Inter view

CYRIL GOLOSINA



Bonjour Cyril, peux-tu nous partager un peu le parcours qui t'a mené à créer Golosina ?

« Début 2017, je suis revenu vivre en France, après 10 ans à l'étranger, dont 7 ans en Colombie, où je travaillais avec des organisations indigènes et comme volontaire dans des fermes. En 2019, j'ai décidé de me reconvertir pour me diriger vers l'agriculture et le maraîchage bio. J'ai commencé, en 2020, par faire le diplôme agricole BP REA, puis j'ai enchaîné, en 2021, avec de nombreux stages pendant plus de 6 mois grâce au programme de l'association "Fermes d'Avenir". En 2022, on m'a prêté un petit terrain à Condrieu, histoire d'expérimenter ce que j'avais appris, et j'ai cultivé des légumes pour tester la lacto-fermentation. Fin 2022, j'ai vu une annonce sur le site "Des fermes pour s'installer" (géré par le réseau ADEAR, une association pour le développement de l'agriculture paysanne) et c'était Isabelle, de "La mûre gourmande" qui souhaitait transmettre son activité. Elle était productrice de petits fruits et faisait des confitures et pâtes de fruits, ici en Ardèche ; elle vendait ses pâtes de fruits Au Tournesol d'ailleurs. Je l'ai rencontrée et ensuite tout s'est fait très très vite. Début janvier 2023, elle m'a transmis ses recettes et j'ai repris son terrain avec ses plantations ainsi que son atelier. Et me voilà donc agriculteur, producteur de petits fruits et transformateur en pâtes de fruits, en Ardèche, à Désaignes ! »

Et pourquoi le nom "Golosina" ?

« On s'est mis d'accord avec Isabelle pour que je change le nom de l'activité et j'ai choisi "Golosina" qui veut dire friandise ou gourmandise en Espagnol. Ayant vécu longtemps en Colombie, ça me plaisait bien d'avoir un nom aux teintes hispaniques, qui sonne bien. »

Une journée type ?

« J'ai fait le calcul et dans une année il y a environ 90 jours de commercialisation (les marchés), à peu près 90 jours de production et ensuite il y a la partie agricole, vu que c'est quand même le cœur de mon activité. Donc mon planning dépend des jours et des saisons. »

Quels sont les parfums que tu proposes actuellement ?

« Les parfums sont majoritairement à base de mûre, pour mettre en valeur les fruits de ma production et pour rester artisanal et local. Mais j'aimerais aussi cultiver des framboises et fraises pour ne plus avoir à me fournir ailleurs et être le plus autosuffisant possible. En parfums, je propose actuellement : framboise, mûre-fleur d'oranger, mûre-framboise-rose, mûre-hibiscus, mûre-badiane... et bien d'autres encore »

Il y a d'autres parfums en projet ?

« J'aimerais bien tester le raisin. Il y a des variétés anciennes qui ont des goûts de fruit de la passion ou de litchi ! J'aimerai aussi proposer pour la fin d'année, de la pâte de fruit à la mûre, parfumée à la Chartreuse. »

Un artiste chouchou à écouter ?

« Le chanteur à texte uruguayen Jorge Drexler. J'adore ! »