

Bilan de l'année 2022

L'heure du bilan a sonné

Cette année encore, le Jardin du Marais a réussi à produire une belle diversité de légumes malgré la sécheresse et les épisodes caniculaires à répétition. En effet, notre stratégie d'irrigation est bien rodée : micro-aspersion et goutte à goutte selon les légumes. Les prévisions météorologiques sont devenues incontournables pour nous préparer et prévoir les apports d'eau.



Une récolte d'oignons exceptionnelle cette année

Des aides précieuses

Sandrine a intégré notre petite équipe (Steve et moi) pendant les 8 mois de la pleine saison. Son courage et sa ténacité furent grandement appréciés. Sa motivation intacte pour le maraîchage biologique se concrétise pour elle en 2023 par la création d'une ferme maraîchère avec son compagnon à Villefargeau près d'Auxerre. Bravo et belle réussite dans cette nouvelle aventure !

Nous aurons donc le plaisir d'accueillir Pierre-Yves, notre nouveau saisonnier, pour nous épauler dès début mars.

Un grand changement pour nous fut la nouvelle chambre froide qui remplace le stockage des légumes dans la cave : descendre et remonter avec les bras chargés de caisses de légumes, c'est fini !

Les légumes sont aussi conservés dans de meilleures conditions, en particulier l'hiver. La majorité des légumes racines est gardée ainsi à 3°C et 90% d'humidité relative, réduisant considérablement les pertes.

En plus, la construction de la chambre froide est écologique : ossature bois et isolation avec des ballots de paille. Et ce n'est pas tout, nous avons prévu l'installation de panneaux photovoltaïques en toiture pour alimenter le groupe frigorifique.



Précieuse chambre froide pendant sa construction.



Stockage hivernal des légumes racines

S'affranchir des énergies fossiles

Il nous faut regarder vers l'avenir. Le maraîchage diversifié biologique, avec une vente directe et locale, est une solution face aux changements du monde actuel (dérèglement climatique, abandon des énergies fossiles, inflation du prix des matières premières, pollutions et perte de biodiversité).

Le Jardin du Marais est une ferme maraîchère avant tout basée sur le travail humain pour semer, planter, entretenir les cultures, récolter et vendre nos légumes. La main d'œuvre représente 60% des charges de l'entreprise.

Seul le travail du sol est réalisé avec le tracteur, et nous sommes ainsi moins dépendants des énergies fossiles.



Ophélie et Sandrine prêtes à vous servir.



Nous étions au vide grenier de Marsangy.

Rester petit et agile

Le foncier appartenant à Terre de liens, nous sommes locataires. La question de l'agrandissement m'est souvent posée.

Pour l'instant, il n'est pas nécessaire d'augmenter la production car ce serait perdre les avantages d'un système à taille humaine, mobilisant peu de capital donc économe, proche de ses clients, et donc plus résilient.

L'idéal serait une multitude de producteurs locaux, répartis sur le territoire assurant l'alimentation des ruraux. Des circuits de distribution plus longs sont nécessaires pour les villes.

Je pense que le Jardin du Marais a la bonne taille, nos efforts doivent porter sur la qualité, la diversité des légumes et les services proposés à nos clients à la serre ou dans les AMAPP.

Notre principale préoccupation est la satisfaction de nos clients qui achètent, cuisinent et dégustent nos légumes tout au long de l'année. Un grand MERCI à eux, car sans eux, rien de tout cela ne serait possible !

Du nouveau pour 2023

Une petite nouveauté vous attend près du parking sous les tilleuls : la boîte à légumes !

C'est un nouveau service pour les abonnés au panier. Si vous ne pouvez pas venir chercher votre panier le samedi matin à la serre, il vous attendra dans la boîte à légumes tout le week-end.

Depuis 2022, grâce à mon fils Baptiste, il est possible de suivre l'actualité du Jardin du Marais sur Facebook et Instagram.

Mais pour cette nouvelle année, nous avons opéré une refonte complète de notre site internet: <http://www.leslegumesbiodemarsangy.fr/>.

Allez y faire un petit tour, cela donne envie de manger plein de légumes !!

Voilà, les jours rallongent, et c'est reparti pour une nouvelle saison avec ses surprises.

Très cordialement- Eric - Février 2023