

## Notre activité

### Production de légumes et plantes aromatiques et médicinales

Les mains dans la terre, une activité qui ancre.

Nous cultivons une vingtaine d'espèces de légumes et plantes condimentaires en petite quantité essentiellement pour les transformer ensuite : ail, oignon, échalote, tomate, piment, basilic, persil, etc. Mais aussi pour la vente en frais et notre propre consommation: pomme de terre, courge butternut, potimarron, courgette, concombre, betterave, haricot, salade, etc

Nous cultivons également des plantes aromatiques: thym, thym citron, lavande, mélisse, menthe, sarriette, origan, hysope, sauge, verveine, etc. Et quelques fleurs: roses à parfum, bleuet, calendula, etc.

Nous travaillons sur des petites surfaces variant autour de

Légumes 3000 m<sup>2</sup> en plein champ dont 400m<sup>2</sup> de serre froide

Plantes aromatiques 1500 m<sup>2</sup>

### En agriculture biologique

Ce mode de production correspond à notre façon de cultiver : il respecte la biodiversité, limite les traitements, interdit les intrants chimiques, favorise la production de fruits et légumes qui ont du goût, etc.

Nous choisissons également des variétés rustiques (plus résistantes) et anciennes pour revaloriser les saveurs d'antan.

### La transformation des végétaux

Une phase créative, que nous affectionnons particulièrement !

Il s'agit de mettre au point des recettes culinaires simples et originales, associant les « fruits » de nos récoltes et notre imagination. L'élaboration d'un nouveau produit demande parfois de nombreux essais avant d'obtenir le résultat souhaité !

Nos produits tiennent compte de la saisonnalité de la production. La gamme évolue et s'étoffe au fil des années.

Nous travaillons nos recettes pour vous offrir des produits savoureux et de qualité!!

Depuis 2011, nous avons un magnifique séchoir à plantes. Une réalisation maison de Sylvain. 22 m<sup>2</sup> de surface de claies qui nous permettent de sécher les plantes et ainsi de les conserver pour les transformer pendant l'hiver.

Nous avons aussi pu mettre au point une petite gamme de sel et herbes aromatiques avec nos plantes séchées.