

# Centre Var

var-matin

Jeudi 4 octobre 2018

## LA ROQUEBRUSSANNE

# Cueillir soi-même ses fruits et légumes bio

À la sortie nord du village, se trouve « La cueillette de la Loube », une ferme créée en 2016 par Clotilde Bonnet. Sur 7 000 m<sup>2</sup>, la maraîchère cultive quantité de fruits et légumes, à partir de semences auto-produites. Parmi ses produits phare, pas moins de sept variétés de fraises (à cueillir jusqu'à fin octobre), de nombreux petits fruits (groseille, cassis, caseille...) et bien sûr, légumes de saison et herbes aromatiques (1).

### Bientôt des fruitiers

Une « autocueillette », de fraises notamment, est proposée les mercredis et samedis, de 16 à 19 heures (2). Dès son arrivée, le visiteur consulte une liste des produits

disponibles, reçoit barquettes en carton, caquettes, sachets et sècheurs, afin de composer lui-même son panier. « On invite aussi nos hôtes à goûter avant d'acheter, précise Clotilde, puis on leur explique comment cueillir. »

L'ensemble de la production est certifié bio, cultivée sans pesticide, ni engrais chimique. « À l'aide d'une aérobèche, du type "grelinette", on aère le sol en surface, sur 15 cm de profondeur maxi. On ne retourne jamais la terre pour mieux la laisser respirer. »

De quoi séduire les adeptes du circuit court, du produit frais, riche en saveurs et 100 % naturels. A la fin de la cueillette, les produits sont pesés. « Pour les fraises, c'est

10 euros le kilo. Les tomates cerise sont à 7 euros le kilo. C'est 25 % de moins que dans les magasins bio. »

Le domaine sera fermé à l'arrivée des premières gelées. Enfin, un verger devrait voir le jour d'ici deux ou trois ans. « Nous avons déjà planté quarante abricotiers, pêchers, pommiers, poiriers, cerisiers, figuiers... »

J. H.

1. Asperges, artichauts, fèves, petits pois, haricots verts, oignons, salades, poivrons, courgettes, aubergines, tomates, basilic, menthe, estragon, marjolaine, mélisse, thym, romarin...

2. Possibilité de commander et de venir chercher son panier, cueilli le jour même. Lieu-dit Le Muy, chemin des Loubes. 06.95.18.71.13.

<https://sites.google.com/site/lacueillette/chemindelaloubes/>



En groupe, si l'ambiance est décontractée, la cueillette est affaire sérieuse.

(Photos J. H.)



Les séances « autocueillette » sont organisées les mercredis et samedis après-midi.