

pays d'olmes

20 dec 2013

FOUGAX-ET-BARRINEUF

Des monts et merveilles

Le préau de l'école va connaître une animation inhabituelle dimanche. À partir de 15 h 30, Marie-Josée, Michel et Fabienne présenteront leur spectacle « Des monts et merveilles ». Ils emmèneront tous leurs amis sortis directement d'un monde merveilleux, lutins, animaux étranges et êtres sages, pour un florilège de chansons, contes, musiques et danses. Petits et grands vont pouvoir partir à la chasse à l'ours avec le petit Pierre ou suivre l'ascension foudroyante de « Monsieur Raton », qui voulait être roi. Pas de jeux de lumières sophistiqués, pas d'effets pyrotechniques étourdissants, mais de belles histoires qui captivent, sollicitent l'imagination tout en faisant briller les yeux des petits et en rappelant parfois aux plus grands une enfance, tout compte fait, pas si lointaine.

L'entrée est gratuite et la mairie offre le goûter.



Contes et danses pour la joie des petits et grands. /Photo

LAROQUE-D'OLMES

Cuisine centrale : un second repas bio local



Un déjeuner agréable avec des produits uniquement bio locaux. /Photo DDM.

La démarche d'approvisionnement en circuits courts alimentaires se poursuit à la cantine municipale de Laroque-d'Olmes. Un deuxième repas test a été organisé début décembre, en présence des partenaires de la cuisine (pays des Pyrénées cathares, Civam bio 09) ainsi que d'élus du territoire. Éric Aristin, le cuisinier, a mitonné ce repas bio local avec les meilleurs produits locaux du terroir. Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, petits et grands ont pu apprécier ce déjeuner agréable, dans le cadre d'une animation pédagogique organisée par les animateurs du centre de loisirs afin de sensibiliser les plus jeunes à une alimentation plus saine. Les cantines de Drouilhe et de La

Bastide-sur-l'Hers, qui sont également fournies par la cuisine centrale de Laroque-d'Olmes, ont pu en profiter également.

La municipalité poursuit sa démarche pas à pas : à partir de janvier 2014, toutes les viandes bovines et porcines seront d'origine locale et un repas thématique bio local sera confectionné une fois par mois. Au menu du dernier repas bio local : carottes et betteraves crues râpées (producteur Le Jardin de Séverine, à Roumengoux), pavé de truite (Les Viviers cathares, à Montbel), riz bio (Episaveurs), yaourt de La Buscaillère (Castelnau-Durban), pain bio (boulangerie Au gourmet, à Laroque-d'Olmes).

Laroque-d'Olmes. Cuisine centrale : un second repas bio local

Publié le 20/12/2013 à 03:49, Mis à jour le 20/12/2013 à 08:35 | 1



Un déjeuner agréable avec des produits uniquement bio locaux./Photo DDM.

La démarche d'approvisionnement en circuits courts alimentaires se poursuit à la cantine municipale de Laroque-d'Olmes. Un deuxième repas test a été organisé début décembre, en présence des partenaires de la cuisine (pays des Pyrénées cathares, Civam bio 09) ainsi que d'élus du territoire. Éric Aristin, le cuisinier, a mitonné ce repas bio local avec les meilleurs produits locaux du terroir. Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, petits et grands ont pu apprécier ce déjeuner agréable, dans le cadre d'une animation pédagogique organisée par les animateurs du centre de loisirs afin de sensibiliser les plus jeunes à une alimentation plus saine. Les cantines de Dreuilhe et de La Bastide-sur-l'Hers, qui sont également fournies par la cuisine centrale de Laroque-d'Olmes, ont pu en profiter également.

La municipalité poursuit sa démarche pas à pas : à partir de janvier 2014, toutes les viandes bovines et porcines seront d'origine locale et un repas thématique bio local sera confectionné une fois par mois. Au menu du dernier repas bio local : carottes et betteraves crues râpées (producteur Le Jardin de Séverine, à Roumengoux), pavé de truite (Les Viviers cathares, à Montbel), riz bio (Episaveurs), yaourt de La Buscaillère (Castelnau-Durban), pain bio (boulangerie Au gourmet, à Laroque-d'Olmes).

La Dépêche du Midi

La truite BIO de Montferrier : une affaire en famille !

By Eric Fourcaud on 2 décembre 2013

Sébastien et Emilie Eychenne ont monté leur affaire par passion. Sébastien pour la passion des poissons d'eaux vives et Emilie par passion pour le tourisme. Tous deux installés à Montferrier sur les hauteurs du Pays d'Olmes, un bassin textile en pleine reconversion, ils ont choisit de construire leur avenir sur un élevage de truites Bio qui permet en été de recevoir des touristes sur une zone de pêche pour le bonheur des petits et des grands.

Sébastien tient sa passion de son grand-père, pêcheur lui même. Il nous présente les principes de base pour permettre à son élevage de truite de proposer des produits Bio de qualité ; une eau pure sur les hauteurs du Touyre, des bassins très oxygénés et une sélection des produits et une attention de tous les instants.

La production est faible (moins de 6 tonnes par an) ce qui fait de « la truite Bio de Montferrier » une entreprise rentable et équitable.

Emilie développe sa passion pour le tourisme par l'accueil en été sur leur zone de pêche de nombreux touristes qui repartent avec le produit de leur pêche et parfois avec des préparations effectuées dans le laboratoire de ce jeune couple plein d'envies et de passion pour le poisson : tartares de truite, pavés, terrines, truites fumées, ..

Tous deux préfèrent produire peu mais produire bien et local on peut les retrouver toute l'année sur leur pisciculture à Montferrier mais aussi sur les marchés de Mirepoix, Foix...

Leur site <http://www.pisciculturedemontferrier.com/>

Le petit marché d'Is@, faire ses courses « au Pays » sans se déplacer

By [Eric Foureaud](#) on 26 novembre 2013

Isabelle s'est lancée depuis deux ans dans l'aventure de la livraison à domicile de produits frais locaux. Au volant de sa camionnette, elle écume le Pays d'Olmes et les villages aux environs, pour sélectionner les producteurs avec qui elle a choisit de travailler et livrer plus de 400 clients qui ont été séduit par le concept. Le petit marché d'Is@, est aujourd'hui une marque connue et reconnue aux alentours de Lavelanet et du Pays d'Olmes.

Isabelle Etchegoyen qui livre des paniers de produits frais , légumes et viandes de producteurs de proximité, s'installe peu à peu dans le paysage de la « Bonne bouffe » et des circuits courts qui fleurissent de plus en plus dans le Pays des Pyrénées Cathares.

Avec plus de 400 clients qui choisissent leur produits de saison chaque semaine, isabelle a du pain sur la planche pour servir un public d'averti qui souhaitent consommer local ; « saisons, qualité des produits, fraîcheurs, Bio, proximité » tels sont les mots clés qui conditionne son aventure depuis déjà deux ans.

Mieux qu'une Amap ?

Isabelle travaillait avant dans une AMAP, elle a amélioré le concept car les clients peuvent choisir les produits qu'ils souhaitent et les paniers ainsi livrés sont toujours composés d'au moins une quinzaine de produits différents.

Autant que faire ce peu, Isabelle se fait livrer et sélectionne des producteurs du Pays, bien que pour les fruits le Roussillon et les P.O. soient toujours et encore plus compétitifs avoue t'elle.

C'est en parcourant les routes du Pays des Pyrénées Cathares qu'elle crée également du lien social en livrant des personnes qui sont parfois isolées.

A l'heure ou le modèle des productions intensives est en train de s'effriter peu à peu, Isabelle a pris le tournant du Circuit de proximité en tissant un lien plus intime avec ses fournisseurs ainsi que ses clients.

Le p'tit marché d'is@

47 avenue du St Barthélémy

09300 Montferrier

tél : 06.70.31.42.97

mail : isabelle@leptitmarchedisa.fr

Site : www.leptitmarchedisa.fr

www.facebook.com/pages/Le-ptit-marché-dis

Brasserie « Le Grand Bison », bientôt à Lavelanet

By [Laurence Guerrey](#) on 22 novembre 2013

Brasserie s'entendant au sens étymologique du terme, c'est à dire un endroit où l'on brasse de la bière. Elle s'appellera "le Grand Bison" et ouvrira le 1er mars 2014 à Lavelanet. A l'origine du projet, Marie Guera.

Marie est ariégeoise, elle est arrivée à Unac en Haute Ariège lorsqu'elle était bébé.

Elle a suivi des études d'ingénieur à Nantes puis obtenu un DESS en communication à Bordeaux. Ces études l'ont menée en Afrique et plus précisément au Bénin où elle a travaillé deux ans dans un centre de formation à la culture atelée.

Il y a 11 ans Marie décide de revenir aux sources et travaille pendant 5 ans à la gestion de production chez Michel Thierry puis 4 ans dans la Compagnie Internationale André Trigano à Mazères.

En mai 2013 elle décide de quitter son [emploi](#) et de créer sa propre entreprise, une brasserie artisanale.

« Je voulais fabriquer un produit biologique et rester dans le circuit court et la vente direct. La bière j'aime bien c'est sympa et créatif, on peut inventer beaucoup de recettes ! ».

Il aura fallut plus de six mois pour que la SARL voit le jour, en effet la société « Le Grand Bison » a été créée Mardi 19 novembre, l'achat du local sera effectif vendredi 29 novembre. C'est donc une affaire qui roule.

Mais durant ces six mois, Marie n'a pas chaumé, elle a suivi une formation de deux semaines à l'IFBM (Institut Français de la Bière et du Malt) puis à la brasserie de la Garrigue près de Montpellier où elle a pu brasser de façon plus concrète.

A partir du 1er mars 2014 vous pourrez donc acheter cette nouvelle bière [directement](#) à la brasserie, dans les commerces de proximité ou la déguster dans les restaurants locaux.

Mais si vous n'avez pas la patience d'attendre, Marie nous a confié qu'elle serait présente sur les marchés de Noël de Lavelanet et Mirepoix.

Le Grand Bison

70 bis rue du Maréchal Joffre – route de Raissac – Lavelanet

06.74.92.64.97

marie@legrandbison.fr

www.facebook.com

www.legrandbison.fr

+ uideo

Laroque-d'Olmes. Cantine : du bio, du bon et du local

Publié le 24/10/2013 à 03:48



Avant de prendre leur repas, les enfants ont été sensibilisés sur les produits qui leur étaient proposés./Photo DDM.

Inscrite dans une démarche globale de renforcement des filières alimentaires de proximité initiée par le pays des Pyrénées cathares, la cuisine centrale de Laroque-d'Olmes bénéficie d'un accompagnement du Civam bio 09 pour l'introduction progressive d'approvisionnements locaux et bio dans les repas. Ainsi, récemment, dans le cadre de cette démarche, la cuisine centrale a servi aux écoliers un repas préparé avec des produits issus de l'agriculture locale et de l'agriculture biologique. Christian Poma, le maire de Laroque-d'Olmes, les acteurs de cette initiative ainsi que les personnels enseignants ont souligné les objectifs et les avantages de cette démarche.

«À travers ces produits bio et locaux, on sensibilise les enfants sur ce qu'ils mangent et en même temps on travaille avec le tissu économique local, des circuits de proximité ; c'est une démarche de progrès, la cantine laroquaise est l'une des plus avancées dans le domaine.»

Réorganisation

La démarche autour des produits bio et locaux demande toute une réorganisation, elle se fera progressivement. «Il faut aussi mettre les producteurs en confiance.»

L'action de sensibilisation trouvera une continuité au centre de loisirs. «Trois animations, en respectant les âges, sont en cours, explique Édite Fouet, la directrice du centre de loisirs, à travers un livre avec les enfants de maternelle, une expo avec ceux de Joliot-Curie et les labels avec ceux de Elysée-Maury ; on ira aussi à la ludothèque de Lavelanet pour les jeux en rapport et, pendant les vacances, la visite d'une ferme bio est au programme.»

Dreuilhe et La Bastide-sur-l'Hers

Les cantines de Dreuilhe et de La Bastide-sur-l'Hers, qui sont également fournies par la cuisine centrale de Laroque-d'Olmes, bénéficieront également de cette prestation.

Au menu, les producteurs du repas test : salade maraîchère, Le Panier de Séverine, à Roumengoux ; bœuf bourguignon, GAEC de Peychou, à Raissac ; carottes sautées, Le Panier de Séverine ; tome de chèvre bio domaine de Mondély, à La Bastide-de-Sérou ; pomme, Les Vergers de Bedou, à Cazals-des-Bayles ; pain bio, boulangerie Au gourmet, à Laroque-d'Olmes.

Moulin-Neuf: donner le goût des légumes frais aux enfants

© midinews 2013

Ce matin, une quarantaine d'élèves des CE1-CE2 des écoles de St Quentin La Tour et de Mirepoix étaient à pied d'œuvre dans les champs de Séverine Ferrand, maraîchère à Roumengoux, pour récolter carottes, poireaux, tomates, haricots verts, radis noirs, échalotes... soit près d'une douzaine de variétés de légumes produits en plein champ.

Une opération impulsée depuis un an par le Pays des Pyrénées Cathares en relation avec les établissements scolaires du territoire, afin de sensibiliser les jeunes à l'alimentation de qualité et aux productions locales.

Un projet qui avait tout de suite séduit Jacques Hato (GAEC de Péchou), producteur de bovins viande et de volailles à Raissac (il reçoit des classes sur son exploitation) et qui s'inscrit parfaitement dans la démarche de production de Séverine.

«Sans être bio, je propose une agriculture raisonnée et après l'ouverture de ma boutique de vente directe, j'avais envie de développer le volet pédagogique car les enfants ce sont les consommateurs de demain»

De la cueillette à la dégustationAprès la cueillette matinale, des ateliers et des dégustations ont permis à ces jeunes de découvrir des variétés de légumes de saison, des goûts et des couleurs.

«Il y a quelques messages à faire passer: les légumes sont loin d'être aussi calibrés et propres que sur les étals des supermarchés, on ne peut pas manger des choux au mois de juillet, ni de fraises en décembre... nous insistons sur la saisonnalité» explique Séverine qui commence à bien rôder cet exercice: préparation de jeux, de vignettes, d'ateliers de dégustation,... land Art avec les épluchures et les déchets.

Un travail de sensibilisationSophie Cappella, enseignante à St Quentin Latour, et Jordane Chalandon, de l'Ecole Jean Jaurès de Mirepoix, ont préparé la sortie en amont.

Ce n'est pas le fruit du hasard si ces deux classes se retrouvent sur cette sortie pédagogique, elles sont jumelées (les enfants sont correspondants) et auront pendant le cursus (à l'école ou dans le milieu sportif) de leurs élèves d'autres opportunités de travaux en commun.

«Deux écoles différentes, une classe de la ville avec une classe de campagne, nous voulions nous retrouver sur un projet commun, c'est aujourd'hui sur l'alimentation... la prochaine fois les petits Mirapiciens viendront à St Quentin nous aider à construire notre four solaire et nous avons également prévu d'aller découvrir l'école de Mirepoix» précise Sophie.

Les enfants de St Quentin ont déjà réalisé un jardin, ils sont dans une démarche écologique qui leur a déjà permis de décrocher des labels sur les déchets, la biodiversité et bientôt sur les énergies.

«Aujourd'hui ils vont être sensibilisés à la vente directe et à l'alimentation de saison, poursuit une maman encadrante. Mes enfants ne mangent malheureusement pas beaucoup de légumes. Ce genre d'initiative permet un peu de recadrer les choses: les tomates ne poussent pas en hiver ou les betteraves ne se récoltent pas pelées et si en plus ça peut leur donner envie de manger des légumes frais !»

Le Pays des Pyrénées Cathares qui a financé cette sortie envisage de proposer sous peu un partenariat avec une fromagerie... la boucle sera bouclée.

Laurence Cabrol | 26/09/2013 - 18:22

+ vidéo

Philippe Babin, la passion de vin.

By Laurence Guerrey on 17 septembre 2013

Nous l'avons appris au début du mois, le vin d'Ariège a décroché une indication géographique protégée (IGP), un premier pas vers un signe de qualité*. Bien avant cela en juillet dernier, nous étions allés à la rencontre de Philippe Babin, viticulteur passionné des Coteaux d'Engraviès.

Le vin, on pourrait dire que Philippe est tombé dedans quand il était petit « *C'est une passion que j'ai pour le vin depuis mon enfance, puisque mon père m'a élevé la dedans...* ».

En 1998 il prend le pari avec une poignée de passionnés, Jean-Louis Vigneau, président de l'APAJH, Christian Gerber et Christian Zeller, de replanter de la vigne et de se lancer dans l'aventure de la viticulture ariégeoise.

Situé dans la partie méridionale de l'Ariège, les vins des Coteaux d'Engraviès sont les seuls en Ariège à produire de la Syrah.

Aujourd'hui producteur sur 7,5 hectares de terre, ce fût un vrai challenge de replanter de la vigne dans ce département, il a fallu repartir de zéro car non seulement il n'y avait plus de référence, mais il a fallu redorer le blason de ce vin qui avait la réputation de véritable « *piquette* ».

15 ans après, c'est chose faite puisque les Coteaux d'Engraviès sont exportés en Chine, au Japon, aux Etats-Unis... mais comme nous l'explique Philippe, sa plus grande joie reste quand l'épicerie locale lui demande son vin parce que les clients le demande.

« *Pour moi le plus grand succès c'est que les ariégeois s'approprient complètement ce produit en profitent pour valoriser l'Ariège* »

www.coteauxdengravies.com

* [voir l'article](#) sur la dépêche du midi ariège

+ video

Les vins d'Ariège décrochent l'IGP

Publié le 03/09/2013 à 03:50, Mis à jour le 03/09/2013 à 08:18 | 1
viticulture



Philippe Babin à Vira, la famille Zeller dans la vallée de la Lèze et les coteaux de Sabarthès à Montegut et Plantaurel. / Photo DDM, illustration



En pleine renaissance, le vin d'Ariège vient de décrocher une indication géographique protégée (IGP) premier pas vers un signe de qualité. Lancement à Ax lors du festival des saveurs.

Millénaire, le vin mûri sur les coteaux d'Ariège a failli disparaître tout simplement.

Une poignée de passionnés ont décidé de replanter de la vigne et de se lancer dans l'aventure. Quinze ans après, le vin d'Ariège se voit reconnu dans ses spécificités géographiques grâce à l'obtention d'une IGP, indication géographique protégée que détiennent déjà 74 autres vins en France.

«C'est quelque part la reconnaissance de notre travail. c'est important pour nous» explique Christian Zeller, qui cultive le domaine de Lastronques sur 13 hectares dans la vallée de la Lèze. «C'est une manière de se démarquer et de ne pas être noyé dans les vins du Sud-Ouest. L'idée depuis le départ est de faire un produit local» pointe le viticulteur.

Festival des saveurs

Les vignobles d'Ariège seront mis à l'honneur ce vendredi lors du festival des saveurs d'Ax-les-Thermes.

Les vins d'Ariège seront reçus dans la grande famille des vins du Sud-Ouest en présence de Michel Defrances, coprésident de l'interprofession des vins du Sud-Ouest. Olivier de Robert contera la véritable épopée qui marque l'histoire de ces vins connus depuis l'Antiquité avant de connaître leur heure de gloire à partir du XIIIe siècle avec Jacques Fournier. Les vins d'Ariège voyagent loin alors depuis le port de Pamiers. Notamment les vins des coteaux d'Engravies dont la constitution minérale apportait une richesse étonnante à ces vins du piémont pyrénéen.

Depuis les coteaux d'Engravies ont retrouvé une partie de leurs vignes avec Philippe Babin.

«Nous avons reçu des encouragements mais beaucoup étaient sceptiques», se souvient Philippe Babin. «Ne disait-on pas à l'époque qu'il fallait être trois pour boire du vin d'Ariège : un qui boit et deux qui le tiennent...», se souvient Philippe Babin dans un éclat de rire (notre édition du 21 mai).

À l'heure de la renaissance, les vins d'Ariège n'ont plus rien à voir avec cela. Au contraire, ils misent sur la qualité. Une première récompense pour Philippe Babin, Jean-Louis Vigneau, président de l'APAJH, Christian Gerber et Christian Zeller, les quatre compagnons à l'origine du redémarrage des vins d'Ariège. L'IGP, lancée officiellement vendredi à Ax où l'on pourra déguster, est un nouveau pas sur le chemin de la reconnaissance. Prochaine étape avec une AOP, appellation d'origine protégée ?

Ar.P.

Ferme de Lapeye

Le cochon et l'agneau ...dans la tradition

Le cochon et l'agneau dans la tradition, c'est le credo de la famille Toustou, installée à la ferme de Lapeye. Sortie de Lavelanet par la rue Mirabeau, en bordure du chemin de la Coume, c'est là, dans un lieu idyllique, en semi-altitude, entourée de champs et de bois, avec une vue imprenable sur les Pyrénées, que se trouve la bâtisse où se sont succédé cinq générations. Pour toutes, la même passion pour l'agriculture et l'élevage. Et le savoir-faire.

Aujourd'hui, les plus jeunes, Patricia Toustou et son frère Jean-François, passent la vitesse supérieure. Dans la porcherie toute neuve créée en 2010 de toutes pièces à la force des bras, 60 ou 70 cochons de 50 à 250 kg constituent la réserve des animaux élevés et transformés à la ferme. « Sur l'exploitation, il y a toujours eu des cochons, explique Jean-François. Mon grand-père Adrien en élevait et il était aussi saigneur de cochons, il faisait le tour chez ceux qui avaient besoin de ses services ; il m'a appris à les saigner j'avais à peine 12 ans. » Aujourd'hui, c'est à



Patricia et Jean-François Toustou dans la salle de découpe et de transformation. / Photo DDM.

l'abattoir de Pamiers que les cochons sont tués et ramenés à la ferme, dans une salle de découpe et de transformation toute neuve construite de A jusqu'à Z elle aussi par la famille et principalement Jean-François, quelqu'un d'extraordinaire qui aurait excellé dans n'importe quel métier. Patricia

a obtenu le BPRA à Pamiers. En 2005, avec son frère, elle a créé l'EARL de Lapeye.

« Nos animaux sont nourris dans le respect des traditions familiales par des produits que nous faisons venir et sont transformés sans conservateurs, ce qui assure le vrai bon goût des saveurs, argumente Patricia.

Toute petite, j'étais toujours là, j'ai tout appris par Maria, ma grand-mère, préparer les tripes, les jambons... »

Des arguments appuyés d'un hochement de tête par Yves et Marie-Claude, les parents, « s'ils nous voient, de là-haut, ils doivent être heureux de voir que tout continue encore plus

fort ». Pour le cochon, saucisse fraîche et sèche, boudin, coustellous, saucissons ; pour l'agneau, « élevé au foin sans engrais », côtes, gigots, jarrets, etc. Il est préférable de commander. On peut se rendre sur place, c'est ouvert 7 jours sur 7. EARL Lapeye, tél. 06 77 71 08 83.