Jéremy jeune maraîcher bio



C’est dans la zone vallonée du Tarn et Garonne que Jeremy a décidé de s installer .

A Meauzac, sur la plaine paisible qui longe le Tarn, il établit son QG.

Il l’avoue quand il a été prêt, après l’obtention de son brevet professionnel d’exploitant agricole, à s’installer il a eu de la chance.Le terrain agricole en face de chez lui se libère de son locataire et cherche une âme généreuse et motivée pour continuer a l’exploiter. Il saisit l’opportunité.

Le terrain est irrigué, reste à installer les serres et démarrer. C’est chose faite en 2017.









Pour ce qui ont goûté à ses produits, on ressent l’engagement, le temps et l’attention portée à ses protégés : résultats, on commence la saison chez Cocorimag avec ses délicieuses fraises, les gariguettes bio, et on poursuit avec courgettes bio, brillantes et bien calibrées, et les pommes de terre nouvelles bio a la chair très fine, en regardant grossir les tomates sur pieds.





A chaque livraison Jeremy a le sourire de la force tranquille.

Il a bien raison, son travail est de qualité, tout comme l’ensemble des producteurs sélectionnés par Cocorimag.

A vous de juger et de goûter.



Plus de portraits

Ballade bio au marché de Saint Antonin Noble Val (82)

La tarte bio mi-poireaux chèvre, mi-

courgette roquefort

Le sauté de porc bio mijoté aux petits légumes

Les patates douces chou vert et pois chiches bio aux épices

Le fondant de chou vert bio

Le waterzoi de poulet bio un plat complet delicieux

Le rôti de porc bio pommes poires cannelle

Le poulet bio tomates crème parmesan et aromates

Les boulettes bio carottes cumin coriandre

Le Tian bio de canard confit