

Les jardins de Murat : un modèle végétal diversifié en Corrèze

Mars 2024– Hervé Longy et Régis Triollet (animateurs Réso'them de l'enseignement agricole)

L'exploitation du lycée horticole de Brive-Voutezac, [les Jardins de Murat](#), cultive 22 ha principalement en AB avec cinq ateliers végétaux complémentaires alliant pédagogie, production, aménagements paysagers et commercialisation.



Antoine Filitowski et Jacques Ferrand devant l'entrée du [verger potager](#) (Credit Photo : Hervé Longy)

Cinq ateliers sur 22 ha comme supports diversifiés aux apprentissages

« L'exploitation des Jardins de Murat est bien valorisée par les apprenants » déclare Jacques Ferrand directeur du [Campus du végétal du pays de Brive](#). « le recrutement n'est pas facile dans cette région d'élevage. Il faut attirer des jeunes vers les métiers du végétal, nous devons renforcer notre attractivité ». Cinq ateliers sont développés dans cette plaine argileuse située entre la Loyre et son canal. Cette zone agricole produit des légumes depuis plus d'un siècle. La culture des petits pois a, par exemple, marqué les paysages notamment les chênes dont les branches servaient à ramer.

Le premier atelier évoqué est celui des légumes de pleins champs sur quatre hectares avec notamment des pommes de terre et des potimarrons. Entre ces deux cultures, une céréale (Triticale) est implantée. L'assolement est complété par de la luzerne échangée avec un voisin contre du fumier. La commercialisation des potimarrons est assurée via une coopérative [Cooplim](#). Les pommes de terre sont commercialisées en vente directe. « C'est une lourde tâche que de tout vouloir écouler en vente directe. Tous les jeudis nous livrons le drive fermier de la ville Brive la Gaillarde, et nous en profitons pour livrer les cantines de Brive » nous informe Antoine Filitowski directeur de l'exploitation.

Le deuxième atelier représente 1.8 ha de pommiers. Ce verger est composé de cinq variétés dont une variété locale, la Sainte Germaine. Une partie des pommes alimente la filière bio de la coopérative. « Notre objectif est de vendre nos pommes en direct ainsi que d'en transformer en jus ou en compote » précise Antoine Filitowski. Ce verger devrait bientôt être complété par deux hectares de cassis pour répondre à la demande d'un opérateur local.



*Produits transformés et serre de production avec un couvert pour faire de l'engrais vert
(Credit Photo : Hervé Longy)*

Le troisième atelier est celui de la floriculture. Cet atelier historique répond aux attentes des communes. « *Cela reflète notre ancrage territorial* » nous confie Jacques Ferrand. Les massifs de printemps des communes étaient composés de fleurs annuelles et l'évolution actuelle s'oriente vers des massifs de plantes vivaces. Cet atelier de 1 100 m² bénéficie du [label Plante bleue](#). Le directeur insiste sur la nécessité d'évolution des serres dont le coût des fluides est toujours en augmentation.

Le quatrième atelier est la production de plants en godets pour des professionnels et des particuliers. Un objectif technique est de supprimer les plastiques (notamment les pots) par des pots biodégradables. Le deuxième objectif est de conforter et de développer la vente à des professionnels.

Le cinquième est l'atelier de légumes qui permet d'amplifier la vente directe. Il répond aux attentes des consommateurs locaux. Il permet de faire vivre le magasin de vente, en diversifiant la gamme des produits.



Serre de production plants floraux et verger de pommiers équipé d'aspersion pour lutter contre le gel (Credit Photo : Hervé Longy)

Un paysage joliment aménagé

En parcourant les jardins de Murat, traversant les serres, les jardins, les canaux, l'île, nous arrivons devant le verger maraîcher. Ce dernier allie insertion paysagère et production. Cette initiative a bénéficié d'une aide dans le cadre du dispositif Casdar TAE. Les lignes d'arbres fruitiers sont espacées de 15 m avec une distance de 5 m entre les arbres. Des arbustes fruitiers sont intercalés sur ces lignes comme du cassis, des plantes aromatiques ... A ce jour, les planches sont emblavées de couverts végétaux en attendant des légumes de printemps. Une volonté forte du directeur d'exploitation serait dans le traitement et la diffusion des données de production accumulées sur ce verger maraîcher.

Un projet d'exploitation ambitieux pour une stratégie dans la durabilité

Accroître la maîtrise de l'agriculture biologique tout en consolidant les équilibres sociaux et économiques est le maître mot du projet. Jacques Ferrand souligne la notion d'exemplarité notamment vis-à-vis des salariés en proposant des métiers attractifs et convenablement rémunérés.

Ce projet s'articule autour de 4 axes :

- Optimiser le fonctionnement voire développer les ateliers existants dans une perspective d'intégration des transitions,
- Engranger des données techniques, économiques et du travail,
- Accroître l'utilisation des méthodes de productions en agriculture de conservation des sols en limitant la problématique d'enherbement des parcelles ou des tunnels,
- Optimiser la professionnalisation des apprenants sur l'exploitation grâce à l'étroite collaboration avec les enseignants et formateurs et par l'acquisition de nouveaux équipements de production dont l'aquaponie.

Chiffres clés de l'exploitation



- Surface totale : 22.22 ha dont 22 ha en AB
- Production : maraîchage de plein champ, serres (5000 m² sous abri, 1500 m² verre et 500 m² double paroi), arboriculture (1,8 ha en pommes) et floriculture.
- Salariés : 2,5 ETP
- CA 2023 : 200 000 €

Contacts utiles

- **Jacques Ferrand** : Directeur de l'EPLEFPA de Brive-Voutezac, jacques.ferrand@educagri.fr
- **Antoine Filitowski** : Directeur d'Exploitation Agricole, jardins de Murat, antoine.filitowski@educagri.fr