

Informe de les Visites Tècniques

PIRINEUS ORIENTALS, del 13 al 15 octubre 2021

1er dia – 13 octubre 2021

CFPPA Pyrénées Roussillon (Rivesaltes): benvinguda

Els participants van ser rebuts a les 11 h del matí al CFPPA de Rivesaltes, pel Director del CFA, Sr. Stéphane LAPERSONNE, pel Director d'Operacions de l'EPLFPA, Sr. Bruno COLANGE, i per l'equip del projecte (demanem disculpes al Director de CFPPA, Mme CHAUMETTE i la Directora de l'EPLFPA, M. MEUNIER). Stéphane PINEDA va presentar el programa d'aquestes jornades de visites tècniques, després Bruno COLANGE va presentar l'estructura i els objectius d'una explotació agrària dins d'un establiment d'ensenyament agrari. Per donar la benvinguda s'ofereix un pica-pica durant el qual es mostren els productes de l'explotació. Després hi va haver un dinar de convivència.



Aromes et Sens (Thierry THIBAUT): visite a un productorde planterde PAM i servei de destil·lació

Durant la tarda vam visitar el viver Arômes et Sens, el responsable del qual és Thierry THIBAUT, que és un apassionat de les plantes aromàtiques i medicinals amb moltes ganes de transmetre els seus coneixements.

El Thierry també és el president del Sindicat Agrícola de Productors de Plantes Perfumeres, Aromàtiques i Medicinals del Departament (SAPPPAM 66), de la qual exposa durant aquesta visita, els objectius i els treballs en curs.

El Thierry produeix prop d'un centenar de varietats de PAM en un hivernacle de gairebé 1.000 m² i també realitza destil·lació i assecat. Proporciona sobretot serveis de destil·lació per a altres productors locals així com en el marc d'experimentació per part de la Cambra Regional d'Agricultura.



Primer ja es va fer una **destil·lació de farigola rica en linalol**. Prové d'una collita feta al maig (final de floració) i que es va guardar a les fosques.

En primer lloc, es va fer un recordatori del principi d'extracció fent passar vapor a través de la matèria.

A continuació, els participants van triturar la farigola per tal que pogués cabre el màxim de material possible en un alambic de 200 L. Finalment, van carregar el vas de destil·lació amb el material que s'havia pesat prèviament. Es presta especial atenció a pressionar bé el material i de manera homogènia per a una bona distribució del vapor i evitar el fenomen de "Xemeneia" (camí de pas preferit pel vapor que impedeix que impacti per tot el material).





El resultat de la destil·lació on podem veure els dos productes resultants: hidrolat i oli essencial.

A continuació, el Thierry va presentar l'assortit de la seva col·lecció de varietats de PAM destinades a la multiplicació en safates de micro-alvèols per als productors locals però sobretot testos per al públic privat. Comercialitza els seus productes per venda directa a l'explotació o a través de mercats o fires.



2n dia – 14 octubre 2021

Descobriment del sistema operatiu i eines operatives del Priorat de Marcèvol (Arboussol)

Durant el matí, al Priorat de Marcèvol es van comentar els objectius de la Fundació que gestiona aquest indret classificat a l'Inventari de Monuments Històrics així com els treballs de recerca i experimentació sobre itineraris tècnics i equipaments agrícoles.

La finca té una superfície de 2,5 hectàrees i pretén conrear productes comercialitzables dins de la botiga del lloc però també dins d'una associació de productors locals en nom d'un semi-majorista.



En efecte, el sistema operatiu presentat per Rosmarin STAATS, responsable de l'activitat agrícola de l'indret, consisteix en un sistema agroforestal: fileres d'arbres (ametllers) i diverses varietats de PAM (sempreviva *Helichrysum*, farigola linalol i tujanol així com romaní).

La reflexió va conduir l'experimentació a dissenyar diferents protocols pel que fa a l'interfila (entre arbres) i la consideració del desenvolupament d'aquests amb, per exemple, la disposició de romaní dins la filera entre arbres. Aquest romaní desapareixerà finalment amb el desenvolupament de la capçada de l'ametller.

Aquesta visita de camp també ens va permetre entendre el tema del canvi climàtic i, en particular, l'impacte dels perills climàtics sobre els cultius. De fet, arran de l'episodi tempestuós "Glòria" (gener de 2020) moltes plantes van morir per asfíxia de les arrels. L'orientació de les fileres (perpendicular al talús) ha limitat l'escorrentia aigües avall.





Durant aquesta visita de camp es va parlar de l'establiment d'un cultiu (densitat, distància entre fileres, etc.) i de les tècniques de cultiu aplicades per l'agricultor (control de males herbes, mètode de recol·lecció). Es va poder veure una recol·lectora autoconstruïda amb l'ajuda de l'Atelier Paysan que és una cooperativa que dóna suport als agricultors en el disseny i fabricació de màquines i instal·lacions adaptades a l'agroecologia camperola.

<https://www.latelierpaysan.org/>

Aquí, un prototip de recol·lectora fabricada per Rosmarin, els plànols del qual estaran lliures de drets després de la validació.



Finalment, la majoria dels productes de l'explotació estan vinculats a l'herboristeria i, per tant, a l'assecat de les plantes. Vàrem poder descobrir l'assegador i les tècniques que utilitza el Priorat de Marcèvol així com el seu obrador d'envasat i etiquetatge.



Descobriment del sistema operatiu i les eines operatives de Valérie PAUCO (Marquixanes)

A la tarda, ens vam reunir amb Valérie PAUCO (productora de 6 ha de fruita i de 6 ha de PAM destinades principalment a la destil·lació) per presentar-nos la seva explotació, els itineraris de cultiu així com les seves proves en agroforesteria (figueres amb roses de Damasc, i ametller amb lavandes).



Els debats van ser nombrosos i molt interessants. La Valérie va tenir l'oportunitat de presentar les seves eines amb les quals treballa per mantenir els seus cultius, és a dir, una desbrossadora autopropulsada i una recol·lectora de la marca Terratech ([recolteuse terrateck](https://www.terrateck.com/)).



3r dia – 15 octubre 2021

Presentació dels equipaments i itineraris tècnics per a l'explotació de l'EPLFPA

Vam descobrir a través de Bruno COLANGE, Director d'Operacions, els equips necessaris per a la plantació, manteniment i collita de les PAM.

Aquesta finca conrea 3 ha de plantes aromàtiques mediterrànies (farigola linalol, romaní, i lavanda). Aquest tipus de sistema productiu, dedicat principalment a la venda a l'engròs, requereix una forta mecanització i per tant un equipament important per limitar els costos (principalment relacionats amb la mà d'obra).



Detall de la plantadora tipus “superprefer”



Binadora en filera amb un parell de discos tipus “Dits Kress” que permeten cultivar el més a prop possible de la filera de plantes



Recol·lectora del tipus “Bonino”



Durant aquesta visita de camp es va parlar de tenir en compte les condicions edafoclimàtiques requerides en l'elecció dels cultius previstos. També es va abordar el tema del control de males herbes, que és la principal limitació d'aquest tipus de producció per tal d'obtenir una collita neta abans del processament (assecat o destil·lació).

Presentació dels equips de destil·lació de l'explotació de l'EPLEFPA

A primera hora de la tarda vam descobrir a través de Stéphane PINEDA, referent de PAM del CFPPA, els equips necessaris per a l'extracció dels olis essencials utilitzats a l'explotació de l'escola.

Es tracta d'un alambí amb una capacitat de 750 L. Primer es va tornar a explicar el principi de destil·lació per arrossegament de vapor d'aigua.



A continuació vam fer una presentació d'aquest alambí que té la particularitat de tenir una doble camisa que incorpora el sistema de refrigeració per vapor.





Després de nombroses i fructíferes discussions sobre el cultiu i la transformació de les PAM, la sessió de visites tècniques als Pirineus Orientals va finalitzar cap a les 16 h.

