

## 35<sup>ème</sup> épisode « m2A et moi ! »

### Eric Roellinger - Zimmersheim

**Maraîcher à Zimmersheim, Eric Roellinger a reconverti sa production en bio et l'écoule totalement en circuits courts. Laissant la moutarde sauvage pousser près de ses légumes pour accueillir les précieuses abeilles pollinisatrices...**

Prise de conscience, volonté d'agir pour le bien-être de la nature et de la planète... Eric Roellinger, maraîcher à Zimmersheim, a reconverti sa production de légumes en bio en 2017. *« On appliquait déjà ce mode de production avec mes parents lorsqu'on essayait de limiter les produits phytosanitaires. J'ai encore évolué et en 2017, j'ai décidé d'officialiser la situation en demandant la labellisation. Et l'on répond ainsi à une forte demande de notre clientèle, explique Eric. Je laisse volontairement pousser de la moutarde sauvage près des légumes. Cela attire les abeilles, précieuses pollinisatrices ! »*

Les contraintes ? *« C'est quand même un travail assez difficile et très manuel. Bien sûr, on peut mécaniser, mais cela a un coût. Je suis également adhérent au label Bienvenue à la Ferme ce qui suppose plusieurs engagements comme respecter le terroir, cultiver ma terre, accueillir sur ma ferme, commercialiser en direct, prendre plaisir à présenter le fruit de mon travail... »*

Eric cultive des légumes de saison. Pommes de terre, carottes, céleris, betteraves rouge ou épinards en hiver ; tomates, asperges, fraises, haricots... en été. *« Tous mes produits sont écoulés en circuits courts via le magasin de Rixheim, les marchés de Mulhouse et Riedisheim ou les réseaux La Ruche qui dit oui et AMAP. On peut aussi sur réservation venir récupérer son panier de légumes à la ferme. »*

Mais il ne s'est pas contenté de la reconversion au bio pour le maraîchage, étendant sa démarche à la « grande culture » en 2018. *« J'ai associé de la féverolle au blé. Cette légumineuse le nourrit naturellement. Cela ne m'intéresse plus de travailler en intensif. Je préfère rester sur la position où je suis maintenant. Cela me convient très bien. C'est peut-être plus difficile mais c'est mieux comme ça, pour moi et pour la planète, conclut Eric. »*

#### « Le Saviez-vous ? »

« Le Saviez-vous ? »

- m2A labellisée pour son Projet Alimentaire Territorial (PAT) :

- développer l'autonomie alimentaire du territoire
- promouvoir une agriculture locale et biologique
- permettre l'accessibilité pour tous à une alimentation saine et de qualité
- maintenir et développer l'emploi dans toute la filière alimentaire de proximité

Le PAT en chiffres : 76 actions formalisées en 2018

- m2A soutient le développement des circuits courts, de la vente au particulier et de l'agriculture biologique (75 points de ventes)

**Retrouvez la web série *m2A et moi !* sur**

**[www.mulhouse-alsace.fr](http://www.mulhouse-alsace.fr) et sur Facebook : Mulhouse Alsace Agglomération**