

# Réussir le Périgord

NUMÉRO 1881 - 19 FÉVRIER 2010

L'hebdomadaire du monde rural

**La Douze** → Depuis novembre, Amédée et Brigitte Escrig proposent, dans une vieille grange transformée en point de vente, des légumes frais produits sur leur exploitation de Ste-Alvère.

## Du potager d'Amédée à la table des consommateurs

**M**algré le froid, la neige et les intempéries, Amédée et Brigitte Escrig ont été bien accueillis aux Versannes, sur la commune de La Douze. Ils ont ouvert en novembre dernier une boutique de légumes et de fruits frais dans une grange louée à une habitante de la commune. Le couple propose des légumes de son exploitation située sur Sainte-Alvère. Amédée y cultive des carottes, des salades, des pommes de terre, des radis, des poireaux, des tomates au rythme des saisons sur 1,5 hectare de terrain. « Amédée exerce la profession de maraîcher depuis de très nombreuses années. Jusqu'en 2007, nous étions installés dans la région de Périgean où nous avons une structure plus importante. Nous sommes arrivés en Dordogne pour raison familiale. Il nous fallait poursuivre une activité professionnelle. La culture des légumes s'est imposée », explique Brigitte.

Très vite, le couple décide, pour tirer de meilleurs revenus, de vendre en direct sa production. Il transforme une partie de leur garage en lieu de vente. « À Sainte-Alvère, on vit principalement l'été où il y a de nombreux touristes. Nous avons su fidéliser une clientèle locale mais l'hiver, le bassin de population est insuffisant pour vivre correctement. Nous avions envie d'avoir un autre point de vente. Il y a quelques mois, j'ai repéré cet endroit au croisement de la route de Saint-Pierre-de-Chignac. C'est un axe très passager, proche de Périgueux. La grange m'a plu. J'ai donc recherché le propriétaire. Je lui ai demandé s'il était possible de la louer en évoquant notre projet », détaille Brigitte Escrig. La réponse a été favorable et le couple a pu ouvrir "Au jardin d'Amédée" à la mi-novembre.

Brigitte, qui a exercé le métier de professeur pendant dix-sept ans en Australie, gère plutôt les aspects commerciaux. « Sur le plan production, je me contente d'enlever les mauvaises herbes. » La culture des légumes, c'est la tâche d'Amédée qui a bien veillé à ce que les légumes ne gèlent pas, malgré les conditions météorologiques hivernales. Sans pratiquer une agriculture



Brigitte et Amédée Escrig sont à la recherche de surfaces supplémentaires pour développer leur vente de légumes aux Versannes et à Sainte-Alvère. (Ph. Réussir le Périgord).

biologique, Amédée évite au maximum les intrants, les produits phytosanitaires. Aujourd'hui, il se montre intéressé par la lutte intégrée et se renseigne pour la mettre en place chez lui.

### **Idées recettes**

Le démarrage d'activité sur le site des Versannes n'est pas mal. « Je suis très confiante. Sur cette commune, outre l'excellent accueil que nous avons reçu, le nombre d'habitants est le double de Sainte-Alvère. La clientèle vient de partout (Périgueux, Le Bugue, Rouffignac). La route draine beaucoup de passage. Ce qui est intéressant, c'est que dans l'ensemble, la clientèle est plus jeune. Ce sont des familles avec des enfants. Le panier moyen semble plus élevé », poursuit Brigitte.

Pour animer son lieu de vente, le couple propose des idées recettes, très appréciées

des consommateurs. « Personnellement, je crois au développement de ce type de commerce de proximité. De plus en plus, les gens veulent consommer local. J'espère à terme accueillir ici quelques producteurs locaux en fruits – seules les pommes sont proposées à la vente actuellement – en volailles, pourquoit pas en viande », observe Brigitte qui a pas mal de projets en tête.

Dans l'immédiat, Amédée et Brigitte Escrig sont à la recherche de terres supplémentaires pour développer leur production, sur le secteur de Sainte-Alvère ou à proximité de La Douze.

**CLAUDE-HÉLÈNE VARD**

• Ouvert mardi de 9 h à 13 h, mercredi, jeudi, vendredi, samedi de 15 h à 19 h.