



LE BIO POTAGER DE GERMAIN

Jean-Christophe et Romain

L'histoire d'une reconversion... et d'une entente fertile



Jean-Christophe et Romain partagent une passion ancienne pour la nature et l'agriculture, mais c'est par d'autres chemins qu'ils ont commencé leur vie professionnelle : l'un ingénieur informatique, l'autre en horticulteur de formation, évoluait dans les rayons d'une jardinerie. À la quarantaine, ils ressentent le besoin de se reconnecter à l'essentiel : travailler la terre, nourrir les gens, vivre en accord avec leurs valeurs.

En 2014, Jean-Christophe initie un projet de reconversion en maraîchage bio. Il cherche un associé de confiance et se tourne

naturellement vers Romain, qu'il connaît de longue date. En 2015, leur décision est prise : ils se lancent ensemble dans l'aventure. Grâce à l'aide de **Terre de Liens**, ils acquièrent un terrain de **6 hectares à Saint-Germain**, à deux pas de chez eux. Cette terre, historiquement maraîchère mais en friche depuis plusieurs années, est reconnue saine : elle obtient directement la **certification bio**. Accompagnés par un maraîcher retraité, ils apprennent à composer avec la terre, le climat, le rythme des saisons. Ils construisent leurs premières serres, installent un forage pour l'irrigation, et posent les fondations d'un projet agricole durable. Après deux années de préparation, les premiers légumes sortent de terre au printemps 2017.

Le Bio Potager de Germain est né.

Une terre généreuse, cultivée avec soin

Sur les **6 hectares** qui composent le Potager, **2,5 hectares** sont aujourd'hui cultivés, dont **2 400 m² sous tunnels** pour prolonger la saison des légumes d'été. Une partie des terres est volontairement laissée **en jachère**, l'autre est inondable ou constitue des chemins et fossés. Ici, **chaque mètre carré est pensé**, respecté, mis en valeur avec intelligence.

Les cultures sont nombreuses, diversifiées, pensées pour nourrir localement, toute l'année :

🌿 **En hiver** : carottes, navets, radis noirs et roses, céleris, betteraves, topinambours, panais, pommes de terre, oignons, poireaux, salades rustiques, épinards, pourpier...

🥒 **Du printemps à l'automne** : choux de toutes sortes (pointus, frisés, rouges, raves, chinois pe-tsaï et pak-choï), fenouil, blettes, mâche, chicorées, betteraves, salades variées...

🍅 **En été** : tomates, aubergines, poivrons, courgettes, concombres, pastèques, melons...

🎃 Et bien sûr, les courges : potimarron, butternut, rouge vif d'Étampes, patidou, sucrine du Berry, spaghetti, bleu de Hongrie...

Chaque légume est cultivé dans le respect du vivant, sans intrants chimiques, dans une **logique de circuit court**. On les retrouve dans les paniers de l'**AMAP Les Cagettes de La Fayette**, mais aussi en **vente directe** pour les habitants de la région troyenne.

La demande ne cesse de croître, les clients sont fidèles, le bouche-à-oreille fonctionne. Les légumes du **Bio Potager de Germain** ne sont pas que bons : **ils ont une histoire, ils sont porteurs de sens, et ils incarnent un engagement sincère pour une agriculture vivante, durable, et humaine.**



Une aventure humaine et locale, cultivée avec passion



L'AMAP Les Cagettes de La Fayette

Maison de la Vie Associative et Citoyenne (MVAC)
54 rue Jean-Baptiste Pigalle - 75009 Paris
(Métros Pigalle, Saint Georges)

