

Cynthia & Cédric
Mai 2020

Nous voulons travailler en autonomie pour proposer des produits de qualité à un prix accessible



Portrait d'adhérent.e.s

Projet en maraichage

VALEURS

Solidarité, échanges de savoirs, proximité dans les relations et l'activité

Agriculture paysanne

Autonomie, Recyclage

INTERETS

Biodiversité végétale productive, ornementale et animale

Complémentarité des légumes

Reproduction de semences

Le saviez-vous ?

*

Le réseau Maraichage sur Sol Vivant (MSV) travaille au partage et la diffusion des pratiques du même nom qui sont une application au maraichage de l'agriculture de conservation. Il s'agit notamment de ne pas travailler le sol pour préserver sa fertilité

Leur histoire

Le couple se rencontre à Toulouse. Cynthia Letheule travaille dans la restauration tandis que Cédric Lietin obtient un diplôme de paysagiste. Ayant tout deux envie de travailler avec la liberté d'être leur « propre patron » en faisant du bio local, ils décident alors de se tourner ensemble vers une installation en maraichage

Leur projet

Cynthia suit un BPREA¹ à Ondes et travaille chez un maraicher, tandis que Cédric se forme en cultivant dans un jardin du réseau Cocagne. Par la suite ils suivent un certain nombre de formations avec ERABLES 31² et l'ADEAR 31. Ils accordent enfin beaucoup d'importance aux conseils que peuvent leur fournir d'autres maraichers et cherchent à mélanger les pratiques qu'ils ont apprises par le réseau Maraichage sur Sol Vivant*, et les techniques de la bio intensive qui visent à augmenter la productivité sur une petite surface en respectant les principes de l'agriculture biologique.

Cynthia et Cédric sont aujourd'hui installés provisoirement sur des terres prêtées par un maraicher à Lagardelle-sur-Lèze (commodat de 1 an). Ils disposent de 1700m² sur lesquels ils ont démarré leur première saison cette année et cultivent en bio en apportant de la matière organique à leur sol sous forme de compost, de foin et divers engrais verts. Ils ont fait l'acquisition d'un motoculteur, d'un système d'irrigation et de serres pour débiter. Ils utilisent aussi des bâches contre les adventices et des filets anti-insectes. Sur leurs parcelles sont planifiées des successions intensives de 2 à 4 séries de légumes, pour proposer au total plus d'une trentaine de légumes à la vente.

Les légumes sont vendus à partir d'avril 2020 dans des Biocoops, chez des primeurs, et en paniers sans engagement à l'Astronef, un café associatif toulousain. Pour la suite, Cédric et Cynthia cherchent autour de Toulouse des terres pour développer sur 4000m² leurs cultures et être indépendants vis-à-vis du foncier. Pour cette installation à venir, ils restent ouverts à une association avec d'autres paysan.ne.s, pour travailler par exemple aux côtés d'une production fruitière. Ils aimeraient aussi inclure sur leur terrain une zone mise à disposition de maraichers voulant se tester, sur le principe de celle dont ils bénéficient pour le moment. Pour finir, Ils souhaitent poursuivre la vente en panier, en passant éventuellement par une AMAP³, tout en vendant en marché.

Avec l'ADEAR 31

Cynthia et Cédric rencontre l'ADEAR 31 lors d'un Accueil collectif en 2018. Ils suivent plusieurs formations avec l'ADEAR 31, notamment sur la culture de plantes aromatiques et les insectes auxiliaires. Egalement friands de rencontres et de partages d'expérience, ils participent à plusieurs Apéros paysans et soulignent l'intérêt de ce type de rassemblement.

1 : Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole (formation d'un an au métier d'agriculteur)

2 : Association des agriculteurs bios de Haute-Garonne

3 : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (réseau promouvant la vente de produits agricoles avec un contrat d'engagement entre agriculteurs et consommateurs)