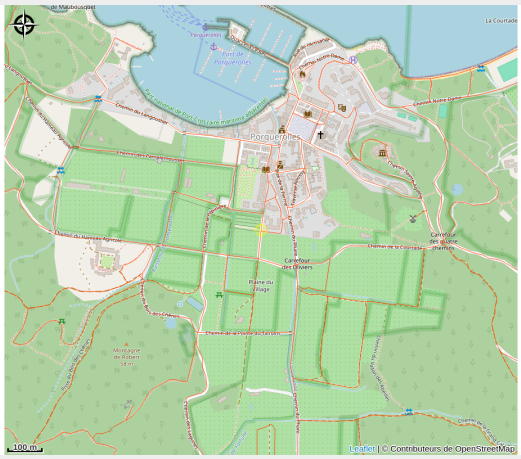
Chutney de figues - Les Jardins de Porquerolles

Cœur terrestre

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



Infos pratiques

Categorie : Produits et savoir-faire locaux

Types de produits : Plats cuisinés et conserves à base de légumes

Labellisation : Agriculture biologique

Description

Préparé avec les figues bio des vergers de collection de Porquerolles**,** le Chutney est un condiment aigre-doux épicé d’origine indienne.

Pour faire de ce chutney un accompagnement d’exception, nous sélectionnons des ingrédients de qualité et le préparons avec du sucre de canne brun et du miel pour la douceur, de la cannelle pour la saveur "pain d’épices ", du citron pour ajouter une note de fraîcheur ; du vinaigre de cidre et du gingembre pour relever l’ensemble.

Ingrédients : Figues, sucre, vinaigre de cidre, oignons, jus de citron, échalottes, miel, sel, gingembre, huile d'olive, cannelle.

Matières premières issues de l'agriculture biologique.

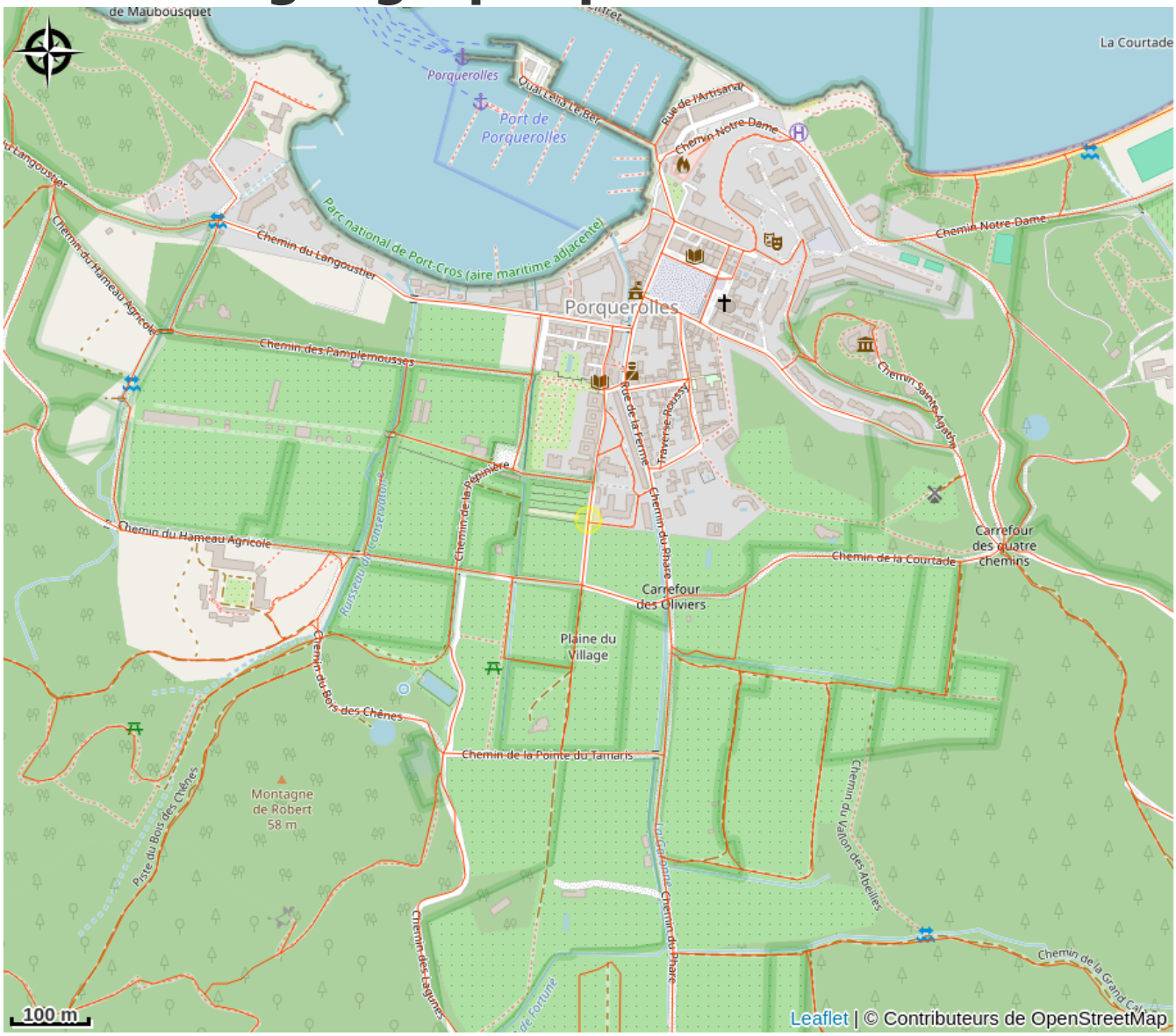
Depuis 2014, le Parc national de Port-Cros a souhaité confier l’entretien des vergers de collections de l’île de Porquerolles à l'Association de Sauvegarde des Forêts Varoises, dans le cadre d’un chantier d’insertion. De ce partenariat entre le Parc national, le Conservatoire Botanique de Porquerolles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