

"Sous l'Arbre", l'auto-cueillette:

L'auto-cueillette est un projet participatif, qui cherche à recréer un lien dans la communauté entre les cueilleurs, leur nourriture, le lieu et le jardinier. Chaque élément a son importance.

Le jardinier s'engage auprès des cueilleurs à faire pousser des légumes variés, sains, et savoureux. Il prendra soin de la fertilité du sol, de l'harmonie du lieu, de la biodiversité. En cas de production abondante, le jardinier répartira les surplus entre les cueilleurs. Il mettra à disposition les outils nécessaires à la récolte. Le jardinier communiquera au mieux quant à la manière de récolter, indiquera clairement le nom des variétés, et à l'aide d'une signalétique, s'il y a lieu de récolter ou laisser encore pousser.

Le cueilleur s'engage à respecter le lieu et ses habitants. Il viendra chaque semaine, habillé et chaussé de manière adéquate durant les heures prévues récolter correctement les quantités annoncées sur le tableau, les peser, noter ses récoltes dans un carnet de bord (pour les statistiques). Il déposera dans un bac d'échange les légumes qu'il n'aime absolument pas, et récupérera une portion qui lui plaît absolument. S'il ne peut pas venir, il enverra quelqu'un de confiance récolter à sa place. Cette personne devra s'identifier au jardinier avant de commencer à récolter, pour faire les présentations et recevoir les informations adéquates sur le fonctionnement de l'auto-cueillette.

Le cueilleur fera attention aux engins agricoles dans la corps de ferme, suivra le sentier menant au jardin sans entrer dans les étables, ne piétinera que les bandes enherbées prévues à cet effet. En outre, le cueilleur s'engage à venir aider au Jardin lors de chantiers collectifs, au moins deux fois sur la saison, selon ses disponibilités (une fois par mois serait l'idéal!). S'il doit utiliser la toilette sèche, il le peut, et ce sera en toute discrétion, par respect pour les araignées qui y résident, et ont très peur des grands humains velus :)

Pour finir, le cueilleur s'engage à verser un acompte au plus tôt, le montant étant à déterminer ensemble, et ce pour valider son inscription. Il veillera à solder le montant restant avant le début de la saison, à savoir le 1er avril, et ce afin de pouvoir faire face aux importants achats et investissements du début de saison. S'il peut le faire plus tôt, cela sera fortement apprécié, et fera office de validation de l'abonnement. En guise de gratitude, il se verra offrir un hamburger maison cuisiné par mes soins avec les produits de la ferme à la traditionnelle fête de la Saint-Jean organisée par la Ferme Larock, le samedi 24 juin!

Une rencontre sur le terrain sera organisée fin avril, afin de visiter le Jardin, prendre un verre de bienvenue, et offrir la bénédiction aux cultures en cours de croissance, et celles qui leur succéderont. La date de ces réjouissances vous sera communiquée ultérieurement.

En début de saison, quand les nuits sont encore fraîches et la terre froide, que la plante ne nous offre pas encore son plein potentiel, il se peut que les quantités de certains légumes ne puissent combler tout le monde. Je compte sur votre compréhension, et ferai tout pour m'assurer de partager avec vous l'abondance de la pleine saison. D'ailleurs, des ateliers "coulis de tomates" seront organisés à la fin de l'été.

Toute remarque ou question est la bienvenue, n'hésitez pas à revenir vers moi via mail à l'adresse: souslarbrotheroux@gmail.com ou au 0465/47.50.82.

J'ai hâte de voir le soleil revenir et enfin vous accueillir au Jardin!

Simon.

"Sous l'Arbre", les horaires:

En même temps que le magasin, pour pouvoir compléter avec les produits de la ferme et de ses partenaires: produits laitiers, charcuteries, viande, pain, oeufs, fruits, boissons etc...

Si l'un de ces jours est férié, le jardin est fermé, la cueillette se limite aux 2 autres jours.

Mercredi de 10h à 18h

Vendredi de 13h à 18h

Samedi de 10h à 17h

"Sous l'Arbre", les formules:

Formule "Tomates":

Plusieurs variétés, salade, sauce, ancienne, cocktail, cerise.

Culture sur 3 mois : juillet, août, septembre voire plus...

Approximativement 2 kilos par semaine, + ou - en fonction des récoltes disponibles.

Cela équivaut à peu près à un panier de 12,50€ par semaine pendant 12 à 15 semaines.

Prix de l'abonnement par personne : 150€.

Formule "Légumes":

Plus d'une cinquantaine d'espèces, bien plus de variétés!

Culture pendant 6 mois : de mai à fin octobre.

Petits fruits, plantes aromatiques fraîches, fleurs comestibles, légumes variés.

Cela équivaut à peu près à un panier de 12,50 à 15€ par semaine pendant 24 semaines.

Prix de l'abonnement par personne : 300€.

Pour les familles avec enfants, nous pouvons adapter la formule en fonction de l'âge. N'hésitez pas à me contacter pour en parler et trouver une adaptation juste pour tout le monde.

Si vous éprouvez des difficultés financières et que la formule vous séduit, nous pouvons à titre exceptionnel envisager un fractionnement du paiement.

Versement de l'acompte ou l'abonnement souhaité sur le compte BE52 0004 6755 0609 au nom de ELIAS Simon. Mentionner "autocueillette" en communication.