

Le SESSAD à Aïoli Caganis

Nous sommes mercredi 25 novembre. Il est 9h30, nous sommes 4 et nous partons de Miramas, direction Saint Pierre les Martigues, pour la ferme Aïoli-Caganis. Le projet de cette ferme est de mettre en place « une agriculture de qualité, raisonnée et conduite selon le principe de la permaculture ». Elle a été créée par Christophe (dans les champs), Fanny (à la vente des légumes), Julien (derrière les fourneaux) et l'entreprise AGIR écologique (portée par Vincent). Elle ouvre en 2022.



10h30, nous arrivons à la ferme. Julien, Fanny et Christophe nous accueillent chaleureusement. Les jeunes sont encore un peu timides, ils se laissent porter par les propositions de Christophe. Nous commençons par faire un tour de la ferme. Nous nous arrêtons devant le corridor écologique, les nichoirs à oiseaux et chauve-souris. A proximité, les jeunes réagissent, ils sont surpris de la quantité de crottin de cheval et de chèvre. Il sert à fertiliser les terres (c'est le seul fertilisant utilisé ici). Puis nous arrivons devant les abris pour les lézards et les serpents. Petite frayeur à l'idée de croiser un serpent mais ils sont plutôt discrets et ne se montrent que très exceptionnellement. Nous traversons les parcelles où il y avait les courges, les aubergine, les courgettes, ... Les plants ont été enlevés pour

nourrir la terre et la préparer aux prochaines plantations. « Ici », nous dit Christophe devant une parcelle de terre vide, surmontée d'un petit filet dressé à la verticale, « nous avons planté les petits pois, si vous revenez au mois de mars, le filet sera couvert de plantes et on verra les cosses des petits pois ». Pas facile à projeter, nous reviendrons en mars ! Un peu plus loin il y a un enclos de tortue, Christophe les recueille, il en a plus de 10. Mais là c'est pour le plaisir. Nous passons devant la serre où ils plantent les graines dans des petits pots, et où les graines germent lentement pour donner des plants. Christophe nous invite à revenir pour faire nous-même nos semis.

La visite se termine avec la parcelle des fraisières. Il y en a des centaines. Et il reste quelques fraises ! Nous avons le droit de les cueillir et de les manger tout de suite.



11h15, nous rejoignons Julien dans la cuisine. Il nous attend pour préparer des gnocchis de courge et son velouté de courge. Courges qui viennent de la ferme. Les 3 ados se lavent les mains et mettent leur tenue de cuistot. Ils sont prêts. C'est parti pour couper de la courge et des oignons, passer au tamis la courge et les pommes de terre cuites au four, mélanger, ajouter un peu de farine pour obtenir une pâte. La pâte est taillée en cylindre dans lequel ils découpent les gnocchis.

12h30, nous passons à table... c'est délicieux. Tout le monde se régale. Pour finir le repas, Julien nous a fait un cake au citron dont nous nous souviendrons.

Après le repas, nous avons discuté au soleil avec nos hôtes. Ils.elles aiment ce qu'ils.elles font, et aiment le partager. Un petit temps pour jouer avec les chiens, et nous rentrons.



Nous avons passé une magnifique journée dans ce coin de verdure. Et nous reviendrons pour planter à notre tour nos graines. Nous vous invitons à y aller, c'est ouvert à tous.