

Echo-Systeme

Les 108 enfants du RPI de Massat profitent depuis mai des repas d'une cantine flambant neuve. Adossée à la nouvelle salle des fêtes, au cœur du village à proximité de l'école de Massat, le bâtiment HQE répond des toutes dernières normes environnementales et acoustiques. Pourtant, l'essentiel est ailleurs. Avec un premier défi à relever pour ce territoire enclavé composé de petites communes isolées afin d'ancrer les populations. « On est parti de la demande des parents, au travers de sondages puis le monde éducatif a travers l'inspection académique nous a accompagné à l'élaboration du projet, confie Soizic Vidal élue à Massat et présidente du SIVE (syndicat intercommunal à vocation éducative) auquel adhèrent toutes les communes du Haut-Canton (Biert, Massat, Bousseriac et le Port). De la volonté « primaire » de proposer un repas unique équilibré pour chacun des enfants et lutter contre toute forme de discrimination, entre ceux qui mangent à la cantine et ceux qui apportent leur gamelle, est né un vrai projet de territoire qui s'est efforcé par la concertation de concilier des intérêts parfois divergents. Un projet bâti avec tous les acteurs, élus locaux, équipes éducatives et pédagogiques, parents, mondes agricole et de l'insertion aux nombreuses visées économiques et sociales.

Tout le monde a adhéré

Pour renforcer l'économie locale, choix a été fait de privilégier les circuits courts, si possible en bio, donc d'organiser et fédérer le monde agricole environnant surtout composé

de petites exploitations. Aujourd'hui jusqu'à 68% des besoins sont couverts par les agriculteurs locaux (jusqu'à St-Girons et Seix soit une trentaine). Pour solutionner les problèmes de quantité ou d'approvisionnement il est fait appel en complément aux plates-formes ariégeoises. L'idée est aussi d'amener les agriculteurs à diversifier leurs productions et favoriser l'installation de jeunes agriculteurs. Répondre aux besoins sociaux compte tenu de la typologie du bassin local a conduit à favoriser l'insertion. C'est un chantier d'insertion par l'activité économique dirigé par Martine Froger a été sollicité pour mettre en œuvre la restauration. Démarré de manière expérimentale en janvier 2016, 4 salariés en insertion et une encadrant font tourner l'ensemble. « Un accompagnement valorisant par le travail avec des enfants qui concourt à remobiliser sur l'emploi et à accompagner les salariés en insertion vers une sortie positive durable. » Deux personnes déjà ont eu cette opportunité. « Plus on aura des produits en circuits courts, plus notre projet prendra tout son sens ». Grâce à l'appui des services de l'état, mais aussi - surtout - l'expertise du CIVAM Bio09 en termes de projets de restauration scolaire similaire, les menus sont équilibrés, les approvisionnements assurés, les coûts maîtrisés. Le reste à charge pour les familles se situe à 2,20€ sachant que 50% du coût total est pris en charge par les collectivités locales. L'accompagnement du Civam porte également sur les aspects pédagogiques, avec l'implication des enseignants, pour une sensibilisation des enfants à une consommation responsable. Jusqu'à 120 repas sont

Restauration collective

UNE CANTINE AU CŒUR D'UN VRAI PROJET DE TERRITOIRE

Le tout nouveau restaurant scolaire de Massat délivre ses premiers repas. Circuits courts et produits bio au cœur d'un réel projet de territoire associant chaque partie prenante qui remet les enfants au cœur du dispositif.



Une cantine aux normes qui privilégie les circuits courts

servis sans compter la crèche et l'école de Soulan un petit peu plus loin qui bénéficient du service. Prochainement des livraisons à domicile (notamment vers les personnes âgées) devraient se

développer. « Des acteurs d'horizons différents ont fait un pas les uns vers les autres et contribué à démontrer que saveur n'est pas synonyme de privilège. » Sylvain Sastre

Grande Focale

ZOOM SUR LA FOIRE BIO DU PAYS DES PYRÉNÉES CATHARES

La saison estivale des Foires bio a démarré en beauté à La Bastide-sur-l'Hers avec la troisième édition de la Foire Bio du pays des Pyrénées Cathares. Sous un soleil radieux, les visiteurs ont pu découvrir - ou redécouvrir - le savoir-faire de nos artisans et producteurs locaux au rythme de musiques et danses traditionnelles du groupe La Bethmaïaise. Retour en images sur une savoureuse journée. Textes et photos : Séverine Galus.



Le Sambuc, vin de sureau récolté dans la vallée de la Leze, mais aussi La Framboisine, délices des Breuvages de Pyrene à Montégut Plantaurel.



Les spécialités variées (à base de cassis, châtaigne, marron, prune, ou encore la pâte à tartiner « Choco-Nut ») de la ferme bio de Canterate à Montbel, au son du banjo.



Au rayon des fromages et laitages pour les connaisseurs : les produits de la ferme Arnold, à Mirapoix.



Poupées Câlînes du Mas d'Azil, fait main avec des matières naturelles souples et douces. Toute l'expérience d'une maman de trois enfants.



Vente de crêpes et biscuits au profit d'O Bord Du Ruisseau, une association locale qui se veut un laboratoire d'expérimentation et d'innovation en habitat social.



Sorbets et crèmes glacées bienvenus ! En provenance directe de la ferme d'Esbintz à Seix, gîte d'étape sur le GR 10, qui propose aussi ses viandes (broulard et brebis), légumes ou confitures.



La ferme Les 3 Chardons à Lézat-sur-Lèze, spécialisée dans les sirops, confitures, fruits confits et autres jus et tisanes, de foires en marchés mais aussi en vente directe.



Viandes, huiles, farines, produits phare Du Bio dans l'assiette, issus d'une ferme de Mirepoix qui fait le choix des circuits courts.

Nos producteurs locaux au Salon de l'agriculture

Salon de l'Agriculture



Thomas (ferme de Larché) a apprécié l'ambiance du stand ariégeois.

Trois agriculteurs représentant le territoire des Pyrénées cathares étaient au Salon international agricole de Paris : Thomas Piquemal, des coteaux d'Engraviès ; Thomas Gélade, de la petite ferme de Larché ; Carine et Kévin Lopez, qui ont créé la marque Du bio dans l'assiette. «Ils ont apprécié l'ambiance de convivialité et de bonne humeur qui régnait sur le stand ariégeois. Ils ont offert la découverte de leur savoir-faire et de leur passion autour de leur domaine de prédilection», commente Trifine Cuvillier, la chargée de mission pour le renforcement des filières alimentaires en pays des Pyrénées cathares, qui leur a rendu visite.

coteaux d'Engraviès

Le domaine a été créé en 1998 par Claire et Philippe Babin et a vécu une belle ascension au fil des années. Trois cépages «pour retrouver des saveurs d'autrefois» y sont plantés. Philippe a transmis son savoir-faire et sa passion à son employé Thomas, qui a repris les rênes en 2014. Ce jeune viticulteur a toutes les cartes en main pour continuer de produire ce vin ariégeois d'exception.

La petite ferme de Larché

Installé sur les hauteurs de Mirepoix, Thomas élève agneaux, porcs noirs gascons et volailles en plein air et nourris aux céréales produites sur la ferme. Sa ferme en conversion bio est de plus en plus présente sur les marchés hebdomadaires, les événements du territoire ariégeois. L'exploitation de Thomas a de l'avenir et figurera dans la future édition du «Guide des producteurs en Pyrénées cathares» (sortie début 2018).

Du bio dans l'assiette

Dans leur ferme familiale à Mirepoix, en agriculture biologique, Carine et Kévin élèvent des bœufs de races limousine et highland, des agneaux berrichons et lacaunes mais aussi des porcs noirs gascons. Leur activité s'est diversifiée avec la culture de céréales pour la consommation (blé, épeautre et sarrasin qui sont moulus sur meule à la ferme, alors que les huiles de tournesol, colza, cameline sont pressées à froid).

La Dépêche du Midi

La brasserie Le Grand Bison a lâché la pression

Commerces



Marie Guerra fière de son embouteilleuse automatique flambant neuve./Photo DDM, P. R.

«Lâche la pression» est une journée festive organisée par Marie Guerra, avec l'aide du collectif d'artistes fuxéens Faut qu'ça pousse, pour fêter les anniversaires de sa brasserie artisanale Le Grand Bison. Samedi dernier avait lieu la troisième édition de cette fête au programme exceptionnel. Les très nombreux visiteurs ont pu profiter de plusieurs animations. Des visites guidées de l'atelier par la brasseuse, une exposition d'œuvres des artistes de l'association Avelan'arts, une performance de sculpture sur bois de Christophe Le Farfadet, un atelier graff avec Odul qui permettait aux visiteurs de s'initier au street art, une course en sac de malt et un blind test dont le but était de reconnaître les bières du Grand Bison parmi d'autres les ont occupés tout l'après-midi, qui s'est clôturé par l'inauguration de la nouvelle fresque géante du graffeur Odul qui orne désormais le mur extérieur de la brasserie. Après l'apéritif animé par les accordéonistes et artistes de rue du groupe Ça va valser, la soirée-concert débutait. Les neuf musiciens du groupe 100 % ariégeois Skaliente ouvraient le bal avec leur répertoire mêlant les genres latino, reggae, ska et rock, allumant le feu dans la salle. Un feu qu'attiseront encore les sept membres du groupe bordelais L'Affaire Barthab. Avec leurs morceaux swing, jazz et rock, ils assureront l'ambiance isque tard dans la nuit, achevant de belle manière cette magnifique journée. Depuis sa création en avril 2014, Le Grand Bison n'a cessé de grandir. Il le doit en partie à la qualité de sa production et à l'investissement de Marie Guerra. Il propose à ce jour huit bières bio différentes, blondes, blanches et ambrées, en bouteille et en fût, toutes élaborées à Lavelanet. Une production qui arrose l'Ariège, l'Aude et la Haute-Garonne. Si la notoriété grandissante de la brasserie à récemment permis à Marie Guerra d'acquérir une embouteilleuse automatique flambant neuve, elle lui a surtout permis d'embaucher trois nouveaux employés en 2016, portant l'effectif du Grand Bison à cinq personnes.

La Dépêche du Midi

LAVELANET VIE LOCALE

A lire aussi

Contenus sponsorisés

Recommandé par

Sur la Dépêche

Accident de chasse : la victime exonérée de sa responsabilité

Les chefs des Cuisineries vont assurer 11 services dans le repas

Génération Mouvement : les activités se suivent.

Sur le Web



choisit l'Ariège
 «... s'achève, que l'Ariège est
 e industrielle à la main d'œuvre
 ie. Syl. S

..... Formation
SÉCURITÉ
ÉVENTION

ger ou encore l'élaboration du
 ent Unique et l'évaluation des
 professionnels. Des formations
 es par un personnel compétent
 et aux besoins de chaque
 que secteur d'activité. SFPI
 ainsi répondre localement à un
 K alors qu'aujourd'hui les
 es en formation n'ont d'autres
 que d'aller sur Toulouse. Une
 ion d'entreprise appréciée par le
 magistrat de la ville, Philippe
 et encouragée par Kamel Shibli
 i « la sécurité est l'affaire de tous
 ornement essentielle face aux
 » Syl. S

Plus d'infos :
 ☎ 09 84 49 34 63
 🌐 sfpi-consulting.com

(viandes, céréales, maraichage et légumes, fruits, lait etc.) souvent transformées en Ariège en produits prêts à consommer. L'agriculture Bio répond de valeurs qui sont aujourd'hui plébiscitées par le consommateur : « elle préserve l'environnement et se soucie de la santé des citoyens mais aussi parcequ'elle produit de la diversité de la solidarité, de l'emploi et permet de développer l'économie rurale.»

**Paysans et citoyens,
 la bio de demain sera
 ce que nous en ferons !**

Pour autant ce « changement d'échelle » de la bio, alors que le contexte économique reste

les prix » comme les marchés de plein vent, faire preuve de pédagogie envers le consommateur « l'acte d'achat peut-être un acte militant pour soutenir l'économie rurale », investir davantage le secteur de la restauration collective sont « parmi les axes de progrès avancés pour maintenir le cap sur un chemin étroit. » Une période « charnière », où les problématiques nationales et locales se conjuguent, dont beaucoup redoutent l'instauration « d'une bio à deux vitesses. » En cette année d'élection présidentielle, un « Pacte pour une agriculture et une alimentation d'intérêt général » est soumis à la signature de tous les élus locaux « pour faire de la France le 1er pays Bio en Europe ». A la

De la ferme à la table

**LE GUIDE DES PRODUCTEURS
 EN PYRÉNÉES CATHARES**

Le Guide des producteurs va faire peau neuve pour sa prochaine édition début 2018. Depuis sa première édition en 2014 le Guide est un succès tant auprès des professionnels et consommateurs impliqués dans sa réalisation pour la valorisation des filières alimentaires de proximité. La réflexion alors engagée pour faire connaître les producteurs et artisans locaux et valoriser les circuits courts, évolue. Aujourd'hui, les 2 Communautés de Communes du Pays d'Olmès et Pays de Mirepoix envisagent un packaging de communication complet. Sous la forme d'un encart dans le guide des producteurs, d'articles sur le site www.pyreneescathares-producteurs.fr, d'une page dédiée à chaque exploitation et d'un accompagnement tout au long de la démarche, moyennant une cotisation. Les Communautés de Communes invitent agriculteur, commerçant, artisan, restaurateur ou AMAP des Pyrénées Cathares à manifester leur intérêt pour un référencement dans la prochaine édition du Guide des Producteurs.

Contact : Trifine Cuvillier
 ☎ 05 34 09 33 80
 ✉ contact@pyreneescathares-producteurs.fr

AUX ŒUFS DE PÂQUES

LUNDI 17 AVRIL DE 10H À 19H
TARIF UNIQUE 6,90 €
 MENU SPÉCIAL AU RESTAURANT • DE NOMBREUSES ANIMATIONS

Ariège
 05 61 05 10 10 • www.nifes.touristiques.ariège.fr
 #perodologiehistoire

Actualité > Grand Sud > Ariège > Lavelanet

Publié le 03/01/2017 à 03:51, Mis à jour le 03/01/2017 à 09:15

Le renforcement des circuits courts est en marche

Société - Filières alimentaires



La Ronde gourmande, une première à succès pour les Pyrénées cathares, portée à découvrir les produits locaux sur les parcours./Photo DDM.

La communauté de communes du pays d'Olmes en convention avec celle du pays de Mirepoix, souhaite poursuivre le plan d'actions «renforcement des filières alimentaires de proximité en Pyrénées cathares». Depuis décembre 2015 et la dissolution du pays des Pyrénées cathares, dont l'étude avait permis, depuis 2012, d'identifier les grands enjeux pour un renforcement des filières alimentaires, les deux communautés de communes ont mené une étude afin de renforcer les circuits courts alimentaires sur le territoire. Cette étude avait trois objectifs : renforcer la connaissance de la production et de vente au niveau local et du renouvellement des exploitations, mobiliser les acteurs du territoire autour d'ateliers de travail et établir un programme d'actions très concret afin de maintenir l'agriculture des Pyrénées cathares.

Plusieurs actions menées

Articulées autour de quatre axes stratégiques, des actions ont été réalisées sur la communication et l'aide à la commercialisation, la restauration collective, la sensibilisation aux produits de qualité, la transmission-reprise des exploitations agricoles, l'environnement et biodiversité. «C'est un projet de pays, un engagement fort à l'échelle du territoire, souligne Gérard Sgobbo, le président de la CCPO. Il s'agit maintenant de consolider la démarche engagée ; outre le renouvellement de certaines actions, de nouvelles seront mises en place dans le cadre d'un plan triennal de 2016 à 2018, toujours défini autour de ces quatre axes.»

Dans les nouveautés, on trouve l'accompagnement dans la mise en œuvre de points de vente de produits locaux à Nalzen, Lérans et Lavelanet, ainsi que la poursuite de la route des producteurs en Pyrénées cathares, en y incluant les restaurants et la carte interactive «Menu du terroir». Dans ce plan, il est également proposé le renforcement de l'approvisionnement des produits locaux des restaurations collectives en établissant un lien entre les établissements scolaires du territoire pour répondre à l'appel d'offres de la cuisine centrale de Laroque-d'Olmes, qui doit bénéficier de la structuration et l'aménagement d'une «pépinière en maraichage» pour répondre à ses besoins d'approvisionnement en légumes.

La Dépêche du Midi

LAVELANET SOCIÉTÉ

Donner votre avis !

Charte de modération

LADEPECHE.fr

vendredi 09 juin, 15:30, Sainte Diane

Actualité > Grand Sud > Ariège

Publié le 20/02/2017 à 03:46, Mis à jour le 20/02/2017 à 07:58

L'Ariège monte à Paris en force

Salon de l'Agriculture



Henri Nayrou souhaite faire du salon de l'agriculture une véritable vitrine pour l'Ariège. / Photo DDM, H.D.

L'Ariège va une nouvelle fois se faire remarquer au Salon de l'agriculture qui commence samedi, à Paris. Le stand installé à l'initiative du conseil départemental sera la vitrine des producteurs ariégeois et l'ensemble du territoire.

Bienvenue en Ariège. Pour la deuxième année consécutive, les ambassadeurs du département vont réinvestir le Salon international de l'agriculture de Paris, du 25 février au 5 mars.

Le stand de 120 m², placé au cœur du hall 3, pavillon des provinces non loin des stands du Tarn, de l'Hérault et de la Lozère, et tout près de celui de la région Occitanie, a été conçu comme «une ambassade du bon goût» où les clients pourront rencontrer des producteurs ariégeois, déguster leur production, recueillir de l'information touristique sur le département ou immortaliser leur passage en réalisant un selfie.

Vitrine pour l'Ariège

«C'est une vitrine de l'agriculture ariégeoise, mais c'est également une vitrine extraordinaire pour la communication en matière touristique, et pour vanter les mérites de chaque territoire», commente Henri Nayrou, président du conseil départemental de l'Ariège.

L'objectif de cette action de communication territoriale, initiée par le conseil départemental en partenariat avec l'ADT et la chambre d'agriculture, et qui mobilise un budget conséquent de 150 000 €, est de «valoriser les produits et les savoir-faire ariégeois des filières agricoles et artisanales locales, dans une logique de promotion et d'amélioration de la notoriété du territoire.»

L'an dernier, le retour de l'Ariège au Salon de l'agriculture avait permis, par exemple, à l'agence de développement touristique d'assurer 3 500 contacts directs. Les producteurs et artisans présents ont réalisé des ventes à hauteur de 55 000 €.

Cette année, l'Ariège va un peu plus loin en battant monnaie. Le mammouth, qui aura une valeur faciale de 2 €, sera gagné lors des animations et jeux qui rythmeront la vie du stand de l'Ariège. Les gagnants pourront utiliser leurs mammouths chez les artisans et producteurs ariégeois.

Les races locales en avant

Le Salon de l'agriculture ne serait pas complet sans les concours d'animaux. Cette année encore, l'Ariège sera dignement représentée par la brebis tarasconnaise, les chevaux de mérens et castillonnais. Les vaches gasconnes seront également à l'honneur. Autant d'ambassadeurs de leurs territoires et terroirs d'origine. L'Ariège, terre authentique, envoie le meilleur d'elle-même à Paris.

17 producteurs ambassadeurs

Le Grenier à Jambons (Rimont), les Gourmandises de Blours (Génat), les Délices de Pascale (Saint-Lizier), Société André Cazaux (Saint-Lizier), les Coteaux d'Engraviès (Engraviès), les Vergers des Bousigues (Le Carlaret), le Rucher de Pouech (Moullis), le domaine de Lastronques (Lézat-

sur-Lèze), Olivier Campardou (Saint-Girons), la ferme de Montbruguet (Mirepoix), la Petite Ferme de Larché (Mirepoix), La Maison Lacube (Les Cabannes), le Moulin Gourmand (Engomer), Alexandre Sintes (Saverdun), chapellerie Sire (Pamiers), Asinus (Saint-Girons), Model'Nature (Saint-Lizier).

Ar.P.

SALON DE L'AGRICULTURE

La charcuterie, star de l'Ariège

«Le Salon, c'est une bonne manière d'affirmer notre identité, explique Jean-Luc Cazaux, qui gère la société éponyme avec son frère. Il y a un...



Donner votre avis !

[Charte de modération](#)

Connectez-vous pour écrire un commentaire

Créer un compte gratuitement

[Se connecter à mon compte](#)

@ladepeche.fr

Certifié OJD

Actualité > Grand Sud > Ariège > Mirepoix

Publié le 14/03/2017 à 03:51, Mis à jour le 14/03/2017 à 07:55

«De la ferme à la table», nouvelle édition du guide

Livres/CD/DVD



Élus et producteurs ont la même volonté de promouvoir les circuits courts./Photo DDM.

Le guide des producteurs des Pyrénées cathares va faire peau neuve pour une publication début 2018.

Les agriculteurs en vente directe, commerçants, artisans, restaurateurs ou encore les Amap, qui valorisent les produits du territoire, sont appelés à se manifester.

La première édition, en 2014, fruit d'une réflexion engagée avec les agriculteurs qui souhaitaient se faire connaître, a été un succès. Ce sont 66 agriculteurs, 5 artisans, 7 commerçants, 17 restaurants et 2 associations de consommateurs qui avaient fait le pari de s'impliquer dans cette démarche de valorisation des filières alimentaires de proximité.

Trifine Cuvillier, chargée de mission par les communautés de communes du pays d'Olmes et du pays de Mirepoix pour le renforcement de ces filières, a commencé un nouveau référencement des activités. «Avec des encarts spécifiques, une carte, des jeux, les événements, le guide répertorie les informations concernant les produits agricoles vendus en direct, précise-t-elle. Nous envisageons aussi une cotisation donnant le droit d'accéder au packaging de communication complet.»

Il s'agit là d'un encart dans le guide des producteurs distribué au grand public, des articles sur le site Internet avec une mise à jour régulière, une page dédiée (avec description de l'activité, photos, vidéos, plan, etc.), un contact et un suivi régulier de la démarche tout au long de l'année.

Contact : Trifine Cuvillier au 05 34 09 33 80 ou contact@pyreneescathares-producteurs.fr

La Dépêche du Midi

MIREPOIX LIVRES/CD/DVD

Donner votre avis !

[Charte de modération](#)

Connectez-vous pour écrire un commentaire