



TINÉRAIRES  
AGRI-  
CULTURELS  
EN  
LANGUEDOC  
ROUSSILLON  
MIDI-  
PYRÉNÉES

2016

Une sélection de parcours touristiques

PATRIMOINE  
AGRICULTURE  
PAYSAGE



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

LANGUEDOC  
ROUSSILLON  
LA RÉGION MIDI  
PYRÉNÉES

TOME 3

En 2016, la réforme territoriale, en créant la nouvelle région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, nous a dotés d'un territoire vaste et de caractère, entre mer et montagne à l'attractivité économique et touristique reconnue. Notre région est également au premier plan agricole français (deuxième pour ses surfaces agricoles, première pour ses productions certifiées biologiques ou sous signe de qualité) et mondial pour son vignoble sous signe de qualité. Pour la découvrir, quoi de mieux que d'emprunter ses chemins d'histoire, d'arts et de patrimoine en se laissant guider par ses goûts et découvrir ses multiples productions agricoles et culinaires labellisées et connues dans le monde entier ! Notre région témoigne en effet d'un patrimoine exceptionnel, culturel et gastronomique, mais également d'une diversité de paysages et de savoir-faire. J'ai donc beaucoup de plaisir à vous inviter au voyage et à la lecture de ce troisième tome des itinéraires agri-culturels.



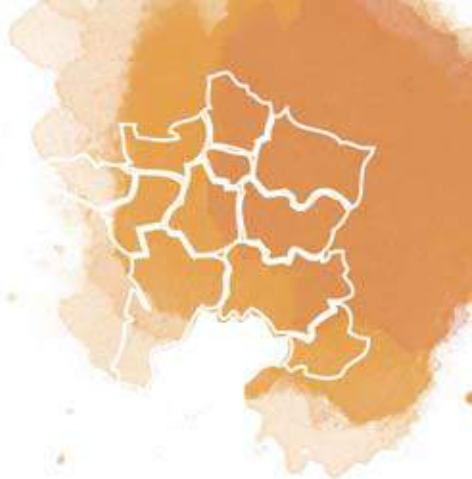
**Pascal Mailhos**  
*Préfet de la région  
Languedoc-Roussillon-  
Midi-Pyrénées*

La Région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées est un territoire d'excellence alimentaire et culturelle. Première région en termes de signes officiels de qualité, première également pour l'agriculture biologique en France, première dans le monde pour la surface consacrée à la production des vins sous appellation d'origine, l'agriculture occupe dans notre région une place prépondérante. Si notre région est réputée pour sa qualité de vie, c'est en grande partie à la qualité et au renom de ses productions qu'elle le doit. En Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, l'agriculture est un élément de notre identité qu'il s'agit de préserver et de valoriser. Ce patrimoine historique et culturel est une chance et je sais qu'il aura une place importante dans l'identité mais aussi dans le développement de notre région. C'est donc avec enthousiasme que je vous invite à découvrir notre région dans toute sa diversité, à découvrir son histoire en dégustant des produits emblématiques de nos territoires agricoles. Bonne découverte et bonne dégustation.



**Carole Delga**  
*Présidente de la Région  
Languedoc-Roussillon-  
Midi-Pyrénées*

# En Languedoc- Roussillon- Midi- Pyrénées



LA CARTE DE LA RÉGION...p.4 L'agriculture en chiffres	HÉRAULT.....p.20 Les vins du Pic Saint-Loup
ARIÈGE.....p.6 L'agneau des Pyrénées	LOT.....p.22 Le Rocamadour
AUDE.....p.8 La farine de blé dur	LOZÈRE.....p.24 Le miel des Cévennes
AVEYRON.....p.10 Le fromage de Laguiole	PYRÉNÉES-ORIENTALES...p.26 L'abricot rouge du Roussillon
GARD.....p.12 La fraise de Nîmes	TARN.....p.28 L'Ail Rose de Lautrec
GERS.....p.14 L'Armagnac	TARN-ET-GARONNE.....p.30 Le Chasselas de Moissac
HAUTE-GARONNE.....p.16 Le soja	LES HALLES EN LANGUEDOC- ROUSSILLON-MIDI-PYRÉNÉES .....p.32
HAUTES-PYRÉNÉES.....p.18 Le porc noir de Bigorre	SOUS LES HALLES... LE GOÛT DE LA RENCONTRE.....p.34



Classé ou inscrit  
Monument historique

# L'AGRICULTURE EN LANGUEDOC- ROUSSILLON- MIDI-PYRÉNÉES

## LES SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

69  Appellation d'Origine Protégée - AOP<sup>(1)</sup>

64  Indication Géographique Protégée - IGP<sup>(1)</sup>

27  Label Rouge<sup>(1)</sup>

 Agriculture biologique<sup>(2)</sup>

5 500 Exploitations  
(21% du total national), pour

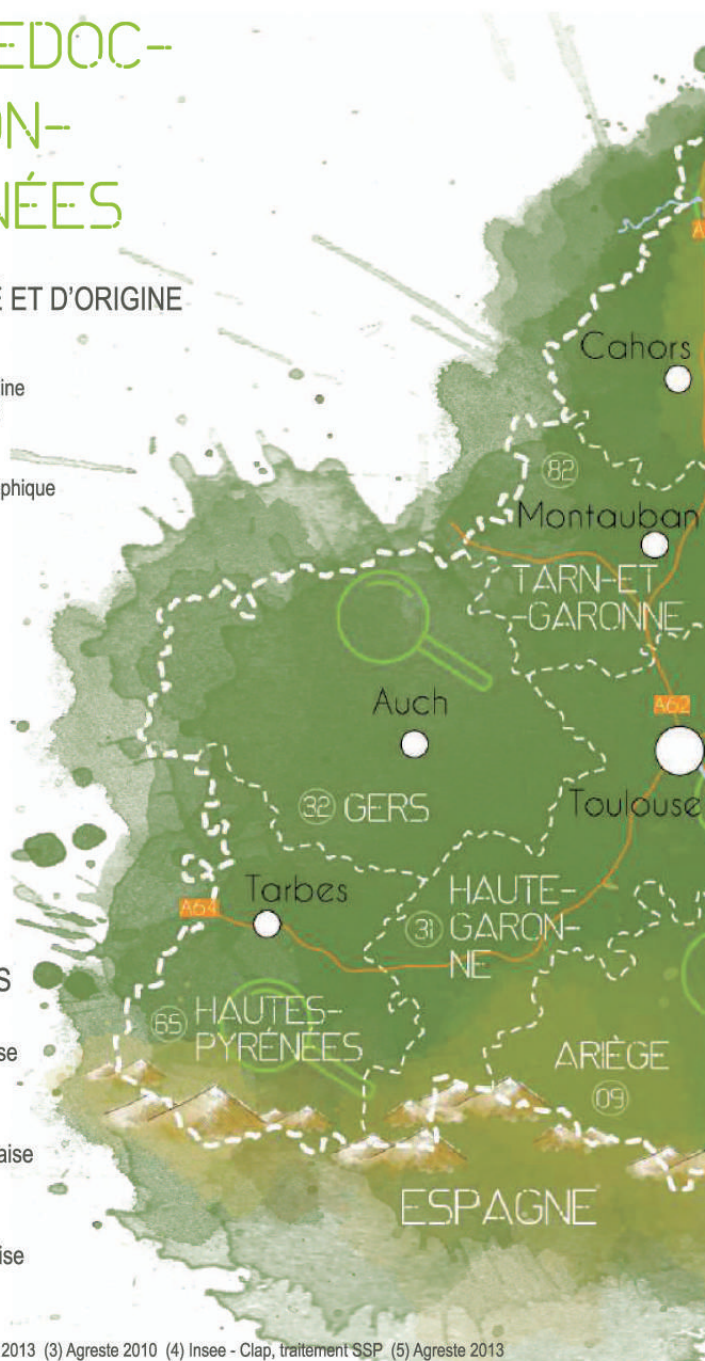
200 000 ha certifiés

## EN QUELQUES CHIFFRES

Exploitations : 2<sup>ème</sup> région française  
78 000 exploitations agricoles<sup>(3)</sup>

Agroalimentaire 3<sup>ème</sup> région française  
7 000 établissements<sup>(4)</sup>

Surface en vigne 1<sup>ère</sup> région française  
273 000 ha<sup>(5)</sup>





46 LOT

12 AVEYRON

Rodez

48 LOZÈRE

Mende

30 GARD

Nîmes

Albi

Millau

Montpellier

8 TARN

34 HÉRAULT

Carcassonne

11 AUDE

Perpignan

66 PYRÉNÉES-ORIENTALES

MER MÉDITERRANÉE



0 10 25 50

# L'AGNEAU DES PYRÉNÉES



## Info distances

- Lorp-Sentaraille — 1 — Saint-Lizier : 4 km
- Saint-Lizier — 2 — Montesquieu-Avantès : 7 1/2 km
- Montesquieu-Avantès — 3 — Alzen : 3 1/2 km
- Alzen — 4 — Foix : 14 1/2 km

09-ARIÈGE

## Au sommet de la saveur



Parmi les sept races allaitantes des Pyrénées, on distingue la Tarasconnaise, la Rouge du Roussillon... Toutes possèdent des propriétés de résistance, de rusticité et souvent de bonnes qualités maternelles. Les éleveurs de montagne ont fait la demande de valoriser les races rustiques ovines pyrénéennes auprès de la COPYC, la Commission Ovine des Pyrénées Centrales, en tant qu'association-qualité.

La marque commerciale « Agneau des Pyrénées » a d'abord été déposée en 2007. En parallèle une demande de reconnaissance de ce produit en IGP a été amorcée avec l'organisme de défense et de gestion de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées ». Le but : ne faire au final qu'une seule IGP déclinée en deux produits différents (sur les sept départements pyrénéens).

[agneaudespyrenees.com](http://agneaudespyrenees.com)

## ● Où trouver cet agneau ?

Près de l'aérodrome de Saint-Girons-Antichan, sur la N117, à la Salaison des Pyrénées. Ce grossiste distributeur en charcuterie vous propose également un rayon de boucherie où l'on peut retrouver l'Agneau des Pyrénées.

📍 Route de Toulouse, 09190 Lorp-Sentaraille  
☎ 05 61 66 19 22 [salaisonspyrenees.com](http://salaisonspyrenees.com)

## Des races locales

L'Agneau des Pyrénées, sous la mention « groupement qualité », est issu des races locales pyrénéennes.

On distingue sept races allaitantes, parmi lesquelles la Tarasconnaise, la Rouge du Roussillon... Il s'agit d'une viande savoureuse au goût léger : en effet, les agneaux sont allaités au lait maternel pendant au moins soixante jours et sont abattus jeunes (moins de cent-soixante jours).





1

### Le Musée Palais des Evêques de SAINT-LIZIER

Au cœur du Palais des Evêques, monument classé au Patrimoine mondial de l'UNESCO, revivez l'histoire des Couserans de l'époque gallo-romaine au XIX<sup>e</sup> siècle. L'occasion de mieux comprendre les pratiques culinaires de ces périodes, à travers les objets du quotidien : écuelles, amphores...

Tel 05 61 05 10 10 [sites-touristiques-ariège.fr](http://sites-touristiques-ariège.fr)



2

### La ferme de Cazalas MONTESQUIEU-AVANTÈS

Sur un site paléolithique préservé, une famille d'éleveurs de vaches vous ouvre ses portes. Découvrez les anciens outils d'exploitation de la ferme et leurs usages, sans oublier les animations autour du potager et les nombreux animaux de la ferme.

Tel 05 61 66 45 31 - 06 88 97 85 04



3

### L'Écomusée d'ALZEN

Plongez dans la vie d'une ferme traditionnelle, résolument tournée vers le futur. Avec ses animaux de races locales pyrénéennes, son jardin potager et aromatique, son four

à pain et sa fromagerie, l'écomusée propose tout au long de l'année des animations, des expositions thématiques et des démonstrations de savoir-faire, suivant le rythme des saisons. Tel 05 61 02 74 51 [ecomuseealzen.fr](http://ecomuseealzen.fr)



4

### Le Château de FOIX

Érigé au XI<sup>e</sup> siècle, le château de Foix fut tour à tour forteresse militaire, demeure des comtes de Foix et aujourd'hui musée départemental. Les différentes salles du château

narrent la vie quotidienne de ses habitants et, lors des journées médiévales, l'art de la cuisine au Moyen Âge.

Tel 05 61 05 10 10 [sites-touristiques-ariège.fr](http://sites-touristiques-ariège.fr)

## SE RENSEIGNER

OT Saint-Girons et Saint-Lizier

Tel 05 61 96 26 60 [tourisme-stgirons-stlizier.fr](http://tourisme-stgirons-stlizier.fr)

## Le pastoralisme pyrénéen



La période florissante des estives qui a vu se construire de nombreuses cabanes pyrénéennes s'étale entre 1800 et 1850. Au cours de la guerre de 1914, on constate un recul de cette forme d'habitat jusqu'à l'abandon progressif. Aujourd'hui, la majorité d'entre-elles sont en ruines. Les granges, plus bas dans la vallée, délaissées elles aussi, sont peu à peu restaurées, pour répondre aux besoins pastoraux voire de résidences secondaires. L'ensemble du massif était jadis une montagne pastorale. Aujourd'hui, le pastoralisme traditionnel pyrénéen est en sursis. La future IGP Agneau des Pyrénées permettrait de répondre également aux enjeux du développement durable, et ainsi de valoriser la production, préserver la biodiversité animale et maintenir une partie des pratiques pastorales ancestrales en entretenant les paysages de ces montagnes grâce à la transhumance.

### Les Granges « à pas d'oiseaux »

Connaissez-vous ces granges à l'architecture typique ? C'est en vous promenant autour du hameau de Cominac que vous découvrirez ces constructions qui servaient autrefois à stocker le foin pour les vaches. Ne manquez pas, le temps de la balade, la vue exceptionnelle sur la chaîne pyrénéenne !

OT Saint-Girons et Saint-Lizier

Tel 05 61 96 26 60 [tourisme-stgirons-stlizier.fr](http://tourisme-stgirons-stlizier.fr)

# LA FARINE DE BLÉ DUR



11-AUDE

## Info distances

Salles d'Aude → 1 Gruissan : 22 km

Gruissan → 2 Sigean : 35 km

Sigean → 3 → 4 Portel-des-Corbières : 6 km

## Une production complexe

Obtenir une farine 100% blé dur a représenté un véritable défi technologique. En effet, l'amande de blé dur, d'une très grande dureté, s'avère difficile à transformer en farine. Mais le choix des variétés et l'étude des différents systèmes de broyage et de séparation ont permis à l'INRA de Montpellier, appuyé par le fournil expérimental des Grands Moulins de

Strasbourg, de mettre au point un procédé totalement innovant permettant de produire la farine 100% blé dur. Le résultat d'une coopération régionale réunissant Arterris (la coopérative agricole régionale leader en production de blé dur), les Moulins Pyrénéens et la Fédération Régionale de la Boulangerie Pâtisserie du Languedoc-Roussillon.

## Où trouver sa baguette ?

Chez Jean-Marc Laurens, boulanger à Salles d'Aude : « La MIE'nutie est à la fois une baguette traditionnelle car elle est fabriquée par des artisans boulangers et innovante car elle est 100% blé dur... » On la trouve aussi chez 200 boulangers de la région.

[facebook.com/LaMienutie](https://www.facebook.com/LaMienutie)

## Une mie aux notes beurrées...



Avec la farine de blé dur, quatre boulangers audois ont testé et élaboré des recettes pendant plusieurs mois. Au final, ils ont décidé de fabriquer la MIE'nutie, une baguette moelleuse très colorée, aux notes beurrées, avec une mie alvéolée et dotée d'un pouvoir de conservation d'au moins 48h. Les chercheurs ont aidé à la mise au point.



1

### Le Salin de l'île Saint-Martin GRUISSAN

Vous saurez tout sur le sel, ses métiers agricoles, la faune et la flore de ce paradis entre mer et étang ! La visite guidée (1h20) à

travers les tables salantes vous révèle les différentes phases de production et permet l'observation botanique et ornithologique. Également sur place, un éco-musée (photos et outils anciens), un restaurant et une boutique.

Tel 04 82 53 10 61 [lesalindegruissan.fr](http://lesalindegruissan.fr)



2

### L'oppidum de Pech Maho SIGEAN

Cet oppidum pré-romain était un comptoir commercial fortifié, occupé par trois villages successifs du VI<sup>e</sup> au III<sup>e</sup> siècle avant notre ère. Le site

bénéficiait d'un triple accès, fluvial, maritime et routier qui permettait de nombreux échanges avec la Méditerranée puis avec le monde ibérique. L'habitat protohistorique a été reconnu sur 1 hectare. Tel 04 68 41 59 89 [sigean.fr](http://sigean.fr)



3

### Le musée des Corbières SIGEAN

Situé dans une maison bourgeoise du XVIII<sup>e</sup> s., le musée regroupe les fouilles archéologiques de l'oppidum de Pech Maho (meules à grains, amphores, vaisselle). Retrouvez également une collection ethnographique sur les salins, la vigne et la pêche du XVIII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> s. Tel 04 68 41 59 89 [sigean.fr](http://sigean.fr)



4

### Terra Vinea PORTEL-DES-CORBIÈRES

Plongez à 80 mètres sous terre, dans le plus grand chai souterrain du sud de la France ! Vous y découvrirez le travail de la vigne, du

vin et la gastronomie au fil des époques : mises en scène, musées, son et lumière, visite commentée et projections multimédia... Tel 04 68 26 22 24 [terra-vinea.com](http://terra-vinea.com)

## SE RENSEIGNER

OT de Gruissan Tel 04 68 49 09 00

[gruissan-mediterranee.com](http://gruissan-mediterranee.com)

OT de Sigean Tel 04 68 48 14 81

[tourisme-sigean.fr](http://tourisme-sigean.fr)

## La gastronomie audoise de Lionel Giraud



« Jadis, dans les familles, au moment du repas, le patriarche tranchait le pain. Tout un cérémonial. Les boulangers, avec la MIE'nutie ont trouvé un pain local, qui raconte une histoire. » Lionel Giraud, chef étoilé du restaurant la table Saint Crescent à Narbonne, a adopté immédiatement la baguette dorée. « Sa farine typiquement audoise est issue d'un blé cultivé sur les coteaux du Narbonnais, alors je veux promouvoir cette nouveauté. » Ainsi va-t-il pouvoir renforcer son panthéon de gastronomie cathare : « Les légumes oubliés mais bien d'ici arrivent sur ma table comme le persil tubéreux ou le rare safran, les agrumes comme le cédrat ou combava (agrume asiatique). Mais la tradition pour la viande, c'est ici, ne l'oublions pas, le canard dont nous servons un "suprême" ou encore l'agneau du pays cathare et le petit calamar, du littoral audois. »

## Le Curé de Cucugnan

Rendu célèbre par Alphonse Daudet dans les *Lettres de mon moulin*, voici un extrait du « Sermon du Curé de Cucugnan » : « Samedi, [je confesserai] le meunier!... Ce n'est pas trop d'un jour pour lui tout seul. Et, si dimanche nous avons fini, nous serons bien heureux. Voyez-vous, mes enfants, quand le blé est mûr, il faut le couper ; quand le vin est tiré, il faut le boire. Voilà assez de linge sale, il s'agit de le laver, et de le bien laver. C'est la grâce que je vous souhaite. Amen ! »

# LE FROMAGE DE LAGUIOLE



## Info distances

● Laguiole ① → ② Saint-Chély-d'Aubrac : 24 km

Saint-Chély-d'Aubrac ② → ③ Buron de Camejane : 13 km

Buron de Camejane ③ → ④ Aubrac : 5 km

## 12-AVEYRON

### Un savoir-faire ancestral

Fabriqué avec du lait de vache entier, le fromage de Laguiole se présente sous forme de pâte pressée non cuite et épaisse, dont la couleur s'assombrit avec l'affinage. Onctueuse et virant au jaune paille avec le temps, sa pâte fond sous la langue. Le lait est collecté sur les estives du plateau d'Aubrac à plus de 800 m d'altitude où les vaches paissent une herbe

à la flore variée pendant au moins 4 mois. Les burons sont les lieux où le fromage était préparé et affiné selon la recette des moines du XII<sup>e</sup> siècle. La création de la coopérative « Jeune Montagne » en 1960 est à l'origine d'une nouvelle ère avec des moyens modernes pour les éleveurs et la perpétuation de la fabrication du Laguiole selon la tradition.



### ● Où trouver de bons fromages ?

La coopérative fromagère « Jeune Montagne » regroupe 80 producteurs de lait et produit 750 tonnes de fromages de Laguiole AOP. Ses spécialités fromagères sont la Tome fraîche de l'Aubrac, le fromage de Laguiole AOP, l'Aligot, la Truffade, l'Ecir et le Buronnier.

📍 La Borie Neuve, 12210 Laguiole

☎ 05 65 44 35 54

### L'Aveyron, terre d'AOP

L'Aveyron est une terre de fromages distingués par des signes officiels de qualité. Le Roquefort fut la première appellation d'origine en 1920 devenu AOC en 1979 et AOP en 1996. Le Laguiole lui, a obtenu l'AOC en 1961 et l'AOP, reconnaissance au plan européen, en 2001. Enfin, l'appellation du Bleu des Causses date de 1953 et son AOP de 1996.





### 1 La coutellerie et le musée Laguiole Honoré Durand LAGUIOLE

Ici le coutelier fabrique son couteau de A à Z et cela entièrement à la main. Apprenez les secrets du

Laguiole et son histoire. Saviez-vous par exemple que le poinçon du couteau permettait aux éleveurs de trouer la panse de leurs vaches pour éviter que celles-ci ne gonflent, avec les gaz issus de la fermentation de l'herbe ?

☎ 05 65 51 50 14 [layole.com](http://layole.com)



### 2 Le pont des Pèlerins SAINT-CHELY-D'AUBRAC

Ce pont du Moyen Âge, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, permet aux pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle

d'accéder au village de Saint-Chély-d'Aubrac où ils pourront faire halte et se restaurer. Observez la croix sculptée sur le parapet du pont : le bas-relief représente un pèlerin avec sa cape, son bâton et son chapelet.



### 3 Le Buron de Camejane AUBRAC

Au cœur du plateau de l'Aubrac, la famille Ramon perpétue le savoir-faire des buronniers d'antan. Ils vous feront découvrir la fabrication

de la fourme, le fromage de vache d'Aubrac, et vous pourrez déguster le traditionnel aligot préparé devant vous sur le feu de bois.

☎ 05 65 48 01 41 [buron-en-aubrac.com](http://buron-en-aubrac.com)



### 4 La Dômerie d'AUBRAC

Ce monastère-hôpital accueillant les pèlerins pouvait héberger 500 personnes simultanément et distribuer jusqu'à 5 000 pains par jour ! Pour assurer une telle intendance,

la Dômerie gérait une multitude de granges et métairies. À découvrir en visite libre ou accompagnée avec l'office du tourisme.

☎ 05 65 44 35 94 [aubrac-laguiole.com](http://aubrac-laguiole.com)

## SE RENSEIGNER

📍 OT Aubrac-Laguiole

☎ 05 65 44 35 94 [aubrac-laguiole.com](http://aubrac-laguiole.com)

## L'aligot, une tradition d'Aubrac

Photo © Coopérative Jeune Montagne



L'aligot est un plat légendaire dont l'origine remonte à l'occupation du plateau par les moines de la Dômerie d'Aubrac, un monastère-hôpital créé en 1120. À la croisée de deux grandes voies de pèlerinage, l'une vers le Puy-en-Velay, l'autre vers Saint-Jacques-de-Compostelle, les moines offraient aux pèlerins et aux pauvres une soupe faite de pain et de fromage. Le mot aligot vient de « aliquid » signifiant « quelque chose » en latin. La charité pratiquée par les moines à travers ce « quelque chose » est à l'origine de cette recette. La préparation d'un aligot pour 4 personnes nécessite 400 g de tome fraîche de l'Aubrac, 1 kg de pommes de terre et 250 g de crème fraîche de l'Aubrac. Versez sur la purée de pommes de terre la crème fraîche, ajoutez la tome fraîche coupée en lamelles. Enfin, étirez et faites filer la préparation avant de servir en accompagnement de saucisses grillées.

### Les Traces du Fromage

Tous les ans en mars, partez à la découverte des terres de l'Aubrac lors d'une randonnée de buron en buron à la rencontre des éleveurs. Vous pourrez savourer le fromage de Laguiole, l'aligot, la viande de bœuf de l'Aubrac et de nombreux autres produits locaux.

📍 OT Aubrac-Laguiole

☎ 05 65 44 35 94 [aubrac-laguiole.com](http://aubrac-laguiole.com)

# LA FRAISE DE NÎMES



## Info distances

Nîmes ① — ② Marguerittes : 10<sup>1/2</sup> km

Marguerittes ② — ③ Beaucaire : 20 km

Nîmes ① — ④ Vergèze : 17 km



## Précoce sur les étals

Ciforette ou gariguette: elles pointent leur nez rouge dès le début mars (jusqu'à début juin), sont les plus précoces et donc très recherchées. Elles ont poussé sur le plateau des Costières, au Sud-est de Nîmes. Les Fraises de Nîmes se présentent « sous la forme fraîche ». À la vente, elles doivent comporter obligatoirement un pédoncule et calice frais et vert. Les données officielles de la production de fraises dans le Gard

remontent au plus loin à l'année 1941, où, selon les services de la statistique agricole, le Gard obtenait 20% de sa production de fraises sur la commune de Nîmes. Cru ou servi en décoration sur des pâtisseries, servant aussi à la confection de confiture, le fruit est l'un des préférés des Français. Pour reconnaître des fraises de Nîmes, cherchez le logo IGP !

## Où trouver les Fraises de Nîmes ?

C'est à Nîmes, son fief, que l'on trouve le plus aisément la fameuse fraise. Les caractéristiques locales - météo, géologie - permettent aux Fraises de Nîmes de se démarquer en particulier par le mode de culture en pleine terre. On trouve aussi le fruit à Saint-Gilles et dans la zone de Beaucaire. Les producteurs - une trentaine sur quatre zones géographiques - sont en général aussi des maraîchers.

## Gariguette et Ciforette

La variété précoce, la Gariguette, première fraise de pleine terre de la saison apporte son goût sucré-acidulé très puissant et laisse ressortir tous ses arômes. Arrive ensuite la Ciforette avec sa texture ferme. Un niveau d'acidité très bas fait émerger, chez elle, ce goût sucré, presque « tagada ». Les qualités gustatives de ces deux variétés ont convaincu les producteurs.



1 **Le musée du vieux NÎMES**  
 Dans l'ancien palais épiscopal daté du XVII<sup>e</sup> s., ce musée ethnographique conserve plus de 30 000 pièces témoignant de la vie nîmoise depuis le haut Moyen Âge. Collections textiles issues des fabricants négociants du XVIII<sup>e</sup> s., meubles typiques, et pas moins de 600 poteries régionales en terre vernissée. **Tel 04 66 76 73 70 nîmes.fr**



2 **La Maison de la Garrigue et des terroirs de l'olivier MARGUERITTES**  
 Dans une maison bioclimatique, découvrez une exposition sur l'olivier, les paysages de l'oléiculture et les variétés d'olives. Des visites guidées, des animations d'éducation à l'environnement, un sentier d'interprétation de pierres sèches en Garrigue et une boutique du terroir sont également à votre disposition.

**Tel 04 66 20 54 78 marguerittes.fr**



3 **Le Mas des Tourelles BEAUCAIRE**  
 Entrez dans cette cave gallo-romaine reconstituée, en état de fonctionnement avec son fouloir, son pressoir, ses jarres et ses amphores en terre cuite. Durant la visite, vous découvrirez aussi le jardin romain, une exposition sur la vie agricole gallo-romaine, un film sur les vendanges et dégusterez les vins de la propriété !

**Tel 04 66 59 19 72 tourelles.com**



4 **La Source Perrier VERGÈZE**  
 Découvrez la résurgence naturelle mais aussi le processus industriel de la fameuse eau minérale (musée et film 3D). L'entreprise préserve ses sources d'eau grâce à l'installation d'agriculteurs en bio sur ses terres. Ne manquez pas la visite du château, demeure historique des fondateurs de la marque, et de son arboretum aux 70 espèces.

**Tel 04 66 87 61 01 visitez-perrier.com**

## SE RENSEIGNER

**OT de Nîmes**

**Tel 04 66 58 38 00 ot-nîmes.fr**

## Costières : un eldorado

Photo © Grille



Le territoire de la fraise dite « de Nîmes » correspond, côté vignoble, à celui des Costières de Nîmes. Le terroir devient un petit eldorado du bon goût et des parfums capiteux à travers ses AOC, Olives et Huile d'Olives de Nîmes. Entre plaine et coteaux, ces trésors se développent sur un espace géographique et agricole spécifique. L'indication d'origine « de Nîmes » est porteuse d'une image de produits agricoles de qualité. Les grosses fraises rouges d'aujourd'hui ne sont arrivées en France qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, grâce à un officier de marine du nom de Frézier. Celles-ci sont issues d'un croisement entre des fraises chiliennes et d'Amérique du Nord. La fraise n'est pas véritablement un fruit. En effet, la partie rouge et charnue n'est que le réceptacle de la fleur. Les fruits, ce sont ces petits grains jaunes, parsemés à la surface : les akènes.

## Le Gard, Militant du Goût

Oignon doux des Cévennes, Taureau de Camargue, Fraise de Nîmes... La démarche « Le Gard, Militant du Goût » valorise le patrimoine gastronomique gardois en favorisant les circuits courts locaux avec la garantie de produits du terroir de qualité optimale dans le respect de l'environnement. Retrouvez en ligne les produits, les restaurants où les déguster et des recettes !

**militantdugout.gard.fr**



# L'ARMAGNAC



## Info distances

● Éauze Valence-sur-Baise : 27 km  
Valence-sur-Baise Condom : 9 km

32-GERS

## Un alcool AOC



La plus vieille des eaux-de-vie françaises (700 ans !) doit son existence à l'histoire des peuples qui ont marqué de leur empreinte la Gascogne. Trois terroirs, déclinaisons du nom d'Armagnac, et dix cépages dominés par l'Ugni blanc et le Baco, valorisés par les savoir-faire traditionnels, fondent la réputation de cet alcool AOC depuis 1936. L'eau de vie obtenue par la distillation des vins est

conservée dans des fûts en chêne dans lesquels s'opère une lente alchimie. Plusieurs phénomènes mêlant les arômes du bois et du vin sont à la base des parfums de vanille, pruneau et de la note rancio. La dégustation des Armagnacs, selon l'âge et l'origine, est un art qui permet de découvrir la quintessence d'un terroir.

Photo © Michel Carosco - Collection BNI/Armagnac

## ● Où trouver de l'Armagnac ?

La région de production se prête à la découverte de magnifiques paysages, de sites et musées de l'Armagnac, ainsi que de villes où l'histoire rime avec gastronomie : Auch, Condom, Éauze et Fiaran. Vous trouverez 534 adresses de lieux de vente de la précieuse eau-de-vie sur le site [armagnac.fr](http://armagnac.fr).

## Le Floc de Gascogne

Reconnu AOP depuis 1990, le Floc de Gascogne est un « mistelle », un apéritif obtenu en mélangeant 2/3 de jus de raisin et 1/3 d'Armagnac jeune. L'apport d'alcool au jus sucré bloque toute fermentation alcoolique.

Le Floc, blanc ou rosé, avec des arômes intenses, se déguste jeune, sur le fruit, et idéalement entre 5 et 7°C.





### 1 Le Château de Millet ÉAUZE

La famille Dèche vous accueille dans son château du XVIII<sup>e</sup> siècle pour une visite de la distillerie agré-

mentée d'une dégustation de vins, floc et armagnac. Une programmation d'expositions complète l'histoire de ce domaine adepte de l'encépagement traditionnel et défenseur d'une culture raisonnée.

Tel. 05 62 09 87 91 [chateaudemillet.com](http://chateaudemillet.com)



### 2 Le Domaine de Lagajan ÉAUZE

Depuis onze générations, le domaine produit vins, armagnacs, eaux-de-vie et flocs de Gascogne.

Un musée d'outils anciens vous plonge dans cette riche histoire familiale. Suite à la visite, vous pourrez goûter l'armagnac de la maison, fabriqué au feu de bois dans un alambic bientôt centenaire.

Tel. 05 62 09 81 69 [lagajan.com](http://lagajan.com)



### 3 L'abbaye de Flaran VALENCE-SUR-BAÏSE

Remarquablement conservée, cette abbaye cistercienne du XII<sup>e</sup> siècle est encadrée par un environnement naturel protégé. Transformée en

domaine agricole après la Révolution française, elle abrite aujourd'hui la Conservation départementale du Patrimoine et des Musées et développe de nombreuses activités culturelles.

Tel. 05 62 28 50 19 [abbayedeflaran.fr](http://abbayedeflaran.fr)



### 4 Le musée de l'Armagnac CONDOME

Situé dans les dépendances de l'ancien palais des évêques, le musée vous éclaire sur la production de cette eau-de-vie de plus de 700 ans.

Quelles en sont les techniques viticoles ? Découvrez une collection mêlant un pressoir à taissans monumental du XIX<sup>e</sup> siècle à des peintures du siècle dernier.

Tel. 05 62 28 47 17 [tourisme-condome.com](http://tourisme-condome.com)

## SE RENSEIGNER

Tourisme du Gers

Tel. 05 62 05 95 95 [tourisme-gers.com](http://tourisme-gers.com)

## L'art de la distillation



La distillation a lieu en hiver et au plus tard le 31 mars de l'année suivant la récolte. La fabrication de l'eau-de-vie est pratiquée dans un atelier de distillation ou à la propriété. Ce sont les bouilleurs de cru qui assurent ce travail à partir du vin produit sur leur propriété, ou des prestataires ambulants intervenant à demeure pour le compte de producteurs. L'art de la distillation en Armagnac tient à la spécificité de l'alambic employé, un appareil en cuivre breveté dès 1818, qui distille en continu et à faible degré. Afin de refroidir les vapeurs d'alcool, on utilise le vin qui arrive dans la machine et non l'eau, ce qui permet le préchauffage du vin et une économie d'énergie importante. Le distillateur va pouvoir ajuster le débit du vin et la chauffe pour un degré alcoolique correspondant précisément au type d'Armagnac recherché.

Photo © Philippe Levy / Liquid Liquid - Collection BNI Armagnac

### Une vigne Inscrite aux Monuments historiques !

Véritable témoignage de la culture ancestrale de la vigne, cette parcelle de souches non-greffées, probablement plantée sous le règne de Napoléon III, offre un remarquable exemple de biodiversité.

Sur la commune de Sarragachies, on trouve plus d'une vingtaine de cépages dont sept pieds restent inconnus des experts.

Visites possibles avec un guide-vigneron.

OT Armagnac Adour, Tel. 05 62 69 74 01

# LE SOJA



## Info distances

● Revel 4 → 3 Laubens-Lauragais : 24 km  
Laubens-Lauragais 3 → 4 Toulouse : 33 km

## 31-HAUTE- GARONNE

### Soja, soya, pois chinois...



Petite dans sa gousse, jaune et ronde, la graine de soja est une légumineuse dont les plants ressemblent un peu à ceux des petits pois. Le soja appelé aussi soya, pois chinois ou haricot oléagineux, est une espèce de plante annuelle, originaire d'Asie de l'Est. En France, on la sème d'avril à mai et on la récolte de septembre à octobre. C'est une culture très

respectueuse de l'environnement. Deux régions historiques de production sont à mentionner en France : le Sud-Ouest (Aquitaine, Midi-Pyrénées) et l'Est (Alsace, Bourgogne, Franche-Comté, Rhône-Alpes). Vous la dégusterez sous plusieurs formes : en salade, crue donc, ou transformée comme dans les yaourts dits « au soja ».

### ● Où trouver le soja bio ?

Les producteurs de soja bio transitent par leur coopérative pour distribuer le soja. Comme Agrobio Union, par exemple en Lauragais. Ensuite, celles-ci alimentent des sociétés plus importantes comme Nutrition et Nature, à Revel, pour la transformation des produits, très demandés aujourd'hui à cause du développement des allergies. Vous trouverez ces produits en magasins bio et en grande distribution.

### Bio et sans OGM

100% local et garanti sans OGM, c'est ainsi que les principaux producteurs de la Haute-Garonne affichent la couleur de leur soja. Ils travaillent avec un réseau de 200 agriculteurs du Sud-Ouest, tous installés en agriculture biologique. Le Sud-Ouest de la France est aujourd'hui devenue la première zone de production du soja bio en Europe.





1

### Le Musée du bois et de la marqueterie REVEL

Ce musée vous entraîne de la vie de l'arbre à l'objet d'art et vous propose d'explorer les différents métiers du bois. Les techniques d'artisanat

d'art, la passion du bois et la place de l'Homme dans son environnement sont des thématiques abordées de manière ludique, pédagogique et originale. **Tel. 05 61 81 72 10**



2

### Musée et jardins du Canal du Midi REVEL

La construction de ce qui constituera l'une des réalisations de génie civil les plus extraordinaires de l'ère moderne débute afin d'accentuer le

commerce du blé. Un voyage aux sources du Canal pour connaître la genèse du projet et son inventeur, Pierre-Paul Riquet. **Tel. 05 61 80 57 57 [museecanaldumidi.fr](http://museecanaldumidi.fr)**



3

### Château et parc de LOUBENS-LAURAGAIS

Les propriétaires des lieux vous accompagnent pour visiter le château et son parc de quatre hectares. Des offices souterrains (cuisine, cachot)

aux greniers à grain en passant par les appartements meublés ou encore le jardin, vous découvrirez l'histoire de la région et de ce monument classé.

**Tel. 05 61 83 12 08 [chateaudeloubens.com](http://chateaudeloubens.com)**



4

### Les jardins du Museum TOULOUSE

De quoi l'Homme se nourrit-il dans le monde ? Comment cultive-t-il ? Trouvez les réponses à vos questions aux Potagers du Monde, dans un cadre naturel préservé en milieu

urbain. Huit carrés de cultures sont répartis selon les régions du monde afin de comprendre les usages culinaires des différentes cultures.

**Tel. 05 67 73 84 84 [museum.toulouse.fr](http://museum.toulouse.fr)**

## SE RENSEIGNER

**OT Lauragais Revel Sorèzois**

**Tel. 05 34 66 67 68**

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

## Le soja, un art de... manger

Photo © Luc Hauteceur



L'intérêt agronomique et environnemental pour les sols du soja n'est plus à démontrer. Récemment s'est accentué l'intérêt nutritionnel pour l'alimentation humaine... On conjugue désormais soja et nutrition, soja et santé... Lors de leurs premiers voyages en Asie aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, les Européens découvrent les vertus de cette plante et surtout la diversité des préparations culinaires à partir des graines de soja. L'introduction de graines de soja et les premières études agronomiques de cette plante ne démarrent qu'un peu plus tard (XVIII<sup>e</sup> siècle). Le soja est alors introduit en Angleterre (Kew Garden), au jardin des plantes à Paris et bientôt dans toute l'Europe. Les usages de la graine sont multiples : cuisine asiatique, produit diététique voire même alicament.

### Le village du chapon

Le village de Saint-Julia de Gras Capou est un haut-lieu gastronomique, berceau du chapon

« Gras Capou » en occitan. Le dimanche avant Noël, les habitants vous invitent à fêter le chapon.

Au programme : marché traditionnel, défilé des confréries, concours de chapon et dégustation !

**Tel. 05 61 83 00 64 [mairiesaintjulia.com](http://mairiesaintjulia.com)**

# LE PORC NOIR DE BIGORRE



## Info distances

- Tarbes → Lourdes : 21 <sup>1/2</sup> km
- Lourdes → Cèdre : 42 km
- Tarbes → Ancizan : 64 km



## Une viande d'exception

L'histoire du Porc Noir de Bigorre est très ancienne. Sa fin était inéluctable sans l'initiative de quelques éleveurs, soucieux de sauver le patrimoine animal de leur région. En 1981, ce sont 34 truies et 2 verrats qui sont recensés chez une vingtaine d'éleveurs. Dès lors, il peut se redévelopper dans son aire naturelle, au pied des Pyrénées centrales. Un jambon

exceptionnel, une chair tendre et juteuse, un gras savoureux, font de ce porc à croissance lente et à la robe noire un animal de grande valeur patrimoniale et économique. L'AOC Jambon Noir de Bigorre et l'AOC Porc Noir de Bigorre consacrent en 2015 les efforts entrepris pour sauvegarder ce porc emblématique sur son terroir d'origine.

Photo © Le Consortium du Noir de Bigorre

## Où trouver des viandes et jambons?

Le Consortium du Noir de Bigorre regroupe l'ensemble des partenaires : 60 éleveurs, 3 salaisoniers, 2 artisans charcutiers, 2 conserveurs, et la confrérie. La Société du Porc Noir rassemble tous les éleveurs et les transformateurs. La liste des éleveurs, charcutiers et salaisoniers pratiquant la vente directe aux particuliers est à retrouver sur [noirdebigorre.com](http://noirdebigorre.com)

## Un produit Sentinelle

Slow Food soutient les petits producteurs et leur production de qualité à travers son opération « Sentinelles ».

Le Porc Noir de Bigorre en fait partie depuis 2004. Des ateliers du goût sont organisés pour apprendre aux éleveurs à faire connaître la qualité du jambon aux consommateurs et aux grands chefs de cuisine.





1

### Le château fort Musée Pyrénéen LOURDES

Ce château renferme une riche collection patrimoniale traitant de la vie domestique, rurale et pastorale du territoire pyrénéen.

À l'extérieur de cet édifice médiéval classé, vous êtes invités à déambuler dans un jardin botanique agrémenté de maquettes de l'habitat traditionnel !

Tel 05 62 42 37 37 [lourdes-visite.com](http://lourdes-visite.com)



2

### Millaris GÈDRE

Le Centre d'Interprétation et de Découverte du Territoire Gavarnie vous plonge dans l'histoire de la vallée, celle de son agriculture et de son pastoralisme.

L'eau en est un élément majeur, notamment pour l'alimentation des moulins et des centrales hydroélectriques. Voyagez au cœur du Pays des Cirques !

Tel 05 62 92 35 25 [ete.gavarnie.com](http://ete.gavarnie.com)



3

### Les moulins de Gèdre-Dessus GÈDRE

Découvrez l'histoire et le fonctionnement de ces moulins témoignant d'une activité ancestrale en harmonie avec l'environnement grâce à

un sentier d'interprétation ou lors d'une visite guidée (sur réservation). Ils appartiennent à différentes familles du village et étaient encore utilisés jusqu'aux années 1970 !

Tel 05 62 92 35 25 [ete.gavarnie.com](http://ete.gavarnie.com)



4

### Le musée de la Cidrierie ANCIZAN

Entrez dans un décor de ferme auroise pour découvrir le procédé de fabrication du cidre à partir de pommes. Une collection d'outils

anciens retrace l'histoire de cette cidrierie artisanale où vous pourrez déguster du jus de pommes, du cidre sec et de la liqueur de pomme, après une visite animée.

Tel 05 62 39 97 61

## SE RENSEIGNER

📍 **Tourisme Hautes-Pyrénées** Tel 05 62 56 70 65  
[tourisme-hautes-pyrenees.com](http://tourisme-hautes-pyrenees.com)

## Le renouveau de la châtaigne dans les Hautes-Pyrénées

Photo © Le Consortium du Noir de Bigorre



Le Porc Noir de Bigorre s'abrite de la chaleur à l'ombre des châtaigniers et consomme leurs fruits. Au-delà de ce processus d'agroforesterie, l'intérêt économique, patrimonial et paysager de vieux châtaigniers âgés de 200 à 300 ans est mis en avant par la chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées et l'Association de rénovation de la châtaigneraie. Ces acteurs ont travaillé au cours de deux opérations entre 2004 et 2011 à la rénovation de 700 vieux géants de la forêt, soit l'équivalent d'une dizaine d'hectares sur le millier existant. Huit jeunes agriculteurs ont introduit cette production de diversification dans leur plan d'installation. Les principaux débouchés sont la crème de marron, le marron au naturel et la vente en frais.

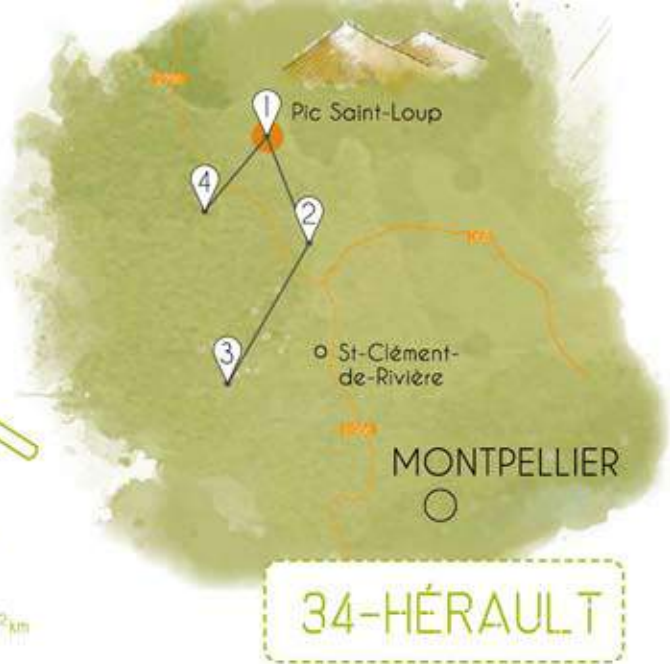
### Terro'Art : art et gastronomie

Les 24 et 25 septembre, des producteurs locaux et artisans d'art se retrouvent à Tarbes, sous la halle Marcadieu, pour vous présenter leurs bons produits et objets faits main. Deux journées où les artisans partagent leurs savoir-faire. Participez aussi au concours de tables dressées de la Maison Ducru !

📍 **OT de Tarbes**  
Tel 05 62 51 30 31 [tarbes-tourisme.fr](http://tarbes-tourisme.fr)

# LES VINS DU PIC SAINT- LOUP

Sud  
de  
France



## Info distances

- Cazeville 1 ↔ 2 Les Matelles : 9 km
- Les Matelles 2 ↔ 3 Combaillaux : 10 km
- Cazeville 1 ↔ 4 Viols-en-Laval : 6 1/2 km

## Saveurs de fruit rouge...

Adossée aux premiers contreforts cévenols dans la zone des Garrigues nord de Montpellier, à 30 km du littoral méditerranéen, l'aire du Pic Saint-Loup constitue l'une des plus solides références qualitatives de la région. Climat et diversité géologique contribuent à la typicité de son vin. Produit sur treize communes de Cazeville dans l'Hérault à Corconne dans le Gard, il se définit par une prédominance de Syrah.

Les producteurs réussissent depuis des années à valoriser sa « fraîcheur ». Les œnologues évoquent pour l'appellation Languedoc Pic Saint-Loup des saveurs de fruit rouge avec des notes épicées. Un travail s'effectue sur les tanins fins. Rappelons que le fameux vin se décline en rouge et en rosé. Il s'accommode bien à la cuisine locale aux accents de garrigue, avec une viande d'agneau par exemple.

## ● Où trouver les vins du Pic Saint-Loup ?

Deux événements majeurs très appréciés des producteurs et des consommateurs permettent de choisir son « Pic Saint-Loup » : les Vignes buissonnières, cette année en juin à Fontanès, et la Festa de la Vendemia à l'automne à Valfaunès. Chaque domaine offre aussi sa production en vente directe. L'annuaire des vigneron est à retrouver sur [pic-saint-loup.com](http://pic-saint-loup.com)

## Pourquoi une AOC Pic Saint-Loup ?

L'AOC Languedoc Pic Saint-Loup existe depuis 1985. Une hiérarchie a créé des dénominations géo-complémentaires. Les producteurs de l'AOC Languedoc Pic Saint-Loup souhaitent désormais accéder à une reconnaissance propre. Le processus est long, mais l'obtention d'une appellation typiquement et uniquement Pic Saint-Loup sera un « plus » venant identifier davantage une image déjà bien nette.





1

### Le Pic Saint-Loup CAZEVIELLE

Une mosaïque de milieux compose ce site naturel protégé (Natura 2000) où vous trouverez des étendues de pelouse témoins d'un pastora-

lisme séculaire, des plaines cultivées, des escarpements rocheux... Parcourez ce site aux paysages façonnés par l'agriculture et découvrez de nombreuses zones d'habitats naturels.



2

### La Maison des Consuls LES MATELLES

Récemment réhabilité, le musée d'arts et d'archéologie vous présente ses collections sur le thème des savoir-faire à l'époque préhistorique.

Découvrez notamment les gestes et procédés traditionnels de ces hommes vivant dans la garrigue : fabrication de poteries à usage alimentaire, outils, silex, bijoux...

Tel 04 99 63 25 46 [museedesmatelles.fr](http://museedesmatelles.fr)



3

### Le domaine de l'Oulivie COMBAILLAUX

Poussez les portes de ce domaine oléicole familial créé en 1957 où culture de l'olivier rime avec respect des traditions. Les propriétaires ont

fait le choix de l'agriculture biologique et réintroduisent d'anciennes variétés d'oliviers. Lors de la visite, découvrez aussi le moulin du XVIII<sup>e</sup> s. et participez à une dégustation !

Tel 04 67 67 07 80



4

### Le site archéologique de Cambous VIOLS-EN-LAVAL

Entrez dans les ruines de l'un des plus vieux villages de France pour une visite commentée. Les archéologues y ont retrouvé des céra-

miques de consommation ou de stockage qui témoignent de la vie quotidienne et des habitudes alimentaires d'hommes préhistoriques de la culture dite de Fontbousse.

Tel 04 67 88 34 37 [archeologie.org](http://archeologie.org)

## SE RENSEIGNER

OT Grand Pic Saint-Loup

Tel 04 11 95 05 75 [tourisme-pic saintloup.fr](http://tourisme-pic saintloup.fr)

## La charte des paysages du Pic



Il existe une charte des paysages particulière pour l'aire du Pic Saint-Loup. En signant cette charte, tous les acteurs du Syndicat des vignerons du Pic Saint-Loup s'engagent à travailler de concert sur leur valorisation. Le but : se coordonner pour une meilleure harmonisation dans l'édification d'une esthétique commune du territoire vinicole. Par exemple, dans l'aménagement d'un domaine, l'embellissement d'un caveau, l'architecture des abords d'un village. De nombreuses actions sont déjà à l'œuvre sur le Pic Saint-Loup. Le simple travail quotidien permet un écobuage naturel, mais on note aussi l'aménagement de vignes bien palissées, avec des piquets de bois, systématiques par endroits en bout de rangée. Un décor floral peut être aussi envisagé, un muret de pierre restauré ou créé. Mais naturellement le paysage respecté laisse apparaître la beauté et l'harmonie.

Photo © Alain Reynaud pour le Syndicat des vignerons du Pic St-Loup

### Aux bords des paysages

Portez un nouveau regard sur le patrimoine naturel ! Du 9 juillet au 1<sup>er</sup> novembre, l'art contemporain est mis à l'honneur sur le territoire de la Communauté de communes du Grand Pic Saint-Loup. Cette exposition d'œuvres monumentales dans la nature vise à établir un dialogue entre le paysage et l'art contemporain.

Tel 04 67 55 17 00 [cc-grandpicsaintloup.fr](http://cc-grandpicsaintloup.fr)

# LE ROCAMADOUR



## Info distances

- Rocamadour ① → ② Miers : 12 km
- Miers ② → ③ Calès : 34 km
- Calès ③ → ④ Cauzou : 22 km

46-LOT



## Le petit fromage tendre et doux

Ces petits palais de 35 grammes sont fabriqués à base de lait de chèvre cru. Depuis 1999, le petit fromage de chèvre de Rocamadour porte une AOP, garante de la qualité de toute la production. Pour rentrer dans le cahier des charges du nom AOP Rocamadour, les éleveurs doivent garantir que 80% de l'alimentation provient de la zone d'appellation. C'est un fromage caillé lactique.

Le lait est caillé pendant 24 heures puis égoutté pendant 24 à 48 heures. Une fois la masse salée, il est moulé et retourné tous les jours pendant 6 jours d'affinage. Il devient alors un véritable Rocamadour. Pour apprécier ce qui fait son unicité parmi les fromages de chèvre, son crémeux, il est recommandé de le consommer dans les 10 jours après achat.

## Où trouver du Rocamadour?

Les producteurs à la ferme sont nombreux sur le territoire des Causses du Quercy. Le Syndicat des Producteurs de Fromages Rocamadour a recensé tous les points de vente sur une carte consultable en ligne et disponible auprès des offices du tourisme.

[aop-rocamadour.com/route-du-rocamadour](http://aop-rocamadour.com/route-du-rocamadour)

## Une texture unique

L'expérience du Rocamadour est l'alliance subtile et généreuse du crémeux et de l'onctuosité. Il est le résultat de 6 à 7 jours d'affinage. Entre sa fine peau veloutée et son cœur onctueux, il se distingue par une petite couche de crème appelée le pialage. Sur le palais, il révèle toute la tendresse d'un fromage délicat aux goûts de noisette et de chèvre.



1

### La Borie d'Imbert ROCAMADOUR

Devenez tour à tour éleveur de chèvres, pour comprendre comment gérer un troupeau, puis fromager, pour apprendre les différentes étapes

de fabrication du Rocamadour. Enfin, place à la dégustation de ce délicieux fromage et d'autres spécialités produites ici dont le lait de chèvre et les charcuteries de porc... **Tel 05 65 33 20 37 [laboriedimbert.com](http://laboriedimbert.com)**



2

### L'Archéosite des Fioux MIERS

Imaginez une cavité calcaire dont la voûte s'est effondrée à l'aube de l'humanité. Ce piège naturel a attiré les hommes pendant plus de 100 000 ans, ils y ont chassé et s'y sont installés à l'abri des parois. Un lieu pour expérimenter la vie au temps de la préhistoire grâce à de nombreuses animations.

**Tel 06 16 26 74 35 [archeositedesfioux.com](http://archeositedesfioux.com)**



3

### Le moulin à eau de Cognaguet CALÈS

Ce moulin fut édifié au XIV<sup>e</sup> siècle par les moines d'une abbaye cistercienne, il compte quatre paires de meules qui permettaient de produire

3 tonnes de farine par jour. Monsieur Faure vous initiera aux procédés instaurés par les moines pour empêcher les pilliers de voler la farine.

**Tel 05 65 38 73 56 [cognaguet.com](http://cognaguet.com)**



4

### Le château de la Pannonie COUZOU

Agrandi au XVIII<sup>e</sup> siècle, à l'emplacement d'une ancienne grange cistercienne, cet édifice vous plonge dans la vie d'une famille de noblesse

quercynoise sous l'ancien régime. Observez le garde-manger qui précède la cuisine, la cheminée monumentale, ainsi que le four à pâtisserie et le tourne broche d'époque.

**Tel 05 65 33 71 71**

## SE RENSEIGNER

**Vallée de la Dordogne tourisme**

**Tel 05 65 33 22 00 [vallee-dordogne.com](http://vallee-dordogne.com)**

## Un paysage façonné par l'élevage



L'activité humaine a considérablement modifié le paysage des Causses du Quercy. L'histoire de ce territoire est étroitement liée à celle de l'agriculture et de l'élevage. Si à l'origine les Causses du Quercy étaient constitués de vastes forêts, les élevages les ont peu à peu clai-semés. La présence de brebis sur les Causses du Quercy leur a donné leur photographie actuelle, celle d'un territoire composé de pelouses sèches. Le pâturage des troupeaux a permis de conserver les milieux ouverts et les pelouses sèches. Mais aujourd'hui, avec la régression du pastoralisme et de l'élevage, elles tendent à disparaître. Sans le maintien de la brebis caussenarde, les pelouses sèches des Causses du Quercy, un des derniers sites de ce type en Europe, risquent d'évoluer en milieu forestier.

## Lot Of Saveurs

Du 1<sup>er</sup> au 3 juillet, Cahors se met à l'heure de la gastronomie. Des chefs tolois vous feront découvrir une cuisine inventive et gastronomique élaborée avec des produits du terroir. Durant tout l'été, ce festival de saveurs continue dans différentes communes du Lot.

**OT de Cahors**

**Tel 05 65 53 20 65**

# LE MIEL DES CÉVENNES



## INFO DISTANCES

Saint-Alban-sur-Limagnole ① → ② Javols : 16<sup>1/2</sup> km

Javols ② → ③ Chastel-Nouvel : 25<sup>1/2</sup> km

Chastel-Nouvel ③ → ④ Saint-Jean-de-la-Fouillouse : 40<sup>1/2</sup> km



## 48-LOZÈRE

## Tous les parfums...



Il est récolté en montagne dans le département à l'altitude moyenne la plus élevée de France et à l'environnement bien préservé : ce miel se parfume d'une flore sauvage, variée et souvent rare. Grâce aux apiculteurs-artisans, eux-mêmes à la récolte, à la mise en pot, à la commercialisation de leur production limitée, le miel est d'une grande qualité.

De par sa nature, la Lozère est une vraie terre de miel. Chaque région y possède une flore spécifique et produit des miels de qualité aux arômes et aux saveurs diverses. Trois grands terroirs très différenciés sont ainsi répertoriés... Au nord l'Aubrac et la Margeride, au sud-ouest les Grands Causses, au sud les Cévennes.

Photo © Anne

## ● Où trouver les miels ?

Pour connaître les producteurs de miels bénéficiant de l'IGP « Miel des Cévennes », et plus largement les apiculteurs engagés dans une démarche de qualité (Bio, Nature et progrès, etc.), vous pouvez contacter le Groupement Qualité des Miels et Produits de la Ruche du Languedoc-Roussillon. Son site présente entre autres la démarche IGP mais aussi un répertoire des apiculteurs en région et leurs points de vente.

Tel 04 67 06 23 16 - [gqm.fr@free.fr](mailto:gqm.fr@free.fr)  
[apiculteurs-en-languedocroussillon.org](http://apiculteurs-en-languedocroussillon.org)

## L'indication IGP Miel des Cévennes

On le sait, le miel, un des derniers aliments authentiques, est un produit naturel issu du nectar des fleurs. Élaboré par les abeilles, simplement extrait, filtré puis conditionné en pot par l'apiculteur, le miel arrive à l'état naturel sur votre table. Il existe une seule IGP (Indication géographique protégée) « Miel des Cévennes ». Parallèlement le Parc National des Cévennes encourage une stratégie de qualité en valorisant, depuis mai 2016, « la marque Esprit parc national » sans l'attache territoriale pour l'ensemble des miellées du territoire.





### 1 Scénovision de SAINT-ALBAN-SUR-LIMAGNOLE

À la veille de son départ à la retraite, le facteur de Saint-Alban vous convie à partager sa dernière tournée à travers la Margeride. Dans une ambiance rétro, au cœur d'une ferme, décors, images, sons et lumières vous transportent à la rencontre des habitants, paysages et légendes de ce joli coin de la Lozère.

Tel 04 66 31 32 85 [scenovisionstalban.com](http://scenovisionstalban.com)



### 2 Musée et site archéologique de JAVOLS

Le bourg de Javols occupe l'ancien emplacement de la capitale gallo-romaine des Gabales, Anderitum. Un musée et un circuit-découverte permettent d'explorer l'antique cité. Dans la salle d'exposition, observez une restitution de la resserre, le lieu où l'on mettait les provisions à l'abri dans des poteries.

Tel 04 66 42 87 24 [archeologie-javols.org](http://archeologie-javols.org)



### 3 Le musée de la vie rurale CHASTEL-NOUVEL

Lorsqu'a été évoquée l'idée de détruire le four du village et sa bâtisse, le club du troisième âge s'est mobilisé. Tous les habitants faisaient

cuire leur pain dans ce four jusqu'aux années 20. Des objets aujourd'hui tombés en désuétude ont été rassemblés dans ce lieu, pour créer un étonnant conservatoire de la vie passée. Tel 04 66 65 13 37



### 4 La Toison d'or SAINT-JEAN-DE-LA-FOUILLOUSE

Entre Cévennes et Aubrac, la ferme de la Toison d'or vous propose de découvrir l'histoire d'un pays grâce à la visite du parc et de son musée.

Vous pourrez approcher toutes sortes d'animaux à laine : lapins angoras, chèvres mohairs, lamas, alpagas... et déguster des fromages faits sur place.

Tel 04 66 69 53 17 [toisondor.fr](http://toisondor.fr)

## SE RENSEIGNER

Lozère Tourisme

Tel 04 66 65 60 00 [lozere-tourisme.com](http://lozere-tourisme.com)

## L'arbre aux abeilles

Photo © Olivier Probin



Nous connaissons bien le rucher à cadre visible chez nos amis apiculteurs. C'est la forme aboutie de l'objet. Avant lui les hommes ont utilisé les ruchers-paille, les ruchers-murs et les ruchers-troncs. Un premier président de la société apicole, M. Brousse, inventa lui-même un modèle qui porte son nom. Le rucher-tronc présente la forme d'un gros champignon de bois, c'est un tronc de châtaignier creux posé sur une grande lauze (dalle) de schiste. On peut admirer un spécimen ethnologique de ces constructions dans le patrimoine naturel et culturel de la Lozère, par exemple sur le site des Balmelles dans les Cévennes. Une abeille particulière habite ces troncs, l'abeille noire. Des opérations de conservation réintroduisent de nouvelles colonies d'abeilles mais on assiste aussi à la création d'un nouveau rucher-tronc avec l'abeille noire cévenole.

Vous aussi, apprenez à fabriquer votre ruche-tronc ! Programme des stages sur [cevennes-tourisme.fr](http://cevennes-tourisme.fr)

## La fête des pâturages à la Cham des Bondons

Extraction du miel, fenaison, tonte de brebis... Cette fête met à l'honneur le métier d'agriculteur dans toute sa diversité. Le 31 juillet, prenez part aux démonstrations de savoir-faire, goûtez aux produits locaux sur le marché fermier et participez à des animations pour petits et grands.

[lafetedespaturages.fr](http://lafetedespaturages.fr)

# L'ABRICOT ROUGE DU ROUSSILLON



## Info distances

- Rivesaltes → 1 Canet-en-Roussillon : 20 km
- Canet-en-Roussillon → 2 Thuir : 27 km
- Thuir → 3 Maureillas-las-Illas : 25 km
- Thuir → 4 Ansignan : 34 km

66-PYRÉNÉES-ORIENTALES

## De terroir, de tradition et de qualité



Entre la mi-juin et la mi-août, les Abricots rouges du Roussillon sont proposés aux consommateurs dans des barquettes ou colis. Une couleur de fond orangée, avec des ponctuations rouge vif, l'Abricot rouge du Roussillon offre un calibre petit à moyen, de 35 à 55 millimètres de diamètre. Il possède une faible acidité, des arômes intenses de fruit frais (pêche/nectarine) et de jus

d'abricot, une saveur sucrée et une texture souple. Loin des canons de la mode actuelle, le gros abricot très coloré, ses qualités gustatives font la différence en bouche. Les Pyrénées-Orientales comptent 1100 ha d'abricotiers dont 420 de variétés de type rouge (retenues pour l'AOP). La production d'abricots s'élève à 13000 tonnes, dont 40% des variétés de type rouge soit 5200 tonnes.

## Où trouver l'Abricot rouge ?

Deux lieux et un événement estival permettent de découvrir l'Abricot rouge. Allez à la coopérative « La Melba », présente à Céret et Bouleternère. À Perpignan vous attend « Ma coop », où vous trouverez le beau fruit en vente directe. Notez aussi la fête de l'abricot à Rivesaltes : c'est la première quinzaine de juillet au cœur de la saison.

## L'AOC Abricots rouges du Roussillon

L'AOC Abricots rouges du Roussillon avait été reconnue par les pouvoirs publics français en fin d'année 2014. L'AOP, elle, a été enregistrée par l'Union européenne en février 2016. Pourquoi une appellation d'origine ? Ce terroir si particulier offre des caractéristiques uniques aux Abricots rouges du Roussillon.





1

### L'Arboretum du Mas Roussillon CANET-EN-ROUSSILLON

Au-dessus de la plaine de la Salanque, l'arboretum abrite une riche collection. Sur dix hectares,

découvrez plus de 250 espèces d'arbres, un conservatoire de plantes rares, des variétés anciennes d'arbres fruitiers ou encore une collection représentant tous les cépages du Languedoc-Roussillon. **Tel 04 68 64 32 82**



2

### Les Caves Byrrh THUIR

Découvrez le procédé de fabrication de ce breuvage à base de vin et de plantes médicinales développé dans une entreprise devenue l'une des plus importantes du XX<sup>e</sup> siècle. Au cœur d'un circuit de visite original, l'ancien site industriel abrite la plus grande cuve en chêne du monde.

**Tel 04 68 53 45 86 caves-byrrh.fr**



3

### Le Musée du liège MAUREILLAS-LAS-ILLAS

Le musée vous présente des outils, des machines et des photographies anciennes, ainsi qu'une cave typique, témoignant de l'importance de l'activité liée à la transformation du liège en bouchons pour cette petite ville. Une belle promenade vous

laisse ensuite apprécier les suberaies catalanes (forêts de chênes-lièges). **Tel 04 68 83 15 41**



4

### L'Aqueduc romain ANSIGNAN

Situé sur un promontoire rocheux, le village offre un belvédère sur des vestiges antiques. Parmi eux, un pont romain aux fondations du

IV<sup>e</sup> siècle permettant l'irrigation des terres situées en aval ainsi que le passage des hommes et des bêtes. L'édifice classé est constitué de 29 belles arches de taille croissante.

**Tel. 04 68 59 20 13 cc-aglyfenouilledes.fr**

## SE RENSEIGNER

**Tourisme Pyrénées-Orientales**

**Tel 04 68 51 52 53**

**[tourisme-pyreneesorientales.com](http://tourisme-pyreneesorientales.com)**

Photo 4 © Ron Scherl

## Le Roussillon, grand verger régional



Les Pyrénées-Orientales - le Roussillon - ont toujours bénéficié d'une vocation de primeurs. On y trouve les fruits à noyau. Trois variétés réparties dans trois vallées en fonction d'un sol ou d'un microclimat. Le fief de l'abricot, c'est la vallée de l'Agly, Salanque et le cordon littoral où il s'épanouit en quasi monoculture sur un sol calcaire. Pour la pêche, on suit la vallée de la Têt entre Perpignan et Prades sur des sols « neutres » ou légèrement acides, la pêche n'aimant pas le calcaire. Enfin, les Pyrénées-Orientales sont aussi le royaume de la cerise, dans la Tech, tout contre la frontière espagnole, les Albères, sur des sols acides. Du Boulou à Amélie jusqu'à Argelès, tous les villages en récoltent. N'oublions pas la pomme relancée avec des variétés comme la reine des reinettes ou la coquette et les agrumes.

### La petite histoire de l'abricot

Nous avons longtemps cru en une origine arménienne pour ce petit fruit sucré... C'est en effet en Asie centrale que les Romains l'ont découvert au 1<sup>er</sup> siècle de notre ère et l'ont fait parvenir indirectement jusqu'à nous grâce au relais des Arabes et des Espagnols. Mais l'arbre était en fait déjà cultivé en Chine 3000 ans avant notre ère !

# L'AIL ROSE DE LAUTREC



## Info distances

Lautrec ③ → ③ Damiatte : 20 km  
Damiatte ③ → ④ Montans : 31 km

## Le goût et la couleur



Sucré et subtil, l'Ail Rose de Lautrec se caractérise d'abord par ses qualités gustatives. Connue pour sa bonne conservation, il reste surtout célèbre par sa couleur : le rose. Pour la faire apparaître, il faut le peler jusqu'à la dernière peau, ce qui n'altère en rien sa conservation. Planté en décembre-janvier, il se récolte fin juin-début juillet. 5 variétés d'ail peuvent

être labellisées Ail Rose de Lautrec. Environ 45% de la production obtient le label chaque année, le reste est commercialisé en Ail Rose du Tarn. 161 producteurs et 5 ateliers de conditionnement composent la filière et 88 communes du sud-ouest du Tarn sont protégées par l'Indication Géographique Protégée (IGP).

## Où trouver de l'Ail Rose de Lautrec ?

Pour connaître les différents producteurs qui commercialisent le produit aux particuliers et aux professionnels, rendez-vous sur le site du Syndicat de Défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec, rubrique Commercialisation. Vous trouverez des adresses en vente directe ou par correspondance.

[ailrosedelautrec.com](http://ailrosedelautrec.com)

## Une double labellisation

En 2016, l'Ail Rose de Lautrec célèbre un double anniversaire : 50 ans de Label Rouge et 20 ans d'IGP. Seul ail à bénéficier du signe Label Rouge, il est garanti pour sa qualité supérieure et sa bonne conservation. Grâce à la reconnaissance Indication Géographique Protégée (IGP), 88 communes du sud-ouest du Tarn sont protégées pour la production de cet ail.





1

### Le Moulin à vent de LAUTREC

Il ne passe pas inaperçu, perché sur sa colline ! Le moulin à vent de Lautrec, daté du XVII<sup>e</sup> s. et restauré en 1991, est l'un des derniers en état de

fonctionnement dans le sud-ouest. On y fabrique encore de la farine pour certaines occasions, notamment pour la fête du sabot et des vieux métiers en juillet et la fête pains et saveurs le 15 août.



2

### Les silos souterrains de LAUTREC

Le village compte environ 200 silos ! Creusés dans le sol, ils servaient à stoker des réserves (grains, sel, liquides...) en prévision de la famine

et des guerres. Le plus grand silo de Lautrec est éclairé et visible pour le public. L'office de tourisme organise des visites pour faire découvrir ces trésors souterrains.

Tel 05 63 75 31 40 [lautrectourisme.com](http://lautrectourisme.com)



3

### Le pigeonnier de la Brunié DAMIATTE

Les pigeonniers font partie du paysage, on en dénombre 1700 dans le Tam ! Dans le passé, ils permettaient de récolter la colombine

(fiente de pigeon) servant d'engrais pour la culture du pastel et des vignes. Daté du XVII<sup>e</sup> s., le pigeonnier de la Brunié est un bel ouvrage de briques reposant sur quatre piliers de pierre, surmonté d'un toit pyramidal.

4

### L'Archéosite de MONTANS

Le village est connu pour sa production de poteries gauloises puis romaines, attestée par de nombreux vestiges archéologiques (céramiques, amphores...). Le musée propose de découvrir la vie quotidienne des potiers gallo-romains à travers des expositions, des conférences, des ateliers pédagogiques et des reconstitutions grandeur nature.

Tel 05 63 57 59 16 [archeosite.ted.fr](http://archeosite.ted.fr)

## SE RENSEIGNER

OT Intercommunal du Laurécois-Pays d'Agout

Tel 05 63 75 31 40 [lautrectourisme.com](http://lautrectourisme.com)

## L'art de la manouille



La manouille est le nom que l'on donne aux grappes d'Ail Rose de Lautrec, élaborées entièrement à la main. Ce savoir-faire ancestral est toujours valorisé et fait partie du patrimoine local. Début juin, avant la récolte, la hampe florale de l'ail est coupée afin de favoriser le développement du bulbe. C'est un ail que l'on ne peut pas tresser comme les autres variétés car au moment du séchage, sa hampe florale se rigidifie. Cette grappe est toujours présente sur les marchés, néanmoins elle est concurrencée depuis les années 1990 par d'autres conditionnements, établis pour une commercialisation adaptée à la grande distribution. Aujourd'hui, la commercialisation de l'Ail Rose de Lautrec est réalisée à 15% en manouilles, 59% en plateaux de 5 kg et 26% en petits conditionnements.

### La fête de l'Ail Rose de Lautrec

Avec plus de 8000 participants en 2015, cette fête traditionnelle est un vrai succès ! Cette année, les 5 et 6 août, venez rencontrer une quarantaine d'exposants et goûter aux produits du terroir : Ail Rose de Lautrec bien sûr, mais aussi foie gras, fromages, miel...

De nombreuses animations sont proposées dont le concours de la plus grande manouille !

Tel 05 63 75 90 31 [ailrosedelautrec.com](http://ailrosedelautrec.com)

# LE CHASSELAS DE MOISSAC



## Info distances

- Moissac → Boudou : 7 km
- Moissac → Cordes-Tolosannes : 18 km

82-TARN-ET-GARONNE

## Une couleur de miel

C'est un raisin légendaire qui n'est pas vendangé mécaniquement mais cueilli. Au XIX<sup>e</sup> siècle, le Chasselas s'exportait vers l'Angleterre et voguait vers Paris par la diligence. Consécration d'un effort constant dans le tri, à la recherche du meilleur de la qualité, le Chasselas de Moissac a gravi très tôt les marches de l'Appellation d'Origine. La récolte des grappes a lieu

dès la fin de l'été et jusqu'aux premières gelées. Elles peuvent se conserver une semaine dans un endroit frais. Les grains ont la couleur du miel des jours heureux, le craquant et la fermeté des premiers émois, le jus sucré des souvenirs de l'enfance. Ils glissent entre les doigts et fondent dans la bouche avec douceur et sensualité.

Photo © Jacques Laporte

## Où trouver le fameux Chasselas ?

Les chasselatiers sont répartis sur une aire délimitée des départements du Tarn-et-Garonne et du sud du Lot. Plus de 250 producteurs préparent et vendent leurs fruits en direct sur l'exploitation ou à des grossistes qui les détaillent ensuite en de nombreux points de vente en France. Le Site remarquable du goût de Moissac fait la promotion de ce produit exceptionnel.

[chasselas-de-moissac.com](http://chasselas-de-moissac.com)

## L'appellation d'origine protégée (AOP)

La fierté du Chasselas doré de Moissac est d'être le premier fruit frais à avoir obtenu l'Appellation d'Origine : AOC en 1971 et AOP en 1996. Selon la Commission Européenne, l'AOP correspond à « la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté ».





1

### L'abbaye Saint-Pierre MOISSAC

Lorsque l'abbaye est fondée au IX<sup>e</sup> siècle, des vignes et des vergers sont plantés autour. En seigneur du lieu, elle va plus tard développer la

viticulture dans ses domaines et impulser l'aménagement du paysage. Le tympan et le cloître sont inscrits au patrimoine mondial par l'UNESCO au titre des Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France.

Tel 05 63 04 01 85 [tourisme.moissac.fr](http://tourisme.moissac.fr)



2

### Le kiosque de l'Uvarium MOISSAC

Construit en 1933 au bord du Tarn, le kiosque de l'Uvarium était destiné aux cures de Chasselas. Les fresques intérieures à la gloire du célèbre raisin, réalisées par Domergue-Lagarde, sont encore visibles dans ce bijou Art Déco. Aujourd'hui, un restaurant occupe les lieux de mai à octobre.

Tel 06 28 93 24 76 [facebook.com/Uvarium](https://facebook.com/Uvarium)



3

### Gilbert, Ghislaine et Loïc Lavilledieu BOUDOU

Cette famille de chassellatiers vous accueille sur son exploitation traditionnelle et vous guide à travers ses vignes dont certaines sont centenaires. Vous découvrirez également le canon anti-grêle et l'atelier de ciselage et d'emballage avant de passer à la dégustation. Sur place : visite guidée sur rendez-vous, vente de Chasselas et d'abricots. Tel 05 63 04 06 77

viticulture dans ses domaines et impulser l'aménagement du paysage. Le tympan et le cloître sont inscrits au patrimoine mondial par l'UNESCO au titre des Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France.



4

### L'abbaye de Belleperche Musée des arts de la table CORDES-TOLOSANNES

Dans cette abbaye cistercienne en partie restaurée, le Musée des arts de la table rassemble des collections

d'objets destinés à la boisson et à la consommation des aliments mais aussi au décor de la table, depuis la fin du Moyen Âge jusqu'à nos jours.

Tel 05 63 95 62 75 [musee-arts-de-la-table.fr](http://musee-arts-de-la-table.fr)

## SE RENSEIGNER

OT de Moissac

Tel 05 63 04 01 85 [tourisme.moissac.fr](http://tourisme.moissac.fr)

## Le savoir-faire unique des chassellatiers

Photo © Jacques Laporte



Les grappes de Chasselas sur les étals des marchés doivent être parfaites. Elles sont l'objet d'un tri minutieux et de précautions infinies. On ne touche pas à la pruine, cette petite pellicule creuse qui recouvre chaque grain. Le travail consistant à enlever les rares grains abîmés çà et là dans les grappes est confié aux ciseaux des « chassellatiers ». Ces dames, quand ce n'est pas ces messieurs, exercent leur talent avec une grande dextérité dans une pièce orientée à la lumière autrefois appelée le « tradou ». Dès lors que la grappe a été parée selon un savoir-faire unique transmis par des générations de « chassellatiers », elle peut être déposée sur son écrin dans la caisse en peuplier des bords de Garonne. Les minuscules taches qui ornent les grains sont provoquées par les rayons du soleil matinal traversant les gouttes de rosée, formant autant de petites loupes.

## La cuisine, centre d'art et de design



C'est dans l'ancien château de Nègrepelisse (XIII<sup>e</sup> s.) récemment réhabilité que s'est installé La cuisine, centre dédié à la création artistique contemporaine. Sa particularité ? L'alimentation est au cœur de ses projets et, outre sa programmation, le centre propose des ateliers de cuisine, conférences, lectures, films... Un lieu unique en France.

Tel 05 63 67 39 74 [la-cuisine.fr](http://la-cuisine.fr)

# LES HALLES EN LANGUEDOC- ROUSSILLON- MIDI-PYRÉNÉES



1 **AUDE**  
**Halle de Lagrasse**  
XIV<sup>e</sup> s.



2 **ARIÈGE**  
**Halle de Mazères**  
2<sup>e</sup> quart XIX<sup>e</sup> s.



3 **AVEYRON**  
**Halle de Combret**  
Moyen Âge



4 **GARD** **Ancienne halle d'Aramon**  
3<sup>e</sup> quart XVIII<sup>e</sup> s.  
Abrite aujourd'hui l'Office de tourisme



5 **GERS**  
**Halle de L'Isle-Jourdain**  
1<sup>er</sup> quart XIX<sup>e</sup> s.  
Abrite aujourd'hui le musée européen d'art campanaire



6 **HAUTE-GARONNE**  
**Halle de Revel**  
XIV<sup>e</sup> s. / XIX<sup>e</sup> s.  
Abrite aujourd'hui l'Office de tourisme





Classé ou inscrit  
Monument historique



Labellisé Patrimoine  
du XX<sup>e</sup> siècle



7  
**HAUTES-PYRÉNÉES**  
**Halle-mairie de Galan**  
1<sup>er</sup> quart XIX<sup>e</sup> s.  
Abrite la mairie à l'étage



8  
**HÉRAULT**  
**Halles centrales de Béziers**  
4<sup>e</sup> quart XIX<sup>e</sup> s.



9  
**LOT**  
**Halle de Beauregard**  
XV<sup>e</sup> s.



10  
**LOZÈRE**  
**Halle de Langogne**  
XVII<sup>e</sup> s.



11  
**PYRÉNÉES-ORIENTALES**  
**La halle aux carreaux,  
marché de gros,  
Perpignan**  
XXI<sup>e</sup> s.



12  
**TARN**  
**Marché couvert  
de Cordes-sur-Ciel**  
XIV<sup>e</sup> s.



13  
**TARN-ET-GARONNE**  
**Marché de Villebourbon  
à Montauban**  
2<sup>e</sup> quart XX<sup>e</sup> s.

# SOUS LES HALLES... LE GOÛT DE LA RENCONTRE



Il y a les ouvrages type Eiffel, style dit Baltard ainsi nommé en référence aux grandes halles parisiennes détruites en 1971. Mais aussi les constructions avec charpentes de bois et piliers de pierre, ou celles dites de plein-vent. Aussi diverses soient-elles, les halles attirent avec leur brouhaha vivant mêlé de cris des marchands ou des bruits de conversation enjouée. Ou peut-être tout simplement par ces couleurs et ces saveurs, mettant l'eau à la bouche, avouons-le... En un mot entrer dans une halle est un vrai plaisir.

Voyez par exemple, la halle Marcadieu, à Tarbes, classée Monument historique. C'est un lieu de rencontres entre montagnards et paysans du piémont, entre Aragonais et Bigourdans. Il a connu son apogée au XIX<sup>e</sup> siècle avec le commerce des chevaux et des mules vers l'Espagne. Les jours de « grand marché » - un jeudi sur deux - voyaient affluer de quinze à vingt mille personnes. Aujourd'hui, le « grand marché » de Tarbes, autour et sous la halle Marcadieu, est encore un des plus grands marchés du Sud-Ouest, très prisé des marchands ambulants et des camelots.

Le marché est un lieu de brassage. C'est le cas à Langogne, en Lozère, lieu de passage entre Vivarais, Velay et sud de la France, la halle ici fut un endroit d'échange : des céréales, des cuirs, de la laine, contre des châtaignes, de l'huile et des vins de Provence. La construction de cette halle est décidée en 1743 par Dom Ambroise Prieuré, prieur de la ville. Cette halle est située sur le chemin de Stevenson. Les marchés n'ont pas toujours été au centre du village ou de la ville. Comme à Lagrasse, dans l'Aude. Bel ouvrage architectural médiéval, les halles furent installées et aménagées sur la place actuelle de Lagrasse dès 1315 lors du transfert du marché à l'intérieur même de la ville. Auparavant le marché se déroulait à l'extérieur du village. Ces halles comportent dix piliers de pierre, et une charpente en bois.

Photo © Mairie de Tarbes





Photo © piabymot (17)

Ces lieux de commerce se sont parfois substitués à d'anciennes activités. Sur l'emplacement actuel des Halles de Béziers, dans l'Hérault, se dressait au Moyen Âge une église romane qui a laissé la place à un cimetière pour personnes démunies. À l'occasion des grands travaux d'urbanisme entrepris par la municipalité dans ce quartier, en 1891, les halles furent construites sur près de 2800 m<sup>2</sup>. Les premières rénovations des Halles eurent lieu en 1968 puis en 1987, date à laquelle on les inaugura.

Elles ont échappé de peu à la destruction dans les années 1970/80 ! Cet édifice de type Baltard comporte actuellement trois restaurants et dix-sept commerces de détail. Ce grand marché entièrement couvert est apprécié des Biterrois et des touristes qui ont la chance de visiter ce bâtiment unique en son genre et classé Monument historique. Les halles elles aussi ont pu vivre des destinées diverses et se voir réaffectées. C'est le cas à Revel, en Haute-Garonne, où la halle centrale, son beffroi et ses arcades en bois sont entourés de vieilles maisons à encorbellement et à pans de bois amoureuxment conservées. La halle couverte est un carré de 80 mètres de côté. Au centre de la halle, « la maison de ville » comporte trois niveaux : au rez-de-chaussée la salle d'audience des consuls, au premier la prison, au-dessus le beffroi et sa cloche. Sous les Halles, d'anciennes mesures à grains sont encore exposées.



Photo © APCA-Point Camé

## Les marchés de producteurs de pays

Vous les croiserez sur le chemin de vos vacances, tout au long de l'été, mais pas seulement... Véritable outil d'animation et de développement des territoires, les Marchés des Producteurs de Pays réunissent uniquement et exclusivement des producteurs locaux, tous engagés au respect d'une charte des bonnes pratiques garantissant la qualité de leurs produits. Réguliers, saisonniers ou événementiels, en journée ou en veillée, ces marchés valorisent pleinement la richesse et la diversité des productions de nos terroirs et permettent d'acheter les meilleurs produits locaux « à la source ». On dénombre 6 Marchés des Producteurs de Pays dans l'Aude, 16 dans l'Aveyron et 16 dans l'Hérault. Le Lot en affiche 7, les Pyrénées-Orientales 6 et le Tarn 8. Enfin, notons que la Lozère a organisé cette année un Marché de Producteurs de Pays sur 3 jours au mois d'avril lors du Congrès Mondial et Concours européen de la race Brune.

[marches-producteurs.com](http://marches-producteurs.com)



Photo © APCA-Point Camé

S

e sont réunis autour de cette édition



La **DRAAF LRMP** : Service déconcentré du ministère en charge de l'agriculture, sous l'autorité du préfet de région, la DRAAF décline en région les grandes politiques et orientations nationales en faveur notamment de la sécurité sanitaire, du développement économique des filières agricoles, agro-alimentaires et forestières, de la formation agricole et de l'accès de tous à une alimentation de qualité.



La **DRAC LRMP** : Service déconcentré du ministère en charge de la culture, sous l'autorité du préfet de région, la DRAC décline en région les grandes politiques et orientations nationales en matière de développement culturel, patrimonial et artistique.



INSTIT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

L'**INAO** : Établissement public à caractère administratif, placé sous la tutelle du ministère en charge de l'agriculture, l'INAO encadre plus de 1000 produits. Il met en œuvre la politique française relative aux produits sous Signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO).



La **Région LRMP** : Collectivité territoriale, pilote sur le développement économique et en particulier l'économie agricole, l'aménagement durable du territoire, les transports, les lycées et la formation professionnelle, la Région est également Autorité de Gestion du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER). Enfin, elle gère et anime la marque territoriale Sud de France.



L'**IRQUALIM** : Cet institut régional a pour objet de promouvoir une politique de qualité des produits agricoles et agro-alimentaires avec le souci de préserver un patrimoine, une activité économique, des modèles de productions spécifiques et de répondre aux attentes des consommateurs.