



**FERME  
AGRIVOLTAÏQUE  
DU TURSAN**



**AVENIR TURSAN  
AGRIVOLTAÏSME**

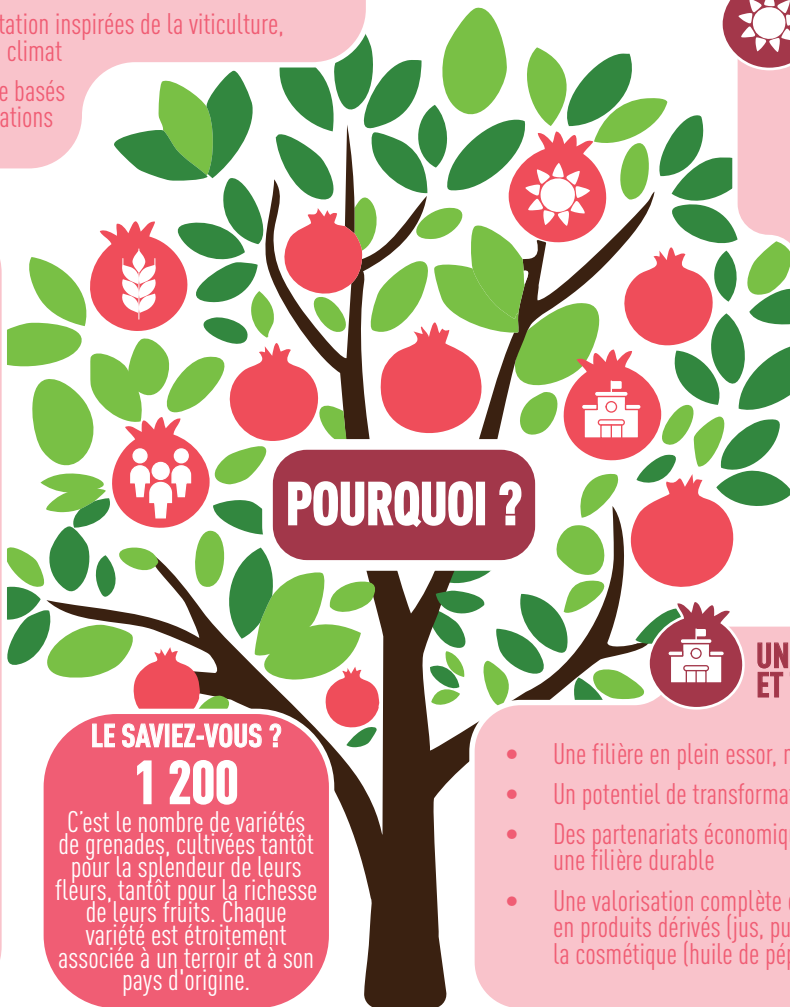
# LA GRENADE DANS LE TURSAN

## UNE TRANSITION AGRICOLE STRUCTURÉE

- Une intégration cohérente avec l'agrivoltaïsme pour une agriculture diversifiée
- Une optimisation des pratiques culturales pour des rendements durables
- Des techniques de plantation inspirées de la viticulture, adaptées aux sols et au climat
- Des retours d'expérience basés sur des visites d'exploitations françaises

## UNE RÉPONSE AUX NOUVELLES ATTENTES DES CONSOUMATEURS

- Un produit naturel et sain, aligné avec la demande pour des aliments bio et locaux
- Des bienfaits pour la santé : riche en antioxydants, vitamine C, et potassium
- Des effets de réduction du stress oxydatif, de renforcement de l'immunité et d'amélioration de la santé cardiovasculaire
- Une source naturelle de fibres et faible en calories, idéale pour une alimentation équilibrée
- Une traçabilité garantie par des circuits courts de production et de transformation



## POURQUOI ?

### LE SAVIEZ-VOUS ?

**1 200**

C'est le nombre de variétés de grenades, cultivées tantôt pour la splendeur de leurs fleurs, tantôt pour la richesse de leurs fruits. Chaque variété est étroitement associée à un terroir et à son pays d'origine.

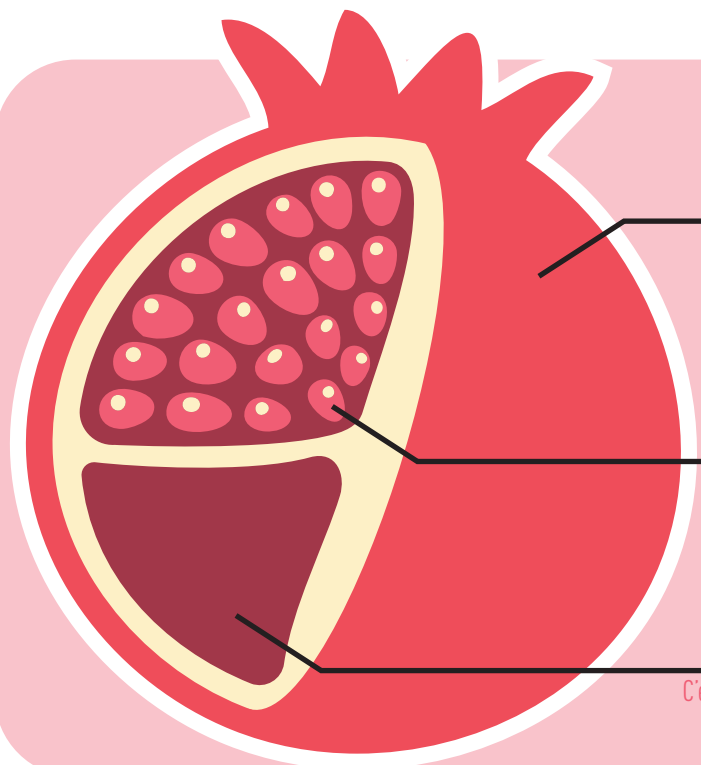
## UNE CULTURE RÉSILIENTE FACE AU CLIMAT

- S'adapte aux sols et aux conditions climatiques variées
- Résistante aux épisodes de sécheresse et aux températures extrêmes
- Résistante au gel printanier et aux températures jusqu'à -15°C
- Favorise la régénération des sols maximisant les rendements
- Plantation en haies adaptées à l'ombrage des panneaux solaires

## UNE OPPORTUNITÉ ÉCONOMIQUE ET TERRITORIALE

- Une filière en plein essor, notamment pour les marchés locaux
- Un potentiel de transformation en produits à forte valeur ajoutée
- Des partenariats économiques au niveau local pour structurer une filière durable
- Une valorisation complète de la filière grâce à la transformation en produits dérivés (jus, purée, mélasse) et aux co-produits pour la cosmétique (huile de pépins)

## ANATOMIE D'UN FRUIT



### L'ÉCORCE

Coriace, elle favorise une longue conservation du fruit. Historiquement utilisée comme vermifuge ou colorant naturel pour les tissus.

### LES GRAINS

Légèrement acidulés, ils sont dégustables en collation, dans des salades ou des desserts. On peut également en faire une huile hydratante pour les cheveux et la peau.

### L'ARILLE

C'est l'enveloppe charnue qui entoure les grains.



### GRENADINE

Chacun de ces éléments est pressé ensemble pour obtenir du jus de grenade qui pourra ensuite servir à concevoir le fameux sirop de grenadine. Le sirop n'est cependant pas entièrement composé de grenade. Divers fruits complètent le mélange en fonction des recettes (framboise, cassis, citron, fraise, et même vanille !).