

Des légumes bio et nutritifs

[Home \(https://www.lavenir.net\)](https://www.lavenir.net) > [Régions \(https://www.lavenir.net/regions\)](https://www.lavenir.net/regions) > [Verviers \(https://www.lavenir.net/regions/verviers\)](https://www.lavenir.net/regions/verviers) > [Malmedy \(https://www.lavenir.net/regions/verviers/malmedy\)](https://www.lavenir.net/regions/verviers/malmedy) - Hier à 06:00 - Caroline BEAUVOIS - L'Avenir

🕒 Lecture 2 min.

a



«C'était un rêve qu'on avait depuis longtemps, on voulait un projet qui ait du sens»
'Epicerie des champs

Avec une nouvelle serre mobile, l'Épicerie des champs est prête à proposer un grand choix de légumes bio et locaux.

Depuis 2016, les maraîchers Noëlle Vliegen et Gilles Abinet, de l'Épicerie des champs à Malmedy, ont fait le grand saut: celui du maraîchage. «On est tous les deux agronomes de formation. C'était un rêve qu'on avait depuis longtemps, on voulait un projet qui ait du sens», raconte Noëlle Vliegen.

Le maraîchage sur sol vivant

«Nous pratiquons le maraîchage sur sol vivant. C'est une technique innovante qui permet de produire des légumes savoureux, avec d'excellentes propriétés nutritives, tout en respectant la vie du sol, explique la maraîchère. Concrètement, on couvre le sol avec du paillage. Et donc la vie du sol, les micro-organismes, les vers de terre, les autres champignons... sont bien respectés. Le sol est ainsi beaucoup plus riche et il sèche moins en été quand il fait chaud.»

Une nouvelle serre mobile

Depuis peu, le couple a fait l'acquisition d'une serre mobile, de 28 m sur 8 m. *«Elle peut être déplacée sur trois parcelles différentes, pour avoir une bonne rotation des cultures et avoir ainsi un grand choix à proposer aux clients.»* Celle-ci vient s'ajouter aux trois autres serres fixes, et à la production de plein champ, sur leur parcelle d'un demi-hectare.

45 légumes

À cette époque, la verdure s'y multiplie, tout comme les légumes feuilles et racines. *«On va progressivement vers les cultures d'été avec les tomates, concombres, poivrons, courgettes et les haricots.»* En automne arrivera alors le moment des courges, dont la courge Patidou *«très sucrée et très appréciée en velouté ou hachis Parmentier.»*

Le couple produit plus de 45 légumes différents, ainsi que quelques petits fruits: groseille, cassis, pastèque... *«Pour le reste, on travaille avec des producteurs du pays de Herve et de Wallonie.»*

Car depuis 2018, le couple invite ses clients à venir se fournir dans leur épicerie, en plein centre-ville. Une manière de conjuguer leurs deux passions, sourit Noëlle Vlienge: *«Cultiver des légumes 100% bio, local et zéro déchet, et avoir le contact avec nos clients, tout en proposant un autre choix de produits répondant à nos valeurs, de producteurs de la région.»*

Mais ce qui motive surtout le couple, c'est le retour de leurs clients. *«Nos clients nous disent souvent, qu'ils ont retrouvé le goût des légumes de leur grand-père ou encore que les tomates ont ici vraiment du goût.»* De quoi faire sourire le couple de passionnés, qui s'épanouissent au milieu des champs.

L'Épicerie des champs, Rue Neuve 29. Tél: 0471 54 43 48 www.lepicieriedeschamps.be
(<http://www.lepicieriedeschamps.be>)

L'ACTUALITÉ DE MALMEDY ([HTTPS://WWW.LAVENIR.NET/REGIONS/VERVIERS/MALMEDY](https://www.lavenir.net/regions/verviers/malmedy))

([HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/PAGES/MALMEDY-TOUTE-LACTU/203101203124013](https://www.facebook.com/pages/malmedy-toute-lactu/203101203124013))