

Huile d'olive des Jardins de Porquerolles

Aire d'adhésion (Charte)



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

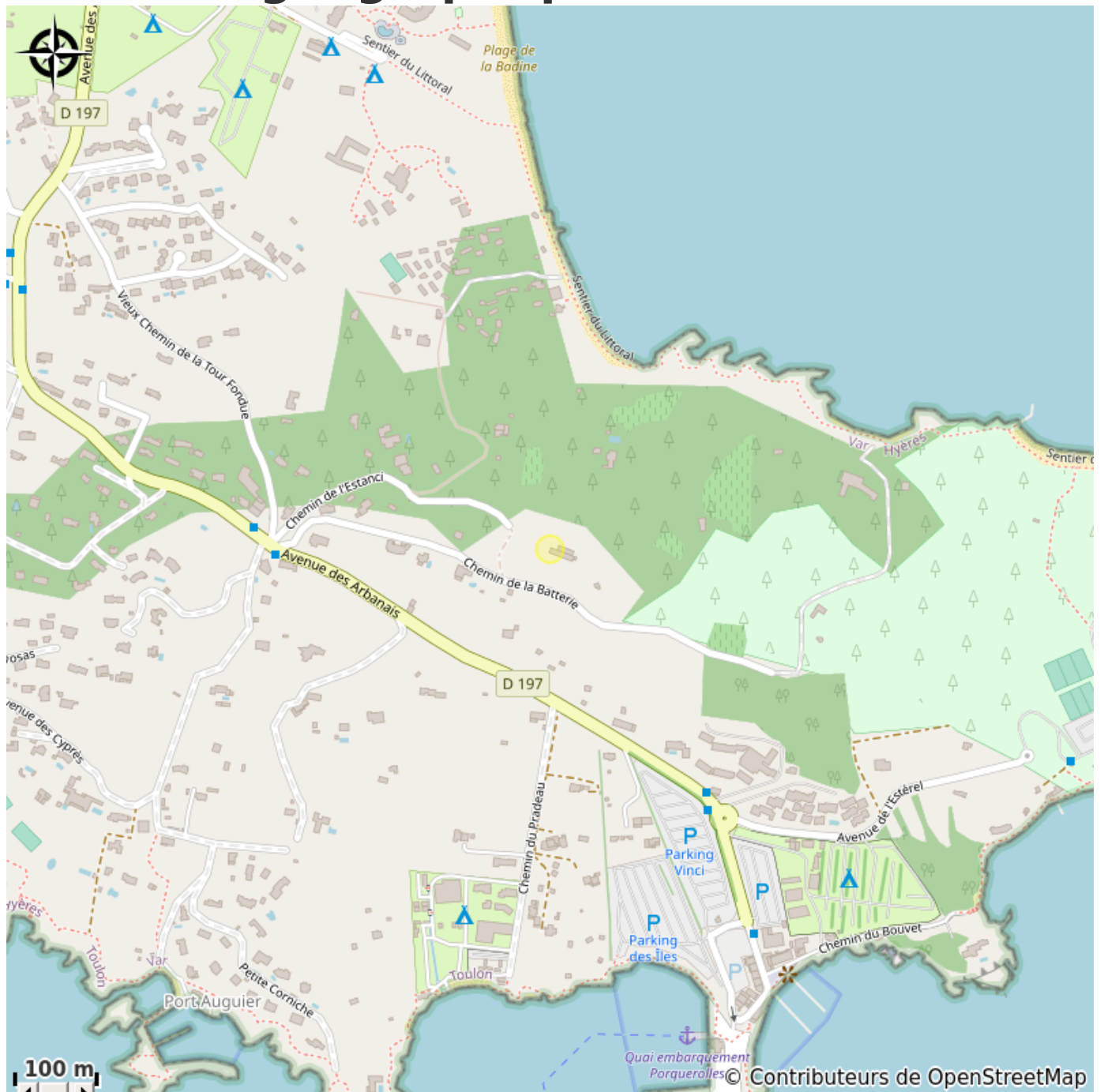
Description

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".

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Chemin des potagers, Île de
Porquerolles

83400 Hyères

04 94 58 96 69

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

LesJardinsDePorquerolles

contact@asdfv83.com

<https://>

www.sauvegardedesforetsvaroises.com/