

LA LABRANZA TOLEDANA

Le projet

La Labranza Toledana s'inscrit dans une tradition agricole familiale basée sur la culture de l'olivier, de l'amandier, des céréales et des légumineuses.

Jose Maria Pérez y Juan del Puerto, amis d'enfance, avons initié ce projet en 1998. En effet, après nos études et diverses expériences professionnelles en agriculture biologique, nous avons choisi de revenir à notre terre d'origine, afin d'y apporter ce que nous avons appris et découvert ailleurs.



Notre région, "los Montes de Toledo", est un pays vallonné avec les conditions climatiques de "la meseta": 500 mètres d'altitude avec des hivers froids, et des étés chauds et secs. Celles-ci limitent le développement des maladies et des parasites, favorisent ainsi la pratique d'une agriculture biologique, peu productive en quantité, mais avec des fruits de qualité, très sains, et riches en saveurs et arômes.

Les oliviers sont cultivés traditionnellement sur les terres de côteaues, dans un milieu encore relativement bien préservé. La variété de notre terroir, la "Cornicabra", cultivée depuis des siècles donne des huiles d'olives bien fruitées, un peu poivrées, riches en vitamines et anti-oxydants naturels et très appréciées pour leur bonne

conservation.

Malheureusement, malgré toute leur valeur, la plus grande partie des huiles d'olive de la région, pressées dans les coopératives s'acheminent vers l'extérieur, en mélange avec d'autres huiles, perdant ainsi leur caractère et leur identité, et réduisant la valeur ajoutée pour le producteur, ainsi que son indépendance.

Dans ce contexte, notre projet a été, dès le début, de sensibiliser sur la valeur des pratiques agricoles traditionnelles et la préservation de notre environnement, ainsi que sur les moyens de valoriser et personnaliser nos productions.

Après des débuts encourageants, les représentants des coopératives locales nous ont poussé à mettre en pratique nos discours et nos idées, et à leur montrer, par l'exemple, qu'une autre agriculture était possible. Un grand défi était à relever! C'était la naissance de La Labranza Toledana.

La réalisation

Il a fallu de la persévérance et de la patience pour réussir à convertir nos parents, puis les terres, à l'agriculture biologique,

Pendant les trois années de conversion, nous avons beaucoup cherché et essayé, et petit à petit, les résultats arrivèrent.

Un de nos grands objectifs était l'élaboration d'une huile d'olive vierge extra biologique avec toutes les qualités, arômes et saveurs des olives, un vrai jus de fruit frais.

Nous avons aussi porté un soin tout particulier à sa présentation. Notre huile d'olive vierge extra s'appelle "Umbria Oretana", issue des olives certifiées par Sohiscert, filiale d'Ecocert et avec l'Appellation d'Origine Contrôlée "Montes de Toledo".



L'elaboration de notre huile d'olive

Toutes les olives sont produites exclusivement sur le domaine familial, et l'extraction de l'huile d'olive est faite à la ferme.

Les olives sont cueillies directement sur les arbres, à un stade optimum de maturité, et elles sont quotidiennement transportées au moulin, pour être ensuite pressées.

A leur arrivée, les noyaux des olives sont séparés de la pulpe. On sépare les noyaux des olives de la pulpe pour que l'huile obtenue provienne véritablement de la pulpe des olives. L'extraction se réalise entièrement à froid. L'huile obtenue est clarifiée par décantation naturelle et mise en bouteille sans être filtrée.

5 kgs d'olives sont nécessaires pour produire 1 l. d'huile d'olive vierge extra biologique Umbria Oretana.

Tous les sous-produits de l'elaboration sont réutilisés: Les noyaux comme combustibles pour le chauffage; Aux feuilles et avec le reste de pulpe pressée, on incorpore du fumier afin de réaliser un compost qui nourrit la terre des oliviers.

Un peu plus loin

Un autre axe principal de notre projet a été de nous rapprocher des consommateurs, de faire découvrir notre métier, notre passion, d'informer sur notre travail à travers des portes ouvertes, des foires et des salons.

La Labranza Toledana entretient des liens privilégiés et actifs avec des associations de "consommacteurs" en Espagne.

Après quelques années d'aventure, je rencontre ma "belle" en France. Ensemble, nous décidons d'y rester et devenons producteurs de semences biologiques au sein du groupement Le Biau Germe, en Lot-et-Garonne.

Ainsi, notre présence en France permet un "pont" avec des consommateurs et des associations dans le Sud-Ouest pouvant bénéficier d'un groupement des commandes, pour plus de simplicité pour un moindre coût.

De son côté, Jose Maria continue le projet sur place, avec le travail des champs, le moulin, et les formations. Il est efficacement secondé par Marcial dans l'ensemble de l'activité.

C'est le nouveau visage de notre aventure aujourd'hui.

Je suis heureux, à travers elle, de continuer ce lien avec mes racines, et de pouvoir le partager avec vous.



Pour tout contact en France:

Juan DEL PUERTO

Lieu dit Cap Naou

47110 DOLMAYRAC (FRANCE)

Tel. 0553019948 e-mail: delpuertogarcia@gmail.com

