

9 BIO-ADRESSEN IN ZUID-FRANKRIJK

La douce bio-France

Gek op biologisch en lokaal eten? Ga tijdens je vakantie in Frankrijk op bezoek bij een bio-boer. Santé maakte een rondje langs artisanale producenten in het zuidoosten van Frankrijk.

TEKST & FOTOGRAFIE HARMKE KRAAK

1. BIO-RESTAURANT

WAT Le Figurier

WAAROM Op een verborgen pleintje in de stad Perpignan vind je het knusse terras van restaurant Le Figurier, waar je biologisch kunt eten onder de olijfbomen. Ze serveren de mediterrane keuken en nemen hun vlees, groente enzovoort zo veel mogelijk af van kleine bio-producenten en permacultuur-specialisten uit de buurt. De vijgen voor hun compote plukken ze zelf in het wild. De zachte geitenkaas van lokale kaasmaker Jeremy halen ze bij kaaswinkel La Fromagerie des Embialades in het naburige dorpje Soulatgé. Bij Le Figurier zijn de producten vers en bovenal van hoge kwaliteit.

WAAR Rue du Figurier 7, Perpignan
[Facebook.com/restaurant.perpignan.le.figuier](https://www.facebook.com/restaurant.perpignan.le.figuier)

2. GROENTE (EN MEER)

WAT Aux Saveurs Paysannes

WAAROM Patrice en Coralline Ey streven naar honderd procent bio. *De la terre à la table* of anders gezegd van boer tot bord! Patrices grootvader had op deze plek al een wijngoed. Sinds 1999 is Aux Saveurs Paysannes een *all-round* bio-farm. Het echtpaar maakt bio-worst van parelhoen, en andere vleesproducten. De dieren worden op de eigen farm grootgebracht en hebben een vrij leven. Alle producten, waaronder groente en fruit van het seizoen, zijn in hun eigen winkel te koop of bij lokale bio-winkels. Je vindt er ook een educatieve kinderboerderij met onder meer pony's, geiten en konijnen.

WAAR Route de Perpignan, Saint-Estève
[Auxsaveurspaysannes.com](https://www.auxsaveurspaysannes.com)

3. OLIJFOLIE

WAT Mas Boutet

WAAROM Mas Boutet is een kleine bio-olijfoliegaarde op de grens met Spanje. Deze hooggelegen olijfboomgaard kijkt uit op de Middellandse Zee. Eigenaren Gildas (thrillerauteur) en Isabelle Girodeau (stedenbouwkundige) hebben zo'n tweeduizend olijfbomen. Met natuurlijke pesticiden bestrijden ze de insecten. Van de twaalf hectare grond ligt twee hectare in Spanje. "In Spanje zijn de regels voor bio-productie nóg strenger dan in Frankrijk", vertelt Gildas. Ze produceren twee soorten olijfolie: culinaire olie – "lekker in salades of bij de vis" – en een 'gewone' olie voor in de keuken.

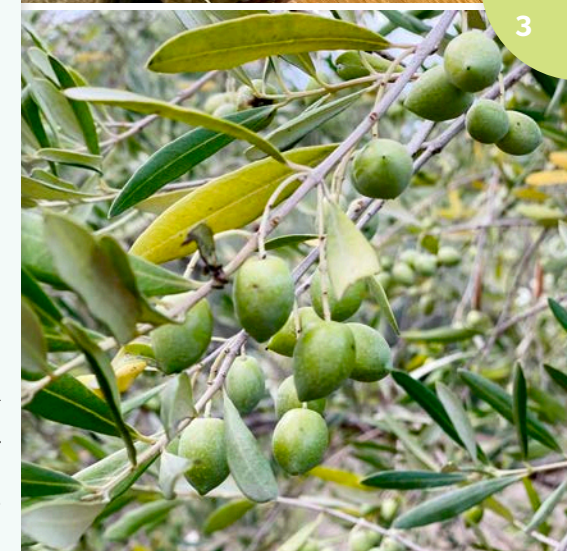
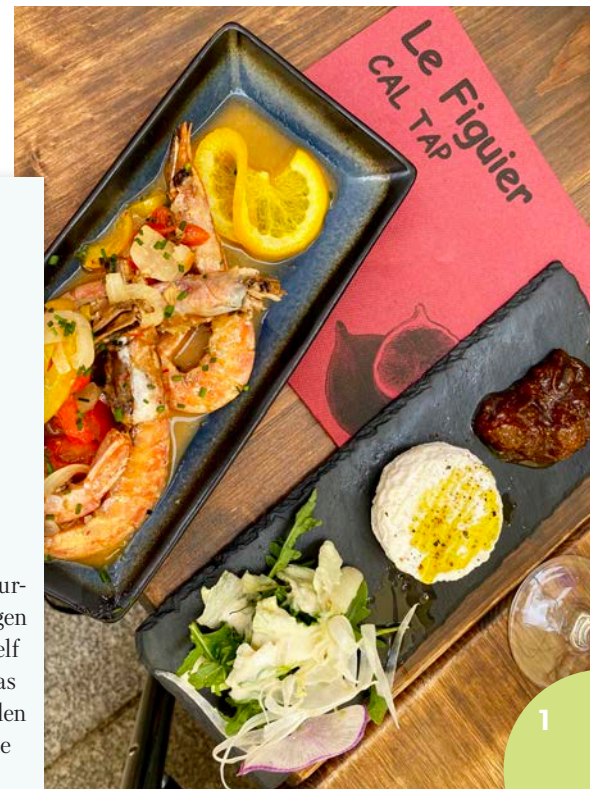
WAAR Corniche de Collioure, Argelès-sur-Mer
[Masboutet.com](https://www.masboutet.com)

4. WIJN

WAT Château Nadal Hainaut

WAAROM Château Nadal Hainaut is een prachtig winddomein uit 1826 in een voormalig Middeleeuws klooster dat omgeven is door eeuwenoude platanen. Het domein wordt gerund door wijnmaker Jean Marie Nadal en zijn drie dochters, en is al vijf generaties in dezelfde familie. Ze produceren wit, rood, rosé en dessertwijn. Alles wordt met de hand gedaan en volgens de methode van biologische landbouw. Vrijwel elke wijn van dit château draagt een AB-certificaat, waarbij AB staat voor Agriculture Biologique. Ze houden ook honderd schapen die ze door de wijnvelden laten lopen om het onkruid weg te eten.

WAAR Le Soler
[Chateanadalhainaut.com](https://www.chateanadalhainaut.com)





5

6



7

8



7. FRUIT

WAT L'Hirondelle

WAAROM Deze fruitkwekerij met bio-label ligt goed verstopt in de natuur. L'Hirondelle is niet direct ingericht op bezoek, maar wil je er een kijkje nemen, dan zal eigenaar Claude Cribaillet je zeker gastvrij ontvangen. Aan de lange picknicktafel onder de stokoude eikenboom kun je al het lekkers uit de boomgaarden proeven. Er groeien wel vijftien soorten appels, naast abrikozen, nectarines, perziken én vijgen in alle soorten en maten.

L'Hirondelle is een circulair bedrijf: *no waste!* Een deel van het fruit verwerkt Claude tot biologische sappes. Die zijn in Franse supermarkten te koop.

WAAR Laroque-des-Albères
Laroque-des-alberes.fr
(bij 'producteurs locaux')

8. WIJN

WAT Château de l'Ou

WAAROM Château de l'Ou van echt paar Philippe en Séverine Bourrier ligt aan een van de wijnroutes in de Oostelijke Pyreneeën. "Haute couture-wijnen volgens de methode van de biologische landbouw", daar streven ze naar. Hun twee witte honden Hermès en Socrate dartelen vrolijk rond. De spanten om de wijnvaten hebben alle kleuren van de regenboog. "Voor het moreel", lacht Philippe. In het proeflokaal kun je ál hun wijnen proberen en dat zijn er veel, vijf syrahs onder andere. Voor kinderen is er ook iets leuks. Zij kunnen hun 'neus' testen door geuren van vruchten en bloemen te raden.

WAAR Montescot, Roussillon
Chateau-de-lou.fr

5. ALGEN

WAT Spiruline du Roussillon

WAAROM Spiruline du Roussillon ligt *in the middle of nowhere*. Smalle landweggetjes leiden naar deze algenkwekerij van Samuel Fort. Spiruline is een soort blauwalg. Samuel kweekt deze en maakt er poeder en supplementen van. Hij kwam op het idee door een bezoek aan het Franse eiland La Réunion. Zijn werkterrein bestaat uit niet veel meer dan een kas met een groot bassin rondstromend water dat groen ziet van de algen. Spiruline is 'superfood', rijk aan proteïnen en vitamines. Het kan helpen tegen stress, allergieën en vele andere aandoeningen. Zijn bio-farm bezoeken kan op afspraak.

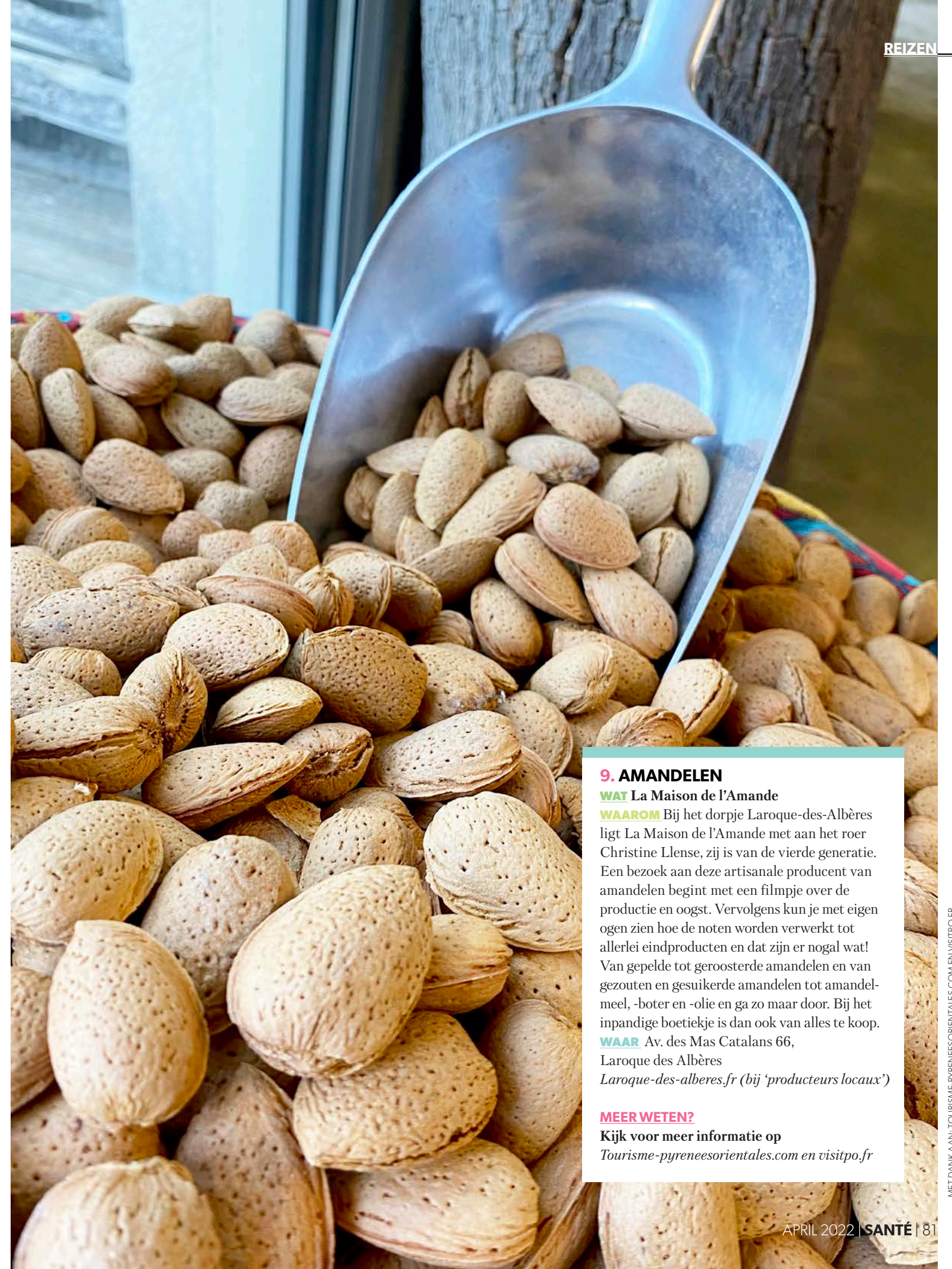
WAAR Llupia
Spirulineduroussillon.com

6. HAM

WAT L'Espace Gourmand Thibault Gonzales

WAAROM Thuir is een dorpje met smalle straatjes en gietijzeren balkonnetjes. Aan het centrale plein met de zaterdagmarkt zit de winkel van Thibault Gonzales. Deze bioslager is een vrolijke en ambitieuze man. Zijn vader begon deze slagerij, maar werkte destijds nog niet bio. Thibault wél. Zo maakt hij ham van de poten van 'wilde' varkens. Zo'n tweehonderd zwartpootvarkens heeft hij. Thibault: "Mijn varkens hebben een mooi leven. Industriële varkens blijven slechts een paar dagen bij de moeder, die van mij wel drie maanden. Daarna laat ik ze nog maandenlang in het bos leven als wilde varkens."

WAAR Place de la République 3, Thuir
Charcuterie-thibault-gonzales.business.site



9. AMANDELEN

WAT La Maison de l'Amande

WAAROM Bij het dorpje Laroque-des-Albères ligt La Maison de l'Amande met aan het roer Christine Llense, zij is van de vierde generatie. Een bezoek aan deze artisanale producent van amandelen begint met een filmpje over de productie en oogst. Vervolgens kun je met eigen ogen zien hoe de noten worden verwerkt tot allerlei eindproducten en dat zijn er nogal wat! Van gepelde tot geroosterde amandelen en van gezouten en gesuikerde amandelen tot amandelmeel, -boter en -olie en ga zo maar door. Bij het inpandige boetiekje is dan ook van alles te koop.

WAAR Av. des Mas Catalans 66,
Laroque des Albères
Laroque-des-alberes.fr (bij 'producteurs locaux')

MEER WETEN?

Kijk voor meer informatie op
Tourisme-pyreneesorientales.com en visitpo.fr