

## *Témoigner qu'une agriculture de proximité, de qualité et de circuit court est possible en vallée de l'Yonne à Marsangy*

Une fois encore, le Jardin du Marais démontre que le maraîchage diversifié sur petite surface est un système productif et rentable. Ce même constat est désormais fait dans de multiples endroits dans toute la France.

Il faut le faire savoir dans un monde où le système économique dominant pousse à la spécialisation et à l'agrandissement des fermes.

En effet, en 2018, sur moins de 1 ha dont 2000m<sup>2</sup> sous serre, le Jardin du Marais a produit 20 tonnes de légumes d'une grande diversité pendant plus de 10 mois. A cela, il convient d'ajouter les pommes de terre et les pommes cultivées sur des parcelles plus éloignées non irriguées. Toutes ces récoltes ont permis, chaque semaine, de livrer une centaine de paniers de légumes à nos fidèles clients, grâce aux AMAPP de Chéroy et de Villevallier, et à la vente à la serre le samedi matin.

Et tomate cerise sur le gâteau, tout cela sans utiliser de pesticides et d'engrais chimiques !



Ambiance automnale au jardin

### **Sensibiliser les jeunes et rencontrer un public plus large**



Dans la jungle des concombres

Dans le cadre de leur projet alimentation et santé, nous avons pu échanger avec des élèves de 5<sup>ème</sup> du Collège de Paron. Ils ont été sensibles au sujet et très curieux de la culture biologique. Certains élèves ont même réalisé, suite à cette rencontre, un petit film documentaire de 5 min (cliquez sur le lien suivant pour le visionner: [VIDEO ICI](#)). Bravo et merci à eux et à leur professeur.

Depuis quelques années, nous accueillons aussi des élèves plus jeunes pour une découverte plus sensorielle des légumes et du jardinage, comme les élèves de CP de l'école de Saint Julien du Sault en juin 2018.

A Marsangy, depuis 2 ans, un marché de producteurs biologiques et/ou locaux est organisé lors du vide grenier du dernier dimanche de Septembre. Cet événement nous permet de mieux nous faire connaître, d'expliquer nos spécificités, de conseiller, d'écouter les avis, ou de donner envie d'aider au développement de producteurs agricoles de proximité.

Le Jardin du Marais était également présent lors de la Fête de la pomme à Passy en Octobre, et lors de la Foire de Pentecôte à Egriselles le bocage.



Nos légumes s'exposent

## Un été vraiment sec

Les promeneurs ont apprécié cet été très ensoleillé, mais cela s'est traduit aussi par 4 mois sans presque aucune eau du ciel pour notre jardin. Cet événement climatique très rare dans notre région a demandé une vigilance accrue dans la régularité de l'arrosage et a impacté la récolte de pommes de terre, moins nombreuses et plus petites.

Mais au Jardin du Marais, nous avons un sol avec beaucoup d'humus (5g pour 100g de terre sèche) qui est un composant capable de retenir beaucoup d'eau, comme le ferait une éponge, ce qui permet aux plantes de mieux résister à la sécheresse. Pour cela, nous devons apporter de l'humus au sol car naturellement une partie disparaît tous les ans. Ainsi, nous épandons 10 tonnes par an de compost de fumier de cheval qui a été brassé une fois à la fourche et laissé à décomposer pendant un an. Nous cultivons aussi des engrais verts, comme le mélange vesce et avoine en hiver dans le carré qui accueillera les choux au printemps. Et en fin de saison, nous veillons à laisser un maximum de restes de cultures et de feuilles sur le sol.



L'alchimie du compostage en action

## Vers un avenir serein

Quels seront nos principaux projets en 2019? D'abord, celui de cultiver une petite parcelle supplémentaire de 0,5 ha située dans le village de Marsangy. Puis, nous envisageons l'installation d'une boîte à légumes sur le parking de la serre pour nos clients du week-end, ainsi que l'amélioration des conditions de stockage et de préparation des commandes pour réduire les manutentions des caisses de légumes.

Nous poursuivons nos coopérations avec tout un ensemble de partenaires: tel Terre de liens qui est propriétaire de la serre depuis 2014, mais aussi le foyer de vie « Les pinocchio » (atelier pédagogique pour les résidents), le restaurant Mamie Lou à Sens, et nos collègues producteurs qui viennent proposer régulièrement leurs produits à la serre le samedi matin.



Steve dans les poireaux

Nicolas (notre stagiaire) dans les navets

Eric dans les choux...

Pour conclure, nous renouvelons nos remerciements à tous nos clients fidèles depuis le début et ceux qui nous ont rejoint tout au long de cette décennie...

Eh oui, ce sera bientôt les 10 ans du Jardin du Marais, et je tiens à remercier plus particulièrement ma famille pour son soutien, ainsi que Steve pour son professionnalisme et son engagement pour la réussite de cette entreprise.

*Bien à vous. Eric, janvier 2019*