

Médoc



Un mot dièse pour promouvoir le Médoc

Il y a quelques jours, le site Internet Sorties Medocaines a lancé sur le réseau social Instagram le mot dièse #TeamMedoc. Une façon d'inciter les Médocains à immortaliser les atouts du territoire. Les meilleures photos seront reprises par TeamMedoc et publiées sur leur compte Instagram. PHOTO DR

Une ferme pas comme les autres

VENDAYS-MONTALIVET Il y a six mois Julien Dupuy et Pauline Lassimouillas ont créé La Ferme de l'ancien. Leur objectif : proposer des légumes de saison « de la terre à l'assiette »

« Les gens ne se rendent plus compte qu'il y a des légumes d'hiver et des légumes d'été » regrettent Pauline Lassimouillas et Julien Dupuy. À l'origine du projet de La Ferme de l'ancien de Vendays-Montalivet, ils ont décidé de planter sur un peu plus d'un hectare les graines de ce qui est en train de devenir, selon Pauline, « un espace où l'équilibre entre les cultures et le respect des saisons est primordial et où le consommateur vient lui-même chercher ses légumes là où ils poussent ».

Chez eux, l'idée de devenir maraîcher est en germe depuis plusieurs années. « Nous avons l'envie depuis un petit moment d'implanter davantage d'autonomie dans notre façon de vivre », explique Pauline. Alors, quand l'occasion d'obtenir un terrain s'est présentée il y a quelques mois, ils n'ont pas hésité. « C'était maintenant ou jamais », assure la jeune femme.

« Les gens ne se rendent plus compte qu'il y a des légumes d'hiver et des légumes d'été »

Les formalités administratives remplies en avril dernier, une montagne de travaux s'est dressée devant eux. « Il nous a fallu un mois et demi pour tout nettoyer à la faux et à la débroussailluse », explique Julien Dupuy. Ensuite, les deux maraîchers ont pu démarrer au mois de juin les plantations avec, à l'esprit, l'idée que cette première année était une année test. « On était un peu dans le flou mais, au moins, ça nous a permis de partir sur de bonnes bases » précise la jeune femme.

De très bonnes bases même puisque le bouche à oreille aidant, les légumes de l'été sont partis à toute allure. « Quand on avait une récolte, on passait un coup de fil à droite à gauche et, en deux heures, tout était parti » se réjouit le couple.

Zéro gaspillage

Fidèle à leur philosophie d'auto-suffisance, les deux maraîchers sont très prudents quant à leur utilisation de l'eau. Tout est mis en œuvre pour éviter le gaspillage : « Nous arrosons tout à l'arrosoir, ce n'est pas toujours facile mais, au moins, cela nous permet de quantifier nos besoins », explique Julien Dupuy. Même chose pour le traite-



Pauline et Julien, résolus à cultiver dans le respect de l'environnement. PHOTO K.E.



En bois de récupération, l'entrée de la ferme ne paye pas de mine. Au bout du chemin se trouve La Ferme de l'ancien



Il a fallu un mois et demi pour tout remettre en état

ment des plants malades : ils utilisent des remèdes de grand-mère, quitte parfois à essayer des pertes. « En une nuit, nous avons perdu 30 pieds de concombres », regrette Pauline.

Autre problème pour les deux maraîchers, les visites de chevreuils sur leur exploitation. Un mal qu'ils espèrent pouvoir stopper en installant une clôture électrique autour de leurs parcelles.

Pour financer cette clôture mais aussi pour accélérer le développement de leur ferme, ils ont mis en place il y a quelques jours une campagne de financement participatif sur Internet. En échange d'une participation financière, les deux maraîchers vont remettre des bons pour venir chercher des légumes à la ferme « On sent un vrai engouement autour de ce projet. Je croise les doigts pour qu'on

atteigne notre objectif », espère Pauline.

Avec le long terme pour horizon, les deux maraîchers préparent dès maintenant les prochaines saisons. À court terme, ils s'apprentent à participer au marché du dimanche de Vendays-Montalivet. Quant aux grandes surfaces, « pas question pour nous de travailler avec les supermarchés ».

Kevin Estrade



CLIN D'ŒIL

Courrier du cœur. Serait-ce un fan éploré ou bien un admirateur au cœur d'artichaut ? Hier en fin de matinée, la boîte aux lettres face à l'église de Lesparre était décorée d'un petit message en forme de cœur à l'attention de Nabilla Benattia. De quoi assurément remuer le couteau dans la plaie.

PRATIQUE

URGENCES

Samu/Centre 15. Tél. 15.
Police/Gendarmerie. Tél. 17.
Sapeurs-pompiers. Tél. 18.
SOS médecins.
Tél. 05 56 44 74 74.
Centre antipoison.
Tél. 05 56 96 40 80.
Urgence mains.
Tél. 05 56 79 56 79.

SAUVETAGE EN MER

Crossa Etel. Tél. 02 97 55 35 35, ou le 112 à partir d'un portable.
SNSM Pauillac.
Appeler le Crossa d'Etel.
SNSM Le Verdon.
Tél. 05 56 73 72 30.

HÔPITAUX-CLINIQUES

Clinique mutualiste du Médoc.
Antenne du CHU, 64, rue Aristide Briand, Lesparre.
Tél. 05 56 73 10 00.

PHARMACIES DE NUIT

Lesparre. Tél. 05 56 73 46 70.
Pauillac. Tél. 05 57 75 29 30.

ADMINISTRATIONS

Sous-préfecture. 4, allée du 8-Mai-1945, Lesparre-Médoc.
Tél. 05 56 73 21 70. Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 13 h.
Centre des impôts. Place Fouchou Lapeyrade. Tél. : 05 56 41 88 00. Ouverture au public du lundi au vendredi, 8 h 45-12 h 15/13 h 45-16 h 15.
Trésor public. 80 rue Eugène Marcou, Tél. : 05 56 41 06 63. Ouverture au public du lundi au vendredi, 9 h-12 h 30/13 h 30-16 h.

TRANSPORTS

Citram Aquitaine.
Tél. 05 56 43 68 43. www.citram.fr
Transgironde. Tél. 09 74 50 00 33. www.gironde.fr
SNCF. 36 35 (voyageurs) ou www.voyages-sncf.com
Aéroport Bordeaux-Mérignac.
Tél. 05 56 34 50 50
www.bordeaux.aeroport.fr

BACS

Blaye-Lamarque. www.gironde.fr
Tél. 05 57 42 04 49.

Le Verdon-Royan.

Tél. 05 56 73 37 73. www.cg33.fr