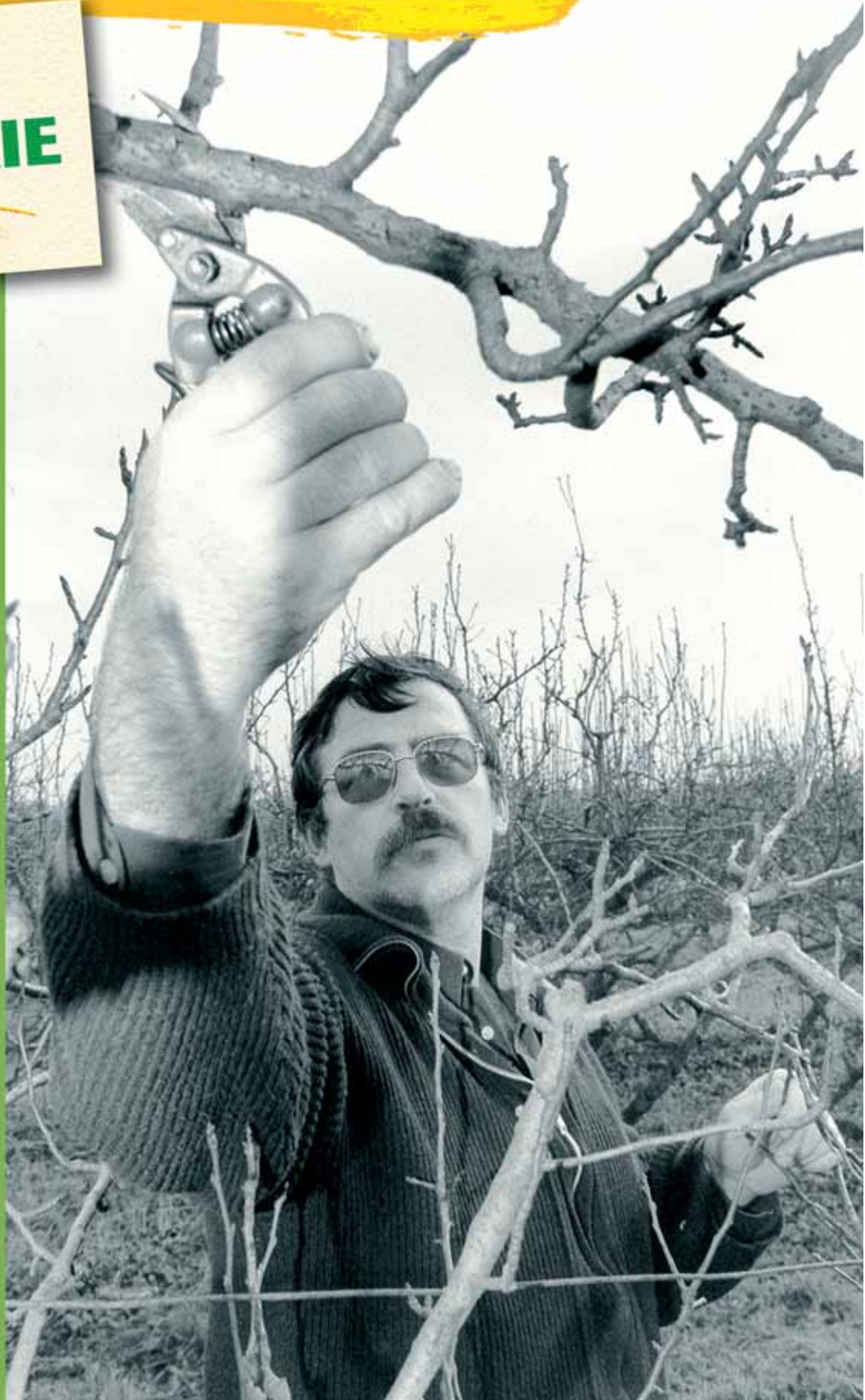




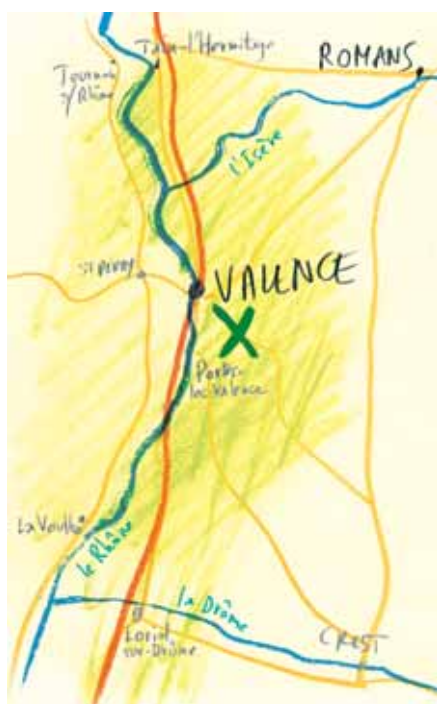
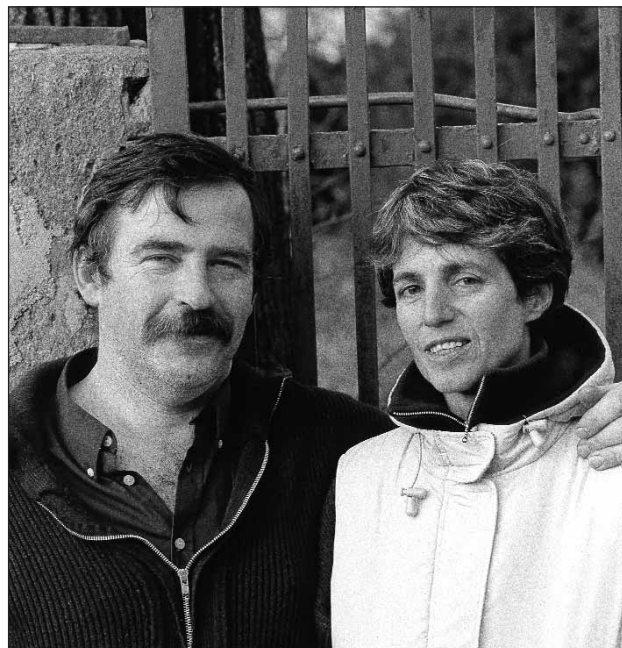
fruits, jus et purées

ferme bio
MARGERIE



La ferme bio Margerie

*Deux voix
pour une même
conviction...*



Entre Rhône et Vercors, s'étend la plaine de Valence, avec ses hectares de vergers. La ferme bio des Margerie en occupe dix-huit. Et c'est sur cette surface modeste, que Viviane et Jean Margerie ont choisi de s'exprimer avec une agriculture autre, sans ambition productiviste. Entre production et commercialisation, un pari osé, pour ces pionniers d'une agriculture respectueuse de l'environnement et du consommateur.



Jean Margerie, vous ne vous destiniez pas à la terre, alors pourquoi avoir repris l'exploitation familiale ?

Par esprit de contradiction ! Je suis issu d'une famille d'agriculteurs, mon père et mon grand-père travaillaient déjà cette même terre. Je suis le dernier de quatre enfants et jamais nous n'avons été encouragés à poursuivre l'exploitation. Au contraire, l'agriculture nous était plutôt présentée comme un domaine peu porteur d'avenir. J'ai donc commencé ma vie professionnelle en milieu industriel et j'ai vécu en ville... Et cette expérience m'a donné envie de devenir paysan !...

Paysan, mais comment ?

Avec une surface d'arbres assez limitée, des parents à la retraite, l'exploitation était en sommeil. De plus, sans formation agricole, ce n'était pas gagné !

En fait, ce qui apparaissait comme des handicaps a obligé à imaginer et à bâtir un projet différent.

Mes parents avaient fait du jus de pommes au sein d'une CUMA. Cette idée de transformer une production nous a séduit, mon épouse et moi. Nous avons alors décidé de créer un atelier de transformation, comme un prolongement à l'exploitation.

Ce fut le point clé et le départ de notre histoire qui nous a permis économiquement de rester.

Vous produisiez donc des fruits et les transformiez en jus de fruits ?

Le concept de départ était celui-là, auquel nous avons ajouté quelques productions de légumes et petits fruits pour dégager des

revenus annexes. Nous avons ainsi créé un atelier à une époque où il en existait peu, avec du matériel dont le choix était limité et sans appui technique pour la mise au point du produit. Nous avons dû apprendre divers métiers, sans a priori en appréhendant les problèmes les uns après les autres. Les aspects techniques et cultureux (la proximité de mon père était rassurante par rapport à la production) m'ont été dévolus et Viviane s'est approprié la commercialisation.

Comment vous est venue l'idée d'une production Bio ?

Le mouvement de production bio se dessinait, avec des tendances diverses. En fait, c'est une agriculture de bon-sens. Mon père n'en n'avait jamais manqué ; aussi, au

niveau du mode de culture et particulièrement avec les poiriers, ce fut facile. Il était cependant chagriné par l'herbe qui courait dans les champs !

Peu à peu la conversion s'est faite, naturellement, dirai-je. D'autant que Viviane, qui vendait nos produits à la ferme, n'imaginait pas dire à nos clients : "surtout, ces fruits, il faut les éplucher !"

Et aujourd'hui ?

Aujourd'hui, nous sommes toujours fidèles à notre démarche première. Nous avons des activités qui se complètent : la production, la fabrication de jus de fruits, avec de plus une activité de façonnier pour d'autres producteurs, et enfin la commercialisation de nos produits.



Ah, la belle entreprise familiale fondée en 1927, les devises et la rigueur du père, un héritage... mais un métier aussi, de la taille des arbres au choix des variétés, en passant par les techniques de transformation





Viviane, vous avez pris en main les aspects commerciaux dès l'origine, comment cela s'est-il passé ?

Nous avons toujours pratiqué la vente sur site avec le désir de proposer à notre clientèle des produits sécurisés et sécurisants. Dans les années 80, nous avons également beaucoup milité pour une autre forme d'agriculture. Sous la pression de la demande, nous avons élargi le panel des produits que nous proposons en même temps que nous structurions les points de vente : installation de deux magasins un à la ferme (300m²) et un à Romans (300m²). En 2006 nous avons cédé les deux magasins à un jeune chef d'entreprise afin de partager le travail et l'aventure. Le contexte a changé depuis les années 1980 et les crises alimentaires aidant, l'idée de plus de sécurité est entrée dans les préoccupations des consommateurs, tout comme celle de produire "plus propre".

Ces changements dans les mentalités vont-ils permettre à votre avis un développement de ce marché ?

L'agriculture biologique a pris son essor, certes, mais le besoin de se nourrir ne passe pas en premier dans les préoccupations de notre société qui cède aux sirènes de la consommation, dans un contexte industriel fort avec une offre abondante où la concurrence est féroce. Notre utopie serait que chacun d'entre nous entre dans un processus globalement plus respectueux. Il est, me semble-t-il, de notre responsabilité de léguer aux générations futures les moyens d'exister dignement. Notre société a également le devoir de donner un avenir au monde paysan pour présen-



ver un tissu social, économique et environnemental.

Vous plaidez donc pour une revitalisation des modes de production et de distribution à votre image ?

Il est vrai qu'en tant que petite structure nous faisons des efforts pour maintenir une activité dans sa globalité, à l'heure où produire est peu rentable. Nous, nous avons fait le choix idéologique de tenir en vie une ferme. Ce challenge sera-t-il encore

possible à l'avenir ? À terme, ne s'agit-il pas d'un choix de société. L'industrialisation et l'économie de marché vont-elles prendre le pas sur toute autre forme de commerce et de pro-



Le verger Margerite occupe 10 hectares : 7,5 hectares de pommiers et 2,5 hectares de poiriers.

duction ? Le consommateur va-t-il en comprendre et en mesurer les enjeux ?

C'est, ensemble que nous parviendrons à faire entendre notre voix, que nous resserrerons les liens et permettrons à notre échelle, modestement, de remettre l'humain au cœur de notre monde.

Un beau pari pour l'avenir !



LES FRUITS

Boskop



Grany-Smith



Florina



Goldrush



Idared



Juliet



Melrose



Packam's



**Mais aussi
les pommes
Initial
Jubilee,
et les poires
Harrow sweet
William**

LES JUS DE FRUITS



LES PURÉES DE FRUITS



JUS DE POMMES EN 5 LITRES*



* Possibilité en 10 litres

Teneur en fruits

	pomme	autre fruit
pomme	100%	
poire		100%
raisin		100%
cerise		100%
pomme-framboise	95%	5%
pomme-coing	80%	20%
pomme-ananas	67%	33%
pomme-fraise	80%	20%
pomme-cassis	90%	10%
pomme-cerise	80%	20%
pomme-kiwi	75%	25%
pomme-groseille	95%	5%



335 chemin de l'Olagner 26800 Portes-lès-Valence

04 75 57 49 98 fax. 04 75 83 98 94

courriel : jean-margerie@orange.fr