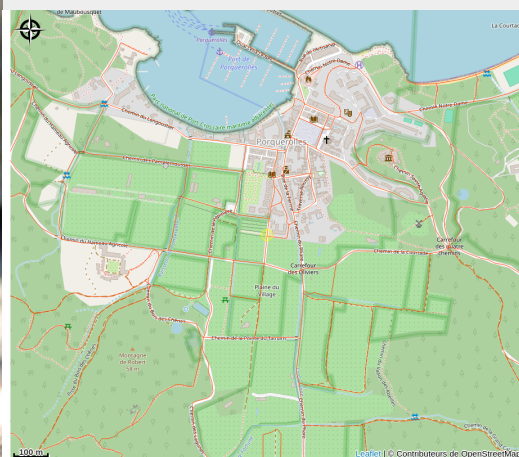


Confiture de figes - Les Jardins de Porquerolles

Cœur terrestre



Crédit photo : ©Jardins de Porquerolles (©Jardins de Porquerolles)



Infos pratiques

Categorie : Produits et savoir-faire locaux

Types de produits : Confitures, gelées et compotes

Labellisation : Agriculture biologique

Description

La confiture bio extra de figues est préparée avec une sélection de figues à chair rouge issues des vergers de collection de Porquerolles.

Emblème du bassin méditerranéen, le figuier est cultivé depuis des millénaires. A Porquerolles, nous avons **250 variétés de figuiers**, ce qui se traduit par une grande diversité de fruits aux formes, couleurs et saveurs différentes.

Nous déclinons la biodiversité cultivée dans nos préparations et mettons ainsi en valeur les spécificités des fruits, ce qui fait de cette confiture un produit rare et d'exception.

Cette confiture se consomme au petit déjeuner ou au goûter, sur du pain frais, des biscottes ou des toasts grillés, pour farcir des crêpes ou accompagner des yaourts ou du fromage blanc. La confiture de figues accompagne également merveilleusement le fromage de brebis ou de chèvre et le foie gras.

Ingrédients : Figses mélangées, sucre de canne biologique, citron

Teneur en fruits: 70 g de fruits pour 100 g de produit fini

Teneur en sucre : 56 g de sucre pour 100 g

Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Depuis 2014, le Parc national de Port-Cros a souhaité confier l'entretien des vergers de collections de l'île de Porquerolles à l'Association de Sauvegarde des Forêts Varoises, dans le cadre d'un chantier d'insertion. De ce partenariat entre le Parc national, le Conservatoire Botanique de Porquerolles et l'association est né le projet COPAINS (COLlections PATrimoine INSertion), projet de domaine agricole exemplaire, porteur de sens et générateur de liens, s'appuyant sur le développement durable.

Ces vergers de collection accueillent 269 variétés de figuiers et 50 variétés de mûriers. Cette diversité offre des fruits aux formes, couleurs et saveurs multiples. Par ailleurs, des légumes de saison sont proposés toute l'année et sélectionnés à partir de variétés anciennes, de terroir qui participent à la préservation de la biodiversité cultivée. Une activité de maraichage a été reprise depuis 2017 sur une vingtaine d'hectares, dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. Ainsi sont nés "Les Jardins de Porquerolles".

Une gestion économe de l'eau :

Sur l'île de Porquerolles, l'eau est rare et doit être partagée avec l'ensemble des besoins (eau potable, protection contre les incendies, flore sauvage, ...). Les Jardins de Porquerolles réalisent un suivi fin des consommations d'eau et mettent en œuvre des pratiques culturelles visant à les réduire. Pour leurs cultures maraichères, il s'agit notamment de la sélection de variétés moins gourmandes en eau, de l'usage d'engrais verts et de paillage en testant du végétal local, d'irrigation par gouttes à gouttes avec électrovannes, de la récupération des eaux de pluie des serres ou

encore d'agroforesterie. Les 17ha de vergers sont eux irrigués, depuis plus de 40 ans, avec des eaux usées traitées qui ont circulé pendant un mois dans des lagunes.

[illegible]

Toutes les infos pratiques

Contact

363 chemin de l'Estanci,
83400 Hyères
04 94 58 96 69
[https://www.facebook.com/
LesJardinsDePorquerolles](https://www.facebook.com/LesJardinsDePorquerolles)
contact@asfdv83.com
[https://
www.sauvegardedesforetsvaroises.com/
ou-trouver-nos-produits/](https://www.sauvegardedesforetsvaroises.com/ou-trouver-nos-produits/)