

Le Jardin de Cahuzac-sur-Adour : atelier d'insertion et production maraîchère bio

Principes : travail, solidarité, production saine et bio



Le Jardin de Cahuzac-sur-Adour : atelier d'insertion et production maraîchère bio

Le Jardin solidaire de l'Adour à Cahuzac-sur-Adour (lieu-dit À Marchand), qui existe depuis 2013, mérite le détour ! On y vend des légumes et des fruits bio de qualité. Mais son but ne se réduit pas à la production et à la commercialisation de ces denrées : c'est un atelier-chantier d'insertion qui occupe une quinzaine de salariés. Ceux-ci ont un contrat renouvelable de quatre mois et reçoivent une formation professionnelle théorique et pratique en horticulture. Le 11 février 2022, Marc Payros, président de l'association, Lova Rakololahy, directrice et Amandine Descottes, consultante, ont reçu Le Journal du Gers.

Double mission

Tout d'abord, le Jardin crée les conditions du retour à un emploi durable pour des personnes en situation de précarité et/ou d'exclusion qui ont des difficultés à (re)trouver un emploi : il leur donne du travail et les forme. Le travail proposé les valorise, puisqu'il s'agit de répondre aux besoins croissants en produits de l'agriculture biologique. Ils sont fiers de créer des produits de qualité

Ensuite, le travail ne s'arrête pas à la production : il faut commercialiser les produits récoltés, ceci en circuit court, ce qui nécessite des contacts avec les clients, donc la sortie d'un éventuel isolement. Après cela, les salariés font des stages d'immersion en entreprise. Les entrepreneurs peuvent ainsi trouver à recruter des personnes qualifiées.

De plus, le Jardin contribue à populariser les notions d'alimentation saine et de respect de l'environnement. Il soutient l'agriculture locale, en la faisant connaître.

Acheter les produits du Jardin

Il y a trois manières de se procurer les produits du Jardin :

Prendre « un abonnement paniers » : on peut alors, une fois par semaine, retirer des légumes bio, frais, de saison, soit à la boutique du Jardin, soit dans un des dépôts situés notamment à Aignan, à Aire-sur-l'Adour, à Riscle ou à Barcelonne-du-Gers (1) ; il y a deux tailles de paniers : « duo » ou « famille » (téléphone : 05 62 69 43 98),

venir à la boutique du Jardin, ouverte le mardi de 9 heures à 12 heures et le mercredi de 10 heures à 15 heures,

aller au marché : le Jardin tient un stand le lundi au marché d'Aignan, le jeudi à celui de Plaisance-du-Gers et le vendredi à celui de Riscle.

Les prix sont ceux du marché. Noter que le Jardin reçoit une aide des pouvoirs publics, uniquement pour les salaires des employés en insertion. Les dépenses d'investissement (comme les nombreuses serres de toute taille) et les dépenses de fonctionnement doivent donc être équilibrées par les ventes. Justement, Marc Payros nous dit que le Jardin souhaite acheter une nouvelle grande serre « chapelle », comme celle qui figure sur une photo ci-dessous.

Des projets

La production a augmenté depuis quelques mois et le terrain cultivé augmente aussi. Il faut donc engager plus de salariés à accompagner pour faire face et continuer de croître. Marc Payros prévoit de créer une synergie avec d'autres producteurs locaux : cela va pouvoir commencer avec les Portes ouvertes, prévues le samedi 19 mars. Ultérieurement, il est possible que les clients aient la possibilité de cueillir eux-mêmes certains produits (des fraises, par exemple) à un prix attractif. De plus, des animations sont envisagées, pour que le public apprécie de venir régulièrement au Jardin.

Le Journal du Gers connaît le Jardin et ses produits depuis longtemps : nous apprécions l'accueil et la qualité irréprochable des articles.

(1) Adresses des dépôts :

Aignan : Boulangerie Chez Jilet place du Colonel Parisot,

Aire-sur-l'Adour : Cochlea audioprothésiste 14, avenue de Verdun,

Barcelonne-du-Gers : la Boucherie du Village 7, boulevard du Midi ; chemin du Junqua,

Nogaro : Chrisflor 1 avenue du Général-Leclerc,

Plaisance-du-Gers : Delavenère 21, rue des Pyrénées,

Riscle : Écocentre Pierre et Terre 112, chemin de l'Hippodrome,

Termes-d'Armagnac : La poste.

N.B. - Sur la photo du haut de page: Marc Payros, Lova Rakolahy et Amandine Descottes.



L'immense serre chapelle



Visite de la serre chapelle avec Amandine Descottes, Marc Payros et Lova Rakolahy



Rang de framboisiers prêts à croître



Cultures en plein champ