

**LE TRONQUAY** - Maraîchers bio au hameau Montirly

# David Fourey et Clarisse Hubert sur le marché de Noron chaque jeudi

Clarisse Hubert et David Fourey ont installé leurs serres et cultures bio au printemps 2011 avec vente sur place au hameau Montirly. Désormais, ils font les marchés.

Aujourd'hui, les maraîchers produisent de nombreuses variétés anciennes mais jamais d'hybrides. « *Nous donnons plus d'importance au goût qu'à la productivité* » explique David Fourey. Parmi quelques-uns des légumes proposés par le couple : les tomates de saison comme la tomate ananas, la noire de Crimée (plus sucrée) ou la Green Zebra (ferme et acidulée) et toutes les actuelles. Le client retrouve des



Clarisse Hubert et David Fourrey dans leur champ de courges.

panais, rutabagas, topinambours, haricots, les navets boule d'or (plus sucrés que le navet normal). Des légumes peu connus mais

qui prennent de l'ampleur comme les radis « glaçon », longs, frais en goût et juteux ou la betterave « crapaudine »,

David et Clarisse ne font que des légumes de saison et travaillent de plus en plus avec des restaurants locaux ou la « Ruche qui dit oui » de Saint-Lô et Caen.

Désormais, ils ont décidé de vendre leur production sur les marchés alentour : le jeudi de 17 h 30 à 19 h 30 à côté de la mairie de Noron-la-Poterie, le samedi matin sur le marché de Bayeux et le dimanche matin sur le marché de Caen. Le vendredi, de 17 h 30 à 19 h 30, ils vendent sur place, sur leur terrain sis route de Campigny.

**Contact :** [legumesbio.letronquay.fr](http://legumesbio.letronquay.fr) (boutique en ligne) ou au 02.31.22.95.94.