

FERME DES BARTIOLES

Maraîcher, Montlaurun



L'exploitation

Bernard et Pierrette Borredon cultivent melons et pastèques sur leur exploitation en plein terroir du Quercy Blanc.

Le savoir-faire

Les melons de la ferme des Bartioles ont reçu la certification "IGP du Quercy".

Depuis quand cultivez-vous le melon sur votre exploitation ?

Mes beaux-parents ont installé leur ferme ici dans les années 1960. D'abord éleveurs bovins, ils ont décidé de se tourner vers le melon dans les années 1970.

Mon mari a ensuite repris l'exploitation familiale lors du départ à la retraite de ses parents.

Comment avez-vous fait évoluer l'exploitation ?

Outre le melon traditionnel, nous nous sommes lancés dans la culture de la pastèque il y a quatre ans, du melon jaune et du melon vert il y a de ça deux ans.

Nous nous sommes également investis dans la création d'une IGP pour le melon dit "du Quercy", officiellement obtenue en 2004. Mon mari dirige ainsi le Syndicat interprofessionnel du melon du Quercy.

Comment cultivez-vous vos melons ?

La graine du melon est d'abord semée dans un godet. Le melon est ensuite mis en pleine terre dès qu'il a produit sa deuxième feuille, généralement vers début mars.

Notre agriculture s'inscrit dans une démarche raisonnée : le désherbage s'effectue à la main, et pour l'irrigation, nous utilisons le goutte-à-goutte et la limitons au maximum. Notre empreinte hydrique est moindre et le consommateur y gagne aussi gustativement, car moins un melon est arrosé, plus sa chair est goûteuse et sucrée.

La pollinisation est assurée par nos abeilles : nous entretenons 10 ruches à cette effet.

Enfin, nous récoltons nos melons à la main, armés d'un seau, d'un bâton et d'une cisaille, généralement dès les premiers jours de juillet.