

Tisanes et Aromates

Présentation Mars 2015



Sylvie G, 33 ans

Installée avec mon conjoint, Florent S, depuis 2011.
Nous avons créé le GAEC La ferme Sapousse en 2013.
Notre champ est situé dans le sud du département de l'Essonne, sur la commune de Pussay.

Nous produisons des légumes, distribués exclusivement en AMAP, et j'ai lancé depuis maintenant deux ans une activité de production et transformation de plantes aromatiques et médicinales.

Toutes les plantes sont séchées dans un séchoir, construit de façon artisanale dans notre hangar en bois.

Une partie de ma production est cultivée sur notre champ. C'est le cas par exemple des aromatiques comme la sauge, le thym, la menthe, la mélisse, la verveine...

L'autre partie de la production est issue de cueillettes sauvages: sureau, aubépine, tilleul, primevère officinale, laurier... sur des zones protégées et validées par notre organisme de certification en agriculture biologique



Je suis passionnée par les plantes et leurs propriétés aromatiques et médicinales et cette activité m'apporte un équilibre entre production, transformation et observation de la biodiversité qui nous entoure.



Je distribue ma production en AMAP pour garder un lien direct avec les consommateurs.

Je propose des produits simples d'utilisation : tisanes, aromates pour la cuisine, sels aux herbes...**certifiés en agriculture biologique.**