

Présentation du groupement de producteurs de figes sèches



Le groupement est représenté par Angel, notre interlocuteur, qui nous a contactés par l'intermédiaire de Marta, et que Sophie a joint par téléphone.

Il s'agit d'une association de 25 petits producteurs situés en Extremadure, au nord de la province de Caceres, près du Portugal.



Ils ont tous de petites surfaces car c'est une région assez accidentée où il n'est pas possible d'avoir de grandes surfaces.
Les producteurs ont entre 5000 m² et 1ha. Ils ont entre 40 et 80 figuiers.



Ils vendent sur les marchés locaux ou à des petites boutiques bio dans Madrid. Ils sont trop petits pour vendre à Carrefour par exemple, qui les a contactés l'année dernière. Ils ont décliné.



Il y a en Extremadure un micro climat favorable à la culture en général, des figes en particulier : chaleur et beaucoup d'eau.



Les figues sèchent sur l'arbre. Celles qui tombent de l'arbre avant d'être tout à fait sèches tombent sur des planches en bois sur lesquelles elles finissent de sécher.



La récolte se fait en septembre, dès que les figues sont complètement sèches.

Afin qu'elles se conservent bien, deux traitements possibles
soit la congélation, pendant 24 à 48h
soit elles sont plongées dans de l'eau à 80°C pendant 20s
Ensuite elles sont conservées dans des chambres à 10-12° en attendant
d'être transportées sur le lieu de vente.

Voici le message qu'Angel nous a envoyé (que nous avons traduit)

« Bonjour,

Je m'appelle Angel Aguirrizabal et je représente les **PRODUCTEURS CERTIFIÉS BIO SITUÉS DANS LE CANTON DE LA VERA, AU NORD DE CACERES, ESTRÉMADURE.**

Cette région est d'autant plus connue que l'empereur Carlos V y passa ses retraites spirituelles, attiré par son climat, son abondance en eau et ses terres irriguées par les 43 gorges et plus de 1200 ruisseaux qui courent au sud de la Sierra de Gredos, dont le pic le plus haut, l'Almanzor, atteint les 2600 mètres environ.

Un des produits les plus célèbres de la gastronomie locale sont les figues et nous nous trouvons en ce moment en pleine saison de récolte de **figues sèches de variété « cuello de dama » (cou de dame), particulièrement sucrées et savoureuses.**

Un avantage important de ce produit est qu'en plus d'être certifié 100% bio, il est impérissable et peut se stocker sans problème pendant plusieurs mois dans un lieu sec et ventilé (ainsi les figues peuvent figurer aux menus de Noël, période à laquelle elles sont très sollicitées).

Ci joint sont quelques photos de la cueillette, du procédé d'élaboration et de la zone de production.

Nous serions enchantés de vous recevoir et de vous faire visiter la région afin de vous présenter les cultures et leurs alentours.

Merci par avance et sincères salutations. »

