



# André SAVIER

## « Le jardinier maraîcher bio ! »

**Samedi 27 juillet**  
**&**  
**Dimanche 28 juillet**



### SAMEDI 27 JUILLET 19H00 > 19H30 JARDIN DE L'HOTELLERIE DE LA TOUR

#### Le processus idéal de création d'un compost

- Causerie in situ par André SAVIER, 1<sup>er</sup> maraîcher biologique français sur les processus de création d'un compost, sa durée de maturation, son utilité pour le jardinage et l'environnement : le rôle de l'humus comme nutriment des végétaux, la diminution des déchets dans les sites d'enfouissement, l'abondement du sol sans engrais...
- Création d'un compost en temps réel, la terre a été préparée auparavant, creux de 20 cm de profondeur sur une superficie de 3 mètres carrés, le fumier et la paille nous sont fournis par un agriculteur local adhérent de l'association Hostellerie de la Tour, (HDLT) porteuse du festival Nature en Livres.

### DIMANCHE 28 JUILLET 10H30 > 11H00 > GRANDE SALLE DE LA MAIRIE DE TANNAY

#### L'aventure du maraîchage biologique

- Echange avec ses invités sur les plantes, l'agriculture biologique, le maraîchage ici et ailleurs, son histoire, ses perspectives.
- Intervention de personnes témoins, pratiquant l'agriculture, le jardinage pour évoquer les questions et solutions liées au bio, les difficultés posées par les plantes invasives, le temps de repos de la terre, les difficultés occasionnées par la météo, les insectes, les sols pollués.



André Savier est un maraîcher à la retraite, il est retourné dans sa Nièvre natale après avoir été le pionnier du maraîchage biologique et biodynamique.

A Cervenon, il offre ses légumes pour éviter les pertes, dispense des formations gracieusement pour les agriculteurs tentés par la bio, et vient aujourd'hui généreusement nous faire profiter de son expérience.

Il a commencé en 1953 dans la ferme de ses parents à Bagneux. Pionnier du maraîchage biologique et biodynamique, il a tenu son exploitation en Seine et Marne jusqu'en 2005 en utilisant des méthodes traditionnelles des producteurs primeurs d'Ile de France d'antan lesquelles permettaient d'obtenir des légumes primeurs le plus tôt possible au printemps.

*(Source : la ferme des clos)*

Association Hostellerie de la Tour > 7 rue du Commerce > 58190 Monceaux-le-Comte > Tél. : 06 83 48 73 56

Association Loi 1901, agréée par l'académie de Dijon, Service départemental à la Jeunesse, à l'engagement et aux sports, N° 2023-058-42

Date de création le 17/10/2020, déclarée en préfecture - JO 24/11/2020 - RNA W582003980 - SIREN 891498560 - APE 9499Z