

La ferme de Pommartin à Marsac (82)

En 2008, Nicolas Noury a fait l'acquisition de la ferme de Pommartin et a choisi l'**agriculture biologique** par conviction :

- maintien de la fertilité des sols ;
- absence de produits chimiques de synthèse et d'OGM ;
- respect de la qualité des eaux et de la biodiversité ;
- qualités nutritionnelles des fruits et légumes ;
- respect de sa santé et de celle des consommateurs.



La **certification** à l'agriculture biologique, un contrôle obligatoire par an plus éventuellement des contrôles inopinés, est assurée par **Ecocert** (FR-BIO-01).



Les productions de la ferme de Pommartin



Le potager s'étend sur un peu plus de 2 ha. La culture se fait en plein champ et dans un tunnel non chauffé de 40 m de long sur 9 m de large.

Au fil des saisons, il permet de déguster :

- **au printemps** : radis, fève, ail vert ;
- **durant l'été** : fraise, haricot vert, tomate, aubergine, courgette, concombre, oignon, diverses plantes aromatiques ;
- **à l'automne** : choux, poireau, pomme de terre, carotte, épinard, potimarron et autres courges, radis noir, salades ;
- **l'hiver** : choux, poireau, pomme de terre, carotte, radis noir, topinambour, mâche.



Des **arbres fruitiers** apportent leurs délicieux fruits : pomme, poire, prune, cerise, pêche, figue, kiwi, châtaigne.

Et nous élaborons nos propres **confitures 100 % bio**.



Production locale, consommation locale



Afin de garantir aux consommateurs la **fraîcheur** de ses produits et des **prix accessibles** au plus grand nombre, Nicolas Noury favorise les circuits courts : marchés locaux, magasins bio et paniers 100 % modulables livrés tous les jeudis dans l'agglomération toulousaine.

Visite de la ferme

Pour un retour aux sources et découvrir ou redécouvrir les **joies de la campagne**, rien de tel qu'une visite à la ferme. Que ce soit pour **comprendre** comment une exploitation bio fonctionne ou pour **explorer** une ferme d'un petit producteur local, la ferme de Pommartin vous ouvre ses champs.



Contact

Nicolas Noury

tél. : 06 74 89 93 38

mél : paniersbiodici@orange.fr

