



SOCIÉTÉ

Alison et Mélissa, maraîchères

« Des légumes de saison cultivés bio et localement ! » voilà leur philosophie.

Publié le 29 mars 2021

Depuis quelques semaines maintenant, Alison et Mélissa ont démarré leurs exploitations en maraîchage biologique pour un approvisionnement en circuit court sur le site de la Ceinture Verte Lescar.

Rencontre avec ...

Alison

Derrière une apparence calme et un sourire légèrement timide, Alison Wilczynski cache une détermination sans failles. « *Pas question de cultiver des hectares et des hectares au tracteur. Ce n'est pas ma philosophie. J'aime le travail manuel. J'aime l'idée de cultiver tout en prenant soin du sol.* »

Avec beaucoup de simplicité, Alison raconte son parcours. Originaire du Sud-Est et diplômée d'un BTS en production horticole, Alison a d'abord cherché à s'installer dans sa région. Comme aucune opportunité ne se présentait, elle a fait le choix de suivre son compagnon jusqu'en Béarn. Très vite acclimatée, Alison s'est dit pourquoi pas développer ce projet de vie sur ce territoire. Une rencontre avec la chambre d'agriculture, des échanges autour du concept de la Ceinture verte et le projet est né.

Mélissa

Débordante d'énergie, Mélissa Joubert a hâte de voir ses premiers légumes pousser. « *On est prête, presque prête !* ». Le sourire franc, toujours en mouvement, Mélissa est fière de sa reconversion professionnelle. Issue du monde du commerce international, elle a pris un virage à 180 degrés et s'est formée à différentes techniques de maraîchage biologique en Provence. Arrivée dans notre belle région, Mélissa s'est mise en quête d'un terrain pour concrétiser son projet. Un contact avec la Ceinture verte et l'affaire était jouée. Convaincue par le bio avant tout, Mélissa a à cœur de « *produire des produits de qualité, frais, locaux avec des techniques dans le respect du sol et de l'environnement* ».

Si Alison et Mélissa sont unanimes quant aux contraintes liées au métier qu'elles ont choisi, toutes deux sont très confiantes pour l'avenir. « *C'est un métier très difficile, mais c'est faisable* », assure Alison quand Mélissa lance « *il me tarde !* ».

Les deux jeunes femmes louent donc les structures à la Ceinture verte. Chacune exploite 2 ha, dont 1500 m² de serres, et elles se partagent le bâtiment de 300 m². Pour les deux maraîchères, le concept de la Ceinture verte est vraiment un atout surtout en ce qui concerne l'accompagnement.

Première production

Épinards, courgettes, concombres, fenouil devraient voir le jour dès la fin mai. Alison et Mélissa attendent impatiemment de pouvoir proposer à la vente leur première production. Autonomes quant à la

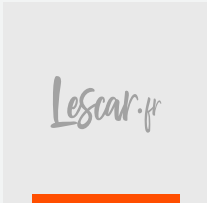
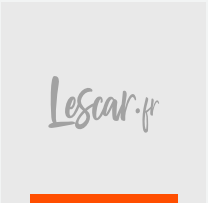
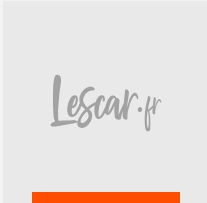
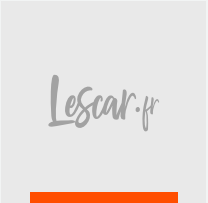
commercialisation de leurs produits, chacune a déjà envisagé un circuit qui sera forcément court ! Alison participera au marché de la ville de Billère. Elle prévoit également une vente directe à la ferme le vendredi soir - entendez donc sur site - et la mise en place de paniers pour les comités d'entreprise. Mélissa s'est quant à elle d'ores et déjà rapprochée de l'AMAP de Morlaàs. Elle aussi compte sur une vente directe à la ferme toutes les fins de semaine.

Et puis, « *il faudra préserver du temps pour soi !* » s'exclament-elles toutes les deux avec sourire.

Passionnées et passionnantes, Alison et Mélissa concluent cette rencontre en rappelant l'importance de consommer des produits de saison et de favoriser les productions locales. « *Il faut diversifier les productions. À chaque saison ses plaisirs !* ».

Les deux jeunes femmes, âgées respectivement de 24 et 31 ans, démarrent cette aventure avec passion et motivation.

VOUS POURRIEZ ÊTRE INTÉRESSÉ PAR

 SOCIÉTÉ Élections municipales : comment voter ?	 SOCIÉTÉ Élections municipales : inscription et procuration	 DÉMOCRATIE PARTICIPATIVE, SOCIÉTÉ Budget participatif : top départ pour la 5e édition
 SOCIÉTÉ Recensement 2025 : top départ à Lescar	 SOCIÉTÉ Élections législatives : résultats du deuxième tour	

Allée du Bois
d'Arles
LESCAR
64230 Lescar
05 59 81 57 00

HORAIRES :

Lundi au Vendredi de 8h30
à 12h et de 13h30 à 17h