

POUR LES LOCAVORES DU CAMBRESIS
Bastien et Jean-François : retour aux sources de ces deux nouveaux maraichers

« LA FERME DES LEGUMIGNONS »
Rue Yves Defossez à Abancourt
<https://leslegumignons.fr/nos-produits/>
Ou FB et Insta: @lesleguminions



« Pour une ferme endurente, forte et résistante, pour améliorer les sols de notre ferme nourricière, vous nourrir et en même temps, réussir à faire vivre nos foyers de cette activité. »

- **JF et Bastien, vous venez de créer votre ferme et votre activité maraîchère, qu'est ce qui vous a motivé à faire cela ?**

Quelle planète laisserons-nous à nos enfants ? C'est la question qui nous a poussés à créer la ferme des Légumignons. Tandis qu'Elon Musk propose de coloniser Mars, nous pensons que notre avenir se situe sur Terre et que nous devons en prendre soin.

Quand nous regardons le monde par la lucarne des journaux télévisés et des grands médias, il est tentant de se décourager : inégalités sociales, catastrophes climatiques, guerres, course à la croissance, mondialisation... font tous les jours la "Une" de l'actualité. Ces phénomènes sont réels et leurs conséquences sur nos écosystèmes sont importantes, nous sommes de plus en plus nombreux à en être conscients, parfois même témoins !

Et pourtant... il existe un mouvement bien ancré dans notre société de personnes qui œuvrent chaque jour à créer un monde meilleur, un monde plus vertueux où chacun a sa place, où les relations humaines priment sur le reste. Un monde à l'écoute du vivant, soucieux des générations futures. Il était temps pour nous de rejoindre ce mouvement un peu plus concrètement...

En 2022 nous étions mûrs pour faire un pas de plus en ce sens... Nous avons décidé d'arrêter les visios et les « conf-call », il était temps de lever les yeux de nos « boards » et de nous retrousser les manches !

On parle communément de "médecin de famille", pourquoi ne pourrions-nous pas imaginer un "paysan de famille" ?

Nous rêvons, autour de ce métier de maraicher, de créer un écosystème en lien permanent avec la nature et les Hommes. Éleveurs de végétaux, garants de l'habitat de la faune et de la flore, ouverts sur le monde par des accueils pédagogiques pour les petits et les grands, initiateurs d'un « repair-café », animateurs de tiers-lieu, créateurs d'événements festifs... nous ne manquons pas d'idées sur ce que pourraient devenir les fermiers de famille et leur ferme de village... mais cela ne pourra pas se faire sans une solide communauté !

Nous nous disons aussi qu'au rythme de la diminution du nombre des exploitations agricoles, c'est un métier qui semble être en voie de disparition... Ne serait-ce pas l'occasion d'apporter notre contribution à la résilience alimentaire de notre territoire ?

Quel est notre projet ? Créer une ferme résiliente, créer des boucles vertueuses, en toute humilité, année après année, améliorer les sols de notre ferme nourricière, vous nourrir et en même temps, réussir à faire vivre nos foyers de cette activité.

- **Quels sont les légumes que vous produisez et comment organisez-vous votre vente ?**

Nous avons passé une bonne partie de l'hiver à planifier notre production. Sur petite surface il est essentiel d'optimiser les associations et les rotations de culture. D'autant plus qu'une fois la saison démarrée il est difficile de prendre le recul nécessaire pour repenser à tout ça. Grâce à ce travail, nous pouvons vous dire aujourd'hui ce qu'il y aura sur chaque m² de notre ferme mois par mois !

Cette année nous avons prévu de cultiver près de 40 légumes et aromatiques, 75 variétés différentes ! Si nous nous concentrons sur les légumes incontournables du maraicher, certains légumes sont une première pour nous cette année, nous espérons régaler, surprendre, et tout simplement faire plaisir à nos clients.

D'ailleurs, il est de plus en plus difficile pour les consommateurs de se rendre compte de la saisonnalité des fruits et légumes. Dans de nombreuses grandes surfaces vous pouvez retrouver des tomates toute l'année et trop de commerces de proximité n'y font pas exception... Nous souhaitons proposer le panel le plus large possible de légumes qui sont de saison sur notre territoire. Et s'il y a des légumes que nous ne produisons pas encore, que nous n'avons pas en quantité suffisante, nous travaillons avec des producteurs qui travaillent localement et en accord avec notre vision de l'agriculture.

Notre magasin est ouvert 2 fois par semaine. Le mercredi et le vendredi, de 16h30 à 19h ! Nos clients peuvent composer leur panier directement en ligne sur notre site internet et nous proposons également chaque semaine un panier de saison à tarif avantageux en fonction des productions du moment ! Bien sûr il est aussi tout à fait possible de venir au magasin spontanément et laisser libre court à vos envies ... Nous vous attendons avec enthousiasme !

- **J'ai découvert avec joie que vous vouliez transmettre votre passion pour la protection de la nature aux enfants. Comment vous y prenez-vous ?**

Nous pensons que pour aimer et protéger quelque chose, il faut d'abord apprendre à le connaître. A l'inverse, ce que nous ne connaissons pas ou ce qui nous est étranger a souvent tendance à nous faire peur. A notre humble niveau, nous souhaitons transmettre ce que nos aînés nous ont appris et ce dont nous avons fait l'expérience ; tenter d'expliquer le fonctionnement complexe de la nature, jardiner avec les enfants, construire des cabanes pour les oiseaux, semer un parterre de fleurs pour les abeilles...

Nous essayons de proposer une activité à destination des enfants (et de leurs parents !) à chaque moment de vacances scolaires. Nous aimerions également solliciter toutes les personnes qui possèdent des talents autour de nous et qui ont envie de les partager. Nous rêvons de mettre à disposition notre petite ferme afin d'en faire un lieu où petits et grands sont contents de se retrouver et de tisser des liens...

Nous aimons les surprises, c'est pourquoi nous offrons un panier aux 3 premières personnes qui nous enverront une définition en quelques mots de ce qu'est le MSV (par SMS au 07.86.79.57.49 avec votre nom)

Propos recueillis pour le journal

par Jean-Michel d'Halluin