Rencontre avec Ronan Morilleau, producteur et maraîcher bio à Saint-Genis-Laval.

Depuis 1987, la famille Morilleau est un pilier du marché bio de Saint-Genis-Laval ! Présente depuis le début, elle fait partie des incontournables de ce marché qui attirent chaque mercredi matin de nombreux Saint-Genois en quête de produits de qualité et respectueux de l'environnement. Rencontre avec Ronan Morilleau qui a repris l'entreprise familiale à Rontalon, dans les monts du Lyonnais.

Pourquoi avoir choisi ce métier ?

Ronan Morilleau : Mon père faisait partie des créateurs du marché bio de Saint-Genis-Laval, c'est donc une histoire familiale et j'ai toujours aimé travailler avec le vivant, en extérieur. Ça me paraissait évident de poursuivre dans cette voie. Nous avons continué à développer les légumes bio, les fruits rouges et aujourd'hui nous produisons une cinquantaine d'espèces pour fournir le marché toute l'année.

Avez-vous constaté un changement dans les habitudes de consommation ces dernières années ?

Ronan Morilleau : L'agriculture biologique est beaucoup plus développée qu'il y a 20 ans, que ce soit en termes de production et de consommation. En production, nous avons davantage d'outils, c'est devenu plus facile à travailler avec de nouvelles techniques donc nous pouvons fournir un maximum de produits à nos clients car la demande a augmenté. Ce marché 100 % biologique à Saint-Genis-Laval est vraiment bien implanté : il est en place depuis longtemps, il est complet car on y trouve aussi de la viande ou du fromage, il est un peu reconnu. Donc, nous sommes contents de pouvoir continuer notre progression ici. Nous sentons que les consommateurs sont attachés à consommer bio mais surtout local et de saison !

Quels sont vos produits de saison et avez-vous une recette à conseiller ?

Ronan Morilleau : C'est vraiment la belle période car nous sortons de l'hiver et nous arrivons au mois de mai donc il y a plein de nouveautés ! Nous avons commencé les fraises, les pommes de terre nouvelles, carottes nouvelles, petits pois… Et nous avons aussi du chou cœur de bœuf ! C'est un chou pointu, pas forcément très connu, qui se récolte au printemps et en été. On peut le manger soit braisé à la poêle soit en salade. Attention à ne pas le faire cuire trop longtemps pour qu'il reste un peu croquant. Il plaît beaucoup à cette période et ça vaut le coup de le découvrir si vous ne le connaissez pas !

Image

Image

Image

Ajouter aux favoris
Publié le 25/04/2025