

Escapade gourmande : maraîcher bio et panier bio à Cergy dans le Val d'Oise



Le week-end dernier c'était les portes ouvertes du maraîcher bio qui livre ma [ruche](#). Je n'ai pas manqué d'y faire un tour, il faut dire que j'ai commencé ma vie professionnelle en étant hortultrice alors j'ai toujours un pincement au cœur quand je me promène dans des serres ou chez un maraîcher, bio qui plus est ! Je suis très attachée à la terre, et pour moi c'est le plus beau métier du monde que de nourrir les autres, surtout quand on le fait de manière éthique et en prenant soin de la terre et de l'environnement. Je respecte profondément les gens qui ont fait ce choix.

De la terre à l'assiette il n'y a qu'un pas ce n'est pas très étonnant finalement que je me sois prise de passion pour la cuisine bio. D'ailleurs ma passion de la cuisine bio est née avec ma formation d'hortultrice, c'est très lié finalement. J'ai mon petit potager chez moi, je suis loin d'être en autosuffisance ce n'est pas le but, mais j'ai besoin d'un lien fort avec les saisons qui passent, besoin de toucher et de cultiver mes fruits et légumes. D'ailleurs c'est surtout pour mes expériences en [permaculture](#) que j'ai mon potager bio.



Nous avons eu la chance d'avoir un temps merveilleux dimanche pour la visite. Comme vous pouvez le voir sur les photos. Il y a encore de belles blettes qui poussent, des choux, du cresson alénois, des salades sous les tunnels. Les pieds de tomates viennent d'être arrachés, et le maïs doux c'est déjà fini.

Mon maraîcher bio produit 600 paniers par semaine, c'est beaucoup de travail mais ce qui permet à beaucoup de familles d'en profiter ! Il est ouvert à la vente direct le vendredi après midi de 13h00 à 18h00 à Cergy donc. Mais vous pouvez aussi trouver leur panier bio à Colombes, Bois-Colombes, La Garenne-Colombes, Asnières, Argenteuil, Saint gratien, Puteaux, Paris 15ème, 18 ème et 20ème, Achères, Andrésy, Maison Laffitte, Nanterre, Boulogne Billancourt, Issy les Moulineaux, Malakoff, Lavallois Perret, Courbevoie, Bagnolet, Auvers sur Oise, Vigny, Vauréal et Osny. Ils proposent plusieurs types de panier bio du duo à la famille. Et le top du top ? Je peux même aller m'y fournir en vélo tellement c'est près de chez moi ; je suis vraiment gâtée !

Les légumes et les fruits cultivés au plaisir du jardin sont en biodynamie. Les rythmes lunaires et planétaires sont pris en compte en plus de l'aspect biologique de la production. En biodynamie on cherche à améliorer le sol et la vie qui est dedans et ainsi gagner en qualité de produits. C'est pour simplifier une méthode homéopathique pour la terre.



Sur place à la vente directe vous trouverez en plus de leurs fruits et légumes d'autres produits de producteurs partenaires qui partagent la même philosophie qu'eux : jus de fruits, oeufs... Et en ce moment même de la [confiture de tomate verte](#).

Le conseil de Karen

Pour visiter le site du maraicher bio, avoir plus de détails sur les paniers bio, les lieux et les dates de livraison : <http://www.panierbiocergy.com>