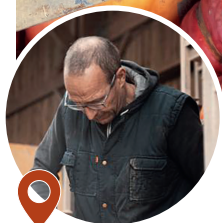




**Découvrez
l'exploitation
La ferme Cimetière**



**Interview avec
Denis Cimetière**
de la Ferme Cimetière

Pouvez-vous nous présenter votre exploitation ?

Notre ferme, située à Toufflers dans le Nord, est occupée par la famille depuis 1750. Nous proposons des produits de la ferme, du local, de saison. Tous nos légumes et céréales sont cultivés et parfois cuisinés de façon traditionnelle et sur place. Nous cultivons 15 hectares répartis

de la manière suivante : 1/3 en maraîchage, 1/3 en cultures fourragères et 1/3 en céréales. Cette diversité nous permet d'alterner les cultures dans les champs et tendre vers l'autonomie.

Quel type de méthode agricole pratiquez-vous ?

Nous pratiquons une agriculture raisonnée et nous tendons vers l'autonomie des ressources. Ainsi, nos céréales fournissent la litière et une partie de la nourriture de nos vaches alors que le fumier de nos vaches sert d'engrais dans les champs de céréales, la boucle est bouclée et la terre est préservée !

Comment commercialisez-vous vos produits ?

Nous avons toujours travaillé en vente directe à la ferme et nous travaillons avec

les Supermarchés Match depuis mars 2022. Nous sommes très heureux de ce partenariat qui met en valeur nos légumes, et notamment nos potirons !

Qu'est-ce qui fait la qualité d'un bon potiron ?

Un bon potiron est un potiron cueilli à maturité et consommé pendant la saison. Ils sont plantés en pleine terre en mai, puis récoltés fin septembre. Une fois cueillis, ils sont laissés quelques jours sur le champs pour sécher avant d'être ramassés à la main : ça fait toute la différence !

Et vous, quelle est votre façon préférée de déguster le potiron ?

Pour le potiron, nous le cuisinons souvent en soupe pour les soirées froides de l'automne. Rôti au four avec un filet d'huile d'olive, des épices et du fromage à raclette, c'est aussi délicieux et ça permet d'ajouter de la couleur au plat préféré de l'hiver ! ■

