

Grand Angle

Pour l'amour du grain

"Grains de soleil", c'est l'histoire de deux agriculteurs travaillant au rythme des pulsations de la nature. À la Ferme Saint Germain, Édouard Rousseau et Nicolas Richonnier ont décidé d'unir leurs forces de conviction pour faire sortir de terre un projet novateur : un hangar pour la valorisation de grains alimentaires issus de fermes en bio et biodynamie.



1/ VOUS TRAVAILLEZ EN BIODYNAMIE. EN QUOI CELA CONSISTE-T-IL ?

E.R. : Vaste sujet ! Par principe, l'agriculture bio introduit plus de diversité en alternant différentes familles de céréales et de légumineuses, sur des rotations longues et sans apport d'engrais chimiques. La biodynamie va plus loin en apportant aux sols et aux plantes des préparations naturelles qui stimuleront la croissance et la structuration des plantes.

N.R. : La biodynamie, c'est de la médecine naturelle pour les sols. Nos préparations à base de plantes, de bouses compostées ou de quartz sont dynamisées en créant un vortex avec de l'eau de pluie filtrée. Elles apportent une double information aux plantes : une impulsion d'origine biologique et une autre d'origine énergétique, voire vibratoire.

E.R. : Travailler en biodynamie, c'est renforcer la vie et se sentir partie d'un tout. C'est pratiquer en partant du principe que si on écoute la nature, elle nous le rendra.

2/ QUEL EST LE PRINCIPE DU PROJET "GRAINS DE SOLEIL" ?

E.R. : C'est un projet auquel nous réfléchissons depuis deux ans. Le principe est de proposer aux fermes qui travaillent ou souhaitent passer en biodynamie un équipement capable de recevoir et valoriser leurs grains.

N.R. : Valoriser des grains, c'est d'abord être en mesure de les prendre en charge après récolte, de les trier et de les nettoyer parfaitement, puis de les livrer à des entreprises qui vont plus loin dans la transformation : muesli, flocons d'avoine, huile, etc.

E.R. : Les producteurs travaillant en vente directe pourront venir trier leurs grains à la ferme et, d'autre part, nous finaliserons des partenariats avec des fabricants de produits Demeter, la marque de certification biodynamique, à qui nous vendrons des grains.

3/ OÙ EN EST LE PROJET AUJOURD'HUI ?

N.R. : Pour l'instant, nous avons seulement coulé la dalle et couvert le hangar. Mais il faut imaginer les machines, qui arriveront plus tard : un nettoyeur-séparateur, une chaîne de trieurs alvéolaires, colorimétriques et infrarouges, un séchoir à gaz basse température pour conserver la qualité des grains, etc.

E.R. : Ce hangar de 1 700 m² sera d'abord en mesure de valoriser 500 tonnes par an, puis jusqu'à 2 500 tonnes à l'horizon 2024. Deux fermes sont déjà engagées dans le projet et nous sommes en contact avec d'autres fermes à échelle régionale et nationale. Il faudra de la patience, comme pour nos cultures !

En savoir plus
"Grains de soleil"
 Saint Germain de Marecennes
 17700 Saint Pierre la Noue
E. Rousseau : 06 14 04 49 60
N. Richonnier : 06 83 30 58 30
 fermesaintgermain.fr

Arozoaar, le jardin bio qui cultive la solidarité

L'idée d'Arozoaar, un projet associatif mariant maraîchage bio et insertion sociale sur la Ferme du Mont d'Or, est née il y a cinq ans. Inspiré des 110 Jardins de Cocagne existant en France, son modèle économique solidaire va bien au-delà de la simple vente de légumes.

Ce vendredi soir, la douce effervescence de la distribution des paniers est palpable. Les salariés s'affairent autour des serres, les adhérents arrivent au compte-gouttes. Non loin, sourire aux lèvres, Fabienne Pouyadou supervise le ballet des allées et venues. Après un premier hiver difficile, Arozoaar a trouvé son rythme et a réussi son pari mêlant culture bio, circuits courts et insertion professionnelle.

La fierté de Fabienne, c'est le passage de 7 à 21 salariés depuis l'ouverture du Jardin en 2017. Car c'est avec et pour eux qu'Arozoaar a du sens. Le jardin et la vie collective qui l'entoure leur redonnent goût au travail et confiance en eux, après des parcours souvent précaires et chaotiques. « Certains repartent d'ici métamorphosés », confirme Fabienne Pouyadou.

Elle rappelle pourtant la fragilité du modèle : « Tout va bien mais tout reste fragile ! Nous restons dépendants des financements publics, dans un contexte de réforme de l'insertion ». L'objectif avoué de doubler le nombre d'adhérents pour atteindre les 200 paniers distribués en 2020 permettrait ainsi de gagner en sérénité.



FAIRE SES COURSES ET BIEN PLUS

Murielle Michelat fait figure d'adhérente historique de l'association. Comme tous les vendredis, elle vient chercher son panier de légumes de saison. « À l'origine, je cherchais une AMAP autour d'Aigrefeuille. Mais le projet d'insertion d'Arozoaar m'a convaincu et a donné plus de sens encore à mon engagement », explique cette professeure des écoles bien connue ici pour sa passion pour le chou kale.

Chez elle, on mange bio depuis 20 ans et les repas familiaux sont végétariens. Se rendre une à deux fois par semaine au Jardin est une évidence : « Je ne viens pas juste faire mes courses. Au-delà de la qualité des paniers, on voit les gens travailler, on en apprend parfois plus sur leurs parcours ». Celle qui cherche désormais ses recettes en pensant aux légumes de son panier Arozoaar a d'ailleurs pour projet, aux côtés d'autres adhérents, d'organiser des ateliers de cuisine au Jardin.

Définitivement, chez Arozoaar, le bonheur voyage du jardin à l'assiette !



DEVENEZ ADHÉRENT ET CONSOM'ACTEUR !

Adhérez à Arozoaar, commandez votre panier bio et venez le récupérer chaque mardi (14h-17h) et/ou vendredi (16h-19h) !

En savoir plus :
 arozoaar-cocagne.org
 06 35 37 14 79
 contact.arozoaar@gmail.com

Lieu-dit Le Mont d'Or
 17290 Le Thou

