

Bilan de l'année 2023 au Jardin du Marais

Depuis quatorze ans, le Jardin du Marais cultive des légumes biologiques à Marsangy sur 2 ha dont une partie appartient à Terre de liens. Depuis le début, notre système de production est dimensionné pour la vente directe, avec comme grande ambition d'être le « petit maraîcher du coin ». Aujourd'hui 95 % de nos légumes sont commercialisés le samedi matin à la serre, et dans les AMAP de Chéroy et de Villevallier.



Distribution par les bénévoles de l'Amap

Les satisfactions de la vente directe

Les avantages sont nombreux pour l'agriculteur qui commercialise lui même ses récoltes. Il contrôle son prix de vente qu'il établit selon ses coûts de production, il adapte son volume de production en fonction de la demande locale, il bénéficie du retour direct de sa clientèle sur la qualité de ses produits, permettant ainsi des ajustements, des améliorations, et il reçoit aussi parfois des encouragements !

Ces échanges entre producteur et consommateur sont très importants, car il motive l'agriculteur à poursuivre malgré la complexité du métier et les fortes contraintes climatiques.

Le samedi matin à la serre du Jardin du Marais, des collègues producteurs sont régulièrement accueillis. Ainsi, nos clients peuvent faire le plein de légumes, mais aussi faire des provisions des produits céréaliers de Marc, ou des volailles d'Élise, ou des produits des ruches de Julien.



Marc transforme lui-même ses céréales.



Elise et ses délicieuses volailles.

Savoir ce que nous mangeons et savoir où va notre argent

La vente directe permet au consommateur de mettre un visage sur son alimentation, de s'assurer de la qualité et de la fraîcheur des produits, de soutenir très concrètement une agriculture locale, nourricière, respectueuse de la nature et des humains et n'épuisant pas les ressources de notre planète.

Nos choix alimentaires sont un puissant levier de changement car nous mangeons plusieurs fois par jour ! Le contenu de nos assiettes dessine le paysage agricole local ou mondialisé. Se questionner sur l'origine de nos aliments permet de progresser dans la prise de conscience sur notre responsabilité individuelle dans l'évolution de l'agriculture.



Julien intarrissable sur ses abeilles.



Portes ouvertes pour les 20 ans de Terre de liens.

La convivialité des petites fermes

Cette alliance entre les agriculteurs et leurs clients génère une gratitude réciproque, source de satisfactions essentielles. La présence de fermes biologiques à taille humaine sur un territoire est une richesse qui va au-delà de la production de nourriture dans le respect des écosystèmes. Ces fermes jouent aussi souvent un rôle social.

Au Jardin du Marais, nous accueillons tous les ans de nouveaux stagiaires qui viennent se former au métier de maraîcher.

Nous avons également un partenariat, de mars à octobre, avec l'Institut Médico Educatif « Les Fontenottes » de Saint Julien du sault : des jeunes accompagnés de leur éducateur viennent à la serre toutes les 2 semaines pour participer à un atelier pédagogique.

Les élèves de la classe de Céline, de l'école primaire de Marsangy, nous ont rendu visite cet automne pour lancer leur projet de jardin.

De plus, un troc plantes a été organisé à la serre en novembre par le Ruban Vert, pendant la vente du samedi matin.



Les écoliers bouturent de la menthe.



Don de plantes grâce au Ruban Vert.

A l'occasion des 20 ans de Terre de liens, nous avons organisé une porte ouverte le dimanche 1^{er} octobre et permis des rencontres entre les bénévoles des associations locales de protection de la nature.

Une petite ferme comme le Jardin du Marais génère 2 emplois à l'année (Steve et Eric) et elle embauche un saisonnier de mars à octobre, comme Pierre-Yves en 2023 qui suit désormais une formation en maraîchage biologique pour créer sa propre ferme maraîchère.

Dès mars 2024, Christophe occupera ce poste pour nous épauler à la production et à la vente ; c'est un ancien stagiaire !

Mais pour continuer ainsi, le Jardin du Marais a besoin de la fidélité de ces clients qui ont fait le choix d'une consommation responsable et d'une alimentation de qualité cuisinée à la maison. Sans eux, rien de tout cela ne serait possible.

Alors pour conclure, « *je vous remercie de me permettre de pratiquer l'agriculture que j'aime et que j'ai choisie* », Eric, petit maraîcher du coin.



Notre dernière vente de l'année 2023.