



Il est important de mettre en avant les producteurs et les démarches qu'ils mettent en place au travers de leur activité



## Portrait d'adhérente

Porteuse de projet en maraichage et petits fruits

### Son histoire

Isabelle grandit dans le Lot-et-Garonne, fait ses études en arts plastiques à Bordeaux et devient graphiste pendant plusieurs années. Elle s'investit en parallèle dans des projets de médiation culturelle touchant au théâtre et à la photographie. Elle emménage avec sa famille en 2011 en périphérie toulousaine et prend rapidement la voie des métiers de bouche. Dans ce domaine, elle cultive l'idée de pouvoir exercer en lien avec des producteurs locaux. Après un CAP pâtissier et un CAP chocolatier en candidat libre, Isabelle travaille plusieurs années chez un pâtissier et chez un chocolatier toulousain. C'est à ce moment qu'elle commence à réfléchir à une poursuite de reconversion vers une activité agricole dans laquelle elle pourrait continuer à faire elle-même de la transformation alimentaire.

### Son projet

Isabelle se donne pour projet de produire des fruits, légumes et plantes aromatiques pour en faire des produits transformés et les vendre en direct. Elle effectue un premier stage via le dispositif ADEMA<sup>1</sup> proposé par pôle emploi. Puis elle s'inscrit au BPREA de Brens<sup>2</sup> et effectue des stages en maraichage grâce à cette formation. Le propriétaire de son logement, à Lavalette, accepte ensuite de lui prêter les terres attenantes pour démarrer cette activité.

Installée cette année sur 4000m<sup>2</sup>, Isabelle commence à cultiver fraises, légumes et plantes aromatiques en AB, tout en attendant de pouvoir faire récolte d'ici quelques années des arbres fruitiers (cerisiers, pruniers, poiriers...) et des petits fruits (cassis, groseilles, casseilles, mûres...) qu'elle a également plantés. Elle met en place son réseau d'irrigation et investit dans du matériel de transformation, grâce notamment aux subventions départementales et au Pass installation. Ayant à cœur de pouvoir transformer elle-même ses récoltes, elle souhaite proposer une gamme diversifiée de condiments, confitures, biscuits, sirops, etc. Elle vise la transformation de 80% de sa production et prend pour cela contact avec des laboratoires collectifs tarnais. A terme, elle souhaite pouvoir transformer dans son propre laboratoire dès que sa production et ses ventes seront consolidées. Pour vendre en circuits courts, elle prévoit la vente en AMAP<sup>3</sup>, et envisage des plateformes numériques de distribution locale (type Cagette.com) ainsi que de démarcher des magasins de producteurs.

### Avec l'ADEAR 31

Isabelle est mise en relation avec l'ADEAR 31 pendant son BPREA et se fait accompagner pour concrétiser son projet. Elle prend alors plaisir à rencontrer d'autres porteurs de projet en participant à un accueil collectif et à une visite de ferme organisés par l'association. Si Isabelle manque de temps pour assister régulièrement aux événements, elle se réjouit des rencontres proposées et affirme la pertinence de continuer à mettre en valeur la diversité des initiatives de paysan.ne.s.

Isabelle Martel

Avril 2020

#### VALEURS

Travail autonome

Expression créative

#### INTERETS

Action culturelle

Cuisine



#### Le saviez-vous ?

\*

*La casseille est le fruit du casseillier, issu de l'hybridation entre cassissier et groseillier. Elle est utilisée en transformation pour faire des sorbets, des gelées, des sirops, etc.*



1 : Accès des Demandeurs d'Emploi aux Métiers Agricoles

2 : Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole

3 : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne