

Consommer locale à la ferme des deux amants



Consommer local
Romilly-sur-Andelle

Attendre le bon moment pour manger le bon légume, c'est ce qu'on appelle consommer des produits de saison. Et c'est ce que s'évertuent à proposer à leurs clients Antoine Lecuyer, 34 ans, et Elisa Chatry, 33 ans, tous deux maraîchers à Romilly-sur-Andelle. Dans leur exploitation de 4 hectares, certifiée agriculture biologique, Antoine et Elisa œuvrent toute l'année pour proposer des produits de qualité au détail. De belles tomates l'été, des endives l'hiver, parce que consommer local c'est aussi savoir attendre pour avoir des produits qui deviennent parfois plus que des aliments et qui, par leur saveur, rappellent des souvenirs d'enfance, avec un goût inimitable. Nous sommes allés au pied de la colline des Deux Amants à la rencontre de ces néo-maraîchers.

Racontez-nous l'origine du projet.

Antoine : On se trouve ici dans la maison de mes grands-parents, qui, quand je m'y suis installé, était entourée de prairie et de chevaux. J'ai d'abord commencé avec un petit potager pour moi, puis un plus gros, et de fil en aiguille, j'ai envisagé cette activité comme pouvant être mon métier. Après avoir suivi une formation, je me suis lancé en tant que maraîcher, d'abord seul et puis avec Elisa qui m'a rejoint dans l'aventure. Nous sommes donc aujourd'hui deux pour gérer 4 hectares d'exploitation en agriculture biologique.





Que proposez-vous comme produits ?

Elisa : Notre boutique à la ferme est ouverte toute l'année. Nous proposons tous les légumes de saison en Normandie, ce qui représente une cinquantaine de variétés. Nous récoltons principalement des légumes mais aussi quelques fruits pour répondre à la demande de nos clients qui sont en recherche de fruits bio.

Quelle est la particularité de votre exploitation ?

On a fait le choix de mécaniser au maximum notre activité. On s'équipe au fur et à mesure pour nous permettre de gérer seulement à deux notre exploitation, mais aussi pour se préserver. Le maraîchage diversifié est un travail physiquement dur et on veut pouvoir vieillir correctement pour continuer notre activité mais aussi pour notre famille. Cette modernisation nous aide dans la manutention mais également pour avoir des postures plus ergonomiques dans notre travail ou encore pour gagner du temps sur certaines tâches.

En quoi votre démarche est-elle durable ?

Nous sommes les seuls maraîchers certifiés en agriculture biologique de la vallée de l'Andelle. Ça implique notamment beaucoup de désherbage manuel et l'utilisation d'engrais et de traitements naturels tels que le

purin d'ortie ou le purin d'ail. Aujourd'hui avec le dérèglement climatique, il faut écouter la nature et la respecter. Donc être en agriculture biologique et suivre les saisons pour les légumes c'est important.



DCIM100MEDIADJI_0124.JPG

Où peut-on trouver vos produits ?

Nous proposons toute l'année nos produits directement dans la boutique de la ferme, les jeudis, vendredis et samedis. Ça nous permet chaque semaine d'échanger avec nos clients, d'avoir leur retour sur les produits, mais aussi de connaître leurs attentes et leurs envies. On leur fait découvrir de nouvelles recettes et les clients s'en échangent entre eux.

Que préférez-vous aujourd'hui dans votre activité ?

On est sur un travail répétitif, tout commence par la préparation des sols au tracteur, puis les semis ou le repiquage, l'entretien, la récolte et enfin la vente. Malgré la répétition, on se dit que chaque année on peut toujours s'améliorer et faire mieux. C'est très satisfaisant de se dire qu'on travaille pour proposer des produits sains et de qualité à nos clients. On se sent utile dans notre quotidien.

Quel est votre coup de cœur sur le territoire ?

La proximité avec les gens. En Lyons Andelle, on est sur un territoire à taille humaine. Et on le ressent avec nos clients qui nous suivent et nous soutiennent depuis plusieurs années. Et puis on a un patrimoine naturel magnifique. Une belle vallée qu'il faut protéger. C'est aussi pour ça que produire en agriculture biologique avait tout son sens.



Ferme des deux amants

2801 rue blingue
27610 Romilly-sur-Andelle
06 72 20 43 24

fermedes2amants@gmail.com

Jeudi de 17h à 19h
Vendredi de 16h à 19h
Samedi de 9h30 à 12h

Facebook : [La Ferme des Deux Amants](#)