

Agriculture bio-intégrale
ARBORIGEN

ARBORIGEN



Agriculture bio-intégrale

ARBORIGEN

ARBORIGEN

L'agriculture bio-intégrale (ARBORIGEN) est le niveau agro-écologique et bio-environnemental le plus élevé des cultures agronomiques actuelles et le summum de la qualité nutritionnelle et organoleptique sur le marché international.

En effet, l'agriculture bio-intégrale est **cumulative, elle assume** à la fois l'agriculture biologique et l'agriculture bio-dynamique et la complète et l'enrichit en incorporant des pratiques agro-environnementales qui ont un impact direct sur l'enrichissement et la diversification biologique des exploitations, ainsi que sur la préservation de l'environnement naturel et la naturalisation du paysage et de la forêt de l'ensemble de l'environnement agronomique.

En d'autres termes, elle cherche non seulement à obtenir des produits agricoles sains et nutritionnellement propres, mais aussi à enrichir et à préserver l'environnement naturel des exploitations agricoles où ils sont produits en parfait

équilibre bio-intégral, **en conservant les ressources hydriques du sous-sol (pas d'irrigation), en utilisant des porte-greffes indigènes et des variétés agronomiques traditionnelles, en restaurant la forêt botanique avec des espèces indigènes de tout l'environnement agronomique et en promouvant la lutte biologique intégrée** (intervention humaine minimale) dans toutes les exploitations agricoles.

Les cinq piliers de base (caractéristiques ou paramètres fondamentaux) qui définissent et réglementent l'agriculture bio-intégrale (ARBORIGEN) sont les suivants :

1

Agriculture Biologique ou Biologique Certifiée

Comme nous l'avons déjà indiqué, l'agriculture bio-intégrale (ARBORIGEN) est cumulative, c'est-à-dire que pour passer à ce



Fruits (acérolas) fraîchement récoltés de l'acérolier (Crataegus azarolus).



Fruits du jujubier en cours de maturation (Ziziphus jujuba).



Fruit de pistachier variété Kerman avec sa peau rose, sur le point d'être récolté.

stade supérieur de la culture agronomique, il faut d'abord avoir mis en œuvre une culture écologique ou biologique, ainsi que sa certification officielle en tant qu'agriculture écologique (réglementation européenne).

2

Variétés traditionnelles de haute qualité

L'agriculture bio-intégrale (ARBORIGEN) ne fonctionne qu'avec des **variétés indigènes**

et/ou traditionnelles dans le but de récupérer et de promouvoir notre riche et vaste patrimoine agronomique (**types et variétés ancestraux en voie d'extinction**) qui est actuellement menacé par l'agriculture conventionnelle au caractère superintensif et industriel.

Dans les cultures de récupération agronomique récente ou de réintroduction environnementale, comme dans le cas de la pistache, qui a disparu de la péninsule ibérique il y a environ



500 ans, seules les **variétés nobles de haute qualité** et aux excellentes qualités organoleptiques et gastronomiques sont valorisées.

3 Culture en conditions sèches extensive traditionnelle stricte

Agriculture sèche extensive strictement traditionnelle ; dans le double but de maintenir et d'améliorer toutes les qualités **organoleptiques** et **nutritionnelles** du fruit, ainsi

préserver les ressources hydriques des terres agricoles péninsulaires, si limitées et rares dans toute la zone du plateau péninsulaire ibérique, et éviter ainsi le plus grand **problème agro-environnemental** dont souffre actuellement toute la campagne espagnole et, par extension, toute l'agriculture ibérique, à savoir la **consommation effrénée d'eau fossile et souterraine** (rare et limitée) pour développer des cultures qui se prêtent parfaitement à l'agriculture sèche extensive traditionnelle (**vignes, amandes,**

Plantation de pistachier de variété Kerman en culture sèche extensive traditionnelle stricte.

Amandiers en fleurs de la variété Marcona, dans le cadre d'une culture sèche extensive traditionnelle stricte.



Jeune plantation de pistachiers de la variété Kerman greffée sur le *Pistacia terebinthus* (Cornicabra) sauvage ibérique.



olives et pistaches, etc) ; tout en évitant l'**humanisation de l'environnement qu'entraîne l'irrigation** : électrification des exploitations agricoles, lignes à haute tension, hangars à moteurs disséminés dans la campagne agricole, prolifération de fils et de clôtures métalliques, ainsi que de goutteurs et des tuyaux en surface.

4

Porte-greffes sauvages ou sur franc. Éco-durabilité

L'agriculture bio-intégrale (ARBORIGEN) n'utilise que des porte-greffes d'origine sauvage ou, à défaut, des porte-greffes sur franc, lorsque ceux-ci ne sont pas disponibles dans le milieu naturel, afin que les plantes cultivées s'adaptent mieux aux conditions de sécheresse sévère et résistent aux maladies et aux ravageurs dans des conditions de stress hydrique.



Jeune spécimen de *Pistacia terebinthus* (Cornicabra) à fort chromatisme automnal dans son environnement naturel.

Galle en forme de corne de chèvre qui donne le nom vernaculaire à notre cornicabra sauvage ibérique (*Pistacia terebinthus*).

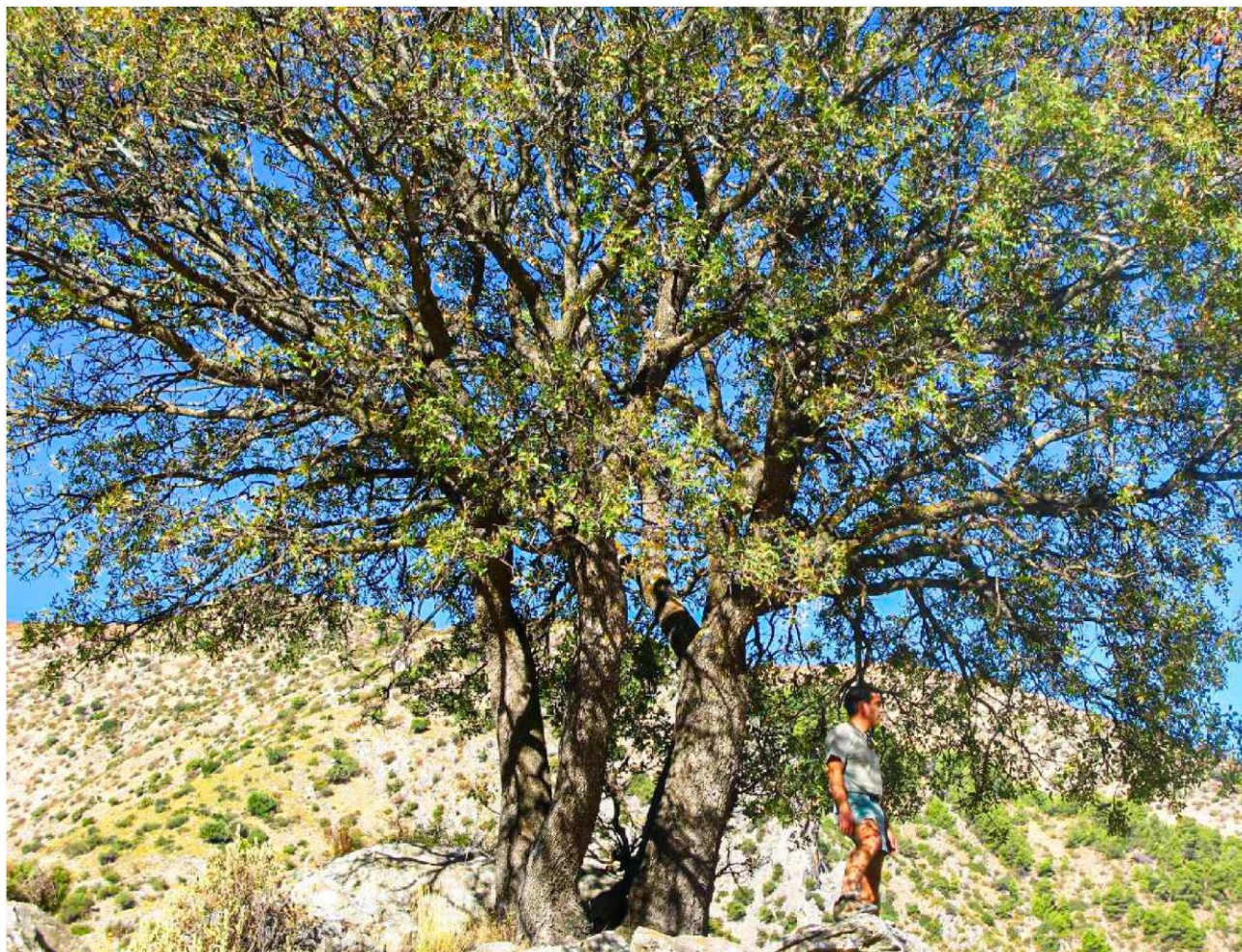
Forêt botanique et restauration du paysage avec des espèces ibériques indigènes dans les haies, les berges et les bordures de l'environnement naturel de notre ferme de culture bio-intégrale.



Forêt botanique et restauration du paysage avec des espèces ibériques indigènes dans les haies, les berges et les bordures de l'environnement naturel de notre ferme de culture bio-intégrale.



Pistaches fraîchement récoltées de la variété Kerman, encore dans leur coque naturelle avant d'être décortiquées.



En l'absence de porte-greffes autochtones, les francs de pied peuvent être utilisés, **l'utilisation de porte-greffes hybrides étant explicitement interdite.**

Un exemple illustratif est le cas du pistachier greffé sur un plant de **Pistacia terebinthus** (Cornicabra, Térébinthe) ; un arbuste arborescent/petit arbre indigène, contribuant ainsi à la préservation et à la promotion des espèces ibériques indigènes et à la régénération potentielle de la couverture végétale naturelle dans le cas d'une éventuelle culture. En outre, cette espèce sauvage et montagnarde confère au fruit de la pistache un goût particulier de pignon (arrière-goût de **pin** - fruit de **Pinus pinea**), dû aux résines et aux térébinthes que la plante **Pistacia terebinthus** apporte à la pistache, en rehaussant et en améliorant sa saveur particulière.

5 Restauration botanique et forestière de Setos/Lindes et de l'environnement naturel des fermes

Récupération et restauration forestière des haies, des limites, des berges et des îlots de végétation

indigène avec des **espèces forestières ibériques indigènes**, qui servent de refuge et de microhabitat à la « faune utile » (oiseaux insectivores et petits mammifères prédateurs de rongeurs), favorisant ainsi le **contrôle biologique intégré** et la lutte naturelle contre les ravageurs dans les cultures.

Cette régénération botanique favorise à la fois la **diversification du paysage et l'amélioration de la connectivité écologique**, en brisant la monotonie et l'uniformité de la monoculture agricole et en créant des îlots de végétation d'arbres et d'arbustes sauvages, et la **biodiversité** de toutes les exploitations en créant d'authentiques **réservoirs botaniques-forestiers** de la flore ibérique indigène de la région par le reboisement de ces haies, bordures et berges.

Superbe spécimen de Cornicabra (*Pistacia terebinthus*) dans son environnement naturel sélectionné pour la récolte de semences de haute qualité génétique.



FONDO FORESTAL IBÉRICO, SL

Calle Mayor, 36

02270 Villamalea, Albacete (Espagne)

Téléphone +34 967 483 549

administracion@proyectoforestaliberico.es

www.bionativeorigin.com
