

Marché à la Ferme des Huttins: désormais, ouvert en libre-service!

Vous y trouverez des fruits et légumes de saison, des œufs et du pain frais, des confitures et raisinés (vin cuit) maison, du miel, des produits laitiers de la Fromagerie de Peney-le-Jorat, des glaces artisanales de la Brebisane et bien plus encore...

Du jour au lendemain, en raison de la fermeture des marchés des centres villes durant le « confinement », les maraîchers ont dû très rapidement trouver des solutions. Pour ne pas perdre leurs récoltes et répondre à la demande des habitants en produits frais, la famille Ducret a alors décidé d'ouvrir un marché en libre-service dans leur nouveau local attenant à la ferme. Cette formule de distribution a tout de suite très bien fonctionné puisque vous avez été très nombreux à venir régulièrement vous y approvisionner. Les grandes plages horaires d'ouverture (10h/j. – 7j./7) et le télétravail aidant, les périodes d'affluence se sont équilibrées sur la semaine et tout au long de la journée. Pourtant, de longues files d'attente sous le majestueux tilleul qui surplombe la cour se sont vite formées quotidiennement. Il faut dire que les mesures alors en vigueur prénaient beaucoup de temps. Nous vous remercions

de les avoir respectées sans perdre patience.

Cet élan vers de nouveaux modes de consommation a très probablement été amplifié par les circonstances. Toutefois, ce phénomène semble se généraliser et annoncer un véritable changement de comportement chez une partie des citoyens. Afin d'accompagner cette nouvelle tendance, la famille Ducret a décidé de maintenir son marché à la ferme en libre-service.

Bâtie aux environ de 1850, **la ferme des Huttins est située à la route du Molard 14, à l'entrée du hameau de Renges, entre la colline du Motty et la Venoge.** Habitée depuis plus de quatre générations par la famille Ducret, l'exploitation a longtemps été à vocation laitière. Depuis maintenant plus de 25 ans, la famille Ducret s'est tournée vers une production maraîchère et fruitière: elle travaille également en partenariat avec des producteurs voisins. Liée à une agriculture familiale et raisonnée, leur production était, jusqu'alors, disponible à la vente sur le marché du samedi à Lausanne, ainsi qu'à la ferme les jeudis après-midis.

Section développement durable
« Agissons aujourd'hui pour demain ! »



S'alimenter en circuit court; manger local et de saison.

Cuisiner sainement avec des aliments non transformés.

Se rapprocher des maraîchers et voir leurs terres (nourricières).

S'approvisionner directement sur les lieux de production.

Rencontrer ses voisins et créer des liens de proximité.

Entretien avec la famille Ducret

Cela fait maintenant plus de 30 ans que Mireille et Jean-François Ducret ont repris la ferme familiale. Respectivement ancienne enseignante et agriculteur ils ont su développer et orienter leur exploitation vers les habitants de la région. Depuis quelques années maintenant, leurs enfants, Camille et Romain, participent aussi aux travaux extérieurs. Infirmière et ingénieur en énergie, ils ont à cœur de faire perdurer la « Ferme des Huttins ».

Nous les avons rencontrés en juin dernier pour en apprendre un peu plus sur leur métier.

Qui travaille ici à la ferme ?

Nous travaillons principalement en famille. Nous avons aussi nos amis pour des aides plus ponctuelles, et une étudiante en soutien pour le marché.

Comment travaillez-vous la terre ?

Nous cultivons principalement en plein champs et pratiquons une rotation des cultures pour équilibrer les sols. Seule une petite partie des plantations sont placées sous abris (serres non chauffées et toujours en pleine terre). Nous n'utilisons aucun traitement de manière préventive mais seulement lorsque les récoltes sont menacées par des maladies ou des ravageurs (traitement curatif).

Que pensez-vous amener dans les années à venir ?

Nous pensons faire évoluer nos pratiques vers une agriculture de plus en plus « durable ». Nous envisageons également d'élever d'autres animaux que nos poules (toujours en plein air). En revanche, nous ne voulons pas nous agrandir car nous tenons à conserver une exploitation à taille humaine.

Avez-vous autre chose à ajouter ?

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui sont venues au marché à la ferme. Votre fidélité ainsi que vos nombreux messages de reconnaissance nous ont particulièrement touchés. Nous espérons vous rencontrer encore régulièrement dans notre marché et ferons le maximum pour vous proposer nos meilleurs produits. N'hésitez pas à nous contacter en cas de question, nous nous réjouissons d'avance de répondre à votre demande. Nous souhaitons également souligner que la Commune a su rester attentive à l'extension de son urbanisation pour préserver les zones rurales et nous espérons que cette philosophie perdurera. En dépit d'une forte pression démographique (plus de 13000 habitants depuis fin 2018), son développement reste cohérent avec sa devise « Ecublens, ville et campagne ».

Le marché des Huttins

Mireille Ducret

Route du Molard 14
1024 Ecublens

079 415 83 54

jfm.ducret@bluewin.ch

NOUVEAUX HORAIRES

Lundi:	Fermé
Mardi:	12h – 18h
Mercredi:	12h – 18h
Jeudi:	10h – 20h
Vendredi:	10h – 20h
Samedi:	10h – 17h
Dimanche:	Fermé