

PRODUCTEUR

FERME DE BOUSSENTIN



LES PRODUCTEURS

Teddy et Anthony Villanneau

PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

- Lentille verte, pois chiche, pois cassé, farine de blé, de sarrasin, de petit épeautre, huile de tournesol et de cameline

Points de vente :

- A la ferme
- Plaisirs Fermiers / Biocoop / L'eau Vive
La Clef des Champs / Coop de Vouillé
- Gamm Vert / Les Ruralies
- Mojettes et cie (Niort)
- Au Petit Marché

ADRESSE DE L'EXPLOITATION

7, route de Niort
79230 Vouillé

INFORMATIONS

06 35 41 46 32
boussentin@laposte.net

<https://fr-fr.facebook.com/lentilles.vertes.de.boussentin.bio/>



Localiser ce producteur
en cliquant ci-dessous :



PRÉSENTATION DES PRODUCTEURS

Voilà une légumineuse que l'on a plus l'habitude de voir dans notre assiette que dans un champ. Réputée depuis l'Antiquité pour sa haute teneur en fer (7 fois plus que les épinards) et en protéines, la lentille verte est cultivée depuis 2004 sur les terres de Jean-Michel Villanneau, sur 5 ou 6 ha pour débiter et sur 30 ha aujourd'hui. La qualité est de mise puisque la ferme est labellisée BIO depuis 2000 pour toutes ses productions : féverole, cameline (huile pour cosmétique), haricot vert, lin, pavot, épeautre, orge, avoine, phacélie, moutarde et bien sûr les lentilles vertes.



Avec en moyenne 40 à 45 t de production de lentilles chaque année, Jean-Michel et ses deux fils, Anthony et Teddy, vendent leur récolte en coopérative mais fournissent aussi de nombreuses cantines des environs et le restaurant d'une grande mutuelle niortaise. La récolte s'effectue en général courant juillet, puis le grain est trié sur place puis effectuée un séjour de plusieurs semaines en chambre froide pour éliminer tout parasite, notamment la bruche, petit coléoptère dont la larve est friande de la précieuse graine.

Au début de l'automne, la lentille est mise en sachet, prête à être commercialisée et savourée. N'hésitez pas à visiter la page facebook de la Ferme de Boussentin pour connaître toute son actualité !

