

<http://helene.lipietz.net/spip.php?article447>



# Réunion d'équipe en Seine-et-Marne

- Ma vie de sénatrice - Vie briarde - Divers -



Date de mise en ligne : vendredi 15 novembre 2013

---

Copyright © Hélène Lipietz - Tous droits réservés

---

## Les collègues parisiens en banlieue... Ca fait plaisir à voir

« Autant je ne vais pas très souvent au Sénat, autant mes collègues parisiens viennent rarement en Seine-et-Marne. Quel plaisir de les voir en circonscription pour venir travailler à la permanence, où un peu plus tôt, j'ai aperçu un pigeon sur le blacon : [serait-ce l'un de nos petits](#) ? » me confiait Emmanuelle avant qu'on parte chercher Perline et Aurélien à la gare.

Je ne suis pas d'ailleurs sûre qu'Aurélien ait vraiment apprécié le déplacement puisqu'il a été réquisitionné pour pousser une voiture en panne et après cela certains prétendent que les assistants ne servent à rien !

[>](http://helene.lipietz.net/IMG/jpg/photo0045_600x450_.jpg "A la permanence, on pratique la mobilité active !")



**A la permanence, on pratique la mobilité active !** Photo - HL Pour en savoir plus sur la mobilité active, lisez [l'article sur le projet France Direct](#)

Après une matinée bien chargée durant laquelle nous avons tenté de repenser le site Internet pour faciliter la navigation, les recherches et la mise en avant d'actualités, la rédaction cohérente des articles...

[>](http://helene.lipietz.net/IMG/jpg/photo0051_450x600_.jpg "Aurélien et Perline, à la permanence, en pleine réflexion à propos du site")



**Aurélien et Perline, à la permanence, en pleine réflexion à propos du site** Photo - HL

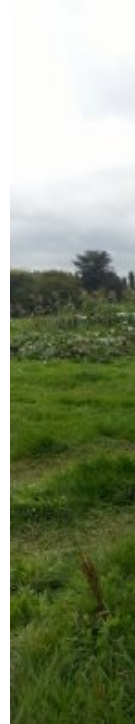
Nous avons dégusté un bon repas à la H Kafet', restaurant qui se trouve au [H Center](#), là où [Céline](#) dirige de « main de maîtresse » sa Coopérative d'activités et d'emploi (CAE), [RurBan Coop](#). Cette dernière aurait dû nous rejoindre mais avait un rendez-vous très important qui l'a empêché de participer à notre bel après-midi à Chevry-Cossigny.

## La visite des Vergers de Chevry, et autres bonnes surprises

M. Jacques Frings nous a très gentiment accueillis sur ses terres. Il est exploitant de 67 hectares à Chevry-Cossigny et est à la tête d'un magasin [Biocoop](#). Les terres sont dans la famille depuis plusieurs générations et ont la chance d'être bien placées géographiquement, car elles ne subissent pas trop la pression de l'urbanisme galopant de Melun/Sénart au sud ou Marne-la-Vallée au nord. Concrètement, l'exploitant vend 70% des fruits et légumes dans sa boutique, 15% via une [AMAP](#) et 15% en gros.

40 hectares dans la plaine sont consacrés à la culture de céréales (blé, orge, féveroles). L'avantage de l'exploitation est l'infrastructure : le bâtiment où est installé la Biocoop a été créé initialement par son grand-père, arboriste. M. Frings a ainsi la possibilité de stocker une partie de ses céréales, elles ne sont par contre pas transformées sur place. Certaines finissent dans des pains bio de la région francilienne, d'autres sont vendues en Ile-de-France à des éleveurs et d'autres encore, deviennent le chauffage du magasin : l'avoine nécessaire pour l'assolement des terres n'est pas vendable en bio et finit donc en "bois de chauffage" !

<a href='http://helene.lipietz.net/IMG/jpg/20131010\_154540\_450x600\_.jpg' title='Aurélien, Hélène, Jacques Frings et Perline qui admirent l'exploitation des Vergers de Chevry' type='image/jpeg'>



**Aurélien, Hélène, Jacques Frings et Perline qui admirent l'exploitation des Vergers de Chevry** Photo - Emmanuelle Orvain

Le fait que la zone maraîchère soit près des entrepôts est un réel gain de temps et d'argent : pas de carburant à dépenser dans le transport des produits jusqu'au magasin, par exemple. Il y a 35 ans environ, le père de M. Frings avait 27 hectares de vergers (là où nous nous trouvons pour la visite). Mais une baisse de la compétitivité s'est fait sentir. Au moment où Jacques a repris l'exploitation, son père l'a poussé à se lancer dans l'agriculture biologique. A l'époque, cela tenait du défi technique. L'utilisation de produits phytosanitaires est donc proscrite depuis des années : il n'y a même plus d'appareil pour traiter, comme cela, personne n'est tenté !

<a href='http://helene.lipietz.net/IMG/jpg/img\_3185\_600x399\_.jpg' title='Une sénatrice qui « ne se prend pas le chou »' type='image/jpeg'>



**Une sénatrice qui Â« ne se prend pas le chou Â»** Photo - Aurélien Vernet

Aujourd'hui, ce sont 10 cueilleurs saisonniers et 5 employés dont le fils de Jacques (Frédéric) qui travaillent sur l'exploitation. Frédéric a un parcours très atypique que l'on se doit de relater ici ! Il a travaillé quelques années à La Défense pour une société américaine et a décidé de revenir aux sources, au sein de l'exploitation familiale, dans laquelle il ne manque pas de prendre des initiatives et à pousser à augmenter la production, en gardant toujours à l'esprit l'aspect qualitatif des fruits et légumes vendus.

<a href='http://helene.lipietz.net/IMG/jpg/20131010equipedebiocoopvergersdecossigny77\_006\_600x600\_.jpg' title='La sénatrice entourée des membres de la famille Frings devant la Biocoop' type='image/jpeg'>

**La sénatrice entourée des membres de la famille Frings devant la Biocoop** Photo - Perline Noisette

Sur l'ensemble de ses terres, M. Frings laisse des haies sauvages pour attirer les pollinisateurs et favoriser la lutte biologique. L'emploi de voiles de protection permet tout de même de protéger les plants les plus fragiles. Sur les pommiers, par exemple, cela évite que l'arbre souffre trop en cas de grêle. L'agriculteur a pris le parti de placer sous abris maraîchers 4 000m<sup>2</sup> de ses cultures pour « allonger les saisons » et favoriser la pousse de légumes fragiles, appréciant la chaleur. Dans ces serres, l'arrosage est fait par des gaines au sol. Cela permet d'avoir une irrigation contrôlée, qui imbibe la motte de terre dans son ensemble. Entre chaque serre, les herbes folles poussent. M. Frings utilise les déchets verts qui viennent d'une plateforme de récupération à proximité. Il a ainsi un tas de compost très important, étalé le long d'une de ses serres. J'y ai trouvé des champignons de Paris !

Nous sommes passés après la récolte de 25 tonnes de potimarrons sur 2 hectares. Les cucurbitacées sont en quelques sortes la spécialité de M. Frings. Dans la partie réservée au verger, il reste des pommes à couteaux et des

poires. Les arbres les plus vieux de l'exploitation ont 35 ans. M. Frings nous expliquait qu'il laisse également volontairement les herbes folles pousser dans son verger. Une fois par an, il effectue une grosse tonte et une taille ainsi qu'un broyage de feuilles. Mais le reste du temps, les chemins sont laissés à l'état sauvage. Les pommiers étaient initialement des Golden, mais les plants ont été sur-greffés pour pouvoir mieux résister sans avoir à pulvériser un quelconque traitement contre la tavelure, notamment. Il soulignait qu'en bio, la rentabilité est plus difficile à atteindre. Par exemple, 5% des pommes sont véreuses il faut les trier, les enlever, cela demande du temps (et de la main d'oeuvre), le coût est donc plus élevé. M. Frings avait investi dans la lutte antigel par aspersion : une légère pluie est diffusée autour des arbres les nuits de gel, la fine pluie pompe le froid et évite aux pommiers de souffrir des températures négatives. C'est une technique qui fonctionne bien mais qui demande un énorme entretien.

M. Frings essaie de lutter contre la pollution de l'air et les pesticides de ses voisins exploitants en plantant des haies d'arbres pour protéger à minima.

Dans le verger, j'ai trouvé des vesses de loup. J'ai ramassé la plus fraîche, elle pesait 800 grammes ! Un délice ! Les Volvaires m'ont un peu déçue.

[>](http://helene.lipietz.net/IMG/jpg/20131010_161114_450x600_.jpg "Dans le verger, la sénatrice est à l'affût du moindre champignon !")



**Dans le verger, la sénatrice est à l'affût du moindre champignon !** Photo - Emmanuelle Orvain

En bref, un bien bel après-midi en plein air qui s'est terminé par quelques achats à la Biocoop et un retour en train des collaborateurs parisiens...