

Même Pois-Chiche !

Sommaire

Ceux qui ont la bougeotte... Le mandala de permaculture

Les agités du bocal ! la SCIC Citéomix Mirecourt

Focus L'Esat AVSEA

Portrait Anne, maraîchère à Estrennes



Crédit: Anne Verdinal

Edito

Si l'activité humaine devait suivre celle de la terre, elle entrerait dans une phase « végétative » ... Pour ce qui est des actions, projets, initiatives agricoles sur le territoire, c'est bien tout l'inverse ! ... comme si la diminution des degrés/jours concentrait l'activité et contribuait à l'accélérer ...

Afin de pouvoir prendre un temps pour se poser et réfléchir dans ce fourmillement quasi-continu d'actions, un atelier autour du légume qu'on peut dénommer « de la terre à nos assiettes » est organisé au café Utopic le lundi 11 décembre de 9h30 à 11h. Son objectif est de s'interroger collectivement sur les représentations du légume sur le territoire et au sein des différentes initiatives. Venez, c'est un atelier ouvert!

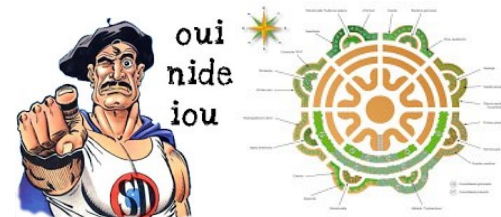
En guise d'amuse-bouche, cette 2nd lettre d'infos de Teaser-lab fait une bonne place aux légumes sur son étal, mettant en avant les « actions-productions » de la saison ... (promis, ce ne sont pas des salades !)

Bon appétit !

Ceux qui ont la bougeotte ...

Hé oui, le mandala de permaculture à côté des jardins familiaux de la Vie Ensemble ça continue, et de plus belle même ! Le chantier dont l'action est inscrite dans le projet Alimen'Terre a été remis en route dans la matinée du jeudi 23 novembre. Au programme pose des dernières tuiles à disposition (il en reste à trouver et à placer) pour contenir la terre des buttes qui vont accueillir les cultures/plantations. Les élèves de Bac Pro du CFA de Mirecourt sont venus prêter main forte dans une ambiance taquine et sympathique. Par la suite, toute personne pourra venir contribuer à l'évolution de ce jardin-mandala qui est participatif et citoyen. Le jardin sera ainsi ouvert 2 jours par semaine pour que les intéressés puissent « apporter leur tuile à l'édifice », « faire germer leurs envies », ou encore « s'enraciner en extase » devant le travail accompli. En cas de météo capricieuse, un repli à l'atelier BarÔBois est prévu afin de construire bacs de composteur ou bacs de potagers carrés.

Cette journée de relance s'est poursuivie par une soirée-débat autour de l'agroécologie appliquée au jardin, avec Jean-Pierre Humbert et Claude Normand. Au programme, rappel des fondements et objectif d'un jardin partagé à Mirecourt, démythification du vocabulaire permaculturel, et feuille de route pour la suite du jardin ... Cette soirée a semblé-t-il permis de relayer les informations relatives au jardin et de développer de nouveaux liens dans le cadre de son évolution, probablement avec l'Institut du Beau-Joly, et peut-être avec les écoles, ou encore des classes du lycée agricole.



Le jardin-mandala partagé est un projet participatif et citoyen, où chacun peut venir contribuer à son évolution. Profitez-en pour vous mobiliser pour le faire prospérer. Plus d'informations seront bientôt disponibles à l'entrée des locaux de la Vie Ensemble, jouxtant le jardin.



Les agités du bocal !



La SCIC Citéomix Mirecourt via son projet de légumerie/conserverie sur le territoire, va répondre à un appel à projet de la région Grand Est pour obtenir des financements pour la réalisation d'une étude de faisabilité. Il s'agirait d'« organiser de manière innovante des circuits de transformation et de distribution de produits agricoles afin d'apporter une gamme de produits alimentaires améliorant la santé sur le bassin de vie de Mirecourt ». Le projet n'en est encore qu'à ses premiers balbutiements et se nourrira des divers échanges prévus avec les acteurs-partenaires du territoire, à savoir l'Institut du Beau-joly, l'unité INRA-Aster, l'EPLFPA des Vosges (ferme de Braquemont), le café Utopic, la Mairie de Mirecourt, l'ESAT AVSEA les serres de Ravenel et l'association la Vie Ensemble pour ce qui est du territoire. Les objectifs pressentis sont multiples : soutenir le développement de filières agricoles sur le territoire en ouvrant les débouchés de la restauration collective, promouvoir une agriculture locale avec une pression écologique réduite (ce qui passe par la certification Agriculture Biologique). Ensuite socialement, favoriser l'accès des cuisines collectives à des produits de qualité d'un point de vue nutritionnel, et en favorisant l'alimentation saine à un coût accessible pour le consommateur. Reste également présente l'idée d'employer des personnes en réinsertion pour faire tourner la boutique !

Pour mener à bien l'étude de faisabilité, la SCIC compte également s'appuyer sur le recrutement d'un chef de projet.





Crédit: Anne Verdenal

Portrait



Anne Verdennal est maraîchère bio à Estrennes, et fait notamment partie du collectif de producteurs « les Bios du coin ». Elle s'est installée progressivement depuis 2013 avec le développement de la demande.

Anne, peux-tu décrire rapidement ton activité ?

Je suis maraîchère en agriculture biologique à Estrennes, et j'éleve aussi 100 brebis, pour la viande d'agneau. Tout cela sur 20 hectares, dont 7000m² de légumes en champs, et 600m² sous serres. Je suis seule sur la ferme mais je ne pourrais m'en sortir sans des coups de mains ponctuels. J'ai commencé la production de légumes avec 5 légumes de pleins champs, mais j'ai très vite diversifié ma production en raison de la demande de mes clients. Par exemple, dans les produits disponibles ces dernières semaines, vous pouvez trouver pomme de terre, ail, oignons rouges, échalotes, betteraves rouges, carottes, potimarron, courge butternut, potimarron blue ballet, poireaux, navets, mesclun, mâche, chicorée pain de sucre, chou chinois, radis noir ou violet, céleri, chou lisse blanc ou rouge, et panais. Ce qui représente une cinquantaine de légumes qui varient selon la saison,

Et bien sûr je propose également des caissettes d'agneau sur commande. Tout cela s'est fait progressivement, en fonction des différentes sollicitations.

Comment se passe la commercialisation ?

Une partie de la production est écoulee en vente directe à la ferme, concentrée sur le mercredi après-midi. Les gens aiment bien venir à la belle saison, et ce sont beaucoup les gens de mon village et des villages environnants qui viennent s'approvisionner ici. On crée aussi du lien social ! Ensuite une partie est vendue sur la marché d'Epinal tous les 15j. Je livre aussi l'AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) de la Neuveville-sous-Monfort, ainsi que plusieurs points de dépôts dont celui du café Utopic et de l'Inra à Mirecourt, le relais station-service à Hymont. Enfin, il y a aussi le magasin Biovaïr à Vittel qui a une démarche très éthique pour favoriser les fournisseurs locaux. Pour les moutons ça va de la vente directe à Unebïo en circuit long, en passant par la boucherie Ferdinand de Vittel.

J'ai de plus en plus de clients en hyper-local (Estrennes, villages avoisinant et Mirecourt) et c'est vraiment satisfaisant de vendre à proximité. Les gens viennent parce que c'est local, frais, et aussi pour le bio.

L'inconvénient c'est que j'ai trop de systèmes de vente actuellement ... c'est un équilibre à trouver entre plusieurs créneaux de vente pour sécuriser ma vente, mais ne pas avoir trop de modes de commercialisation car les préparations de commandes et le temps de livraison ne sont pas directement productifs. Ça représente quand même un peu plus de 20% de mon temps de travail, et c'est pour cela qu'avec les bios du coin on a essayé de mutualiser nos livraisons ...

Quelles sont les perspectives dans la plaine de l'ouest vosgien, pour quelqu'un qui souhaiterait s'installer en maraîchage bio sur le bassin de Mirecourt ?

Pour l'instant l'approvisionnement est faible et il semblerait qu'il y ait du potentiel mais il faut rester prudent tout en étant actifs pour œuvrer dans ce développement. Il y aurait sans doute un intérêt à travailler ensemble et rechercher des partenariats et des complémentarités, c'est d'autant plus vrai sur la restauration hors-domicile où les « petits maraîchers » ne peuvent pas répondre seuls à la demande. Il y a aussi des réalités à ne pas oublier : des gens sont intéressés mais ne concrétisent pas forcément sur le long terme leurs actes d'achats de produits bios en circuits courts de proximité. Le changement d'habitudes est en train de se faire mais c'est une démarche qui prend du temps, il faut donc s'adapter à ce rythme.



FOCUS

Depuis la reprise de la gestion de l'atelier de maraîchage de l'Association Vosgienne pour la Sauvegarde de l'Enfance et de l'Adulte (AVSEA) par Bérangère Brizard en mai dernier, l'Etablissement de Service et d'Aide par le Travail (ESAT) est entré dans une phase d'ouverture sur le territoire.

Bérangère, quelles sont les nouvelles au niveau de l'ESAT ?

Eh bien je viens de faire une demande de devis à Ecocert pour savoir à combien nous reviendrait la certification en Agriculture Biologique, mais pour l'instant pas de nouvelles de leur côté.

En préparation des cultures de fin d'hiver et pour le début de printemps, on réalise des semis. D'ailleurs on en a fait quelques-uns avec des enfants de l'Institut du Beau-Joly. Nous sommes aussi en train de prévoir une partie des cultures et de sélectionner les semences que nous allons utiliser. À la demande de M. Caretti, directeur de l'Institut du Beau-Joly, nous allons surtout travailler sur des variétés anciennes et éviter les semences hybrides qui sont moins intéressantes d'un point de vue santé et nutrition d'après lui. On regarde des semences bios de kokopelli et de la ferme de Sainte-Marthe pour les petites quantités, de Ducretet et Biaugerme pour les plus gros besoins. En lien avec l'association Plaine de jardins, on va notamment consulter la Vie Ensemble avant de lancer notre commande définitive car ils ont également besoin de semences pour les jardins familiaux et le mandala de permaculture participatif.

Et donc qu'allez-vous mettre en culture ou vendre en plants à la belle saison ?

On reste sur des classiques comme le poivron, les courgettes, concombres, les aubergines, les tomates, mais en mobilisant une bonne partie de leur diversité en terme de couleurs et de formes. Ensuite, quelques produits de l'été plus rares ici comme les melons, ou encore pastèques qu'on espère pouvoir mener grâce aux serres. Cette année en laissant un peu faire, on a eu des melons, assez tardivement, mais qui était tout à fait bon ! Et puis aussi quelques courges dont la spaghetti, et quelques racines comme du panais, des topinambours, des scorsonères, et des crosnes. On va aussi essayer des épinards-fraises : la plante donne un fruit rouge qui ressemble à la framboise, et les feuilles vertes se consomment comme des épinards. Les choses peuvent évoluer d'ici là, mais c'est une partie de ce que nous comptons faire.

Et au niveau de la transformation et de la commercialisation, du nouveau ?

Nous vendons toujours des paniers à la commande via Biovosges. C'est plus pratique pour nous car nous n'avons pas de lieu de vente adéquat ... c'est plus facile pour les gens que de devoir rentrer dans Ravenel. Brigitte Duval de Biovosges est d'ailleurs passée hier pour nous voir et nous demander quand est-ce que nous allons faire des soupes car les clients du magasin sont en demande. Du coup, je cherche un moyen de faire cette transformation et j'ai notamment pris contact avec le Hall alimentaire du Lycée de Pixérécourt, ainsi qu'avec La Cuma la forgeronne. J'espère qu'on pourra bientôt fournir des soupes à Biovosges mais aussi aux personnels de Ravenel et ainsi transformer ce que l'on a en excédent ou de moins présentable. Les petits fruits ont été un peu délaissés cette année, mais j'espère que l'année prochaine sera propice pour que nous puissions aussi faire des confitures. On continuera également à faire des jus à partir des pommes de Ravenel et de nos quelques petits fruitiers, et Enerjus à Anglemont qui transforme pour nous, serait intéressé par une partie de nos légumes pour des jus si nous étions en AB ...



Epinard-Fraise, Crédit: ferme de Sainte-Marthe