

Consommez local avec Aux maraîchers



Consommer local
Rosay-sur-Lieure

Consommer local c'est parfois une philosophie de vie. Après plusieurs années passées au Chili, Marie-Emeline rentre en France avec son mari Osvaldo et leurs enfants. Elle est juriste, il est architecte, mais comme une évidence, un retour aux sources, ils décident il y a trois ans de se lancer dans l'aventure maraîchère. Si au Chili, ils possèdent un grand jardin familial, ici tout reste à construire. Alors pour ça ils s'installent à Rosay-sur-Lieure dans un lieu sur mesure?: la rue des maraîchers. C'est ici, le long de la Lieure, dans une exploitation aux allures de petit paradis, que nous avons rencontré nos deux néo-maraichers et leurs quatre enfants.



Qui êtes-vous??

M-E?: Je suis Marie-Emeline Carraud, j'ai 38 ans. Je suis originaire de du Tronquay.

O?: Je m'appelle Osvaldo Veliz et je suis Chilien.

Parlez-nous de la création de votre exploitation?«?Aux maraîchers?».

Quand nous sommes arrivés en France, nous ne savions pas encore que nous allions nous lancer dans cette aventure. Au Chili, nous possédions un grand jardin pour alimenter toute la famille. Quand nous nous sommes installés au Tronquay, dans la maison de ma famille, nous avons voulu le reproduire. Résultat, on

partageait avec toute la famille. C'est ainsi que l'idée de créer «?Aux maraîchers?» est née.

Pour débiter, on voulait une petite surface, tout en diversifiant nos productions. Et petit à petit on s'est agrandis, en proposant la vente de nos productions directement sur place avec une étale en libre-service qui fait office de magasin de confiance. Cela se faisait déjà sur le territoire Lyons Andelle et on aimait le principe de pouvoir venir se servir directement sur place, sans intermédiaire.

On n'est pas certifiés bio, mais c'est tout comme, car nous cultivons à la main, en respectant le cahier des charges bio, sans traitement sur nos récoltes. Pour nous c'est aussi un moyen de respecter la nature. Et puis l'été, nos enfants passent tout leur temps avec nous sur l'exploitation, s'ils veulent un légume ou un fruit, ils se servent, donc on voulait vraiment que les récoltes soient les plus saines possibles



Quels produits proposez-vous ?

Nos productions varient selon les saisons de mai à novembre. Sur l'année, nous produisons environ 40 variétés de légumes et petits fruits. À cela s'ajoutent aussi les herbes aromatiques, ainsi que quelques bouquets de fleurs. Ces derniers nous permettent d'équilibrer l'écosystème dans le jardin. On les plante entre les rangs de concombres, de tomates, de carottes... ça évite que les insectes ne s'attaquent à nos récoltes comestibles.

Notre production reste à taille humaine. Aujourd'hui nous avons 1 hectare. Nous gérons seuls l'entretien à la main des terres.

Selon vous, quelle est la particularité de votre exploitation??

On a à cœur de bien s'intégrer dans le paysage et dans l'environnement du jardin, esthétiquement, mais aussi dans l'écosystème naturel qui nous entoure. Par exemple, on ne va pas traiter directement les insectes invasifs dès qu'il y en a, on va plutôt laisser le jardin se réguler seul notamment avec les insectes auxiliaires présents. L'emplacement est idéal aussi pour sa proximité avec la Lieure. Nous n'avons pas besoin d'arroser trop souvent les récoltes car la rivière s'en charge pour nous, avec ses nappes d'eau souterraines.

Ce sont des terres propices au maraîchage, ici plusieurs générations de maraîchers se sont succédé. Nous louons d'ailleurs nos terres à la famille Robert, eux-mêmes auparavant maraîchers. On leur pose beaucoup de questions sur leur activité?de l'époque.

Enfin, on essaye d'être proche de nos clients, on discute avec eux, on est à l'écoute de leurs envies sur les productions et on veille aussi à avoir un prix juste. Bien manger cela ne doit pas être quelque chose d'élitiste mais ouvert à tous. On est une exploitation à taille humaine, ça permet de créer du lien?! Il y a parfois des gens qui s'arrêtent un peu plus longtemps pour profiter de la rivière. On les invite à se promener dans le

jardin s'ils le souhaitent.





Quel est votre quotidien de maraîcher??

Il varie en fonction des saisons. Mais généralement on commence toujours la journée par installer notre étale pour que les clients puissent acheter les récoltes quand ils s'arrêtent. Puis, on fait la cueillette dans le jardin et on alimente tout au long de la journée l'étale. On s'occupe aussi du désherbage et de semer les graines pour les futures plantations. Il y a toujours quelques choses à faire ici.

En période estivale, on organise le travail différemment en faisant une pause en journée et en revenant travailler le soir pour plus de fraîcheur. Quand on est indépendant, on peut aussi organiser notre quotidien comme on veut en fonction de notre vie de famille et/ou du temps qu'il fait chaque jour.

Que préférez-vous aujourd'hui dans votre métier??

M-E?: On aime travailler en extérieur et être au contact avec nos clients.

O?: Ici c'est très chaleureux. En Lyons Andelle, les habitants discutent avec leur voisin, avec les producteurs. Tout cela me rappelle le Chili.



Selon vous, dans 5 ans, dans 10 ans, «?Aux maraîchers?» ce sera quoi??

On aimerait diversifier nos productions de fruits. Aujourd'hui on propose des framboises ou des groseilles, mais l'objectif ce serait de planter des arbres fruitiers. Et puis pourquoi pas des poules et des abeilles aussi. En plus de donner des œufs, elles pourraient manger les déchets liés à nos cultures. Ce serait un cercle vertueux.

Mais notre gros projet, ce serait de pouvoir être ouvert sur du plus long terme et pas seulement de mai à novembre.

Comment travaillez-vous avec les autres acteurs du territoire Lyons Andelle??

On est beaucoup aidé par la famille Lavandier, qui nous prête des outils et par la famille Dubosc, de la ferme Saint-Paul à Lyons-la-Forêt, qui proposent quelques-uns de nos légumes.

Nous avons aussi nos clients qui nous aident en apportent des bambous pour tuteurer les plantes.

Enfin, il y a surtout le bouche à oreille de nos clients qui parlent de nous. Notre réussite on la doit en partie pour leur soutien et leurs recommandations.





Votre coup de cœur sur le territoire??

O?: C'est justement de pouvoir trouver de la vente directe au producteur, sans intermédiaire. Pour nous c'est vraiment une démarche gagnant-gagnant.

Aux maraîchers, Rue des Maraîchers, 27790 Rosay-sur-Lieure
06 71 53 53 07 / contact@auxmaraichers.com

Retrouvez Aux maraîchers en ligne sur [Instagram](#) et sur leur [site internet](#)

Stand ouvert de 10h jusqu'à 20h