

Hervé Desfarges

01700 NEYRON



Je suis exploitant agricole depuis 30 ans et cultive des terres en périphérie lyonnaise (sur les communes de Genay 69 et Mionnay 01). A quelques années de la retraite, j'ai fait le choix mûrement réfléchi de convertir mon exploitation en ferme en agriculture biologique afin de mieux préserver la nature.

Cette conversion effectuée il y a 4 ans s'est accompagnée d'une modification des cultures : n'ayant aucune irrigation, je choisis des plantes moins gourmandes en eau. J'essaye d'améliorer la richesse du sol en implantant des cultures qui dégagent des éléments nutritifs pour la production suivante, je réalise mon propre compost et je travaille le sol plus superficiellement afin de laisser la vie microbienne se développer.

Ma ferme est donc aujourd'hui orientée vers la production de légumineuses telles que lentilles, pois chiche, haricots secs tout en maintenant une part en céréales et herbacés.

Parallèlement, j'ai aussi élaboré la vente de mes productions en circuit-court, avec la satisfaction personnelle de savoir ce qu'elles deviennent : transformation en bières, huile, farine...en travaillant en collaboration avec des entreprises de proximité (et surtout avec des professionnels aussi passionnés). Mon épouse Dominique a stoppé son activité d'infirmière pour me rejoindre sur la ferme avec les mêmes valeurs éthiques ; elle a créé une activité artisanale de conserverie (pois chiche, haricot rouge, flageolet, haricot lingot) et se charge de l'ensachage, commercialisation et distribution. Nous espérons ainsi pouvoir transmettre avec fierté une exploitation respectueuse de la nature et mieux adaptée aux changements climatiques.



Nom du paysan : Hervé et Dominique Desfarges

Produits proposés : pois chiches, haricots rouges, flageolets, haricots flammés, lingots blancs, lentilles, ...

Date d'installation : 1990 et conversion en bio en 2018

Date d'arrivée à l'AMAP du Toison : 2023

Fréquence de livraison : tous les 4 à 6 mois

Référente Amap : Hêlîn

