

Confitures, gelées et marmelades des Jardins de Porquerolles

Aire d'adhésion (Charte)



Crédit photo : © Les jardins de Porquerolles (Sur le marché)

Infos pratiques

Categorie : Produits et savoir-faire locaux

Types de produits : Confitures, gelées et compotes

Labellisation : Agriculture biologique

Description

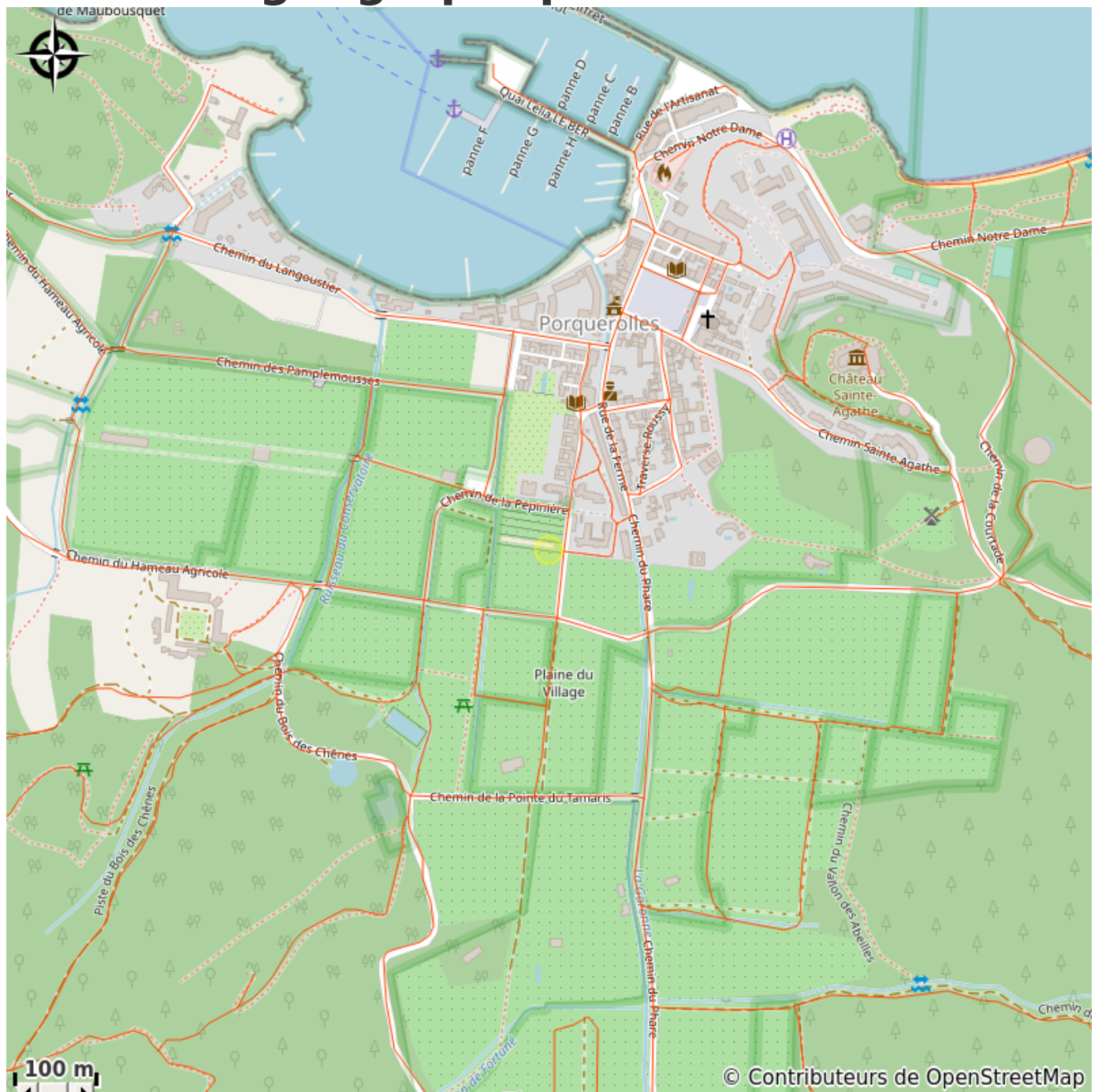
Depuis 2014, le Parc national de Port-Cros a souhaité confier l'entretien des vergers de collections de l'île de Porquerolles à l'Association de Sauvegarde des Forêts Varoises, dans le cadre d'un chantier d'insertion. De ce partenariat entre le Parc national, le Conservatoire Botanique de Porquerolles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

Nous vous proposons des confitures, marmelades et gelées cuisinées à l'ancienne, dans un chaudron de cuivre et par petite quantité, le goût des fruits est ainsi préservé grâce à une cuisson douce.

- Confiture de figues mélangées, de figues blanches, de melon, de melon menthe, de fraise
- Marmelade d'oranges amères
- Gelée de mûres extra

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/

[ou-trouver-nos-produits/](#)