

Légny, les légumes du jardin

Sur sept hectares de maraîchage, le Jardin Elginois joue sur plusieurs tableaux, de la culture à la transformation.

Sur la commune de Légny, Michèle, Alain et Aurélien Rattou sont associés en GAEC qu'ils exploitent sur une surface de sept hectares en maraîchage. Deux personnes sont employées à plein temps : Amandine, l'épouse d'Aurélien, qui assure la vente au magasin de Légny, et Daniel qui reste sur l'exploitation et qui forme les stagiaires.

Tous les légumes vendus par le Jardin Elginois sont cultivés sous serres et en plein champ sur l'exploitation, mis à part l'ail qui vient de la Drôme.

On y trouve tous les légumes de saison et des produits transformés, par exemple trois sortes de soupe, des conserves de cardons et de salsifis.

Pour les traitements, les exploitants pratiquent la lutte

intégrée en réintroduisant les prédateurs naturels. Ils sont d'ailleurs "exploitation expérimentale" d'un centre de recherche, le SERAIL, qui teste chez eux à la belle saison le résultat de ses recherches. Le GAEC produit aussi des plantes à fleurs et des plançons.

Le Jardin Elginois occupe une partie de halle des Ponts-Tarrets, à côté du Relais des saveurs, mais il va déménager pour aller s'installer à l'autre extrémité, à la place de la fontaine, dans un local plus spacieux.

Michèle et Alain assurent la vente sur les marchés au Bois-d'Oingt le mardi, à Charbonnières le jeudi et à Châtillon-d'Azergues le samedi.

