

Filière Locale Maïs Gersois

Alors qu'il est massivement produit en agriculture conventionnelle pour l'alimentation animale, le maïs est peu consommé en alimentation humaine et encore moins en local. Il y a donc beaucoup à construire, reconstruire ou découvrir... Se réapproprier la semence de maïs, la sélectionner au champ, redévelopper la transformation en semoule ou farine, étudier les différents débouchés, structurer un groupe de producteurs... C'est dans ce cadre-là que l'association

Les Bios du Gers intervient pour faire connaître et aider au développement de cette production aux belles promesses.



• Les BIOS du Gers •
Le Groupement des Agriculteurs
Biologiques et Biodynamiques

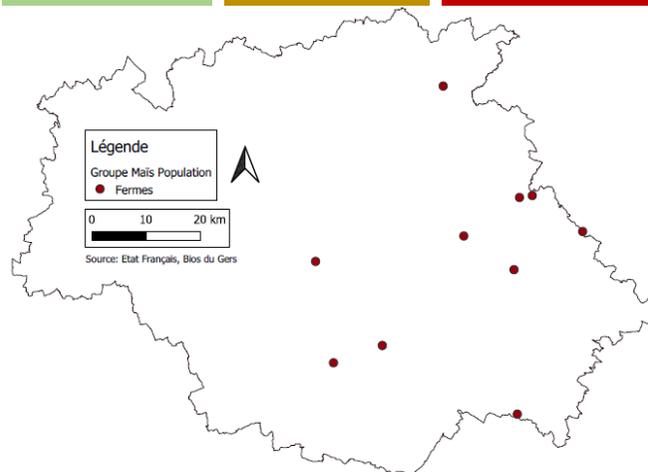
Descriptif du projet

Le maïs population rouge d'Astarac est d'origine local et est constitué d'une multitude de variétés, d'où sa dénomination de « population ». Il a une identité propre, une qualité ainsi qu'une rusticité qui permettent de faire valoir une certaine valeur ajoutée en termes de production mais pas seulement. Les racines du maïs ont une mémoire bien ancienne et sa valeur réside aussi dans l'échange et la culture. Ce projet de filière est donc tout particulier car pluriel et chargé d'histoire et de sens. Les axes de travail sont donc les suivants:

- Structuration d'une filière de production bio et locale
- Structuration des différentes dimensions du maïs population.

Le Collectif Maïs Population, une longue histoire passée... présente et future...

Il y a maintenant quatre ans que Guy, Nanni, Cathy, Patrick et bien d'autres se passionnent pour le maïs d'Astarac, plante aux multiples facettes... Le maïs population est vecteur d'Histoire, présent depuis longtemps dans les traditions gersoises et à travers le monde. Le collectif ainsi créé s'active autour de la culture du maïs dans tous les sens du terme : production, art, mémoire, échanges, diversité d'utilisation, valorisation... Ainsi, le collectif se formalise en association en 2020.



Maïs Population Rouge d'Astarac



Financé par :

Soutenu par :





Recette Spécial Apéro Déconfiné : Cracker de Maïs Population

Ingrédients :

¼ l de farine de blé

¼ l de farine de maïs rouge d'Astarac

1/8 l d'eau du robinet

1/8 l d'huile (ex. tournesol)

Epices à votre sensibilité...

Un four, une fourchette, un saladier, un verre doseur.

Comment faire ?

Mélanger tout dans un saladier, étaler sur une plaque de cuisson beurrée ou avec un papier cuisson, prédécouper selon l'envie.

Laisser cuire à 180°C pendant 20-35min en fonction des fours. Quand la préparation a durci et roussi, c'est prêt.

Bonne Dégustation !



Un maïs qui détonne...

Il est rouge, 3 fois plus riche en protéines en moyenne par rapport à du maïs classique et peut être consommé sous de multiples formes. Il est cultivé en Agriculture Biologique et permet à des agriculteurs de vivre dignement de leur métier. Il tisse également du lien sur notre territoire gascon et plus loin. Nous parlons bien sûr du maïs rouge d'Astarac qui est aujourd'hui cultivé chez une dizaine d'agriculteurs pour le collectif et la préservation de la semence.

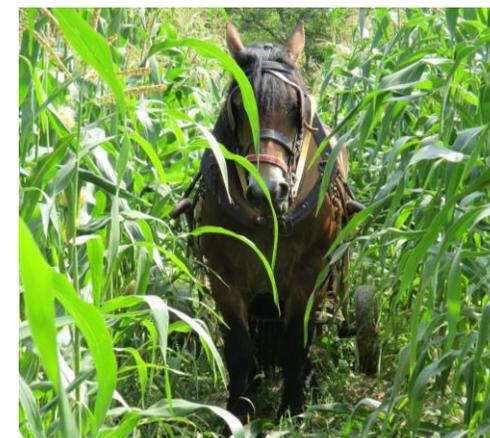
Le collectif maïs population rassemble une centaine de sympathisants, une dizaine d'agriculteurs et de nombreuses personnes qui viennent aux fêtes réalisées chaque année, du semis, de la récolte et de l'égrainage.



« *Le maïs Population ?*

Un fil à tirer pour (se)

raconter le Gers »



Informations, contacts et points de ventes

Vous pouvez déjà déguster ce maïs à [l'épicerie du Kangourou](#) ou au magasin bio & local de Mauvezin, [L'Accent Local](#).

Pour plus d'informations sur la filière et les événements en lien ou même prendre part à l'aventure du collectif maïs population... Rendez-vous sur le [site internet des Bios du Gers](#), la [page facebook Collectif Maïs Population](#) et sa [page Hello Asso](#).

E mail : contact@collectifmaispopulation.fr