



UNE BOUTIQUE A LA FERME À ROMAINVILLE

En janvier 2019, Mélanie et Jonas, ingénieurs en agriculture, reprennent la ferme familiale de Romainville à Magny-les-Hameaux. Tandis que Jonas cultive ses terres en pratiquant la conservation des sols, Mélanie vient d'ouvrir Le Garde-Manger, un relais de producteurs en circuit court.

○ par Sophie Martineaud



Jonas représente la 5ème génération d'une famille d'agriculteurs qui à l'origine produisait du chou, transformé en choucroute et vendu aux halles de Paris. Puis, pour nourrir la France à la fin de la guerre, la ferme s'est engagée dans la grande culture, avec le soutien de l'Europe. Par la suite, le grand-père de Jonas se tournera vers la technique de conservation des sols. Cette méthode, en limitant le labour et en recourant aux cultures intermédiaires (entre deux récoltes) améliore la fertilité, préserve l'humidité et respecte la vie du sol, notamment les bactéries qui restituent les composés azotés nécessaires aux plantes.

○ Limiter mon impact sur l'environnement

Quelques décennies plus tard, Jonas prend la relève. « A mi-chemin entre l'agriculture conventionnelle et la production biologique, je limite au maximum mon impact sur l'environnement » explique le jeune agriculteur. « J'utilise très peu de produits phytosanitaires ». Avec une vingtaine de ruches, Jonas produit son miel, et des analyses ont démontré que celui-ci ne recelait aucune trace de pesticides.

Outre le blé, l'orge, le maïs et le colza mis en place par son père, Jonas a diversifié sa production avec les lentilles vertes et les pois chiches, mieux adaptés au réchauffement climatique, tout comme les lentilles corail dont il envisage bientôt la mise en culture. Cette année, il mise sur deux nouvelles plantes intermédiaires, le radis chinois qui

aère et draine le sol, et les lentilles fourragères, véritable engrais vert qui capte l'azote de l'air et le restitue sous forme de nitrate à la terre. Et très bientôt, la ferme fournira en lentilles certaines cantines de Magny.

De son côté, sa femme Mélanie, spécialisée dans la distribution alimentaire, décide d'ouvrir un magasin de produits fermiers en direct des producteurs, dans une ancienne grange, soit 160 m2 d'espace de vente et 50 m2 de réserve. Après un an et demi de préparatifs et cinq mois de travaux, Le Garde-Manger a ouvert ses portes le 24 septembre dernier.

○ Produits de la ferme et ressources locales

Mélanie a voulu ainsi mettre en avant les produits de la ferme, miel, lentilles, huile de colza, farine, et lentilles vertes. « Pour compléter, je veux également promouvoir les producteurs locaux et leur savoir-faire » raconte cette fille et petite-fille de commerçants. Fruits et légumes d'une Amap de Chevreuse, terrines, pâtés et rillettes d'agneau du berger de Magny-les-Hameaux Olivier Marcouyoux, œufs de la





CONTACT

Le Garde-Manger
1 rue Mathilde de Garlande,
78114 Magny-les-Hameaux
06 29 81 88 18
<https://legarde-manger.fr/>

Celle-les-Bordes, fromages de la ferme de Coubertin, de La Tremblaye à la Boissière-Ecole ou des 30 Arpents dans le 77, pain de la Budinerie, chocolat de Cédric Turmel à Galluis, ou de la Reine Astrid à Rambouillet, Mélanie exploite au maximum les ressources locales. Mais bien sûr, elle a dû élargir son périmètre de prospection, puisqu'en Ile-de-France, l'offre est nettement inférieure à la demande. Elle s'est donc tournée vers l'Eure et l'Eure-et-Loir, volailles de la Belvinière, cochonnailles du Haut-Bois, viande bovine de la ferme de la Corbie... Une partie de la marchandise provient de l'agriculture biologique. « Pour le reste, je travaille avec des producteurs qui accordent une grande importance au travail de la terre, à

la préservation de la biodiversité » précise la jeune entrepreneure.

La clientèle joue le jeu

Forcément, fruits et légumes sont de saison. « Je prends plaisir à orienter la clientèle vers les produits du moment, l'inciter à cuisiner des légumes inhabituels », raconte Mélanie. « C'est l'occasion d'échanger des recettes, avec les clients mais aussi avec les producteurs qui sont souvent de bon conseil ».

Mélanie a fait le choix de ne pas négocier les tarifs avec les producteurs : « Je tiens à mettre en avant leur travail et la qualité de leurs produits ». Cependant dit-elle, « nos produits sont bien placés en rapport qualité-prix, notamment les fruits et légumes, le porc et la volaille ». Bien sûr, le magasin est tributaire de ses fournisseurs et les clients doivent s'adapter aux jours de livraison et aux éventuelles difficultés d'approvisionnement, liées aux conditions météo par exemple. « Ici, ce n'est pas comme au supermarché », reconnaît Mélanie en souriant.

Le Garde-Manger inclut un petit rayon de vente en vrac, pâtes fermières, légumineuses, céréales, et Mélanie incite les clients à venir avec leurs sacs en tissu. Bientôt l'établissement et service d'aide par le travail (ESAT) d'Aigrefoin fabriquera des sacs en tissu que la boutique pourra proposer à la vente. Parmi les projets à venir, l'achat d'un moulin est à l'étude, ainsi la ferme pourra moudre sa propre farine. Une chose est sûre, c'est que depuis quelques semaines, la clientèle est au rendez-vous, témoin la phrase que Mélanie entend le plus



Plus de 600 références ; les trois-quarts des produits viennent des Yvelines et des départements voisins.



POUR UNE FILIÈRE LOCALE

Le Parc naturel accompagne la structuration d'une filière courte de production agricole et de vente directe.

Le Plan Alimentaire Territorial qui est l'un des outils pour faciliter cette mise en réseau encourage ce type d'initiatives. Retrouvez les producteurs qui font de la vente directe sur le site :

www.parc-naturel-chevreuse.fr (destination-parc/faire-des-emplettes/ventes-de-produits-du-terroir)

