

Des consommateurs belges pensent à tort que les aliments des Serres Solaires d'Europe méridionale ne sont pas assez sûrs ni écologiques

Les Serres Solaires du sud de l'Espagne produisent de façon écologique des fruits et légumes à la fois sûrs et savoureux

Lorenzo Rubio est un journaliste et rédacteur espagnol passionné par la Belgique. Il s'évertue néanmoins à promouvoir les vertus culinaires de sa patrie, qui héberge la plupart des Serres Solaires européennes. Il a récemment organisé une journée culinaire pour faire déguster à ses collègues le célèbre plat espagnol migas. Il a expliqué que les légumes utilisés provenaient des zones littorales andalouses d'Almeria et de Grenade. Il a ensuite analysé et réfuté les préjugés que subissent les produits d'origine ibérique. Contrairement à ce que l'on pense, les méthodes utilisées par les agriculteurs espagnols pour la production de légumes sous Serres Solaires sont à la fois sûres et écologiques. La vermine est combattue de façon biologique, par le biais d'insectes, ce qui fait que les produits sont exempts de résidus chimiques. Cette technique est à la fois respectueuse de l'homme et de l'environnement, contrairement aux idées reçues trop souvent trompeuses.

Migas est un terme espagnol qui signifie "miettes" et désigne cette spécialité nationale essentiellement composée de semoule. Mélangée à l'eau dans une poêle à frire, cette semoule prend la consistance et l'apparence de petites miettes de pain. Dans le sud de la péninsule ibérique, les migas sont toujours préparés avec des légumes frais – selon la saison, il s'agira de poivrons, tomates, aubergines ou courgettes, généralement cuits ou grillés – occasionnellement adjoints d'un peu de viande ou de poisson.

L'ensoleillement très généreux caractérisant cette contrée garantit une forte croissance des fruits et légumes et permet à la population locale de se pourvoir toute l'année en produits frais. Les Espagnols ont souvent pour habitude de manger des migas lors des jours pluvieux. Si l'on transposait cette habitude en Belgique, cela

donnerait aux Belges beaucoup d'occasions de préparer des migas de façon traditionnelle !

Tordre le cou aux préjugés sur les fruits et légumes espagnols

Un jour de pluie, Lorenzo Rubio prépare donc pour ses collègues ce plat régional avec des fruits et légumes provenant des Serres Solaires d'Almeria et de Grenade. Tandis qu'il s'active, il encourage l'assemblée à goûter la qualité des fruits et légumes espagnols et les informe sur les méthodes de production des exploitants des Serres Solaires.

Voici quelques-unes de leurs observations. Tous se disent stupéfaits par la saveur des légumes provenant des Serres Solaires et sont étonnés de leur qualité ainsi que des méthodes de production appliquées :

- "Comme je suis végétarien, j'ai l'habitude de manger beaucoup de légumes. Et ceux-ci, je les ai trouvés très bons."
- "On m'a toujours déconseillé d'acheter des aliments provenant d'Espagne, mais je ne sais pour quelle raison. Je pensais que c'était parce qu'ils manquaient de goût. Ou peut-être parce que leur culture était peu respectueuse de l'environnement. Mais en réalité, les légumes sont goûteux et je suis heureux d'apprendre que les agriculteurs utilisent une technique biologique pour éliminer la vermine par le biais d'insectes. Ils plantent des variétés indigènes autour des serres afin de leur apporter une protection et de garantir de la nourriture aux insectes dont ils se servent pour combattre la vermine. Ces techniques renforcent la biodiversité et sont essentielles pour préserver l'avenir."
- "Les goûts sont délicieux. Et très, très forts. Je recommande à quiconque d'essayer ce plat à la maison."

Recette des migas

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 verres de semoule

- 5 verres d'eau (ou un peu plus, pour plus de goût, mais la cuisson dure plus longtemps)
- 1 cuillère à café de sel
- ½ verre d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail non pelée
- Légumes : poivrons, tomates, aubergines, courgettes
- Facultatif : viande ou poisson

Préparation (lien vers la vidéo)

Étape 1

Versez l'huile dans une grande poêle à frire. Ajoutez l'ail quand elle est bien chaude et faites frire. Pendant ce temps, versez la farine et l'eau dans deux rapiers séparés.

Étape 2

Quand la gousse d'ail commence à brunir, versez une poignée de farine dans l'huile, puis immédiatement les 5 verres d'eau. Faites très attention aux éclaboussures.

Étape 3 (facultative)

Si vous n'aimez pas l'ail, enlevez-le maintenant pour ne pas qu'il se disloque.

Étape 4

Portez l'eau à ébullition et ajoutez-y le sel, puis la farine petit à petit. Remuez longtemps avec une spatule plate afin de bien mélanger l'eau et la farine, pour éviter la formation de grumeaux.

Étape 5

Vers la moitié du temps de cuisson, retirez la poêle du feu et continuez à remuer pour accélérer la cuisson.

Qu'est-ce qu'une Serre Solaire ?

Une structure fermée, recouverte de plastique transparent, qui laisse passer la lumière dont les plantes ont besoin pour la photosynthèse et pour maintenir la bonne température pendant les mois d'hiver. Ce faisant, les plantes produisent des nutriments à partir du CO2 qu'elles absorbent dans l'air et libèrent d'énormes quantités d'oxygène dans l'atmosphère. Les Serres Solaires se distinguent nettement des autres serres par le fait que pratiquement aucune énergie fossile n'est utilisée dans leur production pour les systèmes de chauffage et d'éclairage.

À propos de CuteSolar

CuteSolar (Cultivating the Taste of Europe in Solar Greenhouses) est un programme promu par APROA (l'Organisation de Producteurs de fruits et légumes en Andalousie), HORTIESPAÑA (l'Organisation Interprofessionnelle espagnole de fruits et légumes cultivés sous serres) et AREFLH (Assemblée des Régions Fruitières Légumières et Horticoles), qui vise à informer le consommateur européen des spécificités des méthodes de production agricole dans les Serres Solaires, et plus particulièrement des aspects aussi essentiels que le respect de l'environnement, la sécurité alimentaire, la qualité et la traçabilité des fruits et légumes. Déployé en Belgique, en Allemagne et en Espagne sur une durée de 3 ans (2020-2022), ce programme, qui représente un investissement total de 1,95 million d'euros, est cofinancé par l'Union européenne et les organisations participantes.

Clause de non-responsabilité

Le contenu de cette campagne de promotion reflète exclusivement le point de vue de son auteur, qui en assume la responsabilité exclusive. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) n'assument aucune responsabilité pour le réemploi des informations de cette campagne.

Contact :

Sam Jaspers
+32 499 28 34 00