

ITINÉRAIRES AGRI-CULTURELS EN OCCITANIE

Une sélection
de parcours touristiques

2018



PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Première région bio de France, l'Occitanie est aussi première pour les produits labellisés sous signes officiels de qualité ou d'origine. Territoire de culture, située entre mer et montagne, elle offre une variété de paysages et de savoir-faire et constitue une destination idéale pour qui cherche à découvrir le patrimoine culturel et gastronomique. Ses productions agricoles et culinaires labellisées sont connues dans le monde entier ! Et chaque consommateur de notre région peut aujourd'hui trouver une grande diversité de productions agricoles bio ou de qualité cultivées près de chez lui. Le patrimoine de l'Occitanie, ses monuments d'art et d'histoire, ses sites remarquables invitent à la curiosité, aux expériences sensibles et aux rencontres. Marquant les espaces de ses activités nourricières, l'homme y a patiemment inscrit son empreinte et accommodé ainsi nature et culture, livrant au regard autant de traces, de liens entre passé et avenir, héritage et invention. À l'heure où notre gastronomie et notre art de la table sont reconnus comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO, je me réjouis que les services de l'État, respectivement en charge de l'agriculture et de la culture, puissent vous proposer ces itinéraires agri-culturels pour de savoureuses promenades et découvertes dans les 13 départements de notre belle région !

PASCAL MAILHOS
Préfet de la région Occitanie



[La carte de la région](#)

L'AGRICULTURE EN CHIFFRES P. 4

09 [Ariège](#) **LA TOMME DES PYRÉNÉES** P. 6

11 [Aude](#) **LE VIN DE LA CLAPE** P. 7

12 [Aveyron](#) **LE ROQUEFORT** P. 8

30 [Gard](#) **LE RIZ DE CAMARGUE** P. 9

32 [Gers](#) **LES LÉGUMINEUSES BIO** P. 10

31 [Haute-Garonne](#) **L'AIL VIOLET DE CADOURS** P. 11

65 [Hautes-Pyrénées](#) **LE MOUTON BARÈGES-GAVARNIE** P. 12

34 [Hérault](#) **L'OLIVE LUCQUES DU LANGUEDOC** P. 13

46 [Lot](#) **LA NOIX DU PÉRIGORD** P. 14

48 [Lozère](#) **L'AGNEAU DE LOZÈRE** P. 15

66 [Pyrénées-Orientales](#) **L'ARTICHAUT DU ROUSSILLON** P. 16

81 [Tarn](#) **LES VINS DE GAILLAC** P. 17

82 [Tarn-et-Garonne](#) **LE MELON DU QUERCY** P. 18

PRÉSENTATIONS : DRAAF, DRAC, INAO P. 19

L'AGRICULTURE EN OCCITANIE

LES SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE



AOP AGROALIMENTAIRES : 25

AOP VITICOLES : 57



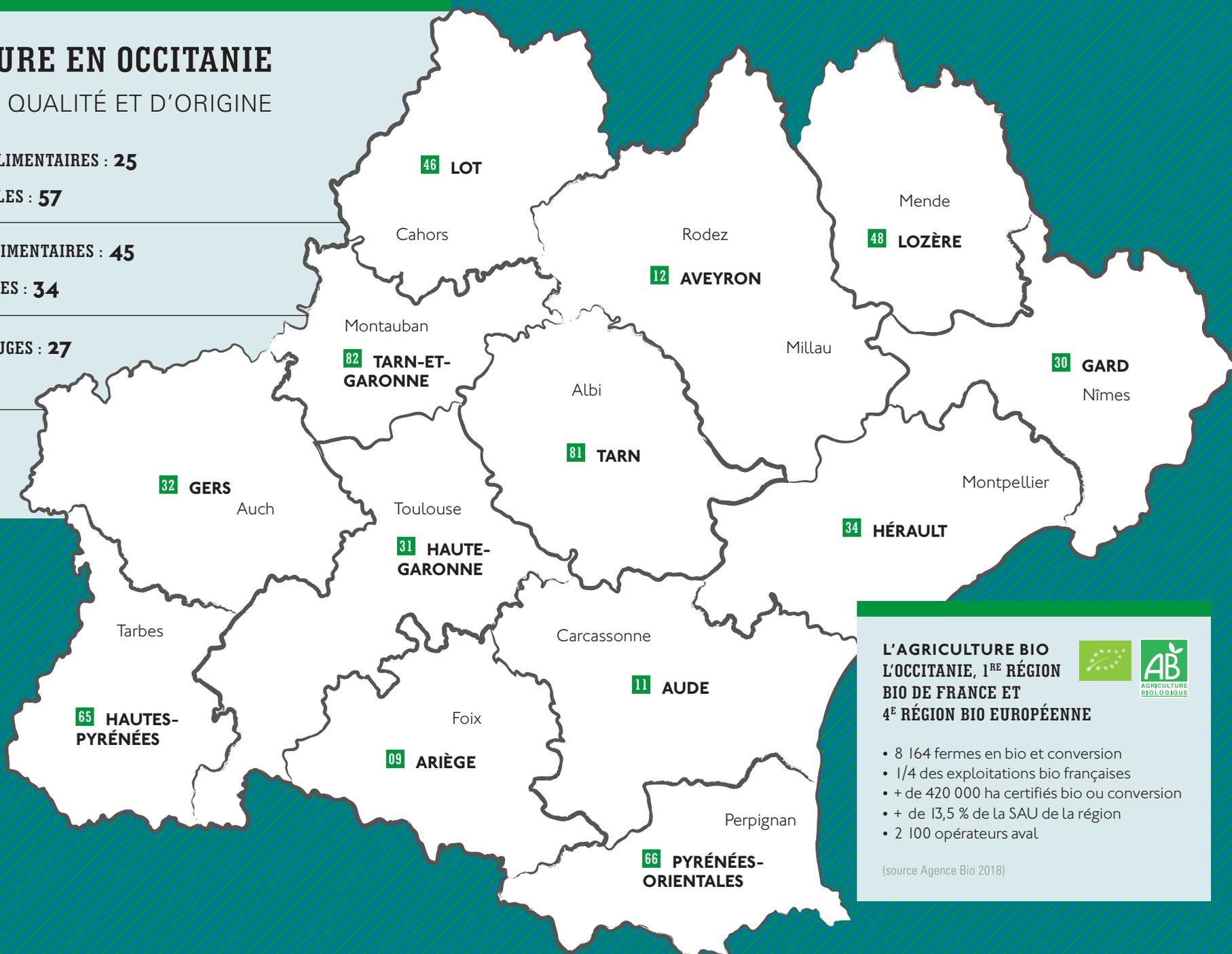
IGP AGROALIMENTAIRES : 45

IGP VITICOLES : 34



LABELS ROUGES : 27

(source INAO 2018)



L'AGRICULTURE BIO L'OCCITANIE, 1^{RE} RÉGION BIO DE FRANCE ET 4^E RÉGION BIO EUROPÉENNE



- 8 164 fermes en bio et conversion
- 1/4 des exploitations bio françaises
- + de 420 000 ha certifiés bio ou conversion
- + de 13,5 % de la SAU de la région
- 2 100 opérateurs aval

(source Agence Bio 2018)

09 ARIÈGE

LA TOMME DES PYRÉNÉES

Les fromagers des Pyrénées perpétuent leur savoir-faire depuis plus de neuf siècles pour produire un fromage à la pâte pressée non cuite. Initialement issue des fermes et de la haute montagne durant l'estive des troupeaux, la production de la tomme des Pyrénées se généralise pour devenir artisanale et industrielle. Les producteurs regroupés au sein de l'Association des Fromagers Pyrénéens obtiennent une IGP (Indication d'Origine Protégée) en 1996. Ils produisent aujourd'hui 2 530 tonnes de fromage dans l'aire IGP constituée des Pyrénées-Atlantiques, les Hautes-Pyrénées, l'Ariège, une partie de la Haute-Garonne et l'Aude. Dans les années 1960, un nouveau type de fromage à petites meules apparaît. Il est fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé, sa pâte de couleur ivoire à jaune pâle est souple, parsemée de nombreuses ouvertures réparties sur l'ensemble de la tranche. Les variations dans la durée d'affinage permettent la production d'une tomme à croûte noire et d'une tomme à croûte dorée. La première offre un goût franc et délicatement acidulé, tandis que la seconde est plus corsée. La tomme des Pyrénées peut se déguster seule, en prenant soin de la laisser à l'air libre au moins une heure pour profiter de tous ses arômes, accompagnée d'une confiture ou dans de nombreuses recettes comme le soufflé à la tomme.

tommes-des-pyrenees.e-monsite.com



La fête de la pomme Mirepoix

Les 20 et 21 octobre 2018, les pommes envahissent la place, les façades et les rues de Mirepoix. Flânez entre les sculptures monumentales, le marché des producteurs, les collections de tracteurs, les étals de jus artisanaux... La pomme est dans tous ses états !

05 61 68 83 76 | tourisme-mirepoix.com

SITES A VISITER



Parc de la Préhistoire Tarascon-sur-Ariège

Immergez-vous dans le quotidien de nos ancêtres ! Les films, maquettes et fac-similés du Grand Atelier, espace muséographique dédié à l'art pariétal, présentent l'environnement des Cro-Magnons et leurs habitudes alimentaires. Les ateliers ludiques et participatifs vous font revivre la vie quotidienne des hommes préhistoriques.

05 61 05 10 10
sites-touristiques-ariège.fr

© Sites Touristiques Ariège/SESTA - R. Kann



Le Rucher du Montcalm Hameau de Marc/Auzat

Située à flanc de montagne, dans un petit hameau en pierre sèche à 110 mètres d'altitude, la miellerie vous accueille pour vous faire découvrir le monde des abeilles, le seul insecte capable de fabriquer sa nourriture ! Les ruches en verre et l'écomusée vous aident à comprendre leur rôle dans la nature et les vertus des produits de la ruche.

06 14 83 48 84 | 05 61 64 83 86
rucherduontcalm.com



Le Jardin de curé Seix

L'enceinte de la Chapelle Notre-Dame-de-Pitié (XVII^e siècle) cache un joli jardin public de 280 m², labellisé Espace Végétal Écologique, composé d'un potager, de plantes médicinales, de petits fruitiers et de fleurs. Autrefois, les curés y cultivaient des fruits et légumes locaux et fabriquaient des soins à base de plantes.

05 34 09 88 30 | patrimoine-seixois.fr

© Association Patrimoine Seixois

11 AUDE

LE VIN DE LA CLAPE

Au bord de la Méditerranée, au cœur du Parc Naturel Régional de la Narbonnaise, la Clape est une ancienne île reconnue aujourd'hui comme étant le plus vaste site naturel classé du Languedoc. Avec l'évolution du climat, les inondations de l'Aude, la terre finit par gagner sur la mer et l'île est rattachée au continent. Culminant à 214 mètres, le massif de la Clape est à présent bordé par la mer à l'est, par les basses plaines alluviales de l'Aude à l'ouest et par les étangs au sud. L'histoire viticole de ce territoire commence avec les Phocéens (600 av. n. è.) et surtout les Romains (118 av. n. è.). Rappelons que Jules César offrit le massif de La Clape comme récompense à ses meilleurs légionnaires. Il abrite aujourd'hui l'AOP La Clape (Appellation d'Origine Protégée) où les vignerons produisent un vin singulier, issu d'un sol de calcaire fissuré qui, combiné à un climat méditerranéen maritime, lui apporte beaucoup de fraîcheur et de minéralité. La superficie de production s'étend sur 735 ha et sur 6 communes. Le vin rouge



© Cécile et Gilles Deschamps / CIVL

représente la grande majorité de la production. Il est composé principalement de grenache, de mourvèdre ou de syrah. Ample et bien équilibrés, ils possèdent des arômes d'épices. Le blanc, réputé pour sa subtilité, a la particularité d'être élaboré à base de bourboulenc, connu également sous le nom de malvoisie. Ce cépage confère au vin une belle robe d'or jaune et de jolis arômes floraux. Ces vins s'accrochent bien à la cuisine locale, entre mer et Garrigue.

la-clape.com



SITES A VISITER



© SMNLR Paurel

L'abbaye de Fontfroide Narbonne

Venez découvrir cette magnifique abbaye cistercienne dans les Corbières. Sa roseraie et ses jardins classés « Jardin Remarquable » sont une invitation à la balade, comme le vignoble cultivé avec soin par les moines depuis 1093. La tradition perdure et donne à Fontfroide des vins reconnus.

04 68 45 11 08 | fontfroide.com

La Maison de la Clape - Parc naturel régional Vinassan

Avant de sillonner le massif de la Clape, découvrez son histoire, l'activité humaine qui a marqué ce paysage à travers les siècles et a permis le développement d'un beau vignoble dans une des régions les plus sèches de France. Une maquette vous dévoile les grandes étapes de la formation des massifs calcaires de la Narbonnaise.

04 68 45 25 47 | maisondelaclape.com
Ouvert mercredi, jeudi, vendredi

La Maison de l'étang Leucate

Partez à la découverte de ce centre ostréicole, de l'étang de Salses-Leucate et de sa lagune. Ici se croisent les techniques de pêche et de conchyliculture anciennes et récentes. Vous apprendrez aussi les enjeux de la protection des lagunes, de la faune et de la flore.

06 73 11 52 23 | tourisme-leucate.fr

Les halles de Narbonne

Poussez les portes des halles de Narbonne, comme l'ont fait pour la première fois les habitants de la ville en janvier 1901. Une plongée au cœur de la gastronomie et de la culture audoise vous attend dans cette architecture de style dit Baltard. 70 commerces de bouche étalent leurs marchandises pour un spectacle de couleurs et de saveurs !

04 68 32 63 99 | narbonne.halles.fr

12 AVEYRON LE ROQUEFORT

Ce fromage parsemé de veines bleu-vert est emblématique de la gastronomie française. Premier fromage reconnu Appellation d'Origine en 1925, le Roquefort est enregistré depuis 1996 comme Appellation d'Origine Protégée à l'échelle européenne. Son aire de production s'étend sur un rayon de 100 km autour de Roquefort-sur-Soulzon, sur les départements de l'Aveyron, du Gard, de l'Hérault, de la Lozère, du Tarn et de l'Aude. Sur ce terroir, une seule race de brebis, la Lacaune, produit le lait cru et entier utilisé pour la confection du Roquefort. La collecte du lait s'opère quotidiennement dans les fermes. Viennent ensuite les étapes pour le transformer en fromage. Après avoir contrôlé le lait, les fromagers suivent une recette ancestrale dont chaque étape est transcrite dans le cahier des charges de l'AOP. L'une des phases cruciales est l'ensemencement du fromage avec le *Penicillium roqueforti*, champignon microscopique et

agent principal de l'affinage, offrant au fromage ses moisissures nobles. À la sortie de la fromagerie, direction les caves d'affinage à Roquefort-sur-Soulzon, où tout le savoir-faire du Chef de Cave s'exerce pour épanouir les saveurs du célèbre fromage. À l'issue d'une phase d'affinage et de maturation de 90 jours minimum, le Roquefort onctueux rejoint nos plateaux de fromages. Excellent sur un simple morceau de pain, ou à marier avec la poire, le raisin, les légumes...

roquefort.fr



Les Entreprises du Patrimoine Vivant

Faites un arrêt à l'aire de vision du viaduc de Millau pour découvrir cette exposition de 26 Entreprises du Patrimoine Vivant de l'Aveyron, porteuses d'un savoir-faire emblématique, rare et ancestral. Vous pourrez admirer couteaux, maroquinerie, ganterie, travail de la pierre ainsi que de superbes photos montrant le travail des artisans.

tourisme-aveyron.com

SITES A VISITER



Les caves de Roquefort Société Roquefort

Prévoyez une heure de visite pour tout connaître du processus de fabrication du célèbre fromage ! Vous parcourrez entre autres la salle immersive 3D, l'ancienne cave Reynes mise en lumière, la salle de culture du champignon *penicillium* et les caves d'affinage, avant un arrêt à la salle de dégustation.

05 65 58 54 38
visite-roquefort-societe.com

© Caves Roquefort SOCIÉTÉ P. Thébault — CRT Midi Pyrénées



L'arc en miel Saint-Affrique

Au cœur de la nature, cette miellerie vous plonge dans le monde des abeilles en toute sécurité : ruches pédagogiques vitrées, ouverture de ruche en direct derrière une baie vitrée, vidéo simultanée en macro sur grand écran... Les apiculteurs vous présentent leur métier et partagent leur savoir-faire !

06 29 78 03 00 | [f Larcenmiel](https://www.facebook.com/larcenmiel)



La Graufesenque Millau

Sur ce site archéologique, l'industrie des céramiques sigillées (céramiques à vernis rouge destinées au service à table caractéristiques de l'Antiquité romaine) s'est développée dès le 1^{er} siècle de notre ère. Les potiers de l'époque ont exploité les ressources naturelles du territoire, argiles, eau, bois de chauffe, et maîtrisé les techniques de cuisson. Venez visiter ce site exceptionnel !

05 65 60 11 37 | graufesenque.com

© Musée de Millau — F. Leyge

30 GARD LE RIZ DE CAMARGUE



© Élodie Seguire

La culture du riz en Camargue s'étend de mai à octobre, mais les riziculteurs travaillent toute l'année. Ils obtiennent en 2000 le label qualité « IGP Riz de Camargue », gage d'une origine protégée, d'un système de traçabilité et d'un savoir-faire commun. Le riz est cultivé sur de petites parcelles dans un environnement où se côtoient agriculture et élevage. Une vraie spécificité camarguaise ! Sur ce territoire, situé entre les deux bras du Rhône et la mer Méditerranée, les riziculteurs produisent aussi bien un riz long, un riz rond, que des riz médiums, colorés, parfumés. Ces derniers ont développé en Camargue une trentaine de nouvelles variétés au cours de ces quinze dernières années. Avant d'arriver dans notre assiette, les grains de riz subissent de nombreuses transformations. Pour passer de l'état brut (riz paddy) à comestible, on lui ôte sa première enveloppe. Cela donne du riz complet, dit cargo, de couleur beige, noire ou rouge. Il nécessite une cuisson longue. On polit ensuite sa deuxième enveloppe pour obtenir le riz nature. Une dernière étape est encore nécessaire pour obtenir du riz étuvé. Ce dernier est plus ferme, moins collant et plus facile à stocker. Les riz de Camargue offrent ainsi un grand nombre de possibilités culinaires également dictées par leurs modes et leurs temps de cuisson. C'est aussi un incontournable de la gastronomie camarguaise, il est servi par exemple avec la fameuse Gardiane de Taureau.

L'originalité des vins des sables Listel

Bénéficiant d'un climat méditerranéen sec et chaud atténué par les brises de mer, les vignes des vins « Listel », un des domaines les plus célèbres de l'Indication Géographique Protégée « Sable de Camargue », sont implantées sur du sable d'origine dunaire pour obtenir des vins rosés, gris et gris de gris au caractère unique.

04 67 46 84 00 | listel.fr

rizdecamargue.com



SITES A VISITER



Les salins d'Aigues-Mortes

Les sauniers y récoltent le sel de Camargue et perpétuent cette tradition depuis l'Antiquité. Découvrez les techniques de la collecte et observez une faune et une flore exceptionnelles dans les eaux roses du plus grand salin de Méditerranée. Un panorama époustouffant vous attend sur la camelle de sel, sorte de pyramide formée dans les marais salants lors de la récolte du sel.

04 66 73 40 24
visitesalinsdecamargue.com

Groupe SALINS © Selina Feuerstein



La Maison du Grand Site de France Camargue Gardoise Aigues-Mortes

Cet écomusée est dédié à la découverte des paysages, des traditions, de la faune et de la flore camarguaise. Il vous invite aussi à découvrir les activités humaines et notamment le travail des pêcheurs et des sauniers qui a façonné la Camargue gardoise.

04 66 77 24 72 | camarguegardoise.com

© SMCG



Le Château de Teillac

Profitez de l'été pour visiter ce château inscrit aux Monuments historiques. Son puits à roue relié au Vidourles par un aqueduc souterrain a été construit en 1609 pour irriguer les jardins et arroser le potager. Sa mécanique remaniée au XIX^e siècle a été constamment entretenue jusque dans les années 1920.

04 66 36 96 30 | tourismegard.com

© Xavier Caré, Wikimedia Commons, CC-BY-SA

32 GERS LES LÉGUMINEUSES BIO

Le département du Gers est à la pointe sur la production de légumineuses (légumes secs) labellisées Agriculture Biologique. La diversité est de mise, avec une douzaine de variétés différentes recensées en 2017 pour les lentilles, pois chiches et haricots secs. Ainsi, vous pouvez déguster en bio la lentille verte, dorée, corail, beluga, le pois chiche Desi, les haricots Azuki et Mika, tous produits et collectés par les Organismes Stockeurs du Gers. Très dynamique, le Gers est le premier département français en nombre de producteurs cultivant des légumineuses bio (108 producteurs bio ou en conversion) et en surface de production (1 985 ha en bio ou en conversion). L'essor de la production est impressionnant à l'échelle des dernières années et devrait encore s'intensifier. Par exemple, la collecte de lentilles bio devrait augmenter de 120 % en 2 ans et celle des pois chiches de plus de 220 % (entre la campagne 2016/2017 et la prévision de la récolte de l'été 2018), pour atteindre respectivement plus de 2 500 tonnes de lentilles et plus de 4 000 tonnes de pois chiches. Les Organismes Stockeurs coopératifs qui collectent dans



le Gers (tels Agribio Union, Qualisol, Val de Gascogne, Gersycoop, Agrodco, etc.) développent les productions des légumineuses Bio de manière importante, répondant à la forte croissance du marché pour l'alimentation humaine. (Source données chiffrées : Agence Bio / OC 2016)

[InterbioOccitanie](#)

La fête des moissons et battages [Labrihe](#)

Les 21 et 22 juillet 2018, participez à deux journées festives où se succèdent de nombreuses animations autour du travail de la terre : concours de labour, moissons et battages à l'ancienne, métiers anciens, jeux traditionnels... et un grand repas de battage à ne pas manquer.

06 83 49 08 40 | [cdfabrihegers.fr](#)

SITES A VISITER



La Nourrice [Aubiet](#)

L'artiste Olivier Nattes a ici créé un espace nouveau, autour de l'idée du paysage habité. La Nourrice est un jardin forêt comestible et habitable, articulé autour de buttes de cultures inspirées des méthodes de permaculture, d'une serre-refuge et de prairies fleuries. Le jardin est public et ouvert à tous.

06 23 79 69 88 | [lanourriceaubiet](#)
© Pays Portes de Gascogne

Le Musée européen d'art campanaire [L'Isle-Jourdain](#)

Installé dans les anciennes halles du XIX^e siècle, ce musée présente plus de mille objets relatifs à l'art campanaire, dont le célèbre carillon de la Bastille (classé Monument historique) : cloches, sonnaïles ou carillons viennent des cinq continents et couvrent quatre millénaires de savoir-faire techniques ou artistiques.

05 62 07 30 01 | [mairie-islejourdain.fr](#)
© JC Salles

Maison Ryst-Dupeyron [Condom](#)

L'hôtel de Cugnac est une belle demeure du XVIII^e siècle, avec sa façade de pierre, sa cour carrée et sa grille en fer forgé. Du jardin, vous accédez aux chais centenaires où les armagnacs réputés pour leur qualité vieillissent de longues années en fûts de chêne. Visite, exposition et dégustation gratuites.

05 62 28 08 08 | [tourisme3281.com](#)

31 HAUTE-GARONNE L'AIL VIOLET DE CADOURS

Commercialisé de juillet à décembre, l'Ail Violet de Cadours est un véritable trésor de la gastronomie locale. Il est notamment reconnaissable à la couleur violette de ses tuniques, son calibre supérieur à 45 millimètres et sa forme ronde régulière. Cru comme cuit, l'Ail Violet de Cadours apporte une légère impression de piquant et présente une bonne persistance aromatique. Sa texture est moelleuse et sa saveur délicatement sucrée. Autre caractéristique, il est le premier ail français reconnu en Appellation d'origine protégée (AOP) depuis juin 2017. Ainsi en 2017, 80 producteurs ont produit 300 tonnes d'Ail Violet de Cadours sur 150 ha, en Haute-Garonne, dans le Gers et en Tarn-et-Garonne. L'ail récolté est séché, trié, pelé puis conditionné dans la région de Cadours. Le pelage demeure l'opération la plus délicate et se fait à l'aide d'un couteau. La confection des gerbes, tresses et sacs est réalisée à la main, nécessitant un savoir-faire traditionnel. Pour découvrir cet ail d'exception, arpentez les allées du marché de Cadours le mercredi matin de juillet à décembre. Et ne manquez pas le rendez-vous incontournable de l'été : la fête de l'ail, le dernier week-end du mois d'août. Au programme : recettes à base d'ail, démonstrations de tressage, sculptures et compositions artistiques d'ail... Une belle occasion de dialoguer avec les producteurs et les chefs qui utilisent tous les jours l'Ail Violet de Cadours dans leurs créations gustatives !

[ail-violet-cadours.fr](#)

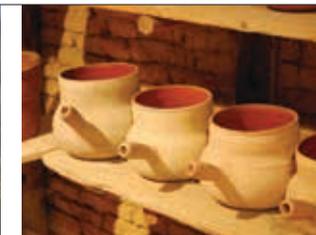
La foire Biû Garonne

C'est à Toulouse que vous êtes conviés le 30 septembre 2018 pour la 13^e édition de cette foire consacrée à l'Agriculture Biologique. L'événement réunit plus de 130 exposants avec un marché de producteurs, des tables rondes, des ateliers participatifs autour des métiers de l'agriculture biologique, des concerts et des jeux pour les enfants.

05 34 47 13 04 | [foirebiugaronne.org](#)



SITES A VISITER



Le moulin de Brignemont [Brignemont](#)

Cet authentique moulin à vent daté du XVIII^e siècle est classé Monument historique. Bâti en briques toulousaines et recouvert de chaux aérienne, il a tourné jusqu'en 1926. Restauré en 1996, il produit à nouveau de la farine complète. La visite guidée vous permet de découvrir son mécanisme ancestral et son histoire.

05 63 02 10 00 | [moulindebrignemont.com](#)

Abbaye Sainte Marie de Désert [Bellegarde-Sainte-Marie](#)

Les moines de l'abbaye proposent dans leur boutique un espace dédié à l'alimentation où vous trouverez des produits gastronomiques de fabrication monastique : biscuits, chocolat, nougat, pâte de fruits et pâte d'amande, confitures, miel et bonbons, sirops, fromages... Profitez de l'occasion pour visiter les lieux accessibles au public.

05 62 13 45 45 | [abbayedudesert.com](#)

La Maison du potier [Cox](#)

Le musée, installé dans l'ancienne habitation-atelier du potier Joseph Laballe, présente de la vaisselle de table et culinaire datée du XVI^e au XX^e siècle. Les cinq salles d'exposition retracent quatre siècles de fabrication de terres vernissées locales et présentent les techniques de fabrication.

05 62 13 70 31 | [museecox.fr](#)

65 HAUTES-PYRÉNÉES

LE MOUTON BARÈGES-GAVARNIE



Barèges-Gavarnie est d'abord le produit d'un terroir. Avec des estives représentant environ 25 000 ha, le Pays Toy a une vocation pastorale. L'élevage extensif d'ovins-viande est le pilier de son agriculture. Durant tout l'été, les troupeaux se déplacent en liberté pour brouter l'herbe de la montagne ; en automne, ils descendent pour paître les prairies des granges foraines. L'hiver est le temps du repli dans les bergeries de la vallée. Au printemps, ils remontent aux granges foraines et trouvent les premières pousses d'herbe. Les hommes et les femmes de ce terroir ont façonné une race qui résiste au rude climat montagnard et sait en tirer parti. Ils interviennent dans le respect de règles strictes afin de garantir la qualité du produit. Le cahier des charges impose l'abattage dans l'aire de production. Le Barèges-Gavarnie se décline en deux produits, le Doubleton, un mâle castré, âgé au minimum de 18 mois qui a connu au moins deux estives. C'est le fleuron de l'A.O.C. Et la jeune brebis de boucherie, âgée de 2 à 6 ans. Il s'agit de la clé de voûte de la production. En les dégustant, vous apprécierez ses arômes de réglisse et de serpolet.

aop-bareges-gavarnie.com

Depuis 1995, des éleveurs du pays Toy ont travaillé pour se voir accorder en 2003 l'appellation d'Origine Contrôlée pour leur production ovine. En 2008, l'Appellation d'Origine Protégée a suivi et a fait des moutons Barèges-Gavarnie la première production ovine reconnue en Europe. Le mouton

SITES A VISITER



Le jardin de Massey Tarbes

Ce jardin labellisé « Jardin Remarquable » a été tracé en 1850 par le directeur des parcs et jardins de Versailles. Il possède une riche collection de plantes avec des essences rares. Découvrez aussi son orangerie à l'architecture métallique construite vers 1870 dans le style Napoléon III.

05 62 51 30 31 | tarbes-tourisme.fr
© Pixbynot



L'écomusée Luz et coutumes Luz-St-Sauveur

Cet écomusée de mise en valeur du patrimoine local vous fait découvrir les traditions et les outils ou ustensiles des paysans d'autrefois. Vous pourrez aussi y déguster des spécialités locales comme l'incontournable garbure, le fromage du pays ou bien profiter d'une pause gourmande sucrée.

07 82 85 88 13 | luz.org



Balade « De la porte de l'Yse au village de Barèges »

Dans le Parc National des Pyrénées, 12 km séparent la porte d'Yse du village de Barèges. Une porte d'entrée pour découvrir la Réserve Naturelle du Néouvielle aux 70 lacs et au paysage marqué par une agriculture pastorale extensive rythmée par les transhumances des troupeaux.

05 62 39 50 00 | visit-neouvielle.com
OT : 05 62 92 16 00
tourisme-hautes-pyrenees.com

Les Tablées de Vic

Un lieu emblématique de la gastronomie de Vic-en-Bigorre vous accueille les 13 et 14 juillet 2018 pour déguster les créations gourmandes d'une vingtaine de chefs. Cet événement est l'occasion de mettre en valeur les produits du terroir et les savoir-faire locaux, en permettant la rencontre de chefs talentueux.

05 62 31 68 68 | lestableesdevic.com

34 HÉRAULT

L'OLIVE LUCQUES DU LANGUEDOC

C'est grâce à la ténacité d'un groupe d'oléiculteurs et de transformateurs motivés et regroupés autour du Syndicat de défense de la Lucques du Languedoc et de l'Huile d'olive du Languedoc que l'AOC « Lucques du Languedoc » (Appellation d'Origine Contrôlée) a pu être obtenue en septembre 2015. L'AOP (Appellation d'Origine Protégée, label européen) a naturellement suivi en février 2017. Mais quelle est la particularité de cette olive ? Il s'agit d'une olive verte, entière, ni tailladée, ni cassée. La Lucques du Languedoc est unique par sa forme en croissant, sa couleur, sa chair ferme et ses arômes subtils d'avocat beurré. Et où la cultive-t-on ? Son aire de production s'étend de Montpellier en passant par l'arrière-pays lodévois, et plus au sud de Carcassonne à Narbonne. Soit 68 communes dans l'Aude et 224 dans l'Hérault. Les olives sont récoltées à la main et apportées à la confiserie dans un délai n'excédant pas 24 h. Après tri et calibrage, on réduira leur amertume à l'aide d'une solution alcaline, avant le rinçage et la mise en saumure de conservation. Les consommateurs, de plus en plus concernés par l'origine des produits qu'ils achètent, peuvent se réjouir. L'AOP garantit une origine géographique et des caractéristiques spécifiques du fruit grâce à un contrôle rigoureux du verger traditionnel, de l'arbre à la table. Enfin, comment la consommer ? L'olive Lucques du Languedoc, c'est l'incontournable de l'apéritif ! Présente sur toutes les tables du Sud, elle se consomme nature et ne nécessite aucun artifice.

saohl.fr



Les grangettes gourmandes Cazouls-lès-Béziers

Partez les 24 juillet et 10 août 2018 en balade sur les chemins de vignes et de garrigues. On vous contera l'histoire des masets, ces constructions qui servaient d'abri aux vigneronnes et aux chevaux. Au bout du chemin, dans la douceur du soir, une dégustation de vins et de produits du terroir vous attend au cœur d'une pinède.

04 67 93 78 93 | otcazouls.net

SITES A VISITER



Les écluses de Fonseranes Béziers

Avec huit bassins et neuf portes, cet ouvrage majeur du canal du Midi permet de franchir une dénivellation de 21,50 m, sur une longueur de plus de 300 m. En 1990 passent les dernières barques de fret commercial, laissant place à la navigation de plaisance. Le site, récemment réaménagé, valorise la prouesse technique de cet ensemble classé au titre des Monuments historiques et du Patrimoine mondial de l'Humanité.

04 99 41 36 36
beziers-in-mediterranee.com
© Karine Gregoire



L'oppidum d'Ensérune Nissan-lez-Ensérune

Le site archéologique est un remarquable témoignage de cité gauloise du Midi. Bâti sur un promontoire rocheux, il offre un panorama à 360° sur la plaine viticole dont l'étrange étang asséché de Montady. Le musée présente le riche mobilier déposé dans les tombes : armements gaulois, vases ibériques, grecs et romains.

04 67 37 01 23 | enserune.fr
© JL Paillé-CMN



L'étang de Montady Montady

Cet étang asséché au Moyen Âge est une véritable curiosité, formant un « soleil vert ». Des fossés rayonnant vers un point central sont construits pour cultiver la terre. Le réseau de canaux permet le drainage des eaux du pourtour vers le centre. L'ensemble constitue un chef-d'œuvre d'équipement hydro-agricole.

04 67 32 88 77 | ladomitienne.com
© Gabriel Vitaux

LA NOIX DU PÉRIGORD

181, c'est le nombre de communes lotaises inscrites dans l'aire géographique de l'appellation d'origine Noix du Périgord. Ce qui en fait, sur cette zone géographique, le deuxième département producteur de noix en AOP (Appellation d'Origine Protégée). Ce territoire, protégé des vents froids du nord par le Massif Central, est favorable à l'implantation des noyeraies. L'aire géographique de production de la Noix du Périgord AOP s'étend également sur les départements de Dordogne, Corrèze, Charente et Lot-et-Garonne : un bassin de production qui lui a conféré son identité. Ce terroir a donné naissance à trois variétés spécifiques de noix : Corne, Marbot et Grandjean. Celles-ci se consomment toute l'année, fraîches, sèches ou en cerneaux. La Franquette y a été introduite depuis plusieurs décennies et s'est parfaitement adaptée aux conditions climatiques. Le Périgord est un berceau de la noix depuis l'époque préhistorique. Au Moyen Âge, elle gagne une grande valeur et les paysans paient alors leurs dettes en noix ! Utilisée à la fois pour éclairer les habitations, transformée en savon et très largement pour la cuisine, l'huile de noix est considérée pour sa part comme un bien aussi précieux que l'or. Après une forte expansion au XIX^e siècle, le commerce de la noix décline avec l'arrivée d'huiles tropicales. La filière Noix du Périgord se mobilise alors pour créer, sur des bases modernes, de nouvelles noyeraies à partir de variétés traditionnelles. Une mobilisation consacrée par l'obtention de l'AOP en 2004.

noixdupergord.com

© studio Prigent

La fête du safran du Quercy

Les 20 et 21 octobre à Carjac, découvrez le safran sous toutes ses formes ! Dans cette ville devenue Site Remarquable du Goût, des producteurs passionnés partagent leur connaissance de l'or rouge, de la plantation à la gastronomie. Le safran s'offre à vous dans ses multiples utilisations.

05 65 23 22 11 - safran-du-quercy.com

OT Cajarc : 05 65 40 72 89



SITES A VISITER

Randonnée Vignes et vergers
Caillac

Partez pour une randonnée de 14 km le long des rives du Lot au départ de Caillac. Cette ville, dont les premières traces sont gallo-romaines, s'est développée autour d'un domaine agricole. Jusqu'au XX^e siècle, Caillac était réputée pour la culture de la fraise, peu à peu remplacée par celle de la vigne.

05 65 53 20 65 | tourisme-cahors.fr
© V. Seguin – OT Cahors-St-Cirq-Lapopie

La ferme de Létou
Saint-Cirq-Lapopie

Les producteurs vous font visiter leur ferme. Après avoir assisté à la traite, sympathisé avec la centaine de chèvres et chevreaux, vous pourrez acheter des Rocamadour AOP produits par ce jeune couple sur place, ainsi que des faisselles.

06 18 42 46 28

OT : 05 65 53 20 65 | tourisme-cahors.fr

Le musée la Planète des
moulins Luzech

Des maquettes animées par l'eau, le vent, l'énergie humaine ou animale vous initient au monde des moulins. Plus de 180 moulins, dont plusieurs issus du village, vous racontent l'histoire de la domestication des énergies naturelles au fil des siècles. Redécouvrez les instruments d'autrefois par le toucher.

05 65 31 22 59
museelaplanetedesmoulins.fr

L'AGNEAU DE LOZÈRE

La filière Agneau de Lozère est une Indication Géographique Protégée (IGP) regroupant une soixantaine d'éleveurs situés très majoritairement sur le département de la Lozère (+ quelques communes limitrophes sur l'Ardèche, le Cantal et la Haute-Loire). Cette IGP obtenue en 2008 est l'aboutissement d'une démarche initiée en 1990. À cette date, des éleveurs lozériens créent l'association ELOVEL (Élevage Ovin Environnement En Lozère) afin de préserver leur savoir-faire et valoriser la production locale d'agneaux. Ils écrivent collectivement un cahier des charges codifiant les caractéristiques du produit et ses conditions de production. Cette démarche, novatrice pour l'époque, intègre des notions devenues incontournables : un territoire, une origine, une race adaptée, un mode d'élevage respectueux de l'environnement et du consommateur. La marque ELOVEL est déposée. Sur ses bases seront définies les caractéristiques de l'IGP. Découvrons les spécificités du produit... Avant tout, la qualité de la viande, liée à la pureté de la race et la diversité de l'alimentation. Les agneaux sont nés, élevés et abattus dans l'aire géographique de l'IGP. Ils sont issus d'une race rustique, la Blanche du Massif Central, adaptée aux faibles ressources fourragères. Les agneaux, jeunes et légers



(19 kg maximum) sont abattus à un âge inférieur à 130 jours, sans jamais avoir été séparés de leurs mères. La viande obtenue est rosée, tendre et goûteuse, distribuée en filière courte (producteurs-boucherie traditionnelle), sans intermédiaire.

agneau-de-lozere.com



La transhumance

Le 17 juin 2018, les éleveurs d'ovins préparent la transhumance des brebis en direction du Mont Lozère. Le départ est donné vers 5h du matin, de La Fare, hameau de Prévencières, pour une randonnée de 28 km et une arrivée programmée vers 13h. Venez rencontrer les bergers et découvrir le monde pastoral.

prevencieres.fr

SITES A VISITER

Le château de Castanet
Pourcharesses

Le nom de cet édifice daté du XVI^e siècle provient du mot « châtaignier » en occitan. Le château tout en granit et recouvert de lauzes est remarquable par ses tours, trois rondes et une carrée. Entièrement restauré, il se visite l'été et accueille des expositions. Découvrez aussi sur place le conservatoire du pommier.

04 66 46 87 30 | destination-montlozere.fr
© CC Mont-Lozère

La Miellerie de Vielvic
Saint-André-Capcèze

Ces apiculteurs passionnés vous accueillent le vendredi à 10 h en juillet et août pour vous faire découvrir leur métier, leur exploitation et le monde des abeilles. Avec plus de 1 000 ruches, ils produisent des miels de crus de Lozère : châtaignier, bruyère callune, de montagne, de forêt, de sapin.

04 66 46 89 82 | miel-vielvic.com

La randonnée du Mas
Camargues Le Pont-de-Montvert

Empruntez cette boucle de 3 km pour découvrir le Mas Camargues, domaine agricole de plus de 100 hectares, très prospère au XVII^e siècle, et qui le reste jusqu'à la veille de la Grande Guerre. En parcourant ce sentier d'interprétation, vous traverserez les paysages emblématiques de l'agropastoralisme.

04 66 49 53 00 | cevennes-parcnational.fr
© Arnaud Bouissou — Terra MTES

66 PYRÉNÉES-ORIENTALES

L'ARTICHAUT DU ROUSSILLON

L'artichaut est à la fois au cœur de la production et de la cuisine roussillonnaise. Ce légume-fleur était à l'origine une sorte de grand chardon sauvage. Il a été cultivé dans la région depuis le XVIII^e siècle et a pris de l'essor autour de 1830 avant d'être expédié dans toute la France jusqu'en Allemagne et en Angleterre au début du XX^e siècle. Au fil des ans, il a remplacé des parcelles de vignes et de prairie. La zone géographique de l'artichaut du Roussillon s'étend aujourd'hui sur 50 communes des Pyrénées-Orientales. L'artichaut du Roussillon est cultivé près de la mer, où il bénéficie du climat doux, ensoleillé et lumineux et des sols souples, légers et sablonneux de la plaine du Roussillon. Plantés chaque année à la main entre juillet et août, les artichauts restent en dormance pendant l'hiver, puis ils commencent à monter à la fin de la saison. Ils sont récoltés avant que les fleurs ne se développent et qu'ils ne soient plus consommables. La récolte, réalisée en fonction de la maturité des capitules, est également manuelle. L'Indication Géographique Protégée attribuée en 2015 est un gage de qualité et concerne les produits frais de cinq variétés uniquement, cultivés grâce à un savoir-faire spécifique. Ils se caractérisent par une fleur de couleur verte à violette avec les feuilles centrales bien fermées. À déguster cru ou cuit de mi-mars à fin mai, l'artichaut peut être rissolé avec un simple filet d'huile d'olive... un vrai délice !

© Syndicat professionnel démarche qualité artichaut du Roussillon



La fête de l'abricot

Les producteurs locaux vous accueillent le 10 juillet 2018 à Rivesaltes pour vous faire déguster leur production. Au programme : animations et dégustation d'abricot sous toutes ses formes. Sans manquer la fameuse abricotade, une boisson à base de vin et d'abricot, dont la recette est gardée secrète.

04 68 64 04 04 | tourisme-rivesaltes.fr

SITES A VISITER



La Grande Cave Terres des Timpliers

Banyuls-sur-Mer
Marchez aux pieds de cuves centenaires et découvrez les méthodes de vinification et d'élevage pratiquées par les vignerons et le maître de chai. Les Banyuls y sont élevés en plein air dans des fûts exposés au soleil ou aux vents d'hiver. Une dégustation de Collioure et de Banyuls vous sera aussi proposée.

04 68 98 36 70 | terrestestimpliers.fr
© Damien Malejacq



Le château vicomtal

Canet-en-Roussillon
Ce château du XI^e siècle a la particularité de posséder un puits à glace creusé en 1688 en excellent état de conservation. Il avait pour but de stocker et de conserver la glace durant toute l'année. Une chapelle fortifiée agrémentée également cette construction médiévale. Élevée sur la butte qui domine le village, l'église romane Saint-Martin a été édifiée au XI^e siècle.

04 68 86 72 00 | ot-canet.fr



La ferme Fromages des Albères

Argelès-sur-Mer
Bienvenue à la ferme ! Les éleveurs vous ouvrent leurs portes pour une visite originale de la chèvrerie. Ils y fabriquent du fromage fermier : la tomme de chèvre, nature et aromatisée ou des crottins. Les chèvres entretiennent aussi les sous-bois, une bonne protection contre les incendies de forêt.

04 68 81 30 28 | argeles-sur-mer.com

81 TARN

LES VINS DE GAILLAC

C'est une belle année pour les vins de Gaillac ! On fête en 2018 les 80 ans de l'appellation. C'est en effet en 1938 que les vins blancs obtiennent l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Les vins rouges et rosés décrocheront pour leur part le label quelques années plus tard, en 1970. Situé au nord du département du Tarn, le vignoble de Gaillac se caractérise par un micro-climat particulier, où la chaleur méditerranéenne associée à l'humidité océanique bordelaise offre des conditions idéales. Le Vent d'Autan, chaud et asséchant, est aussi l'allié des vignerons. Ces derniers vous proposent sur ce terroir une large palette de vins, avec 53,5 % en rouge, 34 % en blanc et 12,5 % en rosé. À l'heure de l'apéritif, vous pouvez par exemple déguster un vin rosé ou un blanc léger et fruité. Pour accompagner un poisson ou des fruits de mer, optez plutôt pour les vins blancs secs ou fraîcheur perlée. Avec les viandes rouges ou blanches, faites place aux vins rouges typés, aux arômes de fruits rouges et d'épices. Enfin, pour vos desserts, régaliez-vous d'un vin doux « classique » ou de « vendanges



tardives » (arômes de coing, de figue sèche, de miel et de fruits confits). Dernière découverte, le vin blanc effervescent (méthode « ancestrale » aussi appelée « gaillacoise »), offrant des bulles fines et vives, à savourer à l'apéritif et au dessert. Côté patrimoine, vous observerez en parcourant le vignoble de Gaillac de nombreux pigeonniers, témoins d'une époque où la fiente de pigeon était le seul engrais autorisé !

vins-gaillac.com



La fête des vins de Gaillac

Rendez-vous du 3 au 5 août 2018 pour la 40^e édition de la Fête des vins de Gaillac : apéritif à l'ombre des arbres centenaires du Parc de Foucaud, déjeuner paisible au soleil, concerts, animations et dégustations... Et du 15 au 18 novembre, les vignerons ouvrent leurs portes et vous accueillent pour fêter la sortie du Gaillac Primeur !

05 63 57 15 40 | vins-gaillac.com

SITES A VISITER



InVINcible VIGNERon

Broze
Venez découvrir le musée-conservatoire le plus complet d'Europe sur les outils viti-vinicoles du XVIII^e au XX^e siècle. Près de 10 000 objets sont exposés sur 1400 m², rendant hommage aux vignerons d'antan et relatant leur vie dans la vigne et au chai.

05 81 02 44 89
invinciblevigneron.wixsite.com/museedesvignerons



Musée de l'Abbaye Gaillac

Entrez dans les sous-sols de l'abbaye Saint-Michel, classée Monument historique. C'est là, dans les anciennes caves de l'abbaye, que se découvrent au fil des salles voûtées en briques rouges les collections d'arts et traditions populaires autour de la vigne, du vin et de la tonnellerie. Le parcours se poursuit dans les salles d'archéologie, d'art sacré et du compagnonnage.

05 63 57 14 65 | ville-gaillac.fr
© Coll. Musée de l'abbaye, Gaillac



Le sentier « Les secrets de la rivière »

Monestiés
Qu'est-ce qu'une niche écologique ? Que cultivait-on autrefois à Monestiés ? Pourquoi le sureau était-il surnommé « le pharmacien de la maison » ? Vous le découvrirez en suivant les panneaux d'interprétation de ce sentier botanique longeant les jardins potagers et le cours d'eau dans un cadre verdoyant.

05 63 76 19 17 | tourisme-monesties.fr

82 TARN-ET-GARONNE

LE MELON DU QUERCY

Un terroir d'excellence, un savoir-faire ancestral, un climat ensoleillé... Le melon du Quercy a tous les atouts pour vous séduire ! Fruit d'une attention particulière, il est cueilli à maturité, sélectionné à la main, et bénéficie d'une IGP (Indication Géographique Protégée) garantissant sa qualité et son origine. Sucrée et parfumée, sa chair très orangée, ferme et fondante à la fois, s'offre à tous les gourmands de juin à octobre. L'aire géographique de production du melon est située dans le Quercy et sur les départements du Tarn-et-Garonne, du Lot et du Lot-et-Garonne, depuis près d'un siècle. Pour perpétuer et valoriser cette production agricole ancestrale, faisant partie intégrante du patrimoine culturel quercynois, les producteurs et les stations fruitières de la zone Quercy se sont unis au sein du Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy. Aujourd'hui, 80 producteurs, pour la plupart installés en exploitations familiales et traditionnelles, récoltant 4 000 tonnes de melons en IGP sur 400 hectares. Les producteurs en Quercy assurent par leur travail la vie en milieu rural et entretiennent les paysages en respectant la biodiversité. Vous pouvez retrouver le Melon du Quercy IGP chez de nombreux détaillants, primeurs, marchés et lors d'événements gastronomiques comme le festival « Lot Of Saveurs » (du 6 au 8 juillet 2018 à Cahors) et le festival « Toulouse à Table ! » (du 6 au 9 septembre 2018 à Toulouse). Vous le reconnaîtrez facilement au logo « Melon du Quercy » apposé sur chaque fruit.

melon-du-quercy.fr



La fête de la gastronomie

La fête de la gastronomie – Goût de France, c'est partout en France du 21 au 23 septembre 2018 ! À Montauban, 17 chefs du Tarn-et-Garonne vous donnent rendez-vous le vendredi 21 septembre à partir de 19h30 (salle Eurythmie). Ils ont créé des mets originaux spécialement pour cette occasion et vous attendent pour la dégustation. Sur place également, des stands de producteurs et viticulteurs locaux.

05 63 22 26 18 | economie.gouv.fr | restaurateurs-82.fr

SITES A VISITER



Le Musée de l'Union Compagnonnique Montauban

Installé dans un ancien hôtel particulier, ce musée regroupe plus de 80 chefs-d'œuvre de Compagnons et des maquettes de l'ancienne école des apprentis. On peut y admirer des travaux d'ébénistes, tailleurs de pierre, menuisiers, cuisiniers, souffleurs de verre, maçons, mosaïstes, vitraillistes, selliers... Visite sur réservation.

05 63 63 60 60
montauban@lecompagnonnage.com
lecompagnonnage.com



Le Jardin de Simples Montauban

Au Temple des Carmes, derrière la façade du XVIII^e s., le Jardin de Simples propose une collection de 70 plantes : rosiers, arbustes et vivaces, petit potager et plantes utilitaires. À l'époque de Charlemagne, elles étaient cultivées dans les monastères à des fins médicinales. Vous les découvrirez aujourd'hui grâce à une signalétique pédagogique.

05 63 63 03 50 | montauban-tourisme.com



La ferme du Ramier Montauban

Édith et Hélène Maraval fabriquent avec passion des fromages fermiers au lait cru. Elles vous accueillent à la ferme les mercredis et samedis à 16 h, pour découvrir leur métier : vidéo explicative, visite de la ferme, rencontre avec les animaux, robot de traite, fromagerie et cave d'affinage, dégustation des fromages...

05 63 03 14 49 | lafermeduramier.fr



La DRAAF Occitania

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, agroalimentaires et forestières, de la durabilité de l'agriculture, de la formation agricole et de l'accès pour tous à une alimentation de qualité.



La DRAC Occitania

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.



L'INAO

Établissement public à caractère administratif, placé sous la tutelle du ministère en charge de l'agriculture, l'INAO encadre plus de 1 000 produits. Il agit activement dans la mise en place et les procédures de contrôle des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) en France.

En partenariat avec le Conseil Régional Occitania et l'IRQUALIM.



Direction Régionale de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) Occitanie
Politique publique de l'alimentation
sral-pna.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr

Bio et Siqo

bio.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr
draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr

Site de Toulouse — Siège de la DRAAF

Cité Administrative – Bât E
Boulevard Armand Duportail
31074 Toulouse cedex

Site de Montpellier

Maison de l'Agriculture
Place Jean-Antoine Chaptal – CS 70039
34060 Montpellier cedex 02