



PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

Liberté
Égalité
Fraternité

PATRIMOINE • AGRICULTURE • PAYSAGE

ITINÉRAIRES agri culturels

#8



en Occitanie

en suivant les chemins de
Saint-Jacques de Compostelle

en partenariat avec



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Agence française
des chemins
de Compostelle





La DRAAF Occitanie

Service déconcentré du ministère en charge de l'agriculture, sous l'autorité du préfet de région, la DRAAF met en œuvre 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

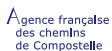


Service déconcentré du ministère en charge de la culture, sous l'autorité du préfet de région, la DRAC décline en région les grandes politiques et orientations nationales en matière de développement culturel, patrimonial et artistique.



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.



L'AFCC

Fondée en 1990, l'Agence française des chemins de Compostelle est une association nationale, laïque et professionnelle. Elle réunit plus de 170 adhérents : des collectivités locales, des associations et des hébergeurs. Elle a pour objet de transmettre l'héritage culturel des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle et de favoriser le développement d'un tourisme durable au service des territoires.



PRÉFET DE LA RÉGION OCCITANIE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

L'année jacquaire* en 2022 a été prolongée en raison de la pandémie. Pour l'occasion, les directions régionales de l'État, en charge de l'agriculture et de la culture et l'Agence française des chemins de Compostelle ont choisi de s'associer pour réaliser cette 8^e édition des « itinéraires agri-culturels ».

Ce livret vous accompagnera dans toute l'Occitanie sur les chemins de Saint-Jacques de Compostelle, inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1998, tout en découvrant la diversité du patrimoine bâti, vivant, artistique, agricole et culinaire qui les jalonne.

Nous vous engageons donc à la lecture mais aussi à la marche, à la découverte, à la rencontre de notre agriculture qui façonne nos paysages, des agricultrices et agriculteurs qui proposent de nombreux produits alimentaires de grande qualité gustative et environnementale.

Ces produits sont les ingrédients de base du repas gastronomique des Français, entré au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Ce sont aussi ces produits qui, lorsqu'ils sont partagés, nous apportent le réconfort et la convivialité.



Étienne GUYOT

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

* Depuis 1428, lorsque la fête de la Saint Jacques (25 juillet) tombe un dimanche, on parle d'année Sainte Compostellane ou de jubilé. À cette occasion, du premier jour au dernier jour de l'année concernée, la porte sainte de la Cathédrale de Saint-Jacques-de-Compostelle est ouverte.

À LA DÉCOUVERTE DES CHEMINS OCCITANS VERS COMPOSTELLE

4

LES VINS D'ARIÈGE

6

LE HARICOT DE CASTELNAUDARY

8

LE BLEU DES CAUSSES

10

L'OLIVE DE NÎMES

12

CÔTES DE GASCogne

14

LES CÉRÉALES BIO

16

LE JAMBON NOIR DE BIGORRE

18

LES VINS AOC TERRASSES DU LARZAC

20

LE ROCAMADOUR

22

LA GÉNISSE FLEUR D'AUBRAC

24

LE VIN DE COLLIOURE

26

L'AIL ROSE DE LAUTREC

28

LE PRUNEAU D'AGEN

30



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



• Chemins de Saint-Jacques-
de-Compostelle en France
• inscrits sur la Liste du
patrimoine mondial en 1998

Chemins de COMPOSTELLE

patrimoine mondial



Légende

⦿ Monuments inscrits au
patrimoine mondial à retrouver
dans ce livret

○ Autres monuments à retrouver
dans ce livret

— Sections de sentiers inscrits
au patrimoine mondial

--- Itinéraire



S'ÉVADER SUR LES CHEMINS DE COMPOSTELLE

chemins-compostelle.com

La région Occitanie est traversée d'Est en Ouest par la via Podiensis, la via Tolosana et la voie du piémont pyrénéen et du Nord au Sud, depuis Conques jusqu'à Saint-Bertrand-de-Comminges en passant par Toulouse.

À LA DÉCOUVERTE DES CHEMINS OCCITANS VERS COMPOSTELLE

cheminscompostelle-patrimoine mondial.fr

Jacques le Majeur est l'un des douze apôtres dans le christianisme. Après son exécution à Jérusalem, ses disciples déposèrent son corps sur une barque de pierre qui s'échoua sur les côtes galiciennes. Selon la tradition, une étoile brillante au firmament aurait signalé le tombeau à l'ermite Pélage. À moins que ce ne fut Charlemagne qui, en suivant le sillage céleste de la Voie Lactée, ne découvrit ce sépulcre. Quoiqu'il en soit, ce tombeau découvert au IX^e siècle, attira les foules pèlerines en quête d'espérance ou de guérison en provenance de toute l'Europe. Aujourd'hui, en étant parcourus par des milliers de femmes et d'hommes de plus de 130 nationalités, ces chemins sont devenus un héritage universel. La pratique de la marche devient un loisir, une recherche de bien-être, un antidote au stress du quotidien. Des personnes d'horizons divers, croyantes ou non, amateurs d'art, de nature ou de patrimoine, sportifs, individus en quête de soi ou de communion avec d'autres, jeunes et moins jeunes..., partagent la même aventure. Chemin faisant, elles traversent des paysages façonnés par l'agriculture : prairies d'élevage, cultures de plaine ou de coteau, vignes ou encore vergers. À chacune des haltes, en fin de journée, elles se retrouvent autour de la table où se nouent les rencontres. Partager un bon repas cuisiné issu de productions locales donne alors tout son supplément de saveurs au voyage.

Clochers de cathédrales, domaines viticoles, silhouettes de ponts enjambant fleuves et rivières, collines et plateaux pastoraux, œuvres contemporaines... sont autant de marqueurs du paysage sur les chemins vers Compostelle. Grands espaces où vagabonder et quête d'une intériorité trouvent en Occitanie une terre privilégiée grâce à la richesse de son patrimoine matériel - bâti, trésor d'art sacré et reliques des saints - et immatériel - traditions culinaires et festives, savoir-faire artisanaux, croyances et rituels...

Cette diversité culturelle se manifeste à travers la reconnaissance des chemins de Compostelle comme « Itinéraire culturel européen » en 1987 pour leur rôle éminent dans les échanges européens depuis le Moyen Âge par l'inscription sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO en 1998.



LES VINS D'ARIÈGE

vignobles-sudouest.fr

Le vignoble ariégeois ne date pas d'hier ! Implantées dès l'époque romaine, les vignes se développent au Moyen Âge sur le territoire grâce à l'influence monastique de l'abbaye de Saint-Antonin-de-Frédélas (actuelle ville de Pamiers). Le vin d'Ariège connaît alors un véritable essor. Il est exporté dans toute la France, et même jusqu'en Angleterre. Il sombrera ensuite, petit à petit, dans l'oubli. Il faudra attendre le début des années 1990 et la volonté de quelques vignerons passionnés pour relancer la production viticole locale en Ariège. Leur travail permet d'obtenir l'IGP Ariège (Indication Géographique Protégée). La zone géographique de l'IGP Ariège s'étend sur l'ensemble du département de l'Ariège, de la bordure sud de la plaine toulousaine aux sommets des Pyrénées. Cette IGP peut être complétée par le nom d'unités géographiques plus petites : « Coteaux de la Lèze » ou « Coteaux du Plantaurel ». Les vignes sont plantées principalement sur les zones de plaines et de coteaux argilo-calcaires, culminant à moins de 500 mètres d'altitude. Ce terroir confère aux vins d'Ariège leur richesse aromatique. Les vins blancs sont vifs avec des arômes floraux et fruités soutenus. Les rouges sont souples mais charnus, frais, aux arômes fruités, avec des notes plus épicées et de puissants tanins pour les vins de garde. Les rosés sont quant à eux gourmands, denses, aromatiques et vifs. Aujourd'hui, l'IGP Ariège s'étend sur 60 hectares. La production annuelle est d'environ 2 000 hectolitres avec 80% en vins rouges, 12% en vins rosés et 8% en blancs.

LE FESTIVAL DES SAVEURS

Ax-les-Thermes

festivaldessaveurs.fr

De la fourche à l'assiette, le Festival des Saveurs vous invite du 1^{er} au 4 septembre 2022 à découvrir les acteurs de nos régions qui travaillent au quotidien pour proposer de bons produits respectueux de leurs territoires, de l'environnement et de notre santé. Au programme du week-end : marché de producteurs, dégustations de produits locaux, concerts et animations.



à admirer

1. PEGADÉ

Musée départemental du palais des évêques Saint-Lizier

sites-touristiques-ariège.fr

Le musée départemental du palais des évêques de Saint-Lizier possède une riche collection d'objets utilisés par les bergers pour la fabrication du fromage et pour le soin ou la surveillance des bêtes. Parmi ces objets, vous découvrirez le pégadé, outil servant à réaliser la marque de propriété sur la croupe des ovins avant la montée en estive.

T. 05 61 05 10 10



à visiter

2. LE SITE DE CAILLOUP Pamiers pap-tourisme.fr



Situé à deux pas du centre-ville de Pamiers, cet espace de pleine nature abrite l'ancienne église du mas vieux autour de laquelle se sont développés les vignobles locaux. Profitez de votre visite pour découvrir également un petit jardin médiéval, un verger conservatoire, plusieurs sentiers de randonnée et des parcours de course d'orientation.
T. 05 61 67 52 52



Compostelle

3. LA CATHÉDRALE NOTRE-DAME-DE- LA-SÈDE Saint-Lizier

tourisme-couserans-pyrenees.com



Surnommée la « petite chapelle Sixtine de l'Ariège », la cathédrale Notre-Dame-de-la-Sède possède un ensemble unique de peintures Renaissance ornant ses voûtes et ses murs. Lors de votre visite, vous pourrez également découvrir le palais épiscopal, la cathédrale Saint-Lizier et son cloître ainsi que le rempart gallo-romain.

T. 05 61 96 77 77

LA FÊTE DU CASSOULET

Castelnaudary

fete-du-cassoulet.com

Du jeudi 18 au dimanche 21 août 2022, venez vivre un moment de convivialité lors de la fête du Cassoulet. Au programme, des concerts gratuits sur les 3 principales places de la ville, des spectacles ouverts à tous, des animations rassemblant petits et grands au cœur de la fête...



8



LE HARICOT DE CASTELNAUDARY

haricotdecastelnaudary.fr

Éléments indispensables du célèbre cassoulet, les haricots de Castelnaudary bénéficient, depuis 2020, d'une Indication Géographique Protégée (IGP) leur offrant une protection à l'échelle européenne. Le haricot de Castelnaudary est un haricot blanc sec de type lingot. Il est reconnaissable à sa couleur blanc-ivoire et à la forme de son grain incurvé. Apprécié pour la finesse de sa peau, sa bonne tenue et son fondant, il a également l'avantage de se réhydrater rapidement, facilitant ainsi sa cuisson. Sa zone de production, dont le centre est la ville de Castelnaudary, se situe à l'extrême ouest du département de l'Aude, sur 69 communes. Ce territoire est composé de plaines et de coteaux aux sols argilo-calcaires et bénéficie d'un micro climat : les températures sont chaudes en été, douces en hiver et le vent y souffle 300 jours par an. La culture de cette légumineuse est exigeante. Le semis est réalisé au printemps sur un sol plat et travaillé finement, présentant un bon équilibre argile/limons. Elle exige également une parfaite maîtrise des besoins en eau. La récolte réalisée à la fin du mois d'août s'opère en plusieurs étapes : arrachage, séchage naturel sur le sol, puis battage. Introduit par Catherine de Médicis dans le Lauragais, le haricot de Castelnaudary constitue la base alimentaire des populations locales depuis le XVIII^e siècle. Il est aujourd'hui cultivé par 16 producteurs, sur 100 hectares, pour une récolte annuelle d'environ 200 tonnes.

à admirer

1. VASE ET CORBEILLE DE FRUITS - ANONYME
Musée des beaux-arts
Carcassonne
carcassonne.org

Installé dans l'ancien Présidial, le musée des beaux-arts de Carcassonne présente une riche collection de peintures occidentales des XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles. Cette huile sur toile, datée du XVIII^e siècle, et son pendant *Vase et corbeille de fleurs*, constituaient probablement un ensemble décoratif pour des dessus-de-porte.

T. 04 68 77 73 70



Compostelle

2. LA COLLÉGIALE SAINT-VINCENT
Montréal d'Aude
collinescathares.com



Située sur les hauteurs de Montréal d'Aude, au cœur des vignobles de la Malepère, la Collégiale Saint-Vincent étonne les visiteurs par ses proportions : 22 mètres de hauteur et de largeur, 53 mètres de longueur ! À l'intérieur, vous découvrirez un remarquable ensemble de 66 stalles sculptées ainsi qu'un orgue, classé au titre des Monuments Historiques.

T. 04 68 24 75 45

à visiter

3. LA POTERIE NOT
Mas-Saintes-Puelles
audetourisme.com

Aux abords de l'écluse de la Méditerranée, le long du canal du Midi, la Poterie Not continue à tourner la fameuse cassole, plat en terre cuite servant à la préparation du cassoulet. Passez les portes de cet atelier artisanal pour découvrir les différentes étapes de fabrication de poteries traditionnelles, culinaires ou encore décoratives. De quoi vous offrir un véritable voyage dans le temps et les traditions locales !

T. 04 68 23 17 01

LE BLEU DES CAUSSES

bleu-des-causses.com

Longtemps méconnu et resté dans l'ombre du roquefort, le Bleu des Causses a su, au fil du temps, s'imposer dans le paysage fromager français. Il est reconnu AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en 1953, puis AOP (Appellation d'Origine Protégée) en 1996. Le Bleu des Causses est un fromage au lait de vache entier à pâte persillée et à croûte fleurie. Il se présente sous la forme d'un cylindre plat allant de 2,2 à 3,3 kg. Sa pâte est de couleur blanche à ivoire, colorée de façon régulière de moisissures bleu-vert. De la lande des Causses aux prairies du nord de l'Aveyron et de la Lozère, la richesse de son terroir procure à ce fromage puissance aromatique et onctuosité. La production du lait, la fabrication, l'affinage et la maturation des fromages « Bleu des Causses » ont lieu dans l'aire géographique de l'appellation d'origine qui couvre la quasi-totalité du département de l'Aveyron et une partie des départements du Lot, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault. Les Causses calcaires sont des éléments caractéristiques de ces territoires. Ils présentent la particularité d'offrir ponctuellement des caves naturelles, ventilées par des courants d'air frais et humides qui s'immiscent dans les fissures de la roche (fleurines), ce qui en fait des lieux particulièrement adaptés à l'affinage du Bleu des Causses. Chaque année, environ 440 tonnes de Bleu des Causses sont produites grâce au travail de 80 producteurs de lait, 1 transformateur et 3 entreprises de maturation/affinage.

LE COOKIE AU BLEU DES CAUSSES : UNE RECETTE ORIGINALE !

Dans un saladier, mélanger 75 g de farine, 50 g de beurre demi-sel, 1 œuf, 40 g de Bleu des Causses, 25 g de Comté râpé, 20 g de noixettes et 1/2 cuillère à café de levure. Former des petites boules avec la pâte, les déposer sur une plaque de four en les espaçant bien. Enfourner pour 15 min, jusqu'à ce que les cookies soient dorés. Bonne dégustation !



à déguster

1. LES CAVES DE PEYRELADE Rivière-sur-Tarn

tourisme-aveyron.com

À l'entrée des Gorges du Tarn, la cave de Peyrelade est un site d'affinage entièrement naturel, creusé dans la roche, où le Bleu des Causses AOP forge son caractère. Après une immersion 3D au cœur de la fabrication et de l'affinage, vous ne repartirez pas sans avoir dégusté ce fromage haut en saveurs.

T. 05 65 76 53 53



Compostelle

2. LE PONT SUR LE LOT

Estaing

terresdaveyron.fr



Au cœur de l'Aveyron, le village d'Estaing classé l'un des « Plus Beaux Villages de France » possède un patrimoine remarquable. Vous pourrez notamment y admirer le pont gothique qui enjambe le Lot. Construit au XV^e siècle, ce pont est emprunté chaque année par de nombreux pèlerins. Sur la pile centrale se font face une croix de fer dite « Croix d'Estaing » et une statue de François d'Estaing (1886). Ce dernier fut à l'origine d'un élan artistique en Rouergue marquant le passage du gothique flamboyant à la Renaissance.

T. 05 65 44 10 63



2

11

à visiter

3. LA CHAMBRE D'OR

Golinhac

derrierelehublot.fr

Abraham Poincheval montre à travers son œuvre *La Chambre d'or* les liens qui unissent le village de Golinhac, les paysages et le chemin de Compostelle. Pour cela, il a imaginé un abri inspiré des rapports intimes entre la géologie, l'architecture, le lieu et l'archéologie médiévale. Découvrez cet espace refuge en contrebas du village, à quelques mètres du chemin de Compostelle.

T. 05 65 64 70 07



3

Crédits photos : 2. © Office de Tourisme Terres d'Aveyron ; 3. © Kristof Guez - Fenêtres sur le paysage

L'OLIVE DE NÎMES

aoc-olive-nimes.fr

Vous prendrez bien quelques olives pour l'apéritif ? Oui, mais pas n'importe lesquelles ! Nous vous conseillons de goûter l'Olive de Nîmes, réputée pour son craquant et son caractère. Depuis plus de 15 ans, les olives de la variété Picholine sont préparées par les confiseurs gardois, qui mettent tout en œuvre pour vous offrir une expérience de dégustation unique. Leur savoir-faire traditionnel a permis d'obtenir en 2006 la dénomination d'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée au niveau national), suivie en 2010 de l'AOP (Appellation d'Origine Protégée au niveau européen). Les picholines vertes sont ramassées avec soin à la main au début de l'automne. Elles sont choisies sans piqures et cueillies sans feuilles ni pédoncules.

Elles sont ensuite acheminées dans la journée chez le confiseur où elles sont plongées dans des bains successifs. Les premiers bains servent à retirer l'amertume du fruit, et les suivants au salage. Les olives sont ensuite conditionnées et conservées en saumure (mélange d'eau et de sel) jusqu'à consommation. L'Olive de Nîmes, exclusivement issue de la variété Picholine, se distingue par sa couleur verte intense, son craquant et sa pulpe juteuse. L'AOP fixe un cahier des charges qui garantit la saisonnalité du produit, son calibrage, sa fraîcheur et sa qualité. Il ne vous reste plus qu'à déguster ! À noter, l'Huile d'Olive de Nîmes bénéficie elle aussi de la reconnaissance AOP.

12



à admirer

1. AU JARDIN (LA TERRASSE À LAUDUN)

ALBERT ANDRÉ

Musée Albert-André

Bagnols-sur-Cèze

museealbertandre.gard.fr

Ce tableau d'Albert André évoque la douceur de vivre gardoise et plus particulièrement la campagne de Laudun, village de résidence secondaire du peintre. Sur la table ronde un plateau de fruits d'automne, figues, poires et raisins, offre au regard toute la richesse de ses couleurs et textures et, en arrière-plan, se dessinent les contours de la plaine de Laudun.

T. 04 66 50 50 56



1

Compostelle

2. L'ABBATIALE

SAINT-GILLES

Saint-Gilles-du-Gard

saint-gilles.fr



Communauté de Communes
du Gard-Rhône
1001 Membres
Le service de la Culture



Centre de Recherche et de Documentation
de l'Église de France
1001 Membres
Le service de la Culture

MONUMENT



HISTORIQUE

Édifiée au XII^e siècle, l'abbatiale Saint-Gilles était, au Moyen Âge, le 4^e lieu de pèlerinage du monde chrétien. Elle est particulièrement connue pour sa façade sculptée, véritable chef-d'œuvre de l'art roman, qui se structure notamment autour d'une frise relatant la Passion du Christ. À voir également : sa crypte monumentale, conservant le tombeau de saint Gilles, et son escalier à vis rarissime !

T. 06 33 73 40 80



2

à visiter

3. LE DOMAINE D'ESCATTES

Nîmes

nimes.fr

Ancienne exploitation agricole, le Domaine d'Escattes est un espace naturel de 80 hectares où vous pourrez parcourir le paysage de garrigue et découvrir la culture des oliviers. Le long des sentiers, vous pourrez admirer la collection d'oliviers, mais aussi des murs en pierre sèche, des tours, des capitelles et des vestiges d'aménagements hydrauliques anciens.

T. 04 66 27 76 37



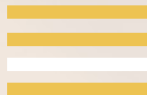
3

13

LA FÊTE DE L'HUILE DE L'AVENT

aoc-olive-nimes.fr

À l'approche des fêtes de fin d'année, la campagne oléicole bat son plein ! Les huiles nouvelles et tout particulièrement l'Huile de l'Avent en AOP Huile d'olive de Nîmes peuvent enfin être dégustées. Désireux de partager ce moment unique avec le public, les moulins à huile s'associent pour vous ouvrir exceptionnellement leurs portes le samedi 3 décembre !



VINEart EN GASCogne

vins-cotes-gascogne.fr

La 2^e édition de ces rencontres artistiques chez les vignerons se déroule cette année du 25 juin au 27 août. Vous pourrez visiter des caves et des domaines et découvrir des spectacles de haute voltige, de la musique, des expositions, des démonstrations d'artisans... Immergez-vous dans l'univers créatif et festif de VINEart en Gascogne !

CÔTES DE GASCogne

vins-cotes-gascogne.fr

Reconnu en tant qu'IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 2009, le vignoble des Côtes de Gascogne s'étend sur tout le département du Gers (90% de la production) ainsi qu'une petite partie des départements voisins des Landes et du Lot-et-Garonne. Il donne vie à des vins particulièrement croquants, des rouges, des rosés et surtout des vins blancs (85% de la production en 2020), secs et moelleux-doux, pour la plupart issus de cépages autochtones comme le colombard et le gros manseng. Un petit retour en arrière s'impose pour comprendre l'histoire de ce vignoble... Les vins de l'IGP Côtes de Gascogne sont produits sur le même vignoble que l'Armagnac, la plus vieille eau-de-vie de France, et le Floc de Gascogne. Leur développement résulte d'une stratégie de diversification engagée dès les années 70. D'abord, il a fallu restructurer : repérer et planter les meilleurs cépages, déterminer les rendements, équiper les caves pour maîtriser la fermentation à basse température... La dynamique collective est lancée et la typicité des vins gascons se dessine avec des blancs, très majoritaires, à la fois vifs et intensément fruités. Commercialement, la reconnaissance arrive rapidement et s'accompagne d'une ouverture à l'exportation. Les effets sont durables, perceptibles encore aujourd'hui avec un marché à l'export significatif (60% de la production exportée dans plus de 100 pays à travers le monde). Et aujourd'hui ? L'avenir se joue désormais dans la transition agro-écologique soutenue par le Syndicat des Vins Côtes de Gascogne.

à admirer

1. MOSAÏQUE À LA VILLA DE SÉVIAC Montréal-du-Gers

Ce médaillon de la mosaïque d'une pièce d'apparat du V^e siècle est situé dans l'aile ouest de la Villa de Séviac. Le champ de la mosaïque présente, sur un fond de natte polychrome, cinq médaillons disposés symétriquement. Celui présenté ici valorise un décor naturaliste composé de demi-cercles et fleurs de lotus autour d'un pampre chargé de feuilles et de grappes se détachant sur fond blanc. Production de « l'école d'Aquitaine », elle se caractérise initialement par des trames et des décors géométriques, puis par l'apparition de motifs végétaux.



Compostelle

2. LA COLLÉGIALE SAINT-PIERRE

La Romieu

la-romieu.fr



HISTORIQUE

Étape incontournable sur les Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, la collégiale Saint-Pierre se distingue par une architecture influencée à la fois par le gothique méridional et l'art du Nord. Lors de la visite, vous aurez accès au cloître, à l'église, et découvrirez les magnifiques peintures murales du XIV^e siècle de la sacristie. Vous pourrez grimper dans les deux tours : l'une d'elle renferme un des plus vieux escaliers à double révolution en pierre d'Europe.

T. 05 62 28 86 33

à visiter

3. LA VILLA GALLO- ROMAINE DE SÉVIAC Montréal-du-Gers

elusa.fr



HISTORIQUE

Après une campagne de restauration, la villa de Séviac a rouvert ses portes, proposant une nouvelle expérience de visite. Cette villa gallo-romaine luxueuse était autrefois à la fois une résidence rurale et une grande exploitation agricole. Entourée de vignes et de cyprès, ce symbole de la viticulture antique en Gascogne présente un ensemble exceptionnel de mosaïques et de vastes thermes.

T. 05 62 09 71 38

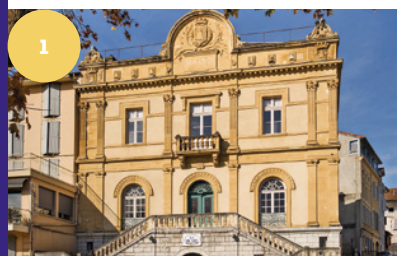
LES CÉRÉALES BIO

civam31.fr

Terre de contrastes et de caractère, le département de la Haute-Garonne bénéficie d'une filière céréalière dynamique et parmi les plus diversifiées de France. Il figure parmi les plus gros producteurs français et se place premier département pour la culture du sorgho et du blé dur. À l'échelle du département, les types de cultures prépondérants sont les grandes cultures céréalières : blé, maïs, sorgho... Ces cultures se concentrent essentiellement au nord du département, dans les plaines et sur les coteaux qui disposent d'un terroir et d'un climat propices aux cultures céréalières. Plus largement, l'agriculture occupe une place importante dans l'économie et la vie du département. En 2017, la surface agricole occupait 323 700 hectares, soit 51% de la surface départementale (source : Agreste 2017) dont 63% était destinée aux grandes cultures. Conscients des enjeux écologiques et de l'importance de proposer une alimentation plus saine, les agriculteurs céréaliers développent de nouvelles pratiques agricoles pour protéger et conserver leurs sols. Ils se tournent également vers de nouvelles variétés anciennes adaptées au terroir, ainsi que vers la transformation et la vente directe de leurs productions en farines, huiles, pâtes... Pour accompagner ces changements de pratiques et leur diversification, les céréalières bénéficient du soutien des organismes agricoles (Bio Ariège-Garonne, CIVAM, CUMA, Chambre d'agriculture...) ainsi que du Conseil départemental. Aujourd'hui, l'agriculture biologique en Haute-Garonne concerne 7% des surfaces en céréales (blé, orge, maïs), 372 producteurs et 11 671 hectares (source : Observatoire de la bio). Les enjeux de conversion à l'agriculture biologique sont aujourd'hui importants puisque les céréales représentent une part importante de l'alimentation mondiale.

DU BLÉ À LA FARINE

Face à l'engouement pour les produits locaux et des circuits courts, certains acteurs de la filière céréalière s'unissent pour transformer eux-mêmes leurs céréales en farines bio et locales sur meules de pierre. Ces nouveaux modes de production et de transformation garantissent des farines riches en vitamines et minéraux, de quoi faire des pains de qualité !



à admirer

1. LE MUSÉE - ARTS & FIGURES DES PYRÉNÉES CENTRALES

Saint-Gaudens

musees-occitanie.fr

Ce musée abrite une collection photographique de Jean Bepmale. Incroyable marcheur, vrai pyrénéiste et pionnier de la photographie dans la région, il a réalisé 12 357 clichés de montagnes, de monuments ou encore de scènes de vie quotidienne.

T. 05 61 89 05 42



Compostelle

2. L'HÔTEL-DIEU SAINT-JACQUES Toulouse

toulouse-tourisme.com



MONUMENT



HISTORIQUE

Sur la rive gauche de la Garonne, l'Hôtel-Dieu Saint-Jacques était un hôpital médiéval qui avait pour mission d'accueillir les pèlerins. Il est aujourd'hui l'un des emblèmes les plus prestigieux de l'histoire hospitalière et régionale. Découvrez sans plus attendre sa façade symétrique et majestueuse !

T. 05 17 42 31 31



2

17



3

à visiter

3. LE MOULIN DE MONTBRUN-LAURAGAIS montbrun-lauragais.fr

MONUMENT



HISTORIQUE

Terre de vent et de blé, la Haute-Garonne abrite de nombreux moulins. Celui de Montbrun-Lauragais, construit en 1680, a été restauré et remis en activité. Situé sur les hauteurs du village, le moulin offre aux visiteurs un panorama sur les Pyrénées, le Lauragais et la plaine de l'Hers menant vers la Montagne Noire.

T. 06 07 47 76 36

Crédits photos : les céréales bio © Pexel ; 1. © François Pons ; 2. © Rémi Deligeon - Agence d'Attractivité de Toulouse

LE JAMBON NOIR DE BIGORRE

noirdebigorre.com

Le Jambon Noir de Bigorre AOP n'a pas dit son dernier mot ! Si à la fin des années 1980, il ne restait plus que quelques individus de la race « porc gascon », la race connaît aujourd'hui un nouvel essor. Ce renversement de situation est dû à la volonté d'éleveurs, d'artisans charcutiers et de salaisonniers déterminés à faire renaître cette race locale. Force de travail, ils ont permis l'obtention, en 2017, de deux Appellations d'Origine Protégée (AOP) pour le « Jambon Noir de Bigorre » et pour le « Porc Noir de Bigorre ». Pour bénéficier de cette reconnaissance, plusieurs critères sont à respecter. Les animaux élevés pour la fabrication du jambon doivent respecter scrupuleusement le cahier des charges de l'AOP « Porc Noir de Bigorre » au sein d'une zone géographique précise qui s'étend du département des Hautes-Pyrénées à une partie du Gers, de la Haute-Garonne et des Pyrénées-Atlantiques. Ils sont élevés en liberté en petits troupeaux sur des étendues de prairies et de sous-bois. Habituels à se déplacer pour se nourrir, leur alimentation est basée sur les ressources de leur milieu naturel. La fabrication du jambon doit, quant à elle, se décomposer en quatre phases : le salage, le repos, le séchage et l'affinage. Ces phases s'échelonnent sur 20 mois minimum, dont les 12 derniers dans des salles d'affinage sous l'influence du vent de foehn. Ces modes d'élevage et de fabrication, combinés aux particularités du terroir, offrent au Jambon Noir de Bigorre AOP son goût unique. Ce sont ces mêmes spécificités qui lui confèrent sa robe rouge carmin et son gras blanc parfois teinté de rose. Le Jambon Noir de Bigorre est apprécié pour son profil sensoriel rond et équilibré. Sa texture est moelleuse, il est tendre, fondant, et long en bouche. Il ne vous reste plus qu'à le déguster...

DU JAMBON MAIS PAS QUE !

En plus du jambon, le Porc Noir de Bigorre se déguste également pour sa viande. Reconnue pour ses qualités gustatives, elle offre une texture tendre et juteuse ainsi qu'une couleur rouge intense. Le plus : le Porc Noir de Bigorre possède des bons gras offrant de nombreux avantages : anticholestérol, prévention des maladies cardiovasculaires, acteurs du système immunitaire.



à admirer

1. PANIER
Musée Massey
Tarbes

musee-massey.com



Ce musée abrite 3 collections : Hussards, Beaux-arts et Ethnographique. Les 2 premières sont exposées tandis que la collection ethnographique « Bigorre et Quatre Vallées » est actuellement conservée dans le « Centre de conservation et d'études patrimoniales de Tarbes » ; elle possède des objets liés à la vie agricole passée tel que ce panier qui pouvait servir à transporter des volailles, les faire couvrir ou encore récolter le maïs.

T. 05 62 44 36 95



Compostelle

2. L'ÉGLISE SAINT-LAURENT-NOTRE-DAME

Jézeau

pyrenees2vallees.com



Communauté de communes du Jézeau
Le cœur de la vallée



Département des Pyrénées-Orientales
Le cœur de la vallée

MONUMENT



HISTORIQUE

Surplombant le village de Jézeau, l'église Saint-Laurent se trouve sur une variante du chemin du piémont pyrénéen, en vallée d'Aure. Cet édifice roman du XII^e siècle possède des peintures monumentales et un retable Renaissance richement orné du XVI^e siècle. L'un des panneaux du retable représente l'un des miracles de saint Jacques-le-Majeur : le pendu-dépendu, très rarement représenté en peinture.

T. 05 62 39 50 00



à découvrir

3. LA MAISON DU HARAS

Tarbes

tarbes-tourisme.fr

Partez à la découverte de ce site exceptionnel situé au cœur de la ville. Vous y découvrirez l'histoire et les secrets des écuries, la maison du cheval, ainsi qu'une collection d'objets anciens : selles, voitures d'attelage, etc. Une visite familiale, hors du temps, à la rencontre de chevaux et d'hommes passionnants ! Visites guidées toute l'année. Réservation obligatoire.

T. 06 32 44 87 13

Crédits photos : Le Jambon Noir de Bigorre © Consortium du Noir de Bigorre ; 1. Panier, LAMOTTE Joseph, 95710.1, 1956 © Ville de Tarbes, musée Massey ; 2. © Julian Gillier ; 3. © Service communication Mairie de Tarbes

LES VINS AOC TERRASSES DU LARZAC

terrasses-du-larzac.com

20

Au cœur des terres situées au nord-est du département de l'Hérault, le vignoble Terrasses du Larzac a obtenu, en 2014, la reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Cette appellation s'étend sur près de 700 hectares répartis sur 32 communes. Aujourd'hui, sa production annuelle avoisine les 21 000 hectolitres avec plus de 70% des surfaces certifiées en agriculture biologique. Les vins AOC Terrasses du Larzac reflètent parfaitement leur terroir. Ils bénéficient d'une orientation idéale au pied du plateau du Larzac : une configuration qui en fait des vins d'excellence. La zone de production présente des dénivelés importants entre les zones de piémonts et les reliefs. Plantées entre 40 et 450 mètres d'altitude, les vignes sont protégées par de grandes falaises calcaires. L'exceptionnelle géologie de l'aire

d'appellation et des terroirs confèrent à ces vins une base commune de finesse et de fraîcheur, tout en permettant l'expression créative des vignerons, dont les profils sont riches et diversifiés. Les vins, uniquement rouges, sont issus d'un assemblage d'au moins trois cépages parmi neuf, les principaux étant grenache, mourvèdre, syrah, carignan ou encore cinsault. Un assemblage long donne à ces vins de terroir une robe brillante, rubis avec des belles intensités de couleurs (reflets violines). Ils offrent une grande diversité de goûts, de saveurs et d'émotions. Ils développent une belle complexité aromatique avec des notes de fruits rouges et noirs, de garrigue (laurier, thym...), de tanins et d'épices. Les vins AOC Terrasses du Larzac sont avant tout reconnus pour leur générosité, leur complexité et leur fraîcheur !



appellation d'origine contrôlée
AOC
FRANCE

à admirer

1. LE GISANT DE BERNARD DE MÈZE

**Musée de l'abbaye de Gellone
Saint-Guilhem-le-Désert**

saintguilhem-valleeheraut.fr

Le musée de l'abbaye de Gellone ne manque pas de signes d'attachement à son territoire. Parmi les objets qui y sont conservés, le décor du tombeau de l'abbé Bernard de Mèze représente un moulin fortifié, identifié comme étant celui de Roquemengarde, édifié sur le fleuve Hérault à Saint-Pons-de-Mauchiens.

T. 04 67 57 04 59



1

Compostelle

2. L'ABBAYE DE GELLONE

Saint-Guilhem-le-Désert

saintguilhem-valleeheraut.fr



Occitanie
des Pyrénées à la Méditerranée
la région du Sud



Chambre de Commerce
et d'Industrie
et d'Artisanat
du Languedoc-Roussillon



HISTORIQUE

Fondée au début du XI^e siècle par Guilhem, le Comte de Toulouse et cousin de Charlemagne, l'abbaye de Gellone, véritable joyau de l'art roman, est l'une des plus célèbres abbayes du Languedoc. Sa crypte, ses reliques et son cloître vous plongeront dans plus de mille ans d'histoire.

T. 04 67 56 41 97



2

21

à visiter

3. LE CHÂTEAU DE JONQUIÈRES

Jonquières

chateau-jonquieres.com

Le Château de Jonquières, producteur en AOC Terrasses du Larzac, est l'un des plus vieux domaines viticoles familiaux du Languedoc. Venez découvrir l'architecture de son château, son parc, ses 900 ans d'histoire et dégustez ses vins biologiques. Visites libre et commentée (sur réservation) sont proposées à tous les curieux !

T. 06 66 54 22 66



3

DU PLAT DE RÉSISTANCE AU DESSERT

Les vins AOC Terrasses du Larzac sont parfaits pour accompagner les plats de résistance à base de viande comme un carré d'agneau, une côte de bœuf, des gibiers, des viandes grillées ou des tajines. Ils se marient également à merveille avec les desserts chocolatés. De quoi satisfaire tous les gourmands !

LE ROCAMADOUR

aop-rocamadour.com

Voilà un très bon fromage qui va en faire fondre plus d'un... Le Rocamadour est un fromage de chèvre reconnu AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui tire son nom d'un célèbre village médiéval situé dans le Lot, sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. La zone de production de l'AOP se situe principalement dans ce département, où les Causses du Quercy offrent des conditions idéales pour l'élevage caprin avec ses falaises et ses plateaux. Alors, il ressemble à quoi ce Rocamadour ? Ce fromage de chèvre, fabriqué exclusivement au lait cru et entier, prend la forme d'un petit palet rond de 60 mm de diamètre et 16 mm d'épaisseur. Sous sa fine peau veloutée se cache une texture fondante et onctueuse qui ravit les papilles de tous les amateurs de fromage de chèvre. Cette nature crémeuse caractéristique est le résultat d'une étape essentielle dans le processus de fabrication du Rocamadour : l'affinage ! Le fromage, après avoir été moulé, est disposé sur des grilles. Ces grilles seront retournées tous les jours pour obtenir une texture fondante et homogène. L'affinage dure six jours minimum, en cave ou en hâloir (lieu de séchage), favorisant le travail de la flore et le développement de tous les arômes du fromage. Côté filière, si les volumes de vente sont impressionnants (1357 tonnes en 2021), la fabrication du fromage de chèvre Rocamadour n'en demeure pas moins traditionnelle, la mécanisation étant quasi inexistante. L'aire d'Appellation compte aujourd'hui 20 000 chèvres, 3 artisans, 1 affineur, 24 producteurs fermiers affinant à la ferme, 4 producteurs fermiers livrant à un affineur, 41 producteurs de lait et 4 producteurs de caillé.

DRÔLE D'HISTOIRE !

Le Rocamadour est l'un des plus anciens produits des Causses du Quercy. On l'appelait jadis « Cabécou de Rocamadour », petit fromage de chèvre en occitan. Au XV^e siècle, il servait de valeur pour l'impôt et le métayage. Ainsi la dîme (l'impôt de l'époque) était fixée en fromage. On raconte aussi que les moines cisterciens qui vivaient dans la cité mariale décourageaient les habitants de manger de la viande et les incitaient à préférer les produits fromagers !



à visiter

1. SUPER-CAYROU
Gréalou
derrierelehublot.fr

Vivez une expérience singulière et sensible grâce à cette œuvre d'art-refuge en pierre sèche créée par Encore Heureux et Pieter Dijkstra, collectif d'architectes-artistes. Vous pourrez à votre guise faire une halte sur les chemins de Compostelle pour contempler le paysage exceptionnel, et même dormir sur place !
T. 05 65 64 70 07



à déguster

2. LA HALLE DE MARTEL

Martel
martel.fr

MONUMENT



La halle, construite entre 1793 et 1800, reprend un plan rectangulaire à pans coupés d'inspiration médiévale. Elle comporte une charpente en châtaignier et des « conques » (mesures à grain). Aujourd'hui encore, sous cette halle du XVIII^e, se tient le marché le mercredi et le samedi matin. Vous y rencontrerez les maraîchers et les éleveurs du territoire.

T. 05 65 37 30 03



2

23



3

Compostelle

3. LE PONT VALENTRE

Cahors
cahorsvalleedulot.com



MONUMENT



Le Pont Valentré est un remarquable témoignage de l'architecture médiévale, d'une longueur de 172 m et possédant 8 arches et 3 tours. Daté du XIV^e siècle, le pont facilitait le passage des marchands et paysans qui venaient approvisionner le marché de Cahors. Il sera restauré au XIX^e siècle, sous la houlette de l'architecte Paul Gout, pour devenir le monument le plus fameux de la ville.

T. 05 65 53 20 65

LA GÉNISSE FLEUR D'AUBRAC

fleur-aubrac.fr

Les Génisses Fleur d'Aubrac sont le fruit du croisement d'une vache de race Aubrac et d'un taureau de race Charolaise. Une génisse est une femelle n'ayant jamais vêlé. Dès sa naissance, elle est élevée au lait de sa mère jusqu'au sevrage qui ne doit pas intervenir moins de 6 mois après la naissance. C'est en Aubrac, à cheval sur les départements de l'Aveyron, de la Lozère, du Cantal et de la Haute-Loire, qu'est produite la viande rouge Génisse Fleur d'Aubrac IGP (Indication Géographique Protégée). Les génisses naissent, puis sont élevées et abattues dans cette zone géographique définie, qui se caractérise par son altitude (700 à 1000 m) et son climat rigoureux. En Aubrac, les hivers sont longs, les pluies abondantes, mais l'herbe pousse facilement quand viennent le printemps et l'été. La race bovine Aubrac est particulièrement bien adaptée à ces conditions. Son mode d'élevage alterne pâturage et étable. En été, les animaux broutent à volonté et librement sur les pâturages, avant de rejoindre l'étable en hiver pour s'alimenter des fourrages. Après 24 à 42 mois passés à savourer l'herbe et les fourrages de l'Aubrac, la viande obtenue est goûteuse et tendre. « De l'herbe, de l'espace et du temps » : voilà un slogan qui résume à merveille les conditions indispensables à la production de cette viande rouge de très haute qualité ! Les 145 éleveurs de Génisses Fleur d'Aubrac distribuent aujourd'hui leur viande dans 70 points de vente, très majoritairement implantés dans le sud de la France.

FESTIBOEUF
Naucelle (Aveyron)
 @Festiboeuf

Retrouvez la Génisse Fleur d'Aubrac IGP et d'autres filières de qualité à l'occasion de la manifestation Festiboeuf qui se déroulera le 7 octobre 2022 : marché de produits locaux et dégustations, grande fête populaire avec animations gratuites pour toute la famille, concours national d'animaux de boucherie organisé par le Comité Naucellois pour la Promotion de l'Élevage.



à découvrir

1. LA TABLE D'ORIENTATION DU SIGNAL DE MAILHEBIAU Trélans

Le signal de Mailhebiau (ou Mailhe-Biau) est le point culminant de l'Aubrac, à 1 469 m d'altitude. C'est sur ce sommet que vous pouvez découvrir une table d'orientation réalisée en 2000, qui à travers un poème de Bernard Martinet et des illustrations, célèbre la beauté des grands plateaux d'Aubrac et la fameuse vache race Aubrac.



Compostelle

2. L'ÉGLISE SAINTE-MARIE Nasbinals

paroisse.saintchely@gmail.com



Cette église érigée à 1180 m d'altitude, sur les hauts plateaux de l'Aubrac, est une étape pour les randonneurs de Saint-Jacques-de-Compostelle. Cette fille de l'abbaye Saint-Victor de Marseille a été construite aux XI^e et XII^e siècles, puis remaniée au XIV^e, dans un style roman auvergnat. L'église Sainte-Marie abrite de beaux objets d'art, dont un Christ en croix de bois polychrome et un retable en bois doré.

T. 04 66 31 16 05



à visiter

3. L'ÉGLISE PAROISSIALE SAINT-ALBAN

[Saint-Alban-sur-Limagnole
margeride-en-gevaudan.com](http://margeride-en-gevaudan.com)



Pendant des siècles, les religieux fertilisèrent la plaine de Saint-Alban, marécageuse, pour la transformer en prairie. Ils accueillèrent aussi des pèlerins dans cette église située sur la *Via Podiensis*. Construite en granite, grès et pierre de taille, l'église présente entre autres des chapiteaux sculptés ornés de feuillage, de griffons et de sirènes.

T. 04 66 31 57 01

Crédits photos : 1. © Jmp48 ; 3. © JS Caron - OT Margeride en Gévaudan

LE VIN DE COLLIOURE

lesvigneronssurmer.com

L'AOC Collioure (Appellation d'Origine Contrôlée) est la plus méridionale de France. Elle est réservée aux vins secs, mais partage un terroir escarpé et morcelé avec les appellations des vins doux naturels Banyuls et Banyuls Grand Cru. Nichées à flanc de falaises et balayées par les embruns maritimes, les terrasses de schiste dominent les 4 communes de l'appellation : Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère, offrant des paysages incroyables et une vue vertigineuse. L'histoire de cette terre viticole maritime, frontière de l'Espagne tantôt terre d'accueil, tantôt poste de défense stratégique, a toujours été tumultueuse. Ici la vigne est arrivée au IX^e siècle avec les Phéniciens et a façonné au fil des siècles les paysages et le mode de vie des habitants. L'ordre légendaire des Templiers a

révolutionné sa culture en mettant en place un réseau d'écoulement des eaux pluviales, encore utilisé aujourd'hui. Le vignoble actuel est aussi l'œuvre séculaire des familles de vignerons qui depuis des siècles ont sculpté la montagne et ses pentes abruptes. Ils y ont créé une multitude de petites terrasses en pierres sèches, où sont cultivés à la main les pieds de vigne. Les sols durs et pauvres, un soleil intense et l'influence marine permettent aux vignerons pour produire des vins d'une grande complexité. Les vins rouges dévoilent des arômes intenses des fruits mûrs et d'épices. Les vins rosés, qui présentent fréquemment des arômes de fruits frais, sont élégants et frais. Enfin, les vins blancs sont appréciés pour leurs arômes floraux et parfois miellés.



à admirer

1. NATURE MORTE AUX POISSONS, MELA MUTER

Musée d'art moderne de Collioure

museecollioure.com

Cette huile sur toile datée du début des années 1920 est l'œuvre de l'artiste polonaise Melania Mutermilch, dite Mela Muter, qui séjourne régulièrement à Collioure de 1919 à 1929. Son expressionnisme puissant transforme cette modeste scène domestique en une bouleversante vanité : sardines, anchois et coquillage convulsent sur un torchon aux plis cassants tandis que le citron, comme une note de lumière acide, renvoie à la nécessité de s'affranchir de son corps pour élever son esprit.

T. 04 30 44 05 46



1

Compostelle

2. L'ÉGLISE SAINT-JACQUES

Perpignan

perpignantage.com

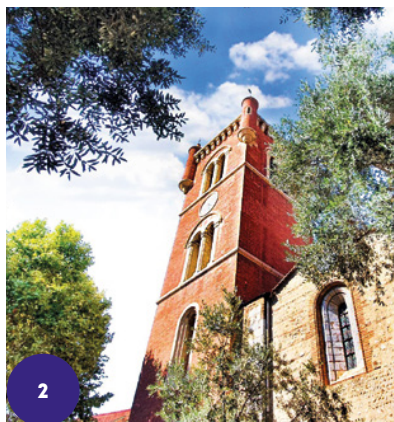
MONUMENT



HISTORIQUE

Avec sa nef unique flanquée de chapelles latérales, l'église Saint-Jacques est typique du style architectural gothique méridional catalan. Elle est le point de départ, le Vendredi Saint, de la procession de la Sanch. Cette tradition religieuse catalane, portée depuis le Moyen Âge par la confrérie de la Sanch, célèbre la passion du Christ depuis le XV^e siècle.

T. 04 68 66 30 30



2

27

à visiter

3. LA CHAPELLE SAINT-JACQUES DE CALAHONS

Catllar

catllar.fr

Faisant face au Canigou, la chapelle est un petit sanctuaire isolé, à la frontière entre l'Espagne et la France. Haut lieu des *aplecs* (pèlerinages populaires et festifs), la chapelle est située sur le « chemin des cabanes », un sentier de randonnée reliant des cabanes en pierres sèches restaurées, vestiges du passé viticole des environs.

T. 04 68 96 49 64



3

LA VIGNE LA PLUS HAUTE D'EUROPE

pyrenees-cerdagne.com

Elle se trouve dans les Pyrénées-Orientales, à Sainte-Léocadie ! Implantée depuis 1984, la vigne de Clos Cal Mateu est juchée à 1 300 m d'altitude et plantée de trois cépages : riesling, chasselas, muscat petit grain. La modeste récolte (environ 150 bouteilles) est vendangée en novembre et vendue aux enchères au mois d'août au Musée de Cerdagne.

T. 04 68 04 08 05

L'AIL ROSE DE LAUTREC

ailrosedelautrec.com

Le village de Lautrec, connu pour son site médiéval et son patrimoine architectural, est classé parmi Les Plus Beaux Villages de France. Mais sa réputation, il la doit avant tout à l'Ail Rose, véritable emblème gastronomique du territoire reconnu pour sa qualité depuis fort longtemps ! L'Ail Rose de Lautrec fut en effet l'un des premiers produits agricoles à bénéficier du Label Rouge, en 1966, notamment pour son aptitude à la conservation. Il est encore à ce jour le seul ail à posséder ce titre. Il bénéficie également de l'Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 1996. L'Ail Rose de Lautrec se distingue par sa belle couleur rose, mais aussi par ses qualités gustatives. Condiment incontournable au quotidien, à la fois sucré, puissant et savoureux,

il met en valeur toutes les cuisines, même celles des plus grands chefs qui ne s'y trompent pas et le plébiscitent. La culture de l'Ail Rose de Lautrec est le fruit d'un savoir-faire transmis de génération en génération. Cette production nécessite beaucoup de main d'œuvre et certaines étapes, non mécanisables, sont réalisées à la main, comme par exemple le tri et le pelage des gousses d'ail. L'activité génère donc de nombreux emplois non délocalisables et participe fortement au maintien du tissu agricole dans le Tarn, mais aussi à son développement touristique. Aujourd'hui, 146 producteurs et 9 ateliers de conditionnement, répartis sur 87 communes de la zone IGP, composent la filière. Goûtez à leur produit d'exception !



à admirer

1. LA FERME DE PALAJA, DOM ROBERT Musée Dom Robert et de la tapisserie du XX^e siècle Sorèze

cite-de-soreze.com

Cette aquarelle a inspiré l'artiste pour créer sa première tapisserie (« L'Été »). Dom Robert retranscrit dans ce tableau une scène luxuriante et colorée qui s'est dévoilée à lui au détour d'une cour de ferme à Palaja, près de Carcassonne, lors de sa démobilisation en juin 1940. Cette vision fut pour lui une révélation artistique qui marqua un tournant dans son art à plusieurs titres. Elle rassemble déjà tous les grands thèmes qui seront développés plus tard dans son œuvre tels que les paons, les papillons, les arbres, la basse-cour et les coquelicots.

T. 05 63 50 86 38



1

Compostelle

2. L'ABBAYE-ÉCOLE DE SORÈZE Sorèze

auxsourcesducanauldumidi.com

Cette abbaye bénédictine, fondée en 754 au pied de la Montagne Noire, devient séminaire au XVII^e siècle puis école royale militaire sous Louis XVI, avant que Henri-Dominique Lacordaire la transforme en collège de renommée internationale. Depuis sa fermeture en 1991, l'Abbaye-École est dotée d'un espace muséographique relatant l'histoire du monument, et le lieu d'une riche activité culturelle.

T. 05 34 66 67 68

MONUMENT



HISTORIQUE



2

29

à déguster

3. VISITE CHEZ LES PRODUCTEURS D'AIL ROSE Lautrec

À moins d'1 km du centre-ville de Lautrec, poursuivez votre découverte du patrimoine gastronomique de la ville chez un producteur d'Ail Rose IGP. Grégory Galzin vous accueille sur son exploitation et vous présente les étapes de la culture de l'ail : la plantation, la récolte, le travail de préparation... Visite des installations et vente directe le mercredi matin et le samedi matin. SAS Galzin : 06 82 88 32 05



3

LA FÊTE DE L'AIL ROSE DE LAUTREC

Lautrec

ailrosedelautrec.com

C'est toujours un grand moment de célébration ! En 2022, rendez-vous le vendredi 5 (jour traditionnel de marché) et le samedi 6 août pour fêter l'Ail Rose de Lautrec. Au programme, un marché de produits du terroir, des dégustations, de nombreuses animations pour toute la famille et le célèbre concours de manouilles (grappes d'ail).



LA PRUNICULTURE BIO

En France, la surface de pruniers d'Ente en bio et en conversion représente près de 20% du verger français dont 96% sous IGP Pruneau d'Agen. En pruniculture bio, les pratiques reposent sur le maintien et le développement de la biodiversité dans les vergers. La préservation et l'enrichissement du sol par l'apport de matière organique ainsi qu'une bonne observation du verger permettent d'intervenir au bon moment avec des traitements autorisés en bio.

LE PRUNEAU D'AGEN

pruneau.fr

Les qualités gustatives et nutritionnelles du pruneau d'Agen ne sont plus à prouver ! Allié de l'alimentation saine et équilibrée, chouchou des sportifs et des grands chefs, le pruneau d'Agen se déguste en toute circonstance et sous différentes formes : tel quel, en compote, en jus, en liqueur, en sirop... De la recette traditionnelle aux plats sucré-salé les plus audacieux, il est aussi un merveilleux produit à travailler en cuisine ! Que ce soit au petit déjeuner, en apéritif ou encore lors de pratiques sportives, le pruneau d'Agen permet l'apport de glucides, de fibres, de vitamines et de minéraux. Ses qualités diététiques et nutritionnelles sont connues depuis l'Antiquité : les médecins grecs, romains et arabes en font déjà état dans certains de leurs ouvrages. Aujourd'hui, 40 000 tonnes de pruneaux sont produites chaque année en France, dont 96% issues de la zone IGP Pruneau d'Agen. Obtenue en 2002, cette appellation garantit la qualité des pruneaux ainsi que leur provenance. Le bassin de production du pruneau d'Agen s'étend sur 6 départements du Sud-Ouest : le Lot-et-Garonne (80% de la production), la Dordogne, la Gironde, le Tarn-et-Garonne, le Gers et enfin le Lot. Le territoire bénéficie de conditions climatiques et d'un terroir propices à la culture de la prune d'Ente dont est issu après séchage le pruneau d'Agen. Cette variété de prune nécessite beaucoup de soleil et s'épanouit sur des terrains argilo-calcaires.

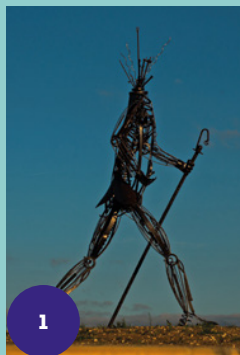
à admirer

1. LE MARCHEUR, PHILIPPE GIGOT

Lauzerte

quercy-sud-ouest.com

Philippe Gigot réalise des sculptures en fer en assemblant et transformant des matériaux, outils ou autres rebuts de machines agricoles, usés, cassés ou tombés en désuétude. Ses œuvres nous invitent à nous questionner sur notre civilisation et le temps qui passe. Partez à la rencontre du *Marcheur*, cet étonnant pèlerin !
T. 05 63 94 61 94



1



2



3

Compostelle

2. L'ABBATIALE SAINT-PIERRE ET CLOÎTRE Moissac

tourisme-moissac-terresdesconfluences.fr



MONUMENT



HISTORIQUE

Hauts lieux de l'art roman, l'abbatiale Saint-Pierre et son cloître vous plongent dans le passé, en plein cœur du Moyen Âge. Venez admirer leurs nombreux trésors dont l'exceptionnel portail et son tympan ainsi que les 76 chapiteaux sculptés du cloître. Visites guidées et livret pédagogique vous seront proposés pour une découverte inoubliable !
T. 05 63 04 01 85

à découvrir

3. LE MUSÉE « ÉVOCACTION DE LA VIE RURALE EN LOMAGNE » Maubec

mml82.jimdo.com/patrimoine

Installé dans une ancienne ferme, ce musée présente une exposition permanente évoquant la vie rurale du XVIII^e au XX^e siècle. Vous découvrirez la vie des paysans à travers des objets, des écrits, des broderies, des outils utilisés avant la mécanisation. Un véritable saut dans le passé ! Visite sur réservation.
T. 05 63 65 39 61

L'agriculture en Occitanie

LES SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

Il existe pour les produits alimentaires plusieurs signes officiels d'origine et de qualité validés par l'État. Des logos figurent sur les produits, vous permettant de les identifier facilement :



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.



AOC/AOP

Avec une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou une AOP (Appellation d'Origine Protégée), 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. L'AOC protège la dénomination sur le territoire français et l'AOP dans toute l'Union européenne.



IGP

L'IGP (Indication Géographique Protégée) témoigne d'un univers et vient consacrer un savoir-faire ancré dans un territoire. Les spécificités du produit sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production, son élaboration ou sa transformation.



AB

Un produit Agriculture Biologique 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.

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 Sipo

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

TOME 8 - 2022

Conception, rédaction, design graphique et illustrations :
Le Passe Muraille