

Avril 2019

## Bilan de la saison 2018

### Synopsis - le jardin maraîcher du Cercle Laique Dijonnais

Avec son projet de jardin maraîcher, le Cercle Laique Dijonnais a voulu témoigner de la transition agro écologique en zone péri-urbaine à travers une agriculture paysanne, nourricière de légumes sains, gustatifs et variés, cultivés sur une petite surface.

Les principes de la permaculture ont été adoptés et adaptés. Les légumes sont cultivés en agrobiologie et sur sol vivant, sans intrants ni pesticides chimiques. Les choix et actions sont pensés au regard des impacts environnementaux, en utilisant les ressources les plus locales possibles. Les légumes sont produits à Corcelles-les-Monts et vendus en circuit court (15 km) directement aux habitants du centre-ville de Dijon.

Le jardin maraîcher a aussi vocation à éduquer à la nature par ses pratiques culturelles respectant le vivant, par l'observation de la biodiversité et des écosystèmes : les jardins, mares, haies, verger, abris pour faune auxiliaire. Nombreux sont les enfants et les jeunes, les adultes, les bénévoles, les stagiaires en formation agricole qui y viennent.

### L'odyssée 2018

Une augmentation des surfaces cultivées. 2 200 m<sup>2</sup> ont été cultivés (1 500 m<sup>2</sup> en 2017).

Une plus grande diversité de légumes. 40 espèces de légume proposées (20 en 2017) : aubergines, concombres, poivrons, melons, céleri, choux brocolis, choux fleur, radis d'hiver, mâche, fenouil, ail, pomme de terre, ... et des aromatiques fraîches (persil, roquette, mizuna).

Un modèle économique en progression. L'équivalent de 42 paniers ont été produits et proposés à la vente (30 en 2017). Le chiffre d'affaires réalisé est de 16 500 €, soit 86 % du prévisionnel. En maraîchage, on évalue la perte de résultats à 33 % (pour causes de maladies, ravageurs, climat et invendus). Les résultats sont donc tout à fait acceptables au vu des misères qu'ont été la canicule et le groin de la Bête du Corcelmont !

Le maraîchage implique une grande diversité de légumes, qui complique et alourdit l'organisation du travail car il y a autant d'itinéraires culturels que de légumes cultivés. De plus, les petites surfaces limitent les possibilités de mécanisation et nécessitent un travail manuel conséquent. Pour affiner notre prévisionnel, les temps de travail ont été enregistrés par nature (ex : fertilisation, semis, plantation, récolte, vente, désherbage) et par légume. L'analyse de ces temps devrait permettre de faire évoluer notre modèle, notre organisation et d'envisager l'achat de matériels quand cela sera possible financièrement.

Une quête du bien-être des plantes : « mieux vaut prévenir que guérir » prend tout son sens pour limiter au maximum la prolifération des maladies et des ravageurs grâce à une combinaison de moyens préventifs mais aussi curatifs par l'usage des PNPP (préparations naturelles peu



préoccupantes) comme les extraits fermentés, macération, décoction de plantes (ortie, consoude, prêle, fougère, ail), l'utilisation de filets anti-insectes (altises, noctuelles, mouches).

### La production saison 2

Des réussites, des échecs, de grandes satisfactions, des émotions -sauver des fèves avec de la macération d'ail- et de bonnes surprises comme les poivrons, melons, fenouils, céleris et radis d'automne.

#### Le top 3 des productions

- Les haricots verts (210 kg) ont donnés 80 kg de plus que prévu.
- Les courges (460 kg) ont produit le double du prévisionnel.
- Les tomates (350 kg, 16 variétés récoltées) ; petite déception mais elles étaient bonnes, alors on se console.

#### Le top 3 des déceptions

- les panais, comme l'an passé, seulement quelques spécimens ont germé et poussé. C'est fini, on n'en fait plus.
- Les betteraves d'hiver, qui n'ont pas germé et que les lapins ont adoré.
- Les fèves, bien qu'elles aient été sauvées des pucerons et des champignons.

Signalons aussi la perte de 500 plants de laitues du fait de la canicule ainsi que les chicorées qui n'ont pas levé.

### Du champ aux paniers

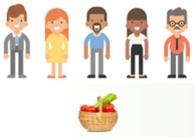
La vente de légumes s'est effectuée de mai à mi-décembre, auprès de 216 personnes (184 en 2017).

De plus en plus d'habitants du quartier, voire de la rue des Fleurs, viennent à la vente du vendredi soir. Pour se nourrir certes, mais aussi dans une démarche de soutien, de solidarité et de convivialité. Aussi nous vous remercions de la patience que vous montrez lors des ventes quand la file d'attente est longue.

Merci à Virginie du magasin locavore des Bourroches et à Ghislaine du restaurant Potimarron qui achètent une partie des légumes en surplus (7 % du chiffre).

Aucune perte de légumes récoltés, tout a été vendu, ou bien donné (comme la surproduction de concombres en août auprès des migrants hébergés aux Tanneries).

Ombre au tableau, encore trop de personnes oublient de venir prendre leur commande. On est compréhensif, on s'adapte, mais avouons-le, cela use un peu, et surtout cela nous prive de savoir les légumes possiblement « perdus ».



141 acheteurs  
1 à 3 achats  
12,50 % du chiffre d'affaires



56 acheteurs  
4 à 16 achats  
43 % du chiffre d'affaires



17 acheteurs  
17 à 28 achats  
35 % du chiffre d'affaires



2 acheteurs  
29 à 36 achats  
9,50 % du chiffre d'affaires

## Evolutions en 2019

### Transformations en cours

Le Cercle Laïque vient d'être agréé « structure de quartier de centre-ville » par la Ville de Dijon.

Fort de toute cette expérience, de ces réflexions, de ces conclusions, le Cercle Laïque a décidé de reprendre à son compte l'activité de jardinage-maraîchage et de transformer l'essai en créant la micro ferme urbaine « De la Terre au Ciel » dans la continuité et le prolongement de tout ce qui a été accompli par Pierre ces deux dernières années.

### Une équipe renforcée



De gauche à droite : Léna, Karine, Pierre, Denis

Pierre et Denis viennent d'être embauchés ; leur mission est de cultiver les légumes, les vendre et les valoriser aux travers d'animations autour de l'alimentation. Ils sont aidés par Léna, jeune volontaire écologique allemande. Karine quant elle, va développer les activités nature, faire découvrir la flore et la faune locales, créer des sentiers de découverte, pour sensibiliser petits et grands à la préservation de l'environnement.

### L'activité au jardin

Les objectifs restent les mêmes que l'an passé en surface et légumes cultivés. Quelques essais de plants : cresson alénois, choux cabus, roquette, pourpier, arroche, choux chinois. Du nouveau avec du piment d'Espelette, de l'erbette (bette à couper), de la pastèque et quelques autres variétés de melons, tomates, poivrons.

Les ventes vont reprendre progressivement vers la fin avril avec les premiers radis et salades. Pour l'instant le système continue comme avant. Donc bientôt dans vos messageries notre chronique hebdomadaire.

**Cette année vente d'œufs bio produits par Benjamin Debard - Ferme des Epenottes à Cussy le Chatel ( vers Arnay le Duc).**

**Pour finir, eh bien l'aventure continue ! Nous espérons que vous serez toujours du voyage ! Il y a tant à faire partout et beaucoup au jardin ! La réussite de tels projets est l'affaire de tous !**

### Rejoignez le groupe jardin : ouvert à tous !

Constitué de bénévoles, d'administrateurs et de salariés qui se réunissent une fois par mois. Lieu d'information, de projets, d'animations, de réflexions, son objectif est de faire vivre le jardin avec l'imagination, l'implication, la compétence, mais surtout l'envie de tous. Chacun y a sa place.

## La vie apicole reprend

Ce début de saison, nos deux colonies d'abeilles sont mortes, sans raison apparente. Nous avons donc décidé d'acquérir deux nouveaux essaims, mais cette fois de notre abeille locale : l'abeille noire (*Apis mellifera mellifera*). Robuste, d'assez grande taille, de couleur très sombre, elle est très autonome et adaptée aux météo capricieuses grâce à son héritage génétique qui remonte à la dernière période de glaciation il y a quelques millions d'années.

En bons bergers, nous sommes allés en Haute Saône prendre possession de nos futures abeilles.



#### Contacts :

Pierre LOPEZ, maraîcher  
[pierre.lopez4@neuf.fr](mailto:pierre.lopez4@neuf.fr)  
06.59.51.65.67

Fabienne LAPICHE-JAOUEN  
[falaja@laposte.net](mailto:falaja@laposte.net)

## Ecole apicole : voulez-vous devenir berger d'abeilles ?

Les motivations qui vous amèneront à prendre soin d'une ruche peuvent être très diverses : lutter à votre échelle contre la disparition des abeilles, améliorer les performances de votre potager, la curiosité, savourer le miel... toutes les raisons sont bonnes !

4 demi-journées sont proposées et animées par Bernadette DURAND, **dimanche 28 avril, 12 mai, 9 juin et 30 juin** à Corcelles-les-Monts, sur la connaissance des abeilles et des ruches de biodiversité. Il n'est pas nécessaire d'avoir un projet d'apiculture pour suivre cette formation.

Inscription au 03.80.30.67.24 ou [cercle.laique.dijon@free.fr](mailto:cercle.laique.dijon@free.fr)  
Tarif : de 10.50 € à 14.00 € selon revenus.

## Et pour mettre en pratique

Venez renforcer l'équipe chargée d'entretenir ce cheptel de 2 ruches, observer l'agitation sur la planche d'envol les belles journées de printemps, récolter le miel, préparer la colonie pour l'hiver.

Petite précaution : assurez-vous d'abord que vous n'êtes pas allergique aux piqûres d'abeilles.

Contact : Pierre LAMBERT [chamdaumur@gmail.com](mailto:chamdaumur@gmail.com)

# Agenda

Pourquoi restez chez-soi ; alors que nous sommes faits pour vivre en groupe ?

## Fête au jardin et vente exceptionnelle de plants de tomates : mardi 28 mai à partir de 18 h à Corcelles-les-Monts.

Comme l'an passé, nous vous invitons à passer un agréable moment au vert, en venant visiter le jardin maraîcher, acheter vos plants de tomates (choyés par Pierre), partager vos meilleurs plats et boissons préférées, sans oublier vos instruments de musique.

## Chantiers participatifs : chaque premier samedi du mois, à partir de 9h30 à Corcelles-les-Monts

Au fil des saisons, il y a toujours quelque chose à faire au jardin : monter un muret en pierres sèches, débarrasser les encombrants, pailler les arbres, désherber les buttes de culture, cueillir les légumes, tendre les voiles... Et comme nous constatons le besoin et le plaisir que nous prenons à échanger, discuter, partager nos façons de faire, nos idées, nos envies, nous vous invitons à venir ! Quelle chance.

### Contacts :

Pierre LOPEZ, maraîcher  
[pierre.lopez4@neuf.fr](mailto:pierre.lopez4@neuf.fr)  
06.59.51.65.67

Fabienne LAPICHE-JAOUEN  
[falaja@laposte.net](mailto:falaja@laposte.net)