

Ecrit par le 23 juillet 2024

A la ferme urbaine 'Surikat & co', le rêve devient réalité



Un pas de plus vers le 'vrai' green. La ferme urbaine [Surikat&Co](#) à la Barthelasse a obtenu le soutien financier de la Préfecture de Vaucluse dans le cadre du Plan de relance. Objectif ? Installer un système d'irrigation solaire totalement indépendant et autonome. C'est chose faite avec 4 panneaux photovoltaïques qui font la fierté du propriétaire.

C'est d'abord Poppy qui nous accueille sur les parcelles. La chienne de 3 ans déborde d'énergie et joue un rôle crucial dans la ferme, elle veille au grain, attaque les rongeurs et surveille les hommes, peut-être les plus redoutables... Suivie de près par le tenancier des lieux, Damien Baillet, 38 ans, président de l'association '[Surikat and co](#)' et heureux comme un pape. L'homme apaisé nous reçoit au milieu des poules, de la tente bédouine et des jardins partagés. Très vite, il nous dévoile ses systèmes ingénieux à base de matériel de récupération. La douche par exemple, bricolée avec une batterie de véhicule. Rien à envier à la plus luxueuse des salles d'eau.

Ecrit par le 23 juillet 2024

La 'Ferme agricole' est une micro-ferme urbaine et biologique créée en janvier 2019 en plein cœur de la Barthelasse. Elle est labélisée AB (Agriculture biologique) et HVE (Haute valeur environnementale). La ferme est construite autour de 3 projets : l'accueil d'événements culturels, la mise à disposition de jardins collectifs et la production de légumes diversifiés. Par-dessus tout, le lieu peut se targuer d'être une ferme urbaine inclusive, parce qu'il ne faut pas simplement « installer des bottes de foin et mettre de la musique électro pour arborer le nom de ferme urbaine. » Les publics sont de tout horizon. Parmi les structures qui foulent la terre, la Mission locale d'Avignon, l'École de la deuxième chance ou l'Ipep (Institut de promotion de l'égalité professionnelle). Des jeunes en processus d'insertion après des parcours semés d'embûches et d'addictions viennent retrouver leur énergie à la source.



Les panneaux ont de beaux jours devant eux. ©Linda Mansouri

Les maîtres-mots ? Autosuffisance, équilibre des ressources et communion avec la nature. L'endroit est ressourçant, comme dit le proprio, « la terre est la seule chose qui permet de faire travailler en même temps le corps, le cœur et l'esprit. » Quand Damien potage, les préoccupations du quotidien s'envolent,

Ecrit par le 23 juillet 2024

la légèreté l'envahit et le meilleur des traitements prend effet. « On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons pour aboutir ainsi à un cercle vertueux. 'Nature never sleep', si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille », philosophe l'hôte de ces lieux.

Damien ne se targue pas d'avoir la science infuse. Même si l'homme a déjà donné des conférences sur la permaculture dans des collèges, la nature demeure imprévisible, elle ne répond à aucune règle. « Un cyprès peut tout gâcher, la grêle peut tout bousiller. L'homme est impuissant, la seule chose qu'il peut faire, c'est observer la nature en action et prendre des leçons pour minimiser les impacts et anticiper les récoltes », reconnaît Damien Baillet.



Entre père et fils. ©Linda Mansouri

« L'environnement faisait partie de mes préoccupations principales lorsque que j'ai acheté ce terrain. Ma philosophie de vie ? Je ne veux rien coûter à la planète. Je ne souhaite pas prendre plus que ce que l'on

Ecrit par le 23 juillet 2024

me donne », précise le propriétaire. Une balance équilibrée, des comptes à zéro et aucun remord vis-à-vis de mère nature. Alors même si l'étau se resserre et que l'humanité court gentiment à la catastrophe, ses idéaux ne changent pas d'un iota.

« Je suis en biodynamique, j'utilise très peu de gaz et d'électricité, uniquement pour les tâches qui sont vraiment nécessaires et qui me font gagner du temps. Evidemment, vous ne trouverez aucun produit chimique », explique-t-il. Quand l'aventure commence en 2019, elle vise à mettre à disposition du public des parcelles de 30m² afin de cultiver ses propres fruits et favoriser la mixité sociale. Evidemment, l'aventure n'a pas été de tout repos, chaque centime était réinvesti et deux ans d'abnégation et de travail acharné portent aujourd'hui leurs fruits juteux.

4 panneaux de 300W

La plupart des installations solaires traditionnelles pompent l'eau en continu lorsque le soleil fournit les panneaux photovoltaïques en électricité mais le débit est souvent faible et il faut stocker l'eau, en grande quantité, dans un contenant intermédiaire. Après de nombreuses recherches et réflexions, Dammien s'est tourné vers la mise en place d'une petite centrale électrique, alimentant une pompe traditionnelle, reliée au forage de la parcelle.

Avec quatre panneaux de 300W, il atteint facilement la production de 1000W/h qui alimentent les 1500W de la pompe. Les quatre batteries prennent le relais pour le complément. En irriguant aux heures les plus ensoleillées de la journée, l'installation est optimisée. Ce qui n'était encore qu'un rêve il y a quelques mois, est aujourd'hui devenu une réalité. Tout a été réalisé par leurs soins, avec un maximum de récupération et des fournisseurs locaux.

Ce qui l'a convaincu ? Les rendements de l'énergie solaire. « On a beau gueuler, mais si on se penche sur les rendements des panneaux sur une période de 100 ans, c'est considérable. L'énergie est éternelle avec les panneaux. J'attaque l'irrigation à 9h jusqu'à 11h et je laisse recharger entre 11h et 16h. Entre la pompe, les panneaux solaires et les abris, le système m'a coûté 3000€ financés par le plan France relance », explique Damien Baillet.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Prendre sa douche en compagnie des rossignols... Photo: Linda Mansouri

Le collectif 'Paysans d'Avignon'

Pour faire tourner la machine, Damien fait partie du collectif 'Paysans d'Avignon'. « C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. » Les courgettes sont plantées pour le mois de septembre, « la je replante pour l'hiver, je vais essayer d'avoir 3 rotations. L'oignon et l'ail par exemple, je peux en sortir toute l'année. »

Les jardins partagés comptent aujourd'hui une centaine d'adhérents et rapportent 8000€ à l'année. A cela s'ajoute la vente des légumes par le biais du collectif qui revêt le rôle de centrale de ventes. Objectif ? cumuler 15 000€ de revenus agricoles une fois que les 3 rotations de culture seront bien lancées. « C'est bizarre car c'est en abandonnant l'idée de gagner de l'argent que je me suis retrouvé à en avoir »,

Ecrit par le 23 juillet 2024

remarque le propriétaire. Vous savez désormais ce qu'il vous reste à faire : oubliez le papier vert.



Les stars de la ferme. Photo: Linda Mansouri

Lire aussi : [Damien Baillet, de la culture à la ferme de la Barthelasse](#)

Damien Baillet, de la culture à la ferme de la

Ecrit par le 23 juillet 2024

Barthelasse



Du monde de la culture à celui de la nature, il n’y a qu’un pas. Président de l’association culturelle [Surikat and co](#), Damien Baillet s’est lancé dans une aventure pour le moins atypique : accueillir le public dans une ferme pédagogique en plein cœur de l’île de la Barthelasse, entourée de jardins familiaux et de planches maraîchères en agroforesterie. Le mouvement ‘agriculteur’ est lancé ! Rencontre.

Comment est né ce projet de ferme pédagogique ?

L’association Surikat existait déjà, on a décidé de recommencer l’art de rue en art des champs. Je me suis découvert une vraie passion pour l’agriculture en visitant la ferme de mon cousin avec ses habitats insolites. Il avait des yourtes, des tipis, des tentes de scout. Il faisait notamment du maraîchage et du petit élevage et accueillait des groupes de jeunes. Je suis revenu avec une conviction profonde: je voulais devenir paysan. J’ai alors suivi une formation afin d’acquérir le savoir et la technique, un stage pour

Ecrit par le 23 juillet 2024

mettre en pratique mes acquis, et je suis finalement devenu propriétaire de ce terrain à la Barthelasse. C'est un métier qui travaille le corps, le cœur et l'esprit.

De quel accompagnement avez-vous bénéficié ?

Le grand problème concernait le financement. Je n'avais aucun patrimoine, aucun foncier. J'ai été accompagné par [Initiative terre de Vaucluse](#), qui a trouvé un financement croisé avec la [Région Sud](#). J'ai ainsi pu bénéficier d'un prêt d'honneur. [Bpi France](#) et le Crédit agricole m'ont également soutenu dans cette démarche. Le terrain fait 2 hectares donc le coût avoisinait les 40 000€, frais de notaire inclus. J'ai également du réinvestir dans d'autres matériels plus à ma taille. J'ai refait l'irrigation également, je dois être à 10 000€ en investissements. Je suis quelques fois aidé par des stagiaires ou des jeunes en service civique, mais sinon je mène la barque seul.

Quelle place tient le bio dans la conception de votre ferme ?

J'ai dès le départ fait appel à un contrôleur bio pour être labellisé. Je travaille avec [Alpes contrôles](#), certificateur bio. Notre méthode agricole consiste à ne diffuser aucun traitement. Si des cultures sont trop fragiles, on ne les sème pas, tout simplement. C'est le cas du concombre par exemple, qui est sujet à trop de maladies et qui n'aime pas le vent. C'était compliqué au regard de ma parcelle très venteuse. Je travaille avec des semences paysannes naturelles, ce sont des semences reproductibles et généralement issues de variétés anciennes. Cela signifie qu'elles n'ont pas subi de « traficotage » ni de stérilisation.

La terre est reine sur vos parcelles...

Exactement. On ne retourne jamais la terre, c'est très courant en maraîchage sur sol vivant. On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons se nourrissent de ça, ils font des allers et retours dans les profondeurs de la terre et par conséquent l'aère. On aboutit ainsi à un cercle vertueux, le système immunitaire devient suffisant. « Nature never sleep », cela signifie que si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille. On utilise encore un peu d'essence mais plus pour longtemps, après ce sera à l'énergie solaire. On récolte les légumes le matin et on les mange à midi, c'est vraiment gratifiant. Evidemment, je suis en relation à 100% avec des producteurs locaux, j'ai un fournisseur à Rousset, mon fournisseur de pommes de terre est à Manosque, celui de plantes est à Mallemort dans le 13. L'objectif est de solliciter des entreprises locales et d'avoir des produits de qualité.

Quelles activités proposez-vous ?

On devait ouvrir en mars mais on a été contraint de décaler au samedi 12 juin. Le public peut venir entre amis, avec la famille, pique-niquer, se prélasser, visiter la ferme, participer à des ateliers, des débats, des conférences autour de l'autonomie énergétique et alimentaire. Le soir, si tout va bien, c'est concert au programme, dans le respect des gestes barrières évidemment. Les ateliers maraîchage et récolte des légumes remportent un franc succès. Le samedi 12 juin aura lieu le final de la [semaine de l'Environnement](#) sur l'île. Au programme de cette journée : 11h - vélorution (du centre à la Barthelasse) ; 12h - pique-nique zéro déchet ; 13h30 - ateliers pour petits et grands et visite de la ferme ; 16h30 -

Ecrit par le 23 juillet 2024

discussion-débat avec la [Machine emotive](#) ; 17h30 - initiation et concert batucada. Vous retrouverez notamment les P'tits débrouillards, [la Maison en carton](#), [Eco'Lab Environnement](#), [Roulons à vélo](#), et bien d'autres.

Les poules, grandes stars de la ferme ?

Pas que ! Notre chienne Poppy est d'une aide considérable. A trois ans, elle protège la ferme, les cultures des rongeurs et sangliers, et même des voleurs. Nous avons en tous 20 poules. D'ailleurs nous proposons l'opération 'Adopte une poule', pour 150€, bénéficiez de 6 œufs/semaine et d'une poule (sur pieds ou au pot prête à cuisiner en fin de saison. Contrat d'engagement solidaire.

Comment fonctionnent les jardins familiaux ?

Ce sont des planches permanentes qui ne bougent pas, d'environ 30m. Le public peut cultiver tout ce qu'il veut. La terre sableuse est hyper fertile, ajoutés à ça le soleil et l'irrigation, c'est le top pour l'agriculture. On arrose tous les mercredis avec un système de goutte à goutte. Chaque planche dispose de deux tuyaux de goutte à goutte, je les laisse tourner deux heures par jardin. Je mets à disposition du broyat, déchets verts broyés qui nourrit le sol en matière organique, protège du vent, de la pluie, du soleil et maintient l'humidité.



Les parcelles vous attendent à la ferme de la Barthelasse

Quelles sont les fruits et légumes que l'on peut cultiver ?

Ecrit par le 23 juillet 2024

Des blette, salade rouge et verte, fraises, betterave, ail, oignons, échalote, brocolis, pommes de terre, patate douce, poireau, choux de Bruxelles, etc. Sur une parcelle, nous avons trois rotations par an. La gestion de l'assolement est complexe et très technique, c'est la première année que j'essaie. Avec l'achat du terrain, j'ai tout de même une pression financière, je n'ai pas le droit à l'erreur. Je cherche des plants d'asperge, même si l'installation est compliquée et que cela prends deux ans pour porter ses fruits. Je dispose de 13 lignes de culture, je pourrais en effet en réserver une à l'asperge.

Le parcours de l'entrepreneur est souvent semé d'embûches, quelles ont été les vôtres ?

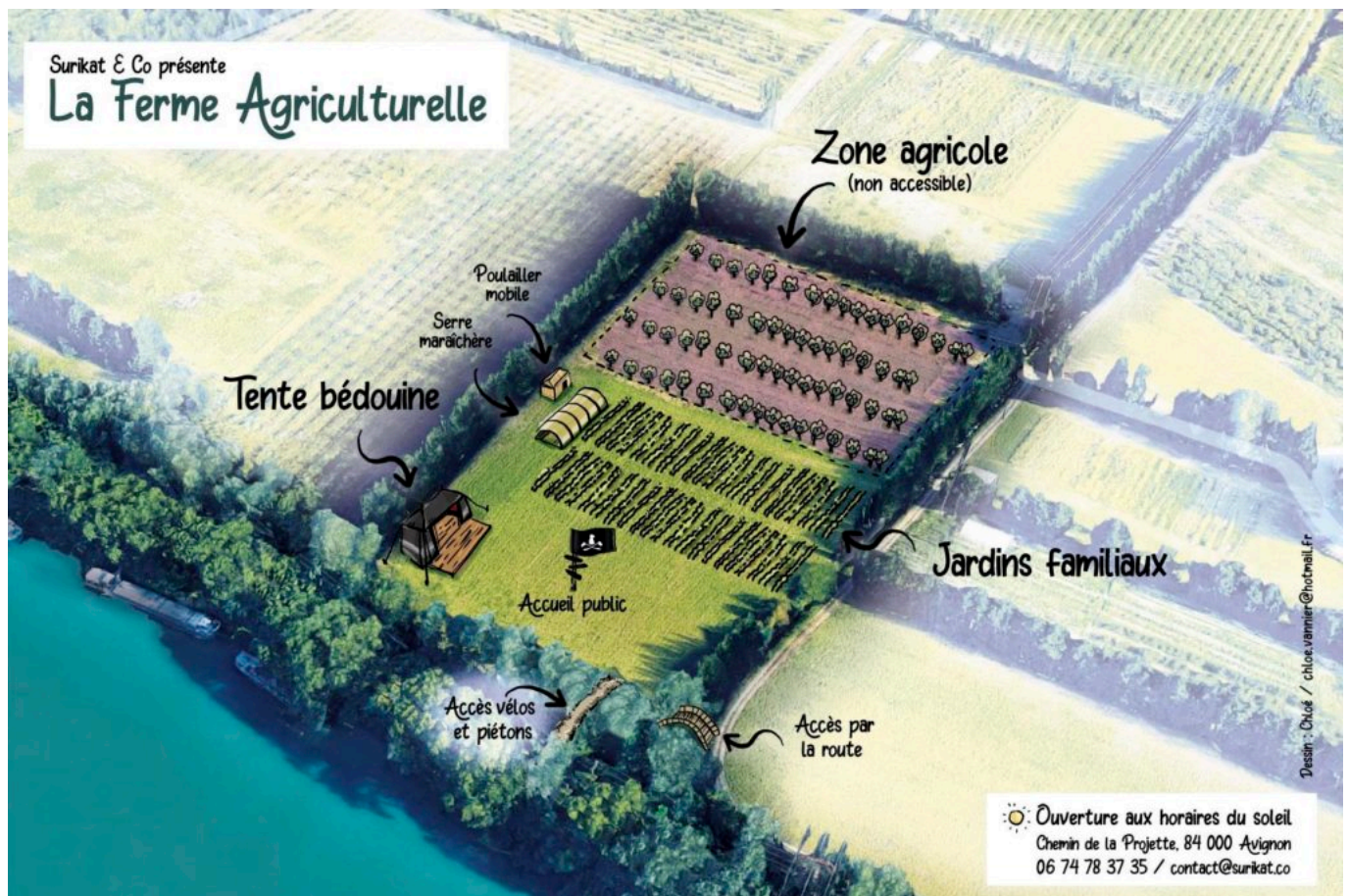
C'est compliqué quand le sanglier ou le renard passe et vous tue six poules. Ce sont aussi 300 ou 400 mètres de culture dégradées par la bête. J'ai également fait l'objet d'un vol de 1500€ de matériels de pompage et d'irrigation. Autant, perdre du matériel ce n'est pas excessivement grave, c'est plus délicat lorsque les cultures et les animaux sont touchés. On ne peut pas en vouloir au sanglier et au renard, ils cherchent à se nourrir. Mes lignes de carottes en ont fait les frais. Je n'ai pas envie d'installer des clôtures électriques, on a l'autorisation de construire un hangar agricole de la part des services de l'urbanisme pour y disposer notre matériel.

Proposez-vous vos produits à la vente ?

Tout à fait, je vais transformer la ferme en petite ginguette en proposant un marché les samedis matins. Je veux que ce soit un lieu chouette et convivial. Il faudra précommander sur le site internet afin de simplifier la récolte et d'éviter tout gaspillage. Je vends également dans les magasins bios autour d'Avignon. Je m'inscris dans le projet de 'Paysans d'Avignon' qui monte un magasin de producteurs à Avignon. C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. En attendant, je vous donne rendez-vous ce samedi 12 juin, la ferme est ouverte aux horaires du soleil !

Propos recueillis par Linda Mansouri

Ecrit par le 23 juillet 2024



Une tente bédouine est même mise à disposition !

Jérémie Hountondji créé Naé, des produits simples comme la joie et la santé !

Jérémie Hountondji a fondé la marque Naé, alimentation et boissons végétales bio, en mars 2020. Ce cadre supérieur jusqu'alors investi dans la finance, verra son cheminement bouleversé suite à un problème de santé. Ce créatif hyper actif se tourne alors vers la cuisine qu'il conçoit simple mais raffinée, colorée mais poétique. Il est accompagné par le [Réseau Entreprendre Rhône Durance](#) dont il est l'un des lauréats.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Là où tout commence

L'idée ? Elle naîtra de la dégustation d'une boisson à base d'Hibiscus qu'il travaillera avec son père, ingénieur agronome. En effet, la boisson est particulièrement appréciée dans le secteur des produits alimentaires ethniques. Accompagné par le réseau Entreprendre Rhône-Durance, il développe une gamme de boissons, sa distribution et très bientôt des desserts végétaux au rayon frais.

Une affaire de famille

Chez les Hountondji l'entrepreneuriat est le terrain de jeu très sérieux des membres de cette famille Guadeloupéenne. C'est ainsi que Jérémie, aujourd'hui âgé de 35 ans, s'est lancé dans l'aventure à la suite d'échanges avec son père, ingénieur agronome en Guadeloupe et ancien chercheur à l'Inra (Institut national de recherche agronomique) également à la tête de plusieurs entreprises dont une d'horticulture et une autre de boissons à base de fleurs d'Hibiscus.

'La mal a dit'

«Du jour au lendemain, sans aucun signe annonciateur, alors que je travaillais, je suis tombé malade, relate Jérémie Hountondji. A ce moment je me suis dit qu'il y avait urgence à créer une entreprise. Pourquoi ? Pour avoir accompli quelque chose de concret dans ma vie et ça ne supportait pas d'attendre. C'est ainsi que j'ai créé 'Naé', une entreprise à consonance féminine en référence à mon enfance antillaise auprès d'une mère 'fanm potò-mitan', c'est-à-dire d'une mère pilier du foyer.»

Travail & santé

«A cette époque, je travaillais dans la finance, pour la banque Edmond de Rothschild, particulièrement dans la gestion d'actifs. Auparavant ? J'avais obtenu un master de mathématiques financières, complété par une formation en Economie sociale et solidaire... Et puis la santé m'a fait défaut. Je ne sais pas ce qui s'est passé. Peut-être le stress... Lorsque surgit un obstacle, quelle que soit sa nature, j'ai tendance à le voir comme une opportunité. J'ai tout de suite pensé à l'alimentation pour me nourrir, désormais, différemment. Je suis devenu très créatif et entreprenant. J'ai commencé à créer des [plats](#).

Ecrit par le 23 juillet 2024



Synchronicités

«Il se trouve que, dans le même temps, mon père m'a demandé de goûter la boisson qu'il avait concoctée, à base d'Hibiscus. Je lui ai dit : «Je suis sûr que cela marcherait en France !» C'est ainsi que j'ai créé Naé, en mars 2019, via un actionariat familial. Tout est parti de la fleur d'Hibiscus, puis la boisson, conçue en 2020 a évolué, notamment lorsque nous avons décidé de la gazéifier tout en la destinant au marché Afro-Antillais qui en raffole. En 2020, nous avons vendu 36 000 bouteilles de 75cl. Notre atout face aux concurrents ? Avoir su stabiliser la couleur rose-pourpre de la fleur d'Hibiscus et conçu son concentré d'infusion ce qui n'a pas été une mince affaire. Comment nous travaillons ? En mêlant nos compétences ! Mon père est le chercheur, le découvreur de solutions, je suis l'alchimiste qui combine les éléments, réalise des goûts et en conçoit le potentiel commercial. Notre intention ? Élaborer des produits simples et goûteux où la complexité n'a sa place que dans le process de fabrication, nous nous employons aussi à inventer de nouvelles filières et tendons vers le zéro déchet.»

La distribution

«Comment vendre la boisson ? Elle a, naturellement, un positionnement ethnique. Pour la vendre en France, il est plus adroit de mettre en avant ses propriétés gustatives au goût framboisé. Notre propos ? C'est une boisson très gourmande et fruitée. Nous avons organisé des dégustations dans les magasins bio. 80% des gens ont pensé au Cassis. Notre boisson contient du sucre mais nous avons élaboré des gammes comportant de 50 à 100% de stévia -herbe aromatique au pouvoir sucrant déjà travaillée en Afrique depuis plus de 15 ans et édulcorant naturel- qui se marie très bien avec la fleur d'Hibiscus. La boisson sortira en version boisson plate, gazeuse et Rooibos (arbuste au goût fruité sans théine). Ce qui

Ecrit par le 23 juillet 2024

déclenche l'achat ? La couleur puis le goût.»

La fleur d'Hibiscus Sabdariffa

«Les propriétés de la fleur d'Hibiscus ? Elles sont pléthore mais il ne s'agit que d'allégations. Ce serait un antiseptique urinaire et diurétique, qui remédierait aux douleurs menstruelles, ce serait aussi un laxatif doux, un antibactérien, anti-inflammatoire et antalgique, un hypotenseur, un antispasmodique, enfin ce serait un cholagogue qui faciliterait l'évacuation de la bile. La racine est, quant à elle, serait utilisée pour calmer la toux, dégager les voies respiratoires, lutter contre l'hypertension et le cholestérol sous forme de jus, infusions et tisanes. Cependant nous ne faisons pas état de ces commentaires qui sont actuellement soumis à l'étude scientifique depuis 2009. Par ailleurs, les fleurs, tout à fait comestibles, sont très utilisées par les chefs comme [Mory Sacko](#), [Hélène Darroze](#), [Anne-Sophie Pic](#).»

Que voulais-je raconter avec Naé ?

«Travailler l'Hibiscus c'est bien mais quelle histoire voulais-je raconter avec Naé ? J'avais évolué dans différentes structures sociétales et entrepreneuriales, étudié le management et éprouvais l'envie de le faire évoluer... Je me suis rendu compte que j'étais séduit par -une société matriarcale. La différence entre une société patriarcale et matriarcale ? Le père est très présent, parfois directif auprès des salariés, il souhaite diriger tandis que la mère accompagne, soutient, elle est le pilier de la famille qu'elle aide à se développer. D'ailleurs la fleur d'Hibiscus, production paysanne, est souvent cueillie et assemblée par les femmes.»

Un business model très ancré dans notre révolution sociétale

«Actuellement ? Je travaille mon business model en intégrant les externalités négatives -effluents, déchets- pour les inclure dans mon prix et trouver des solutions. Nous visons la neutralité carbone avec [Planète urgence](#), Ong (Organisation non-gouvernementale) qui plante des arbres pour faire de la compensation carbone, également, notre électricité -au Marché d'intérêt national d'Avignon- est 100% renouvelable. En termes de produits, je m'intéresse aussi à la [Tagète Limoni](#), dont les fleurs et les feuilles délivrent une saveur citronnée du fruit de la passion. Le plus important ? Essayer de comprendre le consommateur. Pour le moment ? 98% du chiffre d'affaires se fait à l'export aux Antilles, notamment lors des fêtes de fin d'année, ce qui faisait une vente de 570 bouteilles de 75cl, soit une palette par jour !»

Et demain ?

«Naé ? Ce sont des boissons à base de fleurs et aussi, très bientôt, des desserts végétaux qui ne contiendront ni texturant ni gélifiants, seront aromatisés et vendus au rayon frais. Tout reposera sur notre procédé de fabrication sans aucun additif. Nous travaillons pour cela avec le Critt (Centre régional d'innovation et de transfert de technologie) et avons été subventionné, par la BPI (Banque publique d'investissement). Nous serons les premiers en France à déposer un tel brevet. Pourquoi se creuser autant la tête ? Pour innover et mieux mettre en valeur son produit car c'est en le travaillant qu'on le connaît mieux. Et puis c'est aussi pour casser les codes du Vegan qui peut entraîner de graves

Ecrit par le 23 juillet 2024

déséquilibres écologiques comme c'est le cas avec l'huile de palme. Ce qui est le plus utilisé dans les desserts Vegan de l'industrie agroalimentaire ? Le soja, l'amande -qui reste très onéreuse- et la noix de coco. Je le crains, la noix de coco -en provenance d'Asie du Sud-Est- risque bien d'être la prochaine catastrophe écologique.» Une raison de plus pour cet entrepreneur responsable d'offrir des solutions Vegan (sans produits d'origine animale) simples, goûteuses et promesse d'innovation et de nouvelles filières agricoles.

contact@naefood.com et www.naefood.com

Le mot du parrain

[Philippe Darcas](#) des [Ateliers Bio de Provence](#) (Coquelicot de Provence), production de pâtes fraîches et raviolis bio à Carpentras employant une trentaine d'employés, est le parrain de Jérémie Hountondji. «Jérémie Hountondji et moi-même travaillons dans l'agroalimentaire ce qui nous permet d'échanger des idées et moi, de lui apporter un soutien bienveillant. Une fois par mois nous nous penchons sur la trésorerie, le suivi du plan de développement. Jérémie mène un projet ambitieux car il part d'une feuille blanche -ce n'est pas une reprise d'entreprise-, avec un produit, l'Hibiscus auquel il croit beaucoup. Ce garçon, très vif d'esprit, aux nombreuses idées qu'il développe est aussi très sage, en s'installant au Min d'Avignon, à un tarif intéressant, et en investissant, dernièrement, dans de nouvelles machines.»

Le défi ?

«Faire apprécier cette boisson pour créer une habitude de consommation -ré-achat- auprès du grand public, de la même manière que les gens qui achètent du soda rachètent chaque semaine mais avec cette spécificité du bio. L'autre challenge ? Inscire dans le temps ces nouveaux modes de consommation (bio et vegan), la donnée gustative étant très importante et c'est la raison pour laquelle je crois en la boisson de Jérémie. Son travail est en bonne voie : il connaît son marché, entre chez les grossistes, commence à remporter des succès. Ce genre de marché ? Le jour où ça décolle... ça décolle !»

Communauté

«Le réseau Entreprendre ? Il a un côté Boy scout puisqu'on paie une cotisation pour aider bénévolement des entrepreneurs à développer leur activité en local. On n'est pas non plus naïfs car il y a une vraie sélection qui commence par la présentation du projet et nous sommes là pour dire ce que nous pensons et le faisons. Nous en accompagnons certains, pour les autres, et c'est plus rare, lorsque nous trouvons le projet bancal, nous leur disons de ne pas 'cramer' leurs économies dans un projet qui n'est pas abouti. On ne peut pas être chefs d'entreprise à tout prix et faire n'importe quoi. On leur dit : 'Revenez nous voir lorsque vous aurez revu les points faibles que nous pointons du doigt'. Ce que permet le Réseau Entreprendre ? En premier lieu de rompre l'isolement.»

Réseau Entreprendre Rhône Durance

Réseau Entreprendre Rhône Durance, créé à Avignon en 2003, regroupe 150 membres et lauréats,

Ecrit par le 23 juillet 2024

accordant des prêts d'honneur à des porteurs de projet à taux 0, sans garantie et à condition de créer 5 emplois à 3 ans, tout en assurant, pendant 3 an, l'accompagnement du lauréat par un chef d'entreprise avec des résultats significatifs car 82% des lauréats sont toujours en activité à 3 ans et créent, en moyenne, 13 emplois à 5 ans.

En 2020, le Réseau Entreprendre-Rhône-Durance a accompagné 11 entreprise lauréates : 6 créations, 3 reprises, 2 développement, soulevé 430 000€ de prêt d'honneur, soutient 43 lauréats en cours d'accompagnement, accueille 91 membres, 48 accompagnateurs et 110 emplois sauvegardés à 3 ans pour la promotion 2020.

Réseau Entreprendre compte 130 associations en France et à l'étranger, créé en 1986, il réunit 14 500 chefs d'entreprise bénévoles. Sa mission ? Faire réussir les créateurs, repreneurs, développeurs de futures PME/ETI (Petites, moyennes entreprises et entreprises de taille intermédiaire) par un accompagnement humain et financier réalisé par des chefs d'entreprise en activité pour créer de l'emploi durable.

Contact 04 90 86 45 59 rhonedurance@reseau-entreprendre.org & www.reseau-entreprendre.org/rhone-durance

Cavaillon : marché festif pour la semaine de l'agriculture

Ecrit par le 23 juillet 2024



Dans le cadre de la semaine de l'agriculture du 13 au 24 mai 2021, la [ville de Cavaillon](#), la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la Ferme](#) proposent un marché des producteurs festif et animé, jeudi 20 mai de 17h à 19h sur la place du Clos.

Agriculture et gastronomie se retrouvent pour présenter des produits locaux avec vente directe aux consommateurs. Au programme : échanges autour des métiers et des modes de production, mais surtout régal des papilles grâce aux produits issus de l'agriculture biologique : fruits, légumes, fromages et autres produits laitiers, œufs et volailles mais aussi miel et safran.

Les producteurs habituels

Une flopée de producteurs locaux accueilleront les plus gourmands : Etienne (légumes), la [Chèvrerie Provençale](#), Michel fruits, les Grandes Terres (fruits et légumes), la Fougasse, (asperges, essence lavande et lavandin), [Athenosys](#) (fruits et essence lavandin et lavande), les Poulettes de Bazaine, [Christèle Bourne](#)

Ecrit par le 23 juillet 2024

(asperges, jus de fruits et huile d'olive), les Puits neufs (fruits et légumes), les [Gourmets z'ailés](#) (miel), Pascal Allègre, et les invités par la commune dont les Bières du Lub, Karine Lallemand (légumes), Yves Bosc (fruits et légumes), Lemaire/Leboucher (fruits et légumes).

Les nouveaux venus

Trois nouveaux producteurs se joindront à l'événement : L'âme des Champs (safran et plantes aromatiques), les douceurs du Comtat (farine, semi-complète de blé, petit-épeautre, de pois chiche, de lentille) ainsi que la charcuterie l'Étable Montilienne.

Démonstrations culinaires et animations

Des démonstrations seront proposées par de grands chefs de Cavaillon: [la maison Prévost](#), [L'instant gourmand](#), [la Cuisine du marché](#), ainsi que la vente à emporter des plats cuisinés sous les yeux du public. Les recettes seront partagées par les grands chefs de restaurants de Cavaillon, sans oublier le caviste de Cavaillon [Triptyque](#) et [la Bière du Lub](#). Des animations autour des produits emblématiques du territoire avec les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme, une tombola, une roue de la fortune, des jeux pour enfants seront organisés pour gagner des produits locaux et autres cadeaux.

L.M

L'envol du bio en France

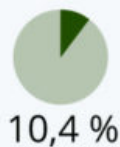
Ecrit par le 23 juillet 2024

L'envol du bio en France

Chiffres clés sur l'évolution du secteur de l'alimentation biologique en France entre 2010 et 2019

■ 2010 ■ 2019

Part des exploitations agricoles bio



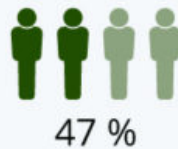
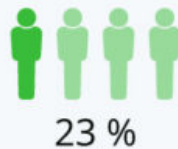
Chiffre d'affaires de la filière



Dépenses moyennes par habitant



Consommateurs réguliers (≥ 1 fois par semaine)



Source : Agence Bio



statista

Ecrit par le 23 juillet 2024

Encore considéré comme une niche il y a une dizaine d'années, le secteur de l'[alimentation biologique](#) a véritablement pris son envol en France au cours de la dernière décennie, comme le mettent en évidence les chiffres de l'[Agence Bio](#). En 2010, 4 % des exploitations agricoles et environ 3 % des terres cultivées étaient engagées dans une production biologique, alors que le chiffre d'affaires national de la filière s'élevait à 3,7 milliards d'euros. Aujourd'hui, l'agriculture biologique concerne plus d'une [exploitation agricole](#) sur dix et plus de 8 % de la surface agricole utile, tandis que le chiffre d'affaires du secteur a été multiplié par trois pour atteindre près de 12 milliards d'euros en 2019.

En parallèle, la consommation de produits biologiques s'est largement démocratisée au sein de la population française. Il y a dix ans, environ le quart des Français consommaient des produits biologiques au moins une fois par semaine, pour une dépense annuelle moyenne de 57 € par habitant. De nos jours, la proportion de consommateurs hebdomadaires s'élève à environ la moitié de la population et les Français consacrent en moyenne trois fois plus d'argent à l'alimentation bio.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Le sénateur vauclusien Lucien Stanzione rejoint 300 élus pour une tribune en faveur du bio

Ecrit par le 23 juillet 2024



A l'initiative de la [Fédération nationale d'agriculture biologique](#) (FNAB), des élus de tous bords appellent à soutenir la transition vers une agriculture plus écologique. [Lucien Stanzione](#), sénateur socialiste du Vaucluse, est le seul du département à figurer parmi les 17 signataires de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Alors que les négociations autour de la prochaine [Politique Agricole Commune](#) (PAC) sont en cours, plusieurs médias de la presse quotidienne publient une tribune signée de plus de 300 élu(e)s pour demander à l'Etat de prendre sa part dans les efforts de transition alimentaire et agricole.

1 milliard d'euros pour la bio

La PAC consacre « seulement 2% de son budget au soutien à l'agriculture biologique ». Pour atteindre l'objectif européen de 25% de surface agricole utile en bio en 2030, c'est un budget multiplié par 5 que la PAC devrait consacrer, soit 1 milliard d'euros par an, de 2023 à 2027. Parmi les signataires de cette tribune relayée par '[Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur](#)' : des élus de grandes villes de France (Bordeaux, Lyon, Strasbourg, Grenoble), de nombreux présidents de communautés d'agglomérations (Dunkerque, Strasbourg, Mulhouse), la présidente de la région Bourgogne-Franche-Comté et le président de la région Nouvelle Aquitaine ainsi qu'une soixantaine de parlementaires du Sénat et de l'Assemblée Nationale.

Cantine et loi 'Egalim'

« Les institutions doivent prendre leur part dans l'effort de transition agricole et alimentaire. C'était [l'un des objectifs de la loi Egalim](#) (ndlr : loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) qui portait l'ambition de

Ecrit par le 23 juillet 2024

15% de surfaces agricoles biologiques en 2022 et 50% de produits durables en restauration scolaire, dont 20% de bio. Pourtant le compte n'y est pas [...] Comment pouvons-nous introduire des produits biologiques dans les cantines sans conversion des surfaces agricoles ? Nous voulons une production française de qualité, gage de la souveraineté alimentaire du pays et nous voulons démocratiser les produits bio et français en restauration collective. [...] En tant que collectivités nous disposons de nombreux outils pour avancer vers la transition écologique mais nous avons besoin que l'Etat prenne sa place. L'urgence sociale, l'urgence climatique, la dégradation rapide des écosystèmes nous dit d'aller plus vite plus loin. L'Europe promet déjà 25% de surfaces agricoles bio en Europe en 2030, pourquoi pas nous ? Pourquoi ne visons-nous pas une cantine bio pour tous ? Avec au moins 50% de produits bio en restauration scolaire et une généralisation de la tarification sociale ? Certains d'entre nous y sont déjà, d'autres auront besoin du soutien de l'Etat pour y parvenir. [...] »

L.M.

Carpentras : le marché des producteurs maintenu

Ecrit par le 23 juillet 2024



Afin de favoriser le développement économique local, la [Ville de Carpentras](#) a créé en 2008 un marché des producteurs. Ce dernier est maintenu cette année, dans le respect des règles sanitaires. Le marché se déroulera tous les mardis, à partir de 16h et jusqu'à 17h30 (horaires sous réserve de modifications en fonction des mesures gouvernementales) sur [le square Champeville](#), du 6 avril au 5 octobre.

Lors de ce rendez-vous hebdomadaire, les visiteurs en quête d'authenticité pourront venir découvrir et déguster des produits du terroir directement proposés par des producteurs : fruits et légumes (traditionnels, anciens ou bio), fromages, miel, vin, œufs frais, huile d'olive, confitures, pâtes de fruits, jus de fruits. Tous les producteurs présents sur le marché se sont engagés à vendre uniquement des produits issus de leur récolte ou de leur production : c'est la garantie pour les consommateurs de trouver des denrées de saison de première fraîcheur avec le meilleur rapport qualité/prix tout en partageant le savoir-faire de véritables professionnels de la filière agricole.