

Éric et Louise, maraîchers bio à la ferme du Petit Galleron près d'Isigny-sur-Mer.

Éric Vandecasteele et Louise Calais ont lancé la ferme du Petit Galleron, près d'Isigny-sur-Mer (Calvados). Ils proposent du maraîchage bio, légumes variés et petits fruits.



À Vouilly, près d'Isigny-sur-Mer, Éric Vandecasteele et Louise Calais cultivent légumes et fruits en agriculture biologique sans travail du sol, inspirés de la permaculture. (©La Renaissance Le Bessin)

Éric Vandecasteele et Louise Calais sont arrivés dans le **Bessin** en plein **confinement**. Ils ont lancé la **ferme du Petit Galleron** au Pont Bénard à **Vouilly, près d'Isigny-sur-Mer (Calvados)** et proposent du maraîchage bio, légumes variés et petits fruits. En plus des marchés, la vente à la ferme va se développer.

Après de nombreuses années dans l'industrie, notamment dans l'emballage à des postes clefs, les deux ingénieurs ont décidé de changer de vie, une reconversion professionnelle qui s'est faite doucement mais sûrement.

Nous avons envie de changer de vie, de faire quelque chose qui ait plus de sens. Ma carrière m'a plu, j'ai fait plein de choses intéressantes, je ne regrette pas mais maintenant nous souhaitons nous investir dans cette nouvelle activité avec plus de local, notre fibre écologique s'est renforcée. C'est quelque chose qui traîne depuis longtemps.

Éric autodidacte, Louise en formation

Éric apprend sur le terrain, il n'a pas repris vraiment de formation. « Je me suis beaucoup documenté, j'ai regardé beaucoup de cours en ligne, l'association *Maraîchage sol vivant* (MSV) m'a aidé aussi ».

Louise, pour sa part, rejoindra réellement l'activité dès l'automne prochain. Elle prépare actuellement un BTS maraîchage arboriculture. « Je suis fille d'agriculteurs, je suis moins aguerrie au niveau du jardinage et en ce qui me concerne j'avais besoin de faire cette formation, c'est intéressant aussi d'avoir une base théorique, ça peut être bien pour se poser les bonnes questions, ça aidera », assure-t-elle.

Originaires de Dunkerque, Éric et Louise se sont installés au Pont-Bénard à Vouilly à la ferme du Petit Galleron (qui signifie « petit homme gai »).

Le bio n'est pas très développé sur le secteur Isigny/Carentan, c'est une opportunité, nous proposons des légumes bio de diverses variétés dont des variétés anciennes, des petits fruits. Nous allons avoir un renouveau de la grosse production en mai.

Des œufs de poules et de canes

Dès mars, ils proposeront des œufs issus de poules de race normande moins productives mais de qualité, des canards de Rouen. « On souhaite proposer des œufs de cane, on espère que ça plaira. Dès mars, nous aurons aussi 100 poulets, 100 poules, 12 cannes et 7 canards. »

En complément, Eric et Louise ont une ruche pour récolter du miel, ils souhaitent en installer une douzaine d'ici deux ans, ce qui prend tout son sens dans leur activité. « **Nous avons besoin des animaux. Nous souhaitons aussi créer une biodiversité avec la plantation d'ici dix ans d'au moins 500 arbres. Nous allons également créer un espace de 1 800 m² de serres d'ici deux hivers.** » Autre projet, au printemps prochain, Eric partira dans le Lot pour faire une formation traction animale avec un âne.

Des soupes, des pestos d'orties... sur les marchés et en vente à la ferme

Depuis juillet, le maraîcher propose ses produits le mercredi matin au marché d'Isigny-sur-Mer, il envisage dans quelques mois de faire aussi celui de Carentan dès que sa production le permettra. Il étoffe ses produits en proposant aussi de la soupe en pots consignés de 70 cl.

Je change de soupe toutes les semaines, elle a du succès, c'est l'occasion de valoriser nos produits et de cuisiner ! J'ai proposé aussi des pestos d'orties en tartinade.. J'aimerais aussi faire des légumes lacto-fermentés bio. On a envie de proposer des choses nouvelles, par exemple les pousses de houblons au printemps se mangent comme des asperges, c'est très bon.

Il est aussi possible de retirer les produits à la ferme ou d'être livré sur toutes les communes d'Isigny-sur-Mer. Enfin, Éric a lancé un compte sur la plateforme cagette.net qui permet de rallier d'autres producteurs locaux.

Ferme du Petit Galleron, 303 impasse du Pont-Bénard à Vouilly. Tél. 06 77 09 46 21.
Facebook : [Ferme Petit Galleron](#). Courriel : ferme.galleron@gmail.com/