

# Les productions bio mises en lumière au domaine de Fabrégas

Le domaine de Fabrégas a célébré hier deux fêtes pour le prix d'une : la fête de la gastronomie et le 40<sup>e</sup> anniversaire du Conservatoire, propriétaire des 55 hectares du site dont la gestion a été confiée à la Ville.

Le maraîcher installé sur place, Bruno Oberti, a pu faire déguster quelques-unes de ses productions, préparées par les agents de la restauration scolaire. Ils ont excellé pour faire ressortir les saveurs des cour-

ges, radis, tomates, oignons, poivrons, etc, servis crus ou cuits à la plancha. Du grand art qui a ravi les visiteurs, qui ont aussi pu découvrir le domaine et appréhender le sens d'une agriculture biologique. La responsable du domaine Valérie Roche et Bruno Oberti se sont alors volontiers prêtés au jeu des questions-réponses. **D. D.**

Il est possible d'acheter les légumes biologiques de la ferme chaque mercredi de 14 h à 17 h et le samedi de 9 h à 12 h.



**Dégustation des légumes bio cultivés par Bruno Oberti sur le domaine de Fabrégas, et préparés avec grand soin par les agents de la restauration scolaire.**

(Photo D. D.)