
OTSOLARREAN

Ferme Bio et Locale



OTSOLARREAN - Alexandre Mahé
06 62 56 20 68 - UZTARITZE 64480
www.otsolarrean.eus



L'ENVIE PAYSANNE

« C'est avec joie et attention que nous tentons au mieux de prendre soin de la terre cultivée et des êtres qui y vivent . »



« Porter une dimension politique car le choix d'une agriculture paysanne est un choix de société »

« Un engagement minimum dans un monde gravement endommagé et massivement déséquilibré »



« Pour participer à la vie d'un territoire et préserver ses savoirs-faire . »



LA FERME

Ferme à taille humaine, nous tâchons de préserver un travail essentiellement manuel.

Cultures sur billons (petites buttes de 20/30cm) pour améliorer les propriétés du sol. Sans paillage plastique, utilisation de couverts végétaux au pied des cultures.

Fauchage manuel pour entretenir les bordures. Aucun traitement phytosanitaire, usage régulier de purins, petit lait, poudre de coquilles d'huîtres, huiles essentielles, etc.

Deux mules participent désormais aux travaux des champs, afin de pouvoir, à long terme, supplanter le petit tracteur.



L'ÉQUIPE

Alex et Laura



Alex, paysan maraîcher installé sur Ustaritz, se lance en 2021 dans l'aventure de cultiver ses propres légumes pour la préparation de recettes savoureuses. L'évidence d'un retour conscient à la terre pour donner corps à son désir de réveiller nos sens.

En 2023, il est rejoint par Laura, maraîchère et enseignante de Yoga Restauratif afin de continuer à porter ce projet et partager le plaisir de faire plaisir. Otsolarrean grandit aujourd'hui avec passion, souci du détail, et amour du vivant.

Aske & Isha



Les nouvelles recrues prennent du service !!



LES PRODUITS

N°1 - LA FRAISE



N°12 - LA PATATE DOUCE



N°2 - LE CORNICHON



N°6 - LA MOUTARDE



N°13 - LE POTIMARRON



N°3 - LE PIMENT D'ESPELETTE
AOP



N°7 - LE CHOU PETAIS



N°14 - LA CORIANDRE



N°8 - LE CHOU CABUS



N°9 - LE PERSIL



N°4 - LA CHATAIGNE



N°10 - LE BASILIC



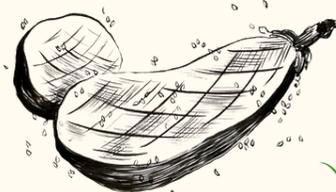
N°15 - LA TOMATE



N°5 - LA MÛRE



N°11 - L'AUBERGINE



N°16 - LE CONCOMBRE



LE DÉTAIL

N°1 - LA FRAISE

- *Configure* 250g.

N°2 - LE CORNICHON

- *Estragon* 190g.
- *Aigre doux* 400g.



N°3 - LE PIMENT D'ESPELETTE AOP

- *Poudre* 50g.
- *Pulpe* 90g.
- *Piquillos* 330g.



N°4 - LA CHÂTAIGNE

- *Crème de châtaigne à la vanille* 250g.
- *Châtaignes au naturel* 200g. “en rupture”



N°5 - LA MÛRE

- *Confiture au citron* 250g.

N°6 - LA MOUTARDE

- *Vinaigre de cidre* 200g.

N°7 - LE CHOU PETAIS

- *Kimchi Piment d'Espelette gingembre* 400g.

N°8 - LE CHOU CABUS

- *Choucroute* (quand on aura réussi la culture 🙌, les étiquettes, elles, sont prêtes..)



N°9 - LE PERSIL

- *Persillade* 90g.

N°10 - LE BASILIC

- *Pesto aux amandes* 90g.

N°11 - L'AUBERGINE

- *Caviar au sésame* 180g.



N°12 - LA PATATE DOUCE

- *Velouté lait de coco gingembre* 500ml. “en rupture”

N°13 - LE POTIMARRON

- *Velouté poivre* 500ml. “en rupture”

N°14 - LA CORIANDRE

- *Chimichurri* 90g.

N°15 - LA TOMATE

- *Gaspacho rouge* 500ml.
- *Sauce barbecue oignons fumés* 200g.



N°16 - LE CONCOMBRE

- *Gaspacho vert* 500ml.

CHIXKO
SMOKEHOUSE

