

Savigny

Journée aux champs pour le Petit Marché de Savigny



Le ramassage des courges



Le poulailler mobile

L'engouement pour la vente directe à la ferme vécu lors de la pandémie s'étant émoussé lorsque la situation est revenue à la normale, force est de constater qu'il n'est pas simple pour les producteurs voulant s'affranchir de la vente à la grande distribution, de vivre de leur labeur. Comment assurer un revenu fixe ? faire découvrir et apprécier les légumes moins standards au fil des saisons ? Eviter le gâchis ? Nouer un lien entre le consommateur et le producteur ? L'association Le Petit Marché de Savigny apporte, avec ses paniers, une solution intéressante à ces problèmes pour les deux parties.

8 journées par an pour mettre la main à la pâte sur le terrain

Samedi 5 octobre, sous une météo clémente mais fraîche, le domaine agricole des Granges de Forel (Lavaux) de Sandrine Gonin et Christopher Cuany accueillait, dès 8h30, 9 personnes inscrites pour leur journée annuelle aux champs. Parmi ces bénéficiaires des paniers, prêts à se retrousser les manches pour donner un coup de main, Manuela Weier, la sympathique présidente de l'association qui expliqua le concept. « Fondé en 2021, le Petit Marché de Savigny s'est basé sur un modèle contractuel de proximité connu déjà à Lausanne. Il s'agit de créer un lien de solidarité entre le producteur et le consommateur. Mathias Gaillard, de Savigny, suivi de Raphaël Van Singer & Laurence Traber, de Palézieux, ont été les premiers producteurs à adhérer puis Christopher Cuany et Sandrine Gonin, de Forel, ainsi que Danaé Steimer, de La Croix-sur-Lutry nous ont rejoints ainsi qu'en janvier dernier, La Branche de Savigny, lieu de vie pour les personnes présentant une déficience intellectuelle, pour la mise en panier et leur livraison. Un partenariat inclusif qui leur permet un lien avec l'extérieur et une visibilité. La production bio est réalisée dans le respect de l'environnement. Le consommateur s'abonne pour une année. Pendant 44 semaines, il bénéficie d'un panier de légumes de saison livré le mercredi après-midi dans l'un des points de dépôts. Il choisit la taille petit ou grand, selon la composition de sa famille et peu l'agrémenter d'œufs, de tomates de chèvre ou de pain de l'une des 5 exploitations. Chaque abonné reçoit une newsletter la veille avec la composition du panier ainsi qu'une recette de cuisine. Il peut profiter d'une remise de 10 % sur ses paniers en effectuant une des 8 journées organisées auprès de l'un des 4 producteurs afin de donner un coup de main pour les travaux : plantation, désherbage, récolte, etc. »

Un revenu fixe assuré par une quarantaine de paniers hebdomadaires de produits frais

Les personnes présentes se sont donc attelées à la récolte des courges dans le champ, à l'arrachage des plants de tomates sous le tunnel et à la récolte des œufs, moment le plus agréable, sous la surveillance bienveillante des poulettes. Vers 12h30,

le labeur du jour était terminé et une table bien garnie les attendait pour le repas de midi, bienvenu. Des heures de travail bénévoles appréciées par les producteurs, membres certifiés Bourgeon Bio Suisse, tout comme le concept. « Ces paniers sont l'Eldorado pour nous. Notre production peut être planifiée. On évite la surproduction. L'aspect régularité du paiement est l'assurance d'un revenu fixe ce qui n'est pas le cas avec les marchés tributaires de la météo. Cette manne financière permet de financer l'achat des semences. En contrepartie, la fraîcheur des produits est garantie, la récolte est faite le mardi. Le choix du bio donne plus de travail mais nous le faisons par conviction. Par exemple, le désherbage que nous pratiquons exige de la main-d'œuvre et revient à Fr. 1200.-/ha alors que chimiquement il tourne à Fr. 250.-/ha. Avec nos 220 poules pondeuses, installées dans un poulailler mobile pour leur offrir un bien-être, nous récoltons quelque 180 œufs/jour, qu'il faut nettoyer. Ces journées à la ferme nous permettent de rencontrer les personnes qui mangent nos légumes, de leur expliquer les enjeux et de les sensibiliser. C'est un vrai atout au niveau de l'échange. Ils viennent sans connaissances particulières et comme ce matin, nous font une belle avance » souligne Christopher Cuany avec satisfaction.

Les paniers du Petit Marché de Savigny est un concept gagnant-gagnant, qui rapproche le consommateur du producteur sur le terrain et permet le dialogue direct. Plutôt destiné, à l'origine, à la population urbaine, il a toute sa place aussi dans notre région, qui vit une expansion de la population et une demande croissante de produits sains. Une visite du site www.paniersdesavigny.ch donne plus d'informations. On y trouve le formulaire d'inscription ainsi que les liens utiles.

Texte et photos Gil. Colliard



Christopher Cuany et Manuela Weier



Christopher Cuany et la récolte des courges



Récolte des œufs



Arrachage des plants de tomates



© Manuela Weier