

Informe de visitas técnicas

ARIÈGE, del 4 al 7 de octubre de 2021

1.er día – 4 de octubre de 2021

Centro de Formación Profesional y Promoción Agrícola (CFPPA) de Ariège Comminges (St Girons): Bienvenida

Los participantes fueron recibidos a las 12:00 horas en el Centro de Formación Profesional y Promoción Agrícola (CFPPA) de Ariège Comminges, con sede en St. Girons, por el equipo del proyecto y el director del centro, el señor Gardelle. Tras una comida distendida, Silvia García y Béatrice Hamel presentaron el proyecto y el programa de las visitas. David Gardelle presentó el centro que recibe estas visitas técnicas y los participantes se presentaron.



Floréal (Audressein): Visita de una productora de plantas secas - <https://www.floreale.fr/contact>

Por la tarde, visitamos la granja “Floréale” en Audressein, cerca de Castillon en Couserans. Cécile Cluzet gestiona sola su producción de plantas y trabaja fuera a media jornada acumulada en el año, lo que le permite dedicarse a las plantas durante la temporada de la recolecta.

Cécile cultiva varias variedades de PPAM en una parcela de 2000 m² y también realiza la recolecta de plantas salvajes que crecen en los Pirineos para la realización de tisanas. Es miembro del sindicato de productores “SIMPLES” <https://www.syndicat-simples.org/>.

Visitamos sus cultivos de plantas aromáticas y medicinales y, a continuación, Cécile nos mostró su secadero de retículas, así como la sala en la que prepara las plantas secas (descascarillado, tamizado y embolsado) para la realización de tisanas que comercializa en circuito corto en las tiendas Biocoops de la región de Mediodía-Pirineos con el colectivo “Sèves d’Ariège”.

También participa en mercados y ferias en el territorio de Ariège y de Alta Garona.



2.º día – 5 de octubre de 2021

Clase práctica: Herboristería (CFPPA St Giron)

Hicimos un taller práctico para aprender a preparar una mezcla de plantas secas siguiendo las reglas de la herboristería.

Los participantes se repartieron por parejas y eligieron un tema para la tisana: “para la digestión”, “para coger el sueño”, “bebida tónica”, etc.

A continuación, buscaron qué plantas podrían formar parte de la composición de su mezcla respetando las reglas de la herboristería recordadas anteriormente.

La etapa siguiente fue buscar en el panel de plantas secas propuestas cuáles podían corresponder y formar parte de la fórmula de la tisana elegida.

Después, pasaron a la acción : pesaron, fraccionaron y mezclaron de forma homogénea las plantas para llenar cuatro bolsas de tisana que posteriormente se etiquetarían y presentarían al resto de participantes, para terminar con su degustación.



“L’appel sauvage” (Massat): Visita de una explotación de plantas secas y elaboración de productos acabados: destilación - <https://www.lappelsauvage.fr/>

Por la tarde, visitamos la explotación de Tania Company, productora del sindicato “SIMPLES”, situada en las montañas cercanas a Massat.

Nos hizo una demostración de destilación de tomillo con su alambique de cobre de 50 litros y nos explicó la destilación y cómo sería el proceso en un alambique más grande (de 300 litros) que está restaurando.

Una vez terminada la destilación, tras la filtración, pusimos en frascos el hidrolato de tomillo que obtuvimos.

Después, nos presentó su laboratorio de transformación y los productos transformados: bálsamos, aceites de masaje, jarabes, hidrolatos, sales de hierbas y tisanas, que vende en venta directa o circuito corto (Biocoops, tiendas ecológicas y regionales). A continuación, fuimos a ver el taller donde se encuentra su secadero de retículas y su mesa de preparación de tisanas.

También visitamos sus tierras, de unos 2500 m², donde cultiva una parte de su producción. Otra parte la recolecta de las montañas de alrededor.





3.er día – 6 de octubre de 2021

Clase práctica: Transformación alimentaria (CFPPA Pamiers)

Organizamos un taller en el que fabricamos una transformación alimentaria: un jarabe de verbena.

La fabricación dura en torno a dos horas y media. Las ramas de verbena fueron recogidas esa misma mañana, se cortaron y se pusieron a infundir durante 35 minutos. Tras la filtración, les añadimos el azúcar pesado previamente y llevamos la mezcla a ebullición.

En cuanto empieza la primera ebullición, verificamos el grado de azúcar con el refractómetro y procedemos a su embotellado prestando atención a no quemarnos ni derramar el jarabe. Las botellas se engastarán y el jarabe así pasteurizado se conservará durante dos años como máximo antes de su apertura.

Una vez que el jarabe se ha enfriado, se le pueden pegar las etiquetas correspondientes y degustarlo con agua fría o caliente o añadirlo a preparaciones culinarias.





Clase práctica: Cosméticos (CFPPA Pamiers)

Por la tarde hicimos un taller de transformación cosmética: fabricación de un bálsamo para los golpes y la equimosis.

Utilizaremos como insumos un macerado oleoso de árnica (*Arnica montana*), así como un macerado oleoso de lavanda (*Lavandula angustifolia*) con cera de abeja para dar una consistencia más espesa.

Añadiremos un aceite esencial elegido durante la clase práctica. En este caso, será el aceite esencial de naranja amargo, que es antiespasmódico (para los golpes) y ayuda a la estabilización del bálsamo (mejor conservación). Además, este aceite esencial asegura el buen olor del bálsamo.

Para la realización del bálsamo, calentamos al baño maría la cera y el aceite hasta obtener una mezcla líquida suave. Se añade el aceite esencial cuando la temperatura haya bajado un poco (al retirarlo de la placa eléctrica) y se llenan los botes con ayuda de un cucharón con pico vertedor lateral.

El cierre de los botes se realiza tras el enfriamiento y la limpieza de las salpicaduras producidas por el llenado.

Ya solo falta encontrar un nombre para el bálsamo fabricado, y realizar y pegar la etiqueta respetando la normativa que rige el etiquetado de los cosméticos en Europa.





4.º día – 7 de octubre de 2021

Sème Cosmétiques (Alzen): Visita de una productora/transformadora de cosméticos <https://www.semecosmetic.com/>

Visitamos el taller de fabricación de Candy Colomb, en Alzen, en pleno corazón del Séronais y del Parque Natural Regional de los Pirineos del Ariège.

Candy, enfermera de formación, se lanzó en un primer momento a fabricar cosméticos en 2017. Desde entonces, ha ido perfilando sus recetas y se ha adaptado a la nueva normativa europea en materia de cosméticos. Se ha dado a conocer a través de ferias y salones de bienestar en la región de Occitania y, gracias a su gama completa, ha podido ir aumentando sus ventas. Sus productos cosméticos cuentan con la etiqueta Nature et Progrès, y sus tisanas cuentan con la certificación AB.

Tras adquirir una parcela de 5000 m², también se dedica a la preparación de mezclas de tisanas que vende localmente y a través de su página web. Toda la comercialización de sus productos se realiza en circuito corto y mediante venta en línea.

Visitamos sus locales de transformación y su punto de venta.





En terre d'Abajous (Bethmale): Visita de una fabricante de transformaciones alimentarias de plantas y de pequeños frutos

Visitamos la tienda y la explotación de Anne Larive en Bethmale, donde vende sorbetes a base de plantas y pequeños frutos recolectados de sus parcelas de agricultura biológica en el valle y en la montaña para las variedades salvajes.

Instalada allí desde hace 25 años, ha sabido innovar eligiendo una transformación original de pequeños frutos, mezclando el atractivo turístico del valle de Bethmale, la posibilidad de recepción in situ y la venta de unos buenos productos procedentes de sus transformaciones. Su pequeña y acogedora tienda es atractiva y completa bien la degustación de los productos.

Visitamos su laboratorio de transformación que cumple con la normativa alimentaria, sus cultivos de pequeños frutos y terminamos la visita con una degustación de sus famosos sorbetes y polos.



Interreg
POCTEFA

