

# Asperges et fraises de "Grands prés"

Jean-Yves vous propose sa production dès ce mercredi

**A la ferme des Grands Prés, Jean-Yves et sa femme Bernadette vont vous proposer dès ce mercredi les asperges vertes qu'ils cultivent depuis 10 ans. Et dès le 10 mai, ce seront leurs fraises qui feront les délices de nos palais.**

Jean-Yves a 41 ans et vient d'une famille d'agriculteurs. Il a repris l'entreprise de ses parents, ses frère et sœur ayant préféré s'orienter vers d'autres domaines professionnels.

Quand il a commencé, il a continué comme son père à faire de la grande culture et de l'élevage, dans la tradition des fermiers de la région. Mais il y a 10 ans, il a décidé de se reconverter: sur les 90 hectares que compte sa ferme, il en consacre aujourd'hui 15 à la culture maraîchère.

Ses études de graduat en agronomie sont venues bien à propos pour réussir cette reconversion. Mais il lui a tout de même fallu se documenter avant de se lancer.

Il a tout d'abord testé la courge qu'il vend toujours à des grossistes.

Et puis, il s'est lancé dans la frai-



C'est Bernadette, la femme de Jean-Yves qui est chargée de la cueillette.

La mise des grands Prés est pratiquement cultivée sans traitement chimique: rotation d'emplacement tous les deux ans pour éviter de devoir procéder à la désinfection du sol, aucun pesticide à l'apparition des fruits. Ce sont des ruches de bourdons qui assurent la fécondation des fleurs. Une partie des plants est sous tunnels, l'autre en plein air. Et ce sont bien entendu des fraises de pleine terre. "La culture de la fraise me plaît beaucoup parce qu'on peut travailler la qualité, apporter une plus-value au goût."

Des fruits que notre fermier re-

prises, la culture est aussi très proche du bio: "C'est aussi un légume dont on peut travailler la qualité. En fait, j'ai réussi à tirer profit des avantages du traditionnel et de ceux du bio, en laissant de côté leurs contraintes".

Les asperges de la ferme de Liberchies sont tendres et parfumées à souhait. Elles ne sont vendues qu'aux particuliers. Jean-Yves les proposera à la vente dès ce mercredi matin. «

M. PAREZ

**À NOTER** Ferme des Grands Prés, 46, rue Neuve à Liberchies.

■ Il s'est également reconverti depuis quelques années dans le bio.

Il y consacre 7 hectares de ses terres.

Il cultive en été du brocoli, du fenouil, de la betterave rouge, du persil, des carottes et des racines de chicon.

Une récolte qui n'est cette fois pas destinée aux particuliers.

Les légumes sont conditionnés sur place, à la ferme, avant de partir vers des grossistes comme par exemple Pro Natura à Nivelles.

Les produits sont ensuite re-



Une ferme de 90 hectares. ■ D.G.

distribués dans les grandes surfaces ou dans les magasins spécialisés. «

M.P.



La récolte des asperges démarre aujourd'hui. Vente demain. ■ D.G.

## Salade de pommes de terre aux asperges

■ ■ Voici une façon originale de préparer les asperges vertes. Pour cette recette, il vous faut 400 g de pommes de terre Désirée, 350 g d'asperges vertes, 250 g de jambon blanc coupé en dés, 200 g de tomates cerises, 1 bouquet de ciboulette, 6 c. à soupe d'huile, 1 c. à soupe de vinaigre balsamique, 1 c. à café de moutarde forte, sel, poivre.

Faites cuire les pommes de terre avec leur peau 25 minutes,

épluchez, coupez en tronçons et faites cuire à la vapeur 10 minutes les asperges. Égouttez-les. Ciselez la ciboulette et coupez le jambon en dés. Pelez et coupez en tranches les pommes de terre. Dans un bol bien mélanger vinaigre, moutarde, huile, ciboulette, sel et poivre et versez sur les pommes de terre. Ajoutez les asperges, le jambon et les tomates. Remuez et mettez au frais 2 h au frigidaire.