LA TRANSFO

On vous dit tout sur la transformation alimentaire !

C'EST QUOI ?

les talus

LA TRANSFO

1. Qu'est ce que la transformation alimentaire ? Quelles sont les différentes méthodes ?

Ce que nous appelons transformation alimentaire est un ensemble de méthodes utilisées pour conserver ses aliments et qui permet au producteur d'éviter les pertes, notamment dans l'agriculture, où le paysan n'arrive pas tout le temps à vendre toute sa production.

Cela permet également de la valoriser et d'avoir la liberté de pouvoir commercialiser ses produits transformés lorsque il ou elle le souhaite.

A. La lacto-fermentation

La lacto-fermentation est une technique de conservation naturelle très ancienne . Elle est très appréciée et revient à la mode, notamment car un légume lacto-fermenté contient 10 fois plus de vitamines qu'un légume frais.

Le processus consiste à plonger l'aliment dans une saumure (eau salée), totalement protégé de l'air, ce qui va permettre à des bactéries lactiques de se développer (aucun rapport avec le lactose ;))

Ces bactéries vont produire du gaz carbonique, de l'acide lactique et diverses enzymes. L'acide lactique est un acide très intéressant, qui va totalement inhiber le développement de ces micro-organismes qui entraînent normalement la putréfaction des aliments.

LA TRANSFO

B. L'appertisation

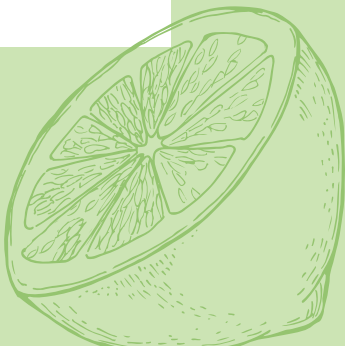
L'appertisation est définie comme une méthode de conservation des aliments par stérilisation à la chaleur, dans des récipients hermétiquement clos.

Nicolas Appert révolutionne la conservation des aliments en 1810 grâce à ce nouveau processus. C'est à l'occasion d'un concours lancé par le gouvernement français sur la conservation des aliments, alors que l'armée est en manque de ravitaillement, que Nicolas Appert fait cette découverte.
Cela révolutionne l'industrie alimentaire et donne naissance à l'industrie des boîtes de conserves.

Il existe la stérilisation et la pasteurisation.
La stérilisation va être réalisée en auto-clave. C'est l'équivalent d'une grosse cocotte minute qui, en augmentant la pression, va permettre à l'eau qu'il contient de dépasser les 100°C sans qu'elle s'évapore. Cela est indispensable pour détruire tous les germes pathogènes (principalement le botulisme).

Quant à la pasteurisation, elle intervient sur des préparations avec une acidité ne permettant pas le développement du botulisme (sauce tomate, confiture). Ce procédé cherche donc à éliminer des germes pathogènes, mais ne nécessite pas une chaleur et un temps de chauffe aussi long que la stérilisation.

Les bocaux peuvent ensuite être conservés au sec à température stable (environ 20°C) pendant plusieurs mois, voire années.



LA TRANSFO

C. Au sel

Exemples : citron confits, saumon gravelax....

D. Séchée

Exemples : tomates séchées, la charcuterie...

E. La fermentation

Exemples : kéfir, kombucha

Méthodes non exhaustives...

2. La transformation alimentaire au Talus

Au Talus, on s'inscrit, de part notre tissage agricole local, comme répondant aux besoins des agriculteur-ices locaux qui ont, à certains moments, de la surproduction ou une difficulté à vendre la totalité de leur production. Au lieu de gaspiller, on intervient pour transformer leurs produits et les valoriser.

Concrètement : l'agriculteur-ice vient apporter ses légumes au Talus, on les transforme puis revendons les bocaux avec les préparations à l'agriculteur-ice à un prix proche du prix coûtant.

Le Talus garde une petite partie de la production pour les vendre dans notre kiosque ou lors de nos moments d'ouvertures.
Nous sommes également en train d'orienter notre projet sur la distribution de ces produits à des acteurs marseillais luttant contre la précarité alimentaire.

LA TRANSFO

3. Qu'est-ce que je peux trouver dans le kiosque au Talus ?

La transformation alimentaire au Talus est un projet en cours de création, avec beaucoup de réglementations.
Nous ne pouvons pas faire toutes les recettes que nous souhaitons du jour au lendemain. Il faut les tester en laboratoire pour pouvoir ensuite les commercialiser.

Pour l'instant nous proposons des confitures, différents tartinables, de la sauce tomate et barbecue ainsi que des aliments lacto-fermentés.

Des envies particulières ? N'hésitez pas à vous rapprocher de l'équipe pour nous en faire part.

4. Mise à disposition du matériel

Le Talus est un outil partagé. Il existe une mise à disposition de la cuisine pour permettre aux agriculteur-ices, chef-fes et particuliers de venir faire leurs préparations.

Antoine, notre chef, formé à l'utilisation de notre autoclave de 102L (autoclave : outil professionnel de stérilisation), s'occupe de la stérilisation.*

Pour plus d'infos, nous contacter à cook@heko.farm

**Attention! Cascades réalisées par un professionnel!*
Si le procédé de transformation est mal réalisé ou conservé, cela peut être très toxique.

LA TRANSFO

5. Nos partenaires

Mathie et Martin : Ferme en Ville (13012)

Vincent : Ferme Lissada (13013)

Quentin et Alice : Ferme de l'étoile (13014)

Rémy : Ferme des petits champs (13014)

Guislain: Mycotopia (13001)

Géraldine: La Crau bio (13310)

Vijay: Plateforme Paysanne Locale (13)

Julie: la Ferme du Rugissement du lapin (13014)

Theophile et Paul: Terre ferme (13400)

Gaby: Ferme du Roy d'espagne (13009)

Un grand merci à eux pour leur confiance !