Le porc sur paille, une alternative écologiquement responsable

Norbert Lesné est installé à Plélo (22) et élève depuis 2010 des porcs sur paille. Membre de la filière « Porcs authentiques élevés sur paille », initiée par le Réseau Cohérence, il a reçu dans son exploitation une classe de première STAV du Lycée agricole de Suscinio (29) pour présenter son mode de production.

En Bretagne, la production porcine, après avoir connu une forte industrialisation, est aujourd'hui sous le feu des projecteurs. Algues vertes, revenus faible des producteurs, défiance vis à vis des abattoirs, prise de conscience du mal être animal…sont autant de problématiques qui questionnent le mode de production intensif et hors-sol. Depuis ses débuts, le réseau Cohérence, qui fédère plus d'une centaine d'adhérents (associations, syndicats, particuliers…), accompagne un collectif d'éleveurs de porcs sur paille, labellisés « Porcs Durables ». Une filière a été co-construite, regroupant éleveurs et bouchers, et baptisée « Porcs authentiques élevés sur paille ».

C'est chez l'un de ces éleveurs, Norbert Lesné, basé à Plélo (22), qu'une classe de 1e STAV (Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant) du Lycée Agricole de Suscinio s'est rendue, afin de découvrir comment élever des porcs de façon plus durable.

Pierre Le Roux, chargée de mission « porcs sur paille », a d'abord rappelé les grandes lignes du label « Porcs Durables » : pour se faire certifier, les éleveurs doivent respecter un cahier des charges stipulant entre autre une

utilisation de paille, une alimentation sans OGM ni antibiotique (sauf à titre curatif), et enrichie en lin, le tout dans une exploitation à taille humaine. L'apport de l'azote dans l'épandage doit également être limité afin d'éviter la pollution de l'eau (140 unités d'azote/hectare contre 170 unités dans la réglementation). Cette certification est également participative : les consommateurs et consommatrices sont invitée.e.s à y prendre part, via des sessions spéciales.

Norbert Lesné est installé depuis 2010. Il élève 400 porcs par an, sur paille. « Je suis à la fois naisseur et engraisseur », explique-t-il. « Tous les cochons nés ici sont engraissés ici ». Il élève des naisseurs et reproducteurs, à savoir 20 truies et un verrat, et gère la gestation et la mise bas des porcelets. Dans son élevage, Norbert ne coupe pas les queues des cochons, pratique très répandue dans les élevages intensifs pour éviter qu'ils ne mordent celle de leur congénère. « J'essaie de favoriser le bien-être animal, c'est important », souligne l'éleveur.

Pour l'alimentation de ces bêtes, dont la production est labellisée Label Rouge et Bleu Blanc Coeur, Norbert Lesné essaie d'être autonome au maximum. Celle-ci est fabriquée sur

place, à partir de 70% de produits issus de son exploitation, cultivés sur ses 32 hectares de terre. « Je nourris les porcs avec un mélange d'orge, avoine, blé et pois pour 70%, auquel j'ajoute un complément alimentaire pour 30% », précise-t-il. « Je ne suis pas en bio, mais j'essaie d'être au maximum autonome et d'avoir un faible impact en terme de CO2 », poursuit-il.

La viande issue des bêtes que Norbert Lesné élève est vendue ensuite à des bouchers, dans une zone allant de Plestin-Les-Grèves à Saint-Caast-Le-Guildo, toujours dans les Côtes-d'Armor. Comme quatre autres éleveurs, il fait partie de la filière « Porcs authentiques sur paille », qui promeut le circuit court, de meilleurs prix pour les producteurs et une meilleure valorisation de leur production, un mieux-être pour l'animal et une réduction du volume d'azote issu des élevages.

Afin de donner envie aux potentiel.le.s futur.e.s éleveur.euse.s, le réseau Cohérence va publier une fiche avec un réflérentiel pour informer sur ce mode de production porcin plus durable, d'ici la fin de l'année. De quoi donner peut-être envie aux élèves de Suscinio qui souhaitent s'installer plus tard, en plus de la visite, d'adopter la paille…

Plus d'infos

https://www.porc-authentique.com

Avec « Les Bottes d'Anémone », Tiphaine Turluche veut « changer le monde une tige à la fois »

A Vannes, Tiphaine Turluche a créé son atelier de création florale, « Les Bottes d'Anémone », après une première vie professionnelle dans le domaine de la voile. Elle propose des fleurs 100% françaises, et de saison. Le tout dans une démarche zéro déchet. Elle se lance également dans la culture, avec une ferme florale.

A 33 ans, la bretonne Tiphaine Turluche a déjà eu une vie professionnelle bien remplie. Passionnée de voile, de surf, et de sports nautiques en général depuis son enfance, elle décide dans un premier temps de faire carrière dans ce domaine. C'est ainsi qu'après une prépa école de commerce, elle trouve un emploi dans le milieu de l'événementiel et de la voile. Une aventure qui durera 10 ans. « J'ai travaillé avec Ellen Mac Arthur, sur des projets internationaux, au Royaume-Uni et en Nouvelle-Zélande », précise Tiphaine. Elle devient par la suite directrice d'une équipe française, ce qui l'amène à gagner une course. « C' était mon but », se remémore la jeune femme. « Je me suis alors dit : qu'est ce que je peux bien faire désormais ? ». Ayant posé ses valises au Bono (56), au bord du Golfe du Morbihan, elle décide de quitter le milieu qui l'a tant fait rêver. Car installée dans sa maison, rénovée, avec un jardin, Tiphaine a envie de s'ancrer dans la vie locale, et de se rapprocher du vivant. Après la mer, la terre, et toutes ces plantes qu'elle voit pousser autour d'elle. C'est en quelque sorte le déclic. « J'ai toujours adoré les fleurs, avoir un bouquet chez moi. J'ai aussi un

souvenir très fort : un rosier jaune, sur le pas de la porte de ma grand-mère. Cela m'a marqué ».

Tiphaine effectue alors un virage à 180 degrés et se lance donc dans son projet, baptisé « Les Bottes d'Anémone ». En pleine pandémie (« j'étais finalement au bon endroit au bon moment, le milieu de la voile était à l'arrêt »), elle se forme au métier de fleuriste. Et son entreprise naît officiellement le 1er août 2020, avec pour mot d'ordre « Changer le monde une tige à la fois ». Car la jeune femme veut aussi exercer son métier en cohérence avec ses valeurs, et proposer avant tout des fleurs françaises, et même bretonnes quand c'est possible. « Il faut savoir que 9 fleurs sur 10 sont importées », explique-t-elle. « Les expéditions se font par avions, dans des containers réfrigérés. Pour la culture, les serres sont chauffées. Les impacts sur l'environnement sont énormes ». Son souhait : proposer des fleurs locales et de saison. « On m'a dit que ce n'était possible, mais j'ai voulu essayer ». La bretonne a eu raison de persévérer, puisque son pari est aujourd'hui réussi : De mi-février à mi-novembre, elle propose des fleurs issues du grand Ouest, et du Var pour la période hivernale.

Une démarche la plus écologique possible

Elle a aussi choisi de s'installer dans un atelier à Vannes, et d'embaucher une chargée de communication en alternance, car, pour elle, « C'est important de communiquer pour convaincre ». Tiphaine propose aujourd'hui des bouquets sur-mesure et sur commandes, des créations florales, ainsi que des abonnements, à destination des entreprises et des particuliers, afin d'avoir un bouquet chaque semaine, livré à vélo. Tout le travail se fait dans une démarche la plus écologique possible. « Je me suis formée volontairement chez des fleuristes spécialistes du zéro déchet », souligne la jeune femme, qui utilise ainsi des tampons à encre végétale, du papier ensemencé de graines pour les cartes, de la ficelle en jute de jardin, et récupère et réutilise les vases chez les

professionnels. Elle est également formée pour ne pas utiliser de la « mousse florale », en plastique à usage unique, dans les compositions de mariages. Les mariés sont d'ailleurs incités à repartir avec leurs fleurs, ou d'offrir les bouquets à des organismes tels que les Ehpad. Même les déchets végétaux trouvent une deuxième vie aux Bottes d'Anémone : « Je les valorise, sous forme de bouquets séchés, ou alors sous forme de confettis. Les toutes dernières qui restent partent au compost ». Les fournisseurs de Tiphaine sont également incités à entrer dans le mouvement. « Les producteurs du sud sont en train de tester des choses, au niveau des emballages et des élastiques notamment ».

D'ici trois ans, Tiphaine Turluche espère que « N'importe quel breton puisse avoir accès à une fleur française ». Enthousiaste et créative, elle avoue que ce projet lui permet de découvrir progressivement ses « capacités, limites, et potentiel ». Elle entend bien développer son activité, après l'avoir stabilisée dans le Morbihan, dans le grand Ouest. En attendant, elle vient d'acquérir un terrain au Bono, afin de monter une « ferme florale » et de cultiver ses propres fleurs. Un financement participatif est lancé, sur la plateforme Miimosa, afin de récolter 10 000 euros qui serviront à l'achat d'outils, de cuves de récupération d'eau de pluie pour l'arrosage, de filets et clôtures…C'est une nouvelle aventure, en tant que productrice, qui l'attend.

Le financement participatif des Bottes d'Anémone : https://miimosa.com/fr/projects/la-ferme-florale-des-bottes-d-anemone

Le site des Bottes d'Anémone : https://lesbottesdanemone.f

« Au delà des clôtures » : « Montrer que la transition vers d'autres systèmes agricoles est possible »

Dans le cadre du festival Alimenterre, le film « Au delà des clôtures » est projeté auprès du grand public et de scolaires. Ce documentaire met en lumière des agriculteurs qui ont choisi de changer leurs pratiques et d'adopter des systèmes plus respectueux de l'environnement et leur garantissant une meilleure autonomie. Rencontre avec Séverine Duchêne, co-réalisatrice du documentaire, et Nicolas Finot, fils d'un des agriculteurs et protagoniste lui aussi du film, tous deux de passage au lycée agricole de Suscinio-Morlaix pour une projection-discussion avec les élèves de 1ère STAV.

Pourquoi avoir voulu réaliser un film documentaire ?

Séverine : Avec Mathieu, le co-réalisateur, nous étions étudiants tous les deux à Agro Paris Tech, en agronomie. Tout au long de nos études, on ne voyait que les systèmes classiques d'élevages. Grâce à des rencontres, nous avons découvert des solutions plus économes et autonomes, comme les systèmes herbagers. Pourquoi ceux-ci ne sont pas plus répandus ? Quels sont les freins à leur mise en place et leur développement ? C'est pour répondre à ces questions que nous avons voulu faire un film pour aller à la rencontre d'éleveurs qui étaient en transition dans leurs pratiques, et qui soit visible aussi bien par des personnes du monde agricole que des gens plus éloignés.

Comment s'est déroulé le tournage ?

Séverine : Nous avons fait une année de césure durant nos études pour le réaliser, entre le master 1 et le master 2, en

2020. Nous étions autonomes dans la recherche des témoignages des agriculteurs, sur plusieurs territoires français, qui ont tous répondus à un appel que nous avions lancé sur Facebook. On a aussi été accompagnés par une chef-opéatrice professionnelle, Cassiana. Le tournage a duré un mois et demi, dans trois fermes. Mathieu et moi avons passé 10 jours avec les agriculteurs avant le tournage, pour le préparer.

Quel est l'objectif du film ?

Séverine : Avec « Au delà des clôtures », nous avons voulu mettre en avant d'autres systèmes de production et montrer que la transition vers ceux-ci était possible. Pas forcément facile, mais en tout cas faisable. Le tout en restant le plus neutre possible. Il n'y a pas de voix off, nous voulions laisser les éleveurs parler. Dans les histoires que nous montrons, ils ont du repenser leur façon de produire, de s'organiser, remettre en question leur façon de pratiquer leur activité agricole. Ils étaient à fond dans leur exploitation, et se sont dit à un moment « Peut-être qu'on est allés au bout du système, socialement et économiquement on va dans le mur ». On voulait montrer ces témoignages forts, et courageux, car il en faut du courage pour oser se remettre en cause.

Nicolas et Séverine

Le film présente la mise en place de systèmes herbagers, pas toujours évidents à mettre en place. Qu'est-ce-qui est plus compliqué pour les éleveurs avec ce type de démarche ?

Nicolas : Dans le système classique, on sait chaque jour ce qu'on va donner aux vaches. Avec l'herbe, c'est plus aléatoire, il n'y a de rythme donné, surtout au début. Il faut gérer la pousse, les stocks, les surfaces dont on a besoin, convertir des terres… Ca oblige à tout repenser. Et la transition en herbager entraîne au début plus de dépenses, et une production moindre. Psychologiquement, ça peut être dur pour l'agriculteur, ça peut faire peur. Souvent, le passage à ce type de système se fait à cause d'un élément déclencheur,

comme par exemple une crise ou le départ d'un associé, comme c'est le cas pour la ferme de mon père et mon oncle.

Qu'avez-vous retiré de la réalisation et de la participation à ce documentaire ?

Séverine : J'ai beaucoup appris sur de nouvelles pratiques agricoles, sur le côté technique de l'élevage, sur la gestion d'une ferme. Les systèmes herbagers présentent plusieurs intérêts, notamment sur le plan économique, sur l'autonomie, sur la préservation de la biodiversité, la lutte contre l'érosion des sols, le stockage du carbone… J'ai aussi bien sûr découvert le domaine de l'audiovisuel, que je ne connaissais pas. Sans oublier le côté humain qui a été très important : les témoignages ont été très forts, touchants.

Nicolas : J'ai pris conscience du courage qu'il a fallu à mon père et mon oncle pour changer leurs pratiques et passer sur un nouveau système. Je me suis rendu compte que c'était important de garder l'esprit ouvert, de se tenir au courant des différentes évolutions, pour changer de manière positive.

« Au délà des clôtures », trois histoires de changement sur trois territoires

Le documentaire fait la part-belle aux témoignages. On fait connaissance avec Olivier et Patrick, deux frères installés en Haute-Marne, Paul et Margaux, qui élèvent des vaches laitières dans le Maine-et-Loire, et Romain, installé en bio, qui reprend la ferme de son père dans le Finistère. Trois histoires de familles comme on voit beaucoup en milieu agricole. Mais ici, l'accent est mis sur leur cheminement, leur transition vers des systèmes plus autonomes et respectueux des animaux, des hommes et de l'environnement. Ils abordent sans détour leurs doutes, leurs difficultés, mais aussi leur prise de conscience qu'il est possible « de faire autrement ». Sans voix off, c'est leur parole qui est mise à

l'honneur. Un film optimiste, joliment réalisé, qui nous fait mieux comprendre comment fonctionne le système classique, ses limites, et ce qu'il est possible de changer pour aller vers du mieux. Du mieux à la fois pour la planète, mais aussi pour les éleveurs.

Les projections :

Vendredi 12 novembre à Quévert (22), bar Kenvad à 20h

Jeudi 18 novembre aux Portes du Coglais (35), Centre Culturel, à 20h

Le mercredi 24 novembre à Chateaubourg (35), cinéma Etoiles à 20h30

Le jeudi 25 novembre, A Acigné (35), cinéma Le Foyer à 20h30

Plus d'infos :https://www.facebook.com/DeTERREmines

Kub'Tivez vous : sélection de décembre

Dans le cadre de notre partenariat avec KuB, le web média breton de la culture, nous vous proposons une nouvelle sélection à découvrir gratuitement sur leur site internet. Au programme ce mois-ci : les circuits courts en agriculture !

Mon panier, de Marie-Josée Desbois

La réalisatrice Marie-Josée Desbois, installée dans l'est du Morbihan, nous emmène avec elle à la découverte de producteurs

locaux. Des producteurs qu'elle connait bien, du fait de ses achats chez eux, en vente direct ou circuits courts. On retrouve par exemple Dominique, paysan-boulanger, Aude et Yannick, maraichers-bio, Gaëlle et René producteurs de vaches laitières et à viande en bio, Marie-Claude, fromagère….Toutes et tous ont fait le choix d'une agriculture plus autonome, plus respectueuse de l'environnement et de l'humain, et loin du système industriel, dans des exploitations de petites tailles. Ce que ces producteurs et productrices préfèrent, c'est la vente directe, via des Amap ou des marchés. Tout cela leur permet de redonner un nouveau sens à leur travail. Le documentaire met en lumière leur parcours, leur réussite, mais aussi leurs difficultés. Sans oublier leur vision de l'agriculture aujourd'hui.

Un joli film tourné au cœur du Morbihan qui donne à voir une agriculture qui sort des sentiers battus et montre que « faire autrement » est possible, même au sein d'une région ou le modèle agro-industriel est dominant.

A voir sur https://www.kubweb.media/page/mon-panier-circuit-court-maraicher-marie-josee-desbois/

Caravane des droits des paysan.ne.s : une mobilisation pour les paysans et paysannes d'ici et

d’ailleurs

Dans le cadre du Festival Alimenterre et du Festisol, la Caravane des droits des paysan.ne.s est et sera présente sur de nombreux événements, notamment en Ille-Et-Vilaine. Coordonnée par la Confédération Paysanne et l’association Amar, elle vise à sensibiliser aux droits des paysan.ne.s et des habitant.e.s des zones rurale, dans l’esprit de la déclaration adoptée par l’Assemblée Générale des Nations Unies en 2018, après plus de 15 ans de travail du mouvement international Via Campesina.

Que sont les « droits paysans » ?

L’Assemblée Générale des Nations Unies a adopté la « Déclaration des Nations Unies sur les droits des paysan.ne.s et des personnes travaillant en zone rurale », le 17 décembre 2018. « Cela fait suite à un travail de plus de 15 ans de l’organisation internationale Via Campesina », explique Gilles Maréchal, de l’association Amar, qui travaille à créer des liens entre agriculture française et brésilienne. Via Campesina rassemble environ 200 millions de paysan.ne.s de par le monde. Elle « défend l’agriculture paysanne et la souveraineté alimentaire comme moyen pour promouvoir la justice sociale et la dignité. Elle s’oppose clairement à l’agriculture industrielle et aux entreprises multinationales qui détruisent les relations sociales et l’environnement », peut-on lire sur le site Internet du mouvement. Les femmes y ont une place prépondérante, Via Campesina défendant leur droits et « l’égalité des genres », et lutte contre toute forme de violence qui leur sont faites.

Les Droits des paysan.ne.s revendiqués par le mouvement incluent « le droit à la vie et à des conditions de vie décentes, le droit à la terre, au territoire, aux semences, à l’information, à la justice et à l’égalité entre les femmes et les hommes. La déclaration votée par les Nations Unies

contient 28 articles, pour 24 droits listés. Mais la portée en est limitée, puisqu'il s'agit d'une résolution juridiquement non-contraignante. « La Belgique et la Suisse ont néanmoins intégrées cette déclaration dans leur loi », précise encore Gilles.

En quoi consiste la « Caravane des Droits des Paysan.ne.s » ?

« C'est une initiative française, qui est issue de la volonté de faire en France une campagne d'opinion pour que les Droits des Paysan.ne.s soient pris en compte dans le droit du pays », déclare Gilles Maréchal. Plusieurs organisations se sont alors rassemblées pour monter cette caravane : le comité solidarités paysannes internationales / France Amérique Latine, la Confédération Paysanne, Terre de Liens, les Amis de la Conf', les Amis du MST, le MRJC (Mouvement rural de la Jeunesse chrétienne), AMAR. La caravane doit parcourir la France en 2021 et 2022, avec des expositions, des films, des intervenants, pour alerter sur la situation des paysan.ne.s du Sud, et faire des liens avec celles et ceux d'ici.

L'opération est aussi déclinée en Bretagne, et animée par AMAR et la Confédération Paysanne, avec de nombreux partenaires tels que le MRJC, Terre de liens, Biocoop, les Civam, la Maison de la Consommation et de l'Environnement à Rennes… « Notre objectif, c'est de participer à des évènements jusqu'en avril 2022, et de faire un état des lieux à la fin », précise Gilles Maréchal. « Nous coopérons aussi avec des événements tels que le Festival Alimenterre, le Festisol, l'Automne du film brésilien à Rennes… ».

Quel en est le message principal ?

« Nous voulons faire passer le messsage que les droits des paysan.ne.s ne sont pas des revendications corporatistes, mais qu'il faut les considérer comme des outils au service de la société, et avec elle », affirme Gilles Maréchal. « On assiste à des mouvements de reterritorialisation. Mais ce que nous

défendons, c'est une reterritorialisation plus internationaliste, ce n'est pas le Nord contre le Sud. Il s'agit plutôt de faire un lien entre les problématiques de ces deux parties du monde. Finalement, les problèmes environnementaux que connait la Bretagne sont liés à ceux que connait le Brésil : par exemple, l'utilisation du soja ici et ses dérives entraine de la déforestation là-bas ».

Où pourra-t-on retrouver la Caravane dans la région ?

On pourra retrouver la Caravane dimanche 21 novembre à la Maison Internationale de Rennes, lors d'une projection-débat du film « Le Festin », dans le cadre du festival Alimenterre.

A l'occasion du Festisol, l'exposition présentée par la Caravane sera à voir à la MJC de Pacé jusqu'au 26 novembre, avec des temps de méditation pour les scolaires. On pourra aussi assiter à un temps de rencontre er de dégustation, le 25 novembre à partir de 17h, en présence de membre du collectif pour une Sécurité Sociale Alimentaire, de producteurs et productrices de l'Amap de Pacé, de membres du Ceser, pour échanger autour de son rapport « l'alimentation en Bretagne à l'horizon 2050 : Quels enjeux de société ? ».

Le 27 novembre à partir de 16h, toujours à Pacé, temps d'échange informel et dégustation de produits avec la Maison Bleue, autour du thème de la sécurité sociale alimentaire, et projection du documentaire « La part des autres ».

La Caravane investit aussi internet avec le 29 novembre à 20h en visio un échange autour du droit aux semences avec Véronique Chable (INRA) et Jonathan Chabert, et le 6 décembre à 20h en visio toujours, un échange autour du droit à la terre avec Vincent Jannot de Terre de Liens et Jean-Jacques Lucas, co-gérant du GFA de Brémelin.

Et le 11 décembre, présence de la Caravane et conférence autour de l'accueil de nouveaux paysan.ne.s sur le territoire, au marché de Noël de Saint-Pern (35).

Plus d'infos : https://www.facebook.com/lesdroitspaysanscestnotreavenir

---

Au cœur du quartier rennais du Blosne, Le Potager des Cultures cultive des légumes et du lien social

A Rennes, dans le quartier du Blosne, l'association Les Cols Verts travaille à faire découvrir l'agriculture urbaine et l'alimentation durable aux habitants, via la micro-ferme Le Potager des Cultures. Samedi, dans le cadre du festival Alimenterre, une visite et une projection du film « Sur le Champ » y sont organisées.

Derrière le Centre Culturel du Triangle dans le quartier du Blosne au Sud de Rennes se trouve un lieu qui apporte verdure et biodiversité au cœur d'une zone urbaine : le Potager des Cultures. Ici poussent fenouil, artichaut, mâche, persil et autres légumes et plantes aromatiques, dans de grands bacs en bois. Cette micro-ferme urbaine existe depuis septembre 2019, à l'initiative de l'association Les Cols Verts, de Rennes, antenne locale du collectif national du même nom. « Le Potager des Cultures est également issu du budget participatif de la Ville de Rennes », rappelle Aline, l'une des deux maraîchères salariée de l'association. L'objectif, avec la micro-ferme urbaine, est « d'avoir avant tout un outils d'animation, plus que de production. On retrouve la volonté de produire des légumes sur le projet de maraichage qui est en cours sur un terrain d'1,2 hectares à Chantepie », explique-t-elle. Sans

oublier la création de lien entre et avec les habitant.e.s, partie prenante du projet.

Sur le terrain attenant au Triangle, des bénévoles peuvent venir jardiner, et apprendre les techniques de base, le tout sans utilisation de produits phytosanitaires. « On cultive selon une logique permacole », précise Aline. « Dans les bacs, qu'on a été obligés de mettre en place du fait d'une pollution des terres, on utilise par exemple la technique des lasagnes : on dispose une couche de bois mort, de la tonte d'herbe, du compost, du fumier, des feuilles mortes, et une couche de 30 centimètres de terre végétale ». Ce qui est produit ici est donné à 95% à l'épicerie sociale du quartier, et pour les 5% restant, vendu au supermarché Breizhcoop, au restaurant La Grenouille à Grande Bouche, ou encore auprès des habitants quand il y a des surplus. Outre les cultures, le jardin « accueille également des groupes scolaires ou extrascolaires, des centres sociaux… », indique Malo, l'un des animateur du

lieu. « Et on organise des ateliers régulièrement, comme par exemple des balades botaniques pour découvrir les plantes aromatiques et médicinales, des cueillettes ». « Le but, c'est d'aider les urbains à comprendre le végétal qui les entoure, et pour cela l'observation est très importante », commente-il.

Ouvert à tous, le Potager des Cultures est aussi le cadre d'événements, comme ce sera le cas ce samedi, dans le cadre du festival Alimenterre, en partenariat avec l'association Xylm. Au programme, une visite du lieu dès 14h, avec des ateliers de jardinage pour les parents et les enfants, et une projection du film « Sur le Champ » à partir de 16h. Un débat suivra et clôturera la journée à partir de 18h. L'entrée est libre.

Plus d'infos : https://www.facebook.com/colsvertsrennes/