

Par un samedi chaud et ensoleillé , nous avons gaîment pris la route direction La Faloise, où Justine et Cédric nous attendaient afin de nous faire visiter leurs serres et parcelles.

Après la départementale nous avons bifurqué et au bout d'un chemin cahoteux, mais néanmoins charmant et souriants comme toujours, ils étaient là, heureux de nous accueillir afin de nous montrer le fruit de leur travail et répondre à nos questions.

Et vous me connaissez, je n'ai pas ma langue dans ma poche !

Donc Justine désherbe à la main, « l'amarante à racine rouge » son ennemie jurée n'a de cesse de s'incruster partout, (comme elle préfère les sols riche, frais et bien drainés, elle est au paradis la bougresse !). Cédric la laisse faire . Justine hein, pas l'amarante. Il dit ne pas avoir sa patience .

Sur les pommes de terre, les doryphores sont retirés à la main aussi (afin de ne pas trop user de produits qui, même s'ils sont qualifiés bios , peuvent devenir nocifs à forte dose).

Egalement dans le genre travail de Titan , en ce moment, il faut enlever les "gourmands" aux plants de tomates , de poivrons et d' aubergines. Ce sont des tiges secondaires , qu'ils enlèvent tous les 2/3 jours pour que ça ne "gaspille" pas l'énergie des plantes, afin de leur permettre ensuite de grandir jusqu'au plafond de la serre. Petite explication:

<https://www.youtube.com/watch?v=zIFk2TT82E4>

Un vrai boulot de dingue !

L'arrosage se fait grâce à une source à proximité, dont l'eau est filtrée, avec.... Différents filtres ... Bon j'avoue ne pas avoir été attentive car à ce moment là je venais de découvrir les futurs poivrons de nos paniers, et mon esprit vagabondait de recettes en recettes .

Nous avons pu constater que nos producteurs nous préparent un large éventail de produits pour la belle saison. Je me suis permise de souligner qu'ils étaient probablement fous, avec tout ce travail, trois enfants, la route... Mais en fait, en discutant avec eux, sur leur terrain, on comprend vite qu'ils sont surtout passionnés, militants, attentifs à la qualité de ce qu'ils proposent, et dans une réelle démarche de qualité de vie .

Nous avons ensuite goûté, (merci Sandra, comme toujours , tes gâteaux sont à tomber. Dommage pour vous , vous qui me lisez !) .

Et nous avons repris la route, toujours aussi gaiement, mais surtout impressionnés par la somme de travail abattue par nos deux producteurs, leur engagement face aux enjeux climatiques et à la production bio, leur gentillesse et disponibilité, leur projets d'agrandissement de parcelles....

Depuis, j'ai compulsé tout un tas de recettes, en prévision des couleurs qui s'annoncent dans nos assiettes !

Cylène, reporter estomac sur pattes depuis 1980