



PRÉSENTATION DES PORTEURS DE PROJET 2020

Les producteurs ci-dessous sont en phase de test de leur projet d'installation en agriculture. Leur activité est hébergée par l'espace-test agricole :

L'Essor maraîcher (1200 route de Viars 81600 GAILLAC)
où ils bénéficient d'un Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise (CAPE).

MARAÎCHAGE :

7 ateliers de production de légumes bio sont hébergés et accompagnés par l'Essor maraîcher. Les porteurs de projet y testent leur projet seul.e ou en binôme : Solène, Audrey, Amélie, Alex & Lola, Camille & Charles, Emilie & Sébastien, Pierre & Pierre. Tous bénéficient de moyens de production mis à disposition par l'EM et produisent une grande diversité de légumes.



Charles & Camille travaillent avec des chevaux et préparent leur installation sur Labastide de Lévis.

*La ferme de Camille et Charles : La sietge 81150 Labastide lévis : 06-74-99-36-84 ou 06-45-80-05-15
mèl : lafermedecamilleetcharles@gmail.com*

Alex & Lola conduisent leurs productions en agriculture biodynamique avec une grande diversité de légumes et de plantes aromatiques sans paillages plastique et sans hybrides F1.

Alex Mandrou, 06-58-98-97-66 mèl : alex.mandrou@gmail.com

Lola Gomes 06-75-81-96-05 mèl : gomeslola21@gmail.com



L'atelier « **Le champ des Pierres** » se situe sur la commune de Puycelsi sur des terres mise à disposition par des maraîchères en AB. Il est conduit par 2 Pierre qui testent une future association en maraîchage sol vivant.

Le champ des Pierres : la capelle 81140 Puycelsi

07-82-01-88-20 ou 06-87-24-04-30

mèl : pierre.gineste@gmx.fr ou piercarl@gmail.com



- **Solène** produit environ 35 légumes différents. Elle veut faire du maraîchage intensif sur petite surface. Elle teste l'adéquation entre « méthode Fortier » et son projet professionnel. Elle prépare son installation avec son compagnon Romain, sur la ferme qu'ils achètent à Andillac.

Solène Chartier;
solenechartier@yahoo.fr

06-71-18-30-28



Emilie & Sébastien démarrent leur activité cette année, avec le projet de transformation d'une partie de leurs légumes à terme.

Emilie Henry et Sébastien Adoua : Gaillac : 07-70-44-04-31
ou 06-20-18-19-37

mèl : 5731ocdg@gmail.com



- **Audrey** a installé ses premières cultures au printemps 2020. Elle veut faire du maraîchage diversifié et tester des techniques de non travail du sol

Audrey Domingue, Gaillac 06-88-08-33-53

mèl : audreydomingue@msn.com

- « **Les herbes folles** » : **Amélie** vient tester la production de jeunes pousses à destination de la restauration. Elle envisage de diversifier sa gamme avec des mescluns, des fleurs comestibles et des plantes aromatiques.

Amélie Moreau 0682260449

mèl : ammoreau31@gmail.com



YAOURTS ET FROMAGES DE BREBIS :

Yza & Simon élèvent depuis 2 ans un troupeau d'une trentaine de brebis de race Sarde. Ils transforment le lait en yaourts et lactiques dans une fromagerie déplaçable à Vieux. Leurs brebis sont en plein air d'avril à novembre. Elles pâturent sur des prairies mises à disposition, à de Castelnau de Montmiral.



Yza Retailleau et Simon Herbert, 81140 Vieux, Téléphone : 06 95 38 24 25
mèl : yza.retailleau@gmail.com ou simon.herbert@gmx.fr

VIN :

Anne-Camille Boucher & Mickaël Gares, sont salariés sur des exploitations viticoles. En parallèle ils testent leur association sur une activité de production et de vinification sur une petite surface (0,72ha) qui leur est mise à disposition par un ancien viticulteur sur la commune d'Andillac. Ils vont s'installer prochainement sur des parcelles en cours d'acquisition sur Castelnau de Montmiral, qu'ils vont convertir en bio.

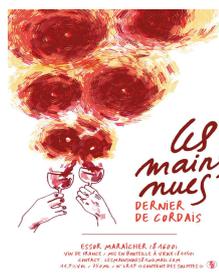


Ils produisent du blanc issu d'un assemblage de loin de l'œil et muscadelle, des bulles selon la méthode gaillacoise avec également du loin de l'œil et de la muscadelle, et un rouge issu du merlot. Les vins sont vinifiés sans ajout d'intrants œnologiques, avec des levures indigènes, et des faibles doses de SO2.

le blanc

les bulles

le rouge



Pour trouver leurs produits :

Tél : Anne-camille 07-63-19-98-81

Mickaël 06-88-68-36-50

mèl : lesmainsnues81@gmail.com

PAIN :



Stéphane, cultive des céréales de souches anciennes à Couffouleux, sur une parcelle de 12,5 ha, qu'il convertit en agriculture biologique.

Son but est de panifier sa récolte sa récolte (variétés anciennes de blé, petit épeautre, sarrasin).

Les pains sont au levain naturel, pétris à la main et cuits dans un four chauffé au bois.

Il dispose d'un four auto-construit avec l'Atelier Paysan et d'un fournil, mis à disposition par l'Essor Maraîcher installés dans un hangar de la mairie de Parisot.

Stéphane VIDAL, 81310 Parisot, Téléphone : 06 34 95 72 23 mël : fournil2parisot@orange.fr



CHAMPIGNONS ET PÂTES :



Romain va entrer en octobre pour tester la production de champignons sur paille et effectuer ses premiers semis de céréales à Brens..

Il prévoit son installation avec sa compagne Solène, sur la ferme qu'ils achètent à Andillac. à Andillac

Romain Billaut, 06-79-97-25-34 rbillaut@gmail.com