

albières

L'ail des ours, symbole de force et de fertilité



L'ail des ours pousse en sous-bois humides proches d'une source. / Photo DDM, B.S.

l'essentiel Marc Souchier a racheté, il y a cinq ans, la ferme de Capcinier, à 3 km d'Albières. Depuis des générations terre d'élevage, les propriétaires ont ajouté à leur activité la culture d'un condiment dont on se sert plus depuis l'Antiquité.

La ferme de Capcinier est implantée à 3 km d'Albières, au-dessus du col du Paradis, et est la propriété de Marc Souchier et de Rose Maginelle. Dotée de 50 ha de terrain, cette propriété était depuis deux siècles et suite à sept générations, terre d'élevage d'ovins. C'était sans compter sur les nouveaux propriétaires qui, voilà cinq ans, ont racheté la ferme de Capcinier et qui, tout en lui redonnant sa fonction d'origine, y ont ajouté quelques spécialités : « Nous avons transformé le domaine et c'est là que nous avons découvert une plante à forte odeur d'ail près de la source. Cette plante, qui porte le nom d'ail des ours est

maintenant commercialisée par nos soins et est devenue l'une de nos activités principales », explique Marc Souchier. Une légende raconte que l'ail des ours sort de terre en même temps que l'ours sort de sa caverne. L'animal s'en régalerait pour reprendre des forces après l'hibernation. C'est pourquoi la plante a pris le nom de l'animal, symbole de force et de fertilité. On s'en sert depuis l'Antiquité comme condiment et pour ses vertus médicinales. L'ail des ours, variété sauvage de l'ail alimentaire, pousse dans les sous-bois humides et se présente en larges parterres, souvent proche d'une rivière ou d'une source. Ces feuilles, reconnaissables à leur forme oblongue en forme de lance, vert foncé et luisantes, se récoltent en mars avant la floraison. « Cette semaine, nous avons commencé à ramasser les feuilles et nous les amènerons ensuite à l'atelier de transformation de la Coopérative de la haute vallée de Couiza pour préparation et mise en pots », ajoute Rose Maginelle. Ces pots se-

ront ensuite mis en vente sur les marchés, boutiques bio et épiceries fines de la région. « La ménagère peut ajouter ce condiment pour agrémenter ses salades, pizzas, viandes, poissons... », précise Rose. « Nous avons planté des arbres fruitiers et des plants de framboises afin

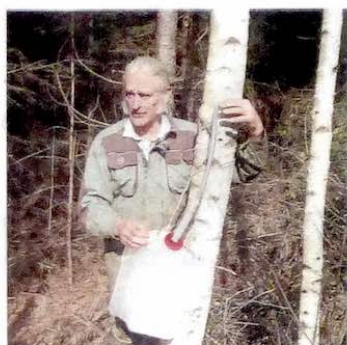
de faire de la gelée que nous commercialiserons dans un futur proche », et les deux agriculteurs bio de conclure : « Notre motivation est de vivre en harmonie avec la nature dans le respect de l'environnement et proposer des produits naturels ».

Brigitte Bourrel.



L'ail des ours est récolté à la ferme de Capcinier à 750 m d'altitude

La sève de bouleau, une mine de minéraux



La sève de bouleau est récupérée dans des récipients et ensuite conditionnée dans un BIB.

Déjà produite au col du Port en Ariège dans leur ancienne ferme, les deux agriculteurs bio poursuivent, à Albières, la production de la sève de bouleau : « Nous avons démarré avec une dizaine de bouleaux mais nous en avons prévu le triple pour les années à venir ». Un récipient est posé sur l'arbre après avoir fait un trou dans l'écorce. Après la récolte, la sève est conditionnée à la ferme et présentée en BIB de 3 litres « Depuis des siècles,

en Europe, la population l'utilise pour nettoyer le sang et préparer leur organisme aux changements de saisons. Elle contient dix-sept acides aminés. On y trouve des minéraux tels que calcium, potassium, magnésium... Elle agit sur les systèmes digestif, intestinal, urinaire et rénal et est ainsi dépurative, reminéralisante et revitalisante, diurétique et drainante. Elle améliore aussi les problèmes de peau », et de con-

tinuer : « Nous effectuons la récolte tous les jours en fonction de la demande. Des livraisons peuvent être effectuées sur l'Aude et nous les expédions aussi par colissimo ». La ferme de Capcinier est entourée de forêts dans un milieu protégé à 750 m d'altitude. « Certains arbres produisent plus selon leur énergie mais surtout selon la qualité de la terre où ils sont plantés ».

Contact : tél. 04 68 40 72 08