LA FEUILLE DE L'AMICALE

NANTES TERRE ATLANTIQUE
APPRENONS AUJOURD'HUI POUR CULTIVER DEMAIN

des ANCIENS ELEVES du LYCÉE HORTICOLE "LE GRAND BLOTTEREAU"
34, chemin du Ponceau 44300 NANTES

Numéro 221 **Site Internet : http://www.amicalegb.fr** **Avril 2021**

1: Recherche Paysagiste désespérément

Rédacteur : André BOSSIERE

S'il est aujourd'hui des professions qui sont en pénurie de main d'œuvre ce sont bien une grande partie des métiers du bâtiment, de la voirie et réseaux divers et du paysage.
Faute à qui, faute à quoi !
Assurément, pour partie, à un manque de communication sur ces métiers pourtant valorisants en terme de technicité et de créativité.

Les métiers du paysage restent et resteront des métiers de passion, des métiers exercés par choix et pas par défaut, quoique quelques rares exemples prouvent que l'on peut découvrir un univers et s'y épanouir.
Très récemment encore les communes de Loire Atlantique recherchaient sur l'ensemble du territoire départemental près de 350 jardiniers pour assurer les remplacements de leurs agents en congés en période estivale ou pour renforcer leurs équipes pendant cette même période pour les communes à forte vocation touristique. C'est souvent dans ces emplois, certes précaires, que l'on se forge un peu d'expérience et que l'on enrichit son CV, voire même parfois que l'on entame une carrière.

Les employeurs paysagistes de Loire Atlantique ont eux aussi des besoins importants, plus de 250 postes seraient à pourvoir dans leurs entreprises. 63% des entreprises de Loire Atlantique envisagent de recruter un salarié au cours du 1er semestre 2021, cela après une année 2020 pour laquelle 2 400 emplois ont été créés dans le secteur, avec un taux d'embauches supérieur au taux de départs ! Problème : la difficulté des entreprises à trouver des candidats au recrutement. C'était le cas pour près de la moitié d'entre elles (49 %) au second semestre 2020, un niveau record sur ces quatre dernières années…

En partenariat avec Pôle Emploi, la délégation Pays de la Loire de l'Union Nationale des Entrepreneurs du Paysage (UNEP) lance du 29 mars au 11 avril le Salon régional de l'emploi en ligne dédié au métiers du Paysage.

Modalités pratiques :

connexion dès le 29 mars par tablette, mobile ou ordinateur sur www.salonenligne.pole-emploi.fr . C'est accessible à tous (demandeurs d'emploi et salariés) par le mot-clé « paysagiste »

Lors de cet événement digital, les candidats inscrits pourront visiter les stands d'entreprises du paysage (accessibles 24 h/24), consulter les annonces et postuler directement pendant la durée du salon en programmant un entretien par téléphone ou visioconférence.
Chaque entreprise dispose d'un stand en ligne accessible 24 heures sur 24 et y diffuse ses informations et ses offres d'emploi.

2: Maraîchage & diversification*

A l'approche du joli mois de Mai, c'est bien évidemment au muguet, culture emblématique de notre département, que nous pensons en tant qu'activité parallèle au maraîchage et néanmoins source de revenus non négligeables pour les exploitants maraîchers. 22 millions d'euros dépensés par les Français ; 80% de la production localisée dans le Pays nantais ; 7 000 emplois saisonniers pour la récolte. Une quinzaine de maraîchers y cultivent le muguet, le reste de la production étant situé dans le Bordelais, où le climat est également propice.

Aujourd'hui, les modifications dans nos approches de consommation font que de nombreux professionnels se sont remis en question et se sont rapprochés des consommateurs en proposant la vente directe de leurs productions.

Certains ont même poussé le bouchon un peu plus loin en proposant aussi à la vente les produits de leurs collègues voisins (arboriculteurs fruitiers par exemple) un seul lieu de vente mutualisé, des frais partagés pour un panel de produits locaux plus important proposé.
C'est ce que l'on appelle les circuits courts qui visent à consommer ce qui est produit sur son territoire et présente aussi l'avantage de rapprocher le consommateur du producteur et ainsi de mieux comprendre le métier, ses difficultés, ses contraintes.

D'autres maraîchers ont choisis une culture particulière, quelques exemples de ce que l'on pourrait appeler plus communément des produits de niche qui sont aussi des réussites :
La spiruline, les herbes aromatiques, les jeunes pousses, les mini légumes, les fleurs et feuilles

comestibles, légumes oubliés, les fraises, les framboises, les germes, etc.

Les initiatives ne manquent pas à l'image de **l'EARL MECHINAUD** qui cultive les saveurs ! Basée à Haute-Goulaine depuis 1978, elle s'est lancée dans les herbes aromatiques puis les fleurs comestibles : (Fleur d'ail des ours, bégonia, bourrache, capucine, câpre de capucine, ciboulette, ciboulette thaï, concombre, courgette, fleurs panachées, jasmin, lavande, marguerite, mini pensée, muflier, pensée, rose, sauge ananas, souci, sureau, tagète, thym, tulbaghia, verveine douce,…). ! Les Délices de Thaïs, le magasin attenant à la production existe depuis 10 ans. En plus des produits de la production il propose une large gamme d'épicerie fine, de crèmerie et des plateaux apéritifs. **http://www.mechinaud-saveurs.com**

Aujourd'hui avoir développé une large gamme en a fait sa renommée auprès des professionnels, c'est un partenaire privilégié des métiers de bouche, des détaillants et grossistes à la recherche de fruits et légumes singuliers et de qualité.

Dans le même secteur géographique, la **SCEA OLIVIER** qui cultive en culture conventionnelle (travail engagé pour une certification ECOCERT) tomates et concombres depuis 12 générations a créé en 2017 O.M.A. (Olivier Micro Algues). Profitant d'une extension de sa surface de serre, c'est en conservant les anciennes chapelles moins adaptées aux méthodes modernes de culture, que les chercheurs, ingénieurs et techniciens en charge de cette production ont pu répondre à tous les besoins de la spiruline pour «bien grandir » : eau chaude et alcaline, engrais (sels alimentaires), soleil, CO2 de l'air, agitation, ombrage, régulation de la température grâce à un système de ventilation avec filtration pour éviter l'entrée d'insectes et autres animaux…

Une culture bien dans l'air du temps avec des débouchés ! C'est un aliment naturel d'une haute valeur nutritionnelle idéal pour renforcer l'organisme contre le vieillissement des cellules, source de tonus et de résistance au quotidien. Ses vertus sont reconnues complément alimentaire d'excellence et 100% naturel pour les sportifs. **Visitez : www.olivier-microalgues.fr**

Autre exemple avec **La fraise de Goulaine**
Depuis 2013 et la reprise de l'exploitation de ses parents, associé à Thierry FLORENCE, Xavier AUVINET représente la troisième génération d'agriculteurs et de maraîchers de la famille , installée à Haute-Goulaine depuis 1950.

La culture de la fraise se développe depuis 2001 et représente 90 tonnes produites sur 3,3 hectares répartis sur deux sites de productions dans le sud du département de Loire Atlantique. Un soin particulier est accordé à la recherche de saveurs et de goûts. La production concerne donc principalement la gariguette, la mariguette et la dream, complétées par de nombreux essais variétaux.
Même si la Fraise de Goulaine travaille avec l'ensemble des réseaux de distribution, l'entreprise accorde une grande place à la vente en circuit court, directement le site de production. Ce contact direct avec les consommateurs a fait prendre conscience à Xavier AUVINET de l'importance de valoriser les efforts réalisés par son entreprise : « *L'adhésion à Demain la Terre s'inscrit dans notre volonté d'être transparent vis-à-vis des consommateurs sur notre engagement environnemental, social, écologique, économique et sur les actions quotidiennes que cela implique. C'est une priorité pour nous !* »
Les équipes de la Fraise de Goulaine travaillent d'ores et déjà à la mise en œuvre du référentiel « Demain la Terre » afin de proposer rapidement aux consommateurs des produits labellisés.
Autre innovation des Fraises de Goulaine, un distributeur automatique qui remporte déjà un vif succès !

*** Merci à Stéphane Olivier, Philippe Méchinaud & Xavier Auvinet**