

PRESENTATION DU PROJET « LES POTES AUX CHAMPS »

Micro ferme en agroécologie

PROJET :

Les Potes aux Champs c'est quoi ?

Une bande de potes, 3 ha, avec pour projet de créer une micro ferme basée sur les principes de l'agroécologie.

Nous commençons en 2021 avec un maraîchage en autocueillette, ensuite nous projetons de produire des fruits, petits fruits, élevage de poules dans un poulailler mobile, céréales, œufs...

L'agriculture soutenue par la communauté : CSA (Community supported agriculture) = ASC (agriculture soutenue par la communauté).

Ce système est inspiré par ce qui se fait déjà à l'étranger où "l'agriculture soutenue par la communauté", connaît une belle croissance partout dans le monde. Il s'agit d'un projet où l'agriculteur et les consom'acteurs/membres/récolteurs/mangeurs s'unissent et partagent les risques de la qualité et de la quantité des récoltes.

Grâce à l'avance d'une cotisation annuelle fixe, les récoltes abondantes ainsi que les risques de pertes sont assumés par les deux parties. L'agriculteur cherche à procurer les meilleures récoltes possibles et les membres s'assurent que sa rémunération soit équitable, il y a donc une responsabilité mutuelle.

Cela permet également à des jeunes ou moins jeunes de se lancer en agriculture dans de meilleures conditions et aux enfants/adultes de renouer un contact direct avec la nature, leur alimentation et le producteur.

Ce système d'agriculture soutenue par la communauté (ASC), est basé sur la confiance. Les porteurs du projet procurent aux familles, des légumes, fruits, ou d'autres produits alimentaires de qualité et celles-ci aident à la pérennisation du projet en lui fournissant une rémunération stable dès le début de l'année par la souscription d'abonnements. Par le fait que les familles prennent en charge une partie du travail du maraîcher (cueillette, nettoyage et vente), la formule est donc financièrement avantageuse, et tout le monde s'y trouve gagnant ! Mais encore...L'échange, la transmission et le lien social est aussi une partie essentielle du projet : fêtes sur le terrain, rencontres au moment de la cueillette, accueil d'école et de stagiaire...

Par ce système, l'agriculture reprend enfin sa dimension conviviale et tisse ce lien, au combien important, entre le producteur et les consom'acteurs !

En résumé, ce système basé sur l'ASC/CSA en auto-cueillette est bénéfique :

- Pour les membres (fraîcheur, contact, garantie de qualité sans produit chimique de synthèse,..)
- Pour l'agriculteur (gain de temps, partage du travail, revenu garanti en début d'année...),
- Pour la nature (pas de suremballage, les déchets verts sont laissés sur le champ, moins de déplacements et de transports...).

Une cinquantaine de projets ASC / CSA existe déjà en région Flamande depuis une dizaine d'années et il y en a également à Bruxelles.

Plusieurs projets de ce type ont également vu le jour en Wallonie, dont le Champ des Possibles à Jupille, La Chouette Cueillette à Plaineveaux, Les Pousses Poussent à Vottem, et la Grange Cocotte à Buzet en province de Namur.



LES PORTEURS DE PROJET :

Didier GORISSEN :

Bachelier en agronomie, j'ai depuis mon enfance été baigné dans le petit élevage et le potager de mes parents. Poules, lapins, moutons, dindes, et même des vaches nous ont accompagnés durant plus de 10 ans dans la famille. Il ne s'agissait pas là d'une ferme à proprement parlé car mes parents ne vivaient pas de cela et avaient une autre profession, mais de ce que j'appellerais aujourd'hui une micro ferme. C'est sans doute de cette époque que l'envie et la passion sont restées.

Depuis 2015, j'ai repris des formations en agriculture biologique avec le MAP (Mouvement d'action paysanne) et je travaille depuis 3 saisons en tant que maraîcher sur le projet de Francois Sonnet, le Champs des Possibles à Jupille. Je ne m'arrête pas là et je suis régulièrement des formations par rapport à tout ce qui tourne autour du monde agricole (la permaculture, production de semences, les arbres fruitiers, la traction animale...).

Je ne m'estime ni agriculteur, ni un vrai professionnel, je dirais plutôt un néo paysan, passionné et qui attache une grande importance à la transition alimentaire et à cette révolution agricole et sociétale au combien nécessaire. J'espère ainsi apporter mon énergie et mes connaissances dans un projet qui me tient particulièrement à cœur.

« Je ne maîtrise rien, j'adopte certes certains principes de base mais je m'adapte à ce que la nature veut bien nous donner en toute humilité »

Eric SPIRLET :

Gradué en comptabilité, papa de 4 enfants.

Je suis originaire de Magnée et issu de deux familles d'agriculteurs.

Les fermes magnétoises de mon enfance ont malheureusement disparu et je me souviens avec nostalgie des moments heureux où nous pouvions « battre la campagne » en toute insouciance et liberté.

Mon souhait le plus cher est que les petit(e)s Magnétois(es) puissent de nouveau connaître ces instants fabuleux grâce aux « Potes aux Champs ».

Je suis aussi convaincu que notre environnement et notre monde ultra libéral courent à leur perte si on continue sur la voie actuelle : un retour à la nature, aux circuits-courts, aux valeurs d'entraide, de solidarité, de tolérance et d'écoute sont nécessaires pour rendre le monde meilleur.

Le projet « Potes aux Champs » respecte ces valeurs, sera un endroit de rencontres, de partages et sera aussi une goutte d'eau de plus vers le changement.

« Vivons nos rêves »

Caroline SIMAYS :

Sociologue de formation, je suis passionnée par l'agriculture, la transformation des céréales et la boulangerie.

Par ces prismes, j'ai entrepris en 2017 des formations au MAP (Mouvement d'Action Paysanne) qui m'ont ouvert aux multiples possibilités de la transition écologique.

Depuis lors, la culture céréalière naturelle et biologique est mon cheval de bataille, alertée par l'urgence à se réapproprier notre alimentation.

En 2018, nous créons, Renaud Keutgen, Mathilde Georis, Guillaume Franco et moi-même la coopérative "Histoire d'un grain" SCRL, située à Soumagne et produisant de la farine locale et certifiée bio.

Dans la foulée, en 2019, je lance ma petite boulangerie artisanale, située au cœur de Magnée : "La Pomme de Pair".

A mon arrivée à Magnée il y a 10 ans, j'ai été désolée de constater l'absence de cultures diversifiées nourricières supplantées partout par la présence morne des monocultures de maïs conventionnelles... Quand Didier, Eric et Aurore proposent de participer à changer la situation, je saute de joie et décide évidemment de mettre à disposition des "*Potes aux champs*" mon expérience de gestion de projets, mon enthousiasme et mon énergie.

Aurore MORDAN :

J'ai un CESS en sciences appliquées.

Je ne suis pas issue du milieu agricole mais l'environnement, les animaux et la nature ont toujours fait partie de mon quotidien (vie professionnelle et privée) et ce lien est renforcé depuis ma rencontre avec Didier pour la vie de tous les jours.

Il y a 2 ans, j'ai suivi une formation avec la Province de Namur en fromagerie. Et pourquoi pas, si le projet le permet, je souhaiterais vous faire découvrir les différentes sortes de fromage à partir du lait de chèvre et de brebis.

Je vais également suivre le printemps prochain une formation d'herboristerie à la micro ferme du bout du monde située à Spa.

Une formation en traction animale a malheureusement été reportée pour cause du covid mais j'espère pouvoir la suivre en automne 2021. En effet, j'aimerais associer l'âne à notre projet pour différents travaux agricoles et pourquoi pas de jolies balades dans notre région.

Je m'occuperais également avec Didier, Eric et Caroline de la pépinière. Quelle joie de voir l'évolution de la graine jusqu'aux fruits et légumes prêts à être cueillis par vos soins.

Je suis également l'heureuse maman d'une fille de 11 ans, Alyssia. Ce projet, c'est aussi pour nos enfants et petits-enfants à qui nous souhaitons laisser un environnement sain et une nourriture de qualité. Qu'ils découvrent et respectent la nature qui nous entoure et ce qu'elle a à nous offrir tout en prenant soin d'elle.

Je me considère comme une néo paysanne qui souhaite que les valeurs de solidarité, respect de l'environnement, de notre agriculture et de la biodiversité soient partagées avec les citoyen-nes d'aujourd'hui et de demain.

EXPERIENCES

Par le suivi de diverses formations qu'il complète par un travail de terrain depuis 3 saisons au "*Champ des Possibles*" à Jupille, Didier s'est forgé une solide expérience en maraichage en auto-cueillette.

Il vient de terminer un cycle de formations sur la permaculture qui enrichit son regard et donne de belles perspectives au projet.

Eric, quant à lui, commence sa formation en maraichage avec Didier. Il a également participé à une formation en permaculture à la ferme de Desnié. Le travail saison après saison sur le terrain et sa motivation à toutes épreuves vont assurément augmenter son savoir-faire et son expérience.

Aurore s'est quant à elle forgée une belle expérience en ce qui concerne les soins aux animaux et souhaite parfaire ses connaissances en maraichage, en pépinière et dans le domaine des plantes médicinales.

LOCALISATION

Le terrain d'un hectare des "*Potes aux champs*" se situe sur les Heids à 4623 Magnée, à 200m du cimetière du village. Il est également facilement accessible du centre de Fléron, à environ 1 km du rondpoint de la place de Fléron. Magnée étant desservi par la ligne de bus 10, le terrain est également accessible en transport en commun.

FONCTIONNEMENT

Environ 2000 m² seront mis en culture à l'extérieur et 240 m² pour 1 tunnel de 30 m.

Les membres viennent récolter leurs légumes directement sur le champ quand ils le souhaitent, le terrain est toujours accessible.

Il y aura régulièrement un responsable sur place, et l'on peut vous donner des conseils pour la récolte. Nous sommes également disponibles via Gsm si vous avez la moindre question. Une « formation » ou « écolage » sur le terrain est prévue et aussi envisageable sur demande.

Les noms de nouveaux légumes à récolter sont envoyés par mail aux membres, il y a également un tableau sur le champ reprenant les légumes à récolter, la quantité, la fréquence (pour la plupart des légumes hebdomadaires), l'emplacement, les remarques éventuelles...

Un système de drapeau avec nom du légume permet de repérer ce qui est récoltable :

1. Drapeaux jaunes =

Récoltes autorisées sur les planches selon les quantités reprises sur le tableau.

2. Drapeaux rouges =

Les membres peuvent récolter sur la planche autant qu'ils le souhaitent pour consommation ou conservation.

Attention, le drapeau rouge ne signifie pas que le membre a le droit de récolter toute la planche ou tous les légumes, ce système se veut construit sur le partage et la confiance, et il faut toujours dans ce cas penser que d'autres membres ont droit à leur part d'abondance.

La présence du drapeau rouge peut signifier :

- que la culture arrive en fin de vie et qu'il ne faut pas traîner à récolter
- qu'il y a abondance
- que les plants montent en fleurs et que le goût pourra être différent
- que l'on doit implanter une autre culture et vider la planche le plus rapidement possible.

3. Drapeaux bleus =

Les membres peuvent récolter 1 x le(s) légume(s) sur la saison / abonnement selon les quantités reprises sur le tableau, C'est le cas notamment pour la plupart des choux que nous ne pouvons pas produire en grande quantité, des pommes de terre et des courges qui sont récoltées lors de journées collectives et partagées selon le nombre d'abonnés, ou encore des légumes qui seraient en début de croissance pas encore disponible en quantité suffisante pour une récolte hebdomadaire.

Les membres ont à leur disposition aux abords du champ tous les outils nécessaires à la récolte des légumes (fourches-bêches, couteaux, sécateurs...). Dans la boîte à couteaux se trouve une fiche plastifiée avec les instructions de récoltes ainsi qu'une fiche explicative pour les « remplaçants » (si vous désirez par exemple que quelqu'un profite de votre abonnement quand vous êtes en vacances par exemple).

Les membres doivent se munir du matériel nécessaire pour le conditionnement de leurs récoltes (panier, sac...).

QUELLES QUANTITES RECOLTER ?

Les quantités seront toutes généralement reprises sur le tableau principal au champ. Il s'agit d'une estimation pour consommation fraîche et personnelle ;

Il est prévu une petite cinquantaine de membres qui auront le droit de récolter. A chacun d'avoir en tête qu'il n'est pas seul dans ce projet. Exemple : s'il y a 10 m de roquette, il va de soi que même si vous avez envie et arrivez à engloutir 1 m de roquette pour votre consommation fraîche et personnelle, cela ne sera pas possible.

Même si aucune quantité n'est indiquée, soyez raisonnable (exemple du drapeau rouge). Une fois que la saison sera bien lancée, l'abondance sera au rendez-vous et tout le monde devrait pouvoir en profiter. Pour rappel : le début et la fin de saison sont plus difficiles pour les cultures et les maraîchers. Vu que nous ne faisons pas d'achat revente, et que seuls les légumes produits au champ font parties du « panier hebdomadaire », il faudra s'adapter aux saisons.

L'équité parfaite n'existe pas mais chacun y trouvera son compte et l'équilibre sera atteint grâce au respect du principe de partage de l'abondance que la nature voudra bien nous donner.

Pour récolter vos légumes le plus frais possible, vous pouvez aussi venir récolter plusieurs fois par semaine si vous ne pouvez pas prendre tout le « panier hebdomadaire » même jour, pour autant bien entendu de ne pas prendre à nouveau ce que vous avez pris les jours précédents sur la même semaine.

LEGUMES CULTIVES

Vu la diversité proposée, nous ferons de notre mieux pour réussir un maximum de cultures mais chaque saison est différente et certains légumes ne fonctionnent pas toutes les années selon les aléas climatiques, les ravageurs ou maladies...

Concernant les quantités, nous nous référons à celles du Champ des Possibles à Jupille et qui sera adaptée au nombre de membres récolteurs.

Voici ci-dessous un aperçu des légumes que nous allons cultiver :

1 tunnel de 30 x 8 m avec tomates, aubergines, concombres, cornichons, poivrons, piments, courgettes en pleines saisons et différentes légumes en hiver.

Légumes feuilles : salades diverses, épinards, céleri vert/blanc, céleri rave, bettes, claytone de cuba ou pourpier d'hiver, pourpier d'été, mizuna, moutarde rouge, mâche, scarole, chicorée frisée, chicorée radicchio, Choux : rouge, blanc, rave, de Bruxelles, romanesco, pointu, frisé, Savoie, brocoli, chou-fleur.

Légumes racines : carottes, panais, persil tubéreux, betteraves rouges, navets blancs/dorés, radis (rouges, noir, d'hiver, blanc), salsifis.

Légumineuses : haricots nains/rames, pois nains/rames, fève des marais.

Légumes fruits : courges diverses tel que potimarron, patidou, spaghetti, butternut ... essais de poivrons, aubergines, tomates, et concombres en extérieur..

Pommes de terre : 2 ou 3 variétés différentes

Autres légumes /divers :

Topinambour

Fenouil

Poireaux d'automne et d'hiver

Oignons, ail, échalotes, oignons rouges, en petite quantité

Plantes aromatiques (persil frisé/plat, coriandre, aneth, cerfeuil, thym, romarin, livèche, sauges, pimprenelle, menthes...)

Plantes médicinales (camomille, hysope, mauve, lavande, thym, sauge, fenouil sauvage, ...)

Fleurs comestibles (mauve, tournesol, cosmos, chrysanthème comestible, bourrache...)

Maïs sucré

...

CERTIFICATION

Nous avons choisi de certifier nos productions en BIO. L'organisme contrôleur est CERTISYS. Les rapports de contrôle et certificats sont disponibles sur demande.

Nous sommes en conversion depuis 2019 et seront officiellement en bio dès le printemps 2021.

Au-delà de cette certification, nous travaillons selon les principes de l'agroécologie :

- pas de pesticides, ni d'engrais chimiques ;
- fertilisation via fumier, compost ou tout autre type de matière organique admissible ;
- rotations annuelles des cultures ;
- utilisation minimale des produits de lutte autorisés en "bio" (nous ne comptons pas utiliser de produits phyto bio sauf en cas de ravageurs ou maladies incontrôlés) ;
- utilisation de filets et voiles de protection pour les cultures ;
- respect de la vie du sol par un travail mécanique le plus léger possible sur les planches de cultures ;
- paillage avec, paille, foin, ensilage, miscanthus, broyat de bois au niveau des chemins de circulation et/ou des planches de culture ;
- ...

Nous avons fait réaliser des analyses de sol. Des traces de métaux ont été mises en évidence. Nous ne savons pas d'où proviennent ces contaminants mais bons nombres de terrains dans le bassin liégeois sont touchés par cette contamination historique certainement liée à notre passé industriel. Nous suivrons avec attention (et avec l'appui du laboratoire d'analyses de la Province de Liège) les transferts qu'il pourrait y avoir vers les légumes. Actuellement, seules les carottes présentent un léger dépassement mais ne présentent pas de risques pour la santé. Il reste conseillé de bien laver les légumes et/ou de peler les légumes racines.

En ce qui concerne la fertilité, les analyses sont assez positives, notamment au niveau de l'humus et du pH qui est proche de la neutralité.

Toutes ces analyses sont à votre disposition sur demande.

REUNIONS/PARTICIPATIONS

Une réunion annuelle est prévue entre les membres et les porteurs de projet. Elle permet de présenter le bilan de l'année (qualité légumes, finances,...) et les membres peuvent émettre leur avis (qualité/quantité légumes, finances, demandes de nouveaux légumes,...)

Une ou deux rencontres festives par an entre membres sont également organisées au champ sous forme d'auberge espagnole.

Des jours de participation/aide au champ pour certaines tâches sont proposés durant l'année (récoltes collectives pommes de terre/courges, épandage fumier, etc..). Il n'y a aucune obligation pour le membre d'y participer mais toute aide sera toujours la bienvenue.

Ce champ est également le « vôtre » : vous pouvez y pique-niquer, vous y poser en famille ou avec des amis en respectant bien sûr le voisinage et la charte des Potes aux Champs.

Il y aura des tables, des chaises et une toilette sèche à votre disposition.

CONFIANCE

La confiance mutuelle est essentielle pour que ce système fonctionne !

Nous nous doutons que cela peut paraître étonnant dans un monde où la méfiance est de plus en plus de mise mais, les systèmes en ASC / CSA montrent que si des citoyens se regroupent, ils sont capables de mettre en place d'autres circuits économiques, d'autres alternatives.

Cela fonctionne ailleurs ! Il n'y a donc aucune raison que cela ne fonctionne pas à Magnée !

COÛT

L'abonnement annuel est de 300 EUR TVAC (minimum) par abonnement.

Nous laissons aussi la possibilité d'aller au-delà de la limite du prix min de l'abonnement annuel si vous le souhaitez.

Nous laissons également la possibilité de payer l'abonnement en 2 fois sur l'année pour ceux qui le souhaiterait.

A contrario de ce qu'exige les collègues flamands, il n'y a aucune obligation de prendre des abonnements pour toute la famille, vous pouvez prendre par exemple un abonnement pour 2 personnes, les quantités à récolter au champ seront simplement moindres. A vous de déterminer quelle est votre besoin et consommation en légumes.

Si vous souhaitez vous engager dès maintenant, une charte vous sera transmise, il vous suffira de la retourner complétée. Nous vous transmettrons le numéro de compte où verser le montant de l'abonnement en reprenant en communication libre votre nom et le nombre d'abonnement souscrit.

PARKING

Il n'est pas possible de se garer sur le champ même. Cependant, un parking est disponible en face du cimetière ainsi que le long de la rue Fonds de Forêt.

Il faudra éviter de stationner le long de la maison voisine du champ afin de déranger le moins possible la quiétude du voisinage par des va-et-vient de véhicules en face de leur habitation. Nous tenons bien entendu à garder de bonnes relations de voisinage dans le plus grand respect de chacun.

Il y a également un chemin entre la dernière maison et la parcelle mais il s'agit d'un chemin mitoyen qui permet d'accéder à la parcelle agricole voisine. Il ne sera donc pas utilisé non plus comme parking. Pour des raisons évidentes et pratiques, seuls les maraîchers qui travaillent sur le champ pourront utiliser celui-ci.

EVOLUTION DU PROJET

Depuis l'acquisition du terrain à Magnée, beaucoup d'idées ont germé : nous souhaitons faire de ce terrain, un lieu où l'on pourrait y produire des légumes, des fruits, des petits fruits, faire pâturer nos moutons, faire circuler un poulailler mobile pour produire des œufs,...

La production de légumes dès 2021 est donc une première étape.

En novembre 2021, nous souhaitons planter un verger de 50 arbres hautes tiges dans le fond du terrain, re-planter des haies diversifiées afin de faire revenir la biodiversité des insectes, des oiseaux...

Par la suite, nous avons pour projet d'installer une mare, de planter des arbres fruitiers en basses tiges ainsi que des petits fruits (cassis, groseilles, framboises, mûres...). Cette production ainsi que la production d'œufs pourraient à terme être proposée en autocueillette également dans d'autres formules d'abonnement

Enfin, à plus long terme, nous voudrions installer au fond du terrain un espace pour accueillir un logement insolite.

Nos idées et notre énergie ne manquent donc pas !

Merci pour votre lecture et attention.

Et n'hésitez pas à nous contacter pour tous renseignements complémentaires ou questions :

Les Potes aux Champs

Adresse : rue sur les Heids 4623 Magnée

Contacts et téléphones :

Didier Gorissen : 0496/62.95.24 – Eric Spirlet : 0498/71.75.90 Aurore Mordan : 0479/38.34.09

mail: lespotesauxchamps@gmail.com

Facebook : <https://www.facebook.com/lespotesauxchamps/>