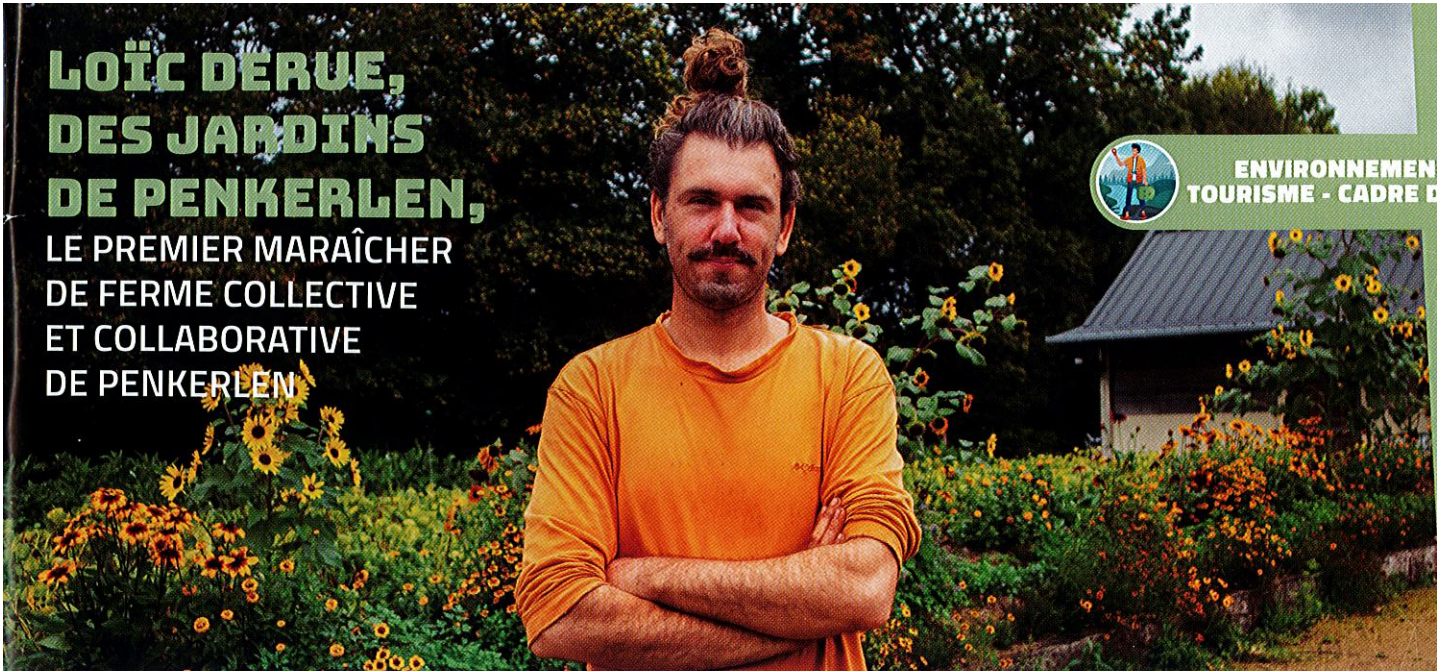


# LOÏC DERUE, DES JARDINS DE PENKERLEN, LE PREMIER MARAÎCHER DE FERME COLLECTIVE ET COLLABORATIVE DE PENKERLEN



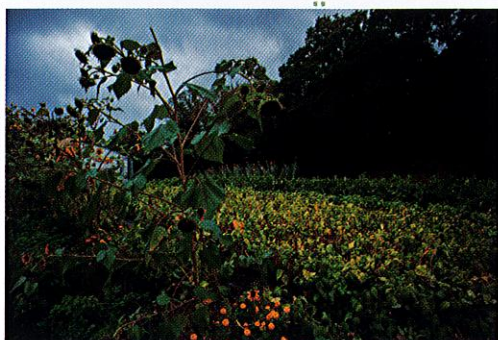
ENVIRONNEMENT  
TOURISME - CADRE DE VIE



Voilà déjà deux ans que Loïc Derue est installé dans le cadre verdoyant du Moustoir à Kernével en tant que maraîcher bio. Cet ancien restaurateur, titulaire d'un Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole cherche à s'implanter quand il prend connaissance, grâce à son réseau associatif, d'un projet de ferme collective à Rosporden. Ce projet de ferme collective vise à permettre l'installation d'agriculteurs ayant des activités complémentaires et variées : maraîcher, herboriste, arboriculteur, paysan boulanger, éleveur.... En plus de l'activité agricole, la ferme de Penkerlen propose des stages dédiés à l'alimentation vivante et peut accueillir des séminaires, des ateliers autour du bien-être, le tout sur près de 40 ha de haies, bois, ruisseau et prairies.

Séduit par ce concept, Loïc décide de se lancer dans l'aventure en mai 2020 et intègre la SCI en créant « les jardins de Penkerlen ». Il dispose d'une surface totale de 6000 m<sup>2</sup> (dont 1000 m<sup>2</sup> de serre) sur laquelle il a aménagé un magnifique potager qu'il cultive amoureusement dans les règles de l'art de la permaculture. Il est le premier à intégrer la ferme mais son but est d'accueillir un nouveau maraîcher afin de monter un GAEC.

Il ne ressemble pas à un potager classique. Exit les longues allées sillonnées, place à une succession de petits potagers où de nombreuses variétés poussent les unes proches des autres. « Le but est de créer un environnement à échelle humaine, à la fois beau et riche en biodiversité ». La richesse des variétés de légumes plantés (semences paysannes) est surprenante. Loïc en fait pousser pas moins de cinquante et pour lui : « La diversité est la clef pour garantir une bonne récolte. Cet été par exemple, les salades ont souffert de la forte chaleur et de la sécheresse alors que les tomates en ont plutôt profité. L'important est de trouver un équilibre ». Cultiver selon le mode biologique et en permaculture, conditionne le rapport du maraîcher à la terre. Celle-ci n'est d'ailleurs pas travaillée, « les vers de terre travaillent pour moi », précise Loïc et ajoute que « la plante cherche seule dans le sol les nutriments dont elle a besoin. Si travailler la terre la fait libérer en quantité de l'azote et favorise une pousse plus rapide du plant, la laisser faire son travail (décomposition naturelle, travail des insectes..) la structure et l'enrichit dans le temps.



## DU POTAGER À L'ASSIETTE

À l'automne, épinards, patates douces, carottes, oignons, choux, navets, topinambours, radis viennent progressivement remplacer tomates, aubergines, poivrons, melons, pastèques... et rencontreront autant de succès que les produits estivaux auprès de sa fidèle clientèle. En effet, Loïc s'appuie sur 4 canaux locaux de distribution. Les deux AMAP\* de Concarneau, (livraisons à la Brasserie Tri Matolod et au Bar le Martin's à Concarneau), le centre nautique « les Glénans », pour les stages organisés par la structure et bien sûr les ventes de paniers directement à la ferme.

Pour commander des paniers ? vous pouvez contacter « les jardins de Penkerlen » au 06.50.23.30.36 ou passer commande via la page Facebook : @lesjardinsdepenkerlen  
Pour découvrir plus en détail le projet de la ferme, rdv sur le site : <https://penkerlen.bzh/>

(\*Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne - groupe de consommateurs et de paysans)