



LE CAMPANIER

LES PANIERS 100% BIO, LANCE LA SAISON DE LA TOMATE FRANÇAISE !

La saison de la tomate française commence doucement et signe ainsi le retour de la tomate parfumée et bio ! **Dès le lundi 22 juin, Le Campanier proposera dans ses paniers des tomates françaises en provenance de ses producteurs-partenaires** historiques comme *Jardin de mon Père*, l'exploitation de la famille Marchand située à quelques kilomètres de Salon de Provence et celle de Jean Luc Chapeau dans le Maine et Loire. **Le Campanier se fournit ainsi auprès du *Jardin de mon Père* et de la famille Chapeau depuis plus de 10 ans.**

JARDIN DE MON PÈRE

Depuis 2008, cette ferme familiale produit exclusivement des légumes bio, dans le respect de la nature avec l'engagement de préserver les terres pour les générations futures. La famille Marchand travaille en accord avec ses valeurs : respect des sols et grande diversification des cultures. Les terres ne sont plus traitées, même avec des engrais bio : **« nous laissons faire la nature. Tout ce que nous ajoutons, ce sont des auxiliaires naturels comme la coccinelle. Tous les êtres vivants présents sur notre sol participent à l'équilibre de son écosystème. Nous n'ajoutons plus d'engrais bio, nous laissons faire la nature et elle nous le rend bien »**. La famille Marchand cultive ainsi des variétés de tomates anciennes dites de population*, au rythme des saisons. Les tomates du *Jardin de Mon Père* sont cultivées en pleine terre, en serres froides et en plein champ.

**NB : Les variétés population ont des caractères morphologiques et physiologiques variées. Ce sont des variétés non issues d'hybridation dont la grande diversité génétique leur permet de s'adapter à l'environnement. Il est possible de récolter leurs semences pour les semer année après année.*

Variété : Tomates anciennes



FAMILLE CHAPEAU

Jean-Luc Chapeau peut affirmer haut et fort n'avoir connu que l'agriculture biologique ! Les parcelles sur lesquelles poussent ses légumes n'ont jamais vu un produit chimique depuis les années 60. Le père de Jean-Luc a converti ses terres sur les conseils de Raoul Lemaire, pionnier et acteur de la mise en place d'une agriculture excluant tout produit chimique. C'est donc naturellement, avec le plus grand respect de son héritage, que Jean-Luc a repris les terres familiales en 1979. Depuis, ses enfants Céline et Cédric travaillent avec lui sur leurs 17 hectares ! **La ferme de la famille Chapeau cultive plus de 60 variétés de légumes par an dont les tomates grappes cultivées en pleine terre, en serres froides et en plein champ.**

Variété : Tomates grappes

Retrouvez la famille Marchand ici :

<https://www.youtube.com/watch?v=xhATH7mTrVo>

Retrouvez la famille Chapeau ici :

<https://www.youtube.com/watch?v=kb1DETW2NGo>

INFORMATIONS PRATIQUES

La tomate française sera disponible à partir de 22 juin dans les paniers Le Campanier.

Paniers légumes, fruits et mixtes à partir de 10€

livraison en points relais (gratuite) et à domicile (commande minimum 40 euros) en Île de France.

www.lecampanier.com

