

Potage et Nature

[Ajouter aux favoris](#)

Potage et Nature est sorti de terre fin 2018. Nous cultivons des légumes de saison selon les principes de la permaculture sur 2 hectares attenants à notre maison. Une partie de ces terres est dédiée à nos animaux (ânes et poules), et l'autre partie à nos cultures. Ces terres n'ayant jamais été cultivées auparavant (il s'agissait de prairie pour chevaux), elles sont indemnes de produit phytosanitaire.

Tous nos plants sont réalisés sur place à partir de graines issues de l'agriculture biologique non hybride F1 dans une serre à semis sur couche chaude (fumier de cheval).

Pour une empreinte carbone moindre, nous travaillons exclusivement à la main. Pas de tracteur et par conséquent, pas de labour pour tuer la vie du sol. Le but est de préserver l'équilibre de la nature et de favoriser la biodiversité. Les insectes auxiliaires régulent les insectes dits « ravageurs » et l'être humain n'a ainsi pas besoin d'intervenir avec des produits chimiques.

Des légumes et des fruits variés et de saison en vente directe

Nous produisons une grande diversité de légumes et de fruits de saisons.

Légumes et fruits de printemps et d'été : Pois mange tout, fèves, radis, tomates, aubergines, poivrons, courgettes, concombres, carottes, salades, blettes, pommes de terre, fraises et physalis.

Légumes d'automne et d'hiver : poireaux, carottes, pommes de terre, choux, épinards, mâche, radis noir, navet, courges diverses, salade et radis

Au printemps nous proposons également à la vente des plants de tomates et de tomates cerises ainsi que des plants d'aromatiques.

Type de produit alimentaire :

Légumes

Accessible aux personnes à mobilité réduite :

Non

Langues parlées :



Publié le 27 juin 2025