

# A.M.A.P. des Jardins de Grusse

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

**Vous voulez manger des légumes bios produits localement ?**

**Vous voulez également soutenir un producteur local selon une  
démarche solidaire ?**



**Vous pouvez rejoindre notre AMAP constituée autour d'Emmanuel  
KOVARIK à Grusse,**

**Des paniers de légumes sont disponibles pour la nouvelle  
saison 2023—2024**

**Au choix : 22 € le panier hebdomadaire ou 11,50 € le demi panier  
(possibilité d'un panier complet tous les 15 jours pour 11 €/semaine)**

**Toutes les semaines (42 à 46 semaines) à partir du 30 mai 2023**

**Un panier de légumes frais, de saison et BIO livré à Grusse et Lons le Saunier (mardi  
ou vendredi)**

**Aussi possibilité de**

**-Part fruits:**

**12 € la part complète de fruits - 6 € la demie part de fruits.**

**-Part oeufs:**

**5,20 € pour une part complète, soit 12 oeufs par semaine -**

**5,20 € pour une demie part livrée sous forme de part entière tous les  
15 jours (12 oeufs) -**

**2,60 € pour une demie part, soit 6 oeufs par semaine**

**Inscriptions avant  
le 30 avril**

**Pour tout renseignement : [amapgrusse@gmail.com](mailto:amapgrusse@gmail.com)**

**ou Frédéric au 06 47 01 54 76**

## **Les Jardins de Grusse**

Emmanuel Kovarik

"En Séchon" 39190 Grusse

03 84 25 08 12

## **LÉGUMES BIODYNAMIQUES**

au fil des saisons

### **La ferme en quelques mots...**

Depuis 2004, une production de légumes et de fruits rouges, avec le label agriculture biologique, c'est-à-dire sans aucun produit chimique et uniquement avec des engrais et traitements naturels (fumier, compost, préparations à base de plantes...) et en respectant la vie du sol, la biodiversité, les saisons et les rythmes naturels.

Pratique de la biodynamie depuis 2008, selon le cahier des charges Demeter (plus exigeant que la label AB) : une approche globale et sensible pour soigner la Terre et nourrir l'Homme en respectant les rythmes et cycles naturels du vivant.

Surface cultivée : 1,60 ha (+ 50 ares à Sainte Agnès sur des terres de limons fins, pour certains légumes affectant ce type de sol) + 2,40 ha en prairies permanentes et zones de biodiversité (haies, bords de ruisseau...) + source et bassins d'irrigation.

Terres argilo-limoneuses lourdes, difficiles à cultiver, mais avec un bon potentiel agronomique. Travail du sol simplifié, sans labour ni outils rotatifs, sur des planches permanentes sur-élevées (buttes) pour éviter les tassements, faciliter le drainage, le réchauffement...

Pratiques culturales avec un objectif d'autonomie et de qualité : une partie des semences est produite sur la ferme ; tous les plants sont élevés sur place avant d'être mis en terre, la fumure (fumier de bovin, fiente de volailles) provient d'un élevage tout proche en agriculture paysanne. Des cultures intercalaires "d'engrais verts" permettent d'accroître la fertilité du sol.

Des tisanes, décoctions et huiles essentielles de plantes permettent de renforcer les défenses naturelles des plantes et évitent par exemple l'usage du cuivre.

### **Les productions :**

- > légumes de saison (sur 1 hectare dont 2000 m<sup>2</sup> sous tunnel) : environ 40 espèces (plus de 120 variétés) + aromatiques et condimentaires.
- > fruits rouges : framboises, fraises, cassis, groseilles, mûres
- > fruits du verger.
- > plants potagers pour les jardiniers amateurs.

Les produits de la ferme sont commercialisés à 90% directement au consommateur (70% pour l'Amap des Jardins du Sud Revermont) ainsi qu'à la Biocoop de Lons et sur des foires bio de la région.

La main d'œuvre est familiale avec l'aide de saisonniers occasionnel et de stagiaires en formation d'agrobiologiste à Montmorot.