

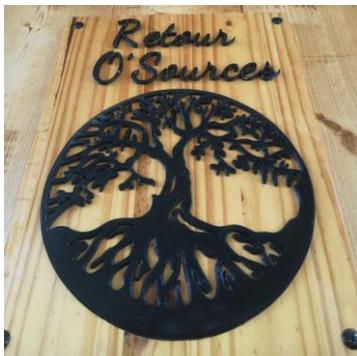
## Visite de la ferme de Gaby Oriente « Retour ô Sources »

**16/10/2024**

Projet Mieux Man'Gers pour tous

### **Objectif : Sensibilisation auprès des familles bénéficiaires de la carte alimentation durable**

Le 16 Octobre 2024, avec un groupe de 13 personnes bénéficiaires de la carte alimentation durable de la communauté de communes de Bastide de Lomagne, nous sommes allés à la rencontre de Gaby Oriente dont le but est de créer un lieu autonome et résilient. Pour cela, elle a créé la ferme « Retour ô Sources ».



Gaby est arrivée en 2021 sur ce terrain qui était cultivé en Grandes Cultures. Elle a planté des arbres sur les 8 ha. En tout, 3000 arbres ont été plantés pendant 3 ans. Sa principale activité actuellement est du maraîchage sur sol vivant (MSV) sur un potager de 1700m<sup>2</sup>, le tout en manuel. L'eau est récoltée via un trop plein du lavoir et est stockée dans une mare et dans des cuves (30m<sup>3</sup> en tout). Elle sert à l'arrosage manuel du maraîchage. Un puit est également disponible, mais n'est pas utilisé actuellement. Un bâtiment est en cours de construction (en auto-construction) et sert de stockage pour les fruits et légumes ou pour réaliser des ateliers collectifs (atelier de vannerie, fabrication de vin de noix, lactofermentation...). Ce bâtiment servira de lieu d'échanges et de cuisine collective. Il servira aussi à collecter de l'eau de pluie qui sera récupérée dans des cuves en béton enterrées. L'eau sera filtrée et permettra d'avoir de l'eau potable sur site. Des panneaux solaires pourront être installés pour chauffer l'eau. Le but est d'utiliser les techniques de la low tech.

Les autres parcelles sont actuellement en prairie, en agroforesterie. Une parcelle pourrait accueillir un espace test agricole. Des poules sont également présentes sur le terrain via un poulailler mobile.

Suite à la visite des parcelles, nous avons échangé sur les prix des fruits et légumes et leur valeur. Il est important de prendre en compte que certains produits alimentaires bio peuvent être plus cher que d'autres produits liés à la production manuelle et la prise en compte de la rémunération de l'agriculteur. Dans certains magasins, des marges sont prises et il peut être plus intéressant d'acheter les produits directement au producteur pour éviter cette marge, mais aussi pour avoir un contact avec le producteur, découvrir son univers, le rémunérer plus justement, éviter les livraisons.

Gaby a un espace de vente à la ferme et vend ses produits et les produits des producteurs aux alentours (directement à la ferme ou sur commande pour les produits laitiers frais).



Les ventes se font les dimanches matins de 9h30 à 12h d'Avril à Octobre sur sa ferme à Bouvées-Labrihe. <https://www.leretoursources.fr/>

Lors de la vente des produits, une petite animation a été effectuée par Lucile des Bios du Gers afin de présenter des étiquettes de produits à base de légumes surgelés. Grâce à cet atelier, nous nous sommes rendus compte que lorsque nous achetons des plats surgelés, nous achetons de l'eau, des arômes pour donner du goût, de la farine ou autre additif texturant en plus des fruits et légumes.

Exemple :

