



HAL
open science

Un local en terre/chanvre : des légumes bien conservés

Philippe Madeline, Pierre Guillemain

► **To cite this version:**

Philippe Madeline, Pierre Guillemain. Un local en terre/chanvre : des légumes bien conservés. Maisons Paysannes de France, 2019, Vivre aujourd'hui à la campagne, 213. halshs-03195880

HAL Id: halshs-03195880

<https://shs.hal.science/halshs-03195880>

Submitted on 13 Apr 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

maisons paysannes de france

PATRIMOINE TERRAL, DDT ET PAYSAGES - N°123 AUTUMNE 2019

DOSSIER
VIVRE
AUJOURD'HUI
À LA CAMPAGNE

TERRE/CHANVRE POUR
CONSERVER LES LÉGUMES

FONTAINE À PÉTROLE
DANS L'HÉRAULT

UN MOULIN À HUILE DE NOIX



2^e de couverture : éditorial

- 2 L'AG de Maisons Paysannes de France
- 3 Actualités du patrimoine et des paysages
- 4 Concours MPF-René Fontaine : Mansart à la Réunion, la maison du garde-magasin
- 6 Concours MPF-René Fontaine : La Font de l'Oli, une fontaine à pétrole dans l'Hérault

DOSSIER

VIVRE AUJOURD'HUI À LA CAMPAGNE

- 9 Introduction
- 10 Revivre autrement
Amorce d'exode urbain : que cherchent-ils ?
- 12 La maison Colin : pour tous les habitants
Réutilisation d'une ferme en maison commune
- 14 Le pain, le gîte et la glace
À Hyelzas, des initiatives et des constructions
- 18 Du chêne dont on fait les tonneaux
Près de la forêt de Tronçais, une entreprise vouée au chêne
- 21 Bâti Alim
Penser la construction agricole dans les territoires
- 22 Salut les Copains
Le village de Marmay-sur-Seine et sa vie culturelle
- 25 Le goût, la culture et l'faction
Vanick Berberian dans sa commune
- 26 Légumes et Compagnie
Une entreprise maraîchère qui pousse bien
- 28 Noix, noisettes, sésame : au moulin
Comment un jeune couple a repris et dynamisé un moulin à huile
- 30 Un local en terre/chanvre
Pour des légumes bien conservés

- 32 Un exercice difficile
Évaluer sa maison ancienne
- 34 Alerte destruction
Les luttes indispensables pour préserver le patrimoine
- 36 La carrière de Glay dans le Beaujolais
Le rôle important d'une carrière dans son territoire

LE CAHIER DES TERRITOIRES

- 38 Maine-et-Loire : restaurer une couverture, succès pour l'exposition
- 39 Dordogne : riche année
Marne : béton de chanvre
- 40 Haute-Marne : à Joinville, chantiers participatifs
- 41 Creuse : Rémi Roubaud
- 42 Gars : à Junas, des Hommes et des Cailloux
Meuse : peinture à la fête du village
- 43 Vaucluse : leçon d'enduit et badigeon à Malaucène
- 44 Deux-Sèvres : pierres sèches en Haut Val de Sèvre
- 45 Carnet d'adresses
Nos publications pour améliorer vos savoirs et savoir-faire
- 46 Les représentants départementaux de MPF
- 48 Notre bulletin d'abonnement

Les articles publiés dans la revue Maisons Paysannes de France engagent la seule responsabilité de leurs auteurs. Ils n'expriment pas nécessairement l'opinion de l'Association et de la Rédaction.

Un local en terre/chanvre : des légumes bien conservés

PAR PHILIPPE MADELINE ET PIERRE GUILLEMIN

Au cœur du Parc Naturel Régional du Perche, la commune de Saint-Cyr-la-Rosière est surtout connue pour son Prieuré Sainte-Gauburge, classé Monument Historique, qui abrite l'Ecomusée du Perche. C'est aussi dans ce village de 240 habitants et sur la ferme du Champ-Devant qu'a eu lieu, en 2015, la première édition du festival de rock itinérant *Du bruit dans les longères*.



Le hangar en bois abrite un local en terre/chanvre.

En activité depuis 2009, l'EARL du Champ-Devant est une ferme biologique de 3,5 ha et 1 000 m² de serres, spécialisée dans la production d'une quarantaine de légumes. À sa tête, Aurélien Asselin et Bertrand Ivars écoulent leurs produits en vente directe notamment via le Collectif Percheron. Pour les deux maraîchers, le stockage hivernal des légumes était un vrai casse-tête: stockage chez des collègues, dépense d'énergie pour les déplacements, perte de temps, perte des produits de longue conservation...

En 2017, les associés investissent dans la construction d'un hangar de 230 m² validé par l'ABF. En son sein, un module spécifique de 56 m² divisé en trois parties: une pour les pommes-de-terre de 31 m², une pour les courges de 9 m² et un bureau/cuisine de 16 m². Pour sa construction, les maraîchers font appel à la Société Coopérative d'Intérêt Collectif « Eco-Pertica ». Localisée à Nocé, à une quinzaine de kilomètres, la SCIC commercialise des éco-matériaux et accompagne les éco-construc-teurs. Depuis 2001, elle a développé une filière locale qui valorise de la terre et du chanvre du Perche.

10 CM DE TERRE/CHANVRE

Après la construction d'une ossature en bois, le mélange terre/chanvre réputé pour la régulation thermique et hygrométrique

est projeté, sur une épaisseur d'une dizaine de centimètres, par un outil conçu par la coopérative (www.ecopertica.com). La technique, déjà réalisée pour des maisons est une première pour un chantier de cette importance: 105 m² de murs, 5 m³ de terre et 1,3 tonne de chanvre. « *L'idéal, c'est de laisser sécher les murs un été entier* », confient les maraîchers.

Si l'investissement est supérieur à une chambre froide industrielle (un coût global de 25 000 € dont 7 000 € pour la prestation d'Eco-Pertica), il reste supportable: « *des mensualités de crédit qui correspondent à une tonne de courge à 2,90 €* ». Mais pour Aurélien et Bertrand, les satisfactions sont beaucoup plus larges: le confort de travail avec l'ensemble des productions sur place, un gain de temps, la qualité du stockage qui permet de conserver les pommes-de-terre et les courges au moins trois mois de plus, un gain financier avec des pertes limitées (200 kg contre une tonne auparavant pour les courges), des économies d'énergies par rapport à une chambre froide et un meilleur aspect des légumes pour les consommateurs. Des bienfaits qui ne sont pas seulement individuels: l'EARL du Champ-Devant participe au développement de nouvelles filières locales et à l'animation du territoire. ♦

EARL du Champ-Devant
Aurélien Asselin et Bertrand Ivars
Clémencé, 61340 Saint-Cyr-la-Rosière



Aurélien Asselin et Bertrand Ivars