

Agriculture Biologique

Le gaspacho de tomates et le velouté de courgettes sont déjà en rupture de stock

Publié le 09/05/2018



Les sept exploitants du Champ du Bocal posent avec leurs produits. Marius Chevallier, est un investisseur citoyen du cigalier les « 2clics ». © Photos : Lucile Preux

Les produits du Champ du bocal, association de maraîchers bio de Haut e-Vienne, se vendent maintenant en magasin. L'opération est un tel succès que la production est revue à la hausse.

Un groupe de six exploitants haut-Viennois s'est lancé dans la transformation pour valoriser leurs légumes. Comme aucun atelier spécifique au maraîchage n'existe en Limousin, c'est en Charente que les bocaux sont réalisés, d'après une recette choisie par les producteurs. Ils proposaient leurs produits dans leurs fermes bio et en vente directe sur les marchés.

De 5.500 à 8.500 bocaux produits

Caviar de courgettes et autres gaspacho de tomates, respectivement vendus 3,10 € et 7,60 €, sont aussi disponibles en magasin. « Nous sommes distribués depuis le 15 janvier dans les

magasins de producteurs ou associatifs, comme Saveurs fermières à Limoges, ou encore Au brin de campagne à Couzeix. Certains produits sont en rupture de stock, c'est encourageant », se réjouit Julien, de la ferme du Vaudet aux Cars.

Les maraîchers prévoient d'augmenter la production de 150 % cette année, ce qui représentera presque 8.500 bocaux. Soutenus par l'ADEAR Limousin et les cigaliers des « 2clics », un club d'investisseurs citoyens d'Aixe-sur-Vienne, les exploitants gèrent seuls l'intégralité du processus. « On planifie la production, on organise des voyages en Charente pour apporter les légumes et repartir avec les bocaux. On réfléchit au stockage, et on a appelé une connaissance pour réaliser le logo », explique Julien. Fort de leur réussite, ils accueillent cette année un septième exploitant, installé à Saint-Junien-les-Combes, dans les rangs du Champ du Bocal.

Lucile Preux

Du goût et des projets pour

Publié le 09/05/2018



Quelques produits bio du Champ du Bocal.

Les bocaux pourraient n'être qu'un point de départ pour l'association.

Les maraîchers ont demandé la certification bio, qu'ils peuvent à présent assumer financièrement. « Toutes les fermes sont bio. On cueille les légumes à maturité. Le goût est là naturellement, sans rajouter de sucre. C'est ce que les gens recherchent », explique un producteur. À moyen terme, le Champ du Bocal voudrait établir un atelier de transformation en Limousin. « On pourrait proposer des produits sous vide ou des confitures », réfléchit Cédric, maraîcher de la ferme « L'Oignon fait la force » à Rochechouart. « Quant aux bocaux, même si certains se vendent moins, il faut garder de la diversité. On ne sait pas ce qu'il peut se passer au moment des récoltes. »