

Emmanuel Mury, la ferme St-Ursin

Aubergine,

Courgette,

Emmanuel Mury, maraîcher bio, Ferme Saint-Ursin.

Persil,

Mange-tout,

Alors nous on est sur du maraichage bio sur petites surfaces et on cultive tout ce qui est légume de saison. Le début des courgettes ça fait toujours plaisir. On a à peu près 6000m² de légumes en plein champs et on a 1000m² sous abri pour tout ce qui est légumes d'été surtout.

J'étais graphiste à la base et Hélène couturière à son compte. On a décidé de faire un tour d'Europe en famille à vélo. On est parti un an, on a fait l'Europe du Sud et de l'Est. C'est vrai qu'avec toutes les rencontres et tout ce que l'on a trouvé sur le chemin, nous a poussé à changer de vie complètement. En rentrant du voyage, j'ai appris qu'il y avait la formation maraîchage bio à Coutances. J'ai fait la journée de recrutement et c'est parti ! Quand tu es à quatre pattes et qu'il faut traîner la caisse, là au moins on peut être à l'ombre... Comme on est sur une petite surface, on n'a pas forcément de machines adaptées dans le commerce donc on est beaucoup à travailler avec l'Atelier Paysan et Farming Soul pour concevoir des outils adaptés. Alphonse un lit de travail allongé. Après on essaie d'utiliser le solaire et d'ici peu je vais commencer les livraisons à vélo aussi. Moins dépendre des énergies fossiles et on va être autonome en construction, réparation etc...

Avec les marchés que l'on fait et les livraisons de panier, on tourne entre 80 et 100 familles par semaine. Choux-raves, betteraves, pakchoï, les petits oignons nouveaux. On échange, on partage, on donne nos petits trucs et puis les clients nous donnent leurs petites astuces aussi.

Le choix du métier ? Non, il n'y a pas de regrets. On est tous les dehors, on est en contact avec la nature tout le temps. Et ça, c'est top !

Ferme Saint-Ursin, Saint-Jean-des-Champs.

Attitude Manche.

Transcription réalisée par Attitude Manche.