

## BILAN DE CULTURE 2016 – Paniers hebdomadaires de légumes Bio

Vente de légumes frais



**LES LÉGUMES D'ADRIEN**

Adrien MARÉCHAL  
Association Étamine  
597 chemin des Millets  
42 155 Ouches  
06 30 07 67 02  
marech07@hotmail.com  
grelinette-fourchette.fr -

Quelques chiffres :

- 1,6 Tonnes de légumes vendus
- 13 kg de miel produits
- 13 paniers / semaine (29 équivalent personnes) en moyenne sur un fichier adhérent de 41 abonnés
- Culture sur 2 800 m<sup>2</sup> en plein champ et 520 m<sup>2</sup> sous abris
- 2 contrôles Ecocert



Panier de légumes

Article sur la vente de légumes et de plats cuisinés

### AGRICULTURE PAYSANNE

Fonds européen agricole pour le développement rural : L'Europe investit dans les zones rurales.

Rhône-Alpes  
AUVERGNE

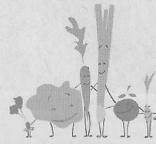


LEUROPE  
S'ENGAGE

## Paysan maraîcher bio



LA CANTINE DE CLÉMENTINE



LES LÉGUMES D'ADRIEN

**Adrien MARECHAL s'est installé comme paysan dans la Loire après avoir travaillé plus de cinq ans avec AVSF. Il nous explique sa reconversion et son projet.**

### Explique-nous ton projet

L'idée est de développer une ferme dans le Roannais pour produire des légumes en maraîchage bio. En parallèle, mon épouse vendra des plats cuisinés dans un « Food Truck » (cantine mobile). Nous voulons proposer une cuisine saine et accessible en terme de prix ; c'est pourquoi les plats seront préparés avec ma production de légumes et nous nous fournirons auprès de producteurs locaux pour les autres ingrédients (lait, viande...). Nous souhaitons ainsi développer un mode de consommation encore peu répandu dans la région. Nous avons même soumis aux habitants des questionnaires pour pouvoir répondre aux mieux à leurs besoins. Aussi, il y a encore peu de systèmes de ce type sur le territoire, le projet a donc toutes ses chances ! Dans les trois ou quatre prochaines années, nous aimerions gérer la transformation des légumes pour les vendre en épicerie coopérative.

### Comment as-tu fait pour mettre en place ce projet ?

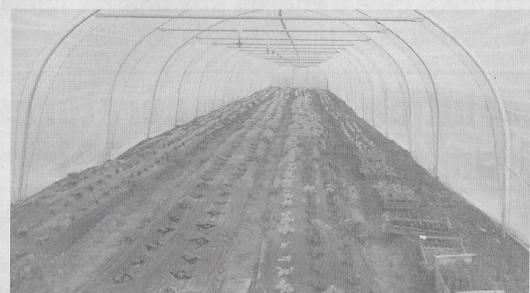
Pour démarrer mon installation, j'ai intégré Étamine, l'Espace-Test Agricole (ETA), ce qui m'a permis de bénéficier

d'un accompagnement sur les techniques agricoles, les systèmes de vente, etc. Avec l'aide des organisations membres de l'association ETAMINE, je souhaite développer une autonomie la plus large possible, à commencer par l'utilisation des semences. De ce fait, je m'implique dans le développement d'une grainothèque sur Roanne. Je souhaite également mettre en place une agriculture qui respecte les principes de l'agro-écologie, comme le non-labour des sols, et le développement durable afin de générer des écosystèmes riches et une biodiversité importante.

Et avant tout, je me suis formé au métier de maraîcher bio. Pour cela, j'ai suivi de nombreuses formations et j'ai visité des exploitations au nord et au sud de la Loire. Aussi, je ne conçois pas le métier de maraîcher sans être labellisé bio, et l'ETA s'est créé notamment sur ce pilier, en étant certifié par Ecocert.

Tout cela me permet à la fois de m'inclure dans un territoire pour être plus proche de la paysannerie et de donner du sens et de l'engagement à mon métier. Ainsi, d'ici 2 ou 3 ans, à la sortie de l'espace test, mon installation définitive devrait être plus facile.

## Étamine : De la terre à l'assiette



L'association ETAMINE a pour objet de contribuer au développement des activités agricoles et agri-rurales de proximité et de faciliter l'accès de tous à une alimentation saine, de qualité et de proximité. Plusieurs organismes pilotent l'association et dynamisent cet Espace-Test dont 2 organismes paysans : ADDEAR 42, ARDAB, Roannais Agglomération, Pays Roannais, Vivre Bio en Roannais, lycée agricole Chervé et la Mairie de Ouches. Le projet concerne la mise en place et la gestion d'un site agricole permettant le test en agriculture d'entrepreneurs à l'essai autour de 2 activités en agriculture biologique : le maraîchage et l'élevage (volailles et ovins).

L'enjeu est de développer une offre de produits locaux alimentaires de qualité. Pour y parvenir, il a été décidé de favoriser l'installation de maraîchers et éleveurs en AB pour alimenter le bassin Roannais (marchés et restauration collective).

Adrien Maréchal et Julien Buffard sont les deux maraîchers qui exploitent les terres de la ferme des Millets à Ouches dans le cadre de « l'Espace-Test Agricole en Roannais ». Leurs ventes de légumes bio dans le Roannais se font principalement en circuits courts. Adrien, avec sa compagne Clémentine, profite de cette activité de production de légumes frais pour lancer un Food Truck de plats cuisinés dans le Roannais, basés sur des recettes de cuisine familiale.

Sur la ferme des Millets, divers travaux ont été effectués : mise en place de l'irrigation, montage de 4 serres, préparation des planches de cultures, accompagnement sur les techniques de production et de commercialisation pendant 3 ans, et sans oublier le financement de ces installations par le service « agriculture » de Roannais Agglomération.

Contact :

06.30.07.67.02. marech07@hotmail.com

Montage des serres  
en Février



Plantation  
d'épinards



Récolte de poivrons  
allongés pour TroisGros



Grêle du 26 juin



Portes Ouvertes 24 avril  
De Ferme en Ferme



Mise en conservation de 500 kg de courges fin septembre



Plantation de 2 500 poireaux



Les 4 testeurs aux Millets :  
photo pour Le Progrès

Quelques commentaires :

- Très peu de maladies sur les cultures : zéro traitement sauf sur pomme de terre en préventif.
- Bandes fleuries et gestion de la biodiversité sur la ferme = peu de nuisibles (très peu de pucerons, doryphores).
- Sol vivant et riche en matières organiques : très peu d'engrais utilisés.
- Quelques semis ratés (carottes au printemps, radis en automne) et grosses pertes dû à chevreuil (chicorée, salades) et très grosses pertes sur fraisiers dû à la Drosophila Suzuki.
- Engrais verts semés au printemps et à l'automne pour une amélioration des sols et un couvert végétal des sols.

Développement des  
essais en juin



Plantation de tournesol  
en plein champ



Plantations de printemps :  
épinards, fraises, salades



Mise en place des  
ruches en Mai



Marché du vendredi soir



Plants d'épinards et de salades



Culture des courges



Récolte pour le Food Truck  
La Cantine de Clémentine



Panier de légumes



Récoltes pour le  
Restaurant Le Petit Prince



Bal Folk en juillet



Grêle du 26 juin



Vente de plats cuisinés

**LA CANTINE DE CLÉMENTINE**  
 Clémentine CHAFFAL  
 42 155 St Jean-St Maurice  
 06 26 84 23 30  
 clementine.chaffal@gmail.com  
 grelinette-fourchette.fr - f

=> Reprise du Food Truck La Cantine de Clémentine en Février 2017

Vente de légumes et valorisation en Food Truck

**MERCI POUR VOTRE CONFIANCE !!**

**NOUVEAUTES 2017** : physalis, melons, pomme de terre de conservation, radis japonais, pois gourmands, céleri-rave, chicorée, nouvelles variétés de courges et de choux, etc.