

Légumes à cueillir soi-même chez le maraîcher

Le principe de l'autocueillette fait de plus en plus d'adeptes. La preuve avec cette initiative baptisée Les Jardins de Symbiooz.

GEMBLoux Ferooz

Se balader dans les jardins de Sébastien Maes, c'est entrer en symbiose avec la nature. Les parcelles de ce maraîcher gembloutois se situent au cœur des bois et campagnes du hameau de Ferooz. Un lieu champêtre où il fait bon se promener et récolter ses légumes.

Car c'est tout le principe des Jardins de Symbiooz : moyennant un abonnement annuel, des cueilleurs ont libre accès aux terres de Sébastien, regorgeant de légumes de saison. En ce moment, ce sont les tomates qui font sensation, même si depuis la semaine dernière, le mildiou fait des ravages. « J'ai pas mal de boulot », confie le jardinier, qui doit redoubler de prudence face à cette maladie qui touche les tomates durant les étés pluvieux. « La saison estivale avait bien démarré, mais les trois dernières semaines ont été particulièrement humides. À choisir, je préfère ça que la sécheresse. »

Si la culture de légumes fait aujourd'hui partie de son quotidien, Sébastien Maes n'a pas toujours été maraîcher. Fort d'une longue expérience dans le milieu associatif, ce sociologue-anthropologue a été chargé de la thématique alimentaire chez Oxfam-Magasins du monde, avant de travailler pour la FUGEA, un syndicat agricole. « Il y a quatre ans, je décidais de lancer mon projet de maraîchage, en tant qu'indépendant complémentaire. Mais cela fait depuis 2022 que je m'y consacre pleinement, indique-t-il. Au départ, je me chargeais de la récolte des légumes. Mais l'an dernier, j'ai proposé à mes clients de pratiquer l'autocueillette. Depuis, ils viennent tous récolter leurs légumes eux-mêmes. » De quoi alléger



Sébastien Maes entretient trois parcelles sur lesquelles il cultive une quarantaine de légumes à l'année.

la charge de travail de Sébastien, qui doit tout de même gérer trois parcelles de 20 à 30 ares chacune.

38 familles abonnées

Le maraîcher propose à ses clients un système d'abonnements annuels, au tarif de 385 € par adulte. « Durant mes années chez Oxfam, j'ai eu l'occasion de travailler sur la juste rémunération des producteurs. Je me suis rendu compte que le modèle par abonnements était la façon la plus stable de se rémunérer, explique-t-il. Pour l'instant, je tire environ 1 500 € nets de cette activité. Je fournis 38 familles, ce qui correspond à une septantaine d'adultes à partir de 15 ans. Les enfants de moins de 15 ans, eux, paient 27,50 € multipliés par leur âge. Mon idéal serait d'arriver à 100 adultes. »

À noter que Sébastien diversifie son activité en louant une tente caractérisée comme « logement insolite » et en acceptant des chantiers de rénovation, selon ses dis-

ponibilités.

Une quarantaine de légumes par an

Aux Jardins de Symbiooz, les abonnés peuvent venir cueillir leurs légumes du lever au coucher du soleil, autant de fois qu'ils le souhaitent par semaine. « C'est vraiment leur potager. Moi je l'entretiens. Eux se fournissent en quantité suffisante, tout en évitant le surplus. Chaque semaine, j'envoie la liste des légumes disponibles, sur un groupe Whatsapp, poursuit-il. En ce moment, il y en a une dizaine, mais sur une saison, j'en ai une quarantaine. Ces infos sont également inscrites sur un tableau accroché dans un petit cabanon, à proximité des parcelles. » Ce cabanon fait office de lieu d'accueil pour les abonnés, qui y trouvent tous les outils nécessaires pour leur récolte, ainsi qu'un plan des jardins. Bref, tout est organisé pour permettre aux cueilleurs de passer un agréable moment.

MARTIN ROUSSEAU

Démarche pédagogique

Via ce projet, l'une des volontés de Sébastien est de proposer des légumes de qualité à un panel d'habitants de la région. « Ce sont des personnes qui vivent à dix minutes d'ici maximum. Il s'agit surtout de familles avec des enfants en bas âge. J'ai également des abonnés plus âgés, dont des gens qui possèdent eux-mêmes un potager, mais qui viennent en fonction de la saison. Pour eux, je peux adapter l'abonnement. » Parmi les habitués, il y a Étienne, Gembloutois désireux de manger plus local. « La notion de circuit court est très importante pour moi. Puis, le goût des légumes n'est pas le même que celui des grandes surfaces. Cette initiative permet d'entretenir une relation de confiance avec son maraîcher, dit-il. On voit comment il travaille, quelles sont ses difficultés, d'où proviennent les légumes... On se rend aussi compte de l'impact des



Sur place, Sébastien a installé des pictogrammes..

saisons sur les cultures. Je sensibilise mes enfants à ça. Ils viennent de temps en temps faire des récoltes avec moi. »

« Les gens voient la réalité du terrain, ajoute Sébastien. J'aime ce côté pédagogique. Sur place, j'ai mis des pictogrammes avec des petites fiches expliquant comment récolter un légume. Sur le Whatsapp, je poste aussi des vidéos didactiques. L'idée est d'aiguiller chacun. En général, ça se passe très bien. » M.R.