

Rencontre avec Corinne Noël, première maraîchère bio du plateau des Hautes-Barolles.

Dans le paysage verdoyant du plateau des Hautes-Barolles, une nouvelle activité agricole vient de sortir de terre ! Depuis mai, « Les Jardins des Pimprenelles » créés par Corinne Noël, proposent une vente directe de produits maraîchers frais, biologiques et 100 % locaux. Née à Lyon et installée à Saint-Genis-Laval depuis 2005, Corinne avait à cœur de proposer des légumes sains et savoureux. Elle est désormais la première maraîchère certifiée bio sur le plateau !



Comment a démarré votre aventure en maraîchage ?

Corinne Noël : Je suis professeure en lycée professionnel en électrotechnique, un métier que j'adore. Cependant, j'ai toujours ressenti le besoin de mettre les mains dans la terre, c'était presque viscéral. En 2022, j'ai repris mes études pour me lancer dans le maraîchage à titre professionnel, tout en continuant à enseigner. J'ai été diplômée en 2024 et depuis, je mène de front mes deux passions : l'enseignement et le maraîchage. La même année, nous avons acheté le terrain accolé à notre maison et qui était totalement en friche. Nous avons contacté la propriétaire qui était très enthousiaste par notre projet de maraîchage biologique ! Nous avons réalisé de très gros travaux, et depuis mai, nous vendons des

légumes de saison. En ce moment nous avons des tomates, concombres, courgettes, poivrons, salades...

Pourquoi avez-vous choisi le bio ?

Corinne Noël : C'était une évidence pour moi. Je voulais des légumes sains et savoureux. Je n'ai même pas envisagé de faire autrement. Dans les faits, cela signifie zéro produit chimique. J'utilise des amendements comme du compost de déchets verts ou du fumier. Nous limitons le désherbage en utilisant des bâches et en couvrant constamment le sol pour limiter l'apparition des adventices et produire de l'humus. Par exemple, les pommes de terre sont cultivées sous paille pour enrichir le terrain naturellement.

Qui vous a inspiré dans votre méthode de maraîchage ?

Corinne Noël : Jean-Martin Fortier, maraîcher québécois qui a remis au goût du jour les pratiques du XIXe siècle à Paris. L'idée est d'avoir des jardins séparés en bandes de culture, appelées planches permanentes, avec des passe-pieds entre chaque planche. Cela permet de ne jamais marcher sur les zones de culture et de laisser la vie du sol faire le travail.

Quels sont vos souhaits pour l'avenir ?

Corinne Noël : Je souhaite développer ma boutique et, pourquoi pas, employer quelqu'un à l'avenir. Mon mari me soutient techniquement et a grandement contribué aux travaux du terrain. Ma sœur, actuellement en stage, m'apporte une aide précieuse et a notamment développé mon compte Instagram. Nous aimerions également établir des partenariats avec des restaurateurs locaux pour proposer une cuisine plus saine à base de légumes bio de saison !

Image

Image

Image

Infos pratiques

- Vente directe de légumes sur place, comme au marché, deux fois par semaine :
 - Mercredi de 17h à 19h
 - Samedi de 10h à 12h
- Achat directement en casiers, accès 24h/24 et 7j/7
- Parking à disposition

67 chemin de pressin
69230 Saint-Genis-Laval
France

45.7085318, 4.7758602

[Ajouter aux favoris](#)

Publié le 15/07/2025