

Marché



Potager à partager

Signe d'un besoin de nature grandissant face aux multiples crises alimentaires actuelles, le potager-verger de Marie's Garden, près de Bruxelles, propose de venir y cueillir ses propres fruits et légumes.

Texte Marie Delloye **Photos** Giancarlo Zille



En arrivant à notre rencontre, Dimitri Dulait, cofondateur de Marie's Garden s'excuse tout de suite d'avoir dû reporter cette interview pour cause d'installation de bâches sur les tunnels de cultures dans son potager... Comme entrée en matière, on ne peut mieux ! Lassé du secteur financier, ce banquier cherchait, il y a déjà deux ans, un nouveau tournant dans sa carrière lorsqu'il découvre le concept du « self-picking » dans un verger en Suisse. « J'ai tout de suite trouvé cela intéressant, et j'en ai parlé à mon ami Lionel de Beaufort qui semblait emballé. De fil en aiguille, nous avons fini par trouver 5 hectares disponibles pas loin de chez moi à Overijse que nous avons pu louer. Après

un an de développement, nous avons ouvert Marie's Garden avec plus de 70 variétés de fruits et légumes ! » Une vraie reconversion pour cet ancien financier qui s'est inscrit dans la foulée à des cours du soir en agronomie à Gembloux, qui a suivi des formations dans des groupements de producteurs et qui a lu l'équivalent d'une bibliothèque entière d'études sur les petits fruits, les techniques de production, les spécificités du sol belge... Sans parler des nombreuses visites des deux amis sur les sites de cueillettes français, anglais et allemands ! Passionné et entièrement engagé dans Marie's Garden, Dimitri Dulait a dû également aménager quelque peu son quotidien : « Aujourd'hui



Une rotation de dix ans a été établie : un bon moyen d'assurer la richesse des produits et d'éviter les maladies.

je travaille tellement que je n'ai plus le temps de sortir et de faire beaucoup de projets. Heureusement, ma femme m'a soutenu depuis le premier jour de Marie's Garden mais c'est clair que notre vie a changé. Par exemple, je n'ai aucun horaire, puisque le travail de la terre dépend entièrement du climat. C'est d'ailleurs pour cela que j'ai dû repousser notre rendez-vous, ça faisait trois semaines que nous attendions de poser des bâches sur les serres mais pour ce faire, le vent doit être absolument absent, et c'est ce matin que les conditions étaient optimales... Par contre, l'hiver dernier, lors de la fermeture du potager, j'ai pu passer huit semaines de « congés » avec ma famille... Il suffit de s'adapter ! Et quel épanouissement d'être si proche de la nature et de pouvoir apprendre en permanence les 1.001 secrets des agricultures, des techniques de production à améliorer... »

Le choix « bio »

Dès le départ, Lionel et Dimitri ont choisi la voie du bio pour leur potager-verger. Fastidieux et plus compliqué puisqu'il implique un imposant carnet de charges et des vérifications régulières, ce choix est pourtant en parfaite adéquation avec leur vision : « Pour qu'un produit soit labellisé bio, il doit suivre un certain nombre de réglementations, et de restrictions en matière de pesticides et d'engrais... Nous sommes en

Marché



deuxième année de reconversion ce qui veut dire que l'année prochaine, nous pourrions vendre nos produits en bio. Certisy, que nous avons choisi comme certificateur, se rend plusieurs fois par an sur notre terrain pour vérifier que nous respectons le cahier des charges. Des prélèvements sont également envoyés aux laboratoires qui vérifient l'absence de produits chimiques, etc... ».

Mais au-delà du bio, la démarche des deux associés traduit une vraie volonté de qualité, de retour aux sources et de durabilité, pas seulement écologique mais aussi sociale et économique : « Notre maître-mot est la qualité. Quitte à vendre moins, nous vendons uniquement le meilleur de nos fruits et légumes. C'est pour cela que ce projet mûrit doucement mais sûrement, en suivant son rythme. C'est d'ail-

Les familles se rendent le week-end dans le potager avec leurs enfants, tandis qu'un public « bio » vient s'approvisionner en semaine.

leurs ce rythme plus humain et naturel que les clients recherchent, il y a vraiment un manque à combler dans notre société car plus personne ne sait d'où viennent les aliments et ce qu'ils contiennent. De plus en plus de gens veulent combler ce besoin grandissant de plus de naturel, et de simplicité... » Ce n'est pas un hasard si dans le cours de Dimitri à Gembloux, ils sont trois anciens banquiers...

Nouveau métier oblige, Dimitri côtoie d'autres agriculteurs et en a appris énormément sur les techniques de production en Belgique. Il regrette cependant que les ouvrages de référence concernent rarement la Belgique et ses propres particularités, et il est obligé d'adapter les techniques françaises pour son sol et son climat belge. Surtout s'il exclut tout produit chimique... « Ce qui rend les terres bio et saines, c'est la diversité des plantations. Chaque sol cultivé doit pouvoir accueillir des plantations différentes chaque année, c'est ce que l'on appelle la rotation. Actuellement l'agriculture conventionnelle demande une rotation minimale sur environ 3 ans, ce qui veut dire que le sol accueille seulement 2 à 3 variétés différentes,

une par an, et dans un ordre précis pour favoriser les apports spécifiques de chaque variété à l'autre. Avant la Seconde Guerre mondiale, une rotation se développait sur environ 6 à 7 ans, mais l'arrivée des pesticides, engrais minéraux et autres produits chimiques, ont divisé par deux ce temps précieux de développement des cultures... Chez Marie's Garden, nous avons établi une rotation de 10 ans, ce qui signifie qu'une culture ne reviendra pas sur le même sol avant 10 ans, une manière de garantir la richesse des produits, et de limiter au maximum les risques de maladies. »

Une première année prometteuse

Le premier mai inaugurer la deuxième saison de Marie's Garden. Heureux du succès de leur projet, Lionel et Dimitri peuvent être fiers d'avoir dépassé le nombre de clients qu'ils s'étaient fixé pour leur première année. En plus des quelques modifications à faire sur leurs plantations, ils distinguent aujourd'hui deux types de clientèle : les clients « bio » dont l'optique est de manger sainement et de s'informer réguliè-

Ici, on ne trouve aucun intermédiaire inutile, et les produits bio ne signifient pas une explosion des prix.

rement auprès de l'agriculteur, et les clients « famille » qui se rendent dans le potager le week-end avec leurs enfants et repartent avec leurs provisions pour la semaine. Les premiers font leur cueillette très régulièrement et plutôt la semaine, on trouve même parmi eux des restaurateurs renommés, tandis que les autres ne viennent que 2 ou 3 fois sur une saison.

Force est de constater, en voyant les grosses tomates rouges et juteuses, les fraises bien plus grosses qu'au supermarché, que le grand gagnant de ce concept, c'est le client. Car l'avantage de Marie's Garden ne se situe pas seulement dans sa proximité avec le centre de Bruxelles, mais surtout dans l'adéquation entre la qualité des produits et leur prix. « L'objectif de notre projet est de pouvoir offrir aux citadins la possibilité de manger sainement et de retourner aux sources de l'agriculture, de s'informer en rencontrant de vrais spécialistes, sans aucun intermédiaire inutile... Et ce n'est pas parce que nous vendons du bio que les prix doivent exploser ! » Pour preuve, le chou Romanesco est à 1,5 € la pièce et la tomate noire de Crimée se vend 6 € le kilo. « Nous avons reçu des demandes de la part des mamans qui prennent congé le mercredi mais qui voudraient venir le matin sans leurs bambins pour faire des courses.



Le 1^{er} mai inaugurer la deuxième saison de Marie's Garden. Un beau succès pour Dimitri, ancien banquier, et son associé, deux passionnés.

C'est pour cette raison que nous allons rester ouverts toute la journée les mercredis et pas seulement l'après-midi. Aussi, nous resterons ouverts les vendredis jusque 19h. En parallèle au projet, nous comptons également lancer les systèmes de commande par internet que les clients pourront remplir eux-mêmes sur internet et qui les attendront à la caisse. » Côté plantations, les deux amis comptent bien étoffer leur offre avec des grands fruitiers comme les pommiers, poiriers et cerisiers, plus longs à la croissance (3,5 ans) mais tellement essentiels. Quant à une possible extension de Marie's Garden sur d'autres terrains près de Bruxelles, les deux amis y pensent évidemment, et si le succès de Marie's Garden se confirme cette saison, ce que nous leur souhaitons vivement, ils chercheront activement de nouvelles terres pour cultiver leur jardin... Lentement mais sûrement !

Marie's Garden, ouverture du 1^{er} mai jusqu'au 30 novembre 2013. 116 Valkenweg, 3090 Overijse, site : mariesgarden.be. Ouvert le mercredi de 10h à 17h, le vendredi de 14h à 19h, le samedi de 10h à 18h et le dimanche de 10h à 18h. ■

