



La Ronde d'échamps : Laurianne VAUJANY et Frédéric PATOZ

Au cœur du vieux village de Chalencon, perché à 700m d'altitude venez découvrir la culture sur échamps, le travail de transformation et dégustez les crêpes à base des produits fraîchement cueillis en admirant la vue !

Faire revivre le patrimoine

En novembre 2014, Laurianne et Frédéric concrétisent leur projet agricole et s'installent en Agriculture Biologique avec une production à petite échelle très diversifiée. Ce projet vient de leur volonté commune de réunir les compétences agricoles de chacun ainsi que leurs expériences professionnelles antérieures et de les valoriser par de la transformation via une crêperie paysanne notamment. En effet Frédéric était cuisinier de formation puis agriculteur bio et Laurianne travaillait dans l'environnement et l'aménagement des territoires.

Ils disposent d'une surface totale de 1,5 ha toute en terrasses, sur lesquelles ils font du maraîchage, des petits fruits, des plantes aromatiques, des châtaignes, des fruits, de l'élevage de poules pondeuses et de l'apiculture. Le travail se fait manuellement, les terrasses n'étant accessibles qu'à pied. Le travail initial est fastidieux car les terrasses n'ont pas été utilisées depuis plus de 30 ans, mais chaque année ils parviennent à remettre en état 2-3 terrasses pour s'agrandir tout en respectant la nature pour favoriser la biodiversité sur les parcelles.

L'alimentation des poules se fait grâce au pâturage tournant qui permet l'entretien et l'enrichissement des sols. « Pour faciliter la transhumance des poules d'une terrasse à une autre, nous avons réalisé deux «Flex yourte». Ce sont des yourtes en bambou, recouvertes par une bâche, servant d'abris et de pondoir, qui se plient et se déplacent très facilement ».

En revanche, pas de transhumance pour les abeilles, les emplacements des ruchers sont fixes. Ainsi les abeilles participent à la pollinisation des cultures faites sur les terrasses. Et le miel récolté est un véritable miel de terroir.

Transmettre nos valeurs à travers la crêperie et faire découvrir le patrimoine

La crêperie artisanale itinérante constitue le principal débouché avec la réalisation des crêpes composées à 90% par leurs propres produits et la vente des produits transformés

sur le stand (miel, crème de châtaigne, gelée petits fruits, sirops, tisanes, aromates, nombreux pestos, limonade de plantes, jus de raisin...) et dans un magasin de produits du terroir à Vernoux. La production issue du maraîchage et des petits fruits sert principalement à agrémenter les crêpes.

La crêperie est présente au village pendant la période estivale et lors des manifestations, aux castagnades de St Pierreville, Privas, Chalencon, Vesseaux et Thueyts, et sur des foires. « Nous faisons notamment celle de Payzac au printemps et nous regrettons son arrêt, en effet à cette période nous avons une production mais peu de débouchés nous sommes donc à la recherche de plusieurs foires sur le printemps »

Toute la production est « utilisée » en interne sauf une partie du basilic et de la verveine qui sont vendus à Terre Adélice.

« Nous avons à cœur de faire revivre ce versant autrefois entièrement cultivé, de rénover et faire découvrir ce patrimoine. »

Pour cela, de la sensibilisation est faite à travers différentes actions :

- Visites de jardin l'été avec dégustation, pour faire le lien entre le jardin et la crêperie

- Accueil de groupes d'étudiants du CFFPA du Pradel et de l'ARH (Association pour le Renouveau de l'Herboristerie)
- Intervention dans les écoles
- Participation à l'évènement *De Ferme en Ferme* en 2016 qui fut une belle réussite avec près de 1200 visiteurs

De nombreux projets

A court, moyen ou plus long terme, les projets ne manquent pas, bien au contraire ! En effet, la configuration des lieux et des terrasses ainsi que le manque d'eau limitent Laurianne et Frédéric dans leur production. Ils souhaitent trouver des terrains plus accessibles pour développer le maraîchage ainsi qu'un lieu de transformation plus adapté et de stockage du matériel, ce qui rendrait leurs conditions de travail un peu plus confortables et pérennes. Ils aimeraient aussi avoir des chèvres et utiliser le lait pour la pâte à crêpe et faire du fromage à incorporer dans les crêpes.

Ils envisagent aussi de proposer des stages pratiques aux professionnels et cherchent à transformer et valoriser les plantes aromatiques différemment...

La volonté de promouvoir, développer et soutenir l'AB différemment a poussé Laurianne à devenir membre du CA d'Agri Bio Ardèche. Elle souhaite représenter et défendre les agriculteurs bio et faire reconnaître ce modèle comme la norme et non l'inverse.

La Ronde d'échamps en chiffres

- **Date Installation/création** : Novembre 2014
- **Effectifs** : 2 temps plein + accueil de woofeurs
- **Surfaces et cultures** : 1.5 hectares en terrasses, production diversifiée (3000 m² maraîchage, petit fruits et PPAM; fruits, 6000 m² châtaigniers, ...). 50 à 60 Poules Lohman ; 30 à 40 ruches, abeilles : noir, caucasiennes, carnica
- **Produits bruts et transformés** : œufs, miel, pollen, crème de châtaigne, marron naturel, farine de châtaigne, confitures, transformation des PPAM en pesto, sirop, tisane, aromates, huiles au basilic, légumes utilisés dans les crêpes
- **Commercialisation** : circuit court sur différentes foires et marchés plus à la crêperie au village.
- **ADRESSE** : Laurianne VAUJANY et Frédéric PATOZ -Rue Royale -07240 CHALENCON - 04 75 60 26 84 / 06 88 47 48 27 <http://larondeschamps.jimdo.com>