

# LES BOUQUETS DE GARCINIÈRE

PAROLES  
PAYSANNES

présentation  
des **BOUQUETS**  
DE  
**GARCINIÈRE**



## La terre et les aménagements

- > 1,5 ha en label bio dont : 5 000 m<sup>2</sup> cultivés, 2 serres de 160 m<sup>2</sup> chacune, une prairie pour les plantes sauvages.
- > Une irrigation goutte à goutte branchée sur le réseau de la commune.
- > Un local de cuisine et de stockage.

## Les cultures

- > Aromates, plants vivaces : ciboulette, menthes, thym, sarriette, verveine, estragon, oseille, hysope, livèche...
- > Aromates, plants annuels : basilics, aneth, coriandre, persils, roquette...
- > Légumes : tomates, courgettes, courges, aubergines, oignons...

## La transformation

- > Soupes, sauces, sirops, vinaigres, tartinades, chutneys, confitures d'hiver, herbes à l'huile...
- > Pasteurisation sur place. Stérilisation chez un collègue.

## La commercialisation

- > GIE Produits du Trièves, qui va au plus près de la clientèle sur divers marchés de l'agglomération grenobloise et du Trièves et livre aussi des commerces. L'engagement est fort dans cette organisation de producteurs, il faut y consacrer du temps (ventes sur les marchés, administration).
- > La vente se fait aussi par le Biau Panier, et directement à quelques commerces.

## ENSEMBLE AU SERRE-IZARD

2014

Création d'une nouvelle activité qui garde le nom de Bouquets de Garcinière (2 emplois), et passage en bio.

2013

Le frère de Marie, Bernard, qui exploite la ferme familiale, met à disposition une parcelle et leur loue un local afin que les deux amies s'installent. La parcelle appartient au GFA familial (groupement foncier agricole).

## MARIE

2014

Installation au Serre-Izard, sur les terres du GFA familial.

1994

Installation sur la commune de Treffort. Création des Bouquets de Garcinière (un emploi).

1987

Installation à 4 sur la ferme de Villette (commune de Mens). Élevage de vaches et de brebis laitières, transformation, diverses cultures. La ferme rejoint le nouveau groupement de producteurs : le GIE Produits du Trièves.

ANNÉES 1980

Formation d'ingénieure agricole. Puis Marie travaille sur la ferme et enseigne dans un établissement agricole. Elle donne naissance à 2 enfants.

ANNÉES 1950

Avec d'autres associés, les parents de Marie exploitent la ferme de Serre-Izard (vaches laitières, diverses cultures). Ils ont 3 enfants, dont l'un, Bernard, reprendra l'exploitation.

MARIE CLAVEL  
& BLANDINE GONIN



« C'est avec plaisir que nous leur avons transmis la petite ferme et qui les tentait. Avec plaisir que nous avons travaillé ensemble aux champs, et en cuisine, pour tout leur expliquer. »

les clés de  
**LA TRANSMISSION**

## Des délais très courts

- > 2020 : projet d'arrêter, le métier est dur physiquement.
- > 2021 : Lise, François et Marine se présentent avant même l'annonce de l'arrêt, l'accord est vite trouvé. Le transfert du savoir-faire se fait graduellement dans le courant de l'année, cédants et repreneurs travaillent ensemble. En fin d'année Marie prend sa retraite et Blandine change d'orientation.
- > 2022 : cession du bail. En une année, tout a été bouclé, ce qui est très rapide pour une transmission agricole.

## Une reprise facilitée

Les nouveaux associés ont maintenu les cultures vivaces présentes. Ils ont repris les locaux (en location), les installations (serres, irrigation), les stocks, le matériel de cuisine.

« Ils auraient pu prendre les terres et laisser une partie du reste. Par exemple, s'ils avaient laissé les stocks de produits finis, ça aurait été plus compliqué, j'aurais dû continuer à faire les marchés pendant des mois pour les écouler. »

## Un partage des savoirs

Il s'agit de transmettre des savoirs en matière :

- > de culture des aromates, une culture relativement peu connue,
- > de recettes de cuisine et modes de conservation,
- > de gestion du temps au cours de l'année pour arriver à dégager un revenu raisonnable chaque mois.

## BLANDINE

ANNÉES 2000-2012

Elle vit en alternance entre Afrique et France, une période riche en contacts, dédiée à l'agriculture sous différents climats.

ANNÉES 1980-1990

Blandine travaille 20 ans sur la ferme familiale, en bio et vente directe, obtient un BPREA en plantes aromatiques et médicinales, devient cheffe d'exploitation (jusqu'en 2005).

ANNÉES 1950-1970

Les parents de Blandine exploitent une ferme en Isère. Ils ont cinq enfants. Dès 1970 ils pratiquent le maraîchage biologique.