

## La culture maraîchère sur sol vivant au programme des élèves du Lyppra

Mardi, les élèves de 4<sup>e</sup> du lycée professionnel privé rural des Alpes (Lyppra) se sont rendus avec leurs enseignants Annie Dalla Palma et Benjamin Salles à la Ferme des vents de Pierre-Châtel. Alix Cosson, le chef de cette exploitation, les a accueillis et a répondu aux nombreuses questions des élèves en particulier celles expliquant le fonctionnement de la culture maraîchère sur sol vivant.

### Une exploitation bio de 7 000 m<sup>2</sup>

Cette exploitation maraîchère bio de 7 000 m<sup>2</sup> avec ses 7 grandes serres et ses 12 jardins de plein champ produit 40 variétés de légumes. Sa méthode horticole prend son inspiration chez les maraîchers franciliens du XIX<sup>e</sup> siècle. À cette époque, la surface cultivée par les maraîchers parisiens représentait jusqu'à 6 % de la surface de Paris intra-muros. Ce système permettait de



Les élèves de 4<sup>e</sup> du Lyppra se sont rendus à la Ferme des vents de Pierre-Châtel pour un travail pédagogique. Photo Le DL

nourrir Paris toute l'année avec une importante variété de fruits et légumes.

### Trois visites dans l'année scolaire

Cette exploitation pratique d'ailleurs la vente directe le mardi et vend ses produits sur le marché de La Motte-d'Aveillans le mercredi matin, en plus d'une vente de paniers garnis le vendredi. Sa production sur 8 mois sert à nourrir 100 familles.

Un des principes de cette exploitation est aussi d'être mécanisé le moins possible pour respecter au maximum la surface du sol afin d'en tirer toute la richesse, ce qui en fait par là un modèle intéressant pour l'agriculture de montagne.

Les élèves viendront trois fois et suivront l'évolution de la culture d'une blette, de la graine au plant jusqu'au bouquet floral. Le travail de la prochaine visite sera une mise en pot.