



OTSOLARREAN

Ferme Bio et Idoki



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. En faisant nos semis avec des semences de variétés populations, nous avons choisi de favoriser la diversité génétique et une meilleure résilience des plantes. Nous utilisons des couverts végétaux avec ou sans toiles tissées pour maintenir autant que possible la vie du sol et réduire l'utilisation de l'arrosage.

Régulièrement, nous semons des engrais verts entre les cultures pour maintenir un couvert vivant, éviter d'avoir le sol nu et gérer les adventices.

Nous faisons usage de purins, petit lait, poudre de coquilles d'huîtres, huiles essentielles, etc.

Deux mules participent désormais aux travaux des champs!



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 !!



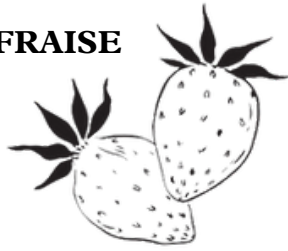
LES CULTURES

OTSOLARREAN

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

LES CULTURES

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°9 - LE PERSIL



N°7 - LE CHOU PETAIS



N°14 - LA CORIANDRE



N°8 - LE CHOU CABUS



N°4 - LA CHATAIGNE



N°10 - LE BASILIC



N°15 - LA TOMATE



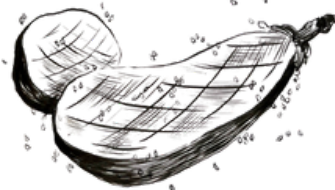
N°16 - LE CONCOMBRE



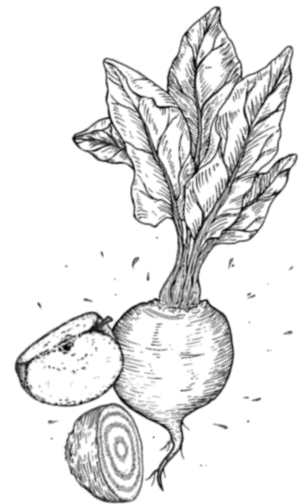
N°5 - LA MÛRE



N°11 - L'AUBERGINE



N°17 - LA BETTERAVE





LES PRODUITS

OTSOLARREAN

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

LES PRODUITS

N°1 - LA FRAISE

Configure 250g.



N°2 - LE CORNICHON

Estragon 190g.

Aigre doux 400g.



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°3 - LE PIMENT D'ESPELETTE AOP

Poudre 50g.

Pulpe 90g.

Piquillos 330g.



N°8 - LE CHOU CABUS

Choucroute 400g.



N°4 - LA CHÂTAIGNE

Crème de châtaigne à la vanille 250g.

Châtaignes au naturel 200g.

Velouté 500ml.



LES PRODUITS

N°9 - LE PERSIL



Persillade 90g.

N°14 - LA CORIANDRE



Chimichurri 90g.

N°10 - LE BASILIC



Pesto aux amandes 90g.

N°15 - LA TOMATE



Gaspacho rouge 500ml.

Sauce barbecue oignons fumés 200g.

N°11 - L'AUBERGINE

Caviar au sésame 180g.



N°16 - LE CONCOMBRE

Gaspacho vert 500ml.



CHIXKO
SMOKEHOUSE

N°12 - LA PATATE DOUCE

Velouté lait de coco gingembre 500ml.



N°13 - LE POTIMARRON

Velouté poivre 500ml.



N°17 - LA BETTERAVE

Gaspacho violet 500ml.



LES TARIFS



OTSOLARREAN

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

LES TARIFS TTC

LES PICKLES

- *Cornichons fins* 190g. 4,5€
- *Cornichons aigre-doux* 400g. 5,5€
- *Piments façon piquillos* 330g. 4,5€

LES CONDIMENTS

- *Moutarde* 200g. 4€
- *Piment poudre* 50g. 6,5€
- *Piment pulpe* 90g. 4€
- *Sauce barbecue* 200g. 4,5€

LES PRÉPARATIONS HERBACÉES

- *Pesto* 90g. 3,5€
- *Persillade* 90g. 3,5€
- *Chimichurri* 90g. 3,5€

LES TARTINABLES

- *Caviar d'Aubergine* 180g. 4,5€

LES LACTO-FERMENTATIONS

- *Kimchi* 400g. 5,5€
- *Choucroute* 400g. 4,5€

LES GASPACHOS

- *Rouge - tomate* 500ml. 5,5€
- *Vert - concombre* 500ml. 4,5€
- *Violet - betterave* 500ml. 5€

LES VELOUTÉS

- *Patate douce* 500ml. 4€
- *Potimarron* 500ml. 4€
- *Chataigne* 500ml. 4€

LES CONFITURES

- *Fraise* 250g. 5€
- *Mûre* 250g. 6€
- *Crème de Chataigne* 250g. 5,5€

AU NATUREL

- *Châtaignes au naturel* 200g. 5€



OTSOLARREAN

**OÙ
NOUS TROUVER ?**

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

Où nous trouver ?

AMAP :

- Ahetze
- Anglet
- Bayonne Polo Beyris
- Bayonne Saint Esprit
 - Bidart
 - Hasparren
- Saint Pée sur Nivelles
- Villefranque

Koop :

- **Hendaiakoop** - Hendaye
- **Larrunkoop 1** - Urrugne
- **Larrunkoop 2** - Ciboure
 - **Miakoop** - Biarritz
- **Olakoop** - St Jean de luz

Magasin Producteur :

- **Baseria** - Halles St Jean de Luz
 - **Eztika** - St Jean Pied de port
- **Ferm'avenir** - St Martin de seignanx
 - **Kaiku Borda** - Ossès
 - **Hurbil** - St Pée sur nivelles
 - **Tokiko** - St Palais
- **Xixtroak** - Plateforme en ligne, différents points de livraison
 - **Zarea** - Hasparren

Marché :

- St Jean de Luz - Vendredi matin

Épicerie / boutique :

- **Bio Maïté** - Arcangues
- **Cave Dolia** - Bidart
- **Épicerie Ressources** - Anglet
- **Épicerie Cinq** - Léon
- **Laiterie Marengo** - Bayonne
- **La ruche qui dit oui** - Biarritz
- **La ruche qui dit oui** - Bordeaux
- **L'épicier bio** - Bayonne
- **Mai Ona** - Gernika
- **Sardine** - Ciboure