

Les frères Chabirand, producteurs de melons

Manger local. Aujourd'hui, rencontre avec Sébastien et Matthieu Chabirand, exploitants de melons depuis 2007. Avec le Panier des champs, ils figurent parmi les cinq producteurs principaux de Vix.

Reportage

La commune de Vix, où les frères Chabirand produisent leurs melons, est aussi appelée « le petit Cavaillon ». Pas étonnant donc que le terroir du Poitevin compte environ 5 000 hectares de melons ! « **Le Sud-Vendée a le taux d'ensoleillement de la Côte d'Azur** », sourit Sébastien. La production de melons du Panier des champs s'étend sur 70 hectares et cinq communes. Depuis quinze ans, Sébastien et son frère Matthieu gèrent ce marché volatil. « **Le melon, c'est un état d'esprit, explique Sébastien, ce sont des joies, des peines, c'est euphorisant mais très irrégulier.** »

Un mot-clé : l'organisation

« **L'année dernière, nous étions entre pot-au-feu et k-way, cette année il fait 40 degrés.** » Voilà le plus difficile pour l'exploitation : « **Ce n'est pas tant le réchauffement climatique qui nous donne une production incroyable, mais les dérèglements climatiques. On ne peut plus anticiper** », détaille Sébastien. Depuis le 11 juin, la saison a commencé et l'équipe du Panier des champs, huit salariés permanents et une soixantaine de saisonniers, sont partis pour trois mois de « tunnel ». Il y a quatre ans, en 2018, les frères Chabirand ont investi dans un tapis de récolte. Quelques dizaines de milliers d'euros, pour « **une heure de gagnée au quotidien, et de l'énergie dépensée autre part** ». Dans les bons jours, l'équipe ramasse environ 30 à 35 tonnes de melons en moyenne, soit 30 000 melons.

Afin de ne pas avoir une production trop spécialisée, les frères Chabirand produisent également des tomates, des pastèques, des concombres, courges, oignons, et même des patates douces, le tout sur 30 hectares en plus. La décentralisation continue



Les melons, une fois ramassés, sont triés et expédiés entre 16 h et 20 h dans 80 supermarchés sur la côte ouest, pour être vendus dès le lendemain.

PHOTO : OUEST-FRANCE

puisque l'année prochaine, les sept hectares biologiques de pommes, nectarines et abricots seront bons pour la commercialisation.

Sébastien et son frère ont toujours voulu innover. « **La patate douce, personne n'y croyait, maintenant tout le monde en veut. Le maïs doux (qu'ils produisent depuis cette année), c'est la même chose, les personnes âgées pensent encore que c'est pour les poules, mais on y arrivera** », explique Sébastien.

Donner du sens à son travail

Avec une soixantaine de saisonniers pour trois mois, Sébastien se dit chanceux. « **Nous avons beaucoup de saisonniers qui reviennent d'une année sur l'autre, explique-t-il, c'est une fierté de pouvoir compter sur**

eux. »

Mais Sébastien déplore le manque de volonté des jeunes. « **La saison est trop tôt pour eux, mais même quand ils peuvent, la plupart ne veulent plus travailler tout l'été.** » Alors, il peut compter sur beaucoup de Polonais, Bulgares et Roumains principalement, travailleurs étrangers qu'il embauche depuis 2011.

L'objectif de Sébastien est à terme d'impliquer ses salariés dans l'affaire. « **Théo va sans doute devenir associé par exemple, ce partage apporte du sens à leur travail.** » Il ne veut pas de croissance pour la croissance, mais être en phase avec le consom-

mateur. « **Il faut avoir un œil sur le climat et un œil sur le consommateur** », résume Sébastien. Dans sa boutique à Vix, qui vend 10 % de sa production, l'objectif est de « **proposer du bio à monsieur et madame tout-le-monde** » en favorisant l'achat en quantité. « **Plus on en prend, moins c'est cher, et beaucoup achètent groupés entre voisins, ce qui favorise le lien** », conclut Sébastien. Cet hiver, le centre de tri sera agrandi de 3 000 m², pour améliorer les conditions de travail.

Colombe DELABROUSSE
MAYOUX.

Une recette à base de melon pour l'été

Cette recette par le Panier des champs, facile à réaliser et saine, peut accompagner des grillades l'été. Indications pour trois personnes.

Ingrédients :
- 400 g de pâtes cuites
- ¼ de melon
- Une petite courgette crue
- Quelques feuilles de basilic fraîches
- Une dizaine d'olives noires
- Deux cuillères à soupe d'huile de tournesol
- Du sel

Instructions :

1. Prélever la chair du melon et découper en cubes
2. Faire cuire les pâtes et les égoutter
3. Couper la courgette en petits dés
4. Ciseler le basilic



La recette proposée par Le Panier des Champs, à base de melons et de courgettes.

PHOTO : YVAN GUILLOIT

5. Une fois les pâtes froides et égouttées, mélanger le tout dans un grand récipient.



Théo a commencé en tant que saisonnier il y a quatre ans : il est maintenant chef de groupe.

PHOTO : OUEST-FRANCE