

Pays des Pyrénées Cathares: un petit guide pour fédérer les filières locales et les circuits courts

6 juin 2014

Produire local en respectant l'environnement, c'est naturel chez Jacques Hato, éleveur à Raissac et pionnier en matière de circuits courts.

Depuis près de trente ans avec sa soeur Françoise les deux agriculteurs ont monté le GAEC de Peychou.

Ils fournissent en volailles, viandes de bœuf ou de veau leurs clients individuels mais également la plateforme créée par la chambre d'agriculture en 2011 pour la restauration scolaire.

«Nous n'avons rien inventé, nous avons pris la suite de nos grands-parents qui travaillaient déjà en vente directe sans le savoir car ils produisaient pour eux et vendaient le supplément aux voisins sur les foires», explique Jacques Hato présent dans le petit guide que vient de réaliser le Pays des Pyrénées Cathares. Créer un réseau de producteurs locaux et leur donner une visibilité au niveau du territoire. Le projet est né d'une étude menée par le Pays des Pyrénées Cathares en 2011, financé par la région Midi-Pyrénées, le département de l'Ariège et la Communauté des communes du Pays de Mirepoix; il avait pour objectif de fédérer et structurer les filières alimentaires locales.

L'enjeu était de taille car l'agriculture à l'instar du tourisme constitue sur ce territoire un des piliers du développement économique. Partant du constat qu'en dix ans, une exploitation sur cinq avait disparu, les responsables du projet ont aussi été guidés par la nécessité d'engager une action en direction de ce secteur menacé.

Au-delà des ateliers, des discussions et des tours de tables un projet concret a vu le jour avec la création du guide des producteurs.

Trifine Cuvillier, une Chargée de mission «Circuits Courts Alimentaires» a été embauchée au Pays des Pyrénées Cathares. Pendant plusieurs mois elle a rencontré près de 90 producteurs en vente directe dont 66 ont accepté de figurer dans ce petit guide: «Qu'ils soient en Bio, en label ou qu'ils appartiennent à un réseau bien identifié ou pas l'objectif c'était de les faire connaître au grand public.

Le guide sera disponible chez ces agriculteurs, dans les offices de tourisme et dans les boutiques qui distribuent leurs productions. Nous avons réalisé une carte des producteurs, un site internet permettant de les localiser sur le territoire, tous ces éléments de communication seront dévoilés à la fin du mois. Un petit guide des producteurs gage de qualité. Jacques Hato s'est immédiatement inscrit dans cette démarche: «Déjà cela permet de mieux se connaître et si un de mes clients demande du porc, je peux le diriger chez Jean François Toustou, éleveur de porc à la Coume ou ailleurs... on se fait plaisir à échanger ces adresses car on sait que les gens ne seront pas déçus»

Laurence Cabrol | 17/01/2014 - 15:54

+ vidéo

« Les Paysans Cathares » un lien entre producteurs et consommateurs

By Laurence Guirrec on 14 janvier 2014

Didier Tanière est ce qu'on peut appeler un passionné. Passionné de son département, de son pays, et surtout des artisans, des paysans, des petits producteurs, de tous ces gens qui travaillent avec passion. Et sa passion il a voulu la faire partager en ouvrant sa boutique à Mirepoix "les Paysans Cathares". Didier est commercial en machines agricoles et cela fait 32 ans qu'il travaille auprès des agriculteurs.

Ces Paysans, comme il aime les appeler, Didier les connaît bien. Il a donc voulu mettre « *une petite goutte de rosée dans le circuit court* » en ouvrant cette boutique qui valorise leurs produits et leur travail. Dans sa démarche, il espère aussi donner l'envie à d'autres s'installer.

En amont, avec Michèle sa collaboratrice, ils ont parcourus les routes de l'Ariège pour trouver les bons produits, ceux qui sont transformés à la ferme. Des produits que vous ne trouverez pas ailleurs car pour aller les chercher il faut souvent faire des kilomètres sur des chemins de terre accidentés... pas toujours facile.

« *Les Paysans Cathares* », c'est la caverne d'Ali Baba de la gastronomie ariégeoise et pas besoin de « *Sésame* » pour y entrer, il suffit de pousser la porte pour découvrir des trésors.

Viande, charcuterie, fromage, vin, chocolat, confiture, miel... de l'entrée au dessert, vous pourrez vous concocter un repas de produits locaux.

Les Paysans Cathares
28 place Maréchal Leclerc – Mirepoix
05 61 60 57 22

+ vidéo

MONTFERRIER

L'entreprise Piwi's Conseil est née

Même si le pays d'Olmes accuse le coup des fermetures d'entreprises, il existe une volonté de le faire vivre et de moderniser les prestations. C'est le cas de **Pascal Ackermann**, qui vient de créer une société de conseil en développement, gestion et offre alimentaire. Il intervient principalement auprès des restaurateurs, hôteliers, traiteurs, organisateurs de réceptions et de toute activité ayant un rapport avec l'alimentaire. Suite à des études en hôtellerie/restauration à la CCI de Paris, il a œuvré dans la gastronomie étoilée et chez des traiteurs « de luxe » de la capitale ; cuisinier passionné, il a occupé des postes importants de chef de cuisine, directeur de fabrication et d'exploitation ; il a organisé des « quinzaines gastronomiques françaises » dans de nombreux pays d'Europe et accompli des missions de conseil en hôtellerie-restauration et réception à l'étranger, jusqu'à ce que ses racines ariégeoises lui donnent envie de créer sa propre entreprise dans le pays d'Olmes et d'offrir ses services pour l'élaboration de cartes, de menus à thèmes, de concepts de soirées clés en main etc. Il propose des prestations originales avec des produits locaux et des recettes faisant appel au terroir. Depuis l'organisation, la gestion, les achats, en passant par l'offre alimentaire comme la création de cartes, de plats cuisinés, de gamme de sandwichs... jusqu'à l'offre produit fini, Pascal Ackermann propose son « savoir faire », que l'on peut consulter sur son blog www.piwis-conseiller-culinaire.com, et répond à vos demandes sur son e-mail, contact@piwisconseil.com ou sur www.piwisconseil.com, ou au 06 60 47 61 47.



Pascal propose ses services de conseil en développement, de consultant, d'organisateur, de conseiller en gestion, de création et suivi d'offre alimentaire...



Les terrains de la Rap. / Photo DDM

meilleurs vœux à tous pour 2014.

LESPARROU

Loto du comité des fêtes

Comme chaque mois, le comité des fêtes organise, samedi, son traditionnel grand loto, à la salle polyvalente. Le rendez-vous est fixé à tous les amateurs de rifles dès 21 heures. Les habitués le savent bien, des lots de qualité seront mis en jeu.

TOURTROL

AG du Tennis-Club

L'assemblée générale du Tennis-Club aura lieu le vendredi 7 février, à 20 h 30, à la salle de réunion de la mairie.

L'ordre du jour est le suivant : bilan moral de l'année écoulée et approbation des comptes,

projets de rencontres et d'animations pour l'année 2014, renouvellement du bureau dirigeant, questions diverses. Pour tous renseignements, n'hésitez pas à joindre les dirigeants au 06 65 30 64 62.

3 rue des
Jaurès.
05300
Montferrier.

Au petit Bonheur d'Odile: une pause gourmande en Pays Cathare



© midineux (archives)

C'est dans le petit village de Montferrier, à mi-chemin entre le château de Montségur et celui de Roquefada que Odile et Marc ont aménagé dans l'ancienne boulangerie un espace accueillant, à la fois épicerie au rez-de-chaussée et espace restauration à l'étage.

Une boutique qui cultive la proximité

Au départ, en 2005, Odile reprend l'affaire avec un seul dépôt de pain et au fil des années, elle agrandit sa boutique pour répondre aux attentes de sa clientèle.

En 2012, Marc son bricoleur de mari d'asombais à la retraite décide de refaire complètement le magasin: de poutres apparentes, du bois, de la pierre, des tapis au sol et de larges armoires pour présenter des produits du terroir sélectionnés avec soin.

«Nous avons la chance d'avoir sur le territoire des petits producteurs, autant les faire travailler, le porc vient des établissements Dupuch, la volaille et le bœuf au Grand de Peychaud à Raissac, les plats cuisinés et le vin des terroirs du Plantaurel, le fromage et la tarte bio de la commune de Montferrier»

«Nous avons presque tout sur place. L'été nous allons chercher les fruits à Perpignan... c'est la qualité qui conduit nos choix» explique Marc qui s'occupe de l'approvisionnement.

La recette du succès d'Odile: qualité des produits, générosité et convivialité...

Ici on trouve de tout que ce soit une baguette, une carte postale, des verrines de cassoulet ou des produits d'épicerie courantes. Tous les clients qu'ils soient assidus ou de passage sont accueillis chaleureusement de 7h du matin à 21h30 non stop tous les jours de la semaine sauf le jeudi, traditionnel jour de fermeture où Marc fait le tour de ses fournisseurs.

La boutique a conservé son cachet et s'organise autour de l'ancien tour du boulienger dont la plaque est restée scellée dans le mur du fond. À l'étage, une salle de restauration décorée de belles plantes vertes, propose une quinzaine de places assises.

Les plantureuses salades gourmandes d'Odile ont déjà conquis un public d'habités, ses plateaux de fromage et de charcuteries sont capables de rassasier les randonneurs les plus affamés tout comme les sandwiches préparés avec soin par la patronne pour les touristes de passage.

«Ici nous offrons une baguette entière par sandwich, car quand on fait de l'exercice il faut reprendre des forces! Nous travaillons en relation avec le gîte d'étape de Roquefada et le relais Lou Siret de Montségur»

Étant à mi-parcours entre les deux châteaux cathares, les randonneurs s'arrêtent chez nous pour se sustenter avant de repartir.

Hospitalité et générosité toute l'année chez Odile et Marc.

Au petit bonheur d'Odile
Grand rue, Montferrier
Tél. 05 61 01 48 96

Saint-Quentin-la-Tour. Avec Jean-Philippe, mettez du piment dans votre vie

Publié le 07/01/2014 à 03:48, Mis à jour le 07/01/2014 à 08:20



JP Piments était sur le marché de Noël de Mirepoix. Il est aussi fidèle aux rendez-vous [des marchés de Lavelanet et Esperaza](#). Photo DDM.

L'étal de Jean-Philippe Turpin sur les marchés de Noël de la région regorge de couleurs chaudes.

Cet ancien employé du bâtiment exploite à Saint-Quentin-la-Tour et commercialise plus de cinquante variétés de piments. De toutes tailles et formes, des jaunes, rouges, verts, subergine ou oranges, les fruits exposés nous font faire le tour du monde. « 8 000 variétés de piments ont été recensées, nous apprend le producteur, et 450 sont cultivées » Antilles, Mexique, Inde, Chine, Jamaïque ou, plus près de nous, le piment d'Espelette, en Pays basque, le piment padron des tapas des soirées espagnoles... le condiment est partout. Condiment et aussi médicament pour les adeptes de la phytothérapie grâce à la capsaïcine, molécule qui, selon l'échelle de Scoville, est contenue en plus ou moins grande quantité dans la plupart des variétés de piments. Le pharmacologue américain a établi un classement des variétés « torrides », comme le piment de Cayenne ; « volcaniques », comme le tabasco ; « explosives », comme le habanero ou le bien nommé piment scorpion.

C'est après avoir depuis toujours consommé l'incorruptible harissa que Jean-Philippe Turpin a voulu faire sa propre pâte de piment. « J'en avais marre de l'harissa. J'ai acheté quelques graines et je les ai toutes semées. A ma grande surprise, elles ont toutes germé ! Plus de 500 plants. Alors, j'ai décidé de vendre quelques plants » Voilà comment, sur à peine 300 m² de terre, le jardinier amateur est devenu producteur. Inscrit à la chambre d'agriculture en tant que cotisant solidaire, il bénéficie d'allègements fiscaux. Il peut ainsi mieux profiter de sa [retraite](#) et cultiver sa passion.

Au printemps, il vend les jeunes plants dans les foires et sur les marchés et après l'été, il présente les corbeilles de fruits ainsi que les produits qu'il prépare artisanalement : pâtes, poudres, huiles, et un confit de piment sucré, dernière recette mise au point.

La Dépêche du Midi

Lavelanet. Les producteurs des Pyrénées cathares ont leur guide

Publié le 27/01/2014 à 03:49, Mis à jour le 27/01/2014 à 08:27

filière alimentaire de proximité



Circuits courts à la cuisine centrale de Laroque-d'Olmes avec des repas menus «bio local». /Photo DDM.

«La parution du livret n'est qu'une étape», a souligné le président Marc Carballido lors de la conférence de presse articulée autour du «Guide des producteurs en Pyrénées cathares» et sa présentation programmée vendredi, au foyer rural de Rieucros. Avec cette parution, c'est la réflexion lancée il y a trois ans qui trouve un aboutissement. La participation effective des producteurs a démontré une forte attente. Il fallait renforcer les circuits alimentaires de proximité.

Restait un problème à résoudre, communiquer, mais comment ? «Le Guide des producteurs en Pyrénées cathares» apporte une solution. En 72 pages, il recense 66 producteurs, des artisans, des points de vente, des restaurants, des marchés, des animations... une carte géographique pour localiser facilement les exploitations et coopératives des producteurs.

«Les filières alimentaires de proximité restent un levier du développement économique et un gage de qualité de la vie», affirme Marc Carballido.

Sur seize actions à mener, trois ou quatre d'entre elles ont bien démarré, dont la sensibilisation des établissements scolaires. La cité scolaire de Mirepoix est un exemple, mais aussi les écoles de Laroque-d'Olmes ; le maire Christian Poma explique : «On y va doucement, on a organisé deux repas bio local à la cantine scolaire depuis la rentrée de septembre, on va en organiser d'autres.»

Les actions autour des enfants proposent des journées à la ferme. «Il faut toujours chercher à les sensibiliser à l'alimentation de qualité et à la production locale».

Présentation

Vendredi, à partir de 16 heures, à Rieucros, le pays des Pyrénées cathares propose la visite du GAEC Clanet-Dayns, une exploitation ovins et volailles.

À 17 h 30, présentation de la démarche «renforcement des filières alimentaires de proximité». «Le Guide des producteurs en Pyrénées cathares», la carte, le site Internet ainsi que le court métrage seront dévoilés aux invités.

Enfin, à 19 heures, un temps convivial consacré à l'apéritif avec dégustation des produits locaux issus de 43 exploitations du pays des Pyrénées cathares.

Le guide, site Internet : www.pyreneescathares-producteurs.fr

La Dépêche du Midi

Le Pays des Pyrénées Cathares vous invite à découvrir ses producteurs

By [Laurence Guerrey](#) on 23 janvier 2014

« de la ferme à la table - Les bonnes adresse en Pyrénées Cathares », c'est le titre du guide des producteurs qui sera présenté le vendredi 21 janvier à Rieucros.



Le guide des producteurs, est le fruits d'un travail lancé il y a trois ans par le Pays des Pyrénées Cathares.

Depuis 2008, une réflexion est menée afin de renforcer la structuration de l'agriculture locale. Cette réflexion s'est traduite par l'engagement des élus du Pays des Pyrénées Cathares de consacrer exclusivement l'enveloppe « Vocation territoriale-Expérimentation » du Conseil Régional à destination des territoires de projets, au renforcement des circuits alimentaires de proximité.

Une réflexion engagée avec les agriculteurs qui à permis de faire ressortir que le problème principal des ces exploitants était la communication, comment se faire connaître ? Le savoir-faire d'est bien mais encore faut il le faire savoir.

Pour Marc Carballido, Président du Pays des Pyrénées Cathares, les filières alimentaires de proximité sont un levier pour le développement économique, mais aussi pour la qualité de vie et le développement culturel.

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

De là est né le guide des producteurs *, un livret dans lequel vous trouverez :

- des renseignements sur 66 producteurs, 5 artisans de bouche, 7 points de vente, 17 restaurateurs, une coopérative de producteurs, une association...
- les manifestations et les marchés
- une carte de la situation géographique des exploitations et du type de production

Le livret se décline dans un site internet dédié : www.pyreneescathares-producteurs.fr sur lequel vous retrouverez le guide des producteurs, la carte à [télécharger](#) , un court-métrage** « *Paroles de producteurs* »

Le Pays des Pyrénées Cathares vous invite donc à découvrir les produits des Pyrénées Cathares, le **vendredi 31 janvier au foyer rural de Rieucros**

16h00 visite du GAEC Clanet-Dayna

17h30 présentation de la démarche « renforcement des filières alimentaires de proximité », le guide des producteurs en Pyrénées Cathares, la carte, le site internet ainsi que le court-métrage

19h00 apéritif / dégustation des produits locaux

Renseignement et réservation avant le 27 janvier 05 34 09 33 21
/ contact@pyreneescathares-producteurs.fr

* conception du livret et du site internet : [Visu'el communication](#)

** réalisation du court-métrage : [Azinat Diffusion](#)

Produits des Pyrénées cathares De la ferme à la table

Le grand jour est arrivé. C'est aujourd'hui, vendredi 31 janvier, que les producteurs en Pyrénées cathares publient leur premier guide. Un livret intitulé «de la ferme à la table», riche de 72 pages, et entièrement dédié aux (bonnes) productions locales.

«La volonté affirmée et affichée du Pays des Pyrénées cathares est de créer un réseau pérenne de producteurs locaux de qualité et de leur offrir une visibilité et une réelle reconnaissance au niveau du territoire», explique Marc Carballido, le président du Pays. L'objectif était de communiquer de manière forte et portée sur les savoir-faire de nos producteurs, sans bréfer les draps, en ayant aujourd'hui, pour commencer, la seule ambition des les faire connaître et reconnaître sur leur propre territoire... cela va dans le sillage des droits courts et de la traçabilité que nous défendons bec et ongles».

Ce guide, édité dans un premier temps à 5000 exemplaires, sera donc officiellement présenté aujourd'hui, à 16 heures, à l'occasion d'un lancement placé sous le signe de la convivialité, au GAEC Claret-Deyrie, à Neuchâtel. Tout débutera donc par la visite de cette exploitation spécialisée dans les productions suines et de volaille, inscrite bien évidemment au nombre des 66 producteurs, 5 artisans de bouche, 7 points de vente, 17 restaurants, d'une coopérative de producteurs, d'une association de consommateurs et d'une niche figurant dans «de la ferme à la table».

Suivra la présentation du guide et de la démarche renforcement des filières alimentaires de proximité dont il sera l'outil d'information et de promotion incontournable, à 17 h 30 (jusqu'à 19 heures, l'apéritif inaugural qui sera le point de vue aux productions locales, toutes issues de 43 exploitations du Pays des Pyrénées cathares.

Trois années de réflexion

Ainsi, si le Pays met les petits plats dans les grands, pas question de faire un coup médiatique et non dernier, sourit Marc Carballido. Nous avons besoin du rebu des médias et je remercie d'ailleurs la presse agricole avec laquelle nous ne pourrions communiquer efficacement et qui répond toujours positivement à nos sollicitations. La parution du guide «de la ferme à la table» répond à un besoin : 2013 fut pour le Pays des Pyrénées cathares une année d'action, avec le projet écrits courts courts comme moteur ; 2014 d'annonces comme une année particulière dans le vie du Pays, avec le mise en œuvre de la loi sur les territoires au travers des pôles territoriaux de ruralité. Ces pages ne sont qu'un domaine, la culture et le tourisme qui sont incontournables pour le Pays d'art et d'histoire qui est le nôtre.



Les produits de Patrick Terris, producteur de miel, miel, gâteaux et confitures à St Omer

d'où de grands projets en phase d'études avancées, comme Montégut entrée en phase conventionnelle, et Mispérol avec un futur centre d'habilitation qui regroupera les thématiques propres au Pays cathare. Mais tout cela passe aussi par d'autres projets, celui des droits courts en faisant partie, ce dont nous sommes très fiers.

Et pour mener à bien cette démarche basée sur l'agriculture locale et ses débouchés, «facteurs d'une vraie qualité de vie, qui nous ont permis de mener une réflexion pendant trois ans (dont l'aboutissement est là), le Pays a travaillé de manière méthodique. Avec l'arrivée de Billie Cuvelier, la charge de mission exécutif pour alimentaires, qui pendant de longues semaines a contacté, rencontré, démarché les producteurs locaux. «Ce

travail de longue haleine, qui n'est pas exhaustif, va porter suite à ceux qui n'ont pas donné suite ou ne se sont pas fait connaître pour cette première édition, mais comme la seule obligation pour paraître dans le guide est d'être un producteur installé dans le Pays des Pyrénées cathares fonctionnant en droit court qu'il s'agisse d'indépendants, de membres de réseaux, de producteurs bio ou non, de fabricants ou pas, tous ont l'opportunité de nous rejoindre à l'avenir. Il n'y a pas de ceux qui ont raté le coche cette fois-ci réviseront la donne... pour plus tard. En attendant, le guide «de la ferme à la table», dans lequel le consommateur trou-

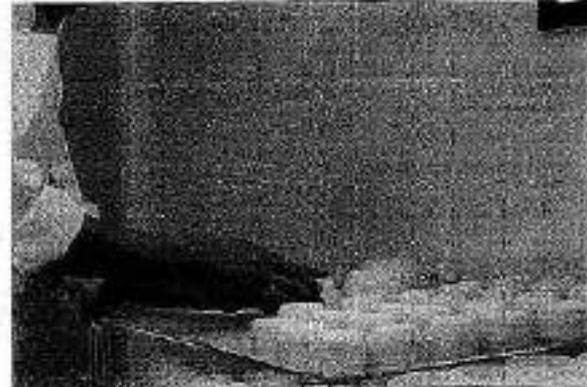
vera l'information pratique sur les rendez-vous économiques et festifs du Pays des Pyrénées cathares, mais aussi des pages de jeux, une carte de la situation géographique des exploitations et des types de productions, la présentation de 12 sites locaux remarquables, devrait agir comme un ambassadeur de notre territoire et de ses producteurs, se félicite Marc Carballido. Un opuscule disponible dans un premier temps chez les professionnels référencés et leurs partenaires, mais qui sera très vite disponible auprès du grand public, dans les maires et offices de tourisme notamment. Avec pour ceux qui, plus éloignés ou désireux de tout connaître sans attendre, l'accès au site Internet www.payscatharesproducteurs.fr.



Marc Carballido, le président du Pays des Pyrénées cathares, lors de la parution du guide «de la ferme à la table» comme un renouvellement et la visibilité des produits locaux et droits courts au réseau du territoire.



Parmi les produits figurant dans le catalogue, le boeuf gascon ble de Dimit Eydremme (Camon), ou encore les «felles bergères» du Salet. Merci à Billie Cuvelier pour les photos.



C.L.

De la ferme à la table

Les circuits courts en Pyrénées Cathares

Les trois vallées qui drainent le Pays des Pyrénées Cathares révèlent désormais ensemble les produits issus de leur terroir. Au terme d'une réflexion menée sur trois ans en lien avec les producteurs, un guide reprenant la majeure partie de ceux-ci vient d'être édité afin de mettre des visages et des savoir-faire derrière chaque produit du terroir. « Dans les dix ans qui viennent, les deux tiers des agriculteurs qui partent à la retraite n'auront pas de successeur », s'inquiète Marc Carballido, président du Pays des Pyrénées Cathares. Sur les deux cantons qui forment le Pays, la moitié des deux cent quarante agriculteurs ont plus de cinquante ans, le renouvellement est donc à l'ordre du jour, et il devient urgent de valoriser la production locale, et de le faire savoir. C'est précisément l'objet de ce livret de soixante-douze pages qui mentionne 66 producteurs classés par filière, 5 artisans de bouche, 7 points de vente de produits locaux et 17 restaurants qui s'approvisionnent localement. « Il s'agit d'amener de la valeur ajoutée à la production agricole locale », assurent les responsables du Pays. À cette initiative, s'est jointe la coopérative de producteurs "09 Montagne", installée sur la commune d'activité de Pichobacquo à Villeneuve d'Olmes, qui avait essayé ces pratiques voici quelques années.

De même, l'association de consommateurs "Mirepoix'Chiche", qui propose des paniers garnis de produits frais chaque semaine, ainsi que "La Ruche qui dit Oui", qui organise la vente en ligne de ces mêmes produits, figurent sur le guide qui mentionne les marchés réguliers et autres manifestations se déroulant tout au long de l'année. Une carte, situant chaque lieu de production ainsi que les sites remarquables du Pays des Pyrénées Cathares, accompagne le guide "De la Ferme à la Table" qui est édité en 5 000 exemplaires. Celui-ci est distribué chez tous les acteurs participants ainsi que dans les offices du tourisme et les commerces du Pays. Le guide peut être téléchargé sur le site www.pyreneescathares-producteurs.fr. Dans le même esprit, le Pays des Pyrénées accompagne les sites de restauration scolaire qui se lancent dans l'approvisionnement local, ce qui est le cas des cantines de Laroque d'Olmes, Mirepoix et Rieucros, ainsi que le lycée Jacquard à Lavelanet, tout comme la crèche de Mirepoix. Par ces initiatives, ce sont cent vingt enfants qui sont sensibilisés aux productions locales.

Fabien Fournier, maraîcher à Dun, fait partie des 40 % de producteurs en bio qui figurent dans le guide.



Benjamin Clanet, installé sur une exploitation de polyculture-élevage à Rieucros, fait visiter son exploitation.



Les brebis tarasconnaises du GAEC Clanet-Dayna bénéficient du fourrage de l'exploitation.

La mascotte du GAEC Clanet-Dayna accueille les visiteurs.



Lavelanet. Le Grand Bison, une brasserie artisanale

Publié le 27/02/2014 à 03:50, Mis à jour le 27/02/2014 à 08:25



Marie Guera, brasseresse artisanale locale./Photo DDM, Paul Ramirez.

Le 1er avril, Marie Guera ouvrira au public sa brasserie artisanale au 70 bis de la rue Maréchal-Joffre à [Lavelanet](#). Cette jeune maman de 37 ans, Ariégeoise d'origine, a grandi à Unac, village de la haute Ariège. Elle vient habiter à Lavelanet en 2006, quand elle rentre aux établissements Michel Thierry, à Laroque, comme cadre à la planification de la production. Elle y passera cinq années puis travaillera chez Trigano, à Mazères. Après quatre ans passés là-bas, elle décide de créer son entreprise, Le Grand Bison, qui sera une brasserie, à Lavelanet. «C'est en référence à la plus grande et la plus célèbre peinture de la grotte de Niaux, explique Marie. Des milliers d'années nous séparent de ces hommes des cavernes et leur peinture nous les rend pourtant si proches. Ce nom pour ma brasserie est un hommage à ces artistes magdaléniens et à l'émotion qu'ils nous donnent.» Les locaux étant encore en cours d'installation, le brassage et la maturation sur place débuteront début mars. «En attendant, c'est à la brasserie des Garrigues, à Sommières, que mes bières sont élaborées, d'après mes recettes. Les premières cuvées 100 % lavelanésiennes devraient être embouteillées dans la seconde quinzaine d'avril», précise-t-elle. Marie travaille essentiellement avec des matières premières biologiques. «Aujourd'hui le malt et le houblon que j'utilise sont importés d'Allemagne et d'Angleterre, mais j'espère très bientôt m'approvisionner chez des malteurs régionaux», dit-elle. À ce jour, Marie élabore et propose trois de ses recettes artisanales, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteilles de 33 et 75 cl. On peut ainsi déguster la Tribale, une bière dorée aux arômes subtils d'agrumes ; la Fontilla, blonde délicate à la mousse légère et aux saveurs rafraichissantes, et la Flambeuse, bière ambrée toute en rondeurs, dans laquelle malts et houblons s'accordent parfaitement pour créer une explosion de goûts inimitables.

Si Marie Guera vend sa production au public dans les locaux de sa brasserie, elle la distribue aussi dans les magasins de terroir, comités d'entreprise, comités des fêtes et associations diverses. On peut joindre directement Marie au 06 74 92 64 97.

La Dépêche du Midi

Lavelanet. Le LP Jacquard de plus en plus haut

Publié le 26/02/2014 à 03:51, Mis à jour le 26/02/2014 à 07:50

«portes ouvertes»



L'arrivée aux Monts-d'Olmes des visiteurs invités à assister à des démonstrations de métiers des domaines skiables par des élèves du LP Jacquard./Photo DDM.

Samedi, l'occasion a été donnée aux élèves et aux parents, ainsi qu'à une délégation espagnole de trois établissements scolaires d'Aragon (Huesca, Pedrola et Alcaniz), de prendre contact avec le LP Jacquard, ses dirigeants et professeurs, ses filières. Au nombre de quatre, maintenance des équipements industriels et des domaines skiables, chimie verte et métiers de l'eau, logistique et gestion administrative, elles visent le bac pro. Tour à tour, les visiteurs ont découvert un établissement doté d'outils technologiques de pointe. À l'image de son atelier travail en hauteur et maintenance des domaines skiables, doté depuis la rentrée d'une tête de pylône métallique porteur des câbles de remontées mécaniques et, tout récemment, d'un canon à neige dernière génération. Bientôt une dameuse ? «L'impulsion dans les échanges transfrontaliers et les métiers des domaines skiables donnée par la région, bien relayée par l'équipe dirigeante du lycée, trouve ici tout son intérêt.» Des visiteurs sont venus de loin pour prendre contact. Tel Erwan, arrivé de Nantes avec ses parents. «J'adore la montagne. Ici, j'ai trouvé ce que je cherchais, au pied des Pyrénées, et un lycée à taille humaine», souligne-t-il. Si la visite des plateaux procédés de chimie et de l'eau et gestion administrative a séduit les visiteurs, celle de logistique en a surpris plus d'un. «On est ici sur la plateforme régionale logistique, c'est l'endroit où il y a le plus de formation continue», assure Bruno Pasquet, le proviseur.

Mais l'innovation de la journée sera sans conteste le déplacement aux Monts-d'Olmes pour assister à une démonstration de travail en hauteur. Du balcon de la billetterie, sous un soleil splendide, une quarantaine de personnes, acheminées en bus, ont regardé des élèves grimper au sommet d'un pylône câblé du téléski et d'autres intervenant sur un enneigeur. «Il y a un partenariat important entre la station et le LP Jacquard qui va bien dans le sens des activités qui s'y déroulent, c'est bénéfique pour le territoire», avancent les dirigeants des Monts-d'Olmes.

Pour le buffet qui a suivi, le pays des Pyrénées cathares et ses produits locaux, «made in» filière courte a régalé tous les palais.

La Dépêche du Midi

La Grange aux abeilles, des apiculteurs passionnés

By Laurence Guerrey on 21 février 2014

« Si l'abeille disparaissait de la surface du globe, l'homme n'aurait plus que quatre années à vivre », aurait dit Albert Einstein. Il faut bien dire "aurait" car il n'y a aucune preuve qu'Einstein ait jamais dit ou écrit cette phrase.

Quoi qu'il en soit même si la pollinisation peut être assurée par des facteurs physiques (le vent, la gravité, l'eau...), les abeilles participent ou assurent la pollinisation de 200 000 espèces de plantes à fleurs. Il est donc très important chouchouter ces petits insectes.

C'est ce que font Anne et Daniel dans leur exploitation « *la Grange aux abeilles* » située à Lapenne. Quand Anne rencontre Daniel elle n'y connaît rien aux abeilles, Daniel est saisonnier chez un apiculteur dans la Nièvre, pour Anne cela va vite devenir une passion et ils décident tous les deux de faire de leur passion leur métier.

Après avoir prospecté dans toute la France, ils choisissent l'Ariège, non seulement parce qu'ils sont tombé amoureux de l'endroit, mais aussi parce que c'est intéressant pour les ruches.

« *Il y a une diversité florale accessible à courte distance* » nous explique Anne « *nous transhumons jusqu'au plateau de Sault soit une distance maximale de 70 km, et nous produisons 9 à 10 variétés de miels* »

C'est donc en 2001 qu'Anne et Daniel s'installent à Lapenne, en 2012 ils sont rejoint par Nicolas et forment un GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun).

La Grange aux abeilles produit du miel, du pollen, divers produits de la ruche mais particulièrement de la gelée royale car il y a très peu de producteurs en France. Ils se sont lancé également dans la vente d'essaim et, nous confie Anne, bientôt peut être du chocolat puisque Nicolas a une formation de pâtissier.

Une ruche produit en moyenne 40 kg de miel sur 2 à 3 miellées, une récolte de 7 à 8 tonnes par an pour l'exploitation. Bien sûr cela dépend des années, l'année 2013, comme pour la majorité des apiculteurs, fut une année exécrable.

Si la visite des ruches vous intéresse, Anne et Daniel peuvent vous accueillir, sur [rendez-vous](#), par groupe de huit maximum.

Vous trouverez les produits de la Granges aux abeilles tous les samedis matin au marché de Pamiers, ainsi que sur ceux de Lavelanet, Mirepoix et Saverdun et si vous n'habitez pas dans le coin, sur la [boutique](#) en ligne : www.grange-aux-abeilles.com

Retrouvez les producteurs du Pays des Pyrénées Cathares sur : www.pyreneescathares-producteurs.fr

Le Roc des abeilles, le domaine des vaches Salers.

By Laurence Guerrey on 18 février 2014

Plus qu'une filière courte, c'est une filière directe que propose Dominique Déom, éleveur de vaches de race Salers à Roquefort-les-Cascades dans le Pays d'Olmes

A l'heure de la mondialisation, où un porc peut parcourir des milliers de kilomètres avant d'arriver dans votre assiette et où l'on mange du cheval à la place du boeuf, Dominique a choisi la vente direct. Et ça marche.

« L'ambiance est à payer un peu plus cher, mais au moins savoir d'où ça vient »

La zone de chalandise, ou son triangle d'or comme il l'appelle, se situe entre Toulouse, Foix-Pamiers et Carcassonne, soit un parcours maximum de 200 km avant que la viande ne grille sur votre barbecue. Auparavant elle sera passée par les abattoirs de Pamiers et l'atelier SARL De Kérimel à Tabres où elle sera découpée et mise sous-vide.

Dominique a choisit d'élever des Salers, une race du Massif Central, il a eu un coup de cœur pour ces jolies bêtes avec de grandes cornes, et ils ne sont que cinq ou six éleveurs de Salers dans le département la majorité élevant des Gasconnes ou des Limousines. Et puis c'est une viande d'aussi bonne qualité.

« Chaque vache est capable d'être découpée en steak, à condition qu'elle soit bien engraisée et bien finie »

Dominique Déom est un passionné, pour lui l'agriculture c'est le plus beau métiers du monde, puisque on en vient à l'essentiel, nourrir les hommes.

« Producteurs et consommateurs, c'est un peu le même combat, on est fait pour vivre ensemble et faire des choses ensemble. Si c'est manger, c'est pas plus mal. Là on est sur des valeurs fondamentales »

Le Roc des abeilles Le Nougatol, 09300 Roquefort-les-Cascades

05 61 03 19 41 / 06 81 77 33 77 deom.dominique@orange.fr

Retrouvez les producteurs du Pays des Pyrénées Cathares sur : www.pyreneescathares-producteurs.fr

Inauguration réussie pour le guide des producteurs.

By Laurence Guerrey on 4 février 2014

Ils sont venus ils sont tous là, ou presque, agriculteurs, artisans, commerçants restaurateurs... mais aussi les consommateurs et les élus...



C'est l'effervescence ce vendredi 31 janvier à Rieucros, plus de 200 personnes sont venues assister au lancement officiel du **guide des producteurs en Pays des Pyrénées Cathares**.

Cela a commencé à 16h00 par la visite du GAEC *Clanet Dayna* avec Benjamin Clanet qui a présenté à la centaine de visiteurs sa petite exploitation de brebis et de poulets.

A 17h00 c'est le retour au Foyer rural pour découvrir le buffet réalisé par les producteurs, une trentaine en tout. Merguez, poulet, ail des ours, pâté, escargots, truite, et même du Pop-Corn (local bien sûr)... et tout un tas de victuailles 100% Pays attendent les convives.

Mais avant de laisser la parole aux producteurs, ce sont les élus qui vont s'exprimer. André Roques Maire de Rieucros, Marc Carballido Président du Pays des Pyrénées Cathares et Frédérique Massat Députée, seront unanimes, ils sont heureux et fiers de ce guide. André Roques et Marc Carballido soulignent l'investissement des deux animateurs de Pays Benoît Combes et Trifine Cuvillier, qui n'ont ménagé ni leur temps ni leur peine pour donner vie à ce livret. Frédérique Massat, promet

d'emmener le guide à l'Assemblée pour démontrer qu'en Ariège, « on ne fait pas que parler, on agit ! »

Le livret des producteurs a été financé par l'Europe au travers du programme LEADER Ariège Pyrénées, l'Etat dans le cadre de la convention de Massif des Pyrénées, le Conseil Régional Midi-Pyrénées et le Conseil Général de l'Ariège.

Vous pourrez vous procurer le guide très prochainement chez les producteurs, les artisans, les points de vente, les restaurants les mairies ainsi que les Offices de tourisme, mais également le [télécharger](#) sur www.pyreneescathares-producteurs.fr

Crédit Photo : Trifine Cuvillier – Pays des Pyrénées Cathares

Conception Livret : [Visu'el communication](#)

Rieucros. Le guide des producteurs locaux inauguré

Publié le 04/02/2014 à 03:50, Mis à jour le 04/02/2014 à 07:50 | 1



Les nombreux invités ont pu apprécier la qualité des productions locales.

Inauguré en grande pompe, vendredi soir, à la salle polyvalente de Rieucros, le guide des producteurs locaux du pays Pyrénées cathares a le mérite de fournir tous les renseignements utiles pour qui veut manger de façon saine et peut coûteuse. Il rapproche le producteur du consommateur. En préambule à cette inauguration organisée de main de maître par le pays Pyrénées cathares, un petit film réalisé par Azinat.com a donné la parole aux producteurs locaux présentant leurs produits et leur environnement. Cette politique volontaire et audacieuse de développer les circuits courts n'est pas nouvelle. Cela fait près de trois ans que les élus et techniciens du pays des Pyrénées cathares planchent dessus, aidés des producteurs. «C'est une véritable chance pour nous d'avoir ces producteurs, explique Marc Carballido, président du pays Pyrénées cathares. Mais ils doivent vivre de leur production. Si les consommateurs individuels s'intéressent de plus en plus à ce type de consommation en circuit court, les collectivités doivent aussi jouer le jeu. La restauration collective, les restaurants sont invités à développer encore plus leur intérêt pour les produits locaux.» À l'issue de la cérémonie inaugurale, les convives, venus nombreux, ont pu apprécier le buffet réalisé à partir des produits des producteurs locaux. Tiré à 5 000 exemplaires, le guide sera disponible dans les mairies et offices du tourisme. Il est aussi téléchargeable sur le site [www. Pyreneescathares-producteurs. fr](http://www.Pyreneescathares-producteurs.fr)

La Dépêche du Midi

MONTFERRIER

Ouverture de la pisciculture



Chez Emilie et Sébastien vous attendent un site magnifique, un accueil familial et un moment de pêche du « producteur au consommateur ». / Photo DOM.

Avec les beaux jours, Sébastien et Emilie ont rouvert leur site de pêche à l'entrée du village : dans un endroit ombragé et très agréable, il est possible de pêcher la truite arc-en-ciel et la truite fario, puis de les cuisiner et de les déguster sur des tables en bois en bord de rivière. Le matériel de pêche est fourni, glaces et boissons sont vendues sur place.

Hors période estivale, vous pouvez passer commande (truite portion, grosse truite, pavé de truite sous-vide, truite fumée ou terrine) par téléphone, par mail ou aux épiceries du village pour être livré dans ces mêmes épiceries. Sébastien est par ailleurs présent toute l'année sur les marchés

de Foix, Pamiers, Mirepoix et Tournefeuille pour vendre les poissons frais de son élevage. En juin et septembre, la pisciculture, qui a obtenu le label bio, est ouverte du vendredi au samedi, de 10 h 30 à 18 h 30 ; en juillet et août, du mardi au dimanche, de 10 h 30 à 18 h 30. Contacts : www.pisciculturedemontferrier.fr / pisciculturedemontferrier@hotmail.fr / Tél. 06 58 46 50 10.

Feu de Saint-Jean. L'association Le Nirvana organise comme chaque année une soirée feu de Saint-Jean. Elle aura lieu au tennis, demain, à partir de 19 h 30. Au programme : animation, grillades, buvette et feu géant.

LÉRAN

La Dépêche : 27 juin 2014

Quoi de neuf aux Halles ?

Le cours Saint-Jacques s'apprête à accueillir, dès le premier vendredi de juillet, les convives des marchés nocturnes. Et c'est toute l'année et tous les matins, à l'exception du lundi, que les gourmands profitent du commerce de proximité des Halles, voulu par la municipalité.

Plusieurs commerçants se sont mis à l'heure d'été. Patricia propose les produits de la ferme de Lapeyre (charcuterie, agneau) le samedi ; Martino, du GAEC de La Tuillorie, ouvre son stand le mardi et aussi le dimanche (fromages, volailles cuites à la broche).

Patrice, le remouleur à l'ancienne, aiguise vos couteaux et ciseaux le mercredi matin.

Merci à Véronique

Christian Beth, délégué de la municipalité aux Halles, rend hommage à Véronique



Le sourire de Véronique quittera les Halles, remplacé par celui de Sophie Hubrecht. / DOM.

Sarda, une actrice importante de la réussite de cette initiative à vocation sociale : « Il y a deux ans, lorsque cette idée a germé, Véro-

nique, enfant du pays, s'est engagée et très vite impliquée. Autour du pain, de la viennoiserie et du café, la convivialité s'est installée. »

Véronique Sarda a grandi à Lérans, ses parents tenant autrefois le bar devenu aujourd'hui Le Rendez-vous. Pour des raisons personnelles, elle a décidé de changer ses projets tenant compte de ses enfants Diego et Charline, « la mascotte » des Halles. Arrivée dans sa poussette, Charline a fait ici ses premiers pas, testant bras et genoux qui l'accueillaient, grignotant tour à tour fruit de saison, fromage ou croûton de pain.

« La succession de Véronique a exigé un choix parmi les candidatures léranaïses, indique Christian Beth. Dès la rentrée de septembre, Sophie Hubrecht accueillera la clientèle. »

restaurant Les Sapins

Marie-José Bru un chef en or

Et un, et deux, et trois... Ce fameux slogan est d'actualité aujourd'hui, non seulement avec les Bleus et la Coupe du Monde au Brésil, mais aussi à Nalzen, au rayon de la gastronomie. En trois éditions du concours de la Georgette d'or, organisé par l'UMIH de l'Ariège, le restaurant Les Sapins et son chef, Marie-José Bru, a réalisé un carton plein. Trois prix, dont le dernier vaut de l'or.

En 2012, la désormais célèbre restauratrice recevait la Georgette d'ébène. La seconde place, mais une première récompense de ses talents de chef cuisinier, d'autant plus reconnus qu'en novembre de la même année, Marie-José est choisie pour régaler plus de cent convives à l'Estive, lors du banquet ariégeois rebelaisien. En 2013, Cécile Stéfani, soufrière et compétente responsable de salle aux Sapins, recevait la Georgette « coup de cœur ».

Il y a quelques jours, au parc de la préhistoire, à Tarascon, lors de la traditionnelle cérémonie de remise des trophées de la restauration ariégeoise, Marie-José Bru a décroché l'or catégorie tables gastronomiques. « C'est une reconnaissance qui va droit au cœur, on essaie toujours d'innover et surtout avec des produits locaux, les mettre



Autour de Marie-José Bru et sa Georgette d'or, l'équipe du restaurant Les Sapins. / Photo DOM.

en valeur et au goût des clients, explique Marie-José lors de la cérémonie. La rouelle de magret de canard confite en foie gras a surpris et totalement séduit les clients : elle a eu un grand succès. Je les remercie fortement d'avoir voté pour moi. »

Le chef en or n'oublie pas de mettre en avant Gilles, Cécile, Evelyne et Benjamin, son équipe « en or ». Trois Georgettes trônent désormais sur la cheminée de ce restaurant mythique en pays d'Olmes et en Ariège, qui propose des menus

gastronomiques, mais pas seulement. « La cuisine est revisitée et finement élaborée, il faut créer et surprendre ; on ne reste pas dans le classique, souligne Marie-José Bru. Il y a des menus pour toutes les bourses et on y porte à tous les mêmes attentions. » Avis aux amateurs,

la rouelle gagnante sera au menu tout l'été. Les Sapins figurent en bonne place dans les divers guides de France. En 2015, la cérémonie des Georgettes et son repas de gala aura lieu en pays d'Olmes, « à Montségur ou aux alentours », précise Marie-José.

Les Coteaux d'Engraviès et les Z'arts en Douc en fête



Les vignerons Philippe Babin et Thomas Piquemal. Photo DOM.

Ce fut une belle fête chaleureuse. Le matin, les deux vignerons Philippe Babin et Thomas Piquemal ont accueilli les visiteurs au pied des vignes du domaine des Coteaux d'Engraviès. Ils étaient emmenés de vigne en vigne, de terrasse en terrasse. Au cours de cette balade, plusieurs sujets ont été abordés : la géologie du territoire, le type de vigne, la maladie des vignes, également leur entretien et la présence du cheval pour le travail de la terre, en ce moment à l'étude par les vignerons. L'après-midi, les ateliers dégustation ont connu un vif succès autour de deux cuvées (Roc des Maillols et Fount Cassat) et de trois millésimes (2005, 2007 et 2009). Une occasion de découvrir les différences, les évolutions d'un vin, le tout dans une ambiance conviviale.

Les petits étaient occupés par les bénévoles des Z'arts en Douc à des activités ludiques, dont la confection de figurines à partir des bouchons de liège.

Pour les grands, petit tour par la géographie : la région, puis le Portugal, d'où proviennent les bouchons utilisés par les Coteaux d'Engraviès. Les gagnants du spécial quiz des Coteaux d'Engraviès furent récompensés par des billets pour le concert du chanteur occitan Nadau, le 23 août, à Vira.

La journée se poursuivait avec l'appui de l'association des Z'Arts en Douc : les amateurs des produits de la vallée ont pu déguster des grillades accompagnées de légumes bio, suivies d'un dessert particulièrement réussi à base de fromage blanc et de coulis de fraises.

Et en soirée, les amateurs de musique rock se sont régalés d'écouter et de danser.

carnets

MIREPOIX

Mme Pascale VERDIER, son épouse et ses enfants, les familles VERDIER François et SICARD Jean-Marc ont la douleur de vous faire part du décès de

Jean-Baptiste VERDIER

survenu le 5 juin 2014.
Les obsèques seront célébrées le samedi 7 juin 2014, à 14 heures, en la cathédrale de Mirepoix, suivies de l'inhumation à Moulin-Neuf, dans le caveau familial.

Adresse du deuil : Lieu-dit Montbel 09500 Mirepoix.

S'adresser : à la gérance néo-Dignité
09500 La Bastide de Bénaillac
05.61.68.66.44

Tarascon-sur-Ariège

Marché : une nouvelle productrice de volailles



Le marché du samedi matin accueille depuis peu une productrice ariégeoise de volailles de plein air. Dans sa ferme des Pyrénées Cathares, à Laroque d'Olmes, Nadine Francioni est passionnée par son activité : « Mes poules, pintades et coquelets sont élevés en liberté, sur un parcours herbeux, avec un aliment 100 % végétal sans OGM. Les volailles sont également abattues par mes soins, à la ferme, dans un strict respect des normes en vigueur. Je préfère travailler sur la qualité, plutôt que la quantité. »

Il faut dire que côté qualité, on connaît bien, dans la famille. Nadine n'est autre que l'épouse de Bernard Francioni, et la belle-fille de M et Mme Francioni, qui ont tenu longtemps la cantine de Pèchiney, à Sabart, avant de créer le restaurant des Grottes, à Niaux : les gourmets s'en souviennent encore ! Pour tout renseignement ou toute commande, on peut contacter Nadine au 06 89 81 99 55.

La Dépêche du Midi – dimanche 1^{er} Juin 2014

actualité

INAUGURATION

LE GRAFF D'ODUL : DE LA GROTTE DE NIAUX AU GRAND BISON

À l'occasion de l'inauguration, à Lavelanet, de la brasserie nommée "Le Grand Bison" en référence à la grotte du Salon Noir de la grotte de Niaux, et sur laquelle nous reviendrons, Marié Guern a demandé à Odul, graffeur local, d'illustrer les cinquante mètres carrés de la façade de bâtiment. «Odul, c'est un peu le champion mondial, l'éclairage qui fait le lien entre le Grand Bison de la grotte de Niaux, et ma bière artisanale», confie Marié Guern à propos de son partenaire d'inauguration.



Odul a travaillé pendant cinq jours pour illustrer la façade de la brasserie artisanale de Lavelanet.

Graffeur dans la lignée des lointains ancêtres, et impliqué dans le tissu associatif, Odul pratique un art convivial et festif, destiné au plus grand nombre : «J'ai commencé par réaliser de grandes fresques sur le sol, cinq jours de travail ont été nécessaires pour transformer l'ancien mur grisâtre en une symphonie de couleurs pouvant même représenter une variante moderne de l'art préhistorique. Ce cheminement dans le temps figural redonne des couleurs sur la route de Reissac et montre, s'il en était encore besoin, que pour les Mardelaisiens ou les humains contemporains, l'art est indispensable à notre vie.



La signature a été apposée le jour de l'inauguration.

Lavelanet, Le Grand Bison inauguré

Publié le 30/04/2014 à 03:46, Mis à jour le 30/04/2014 à 08:23

Nouveauté



Frédérique Massat est venue soutenir Marie Guera. Photo CD

Marie Guera vient de passer une fin de semaine bien chargée. Vendredi, elle inaugurait officiellement sa brasserie, Le Grand Bison, et, le lendemain, elle organisait une journée «portes ouvertes». Elle a pu compter sur maman, papa et quelques amis pour venir à bout de la tâche. Beaucoup de monde à cette inauguration. Frédéric Massat, député de l'Ariège ; Marc Carballido, vice-président à la région Midi-Pyrénées ; Gérard Spobba, président de la communauté de communes, et Philippe Jugie, du comité départemental du tourisme, cédoient plusieurs maires du pays d'Olmes, représentants de comités des fêtes et associations, restaurateurs et autres anonymes. Marie et le graffeur Odiu dévoileront le fresco peint par ce dernier sur

le mur extérieur de la brasserie. Tous dégusteront, autour d'un copieux buffet, la tribale, la fontilla et la timbausa, trois bières issues de la première cuvée locale. La blonde, la blonde nigra et l'ambree seront comparées et appréciées par les invités. Ils étaient aussi nombreux à venir visiter la brasserie le samedi, jour des «portes ouvertes». Marie leur racontait, avec passion, l'art de faire de la bière et les différents ingrédients employés. «Mon objectif est de produire 60 000 l par an. Je me donne trois ans pour y arriver», dit-elle.

Le nombre de visiteurs sur ces deux jours et l'intérêt qu'ils ont eu pour le travail de Marie Guera laissent présager un bel avenir pour la brasserie.

Le Grand Bison, route de Raissac, est ouvert le vendredi, de 9 heures à 12 h 45 et de 13 h 30 à 18 heures. Le reste de la semaine, appeler le 06 74 92 64 97 pour disponibilité.

La Dépêche du Midi

Jeune

A LIRE AUSSI

- Viol d'une étudiante à Labège : 14 ans de réclusion pour 45 minutes d'enfer
- Tarbes. Une bourse qui veut de l'or
- Estancarbon. Quel animal a creusé dans le jardin de Jean-Claude ?
- Foix. La passagère d'une moto tuée dans un accident
- La mosquée d'Arnaud-Bernard fermée par arrêté municipal

LES ANNONCES PRÈS DE CHEZ VOUS

IMMOBILIER
BONNES AFFAIRES

Recommandé par

LAVELANET et ses environs

Actu Sports Loisirs Annonces

À LA UNE

07:57 | HAUTES-PYRÉNÉES

La tani a freiné près de Lourdes Inter



07:35 | TARN

Voyage mouvementé d'une Castrolia en Andorre : elle est hélisée après un malaise



07:33 | HAUTE-GARONNE

La carte des métiers qui fascinent le plus



TOUTES LES DÉPÊCHES

DÉCOUVREZ LE CHÂTEAU DE CATHERINE D...



Le château de Rimet à Guimèl dans Tarn-et-Lot appartient...

TOUT NOS DÉPÊCHES

ARIÈGE

07:34

Foix. L'appel au secours de Sima, qui doit être opérée d'urgence



07:17

La Basilique du Salat. Le "petit coupé" de la maire Michèle Colin au Président Hollande



06:20

Verniolle. Deux ans d'investissement pour Ricoeur



Durant le campagne, la majorité des candidats ont prôné pour une consommation locale et responsable.

À la cantine, consommez ariégeois

Lors des élections municipales, la plupart des candidats ont prôné pour la consommation locale. Notamment au niveau des cantines. Voici une nouvelle qui devrait

l'allier, légumes, produits laitiers, épices... aussi bien en bio qu'en agriculture conventionnelle. Des produits pour la plupart certifiés (label rouge). Outre la promesse de produits de

provenance équitable de la valeur ajoutée vers les producteurs afin de maintenir un tissu économique local dynamique. Mais il y a aussi un enjeu écologique et de santé. Utiliser le plein potentiel

de consommation d'une alimentation à base de produits frais de saison et de qualité permet grâce à la proximité productrice d'obtenir une viande respectueuse de l'environnement.

Chez le bio

UN GUIDE AVICOLE

Le CRAM 90 ne sort pas son nouveau guide. Il se diversifie en créant un atelier avicole en agriculture biologique. Le but de cet ouvrage qui se veut avant tout pratique est « de répartir un maximum d'éléments nécessaires aux porteurs de projets et aux agriculteurs déjà en activité ou diversifiant leurs fermes en créant un atelier avicole qu'il soit en poules pondeuses ou poulets de chair ».

Dans ce guide, on peut trouver des témoignages de producteurs ariégeois et étrangers. Mais aussi des conseils de vétérinaires, des institutions techniques et des organisations professionnelles. « Ce guide est composé d'un livret de 60 pages et de fiches informatives de culture, prêts à l'emploi (guide de rationnement, rotation des bandes...) grâce auxquelles chaque porteur de projet peut faire des simulations propres à son exploitation », explique Corinne Arriand, chargée de projet.



vente. La vente de pépinières 18 mois, saillir ou garantir se déroule à la salle Villeneuve-du-Puy le 2 avril à 11 heures.

d'agriculture, François Touls. Depuis plusieurs années, la chambre met en place une plateforme de produits en direction des collectivités locales. Mais pour l'instant, il faut bien l'avouer, la greffe a dû mal à prendre, tant à Pamiers et bientôt à Foix presque le candidat élu a fait part de son souhait de travailler avec des locaux à travers notamment la plateforme.

La plateforme Territoire Ariège Pyrénées propose une gamme diversifiée de produits arigeois (250 références locales) : viandes, poissons, charcuterie, vo-

des idées de menus et des documents d'aide pour le respect des équilibres alimentaires. Car, un des principaux freins à l'usage de cette plateforme par les collectivités, c'est qu'il faut cuisiner. Or, beaucoup de cantines utilisent des produits déjà prêts. La chambre a, à plusieurs reprises effectués des stages pour montrer comment cuisiner les produits arigeois.

Car cette plateforme poursuit plusieurs objectifs. Le premier est bien entendu de « trouver des débouchés pour les produits locaux et de garantir une recte-

trés en vogue actuellement qui réduisent ainsi l'empreinte carbone.

Mais c'est aussi comme le rappelle la chambre un accès à une nourriture équilibrée et de saison. Pour cette dernière, « la re-

cherche comme le prouvent les 23 lots qu'elle a remportés récemment sur la ville de Bamies lors d'un appel d'offres. Alors, y a pas à hésiter, consommateurs arigeois.

E.B.

PAS DE DRIVE POUR LES PARTICULIERS

Dans un second temps, François Touls et son équipe pensaient ouvrir la plateforme aux particuliers afin que chacun puisse consommer arigeois. La mise en place d'un drive avait donc été envisagée l'an dernier. Les services de la chambre se sont rendus à Bordeaux où il existe une telle structure. Et ils se sont rendu compte que ce n'était pas viable sur l'arigeois. Par contre, ils n'excluent pas l'idée d'en ouvrir un dans des départements limitrophes.

bon à savoir

Le 2 avril 2014, la chambre d'agriculture de l'Ariège a organisé une rencontre au départementale (Ariège/Haute-Garonne) d'information sur la politique foncière et son évolution le 2 avril à 11 heures à Neillout.

PAC. En 2014, l'Ariège passe au « cadre papier ». Les agriculteurs ne recevront plus de formulaires papier. Les demandes d'aides PAC sont par télétransmission. Comme chaque année, la chambre a mis en place un dispositif pour les aides.

Les copains d'abord

Le chambre d'agriculture a enfin trouvé un moyen de rééquilibrer ses comptes : supprimer les réunions d'information sur la PAC et les sous-traiter à la FDSEA et aux JA. Après l'information écrite réservée aux sympathisants de la FDSEA, vient le tour des réunions techniques. Il y a encore quelques mauvaises langues qui vont parler de clientélisme !

David Huez

Gourmandise

En CDOA, les JA se sont inquiétés du risque d'avoir trop d'installations en Ariège (« on ne va pas faire 150 installations pas an quand même ! ») et se sont plaints de la réforme de la prime à la vache allaitante qui allait être ouverte à des paysans qui en étaient privés. A abuser des soirées crêpes, les JA voient le foncier et les primes PAC comme un gâteau dont il ne faut pas faire trop de parts pour que chacun puisse avoir sa dose de sucreries. Vous avez dit des paysans nombreux et des campagnes vivantes ?

David Huez

Bouderies enfantines !

Ce 31 janvier dernier, le *Pays des Pyrénées cathares*, après 3 ans de travaux riches en échanges et en partenariats, a présenté son guide des producteurs locaux. Après une visite de ferme, paysans, techniciens, élus, se sont retrouvés autour d'un buffet gourmand. Près de 70 producteurs figurent dans ce guide, mais aussi des restaurateurs, artisans, transformateurs qui jouent le jeu de la proximité. Un petit film reprenant l'esprit de ce guide a fini d'ouvrir l'appétit des convives. Bref, tout ce qu'on peut retrouver dans le nouveau bréviaire de M. Toulis et de sa *plate-forme* à la dérive... Mais point de représentants de la chambre ce soir là... Les paysans du Pays ont apprécié la marque d'intérêt porté par la structure censée mettre en avant leur savoir-faire, leurs produits...

David Eychemme

Vous souhaitez nous contacter...

Téléphonez
Au 05 61 02 14 31

Site Internet
<http://ariège.confederationpaysans.fr>

Courrez
Confédération paysanne Ariège
32 Av. du G^d de Gaulle
09000 Foix
Maillez
confariège@yahoo.fr

Participez
à notre réunion mensuelle
chaque premier lundi du mois
à 20 h 30, dans les bureaux de la
chambre d'agriculture de Foix

Adhérez à la Confédération Paysanne de l'Ariège !

- Cotisation annuelle : 45 € } avec abonnement au Regain (fameux irrégulomadaire)
 Cotisation de soutien : 60 € }

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Commune :

Téléphone : Email :

Production :



Bulletin d'adhésion à renvoyer avec votre chèque à l'ordre de
Confédération Paysanne de l'Ariège - Bureau : 32 Av du Général de Gaulle 09000 Foix

Commission paritaire N°0515G80528 - Directeur de publication : Sébastien Wyon. Imprimerie de Ruffié 09000 FOIX

Le Journal de la Confédération Paysanne de l'Ariège n°31



LÉRAN

Patricia aime la halle de Lérans



Il y a peu de chances que cet agneau-là, en partie nourri au biberon, suffise à lui seul à remplir l'étal de Patricia. / Photo DDM.

Patricia Toustou et son frère Jean-François commercialisent en vente directe les produits de leurs élevages de porcs et d'agneaux. Patricia fait partie du collectif de commerçants ambulants qui se relaient quotidiennement à la halle et le vendredi est son jour. « C'est une belle initiative d'avoir fait face à l'absence de commerces au village, apprécie-t-elle. Nous avons d'abord participé aux marchés nocturnes l'été et nous avons souhaité faire plaisir aux Lérans en étant présents une fois par semaine. » Patricia aime Lérans : « J'y ai quelques racines ; mon grand-père maternel, Alphonse Tournier, était le facteur. » Les pièces de porcs et

d'agneaux fermiers sont découpées à la ferme familiale de Lapeye. Titulaire d'un BPREA acquis au lycée agricole de Pamiers, Patricia a rejoint son frère agriculteur et ensemble ils ont créé leur EARL (exploitation agricole à responsabilité limitée). Depuis un an, ils transforment eux-mêmes les animaux qu'ils élèvent. « Ils sont la sixième génération de la famille à exploiter la ferme », indique avec un mélange d'admiration et d'appréhension la maman de Patricia. Il leur fallait, en effet, une bonne dose d'optimisme dans un contexte économique difficile et un courage à toute épreuve pour construire eux-mêmes une bergerie d'abord, puis une porcha-

rie et un bâtiment de transformation. Aujourd'hui, une centaine de porcs élevés sur paille et nourris au grain et une soixantaine d'ovins qui profitent des pâturages de Lapeye constituent le cheptel des Toustou. Les produits sont vendus à la ferme, livrés sur commande, sur le marché de Lavelanet le mercredi, pendant les marchés nocturnes de la région l'été. La seule qui est sûre de ne pas être transformée, c'est « Finette », une truie de 5 ans, qui promène tranquillement ses 400 kg aux quatre coins de la ferme. Aussi choyée que les chiens de la propriété et aussi réactive à l'appel de ses maîtres, « mais dotée d'un caractère de cochon », précise Patricia.

FOUGAX-E

**Célébration
Saint-Joseph**

À l'occasion de
patron de l'égl
une messe y se
son honneur p
Bousquier, au
17 heures.

ROQUEFIX

**AG de Patrir
de Roquefix**

L'assemblée
l'association
Roquefixade
dredi, à 18 h ;
communale.

MONTFERRI

**Daniel Bert
se présente**
**2014
municipale**

communiqu
vingt-quatre
de notre villa
investi au ma
rôle qui m'êt
suite je me s
térressé aux
commune et
retraite je so
transparenc
honnêteté p
de Montferri
diaire du cor
C'est pourqu
tien de la list
net, je me pr
frages. Vous
je dis haut e
pense être p


Résumé

Marc Valve, un fromager passionné

Depuis plusieurs années maintenant, les habitués du marché de Lavelanet connaissent bien Marc Valve et ses fromages de brebis. En mars, ce dernier a inauguré son nouveau laboratoire sur son exploitation au lieu-dit « Rabot », à l'entrée des gorges de Péreille, après Pichobanq. « Je suis obligé d'investir pour m'adapter à la progression du volume de production », explique-t-il. Aujourd'hui, ce sont 170 brebis, qui vivent en quasi-liberté sur les 60 ha de l'exploitation, qui lui donnent le lait, matière première de ses fromages. « Sur ces 170 bêtes, 120 sont traitées en moyenne tous les jours. Je me suis fixé l'objectif d'en faire passer 150 sur le qui de traire afin d'obtenir une production de 2,5 à 3 tonnes de fromage par an », précise Marc. Il élabore aussi, en petite quantité, quelques yaourts qu'il réserve à ses fidèles clients de Lavelanet. Soucieux de partager sa passion et son savoir, il n'hésite pas à accueillir des stagiaires. C'est le cas actuellement avec Madline Rivière, élève ingénieur à Sup'Agro à Montpellier, qui commence à avoir les



Marc Valve et sa stagiaire Madline Rivière. / PH. L. DORT.

bons gestes et réflexes, après une semaine d'apprentissage. Il lui restera quinze jours pour s'améliorer au contact de Marc qui lui prodigue de bons conseils.

Au concours des tommes des Pyrénées

Durant le second week-end d'août, notre fromager partici-

pera au concours national de tommes des Pyrénées, dans la catégorie lait de brebis. « Plus qu'un défi, cela me permettra de côtoyer la concurrence et de pouvoir comparer et évaluer la qualité de mon travail. Je compte bien revenir avec une belle médaille », dit-il. Parmi ses projets d'avenir, Marc souhaiterait, en complément de

l'activité fromagère, faire de la production de cochons. Beaucoup de travail en perspective, mais comme il le dit : « Je sais que je peux compter sur le soutien de mon épouse Sandra, qui est avec moi depuis le début, et sur l'aide occasionnelle de Jean-Michel, mon père. » On peut contacter Marc Valve au 06 77 62 50 39.

consommation

A la gare, prendre le train des légumes bio

Arrivée avec sa camionnette jaune, les jeudi vers 17 heures, Virginie Desbiers arrive ses tomates devant la gare. Elle y vend ses tomates fraîches. Avec la saison, elle propose aux Appennins, aux passants mais aussi aux habitants du TTR, les légumes biologiques qu'elle produit avec ses deux frères. Le modèle s'est installé du coin de Nîmesport. Ainsi, le temps de transport, jusqu'à la gare de Pamiers est réduit. Et ce circuit est un permis de passer la fraîcheur du produit.

«Pratique quand on n'a pas le temps d'aller au marché»

Martin, adepte des «paniers bio», depuis un an et demi, est amateur de ce type de consommation : «En plus d'être un site bio, ce type de démarche est très pratique. Je n'ai pas le temps d'aller au marché et c'est plus souple qu'une AMAP. Il n'y a pas d'engagement sur l'année comme sur l'autre».

Les clients pour certains, vont à l'impression le jeudi soir devant la gare. Virginie et son mari proposent régulièrement des paniers supplémentaires. Mais dans ce cas, pas de facilité qui reste des paniers, deux frères vont les chercher et les contactent à l'avance ou en s'annonçant. À Pamiers, les livraisons sont en nombre croissant. Au départ, Virginie vendait 9 paniers, jeudi dernier, c'était 15. Les paniers offrent aux clients un kg de légumes de



Virginie et Samuel Desbiers, dans leur exploitation, ils vendent leur production à la gare de Pamiers / Photo C. L.

raison pour 13 €. Côté saison, il y a des tomates, des aubergines, des courgettes, de la salade...

Le producteur en un des seuls moyens de s'en sortir

Skala Virginie, «un des seuls moyens de s'en sortir, c'est de vendre sous informé-

dière». Ici, «les légumes sont vendus à peu près au prix de la grande surface», sauf qu'il n'y a pas la marge de l'intermédiaire. Autre élément pour le producteur : les abonnements pour livrer un panier constant aux consommateurs. Et Virginie Desbiers en est sûre : «ce type de vente permet l'installation de certains

agriculteurs».

N. Schiller

C'est un projet porté par le SNIC pour remettre de la vie dans les circuits de la région. Au départ, deux légumes bio de Haute-Garonne, deux légumes bio de Haute-Garonne qui se sont développés les premiers. En Occitanie d'abord, la région est la région de Pamiers qui est partenaire.

Les p
De
je

L'accueil
c'est possi
l'achat de
des vases
marché de
les enfants
brava à p
activité
père. Pour
nit, tyrol
escalade
trava de
ges de p
si abéguis
ture, «c
l'achat de
l'achat de
l'achat de
l'achat de
l'achat de

Le centre
multiples
FMA, l'ave

Les Dépêches de Pamiers

s d'olmes

VILLENEUVE-D'OLMES

Les enfants du RPI en visite à la pisciculture



Par petits groupes, les enfants, encadrés d'un adulte, ont sorti leur poisson de l'eau. / Photo DDM.

Une cinquantaine d'enfants des cycles 1 et 2 du RPI de Villeneuve se sont rendus à la pisciculture de Montferrier pour terminer agréablement leur projet « nutrition et santé ». Ce PNNS commencé l'an passé avec Audrey à Montferrier s'est poursuivi tout au long de cette année avec les enseignants de Villeneuve qui ont choisi comme spécialisation « viande et poisson ». Après avoir visité le GAEC de Peychou, à Raissac, ils ont été reçus par Emille et Sébastien au lac de pêche à Montferrier ; ces derniers leur ont fait observer l'élevage des truites (fario et arc-en-ciel), leur anatomie, les techniques de pêche et ex-

pliqué le vocabulaire se rapportant au poisson. Assistés par Patrick, Yves et Francis, bénévoles de la Société de pêche de Montferrier et encadrés par le personnel enseignant et des parents, les petits écoliers ont pu lancer leur fil à l'eau et attraper « leur » truite. Un vrai bonheur ! Répartis en plusieurs groupes, les enfants ont aussi profité de l'aire de jeu au bord du lac, observé la nature, les arbres, les fougères et sur les bords ombragés de la rivière, ils ont dégusté un bon pique-nique préparé par les parents en coordination avec le projet nutrition. Une belle journée instructive en prélude aux vacances d'été.

Actualité (/) > Grand Sud (/grand-sud/) > Ariège (/grand-sud/ariege/) > Montségur (/communes/montsegur,09211.html)

Le pain bio de Cyril

Article exclusif

réservé aux abonnés Voir l'offre Digital (/offre-digital/?

url=http%3A%2F%2Fwww.ladepêche.fr%2Farticle%2F2014%2F07%2F28%2F1925476-le-pain-bio-de-cyril.html)

Votre crédit de bienvenue en cours : 12 articles

Publié le 28/07/2014 à 03:49, Mis à jour le 28/07/2014 à 08:38

Montségur (09) - À Montségur



Les pains de campagne dorés à point, brûlants, appétissants, sortent du four. Les gestes de Cyril Delmas sont précis. La pelle de bois à long manche entre et ressort, un spectacle captivant et odorant pour les clients qui attendent. Chaque pain est contrôlé, un petit son s'en échappe lorsque le boulanger tape dessous, «quand il fait toc-toc, qu'il sonne creux, c'est qu'il est bon».

La vente peut commencer, «Faites attention, il est très chaud, et vous allez l'entendre faire cri-cri... en fait, il chante». L'ambiance est bonne. Ici, le pain est pesé, le client paie au poids. Depuis début juillet, à Montségur (/communes/montsegur,09211.html), Cyril Delmas fabrique du pain certifié bio. Le jeune boulanger originaire du pays d'Olmes, a ouvert une boulangerie artisanale, c'est un événement. Une ancienne étable, au n° 97 près de l'église, rénovée, aménagée avec goût, un local fonctionnel qui permet à Cyril de travailler à vue. Formé à l'école française de boulangerie, à Aurillac, Cyril est un artiste, il crée des pains. «Je fais toutes mes farines, ce sont des grains, blé, maïs, sarrasin etc. moulus sur meule de pierre, à l'ancienne, je pétris, je crée toutes sortes de pains, et l'eau que j'utilise ne vient pas du réseau, c'est de l'eau minérale de Montcalm». La cuisson dans le four à bois est aussi très importante. Au moins une heure. «Les résineux chauffent plus et plus vite, mais moi, j'utilise le hêtre, pour l'arôme, c'est un bois bien meilleur».

Cyril cherche sans cesse la perfection dans la qualité et le goût. Pain de Montségur, c'est l'enseigne

de sa boulangerie, mais aussi le nom de l'un des pains, en chef de file d'une fabrication variée. Tourte, pain d'épice, cake, croustade, brioche à l'anis, fougasse... «Je fabrique de la pâtisserie de boulanger, dont le pain de sucre qui était une recette spéciale des mamies en Ariège». Tout en travaillant, Cyril renseigne les clients, montre les farines, explique les processus, et le cheminement du bio, «ils veulent savoir, et moi, ça me plaît de leur montrer une fabrication purement artisanale».

Installé au pays grâce à la chambre des métiers ariégeoise, là où il le souhaitait, avec son épouse diététicienne et leur petite fille, Cyril regarde l'avenir avec confiance.

Durant l'été, la boulangerie est ouverte tous les jours, du matin au soir. Contact : Tél. 05 61 03 08 07.

La Dépêche du Midi

MONTSEGUR (/COMMUNES/MONTSEGUR,09211.HTML) VIE LOCALE (/GRAND-SUDVIE-LOCALE)

J'aime



3+1



Twitter



A LIRE AUSSI

- Un Bramais trouve la mort sur la route
(<http://www.ladepeche.fr/article/2014/07/27/1925210-un-bramais-trouve-la-mort-sur-la-route-a-arzens.html>)
- Une décharge publique inadmissible
(<http://www.ladepeche.fr/article/2014/07/28/1925427-inadmissible.html>)
- Deux jeunes grièvement blessés en moto dans une violente collision
(<http://www.ladepeche.fr/article/2014/07/25/1924329-deux-jeunes-grievement-blesses-en-moto-dans-une-violente-collision.html>)
- La maison de vie pour les séniors est opérationnelle
(<http://www.ladepeche.fr/article/2014/07/28/1925627-la-maison-de-vie-pour-les-seniors-est-operationnelle.html>)
- Descente des moutons, pour monter à l'estive
(<http://www.ladepeche.fr/article/2014/07/28/1925402-descente-des-moutons-pour-monter-a-l-estive.html>)

Recommandé par

LES ANNONCES PRÈS DE «MONTSEGUR»



LES ANNONCES IMMOBILIÈRES ([HTTP://WWW.PUBLI.FR/IMMOBILIER/](http://www.publi.fr/immobilier/))

TOUTES LES ANNONCES ([HTTP://WWW.PUBLI.FR/](http://www.publi.fr/))

ariegenews

ariège > actualités et économie > vie des communes

Le Four à pain de Montségur renoue avec la tradition: bonheur et saveur sont au rendez-vous



7 images 7014

Savoir-faire et savoir-être se conjuguent au présent à Montségur, au Four à pain, au n°97 près de l'église. C'est là, que Cyril Delmas a ouvert voici peu sa boulangerie.

Originaire du Pays d'Oïmes, de Leychert plus précisément, le jeune boulanger a ouvert sa boulangerie artisanale le 14 juillet, jour de la Fête nationale, avec le soutien et l'aide de Robert Finance (local et raccordements réseaux), maire, de son conseil municipal et de la Chambre des Métiers de l'Ariège.

Depuis 1914 et Mr Barbat, Montségur n'avait plus de boulanger

Le local qui abrite la boulangerie de Cyril Delmas a été acheté voici des années par la municipalité (sous la mandature de Michel François, Robert Finance était alors adjoint en charge du budget, NRDL).

«Nous l'avions réservé pour l'installation d'un commerçant ou artisan» nous a confié le maire de Montségur, «Nous n'avons fait qu'aider quelqu'un» souligne Robert Finance.

Ce matin en mairie de Montségur, nul ne peut répondre à la question: qui était le précédent boulanger? Il faudra que le 1er édile recherche sur l'annuaire des communes de l'Ariège (édité par le Conseil général dans les années 1900) pour trouver la réponse. En 1914, le boulanger Barbat exerçait ici, Baptiste Authié était alors l'épicier de la commune. Après la grande guerre plus aucune mention d'un boulanger à Montségur, jusqu'à l'arrivée de Cyril Delmas en cet été 2014.

Cyril Delmas, la boulangerie: une passion

C'est dans une ancienne étable, rénovée, aménagée avec goût que ce passionné laisse libre cours à sa passion du bon pain et autres produits fleurant bon la maison, les repas en famille ou entre amis.

Cyril Delmas a été formé à l'école française de boulangerie, à Aurillac. *«Dans le Cantal, il y a une grosse tradition de pain à l'ancienne, orientée four à bois»*, nous a expliqué le boulanger.

Les gestes de Cyril sont ancestraux, il crée et façonne ses pains au levain naturel. *«comme autrefois»* Ses farines sont écrasées à la meule de pierre. Il pétrit, crée toutes sortes de pains: le Montségur (pain de campagne préparé avec différentes farines), la cathare, le cathare ou le grand épeautre avec l'eau minérale du Montcalm.

Avant le passage obligé au four, le pain (ou plutôt sa pâte) *«monte»* dans un magnifique meuble: le parisien. Ici, les pâtes sont positionnées soit dans des bannetons (petits paniers en osier), soit sur des toiles en lin.

Au fur et à mesure de la montée, Cyril déplace son parisien sur roulettes. Avec le concours de Mr Voisin, Cyril Delmas a conçu son four, un four sur le modèle de ceux des années 1900, avec pièces en fonte. Ici, pas de résineux, mais du hêtre de la forêt de Bélesta.

La boucle est bouclée.

Le four monte en température la nuit. Cyril y dépose d'abord ses pains, avant que fougasses, croustades, croissants, cakes et petits sablés, sans oublier les plats des Montséguriens (ils font cuire dans ce four leurs repas sur demande), ne soient à leur tour enfournés.

La pelle de bois à long manche entre et ressort du four nous livrant outre les différents pains (compter environ 1h30 de cuisson), fougasses (aux tomates sèches ce matin), chaussons aux pommes, croustades aux pruneaux (macérés dans de la vanille et de l'armagnac) ou aux pommes, croissants et autres délices.

Cyril Delmas voulait exercer son métier *«dans un endroit emblématique comme Montségur, joyau des Pyrénées cathares. Mais Montségur est aussi représentatif de l'Ariège»*, poursuit Cyril, soulignant: *«la mairie et les habitants m'ont bien accueilli»*

Aujourd'hui, le boulanger de Montségur nourrit les habitants, mais aussi les visiteurs par le biais des restaurateurs qu'il fournit. Gens de passage, touristes, résidents sont heureux comme en témoignent ces clients rencontrés ce matin.

Mais Cyril Delmas ne compte pas en rester là. Il aimerait faire découvrir aux plus jeunes, par le biais des restaurations scolaires *«le bon goût du pain d'autrefois, celui de nos grands-parents»*. Un pain qui se gardait, qui était meilleur le lendemain.

Quand le four à pain de Montségur renoue avec la tradition, bonheur et saveurs sont au rendez-vous des amateurs. Et pour les aficionados, un conseil: le pain de Cyril se marie admirablement bien avec la charcuterie de Montségur.

A noter que la boulangerie est ouverte tous les jours durant l'été, du matin au soir.

Cyril Delmas:

Actualité (/) > Grand Sud (/grand-sud/) > Ariège (/grand-sud/ariege/)
 > Carla-de-Roquefort (/communes/carla-de-roquefort,09080.html)

Un beau succès pour le premier marché carlésien

Publié le 30/07/2014 à 03:52

Carla-de-Roquefort (09)



Les moyens mis en œuvre par la municipalité ont porté leurs fruits pour ce premier marché hebdomadaire au village. Devant l'affluence des grands jours, le maire Jérôme Bonnet affichait un large sourire, reconnaissant par là même le travail accompli par ses collègues élus mais aussi la presse locale, qui a donné à la manifestation une place importante dans ses colonnes. Une vingtaine d'exposants, de nombreux Carlésiens, habitants de la haute vallée du Douctouyre et d'ailleurs se sont retrouvés place de l'Église. Se joindront à eux dimanche les premiers vacanciers du mois d'août pour le deuxième marché. Souhaitons-lui autant de succès.

La Dépêche du Midi

CARLA-DE-ROQUEFORT (/COMMUNES/CARLA-DE-ROQUEFORT,09080.HTML)

VIE LOCALE (/GRAND-SUD/VIE-LOCALE/)

J'aime

3

8+1

0

Tweeter

0

A LIRE AUSSI

- Ils se servent eux-mêmes en meubles dans l'école Scaliger
 (<http://www.ladepêche.fr/article/2014/07/28/1925593-servent-memes-meubles-ecole-scaliger.html>)

ariegenews

ariège > agriculture et environnement > agriculture

Cazals des Bayles: Jérôme Bernard élève du bon et du bio



© Mirenews, 2014

En décembre 2013, voici bientôt un an, Jérôme Bernard étendait ses activités; l'agriculteur se lançait seul dans l'élevage de volailles sur la petite commune de Cazals des Bayles (Pays de Mirepoix).

Un parcours atypique

A 34 ans, Jérôme a toujours travaillé dans l'agriculture:

Après un BEP et un Bac professionnel mécanique agricole à Saverdun, l'ariégeois passe son diplôme pour s'installer. En 2004 il devient salarié agricole pour un groupement d'employeurs aux Coteaux de Caynac. Dans la même période, il reprend les terres familiales de sa grand-mère à Cazals des Bayles, et celles de son voisin Christian Buisson. Là, il cultive des céréales, blé tendre, blé dur, colza, tournesol et quelques portes-graines.

En 2008, le jeune homme passe à titre principal agriculteur et prend en fermage environ 42 hectares à Gibel (au dessus de Mazères), en sus, il s'associe avec un éleveur de vaches laitières à Caynac et ce, durant 4 ans.

En 2013, avec l'accord et le soutien du conseil municipal de son village (pour le permis de construire) et de son maire Alain Servan, il monte ses cabanes et commence à développer ses volailles. Une idée datant du groupement d'employeurs, et mise en œuvre avec le soutien de son oncle, boucher-charcutier.

Les volailles Cazaliennes

Pintades, poulets, canettes, poules pondeuses (pour les œufs frais), volailles festives (chapons, canars gras), sont dès lors élevés ici. En vente directe à la ferme, ses volailles sont nourries avec les céréales (blé, orge, maïs, féverole) que cultive l'agriculteur.

Jérôme y rajoute un peu de minéraux (3%) et 7% de tourteau de soja tracé, garanti sans OGM. Et pour les poules, des coquilles d'huîtres pour le calcium (coquilles des œufs plus dures). Du beau, du bon et du bio pour des produits qui sont ensuite découpés et transformés à l'abattoir de Salles sur l'Hers, agréé C.E.

Avec un abattage toutes les six semaines, Jérôme Bernard propose en vente directe à ses clients des volailles entières ou découpées (manchons, cuisses, filets suprêmes), sans oublier des saucisses de canette (trop bon) ou des saucisses de poulet.

Un large éventail, uniquement sur commande. A l'heure actuelle, l'agriculteur reçoit ses clients à la maison, mais dans un proche avenir, il souhaite construire un local, un point de vente à la ferme.

Agriculteur, un métier difficile soumis à de nombreux aléas

A Cazals des Bayles, Jérôme Bernard possède 82 hectares, 45 hectares sont des prairies en culture, 18 sont des prairies vendues sur pied à des agriculteurs de Bénéix qui viennent faucher et emballer, le reste est en landes ou bois.

Le jeune homme n'a pas le temps de chômer. *«Notre métier est beau mais difficile»,* nous a-t-il confié, *«on n'est jamais sûr des lendemains»*

Météo, mauvaises récoltes, cours des céréales... autant d'éléments qui impactent la vie des agriculteurs. Jérôme travaille en moyenne 10 heures par jour (selon les périodes). Une vie de labeur, avec nombre d'emprunts. Il pense d'ailleurs reprendre les porte-graines, pour rembourser plus facilement ces derniers, *«au vu des années difficiles»*

Mais malgré cela, notre jeune agriculteur déborde d'enthousiasme, de passion. Donner à manger à ses semblables, les nourrir avec de bons produits, c'est cela aussi la force des agriculteurs, de Jérôme. Une passion pour les bonnes choses qui donne du sens à sa vie et contente ses clients.

Pour retrouver Jérôme Bernard et ses volailles Cazaliennes sur commande

Abattage toutes les 6 semaines, appe. de l'agriculteur et vente à Cazals des Bayles. Lors de commandes groupées, il peut se déplacer pour les livraisons.

Plus de renseignement:

06.71.59.59.95

jerome.bernard09@gmail.com



La brasserie du Grand Bison donne de la couleur à la route de Raissac.

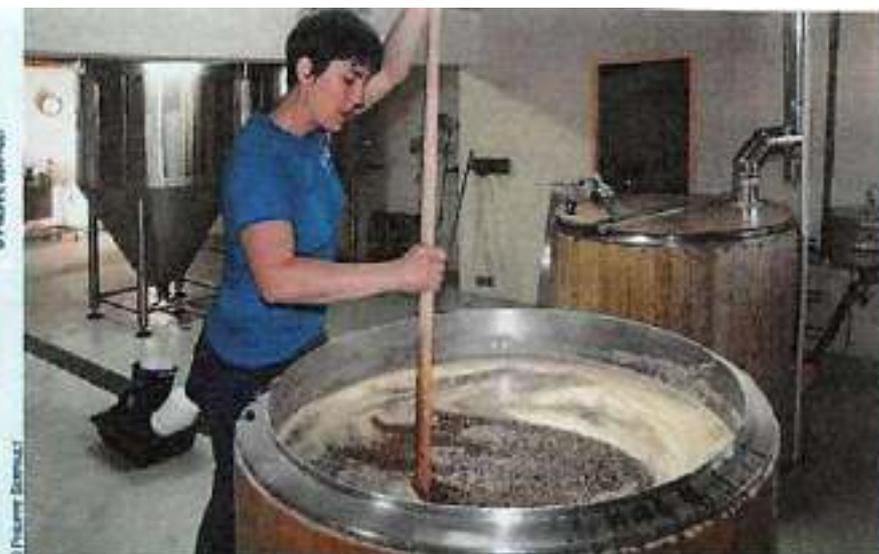
LE GRAND BISON À la santé des Magdaléniens

La production de bière refait son apparition dans le Pays d'Olmes, en rendant hommage aux premiers habitants du département.



Eau, houblon et différentes variétés de malt : les ingrédients pour élaborer la bière.

« **D**ans la famille, nous sommes habitués aux coups de gouvernail violents », Marie Guera est issue d'une famille connue en Ariège ; son père Yves Huez est maire d'Appy, sa sœur Laurence a repris voici quelques années le refuge du Chioula avant de s'associer avec son frère David en GAEC sur la Corniche de la haute Ariège. Après tout, une carrière professionnelle aujourd'hui est faite de multiples expériences, garantes d'un esprit plus ouvert. Marie Guera est titulaire d'un diplôme d'ingénieur en gestion de production et sera passée par la gestion de matériel agricole en Afrique, la société André Trigano à Mazères et Michel Thierry à Laroque d'Olmes, avant de poser ses valises sur la route de



L'infusion du malt demande un brassage régulier pour bien homogénéiser le futur moût.

Marie Guerra montre le fourquet avec lequel elle brasse l'infusion, un outil qu'elle s'est confectionné avec deux manches de marteau et un manche de râteau.

Raissac à Lavelanet. «J'avais envie de créer ma propre entreprise dans laquelle j'élabore un produit de consommation courante pour le vendre localement et rester en contact avec le client». C'est ainsi qu'une nouvelle brasserie artisanale est née en Ariège.

UN RETOUR AUX SOURCES

L'ancienne salle de sport de la route de Raissac à Lavelanet était devenue un magasin d'électroménager avant de se vider à nouveau. Habitant la ville, Marie Guerra y a vu une opportunité : «J'ai été bien accompagnée par la Communauté de commune du

Pays d'Oïmes», elle a acheté le bâtiment afin d'y installer sa brasserie. «Je suis passionnée par la bière, c'est plus addictif de l'élaborer que de la boire», il a quand même fallu aménager le local afin de le rendre fonctionnel. Le plancher a été déposé et remplacé par un glacis plus propice à l'élaboration d'un produit alimentaire pour lequel la qualité a été choisie d'emblée. «Je travaille uniquement avec des matières premières issues de l'agriculture biologique», seulement, les matières premières ne sont pas des plus faciles à trouver : «Il n'existe pas de filière artisanale que ce soit pour la matière première comme pour le matériel», regrette Marie Guerra qui aura cependant trouvé des fournisseurs de malt certifié en Allemagne et en France. Pour ce qui est du houblon, si



Le malt qui sera mis en infusion, après son broyage.

Le filtrage après l'infusion s'effectue à travers le gâteau de malt.

Après les différents brassages, la cuve d'infusion est fermée pendant une demi-heure et mise au repos.





Un apport d'eau régulier est nécessaire afin de parfaire la filtration.



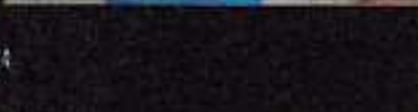
Le nettoyage est primordial à chaque étape de l'élaboration de la bière.

De la cuve d'infusion à la cuve d'ébullition.



Avant l'ajout du houblon, il est nécessaire de retirer la mousse provoquée par le débet de l'ébullition.

Le pesage du moût permet de déterminer le volume de sucre à ajouter avant la mise en bouteille.



La température des deux cuves de fermentation est surveillée, celle de gauche est en fermentation, l'autre a entamé la garde.

celui-ci pousse très bien en Ariège. Il est nécessaire de se fournir en produit certifié et au taux d'acidité adéquat et au pouvoir amersant et aromatique voulu. La demande de certification a été effectuée et devrait intervenir dans le courant de l'année 2014.

Les premiers brassins sont sortis en mars dernier avec trois types de bière, deux blondes et une ambrée, mais ce ne sont pas les idées qui manquent pour diversifier l'offre : « J'envisage d'aromatiser la bière avec des produits locaux, comme la réglisse ou la châtaigne », indique Marie Guera qui compte bien produire toute l'année. L'élaboration d'une bière demande au moins un mois à partir du broyage du malt, jusqu'à la dégustation. Dans un premier temps, l'infusion du malt permet de libérer les enzymes qui vont transformer l'amidon de la céréale en sucre : « J'utilise l'eau du robinet qui donne le goût du terroir ». Cette première étape dure une heure, après quoi, la solution est filtrée à travers le gâteau formé par le malt, pour être mise à ébullition, ce qui clarifie et stérilise la bière. C'est lors de cette deuxième étape que le houblon est ajouté en deux fois, le houblon amersant au début de l'ébullition, et le houblon aromatisant à la fin de l'ébullition. Entre les deux apports, Marie Guera navigne d'une cuve à l'autre, entre l'évacuation du gâteau de malt de la cuve d'infusion, et la surveillance de la cuve d'ébullition.



L'évacuation du gâteau de malt, qui sera récupéré par un éleveur pour ses bêtes.

Le gâteau de malt sera récupéré par un éleveur qui le servira à ses vaches, lesquelles en redemandent paraît-il. Par la suite, la solution stérilisée intègre la cuve de fermentation avec un ajout de levures lesquelles vont, en une semaine environ, transformer le moût en bière. Celle-ci sera clarifiée par une baisse drastique de la température de la cuve. La mise en bouteilles ou en fût, s'accompagne d'un rajout de sucre afin de produire une seconde fermentation. Chaque brassin demande entre cent cinquante et deux cents kilogrammes de malt à infuser, selon le type de bière voulue, pour produire sept cents litres de bière sortis de la cuve de fermentation. Le nom de cette brasserie artisanale répond aux artistes les plus anciens de notre humanité locale : « Le grand Bison est la peinture la plus grande et la plus célèbre de la grotte de Niaux; je l'ai rencontré plusieurs fois dans mon enfance aréopéise », Marie Guera a souhaité rendre un hommage à ces artistes magcaleniens, « en remerciement pour l'émotion qu'ils nous donnent. » Cela dit, la tradition de la brasserie dans la région est bien réelle puisque récemment, fut trouvé dans un vide-grenier des bouteilles gravées au nom des brasseries de Lavelanet et de Tarascon. Il a suffi de les rouvrir pour réactiver les levures, comme la lampe d'Aladin.

Philippe Serpault



L'apport de deux houblons différents, en début et en fin d'ébullition, donne son amertume et son arôme à la bière.



Deux variétés de houblon sont ajoutées au moût.

Pour le moment, la mise en bouteille est manuelle.

La fresque intérieure, réalisée sous la direction d'Odul, reprend les signatures des personnes présentes à l'inauguration.





© PHILIPPE SCHILL

Tiphaine Vital est prestataire en labour dans les Pyrénées-Orientales.

Le terrain en dévers est toujours délicat à travailler, c'est pourtant la condition sine qua non pour éviter l'érosion du sol.

COTEAUX D'ENGRAVIÈS

La traction animale dans les vignes

À l'occasion de la transmission du domaine viticole des Coteaux d'Engraviès, dans la vallée du Douctouyre, le cheval retrouve sa place au sein des vignes et avec lui, un savoir-faire ancestral et toujours d'actualité.

Lors de l'installation de son domaine viticole, Philippe Babin souhaitait déjà développer la traction animale, mais les impératifs économiques et temporels ont retardé l'échéance : « Je n'étais pas formé pour le cheval, et puis la plantation d'une vigne dans la vallée était déjà un choix audacieux. » De plus, la recherche d'un prestataire avec Olivier Courthiade, un spécialiste en la matière,

s'était avérée vaine : « Je n'ai trouvé personne pouvant venir de façon pérenne », regrette le vigneron qui s'apprête aujourd'hui à passer la main. La transmission du domaine s'effectue avec Thomas Piquemal, originaire de Foix : « À l'époque où j'ai choisi de travailler sur la vigne, celle-ci n'était pas encore plantée dans la vallée du Douctouyre », note celui-ci. Après avoir préparé et obtenu un BTS viticulture-œnologie au lycée Charlemagne de

Carcassonne, Thomas Piquemal a suivi des stages dans le Minervois : « C'était le domaine viticole coté le plus proche. » Par la suite, une expérience en Bourgogne, à Nuits-Saint-Georges et Meursault, lui a permis de conforter son expérience. L'appel du pays a cependant perduré : « J'ai contacté Philippe pour m'installer en Ariège via les Coteaux d'Engraviès, c'est le domaine dans lequel je me suis le mieux retrouvé. »



Émilien Zimmermann et la jument ardennaise, teste son cheval sur les vignes des Coteaux d'Engraviès sous le regard du Saint-Barthélemy.

La préparation du cheval est importante pour le mettre en confiance.

UNE MODERNITÉ ANCESTRALE

La philosophie des Coteaux d'Engraviès est régulièrement tournée vers l'expérimentation et l'innovation. Depuis son installation comme vigneron, Philippe Babin est en contact régulier avec l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) pour remettre au goût du jour des cépages oubliés, et il ne travaille jamais seul : « Sur le domaine, on essaie de constituer une équipe avec laquelle on peut construire quelque chose. » Cela fait trois ans que

Thomas Piquemal est entré volontiers dans cette démarche pour des motifs très pragmatiques : « Au départ, la traction animale n'était pas prévue ; en formation, on ne nous apprend pas à labourer, mais à désherber chimiquement », mais la sensation du tracteur qui glisse entre les rangs situés en dévers lui a fait préférer le cheval. Il faut savoir que Philippe Babin n'a pas choisi la facilité à court terme, en ne disposant pas ses rangs de vigne dans le sens de la pente, à l'instar de nombreux de ses collègues. La disposi-

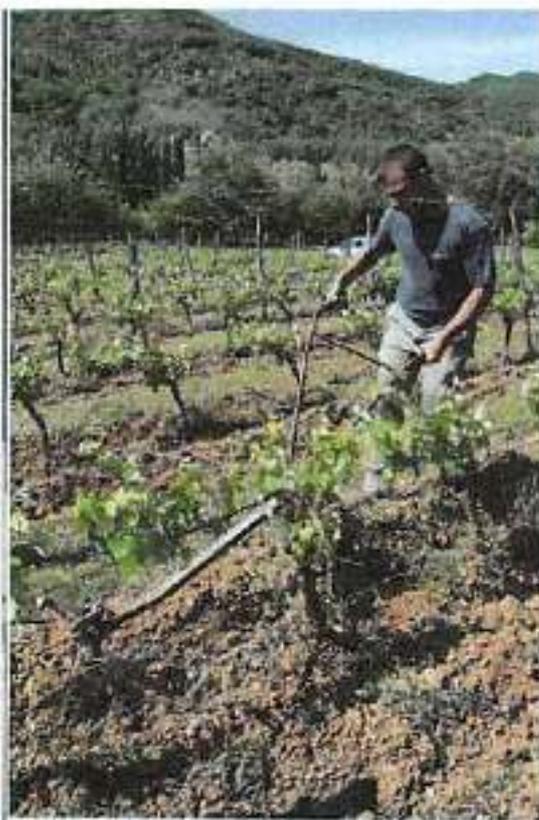


tion des rangs de vigne parallèlement aux lignes de niveau, présente l'avantage de préserver le substrat et de bloquer l'érosion. La réflexion se situe sur le long terme, ce qu'aujourd'hui, on a souvent tendance à oublier : « Nous en sommes à faire de la recherche-développement, le cheval, ce n'est pas du folklore, il y a des compromis intelligents à faire entre le savoir ancestral que l'on a perdu et la modernité », affirme Philippe Babin, qui suit avec intérêt les premiers pas de la charrie hippomobile dans ses vignes.

Pour avoir vu le cheval travailler au sein des crus de Bourgogne en donnant satisfaction, Thomas Piquemal n'est pas en terrain inconnu : « Je travaille ces parcelles depuis trois ans, nous avons quelques difficultés à travailler le sol, il faut trouver un compromis entre le cheval et le tracteur. » Si la vitesse de travail est équivalente entre le cheval et le tracteur, chacun se montre performant dans un secteur bien déterminé : « Le cheval est plus précis, particulièrement sur nos parcelles qui sont souvent en dévers », en revanche, le passage au tracteur permet une plus grande rapidité pour des travaux grossiers tels que le décaillonnage*. Cependant, le cheval présente un coût plus élevé au taux horaire à partir du moment

Le cheval permet un travail du sol très précis et sans risque pour les ceps.





© Philippe Serpault



© Philippe Serpault

▲ Philippe Babin et Thomas Piquemal, une transmission du savoir-faire dans le temps.

◀ Thomas Piquemal a choisi la traction animale pour sa précision dans le travail.

Pour les premiers essais, Fabrice Bourrienne guide le cheval castillonnais, tandis que Thomas Piquemal conduit la charrue. ▶

où l'on prend un prestataire de service : « Sinon, il faut avoir le cheval chez soi et le dresser, ce qui prend beaucoup de temps. » Les premiers essais sont effectués avec trois chevaux différents. Sur les parcelles situées en hauteur ainsi qu'en dévers, un cheval comtois et une jument ardennaise sont conduits respectivement par Tiphaine Vital et Émilien Zimmermann. La première est animatrice équestre dans les Pyrénées-Orientales, et prestataire en labour, et le second, prestataire en débardage en Alsace. « J'ai appris le métier avec un laboureur, Robert Rabasa à Lataur-de-France, qui a quarante-cinq ans d'expérience », indique

Tiphaine Vital dont le matériel relève plus de la récupération que du neuf : « Je fais confiance au matériel qui a été utilisé pendant des générations », il est vrai que le principe de la charrue est immuable.

Les premiers pas dans les coteaux argileux d'Engraviès sont difficiles : « Nos chevaux sont plus habitués à travailler sur une vigne plantée en gobelets, le palissage les perturbe un peu au départ », constate Tiphaine Vital. « Le palissage a été choisi pour permettre aux ceps de prendre le soleil, ici, le climat est trop humide et le gobelet fait se regrouper le feuillage sur l'échafaud », justifie

Philippe Babin qui reconnaît volontiers : « Le gobelet est beaucoup plus pratique pour la traction animale. » Sur une parcelle située un peu plus bas, Fabrice Bourrienne, de l'Association du Cheval Castillonnais Ariège Pyrénées, conduit un cheval castillonnais en compagnie de Thomas Piquemal qui guide la charrue. « Nous avons, l'âne des Pyrénées, la mule des Pyrénées, les chevaux mérens et castillonnais, il est temps que l'on travaille avec ces animaux », note Fabrice Bourrienne, un passionné des races ancestrales. En tant que pionnier des expérimentations et des retours à une agriculture propre, Philippe Babin se veut confiant : « Cela ne va pas se faire en une saison, Thomas va développer cette activité », il va seulement falloir trouver les outils adaptés au terrain, lequel reste exigeant et, comme partout, changeant selon les aléas saisonniers. C'est un paramètre auquel un animal saura peut-être mieux répondre que la mécanique la plus sophistiquée. Selon Olivier Courthiade : « La vigne est le type même de culture que l'on doit travailler avec un animal de trait », comme toute culture pérenne qui prend son temps ; le temps de la dégustation d'un vin des Coteaux d'Engraviès, mais avec modération bien sûr.

PHILIPPE SERPAULT

Fabrice Bourrienne souhaite que les animaux de trait des Pyrénées reviennent travailler dans les cultures.



© Philippe Serpault

* Retirer la terre sous les ceps, labourer de façon à refendre le billon formé par un labour précédent entre les pieds de vigne.



Un parc pour la découverte de l'histoire de la faune et de la flore!

**S'OCcuper,
S'INSTRUIRE,
S'AMUSER !**

XPLORIA
LA FORÊT À EXPLORER LE TEMPS

05 51 60 03 89 - www.xploria.com - contact@xploria.com

Professionnels Particuliers **VOUS construisez? VOUS rénovez?**

Faites réaliser **une étude personnalisée pour réaliser des économies d'énergie...**

l'énergie la moins chère est celle qu'on ne consomme pas!

- Attestation RT2012 au dépôt de permis de construire et à réception des travaux.
- Aide, conseil en rénovation énergétique.
- Thermographie des bâtiments.
- Diagnostic immobilier (maître, plomb, termites, DPE, gaz, électrique).
- Calculs de mise en copropriété.
- Mesurage et relevés de plans.
- Test d'étanchéité à l'air des bâtiments pendant et après travaux.
- Assistance, conseil à maîtrise d'ouvrage pour le respect des normes thermiques.

DIAGNOSTIC, EXPERTISE DU BÂTIMENT
Stéphane BERTRAND

Opérateur autorisé Qualibat, certifié Bureau Veritas

05 34 14 68 96 - 06 43 72 98 02
Hameau de Rabaute 09300 PERLETTES

DOUCTOUIRE

**UN MARCHÉ HEBDOMADAIRE
À CARLA-DE-ROQUEFORT**

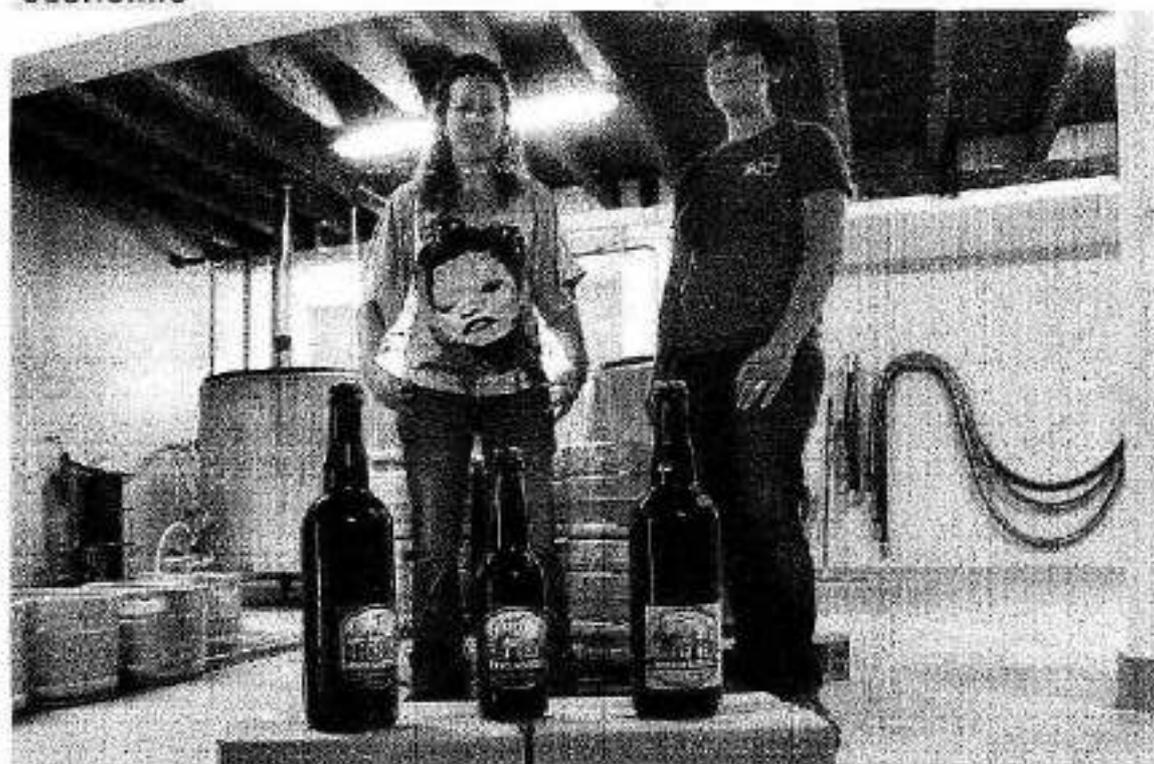
Depuis le dimanche 27 Juillet à Carla-de-Roquefort, le premier marché hebdomadaire a ouvert ses portes. Les élus de la commune ont mis tout en œuvre pour que la convivialité soit au rendez-vous tous les dimanches matin, à partir de huit heures, et durant toute l'année. On pourra y trouver, entre autres, des légumes, de la viande, des volailles, du miel, du fromage, des plats cuisinés asiatiques, des coutures, des vêtements et parmi tout cela, plusieurs producteurs du Pays des Pyrénées Cathares.

LIBRO 205 - JUILLET-AOÛT 2014 11

PYRÉNÉES CATHARES

**UN SITE
DES PRODUCTEURS**

Le site Internet des producteurs du Pays des Pyrénées Cathares s'actualise au mois d'août par la mise à jour des quelque soixante-dix fiches dédiées à chaque acteur économique proposant des produits locaux. Sur chacune de ces fiches, un espace est consacré aux articles de presse qui ont mis en avant l'activité en question. Enfin, chaque mois, une recette, un restaurant, une animation incluant les produits locaux ou encore un coup de cœur, figurent sur le site des producteurs. www.pyreneescathares-producteurs.fr



À Lavelanet, la brasserie distribuant la bière « Le Grand Bison » a été créée en mars dernier par Marie Guera. / Photo: D. S.

Bière : ça brasse pas mal en Ariège

l'essentiel

Cinq brasseries artisanales sont installées dans le département. Ils produisent à plus ou moins grande échelle des bières différentes mais toutes « 100% » ou presque « made in Ariège ». Reportage chez trois d'entre elles, à Lavelanet, en vallée d'Aix et en Sarranès.

L'Ariège nouvelle terre de la bière ? « Disons plutôt que nous sommes quelques-uns à porter ce nom nouveau de la brasserie dans le département », explique Didier Valax. Installé en Vallée d'Aix depuis vingt-cinq ans, l'homme rappelle qu'il « a eu déjà eu la brasserie Stahl après 1870, lorsque des Alsaciens ont quitté leur région pour venir en Ariège parce qu'ils voulaient être proches de l'Allemagne ». La brasserie Stahl a aujourd'hui disparu mais l'idée de produire une bière ariégeoise a fait des émules.

La multiplication des brasseries artisanales sur l'ensemble de l'Ariège depuis quelques années a également donné des idées à quelques amoureux de « bière locale ». David Valax, le premier, qui a effectué ses premiers brassins chez lui, pour son plaisir personnel et celui de ses amis. « Je suis toujours chez moi mais je me commercialise que depuis 2007. Et seulement des bières,

sans faire de publicité », indique le créateur de la Val-Aix. Ce qui ne l'empêche pas d'avoir désormais sa clientèle : des professionnels, des associations et quelques particuliers. « Je reste sur la Haute Ariège, de L'Espérolle-près-L'Andorre jusqu'à la vallée d'Aix... En quand j'exporte, je vais jusqu'à

Torricone-sur-Ariège », ajoute-t-il. Sa dizaine de points de vente s'étend cependant jusqu'à Foz... 3700 « territorialisation » qu'il n'est pas le seul à appliquer. À Lavelanet, Marie Guera, fondatrice de la brasserie du Grand Bison (la commune a la fameuse peinture de la grotte de Niaux), commercialise principalement en pays d'Olmes : dans le pays des Pyrénées catalanes... avec quelques « excursions » dans la vallée de l'Ariège (jusqu'à Pamiers), à Colomiers (31) et « un peu » dans l'Aude. Même chose pour Henri De-

lepe, fondateur de la Micro-brasserie du Sarranès. Ce Belge venu vivre en Ariège voilà un an et demi, commercialise ses trois bières depuis la fin d'août de cet été « uniquement sur le territoire de la Communauté de communes de La Vallée de Sarranès ». Pas chais : « J'ai plutôt commencé petit en restaurant

car je voulais d'abord être sûr que ça fonctionne » - et donc par obligation : « Ça ne produisait que 500 litres par mois. Alors, c'est vrai que c'est l'été, saison propice à boire de la bière (quand il fait chaud !), mais il m'arrive souvent d'être au bord de la rupture de stock. Car je ne travaille qu'à flux tendu... », explique cet ancien professeur de sciences et vie de la terre (SVT). Outre l'eau qu'ils puisent eux-mêmes des montagnes ariégeoises (lire l'intégralité ci-dessous), tous les an-

le chiffre

5

BRASSERIES en Ariège. Il s'agit de la Val-Aix, en Haute Ariège, du Grand Bison, à Lavelanet, de la Micro-brasserie du Sarranès, à Alzen (de la Brasserie artisanale Ariège Pyrénées, à Saint-Giron, et de l'Orme de Solan, au Carlis-Bayle.

les ingrédients (malts et houblons) viennent d'autres départements, voire de l'étranger, principalement l'Allemagne et le Grand-Bretagne pour les houblons. Ce qui ne les empêche pas de veiller à la qualité des produits. Ainsi, Henri Delepe indique utiliser des malts d'orge « certifiés bio ». « Je les importais en Belgique », précise-t-il. Marie Guera, également, utilise du malt « bio » qu'elle importe d'Allemagne. « Mais je vais utiliser du malt bio français à partir de l'an prochain. Il existe une coopérative qui en produit en France. Et je suis en pourparlers pour obtenir le label « bière bio », explique la « patronne » du Grand Bison. Autant dire que ce nouveau produit du terroir ariégeois, comme les autres d'ailleurs, est empreint de qualité.

D.S.

« Il m'arrive souvent d'être au bord de la rupture de stock car je travaille à flux tendu »

LA QUALITÉ DE L'EAU ARIÉGEOISE

Autre point commun ariégeois très prisé de la bière : tous valorisent la qualité de l'eau ariégeoise, sans utiliser celle qui vient des sources des montagnes. « On reçoit les analyses de l'ARS régulièrement et franchement, il n'y pas souvent de problème. Et quand ça se produit, on fait en sorte que ce n'a l'impact pas notre produit », assurent-ils en direct Marie Guera explique même que faire chauffer l'eau pour en éliminer le chlore. En tout cas, c'est cette eau de source qui leur permet de produire une bière ariégeoise.

vivre en montagne

Les chèvres pyrénéennes revivent à Gréoulou

essentielle

Jeunes agriculteurs installés en Pays d'Oïmes, Johanna Thoïey et Quentin Poiran élèvent un troupeau de chèvres pyrénéennes, une race rustique parfaitement adaptée aux territoires de montagne.



Quentin et Johanna contribuent à la sauvegarde des chèvres de race pyrénéenne. www.oxi.com

lui à Gréoulou, ses parents, qui y sont agriculteurs, ont mis à notre disposition 30 hectares clôturés de prairie sèche et de bois clairs embroussaillés : un terrain idéal pour les chèvres de race pyrénéenne.

Adaptées aux territoires de montagne

Chèvres qu'ils ont découvertes au conservatoire des races de Leyssert en Gironde : « Ces animaux ont un super caractère et sont faciles à garder, explique la jeune femme, quand nous sommes revenues à Leyssert pour faire le chevrotage, en échange nous avons pu choisir 25 chèvres pour créer

notre troupeau qui en compte 40 aujourd'hui. Elles sont parfaitement adaptées au territoire montagnard : elles vivent en plein air d'avril à novembre, se nourrissent exclusivement avec ce qu'elles trouvent de bon, nous n'apportons ni foin, ni grains : c'est un système économique parfait pour nous et qui, de plus, contribue à la sauvegarde de nos espaces pastoraux. Tout cela correspond bien à ce que nous souhaitons faire : gagner notre vie, ici, en zone de montagne tout en entretenant le paysage. Au fil des mois nous progressons et comme prévu dans notre projet JA, nous devons au bout de 5 cinq

ans décaler un SMIC de notre activité ». Ils valorisent leur élevage en vendant les chevreaux de lait élevés (sous la mère de jennies à mars/avril et leur production fromagère qui s'étale d'avril à novembre sous forme de fromages type crottin ou typiquement des Pyrénées. « Le lait est transformé au jour le jour, précise Johanna, et pour l'affinage des tommes, nous avons aménagé une cave naturelle isolée en paille très performante ». La commercialisation privilégie totalement les circuits courts : vente directe pour les chevreaux ; marchés et AMAP de Mirepoix pour les fromages. À noter que les chi-

èvres pyrénéennes ne sont pas seules sur l'exploitation de Quentin et Johanna... Ils ont aussi un troupeau de 50 brebis « bigaques », une race encore plus menacée que la chèvre des Pyrénées puisque aujourd'hui il n'en existe guère plus de mille têtes en France, même valorisées que pour les chèvres : agneau et fromage. Quentin en avait croisé quelques spécimens alors qu'il était sole-beige dans les Alpes maritimes... des brebis qui ont leur place à Gréoulou et qui s'entendent parfaitement avec les chèvres de race pyrénéenne.

Anné Jéré

UNE ASSOCIATION POUR PRÉSERVER UNE RACE

Créée en 2004 par les éleveurs, l'association « Chèvre des Pyrénées » a pour but la sauvegarde de la race, sa défense et sa promotion, la relance de sa production, la fédération des éleveurs et sympathisants, l'information et l'accueil des personnes intéressées. Son siège est installé dans les locaux de l'INRA à la chambre d'agriculture de Foix où est basée sa technicienne, Vanny Thoïey. En partenariat avec les conservatoires régionaux des races, les collectivités territoriales, l'Etat, elle met en œuvre un projet de structuration et de développement de la filière sur l'ensemble du massif. Elle est coprésidée par Caroline Sepé et Marc Duroneix, en Arège, en décembre 22 à l'événement chèvres des Pyrénées qui produisent du fromage et du de la viande de chevreau. Contact : Tél. 05 61 02 14 19 www.chevredespyrenees.org



repères

6

➤ **marchés.** Pour écouler la production fromagère de son exploitation, l'éleveur tient un stand sur les marchés fermiers de Foix le mardi et le mercredi en matinée ; ceux de Lavelanet, le mardi soir et le vendredi matin, celui de La Serre, le jeudi soir et celui tout nouveau, du Carla de Roquefort, le dimanche matin.

ferme de Lapeye

Solidarité, savoir-faire et réussite

Patricia et Jean-François Toustou ont créé la bergerie, la porcherie, puis la salle de découpe et de transformation à la ferme familiale de Lapeye. Des mois, des années de travail acharné, à la force des bras, aidés et soutenus par la famille, bien sûr, mais aussi à tous les niveaux, administratif, technique ou commercial. Du premier coup de pelle au dernier de pinceau. Depuis 2010, le duo frère et sœur n'a pas toujours dormi ses heures pour construire et lancer la machine...

Samedi, c'était la grande fête à l'EARL de Lapeye. Une très grande fête. À l'heure de l'inauguration, préparée comme les gens du terroir savent si bien le faire, on avait mis les petits plats dans les grands. Et un cochon au tournebroche. Il y avait du monde, beaucoup de monde, visiblement heureux de participer à ce grand moment dédié à l'amitié et à la réussite. « On a souhaité réunir toutes celles et tous ceux qui nous ont conseillés, aidés, soutenus depuis le début, souligne Patricia. Aujourd'hui on est fiers du résultat, mais c'est grâce à cette grande solidarité que le projet a pu être mené à bien. » Aux côtés de



À gauche, le moment solennel et plaisant de la coupure du ruban, sur fond de labo de découpe et de transformation. À droite, un cochon au tournebroche (entre autres) a régalié les invités. / Photos DOM.

leurs enfants, Marie-Claude et Yves, les parents, émus et toujours pleins d'énergie. Une pensée s'envole vers la génération précédente, Maria et Adrien; il était déjà question d'élevage, de cochons, de bons saucissons et jambons. Tout un savoir-faire ancestral que l'on retrouve aujourd'hui dans nos assiettes grâce au courage et à la persévérance. « On éprouve réellement du plaisir à voir la qualité de cette réussite, on a cru à ce projet innovant, témoigne Marc Sanchez, maire de Lavelanet. Pour la commune et le territoire,

c'est énorme et ça valorise le monde de l'élevage et de l'agriculture; c'est positif de montrer un tempérament gagnant. Pour un maire, c'est une fierté. » Mairie, service économie de la CCPCO, DDE, architecte, artisans... « à tous les niveaux on a fait toujours le maximum pour nous faciliter le travail; c'est normal qu'ils soient avec nous ce soir ». À l'heure de la coupure du ruban, de l'apéritif, du dîner (qui a duré jusqu'au souper), des remerciements, il y en a eu. Chez les Toustou, on sait aussi cultiver l'amitié.

Depuis son lancement, Lapeye ne cesse de progresser. La vente à domicile, tous les jours, mais aussi sur le marché du mercredi à Lavelanet, bientôt celui du vendredi. Patricia véhicule le vrai bon goût des saveurs lors des marchés nocturnes de Lavelanet, de Lérans et aussi son marché et dans diverses manifestations ponctuelles. Aujourd'hui, c'est une certitude, les produits estampillés ferme de Lapeye s'invitent à la cour des grands.

Contact EARL Lapeye: tél. 06 77 71 06 83.

La noisette en fête ce week-end

Ce week-end, la noisette sera partout. La fête de la noisette, quinzième édition, est l'une des manifestations phares en pays d'Olemps. Chaque année, sur l'esplanade et au Marché-Couvert, elle réunit, en l'honneur des milliers de visiteurs, son objectif est le même : perpétuer les racines culturelles, artisanales et gastronomiques du territoire avec tous ses savoir-faire. Outre les danses d'expression locale et de produits locaux, la noisette va tenir une place essentielle. Pour la première fois, se réunissent, sur plus de 300 m², ce fruit en un espace tout à fait. On pourra le déguster sous toutes les formes. « On va essayer de repartir sur la noisette, de codifier ce qui dans ce produit-là, on découvre les valeurs de la noisette », tout les produits présentés seront à base de noisette, le sucrosin, la liqueur, les saumons, les gâteaux, le pain... et même des charmes », indique Yann Pajot, le président. Un concours de pâtisseries à la noisette est lancé pour la première fois, réservé aux seuls amateurs. Il s'agit d'utiliser les ingrédients autorisés, d'apporter les pâtisseries le samedi,



La noisette présente partout et sous toutes les formes, ce week-end, à Lavelanet-Olemps.

avant midi, au Marché-Couvert ; au soir de samedi, à l'occasion de la soirée à l'Entreprise, les soirées, la lecture. Parlez pour désigner les gagnants. La fête de la noisette est associée aux agriculteurs, éleveurs, producteurs du pays des Pyrénées orientales et médianes.

Sous les chapiteaux, la place de travail sera envahie par des am-

meux. Une sorte de ferme gâchée avec les vaches, chèvres, moutons, chèvres, agneaux, cochons..., et même des escargots... en course. À voir abondamment à déguster.

« C'est aussi l'histoire de pays de Pyrénées catalanes qu'on retrouvera les producteurs. Ils ont souhaité être présents pour

présenter à la dégustation des produits que ces terres ont donné au pays de Lavelanet-Olemps », souligne Tréphine Cavélier.

Dans le programme, le défilé de machines, des chars fleuris, avec « Miss Adèle » et les musiciens, les voitures anciennes, le championnat de croches de rebottes etc., auront de précieuses de tous moments.

Sept équipes en lice



Les équipes vétérans se déroulent aujourd'hui, soir.

Voilà ainsi les phases finales des championnats de football au niveau départemental. À ce jour, il reste sept équipes de district de Lavelanet qualifiées pour la suite de la compétition. Les opposés : première division, Saint-Jean-d'Alques-Vivres/Saint-Cristin ; à Saint-Jean-du-Palais ; deuxième division, Moulin-Neuf/Le Tour-du-Criou, à Capoulet-Junac ; troisième division, Laroque/Lézat II, à Mâzères ; Laroque I/Alles-Thermes II, à Tarascon ; Laroque III/Marcus II, à Farnilles ; vétérans, BEP/Millonne-Pelissanne 3, à Tarascon ; Saint-Jean-d'Alques-Vivres/Lézat, à Verdilhac. Ces rencontres se joueront respectivement aujourd'hui puis le dimanche vétérans et le samedi 4 octobre pour les autres catégories.

tour de ville

ÉRIC LAREINE ET PASCAL MAUPEU S'INVITENT AU CASINO

Les championnats vétérans

ariegenews

ariège > la vie des communes > événement

Gastronomie et terroir plébiscités à Mirepoix



28 octobre 2014

La gastronomie, les produits du terroir, la convivialité et les découvertes culinaires ont été plébiscités ce dimanche à Mirepoix, point d'orgue de la manifestation «Mirepoix met le couvert».

On le sait, toute la semaine dernière, Mirepoix, ses centres de loisirs, ses restaurants, sa médiathèque et son cinéma ont participé à cette 2e édition : une manifestation organisée par la Communauté de communes de Mirepoix, l'Office de Tourisme, la municipalité de Nicole Quillien, le Pays des Pyrénées Cathares, et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de l'Ariège.

Zoom sur le terroir des Pyrénées cathares

Dès 9 h 30, le public était convié à un petit déjeuner inaugural, des producteurs locaux. Saucissons, pâtés, fruits et autres mises en bouche ont été appréciés unanimement. Dans

un coin de la halle, un concours de cuisine a rassemblé 8 équipes.

Ces cuisiniers amateurs, coachés par le chef Roger Van Den Biggelaar, ont concouru pour la préparation de «la Mirepoix». La Mirepoix d'or a été décernée par un jury professionnel à l'équipe de Mado Goncalvez.

La médaille d'argent a été remise à l'équipe de Mirepoix Chiche, alors que le bronze revenait aux filles d'A côté.

Un peu plus loin, Mirepoix Chiche (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) a trouvé un bel écho auprès du public. De même, l'association des Amis d'Adelin Moulis a fait un tabac avec son millas d'Ariège, préparé de main de maître par Paul Garrigues.

L'exposition d'animaux de la ferme, vaches, cochons, brebis, volailles, avec la participation du GAEC du plateau de Mirepoix (truiés), les brebis de Sandrine et Jean-Michel Arnold, les bœufs

gascons de David Eycherne (Camon), la ferme des Pyrénées cathares de Laroque d'Olmes ou le GAEC de Sie (Manses) et ses magnifiques Mérens ont été adoués par enfants et parents, de même que les stands de producteurs locaux. Promenades en calèches, démonstrations et jeux culinaires étaient également au programme cette année.

À 15 heures, une vidéo-conférence animée par Martine Rouche au cinéma municipal a permis de découvrir (ou redécouvrir) l'origine de la sauce mirepoix connue des restaurateurs du monde entier.

Le mirepoix de légumes est un appareil de carottes, céleri et oignons coupés en dés d'un centimètre de côté. La mirepoix est la préparation mère qui en résulte, une fois les légumes cuits et réduits.

Cet appareil et cette sauce mirepoix furent créés vers 1788 par le cuisinier de Gabrielle Marguerite de Beauvau-Craon. Veuve de Gaston Pierre Charles de Lévis, maréchal de Mirepoix, elle était connue à la cour de Versailles en tant que «*maréchale de Mirepoix*».

Gastronomie et terroir ont été plébiscités à Mirepoix. Le nombreux public appréciant et savourant que soient ainsi mis à l'honneur les producteurs locaux.

ariège la via des communes

NR | 27/10/2014 - 18:56 | Lu: 3555 fois

Lien permanent vers l'article:
<http://www.ariegenews.com/news-82476.html>

ariegenews

ariège > le saviez-vous > terroir

Pays des Pyrénées Cathares: quand les producteurs Cathares se visitent en mob



28 octobre 2014

En partenariat avec le Pom Mob's Club de Laroque d'Olmes, Trifine Cuvillier, chargée de mission «Circuits courts alimentaires» du Pays des Pyrénées cathares a organisé lundi dernier une sortie mob pour des visites de ferme particulières. Une animation qui a séduit et qui devrait faire des petits.

Une quinzaine de bikers ont découvert les produits du terroir

Lundi 20 octobre, 15 «bikers» ont pris les petites routes de campagne sillonnant le territoire. Ils chevauchaient des mobylettes bleues, grises, chauxon, oranges, noires... une belle palette de

couleurs sur les routes des Pyrénées Cathares à destination de deux fermes afin de découvrir les produits du terroir.

Après quelques explications sur le fonctionnement des bécanes et sur la manière de se conduire en convoi sur les petites routes prévues pour la balade, la caravane pétaradante s'est mise en route vers 11 h, pour un périple de 40 kilomètres comportant 3 arrêts gastronomiques et instructifs.

La 1ère étape les a conduits chez Benjamin et Magali (GAEC Clanet-Dayna) qui les ont accueillis à Rieucros sur leur ferme où un repas des producteurs en Pyrénées Cathares les attendait.

Au menu: agneau et merguez de brebis, pâté de volaille, rillettes de daim, saucisson de porc, caviar d'aubergine, ail des ours, jus de pomme, vin des coteaux d'Engraviès, bières artisanales du grand Bison et fromages de brebis.

Ainsi que le souligne Trifine: «Benjamin a pu faire découvrir son élevage (ovins tarasconnais, poulet), son savoir-faire, ses projets (atelier de découpe, porcherie...) avec l'ensemble des motocyclistes».

2e étape : à quelques kilomètres de là, Sandrine (La ferme de Belfort, à St-Félix-de-Tournegat) leur a expliqué la fabrication du fromage, son élevage de brebis Lacaune et Suffolk.

Une dégustation de ses produits a suivi la visite: tomme de brebis (2012 et 2013) et saucisse sèche de brebis à la noisette et au piment d'Espelette.

Sur le chemin du retour, nos bikers ont croisé la route de Xavier qui leur a présenté son élevage de Mérens du GAEC de Sié (Manses) et dont l'étalon a été primé au Concours national de Mérens à Bouan en août.

Malgré la fraîcheur matinale, le soleil était au rendez-vous de cette journée conviviale. Dans les trois sites visités, l'accueil a été très chaleureux et les dégustations de Mélocos à la hauteur de nos hôtes.

Vous pourrez trouver les adresses sélectionnées avec celles d'autres agriculteurs sur le site des «*Producteurs du Pays des Pyrénées Cathares*»: <http://www.pyreneescathares-producteurs.fr/producteur>

ariège le saviez-vous

NR | 27/10/2014 - 16:58 | Lu: 1705 fois

Lien permanent vers l'article:
<http://www.ariegenews.com/news-82489.html>

Actualité (/) > Grand Sud (/grand-sud/) > Ariège (/grand-sud/ariège/) > Lavelanet (/communes/lavelanet,09160.html)

Au bonheur des Toulousains

Publié le 24/09/2014 à 03:48. Mis à jour le 24/09/2014 à 09:08

Lavelanet (09) - Des producteurs du pays d'Olmes dans la Ville rose



Marie-Françoise et Jacques sont des ambassadeurs du pays d'Olmes à Toulouse./Photo DDM.

Depuis le mois d'avril, quatre associés, réunis en groupement de producteurs, ont ouvert leur magasin, avenue de Grande-Bretagne, près de Purpan, à Toulouse. Leur but étant de promouvoir les circuits courts en supprimant les intermédiaires pour qu'un plus grand nombre de clients aient accès à des produits de qualité. Cela a aussi permis, pour l'instant, de créer un emploi et demi. Parmi eux, Jacques Hato et sa sœur Marie-Françoise Tolosa, du GAEC de Psychou, à Raissac, ambassadeurs du pays d'Olmes, fournissent les viandes de bœuf et de veau, des conserves et autres.

L'initiateur de ce projet, Bernard Raynaud, maraîcher à Villeneuve, en Haute-Garonne, apporte tout au long de l'année une cinquantaine de variétés de fruits et légumes de saison.

Deux Audois de Baraigne et Villemagne achalandent la boutique avec leurs volailles, foies gras, porc, agneau et dérivés. «Nous faisons tous depuis vingt ou trente ans de la vente directe. Au fil des marchés, nous rencontrons d'autres producteurs qui nous approvisionnent en denrées manquantes, fromages, œufs, lait, yaourts, pâtes artisanales, vins, etc. J'ai le désir de faire participer un maximum de producteurs du Pays des Pyrénées cathares, comme c'est le cas pour Harmonie Prax, de Montferrier, qui nous apporte ses fromages de chèvre», explique Jacques Hato.

Des citadins enchantés

Ce dernier se réjouit de l'accueil chaleureux des Toulousains «qui sont enchantés d'avoir des produits de proximité de qualité». Il est certain que pour tous ces producteurs c'est un investissement supplémentaire en temps, en réflexion et en travail afin de s'adapter à la demande des consommateurs et les satisfaire. Pour Jacques et Marie-Françoise, cela a impliqué une

réorganisation de l'élevage. «Le côté positif, c'est que cela nous permet d'ouvrir ici la boutique du

GAEC à nos fidèles clients locaux tous les samedis, de 9 heures à 13 heures. Nous pouvons faire de la vente au détail et fournir des épiceries et restaurants du coin», précise Jacques.

La Dépêche du Midi

LAVELANET (/COMMUNES/LAVELANET,09166,HTML)

AGRO-ALIMENTAIRE (/ACTU/ECONOMIE/ENTREPRISE/AGRO-ALIMENTAIRE/)

J'aime



g+

0

Tweeter

0

A LIRE AUSSI

- Enceinte de 7 mois, elle écope de six mois de prison pour tentative de vol...
(<http://www.ladepeche.fr/article/2014/09/24/1958047-tentative-de-vol-six-mois-de-prison.html>)
- La mésaventure de deux motards à Alès : «Le pire week-end de notre vie»...
(<http://www.ladepeche.fr/article/2014/09/24/1958165-mesaventure-deux-motards-ales-pire-week-end-vie.html>)
- Lyon : Interpellation d'une ado de 13 ans mariée à un jihadiste
(<http://www.ladepeche.fr/article/2014/09/26/1959863-lyon-interpellation-ado-13-ans-mariee-jihadiste.html>)
- Rugby : l'ES L-B bien lancée Sélectionnez votre ville
(<http://www.ladepeche.fr/article/2014/09/24/1958014-rugby-l-es-l-b-bien-lancee.html>)
- Paris : une proviseure-adjointe violemment frappée par un élève
(<http://www.ladepeche.fr/article/2014/09/24/1958285-paris-une-proviseure-adjointe-violemment-frappee-par-un-eleve.html>)

Recommandé par

Déposer un commentaire

CHARTRE DE MODÉRATION (/CHARTRE-MODERATION,HTML)

Envie de réagir ? Connectez-vous et donnez votre avis sans attendre !

JE M'INSCRIS (/INTERNAUTE/CREATE?SRC=COMMENT)

JE ME CONNECTE (/INTERNAUTE/LOGIN)

ariegeneews

ariège > agriculture et environnement > agriculture

Cazals-des-Bayles: franc succès pour la cueillette directe aux vergers de Bedou



Aux vergers du Bedou, sur la commune de Cazal des Bayles, la cueillette des pommes bat son plein. De Saverdun, Laroque d'Olmes, d'Ariège ou de Toulouse, quand ce ne sont pas des touristes étrangers, les cueilleurs d'un jour goûtent leur plaisir et en redemando.

Les vergers du Bedou

L'exploitation du Bedou existe depuis les années 1960 (Pascale et Philippe gérant l'EARI, sont les enfants de Jean-Marc Sicart, un des fondateurs). Depuis 2004, tous deux se sont investis pour doter leur domaine de nouveaux débouchés alliant passion et économie. Cueillette directe, vente aux AMAP, à «*la Ruche qui dit oui*», vente sur place jusqu'en mai, aux grandes surfaces...

La récolte a débuté mi-août avec les poires sur une parcelle en reconversion bio, une petite récolte cette année, et bat son plein à l'heure actuelle, pour s'achever aux alentours de fin octobre avec les Fuji (pommes tardives). Une dizaine de saisonniers s'affairent pour cueillir les diverses variétés de pommes qui seront ensuite acheminées vers leurs divers lieux de vente.

«*Au Bedou, la cueillette va crescendo afin de suivre au plus près la maturation des fruits*» nous a confié Philippe Sicart. A l'heure actuelle, après la Gala et la Golden, et la Granny-smith, place à la Chanteclair. Pour l'anecdote, la Granny-smith doit son nom à Anna-Maria Smith qui, en 1866, a découvert en Australie une modification naturelle sur son pommier.

La Pinova grise, une variété bio, une pomme juteuse, craquante, acidulée et sucrée à la fois, a d'ores et déjà fait l'objet de toutes les attentions du personnel du Bedou. La cueillette de la

Chanteclair ayant débuté, restera alors à ramasser la Fuji, la plus tardive.

La cueillette directe

Depuis plusieurs années maintenant, Pascale et Philippe ont ouvert leur exploitation à la cueillette directe. L'occasion pour les pomiculteurs d'expliquer leur métier, leurs pratiques éco responsables, et de plonger les visiteurs dans l'univers des vergers. Une démarche pédagogique s'appuyant sur la libre cueillette de multiples variétés et leur vente, ainsi que des dégustations de pommes et de poires.

Cet après-midi, nombre de personnes s'en sont données à cœur joie, comme ces habitantes de Laroque d'Olmes repartant chacune avec plus de trente kilogrammes. Car outre le plaisir du fruit, la pomme se conjugue aussi avec desserts, pâtisseries et jus... En sus, les Vergers du Bedou commercialisent sur place jus de pomme, de poire, alcool de poire, potirons, courges et potimarrons, mais aussi pommes de terre et miel cultivés sur la propriété.

Heures de cueillette : tous les jours de 9 h à 18 h de septembre à mi-novembre. Hors saison de cueillette: 9 h-12 h/14h-17h, 0,70 € le kg en cueillette directe ou 1 € le kg.

Vous retrouverez l'EARL du Cazal lors de la Fête de la Pomme, en octobre à Mirepoix.

Pour plus de renseignements, Bedou au 05 61 68 22 86.

ariège agriculture et environnement

NR | 28/09/2014 - 18:52 | Lu: 5074 fois

Lien permanent vers l'article:
<http://www.ariegenews.com/news-81290.html>

Actualité (/) > Grand Sud (/grand-sud/) > Ariège (/grand-sud/ariège/) > Mirepoix (/communes/mirepoix,09194.html)

Aux vergers de Gailladé on a du jus

Publié le 25/09/2014 à 03:48

Mirepoix (09) - Rendez-vous gourmands



Eva assiste sa maman à la boutique du domaine de Gailladé./Photo DDM.

Sabine et Franck Lopez, du domaine de Gailladé, s'investissent pour aider à la réussite de la fête de la pomme et de la semaine de la gastronomie.

En octobre, deux manifestations se succèdent autour du «bien manger» à Mirepoix (/communes/mirepoix,09194.html) : la fête de la pomme, durant le week-end des 18 et 19 octobre, et celle de la gastronomie, pendant toute la semaine suivante. En ces deux occasions, le domaine de Gailladé, situé à la sortie de la ville, sur la route de Limoux, sera sollicité. Sabine et Franck Lopez sont aux commandes de l'entreprise agricole que la famille exploite depuis le début des années «80». Chaque année, ils honorent le rendez-vous en offrant 3 tonnes de pommes pour la décoration de la cité médiévale et la fabrication de jus de fruit. Les vergers de Bedou et de la Galante en font autant. Sabine aura fort à faire à la boutique du domaine et en même temps sur le marché des producteurs, durant une période où la cueillette battra son plein. À défaut d'avoir le don d'ubiquité, on peut dire qu'elle a du jus. «Nous avons choisi de distribuer nos fruits en vente directe exclusivement, alors il faut assumer.» Le circuit de distribution le plus court.

Cueillette directe

La cueillette directe au verger est une formule où producteurs et consommateurs ont une communauté d'intérêt. Des familles entières investissent les allées et se servent librement, emplissant paniers et caissettes de belles golden, fuji, elstar et autres chantecler. Connaissez-vous un circuit de distribution plus court ? Le prix du kilo justifie largement l'effort de cueillette, sans compter que chacun peut choisir le calibre qu'il préfère. «Le pommier n'est pas programmé pour fournir des fruits d'un diamètre unique et si l'on veut effectuer un programme de traitements

raisonnable, appliqués en fonction des soucis rencontrés, il faut accepter cette diversité, explique Sabine. Nous avons choisi de produire depuis l'an dernier une variété bio avec le label AB, indique-t-elle. Elle séduit de plus en plus de consommateurs.» Labellisé «Ferme de découverte», le domaine de Gailladé accueille les écoles, centres de loisirs ou encore les établissements pour personnes âgées pour une approche pédagogique. Et tout client un peu curieux trouvera auprès de Sabine les réponses à ses questions sur pommes et poires, ainsi que sur les jus, eaux-de-vie et confitures proposés.

La Dépêche du Midi

[MIREPOIX \(/COMMUNES/MIREPOIX,09194.HTML\)](/COMMUNES/MIREPOIX,09194.HTML)

[VIE LOCALE \(/GRAND-SUD/VIE-LOCALE/\)](/GRAND-SUD/VIE-LOCALE/)

Twitter

(<https://twitter.com/share>)

Déposer un commentaire

[CHARTRE DE MODÉRATION \(/CHARTRE-MODERATION.HTML\)](/CHARTRE-MODERATION.HTML)

Envie de réagir ? Connectez-vous et donnez votre avis sans attendre !

[JE M'INSCRIS \(/INTERNAUTE/CREATE?SRC=COMMENT\)](/INTERNAUTE/CREATE?SRC=COMMENT)

[JE ME CONNECTE \(/INTERNAUTE/LOGIN/\)](/INTERNAUTE/LOGIN/)

WWW.LADEPECHE.FR

CERTIFIÉ OJD

[Connexion \(/internaute/login/\)](/internaute/login/)

Départements

- [Grand Toulouse \(/communes/grand-toulouse,31g.html\)](/communes/grand-toulouse,31g.html)
- [Haute-Garonne \(/grand-sud/haute-garonne/\)](/grand-sud/haute-garonne/)
- [Ariège \(/grand-sud/ariege/\)](/grand-sud/ariege/)
- [Aude \(/grand-sud/aude-littoral/\)](/grand-sud/aude-littoral/)
- [Aveyron \(/grand-sud/aveyron/\)](/grand-sud/aveyron/)
- [Gers \(/grand-sud/gers/\)](/grand-sud/gers/)
- [Hautes-Pyrénées \(/grand-sud/hautes-pyrenees/\)](/grand-sud/hautes-pyrenees/)
- [Lot \(/grand-sud/lot/\)](/grand-sud/lot/)
- [Lot-et-Garonne \(/grand-sud/lot-et-garonne/\)](/grand-sud/lot-et-garonne/)
- [Tarn \(/grand-sud/tarn/\)](/grand-sud/tarn/)
- [Tarn-et-Garonne \(/grand-sud/tarn-et-garonne/\)](/grand-sud/tarn-et-garonne/)

Communes

- [Ma ville](#)
- [Toulouse \(/grand-sud/toulouse/\)](/grand-sud/toulouse/)
- [Agen \(/communes/agen,47001.html\)](/communes/agen,47001.html)
- [Albi \(/communes/albi,81004.html\)](/communes/albi,81004.html)
- [Auch \(/communes/auch,32013.html\)](/communes/auch,32013.html)
- [Cahors \(/communes/cahors,46042.html\)](/communes/cahors,46042.html)
- [Carcassonne \(/communes/carcassonne,11069.html\)](/communes/carcassonne,11069.html)
- [Castres \(/communes/castres,81065.html\)](/communes/castres,81065.html)
- [Foix \(/communes/foix,09122.html\)](/communes/foix,09122.html)
- [Pamiers \(/communes/pamiers,09225.html\)](/communes/pamiers,09225.html)

◦ [Montauban \(/communes/montauban,82121.html\)](/communes/montauban,82121.html)

◦ [Narbonne \(/communes/narbonne,11262.html\)](/communes/narbonne,11262.html)

22/03/14

lavelanet

15^e édition

Fête de la noisette : elle est à croquer

De celui de l'histoire, des clubs de la région qui ont participé à la manifestation. La 15^e édition de la Fête de la noisette, a été organisée par l'association de producteurs de noix de France, la FNPF, en collaboration avec le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes. Cette manifestation a été organisée par le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes, en collaboration avec le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes.



Le président de la FNPF, Jean-Claude Lacroix, lors de la manifestation de la Fête de la noisette.

La manifestation a été organisée par le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes, en collaboration avec le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes.



Les noix de France, le produit de la région Rhône-Alpes.

La manifestation a été organisée par le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes, en collaboration avec le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes.



Le stand de la FNPF, lors de la manifestation de la Fête de la noisette.

La manifestation a été organisée par le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes, en collaboration avec le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes.



Les noix de France, le produit de la région Rhône-Alpes.

LE PROGRAMME DU JOUR

10h00 : Ouverture de la manifestation par le président de la FNPF, Jean-Claude Lacroix, et le président du comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes, Jean-Claude Lacroix. 11h00 : Début des animations. 12h00 : Déjeuner. 13h00 : Animation de la FNPF. 14h00 : Animation de la FNPF. 15h00 : Animation de la FNPF. 16h00 : Animation de la FNPF. 17h00 : Animation de la FNPF. 18h00 : Animation de la FNPF. 19h00 : Animation de la FNPF. 20h00 : Animation de la FNPF. 21h00 : Animation de la FNPF. 22h00 : Animation de la FNPF. 23h00 : Animation de la FNPF. 24h00 : Animation de la FNPF.

sports Les rendez-vous des clubs



Les sportifs de la région Rhône-Alpes, lors de la manifestation de la Fête de la noisette.

La manifestation a été organisée par le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes, en collaboration avec le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes.

La manifestation a été organisée par le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes, en collaboration avec le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes.

La manifestation a été organisée par le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes, en collaboration avec le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes.

La manifestation a été organisée par le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes, en collaboration avec le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes.

La manifestation a été organisée par le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes, en collaboration avec le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes.

La manifestation a été organisée par le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes, en collaboration avec le comité régional de la FNPF de la région Rhône-Alpes.

PARNER

● CNBM
Au Centre d'Innovation, à Lyon, nous développons des produits innovants pour la région Rhône-Alpes.

● L'ÉCOLE DE LA NOIX
Au Centre d'Innovation, à Lyon, nous développons des produits innovants pour la région Rhône-Alpes.

● L'ÉCOLE DE LA NOIX
Au Centre d'Innovation, à Lyon, nous développons des produits innovants pour la région Rhône-Alpes.

Des Hongrois au village

La filière courte n'intéresse pas que les Français. En effet, un groupe de Hongrois a été reçu au pays des Pyrénées cathares par le président Marc Carbalido avant que, sous la conduite de Teifine Cuyillier et Benoit Combes, il ne sillonne le pays d'Olmes. Après la visite de la ferme de Jacques Atho et de sa sœur Marie-Françoise, à Raisons, le groupe s'est rendu à Montségur, au gîte Lou Secret, qui proposait des produits du terroir, via la SIC de Pichehaquo (viande de pays). La journée s'est terminée au village où Isabelle Delort lui déguster les produits de la région qui sont proposés au travers des Félés du lo-

cal, l'épicerie ambulante qui s'installe tous les lundis au Sautel.

Ces échanges sont le fruit des excellentes relations existant entre le centre de formation de Toulouse et les ministères hongrois, portant sur les savoir-faire des quatre territoires de Midi-Pyrénées mais aussi sur le renforcement des filières courtes.

En conclusion de cette journée en terre cathare, le maire Richard Moretto disait sa joie de les recevoir dans son petit village où l'on a eu à cœur, lors de la fête de la transhumance, de proposer, en exclusivité, les cocos du Sautel, d'excellents haricots issus de souches anciennes.



Photo de famille autour des produits locaux./Photo DSW.

international

Vers une coopération avec la Hongrie

Une délégation hongroise conduite par Katalin Kujala, ex-ministre de l'Agriculture, avec István Felner de l'université Széchenyi István Egyetem, de Gábor Illés et Tamara Krebznér et Erno Ferency (GAL Boronyi), Tibor Szabó et Erzsébet Guzsicskóvári Molnár, du GAL Zala, ainsi que Ferenc Halesz, du parc national Dunasípoly, a sillonné les routes du pays d'Oltme en compagnie de Benoit Combes (animalier) et Thérèse Cavillier, chargée de mission circuits courts alimentaires au pays des Pyrénées cathares.

L'objectif était de faire découvrir le territoire et essentiellement les filières alimentaires de proximité en Pyrénées cathares. Après la visite du Gasc du Peyrou, de l'atelier de découpe de la SCIC OS Maulagnes, le groupe s'est retrouvé à Mimbéjar pour un excellent repas. Dans l'après-midi, le pays des Pyrénées cathares, en compagnie de Brigitte Rava (présidente de Lander Aréopé-Pyrénées), Corinne Aclabard (Creambo OS), Stéphane Semchis (communauté de commu-



Benoit Combes et Thérèse Cavillier (en et se en partant de la gauche) ont fait visiter le pays d'Oltme aux Hongrois. / reau.com

reux), a présenté sa démarche « circuits courts alimentaires en Pyrénées cathares » et notamment la valorisation des producteurs via une communication commune (guide des producteurs, site Internet, court-métrage, jeux de sensi-

bles) à une signalétique routière ainsi que la mise en place d'une exposition itinérante, « Agriculture, patrimoine et paysage sur un territoire labellisé Pays d'art et d'histoire ». Olivier Guoquia, avait de ba-

tieux volets ont été réalisés pour travailler ensemble sur les méthodes et transferts de méthodes, ainsi que la réalisation d'opérations communes. Journée enrichissante et constructive pour un avenir propice à une coopération erro-

générosité
Ensemble
pour Laury
sera
au marché
de Noël



Laury, 12 ans, continue à se battre, avec le soutien de sa famille et l'association, pour...

L'association Ensemble pour Laury poursuit l'action entendue voilà pile dix ans. Depuis, Ensemble pour Laury mène une lutte contre la maladie avec un finouche espoir de la vaincre et permettre un jour à Laury, une enfant luron-quinze de 12 ans, atteinte d'IVC (insuffisance motricité cérébrale) depuis sa naissance, d'être comme « tout le monde ».

Super tombola et