

Le cresson bio, un retour aux sources



1/ C'est dans la Juine, une eau de source riche en oligo-éléments, que le cresson, plante semi-aquatique puise ses propriétés.

2/ En mai, le cresson sélectionné par Serge sera secoué sur une bache pour récupérer les graines qui seront ensuite semées à la main à la fin de l'été.

3/ Le cresson bio doit s'accorder avec la nature et parfois en être sa victime : l'altise est un des parasites les plus courants du cresson.

4/ Avant la récolte, le rouleau permet de faciliter la coupe en donnant un même sens à toutes les tiges du cresson.

5/ La récolte du cresson n'a pas beaucoup changé depuis un siècle et demi. Orian et Serge, les pieds dans l'eau, coupent le cresson avec un couteau six semaines environ après le semis.

6/ Après avoir été coupé et mis en botte, le cresson est pré-lavé avant d'être envoyé sur les marchés.

Candidature N°49 du Concours Photo des Terroirs Bio de France

" Le cresson de Fontaine est un des légumes verts les plus riches en minéraux, en anti-oxydants et en vitamines. Merville-en-Essonne (91) avec 40% de la production nationale est la capitale du cresson. Serge Barberon et son fils Orian m'ont fait découvrir ce produit méconnu qu'ils cultivent dans le respect de la tradition et de la nature. "

Sébastien Robert



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE
ET DE LA FRANCE

