

Pour le melon, « la canicule c'est un coup de starter »

Avec 70 hectares de melons dans quatre communes, Sébastien et Matthieu Chabirand sont en plein ramassage du melon à Vix, aussi surnommée « le petit Cavaillon », pour la qualité du fruit.

Reportage

Depuis le 11 juin, Sébastien, son frère et toute l'équipe de saisonniers ramassent les melons de leur exploitation à Vix. « Avant, on aurait qualifié la saison de précoce », commente Sébastien Chabirand. Conséquence du réchauffement climatique, la récolte se fait de plus en plus tôt. « Contrairement à d'autres fruits et légumes, le melon aime la chaleur, la canicule c'est un coup de starter pour nous, là où pour beaucoup elle est synonyme de dégâts.

« C'est la course »

« Ce qui nous atteint, c'est le dérèglement climatique. » Les récoltes de Sébastien Chabirand sont difficiles à anticiper, car la météo est très irrégulière. En cette matinée de lendemain de canicule, l'exploitant et son équipe ont beaucoup de travail. « Pour anticiper la canicule, nous avons travaillé dimanche l'équivalent de trois journées pour qu'aucun melon ne pourrisse. » Et aujourd'hui, depuis 6 h du matin, il faut ramasser tous les melons qui ont profité de la vague de chaleur pour être mûrs.

Pendant trois mois, Sébastien Cha-

birand et son équipe vont vivre la période la plus importante de l'année. « Nous entrons dans un tunnel où il faut être très efficace », et pour cause, les six personnes qui gèrent le tapis de tri vont passer six tonnes de melons par heure.

À cette étape du processus, les melons sont brossés, triés, et calibrés. « Cette année, nous n'avons qu'1 % de perte, alors qu'en 2021 cela montait plutôt à 30 % », se réjouit Sébastien Chabirand. Les melons sont répartis dans trois catégories : le premier choix qui remplira les étalages des 80 supermarchés sur la côte ouest, le second choix qu'on retrouvera en vente dans leur boutique à Vix, et la benne dont les melons serviront à la production de biogaz à Benet (Vendée). « C'est la course », alors même Victor, le fils de Sébastien Chabirand ; s'y met ce matin. « Il n'avait pas de centre aéré aujourd'hui, c'est tout comme ! », s'amuse son père.

Jusqu'à trois melons ramassés tous les mètres

Sur la route qui mène aux champs de melons, Sébastien Chabirand obser-

ve ses autres cultures. « Là ce sont nos patates douces, plantées sur un ancien îlot calcaire, et juste ici, les plants de pommes, nectarine et abricots sur 7 hectares ». Après le ramassage des melons, ce sera au tour de la patate douce jusqu'à la mi-novembre. Pour l'instant, une quarantaine de saisonniers s'attellent au ramassage des melons. Il est 8 h 45, déjà plusieurs tracteurs chargés de 260 kg de palettes ont fait la navette jusqu'au tapis de tri.

Théo, le chef de groupe, répartit les saisonniers entre les rangées. Aujourd'hui, pas de tapis de récolte, alors les « porteurs » courent entre les rangées avec les seaux remplis de melons. « On manque de bras, explique Sébastien Chabirand, les jeunes ne veulent plus travailler deux mois l'été. » Beaucoup sont étrangers. Certains sont fidèles au Panier des Champs. Aujourd'hui, 25 tonnes de melons seront ramassées. « La terre argileuse du terroir du marais permet un rendement très satisfaisant. Dans les parcelles très productives, on peut ramasser jusqu'à trois melons au mètre. »

Colombe DELABROUSSE MAYOUX.



Grâce à la technique du paillage qu'utilise Sébastien, les mauvaises herbes ne poussent pas, ce qui évite les traitements chimiques. Malgré le prix, 800€ par hectare de plastique, la terre reste chaude et humide.

PHOTO : OUEST FRANCE



Le tracteur mène la danse, et la quarantaine de saisonniers présents ce matin enchaînent les rangées pendant trois mois.

PHOTO : OUEST FRANCE



« L'idée de la boutique en vente directe à Vix, c'est d'offrir du bio à Monsieur et Madame Toulemonde », insiste Sébastien, dans cette ancienne discothèque.

PHOTO : OUEST FRANCE