

lundi 04 mai, 09:25, Saint Sylvain

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège &gt; La Bastide-sur-l'Hers &gt; Sorties

# Pyrénées cathares : aujourd'hui, 1re foire bio

Article exclusif

réservé aux abonnés Voir l'offre Digital

Votre crédit de bienvenue en cours : 02 articles

Publié le 02/05/2015 à 03:51, Mis à jour le 02/05/2015 à 08:52

## Foires et Salons

Le 02/05/2015



Une quinzaine de producteurs bio sont attendus lors de cette première foire.

L'événement de la fin de semaine dans la commune ne passera pas inaperçu. Aujourd'hui, de 10 heures à 19 heures, aura lieu la première foire bio du pays des Pyrénées cathares. Cette manifestation, organisée par le comité des fêtes de La Bastide-sur-l'Hers, avec le soutien du pays des Pyrénées cathares et le Civam bio ariégeois, est appelée à connaître une franche réussite.

Toute la journée, les producteurs bio et artisanaux locaux proposeront leurs produits, ceux qui font perdurer les goûts et les saveurs. «On a multiplié les contacts pour que cette première foire bio soit réussie, ils seront au moins une quinzaine à proposer les produits de leur propre élevage et culture», explique Trifine Cuvillier, chargée de mission au pays des Pyrénées cathares.

Cette foire doit démontrer une fois encore le potentiel et l'intérêt d'encourager et de maintenir une production locale et un commerce de proximité.

Toute la journée, autour des stands, d'un espace restauration et de la buvette, se dérouleront des animations musicales dans une ambiance conviviale et festive.

*La Dépêche du Midi*

LA BASTIDE-SUR-L'HERS FOIRES ET SALONS

## Déposer un commentaire

CHARTE DE MODÉRATION

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

**JE M'INSCRIS**

**JE ME CONNECTE**

**LA DEPECHE.fr**

lundi 27 avril, 08:48, Sainte Zita

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège &gt; Lavelanet

# Le Grand Bison a fêté sa première année

Publié le 25/04/2015 à 03:49, Mis à jour le 25/04/2015 à 11:08

Artisanat



Marie Guera (à gauche) et son équipe de dynamiques bénévoles ont assuré la réussite de la fête. / DDM, P R.

La brasserie artisanale Le Grand Bison a soufflé sa première bougie samedi. C'est en nombre, durant toute la journée et jusque tard dans la nuit, qu'ils sont venus fêter cet anniversaire avec Marie Guera, la propriétaire. Au cours de six visites guidées, cette dernière, avec toute la passion qu'elle a pour son métier, faisait découvrir son entreprise et expliquait la fabrication des différentes sortes de bières qu'elle produit. Environ 250 personnes ont pu profiter des commentaires de Marie. Beaucoup d'autres se sont contentées de déguster les différentes productions du Grand Bison autour de plusieurs buvettes installées à l'intérieur et à l'extérieur de la brasserie. Pour l'occasion, une bière blanche, la Cro Mignonne, avait été brassée. «Il y a peu de temps, j'ai fait l'acquisition de la grande buvette extérieure afin de répondre aux besoins des comités des fêtes et autres», précise la brasseuse. Il faut préciser que les sous-bocks et les mange-debout personnalisés mis à la disposition des visiteurs sont des créations originales de Guillaume Lopez, créateur local de mobilier en bois. Le soir, c'est en musique qu'environ 400 personnes continuaient la fête dans une ambiance familiale. Trois groupes se relayeront sur scène. Un programme et une organisation qu'il faut mettre à l'actif du collectif «Faut qu'ça pousse», de tous les bénévoles et de l'artiste graffeur

Odul. C'est ce dernier qui a réalisé la grande fresque sur le mur du Grand Bison. Pour Marie Guera, cette journée s'est passée de la meilleure des façons. «J'ai pu créer de nouveaux contacts notamment avec des associations de consommateurs et des professionnels du tourisme. Encore une fois, je remercie de tout mon cœur toutes les personnes qui ont cru en mon projet, qui m'ont fait confiance et qui m'ont fait connaître. Ensemble et plus nombreux nous soufflerons la deuxième bougie du Grand Bison», conclura-t-elle.

*La Dépêche du Midi*

LAVELANET VIE LOCALE

## Déposer un commentaire

CHARTRE DE MODÉRATION

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

**JE M'INSCRIS**

**JE ME CONNECTE**

maternelle de Bensa

## De la pomme au jus, les enfants ont participé



D'abord, on lave les pommes.



Clic, clic... les coques s'enfoncent, le jus coule.



Les morceaux broyés sont versés dans le pressoir. (Photo DDM, Angot, Caraculles)



La dégustation de jus de pomme, un régal pour tous.

### cyclotourisme

#### Les sorties aujourd'hui

Trois circuits sont proposés par le Club cyclo du pays d'Olmes, aujourd'hui, à 13 h 15 et 13 h 30, au départ des Quatre-Chemins, à Laroque-d'Olmes. Circuit A (82 km) : Laroque-d'Olmes, Le Bastide-sur-Floès, L'Aiguillon, Bélesta, Fulvet, Les Teugnets, Espéranza, Campagne, Brenac, Puvert, Rival, Sainte-Colombe-sur-Floès, Le Bastide-sur-Floès, Laroque-d'Olmes. Circuit B (72 km) : Laroque-d'Olmes, Saint-Quentin-la-Tour, Legarde, Monlin-Neuf, Caudéval, Escueillens, Behrèze-du-Sarès, Alaique, Monham, Peyrolles-du-Razès, Cadeval, Moulin-Neuf, Legarde, Belloc, Lérans, Aiguës-Vives, Laroque-d'Olmes. Circuit C (52 km) : Laroque-d'Olmes, Lavelanet, Raisac, Rapy, La Vergère, col de Ey, Le Bousquet, Le Merleil, Engravés, Dun, Létrac, Laroque-d'Olmes. Ou variante (42 km) : Le Bousquet, Sarnac, Le Col-de-Riquelot, Létrac, Laroque-d'Olmes.

Une animation sur le thème de la pomme, à l'école maternelle de Bensa, dirigée par Pascale Curbières, a fait l'animosité auprès des enfants de la grande section, invités à participer. Ce matin-là, il s'agissait de faire du jus de pomme à partir du fruit. Quatre intervenants ont procédé aux diverses étapes de la transformation : Isabelle Defort, du Suroil, le pater de l'organisation, présidente de l'association Les Amis de la roche ; Tryphine Cavalliers, pays des Pyrénées cathares ; Nathalie Joffres, « Les Potirons », à Junclà (11),

développeuse de projets et formatrice de petits fruits, et Philippe Scard, domaine de Bédou, qui a offert 80 kg de pommes. « On lave d'abord les pommes », a lancé Nathalie. D'un seul élan, les enfants saisissent les fruits et les plongent dans une « piscine », dans l'antenne que l'on devine. Les enfants marcellent les pommes. Aux manettes de la broyeuse, Elisabeth. Les pommes en lamelles dégagent un parfum. Pendant ce temps, Nathalie pépère le pressoir. Les plats de pommes broyées sont versés

dans le cylindre. Sans les pousser, du jus commence à couler. Les récipients sont prêts. Les enfants participent patiemment et accompagnent les gestes par des cris, des exclamations. Un vrai spectacle. Les mains sont dégoûtantes. Les coques sont mises, on peut commencer à presser. À tour de rôle, tous les enfants poussent et tirent la barre. Clic, clic... Clic, clic... Plus les coques s'enfoncent, plus ça devient dur. Les récipients se remplissent. Le filot de jus devient un gouffre-à-goutte. C'est fini. C'est le moment de la dégustation. « C'est bon ! » s'exclament les enfants en chœur.

L'équipe du projet pédagogique à l'école maternelle de Bensa a été très riche. Les enfants ont travaillé sur le thème, en ont fait une première étape un travail de dessin sur la pomme dessinée sélectionnés devaient dire les questions qui habilleront les bouteilles jus le bricoleur aujourd'hui, avant de s'inscrire pour une troisième étape Nathalie pour un goûter avec leur jus de pomme. Les enfants de l'école maternelle de Bensa ont montré un intérêt pour ce projet pédagogique, beaucoup d'enthousiasme.

### agenda

## Le week-end sportif

#### AUJOURD'HUI

**Basket-ball.** L'équipe 1 des U11 reçoit Lézat, à 10 h 30, celle des U13 garçons Savardun, à 11 h 30, celle des U13 garçons Labarthe-sur-Lèze, à 13 heures ; celle des U13 filles Lavar-Verfèl, à 14 h 30 ; celle des U15 garçons Vertel, à 16 h 30, au centre multi-sports. L'équipe III des U11 se déplace à Saint-Giron, à 11 heures ; celle des U11 II au Carlà, à 13 h 30 ; celle des U13 filles à Savardun, à 12 h 45 ; celle des U17 garçons à Saint-Giron, à 14 heures ; celle des U15 filles à Aiguës-Vives, à 16 heures ; celle des seniors 1 garçons à Fozz, à 19 heures.  
**Rugby.** L'équipe cadets du RPO se déplace à Revel, à 14 h 30.  
**Tennis de table.** L'équipe de l'ATTCO se déplace à Durtal.



Les cadets du RPO effectuent le déplacement à Revel. (Photo com.)

U17 du FPO reçoit Comminges-Saint-Gaudens, à 16 heures ; celle des U15 reçoit Pamiers II, à 15 heures.

**Football.** L'équipe I du PC Laroqueais reçoit Mazères, à 15 heures, sur le stade Lopez-Trémasaygues, en championnat promotion ligue. L'équipe I du FC Laroqueais se déplace à

### en bref

**LOTO > De l'école Lamartine.** Le loto de l'école Lamartine toujours joyeusement doté grâce à la générosité des commerçants et autres de Lavelanet et au-delà, aura lieu demain, à partir de 14 heures, sous le Marché-Couvert. Il servira à financer les diverses activités proposées gratuitement aux enfants : sorties à ski, spectacles divers, etc.

**VENTE > Emmaüs.** Emmaüs Lavelanet propose un grand broilage à son bric-à-brac (3 bis, rue Jean-Mermoz, route de Bélesta), demain, de 14 heures à 18 heures.

**CARNET**

● **CINÉMA**

Au **CASINO**, à LAVELANET, à 20 h 30 : « Les 1001 nuits de Bagdad ».

● **URGENCES**

**Garrefour express** **LAVELANET**  
Place de la Résistance  
(entre rue J. Jaures et rue Pasteur)

**PROMO BOEUF**  
BOEUF RACE GASCONNE - ORIGINE BASSE-ARIEGE

<b>VIANDE BOVINE</b> 4 kg, sans os	<b>VIANDE BOVINE</b> 4 kg, sans os	<b>VIANDE BOVINE</b> 4 kg, sans os
12,990 €	6,990 €	14,990 €

● **VIANDE BOVINE** 4 kg, sans os

● **VIANDE BOVINE** 4 kg, sans os

## LAROQUE-D'OLMES

Du producteur à l'assiette :  
cuisine centrale et circuits courts

Lors de la visite de la cuisine centrale par Marcel Girma, maire de Bélesta, les profs d'école et parents d'élèves. / Photos DOM, A.C.



Une volonté affichée entre les élus lavelanédiens et laroquais lors d'une réunion de travail autour de la cuisine centrale.

Le projet autour de la cuisine centrale de Laroque-d'Olmès est séduisant. Il montre une volonté politique du territoire de faire cause commune sur un point économique à double intérêt, celui de faire fonctionner à plein régime la structure et d'apporter un soutien aux circuits courts pour l'alimenter en produits locaux. Cet outil aux normes européennes peut fournir jusqu'à 800 repas par jour, il garde la souplesse, le contrôle et la qualité de prix et de service. Aujourd'hui la structure tourne tout juste à moitié régime, sur le rythme de 45 000 repas l'an. L'idée n'est pas nouvelle, mais désormais elle s'affiche fermement. Pour preuve, l'adhésion, au début de l'année, du groupe scolaire de Bélesta : les enfants prennent les repas élaborés à

Laroque-d'Olmès. En effet, après contacts, réunions, visites, tests, dégustation, Marcel Girma, le maire, les profs d'école, les parents d'élèves ont apprécié et adhéré à la cuisine centrale. Aujourd'hui des contacts sont en cours avec la municipalité de Lavelanet. Une réunion de travail s'est déroulée à la mairie laroquaise avec Patrick Laffont, le maire, son premier adjoint, Roland Pujol, et les élus lavelanédiens Jean-Luc Torrécillas, adjoint aux affaires extrascolaires et aux rythmes extrascolaires, et Laurent Carrère, adjoint à l'environnement et aux économies d'énergie. « On part sur un même objectif de soutien à l'économie locale, des producteurs et des circuits courts, et pouvoir vérifier ce que mangent nos enfants », a précisé Patrick Laf-

font. Le regard et l'étude sont portés sur les approvisionnements, quelles en sont les capacités et les limites. « Aujourd'hui il y a une conscience de qualité chez les producteurs, il faut pondre quelque chose qui réponde au mieux à ces producteurs locaux, soulignait Jean-Luc Torrécillas. C'est un changement de culture, c'est un choix de la production de proximité jusqu'à l'assiette. » La cuisine centrale existe, « il n'y a aucun investissement à faire, ça facilite les choses, il suffit de l'alimenter », poursuit Patrick Laffont.

**Un projet de proximité**

La cuisine centrale avait été éditée avec l'objectif de faire manger tous les écoliers du territoire. Ce n'était pas le cas. En devenant vraisemblablement

une EPL (entreprise publique locale), elle va quasiment jouer ce rôle. « Lavelanet a toujours été pour les circuits courts et Laroque a l'outil ; on est sur une position de principe, nous allons oser, on est dans la transition écologique, a dit Laurent Carrère. Et quand la volonté politique est là, l'activité économique locale est en marche. »

Pour Marc Sanchez, le maire de Lavelanet, « il faut aujourd'hui jouer la complémentarité. C'est un projet de proximité qui se met en place dans un schéma d'aide aux filières courtes ; on est favorable à ce projet, il faut mutualiser certaines opérations ».

Lavelanet représente 250 à 300 repas par jour, soit environ 35 000 par an, ce qui entraînerait des créations d'emplois.

élections

DATES DES PROCHAINES RÉU-

L  
d  
r  
u  
s  
g  
le  
u  
v  
P  
l  
s  
c  
t  
r  
o  
le  
a  
l  
p  
le  
P  
le  
l  
d  
tr  
l  
«  
vs  
L  
ci

N  
u  
r  
a  
t  
D  
pl  
du  
pi  
q  
m  
m  
pi  
ti  
ci  
m  
q  
pl  
at

## tout savoir... d'un coup d'œil

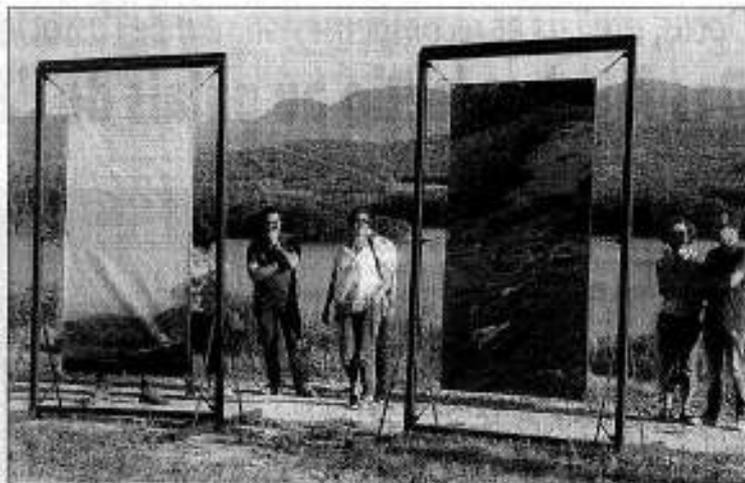
### En Pyrénées cathares des paysages "agri-culturels"

L'inauguration des tables d'interprétation paysagères à Montbel a été l'occasion pour les pays de Pyrénées Cathares de montrer l'importance du patrimoine agri-culturel.

Au bord du lac, les participants ont pu admirer la table installée au bord de l'eau et bénéficier d'une lecture de paysage «en live» avec Isabelle Corbières, géologue à Géopyrénées. Onze autres tables ont été installées sur les communes de Camon, Le Peyrat, Roumengoux, Mirepoix, Dun, Roquefède, Leychert, Lawlanet et Montségur le long des sentiers de randonnée assez bien fréquentés. Les contenus ont été élaborés avec des spécialistes : Alain Mengin du CNRS de Moulis, Isabelle Corbières, de l'association des Naturalistes de l'Ariège et Enrico Cangini d'Artemisia. Plus qu'énumérer les sommets, il s'agit de donner une explication aux différentes formes de relief qu'on a sous les yeux... Les participants ont rejoint le hameau de Luga où était installée l'exposition Paysages agri-culturels. 20 panneaux conçus entre les filières courtes et le pays d'art et d'histoire des Pyrénées Cathares sur la théma-

tique de l'homme qui fait les paysages. D'où ce nom inventé de paysages «agri-culturels» et ce mélange d'images de paysages, de textes évoquant l'histoire ou les pratiques d'aujourd'hui, de réalisations artistiques comme les peintures renvoyant au thème de l'agriculture (boeufs, berger...), de documents d'archives (anciens plans et anciens noms renvoyant aux pratiques agricoles).

Après le mot de bienvenue du maire Pierre Terpant, Simone Verdier qui représentait le président de communes du pays de Mirepoix a souligné le nombre et la diversité des actions mises en place autour des circuits courts depuis 5 ans. Des actions de communication ont vu le jour comme le guide des producteurs, le jeu des 7 familles mais aussi une forte mise en avant des producteurs locaux avec notamment un stand dédié lors des événements du territoire (Fête de la nolette, Fête de la Gastronomie...). Des dossiers de fond sont traités comme la cuisine centrale de Laroque d'Olmes pour toujours rapprocher plus le producteur du consommateur. Trois producteurs ont explicité leur travail : Jean-Marc Pélot des Viviers cathares, la pisciculture sur le lac de Montbel qui est passé d'un marché national à un resserrement sur des filières de proxi-



mité ; Solange Fontaneau, maraîchère à Dreuilhe qui a choisi une culture en biodiversité et enfin David Eycherne, paysan à Montbel qui souligne l'importance des actions de sensibilisation menées.

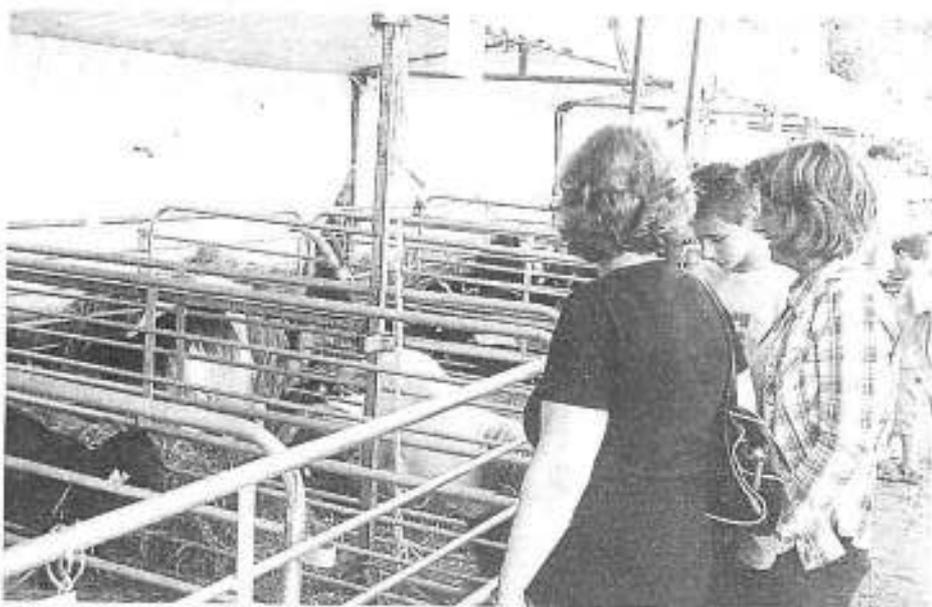
Patrick Laffont, maire de Laroque d'Olmes a affirmé la nécessité pour les habitants, et notamment les plus jeunes, de manger des produits cultivés ou élevés à proximité de chez eux. Gérald Igobbo a mis l'accent sur les actions du Pays d'art et d'histoire des Pyrénées Cathares et la convergence entre les paysages comme patri-

moines et la nécessité que les agriculteurs les fassent vivre par leur travail.

Nicole Quillien, conseillère départementale a mis en avant le travail de chacun pour que les projets soient mis en oeuvre et aboutissent. Comme de bien entendu, l'apéritif était constitué de produits locaux et tout le monde s'est loué de la qualité de mets. Il faut souligner que ces projets ont bénéficié d'un fort taux de financement par l'Etat, le Conseil régional, le Conseil départemental et bien entendu l'Europe. En ces derniers jours du joli mois de l'Europe...

# La fête de la noisette aux accents du terroir

**S**amedi 26 et dimanche 27 septembre, au centre-ville, de l'esplanade au foirail, de la place Jeanne-d'Arc au Marché-Couvert, la fête de la noisette offrira deux jours de fête inédite. L'association est au travail pour réaliser un objectif majeur : mettre en avant les racines culturelles, artisanales et gastronomiques du territoire avec tous ses savoir-faire. Ces racines, on les retrouvera sur l'esplanade autour des stands vantant les produits ariégeois et limitrophes, au rythme des animations nomades, musicales, d'un défilé géant et de l' incontournable championnat du monde du cracher de noisettes. Des racines, il y en a chez les agriculteurs, éleveurs et producteurs du pays des Pyrénées cathares. Comme l'an passé, ils s'associent à la fête en occupant entièrement la place du Foirail, la bien nommée. « Il y aura plus d'animaux que l'an passé et la ferme avec volailles, lapins, etc., est de retour, affirme Tifine Cu villier, chargée de mission circuits courts alimentaires du PPC. L'innovation, c'est aussi le repas du terroir du samedi soir, c'est aussi une manière de met-



Le foirail ressemblera à une ferme géante les 26 et 27 septembre. /Photo DOM.

tre les consommateurs en lien direct avec les producteurs. » Le programme du marché gourmand des producteurs est déjà établi autour d'ateliers, « Travailler sans se fatiguer », ou l'élément naturel, cage d'un chien truffier, atelier culinaire, mais aussi plantes du jardin, démonstration de brassage de bière, jeu de l'oie, présenta-

tion d'animaux, course d'escargots, vannerie... Mais l'un des pics de la journée du samedi sera sans conteste le repas du terroir « Pyrénées cathares » (réservations obligatoires avant le 18 septembre au 05 34 09 33 21 ; adresse mail : [contact@pyreneescathares-producteurs.fr](mailto:contact@pyreneescathares-producteurs.fr)), préparé autour d'un cochon grillé à la broche,

des escargots et des tas d'autres succulents produits locaux. La place Jeanne-d'Arc prendra l'accent des cultures du monde avec jeux traditionnels et spectacle musical de chaque pays. Une exposition « Paysages agri-culturels en Pyrénées cathares » se tiendra au Marché-Couvert, alors que la messe occitane sera célébrée en l'église.

tour de ville

ILS ONT ŒUVRÉ POUR QUE LA RENTRÉE SCOLAIRE



## Samedi, à Roquefort- les-Cascades

Le Pays d'art et d'histoire fait sa rentrée (presque) d'automne avec un rendez-vous à Roquefort-les-Cascades. Samedi, à partir de 10 h 30, il est proposé de découvrir le château de Roquefort-les-Cascades et son imposante muraille au cours d'une journée alliant la marche et la connaissance du patrimoine architectural et naturel. Thibaut Lasnier, archéologue, racontera l'histoire du château au départ de l'église, puis sur le sentier qui longe les murs de la forteresse. L'arrivée sur la plateforme offrira un panorama magnifique sur le massif du Plantaurel et les gorges de Péreille. Il sera alors donné l'occasion à Isabelle Corbières, géologue, de procéder à une lecture de paysage. C'est également là-haut qu'aura lieu le repas concocté par la municipalité (grillades). Au cas où la météo ne soit pas favorable, une présentation sera faite en salle (le rendez-vous et l'horaire restent les mêmes). Samedi, le rendez-vous est fixé devant l'église. Possibilité de restauration sur place. Prévoir des chaussures de marche. Le tarif est de 3 euros pour la visite et de 5 euros pour le repas. Réservations indispensables au 05 61 01 22 20 jusqu'à demain.



## Pays d'Art et d'Histoire

### Exposition itinérante et orientation paysagère

Après avoir installé des panneaux historiques dans les villages, le Pays des Pyrénées Cathares continue son chemin de rencontres par une exposition itinérante qui séjournera pour un mois dans chaque commune qui sera prête à l'accueillir. C'est une série de panneaux successifs qui lisent un paysage, lequel n'est : « Ni naturel, ni artificiel, mais agricole ». La naissance des Pyrénées, l'apparition de l'élevage, le paysage façonné par l'homme et son activité agricole, chaque étape de l'évolution du paysage est évoquée jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, considéré comme celui de l'abandon des surfaces défrichées, puis celui du reboisement, qu'il soit naturel ou artificiel.



L'exposition séjournera pendant un mois dans chaque commune du Pays des Pyrénées Cathares qui pourra l'accueillir.

À ce titre, la forêt raconte son histoire, au cours de laquelle le hêtre et le sapin supplantent le pin sylvestre et le pin à crochet pour cause de meilleure rentabilité. La surface boisée occupe désormais 45 % du territoire du Pays des Pyrénées Cathares, pour 34 % de surface agricole utilisée. Parallèlement, douze tables d'orientation paysagères sont mises en place le long des sentiers de randonnée sur des sites permettant d'observer et de comprendre la formation du relief et l'histoire géologique du paysage.



Douze tables de lecture du paysage ont été installées sur le Pays des Pyrénées Cathares, comme ici au bord du lac de Montbel.



Isabelle Corbières, géologue et accompagnatrice, présente la table de lecture qui explique la formation des Pyrénées.

La naissance des Pyrénées, c'est le début de l'histoire.



## TRANSPORT

### LE BUS À UN EURO

Le président du Conseil départemental l'avait annoncé, c'est effectif depuis le 27 juillet. Il en coûtera désormais un euro pour un trajet entre Foix et Saint-Girons, et entre Tarascon-sur-Ariège et Pamiers. « Le revenu des collectivités doit aussi permettre aux usagers de mieux se déplacer », estime Henri Nayrou qui s'est appuyé sur le modèle qui prévaut dans les Pyrénées-Orientales depuis quelques années. Les deux lignes de bus qui sont l'objet de l'expérimentation sur le département arrivaient en fin de contrat d'exploitation. Sur la LR 104, reliant Foix à Saint-Girons, le nouveau contrat porte la fréquence à trois aller-retours par jour ouvrable, contre deux auparavant. Pour ce qui est de la LR 106 qui reliait Ax-les-Thermes à Saverdun, elle partira désormais de Tarascon-sur-Ariège et s'arrêtera à Pamiers pour quatre aller-retours par jour ouvrable qui desserviront le Centre Hospitalier du Val d'Ariège.



La ligne LR 106 ne desservira plus ni Ax-les-Thermes, ni Saverdun, mais se limitera à Tarascon-sur-Ariège et Pamiers : « Entre Ax-les-Thermes et Tarascon, comme entre Pamiers et Saverdun, les bus étaient régulièrement vides », indique Henri Nayrou.

En outre, des correspondances avec la ligne TER sont prévues aux gares de Foix et de Varilhès. La ligne reliant Auzat à Foix, arrivant en fin de contrat à la fin du mois d'août, pourrait entrer dans l'expérimentation pour la durée du nouveau contrat. Le vote de la loi NOTRe (Nouvelle Organisation Territoriale de la République) prévoit cependant de transférer les lignes de bus à la Région, mais cela n'inquiète pas Henri Nayrou : « Si y a une mise en question par la loi, ce sera de la responsabilité des parlementaires ». Un bilan sera établi à la fin des différents contrats.

# Un menu local sur tablette numérique

**E**n partenariat avec l'ensemble des acteurs du territoire, le pays des Pyrénées cathares travaille depuis plusieurs années à la valorisation et au renforcement des filières alimentaires de proximité. Un projet commun est ainsi né avec les restaurants du territoire, « Menu numérique en pays des Pyrénées cathares ». « Il s'agit de développer un concept innovant avec la réalisation d'un menu du terroir sur tablette numérique, valorisant la destination touristique des Pyrénées cathares », précise Trifine Cuvillier, chargée de mission circuits courts alimentaires. Fini la fameuse carte en papier ou l'ardoise ? Pas du tout, on n'en est pas encore là, mais l'idée du menu numérique est judicieuse. Elle colle à son époque. « Au lieu de présenter la traditionnelle carte, on présente au client la tablette où apparaît le menu terroir ; le choix se fait par validation digitale, mais le gros avantage, c'est que le client peut visionner l'assiette, sa présentation, le produit, le processus d'élaboration du plat, le tout expliqué en images par le chef », expliquent Guillaume et Alex, du restaurant Le Théâtre. Quasiement plus d'explications vocales, le client a un tout image et son qui renseigne complètement sur les plats qu'il a choisi de déguster. »

Sur tablette numérique, le restaurateur fait à la fois découvrir son savoir-faire tout en mettant en avant les producteurs (là



Guillaume Eychenne et Alex Pouil, Le Théâtre, présentent la tablette et son menu numérique. /Photo DDM.

aussi, des vidéos à l'appui) associés et les produits locaux.

Le défi ne manque pas de saveur, il est multiple. « Ce projet doit valoriser le savoir-faire, le patrimoine identitaire du territoire (viande de race gasconne, tarasconnaise, etc.), renforcer l'agriculture et l'élevage de proximité et la qualité de l'accueil des restaurants, associer innovation et ori-

ginalité et renforcer les liens entre producteurs et consommateurs », souligne Trifine Cuvillier. La tablette se présente en trois langues, français, espagnol et anglais. L'auberge des Troubadours (Roquefixade), Le Théâtre (Lavelanet), Les Sapsins (Nalzen), Lou Siret (Montségur) adhèrent à ce projet né d'une réflexion autour de la gastronomie locale.

## tour de ville

### VENDREDI, ON DÉCOUVRE LE PATRIMOINE À MOBYLETTE

Le pays des Pyrénées cathares, en partenariat avec le Pom Mob's Club, la société Bâti et les offices de tourisme du pays d'Olmes et de Mirepoix, propose une balade inédite, tous les vendredis d'août, à Mobylette, à travers le territoire. Demain, au départ de la MJC de Laroque-d'Olmes, à 9 heures (rassemblement et accueil à 8 h 30), l'organisation a programmé un parcours en direction de Camon pour une visite guidée du site historique à 11 heures. Le peloton rejoindra Montbel et son parc attractif pour le pique-nique. Le retour se fera en direction de Lavelanet avec une visite au musée du textile et du peigne en corne vers 15 heures. Inscriptions au 05 61 01 22 20.



# ariegenews

ariège > la vie des communes > Laroque

## Laroque d'Olmes: dernière balade à mobylettes sur les routes du Pays des Pyrénées Cathares



© midnews 2015

Les Offices de tourisme de Mirepoix et Lavelanet, le Pays des Pyrénées Cathares, le Pom Mob's Club de Laroque d'Olmes et Bâti+ organisent la dernière balade à mobylettes sur les routes du Pays des Pyrénées Cathares vendredi 28 août.

Le départ aura lieu à la maison des jeunes de Laroque d'Olmes vendredi 28 août à 9 h (le rendez-vous est fixé à 8 h 30).

Ensuite, direction Camon pour une visite guidée du village (vers 11 h), ensuite le lac de Montbel pour un repas à la crêperie, avant de prendre le chemin du retour et de s'arrêter au musée du textile et du poigne en corné de Lavelanet.

Au détour d'un chemin, si l'œil est attiré par quelque chose, des arrêts supplémentaires sont prévus.

### Plus de renseignements.

Office de tourisme de Mirepoix: 05.61.68.83.76

Office de tourisme de Lavelanet: 05.61.01.22.20

ariège la vie des communes

NR | 25/08/2015 - 19:00 | Lu: 1713 fois

Lien permanent vers l'article:

<http://www.ariegenews.com/news-93373.html>

mercredi 26 août, 09:09, Sainte Natacha

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège &gt; Lavelanet

## Vendredi, dernière balade insolite à mobylette

Article exclusif

réservé aux abonnés Voir l'offre Digital

Votre crédit de bienvenue en cours : 08 articles

Publié le 24/08/2015 à 08:00

### Tour de ville



Vendredi, dernière balade insolite à mobylette

Vendredi, c'est la dernière balade à mobylettes que propose le pays des Pyrénées cathares, en partenariat avec le Pom Mob's Club, la société Bâti +, et les deux offices de tourisme du pays d'Olmes et de Mirepoix. La ballade est inédite, la découverte du territoire se fait autrement. Vendredi 28 août, au départ de la MJC, à Laroque-d'Olmes, à 9 heures (rassemblement et accueil, à 8 h 30), les participants prendront la direction de Camon pour une visite guidée du village historique, prévue à 11 heures. Direction ensuite Montbel et les abords du lac pour le pique-nique, avant d'effectuer le retour, destination Lavelanet et visite du musée du textile et du peigne en corne, vers 15 heures. Inscriptions et renseignements au 05 61 01 22 20.

*La Dépêche du Midi*

LAVELANET VIE LOCALE

**A LIRE AUSSI**

## PAYS PYRÉNÉES CATHARES

# À la découverte du patrimoine en mobylette

l'essentiel

Tout au long du mois d'août, on peut découvrir le patrimoine du pays des Pyrénées Cathares au guidon de mobylette. Un vrai dépaysement qui prend des airs d'aventure.

Attention au départ... Vendredi, c'est un drôle de cortège qui va sillonner les routes du pays des Pyrénées Cathares depuis Laroque d'Olmes. Une quinzaine de mobylettes, immortalisée par les fameuses Bleues, vont prendre le départ d'un périple de 73 km en direction du village de Lagarde, et la visite de son château. À midi, tout le monde se retrouve à la fontaine intermittente de Fontestorbe pour partager un repas et découvrir ce phénomène naturel unique. L'après-midi, les quinze visiteurs vont devoir faire chauffer les moteurs de leurs meules pour gravir les pentes jusqu'au pied du pog de Montségur. Les participants laisseront reposer leur 49,9 cm<sup>3</sup> pour gravir le pog, à pied cette fois, pour visiter le château. Une belle journée de découvertes en perspective. C'est également une manière originale de circuler, on peut même dire de voyager en prenant son



En mobylette, on prend le temps de circuler et d'apprécier le paysage et les sites ariégeois. / Photo DR

temps, et d'approcher le patrimoine local... « Nous mettons une quinzaine de mobylettes à disposition. Les participants seront accompagnés et encadrés par quatre ou cinq bénévoles de l'association » explique Jean-Claude Arcizet, le secrétaire du Pom Mob's club, l'association qui regroupe les passionnés de Mobylettes. Ce sont les membres de cette association qui prêtent les deux

roues. Les casques sont également fournis. Un véhicule technique, sorte de voiture-balai, suivra le cortège. Il pourra porter assistance en cas de défaillance technique. Il faut dire que la plus ancienne mobylette date des années soixante ! Un autre circuit est proposé le vendredi 14 août avec au programme les cascades de Roquefort, le musée du textile, le

### EN PRATIQUE

Des balades patrimoniales en mobylette sont proposées tous les vendredis du mois d'août sur les routes du pays des Pyrénées Cathares : le 07, 14, 21 et 28 août.

Nombre de personnes 15 max.  
Réservations avant les mercredis midi.

Réservation :

Office de tourisme du Pays de Mirepoix : 05 61 68 83 76

Office de Tourisme du Pays d'Olmes : 05 61 01 22 20

lac de Montbel et l'abbaye fortifiée de Camon. L'inscription est obligatoire.

Original, ce produit touristique marque la rencontre entre le pays des Pyrénées Cathares, les offices de tourisme, le Pom Mob's club mais aussi de Bati+, une association d'insertion.

Cette initiative pourrait avoir des suites sociales des plus intéressantes pour les personnes en insertion. Batiplus travaille actuellement sur un projet de garage associatif et la problématique de la mobilité en Ariège pour faciliter le retour à l'emploi des personnes en difficulté. On parle de voitures mais aussi de deux roues dont des mobylettes à louer ou à acquérir.

# BALADES PATRIMONIALE ET GASTRONOMIQUE À MOBYLETTE EN PYRÉNÉES CATHARES

Tous les vendredis du mois d'août, deux trajets à mobylettes en journée vous sont proposés. Nombre de personnes 15 maximum. Réservations avant les mercredis midi auprès de l'office de tourisme du Pays de Mirepoix : au 05 61 68 83 76 ou de l'office de tourisme du Pays d'Olmes au 05 61 01 22 20

## Les sorties mobylettes

Vendredi 7 et 21 août (distance 73 km) : à 8 h 30, accueil des visiteurs à la MIC de Laroque-d'Olmes ; à 9 heures, départ ; à 10 heures, visite guidée du village de Lagarde et du château par Marina, guide conférencier ; à 12 h 30, départ de Lagarde ; à 13 h 45, pause repas à la fontaine intermittente de Fontestorbes ; à 15 heures départ et à 15 h 45, arrivée au pied du château de Montségur ; à 16 h 30, visite guidée au château



Sur les routes du pays d'Olmes en mobylette / Photo Dr.

avec Fabrice, guide officiel du site ; à 18 heures, retour à Laroque-d'Olmes

Vendredi 14 et 28 août, à 8h30, accueil des visiteurs MIC de Laroque-d'Olmes à 9 heures, passage aux cascades de Roquefort ; à 10 heures, visite guidée

du musée du Textile et du peigne en corne de Lavelanet ; à 11 h 30 départ et à 12 h 30, pause repas au lac de Montbel ; à 14 heures, départ pour l'abbaye fortifiée de Camon ; visite guidée du village de du prieuré ; à 16 heures, retour à Laroque-d'Olmes.

**LADEPECHE.fr**

lundi 15 juin, 17:20, Sainte Germaine

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège &gt; Lavelanet

## Les lycéens de Jacquard découvrent les circuits courts

Article exclusif

réservé aux abonnés Voir l'offre Digital

Votre crédit de bienvenue en cours : 20 articles

Publié le 15/06/2015 à 03:49, Mis à jour le 15/06/2015 à 07:51

### Enseignement et formation - Au Gaec de Peychou



Les élèves du lycée professionnel Jacquard ont visité l'exploitation du GAEC d Peychou de Marie-Françoise Tolosa et Jacques Hato./Photo DDM

Fin mai, les élèves de première professionnelle de logistique du lycée Joseph-Marie Jacquard sont allés à la rencontre des gérants du Gaec de Peychou, situé à Raissac. Ce groupement agricole d'exploitation en commun, en pays d'Olmes, est un bel exemple de circuit court pour les lycéens. Ils ont été chaleureusement reçus par Marie-Françoise Tolosa et son frère Jacques Hato. À eux deux, ils font tourner cette exploitation avec un grand dynamisme et une réelle efficacité. Ils élèvent des races bovines telles que la Limousine ou encore la Gasconne. Le secteur bovin est plutôt géré par Jacques.

Mais l'exploitation abrite aussi des volailles, poules, coqs, poulets, pintades, oies et canards... C'est Marie-Françoise qui s'occupe de tout ce petit monde ! Dans la matinée, les élèves ont eu droit à une visite guidée de l'exploitation, puis ont déjeuné sur place. À n'en pas douter, ce duo s'occupe avec amour de leurs bêtes au vu du succulent repas qu'ils ont servi aux élèves et à leur professeur de logistique Landry Martinez.

«Les élèves ont d'ailleurs encore les papilles qui frémissent rien que d'évoquer le souvenir de ce repas, souligne le professeur. Ils ont pu constater que les produits du Gaec de Peychou sont de grande qualité».

## Du producteur au consommateur

Mais ces lycéens n'étaient pas venus simplement pour faire une balade champêtre et ripailler. Ils avaient pour but de se faire expliquer le système du circuit court en logistique, après avoir déjà découvert le circuit long lors d'une autre sortie...

«Le circuit court alimentaire consiste en un circuit de distribution dans lequel intervient au maximum seulement un intermédiaire entre le producteur et le consommateur» a expliqué l'exploitant. Les élèves ont pu alors voir fonctionner ce système de circulation et constater aussi que ces exploitants travaillent en étroite collaboration avec différents acteurs locaux. «En conclusion, ces élèves auront vécu une journée à la fois pédagogique, bucolique et gastronomique» note Landry Martinez.

*La Dépêche du Midi*

LAVELANET ENSEIGNEMENT ET FORMATION

### AILLEURS SUR LE WEB



**Quelle est la meilleure mutuelle quand on est senior ?** (LeComparateurAssurance)

- Le classement des mutuelles et assurances santé en 2015 (LeComparateurAssurance)
- 15 choses que les hommes n'aiment pas que les femmes fassent au lit (Tribunal Du Net)
- Les 17 plats les plus "dégoûtants" que l'on peut manger à travers le monde (Tribunal Du Net)

### A LIRE AUSSI



**Michel Lis, alias «Michel le jardinier», est décédé**

- Lavelanet plébiscite la vidéo protection
- Les photos coquines de la princesse de Suède font le buzz
- Le chef pâtissier du Crillon de retour à la cité du Goût
- Républicains 31 : Jean-Luc Moudenc démissionne de la présidence



Une fois arrivés à cuisson on les retire et on monte le sirop à 110° avant de couper la cuisson et mettre en bocaux. » Fabrice dispensera ses précieux conseils dans le cadre d'un stage proposé par la Cité du Goût et des Saveurs de la Chambre des Métiers de l'Ariège le 26 juin.

Sous l'intitulé «confitures originales» nous pourrions apprendre à réaliser la confiture ananas romarin, la confiture abricot au petit boulé, la confiture fraise basilic ou la soupe fraîche melon verveine... du vergé à la dégustation toutes les techniques et recettes gourmandes de ce prod de la confiture en une après-midi.

#### Fabrice Laporte «Le Chaudron Pyrénéen»

19, Grand Rue 09 300 L'Aiguillon

Tél: 05 83 18 07 58

La Cité du Goût et des Saveurs: 05 34 09 88 00



ariège le savez-vous

Laurens Cabrol | 23/06/2015 - 20:58 | Lu: 5:00 fois

Commentaires 0

Partager sur Facebook 8

Ajouter aux favoris

Imprimer

Envoyer

Un permanent vers l'article

<http://www.ariegenews.com/news-91027.html>

8+1 0

J'aime Partager 9

## DANS LA MÊME RUBRIQUE

Le Chaudron Pyrénéen, l'art des conserves à l'ancienne en Ariège

Légion d'honneur: Vincent Farrugia et Jean-Pierre Derial décorés à Saint-Giron

Meepox: Sébastien Carol «Meilleur Ouvrier de France»

Cité du goût et des saveurs de Foix: échappée gourmande avec Jérôme Chausse, chef pâtissier au Crillon à Paris

Métiers du pressing: Pauline Sizou meilleure apprentie de France

Foix: l'art délicat du sushi expliqué par Laurent Treje à la cité du goût et des saveurs de l'Ariège

Roquefixade: 7e rencontre Cathare les 23 et 24 mai 2015

Un château en Ariège, le prix du rêve ou un rêve qui n'a pas de prix

Pie à Face: la caveme d'Ali Baba pour les enfants de 0 à 107 ans fait un tabac à Mirapois

En route pour Educ'Eco 2015 avec les élèves de la Cité scolaire de Mirapois

Assou-Pailhères: hommage aux trois gendarmes du PGM envolés le 7 mai 1974 sous une avalanche

Le muguet du 1er mai, un brin légendaire

Enchères: près de 250 bijoux anciens et modernes en vente à Mirapois

Un road movie tourné cet été en Ariège: le réalisateur Bruno Lopez en repérage sur la commune de Cos

Massat: l'Archéo Tour fait étape en Ariège

Stop Pub: une campagne pour éviter 40 kg de déchets par an et par foyer

Découvrez votre nouvelle concession

## HYUNDAI à Pamiers

CLIQUEZ ICI POUR EN SAVOIR PLUS ↗



www.GroupePeyrot.com

## VIDÉOS



## NEWSLETTER

NEWSLETTER

CHACUN JOUR L'ESSENTIEL DE L'ACTUALITÉ EN ARIÈGE

ABONNEZ-VOUS GRATUITEMENT

## BUZZ

articles les + partagés

- Deux poids-lourds de l'industrie, MECACHROME et AUBERT & DUFVAL, s'associent pour créer une usine de 7000m<sup>2</sup> à Varilhes  
45 personnes recommandent ceci.
- Lavelanet: inscrivez-vous au concours Balcons et Jardins Fleuris 2015!  
22 personnes recommandent ceci.
- Foix: réunion fructueuse entre les professionnels du tourisme et les commerçants de l'Hyper-Centre  
103 personnes recommandent ceci.
- SCE Orizon: les anciens salariés jettent l'éponge  
9 personnes recommandent ceci.

articles les + recommandés sur ariegenews.com

## Réchauffé

## ariegenews

© midnews.com - 2005-2015

actualités  
agriculture  
société  
détails  
communes  
patrimoine  
loisir  
le savez-vous ?

animations  
faits divers & justice  
sports  
culture  
en bref

chronique (Olivier de Robert)  
chronique (petites histoires de Mélanie)

brèves  
opinions  
courrier des lecteurs

contacts - vous  
alertes - nous  
newsletter: ajoutez-vous  
flux rss

qui sommes nous?  
conditions d'utilisation

publicité  
production vidéo

Après Philippe Babin, Thomas Piquemal...

# Coteaux d'Engraviès : l'aventure continue

Ce jour-là, c'est comme un symbole. Philippe Babin ferme les portes de son véhicule utilitaire sur les dernières affaires qu'il avait à déménager, dont une tronçonneuse. Quinze ans ont passé. Ce proche de Gérard Depardieu avait alors 49 ans lorsqu'il décida de contribuer à la réhabilitation du vignoble ariégeois. Camp de base Vira, nom d'étiquette : Coteaux d'Engraviès.

Un drôle de pari qui avait alors prêté à sourire : du vin en Ariège, pourquoi pas des bananes à y être ? Quinze ans plus tard donc, le risque pris a payé, même si bien des choses restent à faire. Philippe peut cependant se retirer avec ce que l'on nomme communément la satisfaction du devoir accompli. Il va pouvoir continuer à exister, mais autrement, sur les planches, faire du théâtre, se passionner, une sorte de one man show qui traitera de la vie ou, mais vue par un pied de vigne.

## Minervois et Bourgogne

A deux pas de l'église de Vira, plusieurs panneaux indiquent la bonne direction : celle d'une maison d'habitation qui abrite les bureaux administratifs et commerciaux des Coteaux d'Engraviès. C'est là que Thomas nous a fixé rendez-vous. Les lieux, chaque coin, chaque aré de vigne, il les connaît forcément par cœur pour

avoir rejoint Philippe Babin et travaillé avec lui depuis 2011. Un choix professionnel, dicté aussi par un choix de vie, une envie de retrouver ses racines : «Je suis ariégeois...» insiste-t-il, plus particulièrement fuxéen, élevé au 15 Cours Gabriel-Fauré. Petite indiscretion pour situer, sa maman Marie-Pierre est la fille du regretté Docteur Albert, son papa Claude, employé sécu option trois-quarts centre à l'US Foix dans les années 60-70.

La passion de Thomas pour la vigne ? Elle reste un mystère : «J'ai toujours voulu...» avoue-t-il sans autre explication. Qu'à cela ne tienne, il s'offre un bac général manière de rêtaiser large, opta ensuite pour un BTS viticulture et œnologie, «avec des stages dans le Minervois, le vignoble le plus proche...» Pour lui, la difficulté est double : «Il m'a fallu intégrer les bases et c'est compliqué. Les enfants de vigneron ont presque naturellement, moi, j'ai dû les découvrir, les apprendre...» Et pour apprendre, rien ne vaut le terrain, autrement dit les stages : «La théorie c'est bien joli, mais sans les stages ça ne reste que de la théorie...»

Alors pour en savoir plus encore, direction La Bourgogne et Meursault, un village dont la mairie a servi de Kommandantur dans le film La Grande Vadrouille : «Tout y est différent, se souvient Thomas. Ce ne sont pas les mêmes alpages, pas les mêmes signes. Dans le Minervois, la surface moyenne des domaines est de 80 hectares, en Bourgogne cinq. Il s'agit de petites structures à forte valeur ajoutée ; c'est un peu l'équivalent de la haute couture.» Cinq ans et demi donc dans la haute couture, à veiller

sur la robe des Nuit Saint-Georges, à porter entre autres les couleurs rubis du Domaine de Rion, un domaine familial de 8 hectares créé en 1896.

Et puis, la nostalgie, l'envie de revenir en Ariège, de rouler plus tard pour son propre compte. «J'avais l'idée depuis longtemps. Je savais que Philippe prenait sa retraite et qu'il n'avait personne pour prendre le relais. Dans un premier temps j'ai travaillé avec lui. Pour moi revenir en Ariège, ce n'était pas pour rester salarié. La vigne, c'est ici une histoire qui ne fait que commencer. Bien des choses ont été faites et il faut continuer, prendre ce qui est bien. Ensuite, j'espère pouvoir y mettre ma touche personnelle, adapter ce que j'ai pu observer dans le Minervois ou en Bourgogne.» Du bio, du rouge issu de trois cépages Syrah-Merlot-Cabernet Sauvignon, voilà pour l'essentiel mais pas que. Thomas aimerait bien développer un hectare de blanc, difficulté toute relative car ici, à Vira, les terres ne manquent pas. Autre objectif, regrouper en un seul endroit les bureaux administratifs et commerciaux, la cave et le lieu de résidence. Le bâtiment à demi enterré et qui dominera une partie du vignoble devrait voir le jour très prochainement puisque le permis de construire a été déposé. Pour l'épauler, Thomas a embauché un chargé de terrain vigne-cave, et un second au profil plus administratif et commercial,



Objectif, écarter les 30 à 35.000 bouteilles issues annuellement des 8 hectares, et pour y parvenir, continuer à convaincre, à se faire connaître : «Dans les salons, les visiteurs sont encore étonnés qu'il y ait du vin en Ariège. A Rhea, un salon gastronomique qui se tient près de Rennes au mois de mars, ils demandent d'abord où se trouve notre département. Lorsqu'on leur dit dans les Pyrénées,

dans les montagnes, ils abourent déjà mieux et repartent le plus souvent avec un ou deux cartons...» Prochaine étape pour Thomas et son équipe d'une dizaine de saisonniers : les vendanges 2015, probablement à partir du 20 septembre. Ce sera alors parti pour une dizaine de jours.

D.L.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## Dans les restos aussi...



Quel est le point commun entre le restaurant Le Phœbus (Foix), Deymier (Pamiers), La Petite Maison (Lorp), le Carré de l'Ange (St-Lizier), le Chalet (Ax) et bien d'autres qui nous pardonneront de ne pas les nommer ? Longue ou chat ? Tous proposent sur leur carte des vins ariégeois, dont les Coteaux d'Engraviès. Exemple au Jeu de l'Oie, chez Estelle et Benoit Guilloué Foix (notre photo) : «Les clients, en particulier les touristes, nous demandent souvent un vin de la région. Dès qu'ils entendent le mot «bio», ils adhèrent d'autant.

VIVE LE BUS A  
1€ EN ARIEGE

RETROUVEZ LES LIGNES CONCERNÉES

## Les Sapins retrouvent un air de jeunesse

Les Sapins ont changé de look. Et ça se voit. Finis les décors avec pierres apparentes, peintures rétro, rideaux de couleurs avec fleurs, un style campagnard qui a fait son époque. Le restaurant de Marie-José Bru et Gilles Sabathier offre désormais un intérieur aux couleurs en parfaite harmonie avec le mobilier, linge de table et vaisselle. Et aussi avec la cuisine élaborée par son chef, Marie-José Bru. Car si le plus important, c'est bien ce qui se trouve dans l'assiette, les décors doivent aller avec. « Des clients nous le disaient, l'assiette, avec une cuisine aux saveurs et goûts d'aujourd'hui, est en décalage avec les décors, explique Marie-Jo ». Alors, on a fermé pendant quinze jours, on a lâché les queues des casseroles et pris les pincesaux.

Le résultat est surprenant. Et surtout, les clients approuvent. Un mur rouge, trois tons de gris sur les autres et le plafond avec poutres apparentes, cheminée avec insert, nappes blanches, chemins et sets de table gris foncé, assiettes blanches, des roses, des bougies, des chaises rouges et noires... Sur le grand buffet, mis déco-



« Marie-Jo », Bru, Gilles Sabathier et le personnel dans le nouveau décor. Photo DOM.

mais en valeur, trône la Georgette d'or que Marie-José Bru a remportée en 2014 en catégorie tables gastronomiques, après celle d'ébène, en 2012, et avant celle de platine, cette année. Les clients, locaux ou de passage, séduits par la cuisine traditionnelle revisitée et innovante, avec ses saveurs d'aujourd'hui, sont comblés. Le livre d'or est témoin :

« Chez nous, les sapins sont les rois des forêts, ici, ils sont les rois de l'Arizège sur le plan culinaire », a écrit ce Canadien. Ou encore ce touriste : « Si le gars de « Cauchemar en cuisine » venait manger ici, il n'aurait rien à redire. »

Marie-José Bru et Gilles Sabathier sont à la pointe des nouveautés, des recettes que le duo crée au maximum avec les

produits du terroir et faits maison. « Tout est élaboré par nous, dans notre cuisine, de la mise en bouche à la mignardise », assure le couple. Dans ces nouvelles couleurs, Les Sapins ont retrouvé une seconde jeunesse. Sur le buffet d'époque, la collection de trophées a trouvé sa place, mais elle n'est pas finie. Reste à conquérir la Georgette de diamant.

## Juliette Déjean nous a quittés



Il y a deux ans, Juliette Déjean avait participé aux journées paysannes de Roquefort. Photo DOM archives.

Roquefort-les-Cascades pleure sa doyenne. À 94 ans, Juliette Déjean, de hameau de Jean-de-Lamie, est décédée, laissant ses nombreux enfants, petits-enfants et arrière-petits-enfants dans une profonde tristesse.

L'un des funérailles célébrées par l'abbé Édouard de Laportallière, le chanoine Michel Cayrol fit l'éloge funèbre de la défunte qui nequit sur les terres roquefortaises qu'elle ne quitta jamais. « Six filles et un garçon lui resteront, qu'elle a portés toute sa vie sur ses épaules comme un trésor irremplaçable », a-t-il dit, avant d'ajouter qu'elle a élevé comme les siens trois autres enfants qui lui ont été confiés.

D'ailleurs, en 1983, elle reçut le prix Nestlé, décerné aux mères de familles nombreuses. Autour d'elle, les enfants, les petits-enfants et arrière-petits-enfants, mais aussi les

tour de ville

LA BOURSE AUX VÊTEMENTS



### CARNET

#### NÉMA

ARNO, À LAVELANET. À  
ses « recherches que mes  
parents apprennent ». À 28 ans,  
Palmier d'Or.

SPACE A. MALRAUX, À M-  
O. À 27 ans, à la Belle Sa-



rière de Laurette Monet, équilibriste de l'organisation humanitaire protestante La Clède, qui, à 99 ans, fut témoin de la vie et de... souffrances des internés en

Couvert avec des rythmes aux couleurs locales, en ses chants en occitan, catalan... espagnol. « Un régal », d'après le public.



## MIREPOIX

## De ferme en ferme à mobylette

Dans le menu de la fête de la gastronomie et des produits locaux qui aura lieu à Mirepoix, du 20 au 25 octobre, les mobylettes seront en apéritif.

Le pays des Pyrénées cathares et l'association laïque Fom Mob's Club renouvellent l'expérience « de ferme en ferme en Pyrénées cathares », dont la première édition, en octobre 2014, avait été un franc succès, s'étant déroulée « dans la joie, la bonne humeur et la convivialité ».

C'est donc reparti pour un tour avec le même état d'esprit, un petit tour du territoire qui permettra de découvrir la richesse de ses paysages agricoles et de son patrimoine tout au long de la journée du mardi 20 octobre. D'arrêts improvisés aux arrêts planifiés, trois agriculteurs transmettent leur passion, leurs savoir-faire.

Au départ de Laroque-d'Olmès, les cyclomotoristes se dirigeront vers une héliiculture (élevage d'escargots) implantée au Taché, sur la commune de Dun. Puis les mobylettes reprendront



Con dernier, l'opération originale « De ferme en ferme à mobylette » avait été un franc succès. *Arnaud Dorel*

la route vers Raissac pour découvrir le GAEC du Peychou, où sont élevés bovins et volailles. Les motocyclistes auront également le plaisir de partager un repas avec les paysans, préparé

avec les produits de la ferme. En guise de digestion, le convoi prendra la route de Cazals-des-Bayles pour découvrir un verger aux multiples poses. Les agriculteurs de Bedou feront parti-

cipier leur engagement pour la polyculture. Réservation obligatoire au 05 34 99 33 21, le nombre de places étant limité. Tarif : 40 €.

## LAROQUE-D'OLMÈS

## Les sapeurs-pompier en formation

Un stage de formation, commencé l'an dernier, sur le total, s'est déroulé au centre des secours de Laroque concernent les risques bâtimentaires. Le but, formateurs pouvant intervenir sur des sinistres visant des incendie, inondation, séisme... et évaluer les risques de afin de dresser un plan d'intervention. Ils étaient pompiers de l'Ariège, Pamiers, Vèze et Laroque-suivre ce stage dirigé par le lieutenant Nicolas Zet d'après ceux de l'unité, mais également un pompier d' et un de Lézignan (11). Ces pompiers ont suivi un stage de formation spécialisée de sauvetage-débours de pratique sur le terrain, mais aussi de théorie, via un logiciel à travers un film en 3D sur le séisme (Italis). On le voit, les sapeurs-pompier ont un rôle multiple : des formations complémentaires, se recroisent jours mieux intervenir.

Lors de la partie théorie de travail sur logiciel. *Arnaud Dorel*



01 141 - 13

ariège &gt; la vie des communes &gt; animations

## Mirepoix: zoom sur la fête de la Gastronomie, le terroir, ses producteurs et restaurateurs



© Mirepoix 2015

En début de semaine, Simone Verdier vice-présidente et Jean-Jacques Michau président de la Communauté de communes du Pays de Mirepoix ont fait le point sur la 3ème édition de la Fête de la Gastronomie qui aura lieu les 24 et 25 octobre.

Une fête qui se pare cette année de nouveautés et met, une fois de plus, l'accent sur le terroir, ses producteurs et ses restaurateurs de talent.

### Mirepoix met le couvert: une fête pour la bonne cause

Pour Simone Verdier qui entend développer les circuits courts, conforter la position des producteurs locaux «afin qu'ils puissent vivre. Cette fête est un moment fort pour eux», idem pour les métiers de bouche.

Car pour la vice-présidente, «bien que Mirepoix soit une agréable destination touristique, mais aussi gastronomique, c'est une gageure de survivre».

Alors pour aider et accompagner producteurs et restaurateurs locaux, pour valoriser le terroir, la fête de la Gastronomie: «Mirepoix met le couvert» a été imaginée voici trois ans.

Pour cette nouvelle édition (du 20 au 25 octobre), les animations iront crescendo. Diverses actions auront lieu autour des produits du terroir et mettront en scène des sites et des animations variées (lectures gourmandes à la médiathèque, projections de films se rapportant à l'art culinaire, visites gourmandes et historiques, concours culinaire, concours dressage de table - exposition de vieilles saucières - à la maison des Consuls, visites à la ferme en mobylette, expositions...).

«Pascal Ackermann (chef cuisinier) qui nous rejoint cette année, sera notre caution culinaire» indique Simone Verdier.

Pascal Ackermann nous a confié «avoir été emballé l'an dernier par cette manifestation mettant à l'honneur le bien manger, les produits sains».

Pour cette 3ème édition, la fête a été étoffée, «mais gardera l'authenticité des marchés gourmands».

Pas question pour les élus d'accepter des revendeurs. Place aux producteurs locaux et produits du terroir. Le but étant de «garder l'authenticité des marchés gourmands». Jean-Jacques Michau soulignant: «notre but est bien de mettre en avant producteurs et restaurateurs avec en toile de fond la Mirepoix».

Toute la semaine, une foultitude d'actions en direction d'un large public émailleront la manifestation. Et ce, avec le concours du Pays d'art et d'histoire. Un travail de fond a été mis en place afin de créer un événementiel sur Mirepoix».

«Tout le monde joue le jeu», glissent les élus heureux d'annoncer que la fête se déroulera cette année (outre les animations en semaine), sur les deux jours du week-end du 24-25 octobre.

Dès 14h, samedi 24 octobre, le public pourra découvrir les stands des producteurs locaux, avec en ouverture une dégustation de café et thé avec le comptoir de Manon. À 15h apprentissage de la dégustation de vins par Paul Delbosc oenologue, avant la conférence «de la vigne au vin» par

NEWSLETTER



CHaque jour l'essentiel de l'actualité en Ariège  
ABONNEZ-VOUS

ÉVÈNEMENT

**LA DANSE DU DIABLE  
ET  
LE BAC 68**

PUBLICITÉ

10h00 - 18h30

**Fête d'Automne  
et Jeux Anciens**

**DIMANCHE  
25  
OCTOBRE**

CARROUSEL  
À PÉDALE  
POUR LES  
petits

**FORGES DE PYRÈNE**  
Le village des métiers d'artisan - Montgiscard

VIDÉOS



BUZZ

articles liés à cet événement

Hélène et René Lafargue viticulteurs (16h30).

Dès 15h, ateliers culinaires sous la halle avec des professionnels qui feront des démonstrations culinaires salées et sucrées.

À 20h grand repas gastronomique, chapeauté par Géraldine Portoles (les Remparts), et réalisé par les chefs mirepoixiens à base de produits locaux dans le cadre prestigieux du château de Roques (Teilhet).

Dimanche, pleins feux sur le concours de cuisine sur le thème de la Mirepoix (sous la halle à 10h), avant une dégustation «Mets et vins» organisée par la maison des Consuls et le repas du terroir (toujours sous la halle) à 13h.

L'an dernier le concours «la Mirepoix» (sauce créée vers 1768 par le cuisinier de Gabrielle Marguerite de Beauvau-Craon veuve de Gaston Pierre Charles de Lévis), avait réuni 8 binômes.

En début d'après-midi (15h) balade littéraire et gourmande dans les rues de Mirepoix, avec Martine Rouché guide conférencière.

Tout au long de la semaine, diverses animations ponctueront la fête de la Gastronomie (vous pouvez retrouver le programme sur le site: [www.tourisme-mirepoix.com](http://www.tourisme-mirepoix.com)).

Pour vous inscrire aux concours, au repas gastronomique ou pour de plus amples renseignements: 05 62 68 13 02.



Course poursuite en Pays d'Ollins: détente sportive et placement requis par le procureur pour les trois mls en cause  
8 personnes recommandent ceci.



Mémoire: Nîmes - Rencontres Prayolabes, à la rencontre de l'histoire  
40 personnes recommandent ceci.



Un spéléo arigeois va tenter de repousser les limites de la rivière souterraine de Labouiche  
66 personnes recommandent ceci.



Organisation de l'accueil des réfugiés sur le territoire français: le recensement des capacités d'hébergement en Ariège  
12 personnes recommandent ceci.



Lézat: Vanessa Morales à l'assaut des trois géants des Pyrénées  
280 personnes recommandent ceci.

[articles les + recommandés sur arleganews.com](#)

arège la vie des communes

NR | 15/10/2015 - 19:10 | Lu: 4780 fois

Commentaires 0

Partager sur Facebook 0

Ajouter à mes favoris

Imprimer

Envoyer

Lien permanent vers l'article:  
<http://www.arleganews.com/news-95440.html>

0

2 items Partager

## DANS LA MÊME RUBRIQUE

Mirepoix: la Cie «Calure Opéra» lance la saison des Échappées culturelles

Le Conseil Départemental de l'Ariège soutient la construction de l'unité industrielle MKAD à Varilhes

Mirepoix: «les Mirepoixiens ont pris à bras le corps» la fête de la Pomme

Les Bordes-sur-Arize: l'Automne aura sa Foire ce week-end

Mirepoix: zoom sur la fête de la Gastronomie, le terroir, ses producteurs et restaurateurs

Lavelanet: organisation d'un vide-école le samedi 17 octobre à l'école Lamarque

Les Forges de Pyrène à Montgailhard: «Fête d'automne et Jeux anciens»

Foix: retour aux sources pour des objets toujours utiles

Foix: Karine Bouisset et Pascal Suard en dédicace chez Majuscule-Summerce vendredi

Roquefaveade: une manifestation en faveur de l'harmonium en restauration

Sk-club du Montcaïn: assemblée générale et bouzou aux 918

«Collèges connectés»: les premières tablettes livrées au collège du Mas d'Azil

Saverdun: une capsule temporelle bientôt scellée pour être redécouverte... dans 20 ans!

Festival enfance jeunesse: Pamiers transformé en terrain de jeux

Mirepoix: Milla Pomme fête ses 18 ans les 17 et 18 octobre

Pamiers: Jean-Paul Simon s'éteint brutalement

© arleganews.com - 2005-2015

actualités

agriculture

société

événements

communes

patrimoine

loisirs

le savez-vous ?

faits divers & justice

sports

culture

emploi

opinion

brèves

animations

chronique (petites histoires de Milans)

contacter nous

surbo-nous!

newsletter: abonnez-vous

qui sommes nous?

conditions d'utilisation

publicité

production vidéo

**LADEPECHE.fr**

mercredi 14 octobre, 09:17, Saint Juste

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège &gt; Lavelanet

# Balade vers trois fermes avec les Pyrénées cathares

**Article exclusif**

réservé aux abonnés Voir l'offre Digital

Votre crédit de bienvenue en cours : 18 articles

Publié le 14/10/2015 à 07:58

## Tour de ville



Balade vers trois fermes avec les Pyrénées cathares

La deuxième édition des balades à mobyette «De ferme en ferme» en pays des Pyrénées cathares aura lieu le mardi 20 octobre. Départ à 8 h 30, de la MJC de Laroque-d'Olmes, à la découverte de trois fermes : L'Escargot du Faurou, à Dun, le matin ; le GAEC de Peychou, à Raissac (vers 11 heures, repas pris sur place), et Les Vergers de Bédou, à Cazals-des-Bayles, l'après-midi. Après le succès de la première édition et celles de l'été qui ont conduit à la découverte du patrimoine, parions que celle qui arrive à grands pas connaîtra la réussite. Il faut réserver au pays des Pyrénées cathares. Seulement dix places restent disponibles, tél. 05 34 09 33 21.

*La Dépêche du Midi*

# ariegenews

ariège > agriculture et environnement > colloque

## L'Europe de l'agriculture de montagne se donne rendez-vous les 5 et 6 novembre à Ax les Thermes



© midnews 2015

La montagne est vivante et son agriculture, son élevage ont un avenir à travers le poids économique qu'ils représentent: l'Ariège, cinquième département pastoral de France, compte 2 660 exploitations, dont 1 577 en montagne (60%).

À la veille du dépoussiérage de la loi montagne, alors que la PAC réformée semble constituer une entrave supplémentaire à ces territoires, la confédération paysanne de l'Ariège organise le mois prochain les journées de l'agriculture de montagne sous forme d'un colloque européen où l'on attend en guest-star Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, les députés européens José Bové et Éric Andrieu, mais aussi des élus, des experts (notamment l'ethnologue Nicolas Lescureux), des paysans originaires de tous les massifs, des étudiants et de simples citoyens, invités à faire des propositions pour construire ensemble les politiques agricoles de montagne de demain.

Souvent considérée par les élus comme un produit annexe au tourisme ou sous le prisme exclusif du pastoralisme, l'agriculture de montagne est bien plus diverse et complexe à l'échelle d'un massif, et d'ailleurs encore entre les différents massifs français.

Il est intéressant de l'aborder dans sa globalité ainsi que son intégration dans les politiques publiques. Face à l'ampleur des enjeux liés à l'installation et au maintien de cette agriculture, un certain nombre de questions se posent et ces journées permettront de créer un espace de dialogue et de rencontre autour de ces enjeux afin de faire émerger des propositions concrètes.

### Mieux connaître l'agriculture de montagne pour mieux la comprendre et la défendre

«Nous organisons ce colloque pour donner une image positive de la montagne, dire qu'elle est vivante et qu'elle génère une activité qui a plutôt bien résisté», indique David Eychenne co-porte-parole de la confédération paysanne qui lutte

depuis longtemps pour faire reconnaître ces territoires.

L'objectif de cette manifestation c'est de faire rencontrer les différents acteurs de la montagne, des différents massifs (y compris des italiens, des roumains, des autrichiens ou des espagnols), d'échanger sur nos pratiques, les difficultés rencontrées, faire émerger des propositions pour faciliter l'installation.

Les visites de fermes, d'estives seront suivies de travaux en ateliers et la visite de Stéphane Le Foll est un signe fort, une forme de reconnaissance pour ce syndicat agricole qui fait la promotion de l'agriculture paysanne et la défense des valeurs de solidarité et de partage: «Il est important qu'il ait une autre vision de l'agriculture».

D'autant que la montagne est particulièrement maltraitée par la réforme de la PAC: «la mise en œuvre des nouvelles règles d'éligibilité des surfaces complique énormément les déclarations malgré l'existence d'un référentiel photo satellite souvent illisible», confie David Eychenne.

On nous demande de délimiter les zones non productives avec un coefficient qui change tous les deux mois. En plus de cela, les services de l'État intensifient leurs contrôles et distribuent les pénalités... nous sommes condamnés à la double peine».

### L'agriculture de montagne produit et fait vivre les territoires

Selon Cécile Lutten, membre du comité national, l'Ariège passe à côté de quelque chose en terme de valorisation des productions de

montagne (les brouillards se font engraisser ailleurs, les fromages pourraient être davantage valorisés, le maraichage, l'apiculture... avec la reconnaissance de véritables filières agricoles) alors que d'autres massifs comme la Savoie ou la Haute-Savoie y sont parvenus.

«On parle beaucoup de tourisme, de thermalisme, d'artisanat, mais l'agriculture de montagne ce sont des emplois, des familles, une activité économique et l'entretien des espaces.

Il y a un réel travail à faire en direction des politiques, les élus pour leur faire connaître et comprendre l'agriculture de montagne, car bien souvent ils ne discernent pas les enjeux».

## L'agriculture de montagne loin des cartes postales bucoliques d'un pastoralisme désuet

Preuve par l'exemple avec la pression foncière sur ces territoires. Vincent Gleize est installé depuis 2000 sur la commune d'Ignaux en Haute-Ariège où il développe un élevage traditionnel d'ovins transhumants (250 brebis

tarasconnaises) conduits en agriculture biologique.

Pour lui c'est avant tout un choix personnel de vie, car ici les pentes sont raides et les conditions météorologiques ne sont pas toujours aussi favorables qu'en cette belle journée d'automne où il nous reçoit sur son exploitation.

Au départ il a fallu lutter contre les bois, les ronces, puis s'endetter pour construire les bâtiments. Vincent a choisi une agriculture respectueuse de l'environnement et c'est en vente directe qu'il écoule ses produits issus de l'agriculture bio.

À présent l'agriculteur achève de payer ses premiers emprunts, il tire un salaire de son exploitation (son épouse est dans l'enseignement) et investit le reste dans du matériel, car les machines ont la vie dure à plus de 1 000m d'altitude.

«Mon installation n'a été possible que grâce à la création d'une association foncière pastorale (AFP) permettant l'exploitation de 800 parcelles différentes pour une centaine d'hectares.

En altitude on a moins de végétation pour les animaux, il faut s'approvisionner en fourrage, être peut-être plus inventif et anticiper sur l'avenir, notamment sur l'hiver qui est plus rude que dans la vallée. Malgré tout je suis un paysan heureux!»

Un foncier éclaté sur la commune et une pression foncière importante: «ici c'est le tourisme qui a pris le pas, il faut lutter pour maintenir les surfaces agricoles face à l'habitat résidentiel». Une volonté politique qui vient également des élus.

Certains d'entre eux sont plus sensibles aux retombées touristiques immédiates qu'aux enjeux d'avenir; «à Dun la mairie a fait le choix d'installer des agriculteurs, c'est bon pour l'école, car il y a des enfants à scolariser et maintenir de l'activité sur le territoire», précise Vincent qui entend participer au colloque sur l'agriculture de montagne pour que l'on reconnaisse enfin la spécificité de ce territoire et que l'on tienne compte de cette identité forte en Ariège.

Colloque «Installer et maintenir des paysans en montagne, enjeux et perspectives» les 4 et 5 novembre 2015 Ax Les Thermes.

Renseignements et inscriptions au 05 61 02 14 31 ou sur le site <http://ariego.confederationpaysanne.fr> (rubrique colloque de montagne 2015).

\*À titre de comparaison, l'agriculture de montagne en France représentait en 2010, 6 000 exploitations, localisées exclusivement dans les Alpes (58%), les Pyrénées (40%) et la Corse (2%). Les petites exploitations (PSB ou production brute standard inférieure à 25 000€) sont majoritaires.

À l'échelle des Pyrénées, le massif compte près de 10 000 exploitations, soit 12% des exploitations de montagne et représente 11% des emplois agricoles dans ce type d'exploitations. L'Ariège compte 2 660 exploitations, dont 1 577 en montagne (60%). Sur les 1 460 petites exploitations du département, 939 sont des exploitations de montagne (64%). Sur les 1 200 moyennes et grandes exploitations, 638 sont des exploitations de montagne.

Source: Agreste n°26 juillet 2015- dossier sur <http://agreste.agriculture.gouv.fr/>

# Les Auz'olympiques

## L'entretien du lien social

En ce début juillet, la canicule a quelque peu perturbé les Auz'olympiques 2015, organisées chaque année par le Tennis Club d'Auzat, le Comité Départemental des Sports Adaptés et le foyer APAJH du Montcalm, avec la commune d'Auzat comme partenaire. L'an dernier, ils étaient environ une centaine de personnes en situations de handicap qui se sont rassemblées pour participer aux olympiades sur la plaine des Sports à Auzat. Malgré un nombre d'inscrits en hausse de 20%, ce rapport à 2014, la chaleur a empêché une partie des participants en situation de handicap de se déplacer. Le principe consiste à mélanger les enfants, les adultes, les personnes en situation de handicaps pour vivre des épreuves sportives : «C'est une recherche d'une mixité sociale», soutient Gilles Denjean, président du Tennis Club d'Auzat. Plusieurs ateliers étaient au programme, saut en longueur, basket, course d'orientation, football. Chacun a reçu son prix pour la participation avant l'après-midi consacré à une séance piscine particulièrement bienvenue.



Un match de foot sur fond de Montcalm.

La remise des prix avant le repas.



Le saut en longueur faisait partie des épreuves...

...tout comme le basket face à des mannequins.



## Découverte ludique

### Les sept familles en Pyrénées Cathares

Le Pays des Pyrénées Cathares a édité un jeu des sept familles reprenant les acteurs économiques, les produits, les ressources animales et végétales ainsi que le cadre de vie du territoire. L'objectif est de se familiariser avec chaque facette du pays d'une façon ludique, depuis les produits de la ruche jusqu'aux sites remarquables, en passant par le savoir faire et les produits transformés. Les acteurs économiques, qu'ils soient producteurs, artisans ou commerçants, ne sont pas oubliés, et figurent dans ces familles qui composent le territoire. Ce jeu de sept familles est destiné aux écoles et aux centres de loisirs du Pays des Pyrénées Cathares.

Chaque facette du territoire est reprise au sein du jeu des sept familles du Pays des Pyrénées Cathares.



## MIREPOIX

### EXPOSITION PRESTIGE

La galerie mirepoicienne Art'Maria reçoit pendant trois jours des œuvres inédites de l'aquarelliste britannique David Poxon, pour une première exposition individuelle sur le sol national. Cette exposition aura lieu à la salle des Métiers d'Art à l'office du tourisme. «C'est une rend honneur aux objets créés puis abandonnés par l'homme, par respect pour ceux qui ont enrichi notre monde de leur savoir-faire», notent Michèle Roques et Bob Serey, responsables de la galerie Art'Maria. En outre, David Poxon animera un stage sur sa technique les 20, 21 et 22 août à la galerie Art'Maria.

Contact : Tél. 05 61 69 49 39  
[www.artmaria05.fr](http://www.artmaria05.fr)



Un vieux portail ? Une évacuation sanitaire ? David Poxon en fait des œuvres d'art.

## ÉCONOMIE CIRCULAIRE

### APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT

Afin d'identifier et d'accompagner les projets relevant de l'économie circulaire, l'ADENE (Agence De l'Environnement et pour la Maîtrise de l'Énergie) et la région Midi-Pyrénées ont lancé un appel à manifestation d'intérêt dans le cadre du plan État Région 2015-2020. Quatre thèmes ont été retenus : l'approvisionnement durable visant à une exploitation efficace et limitant les rebuts, l'éco-conception prenant en compte l'ensemble du cycle et de la vie du produit, les démarches collectives menées sur un territoire en vue d'économiser les ressources ou d'en améliorer la productivité, et enfin l'économie de la fonctionnalité substituant la vente d'un produit par la vente de son usage.

Les projets, déjà couverts par d'autres aides, comme les personnes physiques, ne sont pas concernés par cette opération. Le projet doit se situer, ou avoir des retombées significatives, sur le territoire régional. Le dossier de candidature est téléchargeable sur le site Internet de l'ADENE Midi-Pyrénées. Les deux prochaines dates limite d'envoi des dossiers sont le 25 septembre et le 18 décembre 2015.

## Friches industrielles

### La CCPO face à son passé

L'industrie est certes pourvoyeuse d'emplois, mais pour un certain temps seulement, et les cicatrices du passé ne se referment pas facilement quand subsiste le témoignage d'un âge d'or perdu. Le Pays d'Olmes est constellé de ces bâtiments abandonnés par des industriels qui ont souvent profité de fonds publics avant de mettre la clef sous la porte, et de laisser sur le carreau des familles désœuvrées. La Communauté de Communes du Pays d'Olmes (CCPO) hérite de ces scories et tente de faire avec. Le site de la SAB à Montferrier fait partie de ces points noirs envahis par la végétation et constituant autant de terrains vagues propices à tous les fantasmes. « On a du mal à maintenir ces sites invisibles, ils sont vécus comme des véritables *no man's land* », admet Gérard Sgobbo, le président de la CCPO qui a fait ses comptes : « Nous avons quatorze ouvrages orphelins d'origine industrielle sur le Pays d'Olmes. » Le projet d'aménagement du site de Montségur a poussé la CCPO à travailler sur cette entrée de massif et de la future réserve naturelle.

« Nous serons amenés à endiguer le flux de circulation et son impact en zone de montagne », explique Stéphane Sanchez en présentant une esquisse du projet aux élus communautaires. Il est envisagé la mise en place d'un parking d'où partiraient des navettes pour les Monts d'Olmes et Montségur. Cet espace pourrait aussi servir de point de contact pour le covoiturage : il resterait à convaincre les automobilistes, ce qui ne serait pas le plus simple. Un opérateur privé serait

prêt à acheter le site nu et engager les travaux de réhabilitation, puis céder le site à la CCPO pour son aménagement. Seulement voilà, il faut d'abord procéder à la déconstruction, voire la dépollution, une opération évaluée à plus de deux cent mille euros au minimum. C'est un détail qui a fait réagir le maire du Sautel : « Nous sommes le seul pays de l'Ariège à ne pas avoir récupéré quoi que ce soit, des industriels ont touché de l'argent public pour liquider les usines et l'on ne leur demande pas de comptes. » Mais Richard Noretto s'est senti bien seul dans cette assemblée où les élus n'ont pas anticipé la désindustrialisation comme ce fut le cas ailleurs dans le département.

Le site de l'ancienne usine impacte fortement l'entrée de Montferrier.



Gérald Sgobbo doit composer avec quatorze friches industrielles sur la CCPO.



© Philippe Simeaux

## GASTRONOMIE

### UN MENU NUMÉRIQUE

Dans le cadre de la valorisation des produits locaux, le Pays des Pyrénées Cathares a impulsé une action, en partenariat avec des restaurants locaux, consistant à présenter des menus du terroir sous forme numérique. Il s'agit, entre autres, d'associer l'innovation et l'originalité aux produits du terroir. Sur une tablette numérique se présentant en trois langues, le restaurateur présente son savoir-faire en proposant un menu issu de produits du terroir. Le client peut ainsi découvrir successivement le mot du chef expliquant sa démarche, le menu proprement dit puis la liste des producteurs associés à la démarche. Aujourd'hui, quatre restaurants participent à l'opération : l'Auberge des Troubadours à Roquefride, les restaurants du Théâtre à Lavelanet et des Sapins à Nalzen ainsi que Lou Secret à Montségur.



La révolution numérique sur la carte des restaurants du Pays des Pyrénées Cathares.

## Balades à mobylette

### Sur le chemin des sites des Pyrénées Cathares

Le Pays des Pyrénées Cathares propose une façon originale et quelque peu "rétro" de découvrir le Pays de Mirepoix et le Pays d'Olmes. La découverte du patrimoine et des paysages se fait au son des inusables mobylettes sur deux parcours différents et alternés chaque vendredi. Le départ de chaque parcours est donné devant la maison des jeunes de Laroque-d'Olmes à 8 h 30. Pour le premier circuit, la balade passe par Montségur et son château, Fontestorbes et sa fontaine puis Lagarde et son château, le second parcours roule vers Camon et son abbaye, Montbel et son lac puis Lavelanet et le musée du textile, avec des arrêts et des visites sur les sites remarquables. Le retour à Laroque d'Olmes est prévu entre 17 h 30 et 18 h.

- 7 et 21 août : trajet Montségur, Fontestorbes et Lagarde.
- 4 et 28 août : trajet Camon, Montbel et Lavelanet.

Il est conseillé de prendre des chaussures de marche et des vêtements chauds. Seulement quinze places sont disponibles, il faut réserver avant le mercredi précédent la balade.

CONTACT : Tél. 05 61 68 83 75  
ou Fort. 05 61 01 22 20

L'abbaye de Camon  
au programme.



© Michel Lacroix

## MÉMOIRE

### LES ENFANTS DE LA HILLE : EXPO ET CONFÉRENCE

Parce que le devoir de mémoire est ici indispensable, la médiathèque de Saint-Jean-du-Falga reçoit au mois de septembre une exposition autour des enfants du château de la Hille, prêtée par le musée de la Résistance de Varilhes. En marge de cette exposition aura lieu une conférence de Sylvie Goll Solinas auteur du livre "Vous êtes venus me chercher" aux éditions Le Pas d'Oiseau. Elle évoquera l'histoire de ces enfants cachés au château de la Hille près de Montégut-Plantaurel, et dont certains sont morts en déportation. La conférence aura lieu le 18 septembre à 18 h.

CONTACT : Tél. 05 34 01 38 90



La région avec

**MIDI TOUR****PYRÉNÉES****VISITER****BOUGER****DÉGUSTER****SORTIR**

Rechercher...



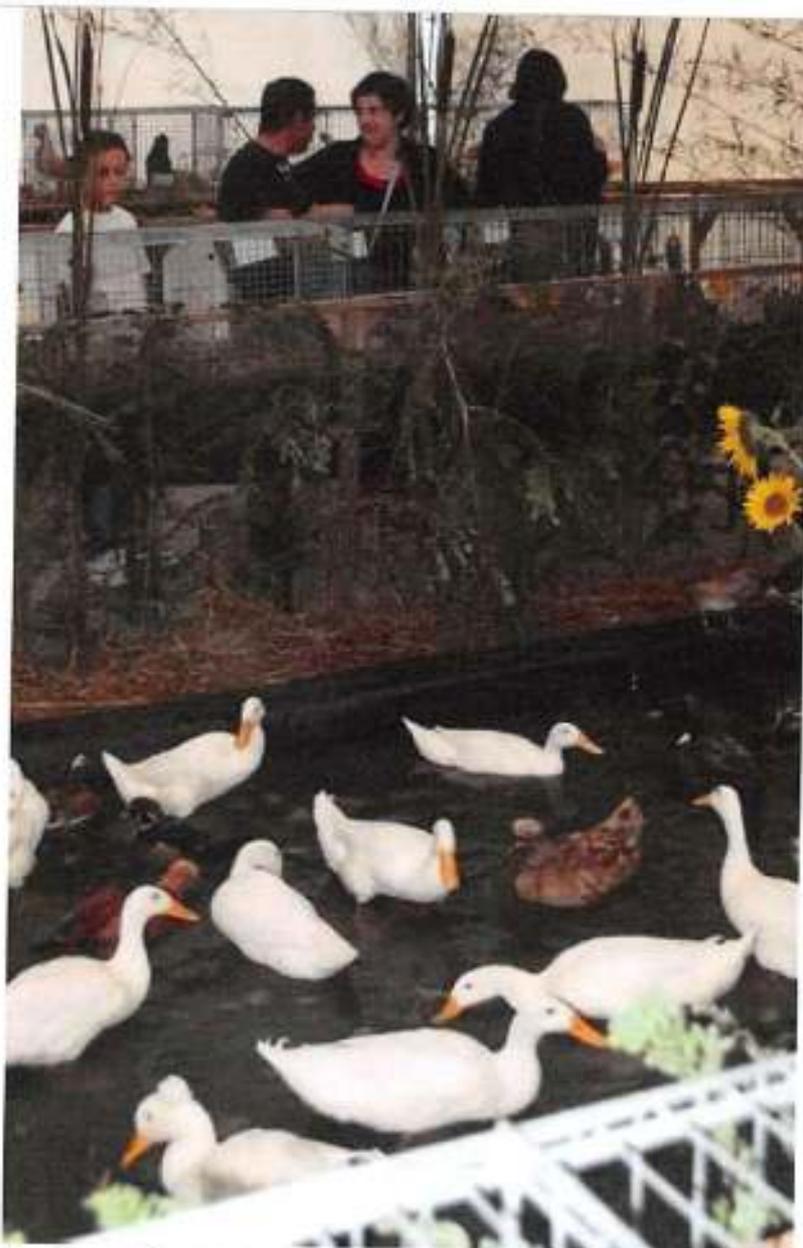
Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège &gt; Lavelanet &gt; Sorties

## LA NOISETTE EN FÊTE

Publié le 23/09/2015 à 03:49, Mis à jour le 23/09/2015 à 08:46

Fêtes et festivals - Ce week-end

Du 26/09/2015 au 27/09/2015



Avec les animaux de la ferme./Photo DDM.

Samedi, sur l'esplanade, à 11 h 30, inauguration ; de 14 heures à 18 h 30, marché artisanal et animations nomades et musicales. Au foirail, marché des producteurs ; à 14 h 45 et 16 h 45, travailler sans se fatiguer ; à 15 heures, 16 heures, 17 heures et 18 heures, cavage d'un chien truffier ; à 15 h 15 et 17 h 15, atelier culinaire ; à 15 h 30 et 17 h 45, plantes du jardin ; à 15 h 45, démonstration de brassage de bière ; à 16 h 15, jeu de l'oie ; à 16 h 30, présentation des animaux ; à 17 h 45, courses d'escargots ; à 19 h 30, repas du terroir et marché gourmand. Sur la place Jeanne-d'Arc, cultures du monde, stands, jeux ; à partir de 12 h 30, bodegas ; à 15 h 30, spectacle musical.

Dimanche, de 10 heures à 18 heures, marché artisanal, animations sur les stands, nomades et musicales ; de 15 heures à 17 heures, défilé (corso fleuri, majorettes Lavelanet-pays d'Olmes, etc.) ; à 17 h 30, championnat du monde de cracher de noisette. Au foirail, toute la journée, marché des producteurs, repas fête de la noisette midi et soir, ateliers et démonstrations comme la veille, plus, à 15 h 45, fabrication de fromages. À l'église, à 10 h 45, messe en occitan.

*La Dépêche du Midi*

LAVELANET FÊTES ET FESTIVALS

## VOUS AIMEREZ AUSSI



**CONDOM. A L'AFFICHE DU FESTIVAL MUSIQUE EN CHEMIN**

**ONET-LE-CHÂTEAU. «D-RAP-AGE» : UN FESTIVAL STREET ART ET HIP-HOP**

**FUMEL. LE HANDBALL À LA FÊTE!**

**A LIRE AUSSI**

## Lavelanet: le terroir à l'honneur des Fêtes de la Noisette



© midinews 2015

Samedi 26 et dimanche 27 septembre, Lavelanet accueillera la belle et grande fête de la Noisette. Une manifestation plébiscitée tous les ans par un public fidèle.

Cette année, la 16e édition présente des nouveautés, comme nous l'a confié Lydia Rat, présidente de l'association éponyme. Ce ne seront pas deux jours de fête, mais un et demi.

Le début de la manifestation aura lieu le samedi 26 septembre à 14 h avec l'inauguration prévue au Foirail. Le repas fête de la Noisette est remplacé par le «Menu du Terroir» le samedi soir. Le Marché couvert ne sera accessible que pour l'exposition «Paysages agricoles».

Au programme du week-end, 3 pôles d'animation, de l'esplanade au foirail, de la place Jeanne-d'Arc au Marché-Couvert pour l'exposition «Paysages agricoles».

### Pour mettre en avant le terroir

«L'accent sera mis sur les producteurs de la région» indique Lydia Rat.

Durant un jour et demi, le public «partira à la rencontre du terroir et de ses racines» : Racines avec les associations présentes place Jeanne-d'Arc, sur l'Esplanade avec les exposants du territoire, les animations sur stands ou nomades, le grand défilé (corso fleur, majorettes, Pagaillous, pompiers de l'Hérault...), et enfin avec les producteurs du terroir au Foirail.

Là, place aux racines fleurant bon la passion et l'engagement des producteurs. «Il y aura plus d'animaux que l'an passé et la ferme avec volailles, lapins... est de retour», glisse Lydia Rat.

«Une manière de mettre les consommateurs en lien direct avec les producteurs, de créer du lien»

**FOOTBALL**  
**TON.** 14.05 à 17.00

**pref**

**INTRES PRAYOLAISES**  
**larché-Couvert.** Dans le 1575 Rem contre les prayolaises. Animations auront lieu à l'Église de larché-Couvert. Vendredi, 19h, projection du film "Le 1942", en présence du réalisateur, Francis Fourcade. Spectacle musical avec Éric Guillaume Lopez. Réservation: Office du tourisme, tél. 05 62 22 20.

**ANNÉE DE MONTBEL**  
**inscriptions conti-**  
 À la grande satisfaction des membres du Spiridon-Club de Montbel, les inscriptions pour la randonnée autour du lac de Montbel durant le dimanche 11 octobre ne sont plus complètes. Les inscriptions pour la randonnée, où le nombre de participants est limité, sont toujours ouvertes. Contact: lac de Montbel, free.fr

**101 > De « Carcas-**  
 son. L'association Le Temps de l'Équipe organise un tournoi de football « un jeu familial, festif et convivial, le samedi 10 octobre de 14 heures à 19 heures, au stade de Carcasson. Des tables gratuites seront réservées à l'initiative des bénévoles (à partir de 12 heures) et à l'initiative des membres adhérents, participants.

nettement, 13-15. En contre-attaque, l'équipe B recevait Pamiers II et a décroché une belle victoire sur le score sans appel de 16-0. Ce fut un bon week-end pour les équipes de l'ATTPD. Des succès ont été obtenus d'autant plus précieux que le président Jacques Cazeneuve, qui a eu le double honneur de perdre sa soeur. Tous les dirigeants et joueurs du club partagent sa peine.



es-protégés et amis. Joseph Bonieux, c'était au sein de l'école de rugby du Stade lavelanetais.

**animation**

## L'Association franco-portugaise mange les sardines



De succulentes sardines grillées étaient au menu de l'AFP/Prax sur le marché de Lavelanet.

La convivialité est l'une des valeurs de l'Association franco-portugaise de Lavelanet.

Dimanche, un grand nombre de ses membres se sont réunis autour du président Joaquim Calado. Au programme, un repas festif autour de tables dressées de hôtes membres pour l'occasion, dans les locaux de la rue Séhile. Joaquim Calado et ses amis avaient invité le maître Marc Sanchez à s'asseoir à leurs côtés pour déguster, entre autres, de délicieuses sardines grillées. Pour les convives, ce sont de grands moments de partage et de gaieté, qui se reproduisent plusieurs fois dans l'année au sein de leur association.

**LAROQUE-D'OLMES**

## Sur le marché : les fromages d'Harmonie

Depuis quatre ans, Harmonie Prax vit sa passion de l'élevage à Barde-de-Bas, sur la commune de Montferrier. La jeune femme élève ovins et caprins, races manéché tête rousse et autres, assure la traite et transforme le lait en délicieux fromages. « Toute petite, j'étais passionnée par l'élevage, c'était le métier que je voulais faire », affirme-t-elle. Harmonie a fait des études en fonction, un bac agricole et des stages de formation.

Harmonie même sa vie professionnelle seule, c'est dire si le travail ne manque pas car, en plus, elle assure le marché du jeudi sur la Cabanette, tous les quinze jours. Elle est présente aujourd'hui. Harmonie Prax parait épuisée les marchés de Narbonne, Lavelanet et Pamiers. On a pu la voir lors de la fête de la noisette.

Elle défend les circuits courts et fait partie des adresses de



Harmonie Prax vend les fromages de sa fabrication, issus de son élevage, au marché sur la Cabanette. (Photo: T. Bonieux)

producteurs locaux réunis sous la bannière du pays des Pyrénées cathares. La productrice participe à toutes les manifestations où elle peut mettre ses fromages en avant. Ces der-

niers sont servis dans des restaurants de Montségur, Lavelanet, Mispoulet et les épiceries de Fougax-et-Barrineau, superettes de Lavelanet et Montferrier.

# Avelan'arts participera à la fête de la noisette

Publié le 15/09/2015 à 03:48, Mis à jour le 15/09/2015 à 07:46

## Vie culturelle



Michel Casado, accompagné de Trifine Cubilié (tous deux à gauche), a rencontré les artistes d'Avelan'arts./Photo DDM.

Pour la seizième édition de la fête de la noisette, la place Jeanne-d'Arc sera rebaptisée place des cultures du monde. Tahitiens, Espagnols, Portugais, Mexicains et une délégation de Bretons de Tréguieux se partageront l'espace. Le pilotage de cette place a été confié par le bureau de la fête à Michel Casado, le président de l'association Tahiti 09. Ce dernier rencontrait, vendredi, Abiba Baguigui, la présidente, et des membres d'Avelan'arts pour les impliquer dans ce qui est l'un des événements majeurs de la ville. Quand on sait le désir de cette jeune et dynamique association de participer à la vie associative locale et bien plus, la réponse ne pouvait être que positive. Avelan'arts participera donc à la fête de la noisette. Deux de ses artistes sculpteurs ont créé pour l'occasion des œuvres qui seront exposées sur le rond-point du centre-ville avant la fête. Gérard Lamoureux a fabriqué un noisetier fait de feuilles de métal et Christophe Farragut deux grosses noisettes et un écureuil en bois. Des artistes heureux de voir leur travail devenir l'emblème de cette manifestation. Les matériaux employés ont été fournis par la municipalité, qui prendra aussi en charge la mise en place des sculptures. Durant la fête, Avelan'arts aura également son espace

dédié pour présenter une exposition et créer une œuvre collective avec la participation des visiteurs. «Par sa participation, Avelan'arts devient à son tour un maillon de cette fête de la noisette», concluait Michel Casado.

*La Dépêche du Midi*

LAVELANET VIE LOCALE

- 
- 
- Tous les conseils et bons plans pour la rentrée étudiante (BNP Paribas)
- 

### A LIRE AUSSI



#### Quand le monde se mobilise, Toulouse expulse ses Syriens

- Essonne : découverte du corps d'un homme mort depuis deux ans
- L'émotion de Claire Chazal pour son dernier journal
- États-Unis : elle cachait un pistolet chargé de munitions dans son vagin
- Accident mortel au Mirail : un appel à témoins est lancé pour retrouver le...

Recommandé par

## Donner votre avis !

CHARTRE DE MODÉRATION

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

**JE M'INSCRIS**

**JE ME CONNECTE**

# ariegenews

ariège > la vie des communes > communes

## Lavelanet: Avelan'Arts et la fête de la Noisette



© midinews 2015

Pour la 16e édition de la Fête de la Noisette qui aura lieu les 26 et 27 septembre 2015, différentes associations mettent la main à la pâte. C'est le cas pour Avelan'Arts et ses artistes : rencontre avec certains des organisateurs.

Pour cette 16e édition, la fête de la Noisette sera axée sur 3 pôles d'animation: l'esplanade gérée par l'association éponyme, avec son marché artisanal, les exposants du territoire, les animations sur stands ou nomades ; le foirail avec les producteurs du terroir, foirail mis en scène par Trifine Cuvillier, chargée de mission «Circuits courts alimentaires» du pays des Pyrénées cathares ; et enfin, la place Jeanne-d'Arc et les Cultures du Monde. Au Marché-Couvert sera présentée l'exposition «Paysages agricoles».

### Une œuvre collective pour exprimer les notions de partage, de culture

Vendredi dernier une réunion rassemblait, à la maison des Arts de Lavelanet, Michel Casado président de Tahiti 09 (réseau départemental ayant pour objectif de promouvoir la culture polyrésienne) gérant les animations prévues place Jeanne d'Arc, Trifine Cuvillier, Abiba Baguigui présidente d'Avelan'Arts, les artistes Gérard Lamoureux et Christophe Farragut.

Après avoir rappelé que pour la 3e édition des Cultures du Monde seraient représentés le Portugal, l'Espagne, le Mexique, la Bretagne, Tahiti et peut-être le Brésil, Michel Casado a tenu à mettre à l'honneur Avelan'Arts et ses artistes.

«Tout d'abord» explique-t-il, «nous avons le souhait de créer un support pour annoncer l'événement.

Avelan'Arts et ses artistes ont relevé le défi avec brio». Gérard Lamoureux a créé une sculpture, un noisetier en métal ; Christophe Farragut s'est occupé de l'écureuil et de sa noisette, tous deux travaillés dans du bois.

Pour nos deux artistes, il s'agissait «de faire plaisir, de créer et d'offrir une pièce à Lavelanet». Une belle initiative saluée par tous. À noter que la municipalité (qui a fourni les matières premières) va mettre en place les dites sculptures bientôt.

Mais le rôle d'Avelan'Arts ne s'arrête pas là, poursuit le président de Tahiti 09. Et en effet, tout au long de la manifestation les artistes disposeront d'un espace d'expression. «Il était important pour nous» glisse Michel Casado «de faire participer la population à une œuvre collective et artistique.

Peut-être un globe symbolisant les notions de culture et les difficultés rencontrées actuellement. Cultures du Monde se veut un espace d'échanges et de partages collectifs». À cet égard, la place Jeanne d'Arc bruissera tout au long du week-end de jeux collectifs sur tous les pays représentés.

Une autre façon «de garder le public un peu plus longtemps, de l'intéresser». En fin de réunion, Abiba Baguigui soulignait: «je suis ravie qu'Avelan'Arts devienne une mise en lien entre les habitants de Lavelanet et du Pays d'Olmes».

ariège la vie des communes

MJ 14/09/2015 - 15:21 | Lu: 4817 fois

Les permanent vers l'article:  
<http://www.ariegenews.com/news-94115.html>

# ariene news

ariège > la vie des communes > environnement

## Mirepoix: enfants et adultes cueillent leurs pommes



© midnews 2015

En Mirapicien, deux vergers: «les Vergers de Gailladé» et «les Vergers du Bedou» attirent chaque année nombre de cueilleurs. Cet après-midi, le centre de loisirs maternel de Lavelanet a été accueilli aux vergers de Gailladé. Une activité fortement appréciée par les plus petits.

### Le centre de loisirs maternel et la cueillette de pommes

Depuis 1984 dans la famille Lopez, «les Vergers de Gailladé» sont aujourd'hui gérés par Sabine et Franck Lopez. Cet après-midi, 14 enfants (en sus des particuliers) et leurs trois animateurs,

Marceline, Amandine, et Franck du centre de loisirs maternel de Lavelanet ont été reçus par Maïté.

Objectif de l'après-midi, cueillir des pommes pour la maison, mais aussi des pommes pour le centre de loisirs. Ainsi, dans les semaines qui viennent, enfants et encadrants pourront s'adonner à la pâtisserie, travailler sur les recettes autour de la pomme, «mais aussi» précise Franck, «cette activité marque les saisons. Les enfants apprennent à connaître les produits locaux, les plantes et comment elles sont cultivées, exploitées».

Une animation qui se renouvelle tous les ans, pour le plus grand plaisir de tous.

Au Bedou, nombre de particuliers arpentent depuis plusieurs jours l'exploitation. Une exploitation qui existe depuis les années 1960, couvrant 18 hectares de pommiers pour 2 hectares de poiriers et à l'heure actuelle gérée par deux associés, Pascale Verdier et son frère Philippe Sicard.

Ici la cueillette des poires est finie, place maintenant aux pommes. «Le gros coup de bourse surviendra vers le 20 septembre avec la Chanteclair qui arrive», nous a-t-il confié. En attendant place à la Gala et à sa chair sucrée, croquante et juteuse... à consommer sans modération.

### Heures de cueillette dans les vergers du Mirapicien

#### Au Verger du Bedou

Route de Carcassonne — Cazals des Bayles  
Tous les jours de 9 h à 18 h de septembre à mi-novembre  
Hors saison de cueillette : 9 h-12 h/14h-17h  
Pour plus de renseignements, Bedou au 05 61 68 22 86.

#### Au Verger du Gailladé

Route de Limoux — Mirepoix  
Jusqu'à la Toussaint tous les jours non stop  
samedi de 10 à 12 h/14 h à 18 h et dimanche de 15 h à 18 h  
Pour plus de renseignements, Gailladé au 05 6 68 19 81

ariège la vie des communes

NR | 09/09/2015 - 16:48 | Lu: 2790 fois

lien permanent vers l'article:  
<http://www.ariene-news.com/news-93912.html>

## Lavelanet: la fête de la Noisette met en avant les produits du terroir



© midnews 2015

Samedi matin, à l'heure de l'inauguration, Marc Sanchez, Marc Carbadillo et Jean-Jacques Michau, ont mis à l'honneur les producteurs locaux, les 2 cantons, 2 communautés de communes «qui ont tout intérêt à travailler ensemble et de mieux en mieux.»

### Les produits du terroir pour une économie locale

L'honneur de couper le ruban est revenu à Jean-Jacques Michau.

«Nos territoires sont géographiquement, historiquement liés», a rappelé le président de la Communauté de communes du Pays de Mirepoix, «On a tout intérêt à travailler ensemble, et de plus en plus dans les années à venir.»

Des propos relayés par le président du Pays des Pyrénées cathares, «ravi que ce rapprochement s'effectue de plus en plus. En outre» a-t-il poursuivi, «il est important, afin de reconquérir une économie, de faire ce travail de lien entre producteurs et consommateurs, NDLR, avec les habitants de nos cantons»

Le maire de Lavelanet a quant à lui remercié «tous ceux qui ont participé à cette belle aventure: Lydia Rat, Trifine, Michel Casado (il a géré la place Jeanne d'Arc), nos amis bretons et leur présidente du comité de jumelage, Elianne Le Razere; tous valorisent les produits de nos terroirs.»

«La fête de la Noisette est un moment important pour notre territoire» a-t-il glissé, «il faut qu'elle reprenne ses lustres d'antan. Nous avons pas mal d'idées afin de l'étoffer. D'autres associations sont appelées à participer. Avec pourquoi pas un défilé historique.»

Marc Sanchez annonçant à l'heure de l'inauguration la «création d'une nouvelle Confrérie de la Noisette pour l'an prochain». Le maire «s'y engageant personnellement.»

Une belle et grande fête de la Noisette. Marché artisanal, foirail, ateliers, démonstrations, marché des producteurs, associations culturelles, repas fête de la noisette, défilé, Corso fleur, championnat du monde de Cracher de Noisette...

La Fête de la Noisette reste pour son public la «grande fête du Pays d'Oïmes». Une fête où petits et grands prennent plaisir à déambuler et découvrir leurs producteurs, éleveurs, associations et artisans.

jeudi 01 octobre, 08:09, Sainte Thérèse

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège &gt; Lavelanet

# Fête de la noisette : les producteurs ont régalé les visiteurs

**Article exclusif**

réservé aux abonnés Voir l'offre Digital

Votre crédit de bienvenue en cours : 10 articles

Publié le 30/09/2015 à 08:22

## Tour de ville



Fête de la noisette : les producteurs ont régalé les visiteurs

Durant deux jours, à l'occasion de la fête de la noisette, les éleveurs, agriculteurs et producteurs locaux, réunis sous la bannière du pays des Pyrénées cathares, ont mis en vitrine leurs produits issus d'un savoir-faire intact.

Le grand chapiteau a abrité, samedi soir, des dizaines de convives lors du repas du terroir au cours duquel, entre autres, ont été dégustés deux porcs de la ferme de Lapeye, rôtis à l'ancienne, sur place, par le chef Jean-François Toustou. Un autre chapiteau était transformé en ferme géante, volailles, lapins, etc., alors que dans des enclos, les chevaux, brebis, vaches, cochons, chèvres ont fait l'émerveillement des nombreux visiteurs, dont les enfants.

*La Dépêche du Midi*

LAVELANET VIE LOCALE

**A LIRE AUSSI**

# ariegenews

ariège > agriculture et environnement > agriculture

## Début des vendanges au domaine des côteaux d'Engraviès: 2015, certainement un très bon millésime



© midnews 2015

Le soleil de cette fin d'été baigne les vignes en terrasse d'Embayourt qui résonnent entre éclats de voix et bruit de sécateur.

Les vendanges débutent sur les coteaux d'Engraviès avec cette parcelle de Syrah et devraient se poursuivre sur le domaine jusqu'à la fin de la semaine avec le Merlot et le Cabernet Sauvignon.

Les plus anciens ceps de vignes ont été plantés en 1998 par Philippe Babin, qui a participé à l'époque à la réintroduction du vin en Ariège.

L'emblématique vigneron ariégeois à la moustache généreuse au beret vissé sur la tête a désormais passé la main. C'est à présent Thomas Piquemal qui après avoir été salarié, a repris ce vignoble Bio de 8 hectares niché au cœur de la vallée du Douctouyre.

*«J'ai quitté l'Ariège pour le vin et quelques années après je suis revenu au pays grâce au vin»,* ponctue dans un large sourire ce passionné.

Après un BTS en viticulture-œnologie à Carcassonne et un stage dans le minervois, ce fuxéen passe près de six années dans le vignoble bourguignon où il fait ses armes et apprend véritablement le métier: Meursault, Nuit Saint Georges... des noms qui résonnent aux oreilles des connaisseurs.

En 2011, de retour en Ariège, Philippe Babin décèle en lui un réel potentiel... et c'est naturellement qu'il reprend le vignoble.

*Il s'agit d'un projet mûrement préparé: «à présent il y a davantage de stress, avoue le jeune propriétaire, mais être à la tête d'une exploitation c'est quelque chose dont je rêvais depuis longtemps... C'est un beau challenge!»*

Il s'est entouré de l'expertise de Peter Pheline, diplômé d'œnologie à l'école d'Agronomie de Toulouse, rencontré sur les vignes de Cailloup à Pamiers et désormais salarié sur le domaine.

La vendange se prépare depuis plusieurs semaines: *«je fais des prélèvements en amont et quand l'équilibre entre le sucre et l'alcool est enfin trouvé, après avoir regardé la météo, on peut déclencher les hostilités.»*

Il fait appel à la même équipe d'une année sur l'autre. Parmi ces ouvriers viticoles, François originaire des Albères dans les Pyrénées-Orientales qui entame sa 4ème saison dans le vignoble ariégeois. *«Je suis entouré de vignes dans mon pays, mais c'est ici que je vendange... l'ambiance, les paysages... j'aime beaucoup l'Ariège»*

### La cuvée 2015 augure un cru d'exception

Du soleil au bon moment et en abondance, un bon millésime en perspective selon Thomas qui reste cependant modeste: *«on fait un produit avec la nature, c'est elle qui décide au final»*

*Ici nous sommes en Bio, la vendange est manuelle, nous avons fait le choix de privilégier des produits qualitatifs... Peu de quantité, mais de la qualité: entre 30 à 35 000 bouteilles par récolte.*

*L'élevage et le travail de vinification dure deux ans après la récolte, on essaie vraiment de trouver*

*des subtilités pour que nos vins soient encore meilleurs.»*

Parmi ces subtilités, Thomas suit un procès bien maîtrisé: après la récolte (un hectare par jour) les comportes sont acheminées à la cave où à lieu l'encuvage: «la vinification repose sur une première fermentation (elle dure de 10 jours à 3 semaines selon que le vin est plus ou moins tannique), c'est-à-dire la transformation du sucre en alcool par les levures (ici en Bio le raisin fermente sans autres produits); il faut maîtriser tous les paramètres que ce soit la température, l'oxygène...

*Il faut savoir écouter le vin, cela demande une surveillance quotidienne.*

*Enfin, il y a l'élevage pendant 12 mois en futs de chêne pour oxygéner le vin et avoir un produit qui a véritablement goût à raisin... ce n'est pas une science exacte, mais au départ si on n'a pas une bonne vendange on n'a pas de bon vin.»*

Selon lui, 2013 était un millésime puissant, 2014 plus équilibré, plus fruité, 2015 sera plus concentré.

En reprenant ce vignoble ariégeois, Thomas entend étendre les circuits de commercialisation et trouver de nouveaux débouchés au vin du Domaine d'Engraviès.

Son prédécesseur écoulait déjà quelques bouteilles aux États-Unis par l'intermédiaire de la diaspora ariégeoise installée à New-York, le jeune homme recevait il y a quelques jours à sa cave de Vira une délégation canadienne... une piste à explorer.

En attendant de déguster les bouteilles du millésime 2015 (commercialisées au printemps 2017), les autres cuvées sont disponibles sous les appellations «Fleur de Cailloux, Orchidée, Roc de Maillois et Solo (la parcelle de Syrah d'Embayourt)»... un vin qui a un goût d'Ariège!

**Pour en savoir plus:**

<http://www.coteauxdengravies.com>

ariège agriculture et environnement

Laurence Cabrol | 21/09/2015 - 20:03 | Lu: 3388 fois

Lien permanent vers l'article:

<http://www.ariegenews.com/news-94373.html>



La région avec

**MIDI TOUR****VISITER****BOUGER****DÉGUSTER****SORTIR****PYRÉNÉES**

Rechercher...

**LADEPECHE.fr**

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège &gt; Lavelanet

## UN MENU SUR TABLETTE

Article exclusif

réservé aux abonnés Voir l'offre Digital

Votre crédit de bienvenue en cours : 19 articles

Publié le 03/08/2015 à 03:51, Mis à jour le 03/08/2015 à 08:31

### Terroir - Terroir



A vos tablettes/ Photo DDM.

Avec l'opération «Menu numérique en Pyrénées Cathares», la valorisation et le renforcement des filières alimentaires de proximité s'élargit. Le Pays des Pyrénées Cathares, par les communautés de communes du Pays d'Olmes et du Pays de Mirepoix, en partenariat avec l'ensemble des acteurs du territoire, mène cette action qui consiste à mettre en avant les produits locaux.

Un projet commun est ainsi né, avec les restaurants du territoire. Il s'agit de développer un concept de carte numérique «Menus du terroir», valorisant la destination touristique des «Pyrénées Cathares».

Sur tablette numérique, le restaurateur fait découvrir son savoir-faire (le menu), les producteurs associés et produits locaux en Pyrénées Cathares. Le défi à relever par les restaurateurs, par l'intermédiaire de ce projet numérique innovant, est multiple : proposer un menu du terroir à partir de produits issus des «Pyrénées Cathares», valoriser les savoir-faire, renforcer les liens entre producteurs et consommateurs etc. L'auberge des Troubadours (Roquefixade), Le Théâtre (Lavelanet), Les Sapins (Nalzen), Lou Siset (Montségur), y adhèrent.

*La Dépêche du Midi*

LAVELANET TERROIR

## **VOUS AIMEREZ AUSSI**

---

**CAPDENAC, LA CITÉ D'EAU ET DE FER**

**LE VIAUR, LA RIVIÈRE D'OR ET DES LÉGENDES**

**UNE FLORE ENTRE SIBÉRIE ET ESPAGNE**

**AILLEURS SUR LE WEB**

**A LIRE AUSSI**

#### ● CINÉMA

AU CASINO, À LANGLANET, À  
RHEIMS, « Much loved » (1971,  
1994) de John L. Coatsworth, « Mac-  
SUS » (1971)

À L'ESPACE A.-MADRAUX, À M-  
RIGNON, À 21 heures, « The pro-  
gram » (1991)

#### ● URGENCES

POISSONS SECOURS, 181 17

SAPÈLES-POMPIERS, 79 18 00 00

SAMU, 112

#### LA DÉPÊCHE DU MIDI

REDACTION, Tél. 05 34 09 33 21

tour de ville

## BALADE VERS TROIS FERMES AVEC LES PYRÉNÉES CATHARES

La deuxième édition des balades à mobylette « De ferme en ferme » en pays des Pyrénées cathares aura lieu le mardi 20 octobre. Départ à 8 h 30, de la M.X. de Laroque-d'Olmes à la découverte de trois fermes: L'Escargot du Faouou, à Dun, le matin; le GAEC de Peyrichou, à Rabastac, vers 11 heures; repas pris sur place; et Les Vergers de Bédou, à Carac-des-Bayles, l'après-midi. Après le succès de la première édition et celles de l'été qui ont conduit à la découverte du patrimoine, pensons que ce qui arrive à grands pas connaît le succès. Il faut réserver au pays des Pyrénées cathares. Seulement dix places restent disponibles. Tél. 05 34 09 33 21.



DEUXIÈME ÉDITION DES  
BALADES PERDUES  
aux visiteurs, q  
mandaient pas t  
sur l'écart. Lors  
qu'un temps, le m  
et la fatigue e  
« jaune et noir »  
même limite la c  
46-65. Le score n  
le jeu produit pas  
nétiens, qui mé  
tamment un pe  
malgré tout, ce n  
si mauvais mat  
tablissement à B  
dric, qui, bless  
abandonner les  
piers prématuré

lundi 04 janvier, 08:42, Saint Odilon

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège &gt; Lavelanet

# C'est reparti pour Le Paquito

Publié le 30/12/2015 à 03:50, Mis à jour le 30/12/2015 à 08:16

Commerces



Le Paquito : une véritable histoire de famille./Photo DDM.

Le «nouveau» Paquito est ouvert depuis le 7 décembre, à l'endroit où se trouvait le restaurant La Bulle, route de Bélesta. Ses patrons, les frères Yannick et Aymeric Munoz, après avoir refait la décoration intérieure et quelques travaux, l'ont inauguré le samedi 12. Pour l'occasion, ils avaient invité leurs fidèles clients, leur famille et leurs amis. Parmi eux, le maire Marc Sanchez, qui, comme tous les gens qui connaissent bien Yannick et Aymeric, saluait le courage et la persévérance de ces jeunes «qui en veulent». Il faut savoir qu'ils ont tout fait pour retravailler alors qu'un incendie dans un appartement au-dessus les avait obligés à fermer leur ancien établissement de la place Henri-Portet. Un établissement qui, plus qu'un restaurant, était pour eux une histoire de famille.

En 2000, ce sont leurs parents qui s'y installent en ouvrant un café baptisé Le Glad'icks, nom formé avec les trois prénoms de leurs enfants. En 2012, Yannick et Aymeric en deviennent propriétaires et appellent l'endroit El Paquito. «C'est le surnom donné à notre père, Henri, quand il jouait au foot à Lavelanet, précisent-ils.

» Notre première semaine ici s'est bien passée. Le démarrage a été bon. Nous avons retrouvé notre clientèle et quelques habitués de La Bulle», se réjouissent les deux frères. Leur gentillesse, leur disponibilité et la passion qu'ils ont pour leur travail ne sont certainement pas étrangères à cette bonne reprise.

Yannick et Aymeric Munoz proposent des menus variés, des pizzas, des plats traditionnels espagnols et préparent des repas sur commande. Ils accueillent les clients du lundi au samedi. Pour les contacter, 05 61 01 62 53.

*La Dépêche du Midi*

LAVELANET COMMERCES

## A LIRE AUSSI



### François Ruiz nous a quittés

- Le projet «Montségur 2020» sur orbite
- La montagne a été brûlée sur 1 000 hectares
- Le petit ami de Miss France se confie sur leur relation
- Un marché au ralenti mais bien vivant

Recommandé par

## Donner votre avis !

CHARTE DE MODÉRATION

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

JE M'INSCRIS

JE ME CONNECTE

lundi 04 janvier, 08:42, Saint Odilon

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège &gt; Lavelanet

# Philippe le boucher s'installe

Publié le 27/12/2015 à 03:53, Mis à jour le 27/12/2015 à 08:29

Commerce



Philippe a ouvert boutique/ Photo DDM.

Une enseigne est née, place Jeanne d'Arc, celle de la boucherie-charcuterie de Philippe Pradele. Enfant du pays, originaire de Dreuilhe, son choix d'ouvrir cette boutique est le résultat d'une passion pour ce métier qu'il a débuté en tant qu'apprenti, alors qu'il n'avait que 15 ans. Philippe ne manque pas d'expérience. «J'aime le commerce, le contact, parler avec le client, donner des conseils et des recettes. C'est mon travail, c'est important». Les produits vendus sont issus de l'élevage local. Philippe fait des sandwiches sur demande. Du vendredi au dimanche, c'est poulet rôti sur commande. La boutique ouvre du lundi au samedi, de 7 h 30 à 13 heures et de 15 h 30 à 19 h 30, et le dimanche matin, ferme le mercredi.

*La Dépêche du Midi*

LAVELANET VIE LOCALE

**A LIRE AUSSI**

La région avec  
**MIDI TOUR****PYRÉNÉES****VISITER****BOUGER****DÉGUSTER****SORTIR**

Rechercher...

**LADEPECHE.fr**

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège &gt; Mirepoix

## DES ESCARGOTS AU FOIE GRAS POUR NOËL ?

Article exclusif

réservé aux abonnés Voir l'offre Digital

Votre crédit de bienvenue en cours : 19 articles

Publié le 17/12/2015 à 03:52. Mis à jour le 17/12/2015 à 08:16

### Gastronomie



Alain Bordenave et Luc Savelli dans le parc d'engraissement avant la période d'hibernation des escargots./Photo DDM.

L'Escargot du Faurou, ferme hélicicole située au hameau du Taychel (commune de Dun), fait partie du réseau des producteurs du pays des Pyrénées cathares. L'élevage d'Alain Bordenave a pour cadre une ancienne ferme rénovée dans un écrin de verdure à 1 km du hameau. C'était des ruines que la nature allait engloutir et qui étaient destinées à abriter le gastéropode à l'état sauvage. Aujourd'hui, le bel édifice héberge une maison d'habitation ainsi que les locaux techniques, le laboratoire et la boutique du producteur. Sur un terrain protégé de 3 000 m<sup>2</sup>, des centaines de milliers d'escargots évoluent plein champ, en liberté surveillée. «Le parc est ensemencé de radis, de trèfle, de colza et de choux fourragers, indique Alain Bordenave. Les naissains sont placés dans les cultures arrosées tous les soirs pour que les escargots s'alimentent en permanence.» Les bêtes à cornes, qui ne peuvent fuir grâce à une clôture électrique, y séjournent du printemps, au sortir de l'écloserie, jusqu'à l'automne. On peut ramasser l'escargot adulte lorsque la bordure de sa coquille

ne s'effrite plus sous la pression.

## À toutes les sauces

En ce moment, tous les escargots ont été ramassés et sont en chambre d'hibernation, de telle sorte qu'ils sont disponibles à la vente toute l'année, frais, surgelés ou cuisinés. La fille et le gendre d'Alain assurent la transformation et la distribution des produits en circuit court : vente directe à la ferme et présence sur les marchés de la région. «Nous maîtrisons plusieurs recettes pour satisfaire tous les goûts, confie Luc Savelli, les petits-gris pouvant être préparés au court-bouillon, à la sauce catalane ou à la vinaigrette. Nous avons même expérimenté une recette à la noisette pour Lavelanet et une autre à la pomme pour Mirepoix ! » Car l'Escargot du Faurou ayant la volonté de s'investir dans la vie du territoire, Nathalie et Luc participent aux manifestations du pays des Pyrénées cathares. À l'approche des fêtes de fin d'année, on peut se procurer les confits d'escargots à la graisse de canard, les assiettes de gros gris au beurre d'ail ou au foie gras.

L'Escargot du Faurou, sur le marché du lundi à Mirepoix ou à la ferme. Contact au 06 76 79 04 55.

*La Dépêche du Midi*

MIREPOIX GASTRONOMIE

## VOUS AIMEREZ AUSSI



### 20 ANNÉES GASTRONOMIQUES DU GUIDE TABLES & AUBERGES

### JOURNÉES GOURMANDES CE WEEK-END

### «LE PRINCE NOIR», 14E MAÎTRE RESTAURATEUR

#### AILLEURS SUR LE WEB



Quels sont les plus jolis village de France 2015 ? (Ateliers des vacances)

#### A LIRE AUSSI



Qu'est-ce qu'une dépression bipolaire ?

- Un facteur se fait quotidiennement attaquer par un gang de dindes sauvages

# arigenews

arigo > le vie des communes > 27/10/2015

## Mirepoix: le terroir et les saveurs mis à l'honneur durant la fête de la gastronomie



© midnews 2015

Mission accomplie pour les bénévoles, techniciens et élus du Pays de Mirepoix. La fête de la gastronomie a été belle et a rencontré son public. Une fois de plus, le territoire, ses producteurs, restaurateurs et son savoir-faire ont été mis en avant.

### Créer un évènementiel sur Mirepoix

Initiée en 2013 par la Communauté de communes, la manifestation «Mirepoix met le couvert» met sur la sellette les savoir-faire locaux, les circuits courts, la gastronomie et les restaurateurs.

Un objectif guide les élus, «promouvoir Mirepoix comme destination gastronomique». Simone Verdier vice-présidente et Jean-Jacques Michau président en sont «convaincus»: le «soutien aux producteurs et les circuits courts sont essentiels».

Alors, ce week-end, Mirepoix la médiévale, a une fois encore, revêtu ses plus beaux atouts afin de fêter le terroir. Toute la semaine, les différents partenaires ont joué le jeu.

Du côté des restaurateurs, la «Mirepoix» (sauce créée vers 1768 par le cuisinier de Gabrielle Marguerite de Beauvau-Craon veuve de Gaston Pierre Charles de Lévis) a été mise en avant dans les menus.

Le public avait également rendez-vous avec la Médiathèque, le POM Mob's club, le Pays des Pyrénées cathares pour découvrir expositions ou animations diverses, mais toujours en toile de fond, les savoir-faire du territoire.

Cette fin de semaine, place au marché gourmand, au repas de gala, aux dégustations diverses et variées sur les stands des producteurs, mais aussi, dégustations de vin, de café, de thé.

Place aussi aux différents concours: dressage de table, vieilles saucières et à 10h le dimanche, concours de cuisine, avec comme de bien entendu la «Mirepoix» objet de toutes les attentions.

Coup de chapeau au jeune Julien (bientôt 16 ans), épris de cuisine, certainement un futur chef. Et preuve que le talent n'attend pas le nombre d'années, lui et sa partenaire sont montés sur le podium.

Ce week-end saveurs et terroir ont été mis à l'honneur durant la fête de la gastronomie à Mirepoix. Une manifestation faisant la part belle aux savoir-faire, aux producteurs et métiers de bouche et qui rencontre tous les ans une très belle fréquentation.

arigo > le vie des communes

NR | 26/10/2015 - 19:37 | Lu: 3298 fois

Un permanent vers l'article:  
<http://www.arigenews.com/news-95872.html>



La région avec  
**MIDI TOUR**  
**PYRÉNÉES**

**VISITER****BOUGER****DÉGUSTER****SORTIR**

Rechercher...



Actualité > Grand Sud > Ariège > Mirepoix > Sorties

## UN WEEK-END POUR FÊTER LA GASTRONOMIE

Article exclusif

réservé aux abonnés Voir l'offre Digital

Votre crédit de bienvenue en cours : 15 articles

Publié le 23/10/2015 à 03:51, Mis à jour le 23/10/2015 à 08:05

### Foires et Salons - À Mirepoix

Jusqu'au 25/10/2015



JP Piments seront aux côtés des autres producteurs locaux du pays des Pyrénées cathares. /Photo DDM

Jusqu'à dimanche, la cité de Mirepoix se pare de mille saveurs locales, avec une nouvelle édition de «Mirepoix met le couvert». Marché, ateliers culinaires, repas et jeux vont animer le week-end.

La bastide mirapicienne est décidément un endroit où l'on sait apprécier les bonnes choses ! Après la fête de la pomme le week-end dernier, cette semaine a débuté avec la fête de la gastronomie et des produits locaux (voir notre édition d'hier). L'apogée sera atteint ce week-end avec de très nombreuses animations et l'ouverture, demain, des stands des producteurs locaux. «Ces derniers

seront encore plus nombreux que lors des deux premières éditions et nous ouvrons le marché deux jours au lieu d'un seul» indique Trifine Cuvillier, chargée de mission Circuits courts alimentaires du pays des Pyrénées cathares.

Ce sont justement ces circuits courts que la 3e édition de «Mirepoix met le couvert» souhaite, comme les précédentes, mettre en avant. «C'est la seule planche de salut pour nos agriculteurs», explique Simone Verdier, vice-présidente de la communauté de communes, organisatrice de la manifestation.

## Culture et traditions

Si les repas, ateliers et dégustations seront légion jusqu'à dimanche, la culture culinaire ne sera pas négligée pour autant. En effet, après la projection du film «On a failli être amies», mardi soir, place aujourd'hui à la soirée gourmande à la médiathèque. À partir de 18 h 30, lectures et collation réalisée par l'association Nomad's land seront au menu, avec en dessert le film «Steak Révolution», à 21 heures. Demain, film d'animation, «Lili Pom et le voleur d'arbres», à partir de 4 ans, à 17 heures. Dimanche, les arts visuels seront toujours à l'honneur. Cette fois, ce ne sera pas à l'écran mais à la Maison des consuls, avec le concours de dressage de table et l'exposition de belles saucières.

## Le programme

Demain, à 14 heures, ouverture des stands des producteurs locaux ; à 15 heures et 16 h 30, apprentissage de la dégustation des vins par Paul Delbosc, œnologue ; de la vigne au vin, par Hélène et René Lafargue, viticulteurs ; à 15 heures, ateliers culinaires sous la halle ; à 20 heures, repas gastronomique au château de Roques.

Dimanche, à 9 h 30, petit-déjeuner inaugural des producteurs locaux ; de 10 heures à 18 heures, stands des producteurs locaux, ateliers culinaires ; à 10 heures, concours de cuisine sur le thème de la mirepoix ; concours de dressage de table et expositions de saucières à la Maison des consuls ; à 13 heures, repas du terroir ; 15 heures, balade littéraire et gourmande dans les rues de Mirepoix avec Martine Rouche, guide conférencière.

*La Dépêche du Midi*

MIREPOIX FOIRES ET SALONS

## VOUS AIMEREZ AUSSI

---

**VILLEFRANCHE, LE MARCHÉ DES COULEURS**



... Tanie Fortunat unique au 13, rue du rto la place de la Ca- et le Casella, dans le o de pâtisserie. Tanie levant les clients. Des l'ancienne au gant- ulti élaborés avec des réis, macarons sucrés spécialités chaudes, (beignets au poché), signés fromage, thon, solettes, etc., aux sa- parfums des origines es de la jeune femme. rue de l'Église à la Ca- . Il y a qu'un pas, que ranchi pour tenir un e le marché du jeudi aduits déjà cités, mé- nent. Depuis un an, le est élargie. Tanie pin- pains spéciaux et vien- des plats cuisinés, des des gnocchis (excol- es quiches, pizzas, des le nabt, des cakes... produits savoureux, en accord, sont élabo- reux et passion au qua- inia y accorde beau- importance. Quant à l'ac- soufflés en cascade et éline en toute simplé- un personnage très é.

ivo Tanie au Peynet, le , et au marché nocturne inet, le second mardi amois.

... andiens de classe, ainsi que du matériel en surplus du fait de la réor- ganisation des écoles. Organisé à l'école Lamartine, il a été pe- d'ascout dès ouverture. De nombreuses familles vont ainsi redonner vie à des équipements en très bon état, pour certains stockés depuis des années. L'objectif a été atteint. Les recettes seront reversées aux coopérati- ves scolaires des écoles Lamartine, George-Sand et des Avelines.



## MIREPOIX

# La fête des restaurateurs et producteurs locaux

Producteurs locaux et restaurateurs se donnent la main dans le cadre de la troisième édition de « Mirepoix met le couvert ». Parmi les nombreuses animations au menu, le marché des producteurs s'installera dès samedi. « Les stands seront en core plus nombreux que lors des deux premières éditions et nous ouvrons le marché deux jours au lieu d'un seul », indique Trine Couvillier, chargée de mission « circuits courts alimentaires » de pays des Pyrénées cathares. Alain Bordenave, producteur d'escargots à Dun, est persuadé que le contact direct avec le client est déterminant pour son activité. « On s'investit dans notre territoire, aux côtés d'autres producteurs, dans les fêtes régionales et les marchés gourmands pour promouvoir notre savoir-faire. » Simone Verdier, vice-présidente de la communauté de communes, organisatrice de la manifestation, enlance le clo : « Les circuits courts de distribution, c'est la seule planche de salut pour nos agriculteurs ».

**Le programme.** Vendredi, à 18 heures, à la médiathèque, lectures gourmandes, collation réalisée par l'association Noma'd's Land, suivie du film « Slovak (R)évolution » ; expositions « La pomme dans tous ses états » et « Paysages agri-culturels en Pyrénées cathares ».

Samedi, à 14 heures, ouverture des stands des producteurs locaux ; à 15 heures et 16 h 30, apprentissage de la dégustation de vin par Paul Delhauc, œnologue ; de la vigne au vin, par l'Église et René



Les Escargots du Faumet sont aux côtés des autres producteurs locaux du pays des Pyrénées cathares. / Photo: M. M.

Lafaque, viticulteurs ; à 15 heures, ateliers culinaires sous la halle ; à 17 heures, au cinéma, « Lili Pom et le vol de l'arbre » ; à 20 heures, repas gastronomique au château de Roques ; à Teilhet.

Dimanche, à 9 h 30, petit déjeuner inaugural des producteurs ; de 10 heures à 18 heures, stands des producteurs, des métiers de bouche et des arts de la table, ateliers culinaires ; à 10 heures, concours de cuisine sur le thème de la mirepoix ; concours de dressage de table et exposition de belles soucières à la maison des Crestols ; à 13 heures, repas du terroir ; à 15 heures, balade littéraire et gourmande dans les rues de Mirepoix avec Martine Roche, guide-conférencière.

## LA BASTIDE-SUR-L'HERS

Un premier vide-greniers réussi à La Lausada



Sous un magnifique soleil, la maison de retraite de La Lausada a ouvert toutes grandes ses portes pour son premier vide-greniers. Depuis quelques semaines, les résidents, leurs proches, le personnel s'étaient mobilisés pour l'organiser. Si certains stands s'étaient installés dans les pelouses à combien agréables et lumineuses de la résidence, d'autres avaient pris place à l'extérieur et à l'intérieur de la salle des fêtes. Y régnait une atmosphère de joie et de bonne humeur, vendeurs et visiteurs tout heureux de se rencontrer et de se livrer à des échanges spontanés et sympathiques. Des plateaux chargés de pâtisseries côhabitaient avec des sourires que les résidents avaient offerts à la vente. Des vêtements d'enfants figuraient nombre de vieux livres, de 33 tours et de VHS. Mais parmi les produits soumis à la vente, il fallait accorder une mention spéciale à des œuvres artistiques superbes réalisées par les membres de l'atelier artistique qui ouvrent, tous les mardis, dans le cadre de La Lausada, Tableaux de peinture, céramiques, cartes postales d'anniversaire, gravures, dessins, tapisseries n'en finissent pas d'attirer les regards passionnés des visiteurs, qui, durant toute la journée, se sont succédés sans discontinuer dans l'enclos de la maison de retraite.