



SELF-SERVICE devant la ferme



AGRICULTURE PER

Notre exploitation suit les directives des Prestations Ecologiques Requises.

Les traitements ne sont effectués que si le seuil de maladie, de mauvaises herbes ou d'insectes menace la culture.



SITUATION ET PLAN



Sortir de l'autoroute à Areuse.
Suivre la direction de Cortailod.
Prendre la première à gauche en direction de la **Plage de Boudry**.
Arrivé à l'arbre isolé, au milieu de la plaine, bifurquer à gauche.

Vous y êtes presque ! C'est la ferme entourée de grands arbres.

DOMAINE DES PRÉS D'AREUSE
QUENTIN DUCOMMUN

~ www.aduco.ch/ferme ~

VENTE À LA FERME

FAMILLE DUCOMMUN



LES PRÉS D'AREUSE

Disponible en self-service toute l'année

- Pommes de terre
- Huile de Tournesol
- Huile de Colza
- Huile de Pavot
- Noix ...





Nos huiles

Depuis 2005, nous proposons de l'huile de Colza ainsi que de l'huile de Tournesol. Le pressage s'effectue directement au domaine, avec nos graines.

L'huile étant pressée à froid, elle garde toute sa saveur et tous ses bienfaits. Elle doit être utilisée sans cuisson.

L'huile de colza est très riche en Omega-3. Elle est dite diététiquement parfaite et est excellente pour accompagner salades, crudités, fromage blanc...



L'huile de tournesol est riche en Omega-6 et vitamine E. Elle est recommandée contre les maladies cardio-vasculaires et protège le système nerveux. On l'utilise pour les salades, les crudités...



L'huile de pavot a un petit goût de noisette et est gustativement parfaite.

Nos huiles ne sont pas filtrées, ce qui explique les petits dépôts au fond de la bouteille.

Domaine des Prés d'Areuse

Pommes de terre

En self-service à la ferme toute l'année



Vente au domaine, en sacs de 5 kg, 10 kg et 25 kg.

La récolte des pommes de terre "nouvelles", démarre début juin. En novembre, nous préparons les pommes de terre pour le stockage.

Nous cultivons plusieurs variétés : Bintje, Désirée, Lady Felicia, Agria, Charlotte, Victoria, ou Urgenta.

Noix (octobre à décembre)



Après le ramassage, les noix sont lavées à l'eau claire puis séchées. La vente se fait en petits sacs de 1 kg ou 3 kg.

Vous avez la possibilité de ramasser les noix vous-même, sous les arbres, tous les samedis d'octobre entre 10h et 17h.



Courges

En automne, découvrez plusieurs variétés de courges et de coloquintes pour la consommation et la décoration.



Paille et foin

Nous vous proposons des petites bottes d'environ 15 kg.



~ www.aduco.ch/ferme ~

Quentin Ducommun, *Les Prés d'Areuse*,
2015 Areuse, quentin@aduco.ch
078 862 40 77 - 032 841 73 33