

MIREPOIX

## LE COMPTOIR GOURMAND

Bienvenue au Comptoir gourmand pour un déjeuner bucolique ! Nicolas, féru de viticulture, vous accueillera dans ce lieu étonnant et convivial, où la décoration, de la statue de Mercure à l'entrée aux meubles de famille anciens vous donnera l'impression d'être reçu par un ami à sa table. Cet épurien, amoureux de vins et de terroir vous fera découvrir des histoires de vigneron et une cuisine généreuse, exclusivement élaborée à base de produits bios du marché. À goûter absolument : le cassoulet maison et la terrine de volaille aux trompettes ! Les plus : des vins soigneusement choisis, issus de l'agriculture biologique et biodynamique et une

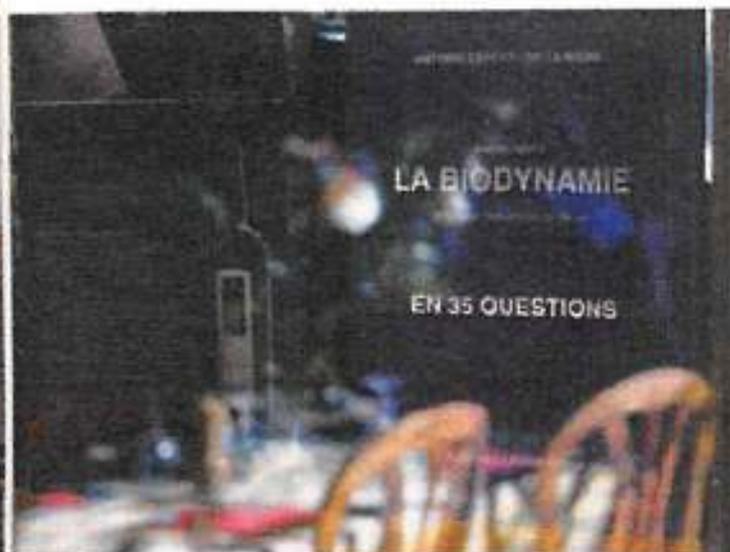
magnifique terrasse pour profiter des beaux jours !

**Cours Maréchal de Mirepoix**

**09500 Mirepoix**

**05 61 68 19 19**

**[lecomptoirgourmand.com](http://lecomptoirgourmand.com)**



Actualité > Grand Sud > Ariège > Lavelanet

Publié le 04/04/2016 à 03:49

## L'agenda de la fin de semaine

### À noter



**LADEPECHE.fr**

lundi 04 avril, 10:00, Saint Isidore

Marie Guera, la gérante de la brasserie./Photo DDM.

«Portes ouvertes» >Brasserie. Le samedi 9 avril, journée «portes ouvertes» à la brasserie Le Grand Bison (route de Raissac). Tout l'après-midi et en soirée, Marie, Emelyne et Benjamin invitent à souffler les bougies des deux ans d'existence de l'entreprise. Dès 14 heures, visite de la brasserie. À 15 h 30, visite en langue des signes. Concerts gratuits, à partir de 20 heures, avec Bele Bele Band (afro beat festif) et Kham Kalo (musique tzigane). Bières artisanales à la pression, restauration sur place. Renseignements, tél. 06 74 92 64 97.

Jardinage >Cours. Le dimanche 10 avril, à partir de 14 heures, Solange, présidente de l'association L'Elément naturel, fera découvrir sa passion en proposant des cours de jardinage sur son exploitation, 1, route de Mirepoix à Dreuilhe. Prix par personne, 10 euros la demi-journée. Il est conseillé de prévoir de quoi noter et de se munir de bottes. Inscriptions uniquement par téléphone au 07 87 34 86 47.

Majorettes >Loto. L'association des Majorettes et pom-pom girls du pays d'Olmes-Lavelanet organise son dernier loto de l'année le dimanche 10 avril, à 14 h 30, salle polyvalente de la mairie, à La Bastide-sur-l'Hers.

*La Dépêche du Midi*

LAVELANET VIE LOCALE

## A lire aussi



### Football : la finale départementale U13

- Audition à l'école de musique
- Anthony Caldo régale «La Ruche qui dit oui»
- Les Beaumontois passent mais souffrent
- Fête populaire et sportive

Recommandé par

## À Mouans-Sartoux, les cantines sont 100% bio et ça ne coûte pas plus cher !



27 mars 2016 / Catégories: Agriculture, Alternatives, Articles, Environnement, Rédaction, Société / Tags: agriculture, agriculture bio, agroalimentaire, alimentation, bio, cantine, économie locale, local, relocalisation, solutions locales / [réclamations et signalements](#)

Située dans les environs de Cannes et de Grasse, la petite commune de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes) a cette particularité d'être la seule en France dont les cantines scolaires servent des plats 100% biologiques. Avec une réglementation agricole dédiée écoulant les 20 tonnes de sa production annuelle, ayant su mettre en place d'astucieuses solutions d'organisation pour réduire et recycler ses déchets, elle fait preuve d'une exemplarité qui gagnerait à inspirer d'autres initiatives du même acabit.

Dès la fin des années 1990, la municipalité de 10 000 habitants s'engage dans une démarche d'inclusion croissante de produits naturels dans les menus des cantines. La proportion de bio atteint les 25% en 2009, 50% en 2010, puis 100% au 1er janvier 2012. Adieu pesticides et autres intrants chimiques dans la nourriture des enfants. « *L'objectif prioritaire est de proposer un repas respectueux de la santé de l'enfant en terme d'équilibre alimentaire et de qualité des produits. C'est pourquoi un seul menu sera proposé et un accompagnement éducatif des animateurs incitera les enfants à goûter chaque aliment proposé* », peut-on lire sur le site de la Mairie de Mouans-Sartoux.

Que cherchez-vous ?

SOUTENEZ-NOUS



• Quoi de neuf ?



Nature, humain et impact : le monde imaginaire de Shana et Robert Parke-Harrison



Le premier distributeur « au hasard » de livres anciens



Cette famille vit dans une « maison-serre » au cœur de Rotterdam



[ Reportage ] Écolos : Ennemis d'État

Ils inventer énergie sol

r à le

Chat



Photographie à la discrétion du site de la commune de Mouans-Sartoux

Mais les décideurs locaux ne s'arrêtent pas là. En 2010, une pesée des déchets de fin de repas met en évidence un gaspillage bien trop élevé. Ce constat encourage à revoir l'organisation dans les cantines. Gilles Pérolé, adjoint municipal en charge de l'enfance et de l'éducation, explique : « On s'est rendu compte qu'on jetait 147 grammes par repas. On était aussi mauvais que les autres ». Une série de mesures est donc adoptée afin de réduire le volume de déchets. Et le bilan parle pour lui-même : 5 ans plus tard, le poids des déchets alimentaires dans la restauration collective a diminué de **80%** ! Un record possible grâce à la participation de tous, même des enfants...

#### 100% bio : un exemple concret de relocalisation agricole

Mais comment ? Leur méthode : adapter les quantités à la consommation réelle des enfants. C'est évident, mais la pratique demande de l'organisation. En effet, chaque élève choisit sa portion... et peut obtenir « du rab » à volonté. Les pommes et les oranges sont coupées en petits quartiers, eux aussi en service à volonté. Responsable, chacun consomme ce qu'il sait qu'il va manger. Une partie des repas étant préparée « en direct », la quantité de nourriture cuisinée est également plus adaptée. Par ailleurs, la commune s'engage à réduire la part de viande dans la consommation pour des questions écologiques. Chaque acteur se voit responsabilisé dans ses choix. Des choix qui pourront, peut-être, devenir des automatismes une fois à l'âge adulte.



SOUTENEZ-NOUS ÉGALEMENT VIA

**tipelle**.com



#### Connexion

Identifiant

Mot de passe

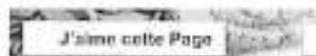
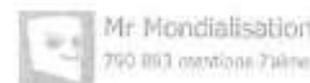
Connectez-vous avec:

Powered by Oneid Social Login

Se souvenir de moi

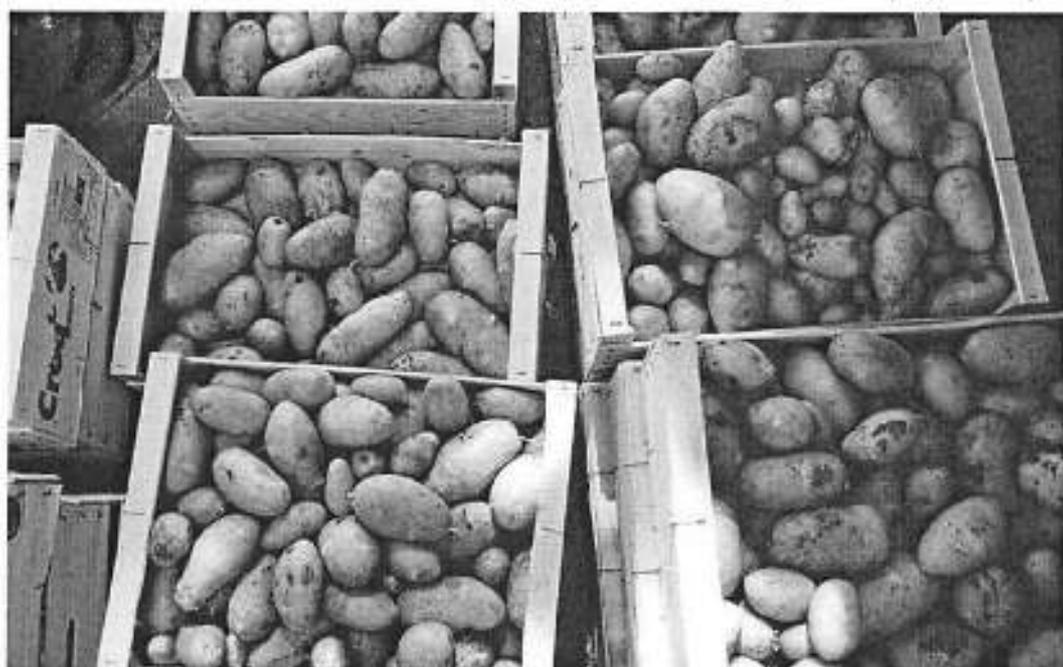
mot

Mot De Passe Oublié ?



Soyez le premier de vos amis à aimer





Photographie à la discrétion du site de la commune de Mouans-Sartoux

Toutes ces mesures se ressentent sur le volume des déchets générés : de 40kg, la moyenne mensuelle de déchets générés à chaque repas était passée en 2014 à 10kg. Qui plus est, ceux-ci sont directement triés dans des poubelles adaptées. Heureuse conséquence : **une économie de 0,20€ par repas** (d'1,90€ en 2009 à 1,70€ en 2011, alors que la part du bio dans les cantines passait de 25% à 73%), ce **qui finance le surcoût des produits biologiques** ! Le projet démontre ainsi que le choix d'une alimentation plus saine n'est pas plus cher pour la collectivité. C'est ainsi que ce modèle de gestion raisonnable des quantités a permis de passer dans les cantines au 100% bio depuis le 1er janvier 2012. Sans surprise, l'indice de satisfaction des parents atteint les 97%. Et l'initiative contribue aussi, par effet tache d'encre, à sensibiliser les parents et autres habitants de la commune, qui achètent de plus en plus de bio.

Sous une perspective écologique et décroissante, **le lien entre la démocratie et l'autonomie alimentaire est bien connu**. En l'espèce, Mouans-Sartoux, qui est autonome à 80% en légumes, montre l'exemple des conditions d'une relocalisation qui fonctionne : une méthode efficace de limitation des déchets, un recyclage de ceux-ci (les épluchures, par exemple, vont au lombricompost, qui à son tour est réutilisé ultérieurement) ; le choix de privilégier le circuit court et la production bio, solution qui fait le double choix de l'écologie et de l'appui à l'économie agricole locale. Une régie agricole a même été créée en 2011, afin de maîtriser les coûts d'approvisionnement. En 2012, un plan local d'urbanisme a triplé la surface réservée aux activités agricoles (de 42 à 119 hectares). Aujourd'hui, le modèle est bien ancré dans les habitudes et économiquement pérenne.

Reportage Nice-Matin



**Le plan anti-gaspillage de l'école François-Jacob à Mouans-Sartoux**

du Groupe Nice-Matin

02:11



Photographie à la discrétion du site de la commune de Mouans-Sartoux

Une question se pose alors. Un tel modèle est-il reproductible dans des centres urbains de plus grande taille ? L'interrogation est lancée.

**Sources** : Nicematin.com / Municipalité de Mouans-Sartoux / BioAddict.fr / Reporterre.net / NatureEtProgrès.org



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

**VISITER**

**BOUGER**

**DÉGUSTER**

**SORTIR**

Rechercher...



**LADÉPÊCHE.fr**

Actualité > Grand Sud > Ariège > Lavelanet

## BIÈRE : LE GRAND BISON CONTINUE À GRANDIR

Article exclusif  
réservé aux abonnés Voir l'offre Digital

Votre crédit de bienvenue en cours : 09 articles

Publié le 18/03/2016 à 03:48, Mis à jour le 18/03/2016 à 08:28

### Artisanat



Marie Guera (à gauche) et ses collaborateurs Emeline et Benjamin./Photo DDM.

En avril 2014, Marie Guera ouvrait sa brasserie, Le Grand Bison, à Lavelanet. Pour elle, qui venait du privé et qui ne connaissait pas ce milieu, c'était une nouvelle aventure. «Je me lançais dans l'artisanat et je devais trouver de nouveaux partenaires pour travailler. Finalement, ça a démarré rapidement, plus vite que je ne le pensais», se souvient-elle. Ses premiers clients, rassemblant des comités des fêtes, restaurateurs, organisateurs d'événements et commerçants locaux, sont satisfaits par les trois bières que Marie leur propose. «Le bouche-à-oreille fait son effet et devant la demande grandissante, je peux, comme j'avais prévu de le faire, embaucher Émeline, qui est toujours à mes côtés», dit-elle. De la même façon, la renommée du Grand Bison se propage en Ariège et dans les départements voisins, notamment l'Aude et la Haute-Garonne. Pour suivre l'évolution de la demande, la jeune brasseuse investit dans du nouveau matériel. Cela ne

l'empêche pas, en bonne patronne, de toujours être préoccupée par l'ergonomie sur les postes de travail afin de limiter le bruit et la fatigue lors du port des charges. En 2014, la production de la brasserie était de 21 000 l. «En 2015, 58 000 litres ont été tirés de nos cuves et ma prévision pour 2016 est de 60 000 litres», explique Marie Guera.

Cette année, Benjamin, «un garçon du coin», est venu étoffer l'équipe du Grand Bison. Une équipe qui brasse cinq bières différentes tout au long de l'année. «Nous en sortons une nouvelle environ tous les six mois. On pourra déguster la prochaine en avril», précise Marie.

La brasserie est certifiée bio. Toujours en recherche de qualité, afin de satisfaire sa clientèle, Marie privilégie les meilleurs ingrédients pour ses bières. «Mon objectif est de travailler avec une moitié de malt régional issu d'une micro-malterie artisanale et avec des malts plus techniques provenant d'une entreprise familiale allemande», dit-elle.

Pour fêter ses deux ans, Le Grand Bison ouvrira ses portes le 9 avril. «Ce sera une journée festive baptisée «Lâche la pression !», conclut Marie Guera.

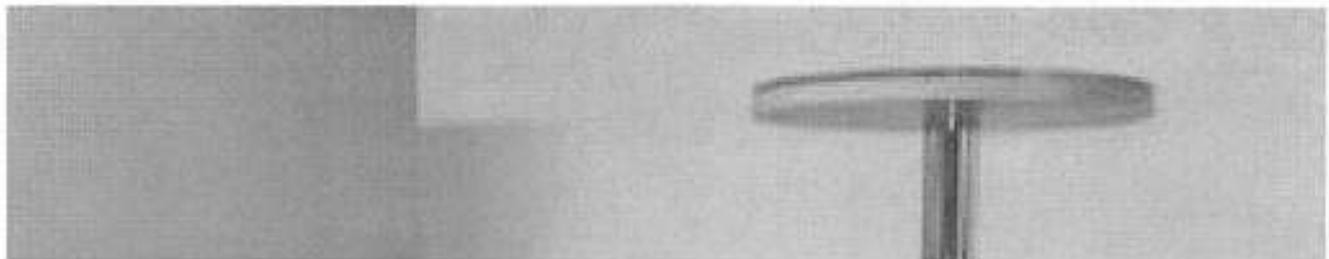
Contact : tél. 06 74 92 64 97.

*La Dépêche du Midi*

LAVELANET ARTISANAT

## VOUS AIMEREZ AUSSI

---



### QUATRE TARNAIS SACRÉS MEILLEURS OUVRIERS

### L'UPA RECONDUIT SON PRÉSIDENT

tour de ville

## UN BŒUF GASCON DE MONTBEL À DÉGUSTER

David Eychenne, éleveur de vaches et bœufs bio de la race gasconne, est très impliqué dans la promotion des produits locaux du pays des Pyrénées cathares et également membre actif du CIVAM bio og (centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural). Transhumant, le troupeau part en estive dans les montagnes d'As-ton durant l'été. En ce moment il est nourri à l'herbe, au foin et aux céréales produits sur la ferme, à Montbel. Michel Costes (notre photo), rôtisseur professionnel, s'installera au rayon boucherie du Super U les 18 et 19 mars pour faire gracieusement déguster aux clients une pièce de bœuf. Il sera épaulé par l'éleveur qui ira à la rencontre des clients et parlera de son mode d'élevage et de production.



# Les animations en pays d'Olmes

Article exclusif  
réservé aux abonnés Voir l'offre Digital

Votre crédit de bienvenue en cours : 02 articles

Publié le 09/03/2016 à 03:49

## Pyrénées cathares



Les « portes ouvertes » au Grand Bison auront lieu en avril./ Photo DDM

Les producteurs du Pays des Pyrénées cathares ont établi leur calendrier des manifestations organisées cette année, en pays d'Olmes.

Le samedi 9 avril, à Lavelanet, aura lieu la 2<sup>e</sup> édition de la journée «portes ouvertes» à la brasserie Le Grand Bison. Le dimanche 10 avril, à Dreuilhe, de 14 heures à 16 heures, cours de jardinage avec l'association L'Élément naturel. Le dimanche 1<sup>er</sup> mai, à La Bastide-sur-l'Hers, 2<sup>e</sup> édition de la foire bio en Pyrénées cathares.

Samedi 18 juin, à Roquefixade, à 17 h 30, conférence «Les métiers de bouche au Moyen Âge». Les samedi 24 et dimanche 25 septembre, fête de la noisette à Lavelanet.

Les samedi 15 et dimanche 16 octobre, fête de la châtaigne à Dreuilhe.

*Renseignements : pyreneescathares-producteurs. fr*

*La Dépêche du Midi*

## MONTAGNE FESTIVAL DU FILM

En novembre 2016, aura lieu le onzième festival du film Serge Bumeau à Saint-Pierre-de-Rivière. Dès à présent, la section randonnée de l'association organisatrice Barquillière Sport Loisirs, lance un appel aux amateurs de toutes régions. Photographies, diapositives, films seront en compétition sur trois jours. Ouvert à tous, le sujet principal doit être la montagne, d'ici ou d'ailleurs. Spéléologie, canyoning, randonnées, tranchée de vie, toutes aventures non motorisées seront admises. La durée des montages doit être de 10 à 20 minutes ou de 30 minutes. Une présélection sera effectuée en juin.



© JEAN LOUIS CASSEZ

CONTACT :  
Marie-Odile Rivière  
Tél. 05 61 01 18 95

## NEIGE SOLIDARITÉ SUR LES PISTES

Les stations de ski ont géré au mieux le manque de neige sur les pistes et ont pu finalement proposer un service aux vacanciers. Malgré un "vert" encore tenace, ces derniers étaient plutôt satisfaits. Les huit directeurs des stations se sont réunis à l'initiative d'Henri Nayrou, président de l'Agence de Développement Touristique afin de livrer leurs impressions. Celles qui étaient ouvertes (cinq sur huit) ont pu garantir un service grâce à une solidarité générale. « Ils ont tous mis la main à la pâte » insiste Henri Nayrou et les drapeaux ont effectué un travail de qualité afin de garantir la fine couche de neige. Même si la fréquentation a baissé, la clientèle à la journée ayant choisi de ne pas venir skier, c'est en fin de saison qu'il faudra faire un bilan. Pour l'instant ressort un élan de solidarité et aussi du professionnalisme de ceux qui ont géré au mieux ces conditions climatiques.

## Salon de l'agriculture

### Une vitrine ariégeoise de 120 m<sup>2</sup>

Du 27 février au 6 mars, au Salon de l'Agriculture à Paris, le Département sera représenté par un stand au concept unique en Midi-Pyrénées. Douze producteurs se partageront 40 m<sup>2</sup> : Le Grenier à Jambons, Les Gourmandises de Blours, Les Délices de Pascale, Michau Père et Fils, la Société André Cazaux, Le Domaine d'Engraviès, Les Vergers de Bousigues, Le Rucher de Pouech, Le Domaine de Lastronques, Model'Nature, Asinus et la Saboterie Jusot. Les 80 m<sup>2</sup> restant accueilleront le restaurateur Philippe Lacube et un espace de promotion du territoire touristique. Le Département, en partenariat avec l'Agence de Développement Touristique, le Parc Naturel Régional et la Chambre d'Agriculture a souhaité un espace réservé à la promotion des bons produits ariégeois. Sur ce stand de 120 m<sup>2</sup>, 95 % seront dédiés aux produits. Ces douze producteurs ont tous répondu à l'appel à projets lancé par le Conseil départemental, au cahier des charges précis. « Nous avons mis l'accent sur les producteurs et non pas sur les revendeurs » précise Henri Nayrou, président de Conseil départemental. Sur les dix jours du salon, chaque producteur restera trois ou quatre journées. Ce sera l'occasion pour eux de faire connaître leurs produits et d'enrichir leurs cahiers de commandes. Un espace de conférence leur est même destiné pour leur rendez-vous professionnel.

Ce stand se situera dans le hall 3, hall des saveurs des régions de France, les éleveurs seront quant à eux dans les halls 1 et 6. On y verra la vache gasconne, la vache casta, la brebis tarasconnaise, le cheval de Mérens et le cheval du Castillonnais. Le Département a également fait appel à Rachid Amab, ancien journaliste et membre du Conseil Supérieur de l'Audiovisuel. Il sera en charge de la promotion du territoire dans les cercles parisiens,



© JEAN LOUIS CASSEZ



Le cheval Castillonnais, un habitué du hall "Élevage" du Salon de l'Agriculture.

« car notre problème c'est la notoriété et la localisation » insiste le président. Le coût global de l'opération est de 150 000 euros. « Nous avons estimé que les producteurs économisant entre 5 et 10 000 euros, ne restant à leur charge que le déplacement et la matière première » explique Nicolas Hubert, directeur de la communication au Conseil départemental. « Nous nous sommes pensés comme des facilitateurs, au service des producteurs et donc de l'Ariège. C'est elle qui sera la vedette à ce salon » souligne Henri Nayrou. À la fin de la manifestation, il est prévu de faire un bilan et d'analyser cette démarche inédite.



Les produits ariégeois au lait d'ânesse d'Asinus sont présents sur le Salon avec Didier Campardou depuis près de vingt ans.

Nicolas Hubert et Henri Nayrou détaillent la mise en place d'une nouvelle logistique pour ce salon de rendez-vous et de rencontres.

ÉL  
ÉC

« En répo  
Jet a  
Terr  
tive  
asse  
puis  
Par  
trou  
expl  
char  
éner  
part  
com  
naut  
adhé  
répo  
L'aid  
à se  
mont  
à de  
Ariège  
Jaina  
L'An  
sont  
théa  
d'opie  
mini

Le p  
est s  
sur c  
En f  
un p  
dont

7 AVRIL • LAVELANET ET PAMIERS

## ENTREZ DANS LA DANSE

Dans le cadre de l'opération "Entrez dans la danse", initiée par le Conseil départemental, la partie spectacle propose deux visions différentes de la chorégraphie à Lavelanet avec la compagnie du Petit Matin et à Pamiers avec la compagnie Nnara.

• "Temps" est un spectacle de danse-théâtre sans paroles évoquant la thématique du temps, la réflexion sur la notion du temps et de l'attente, sur les rythmes qui diffèrent selon la personne, l'humeur ou la situation, a été à l'origine du spectacle. La compagnie du Petit Matin multiplie les expressions artistiques pour donner corps au propos. Outre la danse, les percussions diverses et le langage corporel, croisent l'humour et la poésie, l'émotion et la réflexion inhérents à tout questionnement.

Le spectacle sera donné à 20 h 45 au Casino à Lavelanet. Contact : Tél. 05 61 01 81 41 [www.lavelanet-culture.com](http://www.lavelanet-culture.com)



Mar'a est une recherche constante de l'harmonie entre la danse et la lumière.

C'est une toute autre vision de la chorégraphie que propose la compagnie Nnara dans sa création "Mar'a". Le thème de l'oppression, de la colère...

... sa transmission et de la place du féminin dans la société, nous fait cependant plonger dans un univers onirique. Mar'a est une création chorégraphique où domine la recherche constante de l'harmonie entre la danse, l'installation plastique, les jeux de lumière et la vidéo. Le tout est complété par une véritable partition obtenue par un collage de sons de diverses provenances. Le spectacle sera donné à 20 h 45 à la salle du Jeu de Paix à Pamiers.

Contact : Tél. 05 61 60 93 60

JUSQU'AU 15 AVRIL • SOUEIX

## Pyrénées, un siècle d'illustration et de BD

### Une exposition au Musée des Colporteurs

Cette ancienne maison Souquet à Soueix qui est devenue judicieusement le Musée des Colporteurs regorgeait de richesses insoupçonnées. L'exposition qui y orne les murs actuellement est née de la découverte dans son grenier d'un jouet à la silhouette de Bécassine et d'une pile d'anciens journaux de la guerre 14-18 illustrés par de grands noms.

Pierre Jouas, une des chevilles ouvrières de cet espace raconte : « Nous avons déjà rencontré la BD dans la version imagée du roman "Le cavalier aux yeux verts" et il était alors évident que nous pouvions raconter la naissance du neuvième art qui se développe sur la même période que raconte notre musée. »

Une partie de l'exposition évoque la naissance de la BD par transformation du travail des illustrateurs pour enfants et pour adultes, l'apparition des premières bulles puis les premières BD sous forme de livre : Bécassine, Les Pieds Nickelés, Bibi Fricotin... La deuxième partie est consacrée aux BD qui racontent les Pyrénées, sous les deux aspects : historique ou carnet de voyage ; grotte de Niaux ou grandes légendes ou mythes du panthéon Pyrénéen au programme... Il est surprenant d'observer un travail si diversifié et si riche aux travers d'auteurs comme Pertuzé, Lecoq, Romain, Chéret et bien d'autres.



Une vidéo permet de découvrir le travail technique de cet art et entremêle des planches incroyables et les récits des auteurs majeurs que sont Bflal, Tardi, Juillard ou Chéret. Des clin d'œil aux auteurs et maîtres incontournables de la BD sont incrustés dans cette exposition. Sans prétention exhaustive, un moment visuel très fort, une autre façon de redécouvrir ou de s'approprier la richesse de notre patrimoine pyrénéen. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires de 14 h à 18 h.

Contact : Musée des Colporteurs à Soueix. Tél. 05 61 66 85 85 ou Port. 06 82 26 24 13



12 MARS • PLATEAU DE BEILLE

## Le Mérens, cheval des neiges

### Animations et jeux équestres en noir et blanc

Cela fait plusieurs années que l'équipe d'Angaka a mis en place une activité de promenades en traîneau tracté par un cheval Mérens. L'objectif de la journée est la présentation de différentes activités de loisirs et de sport avec les chevaux de Mérens sur la neige.

Il s'agit de montrer les qualités du cheval de Mérens sur la neige en bénéficiant du village nordique d'Angaka. D'un autre côté, les éleveurs entendent développer les actions de promotion du Mérens, en complément de la manifestation qui a lieu l'été à Bouan, démontrant ainsi la polyvalence de ce cheval arriégeois. Deux heures d'animation sont prévues à partir de 11 heures, avec une démonstration de ski joering, des jeux à poneys, un spectacle équestre, des courses de traîneau en parallèle, un relais entre cheval de Mérens, chiens de traîneau et skieurs, une épreuve de traction de force en traîneau avec la participation du public, et une grande course de chevaux en clôture de la journée. La restauration sur place est assurée par le restaurant d'altitude du plateau.

Contact : tél. 06 45 79 12 77

Cela fait la troisième saison qu'Angaka propose des balades en traîneau à cheval.



## Les Bonnes Nouvelles.net

### Un supermarché-fermier 100 % local à Saint-Jean-de-Védas ( Hérault )

Le concept est né à San Francisco, aux États-Unis. Samedi 28 novembre, un « Locavorium » ouvre ses portes dans la ZAC, du Rieucoulon à Saint-Jean-de-Védas. Tout ce qui est vendu dans ce magasin est produit dans un rayon de 150 km et se veut respectueux de l'environnement. Jessica Gros, Damien Roux et Thibaud Piroux sont les trois ingénieurs agronomes qui ont créé ce « supermarché locavore ». Âgés de 25 ans, ils ont investi dans une surface de 300 m<sup>2</sup>. Farine, œufs, légumes, vins, bières, viandes, poissons, fromages... 600 produits sont référencés. Tout est 100 % local, sans exception. Le « Locavorium » dispose également d'un drive, après avoir passé commande sur Internet le client peut venir récupérer son panier de victuailles au magasin. 30 % des produits vendus sont issus de l'agriculture biologique. Pour le reste, la petite bande d'agronomes exige une qualité optimale. « *Nous allons sur place rencontrer les producteurs et nous goûtons les produits* », précise Thibaud Piroux.



**Pélardon.** Les labels rouges ou biologiques peuvent être parfois contraignant et coûteux pour des producteurs. « *Certains n'ont pas de label, mais ils sont tout autant respectueux de l'environnement et de leurs animaux* », souligne Thibaut Piroux. Pour trouver ces denrées, les trois jeunes agronomes sillonnent sans cesse la région à la rencontre d'agriculteurs, éleveurs et pêcheurs. Des tarifs excessifs ? « *Nous ne voulons pas être une épicerie de luxe* », répondent Jessica et Thibaut. Par exemple, pour un pélardon de Notre-Dame-de-Londres, il faut compter 1,50 €, pour six œufs du pic Saint-Loup 1,40 €, 0,90 € une salade d'Aspiran, 1,35 € le kilo de pommes de St-Jean-de-Védas et 14 € le poulet fermier d'AIMARGUES dans le Gard. L'idée du « Locavorium » est aussi de mieux rétribuer les producteurs, puisque ce sont les agriculteurs qui fixent eux-mêmes les prix de vente, et 75 % de la somme leur revient systématiquement. Le supermarché accueillera un producteur local chaque semaine afin qu'il présente lui-même ses produits aux clients, et une partie traiteur ouvrira même en janvier.

## Source

📅 janvier 10, 2016   👤 admin   📁 Terre

Fièrement propulsé par WordPress

# ariegenews

ariège > agriculture et environnement > événement

## Bilan positif et une dernière médaille d'or pour l'Ariège au Salon International de l'Agriculture



Après 9 jours de présence au Salon International de l'Agriculture, le Conseil Départemental de l'Ariège dresse un bilan positif.

Cœur du stand, le restaurant d'éleveur de la Maison Lacube a tenu ses engagements en faisant découvrir le goût de l'Ariège au travers des célèbres burgers «Mac'Arel».

Après en avoir vendu plus de 500 par jour depuis le démarrage du Salon, l'éleveur est arrivé en rupture de stock ce dimanche à 14h !

Sur la seconde partie du stand, destinée aux produits issus du terroir Ariégeois, 13 producteurs et transformateurs sont venus tour à tour présenter et faire déguster leurs savoir-faire.

Belle opportunité de faire découvrir leurs productions aux centaines de milliers de visiteurs, les producteurs tirent tous un bilan positif de leur passage sur le salon.

«Au-delà d'un chiffre d'affaires, la présence au Salon International de l'Agriculture permet à nos producteurs de rencontrer un public qu'ils n'ont pas l'habitude de côtoyer au quotidien», précise Henri Nayrou, Président du Conseil Départemental de l'Ariège.

Aussi, sur la partie dédiée au tourisme en Ariège, ce sont quelques 800 curieux qui sont venus tester leurs connaissances sur le «Grand Quiz de l'Ariège».

Juste à côté, la borne à selfies «fun et préhistorique» a photographié près de 2 000 visiteurs!

Enfin, pour clôturer ces derniers jours de salon, le territoire Ariégeois a vu l'un de ses éleveurs récompensés par une médaille d'or au Concours Général Agricole 2016: «Timbol du Bosquet», jeune Mérens élevé par Mathieu Carrière est arrivé premier de la catégorie «Trophée National Chevaux de Terroire».

Rendez-vous en 2017 pour de nouvelles médailles et un stand Ariégeois toujours aussi alléchant et accueillant!

ariège agriculture et environnement

07/03/2016 - 20:15 (Lu: 445 fois)

Lien permanent vers l'article:

<http://www.ariegenews.com/news-100641.html>

## Le "manger local" grignoté en commission par les sénateurs

### Agriculture

Publié le lundi 7 mars 2016

La pilule est amère pour les défenseurs du "manger local" : en commission des affaires économiques, le 2 mars, les sénateurs ont voté un amendement du sénateur UDI du Lot-et-Garonne Henri Tandonnet qui supprime l'objectif de 20% de produits bio dans la restauration collective fixé par la proposition de loi "favorisant l'ancrage territorial de l'alimentation". L'article 1 de ce texte de la députée Brigitte Allain déjà voté en première lecture à l'Assemblée le 14 janvier fixait un objectif de 40% de produits locaux dans la restauration collective d'ici au 1er janvier 2020, dont 20% "issus de l'agriculture biologique". Sur pression de la FNSEA, cet objectif chiffré a sauté pour être remplacé par une mention beaucoup plus floue : "Une proportion de produits correspondant aux capacités de production locale est issue de l'agriculture biologique." La surface agricole utile cultivée en "bio" représentait fin 2014 moins de 5% du total en France. "Il est illusoire d'escompter une progression de la production en bio suffisante pour satisfaire, à échéance de 2020, l'objectif de 20% figurant dans la loi, sur la base de productions françaises", soutient Henri Tandonnet dans l'objet de son amendement. "Les opérateurs n'auront d'autre choix, pour caler leur offre sur l'objectif, que d'avoir recours à des produits d'importation, au détriment de la production française (...) De plus, imposer ce chiffre de 20% 'bio' dans l'objectif des 40% de produits relevant de l'alimentation durable reviendrait à dévaloriser les autres critères de cette alimentation tels que l'approvisionnement en circuits courts ou la saisonnalité des produits", argue-t-il encore.

Mais ce n'est pas tout. Le sénateur a également fait sauter une disposition de la proposition de loi qui permettait d'étendre le "fait maison" à la restauration collective à l'instar de ce qui se pratique dans la restauration commerciale depuis le 15 juillet 2014 pour mettre en valeur le savoir-faire artisanal du restaurateur. Pour Henri Tandonnet, le "fait maison" n'est pas adapté à la restauration collective. "La mention 'fait maison' permet au consommateur de choisir l'établissement dans lequel il souhaite se rendre, c'est donc un critère de différenciation. De ce point de vue, son extension à la restauration collective risque de fragiliser largement la mention", plaide-t-il.

La proposition de loi a été "charcutée", "sabotée", a réagi la députée Brigitte Allain, le 3 mars, en marge du Salon de l'agriculture. "C'est étonnant car les collectivités sont demandeuses, a-t-elle commenté. Il y a un peu de travail de communication à faire. Le chemin va continuer, cela ne nous arrête pas."

La proposition de loi sera discutée en séance publique au Sénat le 9 mars. D'ici là, le rapporteur Joël Labbé (écologiste, Morbihan) entend trouver un compromis.

M.T.

### En savoir plus

#### Aller plus loin sur le web

Le dossier législatif sur le site du Sénat

#### A lire sur Localtis

**07/03/2016** La Caisse des Dépôts investit 6 millions d'euros dans la foncière Terre de Liens

**04/03/2016** Des agriculteurs et des collectivités d'Ile-de-France travaillent à "rendre le bio plus accessible" aux cantines

**02/03/2016** Restauration collective : Stéphane Le Foll promet une "boîte à outils" pour l'été prochain

**29/02/2016** Crise agricole : que peuvent les régions ?

**18/01/2016** L'Assemblée unanime pour faciliter l'approvisionnement local dans la restauration collective

Pour manger

Paris Natch!

## ... Belles tables !

... des filières alimentaires et la valorisation des producteurs et restaurateurs locaux est un challenge. Les engagés dans cette action, figurent les producteurs en Pyrénées Cathares ([www.pyreneescathares.com](http://www.pyreneescathares.com)). Cette action a été initiée par les Communautés de communes du Pays d'Olmes et Pays de Mirepoix, depuis 2013. Comment pouvaient-ils mieux démontrer l'excellence des produits locaux qu'en nous livrant les recettes et secrets de leurs chefs et artisans de bouche ? Le tout mettant à l'honneur, bien sûr, version salée ou sucrée... la mirepoix!

### Rosace de filet de canette au foie gras



#### Ingrédients

La mirepoix : Poivron rouge, Courgettes, Tomates cerise, Aubergines  
Branche de romarin  
Polenta  
Crème liquide  
Foie gras mi-cuit  
Filet de canette  
Sel et poivre

#### Préparation :

Sortir préalablement 50 g de foie gras mi-cuit, à température ambiante. Tailler de fines tranches de filet de canette dans le sens de la longueur. Etaler le foie gras ramolli sur chaque tranche de canette. Les enrouler sur elles-mêmes puis les superposer les unes sur les autres tout en les roulant en formant une rosace. Piquer la rosace avec les deux branches de romarin de chaque côté. Tailler tous les légumes en mirepoix (cube d'1 cm de côté), puis les poêler pendant 10 min. Ajouter la polenta, fouetter 5 min. Poêler la rosace en fonction de la cuisson souhaitée. Dresser le plat selon votre envie.

### Flan de courgette, coulis de tomate, émulsionné à l'huile d'olive et basilic



#### Ingrédients (pour 16 à 20 tranches)

12,100 kg de courgettes (sans pépin)  
500 g d'oignons rouges doux  
320 g de carottes tendres  
6 oeufs frais  
10 cl d'huile d'olive  
20 cl de crème fleurette liquide  
140 g de comté rapé  
900 g de coulis de tomate cuisiné  
23 cl d'huile d'olive  
35 mg de basilic feuillle ciselée

#### Préparation

Ebouter les courgettes sans les éplucher. Les couper en mirepoix. Faire sauter à l'huile d'olive par petites quantités sans trop de cuisson.

Les égoutter dans une passoire. Faire réduire le jus de cuisson. Cuire la mirepoix de carottes à la vapeur pour garder les saveurs. Eplucher et tailler les oignons rouges doux en mirepoix. Les faire revenir à l'huile d'olive coloration blonde. Battre les oeufs, la crème avec le sel et poivre, et quelques rapures de muscade + le comté rapé concassé. Mélanger délicatement les dés de courgette, d'oignon et de carotte, avec l'appareil et le jus de cuisson des courgettes réduit à glace. Rectifier l'assaisonnement. Verser dans une terrine rectangulaire beurrée avec papier sulfurisé. Enfourner à 140°C puis baisser à 100°C. Cuire pendant 1h30 en chaleur tournante. Laisser refroidir et mettre au frais pour le lendemain. Confectionner l'émulsion de coulis de tomate monté à l'huile d'olive et au basilic. Assaisonner.

Servir très frais avec la tranche de « flan de courgette ».

Dresser la tranche de flan avec quelques « pétales » (filets) de coulis de tomate émulsionné au basilic, et ajouter quelques sommités de basilic frais.

### L'occitan



#### Ingrédients

Crème pâtissière : 1/4 de litre de lait, 20 g de Maïzena, 45 g de sucre, 2 oeufs, Extrait de vanille  
Crème d'amande : 200 g d'amandes en poudre, 200 g de sucre, 200g de beurre, 3 oeufs  
+ Extrait d'amande amère dans le mélange des deux crèmes  
Pâte sucrée : 150 g de beurre ramolli, 250 g de farine, 100 g de sucre glace, 1 oeuf, 1 pincée de sel, Compotée de myrtilles, 100 g de sucre pour le sirop, 300 g de myrtilles, 30 g de maïzena  
Mirepoix d'abricots : 200 g d'abricots mûrs

#### Préparation

Pour le montage du dessert, procéder par étape en superposant les ingrédients suivants :

Fond de pâte sucrée  
Mélange des 2 crèmes  
Compotée de myrtille  
Mirepoix d'abricots  
Compotée de myrtille  
Mélange des 2 crèmes  
Fond de pâte sucrée

Mettre au four à 180 °C pendant 45 min.

Ajouter à la sortie du four des amandes torréfiées sur le dessus du gâteau.

Couper le gâteau à froid et coucher les parts de façon à voir le montage des différentes couches.

MIREPOIX

## RESTAURANT L'AUTRE JARDIN HÔTEL LA MAISON DES CONSULS

Dans le jardin fleuri en été ou bien dans la salle cosy aux murs ornés de toiles d'artistes peintres, Emmanuelle et Sébastien vous accueillent pour une parenthèse enchantée le temps d'un déjeuner ou d'un dîner. La carte de saison à base de produits locaux, propose une cuisine de terroir classique mais créative, réinventée par le chef avec beaucoup de générosité et de spontanéité. Avant ou après, vous pourrez prendre vos quartiers à la Maison des Consuls, maison historique du XIII<sup>e</sup> siècle. Les chambres de charme, équipées de belles salles de bains, vous feront voyager du XV<sup>e</sup> siècle à l'époque contemporaine. Dès les beaux jours, vous pourrez profiter de la



terrasse sur la place médiévale pour vos petits déjeuners !

28 cours Colonel Petitpied  
09500 Mirepoix - 05 34 02 15 37

6 Place du Maréchal Leclerc  
09500 Mirepoix - 05 61 68 81 81

[www.maisondesconsuls.com](http://www.maisondesconsuls.com)



# ariegenews

ariège > agriculture et environnement > agriculture

## Pyrénées cathares: des panneaux pour signaler les exploitations agricoles



© midnews 2016

Alors que le Salon de l'Agriculture se poursuit jusqu'au 6 mars et que nos agriculteurs ariégeois se distinguent dans différentes catégories, petit retour sur l'actualité des producteurs en Pyrénées cathares.

### Des panneaux pour signaler les producteurs

C'est au sein des Communautés de communes du Pays d'Olmes et de Mirepoix, que Trifine Cuvillier chargée de mission «Renforcement des filières alimentaires en Pyrénées Cathares» poursuit depuis le 1er janvier ses

missions.

Le Pays des Pyrénées cathares travaille depuis plusieurs années à la valorisation et au renforcement des filières alimentaires de proximité.

Guide des producteurs, «menu numérique du terroir», jeu des 7 familles... concourent à renforcer les liens entre producteurs et consommateurs.

Pour poursuivre dans ce sens, 55 panneaux signalant producteurs et exploitations vont être mis en place, avant mai, sur l'ensemble du territoire.

Un nouveau projet qui mettra en avant les producteurs et valorisera le savoir-faire local.

### Transmission-reprise des exploitations

Trifine Cuvillier travaille également sur le dossier transmission-reprise des exploitations agricoles en Pyrénées cathares et sur la cuisine centrale de Laroque

d'Olmes.

### Trois nouvelles manifestations en Pays d'Olmes marqueront l'année 2016

Dimanche 10 avril, aura lieu à Dreuilhe des cours de jardinage de 14h à 16h, l'élément naturel.

Samedi 18 juin, Roquefixade: 17h30 conférence «les métiers de bouche au Moyen-Âge» par Clémentine Stunault, organisé par le Pays d'Art et d'Histoire (ouvert à tous).  
19h30; repas de gala «cœur de terroir» - (38€ la soirée - réservation obligatoire) avec les restaurateurs des Sapins et des Troubadours.

Dimanche 14 août, premier Marché Gourmand à Naizen.

[www.pyreneescathares-producteurs.fr](http://www.pyreneescathares-producteurs.fr)

ariège | agriculture et environnement

NR | 03/03/2016 - 18:02 | Lu: 5290 fois

Lien permanent vers l'article:  
<http://www.ariegenews.com/news-100526.html>

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

## Roquefixade: repas découverte autour du Moyen Âge et conférence avec Richard Pigelet



Auberge des Troubadours  
Roquefixade Ariège

A l'Auberge des Troubadours, Roquefixade 09300 -  
Samedi 20 février 2016 à 12h30

LA CUISINE DES BONSHOMMES  
ET DES BONNES FEMMES

REPAS DÉCOUVERTE AUTOUR DU MOYEN ÂGE ET  
CONFÉRENCE SUR LA VIE QUOTIDIENNE DES CATHARES  
LANGUEDOCIENS AU XIIIÈME SIÈCLE

PRÉSENTÉ PAR JEANNE PELLET



Autour d'une table commune  
avec une animation  
poétique et musicale,  
au fil de la conférence,  
vous partagerez les rituels  
et les saveurs  
de la cuisine Occitane.

MENU DÉGUSTATION DE 4 PLATS  
ÉLABORÉ PAR JEAN PASCAL BARRAL  
AVEC APÉRITIF ET VIN

20 euros par personne uniquement sur réservation au  
06 27 61 37 99

Gîte d'étape  
Le Village  
09300 Roquefixade  
05 61 66 44 56  
www.aubergedestroubadours.com

L'auberge des Troubadours à Roquefixade accueillera le samedi 20 février, à 12h30, un repas découverte autour du Moyen Âge et conférence sur la vie quotidienne des cathares languedociens au XIIIème siècle présentée par Richard Pigelet.

Autour d'une table commune avec une animation poétique et musicale, vous partagerez le menu dégustation de 4 plats élaboré par Jenni Parker Brown, suivie de la conférence de l'ancien médiateur du musée de Montségur.

Bien connu en Pays d'Oïlmes, Richard Pigelet intervient régulièrement dans nombre de conférences ou animations patrimoniales ayant trait au catharisme, à l'alimentation au Moyen Âge, sans oublier toutes ses interventions avec les Amis du musée du textile et du peigne en corne de Lavelanet.

Réservation pour la soirée au: 06 27 61 37 99.

**Auberge des Troubadours**



PUBLICITÉ



VIDÉOS



ariège la vie des communes

NR | 12/02/2016 - 18:02 | Lit 7078 1x1

Commentaires 0

Partager sur Facebook 0

Ajouter à mes favoris

Imprimer

Envoyer

Lien permanent vers l'article:  
<http://www.ariegenews.com/news-99868.html>

G+ 0

Facebook Partager 16

### DANS LA MÊME RUBRIQUE

Roquefixade: repas découverte autour du Moyen Âge et conférence avec Richard Pigelet

Lavelanet: programme étoffé aux centres de loisirs pour les vacances de février

Cité scolaire de Mirepoix: les portes ouvertes permettront de découvrir de nouvelles formations et le partenariat avec la société AJS

Ville de Saverdun: cérémonie d'accueil dans la citoyenneté française

Foix: tombola de Don'Actions à l'Intermarché

Pamiers: la Maison de la Chasse bientôt opérationnelle

Foix: la balance de la justice d'Abdelmalik Boularif se découvre au TGI

Lavelanet: les enfants de Tocola Lamartine vous invitent le dimanche 14 pour leur lotto

Tarascon-sur-Ariège: conférence-débat sur la situation actuelle de l'Europe

Pamiers: la fête de toutes les associations

Pamiers: inauguration de l'Unité d'Hébergement Renforcée à l'EHPAD du Barlot

Lavelanet hon: 8 181€ remis à l'AFM par Guy Pujol et Jean Pacouï

Changement climatique: forum citoyen et ateliers thématiques à Foix

Pyrénées cathares: 5 triches industrielles vont être mises sur la sellette par des étudiants

Mirepoix: la vidéo-protection aux choix assumés par le conseil municipal

Lavelanet: ateliers desserts grecs avec Découverte Terres Lointaines

ariège &gt; jeunesse et société &gt; nutrition

## La mairie de Lavelanet reconduit l'opération «Un fruit pour la récré»



© midnews 2016

Afin de sensibiliser les enfants à une alimentation saine, l'opération «Un fruit pour la récré», soutenue par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche, est reconduite par la municipalité de Lavelanet.

Ce mardi matin, les enfants de l'école primaire Lamartine (et tous leurs autres copains des écoles lavelanétiennes) ont ainsi pu déguster de savoureuses clémentines.

### Un fruit pour la récré

À la demande du ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, le programme «Un fruit pour la récré» a été rénové et simplifié, suite à un travail mené conjointement entre les professionnels de la filière, les services du ministère en charge de l'agriculture et FranceAgriMer.

Ce programme permet de financer sur des fonds européens des achats de fruits et légumes destinés à être consommés par les enfants, à l'école et en dehors des repas.

Soit 15 millions d'euros dédiés à la France pour donner aux plus jeunes le goût et le plaisir de manger des fruits et des légumes.

À Lavelanet, les élus ont à nouveau mis en place cette distribution du mardi à la suite du succès rencontré auprès des enfants, des enseignants et des parents.

«Le principe étant de faire découvrir différentes variétés de fruits aux enfants au moment de la récréation; leur expliquer que les pommes recouvrent environ 200 variétés et ne s'arrêtent pas à la Golden, par exemple», indique Bernard Clerc.

Ce mardi, et en l'absence des élus référents Jacky Roy et Isabelle Graupéra, retenus par ailleurs, le responsable du service Famille à la mairie de Lavelanet a présenté le dispositif à l'école Lamartine, avant de distribuer des clémentines en compagnie des agents de la cantine et d'Emilie Lafforgue institutrice.

«Cette opération mobilise plusieurs services de la mairie; Sylvie Allabert, responsable des marchés publics; Didier Candebat pour les services techniques, et enfin, les ATSEM et les agents de la cantine qui lavent et préparent les fruits», note le chef de service.

Pas de doute pour Bernard Clerc, l'opération «Un fruit pour la récré» permet aux plus jeunes de découvrir différentes saveurs.

«Le goût des fruits s'apprend, d'autant que les enfants ont parfois des réticences à goûter des aliments qu'ils ne connaissent pas».

Moment convivial, la distribution des fruits permet aussi aux enseignants de travailler sur la provenance des fruits, mais pas que.

Pour la directrice de l'école Lamartine, Emilie Lafforgue, «ces opérations font écho aux thématiques sur l'hygiène de vie, l'équilibre alimentaire, l'importance des vitamines», d'autant que des professionnels, diététiciens ou nutritionnistes peuvent être amenés à intervenir dans les classes.



PUBLICITÉ



VIDÉOS



À Lavelanet, l'opération «Un fruit pour la récré» est reconduite dans toutes les écoles (Lamartine, Georges Sand, Jeanne-d'Arc, les Avelines), soit un total de 550 enfants environ.

«Comme dans d'autres opérations» précise Bernard Clerc, «nous ne faisons pas de distinguo entre privé et public».

Cette opération est subventionnée à 76% par l'Union Européenne. Le coût pour la mairie de Lavelanet étant de 10€/enfant/an; soit 5 500€ par an.



ariège jeunesse et société

AR1 10/02/2016 - 20:35 | Lu: 3019 fois

Commentaires 0

Partager sur Facebook 0

Ajouter à mes favoris

Imprimer

Envoyer

Lien permanent vers l'article:

<http://www.ariegenews.com/news-99780.html>

G+ 0

Twitter Partager 0

## DANS LA MÊME RUBRIQUE

La mairie de Lavelanet reconduit l'opération «Un fruit pour la récré»

Carte scolaire: le Doreizon manifeste devant l'Inspection Académique de l'Ariège

École: les ébauches de la nouvelle carte scolaire en Ariège ne font pas que des heureux

Handicap: signature de la convention CDG09 FIPHFP

Licence pluridisciplinaire en Sciences sociales: l'offre de formation du Centre universitaire de l'Ariège s'enrichit

Social: présentation du schéma départemental de l'autonomie

Éducation: un jeudi par mois, les collégiens mangent arégeois!

Folk: quand la justice envoie des enfants dans la rue

Marie Lajus, préfète de l'Ariège à la rencontre des professionnels de l'Hébergement d'Urgence

Carte scolaire 2016 en Ariège: l'UNSA dénonce le manque d'anticipation

Folk: MonaLisa, un sourire pour nos anciens!

«Marianne qui es-tu?»: les enfants des ALAE de l'Ariège exposent leur vision de la citoyenneté

Folk: citoyenneté et laïcité sur le devant de la scène avec les acteurs éducatifs

Crise des migrants: neuf réfugiés déjà accueillis en Ariège

Amnesty International: campagne en Ariège «10 jours pour signer»

Lycee du Couserans: «Et si on se faisait gais» ou l'art de parler prévention en milieu scolaire

© mizinews.com - 2005-2016

actualité  
agriculture  
société  
débats  
communes  
patrimoine  
biens  
le savez-vous?

faits divers & justice  
sports  
culture  
en bref  
opinions  
brèves  
orientations  
chronique (petites histoires de Millarie)

contactez-nous  
aidez-nous!  
newsletter, abonnez-vous

qui sommes nous?  
conditions d'affiliation

publicité  
production vidéo

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

# Éleveurs bio et grande surface partenaires

Article exclusif  
réservé aux abonnés Voir l'offre Digital

Votre crédit de bienvenue en cours : 11 articles

Publié le 04/02/2016 à 03:54

## Consommation



B. Lopez et D. Eychenne ont déjà livré une vache aux bouchers de Super U./Photo DDM.

Les conflits qui opposent certains éleveurs et grands distributeurs font l'actualité en ce moment. En marge de cette crise, quelques éleveurs bio du pays de Mirepoix viennent de nouer des relations partenariales avec le Super U local. «Dans le contexte actuel, on ne peut tourner le dos à une offre intéressante d'une grande surface», apprécie David Eychenne, éleveur de bœufs et vaches de race gasconne sur la commune de Montbel. Marc Feugier, dirigeant de l'enseigne des «nouveaux commerçants», assure que les valeurs mises en avant par Système U sont déclinées à Mirepoix : «Nous avons la volonté de nous engager aux côtés de ceux qui animent ce territoire en étant partenaire de beaucoup d'initiatives et de soutenir l'activité des producteurs locaux». Il en a recensé soixante-trois pour son magasin, ce qui profite à tous et en premier lieu aux consommateurs, de plus en plus sensibles aux arguments de qualité et de circuits courts.

«Se réunir pour satisfaire la demande»



La fête de la gastronomie et des producteurs locaux est le point de départ de cette histoire. Marc Feugier y a rencontré David Eychenne et les deux hommes ont partagé les mêmes convictions. Engagé dans la promotion de la filière bio avec le Civam bio 09 ainsi qu'au niveau du pays des Pyrénées cathares, l'éleveur a commencé à rallier d'autres producteurs de viande bovine à ce projet. Béatrice Lopez a spontanément adhéré. Elle élève des vaches limousines et écossaises dans sa ferme de Montbruguet, à Mirepoix. Elle avait déjà collaboré il y a quelques années, avec Super U pour la distribution de sa production maraîchère. Le défi consiste pour les éleveurs à s'organiser ensemble pour satisfaire la demande et ainsi inscrire ce partenariat dans la durée.

*La Dépêche du Midi*

MIREPOIX VIE LOCALE

## AILLEURS SUR LE WEB



**Les bulles de savon, un excellent moyen d'éveiller Bébé!** (Bledina)

- 7 conseils pour ne pas se ruiner lorsqu'on achète une voiture (Cetelem)
- Apprendre à décoder les émotions de Bébé (Bledina)
- Cyclisme : le premier « moteur caché » découvert dans un vélo (Le Monde)
- 5 bonnes raisons de ne pas devenir propriétaire (Annonces immobilière)

## A LIRE AUSSI



**Erika Moulet danse entièrement nue pour Bertrand Chameroy**

- Du cannabis, une arme et plus d'une centaine de munitions
- Seine-et-Marne : une fillette de 7 ans agresse un bébé de 4 mois
- Photos dénudées : Barbara Morel, Miss Prestige National 2011, répond à...
- Sophie Marceau : sa nouvelle vie avec un cuisinier star de la télé

Recommandé par



© PHILIPPE GORRIUT

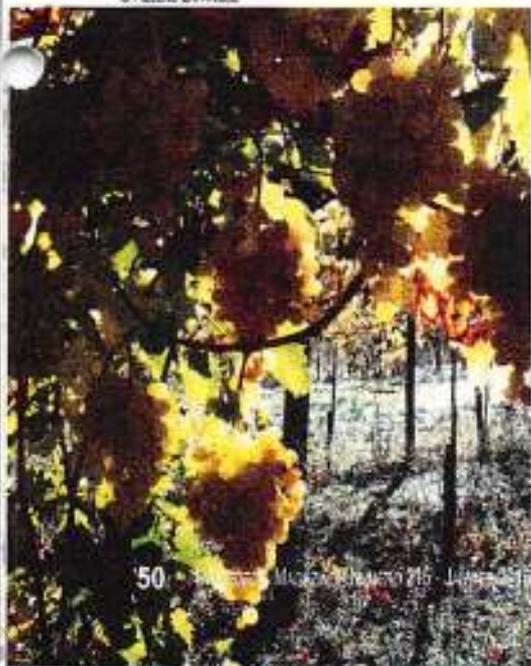
En bordure de l'Hers, la vigne s'acclimate au pied du château et des remparts de Camon. Hélène et René Lafargue ont choisi de planter en espalier pour un meilleur rendement.

## PAYSANS DE LA VIGNE

# Le retour de la vigne à Camon

*Au bord de l'Hers et au pied du château de l'un des plus beaux villages de France, Hélène et René Lafargue ont transformé une peupleraie en vigne pour le marché du raisin de table certifié AB.*

© HÉLÈNE LAFARGUE



L'histoire ariégeoise débute voici vingt-cinq ans, quand les allers-retours se succédaient pour acheter des chevaux mères au domaine de Sié à Manses. Les chevaux ont par la suite été éclipsés par les cinq hectares de vignes certifiés en agriculture biologique (AB), travaillés au sein de l'appellation d'origine contrôlée des Graves, comptant parmi le vignoble bordelais. Auparavant, René Lafargue s'était déjà entraîné le palais dans le domaine de la restauration branchée sur les grands crus. Curieusement, les circonstances de la vie

L'exalta cumule le fruité du muscat de Hambourg et la rusticité de la perlette.

ont fait naître un point commun entre le projet de ligne à grande vitesse (LGV) reliant Tours à Bordeaux, et la tome des Pyrénées. La révélation de cet apparentement, pour le moins singulier, se fait en 2008 autour d'un plateau de fromages au premier étage de l'hôtel de ville de Saint-Girons. La scène se passe en marge de la manifestation "Autrefois le Couserans", et parmi la quarantaine de membres du jury, on trouve le vigneron du Douctouyre, Philippe Babin accompagné du couple venu du vignoble des Graves. «Après cette rencontre avec Philippe Babin nous avons décidé de venir nous installer en Ariège», raconte Hélène Lafargue, il faut préciser que le tracé de la LGV coupait en deux le vignoble du couple



Hélène et René Lafargue présentaient leur parcours à la fête de la gastronomie de Mirepoix.

Des rosiers sont plantés au départ de chaque rang de vigne.

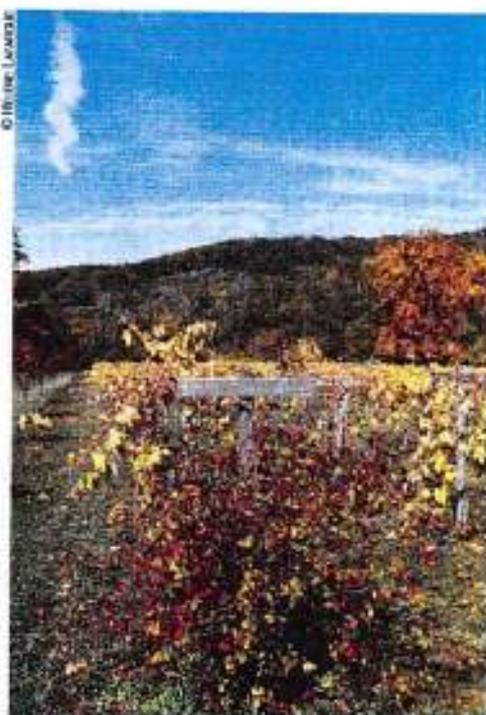
en traversant la meilleure parcelle. L'idée de s'installer dans le département s'accompagnait du désir d'y planter une vigne, accompagnant ainsi un renouveau initié dans le Plantaurel. Après quelques prospections, la vallée de l'Hers a fini par sourire au couple Lafargue : « *L'image de Camon comme plus beau village de France est porteuse* », un terrain limoneux et argilo-calcaire en rive droite de la rivière et au pied des remparts attire leur attention.

Seulement voilà, le terrain en question est envahi par les peupliers, qu'il faudra abattre puis dessoucher : « *Nous avons pu réaliser les premières plantations en 2012 sur quatre hectares* », les cépages choisis dans un premier temps étaient bordelais, mais ceux-ci ne se sont pas très bien acclimatés. L'idée de faire du vin s'est peu à peu estompée face à la possibilité d'un nouveau marché de niche qui pouvait s'avérer porteur, le temps était venu de se tourner vers le raisin de table. Le choix de cultiver selon le cahier des charges AB a été une évidence : « *Les raisins de table en bio sont assez rares* », approuve Hélène Lafargue, mais il fallait choisir le cépage qui pouvait s'adapter au terroir et au climat. Le choix s'est porté sur le cépage exalta, un hybride créé en 1989 par l'INRA (Institut National de la Recherche

Agronomique) de Bordeaux, à partir du muscat de Hambourg et de la perlette : « *Ce cépage cumule le côté floral du muscat de Hambourg et la rusticité de la perlette* », ce raisin précoce à fort rendement présente une bonne tenue à la conservation et au transport. Le mode de plantation en pergola s'est inspiré de ce qui se pratique dans la région de Moissac, en Tarn et Garonne, spécialisée en raisin de table.

La première récolte a eu lieu à l'automne 2015, celle-ci a été jugée « *très bonne* », par les paysans des vignes comme se définit René Lafargue : « *La cueillette peut durer un mois et se fait en fonction de la demande* », la plantation s'est appuyée sur deux porte-greffes différents afin de prolonger la durée de la récolte. La vente s'effectue sur les marchés, au sein du réseau des bio-coop ainsi que via l'AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) Mirepoix'Chiche : « *Ce raisin de table plaît aux enfants, car les pépins sont mous et passent très bien avec le reste* ». En bordure de l'Hers, l'esthétique tient sa place au pied du village médiéval, la vigne sera agrémentée de pèchers de vigne, et pour tenir sa place au sein de la tradition locale, un rosier ornara le départ de chaque rang de vigne.

PHILIPPE SERPAULT



Les couleurs d'automne éclaircissent le village médiéval



lundi 04 janvier, 08:48, Saint Otilon

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

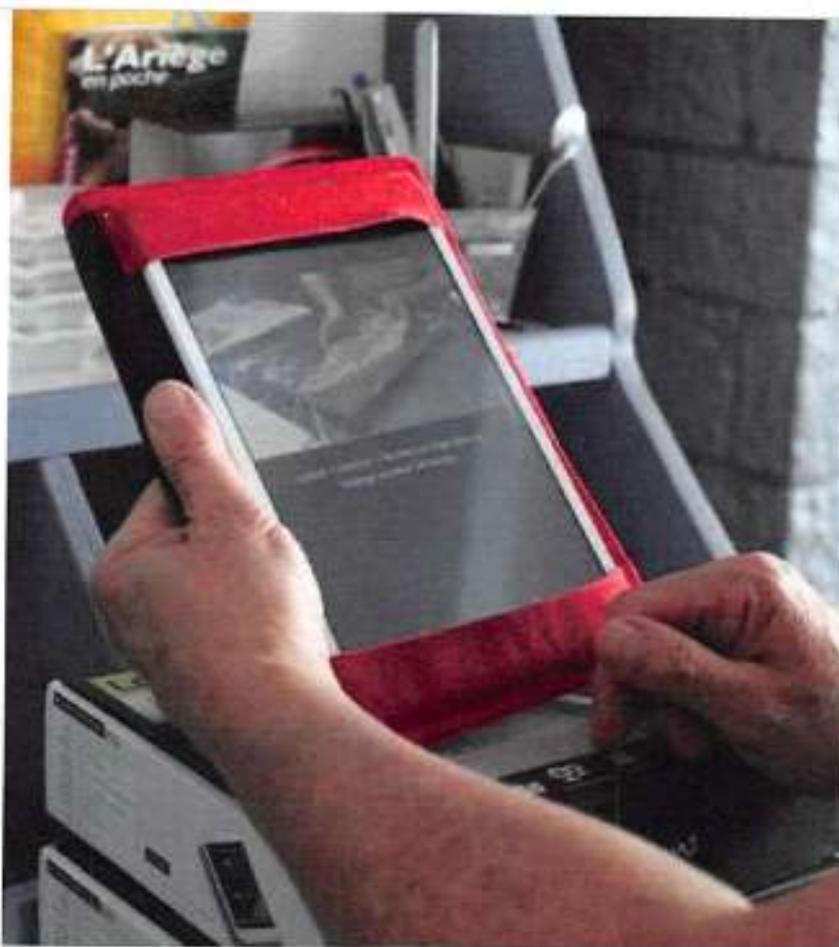
# Le PPC sous une autre forme

**Article exclusif****réservé aux abonnés** Voir l'offre Digital

Votre crédit de bienvenue en cours : 20 articles

Publié le 01/01/2016 à 03:51

## Économie



Le menu numérique créé par le PPC en 2015 / Photo DDM.

Depuis hier, le PPC (Pays des Pyrénées cathares) a été dissous. Lors du dernier conseil communautaire de l'année, les élus ont voté unanimement sa continuité sous une autre forme, afin de conserver ce projet sur le territoire. Il a été proposé, dans le cadre de la compétence développement économique de la communauté de communes, notamment l'animation et la promotion pour l'implantation et le développement des activités économiques, de porter ce projet, qui pourra faire l'objet d'une mutualisation avec la communauté de communes du pays de Mirepoix. Depuis 2012, le Pays des Pyrénées cathares menait des dizaines d'actions «Filières alimentaires» s'articulant sur quatre axes : orienter l'acte d'achat des consommateurs vers les produits locaux, sensibiliser les consommateurs et inciter les acteurs de la restauration hors domicile à consommer local, accompagner les producteurs vers la mutualisation des moyens,

anticiper et accompagner le renouvellement générationnel agricole. Le plan de financement des actions pour 2016 a été projeté. Le Pays d'Art et d'Histoire (issu du pays des Pyrénées Cathares), fera également partie de l'opération de mutualisation des offices de tourisme des deux communautés de communes.

*La Dépêche du Midi*

LAVELANET VIE LOCALE

### A LIRE AUSSI



**Allemagne : le jour de Noël, il meurt en faisant exploser un distributeur de...**

- Jacquie et Michel : le porno made in Bigorre
- Rappel de lots de Dafalgan® pour risque de contamination
- La réponse insolite d'internautes musulmans à l'appel aux armes de Daech
- Mise en garde sur des médicaments qui abîment les reins

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**

## SAINT-GIRONS

## Premières saint-gironnades en mai

• page 14

## ARIÈGE

## Des aides à l'embauche

• page 12

## FOIX

## Le grand rendez-vous des jardiniers

• page 11

## FOOTBALL

## Le très, très gros coup de Pamiers

• page 34

## RUGBY

## Laroque-Bélesta en impose

• page 29

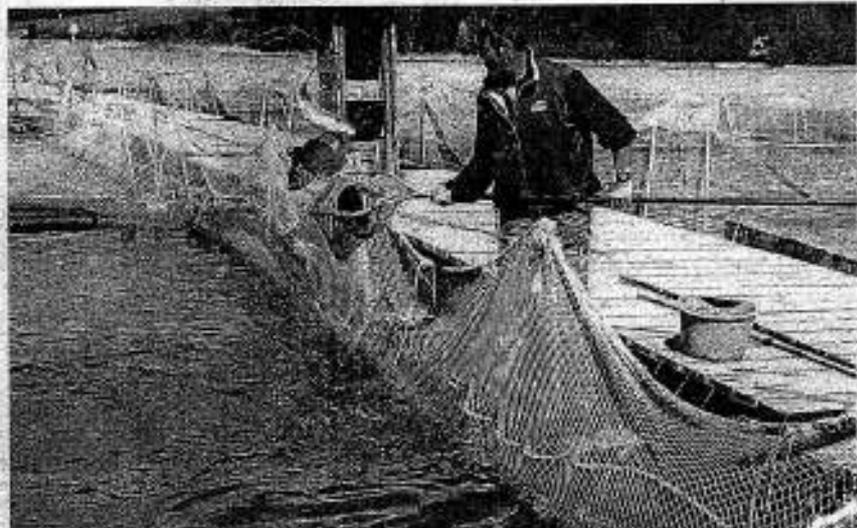
## pays d'Olmes

## La truite bio a le vent en poupe



**l'essentielle** ▼

« On a eu un défilé : valoriser ce produit autrement qu'en élevage conventionnel. » Et il faut bien avouer que leur bas de travail était déjà propice : Montbel, c'est juste un coin de paradis où les truites s'épanouissent au gré du vent et des visites des employés de la pisciculture. « Il n'y a que des avantages à passer en bio, lance Jean-Marc Piriot, le patron de la structure qui dispose aussi d'un atelier de transformation. Après, c'est une histoire de choix éthiques. »



François Viallesseche (photo) et Jean-Marc Piriot accueillent le public exclusivement dans l'atelier de transformation situé à Rive, non loin du village de Montbel. Et d'où sort le caviar de truites primé en 2010. / Photo 2014, Hélène Dupuis

## Un poisson « moins stressé »

Alexis ils se sont lancés. En même temps, Jean-Marc Piriot a juste travaillé sur le cahier des charges de la commission nationale. Donc les règles, il les connaît pour un être à l'origine. Et depuis que l'Europe a pris la main, il regrette des critères « trop laxistes ». « Le paradis bio, c'est ici ! », lance-t-il sur son site d'exception. Et ce n'est pas pour le pur plaisir d'être ditryambique. « Un pois-

son serret, moins stressé pourra combattre naturellement les maladies. Il n'y a donc aucun produit chimique ajouté dans une eau qui est de qualité », explique Jean-Marc Piriot. Car les poissons ont aussi de la place. Les 250 000 truitelles achetées par an ont jusqu'à dix fois plus d'espace que dans un élevage conventionnel où on utilise parfois de l'oxygène liquide pour compenser. Une densité moindre qui concourt « à un bien-être optimisé », note le boss. Pour une production annuelle de 90 tonnes par an. Même s'il faut plus de temps que dans une pisciculture traditionnelle.

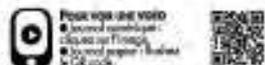
Car pour passer naturellement de 30 grammes à 2 kg maximum, il faut de la patience : environ deux ans et

dam. Une progression synonyme de résistance aux bactéries. Pas de problèmes pour François Viallesseche qui les bichonne sur son site flottant de la masonry, où il trie à la main mâles et femelles pour que les poissons grossissent avant de rejoindre une deuxième unité de production conçue pour résister au vent. En ressortent des truites portions (300 grammes), royales (500-800 grammes) ou très grosses (jusqu'à 2 kg). Bien évidemment, leurs aliments ne sont confectionnés qu'à base de produits naturels.

Seule ombre sur le lac : le coût du transport en frais. « Ça me coûte plus cher de convoier une tonne à Paris que 5 kilos à Foix ! », regrette Jean-Marc Piriot qui s'en réfère à des gros-

siétés en la matière. Mais parce que ce père aquaculteur est aussi pétri de convictions, il a fait le choix de travailler avec la restauration scolaire de son secteur (lire ci-dessous). « Pour limiter le bilan carbone et permettre aux enfants de manger un poisson bio et local », lâche-t-il. Pour François, ce sera sur un lit de brisures avec un fillet d'huile d'olive et fleur de sel. Pour ne pas dénaturer le produit. Et ce sera sur le gâteau : convaincre, la pisciculture de Tarascon doit bientôt passer à l'élevage bio. La voie royale des circuits courts est tracée.

Géraldine Jannin



## LAROQUE: LE CHOIX DE LA QUALITÉ LOCALE

« Il y a des enfants qui étaient surpris de découvrir que la bette-rave a du goût ! » Eric Aristin a le sens de la formule. Le directeur des cuisines centrales de Laroque-d'Olmes ne badine pas avec les saveurs. Ni avec les circuits courts. « En mangeant du local, tout le monde est gagnant : en qualité du produit et on donne du travail aux agriculteurs d'ici ! » À la tête de 300 repas par jour, le cuisinier parvient à assurer 98 % de denrées bio et locales qui partent tout droit dans l'estomac des petites têtes blondes de Laroque-d'Olmes, Bélesta, Lié fougax, Druilhé, La Bastide-sur-Léhers et Lérans. Ils s'approvisionnent auprès de plateformes telles que le Sivan bio ou Terroir Ariège. Mais juste en permanence avec son réseau : les locaux. Son secret ? L'anticipation. Et le soutien sans faille du maire, Patrice Laffont, et de son premier adjoint, Roland Pujol, qui visent jusqu'à 60 % de produits bio. Et surtout, locaux. « On ne fera jamais pousser des bananes en Ariège et les enfants ont le droit de manger du kiwi mais il est primordial de proposer aux enfants des repas équilibrés : c'est aussi ça l'éducation populaire », note le premier édile. Lors du repas tout bio de mercredi, charcuterie Cazaux, purée de poisails du Jardin de Sèverine ou encore beurre de Lacore. Mais ça aurait pu être du bœuf de la Ferme de Psychou ou des truites de Montbel. Des repas à la limite de la gastronomie qui ne coûtent pas forcément plus cher : 4 € contre



5 en moyenne dans les services de restauration scolaire lambda. « Il faut arrêter de gamberger !, lâche Roland Pujol. Tarjoux, c'est la santé de nos enfants et la pérennité des emplois des agriculteurs locaux. » Les deux hommes alignent en effet voir d'autres écoles leur emboîter le pas. D'autant que la cuisine d'Eric Aristin peut grimper jusqu'à 800 repas par jour. Mais le prix semble encore l'emporter sur la qualité et la santé.

6 J.

## COLÈGES AUSSI

En cuisine, le responsable des cuisines de la piscine de Laroque-d'Olmes, Eric Aristin, a le sens de la formule. Le directeur des cuisines centrales de Laroque-d'Olmes ne badine pas avec les saveurs. Ni avec les circuits courts. « En mangeant du local, tout le monde est gagnant : en qualité du produit et on donne du travail aux agriculteurs d'ici ! » À la tête de 300 repas par jour, le cuisinier parvient à assurer 98 % de denrées bio et locales qui partent tout droit dans l'estomac des petites têtes blondes de Laroque-d'Olmes, Bélesta, Lié fougax, Druilhé, La Bastide-sur-Léhers et Lérans. Ils s'approvisionnent auprès de plateformes telles que le Sivan bio ou Terroir Ariège. Mais juste en permanence avec son réseau : les locaux. Son secret ? L'anticipation. Et le soutien sans faille du maire, Patrice Laffont, et de son premier adjoint, Roland Pujol, qui visent jusqu'à 60 % de produits bio. Et surtout, locaux. « On ne fera jamais pousser des bananes en Ariège et les enfants ont le droit de manger du kiwi mais il est primordial de proposer aux enfants des repas équilibrés : c'est aussi ça l'éducation populaire », note le premier édile. Lors du repas tout bio de mercredi, charcuterie Cazaux, purée de poisails du Jardin de Sèverine ou encore beurre de Lacore. Mais ça aurait pu être du bœuf de la Ferme de Psychou ou des truites de Montbel. Des repas à la limite de la gastronomie qui ne coûtent pas forcément plus cher : 4 € contre

## CE MATIN

Très nuageux. Un peu de soleil au nord-ouest.  
Température : 9-12°

## CET APRÈS-MIDI

Soleil au nord. Éclaircies pour le reste du département.  
Température : 12-17°

## CE SOIR

Nuit claire.  
Température : 7-10°

Prévisions jusqu'à 7 jours  
05 61 05 45 00 (0,34 €/min)

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

Le pays des Pyrénées cathares est un territoire composé de deux départements de communes, celui du pays d'Olmes et celui du pays de Nèze-pays. La fusion de ces entités est programmée, même si elle sera postérieure. En attendant, elle collabore notamment dans le cadre du renforcement des filières alimentaires de proximité. La thématique de la transmission-reprise des exploitations agricoles est un point fort de cette collaboration. Avec la charge de mission confiée à Trifine Cuvillier, à la rencontre

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



Elle est chargée de mission en Pyrénées cathares

signalétique

# La route des producteurs des Pyrénées Cathares inaugurée

Dans le cadre du projet de renforcement des filières alimentaires en Pyrénées cathares, une signalétique routière a été réalisée. Un travail d'un an et demi, cela valait bien une inauguration. Cette dernière a eu lieu vendredi, à la ferme des Pyrénées Cathares, chez Nadine Francioni, route du Sautel, à Laroque-d'Olmes.

Un partenariat public privé efficace s'est instauré, au sein duquel les restaurateurs, les responsables des cantines scolaires et hospitalières ne se posent plus de question. « Aujourd'hui, sur notre territoire, la question des circuits courts et des produits locaux ne se pose plus, a affirmé Jean-Jacques Mirbau, président de la communauté de communes du pays de Mirepoix. Ils sont demandeurs, au-delà des prix, de la qualité, de la santé pour les consommateurs. Notre territoire a posé de bonnes bases, des produits sans qui ne font pas des centaines de kilomètres pour arriver dans nos assiettes ».

Désormais, le territoire et ses sites se découvrent aussi à travers



Nadine Francioni a accueilli officiels et visiteurs dans sa ferme des Pyrénées Cathares. / Photo DOM.

communauté de communes du pays d'Olmes. Tout le monde est bien d'accord pour ne pas faire n'importe quoi ». Alain Fauré, le député, a indiqué : « Aujourd'hui, il y a nécessité de garantir de la qualité commercialisée dans un rayon resserré avec une marge financière qui profite aux producteurs locaux.

visites les exploitations et élevages. Cette signalétique est donc très intéressante ».

Le dispositif qui tend à valoriser l'agriculture et sa production est à l'échelle du pays. Il a pour but de lancer une pierre angulaire, les circuits courts, un concept auquel j'adhère pleinement », a affirmé le sous-préfet, Patrick

## EN CHIFFRES...

34 entreprises, 8 panneaux signalétiques, 34 pré-enseignes placés. « La route des producteurs des Pyrénées cathares », ils ont été conçus, fabriqués et posés par des entreprises locales (Dorian Gilles, imprimerie du Nouvel-Arriège, imprimé-

enfance-jeunesse

## Deux nouveaux minibus



Les minibus présentés dans le parc de la mairie. / Photo DOM.

Deux minibus flamboyants sont venus rejoindre le parc des véhicules municipaux. Ils n'arrivent pas en plus du compte, les deux nouveaux remplacent les deux minibus volés et détruits dans le courant de l'été dernier.

Cet achat, que le CAF de l'Arriège soutien pour 30 %, ravit l'ensemble des élus et, bien sûr, leurs futurs utilisateurs. « La municipalité a pris la décision de faire un investissement sur deux minibus, ils sont destinés en priorité au service enfance-jeunesse, au transport des enfants,

# Un voyage au cœur de la matière et des époques



Caroline explique le métier à tisser du Moyen Âge à des visiteurs souvent perplexes. / Photo DDM, A.C.

nute.  
Quel contraste lors de la fin de la visite lorsque la guide démarre le métier à tisser Jacquard, l'inventeur précurseur de l'informatique, une machine capable d'entrecroiser 3 500 fils à 100 coups minute ! « Pendant des décennies, le principe du tissage est resté le même ; rien n'a changé, mais les notions de vitesse, donc de production,

sont apparues, précise Caroline. Le fil de chaîne et celui de trame s'entrecroisent toujours, seule la navette prend de la vitesse, elle fait aussi de plus en plus de bruit, mais personne ne se plaint, on acceptait ce bruit, signe d'une richesse... » C'était bien le signe de l'arrivée d'une époque prospère. Au fil des étapes de fabrication du tissu, les visiteurs posent beau-

coup de questions, ils sont souvent perplexes devant les procédés qui demandaient beaucoup de concentration et d'énergie humaine. Et des tonnes de savoir-faire. Des vidéos complètent la visite, sans oublier celle aux ateliers des Tissages cathares pour un visuel complet de la situation réelle de production locale des diverses gammes de tissus.

## terroir

### Des éleveurs d'ici à La Tuilerie



Martine et Étienne Dando élèvent des volailles et du bovin en bio. / Photo DDM.

Tous les mercredis, sous le Marché-Couvert, Martine Dando propose les produits de l'exploitation du GAEC de La Tuilerie qu'elle conduit avec son époux Étienne. Sur les hauteurs du Périnet, à Lérans, en pleine nature, chacun sa passion : le couple se partage le travail, Étienne gère l'élevage bovin bio, bœuf et veau, Martine les volailles, poulets, canettes, chapons en saison...

Éleveurs de volailles pour leur consommation personnelle, Martine et Étienne ont sauté le pas voilà quatre ans. Après des stages et un diplôme BPREA (brevet professionnel responsable d'exploitation agricole) en poche, mais déjà un authentique savoir-faire, l'élevage sur l'exploitation est diversifié. Les volailles vivent en plein air dans des parcs herbacés. Les volailles sont abattues et transformées sur place, les bovins le sont à l'abattoir de Papiers, puis découpés aux ateliers Kerimel, à Tabre avant d'être commercialisés en caissettes. Martine, toujours avec le sourire, couplé à une grande gentillesse, accueille ainsi les chalands derrière une vitrine garnie de volailles entières ou découpées, ainsi que des morceaux de bœuf et veau, le mercredi, à Lavelanet ; le jeudi, à Laroque-d'Olmes ; le vendredi, au Peyrat ; le samedi, à Lérans.

## SECOURS À CROIX-ROUGE

premiers secours (PSC1) avec défibrillateur, dans les locaux de l'unité Croix-Rouge, 80, rue Sébile. Cet apprentissage de premiers secours dispensés sécurité, massage cardiaque, défibrillateur accessible à tous. En apprenant ces gestes en aide de façon efficace à des personnes (brûlures). Les gestes de premiers secours capital d'être formé : c'est une vie qui est en jeu. Geneviève Guilla-



## rugby féminin

Premiers exercices au RC FPO

**MONTBEL**

# Marché à la ferme de Canterate

« Bio et local, c'est idéal » : tel est le slogan du Civism bio 09 (syndicat des agriculteurs bio d'Ariège) qui organise cette semaine diverses animations aux quatre coins du département. Dans ce cadre, samedi, de 14 heures à 19 heures, aura lieu un marché à la ferme de Canterate en présence de producteurs bio et quelques artisans du pays des Pyrénées cathares et de l'Aude. Plusieurs associations tiendront leur stand d'information sur leur domaine d'intervention : sauvegarde du patrimoine fruitier, écoconstruction, éducation à l'environnement, etc. Animations et conférences se succéderont. Un comptoir permettra d'échanger des euros contre des pyrènes, la monnaie locale complémentaire d'Ariège. Un vélo à smoothie, au stand Biocoop, fera tourner un mixer en pédalant. Des démonstrations de vannerie paysanne se tiendront sur le stand de Kerorb Patrimoine. Une « gratifieria » sera proposée par Graine d'espoir. Programme : à 14 h 30, chansons françaises et



Rendez-vous samedi dès 14 heures. / Photo DDM.

compositions avec les Ostrogoths ; à 15 heures, atelier éco-impression végétale avec Andie Luijk ; à 15 h 30, chants occitans à danser avec Lo Cor de Canterata ; à 16 heures, présentation du concept d'éco-industrie locale avec Luc Dando ; à 17 heures, présentation du projet de reprise du centre d'accueil Point soleil avec KPSens.

**LAROQUE-D'OLMES**

# Un atelier mosaïque à l'Ehpad

Dans le cadre de sa manifestation culturelle grecque des 30 septembre et 1er octobre, l'association Découverte terres lointaines travaille avec les personnes âgées sur la création de frises en mosaïque qui seront présentées ensuite dans l'exposition. « L'objectif est d'offrir un moment de convivialité entre les personnes âgées, les animatrices des Ehpad et les membres de Découverte terres lointaines, tout en proposant des activités originales et créatives qui viennent en contre-pied à nos vies modernes vouées à la perfection, la rentabilité, la vitesse, explique Sylvia Guerrero, respon-



L'association Découvertes terres lointaines à l'Ehpad. / Photo DDM.

sable de l'association. Nous privilégions la simplicité, la générosité, la rencontre intergénérationnelle et la mixité sociale, le plaisir d'être ensemble et le plaisir ludique de créer, la découverte d'autres cultures, d'autres techniques, d'autres saveurs, d'autres histoires... Juste pour partager et vivre ensemble. »

sir ludique de créer, la découverte d'autres cultures, d'autres techniques, d'autres saveurs, d'autres histoires... Juste pour partager et vivre ensemble. »

## Pour la valorisation des circuits courts



Alors qu'un produit agricole parcourt 2500 km en moyenne pour arriver dans le panier du consommateur, en Pays de Mirepoix, des éleveurs bio, mais pas que, ont noué des relations partenariales avec le Super U local.

Des relations de travail construites (pour les éleveurs) suite à la Fête de la gastronomie et des producteurs locaux qui a eu lieu les 24 et 25 octobre derniers à Mirepoix, sous la bannière «Mirepoix met le couvert». Une manifestation organisée par la COM COM dans l'objectif de promouvoir ces savoir-faire et de renforcer les circuits courts. C'est là que Marc Feugier, dirigeant de l'enseigne des «nouveaux commerçants» a rencontré David Eychenne, éleveur de bœufs et vaches de race gasconne sur la

commune de Montbel. Marc Feugier avoue «une vraie sensibilité pour le monde rural» et prône «les valeurs d'une économie solidaire.»

Pour Simone Verdier, vice-présidente qui entend développer les circuits courts, de nombreuses initiatives locales vont dans le même sens ; de plus en plus de commerçants s'approvisionnent localement, il est question de rallier d'autres éleveurs, d'autres enseignes ; un travail est conduit sur la restauration collective, avec notamment, la lutte contre le gaspillage alimentaire à la cité scolaire de Mirepoix qui permettrait d'intégrer plus de produits locaux dans l'assiette de nos enfants. Autre piste non négligeable, les restaurateurs du Pays de Mirepoix qui proposent de plus en plus de «local» dans leur menu... «Dans le marasme actuel de l'agricul-

ture, les circuits courts permettent aux agriculteurs de mieux vivre, de moins subir les aléas du marché... La Com Com soutient ces initiatives qui doivent se développer, mais c'est aussi aux consommateurs de jouer le jeu... la survie des agriculteurs locaux dépend aussi de nos choix de consommation !» Du côté des consommateurs justement nombre d'entre eux adhèrent ou ont déjà adhéré aux paniers de produits frais, bio et locaux des AMAP (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) du territoire. Comme pour l'association Mirepoix Chiche, ces AMAP locales, nées en général de la rencontre d'un groupe de consommateurs et de producteurs, ont pour objectif de favoriser le maintien d'une agriculture durable, de proximité, de qualité, socialement équitable, écologiquement saine.



25 avenue du Mathil à Lérans. C'est le départ d'une nouvelle aventure, sous forme de chambres d'hôtes et d'un restaurant sous l'égide de «Créamundo».

Si les 5 chambres d'hôtes que propose le couple ont été rénovées pour l'été 2015, le restaurant a ouvert ses portes quant à lui, le 26 novembre 2015, après des travaux de mise aux normes. Là, Nicolas Kersting propo-

se «un restaurant à petite échelle avec des produits locaux». Influencé par les voyages du couple, le menu change toutes les semaines. Il est à base de poisson, viande ou végétarien, et au prix de 25 euros. Nicolas explique qu'il a «été touché, en tant que cuisinier, par tous ces petits agriculteurs qui travaillent en bio et à petite échelle.» Alors, le chef flamand travaille «avec ce qu'il trou-

ve sur les marchés, en suivant les saisons ou selon ce que lui proposent ses producteurs».

Pas de doute pour le couple : «le tourisme est en train de changer, les gens aiment l'authenticité».

A noter que le restaurant est ouvert le jeudi, vendredi, samedi et dimanche soir - de préférence sur réservation.

Créamundo : 05 61 03 88 81.

## Achat des bâtiments Lopez

Réunis en Conseil communautaire décentralisé fin janvier à Moulin-Neuf, les élus communautaires se sont prononcés à l'unanimité en faveur de l'achat du bâtiment Lopez (ancienne filature Thierry).

Ce bâtiment couvert de 2000 m<sup>2</sup> et possédant des terrains attenants,

permettra de loger les services techniques de la Communauté qui ne répondent plus aux normes actuelles. Ces locaux permettront ainsi de garer l'ensemble des véhicules, de faire des bureaux et d'organiser le lavage des BEOM. Le but étant également «d'offrir de

meilleures conditions de travail aux techniciens de la Communauté de communes».

Située à deux pas de la station d'épuration, et afin de mutualiser, l'installation pourra éventuellement profiter à d'autres. Le prix d'achat a été fixé à 310.000 euros.

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège

Publié le 28/06/2016 à 06:52

## Au total, «manger bio ne coûte pas plus cher»

### Éducation - Restauration scolaire



Vicky, cuisinière et Maxime, le chef de la cuisine centrale de La Bastide-de-Sérou, travaillent les produits bio d'une quarantaine de producteurs locaux. /Photo DDM, A.r.P.

La CIVAM bio poursuit ses actions auprès des parlementaires pour faire avancer la cause du bio dans la restauration collective. L'exemple de la communauté de communes du Séronais prouve que cela ne coûte pas plus cher de bien manger.

Que de chemin parcouru avec le plan «Bien manger ensemble en Séronais.» Avec le recul, la communauté de communes fait même figure de pionnières en matière de restauration collective bio avec le CIVAM BIO 09.

La cuisine centrale de La Bastide de Sérou, qui emploie trois cuisiniers et intègre une légumerie, confectionne 330 repas par jour pour les élèves des six écoles du secteur, une crèche et des personnes âgées livrées à domicile.

#### «Où sont les graines ?»

Lundi et mardi, c'est bio. Jeudi et vendredi, les repas sont confectionnés avec d'autres produits frais et quelques produits bios dans une démarche autant nutritive qu'éducative... ont expliqué André Rouch, président de la communauté de communes du Séronais, Frédéric Cluzon, président de la fédération régionale de l'agriculture biologique et Magali Ruello, du CIVAM Bio à la députée Frédérique Massat (lire ci-contre).

«Les enfants prennent goût à ces repas. Un petit garçon a récemment demandé à sa maman où étaient les graines dans les carottes rapées ? Il était surpris de ne pas retrouver la même chose chez lui et à la cantine» explique Maxime, le chef de la cuisine centrale qui travaille avec une quarantaine de producteurs locaux, c'est à dire du Séronais et de l'Ariège.

Pascale rapporte la déception de son enfant au passage en collège. La cuisine du restaurant scolaire a sembelé-t-il du mal à tenir la comparaison avec la cantine de son ancienne école.

#### Les enfants trouvent normal de bien manger

**LADEPECHE.fr** normal de manger de la qualité et ils ne comprennent pas toujours l'écart avec les autres formes de restauration collective. Frédéric Cluzon, président de la fédération régionale de l'agriculture biologique. D'autant qu'à une échelle maîtrisée, «le bio ne coûte pas plus cher» précise Magali Ruello, animatrice projets alimentaires au CIVAM Bio : «En 2015, dans le Séronais, le coût matière d'un repas bio est de 1,77 € contre 1,69 € pour un repas classique.» Le coût total d'un repas dans les cantines du Séronais revient à 6,19 €. «Au niveau national, le prix global moyen d'un repas est de 8 € pour un coût des denrées de 2,08€.»

Des arguments que les représentants du CIVAM Bio de l'Ariège espère voir repris par les parlementaires ariégeois et notamment Frédérique Massat (lire ci-contre) pour inclure 20% de bio dans la restauration collective. Et Magali Ruello de préciser qu'«au niveau national, 400 000 hectares cultivés en bio suffiraient pour assurer ces 20%. En 2015, 1,3 million d'hectares étaient déjà cultivés en bio en France.» Le compte y est. Le goût aussi.

#### Les tribulations du bio à l'assemblée

Pas facile pour le bio de s'inscrire dans la loi... Les sénateurs n'ont pas goûté le taux de 20% de bio que proposait la loi Alain d'ancrage territorial de l'alimentation. Ils ont supprimé cette disposition de la loi. «Le groupe écologiste, qui portait la mesure à l'assemblée a disparu, rappelle Frédérique Massat, députée de l'Ariège. A l'assemblée, techniquement on ne peut plus rajouter ces dispositions en seconde lecture.» Le groupe socialiste et la commission des affaires économiques que Frédérique Massat préside, ont déposé, jeudi soir, deux amendements à la loi égalité et citoyenneté reprenant ces disposition. Des amendement qui seront examinés la semaine prochaine. «C'est la première fois que la loi fixe des objectifs chiffrés de cet ordre», se réjouit Frédérique Massat.

Arnaud Paul

## ÉDUCATION

## A lire aussi

Contenus sponsorisés

Recommandé par

## Sur la Dépêche

Municipaux armés pour les premiers secours

Les retraités ariégeois en colère contre les desseins du gouvernement

Les gendarmes recherchent les propriétaires d'une fendeuse de bûches

Les enfants mobilisés pour une ville plus propre

Accident spectaculaire sur la RN124

Une marche à la mémoire de Quentin

## Sur le Web

## Donner votre avis !

Charte de modération

## Votre commentaire :

Votre commentaire est soumis à notre charte de modération. En cas de non-respect (propos racistes ou insultants...) il ne sera pas publié. Cliquez ici pour écrire et merci pour votre contribution.

Suivre ce fil de discussion

Envoyer ce commentaire

## Réactions des lecteurs



Lector discret  
12 commentaires



Lemondedesbisounours, il y a 12 heures

Vous ne comprenez rien gattaca..sortez de Toulouse et vous verrez que ce secteur est rempli de neo bobo hippie..de surcroît qui vote aux contribuables..avec de graves nuisances.. c vous pas crédible. . Moi je sais de quoi je parle parfaitement..vu que je subis ses énergunèmes.

Signaler un abus



**LADEPECHE.fr**  
lundi 27 juin, 10:42, 5881 Fernand  
23554 commentaires



Gattaca, il y a 12 heures

Il faut expliquer tout cela à Mr Moudenc!

@Lemondedesbisounours: vous n'êtes pas très crédible...

Signaler un abus



Lector discret  
12 commentaires

Lemondedesbisounours, il y a 1 jour

Foutaise...

Quant on voit comment ils trimalle leurs légumes soit disant bio dans des véhicules tagués archi polluant hippies, qui pulule le secteur.

Signaler un abus

## l'actu près de chez vous

### Route des producteurs en Pyrénées Cathares Valoriser les producteurs locaux

Vendredi 10 juin, agriculteurs des Pyrénées cathares, élus et techniciens ont inauguré, chez Nadine Francioni, «la Route des Producteurs en Pyrénées cathares».

«Au-delà de la pose de ces panneaux, de la valorisation des circuits courts, et alors que le monde agricole souffre, nous essayons d'apporter notre contribution à une démarche de produits sains, de qualité» a indiqué Jean-Jacques Michau président de la Communauté de communes du Pays de Mirepoix. Propos confirmés par le député Alain Fauré : «il est nécessaire de produire de la qualité et de vendre pas loin. L'Ariège a une chance extraordinaire, celle d'être à proximité de Toulouse».

Pour renforcer les filières alimentaires de proximité en Pyrénées Cathares, les élus des cantons de Mirepoix et de Lavelanet oeuvrent depuis plusieurs années afin de maintenir l'agriculture sur le territoire. En 2012, et suite à une étude réalisée par le Pays, 16 actions ont été proposées, et ont été (ou sont) mises en place : accompagnement des restaurations collectives afin de renforcer l'implantation de produits locaux, diagnostic sur la transmission-reprise des exploitations, réalisation d'un livret des productions alimentaires des Pyrénées Cathares...

Suite à la réalisation de ces divers supports de communication réalisés auparavant pour les producteurs, le Pays des Pyrénées Cathares a souhaité approfondir leur valorisation en installant une signalétique routière sur le territoire. Certains producteurs ont émis l'idée de posséder des panneaux indiquant leur ferme depuis la route. Pour cela, avec le soutien du Conseil Départemental de l'Ariège et la DREAL, un packaging de trois types de panneaux a été réalisé : des préenseignes (panneaux disposés le long



d'une route. Des enseignes disposés directement à l'entrée de la ferme. Des panneaux d'information locale (au croisement de certaines routes dans la commune).

22 producteurs se sont inscrits dans cette démarche : 13 producteurs en Pays de Mirepoix et 8 producteurs sur le Pays d'Olmes. Pour créer ces panneaux, Le Pays des Pyrénées Cathares s'est tourné vers 3 entreprises locales : Damien Gilles Communication & Marketing (Moulin Neuf), Imprimerie du Noisetier (Lavelanet), Ariège Composite (Laroque d'Olmes). Les panneaux en eux-mêmes sont fabriqués en sandwich composite nid d'abeille. Il a fallu plus d'un an et demi de travail pour réaliser ce projet. Entre la conception des panneaux et la fabrication matérielle, le plus long a été la recherche de parcelles privées et notamment l'accord des propriétaires. Le budget s'élève à 50.330 euros. Le président de la Communauté de communes du Pays d'Olmes Gérald Sgobbo soulignant : «en voyant fleurir cette signalétique, je me suis dit : notre territoire, outre ses sites patrimoniaux, se découvre aussi par ses agriculteurs».

S'adressant à leur hôtesse du jour, le sous-préfet de Pamiers a glissé : «vous êtes la démonstration flagrante

qu'on peut vivre et travailler au pays en exerçant un métier qui vous est cher». Patrick Bernié rajoutant : «nous devons être fiers de nos racines».

NRD

Au cœur des Pyrénées Cathares, Nadine Francioni a installé voici trois ans à Laroque d'Olmes son exploitation : la ferme des Pyrénées cathares.

Là, et avec le concours du Pays des Pyrénées Cathares, elle a créé sa propre exploitation de volaille. L'exploitation en quelques chiffres : février 2013 : date de création de l'activité, 200 poulets (soit en moyenne 2400 poulets sur l'année), 50 pintades (soit en moyenne 450 pintades sur l'année), 80 chapons pour Noël, 200 poules pondeuses - 3 bâtiments - 1 bâtiment pour les poules pondeuses - 1 salle d'abattage.

# pays d'olmes

MIREPOIX

## Ce soir, dix restaurants proposent la mirepoix

Gabriel et Gabriel se sont opposés à accueillir leurs concitoyens ce soir au restaurant Les Remparts dans le cadre de l'opération « Tous au resto pour la mirepoix ». Ils sont les seuls, depuis le mois de juin, de l'établissement. Pourtant, c'est la grande attraction de ce soir qui sera de passer trois possibilités de dîner de « Mirepoix » au restaurant. Participer à cette initiative était pour son fondateur et il est donc ravi de leur rendre le célèbre quartier mirepoixien créé au XVII<sup>e</sup> siècle par le cuisinier du duc de Lorraine-Mirepoix, maréchal de France et archevêque de Lisieux. Le chef cuisinier des Remparts accompagnera ses clients à la table avec la recette de la mirepoix traditionnelle et a été honoré par une croix de chevalier de la Légion d'honneur en 1998. Les repas proposés en dix euros à base de légumes d'été, de saison, sont accompagnés d'un verre de vin de France.



Gabriel et Gabriel se sont opposés à accueillir leurs concitoyens ce soir au restaurant Les Remparts. Ils participent à l'opération « Tous au resto pour la mirepoix ».

reproche dans les délices inconnues de la Mirepoix. Il est prévu de proposer, dès le soir de ce week-end, un menu à l'attention de la Commission municipale.

### De la mirepoix de cuisine aux Remparts, à Mirepoix

Gabriel et Gabriel ont été honorés par une croix de chevalier de la Légion d'honneur en 1998. Les repas proposés en dix euros à base de légumes d'été, de saison, sont accompagnés d'un verre de vin de France.

après de nombreuses années où ils étaient séparés par les deux rives de la Loire. Avec un CAF de cuisine-pâtisserie, Gabriel, en chef, toujours associé au fondateur du restaurant, ont ouvert plusieurs autres établissements. Le chef de cuisine de l'établissement de la rue de la République, à Mirepoix, a été honoré par une croix de chevalier de la Légion d'honneur en 1998.

à la cuisine qui a été créée, avec une équipe de cuisine, dans les deux villes de Mirepoix. Il est prévu de proposer, dès le soir de ce week-end, un menu à l'attention de la Commission municipale.

## Expo et concours de la plus belle table



« Un plateau de charcuterie traditionnelle mirepoixienne, pour accompagner un repas de la plus belle table », Christiane et Nicolas.

Dans le cadre de la fête de la gastronomie, le comité d'organisation d'art y a organisé une exposition originale en mettant le couvert dans les locaux. Mais pas d'art pour le plaisir. Un concours de la plus belle table organisé à l'initiative de Gabriel et Nicolas, de la cuisine de Mirepoix, avec le soutien des bénévoles de la commission de cuisine. Il est prévu de proposer, dès le soir de ce week-end, un menu à l'attention de la Commission municipale.

et sera ouvert également en soirée, ainsi qu'un soir de gastronomie traditionnelle. Des tables mises à l'attention de la Commission municipale, de la cuisine de Mirepoix, avec le soutien des bénévoles de la commission de cuisine. Il est prévu de proposer, dès le soir de ce week-end, un menu à l'attention de la Commission municipale.

# A Canterate, Claude voit la vie en bio

## foot L'école de foot sur les pelouses



L'école de foot accueille tous les enfants de 5 à 15 ans / Photo: D. B.

Ce sont les catégories U14-15 (nés en 2002-2003) et U12-13 (nés en 2004-2005) qui ont foulé les premiers le terrain d'entraînement du stade municipal dès le 24 août. Pierre Albert est assisté de Jonathan Caix et de David Carrión pour les U14-15. Philippe Foubert a en charge les U12-13, avec l'appui de Vincent Robet, Frédéric Turé et Ange Marteau. La catégorie U10-11 (nés en 2006-2007) a repris l'entraînement hier sous la responsabilité d'Anthony Jimena-Gos, Henri Berger, Mika Tucker et Diego Llorente. Et enfin, samedi à 10 heures, les plus jeunes seront sur les pelouses : les U8-9 (nés en 2008-2009) avec Sandrine Canel, les U6-7 (nés en 2010-2011) encadrés par Sébastien Castel, Frédéric Combes et Carlos Pinto. Pour tous renseignements, il faut contacter Sandrine Canel, directrice de l'école de foot, au 06 07 24 81 41.

Le hameau de Canterate, au bout de la route qui surplombe le lac de Montbel, était abandonné et ses terres en friche jusqu'en 1960. Claude Fressonnet s'y est installée, entreprenant avec d'autres sa reconstruction. Aujourd'hui, elle vit dans une maison éco-construite en paille, plantée dans un décor vallonné exceptionnel de prés et de châtaigniers. La fertilité des parcelles que cultive Claude permet de belles récoltes grâce à l'irrigation réalisée par la récupération des eaux pluviales et de celles issues de sa station de phytoépuration.

### « Un monde écologique, social et humain »

Les traditions (mêlées à des casseroles, arbres fruitiers et cultures maraîchères) sont transformées sur place et, pour partie, dans un atelier coopératif à Colza. « Je bénéficie du label AB depuis longtemps et j'adhère à la charte « Nature et progrès » qui comporte la plus grande dimension sociale et un plus



Tomates et poivrons mûrissent parmi les casseroles et les arbres fruitiers / Photo: D. B.

fait engagement », indique Claude.

Et il ne faut pas l'imaginer seule sur sa colline ! Elle est engagée jusqu'au bout des ongles dans diverses associations dont la démarche vise à promouvoir l'économie sociale (Pyramide), l'éco-construction (Ecocon), la

sauvegarde du patrimoine local (Atout local), entre autres. Elle soutient le collectif Transition citoyenne qui veut « construire une société écologique, sociale et humaine ». Dans son activité professionnelle, Claude est fidèle à ses convictions : « J'accorde mes pro-

duits exclusivement localement, dans l'Arago et dans l'Aude. Ce que j'ai trouvé dans une vingtaine de points de vente et sur les marchés de Mirepoix et Lavelanet. Ses recettes, salées, compostes, pâtes végétales et jus de fruits sont très connues de sa clientèle.



Maurice et Amandine recommandent les produits bio de Canterate.

## À L'ÉPICERIE LA BELLE VERTE

Épicerie bio La Belle Verte offre dans le domaine d'abon un assortiment de produits d'une quinzaine de producteurs pour la plupart artisanaux et locaux. Selon l'épicier Maurice Guenégan, Claude Fressonnet, de la ferme de Canterate, correspond bien au profil qu'elle affectionne : « Je donne la prime aux circuits courts, et en particulier aux producteurs locaux, dans le domaine du bio, indiquait-elle. Certes la spécificité de mon magasin. Notre relation avec les producteurs est avant tout une relation de confiance, mais aussi de soutien et de partage de valeurs communes. » Et elle ajoute : « Ces valeurs sont aussi exprimées par notre clientèle dont la fidélité est une confirmation de son attachement aux produits du terroir. La demande des Mirepoixiens est toujours grandissante pour une consommation bio et locale. » C'est, les touristes, intéressés par la dégustation des délices du pays de Mirepoix et de ses abords, sont nombreux à pousser la porte du magasin. Dans les rayonnages, épicerie, produits et salés, viandes, fruits et légumes, boissons, tisanes, compléments alimentaires et cosmétiques. Pour les clients qui souhaitent en plus un conseil de spécialiste, Amandine Laurent est présente trois fois par semaine, les lundis, mardis et mercredis.

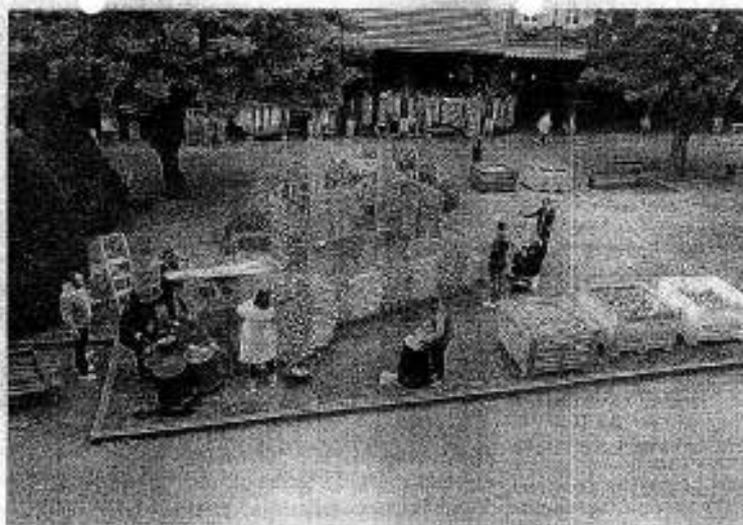
Pour la 19e édition de la fête de la pomme placée sous le signe du western, les 15 et 16 octobre, l'association des professionnels de la ville Mirepoix. En avant fédère les bonnes volontés qui s'emploient à la réussite de la manifestation et à la promotion du territoire. Une équipe de volontaires s'active tout particulièrement depuis le début de la semaine autour des structures implantées dans le village. Qu'il soit retraité ou actif, chacun donne de son temps, à l'image d'Yves Bache, Mirepoisien de naissance et de cœur, très impliqué au niveau associatif local.

## Quel est votre rôle dans l'organisation ?

Bénévole de l'association depuis 1998, je m'occupe de la logistique. Dans la phase de préparation, j'apporte aux « petites mains » outillage ou matériel dont elles ont besoin (fabriquer, escabeau, etc.). Je participe aussi à l'habillage des structures par la pose d'un grillage où les pommes seront accrochées. Pendant le week-end, je serai présent sur le stand de l'association pour confectonner du jus de pomme et donner aux visiteurs des informations sur les méthodes de fabrication.

## Combien de temps faut-il

100% local



En équipe et dans la bonne humeur, les bénévoles s'activent. (Photo DOM, Régine Barret)

## pour recouvrir une structure ?

Pour les plus grosses, comme le bateau qui « navigue » sur la pelouse devant la mairie, on estime qu'il faut 75 heures x 4 personnes, soit 60 heures de travail. Les volontaires se relaient en fonction de leur disponibilité, avant ou après le travail, les jours de fermeture de leur commerce, sur les temps de pause, certains mangent même sur place. Trois pro-

ducteurs locaux (Domaine de Gailladé, Les Vergers du Bedouet La Galante de Sonnac) fournissent plus de 6 tonnes de fruits de diverses variétés (golden, graining smith ou gala) sélectionnés pour leur couleur (jaune, verte ou rouge), dont une tonne est réservée à la fabrication de jus de pomme.

La pomme de Mirepoix est devenue un produit emblématique et

la fête a pour objectif de célébrer l'automne, sa douce lumière et sa fabuleuse palette de couleurs, et, en même temps, de favoriser l'émergence de ce produit local sain et de qualité, que le consommateur peut acheter en confiance.

Dans le cadre du jumelage Mirepoix-Palafrugell, la fête de la pomme recevra la visite d'une délégation espagnole.

## Un terroir favorable pour la pomme de Gailladé

Les vergers de Gailladé, à deux pas du centre de Mirepoix sur la route de Limoux, profitent des berges de l'Her, riches des alluvions de la rivière. Les pommeiers aiment ça. « En plus, nous bénéficions d'un micro-climat favorable avec des nuits fraîches et des températures méditerranéennes en journée », apprécie la pommicultrice Sabine Lopez. Avec son mari Franck, ils ont repris l'activité initiée par la génération précédente des Lopez. « Ils ont été précursseurs dès 1980 de la vente directe, notre seul mode de distribution, précise-t-elle. Nous avons donc une clientèle établie pour qui c'est un rituel, une tradition. Notre relation avec eux, c'est plus qu'un simple acte de vente ! Et, grâce au bouche-à-oreille, chaque année nous recevons de nouveaux clients. » L'engouement pour l'achat à la ferme se confirme. La qualité et le prix sont les motivations mises en avant par les consommateurs. La kilo à 1€ en boutique et encore moins cher si l'on emporte soi-même ses paniers, c'est gagnant-gagnant car le producteur s'y retrouve. La qualité ? « Ne livrant pas de coopératives, nous faisons de petits tonnages à l'hectare, indique Sabine. De ce fait, nous avons moins d'exigences



La pomme est l'objet de toutes les délicatesses, de la cueillette à l'assiette. (Photo DOM, A.L.)

en calibre ou en couleur. Les coopératives ne veulent que du beau. Or, un fruit beau ne signifie pas un fruit sain. Nous pratiquons une agriculture raisonnée en soignant qu'en cas de besoin impératif. Les fruits sont conservés en frigo à 5 degrés, sans au-

un traitement après récolte. » Sabine et Franck, un salarié permanent, un apprenti ainsi que des saisonniers pour la cueillette, constituent l'équipe de Gailladé. Acheter une pomme au verger, c'est contribuer à l'emploi local.

## UNE FÊTE QUI A DU JUS

Cette année, les pommes des vergers de Gailladé du Bedouet de la Galante habilleront les structures géométriquement par les bénévoles de la fête de la pomme en place Marchal-Lederc. Les queues qui conduisent, à l'abri des couvertures, les côtes comme les ans du Colonel Pezard - personne n'a proposé à la douce occasion et qui a été le seul à organiser du fruit de France. Ce sont environ huit tonnes de pommes que les artisans locaux offrent à l'association organisatrice. Les habitants et commerçants vont profiter et intégrer pour leur plaisir de goûter. Ce sera le plaisir de croquer des pommes avant la fin de la manifestation, dimanche soir, à partir que les artisans locaux ont compris bien en avance une grande qualité. Mais il sera possible de se charger de jets de carnaval de go de directeur et autres se feront certainement auprès des producteurs présents sur le terrain durant les deux jours.

Cette sera la contribution des vergers de pays de Mirepoix, six semaines pour un défilé de la pomme pris sur place à l'automne. Les fruits, aux pommes, présentés lors des concours, les croustades, confectonnées pour les boulangers-pâtisseries de la ville, tout invite une fois n'est pas content, à les goûter sans modération.



Réveillons le patrimoine, mercredi. (Photo DOM)

## AUJOURD'HUI

**Mirepoix.** Exposition à la salle des métiers d'art jusqu'à lundi. Les éclats de couleurs de Michel Olor, les grès en formes d'Eveline Müller, les fantaisies de voyages de Carolezina Vicalo.

## SAMEDI

**Limbrassac.** Festival « Paré dans la mallo », jusqu'à dimanche : ateliers, installations, spectacles, musique. Renseignements au 06 15 26 29 90

**Mirepoix.** Fête de la pomme, jusqu'à dimanche

**Mirepoix.** Repas dans le cadre du jumelage avec Palafrugell à 20h 30 et dimanche à 13 heures. Inscription au 05 61 68 85 02 ou 06 33 73 89 60

## DIMANCHE

**Mirepoix.** Randonnée pédestre autour de Mirepoix, proposée par Les Rando de Taubis. Rendez-vous à 9 heures place Maréchal-Lederc.

## MERCREDI

**Mirepoix.** Exposition dans le cadre de « Mirepoix met la couvert » à la salle des métiers d'art jusqu'à dimanche : affiches, peintures, chronos sur la gastronomie d'antan, le souper et les vieilles soupères.

**Mirepoix.** Dans le cadre des « décalés » en Pays d'art et d'histoire et de la résidence de territoire MIMA, visite à 18h30 sur le thème « Réveillons le patrimoine et la part animale qui sommeille en nous ». Intervenant : Marina Salby, guide conférencière, et Eric Jean Lou de S., expert en phénomènes surnaturels. Renseignements au 05 61 68 63 76.

## à savoir

## Journée mondiale de la vue aujourd'hui



Le Lions-Club international organise une action à destination de tout public pour sensibiliser, informer et contrôler gratuitement la vue. Fidèle à ses engagements et fort du succès obtenu ces dernières années, le Lions-Club de Mirepoix pays Cathare se mobilise et met à la disposition du public, avec le concours de cinq professionnels, un site d'information et de contrôle gratuit de la vue, jeudi, de 9 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 heures, place du Maréchal-Lederc.

## CARNET

### INÉMA

**SPACE ANDRÉ-MAGRARD.** Du 28 octobre à Victoria - 2 ans, à Mirepoix - 2 heures - 20h 30 et dimanche à 13 heures - 19h 15 et 21h 30. Du 29 octobre à Victoria - 22 heures - 19h 15 et 21h 30. Du 30 octobre à Victoria - 22 heures - 19h 15 et 21h 30.

### LA DÉPÊCHE DU MIDI

**RESPONDANTS.** Béziers - 06 70 88 04 04 - Eydeux - 06 42 83 84 05 - La Fressonnière - 05 61 50 80 95 - Annette Gallard - 06 46 19 57 - Lichère Grand Collet - 06 15 27

## bref

**NE > Horaires.** La piscine municipale est ouverte au lundi, de 17 heures à 19 heures ; le mercredi, de 15 heures à 17 heures ; le jeudi, de 17 heures à 19 heures ; le vendredi, de 17 heures à 19 heures ; le samedi, de 10 heures à 12 heures. Renseignements : 06 68 11 48.

**LANTO > Cours.** Des cours de rando sont proposés le lundi, de 10h30 à 16 heures, à l'Espace vert. Renseignements au 60 54 17.

## BALL > Prochains

**HS.** Les deux équipes du club de football se retrouvent dimanche au stade municipal des seniors à 19 heures, et les seniors opposés à Villères, à 15 heures.

## RE DE LOISIRS > Le mer-

credi. Le centre de loisirs inter-municipal accueille les enfants de 7 à 12 ans, de midi à 18 heures. Renseignements auprès de Mirepoix, Maryline Beck, au 05 61 68 84 55.

## De la gastronomie.

Plusieurs concours et repas de la gastronomie et des produits locaux au 05 61 68 13 03.



Pour les producteurs, la fête de la pomme est l'occasion d'alerter un nouveau public.

Ce week-end, Mirepoix remet le couvert pour la quatrième année consécutive. Après la fête de la pomme, la fête de la gastronomie et des produits locaux est la dernière manifestation d'une saison d'animations festives et culturelles qui est toutes connue un beau succès populaire. Si la communauté de communes s'implique dans une telle organisation, c'est parce qu'au-delà de l'aspect festif il y a un enjeu économique à promouvoir la production agricole et le secteur de la restauration. Simone Verdier, vice-présidente de la C.C.P.M., le confirme : « Les retombées sont réellement ressenties par les producteurs locaux, qui sont durant tout le week-end en relation directe avec de nombreux publics. Et le nombre de stands augmente. Cette année, ils seront plus de quarante ». La grande majorité des restaurateurs ont adhéré à l'idée d'une opération « Tous au resto pour la mirepoix », avec des menus à base de produits du terroir et une déclinaison de la célèbre soupe mirepoix. Chaque convive commandant l'un de ces menus participera à un tirage au sort avec un voyage gourmand à gagner. Ainsi producteurs et restaurateurs colla-



Quarante et un stands au marché des producteurs cette année. PHILIPPE DOMI, A. C.

borent-ils à une promotion conjointe de leurs activités. Les tables mirepoixiennes font déjà la part belle aux produits locaux. Leur réputation ne cesse de progresser. Un gourmand averti en vaut deux. Durant les deux jours, démonstrations, dégustations et ateliers culinaires se succéderont, ani-

més par les exposants et les professionnels des métiers de bouche. Par exemple, les trufficulteurs de l'Arège feront une démonstration de recherche du fameux diamant noir. Le brasserie du Quarcorb proposera la dégustation de tout son éventail de saveurs, la fête du vin organisée par l'association Mirepoix en avant permettra la dé-

couverte des crus régionaux, l'association Saveurs en bouche tendra un bar à soupes, etc. « L'originalité de cet événement est d'y inclure des aspects culturels, précise Simone Verdier. Nous poursuivons un double objectif : régaler et informer le consommateur. »

A. E.

100 % local

Un producteur qui a du piment

On aurait tendance à penser que les piments se cultivent dans les pays chauds et les Des Pyrénées. Eh ! bien Jean-Philippe Turpin fait la démonstration que les versants ensoleillés des collines ariégeoises peuvent aussi amener à maturité de riches plantations variées. Quand il a commencé, il a été surpris de constater que les piments poussaient au-delà de ses espérances, ce qui l'a encouragé à continuer la production. Actuellement, il cultive environ 70 variétés, de toutes couleurs, de toutes formes, de toutes saveurs et de forces, qu'il aime faire découvrir dans sa plantation et ses serres. La plupart sont verts au départ puis deviennent orange ou rouges. Certains ont une forme allongée, telles les variétés du genre Espelette ; le bonnet d'évêque en a bien la forme ; le piment oiseau, qui fait de un à 3 cm, est réputé pour sa force. Certains ont un goût d'ananas, comme le *aj-yellow* ; de citron, comme le *fatali*, ou sucré, le *lumboch*. Le poivron est aussi une variété de piment, il en a le goût mais pas la force. Jean-Philippe est fier d'annoncer qu'il travaille sans engrais, avec seulement du purin d'ortie, du terreau et du fumier. Pour l'année prochaine, il espère produire 120 variétés, dont certaines proviennent d'Inde ou de Malaisie. À l'automne, il les déshydrate, les transforme en pâte ou en huile qu'il continue à vendre sur les marchés de Mirepoix, Foix et Revel, en vantant leurs



Jean-Philippe cultive de nombreuses variétés de piments, qu'il aime faire découvrir. DOMI, S. A.

nombreuses capacités thérapeutiques, comme la stimulation ou la réduction de l'appétit, et bien d'autres bénéfices. Et, bien sûr, il ne manque pas de petits conseils culinaires qui mettent le feu à la bouche et la joie aux papilles.

Il tiendra un stand à la fête de la gastronomie, ce week-end, dans le cadre du marché des producteurs locaux. Ce sera pour lui un moment privilégié d'échange avec le public.

Michèle Grandalot

Tous les lundis, un marché très coloré

Même quand le froid et le mauvais temps arrivent, le marché de Mirepoix conserve son côté vivant, coloré et pittoresque qui attire du monde, et sans parler de ses nombreux produits, dont la réputation n'est plus à faire, contribue à attirer de nombreux visiteurs qui viennent en apprécier le charme. Tous les lundis matins, les gens se pressent pour acheter auprès des petits producteurs locaux des légumes, des fromages fermiers, du pain bio et bien d'autres produits savoureux. Parmi ceux dont l'été est un mode de distribution que j'apprécie celui de « Piment », devant lequel les tripiéristes qui distribuent l'appareil photographique m'ont servi le temps d'un instant, se qui m'a permis beaucoup de produire. D'autres personnes s'abandonnent, mais avec l'intention d'acheter et passant ensuite à la machine de variétés de piments qui sont exposés. Pour faire : « Je les adore depuis bien longtemps et c'est le paradis des piments. On en trouve de toutes sortes, avec des goûts et des puissances différents. Et pour une autre jeune femme : « Je suis d'origine hongroise et j'aime aussi cultiver sans piment et paprika, j'en mets dans la soupe et j'utilise sous toutes ses formes. Pour moi, c'est le paradis ». Ce produit lui met un point d'honneur à ce que ses produits soient de qualité.



J.-P. Turpin accueille les habitués et les clients curieux de découvrir les piments. PHILIPPE DOMI



Olivier de Robert.

AUJOURD'HUI

Exposition à la salle des métiers d'art (office du tourisme) jusqu'à dimanche : affiches, peintures, chromos sur la gastronomie d'arian, le souper et les vitelles soupitres. Dans les restaurants de la ville, déclinaison de la mirepoix dans les menus à base de produits locaux. Exposition « Paysages agricoles en Pyrénées catholiques » sur la place Maréchal-Leclerc.

SAMEDI

Stands des producteurs locaux et mini ferme sur la place Maréchal-Leclerc à partir de 10 heures. Leçons de dégustation : catia, thés, vins, pommes, piments, jus de légumes. Bar à soupes. Comtes et gastronomie par Olivier de Robert, sous la halle, à 16 heures, entre deux dégustations. Fête du vin à partir de 19 heures.

DIMANCHE

Stands des producteurs locaux et mini ferme sur la place Maréchal-Leclerc à partir de 10 heures. Canevas de cuisiniers amateurs sous la halle. Grand repas du terroir, à base de produits locaux, à midi, sous la halle. Réservation au 05 61 68 13 02 ou sur place le jour même avant 11 heures. Ouverture du bar à soupes, avec l'association Saveurs en bouche, à 17 heures. Animations et jeux tout au long de la journée.

la mirepoix

« Tous au resto »



Les restaurateurs créent chacun un plat spécial.

La mirepoix, appareil de légumes coupés en dés de 1 cm de côté, servant de base pour les sauces ou servie en accompagnement, est connue de tous les restaurateurs du monde. « Paradoxalement, il est moins connu des Ariégeois, constatent les organisateurs de « Mirepoix met le couvert ». Avec l'aide des professionnels des métiers de bouche, nous voulons la promouvoir. » Samedi soir, réservez votre table. Liste des restaurants et menus : [www.paysdelamirepoix.org](http://www.paysdelamirepoix.org)

CARNET

CINÉMA

ESPACE ANDRÉ-MALRAUX. 19h30 et 21h. Les heures de la nuit. 2011. 100 minutes. 10 ans de la mort de Jean-Paul Sartre. 19h30 et 21h. Les heures de la nuit. 2011. 100 minutes. 10 ans de la mort de Jean-Paul Sartre. 19h30 et 21h. Les heures de la nuit. 2011. 100 minutes. 10 ans de la mort de Jean-Paul Sartre.

LA DÉPÊCHE DU MIDI

LES CORRESPONDANTS. Mirepoix : 05 61 68 13 02. Foix : 05 61 68 13 02. Revel : 05 61 68 13 02. Mirepoix : 05 61 68 13 02. Foix : 05 61 68 13 02. Revel : 05 61 68 13 02.

l'école de foot

À Mirepoix. Cette équipe participe au championnat organisé par le club municipal. Un nul et trois buts. Bravo à Philippe Foubert, coach, pour l'organisation du jeu.

À Varilhès. Les deux équipes ont connu des résultats identiques : une victoire, un nul et une défaite. De très nets progrès techniques de match en match, avec du collectif, un bon soutien au portier, quelques bonnes passes, quelques réalisations au niveau des buts, mais ça va venir. Ces enfants prennent beaucoup de plaisir sur le terrain et en donnent également à leurs éducateurs. Anny, Michel, Henri et Diégo.

À La Tour-du-Crieu. Sous la houlette de Sandrine Cancel, élue par David et Christian, les équipes ont participé au tournoi organisé à La Tour-du-Crieu.

Ug ET Ues À Saverdun. Samedi 5 novembre, à Saverdun, lieu de la journée des Droits de l'enfant. Pour cette manifestation sont engagés deux équipes Ues et Ues.

## ÉPÎCHE DU MIDI

TOUTE L'ÉPÎCHE EN 50 PAGES

ses spécialités qui furent d'ailleurs nombreux et savoureux. Et les goûters aux plus petits... Pour reprendre une devise chère au Tennis-Club du pays d'Orléans, c'est en fait la bonne humeur l'élémentaire sur les courts, sur les bancs, en cuisine... Comme le témoignent ces charmantes supportrices !



dis 20 et 27 août, de 14 heures à 17 heures.

Pour plus d'informations, s'adresser à Thomas Marot, tél. 06 33 13 50 71.

isme : Tour du Portugal

# Yoann Barbas : « Une super expérience »

à bien, et jusqu'à vendredi, avoir disputé le critérium régional de Quillen, Yoann dispute le Tour du Limousin géométrique, cycliste professionnel de l'armée de terre, est d'un tour du Portugal extrêmement exigeant qu'il a terminé en milieu de ta-

Le Tour du Portugal était très dur, comme annoncé ?

« Oui, vraiment ; en montagne, c'était un niveau au-dessus, particulièrement les étapes difficiles tous les jours ! Des cols qui avaient fait le Giro étaient ceux qui avaient roulé vite. Dans les premières semaines, au printemps, ça avait quand même un peu de dénivelé... »

Et le rythme élevé, tu as pu participer à quelques courses ?

« Oui, tout les jours, j'ai eu une montagne car il y avait des unités. En première partie, j'ai tenté quelques échappées, mais sans avoir un champ d'attente en espérant que ça aille



Lors du Liberty Seguros, au Portugal, Yoann Barbas, meilleur combattant du jour, en pleine interview. Photo DR.

au bout et contrôler le général plus tranquillement. Mais même avec ça, ça roulait tellement ! Il y avait des équipes qui voulaient tout gagner... Les premiers devant étaient intouchables et sur le plan musculaire, c'était dur. D'autant

plus que j'ai chuté dans la deuxième étape. En seconde partie, j'ai trouvé un second souffle et j'ai mieux fait.

Tu as manqué d'une certaine réussite ?

Oui, comme quinze jours avant,

lors du Liberty Seguros, au Portugal, une course en quatre étapes qui a eu lieu début juillet. J'étais passé à l'attaque, j'ai fait la dernière étape en échappée à plusieurs. J'ai alors essayé d'attaquer dans le dernier col, je me suis retrouvé tout seul, puis à deux. Il restait 50 bornes à faire mais il m'a manqué pour dans un mur d'arrivée terrible pour caracolier en tête. C'est dommage mais c'est comme ça.

Ce Tour reste une belle expérience ?

Un Tour magnifique avec bonne organisation, des gens très gentils ; c'est une super expérience qui, j'espère, va me permettre de franchir un nouveau cap. Mon niveau de fatigue était normal, j'ai passé la semaine à récupérer chez moi à Laroque. J'ai soigné les quelques plaies de ma chute au Portugal, fais quelques sorties, mais j'ai pris du repos. L'enchaînement avec le Tour du Limousin (il a aussi, c'est du haut niveau avec du monde au départ.

Projet rassuré par David Caracciolo

terroir

## Chez Izard, les légumes sont un hymne aux saveurs



Les étals de légumes affichent de belles couleurs. Photo DR.

Tous les mercredis, la maison Izard est sur le marché qui se tient uniquement sous le Marché-Couvert. Le marché est installé à La Plaine, sur la commune d'Aigues-Vivres, et dont les nombreuses et immenses serres font partie intégrante du paysage, n'en manque pas un, tout comme celui, plus large, du vendredi, qui occupe en plus la place Joanne-d'Arc et l'esplanade.

Le mercredi, Marc Izard est là, fidèle ; depuis des décennies, il fait partie de ces commerçants de marché appréciés de tous et incontournables. Son étal de légumes frais, souvent récoltés depuis quelques heures, offre une production locale variée, riche en qualité, savoureux et colorés. Salades, tomates, courgettes, radis, poireaux, etc., on en mangerait sur place. Au stand, on peut également s'approvisionner en « plantons » de toutes sortes, avec le conseil en plus pour les jardiniers amateurs.

## Les tablées gourmandes font la part belle aux produits locaux



Le groupe de producteurs fermiers de l'APPF reviendra à Camon le 10 août./Photo DDM.



La chambre d'agriculture et l'association APPF (Ariège-Pyrénées Produits de la ferme) ont fait étape sur la place de Lévis pour y dresser leurs tablées gourmandes. Pour les gourmets qui l'auraient ratée, il y aura une séance de rattrapage le mercredi 10 août, même lieu, à partir de 18 heures.

Désireux de promouvoir les circuits courts, les organisateurs sont passés d'une soirée à Ax-les-Thermes l'an dernier à huit cette année dans des villages de caractère dont Saint-Lizier, Le Carla-Bayle et Camon. La première édition avait rencontré un grand succès. En essayant sur le territoire départemental durant la saison estivale, le groupe de producteurs fermiers vit une expérience partagée dont il tirera les enseignements pour la suite. «On est à fond dans cette démarche, dans une belle ambiance entre producteurs», clament Céline et Jérôme, venus de Bousenac avec leurs fromages et produits laitiers. «Si on attend que le consommateur monte chez nous, on ne s'en sortira pas, nous confie Christophe, de la ferme de Gréoulou, à Lavelanet. Il nous faut aller vers lui.»

Vins d'Engraviès ou jus de pomme du Carlaret, agneau bio de Larché, à Mirepoix, porc gascon de Gourbit, cassoulet... il y avait de quoi satisfaire tous les palais. Les conseillères de la chambre d'agriculture, Mélanie Atger (animatrice de l'APPF) et Nathalie Roussigné (Bienvenue à la ferme), étaient au four et au moulin pour accompagner l'initiative des producteurs.

L'ambiance de la soirée était assurée par le duo Marmelade Jazz. Le 10 août, le groupe Tonton Swing lui succédera.

La Dépêche du Midi

hier, à Tourtrol

La Dépêche 22/08/16

## Festiv' Agri : les jeunes montrent leur savoir-faire

Un succès pour cette fête annuelle, la soixante-troisième, organisée par le syndicat des Jeunes Agriculteurs de l'Ariège. De nombreux visiteurs se sont succédés tout au long de la journée. C'est sur la zone du Rada qu'elle s'est déroulée avec de nombreux stands, de jeux : le Toro-piscine, la course de cochon et la pêche à la truite, une mini-ferme avec ses différents animaux de races variées, une exposition de matériel agricole. Donc un vaste programme, mais c'est le concours de labour départemental qui a été le moment fort de cette fête du monde agricole.

### Faire les meilleurs sillons

Cinq jeunes participants, dont le plus jeune de dix-huit ans, se sont engagés dans la compétition avec leur tracteur, le but, faire les meilleurs sillons possibles, c'est-à-dire droits et profonds avec des charrues réversibles, permettant des allers-retours, chaque charrue étant équipée de trois ou quatre socles, sachant que plus le nombre s'accroît plus la précision devient difficile. Une épreuve dont le succès dépend du réglage initial de la charrue. Pour ces jeunes agriculteurs, « ce festival c'est surtout l'occasion de faire la



De gauche à droite : Patrice, Alexis, Nicolas F., Nicolas D. devant leur tracteur. / Photo DOM, Michèle Grandcollot.

promotion de notre profession auprès du grand public » expriment-ils, « C'est un moment de convivialité et aussi de rencontres entre gens du métier. Cela nous permet aussi de faire vivre notre syndicat qui est là pour nous défendre et nous représenter » Et de rajouter « en organisant le festival dans la zone du Rada dont les terres sont inexploitées depuis plusieurs années nous faisons un clin d'œil pour faire savoir que

nous sommes à la recherche de parcelles à exploiter pour nous installer ! ». Un métier difficile mais qu'ils aiment. Le jury, constitué d'autres jeunes agriculteurs, a désigné le vainqueur départemental... qui pourra concourir au niveau régional et qui sait national ! Une belle journée qui s'est terminée avec les félicitations des officiels dont François Toulis, président de la Chambre d'Agriculture de l'Ariège.

### LES PROFESSIONNELS

#### POMPES FUNEBRES

##### FOIX

• **Ensaes Funéraire** (05 61 11 89 37)  
Organisation complète d'obsèques. Transport toutes distances. Articles funéraires ; funéraire ZA Permilhac, Foix Nord, 09000 Varilhès. Permanence 7j/7 - 24 h/24 - 05 61 11 89 37

##### LA BASTIDE-DE-SEROI

• **Pompes Funèbres E. Facca** (05 61 68 58 37)  
Chambre funéraire, tr. de corps avant et après. Articles funéraires, 7 j/7. Marbrerie. Thanatologie (à côté du cimetière) - 05 61 05 23 12

##### LAVELANET

• **Pompes Funèbres Olivier** (05 61 68 58 37)  
A votre service sur simple appel : form. funéraire, marbrerie, gravure, entretien, 24 h/24 - 05 61 68 58 37

##### LE MAS-D'AZIL

• **Pompes Funèbres E. Facca** (05 61 68 58 37)  
Chambre funéraire, tr. de corps avant et après. Articles funéraires, 7 j/7. Marbrerie. Thanatologie - 05 61 68 58 37

##### MAZERES

• **Pompes Funèbres Saturne** (05 61 68 58 37)  
Organisation complète d'obsèques, chant et après mise en bière toutes distances. Permanence 7j/7, 24 h/24 - 05 61 68 28 27

##### PAMIERS

• **Pompes Funèbres Jérôme** (05 61 68 58 37)  
Organisation complète d'obsèques. Accès de corps avant et après mise en bière. C. brene. Gravures, 36, avenue du 9<sup>e</sup>-RCP, 09100 Pamiers - 05 61 68 58 37

• **Pompes Funèbres Marbrerie** (05 61 68 58 37)  
Accès chambres funéraires. Organisations après mise en bière. Contrats obsèques. 13, rue F.-Sculpté. Permanences 7j/7 24 h/24 - 05 61 68 58 37

• **Pompes Funèbres Sennac** (05 61 68 58 37)  
Organisation complète d'obsèques, chant après mise en bière toutes distances. Permanence 7j/7 24 h/24 - 05 61 68 28 27

##### SEIX

• **Pompes Funèbres Rivas** (05 61 68 58 37)  
Transports de corps. Organisation complète. Toute démarche administrative. Seix. 05 61 68 58 37

##### SAINT-GIRONS

• **Pompes Funèbres Roger Bot** (05 61 68 58 37)  
Transport de corps avant et après mise en bière. Chambre funéraire, contrat décès marbre. Fax. 05 34 14 32 20

• **Pompes Funèbres du Cousor** (05 61 68 58 37)  
Chambre funéraire. Organisation et transport de corps avant et après mise en bière. Marbrerie. Contrat obsèques 53 bis, Allée Pierre-Sémard - 05 61 68 61 61

• **Pompes Funèbres JMC Cum** (05 61 68 58 37)  
Organisation complète d'obsèques. Chant et après mise en bière. Contrat d'obsèques 05 61 68 09 22 - 05 61 68 03 28

##### TARASCON

• **P.F. Haute-Ariège** • **P.F. Alcaniz** (05 61 68 58 37)  
Organisation complète des obsèques, fleurs naturelles - 05 61 64 64 31

##### VARILHES

### Avis de décès

PRAT-BONREPAUX  
MURET  
TOURNEFEUILLE

Mme Michelle FORT, son épouse ;  
ses enfants,  
M. et Mme Didier FORT,

M. et Mme Pascal FORT et Mme née Laurence FORT

### SAINT-GIRONS

Les familles GALEY et OLIVE  
ont la tristesse de vous faire part  
du décès de

Madame Renée DREUILHE  
Née OLIVE

survenu à l'âge de 98 ans.  
La cérémonie religieuse sera  
célébrée le mardi 23 août 2016,  
à 15 heures, en l'église de Saint-

présente au guitariste Dominique Proust. De formation à la fois scientifique et musicale, Dominique Proust est ingénieur de recherche au CNRS et astrophysicien à l'observatoire de Meudon. Il est chevalier de la Légion d'honneur. Il a travaillé l'orgue avec les organistes de Notre-Dame de Paris et notamment Pierre Moreau, dont il fut le dernier élève. Organiste de l'église Notre-Dame de Meudon, il a donné des concerts en Europe, au Canada, au Brésil, au Chili, au Pérou et en Australie. Ses enregistrements en première mondiale de l'œuvre pour orgue de William Herschel (le découvreur de la planète Uranus) et de Pierre Moreau ont été salués par la critique internationale.



Astronome et organiste, Dominique Proust donnera le récital de clôture des Castellanes le 21 août, à 17 heures. / Photo BSA.

« Messe des anges », mais aussi Raiger et Maurice Duruflé entre autres. Un récital d'orgue ne pourrait pas se tenir sans Jean-Sébastien Bach, Dominique Proust ouvrira le sien par le « Prélude et fugue en Si mineur BWV 544 », du Cantor de Leipzig. Un récital plein de promesses que tous les amateurs ne voudront pas rater. Ce concert est gratuit (participation libre) et se déroulera en l'église de Lérans, à partir de 17 heures. On peut également réserver la date du samedi 27 août (20 h 30) pour un concert d'orgue avec sa ténor Rosemonde Moreau, accompagnée par la flûte, le violon et le violoncelle, concert qui se déroulera en l'église de Lérans.



Les décors de stuc d'après les titres des Monuments Historiques et l'une des spécificités de l'édifice. / www.com

Tous les lundis et mercredis de l'été, le Pays d'art et d'histoire des Pyrénées Cathares a organisé des visites guidées en dehors des sentiers battus. Ce lundi 22 août aura lieu le dernier d'été de la programmation estivale au château de Gu Marina Salby, guide conférencière, propose un rendez-vous à 14 h 30 devant les grilles du château. « La visite portera tout d'abord sur les décors d'art, visités au premier étage de l'édifice et classés au titre des Monuments Historiques en 11 indique la conférencière. Renseignements : 05 61 05 52 0

## MONTBEL

### Les moissons sur le plateau de Canterate

Patrick est un agriculteur tout récemment retraité qui cultive sa « parcelle de subsistance » en montarde. Pour la moisson, il a décidé de procéder à l'ancienne, c'est-à-dire avec une moissonneuse-batteuse de 1963 qui trainait au fond de son hangar. « De toute façon, quel entrepreneur voudrait bien venir sur le Plateau pour une si petite surface ? Et puis ça fait plaisir de voir cette vieille machine fonctionner à nouveau. » Après des heures et des jours passés à nettoyer et réparer la vieille batteuse, avoir mis à contribution tous les voisins volontaires, la voici enfin prête

à moissonner... Mais c'était sans compter sur l'absidité de l'air ce jour-là, les nombreuses grumes de mauvaises herbes : tout est cultivé en bio, pas question de mettre des herbicides. Et c'est la panne ! Peu importe, la tête de la moisson a bien tout de même, histoire de remercier tous les voisins et présenter ce début de récolte de la montarde noire que Patrick transformera en pain de montards à l'ancienne. Allez, encore quelques heures, quelques jours de nettoyage et de réparation et la machine finira cette moisson sur le plateau de Canterate. Belle leçon de patience !



Patrick répare la vieille moissonneuse-batteuse. / www.com

## LÉRANS

### Concert sur le marché nocturne ce soir

Ce soir, à l'occasion du marché nocturne, le groupe Dérail Unplugged donnera un concert. Au programme : un répertoire électroacoustique des standards du rock free international qui séduisent petits et grands.

## FÊTE DE MONTFERRIER

<b>VENSDI 19 AOÛT</b>	<b>DI MANCHE 21 AOÛT</b>
20h30 : Repas montards frites animé par Dj André	15h : Concours de pétanque du village
<b>SAMEDI 20 AOÛT</b>	16h : Zoukba
19h : Concours de pétanque triple	19h : Fête animée par les bandes
19h : Grillades avec l'amiche des Amis (ESLR)	22h : Groupe Scorpia Gira animé de Dj Balpéris
22h : Groupe Housh suivi de Dj Euphorie	

20/03/16

À TOURTROL

# tiv' agri : l'agriculture invite à la fête, demain



Le but du concours est d'obtenir un labour fait de sillons bien réguliers, retournés et visibles sur toute la longueur. Pour la finale nationale, 11 régions sont représentées par leurs meilleurs compétiteurs/Photo DOM

Jeunes Agriculteurs. Un spécialiste commentera l'épreuve car le challenge est souvent plus technique qu'on ne le croit. La remise des prix est prévue pour 17 heures, et un vin d'honneur sera également offert. Le reste de la manifestation s'installera un peu en retrait, sur la zone du Raba. Bien sûr, une fête agricole ne serait pas réussie sans un bon repas. Une fois rassasiés, de nombreuses activités attendent les

convives. Une exposition de matériel, prendra place toute la journée : à noter, une démonstration de tracteur à guidage automatique. Une mini-ferme sera également installée, où les visiteurs pourront voir et toucher vaches gasconnes et limousines, montbéliardes avec leurs veaux ainsi que chevaux et ânes. Les plus jeunes pourront même profiter de balades pédagogiques à dos de poney grâce à la présence du

centre équestre Ekicé.

## Toro-piscine et course de cochons

Les courageux s'essaieront à défier les taureaux landais au cours d'un « Toro-piscine ». Dans une arène comme un vrai matador, vous devrez amener, après l'avoir passablement excité, le jeune animal dans une piscine placée au centre de l'aire de jeu. Plus simple à dire qu'à faire... Les petits auront droit à la course

## AU MENU

Au programme du déjeuner 2016 (confectionné par la maison Biard)  
Salade composée (salade verte, gesiers, confits, croûtons et tomates cerise) suivi d'un sauté de veau aux giroles et pommes sarladaises. Pas de bons repas sans plateau de trois fromages. En dessert, croustade maison. Juras : adulte, 17 €, enfant de moins de 10 ans, 10 €.

de cochons : à travers un parcours constitué de petites boîtes de paille, chacun d'entre eux devra faire avancer son porcelet à l'aide d'une baguette pour être le premier à franchir la ligne d'arrivée. Là encore, plus simple à dire qu'à faire ! Une pêche à la truite est également prévue. « C'est une journée que nous voulons placer sous le signe de la convivialité », ajoute Clémence Biard, présidente des Jeunes Agriculture de l'Ariège. L'objectif de cette fête c'est aussi et surtout de faire la promotion du métier. L'année dernière, entre 300 et 400 personnes avaient répondu présent.

N.M.

Entrée libre, buvette et restauration sur place.

**GARRABET > FÊTE.** À 12 heures, traditionnel méchoui de Rouy (si mauvais temps sous le chapiteau) ; à 18 heures, apéritif ; à 22 heures, bal avec DJ Azzdin.

**LAVELANET > PORTES OUVERTES.** De 14 heures à 17 heures au dojo du Dr Dhomp, organisé par l'école de Judo du Pays d'Olmes.

**LAROQUE-D'OLMES > CYCLO.** Trois

apéritif animé par l'orchestre Baïllamor ; à 21 heures « mounjéado » (réservations 05 61 68 63 86) ; à 22 heures, bal.

**SAINT-GIRONS > COMMÉMORATION.** À 18 heures, rassemblement des autorités civiles et militaires pour commémorer la libération de la ville. Départ du cortège, chants, dépôt de gerbe, minute de silence ; à 19 heures, vin d'honneur offert à

9 heures devant la salle annexe. Deux circuits pédestres sont proposés. Prévoir casse-croûte.

**BEDELHAC-ET-AYNAT > FÊTE.** À 11 heures, messe suivie du dépôt de gerbe au monument aux morts avec les Desentutats d'Ariejo ; à 12 h 30, apéritif concert offert. Manifestations sous chapiteau.

**AULUS-LES-BAINS > VISITE.** Ren-

contre Olympia ; à 22 heures, feu d'artifice son et lumière ; à 22 h 30, grand bal avec Olympia.

**LHERM > FÊTE.** À 11 heures, messe en musique, suivi d'un apéritif offert ; à 15 heures, olympiades ; Réservations 06 47 93 07 71 ou 06 42 24 07 35. Apportez vos couvertures.

**LOUBENS > FÊTE.** À 11 heures, messe

AUJOURD'

À l'espace André-Maureau.  
Rédaction jusqu'à 17 heures.

#### ● URGENCES

Les urgences sont assurées 24 heures par les médecins du 05 81 09 14 89. De 20 heures à minuit, appelez le 105 et de minuit à 8 heures appelez le 15.

#### ● LA DÉPÊCHE DU MIDI

##### Vos correspondants

Régine Baroni : 06 70 08 81 98 ;  
Agnès Dycheine : 06 42 81 84 58 ;  
Claude Foucault :  
05 81 60 8 93 (depuis la ville)  
Ludovic : 06 75 95 31 96 (de Kabak)  
GrandMidi : 05 31 21 50 14

#### en bref

##### MÉDIATHÈQUES > Reprise en septembre.

Les médiathèques de Mirepoix et Lérans sont fermées jusqu'au 28 août. La médiathèque de Dun reste ouverte tous les samedis matin.

##### RANDOS > Prochaines sorties.

Les étangs de Lanoux, le Soularac, le château de Mirabat, les étangs d'Éychelle sont les prochaines sorties proposées par le club des Randos du Faubis. Renseignements au 06 38 28 44 70.

##### SWING > Cours.

Tous les mardis, à 20 heures, des cours de lindy hop seront proposés à la prochaine rentrée. Renseignements et inscriptions : contact@swingmirepoix.com

##### PISCINE > Fermeture annuelle.

La piscine intercommunale sera fermée à partir du 15 août, jusqu'au 10 septembre.

##### PAYS D'ART ET D'HISTOIRE > Nouvelle bro-

#### tour de ville

### UN NOUVEAU POINT DE RESTAURATION, CO HOME

Ils ont fondé, comme nouveaux propriétaires, un véritable lieu de vie en ouvrant sur le boulevard du Colonel-Petitprez, pour servir pain, hotes, tapin et plats cuisinés « comme à la maison ». Laurence Simonet et Philippe Foubert, amis d'enfance, éloignés durant de longues années, se sont retrouvés à Mirepoix à la veille de leur mariage. Ils ont décidé de travailler dans le service de restauration, ils étaient boulangerie et aspiraient à un changement d'activité. Le couple a eu un bon projet, même dévoté sur le local de l'ancienne menuiserie, chez au savoir-faire certains Mirepoixiens. Laurence et Philippe ont remporté leurs mandats pour aménager leur espace. On peut passer commande au 05 81 54 41 37, emporter les petits plats ou profiter de tables mises à disposition.



forte et l'ancienne est essentielle pour elle. **Le Peyrat.** Lors des **Mardi Mirepoix.** Exposition animalier, contes, salle des métiers jusqu'au 22 août. Pe sculptures et photog. **Mercredi Mirepoix.** Marché organisé par les pro de l'Aude et de l'Art **Tailhat.** Parcours de la Pays d'art et d'histoire, jusqu'au site ancienne métropole vicentine.

#### environnement

### Un broyeur à déchets verts

Une démonstration du broyeur de déchets verts tracté, dont le pays de Mirepoix sera doté, a eu lieu récemment à La Bastide-sur-l'Hers. Il s'agit donc d'un nouveau service gratuit pour les communes.

Aux côtés de Simone Verdier, vice-présidente de la communauté de communes, plusieurs élus et agents communaux ont pu apprécier la pertinence du matériel. « Partout où l'on est passé au broyage de déchets verts sur place, le débouché du broyat est assuré, argumente Frédéric Tiercé, responsable du service environnement. Il va en priorité pour les espaces verts communaux, ensuite chez les particuliers et les jardiniers-paysagistes. »

Le travail de broyage reviendra aux employés municipaux, après une formation initiale pour l'effectuer en toute sécurité. « Nous espérons que de



La communauté de communes a récemment montré l'efficacité du broyeur mobile. / Photo CC04

collecter de déchets verts, que la « camion » doit transporter en camion-benne jusqu'à la déchetterie et ensuite faire évacuer sur une plate-forme de broyage et de compostage

de déchets verts, qui au lieu de s'en débarrasser sans se soucier de leur devenir, contribuera à assurer le succès d'une solution locale. Enfin, il sera possible de retourner à l'usage un broyat

#### animation

### Soirée d'été aux sources du blues



Le blues band parle de blues, passionnément. / Photo CC04

Pour sa troisième soirée d'été, aujourd'hui, à partir de 20h, l'association des professionnels de la ville, Mirepoix et vous propose de vibrer au rythme du blues avec le **Blues Band**, du nom éponyme de ces lieux informels dans le Mississippi où l'on écoute du blues authentique en buvant du bière. Une voix éraillée mêlant puissance et douceur, une guitare pèchée au string tout en retenue au pas. Voilà le son d'un duo dont le charisme n'est plus à prouver. Venez assister dans un cadre éblouissant aux sources du

terroir

## Les produits de La Peye sur le marché



Patricia Toustou propose des produits à base de cochon et d'agneau. / Photo DDM.

Le marché lavelanétien du mercredi occupe le seul Marché-Couvert. Et Patricia Toustou y propose un stand de produits de son élevage de cochons et d'agneaux qu'elle conduit avec son frère, Jean-François, à la ferme de La Peye, sur la commune de Lavelanet, située à quelque 2 500 m du cœur de la cité. Une exploitation de céréales, un élevage, un laboratoire de transformation des viandes, Patricia et Jean-François Toustou élèvent et transforment le cochon et l'agneau de A jusqu'à Z, nourris avec le plus grand soin et dans le respect des traditions familiales, qui remontent aux grands-parents. Du boudin aux côtelettes, du gigot à la saucisse (conditionnement sous vide), la qualité et la saveur des produits sont remarquables. Leur renommée a dépassé les frontières du département.

Au marché de Lavelanet, Patricia rallie autour de sa bonne humeur et sa verve une clientèle friande des produits et aussi du bon contact.

On peut retrouver Patricia le vendredi, au Peyrat, et sur les marchés nocturnes de Lavelanet, le mardi, et Lérans, le vendredi. Vente également sur place, à la ferme.



jour-



un concept qui se développe en Ariège

## Une sommelière distille ses précieux conseils à domicile



**L**e plaisir de bon vin est de savoir le reconnaître. En voyage dans les grandes villes européennes, le plaisir de sommellerie-croquis à domicile arrive en Ariège. Et se gèle au contact de Catherine Alapert. Cette française quinquagénaire installée dans l'appartement ariégeois depuis 26 ans, vient de publier le premier ouvrage consacré à la recherche de vin.

C'est à cette nouvelle aventure, la fabrication de nouvelles idées de maison et de ses connaissances et sa passion pour les vins de France. Un savoir pour les deux artisans qui leur propose suivant ces genres de services liés à domicile. « C'est un genre de service offert aux personnes curieuses, services au pair, plaisir d'entrée la sommellerie. Je leur explique comment accéder aux mets et les vins, la tradition dans un petit village ariégeois. Voilà, toutes les idées reçues, et de développer un aspect ludique et pédagogique en ce domaine ».



Catherine Alapert se déplace en vélo et dans les départements voisins. / F. HANON, J. B.

devenir pour sentir le plaisir de la découverte. Sa passion d'une dizaine de personnes, pour des raisons de 1 à 30 €.

Il faut, partir de la région, ou location de la maison. Autre prestation nouvelle dans

la département, l'absence de la structure et du personnel. Fines d'histoire, Catherine Alapert propose des ateliers de

mais, qui peuvent évoluer en fonction des entreprises locales par ses clients. Il se présente

dés, à titre d'exemple, possible de proposer un atelier en Ariège. « Pour notre département, j'ai écrit un petit programme sur maison qui aide la découverte des vignobles de nos régions et le patrimoine local, qui est assez riche ».

**Biologie en reconversion**  
Ses connaissances d'été précieuses

« J'ai fait un master en oenologie par les universités de la région, la recherche de la région en Ariège » fait pour ses expériences. Elle a obtenu le diplôme de sommellerie en 2012 au contact de son professeur plurilingue pour servir une clientèle de clients ariégeois. « J'ai eu la possibilité de me reconstruire. En fait, je suis une passionnée tout d'abord que les voyages et l'art, j'ai écrit le poème. Une formation en long et en large appliquée et me sent un guide - une femme plus tard, voilà l'apprentissage sur les lieux de la production ariégeoise de vin de France. En Ariège, la vallée de l'Ariège, l'apprentissage de la culture de la région ariégeoise du métier que nous faisons. On a écrit un livre sur la recherche de vin dans les départements, de la découverte et l'art, j'en parle ».

Après l'art, c'est une passion et une qui l'absence de vin. Elle se structure dans le Département de production des vins ariégeois. « Mon objectif est d'être chez les vignobles et de leur donner des idées de vins, de la biologie en reconversion, qui est une vraie histoire et de leur apporter goût et plaisir ».

**Un projet de**  
Ariège Sommelier  
05 41 11 51 30 et contact@ariège-sommeliers.com, le site de l'association, ariège-sommeliers.com

et d'illu-  
géométri-  
sons. Une  
inaire in-  
émotions  
r les rires  
blic venu  
spectacle.

terrain. Rendez-vous ce matin,  
à 11 heures, devant la fontaine.

**MARCHÉ GOUR-  
MAND > Pyrénées Catha-  
res.** Organisé par la municipa-  
lité, le premier marché gour-  
mand, à Nalzen, aura lieu le  
dimanche 14 août, à partir de  
19 heures. C'est une première  
pour le village Une première  
dans le village, un marché  
gourmand met en valeur les  
produits locaux du Pays d'Ol-  
mes, du Mirapicien, à déguster  
sur place ou à emporter. Une  
soirée bonheur à partager avec  
viandes bovine, ovine, por-  
cine... pâté de volaille, escar-  
gots, fromages, glaces, jus de  
fruit, bières et vins... Les chants  
et danses folkloriques du  
groupe « Los Desentutats  
d'Ariéjo » animeront cette soi-  
rée qui se voudra conviviale et  
festive. Il faut penser à appor-  
ter les couverts.



Journal 5/2016

## Elle a vu le jour en 1885 à Bélesta La limonade de Fontestorbes sauvée des eaux

Vincent Dunac, Lépassez, T Grand Feuillerat... elles sont trois entreprises, en 1913, à fabriquer de la «limonade gazeuse» à Bélesta. Peu à peu l'activité va s'essouffler, au point même de disparaître. Heureusement, un nostalgique a récemment tenu à perpétuer la tradition, mais les obstacles à franchir n'ont pas manqué...

«Je suis de Bélesta, et fier de l'être. Tout petit, j'avais déjà de la limonade dans le placard...» Voilà pour les fondements. Alors, lorsqu'il y a deux ans de cela Laurent Michou entend dire que le dernier maître-cuve village-messe à servir son activité, il décide d'aller le voir : «Oui, oui, j'arrive...» lui confie ce dernier, insupportable pour Laurent qui ne peut admettre que la plus vieille limonade de France passe ainsi l'arme à gauche : «D'autant plus insupportable qu'elle fait partie de notre patrimoine...» insiste-t-il. Le site aurait pu être d'une simplicité enfantine. Laurent rachète machines et secrets de fabrication et règle la galère : «Je préfère, d'ad que le matériel ne lui appartenait pas, j'aurais dû, mais en revanche il avait eu connaissance par le passé de matériel à vendre, chez l'Ayeyon. A l'époque c'était un fabricant bien connu pour appeler ensuite chez les clients particuliers les uns pour les autres par des correspondances»

Et en effet, le matériel est là, dans le «12», entreposé, emballé sous une grande bâche : «Des propriétaires me dit alors : le site que nous avons fait affiché, car nous sommes le 13, et que le 12 est parti. Bonheur...» Laurent note un court instant interloqué report en promesse de mariage, se tira, puis se décide à dire oui en levant d'un visage triste : «C'est comme ça que le propriétaire était superstitieux. Je l'ai rappelé un 13 à 14, en lui proposant un prix qui soit un multiple de 13... Il n'a pu se dire non le mardi 8.

Le problème, c'est que Laurent, jusqu'à maintenant fabricant industriel, à Bélesta, n'était lui, n'a aucune qualifications et que c'est à Bélesta qu'il se décide à aller. Les premières bouteilles explosent sous la pression, la limonade s'évapore, bref ce n'est pas le pied ! «Des baffes envaso-craquelés à peine la bouteille ouverte. Je cherchais la solution, en vain, jusqu'à voir un ancien représentant d'une eau gazeuse à travers le réseau. L'eau n'était pas à bonne température : il fallait qu'elle soit entre 4 et 7 °C, ce qui m'a permis de passer à mélanger d'un tiers à l'eau. Croyez-moi, n'était facile, mais chaque fois que je me trouvais face à un problème, je trouvais une solution. En matière de conseils, il y a le cabinet. Laurent tient absolument aux anciennes bouteilles, à couvercle métallique autrement appelées à étrier. Il n'admet pas que cela à la verrerie d'Alsace, mais les prix sont hors de sa portée et les quantités minimales prohibitives au-delà de sa modeste production.



C'est Vincent Laurent Michou qui explique au public la fabrication de la limonade aux touristes de passage, mais c'est dans l'histoire qu'il a trouvé une partie du matériel nécessaire à la fabrication de la limonade de Fontestorbes.

Du côté, Vincent Michou explique au public la fabrication de la limonade aux touristes de passage, mais c'est dans l'histoire qu'il a trouvé une partie du matériel nécessaire à la fabrication de la limonade de Fontestorbes.

«Je suis de Bélesta, et fier de l'être. Tout petit, j'avais déjà de la limonade dans le placard...» Voilà pour les fondements. Alors, lorsqu'il y a deux ans de cela Laurent Michou entend dire que le dernier maître-cuve village-messe à servir son activité, il décide d'aller le voir : «Oui, oui, j'arrive...» lui confie ce dernier, insupportable pour Laurent qui ne peut admettre que la plus vieille limonade de France passe ainsi l'arme à gauche : «D'autant plus insupportable qu'elle fait partie de notre patrimoine...» insiste-t-il. Le site aurait pu être d'une simplicité enfantine. Laurent rachète machines et secrets de fabrication et règle la galère : «Je préfère, d'ad que le matériel ne lui appartenait pas, j'aurais dû, mais en revanche il avait eu connaissance par le passé de matériel à vendre, chez l'Ayeyon. A l'époque c'était un fabricant bien connu pour appeler ensuite chez les clients particuliers les uns pour les autres par des correspondances»

«Je suis de Bélesta, et fier de l'être. Tout petit, j'avais déjà de la limonade dans le placard...» Voilà pour les fondements. Alors, lorsqu'il y a deux ans de cela Laurent Michou entend dire que le dernier maître-cuve village-messe à servir son activité, il décide d'aller le voir : «Oui, oui, j'arrive...» lui confie ce dernier, insupportable pour Laurent qui ne peut admettre que la plus vieille limonade de France passe ainsi l'arme à gauche : «D'autant plus insupportable qu'elle fait partie de notre patrimoine...» insiste-t-il. Le site aurait pu être d'une simplicité enfantine. Laurent rachète machines et secrets de fabrication et règle la galère : «Je préfère, d'ad que le matériel ne lui appartenait pas, j'aurais dû, mais en revanche il avait eu connaissance par le passé de matériel à vendre, chez l'Ayeyon. A l'époque c'était un fabricant bien connu pour appeler ensuite chez les clients particuliers les uns pour les autres par des correspondances»



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

Publié le 10/11/2016 à 03:48, Mis à jour le 10/11/2016 à 07:08

## Soixante-dix gasconnes à Marquisat

Agriculture - 100 % local



**LADEPECHE.fr**  
plus 10 nouvelles, 02 38 50 01 14

File d'élevage, Muriel sous sa vie à sa passion : la race gasconne. Photo DDM

Muriel Bensans et Didier Rescautères, tous deux animés de la même passion pour les bovins de race gasconne, ont réuni leurs compétences il y a six ans à la ferme de Marquisat. Les cotéaux où évoluent soixante-deux vaches, avec leurs veaux et génisses, en direction de Lafage, se partagent entre Ariège et Aude. «Elles paissent toutes en région Occitanie, désormais», plaisante Muriel. À la belle saison, le troupeau monte à l'estive au-dessus de Miglos. L'herbe des prés de Marquisat et des montagnes ariégeoises, du foin et des céréales produits sur l'exploitation, de quoi offrir une viande de qualité labellisée bio. En alternance avec David Elycherine, éleveur à Canon, Muriel livre sa production à l'AMAP Mirepoix'Chiche, un lieu de rencontre et d'affection. «Nous nous adaptons aux besoins des consommateurs en proposant des petits colis de 2 à 3 kg, précise-t-elle. Les particuliers apprécient l'entrecôte, par exemple, que nous ne servons pas dans les cantines scolaires.» En pays des Pyrénées cathares, la cuisine cathare de Laroque-d'Olmes et le restaurant de la cité scolaire de Mirepoix sont preneurs. «Faire manger des garnins, former leur goût, c'est formidable», lâche Muriel, dont les yeux brillent d'émotion. File d'élevage bigoudan, ayant embrassé des études agricoles, elle voue toute sa vie à la race gasconne. Elle est aussi formatrice au lycée agricole de Pamiers. Et il lui reste un peu de temps pour s'impliquer dans la promotion de sa filière en étant l'une des chevilles ouvrières de la file de la gastronomie de Mirepoix : «C'est une alliance entre producteurs et restaurateurs. Ils valorisent nos produits en les mettant en scène.»

### Mirepoix'Chiche active les circuits courts

Mirepoix'Chiche, association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP), aura bientôt six années d'existence. Les membres fondateurs sont toujours «aux manettes», sous la présidence d'Anne Souffé.

«Notre démarche était de développer les circuits courts en impliquant un groupe de familles et en créant une opportunité de rencontre avec des agriculteurs bio, indique Anne. Pour les jeunes agriculteurs, notamment, ce point de distribution offre une garantie intéressante.» Ceux-ci peuvent, en effet, compter en début d'année sur un volume de commandes fermes. «Nous avons la chance d'avoir des producteurs sérieux avec de très bons produits, la plupart du temps bio», constate Simone, membre du bureau de l'association. Tous les mercredis, à 17 h 30, dans le local de la rue Vidal-Lablache, c'est le même rituel : le veilleur de la semaine accueille le marchand pour l'aider à mettre en place ses paniers de légumes, ainsi que quinze autres producteurs. Œufs et pain toutes les semaines et, suivant le calendrier, viandes, fromages, miels, etc. Les adhérents récupèrent leur commande, beaucoup s'attendent pour discuter, les enfants jouent, des lents se créent, avec un beau mélange de générations et de milieux.

La Dépêche du Midi

MIREPOIX AGRICULTURE

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège &gt; Saint-Girons

Publié le 10/11/2016 à 07:59, Mis à jour le 10/11/2016 à 07:59

## La soirée des vendanges avec Dominick Benz

Éducation - Lycée François-Camé



Les élèves et les professeurs qui ont participé à la soirée autour du vin. Une belle réussite (Photo ODM)

L'équipe pédagogique et les élèves de la classe de première bac pro ont axé leur année scolaire en trois cycles, le cycle vin, la vannerie et le cinéma, qui aboutissent chacun à une soirée spéciale.

Mardi était donc organisée, dans le restaurant d'application, une très belle soirée autour du vin, en présence de Dominick Benz et Adélie Penaries, la proviseure de l'établissement, qui saluait la clientèle présente, les élèves et les professeurs pour le travail accompli.

«L'objectif était de rendre le vin accessible aux élèves et de les ouvrir aux métiers qui y sont liés», expliquait Armelle Sebire, professeur de restaurant.

Dans ce cycle, ils ont commencé par une rencontre avec Lionel Sevines, restaurateur à La Tomate du jardin, à Dauradan-sur-Ariège, qui est venu parler de son métier, de sa manière de commercialiser le vin et à réalisé une dégustation conviviale, avec les élèves, de trois vins ariégais.

Ils ont ensuite été reçus chaleureusement au n°5 Wine bar, à Toulouse, par Thomas Cabrol, qui leur a donné sa vision de la commercialisation du vin, de son métier, et avec qui ils ont pu également participer à une dégustation. Le même jour, ils ont visité les caves de Xavier, le célèbre fromager toulousain, et se sont initiés à l'accord entre fromages et vins.

Mardi 4 octobre, ils ont participé aux vendanges du domaine du Sabarthe, à Montégut-Ferrand, suivies d'une découverte de quelques étapes de la vinification, d'une visite du chai et d'une dégustation.

Le cycle vin était donc clôturé mardi soir avec une conviviale «soirée des vendanges». Une quarantaine de convives avaient répondu présent à cette occasion. Un superbe menu, typiquement ariégais, était servi, axé sur le vin qui accompagnait des produits locaux. Dominick Benz, créateur de vins IGP vins d'Ariège, a présenté son domaine, un drapeau comme support. Avec son pâli accent suisse, il expliquait aux convives l'élaboration du vin qui leur était servi. Une très belle soirée.

La Dépêche du Midi

SAINTE-GIRONS ÉDUCTION

A lire aussi  
Cet article vous intéresse

Recommandé par

Sur la Dépêche

Sur le Web

Recommandé par

1/2

# ping



Photo DDM.L.C.

fredi, pour la der de l'été, ainqueurs, Alex, du cam du CCAS, originaire du Lau-la-Forêt (Val-d'Oise), ibastie de celui de La a, ori... ire de Cholet se-et-Loire), ont promis de ur. En attendant, le Aze retrouvera la compéti- s 12 et 13 novembre avec use de club, trophée Vin-Sanchez (3e épreuve).



Photo DDM.L.C.

## fête de la noisette

### On s'inscrit à la Ronde gourmande



Deux randonnées sont proposées/Photo DDM.

Du nouveau est annoncé lors de la 17e édition de la fête de la noisette qui aura lieu les 24 et 25 septembre. Le pays des Pyrénées cathares, la municipalité et des clubs sportifs se donnent la main pour lancer une animation inédite, le 24 : la Ronde gourmande de la noisette et des producteurs. Cette épreuve sportive comportera deux parcours : un de 8 km, en course, avec un dénivelé de 100 m (départ du Marché-Couvert, à 10 heures) ; l'autre de 6,5 km, en randonnée (départ à 9 heures). Deux ravitaillements, que de produits locaux, seront en place.

L'organisation est portée par le SNPC 09 (Sports nature Pyrénées cathares), avec le soutien du Spiridon du pays d'Olmes le jour « J ». L'esprit course sera au rendez-vous, il y aura des classements mais surtout, les participants ne perdront pas de vue l'esprit de découverte des produits locaux, les récompenses auront d'ailleurs les saveurs du territoire.

L'inscription à 8 euros est très compétitive, d'autant que chaque participant se verra remettre à l'arrivée un bon d'achat de 5 euros à utiliser sur place.

Les inscriptions sont ouvertes, le bulletin est à télécharger sur le site Pyrénées cathares producteurs.

## Les producteurs en place



Une ferme géante sera installée au foirail./Photo DDM.

Lors de la fête de la noisette, ce week-end, les producteurs des Pyrénées cathares s'installent sur la place du foirail, avec un programme spécifique. Samedi, de 8 heures à 9 heures, inscriptions à la Ronde gourmande (deux ravitaillements en produits locaux). À 9 heures, départ de la rando. À 10 heures, départ de la Ronde, ouverture des stands, début de la cuisson du veau à la broche qui sera dégusté au cours du repas, à 19 h 30, au Marché-Couvert, auquel on peut s'inscrire sur le site Pyrénées cathares Producteurs ou, à 14 heures, sur place (places limitées). À midi, marché gourmand. De 14 heures à 18 heures, animations : passage du mésons, jeu inscription pour les -12 ans), trieur à grain et tracteurs anciens, animations végétariennes (recette et démonstration du lait végétal), galettes, fromage avec chien trufficulteur, course d'escargots, démonstration de la fabrication de bière, de fromage, etc. Dimanche, à 10 heures, ouverture des stands. À midi, marché gourmand. De 14 heures à 18 heures, les mêmes animations que la veille.

Durant les deux jours, la ferme géante avec la présence de nombreux animaux de différentes races.

festivités

La Dépêche - 26 sept 2016.

# Fête de noisette : la culture, la gastronomie et l'artisanat à l'honneur

La 17e édition de la fête de la noisette a connu une grande réussite. Cette manifestation, l'une des plus belles d'Auvergne, vit-elle l'Alsace. Elle revêt une importance particulière en tant qu'occasion de rassembler les cultures et gastronomiques. Cette fête a démarré beaucoup d'animations depuis des mois, de l'Alsace, des idées à l'organisation. On a vu à l'œuvre sur l'ensemble de la commune, mais il y a toujours des choses à régler et à améliorer. On arrive à tout mettre en place, mais il faut tout perfectionner, et ce sera toujours le cas. On a eu, explique Olivier Caspary, président de l'association locale de producteurs (Chambre d'agriculture), le plaisir de la participation. Le président de l'association, Jean-François, a été élu au tour et au second tour. Mais quel était le but ? Une fête de la noisette, mais aussi une fête de la culture, de la gastronomie et de l'artisanat. On a voulu rassembler les producteurs, les artisans, les commerçants, les associations, les élus, les habitants, les visiteurs, les médias, les écoles et les familles. On a voulu rassembler les producteurs, les artisans, les commerçants, les associations, les élus, les habitants, les visiteurs, les médias, les écoles et les familles. On a voulu rassembler les producteurs, les artisans, les commerçants, les associations, les élus, les habitants, les visiteurs, les médias, les écoles et les familles.



La place de la place l'artisanat et de la culture, mais aussi de la gastronomie et de l'artisanat, pour les artisans et les producteurs.



La place de la place l'artisanat et de la culture, mais aussi de la gastronomie et de l'artisanat, pour les artisans et les producteurs.

La fête de la noisette a été une grande réussite. Cette manifestation, l'une des plus belles d'Auvergne, vit-elle l'Alsace. Elle revêt une importance particulière en tant qu'occasion de rassembler les cultures et gastronomiques. Cette fête a démarré beaucoup d'animations depuis des mois, de l'Alsace, des idées à l'organisation. On a vu à l'œuvre sur l'ensemble de la commune, mais il y a toujours des choses à régler et à améliorer. On arrive à tout mettre en place, mais il faut tout perfectionner, et ce sera toujours le cas. On a eu, explique Olivier Caspary, président de l'association locale de producteurs (Chambre d'agriculture), le plaisir de la participation. Le président de l'association, Jean-François, a été élu au tour et au second tour. Mais quel était le but ? Une fête de la noisette, mais aussi une fête de la culture, de la gastronomie et de l'artisanat. On a voulu rassembler les producteurs, les artisans, les commerçants, les associations, les élus, les habitants, les visiteurs, les médias, les écoles et les familles. On a voulu rassembler les producteurs, les artisans, les commerçants, les associations, les élus, les habitants, les visiteurs, les médias, les écoles et les familles.



La place de la place l'artisanat et de la culture, mais aussi de la gastronomie et de l'artisanat, pour les artisans et les producteurs.

tour de ville

## 180 PARTICIPANTS À LA RONDE GOURMANDE DES PRODUCTEURS

La première édition de la ronde gourmande des producteurs a été une grande réussite. Cette manifestation, l'une des plus belles d'Auvergne, vit-elle l'Alsace. Elle revêt une importance particulière en tant qu'occasion de rassembler les cultures et gastronomiques. Cette fête a démarré beaucoup d'animations depuis des mois, de l'Alsace, des idées à l'organisation. On a vu à l'œuvre sur l'ensemble de la commune, mais il y a toujours des choses à régler et à améliorer. On arrive à tout mettre en place, mais il faut tout perfectionner, et ce sera toujours le cas. On a eu, explique Olivier Caspary, président de l'association locale de producteurs (Chambre d'agriculture), le plaisir de la participation. Le président de l'association, Jean-François, a été élu au tour et au second tour. Mais quel était le but ? Une fête de la noisette, mais aussi une fête de la culture, de la gastronomie et de l'artisanat. On a voulu rassembler les producteurs, les artisans, les commerçants, les associations, les élus, les habitants, les visiteurs, les médias, les écoles et les familles. On a voulu rassembler les producteurs, les artisans, les commerçants, les associations, les élus, les habitants, les visiteurs, les médias, les écoles et les familles.



## Balades de fêtes en marchés... ... à pied ou à cheval

C'est l'été ! Avec lui jaillissent ici et là les animations qui font la part belle au terroir, à l'artisanat et aux richesses de la nature ariégeoise. Avant-goût en ce mois de juin de vos découvertes estivales avec entre autres les Fêtes aromatiques de Teilhet, le Marché des producteurs locaux de la Bastide-de-Bousignac et la Fête du Cheval et du Patrimoine au Domaine des Oiseaux à Mazères.



Photos 1 à 6 Le village de Teilhet paré des couleurs des Pyrénées Cathares organisait son marché des producteurs sur le thème des aromates, condiments et des plantes médicinales. D'ateliers sur la fabrication de pestos avec des plantes sauvages à l'exposition des pots décorés par les enfants des écoles, une agréable itinérance au fil des saveurs aromatiques et des artisans locaux, riche de découvertes, de senteurs et de couleurs.



Photos 7 à 9 La "Ruche qui dit Oui" proposait sur la place centrale de La Bastide de Bousignac, son marché des producteurs membres des "Amis de la Ruche". Moments de convivialité partagée autour des stands de producteurs et du grand repas essentiellement à base de produits locaux, papilles en éveil.



Photos 10 et 11 Le Domaine des Oiseaux, à Mazères, accueillait fin juin la 5<sup>e</sup> édition de Cheval et Patrimoine organisée par le CDTE de l'Ariège. Présentation des différentes disciplines, des races locales de Mérens et Castillonnais, de chevaux lourds de trait mais aussi de produits locaux réalisés à partir de lait de jument (savons, baumes, huiles, etc...). Coup de projecteur également sur le tourisme équestre dans le département qui compte 1.400 km d'itinéraires balisés et entretenus et une cinquantaine de gîtes labélisés. Une véritable filière qui attire environ 7.000 randonneurs équestres chaque année.

montent tout en un jour, un programme riche d'animations sera proposé aux plus curieux avec, notamment, des spectacles inédits, des démonstrations de faucons, des conférences sur le catharisme, des visites guidées, des sorties géologiques, des contes et l'un des spectacles du Festival des Champs-Chimés sur le marché de producteurs.

## Pyrénées Cathares

# Sur la route des producteurs

**Actus-Echos**

est une publication de  
La Maison de l'Initiative  
328 386 102 31040  
RCS Toulouse

Directrice de  
la publication :  
Monique Dubreuil

Directeur de la rédaction :  
Sylvain Sastre

Directrice adjointe :

Redaction et

service commercial :

5, rue Muret

31000 Toulouse

Tel. 07 82 52 83 65

Impression :

Indusgraf Offset SA

Castelnau (Tarn-et-Garonne)

Imprimé sur papier

100 % recyclé

Tout d'une démarche participative et d'un partenariat auto-géré, réunis autour d'un site, la route des producteurs en Pyrénées Cathares vise de se tenir d'un côté au contact de nombreux agriculteurs, artisans et artisans locaux. Des circuits de produits sont mis en place sur tout le territoire de l'association et l'objectif est de permettre d'être plus proches du consommateur, de mieux connaître les besoins et les attentes des producteurs, de mieux connaître les besoins et les attentes des consommateurs. Un site de culture permettant les différents produits de producteurs locaux, une mise en œuvre de produits locaux pour les circuits aux producteurs, des ateliers et des foras, par exemple. Une démarche qui s'inscrit dans une logique continue de renforcement des liens entre les différents acteurs de l'économie locale, de la mise à disposition d'outils de travail, de la mise à disposition de produits locaux en privilégiant les circuits courts.



Pour Gérard Sgobbo, président de la CCPO, "il est important de savoir faire" allusion aux producteurs impliqués dans le démarche et "de faire savoir" à toute la section de la CCPO au travail, notamment, de la nouvelle génération.

## Les Echo-Nautes

"Les Moutondeuses" attendent votre soutien

Avec Franck Saphin Du, Michel Walter cultive des sapins de Noël 100 % bio tous d'une gestion durable sur près de 35 hectares à Montjean-en-Couserans, où il commercialise essentiellement en circuits courts. Après lui, sur le bus d'une initiative repérée dans le Morvan, il souhaite s'associer à une démarche de routes locales à Castelnau.

par son activité et se diversifier davantage. Un partenariat gagnant gagnant en quelque sorte si travers d'une démarche originale. Dans certains domaines d'activités, il est lancé tous deux une campagne de financement participatif en plusieurs points de la région pour acheter les moules et établir un système de culture spécialisée afin de pouvoir développer cette nouvelle activité : avec les entreprises et de toutes.

**LADEPECHE.fr**

vendredi 09 juin, 15:38, Sainte Diane

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Ariège &gt; Mirapoux

Publié le 08/09/2016 à 03:47, Mis à jour le 08/09/2016 à 08:37

## A Canterate, Claude voit la vie en bio

Commerces



Tomates et poirons mûrissent parmi les cassissiers et les arbres fruitiers. Photo: DDM, A.E.

Le hameau de Canterate, au bout de la route qui surplombe le lac de Montbel, était abandonné et ses terres en friche jusqu'en 1980. Claude Fressonnet s'y est installée, entreprenant avec d'autres sa reconstruction. Aujourd'hui, elle vit dans une maison éco-construite en paille, plantée dans un décor vallonné exceptionnel de prés et de châtaigneraies. La fertilité des parcelles que cultive Claude permet de belles récoltes grâce à l'irrigation réalisée par la récupération des eaux pluviales et de celles issues de sa station de phytoépuration.

### «Un monde écologique, social et humain»

Les offrandes (méritées !) des cassissiers, arbres fruitiers et cultures maraîchères sont transformées sur place et, pour partie, dans un atelier coopératif à Couiza. «Je bénéficie du label AB depuis longtemps et j'adhère à la charte «Nature et progrès» qui comporte en plus une dimension sociale et un plus fort engagement», indique Claude.

Et il ne faut pas l'imaginer isolée sur sa colline ! Elle est engagée jusqu'au bout des ongles dans diverses associations dont la démarche vise à promouvoir l'économie locale (Pyrène), l'éco-construction (Ecorce), la sauvegarde du patrimoine fruitier local (About fruit), entre autres. Elle soutient le collectif Transition citoyenne qui veut «construire une société écologique, sociale et humaine». Dans son activité professionnelle, Claude est fidèle à ses convictions : «J'école mes produits exclusivement localement, dans l'Ariège et dans l'Aude. On les trouve dans une vingtaine de points de vente et sur les marchés de Mirapoux et Lavelanet.»

Ses confitures, gelées, compotes, pâtés végétaux et jus de fruits sont du concentré de saine nature.

### À l'épicerie La Belle Verte

L'épicerie bio La Belle Verte offre dans le domaine du bio un joli choix de créations d'une quinzaine de producteurs, pour la plupart ariégeois et audois. Selon l'épicière Maureen Guennegan, Claude Fressonnet, de la ferme de Canterate, correspond bien au profil qu'elle affectionne. «Je donne la priorité aux circuits courts, et en particulier aux producteurs locaux, dans le domaine du bio, indique-t-elle. C'est la spécificité de mon magasin. Notre relation avec les producteurs est avant tout une relation de confiance, mais aussi de soutien et de partage de valeurs communes.» Et elle ajoute : «Ces valeurs sont aussi exprimées par notre clientèle dont la fidélité est une confirmation de son attachement aux produits du terroir. La demande des Mirapouxais est toujours grandissante pour une consommation bio et locale.» L'été, les touristes, intéressés par la

dégustation des délices du pays de Mirepoix et de ses abords, sont nombreux à pousser la porte du magasin. Dans les rayonnages, épicerie sucrée et salée, crèmerie, fruits et légumes, boissons, tisanes, compléments alimentaires et cosmétiques. Pour les clients qui souhaitent en plus un conseil de naturopathe, Amandine Laurent est présente trois matinées par semaine, les lundis, mardis et mercredis.

*La Dépêche du Midi*

MIREPOIX COMMERCES

**Donner votre avis !**

[Charte de modération](#)

**Connectez-vous pour écrire un commentaire**

**Créer un compte gratuitement**

[Se connecter à mon compte](#)

©ladepeche.fr

Certifié OID

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

Publié le 20/10/2016 à 08:50, Mis à jour le 20/10/2016 à 08:34

## Tous les lundis, un marché très coloré

Agriculture - 100 % local



Jean-Philippe cultive de nombreuses variétés de piments, qu'il aime faire découvrir./DDM, M.G.

Même quand le froid et le mauvais temps arrivent, le marché de Mirepoix conserve son côté vivant, coloré et pittoresque qui attire du monde ; et sans doute sa bastide médiévale, dont la réputation n'est plus à faire, contribue à amener de nombreux touristes qui viennent en apprécier le charme. Tous les lundis matin, les gens se pressent pour acheter auprès des petits producteurs locaux des légumes, des fromages fermiers, du pain bio et bien d'autres produits savoureux. Parmi ceux dont l'étal est un modèle d'esthétique, on retrouve celui de JP Piment, devant lequel les touristes qui déambulent appareil photo à la main s'arrêtent le temps d'un cliché, ce qui amuse beaucoup ce producteur. D'autres personnes l'abordent, mais avec l'intention d'acheter, et passent en revue la multitude de variétés de piments qui sont exposées. Pour l'une : «Je les adore depuis bien longtemps et ici c'est le paradis des piments. On en trouve de toutes sortes, avec des goûts et des puissances différents». Et pour une autre jeune femme : «Je suis d'origine hongroise et je ne peux pas cuisiner sans piment et paprika, j'en mets dans la soupe et l'utilise sous toutes ses formes. Pour moi, c'est culturel». Ce producteur met un point d'honneur à ce que ses produits soient de qualité.

### Un producteur qui a du piment

On aurait tendance à penser que les piments se cultivent dans les pays chauds et les îles lointaines. Eh ! bien Jean-Philippe Turpin fait la démonstration que les versants ensoleillés des collines ariégeoises peuvent aussi amener à maturité de riches plantations variées. Quand il a commencé, il a été surpris de constater que les piments poussaient au-delà de ses espérances, ce qui l'a encouragé à continuer la production. Actuellement, il cultive environ 70 variétés, de toutes couleurs, de toutes formes, de toutes saveurs et de forces, qu'il aime faire découvrir dans sa plantation et ses serres. La plupart sont verts au départ puis deviennent orange ou rouges. Certains ont une forme allongée, telles les variétés du genre Espelette ; le bonnet d'évêque en a bien la forme ; le piment oiseau, qui fait de un à 3 cm, est réputé pour sa force. Certains ont un goût d'ananas, comme le aji-yellow ; de citron, comme le fatali, ou sucré, le lunboch. Le poivron est aussi une variété de piment, il en a le goût mais pas la force.

Jean-Philippe est fier d'annoncer qu'il travaille sans engrais, avec seulement du purin d'ortie, du terreau et du fumier. Pour l'année prochaine, il espère produire 120 variétés, dont certaines proviennent d'Inde ou de Malaisie. À l'automne, il les déshydrate, les transforme en pâte ou en huile qu'il continue à vendre sur les marchés de Mirepoix, Foix et Revel, en vantant leurs nombreuses capacités thérapeutiques, comme la stimulation ou la réduction de l'appétit, et bien d'autres bénéfices. Et, bien sûr, il ne manque pas de petits conseils culinaires qui mettent le feu à la bouche et la joie aux papilles.

Il tiendra un stand à la fête de la gastronomie, ce week-end, dans le cadre du marché des producteurs locaux. Ce sera pour lui un moment privilégié d'échange avec le public.

Michèle Grandcoïlot

**LADEPECHE.fr** Mirepoixvendredi 03 juin, 15:35, Sainte Diane  
Publié le 03/11/2016 à 03:49. Mis à jour le 03/11/2016 à 08:39

## La Halle de Lérans

### Commerces - 100 % local



Sophie met en avant la qualité des conserves du Chaudron pyrénéen. Photo DDM.

Les villageois ont vu disparaître peu à peu tous leurs commerces. Alors, la municipalité a eu l'idée de créer la Halle, dans un local jouxtant la mairie. Commerçants ambulants et producteurs locaux y donnent rendez-vous à leurs clients tous les matins, à tour de rôle. Sophie Hubrecht a été choisie il y a deux ans pour tenir le point chaud où l'on peut acheter son pain, des viennoiseries et un peu d'épicerie. Elle accueille tous les jours les habitués de ce lieu, aménagé pour le maintien du lien social : boire un café, lire «La Dépêche», commenter avec d'autres l'actualité du moment... Pour certains Léransais, c'est tout aussi important que faire ses emplettes à la Halle. «L'ambiance est différente chaque jour, constate Sophie. Des relations de proximité se sont nouées : les commerçants font la bise à leurs clients fidèles, ici.» Elle joue un peu le rôle de coordinatrice auprès des commerçants et des producteurs : «On prend le café ensemble, on discute de nos prochaines initiatives pour poursuivre l'aménagement de l'espace ou pour concevoir des animations».

Les produits locaux ont une place de choix à la Halle : conserves du Chaudron pyrénéen, œufs de Sainte-Colombe, vins d'Engraviès, bières du Grand Bison, volailles et bœuf du Gaec de la Tuilerie, etc.

### Les recettes traditionnelles du Chaudron pyrénéen

Fabrice Laporte touille les quartiers de coings, en extrait un pour apprécier sa texture, satisfait. «Avec des fruits de cognassiers sauvages, il faut savoir prendre son temps pour l'épluchage ! Mais le goût de la pâte et de la gelée n'en sera que meilleur.» Pour toutes ses confitures, l'artisan conserveur ne veut que des fruits de saison, triés sur le volet. Des produits sains et des recettes traditionnelles pour retrouver les senteurs et saveurs de la cuisine de nos grands-mères, tel est le socle sur lequel s'appuie Fabrice. Son savoir-faire et sa créativité font le reste.

Délices sucrés, plats cuisinés, soupes, charcuterie, salaisons... la gamme de l'offre gourmande du Chaudron pyrénéen a été présentée au marché des producteurs lors de la fête de la gastronomie. On la retrouve sur le marché de Mirepoix, tous les lundis, où Fabrice vous fera goûter une merveille : son saumon écossais fumé. Le dimanche, les habitués de la Halle de Lérans apprécient le stand du Chaudron pyrénéen. Les conserves de L'Alguillon ont aussi pris place dans le magasin La Vie claire de Lavelanet.

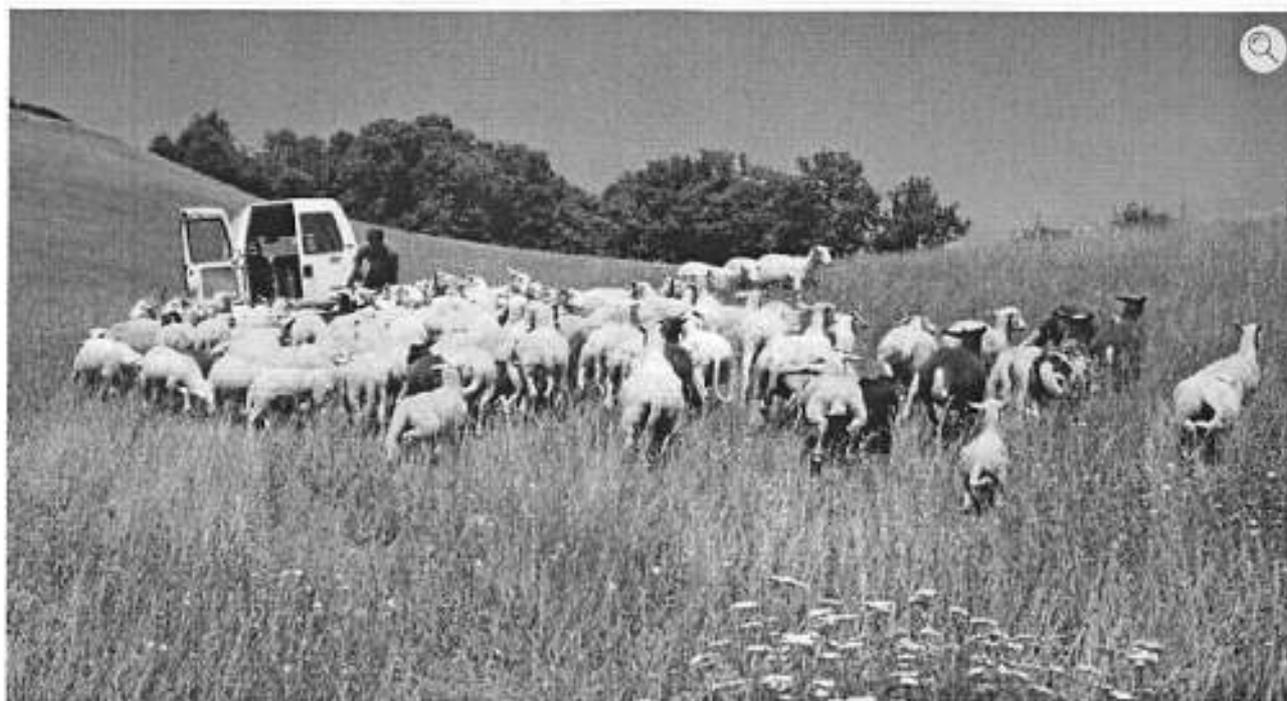
«En m'installant ici, je me suis rapproché des truffes et des champignons, confie Fabrice, mais je reviens régulièrement au marché de Grenade-sur-Garonne, où les produits ariégeois ont du succès.» Adeptes des circuits courts, il se fournit en volailles au Gaec de Peychou, à Raissac, et en porc dans un élevage de la basse Ariège. «J'ai établi des relations de confiance avec les producteurs locaux. Bon, je propose aussi de l'ail confit venant de Cadours !» Fabrice choisit avec soin ses produits, avec le souci constant du plaisir mais aussi de la santé de ses clients : «Pas de gluten

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

Publié le 22/12/2016 à 03:50, Mis à jour le 22/12/2016 à 09:47

## Paysans bio en plein développement

### Agriculture



Des moutons bio dans leur prairie fleurie. / Crédit photo Fabrice Lepissier.

Samuel et Virginie Dezileau se sont installés il y a dix ans à Magalas, au nord de Mirepoix, avec un troupeau de moutons, puis ils ont démarré du maraîchage, le tout en agriculture biologique. Ils n'en conçoivent pas d'autre ! « Pour les moutons, ces coteaux sont tout à fait adaptés mais pour le maraîchage, c'était vraiment dur à cause du manque d'eau pour l'arrosage, raconte Virginie. Mais nous avons eu la possibilité d'acheter 8 ha de bonnes terres au bord de l'Hers, à Mirepoix, et ça nous change la vie. » Grâce à ces terres sableuses et facilement irrigables, Samuel et Virginie ont pu passer un cap et développer leur activité. Actuellement, ils élèvent une centaine de brebis, ils cultivent 3 ha de légumes de plein champ et 3 000 m<sup>2</sup> de serres, bientôt des arbres fruitiers sur 6 ha. Ils se sont associés avec Audrey en Gaec, ont embauché des salariés, un vrai développement !

Les moutons sont « logés » dans un bâtiment tout en bois car Samuel est aussi charpentier.

Côté vente, tout est local, bien sûr : le marché de Mirepoix depuis deux ans et demi et celui de Foix depuis un an, l'Amap de Mirepoix (Mirepoix Chiche) et celle de Pamiers (PamAmap), ainsi qu'un marché chez un producteur bio à Saverdun. Et puis le restaurant Le Grain de sel, à Mirepoix, qui leur prend une dizaine d'agneaux par an et des légumes chaque semaine.

Sur leur étal, qui ne cesse d'augmenter, toutes sortes de légumes, dont des légumes anciens remis au goût du jour, panais, chou kale, rutabagas, radis japonais, patates douces... « Les clients sont très curieux de nouveaux légumes, chaque année nous agrandissons notre gamme », explique Virginie, ravie que ses clients apprécient ses légumes.

### Des menus adaptés aux producteurs locaux

Sylviane et toute sa famille tiennent le restaurant Le Grain de sel, rue Vigarozy, depuis octobre 2014. Cuisinière de longue date, formée à l'école hôtelière de Toulouse, Sylviane a exercé ses talents dans plusieurs restaurants auprès de prestigieux cuisiniers, comme Michel Guéra, précurseur de Bocuse, à Eugénie-les-Bains.

Le secret d'une bonne cuisine, c'est d'abord des bons produits, bio de préférence, de qualité, de saison et locaux. La démarche de Sylviane est originale : plutôt que de prévoir une carte et des menus et d'acheter les ingrédients dont elle a besoin, elle demande aux producteurs ce qui est disponible et compose ses menus en fonction des réponses. « C'est parfois un peu difficile de faire changer les mentalités », avoue-t-elle.

Côté viandes, elle apprécie particulièrement les races locales comme le porc lourd ariégeois de Saint-Ybars ou le porc gascon de La Tour-du-Crieu. En agneau, elle se fournit chez Samuel et Virginie Dezileau ; en bœuf, veau et volaille, tout est local également. Pour les légumes, elle se fournit chez plusieurs producteurs en bio. Pour les apéritifs, les boissons aussi sont locales : limonade de Fontestorbes, jus de pomme de Gailladé, sirop de myrtille de Brassac. L'Ariège regorge de trésors !

La Dépêche du Midi

MIREPOIX AGRICULTURE