



Engagé aux côtés de nos agriculteurs !



CONSEIL DÉPARTEMENTAL
HAUTE-GARONNE.FR



Edito

D'un côté une agriculture orientée sur la qualité, de l'autre une consommation plus responsable et plus locale : en Haute-Garonne, le Conseil départemental se mobilise et relève collectivement le défi de la chaîne alimentaire.

Au cœur de cette dynamique, tout un travail remarquable pour structurer des filières dont l'authenticité s'enracine dans des traditions de cultures et d'élevages originaux inscrits dans le patrimoine du Sud-ouest de la France.

3 Appellations d'Origine Protégée, 3 Indications Géographiques Protégées, une autre en démarche d'obtention et un Label Rouge témoignent des dynamiques inventives qui nous mobilisent.

Ces mentions valorisantes répondent à notre exigence de promouvoir des denrées produites sur des territoires géographiquement identifiés et associées à des espèces ou à des variétés adaptées à chaque terroir.

En Haute-Garonne, nous revendiquons cette politique de terroir porteuse d'identité et d'innovation pour notre temps présent et celui des générations futures.

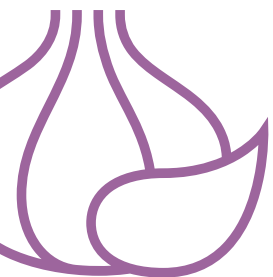
GEORGES MÉRIC

Président du Conseil départemental de la Haute-Garonne





AOP Ail Violet de Cadours



**LE CONSEIL
DÉPARTEMENTAL
APPORTE UN
APPUI TECHNIQUE
ET FINANCIER
À CE PRODUIT.**

Premier ail AOP en France, il est reconnaissable à ses gros bulbes de forme arrondie et sa peau externe aux stries violettes (lie de vin).

Ses caractéristiques sont liées au savoir-faire traditionnel des producteurs : choix de la parcelle et pelage manuel ainsi qu'au terroir de Cadours : sols argilo-calcaires, pic de pluviométrie au mois de Mai et séchage par le vent d'Autan. C'est un produit saisonnier car il ne subit pas de traitement anti-germinatif.

Cru, il présente une odeur soutenue et un piquant au nez intense. Un goût et un arôme puissant en bouche. Cuit, son parfum alliacé en bouche apporte une légère impression de piquant avec une bonne persistance aromatique. Sa texture est moelleuse et sa saveur délicatement sucrée, ce qui lui donne une élégance en bouche.

AIL-VIOLET-CADOURS.FR



Agneau des Pyrénées

L'Agneau des Pyrénées est issu des races locales des Pyrénées Centrales, dont la plus représentée est la Tarasconnaise. Cette race est particulièrement bien adaptée à la transhumance, ces systèmes permettent ainsi un entretien des espaces naturels.

Les agneaux naissent principalement à la descente des estives et sont allaités pendant minimum 60 jours. Ce qui apporte sa tendreté, sa couleur rosée et ses arômes particuliers à la viande.

Reconnu pour sa viande de qualité (Label Rouge) et son savoir-faire (Agriculture Biologique), il est en demande d'obtention de l'Identification Géographique Protégée (IGP), sur un territoire qui regroupe les départements de la chaîne des Pyrénées, dont la Haute-Garonne.

AGNEAUESPYRENEES.COM



**LE CONSEIL
DÉPARTEMENTAL
APPORTE UN
APPUI TECHNIQUE
ET FINANCIER
À CE PRODUIT.**





AOP Vins de Fronton

Les vignerons de Fronton ont choisi de jouer l'originalité en cultivant un cépage unique au monde : la Négrette. Elle produit de jolis rosés, frais et fruités qui accompagnent le repas. Les vins rouges sont fins, élégants et complexes.

Les vins 100% Négrette deviennent aujourd'hui les vins emblématiques de l'appellation en présentant la plus pure expression de ce cépage. Ce n'est pas un hasard si c'est un rosé de Fronton qui a été élu deux fois champion du monde des rosés et si c'est un

rouge de Fronton qui a été élu parmi les 35 meilleurs vins du Monde par la célèbre revue anglo-américaine Decanter. Décidément, Fronton est une appellation qui monte !

VINS-DE-FRONTON.COM



**LE CONSEIL
DÉPARTEMENTAL
APPORTE UN
APPUI TECHNIQUE
ET FINANCIER
À CE PRODUIT.**



AOP Jambon noir et Porc noir de Bigorre

2 Appellations d'Origine Protégées obtenues en septembre 2017.

Le « Porc Noir de Bigorre » appartient à la famille des porcs méditerranéens. C'est un cochon habitué à se déplacer en petits troupeaux sur des étendues de prairies et de sous-bois. Son alimentation est basée sur des ressources de son milieu naturel : céréales (provenant de l'aire géographique AOP et sans OGM), herbe et fruits de saison. L'élaboration du « Jambon Noir de Bigorre » est liée aux conditions naturelles,

de température, d'humidité et à l'effet de foehn (vent sec et chaud) spécifique à l'aire de l'AOP.

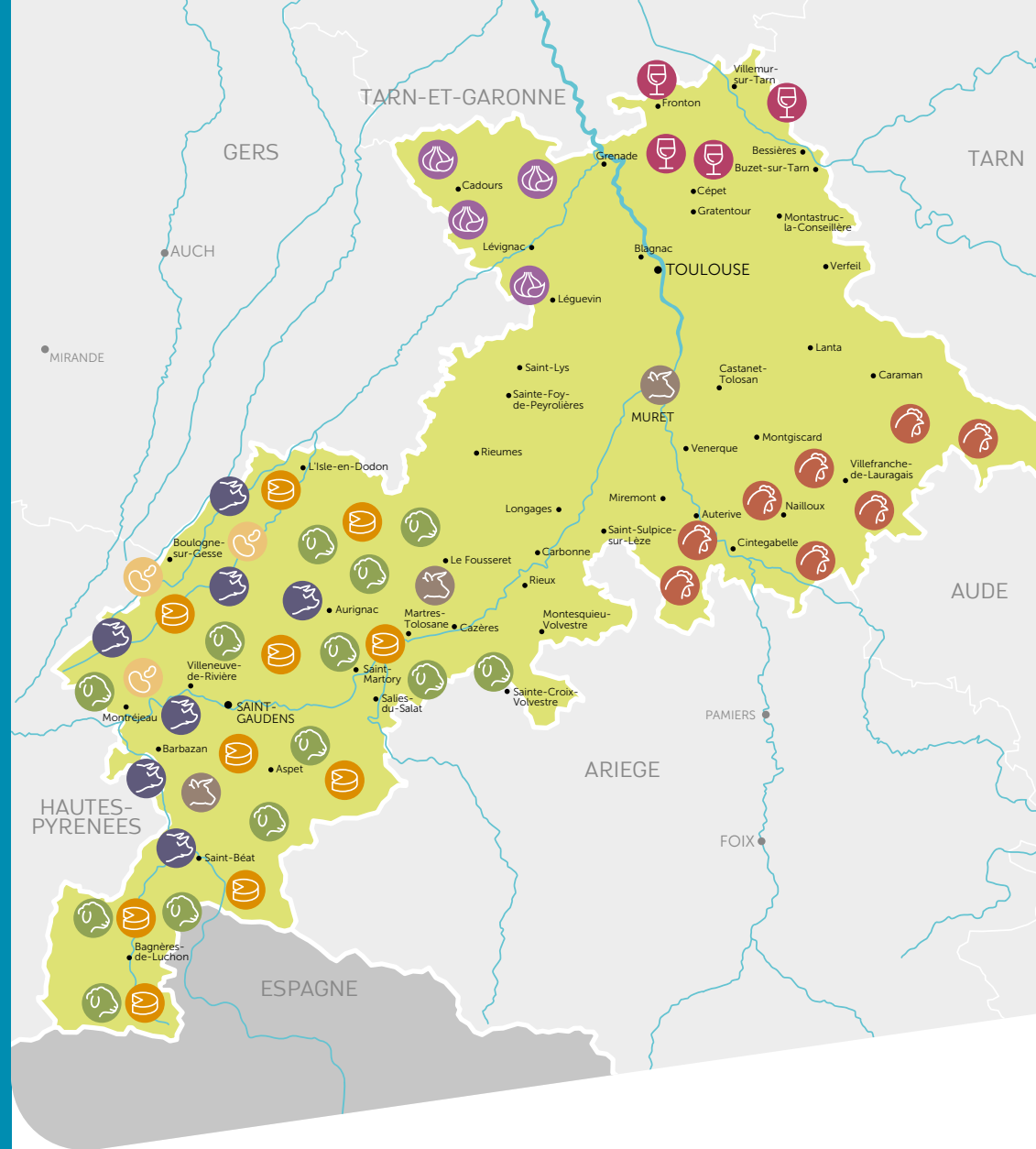
Son affinage naturel, d'une durée minimum de 20 mois, va lui permettre d'exprimer sa saveur singulière, son goût délicat et sa texture fondante. La viande de « Porc Noir de Bigorre » doit être préparée comme une viande rouge, elle est persillée, juteuse et savoureuse.

NOIRDEBIGORRE.COM



**UN NOUVEAU
PARTENARIAT,
EN CONSTRUCTION**

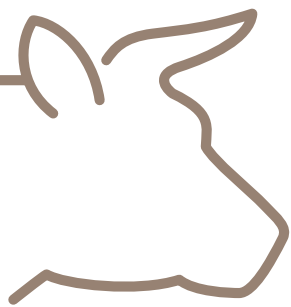
IGP, AOP et Label Rouge en HAUTE-GARONNE



- 
Label Rouge Bœuf gascon
- 
IGP Volaille du Lauragais
- 
AOP Fronton
- 
AOP Porc noir de Bigorre
- 
AOP Ail violet de Cadours
- 
IGP Tomme des Pyrénées
- 
Agneau des Pyrénées
- 
IGP Haricot Tarbais



Bœuf gascon



**UN NOUVEAU
PARTENARIAT,
EN CONSTRUCTION**

Il s'agit du premier Label Rouge « gros bovin » obtenu spécifiquement par et pour la Région Occitanie, en race rustique. Ceci est compréhensible quand on connaît l'importance numérique et culturelle de la Gasconne dans la Région.

La renommée du Bœuf Gascon s'est faite par le bouche à oreille entre amateurs éclairés et continue ainsi. L'animal revêtu d'une robe d'un beau gris argenté et arborant fièrement des cornes

arquées vers l'avant, donne une viande aussi tendre que juteuse, intimement persillée, à la saveur délicate et au parfum incomparable.

Cette viande confirme, si besoin était, que le slogan « Bœuf Gascon, pure race, pur goût » n'est en rien usurpé.

GASCONNE.COM



Volailles du Lauragais

Les volailles sont élevées en plein air sur la ferme à partir de 1 jour et pendant 110 jours en moyenne (81 jours pour le cahier des charges de l'Agriculture Biologique). Elles sont nourries avec de l'aliment fabriqué à la ferme, issu de l'agriculture biologique. Les valeurs de Hélène et Jérôme DELMAS : la qualité plutôt que la quantité, le respect du bien-être animal et de l'environnement ainsi que la vente directe pour être au plus près du client.



**PARTENAIRE
DE QUALITÉ**

MONTPLAISIRBIO@ORANGE.FR





Maraîchage Arboriculture



**PARTENAIRE
DE QUALITÉ**

Le Jardin de Julie est un magasin de producteurs fermiers locaux, ayant pour objectif de promouvoir des pratiques de commerce équitable, dans le but d'appuyer le développement économique, social et environnemental des producteurs fermiers.

Le Jardin de Julie est créé par 8 producteurs de la Haute-Garonne et de l'Ariège. Il propose des produits de qualité, locaux et de saison.

LEJARDINDEJULIE@ORANGE.FR



Céréales



**PARTENAIRE
DE QUALITÉ**

Sébastien Albouy est agriculteur à Auriac-sur-Vendinelle dans les côteaux du Lauragais.

Il produit entre autres du blé dur, blé tendre, pois protéagineux, soja, tournesol... Sébastien fait partie de la nouvelle génération d'agriculteurs, sensible aux nouvelles pratiques agricoles, orientée sur l'agro-écologie. Une partie de sa production est en conversion en agriculture biologique dans un souci d'obtenir des produits sains et de bonne qualité après transformation.





Tomme des Pyrénées



Haricot Tarbais



UNE AIRE DE PRODUCTION PRÉSENTE SUR LE DÉPARTEMENT

La Tomme des Pyrénées est un fromage à pâte pressée non cuite exclusivement fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé, collecté dans la zone protégée.

Sa pâte de couleur ivoire à jaune pâle est souple, parsemée de nombreuses ouvertures réparties sur l'ensemble de la tranche.

La Tomme des Pyrénées offre un goût agréable et franc, délicatement acidulé pour la croûte noire (affinage

21 jours), plus corsé pour la croûte dorée (affinage 45 jours).

TOMMES-DES-PYRENEES.E-MONSITE.COM/PAGES/TOMME-DES-PYRENEES

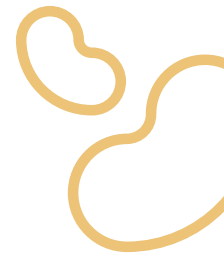


Le Haricot Tarbais étant une plante grimpante, il est très vite associé au maïs dont les hampes lui servent de tuteur. C'est ainsi que les 2 plantes se répandent très rapidement dans la plaine de Tarbes où l'on prend l'habitude de semer un grain de haricot entre deux pieds de maïs.

Une production artisanale stricte, maîtrisée et labellisée. Le haricot tarbais est le premier haricot à avoir obtenu, en 1997, le Label Rouge et en 2000, l'IGP (Indication

Géographique Protégée). Le terroir de Bigorre se caractérise par des terres légères et limoneuses, au pH plutôt acide, peu argileuses et assez caillouteuses. De plus, l'utilisation d'une semence certifiée, le respect de pratiques culturales raisonnées (dont le travail du sol et l'écartement entre les rangs) et la récolte manuelle à maturité lui donnent sa qualité.

HARICOT-TARBAIS.COM



UNE AIRE DE PRODUCTION PRÉSENTE SUR LE DÉPARTEMENT





CONSEIL DÉPARTEMENTAL
HAUTE-GARONNE.FR



DIRECTION DE L'AGRO-ÉCOLOGIE

1, bd de la Marquette - 31090 Toulouse Cedex 9
05 34 33 48 28

