



Variétés Paysannes

Cultiver
sans pesticide



de la semence à l'assiette

Faire équipe
avec le vivant



UNE FILIÈRE ALIMENTAIRE RÉSILIENTE à base de Variétés Paysannes

Depuis 15 ans, Jardin'enVie produit, sans aucun pesticide, même pas ceux autorisés en bio, des semences paysannes, des plants paysans et des légumes paysans. Riches en nutriments, ces légumes ont des **saveurs intenses**. Tous proviennent de nos terroirs, de nos « pays », d'où leur nom. Ils vous offrent **le plaisir d'une alimentation saine et respectueuse du vivant**. Ils sont issus des Variétés Paysannes, fruit du savoir-faire des anciens, enrichi des connaissances actuelles. Nous écartons 60 ans d'uniformisation de l'offre alimentaire, de monoculture et d'agriculture chimique.

Les Variétés Paysannes, avec leur diversité génétique, s'adaptent à différents terroirs et aux évolutions climatiques. Jardin'enVie fait équipe avec le vivant, bénéficie des synergies du vivant avec l'imbrication des cultures, **restaure les biodiversités et revitalise les sols**.

Devenue coopérative en 2017, **épaulée de 165 sociétaires**, Jardin'enVie travaille **en partenariat avec des Artisans Semenciers en France et en Europe**. Nous enrichissons chaque année notre catalogue, composé à ce jour de 650 Variétés Paysannes.

Nous vendons des semences et des plants à plus de **4 000 jardiniers et maraîchers en région Rhône-Alpes**. Nos légumes sont distribués en circuit-court à **15 restaurants et épiceries de quartier en Île de France**. Ils sont plébiscités. **Le carnet de commande à 3 ans est de 480 tonnes, soit quatre fois la capacité actuelle de production**.

Ainsi, Jardin'enVie sollicite les investisseurs pour changer d'échelle :

- Augmenter ses capacités de production pour répondre à la demande
- Acquérir des serres bioclimatiques et des outils pour gagner en productivité
- Répondre à des partenariat de développement, tel celui conclu avec Lécointre Paris (restauration d'entreprise engagée et responsable, 3500 couverts/jour) pour produire en Île-de-France et mieux approvisionner ses dix restaurants en Variétés Paysannes.

Investir dans Jardin'enVie, c'est agir dès maintenant pour notre avenir alimentaire !

Vidéo (3 min) : <https://youtu.be/NVwP5kCQKXo>



**Production
Semences Paysannes**



**Production
Plants Paysans**



**Culture
SANS AUCUN PESTICIDE**



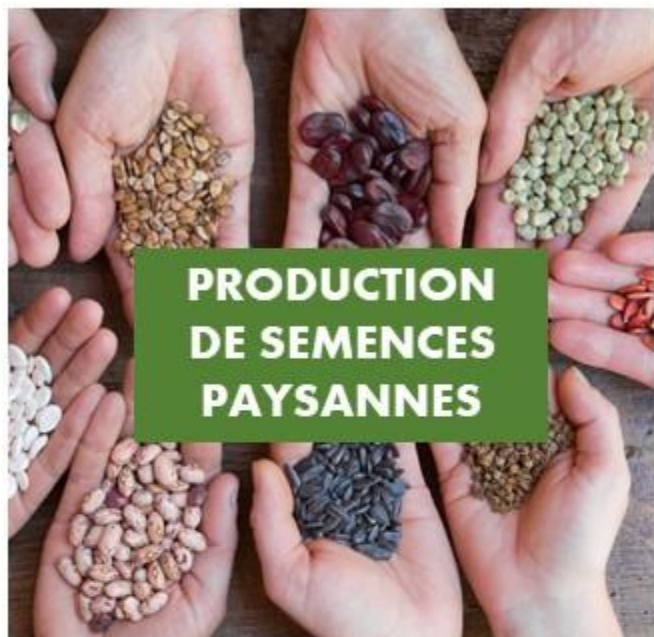
**Légumes
SAVEURS INTENSES**



**Epicerie
de quartier**



**Restauration
d'entreprise**

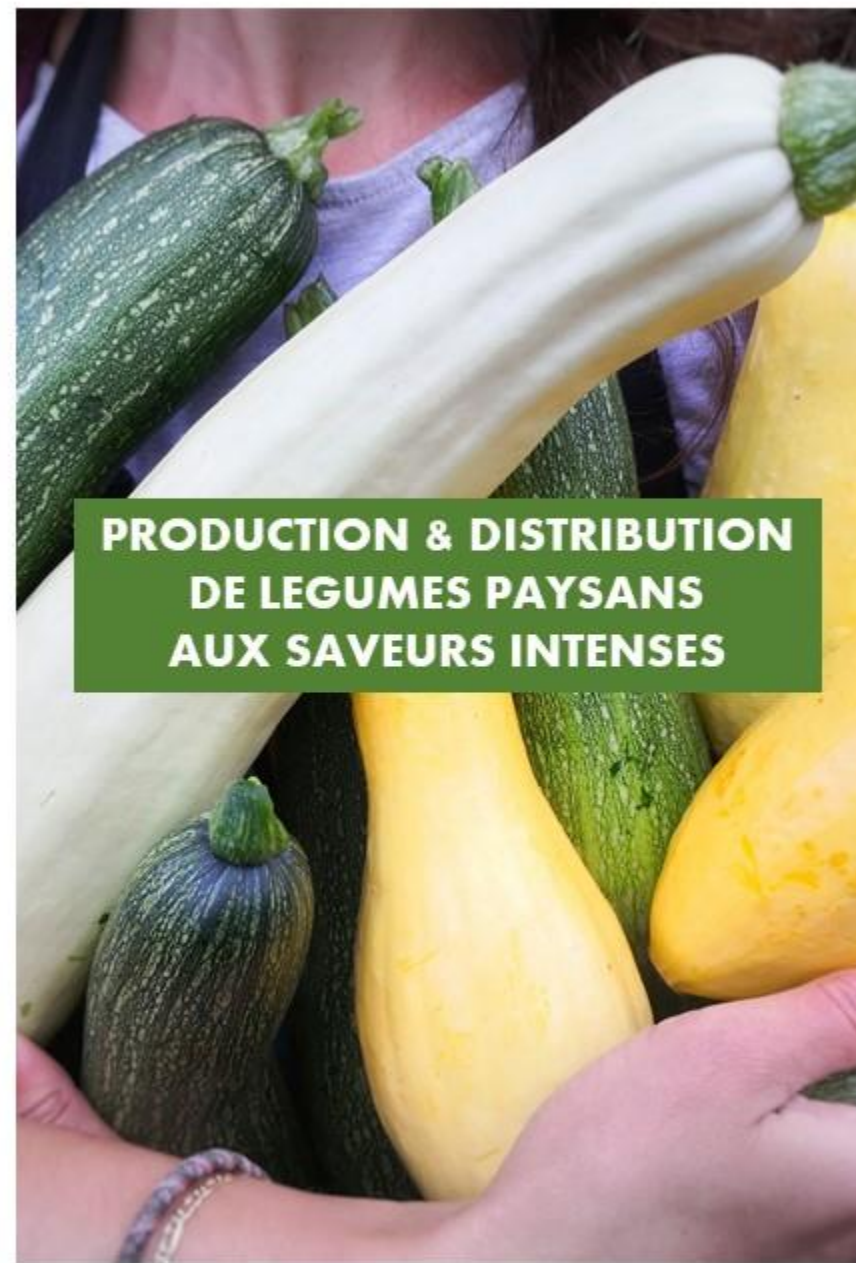


**PRODUCTION
DE SEMENCES
PAYSANNES**



**PRODUCTION
DE PLANTS
PAYSANS**

ACTIVITÉS



**PRODUCTION & DISTRIBUTION
DE LEGUMES PAYSANS
AUX SAVEURS INTENSES**

The logo for 'jardin enVie' features a stylized green leaf above the text 'jardin enVie' in a green, lowercase, sans-serif font. Below the main text is the tagline 'Coopérer de la semence à l'assiette' in a smaller, black, sans-serif font.

Coopérer de la semence à l'assiette

**INTOLERANCES et
ALLERGIES ALIMENTAIRES**

MALNUTRITION

**BIODIVERSITES
EN DANGER**

**SOLS
APPAUVRIS**

PROBLEMES MONDIAUX ACTUELS

La mission de Jardin'enVie est de répondre aux problèmes de la résilience alimentaire, causés **par l'agriculture intensive, l'uniformisation de l'offre, la perte de la qualité nutritionnelle des légumes;** et à la dégradation du revenu des agriculteurs.

Selon la FAO (Food and Agriculture Organization of United Nations), aujourd'hui, 75% des aliments de la planète proviennent d'à peine douze espèces végétales et cinq animales. Dans le monde entier, les agriculteurs sont encouragés à abandonner leurs multiples variétés locales pour passer à des variétés à haut rendement, génétiquement uniformisées.

Selon le Programme des Nations Unis pour le Développement (PNUD), si rien n'est fait, 600 millions de personnes supplémentaires pourraient souffrir de la faim d'ici à 2080 à cause du changement climatique (sécheresses, phénomènes climatiques extrêmes).

L'effondrement de la biodiversité, l'érosion des sols, le coût des intrants, les monocultures et la disparition des savoir-faire contribuent également aux causes qui font planer une menace grave sur l'avenir de l'alimentation humaine.

MIEUX SE NOURRIR

**RELIER LES VILLES et
LES CAMPAGNES**

**REVITALISER
LES SOLS**

FAIRE EQUIPE AVEC LE VIVANT

SEMENCES PAYSANNES : Des générations ont appris à connaître et ont fait évoluer les Variétés Paysannes de nos terroirs. Jardin'enVie revisite ces savoir-faire à la lumière des connaissances d'aujourd'hui pour restaurer les biodiversités.

PLANTS PAYSANS : Riches d'une diversité génétique, produits sous serres bioclimatiques, ils s'adaptent aux terroirs, au changement climatique et à un arrosage au minimum.

CULTURE SANS AUCUN PESTICIDE : Elle met en synergie des cultures imbriquées, des extraits de plantes et organismes vivants, pour réguler les attaques des ravageurs.

DISTRIBUTION DE LEGUMES PAYSANS : Jardin'enVie implique jardiniers, épiciers, traiteurs, restaurateurs et familles dans le choix des critères d'évolution pour (re)mettre les Variétés Paysannes au cœur de leurs pratiques.

ÉVOLUTION DES HABITUDES ALIMENTAIRES : Plus de saveurs, c'est diminuer la viande et le sucre au profit des légumes. C'est tout autant de plaisir et un budget allégé. Cultiver sans aucun pesticide, c'est cuisiner les aliments avec la peau, plus rapide et plein de vitamines. C'est la recette gagnante des professionnels de toute une filière pour la satisfaction des consommateurs au cœur des villes.



PRODUCTION DE SEMENCES PAYSANNES





**PRODUCTION
DE PLANTS
PAYSANS**



**CULTURE
DIVERSIFIÉE
SANS PESTICIDE**





ROTATION DES CULTURES

**Des blés haute paille fertilisent les sols
Farine aux glutens digestes**



RÉCOLTE EXPÉDITION





**Épicerie
de quartier
La diversité au
cœur des villes**



RESTAURATION D'ENTREPRISE

Engagée et Responsable





3 CO-EXPLOITANTS

8 SALARIÉ.E.S

15 SAISONNIERS

GOUVERNANCE SCIC

Société Coopérative d'Intérêt Collectif

Consommateurs

Producteurs

Métiers de bouche

Distribution épicerie

Financiers

Collectivités

territoriales

FAIRE EQUIPE AVEC L'ECOSYSTEME

Valérie Peyret, Christophe Varloud et Eric Marchand, entrepreneurs, co-exploitants et titulaires d'un Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA), animent l'équipe. Issus de formation en école d'informatique et de commerce, ils pilotent le développement commercial et s'appuient sur les outils numériques pour produire et vendre.

Objectif: Un directeur administratif et financier renforcera l'équipe.

Jardin'enVie a un statut SCIC-SA dualiste. Il permet une gouvernance plurielle et efficace, capable de prendre en compte les besoins globaux, au niveau de la filière alimentaire. Les regards croisés, des Consommateurs, des Producteurs, des Professionnels (Métiers de bouche et Distributeurs), des Financiers et des Élus des collectivités territoriales, sont des atouts pour anticiper l'avenir et orienter l'évolution des semences paysannes dans l'intérêt général.

Un Directoire de trois personnes : aux côtés de Valérie Peyret et Eric Marchand, Guillaume Lecointre est un entrepreneur passionné de restauration et aguerri à la croissance rapide d'entreprise.

Le conseil de surveillance de six personnes partage des expériences diverses, reste attentif à l'alignement des objectifs, et propose des orientations de développement.



IMPACT

RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

BIODIVERSITÉS

REVITALISER LES SOLS

VIVRE PLUS LIBRES

FIN DES PESTICIDES

MIEUX VIVRE POUR TOUS

BIODIVERSITÉ – RÉSILIENCE - PLAISIR DU GOÛT

Résilience alimentaire : Les techniques de culture des Variétés Paysannes sont à la portée de tout cultivateur. Ceci permet d'assurer l'autonomie alimentaire des populations. Les plantes issues de semences paysannes portent une diversité génétique qui leur donne les capacités d'évoluer et de se défendre par elles-mêmes. Cette diversité évite que l'ensemble d'une récolte ne soit compromise, même en l'absence d'intrants ou en cas de maladies. Les Variétés Paysannes sont les championnes du rendement en micro-nutriments. Il est cinq fois supérieur aux légumes industriels dont le critère de sélection est le rendement au kg (d'eau), la croissance rapide et la résistance logistique (transport / distribution).

Biodiversités : La reproduction des semences au champ, en situation réelle de culture, amplifie la diversité d'expression des gènes présents dans une population d'individus tous différents les uns des autres, mais ayant des caractéristiques communes (une variété 'population'). Cette biodiversité intra-variétale permet aux plantes d'évoluer en fonction du vécu des portes graines, des méthodes et lieux de culture, des évolutions du climat. Une telle variété a toutes les chances de traverser les siècles. C'est une variété qui peut voyager, elle est adaptable. L'autre diversité, c'est le grand nombre de variétés disponibles. Ceci permet de trouver celle qui convient à chaque besoin des humains.

IMPACT

RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

BIODIVERSITÉS

REVITALISER LES SOLS

VIVRE PLUS LIBRES

FIN DES PESTICIDES

MIEUX VIVRE POUR TOUS

BIODIVERSITÉ – RÉSILIENCE - PLAISIR DU GOÛT

Régénérer les sols : Les variétés paysannes disposent en général d'un volume racinaire et foliaire important, jusqu'à 5 fois plus pour des céréales, 4 fois plus pour des tomates. Elles stockent du CO₂, qui devient humus en fin de vie. Les sols sont fertilisés, leur érosion est stoppée, le cycle de l'eau est optimisé. Les racines aèrent et régénèrent des sols vivants. Produire 1 kg de nourriture avec les variétés paysannes génère jusqu'à 20 kg d'humus alors qu'avec les semences hybrides F1, cultivées en bio, ceci détruit jusqu'à 4kg d'humus. Cultiver à nouveau des Variétés Paysannes à grande échelle contribuerait à réduire les impacts des activités humaines sur le climat.

Vivre plus libres : Tout cultivateur, amateur ou professionnel, a le droit juridique et la possibilité technique de produire lui-même, en situation réelle de culture, les semences paysannes dont il a besoin. Les savoir-faire nécessaires sont à la portée de tous. La gestion tel un commun des semences avec les pratiques associées donne la liberté à chacun(e) de choisir selon quels critères co-évoluer avec les plantes et leur lieu de culture. Il redevient possible de relocaliser l'économie des filières alimentaires, de maîtriser les coûts, de décider comment produire pour retrouver le plaisir de se nourrir avec des denrées saines, savoureuses et accessibles.

IMPACT

RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

BIODIVERSITÉS

REVITALISER LES SOLS

VIVRE PLUS LIBRES

FIN DES PESTICIDES

MIEUX VIVRE POUR TOUS

BIODIVERSITÉ – RÉSILIENCE - PLAISIR DU GOÛT

Fin des pesticides : Les pesticides éliminent tous les pathogènes ou ravageurs d'une culture. Ceci empêche les plantes de mobiliser leur "système immunitaire"; empêche les auxiliaires de culture de se développer. Utiliser un fongicide sur concombre ou tomate diminue par deux le nombre de nutriments au kilo. L'usage des extraits de plantes, par leurs propriétés hélicitriques, favorise, quant à lui, la synthèse des micro-nutriments, si précieux à notre bonne santé. Présents à long terme dans les sols, par leur action directe et indirecte, les pesticides empêchent de rétablir les équilibres du vivant et compromettent le potentiel de rendement d'une parcelle.

Plus d'information :

« Hold-up sur nos fruits et légumes », Elise Lucet
(Cash investigation du mardi 18 juin 2019)
YouTube : https://youtu.be/Mgd0_jv6TS4

« Que mangeons-nous vraiment ? » de Linda Bendali
[Comparaison F1 vs variétés paysannes | Jardin'enVie - Artisan semencier \(jardinenvie.com\)](#)

Avec les VARIÉTÉS PAYSANNES OPTEZ pour le PLAISIR et la QUALITÉ

Semence F1 & Cie, Bio
Hors-Sol, Serre chauffée



SANS SAVEUR

Culture artificialisée

Résiste aux chocs

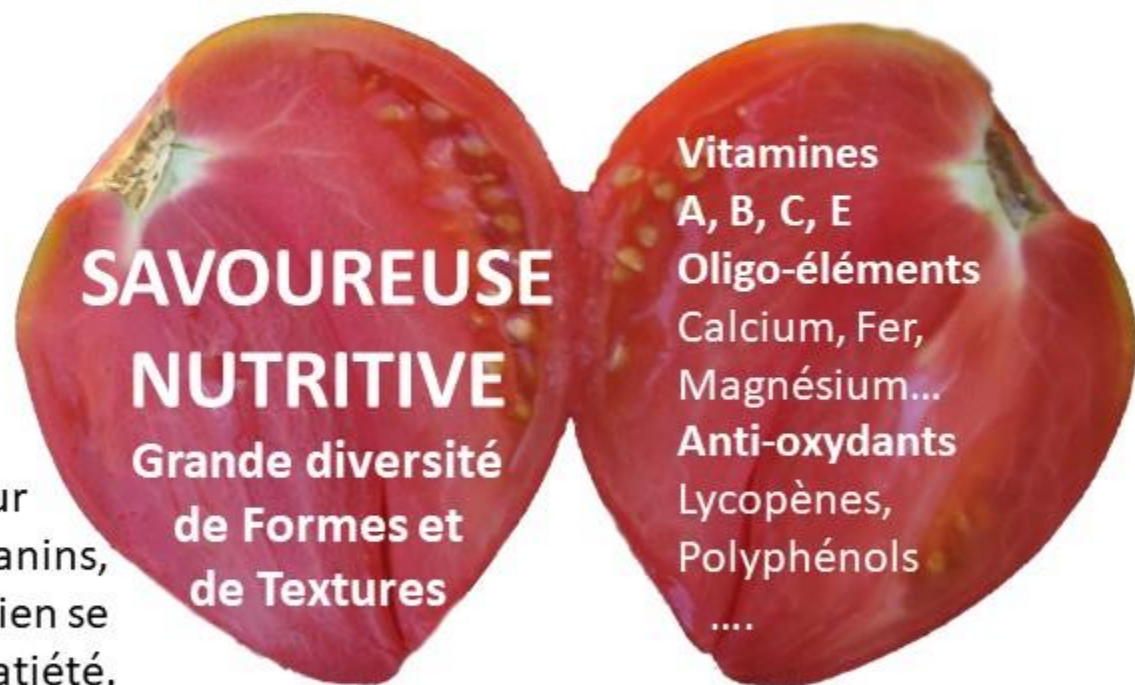
Belle plastique



Micro-Nutriment

La saveur est intimement liée à leur concentration : vitamines, minéraux, tanins, acides aminés... sont essentiels pour bien se nourrir et déclencher la sensation de satiété.

Semence Paysanne, Sans pesticide
Pleine terre, Serre bioclimatique ou Champ



**SAVOUREUSE
NUTRITIVE**

Grande diversité
de Formes et
de Textures

Vitamines
A, B, C, E
Oligo-éléments
Calcium, Fer,
Magnésium...
Anti-oxydants
Lycopènes,
Polyphénols
....

Choix de la Standardisation

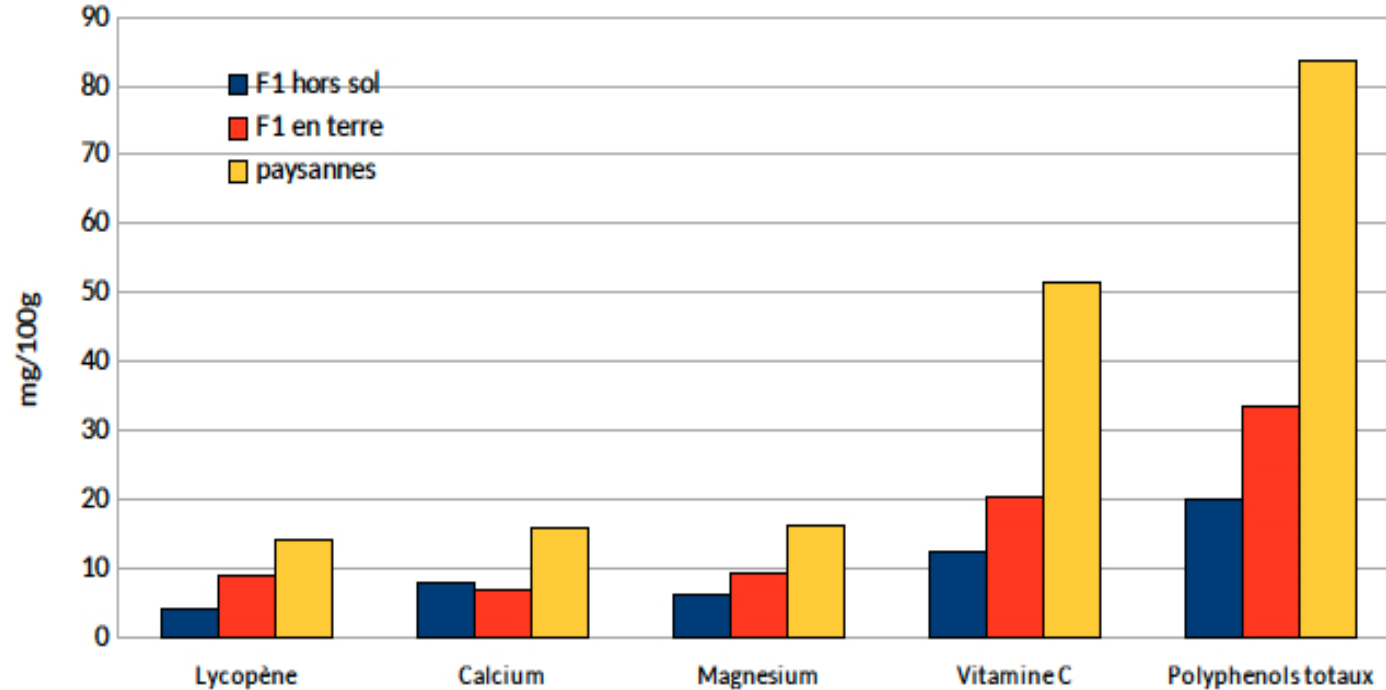
- Critères « Logistique » privilégiés
- Génétique uniformisée, Fruits tous semblables
- Appropriation du Vivant par Brevet et COV

Choix de la Biodiversité

- Critères « Santé & Planète » privilégiés
- Génétique diversifiée au sein d'une variété
- Adaptabilité naturelle à la diversité des terroirs

LES AVANTAGES CONCURRENTIELS

Produire sans aucun pesticide grâce aux symbioses, des aliments aux saveurs variées permet **un rendement nutritionnel de 3 à 5 fois supérieur** à ceux obtenus à partir des semences hybrides F1, même cultivées en bio.



Analyses comparées de nutriments sur la tomate, 2014 – réalisées à partir de nos productions par Linda Benali pour son reportage « Que mangeons nous vraiment ? » sur FR3