

Albert Douchy, pépiniériste et maraîcher, a démarré son activité agricole en 2017 à Grizac, sur le mont Lozère, dans le cœur du Parc national. Il est l'un des nouveaux bénéficiaires de la marque *Esprit parc national* pour l'ensemble de la production des *Jardins de Grizac*.



Albert Douchy, Les Jardins de Grizac

**DSEV :** Vous venez d'obtenir la marque *Esprit parc national*. Qu'est-ce que cela représente pour vous ?

**AD :** Je suis fier de l'avoir obtenue car elle atteste du fait que je produis des légumes et des fruits de grande qualité malgré les nombreuses contraintes géographiques – ici, les parcelles sont petites et difficiles d'accès -, climatiques - nous sommes à plus de 1 000 m d'altitude - et réglementaires - mon exploitation est en cœur de Parc : les aménagements ne sont pas toujours possibles, les démarches sont

parfois compliquées. La marque va contribuer à me donner une plus grande visibilité, ce qui est important non pas tant ici, mais pour toucher une clientèle plus éloignée, par exemple dans les deux boutiques où se vendent mes produits à Paris et Lyon. Elle est aussi une reconnaissance de mes pratiques respectueuses de l'environnement : pas d'engrais chimique ni de pesticide, un désherbage manuel, pas de paillage plastique, des semences « bio » et même du sucre « bio » pour mes confitures !

**DSEV :** En fait, vous produisez « bio » mais n'êtes pas certifié AB. Est-ce la prochaine étape ?

**AD :** Oui. Le label n'est pas pour moi une fin en soi. Mon projet a toujours été de vivre et travailler « au pays », de produire et vendre en circuit court. Les gens d'ici me connaissent, ils savent comment je travaille et n'ont pas besoin que je sois certifié AB. Mais il est très difficile sur le plan économique de compter uniquement sur les habitants et les visiteurs locaux... Aujourd'hui, je dois essayer de trouver des revendeurs dans des lieux plus fréquentés et pour toucher leur clientèle, le label AB sera important.



© Catherine Dubois - PNC

**DSEV :** Les difficultés vous font-elles parfois regretter vos choix de lieu de vie et de travail, ou de pratiques professionnelles ?

**AD :** Je n'imaginerais pas vivre ailleurs ni différemment. Pour moi il est logique et cohérent de m'être installé, avec Gaëlle et nos enfants, dans un endroit que je connais, que j'aime, où se trouvent mes proches et mes amis, et de travailler comme je le fais, avec la terre et non contre elle ! ●

**Les Jardins de Grizac en quelques chiffres**

4 000 m<sup>2</sup> de terre dédiés au maraîchage (légumes d'hiver, tomates, oignons doux, petits fruits, fruits sauvages...).

- 650 arbres en pépinière
- 73 variétés de pommiers
- 25 variétés de poiriers
- 25 variétés de pruniers



Les nouveaux bénéficiaires *Esprit parc national* 2019

**Fruits, légumes et produits transformés**

- Les Jardins de Grizac (Pont-de-Montvert)
- Les Vergers d'automne (Ventalon-en-Cévennes)
- La Ferme équestre des Mourènes (St-André-de-Lancize)
- Olivier FABRE (St-André-de-Majencoules)
- Camille et Maryline FAGES (le Collet-de-Dèze)
- Marie de Mazet (Monoblet)
- La ferme de Solpérières (Vébron)
- Bambous du Mas de Lay (St Sébastien d'Aigrefeuille)

**Vin**

- Domaine de Cabridelles (Ispagnac)
- Mas des Magnans (Monoblet)
- Mas du Saulier (Monoblet)
- Mas Seren (Anduze)

[www.espritparcnational.com](http://www.espritparcnational.com)