

CAMBRÉSIS AGRICULTURE | LE ZOOM | « BIENVENUE À LA FERME »

L'exemple de la Cueillette du Tronquoy, à Montigny-en-Cambrésis

Installée au cœur d'un site verdoyant, à deux pas de Caudry, elle est devenue un lieu incontournable du Cambrésis. Et pas seulement des amateurs de marche ou des amoureux...

PAR FABRICE BOURGIS
cambrai@lavoixdunord.fr
PHOTO « LA VOIX »

En l'espace de quelques années, la Cueillette du Tronquoy, créée en 2009, a fait son trou. Grâce à la détermination de Patricia Godin, sa fondatrice. Mais aussi au gros coup de main de deux réseaux. *Bienvenue à la ferme*, forcément, auquel elle a adhéré dès 2010, et *Chapeau de paille*. Deux réseaux complètement indépendants, le premier émanant de la chambre d'agriculture, le second regroupant une trentaine de producteurs en France. « *Mais deux réseaux qui ne se font pas la guerre* », apprécie l'ingénieure agricole de formation.

Si le premier nommé lui apporte un vrai soutien en termes de communication, en direction du public (site Internet, médias, journées portes ouvertes, etc.) mais aussi pour tout ce qui relève du législatif (réglementation sur le panneautage, etc.), le second lui permet essentiellement de disposer de conseils techniques utiles à son activité. Une complé-



La cueillette créée par Patricia Godina ouvrira les 11 et 12 avril, avant le lancement officiel de la saison.

mentarité qui a été d'une grande aide à cette jeune mère de famille de 31 ans. Parce que la Cueillette du Tronquoy n'est pas simplement un endroit où l'on peut trouver, au gré des saisons, une cinquantaine de variétés toutes cultivées sur place. C'est aussi un lieu d'échanges, où nombre de jardiniers amateurs se voient dispenser de précieux conseils. Un lieu de découverte, aussi, puisque

depuis quelques années, visites de groupe et/ou réservées aux scolaires sont également proposées.

« Un vrai plaisir »

« *La première année a été difficile. Je ne dis pas qu'on travaillait jour et nuit mais presque. Mais comme on a fait mieux que ce que nous avions envisagé, lors des études de marché menées avec les services de la Chambre, cela nous a forcément en-*

couragés. D'autant que l'année suivante, alors que nous venions tout juste de recevoir notre agrément Bienvenue à la ferme, nous avons accueilli un monde fou aux portes ouvertes auxquelles nous avons pu participer. Cela nous a d'ailleurs agréablement surpris. Pour nous, en tout cas, c'est un vrai plaisir de d'aller à la rencontre de ce public pour échanger. Si les gens sont contents, nous le sommes aussi. »

Et puis si cette diversification du GAEC du Tronquoy lui a permis de quitter le bureau pour s'épanouir au contact de la nature et « *de tous ces gens qui, chaque année, sont de plus en plus nombreux à vouloir redécouvrir les techniques de*

Un lieu d'échanges, où nombre de jardiniers amateurs se voient dispenser des conseils.

jardinage, la taille, etc. », Patricia Godin, jamais en panne d'idées, est également à l'origine de la création d'emplois. « *Nous sommes actuellement trois temps-plein et nous avons également trois saisonniers, d'avril à fin novembre, et trois caissières en septembre et octobre, au moment où nous récoltons le plus de légumes.* » Et ça, « *c'est une vraie fierté* ». ■

► **La Cueillette du Tronquoy à Montigny-en-Cambrésis. Plus de renseignements sur www.cueilletteutronquoy.fr ou ☎ 03 27 85 22 37.**

QUI EST DANS LE RÉSEAU ?

Dans le Cambrésis, trois autres exploitations agricoles font partie du réseau Bienvenue à la ferme.

La Ferme des Trois Tilleuls :

Située à Saily-lez-Cambrai, la ferme des Trois Tilleuls de Nathalie et Jean-Louis Mazy est une ferme pédagogique. Un cadre convivial et chaleureux qui permet aux enfants de découvrir les joies de la vie à la campagne : ramasser les œufs, faire des crêpes ou du pain, participer aux éclosions ou sentir la bonne odeur du foin déposé dans l'auge des bovins. La ferme met aussi à disposition des gîtes ainsi qu'une salle de réception. Et elle propose également de la vente directe (viandes et charcuteries, volailles et produits du terroir, colis familial et économique, colis barbecue, vente au détail de steaks, rosbef, côtes de porc...).

Plus de renseignements sur le site Internet : www.les3tilleuls.fr

La Ferme Sauvage :

Située à Séravillers-Forenville, cette ferme produit des fromages et des produits laitiers, fabriqués avec passion avec le lait des vaches élevées. Anne et Robert Sauvage animent aussi des ateliers de découverte (dégustation, etc.). Pour ce qui est des fromages, vous y trouverez des spécialités comme la Tome de Cambrai, la Boulette de Cambrai, ou encore le Maloine. Des fromages frais sont également produits.

Renseignements au ☎ 03 27 78 66 25.

L'Écusson de la saveur :

À Doignies, Laurent et Sylvie Bauduin confectionnent des produits laitiers fermiers, avec le lait de leur élevage. Vous pourrez y trouver : du lait, du beurre, du fromage blanc, des yaourts brassés et aromatisés, de confiture de lait, des glaces, des tartes au libouli, etc.

Renseignements au ☎ 03 27 74 11 39.

Aux charmes du Tronquoy

► **Une aire de plaisir.**- Au total, 10 ha sont réservés à la cueillette, 7 pour les fruits et légumes, 3 pour les vergers (pommes, prunes, coings). Pour ce qui est des fruits et légumes, 50 variétés sont cultivées. Des fraises aux radis, en passant par des légumes anciens ou d'autres, un peu plus d'actu comme « *les carottes multicolores qu'on voit dans Top Chef* ».

► **Le goût de la transparence.**- Patricia Godin s'y serait bien mise au "bio". Mais avec autant de cultures à surveiller, c'est bien jour et nuit qu'elle aurait dû bosser... N'empêche, dans les 14 serres, on essaye, dans la mesure du possible, de produire le plus propre possible. Les tomates, par exemple, ne sont pas traitées contre le mildiou. Une bonne ventilation des lieux suffit. Le désherbage est également réalisé manuellement, lors des semis. La pose d'une bâche en amidon de maïs (biodégradable) et des petites séances de rattrapage permettent ensuite de garder le terrain propre. Enfin, aucun insecticide n'est utilisé ! « *On travaille en*



production biologique intégrée ». C'est-à-dire que de petites bêtes, « *des acariens* », sont mises en circulation pour opérer le nettoyage souhaité. Une technique également utilisée dans les vergers, où les haies avoisinantes sont à l'origine d'une riche biodiversité (coccinelles, etc.).

► **Diversification.**- Depuis cet automne, le surplus de fruits sert à la confection de confitures vendues sur place. Idem, le trop-plein de tomates est transformé en coulis ou soupes. Et les pommes servent à la confection d'un jus centrifugé. ■