

Retour aux moissons d'autrefois

Les professionnels de l'agriculture ont célébré la 11^e édition de la fête du blé les 30 et 31 août.

Ils ont remonté le temps à l'occasion de la 11^e édition de la fête du blé, organisée par l'Amicale du matériel agricole d'autrefois (AMAA), les samedi 30 et dimanche 31 août. Même si les visiteurs sont venus nombreux, les organisateurs ont eu peur que les averses de la fin de la semaine ne viennent perturber l'événement. « Il a fallu tous les efforts et la pugnacité du personnel de la conserverie coopérative et des Potagers de Marcoussis, venus prêter main forte, pour rendre propre l'espace agricole du Chêne-rond », a souligné Olivier Thomas, le maire de Marcoussis, au moment de l'inauguration.



Patrick Prigent, président des Potagers de Marcoussis, Michel Relland, président de l'AMAA, Olivier Thomas, maire de Marcoussis, et Jérôme Cauët, premier adjoint et conseiller général.

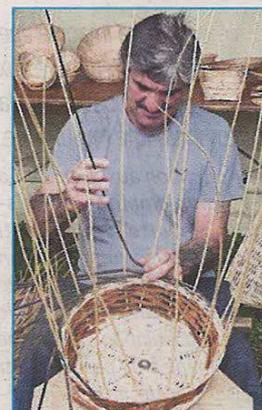
Comme les éditions précédentes, la nostalgie du travail d'autrefois et la passion des anciennes méthodes de travail motivent Michel Relland, le président de l'AMAA, et ses acolytes. Sous les yeux curieux des visiteurs, les agriculteurs reproduisent toutes les étapes

de la moisson, de la cueille du blé à la fabrication de farine et de pain.

Des véhicules et des métiers d'antan

Cette année, la nouveauté était la procession des Talmeliers (ancien nom des boulangers

chantres de la miche dorée) d'Ile-de-France du Bon Pain qui ont parcouru, depuis la boulangerie, les rues et chemins menant au champ-rond. Les métiers de la ferme, de vannier et de maréchal ferrant étaient également représentés aux côtés des stands d'exposition



de matériel agricole. Parmi ces vieux véhicules, trônait un batteuse où l'engrenage laissait aller la javelle vers le ventre de la machine, qui l'avale goulument. Enfin, les visiteurs ont profité de ces deux jours de fête en dégustant du boudin noir et les produits du terroir

■ Jean-Pierre Lentignac

en images SUR-ORGE

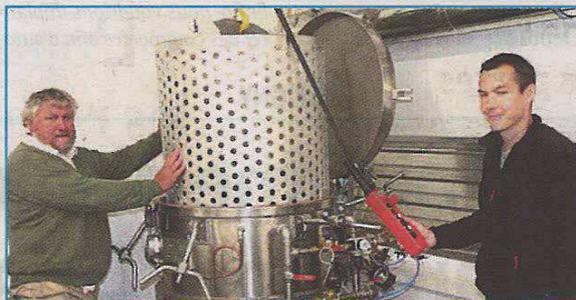


a organisé une sortie pour à la ville la plus au nord de la mer méditerranéenne. Les participants ont profité d'une petite promenade le long de la mer.

La conserverie privilégie le local et l'artisanat

La conserverie est une aubaine pour les producteurs locaux et ceux en quête d'insertion.

En créant la conserverie coopérative, l'association Les potagers de Marcoussis participe au projet de l'économie sociale et solidaire et souhaite pérenniser la plaine agricole. « Forts de 15 ans d'expérience dans l'insertion par l'activité économique, on voulait élargir l'offre aux publics en grande précarité sociale et/ou professionnelle », explique Patrick Prigent, le président des Potagers de Marcoussis. Une fois le projet abouti, nous avons développé deux pistes. La première est de pro-



Patrick Prigent (à gauche) et Sébastien Bouet.

fessionnaliser les fonctions d'insertion et les producteurs pour être très efficaces et disposer d'un budget plus important. Les salaires des agents en insertion sont payés par l'Etat, avec le soutien du Conseil général de l'Essonne. Ceux du personnel et de la direction sont auto-finan-

cés. Ensuite, nous nous sommes intéressés à la culture et nous avons réussi à réunir les maraîchers du Triangle vert ainsi que des partenaires locaux avec lesquels nous entretenons des relations privilégiées. » La conserverie, construite entièrement en bois pour un coût de 2 mil-

liards d'euros, a commencé ses activités au premier trimestre 2014. Elle compte 48 employés, 36 agents en insertion et 12 personnes permanentes pour l'administration. En termes de production, l'établissement s'attache à fabriquer des produits artisanaux. « Nous avons des soupes, des sauces, des corniches, des confitures et même des sirops. Tout est élaboré avec des fruits et des légumes issus de cultures raisonnées ou biologiques. On favorise les circuits courts », souligne Sébastien Bouet, directeur de la conserverie. Un comptoir de vente, ouvert tous les jours, sera bientôt mis en place. ■ J-Pierre Lentignac