



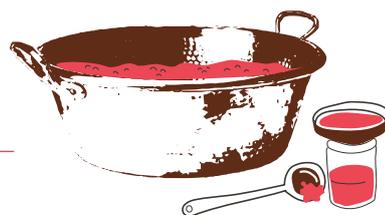
confiseries du verdier

● Qui suis-je ?

Après avoir travaillé en tant que **graphiste**, j'ai décidé de rejoindre l'**exploitation agricole familiale** pour réaliser un projet qui me tiens à cœur. L'idée est de transformer les divers fruits que nous produisons pour en faire de la confiture et plus largement de la confiserie (pâte de fruit, caramel). J'ai donc suivie une **formation de confiseur-chocolatier à Bayonne**.

● Un concept anti-gaspillage

L'idée m'est venue d'un constat. Beaucoup de fruits sont rejetés à l'agrège pour des problèmes de calibre, déformation, maturité, etc... Le but est de les **valoriser** car gustativement ils sont de premier choix.



● Qu'est-ce que le Kiwaï ?

Le Kiwaï (ou kiwi de Sibérie) est un **cousin du kiwi**. Nous le cultivons ici dans le **Lot-et-Garonne** car le climat et la terre y sont très favorable. Ils sont récoltés fin août.



Ce sont des **baies charnues** qui se développent en grappe. La peau, **démunie de tout poil**, est comestible. Le kiwaï est plus petit que le kiwi mais aussi **moins sucré et plus vitaminé**.

● Nous cultivons aussi des agrumes pour la confiture !



Main de Bouddha



Cédrat



Kumquat



Citron



Combara



Yuzu



Orange