samedi
11
octobre
10h-17h

Rocourt-Saint-Martin (02)

2ème fête des légumes anciens



Entrée Gratuite

Présentation de légumes anciens, marché bio, artisans, associations, animations pour petits et grands…

© Picardie Nature 2014-IPNS- Ne pas jeter sur la voie publique

Ferme de La Genevroye, à gauche en sortant de Rocourt-Saint-Martin, direction Château-Thierry

PICARDIE NATURE

ferme de La Genevroye

contact :
catherine.lawnizack@picardie-nature.org
07 81 38 46 72 - www.picardie-nature.org

CONSEIL GÉNÉRAL L'AISNE

Le projet du Réseau jardinage agroécologique en Picardie est permis par le soutien et la participation des adhérents, des donateurs et des bénévoles ainsi que par la collaboration et l'aide de différents partenaires

UNION EUROPEENNE — l'Europe s'engage en Picardie avec le FEDER — PICARDIE LA RÉGION — CONSEIL GÉNÉRAL L'AISNE — somme



Photo C.Hincelin

Retour sur la 2ème Fête des légumes anciens du 11 octobre : une histoire de bénévolat



Photo B.Périn

Jour J -15… l'une des dernières réunions de calage avant la fête, tout est en place… ou presque : le « qui fait quoi, quand », c'est bon ! La grande question demeure : est-ce qu'on aura assez de bénévoles pour assurer toutes les actions et tous les objectifs à atteindre que nous nous sommes fixés ? Suite à la première expérience en 2013, où nous avions connu un succès inattendu, nous avions envie de faire encore mieux, et surtout de permettre à toute l'équipe de bénévoles de passer une belle journée, sans stress, tout en permettant à chacun de pouvoir profiter des animations et des nombreux stands déployés par les producteurs bio.

Jour J -1… une quinzaine de bénévoles s'active déjà dans la cour de la ferme… préparer les repas pour le lendemain (éplucher les patates, les courgettes, les oignons…), monter les tentes puisque la météo nous annonce quelques gouttes pour le lendemain matin, mettre en place les tables, les chaises, les grilles d'expo, baliser le parking dans la pâture toute proche, poser le fléchage… Au-delà des organisateurs, Picardie Nature et la famille Hincelin au grand complet, deux exposants (la famille Maclart et les Letrillard) sont venus prêter main forte, ce qui montre aussi leur grande implication dans la réussite de cette fête. Le soleil se couche déjà et on se retrouve tous autour d'une table bien garnie pour partager un repas improvisé avec les plats que chacun a apportés.

Photo L. Dutour



Photo P.Vasseur

Jour J… il est 8h et on s'active déjà dans la cour, les pros de la tomate et des légumes anciens, Philippe Rommens et Pascal Antigny, ont déjà commencé à garnir les tables d'une multitude de variétés. Les premiers exposants arrivent, l'équipe chargée de la déco est à l'œuvre… Tous les bénévoles prévus sont au rendez-vous (sauf un : panne de voiture – impossible d'aller le chercher… trop loin, personne de disponible – dommage pour lui, dommage pour nous !). Tout se passe bien, pas de mauvaise surprise, le ciel est gris, mais pas de pluie pour l'instant, Philippe, notre pro de la météo, nous annonce pourtant l'arrivée de quelques averses…



Photo C.Hincelin

9h30, les premiers visiteurs arrivent… qu'est-ce qu'ils font là ? Ça ouvre à 10 h ! Pas fous, ce sont les habitués du marché mensuel… Ils savent bien que ça va être la ruée vers les stands des producteurs, ils ont préféré être les premiers (comme si c'était le jour des soldes!)… On n'est pas prêts, les bénévoles courent de partout « t'as pas du scotch ? » « où est la pince coupante et le fil de fer ? » « qui devait installer la tente de l'accueil ?– pas de panique elle est en place. Il manque juste les affiches du plan des stands et du programme des ateliers de la journée ».

10h30… ça tourne déjà à fond, les voitures sont au cul à cul pour entrer dans la pâture… et ça glisse un peu car la première averse vient de passer (Philippe avait raison - grrr)… Sébastien, le maître des lieux, nous rassure « vous inquiétez pas, le sol est bien stable, on n'aura pas besoin de pousser ». Vient une seconde averse… pour autant, tout le monde a le sourire, tout se passe bien, comme prévu (ou presque) et il est déjà midi, plus de 500 visiteurs ont déjà franchi l'entrée, quelques-uns sont repartis les bras bien chargés de légumes et autres denrées alimentaires.



Photo C.Hincelin

12h30, c'est l'heure du pot de l'amitié. Patrick Thiery, notre Président est prêt. Brigitte Hincelin, qui a réussi à se faire remplacer à la boutique, est là également, on a retrouvé Catherine… on peut commencer, le micro est à fond… Au bout de 20 secondes, le disjoncteur saute – plus de son – ben oui c'est l'heure du repas, tout le monde veut sa part d'électricité et le compteur de la ferme décide de faire une pause! Vite on répare, le soleil arrive et on peut reprendre pour remercier tous ces bénévoles, chacun indispensable dans sa tâche assignée, tous ces producteurs en bio qui vivent leurs convictions et portent la bonne parole pour la santé, pour la biodiversité… et toutes les associations amies qui viennent se présenter au public nombreux pour sensibiliser et convaincre… Le disjoncteur saute à nouveau, à cause de la friteuse probablement! On en profite pour boire un coup sous les chauds rayons du soleil, la pâture va sécher, c'est certain, on n'aura pas besoin de pousser.



Photo C.Hincelin

Les gens flânent, discutent, sirotent une boisson en écoutant la musique, le sourire aux lèvres. Le parking ne désemplit pas. Ils viennent de toute la Picardie et des régions voisines (Champagne-Ardenne, Normandie, Nord-Pas-de-Calais, Île-de-France).

Pas de répit pour les animatrices des ateliers dans la salle du placard : une fois le panier plein, les gens passent d'une animation à l'autre, désirant tout voir, tout essayer. Certains parviennent à réaliser dans la foulée un escargot en poterie, une peinture végétale, une chauve-souris en origami… Le tout accompagné de conseils pour mieux accueillir insectes et autres petites bêtes dans leurs jardins.



Photo C.Hincelin

Des jardiniers, certains venus de très loin, ont répondu à l'avis de recherche de graines de légumes anciens paru dans la presse. Des sachets de haricot Alice Sunshine, chou portugais, arroche verte « Pousse toujours », haricot Or du Rhin, gesse, cardère… rejoignent le programme d'adoption de légumes anciens du réseau jardinage agroécologique. Ils seront proposés à l'adoption dès l'hiver prochain. La malle à graines, la « grainothèque » du réseau, est rapidement dévalisée : pas un seul sachet restant. Objectif atteint : après les avoir admirés et dégustés sur les différents stands, les jardiniers vont cultiver des légumes anciens et les faire découvrir à leur entourage. D'ailleurs, certains d'entre eux, curieux de tout savoir sur la culture sans travail du sol, participent aux ateliers de jardinage du matin ET de l'après-midi. Ils découvrent l'évidence, le bon sens des pratiques agroécologiques basées sur l'observation de la nature et le respect du vivant. Une révélation !



Photo B.Couvreur



Photo C.Hincelin

Jacqueline Baron des Saveurs vagabondes fait goûter ses recettes à base de légumes anciens et de plantes sauvages, donne des conseils. Un régal des yeux et des papilles. Chacun cherche à deviner ce qu'elle a bien pu mettre dans son pâté végétal si délicieux. Les plantes sauvages sont aussi à l'honneur avec Adrien Messéan lors de sa sortie botanique. Le public pose désormais un autre regard sur ces plantes souvent considérées indésirables dans le jardin puisqu'elles donnent des informations sur le sol et bonne nouvelle… elles sont comestibles pour la plupart.

17h déjà, on n'a pas vu passer la journée. Avec un afflux de visiteurs en milieu d'après-midi, on atteint le score symbolique de 1000 personnes… Les bénévoles ont toujours le sourire, il n'y a plus qu'à démonter, à ranger… En à peine plus d'une heure trente, tout est plié… On discute en petits groupes, on commente la journée, les producteurs avaient prévu bien plus de stock que d'habitude, pourtant presque tout à été vendu ! Une bonne journée pour le bio, comme quoi, de plus en plus de consommateurs s'y intéressent.



Photo C.Hincelin

La nuit est tombée, on se retrouve tous autour d'une bonne table. Convivialité on vous dit, c'est le maître mot de cette journée.

Merci les bénévoles, sans vous, pas de Fête des légumes anciens !

Équipe du marché : Agnès, Aline, Anne-Marie, Brigitte, Danièle, Françoise, Jean, Jean-Paul, Laure, Laurent et sa mère, Louis, Marie-Cécile, Philippe, Pierre, Sébastien, Serge, Marie-Pierre et leurs enfants, Roger et son épouse.
Équipe du réseau jardinage agroécologique : Anaïs, Benoît, Bernard, Brigitte, Catherine La. Catherine LE., Céline F., Céline L., Charline, Christian, Cynthia, Emmanuel, Fabrice, Gabriel, Jan, Jean-Jacques, Laetitia, Lydie, Monique, Pascal, Patricia, Philippe R., Philippe V., Serge, Serge D., Séverine, Sophie.
Équipe Picardie Nature (permanents et bénévoles) : Catherine, Christophe, Daniel, Emmanuel, Florence, Hélène, Isabelle, Jean-Baptiste, Jean-Paul, Laetitia, Patrick, Sébastien, Sophie, Thomas, Yves.

Rendez-vous le 10 octobre 2015 pour la 3e édition !!!

Pourquoi cette fête ?

Q. : En quoi la fête sensibilise à la protection de la biodiversité ?

R. : L'un des messages de la fête est que chacun peut participer à la préservation de la biodiversité, en commençant dans son jardin. Le public est invité à découvrir et protéger la faune et la flore sauvages qui l'entourent par le biais de sorties autour de la ferme. Grâce à des ateliers, il apprend à accueillir les insectes et à cohabiter avec les chauves-souris ainsi qu'à préserver la vie du sol et la ressource en eau potable lors d'ateliers de jardinage agroécologique. La fête est aussi l'occasion de découvrir la grande diversité des légumes anciens et de se procurer des graines de ces légumes afin de participer à la sauvegarde de la richesse de notre patrimoine.

Q. : Y a-t-il un autre message à l'intention du public lors de la fête ?

R. : Manger bio et local pour préserver sa santé et l'environnement mais aussi pour soutenir les producteurs bio. La fête a pris comme support le marché bio que la famille Hincelin organise tous les mois dans sa ferme depuis 17 ans.

Il nous semblait intéressant de faire connaître le marché à un public plus large lors d'un moment festif. Et ça fonctionne: pour la seconde année consécutive, les producteurs ont vendu pratiquement tout ce qu'ils avaient apporté alors que certains avaient apporté deux fois plus de produits que l'année dernière ! Les consommateurs changent, ils recherchent désormais la qualité et le rapport de confiance auprès de producteurs passionnés avec lesquels ils peuvent échanger.