

Le producteur : Gaylord AUBERT / SCEA La Grande Canau

Au début du 18ème siècle, les bords de l'estuaire de la Gironde, au Nord-est du Médoc, sont asséchés, donnant place à des polders appelés 'Mattes'. Cette terre jeune et riche (50% d'argile et 50 % de limon) est salée. Des moutons dits de 'pré-salé' pâturent. Le blé et les fèves s'installent par la suite. Puis des prairies entourées de tamaris donnent un air de bocage. La mécanisation change le paysage pour dessiner de grandes parcelles de céréales et d'oléagineux.

Avoir en charge une terre jeune et fertile engageait notre responsabilité pour l'avenir. En 2007, la conversion en agriculture biologique est devenue pour nous une évidence. Sur 150 hectares, notre assolement se fait autour des productions de luzerne, blé, petit épeautre, tournesol, colza, fèves, pois chiche, lentilles, cameline, lin, soja, maïs et maraîchage.

Les produits

LES FARINES

Farine T80	En avoir toujours sous la main : elle permet de tout faire ! C'est un super compromis entre intérêt nutritionnel et facilité d'emploi, que ce soit pour de la pâte à choux, des biscuits, des brioches, du pain...
Farine T110	Les produits lèveront moins qu'avec la farine T80 donc réservez-la aux préparations telles que le pain, les pâtes à tarte, les crêpes, les biscuits, etc.
Farine T130	En panification, elle apporte du moelleux et de la rusticité dans les pains mais est plutôt à mélanger avec la farine de blé, car au-delà de 30 % en panification, il faut la travailler différemment, elle est très utilisée dans la fabrication des pains d'épices et des biscuits pour faire varier les saveurs.
Farine Sarrasin	Conseillée bien sûr pour réaliser la pâte pour les crêpes salées mais aussi dans de nombreuses préparations car dépourvu de gluten le sarrasin est de plus en plus consommé et on peut trouver facilement maintenant de nombreuses suggestions pour varier les utilisations.
Farine Engrain	Pauvre en gluten, cette céréale a un goût exceptionnel ! Il est (relativement) facile de réaliser soi-même ses pains pauvres en gluten à base d'engrain. La farine s'utilise facilement dans de nombreuses préparations plutôt à tendance sucrées : pâte à crêpes, biscuits...

LES GRAINES

Lentilles vertes	Lentilles vertes cultivées dans les règles de l'agriculture biologique.
Pois chiches	Pois chiches cultivées dans les règles de l'agriculture biologique.

LES HUILES

Huile de tournesol oléique	Huile vierge bio 1 ^{ère} pression à froid : franchement dorée, elle peut remplacer l'huile d'olive et le beurre en pâtisserie et en friture, l'intérêt de ne pas donner de goût après cuisson. Riche en Omega 9 et en vitamine E , l'huile 'Graines de Mattes' de tournesol oléique trouve sa place pour tous types de cuisson et assaisonnements.
Huile de tournesol linoléique	Huile vierge bio 1 ^{ère} pression à froid : franchement dorée, d'une saveur d'amande légèrement épicée, riche en Omega 6 et en vitamine E , l'huile 'Graines de Mattes' de tournesol linoléique trouve sa place pour tous vos assaisonnements et cuisson douce.
Huile de colza	Huile vierge bio 1 ^{ère} pression à froid : ambrée, suave, avec un subtil parfum de noisettes, riche en Omega 3 , l'huile 'Graines de Mattes' de colza accompagne tous vos assaisonnements.