

Légumes Fabert



Entreprise
Romilly-sur-Andelle

Une bonne alimentation est la clé d'une bonne santé. Manger des produits frais et de saison nous permet de prendre soin de nous. Pour nous y aider, en Lyons Andelle, il y a les *Légumes Fabert*. Cette exploitation familiale, récolte et propose depuis 1976, des légumes en vente directe à la ferme. D'août à juin, Emilie et Vincent font pousser une cinquantaine de variétés que l'on retrouve, sans intermédiaire, dans leur boutique située à Romilly-sur-Andelle. Nous sommes allés sur place pour découvrir leur exploitation et connaître leur démarche.



Qui êtes-vous??

Nous sommes Emilie et Vincent Fabert et nous sommes agriculteurs maraîchers.

Les Légumes Fabert c'est une histoire de famille, parlez-nous de son histoire??

Emilie?: Ce sont mes beaux-parents en 1976 qui ont débuté la vente de légumes sur l'exploitation. Il y avait donc déjà un magasin ce qui était assez précurseur au regard de l'époque. Mon beau père était maraîcher et ma belle-mère était issue d'une famille d'agriculteurs.

Quand nous avons repris l'activité avec mon mari, j'ai décidé de garder la partie maraîchère puisqu'on sentait bien que la vente en directe revenait dans la tendance des consommateurs. Cela fait à peu près 10 ans que nous avons relancé pleinement cette activité en passant de 1,5 et 4 hectares de légumes.

Quels produits proposez-vous??

Chez les Légumes Fabert on propose des légumes de saison. Sur toute l'année il y a une cinquantaine de variété de légumes différents dont les tomates, poivrons, aubergines, salades pour l'été, céleris, carottes, navets, radis noir, courges pour l'hiver.

90% de nos récoltes se retrouvent directement dans notre magasin. Le reste part chez des revendeurs, vente à la ferme, restaurants et comités d'entreprise, qui sont dans un périmètre proche entre l'Eure et la Seine Maritime. Nous fournissons également le restaurant scolaire de Charleval.

Au magasin, nous sommes également revendeurs de certains produits tels que des yaourts, du miel, de la charcuterie, la bière de la micro-brasserie de l'Andelle à Pont-Saint-Pierre, les boissons à base de pommes des Vergers d'Orgeville ou [le pain au levain de chez Pépain à Letteguives](#). L'ensemble des produits proposés vient d'un périmètre proche étendu sur le nord-ouest de la France.

Depuis un an, nous proposons également, à la demande des clients, des fruits. Nous sélectionnons uniquement des produits français?: clémentines, kiwi, bananes...



Quelle est votre particularité??

Je pense que notre particularité c'est d'avoir à la fois l'activité céréalière et maraîchère. Cette combinaison d'activités est assez rare. On possède 250 hectares de céréales sur un secteur d'Alizay à Fleury-sur-Andelle, en plus des 4 hectares pour l'activité maraîchère.

Le mix exploitation céréalière et maraîchère rythme aussi l'activité du magasin. Nous fermons tous les ans du 15 juin au 15 août afin de nous concentrer prioritairement sur la moisson qui est une activité dense à cette période de l'année. Nous sommes parfois à contre-courant d'un maraîcher «?classique?» mais cela nous permet d'être ouvert le reste de l'année et de proposer ainsi des légumes à nos clients l'hiver.

Appliquez-vous une démarche durable sur votre exploitation??

Sur l'exploitation, nous sommes sur une démarche raisonnée. C'est-à-dire que nous appliquons un passage de traitement phytosanitaire uniquement si le légume en a besoin. Pour nos plantations sous serre, en revanche, aucun traitement n'est appliqué, nous utilisons des auxiliaires. Et puis comme tout bon maraîcher, on bine, et on désherbe à la main.

Combien êtes-vous à travailler sur l'exploitation??

Nous travaillons tous les deux sur l'exploitation. Mon beau-père nous aide aussi et nous avons un apprenti et la présence régulière de stagiaire en plus. C'est important pour nous d'accueillir des jeunes qui souhaitent découvrir le métier. Les stages permettent de transmettre et de former nos jeunes.



Organisez-vous des événements ou temps forts dans l'année??

Nous organisons un marché d'automne sur la première quinzaine de novembre. C'est l'occasion d'accueillir nos partenaires que l'on retrouve en boutique mais aussi des producteurs de vins, de champagnes...

Parlez-vous des différents aspects de votre métier.

Tout commence par la préparation du sol dans lesquels nous viendrons planter et semer des graines et des plants.

Nous avons des planteuses, de deux ou trois rangs, pour les plants de salades, choux..., et un semoir petites graines calibrés qui nous permet de semer mécaniquement à l'extérieur. Dans les serres en revanche, la plantation se fait à la main.

L'entretien des récoltes se fait à la main ou de façon mécanique jusqu'à ce que la plante soit suffisamment grande pour se « gérer » seule.

La récolte se fait de manière régulière. Afin d'approvisionner le magasin, nous cueillons et lavons nos légumes toutes les semaines afin de proposer du frais en permanence à nos clients.

Au final nous avons essayé autant que possible de nous moderniser afin d'alléger la dureté du métier.

Que préférez-vous aujourd'hui dans votre métier??

C'est la satisfaction de planter, semer nos légumes, les récolter, les vendre nous-même et de nourrir les gens sur une quinzaine de kilomètres aux alentours. On les voit revenir chaque semaine en boutique et donc on se dit qu'on fait bien notre travail.

Votre coup de cœur?sur le territoire.

La côte des deux amants?! Nous avons la chance d'être au pied de ce panorama qui change de visage à chaque saison et selon le temps. Et puis Romilly-sur-Andelle est une commune où il fait bon vivre et nous avons tout au pied de la porte.



Légumes Fabert

943 Rue de la Libération
27610 Romilly-sur-Andelle
02 32 49 75 87
legumesfabert@outlook.fr

Horaires du magasin :

Jeudi : 15h30 – 18h

Vendredi : 10h – 18h30
Samedi : 09h30 – 12h30