

## K-DANSE À SAINT-CLÉMENT-LES-PLACES : INSCRIPTIONS LE 7 SEPTEMBRE



**DANSE.** Le club K-Danse reprend ses activités. Les coprésidentes de K-Danse, Sandrine Boinon et Virginie Magat, assureront une permanence pour les inscriptions des adhérents (dès l'âge de 4 ans) pour la future saison, mercredi 7 septembre, de 17 à 20 heures à la salle d'animation. Sous la houlette de Kim Nicastro, des cours de break dance, de modern'jazz et de jazz contemporain seront dispensés chaque semaine. Deux nouvelles disciplines, la danse voltige (chaque semaine) et le cerceau (une fois par mois), seront proposées. En parallèle, *Via*, le film réalisé par K-Danse, sera diffusé en plein air, en collaboration avec le cinéma itinérant des Monts de Lyonnais, le 9 septembre. Au programme dès 20 heures, démonstration de danse et à partir de 20 h 30, projection du film (tarifs : enfants de 4 à 12 ans, 5 euros, adolescents et adultes, 7 euros). ■

## JOB À SAINT-MARTIN-EN-HAUT



**EMPLOI.** Des postes à pourvoir. La municipalité de Saint-Martin-en-Haut recherche des saisonniers de septembre à novembre pour l'Orée du bois, son village nature. Besoins urgents (agent polyvalent de service et de restauration, commis de cuisine) pour des personnes de plus de 18 ans pour travailler soit les week-ends, soit la semaine. Contact au 06.80.13.63.58. ■

## Monts du Lyonnais → L'actu

**HAUTE-RIVOIRE** ■ Depuis le début d'année, Muriel Toinon s'est lancée dans la production maraîchère biologique

## Venez ramasser vous-mêmes vos légumes

Désireuse de réorienter sa carrière professionnelle dans un secteur plus en phase avec ses valeurs, Muriel Toinon s'est lancée dans la production de légumes selon les principes de la permaculture.

Rodolphe Montagnier  
rodolphe.montagnier@centrefrance.com

C'est trop tard cette semaine pour la cueillette du mercredi après-midi (qui est ouverte de 16 à 18 heures) mais n'hésitez pas à vous présenter samedi prochain entre 9 h 30 et 11 h 30 aux Jardins qui pétillent, à Haute-Rivoire. Deux fois par semaine, l'exploitation de Muriel Toinon ouvre ses portes à toutes celles et ceux qui veulent ramasser eux-mêmes, selon leurs envies et leurs sélections, leurs légumes. En ce moment, plusieurs variétés de tomates sont arrivées à maturité, le maïs doux fait le bonheur des enfants et les melons sont généreusement sucrés.

Tout pousse sans engrais chimique, ni pesticide

Encore assez peu répandu en France, ce principe de la libre cueillette (sur abonnement pour une durée de six mois ou un an ou sur simple présentation à la ferme) est en vigueur depuis avril dernier sous les serres et dans les champs de ce Gaec familial passé aux mains de Nico-



**COUPLE D'EXPLOITANTS.** Muriel Toinon et son mari, Nicolas, éleveur de vaches laitières. PHOTOS RODOLPHE MONTAGNIER

las au début de cette année, à la tête d'un troupeau de 25 vaches laitières. Fraîchement diplômée d'un Brevet professionnel de responsable d'entreprise agricole obtenu sur le Campus Agronova du Lycée agricole de Précieux, dans la plaine du Forez, son

épouse, Muriel, s'est lancée dans la production de légumes labellisés bio sur le principe de la permaculture. Ici, tout au bout du chemin de la Fayardée, les légumes poussent naturellement, c'est-à-dire « sans engrais chimique, ni pesticide ou tout

autre artifice extérieur qui pourrait altérer le bon développement des cultures », souligne celle qui a notamment investi 15.000 € dans deux serres de 300 m<sup>2</sup> chacune, largement soutenue par les fonds européens et régionaux « car je cochais toutes les cases : labellisation bio, zone montagne et tout juste moins de 40 ans », apprécie l'intéressée.

## Le précieux soutien de son mari

Cette installation est le fruit d'un processus de reconversion professionnelle. Muriel avait entamé une première carrière dans le domaine de l'esthétique et travaillait dans la vente pour des grandes marques du secteur. « J'ai eu envie de me rapprocher de la nature », explique cette femme originaire de Meys, passée par Lyon pour ses études et qui n'a pas hésité à démissionner pour changer de vie.

Sa formation l'a emmenée Au Puy de légumes à Saint-Romain-le-Puy, aux Jardins du Treille à Maringes et à La ferme du Phaux à Noirétable dans la Loire mais aussi à Grézieu-le-Marché et Givors dans le Rhône. Ces expériences l'ont confortée dans ses envies de retour aux choses simples et naturelles et dans sa détermination à vouloir se lancer seule dans sa propre aventure. Avec le soutien moral et les précieux coups de main de son mari. Sans oublier la journée que les membres de sa classe du Lycée agricole de Précieux ont consacrée au montage des structures des serres, les quelques heures passées par des amis pour tendre les bâches en plastique et déployer le système d'irrigation (goutte-à-goutte et

aspersion) ou encore les précieux conseils de son beau-père qui cultive lui aussi un petit mais fertile jardin.

« Nos trois filles, elles, ne sont pas vraiment attirées par cette activité mais elles cuisinent et s'occupent de la maison », glisse Muriel Toinon qui, tout sourire, reconnaît que « les journées sont assez longues » et que la lutte contre les ravageurs est un combat de tous les instants même si le basilic éloigne les pucerons, les mouches et les moustiques et que la coriandre est utile pour lutter contre la mouche de la carotte.

Un futur verger bio de 4.000 m<sup>2</sup>

Et ce n'est qu'un début car elle entend exploiter 4.000 m<sup>2</sup> de vergers bio (pommes, poires, cerises, pêches...) avec des arbustes qu'elle plantera l'hiver prochain, au pied desquels gambaderont 150 poules pondeuses. Là encore, la libre cueillette des fruits sera proposée aux consommateurs qui pourront aussi et toujours retrouver ses produits sur les étals du marché du mercredi matin à La Croix-Rousse, à Lyon, le seul où elle a réussi à trouver une place.

Les Jardins qui pétillent proposent enfin un système de paniers récupérables les jeudis au marché de Haute-Rivoire (entre 14 et 18 heures) ou les vendredis matin à l'Étable glacée à Souzy et à l'Étincelle fleurie à Saint-Laurent-de-Chamousset. Le Spar de cette commune vend également ses produits bios. ■

➔ **Contact.** 604 chemin de la Fayardée, 69.610 Haute-Rivoire. Tél. au 06.50.16.43.86. et site Internet [www.lesjardinsquipetillent.fr](http://www.lesjardinsquipetillent.fr)



**TOMATES.** Plusieurs variétés sont cultivées aux Jardins qui pétillent.



**PIMENTS.** Un produit un peu plus exotique et surprenant.



**ÉQUIPEMENTS.** Les deux serres de l'exploitation abritent une cinquantaine de variétés de légumes. En attendant les fruits du printemps et de l'été prochains.



**MELONS.** Très sucrés cette année dans les Monts du Lyonnais.