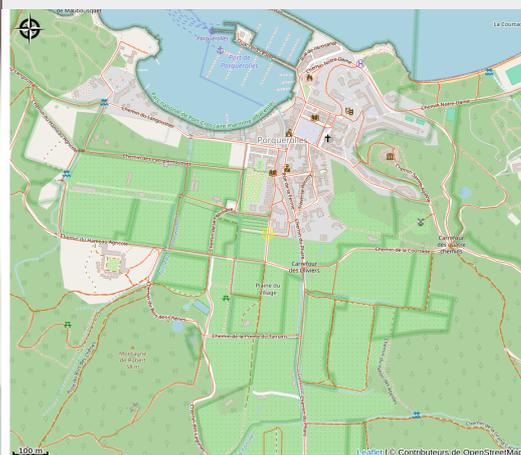


Huile d'olive - Les Jardins de Porquerolles

Cœur terrestre



Crédit photo : © Les jardins de Porquerolles (Huile d'olive)



Infos pratiques

Categorie : Produits et savoir-faire locaux

Types de produits : Huiles et vinaigres

Labellisation : Agriculture biologique

Description

Les olives sont récoltées par nos équipes manuellement. Après récolte, elles sont transportées à La Londe les Maures, au Moulin du Haut Jasson, pour être triturées et transformées en huile d'olive. C'est ensuite à Salernes, dans l'entreprise "Soléou", partenaire du projet COPAINS, que l'huile est conditionnée dans un emballage recyclable de 25 cl, qui la protégera de la lumière, préservant ainsi les propriétés de l'huile. Chaque année, l'entreprise réunit ses spécialistes pour définir les qualités organoleptiques de notre huile olive.

Depuis 1978, l'île de Porquerolles abrite les vergers de collections variétales, un patrimoine naturel exceptionnel. Rassemblées au fil des ans par le Conservatoire Botanique national Méditerranéen de Porquerolles et le Parc national de Port-Cros, ces centaines d'espèces d'arbres (Oliviers, figuiers, mûriers...) sont garantes d'une biodiversité unique et de l'identité de notre territoire.

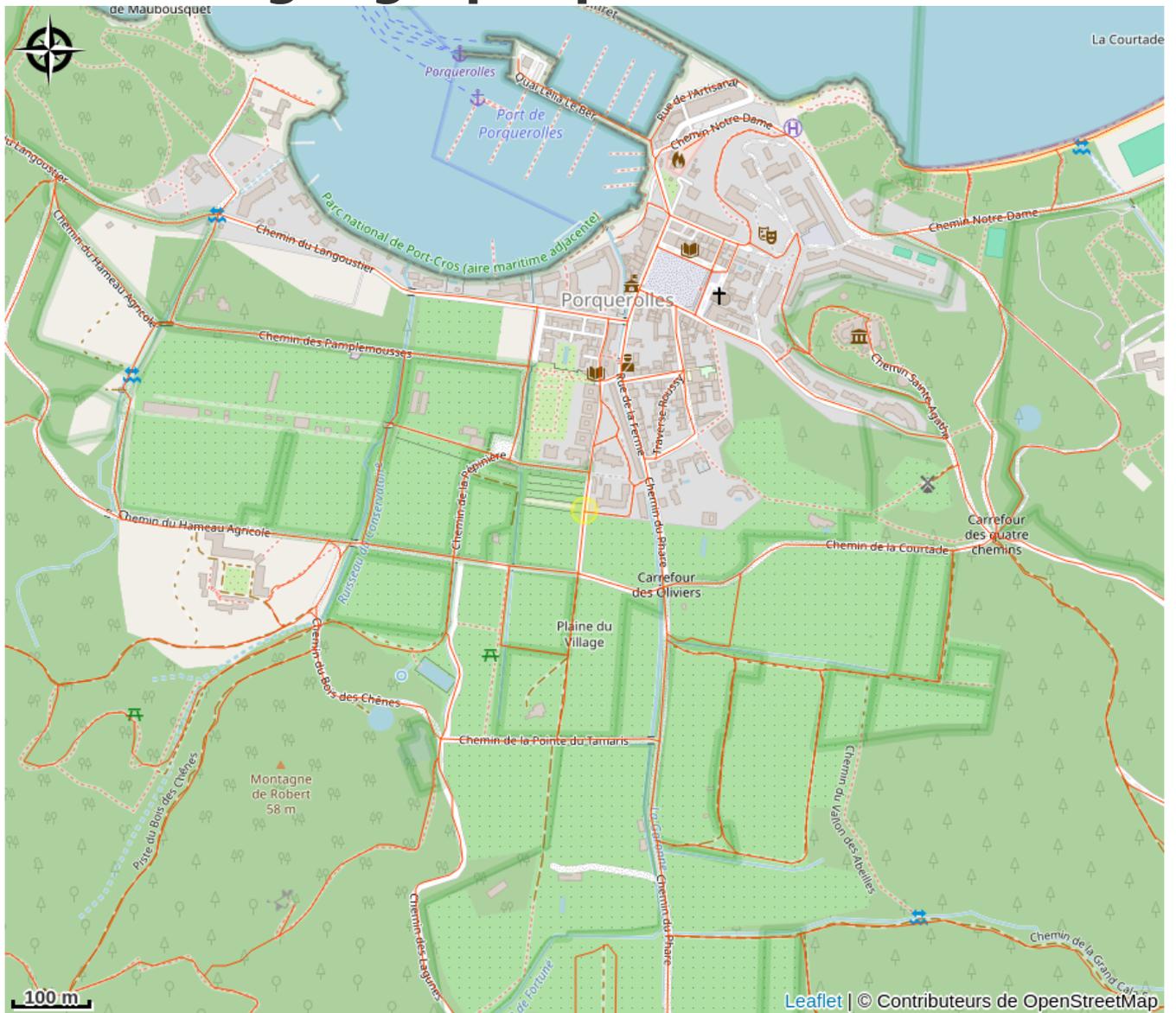
Depuis 2014, le Parc national de Port-Cros a souhaité confier l'entretien des vergers de collections de l'île de Porquerolles à l'Association de Sauvegarde des Forêts Varoises, dans le cadre d'un chantier d'insertion. De ce partenariat entre le Parc national, le Conservatoire Botanique de Porquerolles 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.

En 2017, l'association a lancé une activité de maraîchage en culture biologique. Les produits récoltés sont vendus frais ou transformés par nos soins et commercialisés en circuit court. 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.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

363 chemin de l'Estanci,
83400 Hyères

04 94 58 96 69

<https://www.facebook.com/>

LesJardinsDePorquerolles

contact@asfdv83.com

<https://>

www.sauvegardedesforetsvaroises.com/

[ou-trouver-nos-produits/](http://www.sauvegardedesforetsvaroises.com/ou-trouver-nos-produits/)