

Bram

# Le jardin du moulin, l'exploitation familiale s'agrandit

**l'essentiel** ▼ Julie Alberti s'est installée en maraîchage en 2016 aux côtés de son mari Marcellin, établi en grandes cultures et semences potagères. Présente sur les marchés de Bram (mercredi et dimanche), Julie possède également une boutique sur le domaine familial. Depuis novembre 2020, elle reprend petit à petit une exploitation de Saint-Martin-Lalande.

« Je savais que je voulais être maraîchère », raconte Julie Alberti sur son domaine Le Jardin du moulin, pendant qu'elle récolte les haricots verts aux côtés d'ados bramais en contrat saisonnier. Originaire de Laroque-d'Olmes, elle s'émerveille toute jeune « d'un vendeur ambulancier qui venait à la maison et qui vendait des fruits et légumes avec sa camionnette ». « M'installer me paraissait utopiste, je n'avais même pas de terre. » Après son BAC S

FIC à La Raque, « l'équivalent d'un master 1 agroalimentaire, en recherche-développement production et qualité. Là, j'ai appris surtout le côté marketing, l'hygiène, tout ce que je ne connaissais pas ».

**La vente en direct**

Durant ses études, elle rencontre son futur mari, Marcellin Alberti, installé depuis 2010 sur les terres familiales en grandes cultures et semences potagères. Elle travaille « à droite à gauche » notamment chez Arterris jusqu'à ce que Marcellin décide « de bâcher une serre présente sur les ter-

« L'idée c'était de vendre en direct, et pour ça, il fallait produire une gamme diversifiée. »

option agronomie au lycée Charlemagnes de Carcassonne, la jeune Loraquaise réalise son rêve d'intégrer le lycée Auzeville à Toulouse en BTS Agronomie productions végétales « pour devenir technicien agricole » et réalise ses stages à Bram « chez Arterris, côté semences tournesols et maïs ». « Je voulais faire le maximum d'études pour avoir plus plutôt que pas assez. » Dans cette optique Julie entre en prépa vétérinaire et ingénieur puis en formation AIRI-



res et me propose de démarrer ». En 2016, avec ses doux yeux azurés et déterminés, Julie s'installe. En même temps que les premières tomates rougissent, « je me suis mariée et je suis tombée enceinte » !



Julie et Marcellin Alberti du domaine Le Jardin du Moulin à Bram ci-dessus. La boutique ci-contre tenue par les beaux-parents retraités. / Photos Justine Bonnery

« L'idée c'était de vendre en direct, et pour ça, il fallait produire une gamme diversifiée, un maximum de choses mais en maîtrisant tout puisque j'étais seule ». Sur le domaine,

les clients sont habitués depuis belle lurette à venir acheter les asperges du beau-père. Les asperges sont donc rejointes par une ribambelle d'autres légumes. Depuis, la boutique est ouverte tous les jours de 10 heures à 12 heures et de 16 heures à 19 heures sauf le dimanche puisque Julie est présente sur le marché des producteurs de Bram. « Et depuis le mois de janvier, je fais aussi le marché de plein vent de Bram les mercredis. »

**Reprise de Vert et frais**

Alors que les grandes cultures de Marcellin s'étendent sur 100 hectares et le maraîchage de Julie sur 12 hectares, le couple vient de reprendre l'exploitation Vert et frais de Régine et Serge Contier à Saint-Martin-Lalande. « Ils prennent leur retraite étape par étape et nous passent le relais au fur et à mesure. J'ai pris leur place au marché de Bram, je récupère leur matériel et ils nous donnent des conseils de semis, les itinéraires techni-

ques, le suivi... » Cette reprise permet à Julie de se tourner vers de nouvelles cultures comme le radis asiatique, la chicorée « ou certaines variétés d'oignons frais. La betterave et la carotte c'est vraiment leur credo et pour moi c'est nouveau, surtout la betterave cuite, c'est particulier. » Aujourd'hui Julie est une maraîchère heureuse, épanouie par les marchés où « le contact client est vraiment génial ».

**Justine Bonnery**

Renseignements : 0 681 498 578

Peyrens

# La calèche lance ses conserves de cassoulet

« Cela faisait longtemps que nous voulions faire des conserves de notre cassoulet, et nous avons profité du dernier confinement pour se former », témoigne Patricia Solovieff. Le chef Philippe Solovieff a donc passé un certificat de conserveur pour ses cassoulets. Un laboratoire pour cuisiner a été trouvé, la popote se passe donc du côté de Palaja dans la boucherie charcuterie de Laurent Russ. Et le résultat est en rayon au restaurant La Calèche de Peyrens depuis quelques jours à peine. « On a commencé par en faire une vingtaine que nous avons fait

tester autour de nous et c'est très concluant : c'est le même ! C'est juste le montage qui est différent. » Les conserves sont « pour deux bons mangeurs », à déguster dans le restaurant aux horaires de services et aux prix de 25 euros. Une fois versé en terrine, il ne faut plus que 30 ou 40 minutes de dorure au four pour se régaler la bedaine.

**Une épicerie régionale**

Dans un petit coin du restaurant aux murs fraîchement repeints, un petit étalage fait office d'épicerie régionale truffée de bons produits. « Le produit qui vient

du plus loin c'est le sel de Gruissan ! » Vinaigre Granhota de Coursan, moutarde cathare de Castelnaudary, le coffret Pardi d'Antech de Limoux, des olives Lucques et de l'huile d'olive de Trèbes, des haricots en nougatine par Nougale de Luc-sur-Aude, de la Carthagène de Fabrezan et des essuie-mains locaux sont vendus aux côtés des célèbres haricots secs du Lauragais.

**Justine Bonnery**

Renseignements : 0 468 604 013



Patricia Solovieff devant le coin épicerie régionale de leur restaurant La Calèche à Peyrens. / Photo JB