

Maraicher.e.s : Caroline Danne & Cédric Grange

Caroline est maraîchère depuis ses 24 ans, avec une première expérience dans la première ferme bio de l'Oise. Cédric est paysan boulanger et aide dans la ferme.

Reprise d'un ancien site Cocagne (ferme bio sociale) où Caroline était encadrante technique.



Présentation

- Ferme familiale gérée par Caroline Danne et Cédric Grange, officiellement en société depuis janvier 2025.
- A moins de 150 km de notre hangar à Vénissieux
- Main-d'œuvre : 2 personnes + 1/3 temps partiel saisonnier + 1 stagiaire (5 mois, été)
- Certifiée bio (Ecocert)



Logistique et commercialisation

- Vente directe sans intermédiaire à Vrac, via des paniers et sur marchés
- Livraison à Vénissieux (1 à 2 fois/sem)
- Collaboration avec une conserverie, projet futur de légumerie territoriale.
- Utilisation de cagettes bois, 4 chambres froides (froid & chaud), conseils de stockage aux clients.



Méthode de Production

- Surface de 4 hectares avec 11 serres (400 m² chacune) sur un terrain communal à Montbrison (sol sableux, peu d'eau)
- Production variée : légumes, aromatiques, œufs, pain, conserves. Certifiée bio (Ecocert).
- Rotation des cultures planifiée
- Haies pour structurer les zones de plantation
- Protection par voiles (choux, bientôt poireaux)
- Lâcher d'insectes utiles pour protéger les plants
- Semis ou repiquage selon type de culture
- Projet : test de culture de patate douce en 2026



Prix & accessibilité

- Les prix sont réfléchis sur l'année complète, en équilibre entre produits rentables et moins rentables
- Volonté de garder une production accessible tout en couvrant les coûts réels
- La ferme valorise ses ressources (restes céréaliers pour les poules ou paillage pour les plants) et optimise la production via une gestion fine des parcelles et outils de planification (plans de culture archivés, station météo, haies de séparation).