



LE CLOS DE FLORE



Über den Betrieb

In der herrlichen Provence lebt Serge Fluet mit seiner Familie. Gemeinsam mit seinem Sohn Guillaume betreibt er einen nicht zu kleinen, landwirtschaftlichen Betrieb. Anfangs stand Serge der biologischen Landwirtschaft sehr skeptisch gegenüber. Erst 19 Jahre, nachdem er seinen Betrieb mit dem schönen Namen LE CLOS DE FLORE gegründet hat, hat er sich 2008 dazu entschlossen, auf Bio umzustellen – er hat es nicht bereut!

Familie Fluet beschäftigt 4 festangestellte Mitarbeiter und 5-6 Saisonhelfer. Die von ihnen produzierten Produkte gehen in der Hauptsaison, also im Winter, zu gut 70% an SCHRAMM. Der Rest verkauft Serges Frau im Hofladen direkt vor Ort, der 3x die Woche geöffnet hat - zusammen mit weiteren, regionalen Bio-Produkten. Zur Düngung nutzen Serge und Guillaume, wie fast alle Anbauer in der Provence, überwiegend Kompost. Für die Biodiversität und zum Schutz vor dem Mistral, dem typischen Fallwind der Provence, pflanzen sie viele Bäume und Pflanzen am Rande der Felder an. Sie beheimaten auch viele Nützlinge, die ihnen bei der Ungezieferbekämpfung sehr behilflich sind.

Produkte & Anbaufläche

Die Anbauflächen von Serge liegen im Süden Frankreichs im schönen Städtchen „Tarascon“, nahe der Stadt Avignon am Ufer der „Rhône“. Mit seinen Mitarbeitern bewirtschaftet er hier 14 ha Land. Davon sind 4 ha Tunnel mit Salaten, Petersilie, Feldsalat und Spinat und 10 ha Freiland mit Artischocken, verschiedenen Kohlsorten wie Blumenkohl, Endivien und weiteren Produkten. Als Fruchtfolge baut er im Sommer saftige Charentais- Melonen an. 2 Gewächshäuser (ca. 2400 m²) nutzt er für den Anbau von duftenden Erdbeeren. Diese sind jedoch nur für den heimischen Markt bestimmt.

Besonderheiten

Die Fluets sind Mitglied bei VERTE PROVENCE. Die 1996 gegründete Erzeugergemeinschaft hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Verbrauchern hochwertige Qualitätsware mit eigener Verpackung und unter einem eigenen Markennamen anzubieten. Die Zusammenarbeit fördert nicht nur den technischen und ökonomischen Austausch, sondern durch regen Informationsaustausch auch die grundlegende Weiterentwicklung der einzelnen Mitglieder der Gruppe.

Die Provence ist eine Region im Südosten Frankreichs, die sich vom linken Rhôneufer bis nach Italien erstreckt. Alle Mitglieder der Vereinigung haben ihre Anbauflächen im Norden des Departements Bouches-du-Rhône. Die mittlerweile 18 Erzeuger konzentrieren sich auch regional typische Haupt-Produktionszweige wie die Baumzucht (Äpfel, Birne etc.), sowie Freiland- und Tunnelware (Tomaten, Salate etc.).

Das provenzalische Klima kann recht rau sein. Zwar gehört die Provence mit rund 3000 Sonnenstunden im Jahr zu den wärmsten Regionen in Frankreich, der Herbst kann aber sehr regenreich und der Winter recht kalt und trocken sein. Der Mistral, ein kalter Nordwind, bläst dort durchschnittlich an 100 Tagen mit einer Windgeschwindigkeit von rund 120 km/h. Er ist den Erzeugern Freund und Feind zugleich: zum einen müssen die Anbauer Teile ihrer Felder durch die Pflanzung von Hecken und Bäumen schützen, zum anderen trocknet der Wind die durch die häufigen Regenfälle nassen Kulturen und begrenzt so die Ausbreitung von Krankheiten

Zertifizierungen

LE CLOS DE FLORE ist EG Bio -zertifiziert.

www.verte-provence.com