

Informe de les visites tècniques

ARIEJA, del 4 al 7 d'octubre 2021

1er dia – 4 d'octubre 2021

CFPPA Ariège Comminges (St Girons): Benvinguda

Els participants van ser rebuts a les 12 del migdia al CFPPA Ariège Comminges, lloc de St Girons, per l'equip del projecte i el director de l'estructura, Sr. Gardelle. Després d'un àpat convivial, la Silvia GARCIA i la Béatrice HAMEL van presentar el projecte i el programa de les visites. David Gardelle va presentar el centre que acull aquestes visites tècniques i els participants també es van presentar.



Floréal (Audressein): visita d'una productora de plantes seques- <https://www.floreale.fr/contact>

Durant la tarda vam visitar l'explotació "Floréale" a Audressein, prop de Castillon en Couserans. La Cécile Cluzet gestiona la producció de la planta per si sola i treballa a l'exterior en la meitat de l'any, cosa que li permet centrar-se en les plantes durant la temporada de recol·lecció.

La Cécile cultiva diverses varietats de PAM en una parcel·la de 2.000 m² i també realitza recol·lecció silvestre d'espècies dels Pirineus, per elaborar infusions. És membre del sindicat de productors "SIMPLES" <https://www.syndicat-simples.org/>.

Vam visitar els cultius d'aromàtiques i medicinals i, després, Cécile ens va ensenyar el seu assecador tipus armari (amb deshumidificador) i la sala on prepara les plantes seques (tallat,

tamisat i embossat) per a la producció d'infusions que ven en circuit curt als Biocoops de Midi Pyrénées amb el col·lectiu "Sèves d'Ariège".

També participa en mercats i fires de les regions de l'Arieja i l'Alta Garona.



2n dia – 5 d'octubre 2021

Taller Pràctic d'Herboristeria (CFPPA St Giron)

Vam fer un taller pràctic per aprendre a preparar una barreja de plantes seques segons les normes d'herboristeria.

Els participants es van dividir en parelles i van triar un tema per a una tisana: "per a la digestió", "per ajudar a dormir", "beguda tònica", etc.

Després van buscar quines plantes podrien entrar en la composició d'aquesta mescla tot respectant les regles d'herboristeria recordades anteriorment.

El següent pas va ser cercar al panell les plantes seques proposades que poguessin correspondre i introduir la fórmula de la infusió d'herbes escollida.

I a continuació, passar a l'acció: pesar, dividir i barrejar les plantes de manera homogènia per omplir 4 bosses d'infusió que després van ser etiquetades i presentades als altres participants. La degustació formarà part del joc ...



“L’appel sauvage” (Massat): visita a productora de planta seca i elaboració de productes finals : destil·lació - <https://www.lappelsauvage.fr/>

A la tarda, vam visitar l’exploració de Tania Company, productora del sindicat “SIMPLES”, situada a les muntanyes al voltant de Massat.

Ens va fer una demostració de destil·lació de farigola amb el seu alambí de coure de 50 litres i ens va explicar la destil·lació i com seria el procés en un alambí més gran (300 L) que està restaurant.

Al final de la destil·lació, després de la filtració, vam embotellar l’hidrolat de farigola obtingut.

Després ens va presentar el seu laboratori de processament i els productes elaborats: bàlsams, olis de massatge, xarops, hidrosols, sals d’herbes i infusions, que ven per a la venda directa o circuit curt (biocoops, botigues ecològiques i regionals). A continuació, vam anar a veure l’obrador on es troba l’assegador tipus armari (amb deshumidificador) i la taula de preparació de les infusions.

També vam visitar les parcel·les, d’uns 2.500 m², on conrea part de la seva producció; una altra part es recol·lecta a les muntanyes dels voltants.





3r dia – 6 d'octubre 2021

Taller Pràctic de Transformació alimentària (CFPPA Pamiers)

Vam fer un taller on vam fabricar un producte alimentari : un xarop de marialluïsa

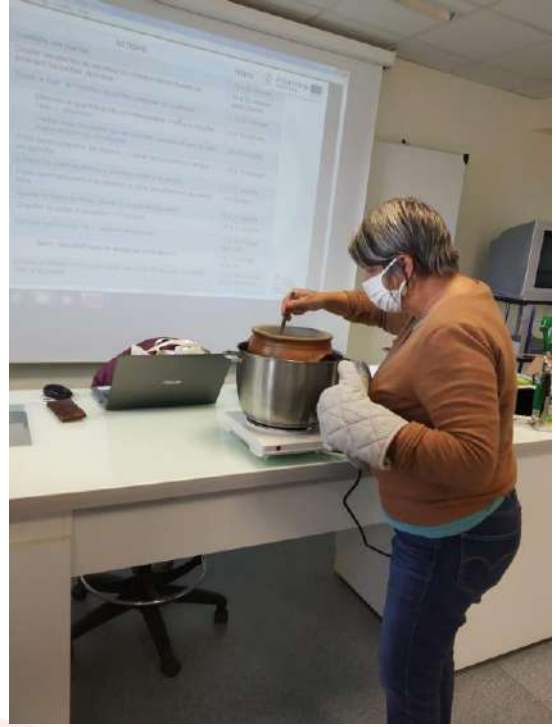
La producció dura aproximadament 2 hores i mitja. Les branques de marialluïsa (*Aloysia triphylla*) es van recollir el mateix matí, es van tallar i es van deixar infusonar durant 35 minuts. Després de la filtració, s'afegeix el sucre pesat prèviament i es posa a bullir la barreja.

Tan bon punt aparegui l'escuma a la part superior, es comprova el grau de sucre amb el refractòmetre i es realitza l'embotellament, tenint cura de no cremar-se ni vessar el xarop.

Les ampolles quedaran segellades, així el xarop pasteuritzat es pot conservar un màxim de 2 anys abans d'obrir-lo.

Un cop s'ha refredat l'almívar, podeu enganxar a les etiquetes corresponents i tastar el xarop obtingut amb aigua freda o calenta o afegir-lo a preparacions culinàries.





Taller Pràctic de Cosmètics (CFPPA Pamiers)

A la tarda vam fer un taller de transformació cosmètica : fabricació d'un bàlsam per a cops i contusions.

Utilitzarem com a ingredients un macerat oliós d'arnica (*Arnica montana*) així com un macerat oliós d'espígol (*Lavandula angustifolia*), amb cera d'abella per donar més consistència.

Afegirem un oli essencial, triat durant el taller pràctic: es va seleccionar l'oli essencial de "petit grain bigaradier", que s'obté de les fulles del taronger agra, i que és antiespasmòdic (per cops) i ajuda a estabilitzar el bàlsam (millora la conservació) i li proporciona una bona olor.

Per fer el bàlsam, cal escalfar la cera i l'oli al bany maria fins obtenir una mescla líquida flexible, afegir-hi l'oli essencial quan la temperatura hagi baixat una mica (treure-ho del foc) i omplir les olles amb un cullerot amb broc lateral.

Els pots es tanquen després de refredar-se i cal netejar el producte vessat durant d'envasat.

Només queda trobar un nom per al bàlsam produït, crear i enganxar l'etiqueta, respectant la normativa que regula l'etiquetatge dels cosmètics a Europa.





4rt dia – 7 d'octubre 2021

Sème Cosmétiques (Alzen): visita d'una productora/transformadora de cosmètics
<https://www.semecosmetic.com/>

Vam visitar el taller de fabricació de Candy Colomb a Alzen, al cor del Séronais i del Parc Natural Regional dels Pirineus de l'Arieja ([PRN Pyrénées Ariégeoises](#)).

Candy, infermera de formació, va començar a fabricar cosmètics el 2017; va refinar les seves receptes i tot seguint la nova normativa europea sobre cosmètics. S'ha fet un nom a través de fires locals i professionals de salut i benestar a Occitània i, gràcies a la seva ampla gamma de productes, ha pogut tirar endavant les seves vendes. Pertany a "[Nature et Progrès](#)" pels seus cosmètics i està certificada per [AB](#) (agricultura ecològica) per les seves infusions.

Després d'haver adquirit una parcel·la de 5.000 m², també està desenvolupant la fabricació d'infusions mixtes que ven localment i al seu lloc web. Tota la comercialització dels seus productes es realitza en circuit curt i mitjançant la venda en línia.

Vam visitar el seu obrador de processament i el seu punt de "venda".





En terre d'Abajous (Bethmale): visita d'una transformadora de productes alimentaris a base de plantes i petits fruits

Vam visitar la botiga i l'explotació de l'Anne Larive a Bethmale, on ven sorbets d'herbes i petits fruits, obtinguts tant de les seves parcel·les ecològiques a la vall com de recol·lecció silvestre a la muntanya.

Establerta des de fa 25 anys, ha estat capaç d'innovar triant una transformació original dels petits fruits, combinant l'atracció turística de la vall de Bethmale, la possibilitat d'una benvinguda *in situ* i la venda de bons productes resultants de les seves transformacions. L'acollida és atractiva i completa bé la degustació de productes (sobretot dels gelats).

Vam visitar el seu laboratori de processament d'aliments estàndard, els seus cultius de petits fruits i vam acabar la visita amb un tast dels seus famosos sorbets i polos ("esquimaux").



Interreg
POCTEFA

