

LINGREVILLE

Bulletin Municipal n°9 - été 2012 - Spécial Maraîchage



Evènements du semestre



Les Joyeux Farfelus en scène, le 18 mars.



Présentation du chantier de l'école, le 27 avril.



Portes ouvertes des Ateliers Créatifs, le 28 avril.



Célébration du 8 mai.



Tournage du film «Le Grand Saut», le 12 mai.



Fête de la musique, le 23 juin.

SOMMAIRE

Les commissions municipales	p.4
Calendrier des manifestations	p.6
Le budget primitif 2012	p.7
Infos Locales	p.8
Etat Civil	p.8
Lingreville, pays des maraîchers	p.9
Vente directe	p.11
A la rencontre de nos maraîchers :	
Maraîchers conventionnels.....	p.12
Maraîchers biologiques	p.17
Le maraîchage de demain	p.19
Lingreville d'antan :	
Un siècle de maraîchage à Lingreville	p.21
Les expéditeurs	p.23
Un autre temps	p.24

EDITO

Lingremaises, Lingremais,

Ce 9ème numéro de votre bulletin municipal en début d'été (j'ai vérifié le calendrier pour vous parler d'été ...) aborde principalement le sujet du maraîchage. Le lien entre cette activité et Lingreville est historique, et c'est pourquoi en tant qu'élus, nous avons pris à cœur d'anticiper l'avenir, et de ne pas considérer son déclin comme une fatalité.

Xavier JACQUET s'est vu confier une mission de prospective sur l'avenir de la production maraîchère. Ses fonctions d'adjoint chargé des affaires économiques, de membre du bureau de la communauté de communes avec les mêmes attributions, et ses responsabilités au niveau du pays de Coutances, font de lui l'interlocuteur privilégié des élus et des professionnels pour conduire des actions susceptibles de pérenniser cette activité dans notre région.

Au travers de votre lecture, vous découvrirez les professionnels de ce secteur, et vous ferez connaissance avec Biopousses et la maison du maraîchage, projets qui prennent forme. Notre volonté est que Lingreville et maraîchage ne se déclinent pas seulement au passé, mais qu'une nouvelle porte s'ouvre vers le futur.

Bonne lecture et à bientôt.



Votre Maire,
Jean-Benoît RAULT

LE MOT DE LA COMMISSION COMMUNICATION

Comme nous vous l'avons promis ce bulletin est consacré au maraîchage. Pour le touriste qui, de la D20 découvre Lingreville, il ne fait aucun doute que la production de légumes est une activité économique majeure de la commune. Et pourtant que de changements depuis la fin des années quatre-vingt-dix.

Est-il besoin de vous démontrer que Lingreville et maraîchage sont encore intimement liés, nous en sommes certains et c'est pour cela que nous sommes allés à la rencontre des maraîchers d'hier, d'aujourd'hui et de demain. A tous ceux qui nous ont donné un peu de leur temps, un grand merci et que ceux nous avons oublié sans le vouloir sachent que ce bulletin leur est dédié.

Vous avez sans doute lu ou entendu parler de Biopousses et de maison du maraîchage, vous trouverez dans ce bulletin les réponses à vos interrogations.

Vous avez une résidence secondaire à Lingreville et vous n'avez pas reçu le bulletin de cet hiver. Un certain nombre de ceux-ci seront disponibles chez nos commerçants qui se feront un plaisir de vous l'offrir lors de vos prochains achats. Bonne lecture et bonnes vacances.

Xavier JACQUET

EN COUVERTURES

Pour votre santé, consommez 5 fruits et légumes chaque jour. Slogan publicitaire qui ne fait aucun doute à Lingreville. La couverture composée par les Ateliers Créatifs de Lingreville nous met l'eau à la bouche. Qu'ils soient issus de l'agriculture raisonnée ou biologique, pas besoin de courir les grands magasins pour les mettre dans votre assiette. Ils vous attendent fraîchement cueillis chez nos commerçants, sur notre marché ou en panier chez plusieurs de nos maraîchers.

Enfin, le maraîchage fait partie de notre culture et participe à la beauté de notre paysage. Si vous en doutiez, regardez l'aquarelle au dos de la couverture et lisez attentivement ce bulletin.

Xavier JACQUET

MAIRIE DE LINGREVILLE 6 place du marché - 50660 LINGREVILLE - Tél. 02 33 47 53 01 - www.Lingreville.fr

Directeur de la publication : M. Xavier JACQUET

Mise en page: Nicolas EVARISTE - Studio Kawaa (Lingreville) - www.kawaa-design.com

Impression: Imprimerie RENOUVIN (Villedieu-les-Poêles) - www.imprimerie-renouvin.com

LES COMMISSIONS MUNICIPALES

Commission Urbanisme

Cette année, deux dossiers en cours depuis l'an dernier ont vu leur conclusion dans le premier semestre.

Il s'agit de la modification du règlement du P.L.U. et de l'appel à projets pour la création d'un camping sur les terrains communaux.

MODIFICATION DU PLU

La modification du règlement du P.L.U et la mise en conformité du schéma directeur d'assainissement avec le PLU ont été approuvées par le conseil municipal en réunion le 02/03/12 et devenues exécutoires dès réception par le Préfet des dits documents, le 20 mars 2012.

Cette modification porte sur trois éléments principaux : l'aspect des toitures, la hauteur des clôtures et l'intégration dans une zone plus favorable de quelques maisons déjà construites. Si nous voulons rentrer un peu plus dans le détail, il y a une modification des articles 1UB11, 1 AUh11 et 1 Nh11 qui dit : "la toiture des bâtiments principaux sera composée de deux pentes de même inclinaison", ensuite la dernière phrase est assouplie : "L'orientation des faîtages principaux devra suivre approximativement la direction est-ouest".

Les clôtures auparavant limitées à une hauteur de 1m20 sur toute la commune peuvent être autorisées maintenant à une hauteur de 2m, sauf les murs sur rue qui restent limités à une hauteur de 1m20. "Peuvent être autorisés sur rue, les murs surmontés d'un ensemble léger respectant l'aspect architectural du secteur, l'ensemble d'une hauteur maximale de 2 mètres". Cette disposition s'applique pour les zones UB, UC, UX, 1AU, A, 1N.

Enfin quelques maisons construites pendant l'élaboration du PLU étaient situées en zone A ou 1N et ne pouvaient bénéficier d'aucune modification dans l'avenir. Ces constructions ont été intégrées dans les zones adjacentes plus favorables.



APPEL À PROJET POUR LA CRÉATION D'UN CAMPING

25 dossiers préparés par la commission en collaboration avec le Cabinet PLANIS ont été retirés en mairie pour étude. Seulement deux candidatures sont parvenues en mairie et ont été analysées par les commissions MAPA

et tourisme le 1er juin 2012. Il s'agit de la Société Direct Loisirs de GAVRAY et l'association des mobil homes familiaux « Le Marais » de LINGREVILLE.

Ces deux projets ne sont pas concurrentiels car ils ne concernent pas les mêmes terrains. Le projet de Direct Loisirs concerne uniquement des terrains communaux, alors que celui de l'association ne concerne que des terrains privés.

En conclusion le conseil municipal décide de retenir les deux candidats qui devront, préalablement à tous travaux, déposer une ou plusieurs demandes de permis d'aménager selon leur projet.

Daniel MARIE

Commission pour le Développement Economique, Touristique et Commission Communication

DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

Depuis l'été dernier la commission a rencontré les représentants de l'UFEL pour discuter du devenir de notre bureau de poste et de la création prochaine d'une maison de santé.

Le devenir de notre bureau de poste est incertain car suivant les critères de la poste, la fréquentation en baisse régulière ne justifierait plus son maintien en l'état. Les responsables de la poste que nous avons rencontrés à plusieurs reprises, nous proposent trois solutions :

- Maintien de la poste mais avec un service minimum de 12 h d'ouverture par semaine.
- Transférer les services à la mairie, en créant une « agence postale municipale »
- Ouvrir un « relais poste » dans les locaux du Bar les Triolettes ...

Le conseil municipal ayant rejeté la seconde hypothèse, les deux autres solutions sont à l'étude.

Le dossier de la maison de soin a fait l'objet d'une concertation avec les intéressées. L'étude puis les travaux devrait être engagés avant fin 2012, nous en reparlerons dans le prochain bulletin.

TOURISME ET COMMUNICATION

Comme indiqué précédemment la commission tourisme a participé à l'élaboration de l'appel à projets pour la création de campings dans la zone 1AUt.

La commission communication remercie Monsieur Alain NICOLE d'Hérengevillie et l'Office de Tourisme de Montmartin pour le prêt de l'exposition « l'histoire du maraîchage dans notre canton ». Visible à la mairie jusqu'à la fin juin et peut être au-delà. Vous pouvez découvrir une synthèse de cette exposition dans la vitrine du magasin de M. et Mme LENOIR située près de l'église de Lingreville.



ENTRETIEN DE LA VOIRIE À CHARGE DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Suite au choix d'une nouvelle entreprise pour l'entretien et le broyage des bernes, il est constaté que les travaux partiellement réalisés ne donnent pas satisfaction.

A maintes reprises, la municipalité a relancé les services de la communauté de communes pour faire part de son mécontentement quant aux travaux réalisés et un courrier sera adressé au président de la communauté de communes.

SITE INTERNET DE LA MAIRIE DE LINGREVILLE

Depuis deux ans le site de la mairie a changé de look, avec le concours d'Aurélien CAUSSEROUGE, Lingremais, qui en assure bénévolement la mise en page.

Sur la période **juin 2010 à juin 2011**, 2 188 visiteurs ont consulté 6.891 pages. Pour la période suivante, **juin 2011 à juin 2012**, la fréquentation a plus que doublé : 5 411 visiteurs ont regardé 14 315 pages. C'est la page d'accueil qui est la plus fréquentée, car l'on y trouve l'horloge des marées, et la météo.

Les associations lingremaises arrivent en 2ème position, viennent ensuite la géographie, l'hébergement (gîtes et camping), et histoire et patrimoine.

Vous pouvez aussi consulter les bulletins municipaux, page par page sur votre ordinateur, à partir de la rubrique : Infos municipales. Les bulletins ont été lus sur le site 776 fois depuis 2 ans. Les consultations sont faites par des internautes de tous les pays d'Europe mais aussi par des gens des Etats-Unis et d'Amérique du Sud...

Si vous souhaitez faire paraître une information locale sur ce site, ou proposer des modifications vous pouvez déposer votre info à la mairie de Lingreville ou envoyer un courrier mail à : mairie-lingreville@wanadoo.fr, qui fera suivre à la commission communication. **Adresse du site : www.lingreville.fr**

Commission Voirie

GIRATOIRE DU FROT

Intersection des routes départementales 20 et 220

Attendu depuis de nombreuses années, l'aménagement du giratoire arrive à la phase finale avant exécution.

Le bornage définitif des dernières emprises foncières a eu lieu fin juin 2012.

Le démarrage des travaux est programmé pour début septembre 2012.



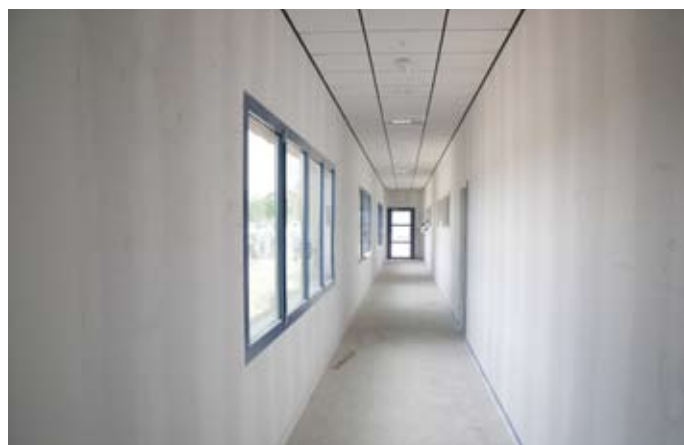
Commission Bâtiments

ÉCOLE MATERNELLE ET CENTRE D'ACCUEIL PÉRISCOLAIRE

Les travaux se poursuivent selon le planning programmé. Le carrelage du hall d'accueil est terminé et la préparation des peintures en cours ainsi que les aménagements extérieurs.

Le mur de soutènement sur la rue des écoles est achevé et un parement en pierres identique à celui de l'école primaire sera réalisé ultérieurement.

La rentrée scolaire de septembre 2012 se fera dans les nouveaux locaux sauf événement imprévu.



Commission Finances

Le budget 2012, s'inscrit dans la continuité de celui de 2011. La construction du pôle scolaire et de la garderie monopolisant la quasi-totalité de nos investissements. Grâce à la vente d'un terrain nous avons pu dès fin 2011, rénover le chauffage et le réseau électrique de l'église.

Compte tenu de l'urgence de créer la maison de soin, nous avons prévu le budget nous permettant de lancer les études dès septembre.

En outre, si la vente de terrains communaux dans la zone 1AUt se concrétise, nous pourrions également attaquer les travaux en 2012. Les autres investissements concernent l'achat de matériel pour la cantine, le pôle scolaire, les services techniques communaux et le renouvellement du matériel informatique du secrétariat de la mairie.

En vue de la création d'un ECO-PÔLE et de la maison du maraîchage, nous avons prévu une réserve foncière de

50000 € pour l'achat de la coopérative.

En 2012, la section fonctionnement verra son budget réduit de près de 150 000€, les charges de personnel resteront stables. Cependant une hausse de 1,8% des salaires correspondant à des changements d'échelons est prévue. A noter que pour la première fois le budget général n'est pas obligé de contribuer à l'assainissement collectif.

Pour des raisons d'équilibre du budget investissement, la commune a inscrit un emprunt supplémentaire de 180 000€. Il s'agit d'un prêt relais destiné à équilibrer, si nécessaire, la trésorerie en attente du reversement par l'état d'une partie de la TVA payée pour les travaux de l'école.

Les dotations de l'Etat et autres participations sont en légère baisse (-5281€). Afin de compenser partiellement cette baisse des recettes, le conseil municipal a voté une hausse des impôts locaux de 1% ce qui correspond pour 2012 à un complément de recettes de 2430 €.

Seul l'avenir nous dira si dans un contexte de crise, la participation de l'Etat aux communes se stabilisera ou non.



X. JACQUET

CALENDRIER DES MANIFESTATIONS

MOIS	DATES	MANIFESTATIONS	ORGANISATEURS
JUILLET	16	Veillées pique-nique 19H00 - 23H00 Le Manoir De La Bissonnerie Lingreville Mr & Mme Angot - Réservations : 02 33 47 51 80 Apporter son pique nique	Commune de Lingreville Office de Tourisme A.C.L
	17	Rando des églises de Hauteville à Lingreville 14H30 RDV église Hauteville	Amis de la paroisse du canton de Montmartin Sur Mer
	Tous les lundis	Concours de pétanque ouvert à tous	Pétanque A-B-C-M
AOÛT	4	Assemblée Générale à 9H30 à la salle communale	Association de Défense des propriétaires du «marais»
	9	Randonnée pédestre - 19H le Bourg	Office de Tourisme Commune de Lingreville
	12	Fête des coques d'or Assemblée Générale (Date non déterminée)	Paroisse St Vincent de Paul Les Chasseurs
	Tous les lundis 5 et 18	Concours de pétanque ouvert à tous Concours en doublette	Pétanque A-B-C-M Pétanque A-B-C-M
SEPTEMBRE	2	Fête du Gigot Méchoui Salle Normandy à 12H	UFEL
	16	Randonnée des 2 Havres	Amis de L'école Publique
	29	Loto soirée - Salle Normandy	Comité des Fêtes
NOVEMBRE	11	Cérémonie Monument aux Morts à 12H suivi d'un vin d'honneur	Union des combattants
DECEMBRE		Quinzaine commerciale Marché de Noël - Concert	UFEL

LE BUDGET PRIMITIF 2012

Section Fonctionnement

Dépenses

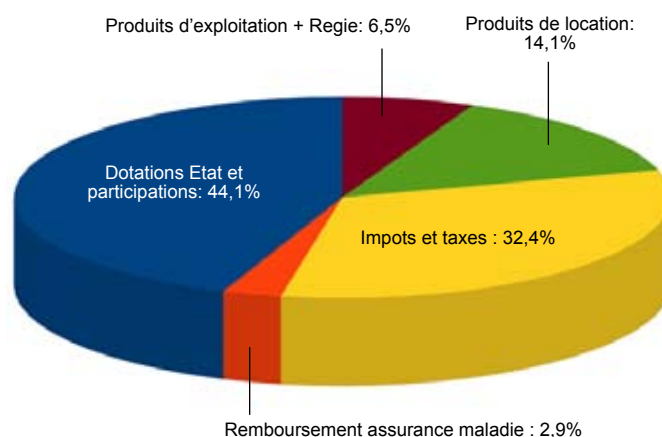
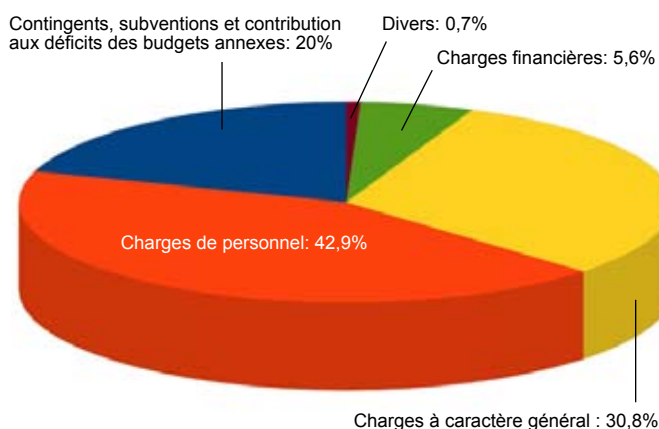
- Charges à caractère général	208 507 €
- Charges de personnel	290 250 €
- Contingents, subventions et contribution aux déficits des budgets annexes	134 948 €
- Charges financières	36 872 €
- Prélèvement pour investissement	0 €
- Dotation aux amortissements	0 €
- Contribution au service assainissement	0 €
- Divers	4 900 €

TOTAL: 675 477 €

Recettes

- Impôts et taxes	219 118 €
- Dotations Etat et participations	298 075 €
- Produits d'exploitation	39 714 €
- Produits de locations	95 000 €
- Affectation résultat de l'exercice 2011	0 €
- Travaux en régie	4 030 €
- Remboursement assurance / arrêt maladie	19 540 €

TOTAL: 675 477 €



Section Investissement

Dépenses

- Remboursement d'emprunts	70 804 €
- Dépenses d'équipements	999 190 €
- Acquisition de terrains (réserve)	50 000 €
- Autres (cautions, étutes...)	39 366 €
- Contribution au budget lotissement "Les Pommiers"	100 000 €

TOTAL: 1 259 360 €

Recettes

- Emprunts	180 000 €
- Subventions et participations	536 425 €
- FCTVA	38 600 €
- Affectation résultat 2011	102 753 €
- Excédent d'investissement 2011	394 582 €
- Autres (amortissem., dépôts de garantie)	7 000 €

TOTAL: 1 259 360 €

NOUVEAUX PROGRAMMES INSCRITS AU BUDGET 2012

Réserves foncière : acquisition de terrains	50 000 €
Equipement aire de jeux	8 000 €
Etudes : maison de soin et maison du maraîchage	20 155 €
Travaux en régie (Maison Langlois)	4 000 €
Pôle scolaire et garderie : reste à réaliser 2011 - prévision 2012	885 690 €
Pôle scolaire et cantine : acquisition de matériel	33 000 €
Matériel technique	14 500 €
Mise en conformité électricité et chauffage église	44 000 €
Frais modifications PLU	7 211 €
Cimetière : programme 2011.....	10 000 €

INFOS LOCALES

Le gîte communal

Pour le gîte communal, cette année sera comme le temps: plutôt morose. En effet, les premiers mois de l'année ont été très calmes (1 semaine en février et 2 week-end en mars). Le mois d'avril a affiché complet et il en sera de même pour juillet et août.

Le bilan provisoire est de :

- 18 semaines du samedi au samedi
- 5 mid-week du lundi au vendredi
- 9 week-end du vendredi au dimanche

Il reste des disponibilités sur octobre

- 1 semaine réservée
- Novembre libre
- Décembre libre jusqu'au 29
- 1 réservation pour la semaine du 29/12 au 5/01/2013

Les réservations se font souvent au dernier moment et cette année nous avons reçu (et recevrons) des collectivités (établissements spécialisés, maisons de retraite) et assez peu de familles

La pétanque

Tous les jours, à partir de 15H sur le terrain de Lingreville, venez nous retrouver pour faire les parties de pétanque à la mêlée, licenciés et non licenciés.

En été, juillet et août, des rencontres sont organisées tous les lundis après-midis.

A-B-C-M club de pétanque

Terrain de pétanque - 50660 LINGREVILLE

Contact :

M. QUESNEL Fabien

4 rue du frot - 50660 Lingreville

Tél. 02 33 07 30 84 - 06 46 70 96 58



ETAT CIVIL

Naissances

ANGOT Elisa *le 26/04/2011*
OZENNE - MOREAU Lilouen *le 04/06/2011*
LETELLIER Zoé *le 23/06/2011*
PERREAU Adalrik *le 14/07/2011*
BUSNEL Manoa *le 14/08/2011*
BENDIA Eléana *le 27/08/2011*
ROUILLARD Clémence *le 23/08/2011*
NICOLLE Ivann *le 28/08/2011*
PAPEGHIN Lila *le 09/09/2011*
GERMAIN - BELLAY Malo *le 13/09/2011*
CLEMENT - COTTUZ Léa *le 09/11/2011*
ECROIGNARD Loïs *le 30/11/2011*
BAZIRE Louane *le 25/12/2011*
EUDS NOEL Gabriel *le 27/01/2012*
ILUNGA WA ILUNGA Enora *le 20/02/2012*
PIMOR Zao *le 22/02/2012*
CREBILLER FOSSEY Clément *le 07/03/2012*
TIREL Margot *le 04/04/2012*
JENNET GADBLED Kalicya *le 12/06/2012*

Décès

HUE Florian *le 22/04/2011*
LECLERCQ Franck *le 17/08/2011*
ROBLEDO Avelino *le 17/08/2011*
OSMOND Franck *le 18/01/2012*
CALIPEL Albertine veuve DOUCHIN *le 28/03/2012*
HULIN Guy *le 24/05/2012*
OUVRARD Josette épouse KAMINSKI *le 22/06/2012*

Transcription de décès

LECONTE Richard *le 19/06/2011*
SAINTANGE Alphonse *le 02/09/2011*
HEBERT Juliette épouse COEURET *le 27/09/2011*
PELTIER Serge *le 14/10/2011*
LEBOUTEILLER Joseph *le 06/11/2011*
BINDEL Yolande *le 15/02/2012*
THEZARD Georges *le 20/04/2012*
SAILLE Pierre *le 25/05/2012*

Mariages

COUROIS Charline et VIGOT Christophe *le 20/08/2011*
CLEMENT-COTTUZ Frédéric et MARTIN Isabelle
le 01/10/2011

LINGREVILLE, PAYS DES MARAÎCHERS

Un alignement de tracteurs et de remorques lourdement chargés de salades, tous faisant la queue devant les bâtiments de la coopérative... Tel est mon premier souvenir de Lingreville. Ce jour de juin 1990 en vacances chez des cousins à Briqueville sur Mer, nous achetions notre pain chez Ferdinand.

J'étais loin d'imaginer que 22 ans plus tard, adjoint à la mairie de Lingreville, je me battrais aux côtés des maraîchers de la côte ouest et du bassin de Lingreville, en particulier pour sauvegarder cette activité économique essentielle pour notre région.

Le maraîchage et Lingreville ont une longue histoire commune. Le village Chou, la rue des Maraîchers prolongée par la rue des Chouers, non seulement perpétuent le souvenir des générations de maraîchers qui ont produit d'excellents légumes dont « le chou de Lingreville » qu'ils allaient vendre sur les marchés de toute la région, mais irriguent aujourd'hui encore la principale zone de production maraîchère de la commune.



Avant de faire le point sur la situation actuelle et future de la production légumière sur la côte ouest et dans le bassin de Lingreville, j'invite nos lecteurs à relire les données sur l'agriculture que nous avons publiées dans le bulletin N°8.

X. JACQUET

Quels avenir possibles du bassin légumier côte ouest ?

C'est à cette interrogation qu'un groupe de travail d'une vingtaine de personnes a été constitué à l'initiative de la Chambre d'Agriculture et de l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) Jardins de Normandie. La composition du groupe représente une diversité de points de vue.

En effet sont représentés les légumiers indépendants, les organisations professionnelles agricoles (CA, ADASEA, SAFER, Syndicats), les salariés agricoles, des acteurs de l'environnement (CPIE, SYMEL), les organisations de producteurs et leurs adhérents (GPLM, AGRIAL), les opérateurs logistiques de transport, stockage..., les accompagnateurs de la filière: les banques, comptables, organismes de développement dont le SILEBAN le CFPPA...) et enfin des collectivités territoriales (communes et CG50), c'est à ce titre que je représente : le Syndicat Mixte du Pays de Coutances, la communauté de communes de Montmartin-sur-Mer et la commune de Lingreville.

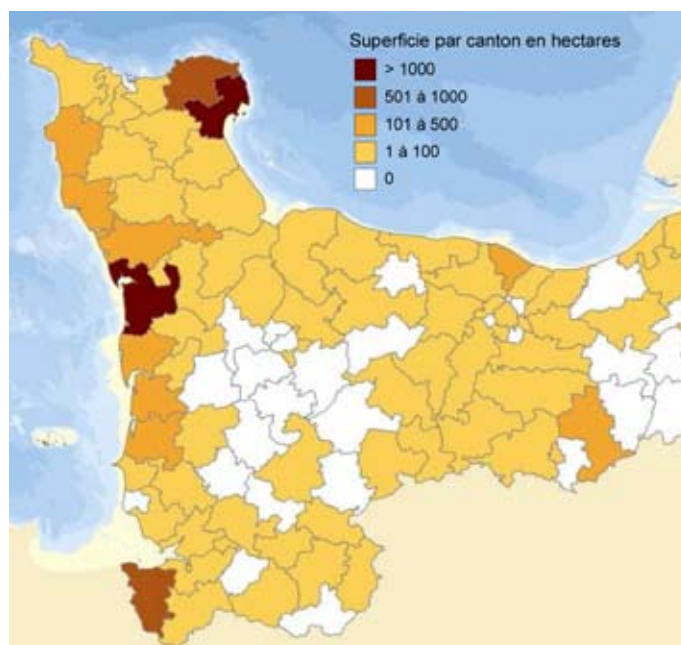
La première étape du travail est sur le point de s'achever. Elle a pour objectif d'identifier clairement les problématiques et les conséquences de ces dernières sur le futur. De mettre en évidence les moteurs ou les freins de l'évolution et de faire des hypothèses d'évolution du maraîchage sur la côte ouest. Aujourd'hui, s'il est trop tôt pour vous faire part des conclusions de cette prospective, il me semble utile de vous donner un certain nombre d'informations concernant l'évolution récente de la production dans la Manche et sur le bassin de Lingreville

Etat des lieux

Avec l'autorisation de la Chambre d'Agriculture nous vous proposons un ensemble de tableaux qui mettent

en évidence les difficultés que connaît la production légumière sur la côte ouest depuis ces dix dernières années. Comme vous le constaterez, si la production de la carotte dans la Manche représente encore près d'un quart de la production française, elle ne représente plus que 1,4% de la production européenne, heureusement, le poireau fait mieux puisque la part de la Manche dans la production européenne est de 3,5%. Quant à Lingreville, sa production de carottes est devenue confidentielle et, hélas, celle de la salade aussi.

La côte ouest : un des trois bassins de la Manche



données IFREMER / SHOM / IGN / DRAF

Comparaison des bassins manchois

LEGUMES	Baie MSM		Val de Saire		Côte Ouest	
	TONNAGE	Période de récolte	TONNAGE	Période de récolte	TONNAGE	Période de récolte
Carotte	18 000	mi-juillet à février	15 000	mi-septembre à fin avril	38 000	mi-août à fin avril
Poireau	3 500	mi-août à fin-avril	12 000	mi-août à avril	13 000	mi-août à fin-avril
Chou-fleur			22 000	septembre à fin-mai		
Chou	2 000	août à fin avril	12 000	août à fin avril	2 500	août à fin avril
Salade	9 500	mars à décembre	7 500	mars à décembre	5 500	mars à décembre
Navet	4 000	fin mai à fin mars	5 000	fin mai à fin mars	5 000	fin mai à fin mars
Pomme de terre primeur			12 000	juin à juillet		
Pomme de terre à chair ferme	8 000	août à fin novembre	2 000	août à fin octobre		
Persil			1 000	septembre à fin janvier		
Céleri rave	11 000	toute l'année	300	toute l'année	1 000	toute l'année
Céleri branche			2 000	août à décembre		
Brocoli			1 000	mi-août à fin-novembre		

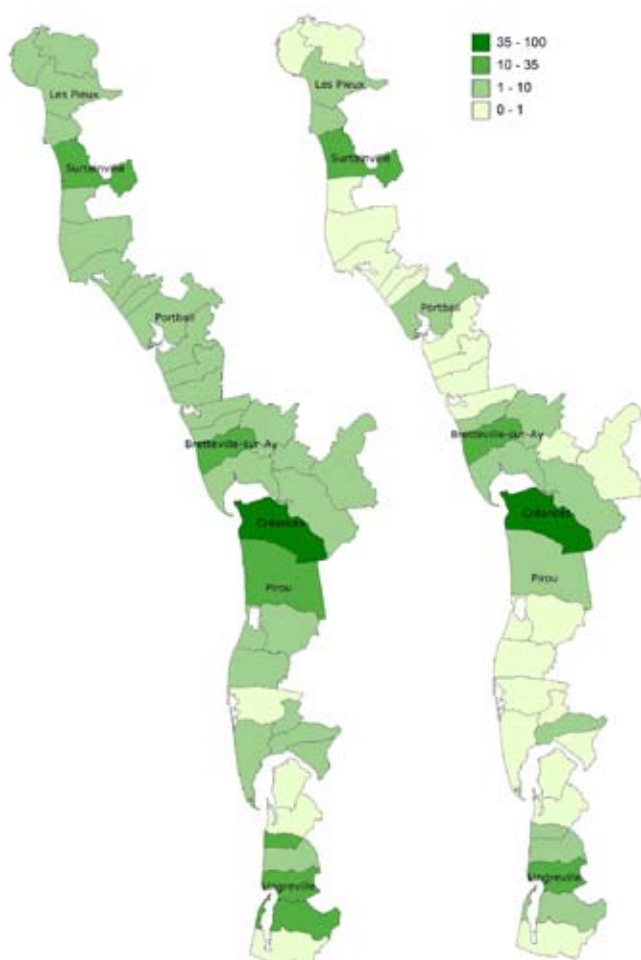
Source : AOP Jardins de Créances

Evolution des Exploitations

Nombre d'exploitations légumières par commune (- 45 % en 10 ans).

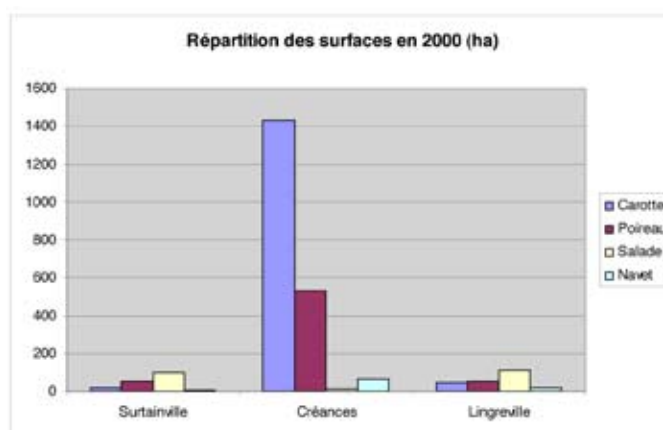
en 2000

en 2010



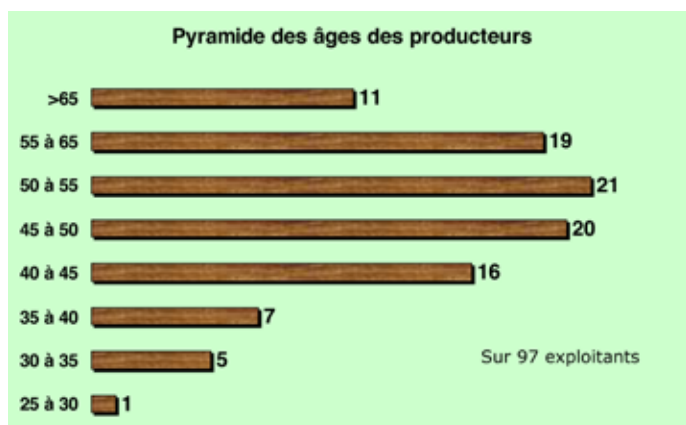
Source : RGA 2010

Evolution des surfaces



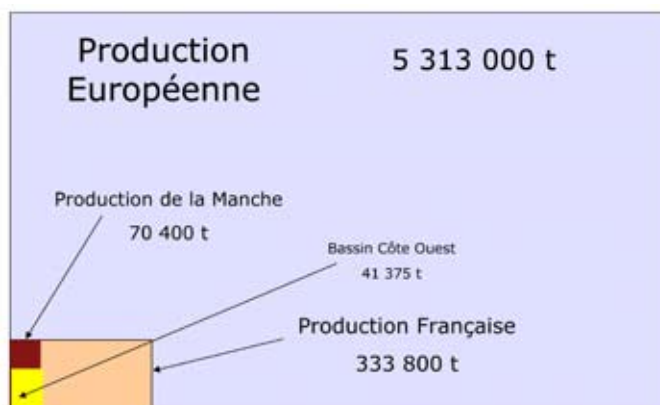
Source : RGA 2010

Pyramide des ages



Source : organisations de producteurs

Les ordres de grandeur



Source : AOP et Syndicat

Conclusions

Le vieillissement des producteurs, la diminution depuis 10 ans du nombre des exploitations (-45%) et la réduction des surfaces cultivées, pourraient conduire nos responsables politiques à tirer un trait sur le maraîchage de la côte ouest. Cela serait une grave erreur, car la production légumière sur la côte ouest n'est pas le fruit du hasard, mais de la conjonction d'un climat maritime, tempéré et humide et d'une terre exceptionnelle permettant tout au long de l'année, la culture d'une gamme étendue de légumes de grande de qualité.

Certes, le métier de maraîcher est dur, et l'économie moderne ne laisse aucune place aux aléas d'une production qui dépend du climat. Autant de raisons qui font hésiter les jeunes qui assureront la relève. A nous les parents, de convaincre nos enfants que le métier est noble et que la bonne santé de nos concitoyens dépendra plus de la qualité des légumes qu'ils mangeront, que des pilules de l'industrie pharmaceutique, ces dernières étant ou non remboursées par la sécu.

A nous les consommateurs de revoir nos modes de vie et de reconnaître à leur juste valeur, les légumes que nous achetons, A nous les élus de donner à ces jeunes qui osent faire le pari d'une agriculture raisonnée ou biologique, les moyens de se former, de s'installer chez nous et de vivre décemment de leur métier.

Autant de raisons qui motivent notre engagement aux côtés de nos maraîchers, de BIOPOUSSES et l'édification d'un Eco-centre sur le site de la coopérative pour que notre commune reste le porte-drapeau de l'excellence du légume coutançais.

X. JACQUET

VENTE DIRECTE

Où trouver des légumes frais en toutes saisons ?

Si Coccimarket, place du marché, vous propose un rayon de légumes frais et BIO en toutes saisons, certains de nos producteurs sont présents le vendredi sur le marché ou font de la vente directe à la ferme :

Alain LALOS

1 rue des Chouers
Ouverture tous les jours sauf le samedi après-midi et le dimanche. Possibilité de commander votre panier de légumes avant lundi soir à l'office de tourisme d'Hauteville-sur-mer et de venir le chercher le mardi midi.

9,50€ pour 5 Kg de légumes frais.
La cagette est consignée 2€

Sylvie LEGRAND

11 bis route des Longs Bois
Vente directe le jeudi de 16h30 à 19h30
Panier de saison / Vente au détail.

Brigitte et Denis Rosselin

36 rue du Ruet
Vente directe tous les jours
Tel. 02 33 47 63 63

Terre Ferme

rue de Beaumont
Label « BIO » - Paniers de légumes de saison
Vente directe à la ferme le mardi de 17h à 19h

Les terriers du mesnil

4 rue de Chausey
Tel. 02 33 46 56 75
Label « BIO » - Vente directe à la ferme
Le dimanche sur le marché de Hauteville-sur-Mer

A LA RENCONTRE DE NOS MARAÎCHERS

Propos recueillis par Brigitte REMIGEREAU et Xavier JACQUET

Maraîchers conventionnels

GAEC LALOS

Issu de l'école nationale d'ingénieurs horticoles à Angers, puis aide familial pendant 6 ans, Alain LALOS reprend l'exploitation de Gustave et Madeleine LALOS, ses parents. Il est installé depuis 1983 en GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun). Le GAEC LALOS à Lingreville est une entreprise maraîchère créatrice d'emplois, avec environ 10 équivalents temps plein à l'année, dont une jeune en contrat d'apprentissage.



Diversification de la production

Avec 24 espèces différentes, la production du GAEC est très diversifiée. Les 7 principaux légumes commercialisés sont les salades, les tomates, le céleri rave, les endives, la carotte, les poireaux et les choux. Le GAEC LALOS propose également à sa clientèle des légumes rares et anciens comme les panais, les radis noirs, une dizaine de variétés de tomates etc. Une spécialité de la maison est l'aubergine blanche, recherchée par les amateurs de cuisine légère. Quant aux poivrons, ils sont de toutes les couleurs : verts, jaunes, oranges, violets ou rouges.

Maraîchage raisonné.

Les légumes sous serres poussent à partir de plants nantais greffés. La maison LALOS pratique le maraîchage raisonné : elle n'utilise pas de désherbants, et s'astreint à un sarclage manuel une fois par mois. Les engrais utilisés sont agrées par la filière bio. L'arrosage sous serres se fait au goutte à goutte 2 fois par jour. Lors de notre visite, nous avons découvert un chef d'exploitation attentif à ce que les légumes ne soient pas stressés. Il n'enroule pas les pieds de tomates sur leurs supports, mais laisse les tiges pousser bien droites, simplement retenues par un clips, solidaires d'un fil attaché au sommet de la serre.

Cultures sous abri et de plein champ

Alain LALOS cultive 33 ha, dont 18000 m² de serres et 10 ha de céréales en rotation. Les carottes, les salades, les céleris... sont cultivés en plein champ avec une rotation

de 4 ans. Les tomates, poivrons, aubergines et courgettes poussent sous des serres chauffées uniquement par le soleil mais avec une aération automatisée. Après l'arrachage des légumes d'été, les serres multi-chapelles sont réutilisées pour les salades d'hiver. L'élimination des déchets verts et des bâches plastiques noires pose un vrai problème. Les entreprises chargées de la collecte de ces déchets exigent le tri et le compactage des déchets avant transport. C'est une importante question environnementale à débattre entre les professionnels des filières agricoles et les collectivités locales.

Commercialisation

90% de la production est vendue aux centrales d'achat de Basse-Normandie, à des grossistes locaux, et à l'industrie agro-alimentaire locale. Nouveauté : le démarchage des grands magasins qui proposent de plus en plus de produits locaux. Tradition oblige, l'autre partie de la production, soit environ 10% des légumes, est vendue au détail sur les marchés. Ainsi depuis 1952, la famille LALOS est présente sur les marchés de Coutances le samedi et le jeudi !



Avenir

La main-d'œuvre représente un très gros poste dans le budget de l'entreprise. Alain LALOS s'interroge sur le devenir de son exploitation. Dans quelques années la retraite, qui aura la capacité technique et financière pour reprendre l'entreprise et sous quelle forme ? Une société financière ou bien plusieurs jeunes passionnés de maraîchage qui décideraient de s'associer ou d'exploiter individuellement l'ensemble des terres ? L'avenir le dira. En attendant, Alain LALOS a rejoint le bureau de l'association, pour l'excellence du légume coutançais, qui a pour objectif la sauvegarde et la promotion de la production légumière sur la côte ouest. Comme vous pouvez le constater, ce n'est pas le travail qui manque !

Contact

Alain LALOS
1 rue des Chouers à Lingreville
Tél. 02.33.47.64.91

Joël FRANÇOIS, maraîcher

Un tour d'Europe à moto

Né à Lingreville, Joël FRANÇOIS s'inscrit dans une filiation de légumiers du terroir. Déjà ses 4 grands-parents maternels (AUGUSTE-LOUIS) et paternels (FRANÇOIS) allaient, en voiture à cheval, approvisionner en légumes frais les épiceries granvillaises. De même, ses parents livraient en camionnette Citroën leur production de légumes plusieurs fois par semaine à Granville. Dans les années 60-70, lors des périodes hivernales sévères, les choux et les carottes de Lingreville étaient exportés en quantité pour ravitailler l'Allemagne. Ses parents, cultivaient environ 4 ha, et ont été dans les premiers à installer l'irrigation sur leurs terres. Ils ont toujours diversifié leurs cultures. Ils pratiquaient aussi plusieurs buttages successifs ce qui améliorait la croissance tout en accomplissant un désherbage entre les rangs.

Pendant ce temps Joël FRANÇOIS se forme à l'ajustage hydraulique et travaille dans une usine de Flers. De 18 à 35 ans la moto et le sport sont ses grandes passions : champion de cross militaire, attaquant au tennis de table, il joue dans l'équipe de foot de Lingreville. Avec des copains, il fait un tour d'Europe en moto. Il quitte Flers pour une entreprise granvillaise spécialisée dans le matériel hydraulique. Mais en 1985, le décès de son père âgé de 59 ans, le ramène brutalement au maraîchage, auprès de sa mère qui poursuit l'exploitation familiale.



Une énergie entrepreneuriale

En 1996 il construit grand hangar agricole et des bureaux attenants, rue de la Hoguette. Il cultive en alternant des parcelles de blé et d'orge avec les navets, choux, laitues, betteraves, céleri, concombres et courgettes. Il se lance alors dans le conditionnement en barquettes, et s'équipe de nouveaux outils dont un laveur de poireaux. Il empaquette les légumes et propose 5 à 6 conditionnements différents (de 500 g à 5 Kg). Il produit des barquettes pot au feu, avec les poireaux, carottes, oignons, navets prêt à cuire et offre de la betterave cuite en sachet.

Amendement du sol

Joël FRANÇOIS cultive essentiellement en plein champ (environ 33 ha) et peu sous serres (800 m²). Il exploite 19 ha sur Lingreville, le reste des terres étant sur Annoville et Bricqueville-sur-Mer. Il possède environ 5 ha en propriété, le reste de l'exploitation est loué à une trentaine de propriétaires, ce qui n'est pas sans problème car les parcelles ont une surface moyenne de moins

de 1ha. Il pratique la rotation triennale des cultures, et amende les terres avec du fumier de bovin composté avec de la paille. Il pratique la surveillance active et ne traite ses légumes qu'en cas de nécessité même s'il est contraint de réagir contre les pucerons et la chenille avant qu'il ne soit trop tard. Il utilise encore quelques désherbants mais ne répand plus de nitrates

Partenariat et engagements

Joël FRANÇOIS ne travaille pas seul. Il reconnaît la grande compétence de ses salariés. 7 exercent à plein temps, dont une secrétaire, et l'été il embauche des saisonniers soit l'équivalent de 10 temps pleins annuels. Le syndicalisme, Joël FRANÇOIS le pratique depuis les années où il était ajusteur hydraulicien. Aujourd'hui il milite à la FNSEA. Il siège à plusieurs commissions, à la SAFER, au conseil d'administration de BIOPOUSSES et à la commission employeurs de la Chambre d'Agriculture. Il est affilié à la CUMA d'irrigation de Lingreville et pour les loisirs il est membre de VTT TRIAL VELO de Bretagne, du Moto Club Les Calmos, et licencié au tennis de table.



Le futur

J'aime mon métier, mais je garde les pieds sur terre, nous dit Joël FRANÇOIS. Le travail est difficile et le bénéfice n'est pas toujours à la hauteur des heures de présence sur le terrain, ceci explique sans doute pourquoi des dizaines d'ha de terres maraîchères disparaissent tous les ans par manque de repreneurs dans la filière légumes. J'espère trouver une solution garantissant à mon personnel la poursuite de l'activité car à Lingreville, il y a tout ce qu'il faut pour faire du bon maraîchage diversifié.

Contact

Joël FRANÇOIS
route de la Roncette à Lingreville
Tél. 02.33.47.59.64

Pascal ADAM maraîcher Briquais et Lingremais

Une famille de Chouers

L'arrière grand-père de Pascal ADAM était un chouier, il vendait ses plants de choux sur le marché de Villedieu-les-Poêles. Avec des liens en osier il ficelait des bottes de 100 plants de choux pour les paysans, il cultivait aussi des mottes de betteraves et des panais pour les bestiaux. Le père, Georges ADAM a fait toute sa carrière dans le

maraîchage. Aujourd'hui Pascal est, à 45 ans, à la tête d'une entreprise agricole de 5 salariés. Son épouse est mareyeur et ils ont un fils de 13 ans.

Après un BTA de floriculture, Pascal ADAM revient à la culture des légumes. En 1986, il est aide-familial et produit avec son père les premières salades pour l'usine Florette qui vient de s'installer à Lessay. En 1990, Pascal ADAM se met en GAEC avec sa mère et installe ses premières serres multi-chapelles. Depuis 2009, il travaille à son compte, sur 25 ha, dont 6 de céréales, 17000 m² de serres et le reste en légumes de plein champ. Il est souvent sur Lingreville puisqu'il y loue 7 ha pour ses productions et a la responsabilité de la coopérative.

Un producteur de salades

Actuellement, il cultive sur 10 ha environ 800 000 mottes de salades par an, des poireaux sur 4 ha et des carottes de sable sur 2 ha, des oignons et des échalottes... Sous abri, il cultive des tomates, des aubergines et des poivrons, et au printemps des pommes de terre primeurs sous tunnel. La production la plus importante est la mâche sous serres. 99.9% de la production est livrée sous contrat à Agrial pour l'usine Florette. Les carottes sont conditionnées en baquettes de 1Kg pour Prim'co. Le reste est vendu à la ferme et sur le marché de Villedieu. Malgré une année 2011 qui a vu un effondrement de la demande en salades (-59% en Allemagne), il a produit 26 tonnes de mâches qui ont transité par la coopérative de Lingreville. La stratégie de Pascal ADAM est de produire selon les goûts des clients, et de trouver pour les laitues des variétés plus pommelées et plus résistantes.



Depuis 2009, Pascal ADAM, administrateur d'AGRIAL a la charge de ce qui reste du fonctionnement de la coopérative. Il réceptionne également les camions chargés de palettes de radis noirs et de navets produits dans le Val de Saire et la Baie du Mont St-Michel qui sont stockés à -1° dans les grands frigos d'hiver de la coopérative.

Pascal ADAM reste confiant dans l'avenir car actuellement, se dessine un renouveau.

La recherche des semenciers a permis de trouver des graines qui produisent des salades sans pucerons. Des méthodes de culture avec beaucoup de rotations, permettent de limiter les intrants et de diminuer les frais de production. Son souhait : doubler la surface de ses serres.



Un coopérateur

Le père de Pascal ADAM a été avec quelques Lingremais, pionnier de la construction de la coopérative agricole de Lingreville. Dans les années 90, environ 27 producteurs de salades utilisaient les services de la coopérative. Aujourd'hui, il en reste 3. Les exploitations trop petites, trop peu rentables, les départs à la retraite non remplacés, des variétés et une qualité parfois inadaptées à l'agro-alimentaire ont été la cause de ce déclin nous précise Pascal ADAM. D'autres facteurs sont intervenus, comme le choix des agriculteurs éleveurs d'abandonner les légumes au profit des céréales primées par la PAC. Agrial a préféré investir dans de nouveaux matériels à Créances plutôt qu'à Lingreville. Dès lors, nos producteurs ont été obligés d'envoyer leurs carottes à la coopérative de Créances qui possédait les nouvelles machines (Vacuum cooling) permettant de refroidir les légumes à cœur et ainsi décupler leur conservation. D'où des coûts de production supplémentaires.

Contact

Pascal ADAM

23 route de la Bretonnière 50490 Bricqueville sur Mer
Tél. 02 33 45 80 91 et 06 78 56 60 01

Didier MARIE - maraîcher éleveur

A 45 ans, Didier MARIE est l'un des jeunes maraîchers lingremais. Producteur de salades (chicorées frisées) et de poireaux, il élève aussi 9 bœufs pour la boucherie.



Un savoir-faire respectueux de l'environnement

Didier MARIE formé à la Maison Familiale Rurale de Coutances puis aide familial, il s'installe à son compte en 2004, après la cessation d'activité de ses parents. Son domaine de production est le légume de plein champ. Il travaille seul la majeure partie du temps. Il lui arrive de

pratiquer l'entraide avec des collègues agriculteurs, par des coups de mains réciproques. Certains jours en juillet, il démarre le rotovateur à 4h du matin, puis il roule la parcelle. A 8h elle est prête à recevoir la machine à tricot ce qui sert à repiquer les poireaux, jusqu'à midi. L'après midi, c'est l'arrachage de légumes pour la livraison du soir à la coopérative de Lingreville. Il travaille ainsi une superficie de 11 ha, dont 3 ha de poireaux semés et une vergée* de frisées repiquées. Le reste des terres sert à la rotation des cultures, aux céréales et à l'herbe pour les bestiaux. Il travaille sous contrat avec la société Priméale. Un technicien conseil de cette société intervient pour l'aider à trouver le meilleur équilibre entre le respect de l'environnement et la performance économique. Un suivi de la fertilisation des terres est assuré par des analyses. De plus en plus des produits répulsifs à base d'extraits de plantes sont utilisés. Du compost végétal est aussi apporté pour répondre aux certifications des bonnes pratiques agricoles des légumiers manchois.

Des aléas

Didier MARIE nous précise que chaque année il cultive sur une vergée environ 10 000 salades. Dans la pratique, il repique 2 000 salades tous les 15 jours. Et 5 jours avant la date de livraison, il les recouvre une à une de doubles clochettes pour les faire blanchir, juste comme il faut. Malheureusement, il est totalement tributaire de la météo. Un excès d'humidité suivi d'un coup de chaleur grillera une partie de la salade, et ce sont 2 000 chicorées impropres à la commercialisation qui seront ré-enfouies dans la terre. A ces manques à gagner s'ajoutent aussi les palettes de légumes qui resteront trop longtemps dans les frigos de la coopérative à cause d'une chute des ventes et qui seront détruites sans être payées au producteur. "Il me faut beaucoup de courage et d'opiniâtreté pour continuer à produire, jour après jour, malgré tous les aléas" nous dit Didier MARIE. Heureusement, il bénéficie de la cuma d'irrigation, avec un forage qu'il partage avec Pascal ADAM. Le cours des légumes évolue peu. Les poireaux sont vendus en moyenne 0,30 euros le Kg. Autrefois, pendant un hiver rigoureux les prix en hausse permettaient de rattraper les pertes antérieures. Aujourd'hui, il y a tellement de stocks et d'arrivages d'autre pays européens, que les prix semblent toujours être tirés vers le bas.



L'amour du métier

A la suite de ses parents, Didier MARIE s'est outillé. Il utilise une machine pour laver les poireaux et les conditionne dans des cagettes en plastique qu'il porte à la coopérative pour expédition...

Si il s'initie à l'informatique, il aime surtout sa terre, ici elle est fraîche et nécessite peu d'arrosages, là elle est légère et facile à retourner. Et lorsqu'il nous parle du panorama sur la mer qu'il contemple lorsqu'il travaille à la Hoguette, il nous fait partager son bonheur de cultiver un terroir privilégié.

Contact

Didier MARIE

46 rue du 30 juillet 1944 à LINGREVILLE

Tél.06 07 62 01 01

**une vergée correspond à 2000m²*

Stéphane et Sylvie LEGRAND maraîchers Lingremais

Stéphane et Sylvie ont deux garçons, Alexis 12 ans et Aymeric 7 ans, qui, lorsqu'ils ne sont pas à l'école ou au collège aiment accompagner leurs parents sur l'exploitation. C'est aux Canibots que je les ai rencontrés tous les quatre pour la première fois



Cela va faire bientôt 10 ans que s'est passé leur «retour aux sources». En effet, c'est lors de la retraite des parents de Sylvie, Lingremais depuis plusieurs générations, et maraîchers durant toute leur carrière, que Sylvie et Stéphane décident de quitter leurs postes d'assistante commerciale pour elle et de commercial pour lui, afin de reprendre la suite de l'exploitation familiale. Stéphane qui a grandi dans une famille de maraîchers à Lingreville, concrétise alors sa passion première, puisqu'il a fait ses études au lycée agricole de Coutances.

Maraîchers tous les deux

Lui cultive la terre et produit des légumes, en particulier tous ceux qui peuvent se vendre sur les marchés. Elle se charge de la vente et fait, comme sa mère, les marchés de la région, principalement sur le secteur de Granville. Aujourd'hui, ils sont installés Route des Longs Bois avec une exploitation d'environ 6 ha de terre, éparpillée sur toute la commune et un peu sur Tourneville. Dans une serre, Stéphane cultive en été des tomates, des concombres et des poivrons et en hiver des salades et des épinards. En plein champ, il sème, plante, cultive et récolte de façon traditionnelle, de nombreuses variétés de légumes sur de petites surfaces, afin de favoriser les rotations.

Le Marché du Jeudi

Si tout au long de l'année, Sylvie vend ses légumes quatre fois par semaine sur les marchés du secteur de Granville, elle vous propose également, chez eux à Lingreville, un petit « marché à la maison » tous les jeudis de 17 à 19 heures. Vous y trouverez suivant les saisons : deux variétés de pommes de terre, des radis, des choux-fleurs, des brocolis, des choux verts, rouges, des choux de Bruxelles, des carottes de sable, des poireaux, des haricots, des tomates... Et pour que l'étale soit complète, Sylvie vous propose encore des betteraves rouges cuites du jour, des céleris, des navets et de belles salades !



Et demain

Stéphane et Sylvie constatent que la vente sur les marchés diminue de plus en plus au profit de la grande distribution. Les gens cuisinent de moins en moins, et ne prennent plus le temps d'éplucher les bons légumes frais, cultivés près de chez eux. Il faut remotiver les consommateurs et redonner envie de faire son marché, de choisir ses légumes et de prendre plaisir à les cuisiner pour la famille. Cela leur permettrait de faire des économies en plus du fait de manger « local ».

Contact

Stéphane et Sylvie LEGRAND
11 bis Route des Longs Bois à Lingreville
Tél. 06 25 50 69 24

Brigitte et Denis ROSSELIN maraîchers de détail

Un métier bon et rude

Depuis 20 ans, Brigitte et Denis ROSSELIN, producteurs de légumes, sont présents chaque vendredi sur le marché de Jullouville, plus chaque mardi pendant l'été. Leurs clients sont pour eux comme une deuxième famille. Les relations humaines sont une dimension vivante de leur activité. Cependant c'est souvent plus de 70 heures par semaine qu'ils sont, chacun penchés sur la terre, pour soigner et produire leurs légumes de saison. C'est un métier rude qui n'est rentable qu'à la condition de travailler deux fois plus que les autres, nous disent-ils. Leurs 3 garçons ont d'ailleurs choisi de s'orienter dans d'autres domaines professionnels.



Une recherche de débouchés.

La grand-mère de Denis et son père (Gustave ROSSELIN) étaient déjà maraîchers avec quelques vaches, comme beaucoup de petits exploitants Lingremais. En 1978, Denis âgé de 22 ans et Brigitte démarrent leur exploitation de maraîchage dans la lignée familiale. Au départ, ils cultivent en plein champ, un an plus tard ils montent leur première serre pour les salades et les tomates. Petit à petit ils s'agrandissent, et aujourd'hui, ayant repris les terres des parents ils cultivent près de 17 ha dont environ 3 ha de culture légumière et maraîchère en plein champ et 2 700 m² en serres. Sur le reste des terres ils font pousser des céréales et de l'herbe. La majorité de leur exploitation est en propriété sur Lingreville. Leur premier débouché commercial a été la vente à leur voisin expéditeur Roger Lemoine. Après la cessation d'activité de ce dernier, ils se sont tournés vers la coopérative de Lingreville en développant leur production de salade pour la 4^{ème} gamme mise en sachets par Florette. Ils en gardent un souvenir douloureux. Les refus de marchandise pour quelques pucerons, les contraintes par contrats peu favorables au producteur et au consommateur les ont assez vite détournés de ce système.

Depuis 1992, ils ont fait le choix de vendre directement sur le marché, de répondre à la demande des restaurateurs gastronomiques de la côte, et de fournir en demi-gros un voisin briquais. En outre, ils accueillent régulièrement les clients qui viennent s'approvisionner sur place au hameau labour : la vente directe est aussi un service qu'ils offrent à Lingreville.

Un étalage de marché frais et coloré



C'est plus de 70 variétés qu'ils proposent à leur clientèle: Différentes sortes de tomates et de pommes de terre, six

espèces de salades et toutes les primeurs et légumes de saisons...

Leur objectif est de proposer des légumes sains et bons pour la santé. Ils traitent le moins possible, seulement s'il y a besoin. Ils cherchent le bon équilibre. Ils conditionnent leur production sur l'exploitation avant livraison.

De plus en plus d'acheteurs acceptent par exemple que les carottes ne soient pas parfaites pourvu qu'elles soient locales et goûteuses. La famille Rosselin déplore que l'évolution des comportements qui régit notre époque détourne beaucoup de nos contemporains de l'envie d'éplucher et de prendre du temps pour préparer des

repas simples et naturels.

Mais comment faire évoluer cette société régie par la vitesse et le prêt à consommer ? Heureusement ils sont là pour nous inviter à retrouver le goût de la bel ouvrage et des belles et bonnes saveurs.

Contact

Brigitte et Denis ROSSELIN

36 rue du Ruet à Lingreville

Tél .02 33 47 63 63

Maraîchers biologiques

Eric TURGIS

Eric TURGIS (52 ans), maraicher bio, au marché de Bréhal depuis 1982. Les familles TURGIS et NICOLLE sont pionnières du maraichage bio sur notre terroir. En 1965 il y avait déjà 6 légumes bio sur Annoville et Lingreville. Deux fils ont repris la suite de leurs parents Rémy TURGIS à Annoville et Eric TURGIS à Quettreville. Actuellement, Eric et Sylvie TURGIS, cultivent 1ha20 de légumes sur Lingreville, rue des Verrouis, où ils ont aussi une serre, le reste de leur exploitation est réparti sur les communes limitrophes (15 ha pour les rotations dont 3 ha de légumes).



Les Terriers du Mesnil Maraîchage bio et écolo

Plus il y a de vers de terre, plus il y a de vie

C'est fréquemment tous les ans depuis 1968 que Jean-Jacques et Evelyne NICOLET fréquentent Lingreville. Ils s'y installent en 1986. Suite au remembrement, ils ont dû faire face à de multiples difficultés, qui espérons-le, sont en cours de résolution. Convaincus de la nécessité de lutter contre la destruction des sols par la chimie de synthèse, ils créent leur exploitation de maraichage biologique en octobre 2006. Pendant ce temps, leur fils, Norbert fait ses études au lycée agricole de Coutances, il obtient le BEPA, le Bac-Pro «production horticole et légumière». Et actuellement, il prépare un BTSA «agronomie et productions végétales» par correspondance. Il est en stage avec l'Institut National de Recherche Agronomique

(INRA d'Orléans) qui se penche sur l'amélioration des espèces et associations agroforestières. Le but est de favoriser le retour de l'humus naturel dans les sols, pour qu'ils retrouvent leurs vies et leur fertilité.



Les productions des Terriers du Mesnil

Les Terriers du Mesnil cultivent sur une superficie de 5ha environ. Aujourd'hui, 1ha20 en moyenne est consacré au maraichage de plein champ, le reste est utilisé en grande culture. Ils achètent leurs graines bio, entre autres chez Kokopelli, un semencier qui milite pour retrouver et maintenir les variétés anciennes et goûteuses. Ils alternent les cultures par planches de 2 000 m2 selon des groupes de rotation : racines, feuilles, fleurs ou graines. En 2011, ils ont produit plus de 120 variétés différentes en petite quantité. Ils proposent des carottes et des radis de différentes couleurs, des herbes aromatiques, du fenouil, des topinambours, des fèves, des pois chiches, des courges, ail, oignon, échalotes, pommes de terre, légumes secs etc. Ils sont présents toute l'année, tous les dimanches matins, au marché de Hauteville-sur-Mer.

Ils proposent du mesclun en vrac composé de jeunes pousses ultra fraîches et savoureuses de pourpier, roquette, mizuna etc. Ils vendent aussi sur l'espace de l'exploitation, au village du Mesnil, ainsi qu'à l'épicerie bio par internet Tikeco*. Leur satisfaction, c'est lorsque leurs clients les complimentent sur la saveur et la qualité de leurs légumes.

Des projets d'avenir

Le jeune Norbert NICOLET est un sportif reconnu pour ses performances de bon niveau en athlétisme, principalement en lancers. Il passe actuellement son diplôme

d'entraîneur ainsi que son BAFA pour former, animer et encadrer des groupes de jeunes. Il a aussi plein d'idées pour l'avenir : avec un ami du lycée agricole de Coutances, il a un projet d'association pour démarrer à Lingreville, une ferme diversifiée pédagogique, où se côtoieraient l'animal et le végétal en parfaite synergie. Il souhaiterait développer l'agroforesterie** et la biodynamie***.

Il envisage de planter des arbres fruitiers ou autres et de cultiver entre les rangs les légumes et les céréales en rotation. Il élèverait en même temps quelques volailles, ovins, porcins et équidés pour présenter la traction animale. Il désire pratiquer l'accueil de groupes d'enfants et inviter à découvrir qu'il est possible de produire et de consommer autrement. Pour cela il espère trouver une quinzaine d'hectares à exploiter sur Lingreville.

Contact

Les Terriers du Mesnil
4 rue de Chausey à LINGREVILLE.
Tél 02 33.46.56.75
email: les_terriers_du_mesnil@sfr.fr

* tikeco, livraison gratuite à partir de 45€. Renseignements au 09 62 34 76 96 ou www.tikeco.fr

** Agro-foresterie: mode d'exploitation associant les plantations d'arbres au milieu des cultures.

*** Biodynamie méthode de production agricole initiée par Rudolph Steiner en 1924, basée sur les rythmes planétaires et la dynamisation des macérations végétales.

Terre Ferme earl : label bio

C'est en décembre 2010 que s'installent au Village Beaumont Annick BRIAND et Thibault CHAMPIN. Pendant plusieurs mois ils défrichent les terrains en jachère et commencent leurs premières cultures bio en février 2011.



Un passé de marins

Au départ, rien ne les destinait à la culture légumière. Thibault CHAMPIN, après un bac technico commercial, devient associé d'une entreprise de voileries de bateaux à Cherbourg. Annick BRIAND, infirmière en Bretagne, puis navigatrice, vit pendant 6 ans sur son bateau. Après la disparition en mer de son mari, elle travaille à l'hôpital de Cherbourg. L'amour de la nature les amène à entreprendre ensemble une formation de maraîchage bio au CFPPA de Coutances. C'est ainsi que deux anciens marins décident d'aborder Terre Ferme. Après plusieurs mois de négociations, ils obtiennent un prêt bancaire pour

l'acquisition de matériel agricole, mais pas du foncier. Avec l'appui de la mairie de Lingreville et d'organisations agricoles, la SAFER accepte d'acheter les bâtiments et les terres et de les louer à Terre Ferme pour un bail de 3 ans. La finalisation de l'achat pour 2014 est en cours d'étude.



Des cultures variées.

Ils achètent d'occasion le matériel nécessaire au démarrage de l'exploitation. Avec ces premiers outils, ils cultivent 1,5 ha de plein champ et 1 400m² de serres. (soit 6 serres de 240 m²). Ces surfaces sont insuffisantes, car leur objectif est d'arriver à exploiter au moins 3 ha. (inclues les terres et une serre supplémentaire au repos pour pratiquer la jachère). Ils produisent une trentaine de légumes différents, ayant chacun plusieurs variétés. Par exemple, 7 variétés de tomates, 6 sortes de poivrons et 3 couleurs d'Aubergines... Ce qui offre un large choix pour le panier de l'amateur. La majorité des plants sont repiqués manuellement : courgettes, concombres, blettes, choux, carottes nouvelles, céleris branches, haricots, panais, salsifis, scorsonères, navet, basilic etc. Ils produisent aussi des kiwis et des fraises cultivées sur un paillis de bois fragmenté entre les serres.

Des techniques de travail éprouvées et le label AB

A Terre Ferme, ils cultivent autant avec leurs bras qu'avec leur tête. Il est nécessaire d'être astucieux, pour s'adapter aux caprices de la nature. Les méthodes naturelles sont mises en application. Par exemple, ils utilisent de l'huile de foie de morue sur les lignes de semis de petits pois. Ils brûlent les mauvaises herbes au phyto-flamme et pratiquent la rotation des cultures, en commençant chaque fois par des céréales. Les sols sont amendés par du fumier de cheval qui est composté plusieurs mois avant son utilisation. Les 4 grandes parcelles de plein champ sont irriguées par des tourniquets asperseurs. L'eau provenant d'un puits de surface et du ruissellement des toitures est stockée dans un bassin de rétention où elle est réchauffée par le soleil. Dans les serres, c'est la technique du goutte à goutte qui est utilisée ou bien l'aspersion à partir du sommet des tunnels. Certifiés AB (agriculture biologique) ils sont régulièrement contrôlés avec succès.

Commercialisation

Deux marchés à la ferme sont proposés chaque semaine de 17 à 19 heures : le mardi, chez eux et le vendredi à la ferme de Landelle à Hudimesnil qui offre en plus, du pain, des œufs, du fromage et de la viande bio. A Lingreville, la vente s'effectue au détail, ou en paniers. Les revenus de la famille sont assurés par la vente de paniers aux membres de l'association AMAP de Fourqueux (Yvelynes).

L'AMAP est une association pour le maintien de l'agri-

culture paysanne. C'est un pacte de confiance avec des amateurs de légumes bio qui s'engagent, par contrat, à régler à l'avance, et à prendre un colis chaque semaine. Selon les saisons, le panier est très fourni ou bien plus léger, mais le prix est lissé sur une moyenne annuelle évaluée par l'association.

L'assemblée générale de l'association francilienne a eu lieu en juin à Lingreville où les adhérents ont été accueillis et restaurés sur place. Une autre source d'écoulement de la production est la vente en gros, l'été, à des commerces locaux : le Coccimarket de Lingreville, le marchand de primeurs de Montmartin, et des restaurateurs proches. Enfin, ils travaillent avec Tikéco, une petite centrale de vente de produits locaux et bio par internet, située à Courcy.

Avenir

Terre Ferme a plein de projets pour l'avenir. Ils espèrent creuser une mare, pour attirer une micro faune car

sans insectes, il n'y a pas de pollinisation. Ils souhaitent construire un hangar de stockage pour le matériel agricole. Ils aimeraient une serre supplémentaire pour faire une pépinière et conserver les plants en attente. Ils prévoient de gagner en productivité pour pouvoir embaucher un apprenti et aimeraient enfin trouver 2 ha supplémentaires pour une meilleure pratique de la rotation des cultures. De plus, Annick espère aussi devenir apicultrice et se prépare à installer très prochainement des ruches sur la ferme, elle est en cours de formation au rucher école de St Lô. Outre toutes ces activités, Thibault est le trésorier de Biopousses.

Contact

Terre Ferme
2 rue de Beaumont à Lingreville
Tél. 02 33 47 23 37
email : terre.ferme@orange.fr

Le maraîchage de demain

BIPOUSSES

Pourquoi BIPOUSSES ?

Biopousses est né d'un double constat fait à la fois par la mairie de Lingreville et le lycée agricole de Coutances.

- Comment conserver une production légumière significative dans le bassin de Lingreville si nos producteurs locaux n'ont pas de successeurs ?

- Comment favoriser l'installation des jeunes adultes ayant suivi au CFPPA une formation d'un an au métier de maraîcher biologique? Jeunes ayant en général un bon niveau d'études mais non issus du milieu agricole.

A l'issue de plusieurs réunions de travail avec monsieur Philippe DESHAYES directeur du CFPPA et ses adjoints, a germé l'idée de créer à Lingreville une sorte de pépinière d'entreprises de maraîchage biologique.

Pourquoi soutenir le maraîchage biologique ?



Les raisons sont multiples : en réponse à la demande de jeunes en reconversion, le CFPPA de Coutances a créé une section maraîchage biologique en 2009 et forme entre 15 et 20 jeunes chaque année. Le Grenelle de l'environnement souhaite le développement de l'agriculture biologique et l'introduction de 20% d'aliments issus de cette agriculture dans la restauration collective.

Des organismes, tels que l'Agence de l'Eau, sont prêts à financer les filières contribuant à la réduction de la pollution des terres et donc de l'eau. Le Conseil Régional de Basse-Normandie souhaite développer une agriculture

péri-urbaine autour des grandes villes, or le maraîchage est particulièrement adapté à ce type d'agriculture. **Enfin pour Lingreville, si nous n'avons pas la prétention de reconverter notre maraîchage à la biologie, la généralisation du raisonné avec une part (+/-20%) de biologique nous semble un bon objectif.** Mais surtout, nous voyons dans la création de Biopousses, l'opportunité de voir chaque année des jeunes travailler au cœur de notre zone de culture maraîchère. Nous espérons ainsi qu'ils noueront des contacts d'avenir avec nos producteurs en recherche de successeurs et qu'ils auront envie de s'installer chez nous. Sachez aussi que nous avons engagé cette démarche après concertation et avec le soutien des principaux maraîchers de la commune.

Comment fonctionne BIPOUSSES ?

Biopousses est une association loi de 1901 déclarée au journal officiel le 6 octobre 2011. Son premier objectif, a été la création d'une couveuse d'entreprises maraîchères biologiques dont le siège d'exploitation est au village Goron à Lingreville.

Les buts de la couveuse sont multiples :

- **Accompagner la préparation de l'installation de futurs maraîchers bio :**

La couveuse a pour mission d'accompagner pour une durée de 3 ans maximum 5 à 6 jeunes (appelés "couvés") projetant de s'installer. Pour renforcer leurs expériences et leurs compétences, elle met à disposition de chaque couvé, des terres (1ha) une serre de 600 m2 et le matériel nécessaire à la production de légumes bio. Pendant cette période de test de pré-installation, les formateurs du CFPPA sont chargés de leur apporter un appui technico-économique, un complément de formation et d'accompagner le montage de leur projet pour une future installation sécurisée.

- **Repérer et développer de nouveaux débouchés** de proximité pour les légumes bio locaux et contribuer au développement de la consommation de légumes bio de proximité notamment dans la restauration collective. Afin de ne pas entrer en concurrence avec les maraîchers biologiques de la région, Biopousses s'engage à com-

mercieriser la production des couvés uniquement vers la restauration collective.

- Tester de nouvelles techniques de production et diffuser les résultats.

Qui compose BIOPOUSSES ?

Les membres de l'association BIOPOUSSES sont repartis dans 10 collèges comprenant : les agriculteurs, les collectivités territoriales, les structures d'accompagnement à l'installation, à la formation et à la recherche, les organisations professionnelles bio, la restauration collective, les transformateurs et distributeurs, les couvés et enfin les consommateurs. Le bureau comprend au minimum un membre de chaque collège et Lingreville est bien représenté. Aux côtés de Philippe DESHAYES, président et directeur du CFPPA, siègent Jean Benoît RAULT notre maire; Xavier JACQUET, vice président et représentant de la communauté de communes, Thibault CHAMPIN, trésorier et Joël FRANÇOIS représentant les maraîchers.

Les premières couvés

Après une période de grande incertitude, grâce à Auguste NICOLLE, Jean TURGIS, anciens maraîchers biologiques d'Annville, puis grâce à Georges LECONTE et Eric LEBAS, à Lingreville et Alain NICOLLE à Herengerville, nous avons enfin trouvé les premiers ha de terre nécessaires au lancement de la couveuse.

Ainsi, depuis le 1er mars 2012, Mathieu BLIN notre premier «cuvé» secondé ensuite par Aure FONOGGIO, mettent en culture biologique ou en reconversion suivant les analyses des sols qui ont été réalisées par ECOCERT, organisme de certification bio, deux ha dont bientôt 5600 m2 de serres sur Lingreville et 1,5 ha sur Annville. Dès la rentrée scolaire de septembre, 3 ou 4 autres couvés devraient les rejoindre. Mais déjà Biopousses a fait ses premières livraisons de légumes bios aux établissements scolaires de Coutances.



Pour la rentrée nous aurons besoin de louer 3 à 4 ha de terre supplémentaires sur Lingreville, Annville ou Hauteville. Déjà nous avons plusieurs promesses de location, mais cela ne sera pas suffisant.

Grâce aux aides financières obtenues de l'Agence de l'Eau, des fonds européens via le Conseil Régional et de la SAFER, nous allons acheter les terres et les serres situées à Goron. De plus Biopousses vient d'obtenir un double prix régional et national de 20 000 € attribué par la

fondation MACIF aux associations ayant innové dans le domaine de l'alimentation et de la santé.

Tout ceci a permis l'équipement de Biopousses en matériel performant.

Projets et perspectives

En juin s'est tenu, en mairie de Lingreville, un conseil d'administration présidé par M. François DUFOUR, vice-président du Conseil Régional. A l'issue de ce conseil, a été validé le souhait des représentants de l'éducation nationale et du CFPPA, de délocaliser sur Lingreville la formation pratique de la section maraîchage du BPREA. Ainsi, dès la fin de l'année, une quinzaine de stagiaires seront présents un jour par semaine sur les terrains de Biopousses et dans les locaux de l'ancienne coopérative. Enfin vous pourrez découvrir Biopousses sur le terrain à l'occasion d'une journée « portes ouvertes » en octobre.

La Maison du Maraîchage

En 2009 en tant que représentant de la communauté de communes, j'ai été l'initiateur du volet maraîchage de l'appel à projet «Pôle d'Excellence Rurale» (PER) présenté par le Syndicat Mixte du pays de Coutances. Ce PER, prévoyant la transformation de la coopérative en maison du maraîchage, est également soutenu par la communauté de communes de Montmartin-sur-Mer.

Depuis, le projet a été labellisé par les services de l'Etat et fait l'objet d'une importante subvention de l'Etat.

Aujourd'hui avec la mise en œuvre de Biopousses, la création d'une maison du maraîchage à Lingreville trouve toute son utilité.

En effet, le projet a évolué vers la création d'un ECO-CENTRE et MAISON du MARAÎCHAGE, regroupant les bureaux de Biopousses, les activités de formation pratique de la section maraîchage Bio du CFPPA, une station de lavage et de préparation des légumes bio à destination de la restauration collective, un atelier cuisine expérimentale et de préparation de conserves bio, des salles de réunion et de formation à l'alimentation biologique etc. Cet ensemble serait complété par l'arrivée de deux entreprises travaillant dans le domaine de la maison et des matériaux écologiques et durables. Entreprises qui créeraient dans une partie de la coopérative, un magasin avec bureaux, un atelier, des aires de stockage et qui, à l'extérieur, aménageraient un parc de démonstration.

La maison du maraîchage s'adressera à la fois au grand public et aux professionnels. Un parcours de découverte du maraîchage est prévu. Il sera complété éventuellement en haute saison par un stand de vente de légumes bio, sous réserve, après concertation de l'accord de nos commerçants et producteurs.

Aujourd'hui une négociation en vue de l'achat des bâtiments est engagée avec Agrial, sachant qu'une partie des bâtiments de la coopérative restera à disposition des 3 maraîchers qui l'exploitent aujourd'hui.

Un groupe de travail représentant toutes les parties impliquées dans le projet est en cours de constitution et les études devraient débuter courant du quatrième trimestre.

X. JACQUET

LINGREVILLE D'ANTAN

Un siècle de maraîchage à Lingreville

Propos recueillis par Brigitte REMIGEREAU et Xavier JACQUET

Lingreville et le maraîchage, c'est une longue histoire qui appartient au passé, au présent et nous en sommes certains, au futur de notre commune. Pour vous la raconter, nous avons rencontré quelques uns de ceux qui, à la suite de leurs parents et grands parents, ont été les acteurs de l'âge d'or du maraîchage sur le bassin de Lingreville.

Merci à Gérard POULAIN et à son épouse, à Edgar LE VIEUX qui nous avait donné rendez-vous le jour de son hospitalisation, à Georges LECONTE qui nous a raconté la CASAM, à François MARIE qui nous a fait découvrir le rôle des « expéditeurs » et à tous les maraîchers que nous avons rencontrés et qui, au fil des entretiens, ont éclairé notre histoire, chacun à leur façon.

Des fermes paysannes.

A la belle époque, la population de Lingreville est d'environ 1276 habitants. L'agriculture et le maraîchage représentent plus de 80% de l'activité économique. Dans les années 1900, les exploitations agricoles sont toutes polyvalentes. Dans les hauts de la commune, se trouvent les plus grosses fermes qui font des céréales et de l'élevage et peu de maraîchage. Dans les bas se situent tous les petits producteurs de légumes qui ont aussi une vache, un porc et une basse-cour pour subvenir aux besoins quotidiens. Les revenus étant très faibles, les habitants avaient pour principe d'acheter le moins possible. Ils se nourrissaient du cochon qu'ils élevaient avec les restes de repas et les eaux de la vaisselle, avec les oeufs, les volailles de leur élevage et les légumes qu'ils cultivaient. Ils buvaient le lait de leur vache. Pour protéger les carottes du gel, nos anciens pratiquaient une sorte d'ensilage en faisant des trous dans les dunes et en les recouvrant de sable. Ils pratiquaient la rotation luzerne, carottes, blé.



Le marché en voiture à cheval

Dans les années 20, les maraîchers vont vendre leurs légumes en voiture à cheval sur les marchés de Coutances, Granville, Vire, Cérences, Gavray et Avranches... La ligne Paris-Granville étant terminée en 1870, les productions voyageront en train. Les petits producteurs se rendent en voiture à cheval en gare de Folligny où ils montent dans le train avec leurs cageots. Ils descendent à Vire pour vendre toute la journée sur le

marché, choux, aiguillettes (haricots), carottes, poireaux, navets et aussi beaucoup de plants de choux et de betteraves. Dans les années 30 apparaissent les camions. Ils font le tour des maraîchers pour transporter les légumes à Caen ou à Paris. D'autres confient leur production à la SATOS (Société automobile des transports de l'Ouest).

L'âge d'or de la carotte

Après la guerre, en 1945, Les Halles du Centre de Paris, sont en manque de carottes. Deux familles productrices Lingremaise, (MALHERBE, LELOUP) osent investir dans un camion et une laveuse à carottes. Un ancien instituteur d'Agon Coutainville, (M CANU) crée une première entreprise d'expédition. A partir de la cabine téléphonique des LEDANOIS à Lingreville, les chauffeurs téléphonent, avant leur départ, à un répartiteur des Halles Bastard, pour annoncer les quantités récoltées. A l'arrivée à Paris toute la marchandise est déjà vendue aux grossistes qui ont réservé leur quota. Ils reviennent avec des cageots vides, ayant servi au transport des oranges d'Algérie.

Ces cageots seront réemployés pour l'expédition des carottes. En 1954, les premiers tracteurs arrivent à Lingreville, c'est le début du "boom" de la carotte. Tout le monde en cultive, même ceux qui ne sont pas du métier. Une bonne saison suffit pour financer l'acquisition d'un tracteur. Comme il n'y a pas assez de terre, on va cultiver sur Regnéville, Annoville, Montmartin, Montchaton, et aussi vers Bricqueville-sur-mer et Coudeville, selon le système de la moitié ou du tiers. C'est à dire 1/3 du produit de la récolte est pour le propriétaire et 2/3 pour celui qui la cultive, ou bien la moitié pour le propriétaire si celui-ci laboure la terre et participe à l'arrachage final. On voit des ouvriers agricoles qui réussissent à faire carrière de producteur de carottes sans posséder une seule vergée. La technique utilisée pour protéger les carottes du gel pendant l'hiver était de les enfouir sur place, dans leur rang sous 15 cm de terre.

Un syndicat de producteurs

Dans les années 60, toutes les fermes de Lingreville cultivent des carottes. Certains gros producteurs s'équipent en matériel spécialisé et deviennent "expéditeurs", MALHERBE, LELOUP, MARIE, LEMOINE, etc. La rotation des cultures sur les terres permettait au départ une bonne qualité des produits. Une année, les cours sont élevés, l'année suivante ils sont bas, mais en moyenne, ils faisaient bien vivre les familles.

Apparaissent les premières difficultés. Avec les maladies, la qualité se dégrade, les intrants et les rénovants préconisés sont onéreux. Les rotations deviennent d'autant moins possibles que la carotte est partout présente, que la moindre parcelle de terre est cultivée et qu'il ne peut plus y avoir d'échanges de terre entre les éleveurs et les maraîchers. La politique agricole commune contrôle et fixe les destinations des sols pour les subventions. Un syndicat de producteurs se met en place : le SPAL

(syndicat des producteurs agricoles légumiers). C'est Charles JOLIVET d'Annoville qui initie la démarche.

Le premier local de ce syndicat sera loué à la famille TURGIS, dans un hangar agricole situé à l'entrée de l'actuelle rue des Longs-Bois. Une dizaine de maraîchers se regroupent ainsi pour utiliser en commun une laveuse et une table de tri terminée par une ensacheuse. Ils pourront ainsi traiter un fort tonnage de carottes et de poireaux.

Une coopérative légumière

Le SPAL se transforme en coopérative agricole en 1958. C'est André FREMIN qui en est le premier président.

En 1960 démarre la construction d'un bâtiment neuf pour la coopérative. C'est la bâtisse que nous voyons de nos jours, rue du 30 juillet 1944, au Hameau Labour. D'abord une première partie est érigée, suivie d'un agrandissement à l'arrière dans un deuxième temps. Environ 40% des producteurs adhèrent à la coopérative. Des frigos permettant des températures de 1 à 3 degrés sont installés. En hiver ils préserveront les produits des gelées extérieures et serviront de tampon aux commerciaux qui ont besoin d'un stock permanent pour répondre à la demande.

Paradoxalement la création de ces frigos, en nivelant les cours de la carotte, vont sonner le début d'une lente dégradation. C'est l'époque où les carottes hollandaises arrivent. Les cours se mettent à baisser. La grande sécheresse de 1976 sera catastrophique. Sans arrosage, les carottes de plein champ ne poussent pas. C'est la panique chez les grossistes qui jugent la coopérative lingremaise non fiable. Les expéditeurs sont mis eux aussi en difficulté économique. MALHERBE prend la décision de reconvertir son entreprise en société de transport multiservices. C'est le déclin du tout carotte à Lingreville qui s'annonce. La présidence de la coopérative est reprise par Daniel MAHE. Le Crédit Agricole oblige la coopérative à se restructurer. Un essai est tenté pendant 3 ans (77-80). Puis, en 1981, c'est La CASAM* qui devient propriétaire de la coopérative. Deux expéditeurs de légumes résistent François MARIE et Roger LEMOINE. Ils continuent à transporter une diversité de petits légumes vers le marché gare de Caen et le MIN (Marché d'intérêt national) de Rungis. Les deux frères, Gustave et Marcel LALOS seront les pionniers de la production tous légumes à Lingreville. On raconte que Marcel LALOS savait déjouer les moindres caprices de la météo. Il semait toujours au moment le plus favorable. Ensuite, s'il le fallait, il pouvait passer des nuits entières à travailler.

Production de salades sous serres

Dans les années 80, le nouveau président de la coopérative et les services de la CASAM incitent à la diversification de la production, et promeuvent la culture sous tunnel. Une CUMA d'irrigation est mise en route sur Lingreville. En 1980 un manchois d'origine belge, M. RYCKEBOERS, invente la salade sous sachets. Il démarre à Lessay puis revend son entreprise à SOLECO qui crée la marque FLORETTE.

Pendant cette décennie, plusieurs maraîchers jettent l'éponge : les uns, en raison de l'âge de la retraite, d'autres, se recentrent sur l'élevage. D'autres décident de se reconvertir et d'adapter leurs moyens de productions à la demande de l'agro-industrie et de la grande distri-

bution. C'est Daniel MAHE qui donne l'exemple et qui construit les premières serres sur Lingreville. En 1987, Georges et Ginette LECONTE montent 1 500 m² de serres pour les salades d'hiver, en 1989 ils arrêtent la production des carottes et des poireaux pour ne produire que des salades. Ils investissent dans 5 000 m² de multi-chapelles neuves. D'autres légumiers suivront. C'est pourquoi dans les années 1990, le matin, nous pouvions voir de grandes files de tracteurs qui attendaient devant la coopérative pour charger les salades fraîchement coupées. Ensuite, elles étaient redistribuées par les camions SOLECO sur la région, mais aussi à l'exportation vers l'Allemagne et parfois, la Grande-Bretagne. La demande était telle, que Lingreville ne pouvant pas suffire, SOLECO fit appel aux producteurs du Mont St Michel et du Val de Saire. La coopérative est alors au sommet de son activité et emploie un responsable de station, une secrétaire, des commerciaux et 20 manutentionnaires pour traiter les légumes de tout le bassin, y compris ceux venant d'Agon.



Déclin de production légumière à Lingreville

C'est d'abord la culture de la carotte de terre qui décroît. Les consommateurs préfèrent la carotte de sable, comme celles de la pointe d'Agon. Après la rénovation de la coopérative de Créances, les carottes d'Agon ne vont plus à Lingreville, mais sont conditionnées à Créances, et vers 1995, la coopérative de Lingreville arrête alors l'ensachage des carottes. Nos producteurs de salade souffrent de plus en plus des exigences que leur impose l'agro-industrie, qui renvoie les colis comportant une anomalie comme la présence de quelques pucerons ou le bordage des salades (traces d'échauffements), ou qui refuse la marchandise pour cause de mévente. Sorte de gaspillage dans notre société d'abondance régie par la mécanisation, la concurrence, et des prix toujours plus bas. Comment accepter que l'on mette à la décharge ou que l'on enfouisse une partie de son travail ? Nombre de maraîchers abandonneront la coopérative et poursuivront eux même la commercialisation de leur production.

De nombreux légumiers arrivent à l'âge de la retraite sans avoir de repreneurs. Les enfants choisissent d'autres métiers qui leur semblent moins exigeant, et un avenir plus sûr. Certains resteront légumiers, mais sous d'autres cieux. Conséquence, en 2005, la coopérative cesse le lavage des légumes et le dernier employé quittera les lieux en 2009. Si aujourd'hui, la coopérative somnole, n'étant plus utilisée que par 3 producteurs locaux, trois Briquais et un Lingremais, tout espoir de la voir revivre n'est pas perdu car l'histoire entre Lingreville et le maraîchage n'est certainement pas finie.

* CASAM : Coopérative d'approvisionnement et de service des agriculteurs de la Manche. En 1996, elle devient Prim'Co, en 1999 Agralco et en 2001 AGRIAL.

Les expéditeurs

Témoignage de François MARIE

Sous ce vocable se cache une profession qui a joué et joue encore un rôle déterminant dans la commercialisation des légumes produits sur notre territoire. En effet, l'expéditeur est plus qu'un simple transitaire entre le producteur et la distribution, c'est surtout un entrepreneur qui prend le risque d'acheter aux producteurs une partie de la récolte pour la laver, la conditionner, la transporter et la revendre soit directement aux marchands de primeurs, soit aux centrales d'achat des GMS (grandes et moyennes surfaces), soit aux MIN, tel Rungis en région parisienne.

L'expéditeur permet ainsi aux petits maraîchers de s'affranchir de la vente directe sur les marchés régionaux et d'écouler leur production sur toute la France voire à l'exportation.

Pour mieux comprendre le rôle joué par ces derniers à Lingreville nous avons rencontré François MARIE qui nous a conté leur histoire ainsi que celle de son entreprise.



Les premiers expéditeurs de légumes sont les familles COUROIS et RUALLEM. Elles transportent les carottes et les poireaux depuis Lingreville, ce beau pays maraîcher, jusqu'aux Halles du centre de Paris. Ensuite dans les années 50, les familles MALHERBE, LELOUP et LEMOINE investissent dans des installations de lavage, de conditionnement et dans des camions, d'abord pour écouler leur propre production, puis ils étendent leur activité à l'ensemble du bassin.

En 1959, François MARIE, maraîcher, décide d'acheter lui aussi un fourgon Renault pour écouler sa production aux Halles de Caen. Ensuite il s'inscrit au registre du commerce pour pouvoir acheter les légumes du pays et les revendre aux courtiers des Halles des grandes agglomérations. En 1970, grâce à l'acquisition d'un 10 tonnes, il peut commercialiser les carottes de Lingreville vers Bordeaux, Colmar, Strasbourg, Mulhouse et Nancy.

La grande sécheresse de 1976 va provoquer une telle chute de la production qu'en 1977-1978, les expéditeurs MALHERBE, puis LELOUP arrêtent la vente des légumes et se reconvertissent l'un vers le transport en général et l'autre vers le maraîchage. François MARIE reprend leur clientèle ainsi qu'une station de lavage de légumes à Beauvoir, près du Mont St. Michel qui a moins souffert de la sécheresse que la côte ouest.



A l'époque, la famille MARIE avait 4 à 5 employés, nourris logés chez eux, à Lingreville. En complément ils assurent le transport des primeurs de la région nantaise pour les amener aux Halles de Caen ou fournir les marchés du pays de Coutances. Le parc de camions augmente et, en 1976, ils créent une société avec leur fils Daniel MARIE. Ils sont affiliés à l'UPL de Montmartin-sur-Mer (union des producteurs de légumes), qui gère les transactions entre producteurs et expéditeurs avant d'être remplacé par le GPLM (groupement de producteurs de légumes de la Manche).

En 1988, Francis MARIE prend sa retraite, son fils Daniel poursuit l'activité en s'agrandissant par la reprise d'un collègue expéditeur à Montfarville dans le Val de Saire. Il dispose d'un matériel qui permet de laver 7 tonnes de légumes par heure et travaille aujourd'hui avec 4 semi remorques et une quinzaine de salariés. Les légumes sont achetés via internet au Cadran, avec des cours différents selon les calibrages et la qualité. Puis ils sont vendus vers les GMS et les grossistes, beaucoup par téléphone, car il est vraiment important de garder le contact humain. La traçabilité exige qu'un numéro de lot soit inscrit par colis. Les contrôles sont nombreux.

MARIE SA est la dernière entreprise lingremaise de commerce de gros, de conditionnement et d'expédition de légumes, avec la certification agriconfiance. Malheureusement il est à craindre que dans l'avenir elle soit délocalisée du côté de Créances.

Un autre temps

Témoignage de Didier MARIE

Il est bien loin le temps où mon arrière grand-père, après avoir fauché du Varech dans la mer, allait vendre ses légumes au marché de Gavray avec sa petite charrette tirée par un âne. Quant à mon grand-père et ma grand-mère, Céline (doyenne actuelle de Lingreville) et Roger MARIE, ils sarclaient à genoux dans les sillons de primeurs et paillaient les carottes à la fourche. Ils allaient ensuite à cheval jusqu'à la gare de Folligny et prenaient le train pour aller vendre leur production sur le marché de Vire. Plus près de nous, Marie-Thérèse et Georges MARIE, mes parents, ont produit des légumes à Lingreville pendant près de 40 ans. Dans les années 60, ils avaient aussi 2 à 3 vaches laitières, et mettaient leurs bidons de lait sur la route pour le ramassage par le laitier. Depuis l'obligation des tanks à lait réfrigérés, ils ont arrêté les vaches et se sont spécialisés dans le maraîchage. Ils envoyaient leurs légumes sur Caen ou Paris par l'intermédiaire d'un expéditeur. Et quand celui-ci a cessé ses activités, ils sont devenus fournisseurs de la coopérative de Lingreville.



Aquarelle X. Jacquet

Lingreville, le jardin de la Mer et de la Terre