Casa
Colungo
• Aceite de oliva •
virgen extra ecológico

Casa
Colungo
• Almendras •
ecológicas

Une philosophie de vie

Né à Peraltilla (Huesca), pour l'un, et originaire de la region toulousaine, pour l'autre, nous avons tous deux passé une partie de notre vie en milieu urbain, et pourtant, la campagne nous attirait jour après jour.

Ce fûrent la crise sociale et économique espagnole et une prise de conscience au niveau personnel et professionnel qui ont fait mûrir en nous cette envie grandissante et remplie de sens de nous installer en milieu rural pour finalement (re)venir vivre dans le village natal de Raúl, aux portes de la Sierra de Guara.

Un projet agroécologique

Pour nous, s'installer à Peraltilla rimait tout naturellement avec la reprise des terres familiales d'amandiers et d'oliviers, en vue de diversifier nos activités.

Depuis 2014, nous travaillons pour remettre sur pied, peu à peu, avec l'aide des parents de Raúl (Juan José et María Rosa), la petite production cultivée sur 4,6 ha de terres laissées malgré nous à l'abandon.

Une chose était sûre, nous voulions cultiver en bio ! Après 3 ans de conversion, nous avons obtenu la certificatiion bio.

Vente directe et circuits courts

Nous cherchions également à valoriser notre production qui jusqu'à présent était vendue en coopérative à un prix dérisoire. Et nous voulions commercialiser nos amandes en cohérence avec notre vision de la bio : locale et à taille humaine.

En contact avec des petits producteur-rice-s et consom'acteur-rice-s de Haute-Garonne, nous avons donc décidé de commercialiser notre petite production en vente directe ou en circuits courts dans les territoires limitrophes à la frontière franco-espagnole.

Nous sommes à seulement 2h de la frontière, et 4h de Toulouse.

Casa Colungo

• Almendras ecológicas •

Nous avons tout d'abord commencer à commercialiser nos amandes en coques, pour la plupart de variété "largueta". Cette variété traditionnelle, dont les fleurs apparaissent précocément pendant l'hiver, sont sensibles aux gelées mais ont une saveur très appréciée en pâtisserie et en apéritif.

La largueta n'est pas une variété auto-fertile, contrairement aux variétés modernes. Elle a donc besoin de nos amies les abeilles pour être fécondées et d'être entourée d'autres variétés d'amandiers, comme celles que nous avons sur nos terres: común, farangüés et esperanza.

Culture et conservation des amandes

- Élagage des amandiers (janvier-février) : nous utilisons le bois de taille pour nous chauffer ; les rameaux sont broyés pour apporter de la matière organique.
- Engrais vert (esparcette) et couverture végétale spontanée pour maintenir l'humidité du sol sur nos terres non-irriguées.
- Récolte des amandes (septiembre-octobre) : à l'aide de gaules (longues perches en bois), d'une remorque et de filets pour récupérer les amandes tombées au sol.
- Séchage naturel : une fois récoltés, nous écalons les goves avant de les laisser sécher au soleil.
- Conservation en coques : le meilleur emballage pour conserver les amandons (les fruits) de la lumière et de l'air pendant au moins deux ans après la récolte.

En 2018, nous avons continué avec la commercialisation de notre huile d'olive vierge extra, de variété arbequina.

Hormis l'arbequina, variété tradicionelle adaptée à notre territoire, nous avons également quelques pieds d'autres oliviers, telle que la verdeña et l'empeltre.

Afin d'augmenter notre petite production d'huile d'olive, nous avons plantés près de 100 nouveaux arbres d'arbequina, qui commenceront à donner leurs premières olives d'ici 3 ans.

Notre huile d'olive vierge extra est élaborée dans un moulin certifié bio de la région.

Vous pourrez la déguster crue en salade grâce à son arôme fruité, ou dans la cuisson de vos plats.

Culture et conservation

- Élagage des oliviers (février-mars) : les rameaux sont broyés pour apporter de la matière organique.
- Engrais vert (esparcette) et couverture végétale spontanée pour maintenir l'humidité du sol sur nos terres non-irriguées.
- Récolte des olives (octubre-novembre) : à la main ("traire les oliviers" comme nous disons chez nous), avec une remorque et des filets pour récupérer les olives tombées au sol.
- Acheminement à un moulin certifié bio de la region.

Conditionnement

En coque et en vrac.
À conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
À consommer de préférence avant 24 mois.

En bidons de 5L.
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.
À consommer de préférence avant 18 mois.

Vente sur commandes groupées: directement aux consommateur-rice-s ou via des producteur-rice-s

Contactez-nous

amandessierradeguara@gmail.com
+34 693 40 40 18
Peraltilla, Huesca
Juan José Altemir (exploitant agricole), Raúl Altemir et Caroline Baron