

ORANGE

Florian Magnard : « Le bio commence à faire son chemin »

Installé depuis 2 ans dans la ferme de ses grands-parents sur Orange, Florian Magnard, agriculteur bio, constate que « la demande en produits locaux et organiques ne faiblit pas ».

Tout a commencé très tôt pour Florian Magnard. Encore enfant, il se prend de passion pour le jardinage et reçoit ses premiers enseignements de son père. Après plusieurs stages en milieu professionnel, il se dirige tout naturellement vers un BTS production agricole. Une formation qui lui permet de devenir ouvrier maraîcher. Florian va alors passer 6 ans en entreprise à perfectionner son art et à apprendre les nouveaux systèmes de culture, dont la méthode dite organique. « Je me suis toujours intéressé à la culture sans pesticide. Pour moi, il était donc évident de partir vers le bio », s'exclame l'agriculteur de 30 ans. Ce n'est finalement qu'en 2019 que l'Ardéchois, originaire de Viviers, se décide à récupérer la ferme familiale, baptisée Grange-Neuve et située sur Orange. « J'ai la chance d'avoir des grands-parents dans le domaine. Ils étaient arboriculteurs jusque dans les années 90. Depuis leur retraite, la ferme était en sommeil », précise Florian. « J'ai donc proposé de récupérer les 2 hectares de terres inexploitées et d'en faire une production maraîchère biologique », souffle-t-il.

« Gagner un maximum en fertilité, tout en respectant la nature »

Malgré quelques réticences de sa grand-mère, notamment à cause des conditions de travail des agriculteurs, le projet est immédiatement approuvé par l'ensemble de la famille. Désormais, que ce soit la culture de pommes

de terre, de carottes, de navets, ou encore de betteraves, le jeune maraîcher est sur tous les fronts. Aussi bien en hiver qu'en été. « Pour cette saison estivale, j'aurai des poivrons, des aubergines, des concombres, des courgettes ainsi que des tomates. Le tout certifié bio », précise l'agriculteur, qui est loin d'être en manque d'idées. « 2 000 m² de mon exploitation sont en technique de "non-travail du sol". Comprenez que je n'utilise ni tracteur ni machine pour labourer la terre. Je suis également en train de finaliser un projet d'agroforesterie sur 8 000 m² avec 60 arbres fruitiers qui seront séparés par des allées de légumes. L'idée est de gagner un maximum en fertilité, tout en respectant la nature. »

« Les pratiques sont plus vertueuses et plus respectueuses de l'environnement »

En tant qu'agriculteur bio, Florian Magnard souhaite participer à la transition écologique et tente à sa façon de faire changer les mentalités dans sa profession. « Je ne cherche pas à convaincre par les mots mais plutôt par les actes lorsque j'en ai l'occasion. On voit bien que la demande en produits locaux et organiques ne faiblit pas. Je vois également que les mentalités évoluent chez mes confrères. Les pratiques sont plus vertueuses et plus respectueuses de l'environnement. On peut donc dire que le bio commence à faire son chemin », s'exclame le jeune maraîcher.

Pour écouler sa marchandise, outre la vente directe sur le marché d'Orange, ou encore les partenariats avec quelques restaurants locaux, Florian a décidé de se tourner vers les points de ventes collectifs, comme le magasin L'Alternative Paysanne, qui doit ouvrir ses portes début mars.



Florian Magnard travaillera prochainement avec L'Alternative Paysanne. Photo Le DL/G.B.

« C'est un concept très intéressant qui permet aux agriculteurs de renouer le contact avec la cli-

entèle, mais aussi de mieux valoriser nos productions », explique Florian. Espérons que les Oran-

geois soient sensibles à cette démarche.

Guillaume BALAY

L'Alternative Paysanne : « Un commerce au service des agriculteurs »

Exaspérés par les méthodes des centrales d'achat de la grande distribution, de plus en plus d'agriculteurs tentent de se réunir en collectif pour créer leur propre point de vente en direct. C'est notamment le cas de Raphaël et Virginie Devers, exploitants agricoles sur Piolenc depuis 11 ans. « Avec deux associés, nous avons créé L'Alternative Paysanne, un commerce au service des agriculteurs, qui est situé sur la route de Lyon à Orange. Nous ne souhaitons plus être soumis au diktat des distributeurs nationaux. L'objectif est de valoriser davantage les produits de nos exploitants locaux, tout en encourageant les consommateurs à manger plus sainement », souligne Raphaël Devers. Oubliez les marchandises importées de l'autre bout du monde, le magasin proposera essentiellement des produits locaux, bio et extra-frais. « Nous serons livrés plusieurs fois par semaine par des agriculteurs de la région, respectant une méthode de production organique. Sans compter que certains d'entre eux viendront directement en magasin plusieurs fois par an, pour proposer leurs produits aux clients », précise l'agriculteur de Piolenc. Les projets de Virginie et Raphaël ne s'arrêtent pas là. Déjà à l'origine de la création du commerce alimentaire Le Jas Bio, le couple souhaite développer davantage le contact direct avec



Virginie et Raphaël Devers, de L'Alternative Paysanne, en compagnie de leurs deux employées. Photo Le DL/G.B.

la clientèle. « Pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, nous souhaiterions à l'avenir ouvrir notre terrasse aux artisans. Ils pourront ainsi faire découvrir leur métier, sous forme d'animation », s'enthousiasme Virginie. Ne reste plus qu'à attendre la date d'ouverture du commerce, prévue le 9 mars.

G.B

L'Alternative Paysanne :
808 route de Lyon à Orange.

ORANGE

Le BTS Management du lycée de l'Arc ouvre ses portes

Les professeurs de BTS du lycée de l'Arc ont ouvert leur porte mercredi 17 février, afin que parents et lycéens, puissent se renseigner sur ce parcours professionnel.

Laurence Villiers, professeur d'économie et gestion et coordinatrice du BTS MCO (Management commercial opérationnel), souligne que 35 places sont disponibles pour la rentrée prochaine en première année. Après deux années d'études les étudiants ont directement accès

à la vie professionnelle dans le domaine de l'assurance, la banque, le marketing digital par exemple. Mais ils ont la possibilité de poursuivre leurs études en préparant une licence ou en intégrant une école de commerce.

Le lycée de l'Arc est le seul établissement public dans le Vaucluse a proposé cette formation et le taux de réussite à l'examen avoisine les 100 %.

En dehors de l'enseignement général, les cours spécifiques sont dispensés par trois profes-

seurs d'économie gestion, Laurence Villiers, Mireille Palomba et Corinne Rutkowski. Durant ces deux années d'enseignement, les étudiants bénéficient de seize semaines de stages et certains ont l'opportunité de stage de deux mois à l'étranger.

Des accompagnements personnalisés, en groupes restreints, sont mis en place par les professeurs, afin d'apporter une aide complémentaire aux étudiants en difficulté.

Nicole FAVRE



Laurence Villiers et Mireille Palomba, professeures d'économie gestion avec des élèves de BTS MCO (Management commercial opérationnel). Photo Le DL/N.F.