

AMAP DE LA TERRE A L'ASSIETTE

NOTRE PRODUCTEUR DE KIWIS –JUS DE KIWI/POMMES ET DE
TOMATES SECHEES



La ferme des deux rivières

<http://www.lafermedes2rivers.fr/la-ferme/>

Nos producteurs :



L A U R E N T E T M A R I E B R U N E L

Originaire de Normandie, Laurent a fait des études d'ingénieur en science des matériaux. Après plusieurs années dans un bureau d'étude, il part en République Démocratique du Congo en 2005 pour le compte de l'ONG Première Urgence. Là, il travaille à la reconstruction de routes. À son retour en France, Laurent passe une formation au lycée agricole de Blanquefort pour devenir agriculteur.

Marie est originaire du Sud-Ouest. Après un diplôme d'ingénieur agronome, elle part en 2005 en République Démocratique du Congo participer au programme de relance de l'agriculture mis en place par l'ONG Première Urgence.

Producteurs à Barie dans le sud Gironde depuis 2013, en plus des kiwis bio, ils sont aussi maraîchers.

Les produits :

Kiwis bio sous différents conditionnements, jus de pommes/kiwis, compotes, confitures...

Attention : Le kiwi est un fruit qui se ramasse en France fin octobre. Il se ramasse non mûr, mais avec un potentiel en sucre présent sous forme d'amidon. Afin de pouvoir le déguster et profiter pleinement de ses vitamines, il faut donc initier la transformation de cet amidon. **Sur les deux premières livraisons, les kiwis seront vraiment très durs et il faut les faire mûrir.**

Pour cela:

- Mettez les kiwis dans une poche plastique avec 1 ou 2 pommes.
- Fermez la poche et placez là à température ambiante.
- La pomme va dégager un gaz (de l'éthylène) qui va faire mûrir les kiwis. En début de saison, il faut compter 5 à 8 jours, en fin de saison, 3 jours suffiront.
- les kiwis sont mûrs quand ils sont souples au toucher. S'ils sont mous c'est trop tard.
- Si vous les laissez juste à température ambiante sans pomme, ils se déshydrateront et se ramolliront sans être mûrs pour autant.
- il est conseillé de faire un roulement pour en avoir toujours des mûrs, quand vous en sortez un de la poche, vous le remplacez par un autre.

C'est un coup de main à prendre et cela permet de déguster les kiwis au mieux de leur forme.

Si vous souhaitez faire attendre vos kiwis pour cause de départ en vacances par exemple, placez les dans un endroit frais (mais pas au réfrigérateur), éloigné de pommes, bananes ou gaz d'échappement. De cette façon, ils se conserveront sans problèmes plusieurs dizaines de jours

Les kiwis et autres produits de la ferme des deux rivières sont livrés par le producteur de pommes toutes les trois semaines, période de mi-novembre à mi-avril habituellement.