



UN PEU D'HISTOIRE

L'histoire de la Coopérative Agricole Valverbe commence en 1985, dans la haute vallée Varaita à Bellino, petit village des Alpes Piémontaises, un joyau de l'architecture alpine, où l'homme et la nature trouvent le juste équilibre dans le respect mutuel.



Bellino



Les fondateurs

Le projet est né de l'intérêt des deux fondateurs, Giovanna Gallian et Michele Fasano, pour le développement durable de l'économie de montagne et la récupération et la valorisation du métier du cueilleur/cueilleuse de plantes sauvages, à une époque où le tourisme de masse, basé principalement sur le ski de piste, prédominait en montagne. Au fil du temps, tout en poursuivant la cueillette de plantes sauvages, Valverbe a pu acquérir des terres, souvent destinées à l'abandon, pour cultiver des herbes médicinales en suivant les principes de l'agriculture biologique, une pratique innovante à l'époque.

Depuis, Valverbe a réussi à réunir la tradition des herbes médicinales avec des technologies de production avancées et aujourd'hui la Coopérative cultive, selon la méthode de l'agriculture biologique, plus de 50 espèces botaniques différentes (sur environ 50 hectares de terres cultivées) et récolte plusieurs espèces de plantes médicinales sauvages. Viennent ensuite le séchage et le conditionnement, qui s'effectuent dans l'établissement de Melle, dans la moyenne vallée Varaita, en utilisant 100% d'énergie verte.



L'établissement de Melle aujourd'hui

AGRICULTURE ET TRANSFORMATION

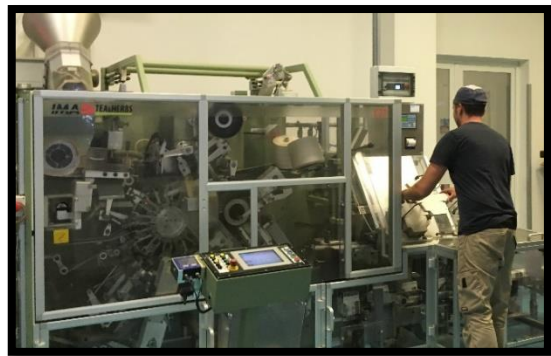
La Coopérative Valverbe travaille selon une logique de filière unique dans son secteur, qui regroupe toutes les étapes de production, de la culture des plantes jusqu'au conditionnement en sachets filtres. Nous apportons beaucoup de soin à chaque aspect de la production :

- ✚ agriculture bio respectueuse de l'environnement,
- ✚ séchage à basse température,
- ✚ élimination de la charge bactérienne par des méthodes naturelles (chaleur),
- ✚ conditionnement en sachets filtres fermés avec du fil de coton biologique, sans colle ni agrafes,
- ✚ utilisation d'énergie 100% renouvelable, en partie auto-produite grâce à un système photovoltaïque de 120 Kwc,
- ✚ politique d'entreprise centrée sur la promotion de la sécurité et de la santé des travailleurs.

Nous disposons aussi d'un laboratoire de phytothérapie où l'on produit des macérats glycérolés selon la pharmacopée française.



Le séchage



Le conditionnement



Mélisse



Lavande



Camomille

TRANSMISSION



Laboratoire création tisanes

Nous accordons une grande importance à la transmission de nos valeurs et connaissances : il est possible de visiter l'entreprise toute l'année, et nous avons créé un jardin botanique où l'on peut découvrir plusieurs espèces des plantes médicinales que nous cultivons pour nos préparations.

De plus, nous organisons des ateliers sur les plantes médicinales pour adultes et enfants et des événements pour promouvoir le respect pour l'environnement et la santé, et nous collaborons avec les établissements scolaires et universitaires.



Visite guidée

Nous participons ainsi à l'éducation environnementale selon les principes de la Réserve de la Biosphère du Monviso, où nous nous trouvons. Le territoire de cette Biosphère est le seul transfrontalier en Italie, et nous le partageons avec le Queyras français, notre voisin.



Séance de yoga dans le jardin

Nos certifications : ISO 45001 – ISO 14001 – IT BIO certifié par CCPB

10 BONNES RAISONS DE CHOISIR NOS INFUSIONS

1. SÉCHAGE À « CELLULE OUVERTE »

Les herbes sont séchées avec un système innovant et technologique CFT, ce qui permet une déshydratation "à cellules ouvertes". A travers ce procédé, qui ne provoque pas la rupture de la membrane cellulaire, la plante sèche conserve toutes ses propriétés. Une fois réhydratée, l'herbe retrouve la turgescence de la plante fraîche, au profit de la qualité de l'infusion.

2. DOSAGE

Nos sachets filtres contiennent la quantité d'herbes indiquée pour une infusion de 100 ml, et contiennent uniquement les "bonnes" parties de la plante. Chez nos concurrents, les filtres ont surtout été utilisés comme une solution technique, pratique et fonctionnelle, pour vendre des herbes de second choix (invendus, chutes, petites parties, etc.). Pour compenser la mauvaise qualité, la pratique est d'augmenter la quantité de produit contenu dans les sachets et d'y rajouter des arômes

et colorants de synthèse. De plus, l'utilisation de parties inappropriées de la plante (par exemple les tiges) peut provoquer des variations même considérables d'arôme et de saveur (plus de tanins). VALVERBE sort de cette logique car, maîtrisant toute la filière de production des tisanes en filtres, les herbes sont cultivées exclusivement pour le conditionnement de ce produit. Pour cette raison, par exemple, la camomille VALVERBE a un pourcentage d'huile essentielle supérieur à 5% et est la seule sur le marché italien à avoir une origine entièrement italienne et définie (sud-ouest du Piémont).



3. FILIERE COURTE

VALVERBE maîtrise toutes les étapes de fabrication de ses tisanes en sachet, de la culture des plantes, jusqu'au produit fini.

Nous garantissons un contrôle constant sur toutes les phases du cycle de production, y compris celles plus délicates : la récolte du produit au bon « temps balsamique » et le séchage.

4. AGRAFES

Nos sachets filtres ne contiennent pas d'agrafes.



5. CONTROLE DE LA CHARGE BACTERIENNE



Nous réduisons la charge bactérienne dans nos tisanes à travers une technique innovante développée avec nos consultants, qui utilise un flux contrôlé d'air aseptisé (3 particules d'O₃/litre), insufflé dans le mélange d'herbes quelques minutes avant le conditionnement. Les rapports d'analyse le montrent : les résultats sont extrêmement positifs et garantissent la destruction des bactéries, levures et moisissures, sans soumettre le produit à des rayons gamma ou à des traitements à la vapeur saturée qui "cuisent" les herbes avec de graves dommages sur les principes actifs, les huiles essentielles et leurs vitamines.

6. LE RAPPORT QUALITÉ-PRIX

Les tisanes Valverbe en filtres bénéficient d'un excellent rapport qualité-prix grâce à la maîtrise des coûts obtenue à travers le contrôle de la chaîne de production.

7. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET SANS O.G.M

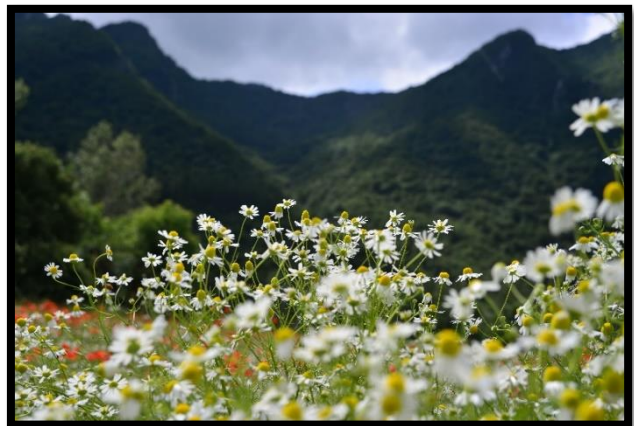
Certification et traçabilité du produit dans toutes ses phases : les herbes des tisanes Valverbe ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés.

8. SOURCES D'ÉNERGIE

VALVERBE a choisi de construire une installation photovoltaïque de 120 KWP, afin que l'énergie nécessaire au séchage des herbes et au conditionnement ne contribue pas à l'augmentation de la pollution : Tisanes BIO et ECOLOGIQUES.

9. FIL DE COTON BIO ET ABSENCE DE COLLE

L'attention portée au consommateur n'est pas seulement une véritable philosophie de vie, mais aussi la réponse cohérente au fait que la culture du coton est parmi les plus traitées au monde aux pesticides, et que la nocivité augmente pendant la phase d'encollage, dans laquelle, notamment, on utilise des huiles minérales hautement toxiques.



10. UN PRODUIT DE MONTAGNE

Dans les vallées alpines près du Monviso, la Coopérative VALVERBE cultive, sèche et conditionne directement ses propres tisanes en filtres. VALVERBE contribue, à travers l'agriculture biologique, à la conservation de la biodiversité de la montagne.



Pour toute information complémentaire :

Abramo Bonisoli: commerciale@valverbe.it

Noemi Chialva (en français) : 0039 377 0856179

<https://www.valverbe.it/fr>