

L'initiative
de la semaine

Les cueillettes Chapeau de paille, c'est parti !

PAR PATRICIA LABIANO
ILLUSTRATION MARINO DEGANO

EN CE BEAU MATIN de printemps, Catherina se rend dans l'une des 29 cueillettes Chapeau de Paille pour récolter elle-même, fruits et légumes de saison. À Viltain, sur le plateau de Saclay près de Jouy-en-Josas (78), Guillemette des Courtils dirige 50 hectares de plants de salades, radis, tomates cœur de bœuf, fruits rouges... « Nous faisons partie des premières cueillettes, raconte-t-elle. Mon père a été contacté au début des années 1980. L'idée venait d'Allemagne. Au-delà de l'intérêt que cela représente pour les particuliers, cette deuxième activité permet de faire connaître nos produits laitiers ». Elle reçoit 200 à 300 personnes en semaine, 700 à 800 le week-end. « Les consommateurs sont davantage soucieux d'acheter local » observe-t-elle.



Recevoir d'avril à novembre des consommateurs nécessite de l'organisation. À l'entrée de la cueillette, Catherina parcourt des yeux les prix affichés, par famille de produits, puis suit le parcours fléché. Elle parvient aux légumes de son choix et remplit la cagette donnée à l'accueil, qu'elle pose ensuite sur une brouette. Avant de choisir quelques belles pommes, et de couper des fleurs des champs pour en faire un bouquet. Une fois réglées ses emplettes, elle range le tout dans son coffre. Dans chaque cueillette, l'accent est mis sur la fraîcheur et le goût des produits. « Notre rôle est également éducatif avec les enfants qui voient ici comment les salades poussent », précise Guillemette des Courtils. Les prix sont attractifs. Gage de bonnes pratiques, les agriculteurs du réseau se rencontrent une fois par mois chez l'un ou chez l'autre et échangent expériences et bons tuyaux. Ils s'évertuent à sauvegarder les légumes anciens et privilégient fumier et composts végétaux, rotation des cultures afin de maintenir l'équilibre biologique des sols, arrosage au goutte-à-goutte pour réduire l'évaporation... Son panier rempli, Catherina emporte avec elle quelques recettes de cuisine pour accommoder les produits cueillis jusqu'à sa prochaine visite. ●

www.chapeaudepaille.fr ;
<http://www.viltain.fr/la-ferme,4>

Le bon geste Poules solidaires



Certaines communes ont pris l'initiative de distribuer des poules aux habitants afin de réduire le volume des déchets alimentaires. Une manière aussi de dépenser moins en céréales pour sa basse-cour. Tout est bon pour ces volatiles omnivores. Toutefois évitez les épiluchures de pommes de terre crues, d'oignons, de bananes, d'agrumes, de kiwis, les feuilles de poireaux et les fruits avariés.

FOTOLIA

Consommez malin Maison échangeable

Avec l'approche des vacances, vous êtes tenté par une escapade dans une capitale européenne, quelques jours à la mer, la montagne ou la campagne ? Pourquoi ne pas échanger votre maison ? En passant par un site spécialisé connu, vous limitez les risques de déconvenues. Une participation annuelle est demandée (à partir de 59 €). ➔ www.echangedemaison.com, www.trocmaison.com, www.intervac.fr, www.homelink.fr



SANDOR JACIAL - FOTOLIA