

## **Les vergers de Barry**

Écrit par Communication

Dimanche, 16 Décembre 2012 18:34 - Mis à jour Mardi, 23 Juin 2015 12:40

---

### **Vergers de Barry**

Jean-charles Mahieu et ses garnds enfants. La responsable des commandes est sa fille Mathilde

Bois de la Haye, 3 à 7534 Barry Tel : 0475 82 18 82 [matmahieu@skynet.be](mailto:matmahieu@skynet.be)

**Produits à la commande** : Fruits

**Rythme des commandes** : Une semaine sur deux.

**Magasin**: le lundi de 16h à 18h

le mercredi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h

le samedi de 9h à 13h

**Leur site internet** : <http://www.vergersdebarry.be>

**Remarque pour la tournée** :

La commande est à payer au moment de l'enlèvement en liquide. Pour plus de facilité pour la compta, nous demandons au permanencier de payer de sa poche, le montant sera ensuite ajouté à son compte.

### Infos issues du site :

#### "La culture FRUITNET

Depuis 2002, date de la reprise du verger, nous cultivons selon les principes de la lutte intégrée.

En 2009, nous avons choisi d'aller plus avant dans notre démarche en adhérant au cahier des charges Fruitnet.

Cela signifie que nous produisons nos fruits de la manière la plus respectueuse possible pour la nature et le consommateur.

L'usage de méthodes biologiques est privilégié à chaque instant, le recours aux pesticides chimiques ne doit être qu'une solution de dernier recours.

Le principe même de la méthode est de laisser faire la nature et de l'aider dans son travail. Tout est fait pour trouver un juste équilibre entre nuisibles et utiles. Bien sur cela entraine certaines contraintes pour le producteur; il faut accepter un certain quota de "dégat" sur les fruits, et cela engendre des couts de productions plus élevés.

Outre la protection de la récolte, la démarche Fruinet s'accompagne d'une protection du verger et de son écosystème, nous favorisons le nidifications des oiseaux et des rapaces, les fauches sont effectuées en rotations pour favoriser le développement de fleurs et pour ne pas détruire insectes et gibiers, etc..."

**Poires** : Durondeau - Beurré - Doyenné - Conférence

**Fraises en mai**

### Cerises fin mai, début juin

#### Pommes :

##### Cox

Les pommes de cette variété sont petites, avec une peau jaune-verdâtre assez épaisse, striée de bandelettes rouge orangées. La chair est croquante, ferme, juteuse et finement acidulée. Disponible de septembre jusqu'au printemps.

##### Jonagold : d'octobre à l'été

Des odeurs de pomme mûre et des arômes de poire qui imprègnent sa chair juteuse et sucrée. Forte de ses arômes fruités, surtout de poire, la Jonagold se taille un franc succès en matière de tarte.

Le sucré, le moelleux et le fondant des pommes enchantent les assiettes.

Même réussite en pomme au four où elle est très appréciée pour son goût prononcé, son bon équilibre sucré-acide et sa chair moelleuse.

En bref, une pomme sans pépins pour toutes les envies !

##### Elstar :

Ses joues rouges illuminent les rayons. Le goût de cette variété est fruité, plutôt sucré, avec peu d'acidité. Disponible d'octobre à avril.

## Les vergers de Barry

Écrit par Communication

Dimanche, 16 Décembre 2012 18:34 - Mis à jour Mardi, 23 Juin 2015 12:40

---

Boskoop : entre octobre et mars

Que cache-t-elle sous sa peau mate, ses formes rondes et sa robe striée où se mêlent le jaune, le vert, le rouge et le brun ?

Réponse : une chair blanche où se niche des arômes plutôt verts, peu sucrés, marqués d'agrumes et d'acidité... pour se faire plaisir!

En tarte, mêmes atouts : elle fait la part belle à l'acidulé et ses tranches moelleuses enchantent les amateurs.

Ce qui n'est pas le cas en pomme au four ! Alors, tarte ou croque : de quel côté la Belle vous fera-t-elle pencher ?