

Rapport des Visites Techniques

ARIÈGE, du 4 au 7 octobre 2021

1er jour – 4 octobre 2021

CFPPA Ariège Comminges (St Girons): accueil

Les participants ont été accueillis à 12h au CFPPA Ariège Comminges, site de St Girons, par l'équipe du projet et le directeur de la structure, M. Gardelle. Après un repas convivial, Silvia GARCIA et Béatrice HAMEL ont présenté le projet et le programme des visites. David Gardelle a présenté le centre qui accueille ces visites techniques et les participants se sont aussi présentés.



Floréal (Audressein): visite d'une productrice de plantes sèches-
<https://www.floreale.fr/contact>

Au cours de l'après-midi nous avons fait la visite de la ferme "Floréale" à Audressein près de Castillon en Couserans. Cécile Cluzet gère seule sa production de plantes et travaille à l'extérieur dans un ½ temps annualisé ce qui lui permet de se consacrer aux plantes pendant la saison de cueillette.

Cécile cultive plusieurs variétés de PPAM dans une parcelle de 2000 m2 et pratique aussi la cueillette de plantes sauvages qui poussent dans les Pyrénées, pour la confection de tisanes. Elle est membre du syndicat de producteurs "SIMPLES" <https://www.syndicat-simples.org/>.

Nous avons visité les cultures en place des aromatiques et médicinales et ensuite, Cécile nous a montré son séchoir à claies ainsi que la salle où elle prépare les plantes sèches (mondage,

tamissage et ensachage) pour la réalisation des tisanes qu'elle commercialise en circuit court dans les biocoops de Midi Pyrénées avec le collectif "Sèves d'Ariège".

Elle participe aussi à des marchés et foires sur le territoire d'Ariège et de Haute Garonne.



2ème jour – 5 octobre 2021

TP Herboristerie (CFPPA St Giron)

Nous avons fait un atelier pratique pour apprendre à préparer un mélange de plantes sèches dans les règles de l'herboristerie.

Les participants se sont répartis en binômes et ont choisi un thème pour une tisane : “pour la digestion”, “pour aider à dormir”, “boisson tonique” etc...

Ensuite ils ont recherché quelles plantes pouvaient entrer dans la composition d'un tel mélange tout en respectant les règles de l'herboristerie rappelées en amont.

L'étape suivante était de rechercher dans le panel des plantes sèches proposées lesquelles pouvaient correspondre et entrer dans la formule de la tisane choisie.

Puis passage à l'action : peser, fractionner et mélanger de façon homogène les plantes afin de remplir 4 sachets de tisane qui seront ensuite étiquetés et présentés aux autres participants, la dégustation faisant partie du jeu



“L’appel sauvage” (Massat): visite exploitante de plante sèche et élaboration de produits finis : distillation - <https://www.lappelsauvage.fr/>

En après-midi, nous avons visité l’exploitation de Tania Company, productrice du syndicat “SIMPLES”, située dans les montagnes autour de Massat.

Elle nous a fait une démonstration de distillation de thym avec son alambic en cuivre de 50 litres et nous a expliqué la distillation et comment serait le processus dans un alambic plus grand (300L) qu’elle est en train de restaurer.

A l’issue de la distillation, après filtration, nous avons mis en flacons l’hydrolat de thym ainsi obtenu.

Ensuite elle nous a présenté son laboratoire de transformation et les produits transformés : baumes, huiles de massage, sirops, hydrolats, sels aux herbes et tisanes, qu’elle vend en vente directe ou circuit court (biocoops, magasins bio et régionaux). Nous sommes ensuite allés voir l’atelier où se trouve son séchoir à claies et sa table de préparation des tisanes.

Nous avons aussi visité les parcelles, 2500 m2 environ, où elle cultive une partie de sa production, une autre partie est cueillie dans les montagnes aux alentours.





Interreg
POCTEFA



3ème jour – 6 octobre 2021

TP Transformation alimentaires (CFPPA Pamiers)

Nous avons organisé un atelier où nous avons fabriqué une transformation alimentaire : un sirop de Verveine

La fabrication dure environ 2 heures ½, les branches de verveine ont été cueillies le matin même, sont coupées et mises à infuser 35 minutes. Après filtration, on ajoute le sucre pesé au préalable, et on porte le mélange à ébullition.

Dès que le 1er bouillon apparaît on vérifie le degré de sucre avec le réfractomètre, et on procède à la mise en bouteille en prenant soin de ne pas se brûler ni renverser le sirop.

Les bouteilles seront serties, le sirop ainsi pasteurisé se conserve 2 ans maximum avant ouverture.

Une fois le sirop refroidi on peut coller les étiquettes correspondantes et déguster le sirop obtenu avec de l'eau froide ou chaude ou l'ajouter dans des préparations culinaires.



TP Cosmétiques (CFPPA Pamiers)

L'après-midi nous avons fait un atelier de transformation cosmétique : fabrication d'un baume pour les coups et ecchymoses.

On utilisera comme intrants un macérat huileux d'Arnica (*Arnica montana*) ainsi qu'un macérat huileux de Lavande (*Lavandula angustifolia*) avec de la cire d'abeille pour donner une consistance plus épaisse.

On ajoutera une huile essentielle, choisie pendant le TP, ici ce sera l'huile essentielle de "petit grain bigaradier" qui est anti spasmodique (pour les coups) et aide à la stabilisation du baume (meilleure conservation) de surcroît cette HE assure une bonne odeur du baume.

Pour la réalisation du baume on chauffe au bain marie la cire et l'huile jusqu'à obtention d'un mélange liquide souple, on ajoute l'huile essentielle quand la température est un peu redescendue (retrait de la plaque électrique) et on remplit les pots à l'aide d'une louche à bec verseur latéral...

La fermeture des pots s'effectue après refroidissement et nettoyage des projections liées au remplissage.

Il ne reste plus qu'à trouver un nom au baume fabriqué, réaliser et coller l'étiquette en respectant la réglementation qui régit l'étiquetage des cosmétiques en Europe.





4ème jour – 7 octobre 2021

Sème Cosmétiques (Alzen): visite d'une productrice/transformatrice de cosmétiques <https://www.semecosmetic.com/>

Nous avons visité l'atelier de fabrication de Candy Colomb, à Alzen, en plein cœur du Séronais et du PNR Pyrénées Ariégeoises.

Candy, infirmière de formation s'est lancée dans un 1er temps dans la fabrication de cosmétiques depuis 2017 ; elle a peaufiné ses recettes et a suivi la nouvelle réglementation européenne concernant les cosmétiques. Elle s'est fait connaître par des foires et salons de "bien-être" en Occitanie et grâce à sa gamme complète elle a pu développer ses ventes. Elle est "Nature et Progrès" pour ses cosmétiques, et certifiée AB pour ses tisanes.

Ayant fait l'acquisition d'une parcelle de 5000 m2, elle développe aussi la confection de tisanes en mélange qu'elle vend localement et sur son site internet. Toute la commercialisation de ses produits se passe en circuit court et par la vente en ligne.

Nous avons visité ses locaux de transformation et son point "vente".





En terre d'Abajous (Bethmale): visite d'une fabricante de transformations alimentaires de plantes et petits fruits

Nous avons visité la boutique et l'exploitation de Anne Larive à Bethmale, où elle vend des sorbets à base plantes et petits fruits récoltés sur ses parcelles en agriculture biologique dans la vallée ainsi qu'en montagne pour les variétés sauvages.

Installée depuis 25 ans, elle a su innover en choisissant une transformation originale des petits fruits alliant l'attrait touristique de la vallée de Bethmale, la possibilité d'un accueil sur place et la vente de bons produits issus de ses transformations. La petite boutique accueillante est attractive et complète bien la dégustation.

Nous avons visité son laboratoire de transformation aux normes alimentaires, ses cultures de petits fruits et avons terminé la visite par une dégustation de ses fameux sorbets et esquimaux !



Interreg
POCTEFA

