

On va partir maintenant dans un petit village du centre de la France dans le Cher à la découverte d'un domaine qui a fait le choix de se métamorphoser en ferme agroécologique.

À l'origine de ce projet, un couple qui a décidé de racheter les terres ainsi que le château du XVII<sup>ème</sup> siècle se trouvant sur ces terres et chez eux tout est bio : pas de produits phytosanitaires, seulement des vers de terre et une maîtrise parfaite de la bonne gestion des sols.

C'est notre rendez-vous « Bien à vous » et c'est avec Florence Bouquillat et Eric Mézil.

Des légumes qui viennent presque sans effort dans la main du maraîcher. Florent Lelu n'utilise aucun produit phytosanitaire, il plante ses poireaux en rangs serrés pour limiter les mauvaises herbes.

Avant d'être maraîcher, il a fait des études scientifiques : Florent Lelu est spécialiste des sols et il compte sur ses alliés naturels : les vers de terre.

- Ils vont aérer le sol, ils vont intégrer la matière organique dans le sol et ils vont du coup améliorer la fertilité des sols. Bah, en fait, c'est sur ces trois actions là qu'on va essayer de travailler pour que les vers de terre soient au mieux sur nos sols et fertilisent nos sols.

Cette parcelle d'un hectare appartient à Céline Martin-Min et sa famille.

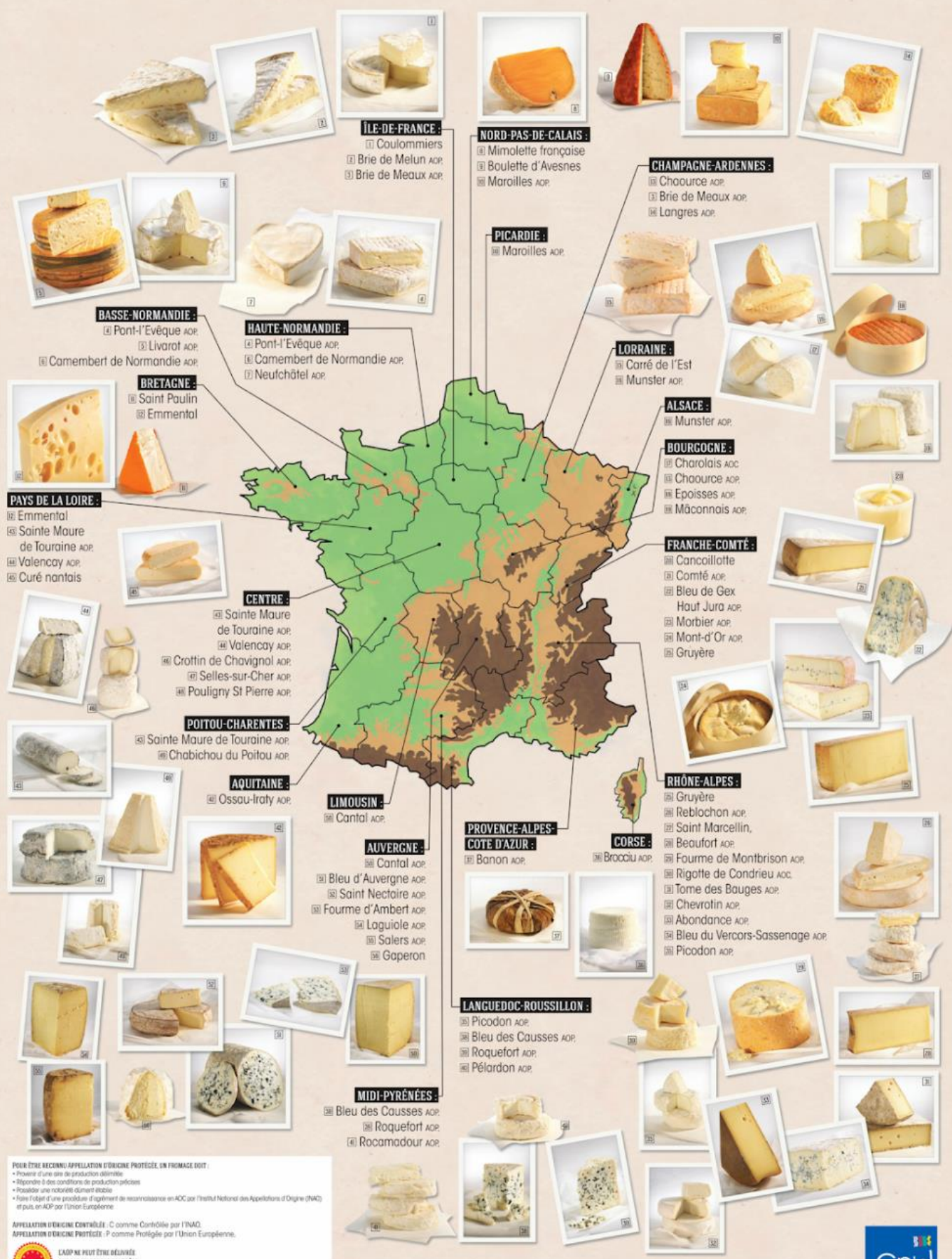
C'est leur deuxième saison de culture : fraise, rhubarbe ou céleri, ici tout est bio.

- On a une ferme qui aime bien essayer de nouvelles choses. On a à peu près 80 variétés de légumes qui sont plantées, ce qui est colossal. C'est une idée qu'on avait au début, on va voir si on va tenir dans la durée.

Ce n'est qu'une toute petite partie du domaine de Châteaufort une bâtisse du XVII<sup>ème</sup> siècle dont Céline Martin-Min et son mari sont tombés amoureux au début des années 2000.

- Avec mon mari on avait 27 et 28 ans on est tombés sur Châteaufort et on s'est lancés dans l'aventure au départ de la restauration de cet ensemble de bâtiments.

Un chantier qui dure depuis près de 20 ans et au fil du temps de la restauration du château et de ses peintures du XVII<sup>ème</sup> siècle, s'est greffé le projet d'un domaine dédié à l'agroécologie.



POUR ÊTRE REÇU EN APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE, UN FROMAGE DOIT :

- Provenir d'une zone de production délimitée
- Répondre à des conditions de production précises
- Posséder une renommée dûment établie
- Faire l'objet d'une procédure d'agrément de reconnaissance en AOC par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) et puis en AOP par l'Union Européenne

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : C comme Contrôlée par l'INAO.  
 APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE : P comme Protégée par l'Union Européenne.



L'AOP NE PEUT ÊTRE DÉLIVRÉE QUE PAR UN DOUBLE CONTRÔLE DE CES DEUX AUTORITÉS.

www.produits-laitiers.com



2011

1	2	3	4	5	6
*Camembert*	*Roquefort*	*Brie*	*Morbier*	*Crottin de Chavignol*	*Osso Iraty*
7	8	9	10	11	12
*Cantal*	*Maroilles*	*Tomme de Savoie*	*Comté*	*Valençay*	*Munster*
13	14	15	16	17	18
*Époisses*	*Ste Maur de Touraine*	*Boulette d'Avesnes*	*St Nectaire*	*Picodon*	*Brocciu*
19	20	21	22	23	24
*Bleu de Bresse*	*Vacherin*	*Beaufort*	*Mimolette*	*Gruyère*	*Fourme d'Ambert*

1	2	3	4	5	6
					
7	8	9	10	11	12
					
13	14	15	16	17	18
					
19	20	21	22	23	24
					



1	2	3	4	5	6
					
7	8	9	10	11	12
					
13	14	15	16	17	18
					
19	20	21	22	23	24
					