

La couvée 2017-2020 : la nouveauté

Les nouveaux « testeurs » sélectionnés sont Jean-Marie Lambert et Raphaël Revenu. Issus du monde horticole et maraîcher, ils ont décidé de s'associer.

« Présents au marché Carnot le samedi matin et au marché Résistance le vendredi après-midi, nous vendons aussi nos produits dans des restaurants neversois et sur site de production le mardi de 16h à 19h : les premiers retours de nos clients sont très bons et nous encourageant à persévérer dans la voie de la production biologique et locale.

Nous souhaitons nous installer sur Nevers et développer notre entreprise afin d'alimenter aussi les cuisines centrales des collectivités locales. »

Le potager d'ici

5, rue de la Chaume - 58000 Nevers

☎ 07 82 68 32 06 ou 06 25 53 91 75
 ✉ lepotagerdici58@gmail.com
 facebook : le potager d'ici



Espace-test maraîcher de Nevers

au cœur du quartier de la Baratte



Contacts

Conseil départemental de la Nièvre - service économique :
 ☎ 03 86 60 58 74 ✉ maxime.albert@nievre.fr

Ville de Nevers - coordination des dynamiques urbaines :
 ☎ 03 86 68 43 07 ✉ valery.chambenois@ville-nevers.fr

Chambre d'agriculture - Animation territoriale :
 ☎ 03 86 93 40 35 ✉ christelle.martin@nievre.chambagri.fr



Photos : Pascal François, Jean-Michel Marchand, Valéry Chambenois et Brigitte Dray
 Graphisme : Romain Carret
 Imprimerie du Conseil départemental de la Nièvre



Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement. Ne pas jeter sur la voie publique.



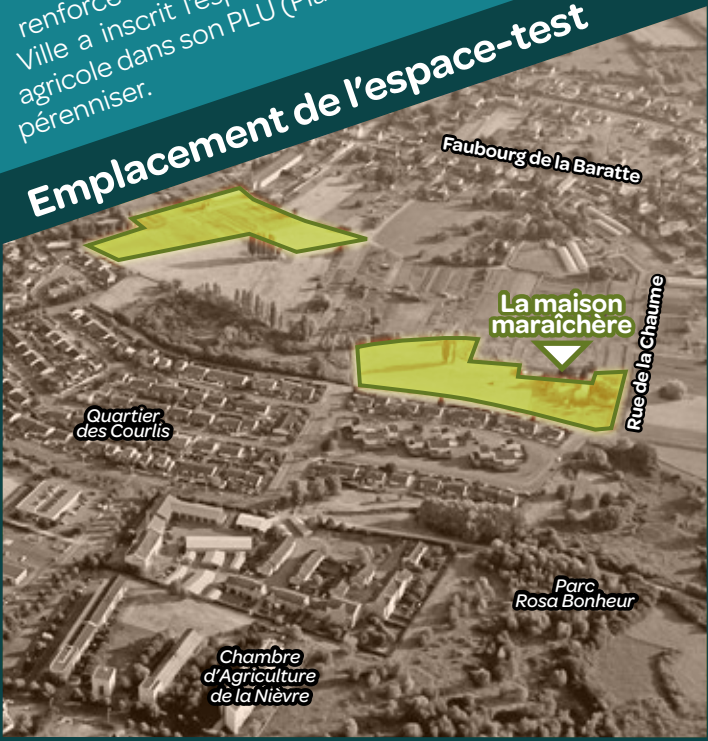
Une dynamique, plusieurs objectifs

Située sur la partie Est de la ville de Nevers, à proximité directe du quartier de la Baratte, cette terre maraîchère historique vit un nouveau départ. L'espace-test est né d'une volonté commune du Conseil départemental et de la ville de Nevers de :

- relancer une filière économique maraîchère locale, en aidant des jeunes porteurs de projet,
- donner en exemple des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, grâce à une production biologique,
- permettre aux habitants de Nevers et son agglomération de bénéficier de produits frais et locaux grâce à la création d'un circuit court « producteur-consommateur ».

2017 marque une nouvelle étape avec un dispositif renforcé et l'arrivée d'une nouvelle couvée. De plus, la Ville a inscrit l'espace maraîcher de la Baratte en zone agricole dans son PLU (Plan Local d'Urbanisme) afin de le pérenniser.

Emplacement de l'espace-test



Plan de Nevers



Une démarche partenariale

Cette initiative est le fruit de la collaboration de nombreux acteurs locaux qui ont mis en commun les pièces du puzzle :

- **la terre et sa maison maraîchère** : propriétaire de plusieurs parcelles, la ville de Nevers met à disposition un site éco-certié de 3 ha et des nouveaux locaux adaptés.
- **les outils** : le Conseil départemental a permis l'acquisition d'équipements pour la production maraîchère.
- **l'accompagnement entrepreneurial et le conseil technique** : avec la couveuse d'entreprises Potentiel, la Chambre d'agriculture de la Nièvre, le lycée professionnel agricole de Challuy, les maraîchers locaux et Bio Bourgogne.

Ce projet a vu le jour grâce à la participation financière d'autres partenaires (le Pays Nevers Sud-Nivernais, Nevers Agglomération dans sa compétence « développement économique » ...) et s'inscrit dans le cadre du réseau des lieux tests en Bourgogne (Semeurs du possible).



Des jeunes entrepreneurs

Sur la base d'un appel à projet, les candidats sont choisis en fonction de leur première(s) expérience(s), de leur motivation et de leur projet personnel. Ils bénéficient, sur une période de 1 à 3 ans, d'un CAPE (Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise), porté par la couveuse d'entreprises Potentiel, qui leur permet de se mettre en condition d'exploitation tout en disposant d'un hébergement juridique et d'une couverture sociale. Sur le terrain, les jeunes entrepreneurs maraîchers bénéficient d'un accompagnement technique pour se spécialiser dans l'agriculture biologique. Ils doivent organiser eux-mêmes leur production et la commercialisation de leurs produits.

La couvée 2013-2016 : l'expérience

Testeur de la première couvée, Guillaume Debeer est désormais maraîcher professionnel. Il est resté sur le site de la Baratte, et bénéficie d'un bail agricole passé avec la ville de Nevers.

« Vous pouvez me retrouver au marché St-Aricle, les mercredis et samedis matin de 7h30 à 12h30. Je livre aussi des paniers les vendredis soir à la ferme de Four de Vaux à Varennes-Vauzelles. Mes produits sont également en vente chez Natura et Biocoop. »



La Baratt'ABio

☎ 06 60 92 72 97 ✉ debeerguillaume@ymail.com
 facebook : [la.baratt.abio](https://www.facebook.com/la.baratt.abio) [guillaume.debeer](https://www.facebook.com/guillaume.debeer)