

Bilan de l'année 2024 et perspectives

Depuis 15 ans, le Jardin du Marais, ferme Terre de liens, cultive des légumes biologiques et les propose à une clientèle locale proche de Marsangy (vente à la serre du samedi matin), ou proche de Chéroy (Amapp des paniers bio du Gâtinais), ou encore Villevallier (Amapp Verdeau).

En 2024, le printemps humide et frais nous a beaucoup retardé dans nos travaux au jardin. Les cultures n'ont pas été aussi belles que d'habitude. Il y a eu beaucoup de problèmes de maladies, et les limaces furent nombreuses et voraces ! Globalement la quantité de légumes fut plus faible que les années précédentes.

Malgré une année compliquée pour produire des légumes, nous avons décidé d'aller de l'avant, d'investir et de franchir un nouveau palier. Ce rapport sera donc plus prospectif que rétrospectif.



Un bon résumé de la météo 2024.

Une nouvelle serre pour sécuriser les récoltes

Pour faire face aux aléas climatiques récurrents, nous avons choisi d'augmenter la surface de serres pour sécuriser notre production. En effet, nous devons récolter régulièrement des légumes variés pour proposer des paniers les plus attractifs possibles, qui vont vous donner envie de cuisiner.

Ainsi pendant cet hiver, nous montons un double tunnel maraîcher de 500m², recouvert d'une bâche plastique car le verre est beaucoup plus onéreux.

Notre surface totale de serres passera donc à 2500m². Nous pourrions proposer plus de légumes diversifiés au printemps et à l'automne, car une serre avance le printemps de 3 semaines, mais retarde aussi l'arrivée de l'hiver de 3 semaines !

Et pour faire face aux canicules estivales, les côtés du futur double tunnel maraîcher pourront être repliés, permettant ainsi une meilleure ventilation naturelle.



Nous montons notre nouveau tunnel.

Un troisième maraîcher

Depuis 6 ans, nous embauchons un(e) saisonnier(e) de mars à octobre pour nous aider, Steve et moi, dans la conduite des cultures. En 2024, ce fut Christophe, et il s'est parfaitement intégré à notre petite équipe. Il a accepté de revenir en 2025 comme employé permanent depuis le 1^{er} février (CDI et temps plein).

C'est une étape importante pour le Jardin du Marais qui dispose désormais d'une équipe de 3 maraîchers expérimentés et efficaces tout au long de l'année. Christophe s'est prêté à une petite interview...



Christophe intègre notre petite équipe.

Quel a été ton parcours professionnel ?

J'ai commencé à travailler sur une plateforme logistique à Saint Hilaire-les-Andrésis où j'ai fini agent de maîtrise. En 2000, j'ai changé de travail et rejoins un supermarché de Villeneuve l'Archevêque pour manager son équipe. Mais en 2022, à 49 ans, j'ai souhaité faire une reconversion professionnelle.

Pourquoi as-tu choisi le maraîchage ?

Depuis tout jeune, j'aime bien le jardinage. J'ai choisi de suivre une formation agricole pour adulte à la Maison Familiale Rurale de Gron.

Comment as-tu connu le Jardin du Marais et qu'est-ce qui te plaît dans ce nouveau travail ?

Suite à une recherche de stage sur internet, j'ai pris contact avec Eric pour ma future formation. Après mon diplôme agricole, j'ai été embauché comme saisonnier en 2024.

Je trouve le travail très diversifié et j'aime bien le contact avec les clients du samedi matin. De plus, je préfère maintenant une entreprise à taille humaine. Par exemple, Steve a partagé avec moi toute son expérience sur les légumes.

Un nouveau lieu de vente

Pour étoffer nos points de contact avec la clientèle locale, nous avons fait une demande de place sous la halle du marché de Villeneuve-sur-Yonne. La réponse de la mairie ayant été favorable, nous pouvons désormais annoncer que nous serons présents sur le marché de Villeneuve tous les vendredis matins à partir de ce printemps. Les marchés de centre-ville font partie de notre patrimoine commercial, ils se doivent d'être le reflet de la richesse de nos terroirs. En temps que producteur local, il me tient à cœur de participer à cette longue tradition des marchés.

Grâce à ces évolutions, nous espérons être plus agiles et résilients pour faire face aux changements climatiques et nous souhaitons mieux répondre aux besoins de notre clientèle.

Je remercie les bénévoles qui font fonctionner nos 2 AMAPP depuis plus de 10 ans, ainsi que toutes les personnes qui nous font confiance pour leur alimentation bio et locale. Nous leur devons d'être encore là après 15 ans d'aventures (et parfois de mésaventures...) maraîchères.

Pour finir, je partage avec vous 2 anecdotes qui m'ont touché cet automne.

Traversant Marsangy, sur mon petit tracteur Massey Fergusson, et alors que les parents discutaient après la sortie de l'école, deux fillettes courent dans l'herbe jusqu'au Stop où je viens de m'arrêter. Et l'une d'elle me lance : « tes légumes ils sont trop bons ! ».

Alors que Nicole, une cliente plus âgée m'écrivait : « J'apprécie vos légumes et cela me fait cuisiner ».

C'est aussi pour ces moments-là que j'aime ce métier.



Dégustation lors du vide grenier de Marsangy.