

MONESTIER DE CLERMONT

LA BONNE BÊCHE

EN QUÊTE D'AUTONOMIE



- > Ferme maraîchère de 1,2 ha et 1100 m² de serres.
- > 3 maraîchers à temps plein.
- > Production de légumes de saison de juin à Noël.
- > Pour l'irrigation, la ferme dispose d'une autorisation de la commune de capter l'eau du ruisseau. Celle-ci est recueillie dans un bassin de stockage de 240 m³. Des bouches d'arrosage sont dispersées sur le terrain, et permettent de raccorder systèmes d'aspersion et de goutte-à-goutte.
- > La fertilisation se fait par la culture d'engrais verts, l'apport de compost, et seulement une centaine de kg d'engrais bio sont achetés chaque année.
- > Transformation : ail des ours, confit d'échalote, conserve de cardons, choucroute... La stérilisation est faite à façon.

COMMERCIALISATION

- > Vente sur place de mai à décembre, les mardi, vendredi et samedi (90 % de la production), le reste au collège de Monestier, à un restaurateur de Pont de Claix et à une épicerie à Vif.
- > Le surplus est donné au Collectif d'entraide du Trièves.

ZOOM

- > Les grands-parents de Thomas étaient paysans et il a toujours été intéressé par la terre.
- > Le maraîchage ne demande pas de gros investissements et offre l'opportunité de ne pas être dépendant.
- > Thomas cherche à être le plus autonome possible.
- > Il restaure des outils abandonnés, qu'il transforme pour les adapter à sa pratique sans labour.
- > Il a construit un local en terre et paille, légèrement enterré, avec un toit végétalisé, ce qui lui permet de conserver les légumes sans dépendre de l'électricité.
- > La vente sur place permet d'éviter l'achat d'un camion et limite les manutentions (préserve les dos bien sollicités par le métier!).
- > La nouvelle législation permet de s'installer en GAEC, à 3 sur la même surface : Sophie et Emilien rejoignent Thomas en 2019 et s'engagent dans le projet, qui prend une dimension collective.
- > La journée s'organise autour d'un café pris ensemble le matin.
- > Chacun note les heures qu'il fait. Les salaires ne sont pas fabuleux, mais « on fait un travail que l'on aime ».

2019-2020

Lancement d'un GAEC avec Sophie Gfeller et Emilien Naffetat. Développement de l'activité de transformation.

2019

Création de terrasses pour éviter le ravinement lors des orages, sur les terrains en pente.

2016

Obtention du label bio.

2007

Création d'un local de 120m² (garage, cave, espace de vente), développement de la vente à la ferme.

2006

Installation sur les terres familiales, vente au marché de Monestier de Clermont.

1993

Thomas, Bac agricole.

PAROLES
PAYSANNES



« J'ai le sentiment de faire un métier qui sert la collectivité et qui n'a pas d'impact négatif sur l'environnement. »

THOMAS BERTIN