

Agriculture

En Haute-Vienne, des maraîchers bio lancent leur marque de légumes transformés

Publié le 14/12/2017



Les six maraîchers bio de l'association Le Champ du Bocal réunis pour l'étiquetage de leurs bocaux de légumes. © Photo Thomas Jouannaud

Six maraîchers bio viennent de créer une gamme de produits transformés sous la marque Le Champ du bocal.

Malgré le froid, ils sont là. Pas question pour eux de manquer le rendez-vous. En cette froide après-midi de décembre, les maraîchers de l'association Le Champ du bocal viennent participer à l'étiquetage de leurs bocaux de légumes biologiques tout juste sortis du laboratoire,

Au total, ces six maraîchers (*) ont fait le déplacement chez Cédric Aubeneau au gae L'Oignon fait la force, au clos du Breuilh, entre Rochechouart et Saint-Junien, pour réceptionner près de 5.300 bocaux élaborés à partir d'une partie de leurs productions de légumes. Des soupes de légumes, des coulis de tomates, caviars de

légumes, gaspacho et ratatouille... Au total, ils ont créé une douzaine de recettes distribuées sous la marque Le Champ du bocal du nom de l'association créée par ces six maraîchers bio de la Haute-Vienne il y a deux ans.

Soupe et ratatouille

« En 2013, nous avons commencé à nous rencontrer entre maraîchers pour échanger sur nos pratiques et améliorer nos façons de travailler, explique Julien Roujolle, de la ferme de Vaudet aux Cars. De ces rencontres techniques est née l'envie de porter un projet collectif autour de la transformation de légumes. »

Ils tentent un premier coup d'essai en 2016, avec la confection de 1.500 bocaux élaborés dans un laboratoire agréé au sud d'Angoulême. Les soupes et autres ratatouilles de légumes en bocaux en verre sont vendues à la ferme et sur les marchés. Fort de ce premier succès, les maraîchers ont remis le couvert cette année. « Chacun d'entre nous a choisi de consacrer des surfaces de cultures plus importantes dédiées à cette activité », confirme Cédric Aubeneau. En multipliant quasiment par quatre la production. Pour ces 5.300 bocaux, les six maraîchers ont cultivé près de 2,7 tonnes de tomates spécifiques. « De la Roma, une tomate particulière, avec une pulpe épaisse et un taux de matières sèches spécifiques. Il a fallu que nous nous mettions d'accord sur les variétés de légumes les plus adaptées pour nos conserves », précise Julien.

Un groupement d'intérêt économique

Pour ce cru 2017, les maraîchers ont fait appel à une graphiste allemande installée en Haute-Vienne, Élisabeth Obermeyer, qui a dessiné les étiquettes et le logo. Dans la foulée, et avec le soutien de l'Ardear (association pour le développement d'une agriculture paysanne), Le Champ du bocal a décidé de créer un Gi2E, Groupement d'intérêt économique et environnemental. Une bonne manière pour le groupe d'institutionnaliser sa dynamique et de mettre noir sur blanc le résultat de ses échanges. « Cela nous a permis de pousser plus loin la réflexion autour de la préservation de l'environnement et du développement local tout en améliorant nos performances, notamment environnementales. »

Entre autres réflexions, le Gi2E réfléchit à des techniques pour améliorer la fertilité physique et chimique des sols via la culture d'engrais verts, réduisant l'apport d'intrants. Les maraîchers s'efforcent aussi de réduire l'utilisation de la ressource en eau.

Côté projet, l'association cherche un lieu de stockage pour les futures productions de potages bio. Avec, pourquoi pas, un lieu de vente commun et un laboratoire de transformation de leurs légumes.

En attendant, les bocaux (vendus entre 2,50 € et 5,90 €) sont proposés en vente directe ou sur les différents marchés où les producteurs sont présents. « Nous espérons pouvoir les proposer en janvier dans des magasins de producteurs de Limoges et des environs », annoncent-ils.

(*) Julien Roujolle, la ferme de Vaudet, aux Cars ; Simon et Romy Lerebourg, Potage et partage, à Blond ; Arthur Bouloc, gaec La Belle Botte, à Pageas ; Christophe Dion, L'arche de Gaïa, à Château-Chervix ; Cédric Aubeneau, L'Oignon fait la force, à Rochechouart ; Alexandre Ribette, la Ferme de la Salamandre, à Champagnac-la-Rivière.

Jean-Paul Sportiello