

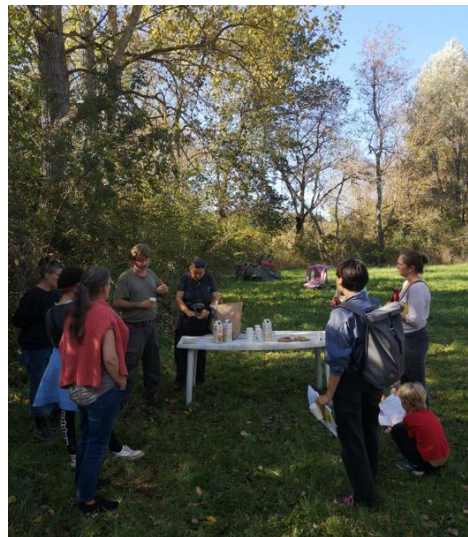
Visite de la ferme de Alain Duplan « Loprat » et Anne Trosseille « La Plantana »

21/10/2024

Projet Mieux Man'Gers pour tous

Objectif : Sensibilisation auprès des familles usagères de la carte alimentation durable

Le 21 Octobre 2024, avec un groupe de 13 personnes de la communauté de communes de Bastide de Lomagne utilisant la carte alimentation durable, nous sommes allés à la rencontre d'Alain Duplan et Anne Trosseille à Saint Georges.



Anne s'est installée en Janvier 2023 puis Alain s'est installé en Novembre 2023. Cette ferme nommée « Loprat » (exploitation d'Alain) et « La Plantana » (exploitation d'Anne) est une micro-ferme Bio en cours d'installation sur un ancien pré à vaches. En tout, ils ont 4,8ha séparés en 2 parcelles de 2,4ha chacune environ. Une parcelle est plutôt destinée au maraîchage et aux poules ; et l'autre parcelle est actuellement en prairie humide sur laquelle il y a une fauche tardive, non mécanisée et où il y aura des animaux (ânes et moutons) entre Juin et Novembre. Alain est maraîcher et vient de planter un petit verger (80 arbres) pour faire de l'agroforesterie. Il propose aussi des animations pédagogiques sur la ferme à destination de tout public.

Anne est pépiniériste (plantes aromatiques, médicinales, fleurs comestibles, petits fruits, arbres et arbustes) et éleveuse de poules pondeuses.

Ce projet est conçu pour que les activités soient complémentaires : par exemple, les fientes des poules servent à amender le sol et les déchets des fruits et légumes nourrissent les poules. Lorsque le verger sera plus âgé, les poules iront dans le verger pour le nettoyer et elles profiteront de l'ombre des arbres. La plupart des

plants sont fabriqués à la ferme ou chez Anne. Anne possède une petite serre chauffée (20m²) chez elle pour les petites pousses ou pour les plants qui ont besoin de chaleur comme les poivrons, aubergine ou tomate.

Anne et Alain partagent des valeurs communes = la préservation de l'environnement, le bien-être animal, le partage et la sérénité. Ils veulent proposer une bonne alimentation à prix bas.

La ferme n'a pas d'électricité ni d'eau potable. Anne amène de l'eau potable pour les poules. Les légumes sont lavés chez Alain. Le but n'est pas d'investir dans de gros équipements, mais plutôt de faire de l'auto-construction ou d'utiliser des équipements achetés d'occasion. Ils ont acheté les terrains, la serre tunnel et un petit tracteur.



Les produits sont vendus à la ferme 3 fois par semaine. Anne fait également 2 marchés : Gimont et l'Isle-Jourdain et des foires de printemps/automne comme les automnales de Monfort.

Après ce temps d'échanges, nous sommes allés voir ce que le Club Jeunes Ado de Mauvezin a fabriqué cet été lors d'animations pédagogiques :

- Des passerelles
- Des rocket stoves composés de paille, terre et tuile



Anne nous a également expliqué qu'elle utilisait les arbres qui se trouvent autour du pré pour faire ses tisanes : frêne, aubépine, bouleau...

Nous sommes ensuite allés découvrir la culture de Safran d'Anne. Le Safran est un bulbe qui donnera plusieurs fleurs dans lesquelles se trouvent plusieurs pistils qui donneront le safran après séchage.



Alain nous montre ensuite ses dernières tomates de pleins champs et ses autres cultures en cours. Alain utilise le petit tracteur afin de décompacter le sol, puis utilise un rotovator et forme des buttes pour cultiver dessus. Ceci permet à la plante cultivée d'avoir une plus grande profondeur de terre amendée décompactée. Il fait 40 bandes ainsi et explique qu'il fait du « Bio Intensif » sur sol vivant. Il ajoute une bâche trouée pour lutter contre les adventices et ajoutera une toile au-dessus des cultures pour lutter contre les insectes ravageurs.



Alain fait aussi un peu de permaculture en agroforesterie autour de ses jeunes plants de pommiers, pruniers... En tout, il cultive 1000m² de terre.

Nous sommes ensuite allés à la rencontre des poules d'Anne. Elle a plusieurs poulaillers de 10m² pour 60 poules chacun + une clôture mobile laissant un grand espace plein air pour les poules. Les poules sont nourries tous les jours avec un

mélange de céréales de la ferme en coton. Elle supplémente en coquilles d'huître pour garantir une bonne teneur en calcium dans les œufs et une coquille assez dure pour résister au transport sur les marchés et chez les consommateurs.



N'hésitez pas à leur rendre visite :

**Au 1100 route de Touget
32 430 Saint-Georges**

La ferme est visible depuis la route : vous verrez un hangar avec une toile verte ainsi qu'une serre.

Vente à la ferme ou cueillette :

Mercredi : 17h00-18h00

Vendredi : 17h00-18h00

Samedi : 10h00-12h00

Cueillette possible sur rendez-vous par tel (0665313632).