

Gérant : Patrice Rouillard

Main d'œuvre : 14 salarié(e)s permanents
15 saisonnier(e)s

Production : certifiée GLOBALG.A.P depuis 2018 et HVE3 depuis 2022

Depuis 1966, les Fraises : Dream, Gariguettes, Cirafine, Mariguette, Anabelle, sélectionnées pour leurs qualités gustatives et conditionnées en barquettes ou à venir cueillir (2022 : cueillette ouverte à partir du 14 septembre).

Depuis plus de 30 ans, les légumes anciens : rutabaga, Panais, Radis Noir, butternut, potimarron, courge spaghetti, mini-pastèque, rhubarbe, poivron, en panier ou au détail.



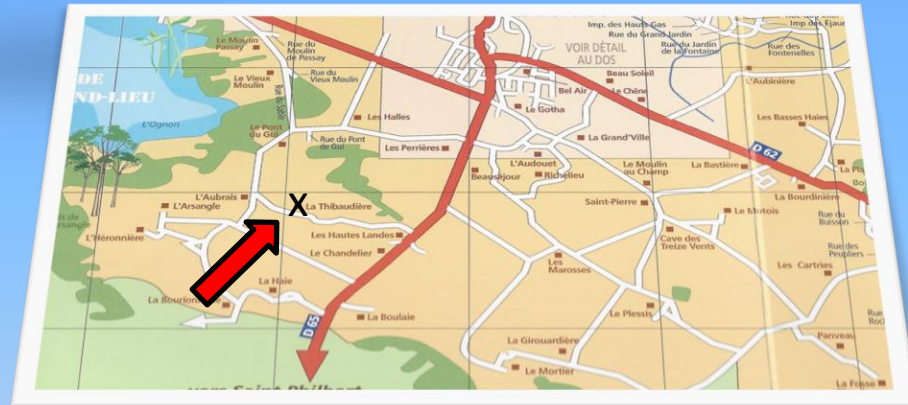
Surface : 3 ha sous abris plastiques froids (fraises) et 57 ha de légumes de plein champ :

- ❖ Rutabagas : 15 hectares
- ❖ Panais : 20 hectares
- ❖ Radis noir : 8 hectares

Grandes cultures (céréales) + jachères pour les rotations



LA FRAISERAIE DU LAC



VENTE DE PRODUITS LOCAUX :

15 La Thibaudière, 44118 La Chevrolière, Tel : 06 40 31 32 91

Mercredi 9h-12h et 14h-18h30

Vendredi 9h-12h et 14h-18h30

Samedi 9h-12h

Vente en ligne et retrait à l'exploitation : <http://marche-du-lac.fr>

<http://www.facebook.com/marchedulac>

