

VIMINES D'HIER ET D'AUJOURD'HUI



Elles font partie du paysage vimenais, sans aucun doute. Tout le monde connaît « les Serres des Carraz ». Mais qui se cache sous ces serres ? Pour les vimenais de longue date, Guy et Marie-Louise Carraz sont bien connus, mais pas pour tous. Alors nous sommes allées à leur rencontre pour vous faire découvrir l'exploitation de l'intérieur et vous présenter Félix Basset qui a rejoint la gérance récemment.

C'est en 1978, à 22 ans, que Guy Carraz reprend l'exploitation de ses parents située aux Fontaines. Exploitation familiale depuis plusieurs générations déjà, elle était jusque-là dédiée aux vaches à lait et com-

portait une petite partie de maraîchage, pour le marché de détail. Des fruits (pommes et poires) et quelques légumes. A la reprise en 1978, il aurait fallu faire trop d'investissements pour continuer les vaches à lait. Guy décide donc de reprendre la petite branche des légumes et de la développer pour orienter l'exploitation vers du maraîchage exclusivement.

La vente de légumes se fait alors au marché de Chambéry avec un emplacement réservé les mardi et samedi.

Marie-Louise, originaire de la Motte Servolex, arrive en 1980. Quelques nouveaux aménagements permettent de faire grandir la ferme avec la construction du grand bâtiment et l'installation de la première chambre froide. Une seconde place est acquise sur le marché de Chambéry pour le jeune couple.

La vente à la ferme n'est alors ouverte qu'au printemps pour vendre des plants et des semis.

L'exploitation connaît ensuite un beau développement avec le montage de nouvelles serres et l'embauche de salariés.

En 1991 est créée l'EARL (exploitation agricole à responsabilité limitée) qui permet à Guy et Marie-Louise de devenir associés. Le projet d'horticulture mis en place est rapidement abandonné.

Au fil des ans, cochons, escargots, poulets, poules et œufs sont venus compléter l'offre. Jusqu'en 2015, l'exploitation produisait jusqu'à 40 000 escargots par an. Les cochons étaient vendus en découpe pour la viande ou bien transformés en charcuterie. Aujourd'hui, la ferme se recentre essentiellement sur les légumes.

En 2015 se pose la question de l'avenir de l'exploitation et de la suite après la retraite.

Un premier projet de reprise n'arrive pas à son terme.

Puis en 2016, Félix arrive via des connaissances communes sur la ferme. Venu de Haute-Savoie où il travaillait dans une exploitation laitière, il rejoint la ferme et se forme au maraîchage avec l'envie de s'installer.

En 2017 Guy prend officiellement sa retraite, même s'il est toujours là pour donner la main au besoin. Marie-Louise reste alors seule en tant que chef d'exploitation jusqu'en 2021 où Félix prend des parts dans l'affaire et la rejoint dans l'EARL en tant qu'associé.

L'EARL Carraz & Co en quelques chiffres:

- 2 co-gérants
- 4 salariés permanents à l'année, et une dizaine pour gérer la saison estivale
- 50 variétés de légumes
- 15 hectares de terre en rotation de culture, soit environ 6 hectares cultivés en légumes, dont 1 hectare sous tunnel.

La star de la ferme c'est la salade avec près de 2 hectares. On en trouve presque toute l'année comme les pommes de terre. Pour le reste, la production dépend de la saison et de la demande.

Guy nous avoue que Marie-Louise est pour beaucoup dans l'évolution des variétés cultivées, avec comme source d'inspiration les magazines de cuisine que reflètent les modes culinaires (carottes multicolores, chou-fleur violet...)



arrosé quand il y a besoin, installation photovoltaïque...

Spécificité de l'exploitation : elle produit elle-même ses plants à partir de semences soigneusement sélectionnées. D'ailleurs, d'ici quelques semaines, pour les jardiniers du dimanche et ceux qui aiment gratter un peu la terre, des plants seront en vente.

Le confinement de 2020 aura apporté quelques nouveautés :

Un jour de vente à la ferme en plus le mardi soir ; l'occasion d'une sortie dérogatoire pour les vimenais et les fidèles clients du marché de Chambéry. A noter aussi l'accueil de la Charrette à Fromage sur les créneaux de vente.

L'aménagement d'un nouvel espace de vente dédié pour accueillir les clients.

La naissance d'une page Facebook gérée par un membre de la famille et qui publie de nombreuses photos, devinettes et partage l'actualité de la ferme régulièrement.



Aujourd'hui, en plus du marché de Chambéry le mardi et le samedi matin et de la **vente à la ferme le mardi de 17h à 18h30 et le vendredi de 15h à 18h30**, les légumes sont aussi vendus à la coop du Tremblay et dans différentes grandes surfaces du bassin chambérien, comme les Super U de Francin, la Ravoire et Cognin.

Marie-Louise envisage de s'effacer doucement de l'exploitation et de prendre sa retraite en 2022. Félix reprendra donc seul l'exploitation dans un premier temps mais souhaite trouver un associé à l'avenir.

Alors que les derniers légumes d'hiver sont encore là pour quelques semaines, les semis de tomates, d'aubergines et de poivrons sont déjà en chambre de pouce, et bientôt l'arrivée des premiers radis sur l'égal. Vive le printemps !



Pour conclure, nous avons rencontré trois passionnés de la terre et du maraîchage, pour qui le métier est toujours très intéressant grâce à la diversité des légumes.