#### CONSEIL DÉPARTEMENTAL



# La qualité alimentaire au cœur de la Haute-Garonne





Le Salon International de l'Agriculture demeure un rendez-vous annuel incontournable et une importante vitrine pour le monde agricole hautgaronnais.

Les différents produits de qualité valorisés par le Département, l'ail violet de Cadours, la Gasconne des Pyrénées ou encore l'agneau des Pyrénées

contribuent à la qualité des productions de la Haute-Garonne. Chaque année le Conseil départemental soutient à hauteur de 2 millions d'euros les agriculteurs, éleveurs et producteurs installés sur tout le territoire

Face au changement climatique, nous devons nous interroger sur de nouvelles pratiques agricoles en faveur de la transition écologique.

Avec l'agroécologie, nous protégeons la biodiversité, la qualité des sols et la ressource en eau, tandis que les circuits courts favorisent une production de qualité et des aliments locaux. Le Conseil départemental de la Haute-Garonne s'inscrit pleinement dans la valorisation de ces nouvelles pratiques vertueuses, respectueuses de l'humain et de son environnement pour les générations actuelles et futures.

Sébastien Vincini

Président du Conseil départemental de la Haute-Garonne



Le Département est en première ligne pour accompagner de nouvelles pratiques de cultiver, de produire et de se nourrir moins impactantes pour la nature.

C'est pour cela que nous aidons et subventionnons l'agriculture durable, pour permettre une alimentation locale, de qualité et accessible à tous.

Bernard Bagnéris

Vice-Président en charge de l'agriculture durable, des circuits courts et de l'agroalimentation



#### **Sommaire**

- 4 Agneau des Pyrénées
- 5 Ail Violet de Cadours
- 6 Gasconne des Pyrénées
- 7 Haricot Tarbais

- 8 Porc Noir de Bigorre
- 9 Vins de Fronton
- 10 Direct Fermier
- 11 Les produits de qualité



**IGP** 

Agneau des Pyrénées

L'agneau des Pyrénées est issu des races locales des Pyrénées Centrales, dont la plus représentée est la Tarasconnaise, une race particulièrement bien adaptée à la transhumance. Les agneaux naissent principalement à la descente des estives et sont allaités pendant minimum soixante jours. Ce qui apporte sa tendreté, sa couleur rosée et ses arômes particuliers à la viande. Par ailleurs, cette année, la demande d'obtention d'Identification Géographique Protégée (IGP) a été acceptée, après plus de quatorze ans d'attente. Cette certification vient conforter celles déjà existantes : le Label Rouge qui reconnaît la qualité supérieure de produit et l'Agriculture Biologique pour son mode de production.

> agneaudespyrenees.com















# AOP Ail violet de Cadours

Premier AOP ail 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. C'est un produit saisonnier car il ne subit pas de traitement antigerminatif. Cru, il présente une odeur soutenue et un piquant au nez intense. Cuit, son parfum alliacé en bouche apporte une légère impression de piquant avec une bonne persistance aromatique.

> ail-violet-cadours.fr







# Gasconne des Pyrénées

De taille moyenne, *la Gasconne* est une vache trapue et taillée pour la randonnée. Excellente marcheuse, son poil épais et ses muqueuses noires lui confèrent une bonne résistance au soleil et font d'elle la vache transhumante des Pyrénées par excellence. Sa renommée gustative s'est faite par le bouche à oreille. 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.

> gasconne.com









# IGP/Label rouge Haricot Tarbais

Le Haricot Tarbais étant une plante grimpante, il a été très vite associé au maïs dont les hampes lui servent de tuteur. C'est ainsi que les deux 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, maitrisée et labellisée. Le haricot tarbais est le premier haricot à avoir obtenu, en 1977, le Label Rouge et en 2000, l'IGP (Indication Géographique Protégée). L'utilisation d'une semence certifiée, le respect de pratiques culturales raisonnées et la récolte manuelle à maturité lui donnent sa qualité.

> haricot-tarbais.com







### **AOP Porc Noir** de Bigorre

Cette appellation « Noir de Bigorre » a été obtenue en septembre 2017 en même temps que l'AOP « Jambon Noir de Bigorre ».

Le porc noir de Bigorre appartient à la famille des porcs méditerranéens. C'est un cochon habitué à se déplacer pour se nourrir. Il vit en liberté en petits troupeaux sur des étendues de prairies et de sous-bois. Son alimentation est basée sur des ressources de son milieu naturel. 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'air de l'AOP. Son affinage naturel va lui permettre d'exprimer sa saveur singulière.

> noirdebigorre.com







## Vins de Fronton

Les vignerons de Fronton ont choisi de jouer l'originalité en cultivant un cépage unique au monde : la Négrette. Elle produit des jolis rosés, frais et fruités qui accompagne le repas. Les vins rouges sont fins, élégants et complexes. Parmi la guarantaine de vignerons indépendants de l'appellation, une dizaine ont fait le choix de l'agriculture biologique. À moins de 30km de Toulouse et une vingtaine de Montauban, le vignoble de Fronton est un lieu idéal pour pratiquer l'oenotourisme (Label « Vignobles et découvertes »). Venez à la rencontre de nos vignerons passionnés qui ont à coeur de vous faire découvrir leurs vignes et leur métier

> vins-de-fronton.com







Le Conseil départemental a décidé de mettre en place Direct Fermier 31 qui est le premier annuaire numérique, permettant de trouver les producteurs hauts-garonnais en vente directe (fruits, légumes, viandes, miels, mais aussi poissons, produits laitiers, épicerie...) et leurs points de vente.

lci pas de denrées produites hors du département, tout est fait en Haute-Garonne et vous y trouverez toutes les adresses pour vous les procurer.



Plus d'infos

#### Nos agriculteurs

Marie. Éleveuse de vaches Gasconnes à Puvmaurin / Émilien, Arboriculteur à Valcabrère / Vincent, Producteur d'ail à Brignemont / Patricia, Productrice de plantes à Latrape / Olivier, Apiculteur à Bretx / Francois, Éleveur d'agneaux des Pyrénées à Saint-Pé-Delbosc / Marion, Productrice de fromages de brebis à Verfeil / Thibaut, Vigneron à Vacquiers



### **CONSEIL DÉPARTEMENTAL**

