

Présentation de l'exploitation de Eddie Bulwer Long à Coudures et du magasin de Judith Toth-Saint-Martin

Eddward Bulwer Long, est issu du milieu agricole anglais, après quelques expériences à l'international, il s'est installé en 2007 en agriculture biologique à Coudures où il a restauré l'ancienne ferme « Perron ». Avec l'aide de sa compagne, il travaille une surface de 14 ha. 6 ha sont réservés à la grande culture comme le triticale et les prairies occupent 7 ha du parcellaire. Ceux-ci servent à l'alimentation des animaux de traits de la ferme, ainsi qu'à la litière qui donnera un bon engrais organique pour amender les sols. En effet, Eddie a fait le choix de la traction animale, avec 2 chevaux de trait un Percheron « Nougat » et un Breton « Ouessant », pour cultiver un hectare de légumes de plein champ. Cette surface Eddie a pour projet de l'augmenter dès l'année prochaine.

A l'activité agricole s'ajoute la location d'une maison de vacances de type landaise. Aussi, il met à disposition une surface de 6000 m² à un jeune maraîcher avec lequel il travaille en partenariat sur certains travaux.

Concernant la partie maraîchage, la gamme de légumes est assez diversifiée, choux, poireaux, courgettes, aubergines, poivrons, paprika, salades, tomates, courges, betteraves, etc. Eddie ne dispose pas de serre, les légumes de saison sont donc exclusivement cultivés en plein champ. La commercialisation des légumes se fait auprès des épiceries, de restaurants, de coopératives et d'une école locale.

Notamment, il vend ses légumes à une boutique la « Drolma Bio » située à Capbreton et tenue par sa compagne Judith Toth-Saint-Martin depuis 6 ans.

L'objectif de ce petit magasin, qui est indépendant de toutes chaînes bio, est de travailler avec les producteurs locaux et de soutenir l'association Drolma, association à but humanitaire dans la région de l'Himalaya. Ceux qui entre ici trouve des produits de saison:

- un grand choix de légumes produits dans les Landes par un anglais, un landais et un basque, Respectivement: M. Edward Bulwer-Long, M. Philippe Picot et M. Patxi Laplace.
- des fruits du Sud Ouest autant que possible, de France sinon, à part pour les citrons, les oranges et les bananes

pas de tomates ni de courgettes en hiver et ne demandez-pas des fraises en mars!

On trouve encore: du miel des Landes, de Gironde et du Lot-et-Garonne, de la viande canard, canettes, porc et bœuf des Landes, de la farine, des lentilles, du fromage, des œufs, du piment d'Espelette de la région et ses alentours proches.

A Drolma bio, on trouve une grande partie des légumes d'Edward, frais et gouts: les légumes poussent en plein champ, le temps entre la cueillette et la mise en rayon est court, pas de conservation en frigo ou chambre froide, surtout pour les légumes d'été. Ce qui implique des livraisons régulières début de semaine, milieu de semaine et autres appoints par le système D, car si Judith et Edward n'habitent pas tout près l'un de l'autre ils veillent à rentabiliser leur trajet et ne pas gaspiller l'essence.

Un petit mot sur le calibre s'impose, à Drolma bio les légumes ne le sont pas calibrés justement. Judith raconte qu'en Hongrie (d'où elle vient) les petites courgettes ça n'existent pas, et les grosses on sait les accommoder en soupe, en gratin ou farcies! Pas de gaspillage, avec ses livres de cuisines hongroises elle propose une façon de cuisiner les légumes « hors norme »

« Le bio des petits producteurs: 'est bon, cela permet de garder les pieds sur terre dans tous les sens du terme, on peut faire des choses durable avec conscience. On travaille des longues heures. On se décourage de temps en temps, on se sent un peu comme Don Quichotte face à des moulins à vent. Mais le soir, en allant se coucher, on dort en paix, parce que l'on participe à quelque chose qui s'appelle la vie. Et cette récompense, cette sensation de satisfaction humaine, ça n'a pas de prix! Si quelqu'un désire venir nous visiter, vous êtes chaleureusement attendu. » Judith Toth-Saint-Martin.

