

{ En Mayenne, Rhiannon et Alexandre sont paysans-fleuristes. Au fil des saisons, ils cultivent un jardin durable et proposent des fleurs qui restent belles plus longtemps. }



Bouquet de nature !

PAS DE CHIMIE ! ICI, C'EST PURIN MAISON ET DÉSHERBAGE MANUEL !
LE MATIN, LES FLEURS FRAÎCHEMENT COUPÉES SE RETROUVENT AU MARCHÉ...
LA PHILOSOPHIE DE "LA TIGE LOCALE" EST RÉJOUISSANTE !

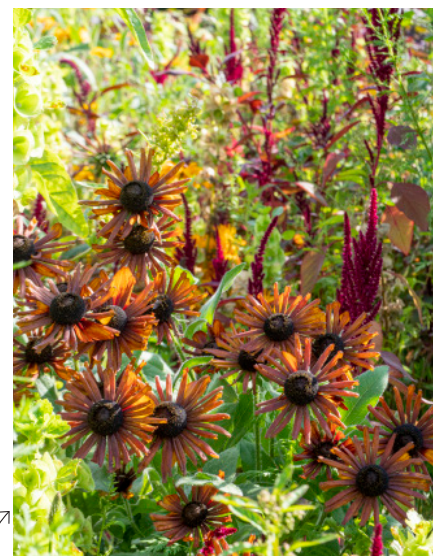
TEXTE OMAR MAHDI, PHOTOS VIRGINIE QUÉANT



Racontez-nous votre aventure...

Rhiannon : Nous nous sommes rencontrés chez moi, au Pays de Galles, et depuis 2008 nous sommes installés en France, le pays d'Alexandre. Nous avons d'abord vécu en Aveyron, puis nous sommes arrivés ici, à Châtillon-sur-Colmont, en Mayenne. J'ai toujours cultivé des fleurs et composé des créations florales, pour moi ou pour mes amis. Pour autant, je n'ai aucun diplôme dans le domaine de l'horticulture. Mais au Royaume-Uni, ce n'est pas un problème. L'idée d'en faire mon métier est venue comme ça, progressivement. Et un jour, je me suis lancée. Nous avons fait nos premières plantations en 2017 et La Tige locale est née en février 2018.

Alexandre : Au départ, en nous installant ici, nous cherchions un endroit où assurer l'autosuffisance alimentaire pour nous et nos enfants. Puis l'idée nous est venue de créer la Tige Locale, une entreprise à taille humaine. Notre chance a été de trouver une maison dotée d'un beau terrain. Nous avons ainsi évité les soucis d'accès au foncier, ce qui est souvent le frein principal au développement d'une activité agricole.



Les amarantes aiment bien les rudbeckias...



...et n'ont rien contre cotoyer les astrances !



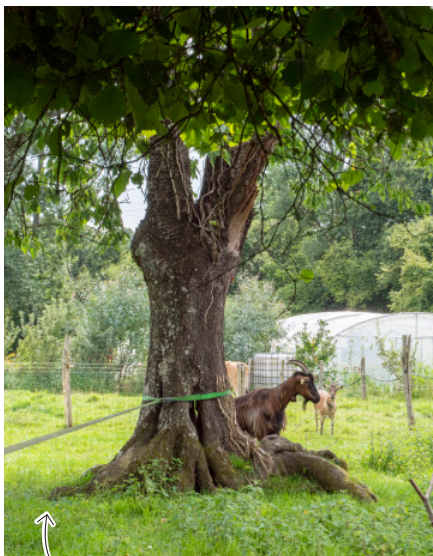
Rhiannon en pleine récolte sous le regard de son mari Alexandre.

La maison derrière un rideau de juliennes des prés et d'arroches. Dans le coin des dahlias...





L'immortelle, une incontournable des bouquets.



Quand les chèvres jouent à cache-cache !



Sous la serre, les célosies attendent.



Atelier repiquage pour Rhiannon.



Un hortensia, tout en rondeurs généreuses.



Minutieuse, la coupe des ammobiums.



La Tige Locale, c'est bien ici !



...

La période du Covid a été difficile pour votre jeune entreprise ?

A. : Je dirais presque au contraire ! Avec le confinement, nous avons eu beaucoup de demandes pour livrer des fleurs à des personnes âgées, très isolées. Nous en profitons pour passer un petit moment avec elles. C'est l'aspect local et social de notre activité. Et puis, cela nous a permis d'être mieux connus et de fidéliser une clientèle. En 2021, le nombre de bouquets originaux, avec des fleurs coupées achetées à la pièce sur les marchés ou auprès des fleuristes indépendants, a augmenté de près de 30%. Dans le même temps, les bouquets tout prêts, vendus en grande distribution ou dans les grandes enseignes, ont progressé de moins de 10%. Cela prouve bien qu'en temps de crise, un réseau local* de distribution est résilient, donc efficace. Pour les fleurs ou pour quoi que ce soit d'autre d'ailleurs.

Combien de variétés bichonnez-vous ?

R. : Environ 150 variétés de fleurs, que j'ai sélectionnées au fil des années, selon mes goûts. Nous avons plusieurs variétés de tulipes, des anémones, des renoncules, des dahlias mais aussi de la julienne des prés, des œillets des fleuristes, des pois de senteurs, des lunaires, ou encore des centaurées, ancolies, célosies, muflers... Ces fleurs sont originales au regard des bouquets « classiques » ! Je pense que c'est ce qui plaît particulièrement à nos clients.

Qui sont-ils, ces clients ?

R. : Sûrement des gens qui aiment la touche champêtre et aérée de mes bouquets. Ainsi que leur côté unique car je n'en fais jamais deux pareils. Déjà parce que je travaille à l'instinct, et aussi parce que nous n'avons pas

Un tournesol à la beauté sanguine.



de stock. Les fleurs sont coupées le jour de la vente, quand elles sont prêtes. Les clients savent que nos bouquets tiendront plus longtemps que ceux dont les fleurs ont été coupées plusieurs jours auparavant et beaucoup manipulées.

A. : Comme nos fleurs, nos clients sont locaux ! Nous vendons principalement nos bouquets sur le marché de Fougères, en Ille-et-Vilaine, à une trentaine de kilomètres de chez nous. Nous organisons également de plus en plus de livraisons, jusqu'à une douzaine de kilomètres autour de la maison. Sinon, les gens aiment aussi venir à la ferme chercher les bouquets qu'ils ont commandés. C'est une autre occasion de les rencontrer et pour eux de connaître le cadre de vie où poussent nos fleurs.

...



Vérification des
lisianthus
sous la serre.



Ce petit coin du
bocage mayennais
est le berceau
des bouquets.

●●●

Vous avez quelques fleurs « stars » ?

R. : Cela dépend de la saison. Fin mars, ce sont les renoncules. Ensuite vient le tour des tulipes. Les clients recherchent plutôt des variétés rares ou qui ne ressemblent pas à des tulipes ! Les pivoines sont toujours très demandées mais avant de les cueillir, il faut attendre patiemment trois ans pour qu'elles s'installent durablement. Cette année, nous avons pu proposer celles plantées en 2020. Globalement, les gens qui ont des jardins recherchent des choses qui ne poussent pas chez eux.

Quelles pratiques écologiques mettez-vous en œuvre ?

A. : Notre façon de travailler est maintenant connue et appréciée autour de nous : nous n'utilisons pas de pesticides ni de serre chauffée. Au-delà des fleurs elles-mêmes, la clientèle a une véritable attente en matière de « zéro phyto ». En guise d'intrants, nous nous servons uniquement de nos propres purins de plantes et du thé de compost. C'est notre choix pour assurer la pérennité de notre activité.

R. : Je tiens à ce que la terre ne soit pas tassée donc nous ne sommes pas mécanisés. Notre seule machine est un broyeur thermique destiné à traiter les déchets verts que nous utilisons ensuite en compostage de surface.

A. : Nous faisons également attention à l'arrosage. Nous utilisons, quand c'est nécessaire, un système de goutte-à-goutte avec de l'eau de pluie récupérée et nous avons aussi un puits. Notre chance est d'avoir une terre argileuse qui retient bien l'eau.

Comment se passe une de vos journées ?

A. : Elle commence très tôt le matin à la saison des plantations ou pour la cueillette. Nous n'avons pas de stock, donc quand nous coupons les fleurs, c'est toujours un peu dans le rush. Nous attendons la dernière minute pour garantir la fraîcheur de nos produits.

R. : Le désherbage nous occupe aussi beaucoup. Parce que tout se fait à la main ! La saison démarre début mars et s'étale jusqu'à fin novembre. L'été, c'est plus calme mais il y a toujours des choses à préparer. L'hiver, même si nous proposons des fleurs séchées, l'activité est également moindre et nous essayons au maximum d'en profiter pour nous retrouver en famille, et prendre des vacances. ●

* La Tige Locale adhère au Collectif de la fleur française, un réseau qui soutient une agriculture responsable et contribue à faire évoluer les pratiques de consommation.