

Gigean

le 18.01.22

Audrey, une jeune bergère qui fourmille d'idées



Audrey est secondée par sa petite Jeanne pour la vente des sirops.

Elle n'a pas 40 ans et a choisi de vivre sa vie au plus près de la nature. Depuis 2014, Audrey est bergère dans le massif de la Gardiole, à Issanka précisément. Infatigable et des idées plein la tête, la jeune bergère n'a pas le temps de s'ennuyer et conjugue sa vie de famille avec mille projets.

Outre les soins aux quelque 250 brebis, elle s'occupe également de son poulailler et ses poules pondeuses (œufs certifiés bio bientôt disponibles à la vente), et gère les fichiers sanitaires et la partie administrative et commerciale de la ferme. Audrey se prépare aussi à la folle activité du printemps, avec l'agnelage qui débutera dès février puis la tonte des brebis.

Des sirops 100 % locaux

Elle commencera alors sa cueillette de plantes fraîches pour confectionner ses sirops et ses gelées. Productrice de

ses plantes, elle sélectionne avec rigueur les essences qui feront la base de ses sirops. Tous les bienfaits de la garrigue infusent en douceur dans de gros chaudrons en cuivre. Puis elle travaille le sucre - bio - avec patience, au feu de bois. Le résultat : des sirops artisanaux, goûteux, fabriqués à partir de plantes aux multiples vertus (ortie, menthe, thym, etc.). Mise en bouteille puis étiquetage soigné - elle collabore avec l'artiste poussarnaise Aurélie Malbec pour l'illustration de ses flacons - font de ses sirops des produits 100 % locaux. À noter, l'obtention de la certification bio pour certains produits ! Audrey présente son travail lors des événements locaux et sur les marchés.

> Sirops de 5 à 12 €. Vente directe à la ferme sur rendez-vous.
Contact : 06 26 74 31 33.

► Correspondante Midi Libre : 06 98 91 99 25.