

FERME SAINT-URSI

LEGUMES ET PLANTES AROMATIQUES DE SAISON

ferme-st-ursin.fr

Emmanuel MURY

Le Bourg St-Ursin 50320 St-Jean-des-Champs

07.81.65.07.25

fermestursin@gmail.com

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 01/02/2016



PRODUCTION

Installé depuis 2016 sur une ferme de 17 hectares, Manu a choisi de cultiver des légumes de plein champ sur 2 hectares, et sa production s'abrite sous 3 tunnels (750 m²).

Cherchant à travailler la terre sur une technique de maraîchage sur sol vivant (paillage), le travail du sol se limite à l'utilisation d'un tracteur à pédales (hérité d'un Tour d'Europe en vélo couché en famille) pour éviter toute machine thermique et donc polluante sur les terres cultivées.

LEGUMES (AB)

- Ail
- Artichaut
- Betterave rouge
- Bette (ou poirée)
- Brocoli
- Carotte
- Céleri rave
- Chicorée : Scarole, Frisée, Pain de sucre, rouge de Vérone, Cornet d'Anjou
- Choux : chou fleur, chou vert, chou rouge, chou blanc, chou chinois, chou rave, pak choï, pet-sai
- Échalot
- Épinard
- Fenouil
- Fèves
- Oignon : jaune, rouge, blanc
- Mâche
- Mesclun
- Navet : violet, jaune boule d'or, globe blanc, de Croissy
- Panais
- Persil tubéreux
- Petits pois, mange-tout
- Poireau
- Pomme de terre primeur : aniel, rubis.
- Pomme de terre : allians, charlotte, désiré, Nicolas, bleu d'Auvergne, King Edward
- Radis : couleur (mélange), Glaçon, Ostergruss (rose de Paques).
- Radis rave : Noir rond, Rose de Chine, Red Meat, Misato red
- Rutabaga
- Salades: laitue (beurre, batavia), feuille de chêne, pourpier, roquette, mizuna, moutarde de Chine, cresson, sucrine
- Topinambour

FRUITS (AB)

- Aubergines : Aubergine classique, Japanese Pickling, Rania, Violette de Florence.
- Cassis
- Concombre : vert commun, lemon

- Courges : bleu de Hongrie, buttercup, butternut, Vert Hokkaido, Jack be little, longue de Nice, Musquée de Provence, Olive, Patidou, Potimarron, Rouge vif d'Etampes, Spaghetti, Sucrine du Berry, Tromba d'Albenga, Whangaparoa, patisson, potiron
- Courgettes : verte et jaune, ronde, longue de Nice (jeune)
- Fèves
- Haricots vert, beurre, violet
- Pois
- Poivrons : rouge (pointu & carré), orange (paprika), vert (pointu & carré)
- Tomates : rouge, cerise, anciennes (Ananas, Cœur de bœuf rouge & orange, Green Zebra, Yellow Brandywine, Noire Crimée, Rose de Berne, Persimon, Valencia)

AROMATES (AB)

- Basilic (citron, thaï, vert, violet)
- Ciboulette
- Cive (ou ciboule)
- Coriandre
- Cerfeuil
- Menthe
- Oseille
- Persil
- Persil mitsuba (persil japonais)
- Sarriette
- Thym

LIEUX DE VENTE

En vente directe au marché à la ferme Saint-Ursin :

Chaque vendredi :

- 16h30 à 18h30 d'octobre à fin avril
- 17h30 à 19h30 de mai à fin septembre

Aux marchés :

- Lundi après-midi (17-19h30) : marché estival à la Ferme de Crécey [Juillet/août]
- Vendredi matin (8h-12h30) : marché de Sartilly, devant l'église et paniers en zone artisanale de St-Pair

Paniers :

- Paniers à 12 € ou 17 €, composés de 5 à 10 variétés de légumes en fonction de la récolte et de la saison. À récupérer à la ferme à St-Ursin ou sur le marché de Sartilly (commande en début de semaine).
- Livraison possible à partir de 5 paniers commandés, dans un rayon de 10km.

AUTRES ACTIVITES

Voici les projets qui vont voir le jour au fur et à mesure :

- Création d'un petit camping vert pour les randonneurs, cyclotouristes ou petites familles avec une approche à moindre impact du lieu avec uniquement des tentes, toilettes sèches, douche solaire....
- Soirées apéro-concert.
- Accueil pédagogique, pour que nos bambins s'amuse en découvrant les plantes et la nature.
- Atelier de transformation de légumes et fruits invendus.