

«De la ferme à la table»

## Les circuits courts des Pyrénées cathares

À partir de jeudi prochain, et jusqu'au mois de juin, douze producteurs locaux des territoires du pays d'Olmes et de Mirepoix seront mis à l'honneur dans nos colonnes. Un article paraîtra chaque jeudi, alternativement en pages Mirepoix et Lavelanet. Quelques semaines après la fermeture du Salon de l'agriculture, qui a permis une découverte des produits de nos terroirs, nous donnons donc à nos lecteurs la possibilité de faire connaissance avec quelques productions des Pyrénées cathares. Trilène Cuvillier, chargée de mission pour le renforcement des filières alimentaires, contribue généreusement à cette série « De la ferme à la table ». Un nom qui, sans équivoque, indique que nous allons faire la part belle aux circuits courts de distribution, de plus en plus prisés par les consommateurs.

### Un atout inestimable

De Lapenne à Bélesta, de Sainte-Foi à Nalzen, plus de soixante-six producteurs sont recensés dans le guide des producteurs, très documenté, publié par les communautés de communes du pays d'Ol-



Le pays d'Olmes et le pays de Mirepoix collaborent pour le soutien aux producteurs locaux. / Photo DR.

mes et du pays de Mirepoix. Boissons, escargots, fruits et légumes, horticulture, miel, poissons, produits laitiers, viandes volailles... autant de produits dont la formidable diversité et la qualité sont un atout inestimable pour ce territoire et plus généralement pour l'Ariège, dont la présence au Salon de l'agricul-

ture a été couronnée de succès. Gérard Sgobbo et Jean-Jacques Michau, les présidents des « comcom », en ont bien conscience et collaborent avec un objectif commun : Rapprocher le producteur du citoyen, une démarche d'avenir pour nos agriculteurs ». Offrir un « avant-goût » d'une (difficile)

sélection de ces produits à nos lecteurs, présenter quelques-uns de ces artisans de nos campagnes, tel est le but de la série qui est proposée. Pour plus d'informations : [www.pyreneescathares-producteurs.fr](http://www.pyreneescathares-producteurs.fr)  
Jeudi prochain, en page Mirepoix : les fromages de Belfort, une histoire de famille.

### agenda

#### Les sorties en pays de Mirepoix



MiMa propose un spectacle marionnettique à Lagarde, demain. / Photo DOM.

**AUJOURD'HUI > À Mirepoix.** Ciné bébé : projection du film « Le Criquet », à 10 heures, à l'espace culturel André-Malraux. Renseignements au 05 61 68 81 44. Jusqu'à lundi, exposition de photographies d'André Mouton à la salle des métiers d'art -> Au clic du hasard », photographies en noir et blanc.

#### DEMAIN > À Lagarde.

Spectacle de poésie marionnettique à la salle municipale, à 19 h 30 : « Infimes débordements », de la compagnie Les Mains libres. Tout public à partir de 5 ans.

#### SAMEDI > À Mirepoix.

Jusqu'à lundi, Swing à Mirepoix. À 21 heures, Giddy Jazz Band et les danseurs de la troupe Let's dance ; dimanche, à 20 h 30, Florence Fourcade, puis, à 22 h 30, Satchmo Gumbo & Denise Gordon. Fes-

## DE LA FERME À LA TABLE

# Les fromages de Belfort : une histoire de famille

**l'essentiel** ▼  
Sandrine et sa fille Chloé ont uni leurs talents pour proposer un panel de produits de leur élevage ovin. Brebis suifolk pour la viande et lacune pour le lait.



**A** Sandrine Mathurin mène de Provence, sur les hauteurs de Saint-Félix-de-Toumégat, au nord du territoire des Pyrénées catalanes. La ferme de Belfort est entourée d'une prairie de 49 ha exploitée par son père et sa mère. Sandrine Mathurin élève des ovins de race suifolk, à laine blanche et peau noire, originaires d'Angle-

Terre / photo trine Coublin

**Une diversification grâce à la sociation mère-fille.** Cinq ans plus tard, l'aventure familiale d'agneau et de la saucisse se poursuit. Chloé fabrique elle-même un panel de produits laitiers qui attirent les papilles. Elles commercialisent la tommie de brebis, les petits caillés, les yaourts, la brèque et le fromage blanc. Sandrine a su se faire remarquer par la qualité de sa production. Elle a travaillé avec les producteurs locaux et a obtenu le label « Mirepoix ». C'est une passion pour elle, une passion pour sa famille. Elle a travaillé avec les producteurs locaux et a obtenu le label « Mirepoix ». C'est une passion pour elle, une passion pour sa famille. Elle a travaillé avec les producteurs locaux et a obtenu le label « Mirepoix ». C'est une passion pour elle, une passion pour sa famille.



à savoir

Les petits caillés de brebis de Belfort ont la forme de croûtes, terme qui s'applique plus souvent aux fromages de chèvre.

Le mot trouve son origine dans l'utilisation des « croûtes ». C'est hyper gratifiant quand vous avez le retour des consommateurs qui vous disent qu'ils se sont régalés avec les yaourts, par exemple. « Les cent bêtes du troupeau pâtissent tranquillement face aux Pyénées arégoises, qu'elles soient destinées à la viande ou à la transformation laitière. Plus d'informations sur www.pyrenee.com ».

**agenda**  
Avec le Pays d'Art

**LA GALERIE CACHÉE S'ÉVEILLE**  
AVEC « MARCIAC IN MIREPOIX »

tour de ville



### à savoir

**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE > De La Sauce du Casino.** La Sauce du Casino ouvre à tous son assemblée générale qui se tiendra salle Avelana, demain, à 18 heures. À cette occasion, une séance exceptionnelle est proposée dans le

### DE LA FERME À LA TABLE

# Les légumes oubliés de Solange poussent au bord du Touyre

#### l'essentiel ▼

Le respect de l'environnement, la remise au goût du jour des légumes anciens et le partage des savoir-faire animent la maraîchère installée à Dreuilhe.

Solange Fontaneau cherchait un grand espace pour développer sa passion des plantes médicinales. C'est à Dreuilhe, en 2004, qu'elle a trouvé son hectare de bonheur, à l'Entounadou, en bordure du Touyre. Elle y développe son activité de maraîchage, produisant dans son jardin légumes, fruits, plants et plantes médicinales. Au bout des sillons de pommes de terre et de betteraves trônent les arbres fruitiers. Un délicieux mélange de saveurs et d'odeurs. Solange utilise des pratiques « fait maison » : elle réalise elle-même le terreau, les semis, les boutures. Son savoir-faire lui permet de n'avoir jamais recours au moindre produit chimique pour traiter sa terre. Désherbage à la main et arrosage raisonné grâce à l'eau du Touyre sont de rigueur pour un respect de l'environnement qui



Solange a trouvé son hectare de bonheur, où elle pratique du jardinage « fait maison ». / Photo DOM, A.E.

lui tient à cœur. Depuis peu, Solange développe une nouvelle production : les légumes anciens. Elle s'attache à les remettre au goût du jour. « Ces légumes ne sont pas assez connus par les consommateurs alors qu'ils sont adaptés au climat arégeois, affirme-t-elle. Je désire ainsi toucher de nouveaux clients curieux de découvrir les saveurs de ces légumes oubliés, produits rares sur le marché. » Connaissiez-vous le panais, le topinambour,

la bardane, l'hélianthe ou encore les pommes de terre vitelotte et cirelle ?

#### Visites, formations et ateliers de partage

Au-delà de son activité agricole, Solange propose des cours de jardinage où elle transmet sa passion et son enthousiasme avec les consommateurs. Elle organise aussi des visites et des formations de sensibilisation à la culture maraîchère, ainsi que des ateliers de partage pour

mieux protéger les espèces. Pleine d'ambitions et de projets, elle a réussi, grâce à sa maîtrise du maraîchage, à l'originalité de ses productions, ainsi qu'à ses qualités pédagogiques, à trouver sa place au sein des producteurs des Pyrénées cathares.

Ne ratez pas son prochain cours de jardinage, dimanche, à 14 heures. Renseignements et inscriptions au 07 87 34 86 47. Plus d'informations sur [www.pyreneescathares-producteurs.fr](http://www.pyreneescathares-producteurs.fr)

#### à savoir



Carotte, céleri et oignon, coupés en dés d'un centimètre de côté, constituent un appareil de légumes célèbre. En effet, connue des chefs cuisiniers du monde entier, la mirepoix, préparation mère qui en résulte, aurait été créée en 1788 pour la table de la maréchale de Mirepoix. Pourquoi ne pas tenter une mirepoix de légumes anciens, tels que topinambours, rutabagas et panais de Solange Fontaneau ?

**Jeudi prochain, en page Mirepoix : les porcs du domaine de la Pradole.**

#### RPO

## LES JUNIORS, C'EST FINI, LES CADETS CONTINUENT

# Le porc de La Pradole, à portée de main du consommateur

**l'essentielle** ▼ Thierry Sola, enseignant reconverti à l'élevage, apprécie le contact direct avec les consommateurs « dont les gratifications sont immédiates ».

Lorsqu'il gravit le coteau de Tende, entre Mirepoix et Belpech, le visiteur se transporte dans un décor grandiose, dominé par le panorama de la chaîne pyrénéenne. Nés à quelques kilomètres de là, les porcs arrivent au domaine de La Pradole pour y être élevés en plein air par Thierry Sola. Ils profitent d'espaces dans des parcs ombragés et les sous-bois de chênes. Pas farouche, le cochon se laisse volontiers caresser lorsque Thierry s'approche pour lui livrer sa ration quotidienne. Car en plus des apports naturels tels que les glands en automne, les animaux sont nourris avec les céréales et les légumineuses produites en agriculture biologique et broyées à la ferme. 30 ha sont dédiés à la production d'aliments pour les animaux : luzerne, céréales, féverole, ray-grass anglais, etc. L'éleveur engraisse une trentaine de



Pas farouche, le cochon, lorsque Thierry Sola lui rend visite dans le sous-bois. /Photo DDM, A.E

cochons, dont une partie est destinée à la transformation charcutière. Boudin, pâtés, pâtés de tête, saucissons, saucisse de foie, filet mignon séché, jambon, coppa, que de délices !

### Un partisan convaincu des circuits courts

L'ancien enseignant reconverti ne regrette pas son installation sur ce site paisible où il vit entouré de porcs, brebis et poulets. Il accueille les consommateurs à la ferme et leur vend sa-

laisons, viande fraîche et plats cuisinés. « Dans ce métier, la gratification de vos efforts est immédiate, apprécie-t-il. Les consommateurs ne sont pas avares de compliments sur ce qu'ils ont goûté. Leurs têtes me parlent lorsque je suis au travail. Ils sont soucieux de la provenance des mets qu'ils ont dans leurs assiettes et des procédés de fabrication. » Partisan convaincu des circuits courts, Thierry distribue ses produits dans un rayon de 50 km maxi-

mum. On peut les trouver à Mirepoix-Chiche, aux Robins des champs, à Dun, et à La Ruche qui dit oui, à La Bastide-de-Bousignac. Il aime partager son savoir-faire, sa passion, son expérience du monde agricole. Pour lui, la fête de la gastronomie et des producteurs locaux de Mirepoix, en octobre, est un moment privilégié de rencontre avec les restaurateurs et le public.

Plus d'informations sur [www.pyreneescathares-producteurs.fr](http://www.pyreneescathares-producteurs.fr)

### à savoir



La poudre blanche que l'on trouve sur les charcuteries séchées de Thierry Sola s'appelle la fleur du saucisson : « C'est un champignon, le pénicillium, le même que celui que l'on trouve dans certains fromages, utilisé aussi pour la fabrication d'antibiotiques telle que la très renommée pénicilline ». Cette moisissure totalement naturelle permet l'affinage et la conservation des saucisses et saucissons de La Pradole.

Jeudi prochain, en page L'essentiel : la famille s'agrandit au Grand Bison.

# Avec Pimprenelle, la famille s'agrandit encore au Grand Bison

l'essentielle

Six bières du terroir des Pyrénées cathares ont été créées en seulement deux ans par la brasserie de Marie Guera. Une spectaculaire montée en pression.

Après dix-huit mois de gestation, Marie Guera a donné naissance à sa brasserie artisanale sous la marque Le Grand Bison. Ariégeoise d'origine, elle a suivi des études d'ingénieur à Nantes et un diplôme d'études supérieures spécialisées (DESS) de communication à Bordeaux. Elle revient aux sources en l'an 2000, après un passage au Bénin, pour travailler en Ariège. En 2013, elle décide de créer sa propre entreprise à Lavelanet.

Le 9 avril, à l'occasion d'une journée promotionnelle intitulée « Lâche la pression », les visiteurs ont appris l'heureuse nouvelle : La petite dernière, Pimprenelle, est arrivée dans la famille. Une sixième bière vient, en effet, d'être créée par Marie. Celle-ci a fait appel à la magie de trois fées qui se sont penchées sur son berceau. La fée bissap lui a transmis une robe rose et des arômes fleuris, la fée violette un parfum



De la réflexion à la commercialisation, six mois sont nécessaires. / Photo Trilino Cuvillier.

délicat, la fée coriandre une douce tenue en bouche. Les houblons ont fait le reste. Aujourd'hui Pimprenelle a donc rejoint ses sœurs, dont Tribale, l'une des plus douces de la fratrie, qui vient tout juste d'obtenir un précieux Fourquet d'argent au concours national de bières artisanales, en Lorraine. Comment Marie fait-elle naître une nouvelle recette ? « J'imagine d'abord la bière que j'ai envie de faire, explique la brassière lavelanétiennne. Je définis

si c'est plutôt une bière désaltérante ou une bière à siroter au coin du feu. Ensuite, je recherche les malts qui vont donner ce profil-là : couleur, alcool, tenue en bouche, rondeur ou, au contraire, le côté désaltérant. Puis je travaille sur les houblons et éventuellement les épices. Je connais assez bien une vingtaine de houblons, mais il en existe plusieurs centaines. Pour donner la petite touche finale, je choisis ma levure. J'utilise souvent des levures qui vont donner une bière

claire et brillante, mais il m'arrive d'utiliser des levures plus vaporeuses, qui vont donner une bière moins limpide et plus ronde. » Entre le début de la réflexion et la commercialisation, il s'écoule environ six mois. Et pour choisir le nom ? « C'est toujours très compliqué car je veux que le nom plaise et évoque le profil de la bière. Alors, tout le monde, à la brasserie, est mis à contribution pour faire des propositions. » Plus d'informations sur [www.pyreneescathares-producteurs.fr](http://www.pyreneescathares-producteurs.fr)

## DRÊCHES : PAS DE GASPILLAGE



Que fait Marie Guera des drèches, résidus du malt après avoir été infusé ? Elles constituent un aliment riche en énergie, en protéines et en minéraux, utilisé pour nourrir les animaux. Les bovins, caprins, ovins et équidés consomment volontiers les drèches. Les vaches du Gaec de Psychou, à Raissac, à moins de 3 km de la brasserie, sont connaisseuses...

Jeudi, en page Mirepoix : La Grange aux abeilles.

tour de ville

UN CUP POUR LES DIVANS

CARNET

CINÉMA

LE CASINO, À LAVELANET. Relâché.

L'ESPACE A - MALRAUX, À MIREPOIX. Relâché.

# Gelée royale et produits bio à la Grange aux abeilles, à Laperne

**L'essentiel** ▼  
Les apiculteurs de la Grange aux abeilles sont parmi les rares producteurs de gelée royale en France. À Laperne, ils développent une activité respectueuse des équilibres de la nature.

Lorsque Anne Kneor a rencontré Daniel Didier, saisonnier chez un apiculteur, elle n'y connaissait rien en abeilles. Depuis, la passion pour l'apiculture les a paqués tous deux, au point d'en faire leur métier.

Ils se sont installés à Laperne, au nord du territoire des Pyrénées cathares, par amour de cet air-ci. « C'était une position géographique intéressante pour nos ruches », explique Anne. Il y a une diversité florale accessible à courte distance sur cette pointe du Plantaurel. Les abeilles transhumant jusqu'à un plateau de Sault, en cotéaux et en montagne, à une distance maximale de 70 km. « En quinze ans d'activité, la Grange aux abeilles a acquis une belle notoriété parmi les apiculteurs-récoltants. Nicolas Rey a rejoint le couple. Il y a quatre ans et le Caec (groupeement agricole d'exploitation en commun) redouble d'énergie. Il possède aujourd'hui 250 ruches destinées au miel et au pollen, 130 ruches pour la gelée royale et un cheptel de ruchettes et ruches Warré (NDR : du nom de l'abbé apiculteur Emile Warré) pour la vente d'essaims et le renouvellement des reines.



Anne, tout comme Daniel et Nicolas, aime les abeilles et leur environnement. / photo T. Gavies.

## Certifiée agriculture biologique

La Grange aux abeilles produit une dizaine de miels, résidés à la main et extraits à froid naturellement. Ce qui honore particulièrement l'activité du Caec, c'est la production de gelée royale car on compte peu de producteurs en France. « La gelée royale que nous récoltons est issue uniquement de nos ruchers et fait l'objet de contrôles rigoureux. C'est un complément alimentaire naturel contenant beaucoup de vitamines et de minéraux », indique le trio d'apiculteurs. Cette année, Nicolas a créé une nouvelle douceur sucrée, la pâte à tartiner bio. La plupart des miels et au-

POUR NOTRE  
SANTÉ, LEURS  
MIELS... ET LEUR  
MORSURE



Les abeilles domestiques de la penna piquent, bien sûr, mais savez-vous qu'elles mordent aussi avec leurs mandibules ? Leur morsure libère un composé, la 2-heptanone, dont la propriété est d'être un anesthésique local naturel, à la fois efficace et très peu toxique. Cette découverte, qui a fait l'objet d'un brevet, rend cet insecte ami de l'homme encore plus sympathique, n'est-ce pas ?

Jeudi prochain, en page L'essentiel : la mode grise la plus romantique à la mode de Naiter.

DE LA FERME À LA TABLE

# Patrick Ferrié veut que son élevage de tarasconnaises perdure

l'essentiel ▼

Patrick Ferrié voue à la brebis de race tarasconnaise une véritable passion. Il est préoccupé par la transmission de son élevage lorsqu'il cessera son activité.

Établi depuis trente ans à Nalzen, Patrick Ferrié a repris l'exploitation de ses grands-parents, attiré par l'élevage et les montagnes. Il a créé avec son épouse Monique le Gasc (groupement agricole d'exploitation en commun) de la Métayrie. Aujourd'hui ils élèvent ensemble un troupeau de 450 têtes de tarasconnaises sur un bel espace de 65 ha. En été, de la mi-juin à la fin septembre, le troupeau transhumant part s'installer au barrage de Soulcem, sur les hauteurs d'Auzat.

Pour distribuer ses produits, Patrick a choisi de privilégier la clientèle locale via la vente directe. Patrick vend ses agneaux de boucherie sous le label rouge « Agneau des Pyrénées ». Pour rejoindre ce cahier des charges, les agneaux doivent avoir un allaitement maternel d'au moins 70 jours. « De plus en plus de consommateurs sont à la recherche de la qualité de la viande et d'in-



En été, le troupeau transhumant part s'installer en montagne sur les hauteurs d'Auzat. Photo T. Costier.

formations sur sa provenance, constate-t-il, un créneau à développer, même si c'est déjà le cas en Pyrénées cathares. » Et l'éleveur ajoute : « Nous, les producteurs locaux, sommes les premiers acteurs économiques capables de contribuer au développement du territoire, le tourisme en faisant partie ».

**« Favoriser la transmission-reprise des exploitations »**

Au-delà d'être paysan, Patrick

Ferrié est également un défenseur de l'avenir du métier d'agriculteur. Maire de la commune de Nalzen, il s'inquiète pour la transmission-reprise des exploitations, problématique majeure sur ce territoire agricole. Sur les 280 agriculteurs des Pyrénées cathares plus de la moitié ont plus de 50 ans et seulement une trentaine des exploitations ont un repreneur identifié. « Une réflexion approfondie est nécessaire

pour la valorisation du patrimoine agricole et l'incitation des jeunes agriculteurs à s'installer. » Pour son cas personnel, Patrick est déterminé : « Lors de la transmission de mon activité, je m'engage à aider un jeune agriculteur à s'installer sur ma ferme dans le cas où nous n'aurions pas de reprise familiale ». Plus d'informations sur [www.pyreneescathares-producteurs.fr](http://www.pyreneescathares-producteurs.fr)

UNE RACE ISSUE DE NOMBREUX MÉTISSAGES



À l'origine, la tarasconnaise est issue d'une population très ancienne venue de Syrie.

Mélangée d'abord avec des mérinos d'Espagne, améliorant la finesse de la laine, puis avec des races britanniques, elle est l'une des races ovines des montagnes des Pyrénées.

Dotée d'une grande rusticité, elle est parfaitement adaptée à la transhumance, aux changements climatiques et aux variations des ressources fourragères.

Jeudi prochain, en page Mirepoix : Les Vergers de Bedou.

## TRIFINE CUVILLIER, AVEC LES ÉLUS, À LA RENCONTRE DES AGRICULTEURS DU TERRITOIRE

Le pays des Pyrénées cathares est un territoire composé de deux communautés de communes, celle du pays d'Olmes et celle du pays de Mitepoix. La fusion de ces entités est programmée, même si elle ne sera pas immédiate. En attendant, elles collaborent notamment dans le cadre du renforcement des filières alimentaires de proximité. La thématique de la transmission-reprise des exploitations agricoles est un point fort de cette collaboration. Avec la chargée de mission Trifine Cuvillier, leurs élus iront à la rencontre

des agriculteurs pour définir leurs besoins, leurs contraintes et leurs volontés. Cette démarche est initiée en étroite collaboration avec des partenaires tels que la chambre d'agriculture, la fédération pastorale, la Safer (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural), etc. « La finalité est de proposer aux exploitants un accompagnement sur mesure et de mettre en place des formations collectives et individuelles pour les aider à transmettre leur exploitation », indique la chargée de mission.



Elle est chargée de mission en Pyrénées cathares



# mirepoix

## Croquer la pomme des Vergers du Bedou... sans arrière-pensée

**l'essentiel**  
À quelques kilomètres de Mirepoix, les arboriculteurs des Vergers du Bedou veulent à cultiver des pommes avec le moins de produits chimiques possible. Une méthode qui porte ses fruits auprès des consommateurs.

« Il n'y a pas une année sans émission de télévision pour déguster la tère pomme, constatent Pascal Verdier et Philippe Sicard, les arboriculteurs des Vergers du Bedou. Ce qui pousse finalement les gens à venir directement chez le producteur avec lequel s'instaure une relation de confiance. » Si la vente directe au domaine du Bedou progresse, c'est bien parce qu'une information motivée par une réelle volonté de transparence sur les méthodes mises en oeuvre y est dispensée. Puis, le bouche-à-oreille fonctionne.

Car on ne va pas cueillir la pomme à 6 km de Mirepoix, sur la petite route sinueuse qui relie la D 119 à Moulou-Neuf, si on ne le fait pas exprès. Certes, le consommateur est aussi intéressé par le prix : 0,70 € le kg si l'on cueille soi-même, 1 € si on sert dans les bacs. « Nous avons tous à y gagner », déclarent d'une même voix Pascal et un client venu profiter des dernières offres fin avril. « Pour les producteurs, la vente directe c'est vital, poursuit Philippe, car une année, sans cela, nous aurions mis la tête sous la porte. » Aujourd'hui, 90 % de la production des Vergers du Bedou est toujours distribuée en coopérative.



Pascal Verdier et Philippe Sicard cultivent des pommes aux Vergers du Bedou. Photo DOM.

« On ne sait jamais à l'avance ce que l'on va en retirer. Parfois nous sommes rémunérés à un prix inférieur au coût de production. »

### Une agriculture raisonnée

Une partie des parcelles est réservée à la culture bio et toutes les autres bénéficient de pratiques d'agriculture raisonnée. Le soc est constant de leur compte de la protection de l'écosystème, donc de l'environnement, en n'apportant de traitement qu'en cas de besoin impératif. « Nous pri-

vilignons l'observation, affirme Philippe. Si un parasite est présent mais que son prédateur l'est aussi, on n'intervient pas. Mais il ne serait pas raisonnable de laisser le parasite envahir nos vergers, par exemple. » Par ailleurs, plus de désherbage depuis une décennie au Bedou, des traitements au soufre et au cuivre homologués en bio, pas de chambre froide, pas de traitement de conservation. On peut croquer la pomme sans arrière-pensée.

Plus d'informations sur [www.pyrenees-occidentales-produceurs.fr](http://www.pyrenees-occidentales-produceurs.fr)

### SURVEILLER LES PRÉDATEURS



Quand l'anderson rosit, c'est que l'araignée rouge tépasse Philippe Sicard compte régulièrement sur les feuilles le nombre d'araignées rouges, dévastatrices pour les pomiers, et le nombre d'andernis, leurs prédateurs. Si la compétition entre ces deux acariens peut tourner à l'avantage du second, pas de souci. Sinon au Bedou, l'anderson profite régulièrement sur l'une des pitrallies. On lui y prélève quelques branchet pour les introduire parmi les pomiers à traiter.

Jeu de prochain, en page lavet : des gascottes au pied du château de Montégur

## CARNET

### ● CINÉMA

À l'ESPACE ANDRÉ-MALRAUX. Aujourd'hui, à 21 heures. « Le portrait de mon grand-père ». Demain, à 20 heures et le jeudi de 14 heures. « 21 heures ». Quand on a 7 ans. « Samedi, 21 heures et à 21 heures. « Le Livre de la jungle ». Le 12. Mardi à 17 heures. « Quand on a 7 ans ». à 21 heures. « Les visiteurs ». La Révolution. « en 3 D ».

### ● LA DÉPÊCHE DU MIDI

Vos correspondants. Régine Baroni : 05 70 98 61 98 ; Alain Etchienne : 05 45 83 84 56 ; Claude Fressatzer : 05 61 60 18 95 ; Emmanuelle Galand : 06 76 93 37 95 ; Michèle Grandcoeur : 05 19 21 50 14.

## en bref

**LECTURE > Au café littéraire.** Le café littéraire est ouvert tous les mardis, de 18 heures à 20 heures, au café des Conseils. Echange de lectures. Renseignements au 06 72 43 17 42.

**MISSION LOCALE > Permanences.** La mission locale tient ses permanences à l'Espace Initiative, un mardi sur deux, le mercredi, le jeudi et le vendredi, de 9 heures à 12 heures et de 13 h 30 à 17 heures. Prendre rendez-vous au 05 61 03 01 55.

**CENTRE DE LOISIRS > Les mercredis.** Le centre de loisirs intercommunal accueille les enfants de 3 à 11 ans le mercredi, à partir de 12 heures ou de 13 h 15 jusqu'à 18 heures. Renseignements auprès de la directrice, Mayline Fuchslock, au 05 61 68 84 55.

**PISCINE > Horaires.** La piscine intercommunale est ouverte au public le lundi, de 17 heures à 19 heures. Le mer-

## art

### « CIRCUITS COURTS ET VENTE EN COOPÉRATIVE : UN DOSAGE PAS ÉVIDENT » à la galerie des Métiers d'art

Les arboriculteurs des Vergers du Bedou produisent, selon les années, de 300 à 600 tonnes de pommes. La distribution se répartit entre circuit court, par la vente directe, et circuit long, en coopérative.

« Le dosage n'est pas évident, confient-ils. D'un côté, pour bénéficier d'aides européennes à l'investissement, il est obligatoire d'appartenir à un groupement de producteurs. Mais lorsqu'il nous faut prendre la décision de restaurer ou de suppri-

### mer un verger vieillissant, nous y réfléchissons à deux fois. Et récemment, nous avons décidé de couper un hectare de pomiers. Si on s'était contenté à le conserver cela aurait généré des frais pour restaurer sa structure que l'on n'aurait pas sûr de recouvir. »

Réduire la superficie des vergers et inviter les consommateurs à venir faire leur cueillette ou à sélectionner leurs pommes dans les bacs, telle est l'option actuelle.



Du figuratif à l'imaginaire pour Martin Nuñez DOM.



### Les sorties en pays de Mirepoix

#### agenda

##### Samedi

**Mirepoix.** Festival « Ramène ta graine » (durant deux jours) à la salle P-Dardier, organisé par l'association. Graine d'espoir. Concerts, spectacles « donatia » échanges de savoirs et de savoir-faire.

##### Dimanche

**Camon.** Quatorzième édition de la fête des roses.

Marché de producteurs, d'artisans, expositions, sorties, danses, concerts de Keryda à 15 heures et du Chœur Léran à 16 heures. Visites de l'église. Découverte de la sériade et du village médiéval Fleuri.



**La Bastide-sur-l'Hers.** Vide-greniers de 7 heures à 18 heures.

**Mirepoix.** 41e foire à la brocante sous les couverts et bou-

cher en ayant hâte de les con-

du plaisir à réaliser ces paysa-

cherche pas à comprendre. J'ai

# Les vaches gasconnes de Thierry Barbat dans un havre de verdure

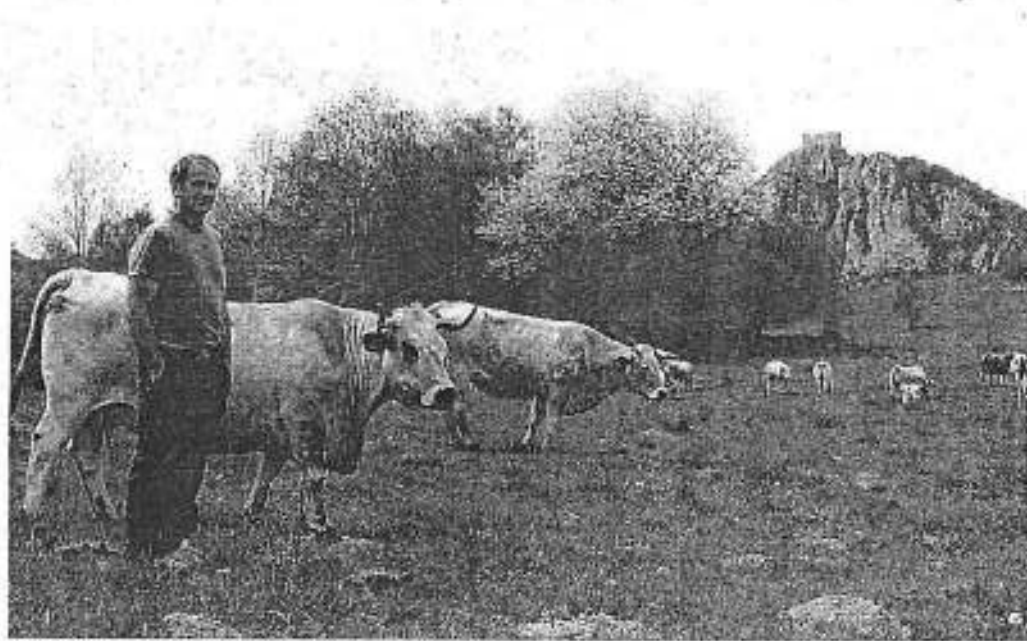
# Lavelanet

et pays d'olmes

l'essentiel

Thierry Barbat, éleveur de Montségur, se passionne pour la rare gasconne, dont il vante les qualités. Il contribue à la valorisation d'espaces naturels dont bénéficie son troupeau.

**A**u pied du château de Montségur s'écoule le ruisseau du Lacet. L'hiver, les vaches de race gasconne de Thierry Barbat logent dans l'étable en bas du village près de sa rive. À la mi-juin, le troupeau d'une cinquantaine de têtes transhume à l'estive, remontant jusqu'à ses sources. Au Pradas, proche de la carrière de talc, les veaux et leurs mères resteront quatre mois et profiteront d'un espace naturel exceptionnel. À l'automne, elles reviendront s'abriter des rigueurs de l'hiver et seront nourries au foin issu de prairies naturelles du pays d'Olmes. « La valorisation agricole de ces terres escarpées en zone de haute montagne, où la mécanisation n'est pas possible, indique Thierry, passe exclusivement par l'élevage. Je n'ai pas de label bio car je ne produis pas moi-même le foin, mais mes clients savent qu'ils consomment une viande on ne peut



Au printemps, le troupeau pacage à proximité du château. L'été, il transhume vers l'estive. /Photo ODM.

plus saine. » Il affirme par expérience que la vente directe, même si elle est « chronophage », est la seule planche de salut par temps de crises successives touchant de plein fouet la filière bovine.

### « J'ai répondu à l'aspiration des consommateurs »

« Je sais que mes terres sont vierges de tout traitement chimique depuis trois générations ! » L'éleveur est un enfant du village, dont le grand-père avait des bovins gascons pour

le labour et le trait. L'activité d'élevage a ensuite été reprise par son père, qui l'a transmise à Thierry, celui-ci ayant obtenu un bac agricole. « J'ai pris le relais il y a vingt ans, en pleine crise de la vache folle. J'ai été l'un des premiers éleveurs à répondre à l'aspiration des consommateurs qui se sont alors tournés vers les circuits courts de distribution. » La vente de broutards sur pied en coopérative ou à des négociants et aussi la vente de reproducteurs viennent renforcer la viabilité de

l'entreprise agricole. L'élevage de Montségur participe à un travail sur la génétique visant des objectifs de sélection pour l'amélioration de la race gasconne. Pour Thierry, la gasconne, de par sa rusticité, a toute sa place en haute montagne : « Elle marche sur tous types de sols, supporte de grandes amplitudes de température, accepte l'alternance des régimes alimentaires et est très productive ».

Plus d'informations sur [www.pyreneescathares-producteurs.fr](http://www.pyreneescathares-producteurs.fr)

### LES BIENFAITS DU PASTORALISME



En remontant le Lacet depuis Montségur vers ses sources, les randonneurs rencontrent, en été, les troupeaux du groupement pastoral dont Thierry Barbat fait partie. Cet espace d'estive au pied du pic de Saint-Barthélemy (notre photo) vient d'être classé réserve naturelle régionale. Le pastoralisme a beaucoup contribué à maintenir ce milieu ouvert, où des espèces floristiques sensibles et rares ont été préservées. « Ce classement est un gage d'avenir pour nos animaux, qui pacageront dans une zone protégée », confie Thierry. *Jeudi prochain, en page Mirepoix : les céréales anciennes bio de la ferme de Factou.*

### CARNET

#### ● CINÉMA

AU CASINO, À LAVELANET, xé-lâ-che.

À L'ESPACE A.-MALRAUX, À MIREPOIX. À 10 heures, « Les Contes de la ferme » (ciné bébé).

# Faire du bon pain avec des céréales bio anciennes

**l'essentielle** ▼  
Le paysan-meunier de Factou rejoint la tradition familiale d'une agriculture respectueuse de l'environnement et de la recherche d'une alimentation saine.

Thierry Marty est revenu dans le petit hameau de Factou, où ont vécu ses ancêtres depuis de très nombreuses générations. Il a repris la ferme de son oncle et des terres vierges de tout traitement chimique pour y cultiver des variétés de céréales anciennes (blé dur, blé tendre, sarrasin, petit épeautre et millet), ainsi que des légumineuses et oléagineux. Alors qu'il travaillait dans le commerce international, le paysan-meunier a connu une installation par étapes, non sans difficultés par moments, pour créer cette nouvelle activité. Sa reconversion, à grand renfort de formations et grâce à une opiniâtreté remarquable, est maintenant aboutie. Il n'est pas au bout de ses peines car il nourrit des projets de rénovation des bâtiments et d'acquisition de nouveaux matériels, mais il paraît totalement en accord avec lui-même : « Ma vie professionnelle rejoint la tradition familiale d'une agriculture



L'atelier (provisoire) du meunier est doté de tout l'équipement nécessaire à la production de bonnes farines. / Photo DDM.

respectueuse de l'environnement et de la recherche d'une alimentation saine. »

### « La santé des consommateurs est un enjeu majeur »

À ses débuts, Thierry utilisait le moulin d'un paysan-meunier de Tréziers. Aujourd'hui il produit ses farines dans le petit atelier aménagé à la ferme et il les distribue en circuits courts, entre autres auprès de boulangers et par le biais de deux AMAP (association pour le maintien

d'une agriculture paysanne). « Je m'oriente vers les farines sans gluten et, parallèlement, je participe à des travaux de recherche qui visent à déterminer scientifiquement les effets des glutens présents dans les variétés anciennes de céréales. » La santé des consommateurs est une préoccupation constante : « Un bon pain, presque un aliment, est un pain avec de la farine bio de céréales anciennes au levain naturel, avec une fermentation longue et pétri à la main ». Et la

santé de l'homme et la santé des terres qui le nourrissent, pour Thierry, c'est indissociable. La ferme de Factou adhère au cahier des charges de la filière « Flor de peira », initiée par le Biocivam de l'Aude, qui veut soutenir la production de farines bio écrasées sur meules de pierre, valoriser la diversité des variétés de céréales des terroirs de la nouvelle grande région. Plus d'informations sur [www.pyreneesathares-producteurs.fr](http://www.pyreneesathares-producteurs.fr)

### CONNAISSEZ-VOUS BIEN LE SARRASIN ?



Le sarrasin, cultivé à la ferme bio de Factou, est aussi connu sous l'appellation « blé noir », servant notamment à la confection des fameuses galettes bretonnes. Et pourtant, contrairement à une idée largement répandue, ce n'est pas une céréale mais le fruit d'une plante à fleurs annuelles de la famille des polygonacées, qui comprend aussi l'oseille et la rhubarbe. Il est classé dans les céréales, ou qualifié de pseudo-céréale, mais n'en fait pas partie d'un point de vue botanique. Il est dépourvu de gluten. Jeudi prochain, en page Lavalanet : les volailles de la ferme des Pyrénées-cathares.

## CARNET

### ● CINÉMA

À L'ESPACE ANDRÉ-MALRAUX, Demain, à 18 heures, « Tracks » (VO), à 21 heures, « Captain America : civil war » (3 D). Samedi, à 17 heures, « Captain America : civil war » ; à 21 heures, « Adopte un veuf ». Lundi, à 11 heures, « Adopte un veuf » ; à 21 heures, « Tracks » (VO). Mardi, à 21 heures, « Captain America : civil war ».

### ● LA DÉPÊCHE DU MIDI

VOUS CORRESPONDANTS, Régine Baroni : 06 70 98 61 98 ; Michèle Grandcollot : 06 13 21 50 14 ; Alain Eycheonne : 06 45 83 84 56 ; Claude Fressonnet : 05 61 60 18 95 ; Emmanuelle Gallard : 06 16 93 37 96

## VERS LA BIODYNAMIE ET AUTRES PRATIQUES ALTERNATIVES

Ne dites pas à Thierry Marty qu'il est exploitant agricole. Il préfère le terme « paysan ». L'idée « d'exploiter » des terres est contraire à ses pratiques agricoles. Ses expérimentations en témoignent : « Pour compléter les pratiques traditionnelles et vertueuses, mais non suffisantes, de l'agriculture biologique, j'utilise sur différentes parcelles des techniques alternatives et éprouvées depuis des décennies par un nombre grandissant de fermes paysannes françaises et étrangères. Ces pratiques naturelles et respectueuses du vivant et de la biodiversité sont la biodynamie, les extraits fermentés de plantes et les levains lactofermentés. L'avenir me confirmera si les résultats sont au rendez-vous ! »



# Les poules des Pyrénées cathares élevées au grand air

**l'essentielle**  
L'éleveuse languaise est très attachée à la vente directe à la ferme. Elle invite les consommateurs à se rendre compte par eux-mêmes du bien-être de ses volailles.



« Les pintades apprécient la cohabitation avec les poulets », constate Nadine Francioni, qui est attentive au bien-être de ses animaux. / Photo DDM.

**DES POUILLIERS MOBILES, VOUS NE RÊVEZ PAS !**



Après le départ d'une génération de poulets vers la salle d'abattage, le pouillier est équipé de roues et articulé au tracteur. L'image peut paraître cocasse pour un novice. Le bâtiment est déplacé de telle sorte que les nouveaux poussins disposent d'un vide-sanitaire naturel. Pas de dalle bétonnée donc, avec la forte odeur d'ammoniac dégagée par la décomposition des fientes. C'est un gain de bien-être pour l'animal. Et l'hiver, la température constante de la serre se conjugue à celle générée par les volailles.

Jeudi prochain, en page Miropix, la fête en fleur, à Laroque-les-Cathares.

été rapidement sur les rails ». L'éleveuse souligne aussi l'implication de la mission pour le renforcement des filières alimentaires en Pyrénées cathares : « J'ai beaucoup apprécié son aide à la constitution des dossiers. Et elle joue un rôle de promotion des circuits courts de distribution, très important pour nous, producteurs ».

« Venez donc voir comment je travaille ».

« Le circuit court, c'est ma philosophie, comme Nadine. J'ai dû être en contact avec les con-

sommateurs et je leur parle avec clarté de mon travail ». Elle se rend sur les marchés de Tarascon et de Saint-Jean-du-Falga, où elle a noué des relations avec des clients fidèles. Les gens du pays d'Olmès et de Miropix, eux, sont invités à venir directement se faire servir à la ferme. « Ils peuvent ainsi visiter mon élevage et repartir avec la douzaine d'œufs, les filets de poulet ou la pintade prête à cuire, en sachant comment nos volailles sont traitées. Elles sont nourries exclusive-

ment au blé, au maïs, au tournesol de soja et avec tout ce qu'elles picorent dans leur parcelle ». En période de forte production, Nadine récolte environ par semaine seize douzaines d'œufs et abat une cinquantaine de volailles. Quelques produits transformés sont également proposés, comme les filets de poulet au foie-gras, la galette ou le pâté de foie.

Plus d'informations sur [www.pyreneescathares.producteurs.fr](http://www.pyreneescathares.producteurs.fr)

## LA ROUTE DES PRODUCTEURS DES PYRÉNÉES CATHARES INAUGURÉE

Impossible de rater la Ferme des Pyrénées cathares désormais, grâce aux deux panneaux de signalisation qui ont été placés en bord de route et sur le pignon de la ferme. Vingt producteurs des communautés de communes du pays de Miropix et du pays d'Olmès ont souhaité s'inscrire dans la démarche de création d'une route des producteurs en Pyrénées cathares. Il fallait un lieu symbolique pour l'inauguration, qui aura lieu le vendredi 10 juin. Le choix s'est porté sur la ferme de Nadine Francioni, située dans le canton de Miropix et sur le territoire de la CC du pays d'Olmès. Le ruban sera donc coupé entre silos et pouilliers. Il a fallu plus d'un an et demi de travail pour réaliser ce projet de signalisation.



## LE CARLA-DE-ROQUEFORT

Les remerciements du comité des fêtes

## L'AROCUE-D'OLMÈS

Usep : 300 écoliers sur l'herbe



Des parties très disputées pour des écoliers qui découvrent le handball. / Photo DDM.



Une exposition admise par les connaisseurs. / Photo DDM.

Plus de 300 écoliers du cycle 3, CE1, CE2, CM1 et CM2, issus des établissements scolaires du pays des Pyrénées cathares ont participé au tournoi annuel de handball Usep. Cette manifestation s'est déroulée par une météo favorable sur le stade d'entraînement des footballeurs et rugbymen tarquais, en bordure du Touyre. Sur une aire de jeu impeccablement tracée par les techniciens municipaux, dix terrains sur lesquels ont pu se dérouler simultanément autant de rencontres, ces centaines d'enfants, garçons et filles, venus des établissements Lamartine (Lavaudrie), Jabiol-Curie (Laroque-d'Olmès), Aigues-Vives-Léran et La Bastide-de-Bousignac, ont pu s'exprimer à fond.

une discipline et bénéficier ainsi d'une initiation intéressante au niveau scolaire, dans les règles du respect mutuel et de l'esprit sportif. Ce rassemblement a été consacré à l'écologie.

tous ces écoliers, leur enthousiasme et leur sourire, les objectifs de la manifestation ont été largement atteints. Et la réussite aussi, grâce à une coopération parfaite entre ensei-

Par l'intermédiaire de notre titre, le comité des fêtes tient à remercier tous ceux qui, de près ou de loin, ont contribué à la réussite de la renaissance du grand prix cycliste PSGT du Carla-de-Roquefort Maurice-Aussenc. En premier lieu, un grand coup de chapeau aux 110 coureurs qui se sont affrontés sur le célèbre circuit du pont de la Forge, ainsi qu'aux personnes qui ont prêté main forte aux organisateurs ou qui ont répondu à l'appel d'Alain Mouras en prêtant de nombreux documents qui sont venus enrichir l'exposition consacrée aux sportifs et principalement aux cyclistes de la localité. Celle-ci a été admise par de nom-

ET	1
ALDI	200 91
TEL. 06 90 72	
MIX, A M	
NET, 100	

## l'essentielle

l'essentielle  
L'éleveuse languaise est très attachée à la vente directe à la ferme. Elle invite les consommateurs à se rendre compte par eux-mêmes du bien-être de ses volailles.

l'essentielle  
L'éleveuse languaise est très attachée à la vente directe à la ferme. Elle invite les consommateurs à se rendre compte par eux-mêmes du bien-être de ses volailles.

l'essentielle  
L'éleveuse languaise est très attachée à la vente directe à la ferme. Elle invite les consommateurs à se rendre compte par eux-mêmes du bien-être de ses volailles.

# Les condiments de La Tête en fleur vous mettent l'eau à la bouche

essentielle  
Noël est au  
cœur dans le  
travail  
transmission  
parties à com-  
qu'est médita-  
les bonnetiers  
sans songer d'écouter

Les cultures de plantes aromatiques et médicinales de Noël Labescan n'ont rien de très envahissant : un jardin attaché à la maison d'habitation et quelques arpents de terre non loin de là suffisent. Le producteur a choisi un statut minimal de cotisant solidaire auprès de la Mutualité sociale agricole pour vivre d'une passion enfouie qui a resurgi en lui, d'un amour et d'une connaissance approfondie de la nature. Discrète, certes, mais l'activité de La Tête en fleur régorge d'énergie bienfaitrice. « Mon grand-père se soignait avec des plantes et il m'en a révéillé tous les bienfaits. J'ai retrouvé un carnet où je consignais avec mon écriture d'enfant ce que j'apprenais », dit-il avec émotion. L'apprentissage de Noël est en grande partie à mettre à l'actif de son séjour de deux années à la ferme-école Le Chant du pissenlit, un cen-

tour de ville



Quelques plantes sont cultivées, mais la plupart font l'objet de cueillettes dans la nature. / Photo ODM

tre de formation en biodynamie, située sur le plateau de Sault. Installé dans le petit village de Lambrassac il y a cinq ans, avec sa compagne et ses deux filles, il nourrit maintenant le projet d'aménagement d'un atelier sur une parcelle de terrain récemment acquise, où il pourrait transformer sur place ses préparations.

### La santé à portée de main dans la nature

Pour l'instant, Noël est contraint de se rendre dans un atelier

coopératif de transformation de fruits, légumes et plantes à Coutiza. Une parcelle de cassisiers lui fournit matière à conffectionner sirops et confitures mais aussi un macérat de bourgeons, puissant antirhumatismal et anti-inflammatoire. La gemmothérapie est l'un des savoir-faire du producteur : ronce, églantier, noyer, frêne, entre autres, lui confient leurs tendres bourgeons. Pas besoin de cultiver, la nature étant généreuse en pays des Pyrénées cathares. Pestos d'ail des ours et de co-

ducteurs.fr



### LE SUCCEDE DE L'AIL DES OURS

Noël Labescan distille brodes produits à l'ail des ours. Pour cela, il utilise des produits récoltés dans les Pyrénées cathares. Les produits sont destinés à la vente en ligne sur le site www.teteenfleur.com. Noël Labescan est un producteur bio et éthique. Ses produits sont destinés à la vente en ligne sur le site www.teteenfleur.com. Noël Labescan est un producteur bio et éthique. Ses produits sont destinés à la vente en ligne sur le site www.teteenfleur.com.

à noter

AUJOURD'HUI, JOURNÉE DE

DE LA FERME À LA TABLE

# Les truites bios de Montferrier font le bonheur des restaurateurs

l'essentiel

Sébastien s'est souvenu de son enfance au bord du Touyre. C'est là qu'il a décidé de développer avec Emilie une pisciculture en détournant l'eau de la rivière.

Les restaurateurs de la région apprécient d'inscrire à leur carte la truite bio produite par Emilie et Sébastien Eychenne à Montferrier. « La demande est fluctuante selon la saison, mais ils sont une trentaine à faire appel à nous, précise le pisciculteur. Les Sapins, à Nalzen, notre restaurateur « historique », et le restaurant étoilé En pleine nature, à Quint-Fonsegrives, en font partie. » Ce qui séduit, c'est indéniablement le label bio, dont peu de piscicultures peuvent se prévaloir. Une partie de l'eau du Touyre est déviée pour alimenter les bassins naturels où grandissent truites fario, arc-en-ciel et saumons de fontaine. Elle est loin l'époque où le Touyre changeait de couleur au gré des teintures utilisées par les filatures. Aujourd'hui la rivière est classée en 1re catégorie pour la pureté de son eau et des sédiments. « La microfaune est riche, se ré-



Les truites fario, arc-en-ciel et saumons de fontaine d'Emilie et Sébastien Eychenne vivent dans des bassins naturels. / Photo DDM.

jouit Sébastien. La présence de tritons et cuquets témoigne de la qualité environnementale du cours d'eau. » Des collecteurs d'eau usées industrielles ont rendu sa virginité au Touyre. « La nature n'est pas rancunière, les crues successives ont tout nettoyé. »

**Une aventure professionnelle courageuse**  
Des crues que le pisciculteur redoute cependant car si les bassins venaient à être submergés, toute la production en pâtirait.

Le risque est inhérent à ce type d'activité, mais Sébastien et Emilie croient en leur bonne étoile. Ils ont su développer leur activité avec pugnacité, progressivement, faisant fi des multiples aléas, creusant bassin après bassin. « Pour vendre nos poissons, produits transformés et plats cuisinés sur les marchés, au début, nous n'avions qu'un plateau sur tréteaux sous un parasol acheté à bas prix », se souvient Emilie. L'aventure se poursuit avec bonheur. Aujourd'hui les clients des mar-

chés de Foix, Pamiers et Mirepoix sont accueillis sur un stand attrayant. Le domaine est doté d'une dizaine de bassins, d'un atelier de transformation et d'un parcours de pêche ouvert tout l'été. Sébastien ne pouvait rêver meilleur destin, lui qui cherchait sa voie après ses études. Il s'est souvenu du plaisir qu'il avait éprouvé, enfant, à « trifouiller » au bord du Touyre lors de ses vacances auprès de son grand-père, président de l'association de pêche de Montferrier. Une voie d'eau lui tendait les bras.

LE GUIDE DES PRODUCTEURS



Notre série « De la ferme à la table » a permis de faire connaissance avec douze producteurs du pays cathare. Ceux-ci ont témoigné de leur attachement à la qualité de leurs produits, de leur volonté de préserver l'environnement et de leur respect pour les consommateurs, qu'ils invitent à adopter les circuits courts de distribution. Tous se sont montrés très désireux de « parler vrai ». Trifine Cuvillier, chargée de mission pour le renforcement des filières alimentaires en Pyrénées cathares, a largement collaboré à la rédaction des articles. Pour en savoir plus, télécharger le guide : [www.pyreneescathares-producteurs.fr](http://www.pyreneescathares-producteurs.fr)

► CARNET  
● CINÉMA

tour de ville

LA PREMIÈRE VOITURE ÉLECTRIQUE A ÉTÉ

