

# DRIVE DUERNOIS PRODUITS LOCAUX

## NOUVEAUX PRODUITS

**Nouveauté pour ce printemps 2022** : nous avons le plaisir de pouvoir proposer des fruits et jus de fruits du Gaec des Loges de Saint Didier sous Riverie

**Également à venir en mai** : légumes Bio de Nicolas Barbin

**Présentation du Gaec des Loges par Sandrine Gonon** :



*L'exploitation est située dans les coteaux du Lyonnais à Saint Didier Sous Riverie au hameau de l'Arzelier. A 600 mètres altitude, le paysage se caractérise par une alternance de plateaux, coteaux et vallons. Le paysage est composé de petites parcelles en polyculture (vergers, maraichages, prairies, bois).*

*Il s'agit d'une exploitation d'origine familiale.*

*Le Gaec des Loges a été créé en 2004 lors de mon installation. Auparavant mon père exploitait en individuel depuis les années 80 suite au départ en retraite de mon grand-père qui a constitué l'exploitation au retour de la guerre en 1946. A partir d'une maison que lui avait achetée mon arrière-grand-père avec quelques parcelles.*

*Dans la campagne on trouve de nombreuses petites loges en pierres, jadis elles servaient à se mettre à l'abri en cas d'intempéries ou au stockage des outils. D'où le nom Gaec des Loges.*

*Nous produisons cerises, cassis, groseilles, pêches, nectarines, abricots, prunes, poires, pommes.*

*Nous sommes en culture raisonnée. Nos interventions sur le verger se limitent au strict minimum en fonction des avertissements agricoles que l'on reçoit chaque semaine.*

*On choisit les variétés en fonction de leur résistance aux maladies exemple sur les pommiers avec les variétés résistante tavelure.*

*On n'utilise pas d'engrais azoté. On fait des épandages de fumier de bovin pour recharger les sols en matière organique pour reminéraliser le sol et favoriser les vers de terre.*

*On désherbe une fois par an sur le rang entre rang, on travail le sol ou bien on fauche l'herbe.*

*On intervient préventivement sur les maladies cryptogamique (champignons...) On surveille l'évolution des populations d'ennemis en on intervient que si le seuil de tolérance est dépassé.*

*La récolte reste une opération entièrement manuelle.*

**INFOS PRATIQUES** : Pour passer votre commande rendez-vous sur : [www.le-lyonnais-drive.com/drive/drive-duerne](http://www.le-lyonnais-drive.com/drive/drive-duerne)

Les commandes sont ouvertes du samedi au mercredi minuit.

Jour et horaire de retrait : chaque vendredi de 16h30 à 19h

Lieu de retrait : ancienne école de Duerne, rue des écoles

Pour toute question sur votre commande, ou besoin d'aide pour commander ?

Contactez directement l'équipe des producteurs : coordonnées disponibles dans la rubrique « Producteurs » du site : <https://www.le-lyonnais-drive.com/commerces>