



ITINÉRAIRES AGRI-CULTURELS EN OCCITANIE

Une sélection
de parcours touristiques

C'est avec un plaisir toujours renouvelé que je vous invite à découvrir cette 7^e édition des itinéraires agri-culturels, réalisée conjointement par les directions régionales de l'État, en charge de l'agriculture et de la culture.

Chaque année, de nouvelles suggestions de visites vous sont proposées, signe de la richesse de notre région tant au niveau de sa diversité agricole que de son patrimoine culturel.

On ne se lasse pas d'arpenter ces territoires qui ouvrent notre appétit et aiguisent nos sens, en nous offrant à la fois une grande palette de paysages, foison d'ouvrages et d'œuvres d'art et une formidable diversité de lieux de culture et de gastronomie.

Tous proches, ces sites sont les ambassadeurs de nos agricultrices et agriculteurs engagés vers une production de qualité, respectueuse de l'environnement, pour laquelle les labels officiels de qualité et d'origine offrent la meilleure garantie.

Emprunter ces itinéraires, au cours de vos promenades estivales ou tout au long de l'année, vous permettra d'allier loisirs, attachement à notre belle région et promotion d'une consommation locale, durable et solidaire.

ÉTIENNE GUYOT

Préfet de la région Occitanie,
Préfet de la Haute-Garonne



La carte de la région

**LES SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE
EN OCCITANIE**

P. 4

J'AIME CE QUI ME NOURRIT

P. 6

- 09** Ariège **LA TOMME DES PYRÉNÉES** P. 7
- 11** Aude **LES VOLAILLES DU LAURAGAIS** P. 8
- 12** Aveyron **LES VINS D'ENTRAYGUES - LE FEL** P. 9
- 30** Gard **LE TAUREAU DE CAMARGUE** P. 10
- 32** Gers **L'AIL NOIR** P. 11
- 31** Haute-Garonne **LE CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST** P. 12
- 65** Hautes-Pyrénées **LES VINS DE MADIRAN** P. 13
- 34** Hérault **LES VINS DE FAUGÈRES** P. 14
- 46** Lot **LE PRUNEAU D'AGEN** P. 15
- 48** Lozère **LA CHÂTAIGNE DES CÉVENNES** P. 16
- 66** Pyrénées-Orientales **LE MARAÎCHAGE BIO** P. 17
- 81** Tarn **LA BIÈRE BIO** P. 18
- 82** Tarn-et-Garonne **LE CHASSELAS DE MOISSAC** P. 19

PRÉSENTATIONS : DRAAF, DRAC, INAO

P. 20

En couverture : Pierre Pujos, agriculteur à Saint-Puy (Gers) et lauréat des Trophées de l'agriculture durable (2013) dans la catégorie « exploitant ». Observation d'un sol bien structuré. © Xavier Remongin/min.agri.fr

L'AGRICULTURE EN OCCITANIE

LES SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

Il existe plusieurs signes officiels de l'origine et de la qualité : l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'Indication Géographique Protégée (IGP), le Label Rouge et l'Agriculture Biologique (AB). Ces signes sont validés par l'État. Des logos officiels figurent alors sur les produits. Ils permettent aux consommateurs de les reconnaître facilement. Pour obtenir un signe d'origine et de qualité, un groupe de producteurs et de fabricants doit en faire la demande. Ils doivent respecter des conditions de production et de fabrication bien précises. Leurs pratiques sont contrôlées par un organisme indépendant, ce qui apporte une réelle garantie aux consommateurs.



Label Rouge : Ce signe garantit une qualité supérieure par rapport au produit standard. Comment ? Grâce à des conditions plus exigeantes, un suivi régulier et des tests sensoriels.



AOP : Avec une AOP, le produit dit d'où il vient : son nom est celui d'un lieu emblématique de son territoire d'origine. Depuis la matière première jusqu'au produit fini, toutes les étapes de son élaboration sont réalisées dans ce territoire.



IGP : L'IGP témoigne d'un univers et vient consacrer un savoir-faire ancré dans un territoire. Les étapes de son élaboration qui lui donnent sa spécificité sont réalisées dans son territoire.



AB : Le produit est issu d'une agriculture sans traitement chimique de synthèse, ni OGM. Ce mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être des animaux.



AOP AGROALIMENTAIRES : 29

AOP VITICOLES : 56



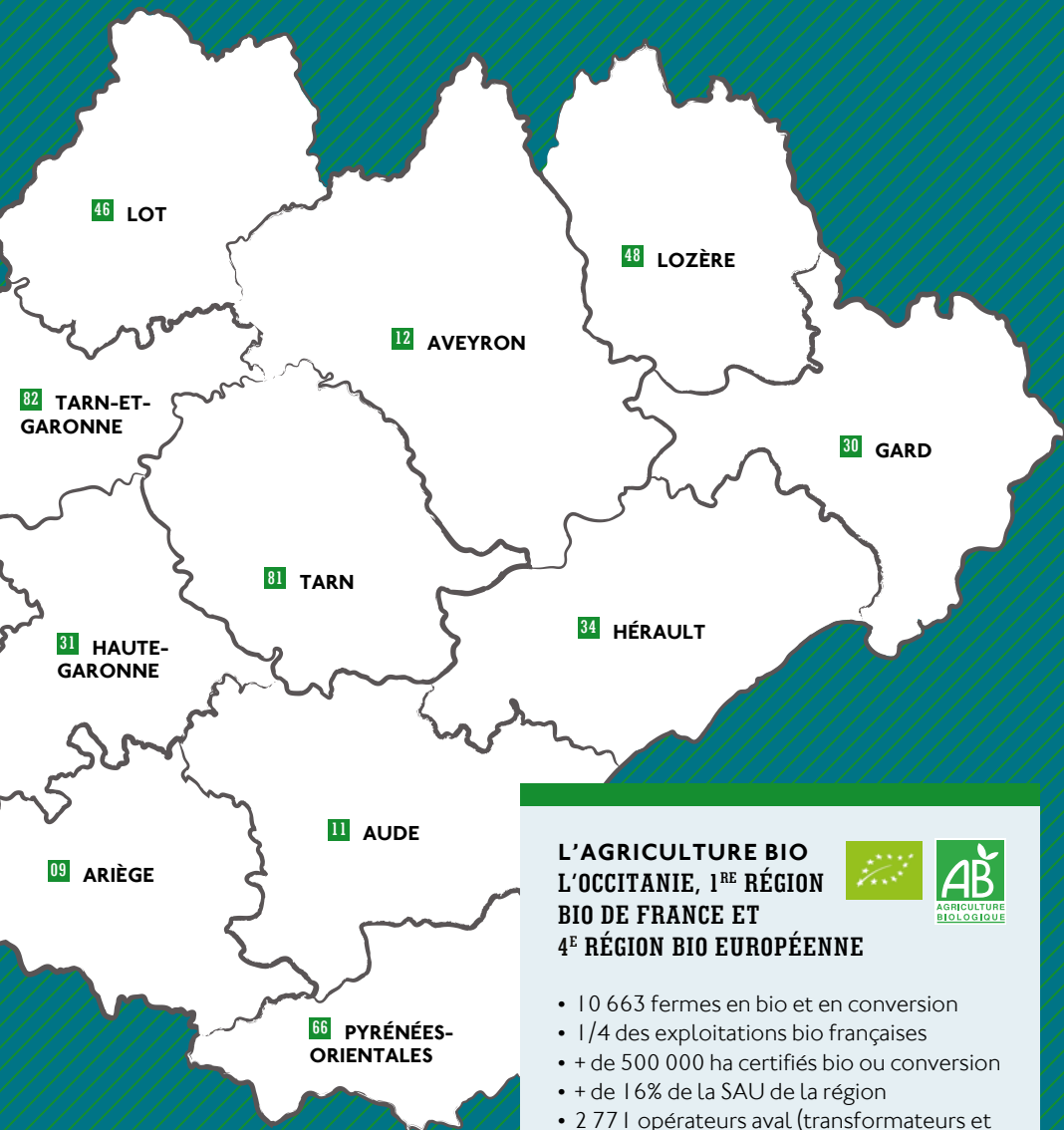
IGP AGROALIMENTAIRES : 45

IGP VITICOLES : 35



LABELS ROUGES : 27

(source INAO 2020)



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



- 10 663 fermes en bio et en conversion
- 1/4 des exploitations bio françaises
- + de 500 000 ha certifiés bio ou conversion
- + de 16% de la SAU de la région
- 2 771 opérateurs aval (transformateurs et distributeurs)

(source Agence bio, juin 2020)

J'aime ce qui me nourrit

« J'aime ce qui me nourrit, le boire, le manger, les livres »
Étienne de la Boétie, XVI^e siècle.

Comme l'artiste sublime la matière, le cuisinier magnifie l'aliment en le transformant, le paysan modèle le paysage en le cultivant. L'art, l'agriculture ou la cuisine sont jeux de transformation des matières, en formes visuelles et gustatives. Et les créations qui les caractérisent sont parties prenantes de nos existences, de nos sensations, de nos désirs.
Au quotidien.

Aujourd'hui, le repas gastronomique des Français occupe une place incontestée au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Tout comme l'art de préparer le café arabe ou la pizza napolitaine !

Le travail du cuisinier rejoint les beaux-arts... Celui de l'agriculteur, chef d'orchestre des éléments, ne peut se limiter à une application de techniques et recettes ; il est art du dialogue fructueux avec la planète, pour créer des systèmes productifs et résilients.

L'agriculture et l'alimentation sont également des sources d'inspiration inépuisables pour la création artistique. De la nature morte au « land art » jusqu'à l'aliment comme substance même de l'œuvre...

Art, Agriculture, Alimentation : tous ces champs dialoguent, se nourrissent et s'inspirent mutuellement. Ainsi du terroir aux territoires, de la Méditerranée aux Pyrénées, c'est toute la richesse de la culture occitane qui se reflète tant à travers ses ressources naturelles que son potentiel de création culinaire et artistique.

Ouvrons nos cinq sens et laissons notre appétit s'aiguiser à la découverte des spécificités de nos treize départements, formant ce panorama géographique extrêmement varié, aussi précieux pour sa dimension esthétique qu'économique, conjuguant au passage attractivité et développement durable !

MICHEL ROUSSEL
Directeur régional
des affaires culturelles

FLORENT GUHL
Directeur régional
de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

09 ARIÈGE

LA TOMME DES PYRÉNÉES

Fabriquée depuis le XII^e siècle dans la région de Saint-Girons, en Ariège, la Tomme des Pyrénées est un fromage à pâte pressée non cuite fabriqué à partir de lait cru ou pasteurisé de vache, de chèvre ou de brebis (le lait de brebis ne pouvant être utilisé qu'en mélange). Son goût, agréable et franc, évolue en fonction de la durée d'affinage et de la nature du lait mis en œuvre. Produit dans les fermes pyrénéennes et dans la montagne en été, ce fromage fut pendant longtemps consommé exclusivement par les éleveurs. C'est à partir du XIX^e siècle que la production connaît une extension importante avec le développement de fruitières, coopératives où le lait des producteurs est transformé en fromage. Un siècle plus tard, en 1996, elle obtient une Indication Géographique Protégée (IGP). La Tomme des Pyrénées est fabriquée à partir de lait collecté exclusivement dans la zone protégée qui couvre aujourd'hui les départements de l'Ariège, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, une partie de la Haute-Garonne, de l'Aude et des Pyrénées-Orientales. Sa fabrication débute par le caillage du lait pasteurisé après emprésurage. Il est ensuite découpé, brassé, puis moulé et l'égouttage se poursuit. Enfin, une fois démoulé et salé, il est affiné en cave. Les durées d'affinage diffèrent ensuite : de 21 à 45 jours pour

une Tomme au lait traité thermiquement, 60 jours pour une Tomme au lait cru de vache ou de chèvre, et 90 jours pour une Tomme au lait de mélange. Vous trouverez la Tomme des Pyrénées commercialisée entière, à la coupe ou pré-emballée.

tommes-des-pyrenees.e-monsite.com



La fête du fromage et du miel des Pyrénées Castillon-en-Couserans

Chaque été, le 2^e dimanche d'août, les talents fromagers et apicoles du massif pyrénéen sont à l'honneur à Castillon-en-Couserans. De nombreux producteurs et artisans se réunissent pour vous faire découvrir le meilleur du Massif des Pyrénées : Tommes des Pyrénées au lait cru de vache, chèvre, brebis ou mixte ; miels de flores sauvages... et bien plus encore !

parc-pyrenees-ariegeoises.fr

SITES À VISITER



Le château de Seix Seix

Le château de Seix est à la fois un lieu de découverte du patrimoine des Pyrénées centrales et un espace de résidence et de création artistiques. Au fil des étages se dévoilent l'histoire des lieux, les liens avec l'Espagne toute proche, les manières de vivre, les mythes et légendes et les sites emblématiques du Couserans.

05 61 96 00 01
patrimoine-du-couserans.com

© Serge Lamazère CCCOust



Le château de Montségur Montségur

Depuis son éperon rocheux, le château de Montségur surplombe des paysages de pâturages et de forêts. Au XIII^e siècle, il devient le siège de l'église cathare et le refuge des chevaliers « faydits » dépossédés de leurs terres lors de la Croisade contre les Albigeois. Venez visiter ce haut-lieu du Catharisme !

05 61 01 06 94 | montsegur.fr



La Ferme du Pourtères Augirein

Située au-dessus du village, la ferme du Pourtères est nichée dans un petit vallon de la vallée de la Bellongue au cœur des Pyrénées Ariégeoises. Vous pourrez y découvrir la traite, observer la fabrication des fromages et déguster des Tommes des Pyrénées fermières au lait cru bio. De quoi régaler vos papilles et votre curiosité !

05 61 96 12 43 - 06 75 74 66 90

le.pourteres.free.fr | [le.pourteres](https://www.facebook.com/le.pourteres)

II AUDE

LES VOLAILLES DU LAURAGAIS

Situé dans le département de l'Aude, le Lauragais est un territoire d'élevage de volailles depuis des siècles.

La réputation des Volailles du Lauragais est le résultat de conditions de production de qualité qui leur confèrent un goût unique. Les volailles sont élevées en plein air et nourries avec une alimentation exclusivement végétale, minérale et vitaminique. Le syndicat Malvoisine, fondé en 1975, a pour objectif de défendre la production de volailles fermières Label Rouge. Un peu moins de 20 ans plus tard, en 1994, l'IGP (Indication Géographique Protégée) Volailles fermières du Lauragais est créée. Cette labellisation définit une zone de production à respecter qui s'étend sur les départements de l'Aude et de la Haute-Garonne ainsi que sur les cantons limitrophes. En 2018, la production est assurée par 10 producteurs et représente 37 999 poulets et chapons. Les producteurs choisissent de s'orienter vers la production de volailles dites « festives ». Ce positionnement haut de gamme nécessite un savoir-faire exceptionnel de tradition ancestrale. La volaille du Lauragais est mise à l'honneur dans plusieurs plats régionaux, notamment dans le fameux cassoulet, ragoût à base de haricots blancs auxquels on ajoute de la charcuterie, ainsi que des morceaux d'oie ou de canard.

malvoisine.com



© Malvoisine

La foire aux chapons Saint-Julia-de-Gras-Capou

La production de volaille dans le Lauragais est de tradition ancestrale. Le village de Saint-Julia-de-Gras-Capou tient son nom de cette activité car « Gras Capou » signifie « gras chapon ». Le dimanche précédent Noël s'y tient une grande foire aux chapons attirant plusieurs milliers de personnes et de nombreux producteurs.

CEUVRE



Exposition

« Saveurs du patrimoine »

Musée du Lauragais de Castelnaudary

Perché en haut de la ville, le Musée du Lauragais, construit par Catherine de Médicis, présente du 9 juillet au 19 septembre une exposition sur le cassoulet « Dans les Saveurs du patrimoine. Le cassoulet de Castelnaudary ». Elle vous offre une vue d'ensemble unique sur la richesse et l'originalité des usages alimentaires en Lauragais. Venez découvrir tous les secrets de ce plat local à la renommée internationale !

04 68 23 00 42 | castelnaudary-tourisme.fr

© Castelnaudary Tourisme

SITES À VISITER



L'abbaye-cathédrale

de Saint-Papoul Saint-Papoul

Immergez-vous dans 1200 ans d'histoire en visitant l'abbaye. Vous y verrez un chevet roman sculpté par le Maître de Cabestany, un cloître et une salle capitulaire gothiques, le chœur baroque de la cathédrale... Mais aussi le tout nouveau jardin des simples, né en 2020 durant le premier confinement.

04 68 94 97 75 | abbaye-saint-papoul.com

© D. Goxe



Le sentier des moulins à vent

Mas-Saintes-Puelles

Partez pour une boucle de 6 km dans la campagne au sud du village. La randonnée vous mène aux pieds de moulins à vent datant du XVII^e siècle qui ont été restaurés. À l'époque, le Lauragais comptait plus de 150 moulins à vent. Il en reste aujourd'hui une douzaine. Un patrimoine rare à découvrir !

04 68 23 05 73 | castelnaudary-tourisme.fr

12 AVEYRON

LES VINS D'ENTRAYGUES - LE FEL

Au nord-ouest du département de l'Aveyron, à la limite avec le Cantal, entre Rodez et Aurillac, s'est établi le vignoble d'Entraygues – Le Fel, vraisemblablement développé au Moyen Âge sur les terres de la prestigieuse abbaye de Conques. Les vignes sont plantées sur des terrasses accidentées, entre 250 et 500 mètres d'altitude, sur les coteaux de schistes du Fel, terres d'arènes granitiques d'Entraygues. Les sols y sont maigres, légers et peu profonds, offrant des vins d'expression autant que d'émotion, qui révèlent le terroir dont ils traduisent toute l'authenticité. Le vignoble presque disparu à la fin du XIX^e siècle en grande partie à cause du phylloxéra, a su résister grâce à l'acharnement des vigneronniers qui ont obtenu pour les vins d'Entraygues - Le Fel l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 2011. Cette AOC d'une vingtaine d'hectares se décline en

blanc, rosé et rouge. En rouge et rosé, elle a la particularité d'assembler le cabernet franc au mansois (ou fer servadou), vieux cépage proche des formes sauvages de la vigne qui donne un caractère typique et singulier aux vins. Les rouges sont ronds et longs, portés sur le fruit. Ils accompagnent à merveille la gastronomie locale mais aussi les plats en sauce, le gibier et les fameux plateaux de fromages locaux. Les rosés ont la bouche vive et fraîche. Pour les blancs, secs et très parfumés, l'accord se fait tout naturellement avec les poissons, les plats de crustacés et l'emblématique cabécou, petit fromage de chèvre à la saveur subtile.

vignobles-sudouest.fr

La route des vins Entraygues-sur-Truyère - Le Fel

Partez à la découverte des vignobles aveyronnais en sillonnant la route des vins allant d'Entraygues-sur-Truyère jusqu'à Le Fel. Sur une cinquantaine de kilomètres, vous apprécierez des paysages remarquables, visiterez chais et vignobles et dégusterez des vins d'exception !

tourisme-aveyron.com



© Fernand Nicolau

ŒUVRE



Cruche à huile de noix

Musée des mœurs et coutumes à Espalion

Utilisée pour l'alimentation comme pour l'éclairage, l'huile de noix était produite un peu partout dans le département. Le musée des mœurs et coutumes d'Espalion possède une importante collection de jarres à huile du XIX^e siècle. Vernissées, ventruées et à ouverture étroite, elles permettaient à la fois de transporter, de décanter et de conserver le précieux liquide.

05 65 44 19 91 | musees.aveyron.fr

© Photothèque Conseil départemental de l'Aveyron

SITES À VISITER



Le circuit de découverte « un village, un vignoble » Le Fel

L'itinéraire de 1,5 km traverse le village et les vignes de l'appellation, offrant des panoramas superbes. En chemin, vous apprendrez tout sur ce vignoble, ses origines, ses coutumes, la vie d'autrefois, la faune et la flore grâce à 40 panneaux d'interprétation.

05 65 44 10 63 | terresdaveyron.fr

© AC Rollois – Office de Tourisme Terres d'Aveyron



Le Musée des traditions populaires Le Fel

C'est dans l'Espace Marcelle Cayron que s'est déployé ce musée consacré à la vigne, le vin, la navigation sur le Lot, le miel et la cire, la châtaigne. Un travail de recueil d'objets, de photos et de textes auprès des habitants a permis de constituer les collections du musée. Voyez aussi le pressoir à cire présent sur place !

05 65 44 10 63 | terresdaveyron.fr

© AC Rollois – Office de Tourisme Terres d'Aveyron

LE TAUREAU DE CAMARGUE

La viande de taureau de Camargue est la première viande bovine française à bénéficier d'une appellation d'origine. C'est dire si sa qualité et sa typicité sont reconnues depuis longtemps ! En effet, dès 1996, la viande Taureau de Camargue obtient la reconnaissance AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), valorisant le caractère spécifique du produit, son ancrage territorial et le savoir-faire traditionnel des manadiers. L'AOP (Appellation d'Origine Protégée) à l'échelle européenne suivra en 2011. L'âme du Taureau de Camargue AOP, on la retrouve avant tout dans la zone géographique de production de l'appellation, entre Gard, Hérault et Bouches-du-Rhône. Le territoire camarguais offre des milieux naturels diversifiés et vastes, où les bêtes peuvent pâturer 6 mois par an dans les zones humides. L'élevage est mené en extérieur de manière extensive, offrant aux animaux

une vie en semi-liberté respectant leur instinct sauvage et leur bien-être. Au dos de cheval et dans la plus pure tradition camarguaise, les gardians conduisent leurs troupeaux, composés de deux races bovines distinctes, la Raço di Biòu et la race Brave. Goûtez à la viande de Taureau de Camargue ! Elle est à la fois goûteuse, tendre et peu grasse. Vous pouvez la retrouver dans les restaurants, en boucherie, en moyennes et grandes surfaces ou en vente directe chez l'éleveur. Et pour vivre pleinement l'expérience, on vous conseille de vous rendre sur place : de nombreuses manades proposent de visites accompagnées avec repas au domaine pour découvrir leurs élevages de chevaux et taureaux.

aoptaureaudecamargue.com



© Louise leard

Le Salon des Sites Remarquables du Goût de France Montcalm

Les 30 et 31 octobre 2021, vous pourrez vous rendre en Camargue, à la Manade Saint-Louis, pour participer à ce salon haut en saveurs ! Au programme : vente et dégustation des produits français du réseau Sites Remarquables du Goût, exposition, démonstration de courses camarguaises et visite de la manade. Entrée gratuite.

site-gout-camargue.fr

ŒUVRE



L'abbatiale de Saint-Gilles

Saint-Gilles

Cette abbaye du XII^e siècle est connue pour sa façade sculptée, véritable chef-d'œuvre de l'art roman. Structurée autour d'une frise relatant la Passion du Christ, vous y trouverez aussi des taureaux si vous êtes attentifs ! À voir également, sa crypte monumentale conservant le tombeau de saint Gilles et son escalier en vis raissime.

06 33 73 40 80 | saint-gilles.fr

SITES À VISITER



Le Musée des Cultures taurines

Nîmes

Ce musée unique en France présente des œuvres d'art et des objets du quotidien liés à la taumachie et la course camarguaise. Situé à deux pas des Arènes, il regroupe 30 000 pièces, issues entre autres des collections d'Henriette et Claude Viallat.

04 30 06 77 07 | nimes.fr

© Photo Nîmes Tourisme



Le Centre de découverte du Scamandre

Vauvert

Si vous empruntez les sentiers de cette réserve naturelle régionale, vous plongerez au cœur d'une zone humide méditerranéenne, avec ses prairies, sansouïres, roselières et étangs. De 500 m à 4 km, plusieurs itinéraires équipés de pilotis au-dessus des marais et de zones d'observation vous permettent de découvrir toute la diversité faunistique et floristique.

camarguegardoise.com

32 GERS

L'AIL NOIR

Vous connaissez certainement l'ail blanc, l'ail rose, l'ail violet... mais connaissez-vous l'ail noir ? Ce produit original et naturel est né d'un procédé de transformation originaire d'Asie. Dans le Gers, l'entreprise L'étuverie s'est lancée dans l'aventure et transforme exclusivement de l'ail blanc frais produit localement en ail noir 100% bio. Mais comment procède-t-elle ? L'ail noir est obtenu grâce à un processus complexe de cuisson par étuvage (à basse température, entre 60 et 70°) pendant 2 à 3 semaines, avec contrôle pointu de l'humidité (entre 80 et 90%) et de la température. Plusieurs réactions chimiques naturelles conduisent alors au changement d'aspect, de goût, et de texture du produit. Après 2 à 3 semaines de séchage pour arriver à maturation, l'ail noir développe tous ses arômes. Cet ail gourmet présente des propriétés nutritives et gustatives très intéressantes ainsi que des vertus médicinales : anti-oxydant et riche en vitamines et minéraux, il régule la tension et le cholestérol, booste l'immunité et favorise la circulation du sang. Et côté goût, que peut-on en dire ? L'ail noir est beaucoup plus doux et digeste que l'ail frais. Sa saveur surprenante et sa texture fondante sont obtenues par la caramélisation des sucres naturellement présents dans l'ail frais. Vous pouvez le consommer nature ou l'inviter dans vos préparations. Il se marie à merveille avec les pâtes, la viande, la charcuterie, le foie gras, les poissons et les crustacés. Les cuisiniers les plus audacieux l'associeront aussi au chocolat et aux agrumes dans leurs desserts !

letuverie.com



Fêtes autour de l'ail blanc Saint-Clar

Après l'ail noir, découvrez l'ail blanc ! Au mois d'août, 2 événements célèbrent l'Ail Blanc de Lomagne IGP à Saint-Clar : le 1^{er} jeudi, à l'occasion de l'Estiv'ail, l'ail est vendu sous toutes ses formes sur le marché. L'apéritif avec Floc de Gascogne et tourin (soupe à l'ail) est servi à 11h, avant le grand repas fermier. Puis le 3^e jeudi, place aux rencontres autour de l'ail avec exposition de sculptures en ail, marché, mouclade et thonade.

05 62 66 40 45 | mairie-st-clar.com

ŒUVRE



Épis de maïs sculptés, Culture inca

Musée des Amériques d'Auch

Au Pérou, la mère du maïs (Zara mama), est largement célébrée et se voit offrir les plus beaux épis enroulés dans du tissu. De là est peut-être né l'art de sculpter de petits épis dans la pierre pour les enterrer dans les champs. Ces amulettes sont investies d'un pouvoir magique censé favoriser les récoltes.

05 62 05 74 79 | ameriques-auch.fr

SITES À VISITER



La Maison de l'Ail Saint-Clar

La Maison de l'Ail prend place dans un ancien chai rénové avec plusieurs silos à grains gallo-romains éclairés au sol. Lors de votre visite, vous découvrirez toutes les étapes du cycle de l'ail, du semis à la commercialisation. Un petit tour par la boutique des producteurs et vous repartirez avec des tresses d'Ail blanc et violet.

07 69 84 76 68 | maison-de-lail.com



Le musée des Beaux-arts Mirande

Au cœur de la célèbre bastide, ce musée géré par la Conservation départementale du Gers/Flaran possède une intéressante collection de peintures italiennes, flamandes et françaises du XVI^e au XX^e siècle, comme cette noble jeune femme en Allégorie de Cérès, déesse des moissons, d'un Anonyme du XVIII^e siècle.

05 62 66 68 10 | abbayedeflarn.fr

Musée de Mirande, Anonyme, Allégorie de Cérès © CDPM32/Flaran-photo D.Martin

31 HAUTE-GARONNE

LE CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST

L'existence du foie gras est très ancienne, il est dégusté depuis l'époque des Pharaons, il y a plus de 4 000 ans ! Il faut cependant attendre le XVIII^e siècle pour que l'élevage des palmipèdes gras se développe grâce à l'invention de l'embuc (entonnoir) et à l'expansion des cultures de maïs dans le Sud-Ouest. Un siècle plus tard, le développement du chemin de fer permet de faire connaître ce produit dans toute la France, c'est le début de sa renommée. Consécration ultime, il obtient en 2000 une Identification Géographique Protégée (IGP). Cette appellation garantit que les produits proviennent bien d'animaux élevés, gavés, abattus, découpés et transformés dans le Sud-Ouest, dans l'ensemble des bassins : Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord ou Quercy. De plus, les canards, avant d'être gavés, doivent avoir accès à un parcours extérieur et être nourris exclusivement de maïs, de céréales et d'herbe. Le gavage des canards – uniquement les mâles – a lieu dans des locaux bien éclairés et parfaitement ventilés, pendant un minimum de dix jours, à raison de deux rations quotidiennes composées à 95% de maïs du Sud-Ouest. L'IGP regroupe aujourd'hui une large gamme de produits crus (foie gras, magret, cuisse, aiguillette, cœur, manchon, gésier) et transformés (foie gras entier, bloc de foie gras avec ou sans morceaux, magret séché ou fumé, confit). L'IGP Foie Gras du Sud-Ouest représente près de 60% de la production nationale de foie gras, elle regroupe 622 producteurs en Occitanie et 9 585 209 canards.

foie-gras-du-sud-ouest.fr

Verrine de haricots tarbais et de foie gras du Sud-Ouest

Les chefs Valentin Guillaume et Florent De Pinho proposent d'associer deux produits régionaux emblématiques : le foie gras du Sud-Ouest et les haricots tarbais. Réalisez une purée de haricots à laquelle vous ajoutez des escalopes de foie gras mixées. Mettez le tout dans une verrine et disposez quelques haricots tarbais croustillants et des morceaux de foie gras poêlés.

irqualim.fr/recettes-cuisine/plats-principaux/verrine-de-haricot-tarbais-et-de-foie-gras-du-sud-ouest



© Photographie : V. Baldensperger - Styliste culinaire : H. Imbertéche

CEUVRE



Surjoug à la Légion d'Honneur Musée du Vieux-Toulouse

Le surjoug est un objet agricole décoratif et un symbole de fierté pour son propriétaire. Il surplombe le joug qui assure un rôle mécanique dans l'attelage des bovins afin d'améliorer les rendements. À l'origine, le surjoug avait une fonction de protection et de fécondité. Il était destiné à garantir de bonnes récoltes et un avenir prospère pour le foyer qui le possédait.

toulousainsdetoulouse.fr

Bois polychrome, 52 cm, don de Mme Favre (1991). Musée du Vieux-Toulouse, cliché J. Kerambloch

SITES À VISITER



Le musée Métiers et Traditions Auterive

Une association de bénévoles passionnés propose dans ce musée la découverte des outils d'autrefois et des ustensiles anciens. Vous y trouverez par exemple le billot et les couteaux d'un ancien boucher d'Auterive, des jougs d'attelage, une égreneuse, des faux, râteaux et coupe-foin, les outils du viticulteur, une meule à main...

06 38 44 26 68 | musee-des-vieux-outils.org



Le château de Laréole Laréole

Autrefois propriété de Pierre Cheverry, grand marchand de pastel, ce magnifique château Renaissance se distingue par son système défensif (fossés, corps de garde, tours) et son décor alternant briques et pierres. Aujourd'hui, le château et son parc se visitent et accueillent de nombreux spectacles et expositions du 1^{er}/06 au 30/09 chaque année.

05 61 06 33 58
hautegaronne-tourisme.com

© Marc Barbaresco-CDT31

65 HAUTES-PYRÉNÉES

LES VINS DE MADIRAN



Développée par les romains, 800 avant notre ère, la vigne à Madiran est chargée d'histoire. Elle connaît une forte expansion au XI^e siècle avec l'arrivée des moines bénédictins et la fondation de l'abbaye. Le vin de Madiran devient alors un vin de messe dont la renommée est assurée par les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle. Il est pendant des siècles considéré comme « un vin des seigneurs » et assure la prospérité de la ville

jusqu'à la crise du phylloxéra. Grâce aux efforts de vignerons passionnés pour faire revivre les vignes, les vins de Madiran obtiennent en 1948 la reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Véritables ambassadeurs de leur région, les vins de Madiran portent haut et fort les couleurs de leur identité Sud-Ouest. Généreux, gourmands et vivants, ils sont le reflet des hommes et des femmes qui les élaborent et présentent une diversité semblable à celle des paysages aux confins des 3 départements de production : le Gers, les Pyrénées-Atlantiques et les Hautes-Pyrénées. Cépage roi du Madiran, le Tannat est un cépage autochtone. Il est natif du terroir et adapté au sol et au climat, exprimant ainsi toute sa typicité. On trouve également dans les vins de Madiran les cépages Cabernet-Franc et Cabernet-Sauvignon, et plus rarement le Fer Servadou (ou Pinenc). Au total, ce sont 1 200 hectares de vignes qui donnent un Madiran intense et fruité, avec des notes d'épices.

madiran-pacherenc.com

@VinsdeMadiran

© Maison des Vins de Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh

Les portes ouvertes de madiran

Tous les ans, le troisième week-end de novembre, les vignerons de Madiran fêtent la fin des vendanges en partageant leur passion. À cette occasion, une trentaine de domaines ouvrent leurs portes et vous invitent à découvrir leurs vins. Un événement placé sous le signe de la convivialité à ne pas manquer !

madiran-pacherenc.com

SITES À VISITER



La Maison des Vins Madiran

Madiran et Pacherenc-du-Vic-Bilh : deux AOC sur un même territoire ! Poussez la porte de la Maison des Vins pour découvrir et déguster les vins de ces appellations. La Maison des Vins est installée dans l'ancien prieuré du village daté du XI^e siècle, à côté de l'église Sainte-Marie et sa crypte.

05 62 31 90 67 | madiran-pacherenc.com



Balade « Des vignes, un paysage »

Castelnaud-Rivière-Basse

À pied, à VTT ou à cheval, partez à la découverte du vignoble de Madiran ! Tout le long du circuit (13,7 km), vous serez surpris par la diversité des paysages, avec le château Montus, des forêts et des panoramas exceptionnels sur le terroir des AOC Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh.

05 62 08 26 60
coeursudouest-tourisme.com

© OTC SO



La Maison du Parc national des Pyrénées Saint-Lary-Soulan

Au cœur du village, dans la tour Hachan, une belle bâtisse typique, la Maison du Parc national des Pyrénées vous propose un espace muséographique présentant les différents milieux forestiers de la Vallée d'Aure. Dans la cour extérieure, vous découvrirez un espace sur l'utilisation éco-responsable du bois.

05 62 39 40 91 | pyrenees-parcnational.fr

© D. Pelletier - Parc national des Pyrénées

34 HÉRAULT

LES VINS DE FAUGÈRES

Ancré sur le piémont du Haut Languedoc, à 20 km au nord de Béziers, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Faugères est unique en Languedoc. Ses sols constitués à 100% de schistes sont peu fertiles, contraignant la vigne à s'enraciner en profondeur pour survivre. Ce terroir fragile aux rendements naturellement faibles a imposé sa loi aux vignerons. Ici, l'Homme s'adapte à son milieu, et non l'inverse car c'est de la santé de ce milieu que dépend celle de son métier. Ainsi, l'attachement et l'attention aiguë portée à l'environnement sont la marque de fabrique des vins de l'AOP Faugères. Fruit de cette sensibilité : de Grands Vins de Nature élaborés par des caves dont 70% sont en bio. Les 134 viticulteurs et vignerons de l'appellation partagent un cahier des charges qui, dès 2011, innovait en introduisant des mesures agro-environnementales. C'est ainsi que sont produits 58 000 hl de vins chaque année sur sept communes : Autignac, Cabrerolles, Caussiniojols, Faugères, Fos, Laurens et Roquessels. Rouge, rosé et blanc : l'appellation Faugères est tricolore ! Singuliers, les vins ont en commun l'équilibre et la fraîcheur, accompagnés d'un potentiel de longue garde.



© Diabolo Bohême

Les rouges offrent des tanins soyeux, des notes épicées et des senteurs de garrigue qui leur confèrent amplitude et complexité. Profonds et délicats, les rosés de terroir avec leurs notes florales et arômes de petits fruits rouges se dégustent tout au long de l'année. Enfin, les blancs expriment une fraîcheur et une minéralité qui interpellent.

faugeres.com

Accord mets et vins

Quoi de mieux que deux produits régionaux pour faire un bon repas ? La viande d'agneau accompagnera à merveille les vins rouges AOP Faugères. Qu'il s'agisse d'un carré ou de côtes, l'accord sera parfait. Le petit plus ? Ajoutez du thym et du miel pour enchanter vos papilles et celles de vos convives !

SITES À VISITER



Le Domaine Ollier Taillefer Fos

Les vignerons produisent ici des vins exclusivement sous l'appellation AOP Faugères. En visitant leur exploitation, vous découvrirez « le Clos de l'Aire », une parcelle plantée sur les hauteurs du village, véritable collection de cépages d'hier et d'aujourd'hui accompagnée de panneaux explicatifs pour entrer dans l'univers de la vigne.

06 67 90 24 59 | olliertaillefer.com



Balade Carabelles et moulins Faugères

Au départ de Faugères, cet itinéraire de 8 km vous emmène sur le chemin des mulotiers le long des murets de pierres sèches. Vous rejoindrez ensuite le site des 3 Tours où vous pourrez visiter le moulin. Après avoir admiré le magnifique panorama à 360°, vous descendrez par le chemin parsemé de cabanes de pierres sèches (capitelles).

06 45 73 49 82 | tourisme-avant-monts.fr



Le château de Grézan Laurens Famille Cros-Pujol

Ancienne commanderie de l'Ordre des Templiers, le château de Grézan est reconstruit au XIX^e s. et témoigne de la prospérité vinicole de l'époque. Inspiré d'un château médiéval, il est surnommé « le petit Carcassonne ». Depuis près de 30 ans, la famille Cros-Pujol y développe des vins sous appellations AOP Faugères et en IGP Pays d'Oc.

04 67 90 27 46
chateaugrezan-famillecrospujol.com

© Sullivan/DR

LE PRUNEAU D'AGEN

La prune d'Ente... Son nom ne vous dit peut-être rien, mais il y a fort à parier que vous avez déjà dégusté ce fruit. En effet, le célèbre Pruneau d'Agen est issu du séchage de la prune d'Ente. Les Français en sont friands et consomment 1,9 kg de pruneaux d'Agen par ménage et par an. Issu d'un terroir unique de six départements de production du Sud-Ouest de la France, le Pruneau d'Agen bénéficie depuis 2002 d'une Indication Géographique Protégée (IGP) valorisant le savoir-faire des producteurs et leurs vergers, tout en apportant aux consommateurs la garantie d'un produit naturel, issu d'une culture respectueuse de l'environnement. Il ne faut pas moins de 3 à 3,5 kg de prunes d'Ente fraîches pour donner 1 kg de Pruneaux d'Agen. Chaque année, 42 000 tonnes de Pruneaux d'Agen sont produites, dont 70% pour la France et 30% pour l'export. Mais comment ? Un bon pruneau, c'est d'abord une prune récoltée à pleine maturité. La récolte s'effectue traditionnellement entre mi-août et mi-septembre quand les prunes d'Ente tombent facilement lors d'un léger secouage de l'arbre. Une fois récoltées, elles sont transportées sur l'exploitation, où elles sont successivement lavées et triées. Puis vient l'opération de séchage consistant à déshydrater les prunes d'Ente au four pour les transformer en pruneaux.



Après le séchage, les pruneaux sont triés et calibrés par taille. Cette opération, généralement opérée à la main, permet d'écarter les fruits fendus, blessés, tachés ou mal séchés. Et voilà, les savoureux Pruneaux d'Agen de première qualité sont prêts !

pruneau.fr

L'histoire du prunier d'Ente

Selon une étude historique réalisée en 1991 par l'ingénieur horticole Hubert Caillavet, le prunier d'Ente aurait été introduit d'Orient et cultivé en France dès le Moyen Âge, en premier lieu dans les vergers du monastère bénédictin de Clairac, dans la vallée du Lot. Ce sont probablement les moines qui, les premiers, ont pratiqué le séchage de la prune d'Ente donnant naissance au pruneau.

ŒUVRE



Faucille

Écomusée de Cuzals

La faucille à dents est probablement l'une des formes les plus anciennes de cette catégorie d'outils de coupe. Elle n'est pas manipulée en faisant un grand mouvement, mais plutôt comme une scie sur la tige rigide des céréales.

Faucille pour moissons © François Pons

SITES À VISITER



L'Écomusée de Cuzals

Sauliac-sur-Célé

De mai à septembre, l'Écomusée de Cuzals présente sur 20 ha un parcours en plein air dédié à l'architecture quercynoise et l'évolution de la vie à la campagne. Vous découvrirez entre autres des objets et machines agricoles, des expositions et animations, ainsi que des démonstrations de métiers d'autrefois.

05 65 31 36 43 | musees.lot.fr



Truffles passion Limogne-en-Quercy

Plongez dans l'univers de la trufficulture grâce à une démonstration de recherche de truffes et allez à la rencontre d'une trufficultrice, véritable passionnée de ce mystérieux champignon. Des visites vous sont proposées toute l'année sur réservation.

06 21 52 77 70 | truffepassion.fr

48 LOZÈRE

LA CHÂTAIGNE DES CÉVENNES

C'est enfin la consécration ! Après 16 ans de démarches, l'Association des Producteurs de Châtaigne des Cévennes a décroché l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) pour la « Châtaigne des Cévennes » en septembre 2020. Pas moins de 206 communes sont concernées, réparties sur 5 départements : la Lozère, le Gard, l'Aveyron, l'Hérault et le Tarn. Cette belle victoire devrait offrir davantage de visibilité à l'ensemble des produits labellisés, les châtaignes fraîches bien sûr, mais aussi les fruits épluchés secs et la farine de châtaigne. Les castanéiculteurs adhérents de l'Association se sont facilement adaptés au cahier des charges de l'AOC, élaboré par les producteurs eux-mêmes avec l'appui de l'INAO. Mais leur métier n'est pas de tout repos... Sur le pont toute l'année, le producteur de châtaignes des Cévennes entretient les vergers l'hiver (lutte contre les maladies, élagage, ratissage des feuilles...) et au printemps (débroussaillage), puis pose les filets en été pour préparer la saison de la récolte. À l'automne enfin, c'est le moment de la récolte, avant la transformation et la vente. Avec l'AOC, c'est ce savoir-faire spécifique et les variétés traditionnelles qui sont reconnus, ainsi que l'aire géographique de production,



© Daniel Mathieu

qui confèrent au produit sa typicité. Après l'obtention de cette appellation, un double défi s'impose à la filière : inclure de plus en plus de producteurs dans la démarche AOC pour augmenter les volumes produits d'une part, et valider l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) au niveau européen d'autre part, l'AOC étant une première étape de labellisation au niveau français.

chataignedescévennes.com

La Journée de la châtaigne Ventalon-en-Cévennes

L'association Épi de Mains vous donne rendez-vous le 10 octobre au relais de l'Espinass pour une journée festive autour de la châtaigne ! Au programme : marché de producteurs et artisans locaux, visite guidée de la châtaigneraie, temps de rencontres et d'échanges (histoire de la châtaigne, ses différentes variétés...) et animations pour toute la famille.

07 83 66 32 35 | lerelaisdelespinas.org

SITES À VISITER



Le sentier de la châtaigneraie Ventalon-en-Cévennes

Ce parcours balisé d'environ 1h20 autour de la châtaigneraie de l'Espinass vous éclaire sur la culture de la châtaigne à travers un dépliant disponible sur place et en ligne et vous plonge dans les paysages saisissants des Cévennes, au milieu des arbres fruitiers. Une balade en pleine nature à la fois ludique et pédagogique.

07 83 66 32 35 | lerelaisdelespinas.org



Des brebis et des hommes Hyelzas

Rendez-vous sur le causse Méjean pour visiter 3 sites complémentaires sur une demi-journée ! Vous voyagez dans le temps depuis la Ferme caussenarde d'autrefois (écomusée) jusqu'à l'exploitation agricole d'aujourd'hui pour rencontrer les brebis et manger des glaces (GAEC de Hyelzas) et la fromagerie Le Fédou (dégustation de fromages de brebis). Sur réservation.

04 66 45 66 74 | desbrebisetdeshommes.com



La maison du tourisme et du Parc national des Cévennes

Florac

L'ancienne gare de Florac, lieu historique de passage, a été récemment réaménagée et agrandie. Nouvelle vitrine du territoire, elle accueille désormais les visiteurs qui débambulent librement dans un espace scénographique interactif et convivial dédié à la faune, la flore, l'histoire locale et les missions du Parc.

04 66 45 01 14
cévennes-parcnational.fr

66 PYRÉNÉES-ORIENTALES

LE MARAÎCHAGE BIO

Le secteur du bio est en plein essor en France. En conséquence, les entreprises qui vendent et transforment des fruits et légumes certifiés AB ont des besoins de plus en plus importants. C'est le cas notamment dans la plaine du Roussillon, où trois entreprises - Alterbio, Prosain et Teraneo - ont fait le constat d'une offre de production maraîchère et fruitière insuffisante. Animées par la même volonté de se fournir majoritairement auprès des agriculteurs bio locaux, elles ont initié le projet BIOLEG, en partenariat avec le Civam bio 66, la Chambre d'Agriculture et les collectivités locales. L'objectif est d'encourager les installations et les reconversions en agriculture biologique en facilitant l'accès au foncier, mais aussi d'apporter la garantie de débouchés commerciaux aux maraîchers. Côté foncier, la plaine du Roussillon dispose de terres à fort potentiel agricole, mais en partie en friche ou sous-exploitées. C'est à cette étape que les collectivités publiques s'impliquent en engageant une procédure de mise en valeur des terres incultes (inexploitées depuis au moins 3 ans). Par cette action, le Département et l'État invitent les propriétaires à exploiter leurs terres, ou à défaut, à les louer ou les vendre à un exploitant agricole. Vient ensuite la phase de recrutement des producteurs. Le projet BIOLEG leur garantit un accompagnement sur-mesure pour s'installer, convertir leur exploitation ou étendre leur production légumière. Un beau projet qui allie aménagement du territoire et développement économique de la filière agricole locale en bio.

bio66.com



La foire bio Prades

Le groupe Nature & Progrès Pyrénées-Orientales vous convie le dimanche 18 juillet 2021, place de la République à Prades, pour une journée conviviale avec des conférences, des animations et bien sûr de quoi se restaurer sur place ! 60 exposants seront au rendez-vous (fruits et légumes, fromages, glaces, vins, bières...).

06 17 40 59 94  Nature et Progrès 66

SITES À VISITER



La Ferme de découverte de Saint-André Saint-André

Avec son parc animalier et son potager école, cette ferme de découverte accueille les enfants et leurs parents pour des parcours ludiques et pédagogiques. Véritable conservatoire, elle contribue à la connaissance des espèces et de la biodiversité, ainsi qu'à la sauvegarde de certaines espèces en voie de disparition.

04 68 89 16 39 | ferme-de-decouverte.fr



Le château de Pujols

Argelès-sur-Mer

Le roi d'Aragon cède ce château à l'abbaye de Fontfroide (Aude) à la fin du XII^e siècle. Les moines transforment alors l'édifice en une importante grange. Le monument présente encore des vestiges médiévaux intéressants, dont une remarquable grande tour carrée pratiquement intacte, qui servait à l'origine de donjon.

04 68 81 42 74 | argeles-sur-mer.com
© Mairie d'Argelès-sur-Mer



Le parc de Valmy Argelès-sur-Mer

Ce parc arboré de 6 ha invite à la flânerie avec ses points de vue sur les paysages et le château de Valmy à l'architecture Belle Époque. Dans ce cadre romantique et verdoyant, vous pourrez suivre un circuit botanique pour connaître l'histoire, le patrimoine, la faune et la flore d'Argelès-sur-Mer et des Albères.

04 68 81 47 25 | argeles-sur-mer.com
© Stéphane Ferrer - OT Argelès-sur-Mer

81 TARN

LA BIÈRE BIO

C'est un véritable engouement autour de la bière ! Alors que la consommation de vin tend à décroître, celle de bière a augmenté de 11% entre 2008 et 2017. Dans ce marché en pleine expansion, les bières artisanales et bio sont plébiscitées par des consommateurs en quête de produits locaux, authentiques et respectueux de l'environnement. Il y a environ 200 brasseries artisanales en Occitanie, c'est quatre fois plus qu'il y a 10 ans. Un quart d'entre elles produit au moins une bière certifiée AB (Agriculture Biologique). C'est justement sous l'impulsion de nombreux brasseurs de bière artisanale désireux d'utiliser des matières premières locales et bio que toute une filière de production s'est mise en mouvement. Le temps de la relocalisation a sonné en Occitanie ! Des agriculteurs régionaux s'engagent dans la production d'orge (pour faire du malt), d'autres dans celle de houblon

(lui aussi indispensable à la composition de la bière). Mais pour qu'une bière soit bio, c'est toute la chaîne de production qui doit être certifiée AB : les céréales bien sûr, mais aussi les organismes stockeurs (coopératives), les malteries (où l'orge est transformée en malt : germination et séchage) et les brasseurs. En Occitanie, la culture d'orge brassicole bio a notamment progressé grâce à la présence d'une malterie artisanale dans le Tarn (environ 500 tonnes/an). Il y a moins d'une dizaine de malteries artisanales en France, dont une en Occitanie, en 100% bio, près de Salvagnac. Une seconde malterie verra le jour fin 2021, toujours dans le Tarn. De quoi développer encore davantage la production de bières bio locales du champ à la chope !

interbio-occitanie.com

Soirée concert à la brasserie Gaillac

La brasserie la Berlue vous accueille tous les dimanches soir de l'été à partir de 18h pour des concerts de musiques du monde festifs. Dans un grand pré champêtre, les artistes se produisent sur la scène créée dans un conteneur maritime, tandis que vous dégustez les bières artisanales produites sur place. Une petite faim ? Il y a des food trucks sur place. Ambiance familiale de festival !

06 24 59 29 62 - la-berlue.com



© Maëva Colombet

CEUVRE



Le labour des vignes Louis Cabanes

Musée de l'abbaye Saint-Michel de Gaillac

Cette huile sur toile mesurant 2 x 1,95 m est signée du peintre Louis Cabanes (1867-1947). Elle fait partie d'un ensemble de toiles commandé dans les années 1940 pour décorer la grande salle de la Coopérative Saint-Michel.

05 63 41 03 81 | ville-gaillac.fr

SITES À VISITER



La brasserie Garland Algans

Cette ferme-brasserie abrite un moulin, un lieu de stockage pour céréales, une malterie, une salle de brassage... Ici on cultive l'orge et le houblon : toutes les bières sont élaborées sur place avec les céréales biologiques de la ferme et l'eau de la Montagne Noire. Vente directe à la ferme le lundi et le vendredi.

05 63 72 49 95 | brasseriegarland.fr



Le quai Saint-Jacques Gaillac

Aux heures fastes du transport fluvial sur la rivière Tarn, de nombreuses marchandises ont transité par ce quai avant d'être embarquées sur des gabarres (grandes barques à fond plat). Du Moyen Âge à la fin du XIX^e siècle, du charbon, du vin et des farines sortaient du port en direction de Bordeaux, de Toulouse et de pays étrangers.

0805 400 828

tourisme-vignoble-bastides.com

82 TARN-ET-GARONNE

LE CHASSELAS DE MOISSAC

Le Chasselas est un raisin de table cultivé sur les coteaux autour de Moissac depuis des siècles. Son développement est lié à celui de l'abbaye de Moissac. Exporté jusqu'en Angleterre au XIX^e siècle, la réputation du Chasselas est importante. Dans les années 1930, une station uvale, appelée l'uvarium, est même construite pour proposer des cures de raisin dont l'objectif est de se remettre en forme et se prémunir des maladies cardio-vasculaires. La notoriété du raisin ne s'arrête pas là puisqu'en 1971, le Chasselas de Moissac est le premier fruit frais à décrocher une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) au plan national, qui sera confortée par une Appellation d'Origine Protégée (AOP) en 1996. L'aire de l'appellation Chasselas de Moissac couvre un relief débutant, au nord, sur le Quercy Blanc et finissant au sud au niveau de la Garonne. L'AOP s'étend sur les départements du Lot et du Tarn-et-Garonne. Bercé par des courants atlantiques et méditerranéens, son terroir bénéficie d'un climat particulier donnant aux grains un goût caractéristique. Gorgés d'un jus frais et sucré, les grains du Chasselas de couleur or diaphane sont fermes et craquants. Aujourd'hui, l'AOP regroupe 222 producteurs appelés les chassellatiers qui produisent plus de 3 000 tonnes de raisin par an. La production dite « familiale » exige un savoir-faire méticuleux. En effet, la récolte doit s'effectuer à la main et en plusieurs fois. Les producteurs sélectionnent ainsi à chaque passage les grappes à pleine maturité.

chasselas-de-moissac.com



© J.L. Photographie

Recette : tarte au Chasselas de Moissac

Disposez une pâte brisée dans un moule. Faites cuire pendant 2 minutes les raisins dans un sucre perlé. Garnissez le fond de tarte d'une couche de semoule fine et de gelée d'abricot. Disposez une couche de raisins cuits puis nappez les fruits avec de la gelée d'abricot et du sucre. Passez au four chaud pendant 15 à 20 minutes. Bonne dégustation !

CEUVRE



Moules à merveilles

Musée Calbet à Grisolles

Ces moules en fer étaient employés comme fers à beignets. Dans la région, on utilisait parfois la même pâte que pour les « merveilles ». Les témoignages sur les recettes divergent et on parle soit de moules à merveilles soit de gâteaux au fer (sortes de beignets). La tête du fer formant un motif était chauffée dans la friture, puis plongée à mi-hauteur dans la pâte, avant d'être remise dans la friture où la pâte se détachait avec la forme obtenue.

© Benjamin Renaud

SITES À VISITER



Le Musée Calbet Grisolles

Ce musée d'arts et traditions populaires dispose d'un ensemble de collections liées aux différents aspects de la vie quotidienne régionale de la préhistoire à nos jours. Niché dans une ancienne maison bourgeoise à colombage du XVII^e s., le musée Calbet est aussi ouvert à la création contemporaine (expositions, résidences d'artistes).

05 63 02 83 06 | museecalbet.com

© Yannick Gozard



Moissac, Ville d'art et d'histoire

La situation de Moissac, sur les berges du Tarn, en fait un lieu privilégié pour la circulation des marchandises et des hommes à travers les siècles. Le service Patrimoine propose de nombreuses visites et activités pour découvrir l'histoire et le patrimoine de la ville, marquée par la renommée de son raisin de table doré, le Chasselas de Moissac.

05 63 05 08 05 | abbayemoissac.com



La DRAAF Occitanie

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 Occitanie

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 Occitanie 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 Duportal
31074 Toulouse cedex

[Site de Montpellier](#)
697 avenue Étienne Méhul
CA Croix d'Argent – CS 90077
34078 Montpellier cedex 3