

### RENCONTRE AVEC ROMUALD ANCELIN AU SOIR DE LA JOURNÉE SUR LA BIODIVERSITÉ



La plaine des Clos c'est 93 ha de terres cultivées, ou réservées à la faune sauvage, et 12 ha de forêt. Les terres ont été certifiées en agriculture biologique depuis janvier 2018. Autour de La Ferme des Clos vit un projet agricole collectif en plein développement, fondé dans le respect de la Nature et du Vivant: miel, culture bio de maraîchage, houblon et arboricole fruitière sont au cœur du projet. Le collectif regroupe Pascal et Jérémie, apiculteurs, Vincent qui plante des petits fruits et des vergers de plein champ, Romuald Ancelin, maraîcher qui produit les légumes pour « l'Amapassion » et Johann, le houblonnier qui produit 8 variétés de houblon. Pascal assure également l'élevage de poulets et de poules pondeuses. Mi-juin, nous sommes allées à la rencontre de Romuald pour savoir où en étaient ses projets personnels dans ce beau projet global.

**Bonnelles Notre Village: Rappelez-nous votre parcours?**

**Romuald Ancelin:** En 2014, j'ai débuté comme maraîcher et rejoint l'exploitation « Les Jardins enchantés » au Tremblay-sur-Mauldre, via le « Champ des possibles », couveuses d'activités agricoles. Ma rencontre avec Pascal Valois m'a permis de continuer l'aventure au sein d'un collectif à Bonnelles. L'année 2019 est pour moi une année de transition. Mon entreprise individuelle a vu le jour aux Clos en 2019 mais j'ai encore conservé une partie de mes cultures au Tremblay-sur-Mauldre en attendant que toutes mes installations soient ici. Le premier tritunnel, « serre à 3 arches », a été installé et le deuxième devrait être monté durant l'été. Au final, je disposerai donc en surface cultivée de 20 000 m<sup>2</sup> de plein champ et 2000 m<sup>2</sup> sous ces deux tritunnels.

**BNV: Comment travaillez-vous et que proposez-vous actuellement?**

**R.A:** Je propose des légumes de saison, diversifiés et sélectionnés en fonction de leur qualité gustative, en privilégiant la distribution en circuit court. Il s'agit d'une agriculture bio, avec la mise en place d'une rotation des cultures et 20% de la surface en engrais verts toute l'année. Le travail du sol sera effectué sans labour ni

outils rotatifs. Actuellement, je propose mes paniers uniquement via « l'Amapassion », ce qui représente environ 44 parts de récolte (en panier ou  $\frac{1}{2}$  panier) pour 70 familles. Depuis quelques temps, je suis aidé par une salariée, Sophie Deydier, ce qui me permet d'augmenter ma production.

**BNV : Quels sont donc vos projets ou les envies pour l'avenir?**

**R.A:** Grâce au collectif, nous n'en manquons pas !!! Sophie par exemple, envisage l'an prochain de s'installer en tant qu'entreprise individuelle et donc de rejoindre le collectif. Au niveau maraîchage, nous pouvons augmenter le nombre de paniers à 60. Mais j'ai d'autres perspectives avec notamment des restaurants de la région qui sont intéressés par ma production de légumes bio variés. Avec mes associés, nous gardons toujours en tête le projet de créer une boutique pour y vendre les produits de la Ferme des Clos. Nous aimerions également ouvrir la ferme à un public plus large : gîte paysan, organiser des visites pédagogiques ou à thème, faire de la formation... Mais aussi modifier le paysage et la plaine, avec la création d'un nouveau bassin, d'un verger, la réalisation de deux parcelles en agroforesterie, le développement d'une forêt jardin, la mise en place de haies. Tous ces projets permettront de développer la biodiversité de la faune et la flore pour aller vers un environnement plus équilibré et durable. Mais cela demande encore beaucoup de réflexion, de travaux et de moyens. La ferme évolue sans cesse et continuera d'évoluer grâce à cette dynamique de groupe; ça bouge...

**BNV: En effet, il y a beaucoup de monde aujourd'hui. Qu'y avait-il de spécial ?**



**R.A:** C'était la journée sur la biodiversité. De 100 à 150 personnes étaient présentes. A l'initiative du GAB\* et en partenariat avec la mairie, cette journée a permis à des agriculteurs, des financeurs, et des badauds d'avoir des informations sur l'aménagement du territoire en faveur

## VIE ECONOMIQUE

de la biodiversité, de découvrir notre ferme et également de comprendre l'intérêt de constituer un collectif. Les participants ont pu découvrir tour à tour, le bassin et la Gloriette, la miellerie et les poules pondeuses, la culture maraîchère, le houblon et les petits fruits. Mutualiser le savoir, l'expérience et les ressources tout en restant chacun indépendant et dans le respect de la nature et du vivant", voilà un peu la devise, la ligne de conduite de la Ferme des Clos et un moyen de se projeter vers l'avenir.

N'hésitez pas à aller sur leur site

<http://fermedesclos.com> et Amapassion : [amapassion78@gmail.com](mailto:amapassion78@gmail.com)

Et reprenez la date du 28 septembre pour la Fête de la Ferme des Clos.

\* GAB: groupement des agriculteurs biologiques

Joëlle Capy et Valérie Thiébault



## « LA RACINE », UNE MONNAIE CITOYENNE POUR SOUTENIR L'ACTIVITÉ LOCALE À l'initiative du Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse

Voilà 3 ans que l'idée a germé dans un collectif d'habitants et d'associations : créer une monnaie locale, citoyenne et complémentaire à l'euro pour soutenir l'économie réelle et le développement local.

Le collectif a choisi de redonner le pouvoir aux consommateurs. Le pouvoir de choisir et de cibler où va circuler l'argent qu'ils dépensent. En payant en racines, le particulier incite le professionnel

à jouer lui aussi la carte du local, du réseau et à soutenir les autres professionnels autour de lui.

Et ça marche ! On compte déjà une cinquantaine de monnaies locales en France.

### Et le particulier, qu'a-t-il à y gagner ?

Sans dépenser plus, ses achats ici vont contribuer à faire circuler la monnaie et ainsi soutenir d'autres commerces à côté, d'autres prestataires voisins.

### Toutes les entreprises peuvent accepter d'être payées en Racines :

Pour entrer dans le réseau, il suffit de s'engager à :

- respecter les valeurs de notre charte. C'est-à-dire, faire circuler cette monnaie,
- rechercher des fournisseurs dans le tissu économique local,
- privilégier la production, la distribution et la consommation de produits et savoir-faire locaux et de saison,
- donner la préférence aux activités économes en ressources ou utilisant les énergies renouvelables.

### Comment ça marche ?

- Adhérer à l'association « La Racine »
- Changer ses euros en Racines dans les comptoirs d'échange.
- Les dépenser chez tous les professionnels du réseau.

Pour tous renseignements complémentaires : [www.laracine-monnaie.fr](http://www.laracine-monnaie.fr)

