

- Amapales -

Les Fruits Secs de JUAN-JORDI SOLER



Joan-Jordi réinvestit depuis deux ans les terres de son grand-père, en partenariat avec la "banque de terres" locale. Il a choisi l'agriculture biologique, pour redonner vie aux petites vallées montagnardes du sud de la Catalogne. Une aventure familiale et engagée qui a besoin d'aide pour s'affranchir des circuits grossistes et prendre le temps de développer son propre réseau local.

Grâce à sa formation en mécanique, et ayant accumulé beaucoup d'expérience malgré son jeune âge (31 ans), Juan-Jordi a conçu et construit lui-même ses propres machines pour le décortilage des amandes et des noisettes. Il continue encore de les perfectionner.

Sa maman, Maria-Luisa, utilise le savoir-faire familial pour torréfier les fruits secs, juste à point. Un four utilisant les coques des fruits comme combustibles est en cours de conception.

L'exploitation a récemment investi de nouveaux terrains et attend sa labélisation BIO très prochainement.

- Amapales -

L'Huile d'Olive de CAMINS DE VERDOR



Camins de Verdor est une petite exploitation de 3 associés, produisant de l'huile d'olive vierge extra, première pression à froid et de qualité supérieure.

Les oliviers sont de la variété traditionnelle Arbequina, trois fois plus petite que les variétés modernes et moins acide. Les arbres poussent dans les champs de Joseph-Ramon, les pieds dans l'herbe (pour la plupart, des plantes médicinales) et entourés d'insectes. La seule protection qu'ils reçoivent, contre la mouche de l'olive, est un badigeon de poudre d'argile blanche (kaolin).

L'huile est extraite dans le moulin de la propriété, et le résidu de la pulpe d'olive est mélangé à la fiente des poules, puis répandu sur les champs d'olivier comme seul engrais organique.

Le goût est frais, parfumé, avec de brèves notes amères et épicées. Le palais a des arômes de fruits frais, des nuances d'amande et d'herbes aromatiques.

- Amapales -

Les Céréales de RIET VELL



Riet Vell est une aventure mêlant étroitement l'agriculture et la sauvegarde des oiseaux.

En 2001, une ONG espagnole ornithologique, SEO Birdlife, a voulu démontrer qu'il était possible de promouvoir des méthodes plus respectueuses l'environnement et de la biodiversité.

Forte d'une étude de faisabilité, soutenue par le programme LIFE de l'union européenne, l'ONG a créé une société commerciale et acheté une ferme de 52 hectares, Riet Vell, dans le delta de l'Elbe en Catalogne.

Dirigée par l'un des cadres de l'ONG, Juan Carlos Ciera, l'exploitation a alors amené l'agriculture dans un lieu où elle est cruciale pour la conservation de certaines espèces menacées (faune et flore). Les champs biologiques offrent un environnement sain et propice aux animaux, aux plantes et aux hommes...

Dans ce contexte, Juan Carlos de bat pour garantir la pérennité du projet avec pour objectif de produire des aliments biologiques de grande qualité (riz, pâtes et légumineuses) tout en préservant des espaces naturels remarquables.

Cela était un début, et espérons élargir (en nombre et qualité) et actualiser plus souvent ces informations à l'avenir)... grâce à vous ?