

Chèvre, je te veux poitevine



1/ La chèvre poitevine est originaire du bassin de Niort et élevée principalement dans le Poitou-Charentes.

2/ L'espèce a failli disparaître : en 1980, elle ne comptait plus que 600 chèvres. Aujourd'hui, elles sont presque 3000.

3/ Mathias cultive lui-même les céréales bio qui nourrissent ses quelques 80 chèvres.

4/ « L'écologie c'est un choix éthique » pour ce couple d'éleveurs fromagers. « Notre démarche est en accord avec le paysage et la nature : écoconstruction et label bio ».

5/ La race poitevine est caractérisée par sa grande taille, ses poils mi-longs et sa robe brune. Sur sa tête, deux listes blanches se dessinent de chaque côté du chanfrein.

6/ La chèvre poitevine produit un lait très riche, idéal pour la transformation en fromage, réalisée à la ferme.

Candidature N°5 du Concours Photo des Terroirs Bio de France

« Elle n'est pas passée loin de l'extinction, la chèvre poitevine. Pourtant, ses caractéristiques en font une remarquable productrice de fromage. C'est pour cette raison que Mathias et Emmanuelle Chebrou l'ont choisie lorsqu'ils se sont installés au sud des Deux-Sèvres au Puy-des-Fosses (79360), participant ainsi à la sauvegarde de l'espèce. »

Marianne Liégeois



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE
ET DE LA FRANCE



Fabrication de pain bio à l'ancienne



1



2



3



4



5



6

1/ Lever de soleil sur la Goronnière.

2/ Le pétrin.

3/ Le fournil.

4/ Le pétrissage.

5/ La fournée.

6/ Du pain bio.

Candidature N°6 du Concours Photo des Terroirs Bio de France

“ La première photo représente la ferme de la Goronnière à Montflours en Mayenne. Le boulanger est le premier à allumer pour commencer son travail. Les autres photos présentent l'évolution du travail dans une atmosphère de petit matin. Ils sont 5 paysans installés ensemble, afin de produire une alimentation de base : des légumes, des céréales, du pain, du lait et divers produits laitiers. ”

André Lemaitre



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE
ET DE LA FRANCE



Le cresson bio, un retour aux sources



1/ C'est dans la Juine, une eau de source riche en oligo-éléments, que le cresson, plante semi-aquatique puise ses propriétés.

2/ En mai, le cresson sélectionné par Serge sera secoué sur une bâche pour récupérer les graines qui seront ensuite semées à la main à la fin de l'été.

3/ Le cresson bio doit s'accorder avec la nature et parfois en être sa victime : l'altise est un des parasites les plus courants du cresson.

4/ Avant la récolte, le rouleau permet de faciliter la coupe en donnant un même sens à toutes les tiges du cresson.

5/ La récolte du cresson n'a pas beaucoup changé depuis un siècle et demi. Orian et Serge, les pieds dans l'eau, coupent le cresson avec un couteau six semaines environ après le semis.

6/ Après avoir été coupé et mis en botte, le cresson est pré-lavé avant d'être envoyé sur les marchés.

Candidature N°49 du Concours Photo des Terroirs Bio de France

" Le cresson de Fontaine est un des légumes verts les plus riches en minéraux, en anti-oxydants et en vitamines. Merville-en-Essonne (91) avec 40% de la production nationale est la capitale du cresson. Serge Barberon et son fils Orian m'ont fait découvrir ce produit méconnu qu'ils cultivent dans le respect de la tradition et de la nature. "

Sébastien Robert



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE
ET DE LA FRANCE

