



En juin, le concombre de Christian Fasel est dans vos assiettes

LE CONCOMBRE

Le concombre est une plante herbacée de la famille des cucurbitacées, cultivée depuis plus de 3 000 ans. Originaire d'Inde, il s'est répandu en Europe et est aujourd'hui un incontournable des salades et plats rafraîchissants.

Composé à plus de 95 % d'eau, il est très hydratant et peu calorique, tout en apportant des vitamines et des minéraux essentiels. Son goût doux et sa texture croquante en font un allié idéal en cuisine, que ce soit cru, mariné ou même en soupe froide. Il existe différentes variétés, dont certaines à peau lisse et d'autres plus rugueuses, adaptées aux diverses préparations culinaires.

LE PRODUCTEUR

Passionné par l'agriculture depuis son plus jeune âge, Christian Fasel a pu reprendre l'exploitation de Penthérez au milieu des années 1990. Il est accompagné de Maxime et Lionel, deux de ses fils qui travaillent avec lui et se préparent à reprendre le flambeau ainsi que de Nathalie, son épouse, qui gère toute la partie administrative.

Entre la serre, qui accueille concombres, tomates, aubergines et poivrons en été, les champs dans lesquels poussent les racines d'endives, des salades et des courgettes, l'exploitation fait travailler une quinzaine de personnes à l'année.

Son engagement envers une agriculture de qualité se reflète dans l'obtention de labels tels que **Producteur Suisse Garantie**, **Production intégrée (PI)** et **Vaud+ certifié d'ici**.

Christian Fasel
à Penthérez VD



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le concombre, rafraîchissant et croquant, est composé à plus de 95 % d'eau. Peu calorique, il est parfait pour l'été, en salade ou en soupe froide.



 **PLANTATION**
Fin Mars

 **RÉCOLTE**
Mai – Juin