



Un Lit au Pré®



Réveil nature...



<http://www.unlitaupre.fr/>



L'oignon doux des Cévennes,
de nos terrasses à votre table...



SCA ORIGINE CÉVENNES
ROUTE DE VALLERAUGUE
30570 ST ANDRÉ DE MAJENCOULES
standard: 04 67 82 50 64

Boutique ouverte au public :
du 15 août au 15 décembre, le week-end de 10h à 19h
et du 16 décembre au 14 août, le week-end de 14h à 19h



Prière de ne pas jeter sur la voie publique

La nature respectée

centaine de coopérateurs. Les performances du matériel utilisé répondent à des commandes importantes dans des délais courts. Une chambre froide sécurise les stocks dans les meilleures conditions de température et d'hygrométrie. Douze personnes s'affèrent aux tâches de réception, de calibrage, de conditionnement, de préparation de commande, d'expédition. Le directeur, un secrétaire comptable et l'ensemble de l'équipe s'emploient chaque jour, à mettre toute la rigueur que l'on doit à ces produits. Une logistique maîtrisée : chaque matin, en saison, les producteurs sont présents pour le déchargement de leurs lots, réceptionnés le matin et expédiés en début d'après-midi.



Un programme de recherche est mis en œuvre portant sur la qualité du produit, le respect de l'environnement et l'analyse des données technico-économiques de chaque exploitant. La coopérative dispose d'un réseau de stations météorologiques. Les données recueillies permettent de faire fonctionner un réseau d'avertissement afin d'optimiser la protection phytosanitaire des cultures dans le cadre d'une agriculture raisonnée. La problématique de l'eau est traitée grâce à la création de bassins de stockage qui fournissent 36% des besoins en irrigation. Un maintien strict de la variété par sélection des plants et des semences lui garantit toutes ses qualités qui sont ensuite préservées aux différents stades d'une culture restée essentiellement manuelle sur de petites parcelles.

Un programme de formation est proposé aux adhérents sous forme de réunion de groupe tout au long de l'année. Pour assurer la traçabilité, chaque parcelle est identifiée et fait l'objet d'un suivi au moyen d'un cahier de culture sur lequel sont notées l'ensemble des interventions réalisées.

Un outil de travail

La station suit le rythme des saisons des produits. Elle fonctionne de mi-août à avril. Le matériel de conditionnement est toujours adapté aux produits traités, apportés par une