

GAEC Le Potager des Fourches

Agriculture

Locale

Bio

Humaine



Fiche Transparence

GAEC Le Potager des Fourches

Producteur maraîcher sur la commune de Fessy en Haute Savoie, nous sommes installés depuis janvier 2017 pour produire, transformer et distribuer nos légumes bio en circuit court sur le Chablais et bas Chablais.

Nous produisons une grande diversité de légumes pour la vente direct sur les marchés, les AMAP, quelques restaurateurs et les magasins bio.



L'ensemble de notre production et transformation est certifiée bio par Certipaq Bio.

Nous sommes une équipe de jeunes maraîchers allant de 6 à 10 personnes selon les saisons, nous cultivons 5 ha avec 0,5 ha de serres

froide et le reste en plein champs. Nos parcelles sont dispersées entre Fessy, Bons, Perrignier et Margencel.



Les cultures sous abris sont contrôlées avec l'aide de lutte biologique intégrées. L'ensemble de nos cultures sont stimulées et protégées par différents extraits de plante et huiles essentielles. La majorité de notre fertilisation se fait par des matières organiques locales et/ou issues d'exploitation bio. Les cultures de plein champ se mélangent peu à peu dans un système agro-forestier, mixant légumes, arbres, fruitiers ou non, et petits fruits, apportant diversité et résilience.



L'essentiel de notre production est distribué sur les marchés locaux : Morzine, Sciez, Le Lyaud, Fessy et Abondance. Nous faisons partie des AMAP de Bons, Ambilly et Thonon. Nous travaillons aussi en collaborations avec quelques restaurateurs dont la démarche et la cuisine nous plaît. Nos produits transformés, ainsi que quelques légumes, sont aussi distribués dans les magasins et épiceries local et/ou bio.



Nous avons également une activité de production de plants potager sur la période printanière, ainsi qu'un laboratoire de transformation avec une gamme d'une trentaine de recette différentes (soupes, sauces, pesto, plats préparés, ...).



En parallèle et complément de notre activité principale de production nous proposons une gamme de diversification en achat/revente. Des fruits, des jus, du pain et des œufs sont sélectionnés selon nos préférences chez les producteurs locaux dont nous apprécions la qualité et les processus de production. Ces produits sont essentiellement réservés à la vente au détail sur les marchés. A noter que les produits distribués en AMAP sont exclusivement issus de notre production.

Les principales problématiques sur notre exploitation sont :

- les perturbations liées au changement climatique (manques d'eau, période sèche longue, arrivée de nouveaux ravageurs et maladies, ...),
- les difficultés d'accessibilité au foncier (morcellement du parcellaire, précarité des baux, ...).

Nos projets à plus ou moins long terme seraient la sécurisation et l'optimisation de notre foncier morcelé pour la production, la construction d'un bâtiment pour le stockage et l'augmentation des surfaces de cultures sous abris pour augmenter la diversité de légume en période creuse. Des projets de diversification vers l'élevage de volaille de chair, ainsi que la production de fruits sont aussi à l'étude.

Nos convictions sont de représenter, d'appliquer, de promouvoir et de transmettre une agriculture qualitative, de proximité et respectueuse autant que possible de l'environnement et des personnes. Des principes largement partagé par la charte AMAP que nous soutenons avec intérêt.

Dans nos différentes distributions de légume en AMAP nous proposons trois paniers différents : un petit panier équivalent à 10 € de

légume, un moyen pour 15 € et un grand panier pour 22 €. En période où les légumes sont rares (début de printemps) nous complétons nos paniers avec nos produits transformés. Nous proposons aussi, courant du mois de mai, une vente de plants potagers pour les personnes intéressées.

