Sa pAlpilles - fruits et légumes lacto-fermentés

- Produits locaux
- Fruits et légumes

Coup de coeur

L'ensemble du projet est construit sur la notion de circuit local et court, avec une préservation maximum de l'énergie (lactofermentation, séchoir solaire, contenant en verre recyclable et mise en place d'un système de consigne). Les produits sont distribués auprès des AMAP. SApAlpilles privilégie les salons et évènements liés à la question environnementale et organise régulièrement des ateliers d'initiation pour transmettre ce savoir-faire.

Depuis juin 2018, la conserverie Sa pAlpilles est engagée sur la question de l'alimentation vivante. Avec ses conserves de légumes lacto-femrentés, ses kéfirs, l'ail noir... elle a remis en lumière une technique de conservation oubliée. Sylvie travaille en lien avec les maraîchers bio autour de chez elle, elle récupère tous les surplus de production ou les légumes "moches".

Sa démarche s'inscrit dans la réduction des coûts d'énergie, puisque qu'elle n'utilise aucune énergie fossile pour fabriquer ses conserves, juste de l'eau et du sel et une créativité culinaire unique pour faire découvrir des saveurs totalement insolites. Très sensible à la question de la santé, la consommation régulière de légumes lacto-fermentés permet de maintenir le microbiote en bon équilibre.

Cette technique de conservation s'est perdue au fil du temps et Sylvie propose régulièrement des formations afin que ce savoir-faire ne disparaisse pas à nouveau.

La conserverie est située à Sénas au coeur du Parc sur 1,5 hectare dans une démarche d'agro-foresterie depuis 30 ans, petit écrin de nature protégée, nous sommes aussi refuge LPO.

Pourquoi la marque ?

Notre famille vit depuis 30 ans au sein du Parc, je connais bien les actions engagées par le Parc naturel régional des Alpilles et l'engagement de toute l'équipe sur les questions environnementales. J'ai été accompagnée par l'équipe l'an dernier pour candidater au prix "Innover à la campagne, j'entreprends là où je vis" et j'ai fais partie des 7 lauréats qualifiés pour le prix.

Les valeurs portées par le Parc naturel régional des Alpilles sont celles dans lesquelles je suis engagée depuis longtemps, que les produits de la conserverie bénéficient de la marque Valeurs Parc est un aboutissement de ma démarche, locale circuits courts, protection de l'environnement, rencontres humaines, partage de savoir-faire...

Je suis fière de participer à l'ancrage dans notre territoir rural, la marque Valeurs Parc est une garantie d'une démarche globale de qualité.

Caractéristiques

Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
Site internet de Sa pAlpilles
Suivre sur Facebook

Contact

ALLEGRINI Sylvie

Adresse

Sa pAlpilles
225, chemin du four à chaux
13560
Sénas

06 82 49 57 49
sylvie@palpilles.fr
Parc

Le Parc naturel régional des Alpilles s’étend sur un territoire sculpté par la nature et façonné par les hommes. Ses paysages doivent autant aux forces profondes de la terre qu’au travail de ceux qui, au fil des siècles, ont défriché les bois, fait surgir les villages, planté la vigne et l’olivier, creusé la montagne et labouré la terre.

Parc naturel régional des Alpilles

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué sylvie@palpilles.fr

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Obtenir un nouveau captcha !

Envoyer