

Visite du Dimanche 10 Juillet 2011 à Saint Germain Laprade chez Nadine Bernadou

Présents : Christine Bissuel, Isabelle Metzger.

1- Contexte :

Nadine est née à Lodève. Son grand père lui transmet l'amour de la nature.

Après une carrière de monitrice-éducatrice, elle passe un brevet professionnel parc et jardin à Yssingeanx.

Elle suit une formation en plantes médicinales en 1981 avec le syndicat Simples au lycée agricole de l'Hermitage au Puy en Velay. Formation suivie aussi par Christian Nugier.

Elle travaille jusqu'en 2006 à Baobab comme responsable du rayon phytosanitaire et crée un coin « bio ».

Formation de cueilleuse à Marmillat en 2007.

Au niveau associatif, elle a fait partie d'une COMAC au sein de Nature et Progrès puis elle entre au bureau de « jardins fruités » jusqu'en 2010.

En 2008, à 56 ans, elle monte son projet « plantes » en 2008, tout en travaillant à mi-temps au magasin Echonature.

Nadine pense qu'il est temps de se réapproprier des savoirs faire que nous avons perdu et de retrouver, grâce aux plantes médicinales, une certaine autonomie en matière de santé.

2- L'exploitation

Nadine cultive sur mille cinq cent mètres de jardin et cueille des plantes sauvages dans des sites protégés.

3- Données économiques :

→ **Financement de l'installation :** Pas d'aide directe ; demande de crédit d'impôt pour l'aider à payer ses certifications (500 Euros : AB + Simples)

→ **Statut :** Suivi parcellaire

→ **Production :**

Plantes sèches ; sels et sucres aux herbes ; huiles aux herbes.

Toutes les plantes de cueillette et de culture sont certifiées « AB ».

De plus, Nadine adhère au syndicat « Simples » dont le cahier des charges est très rigoureux tant au niveau de la culture biologique que de la qualité et du respect des sites de cueillette sauvage.

→ **Vente :**

AMAP du Puy ; dépôts dans quelques magasins et au café librairie de Roiron.

Marché de producteurs du Monastier en juillet/ aout. Marché de Noël toujours au Monastier

→ **Revenu :** Travail à mi-temps au magasin Echonature.

Questionnement autour de la boussole NESO :

→ Naturel : En quoi la ferme respecte t-elle la nature ?

➤ Qualités :

- Certification AB et adhésion à Simples.
Simples organise des visites de producteurs par d'autres producteurs. Le but est d'améliorer et de faire évoluer les pratiques.
- Nadine propose des plantes locales pour remplacer des plantes non locales (agastache pour remplacer l'anis).
- Rotation des cultures ; engrais vert : phacélie moutarde)
- Traitements : utilisation de purins d'ortie, de prêle, consoude et de bouillie bordelaise

➤ Améliorations :

- Augmenter la proportion de plantes cultivées pour préserver les sites.

→ Origine : Quelle est l'origine de tout ce qui entre sur la ferme ?

➤ Qualités :

- Graines achetées à Biogem, Cocopelli et production personnelle.

➤ Améliorations :

→ Social : Qui travaille sur la ferme ? Quels sont les rapports entre la ferme et le tissu social ?

➤ Qualités :

- Nadine s'est investie longtemps au niveau associatif
- Elle aime faire un travail de conseil et partager ses connaissances.

➤ Améliorations :

→ Energie : Energies utilisées - Mode de transports :

- maison bioclimatique
- recherche de sites de cueillette proches (les Etables ; le Monastier)
- Emballages en papier
- Le déshumidificateur ne consomme pas plus qu'un frigo.
- Arrosage manuel avec l'eau du puits et l'eau de pluie
- Motoculteur pour défricher puis travail à la grelinette et désherbage à la main.

-