

Dominique Velé, directeur de la Ferme de Sainte Marthe

La ferme de Sainte Marthe est une petite entreprise de 6 salariés, située dans les environs d'Angers, qui produit et commercialise depuis 25 ans des produits destinés à l'agriculture bio, dont des semences bio de variétés anciennes.

Elle fait revivre les variétés anciennes en les inscrivant au catalogue officiel, en maintenant leurs caractéristiques et en les proposant à la vente.

Combien de variétés proposez-vous ?

Nous avons notre gamme de 350 variétés, et nous distribuons 100 variétés d'autres producteurs.

Comment faites-vous pour faire revivre ces anciennes variétés ?

Nous pouvons partir à la recherche d'une vieille variété dont nous parle un maraîcher ou un passionné. Aujourd'hui on repère aussi de vieilles variétés oubliées dans les vieux catalogues des grainetiers, on essaye d'en récupérer quelques graines, au bureau de ressources génétiques de l'Inra d'Avignon par exemple, on les sème et on sélectionne les variétés qui pourraient se vendre. On les inscrit alors au catalogue officiel, sur la liste annexe des variétés anciennes pour amateurs, on les produit et on les commercialise.

A qui vendez-vous des semences de ces variétés anciennes ?

Principalement aux jardiniers amateurs par correspondance, la clientèle est plutôt âgée, et nous visons de plus en plus les jeunes, avec une nouvelle gamme : "Graines en folie". Par ailleurs, un nouveau marché se développe : celui des marchés spécialisés bio (Biocoop, la vie Claire...) et des magasins de châteaux (les châteaux qui se visitent ont souvent une boutique).

Quelles sont les variétés que vous vendez le mieux ?

Parmi les variétés plébiscitées par le grand public, on a les tomates ananas, et l'andine cornue, le panais, le potimarron, ou le cerfeuil tubéreux.

Quelles sont les demandes de vos clients ?

Certains jardiniers sont très connaisseurs, et ils nous demandent de retrouver la trace d'une variété oubliée. Et ils attendent de nous des conseils sur les variétés à semer et sur leur culture.

Parfois nos clients ont des demandes assez contradictoires : d'un côté ils cherchent les variétés de leurs grands-parents, mais de l'autre, ils demandent des variétés exotiques, de la Réunion par exemple, qui poussent très bien ici.

Comment expliquez-vous l'engouement actuel pour les variétés anciennes ?

Tout d'abord grâce au goût, car certaines variétés anciennes ont des goûts extraordinaires, que l'on ne retrouve pas chez les variétés modernes, comme chez certaines tomates par exemple. C'est aussi une diversité des formes et des couleurs, mais aussi certainement un peu de nostalgie.

Qu'est-ce qui vous motive dans votre métier et quels sont vos projets?

Faire découvrir la diversité et le plaisir des goûts, des formes et des couleurs, et proposer de la nouveauté et de l'originalité à nos clients. Nous aimerions faire ou refaire découvrir toute la gamme des légumes racine, trop méconnue. Carotte, navet, radis, panais, topinambour, crosne, scorsonère... Ces légumes ont des capacités culinaires extraordinaires, ce sont plein de goûts à redécouvrir, et ils peuvent être cultivés toute l'année au potager.

Que pensez-vous du catalogue officiel, sur lequel les variétés doivent être inscrites pour que les semences puissent être commercialisées ?

Pour nous, l'annexe des variétés anciennes pour amateurs a été un cadeau, puisqu'il nous a permis de vendre nos variétés dans un cadre légal. Mais il a été un frein à notre développement, car nous ne pouvions pas nous permettre d'inscrire autant de variétés que l'on aurait souhaité, et qu'il est toujours difficile pour une petite société comme la nôtre d'investir du temps et de l'argent pour une variété dont il ne sera peut-être vendu que quelques sachets de semences.

En revanche, le mécanisme d'inscription permet de tester les variétés et d'éviter l'anarchie dans le secteur : les variétés sont identifiées. En plus, c'est un outil de communication pour nous vers les professionnels et les amateurs.