

# ITINÉRAIRES AGRI-CULTURELS EN OCCITANIE

Une sélection  
de parcours touristiques



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

Empreintes d'une longue histoire de conquêtes, de résistance, d'adaptation et d'innovation, les terres d'Occitanie, occupées à 50 % par les activités agricoles, ont été façonnées par les efforts successifs des générations.

À travers la diversité de son climat, la richesse de ses deux langues aux cultures voisines, l'ampleur de son patrimoine naturel comme bâti, le territoire régional s'étire des Pyrénées à la Méditerranée. Mais il ne livre ses merveilles qu'au promeneur sensible et attentif, capable de percevoir les relations intimes qu'entretiennent depuis toujours la nature et le destin humain des lieux. Ainsi existent les paysages, par le regard de chacun.

Au fil des pages de ces itinéraires agri-culturels, je vous propose de découvrir la diversité des patrimoines bâtis et humains, culturels et agricoles, les monuments d'arts et d'histoires et les produits alimentaires d'exception qui jalonnent l'Occitanie et en dessinent l'authenticité et le caractère.

Cette invitation au voyage réalisée conjointement par les directions régionales de l'État, respectivement en charge de l'agriculture et de la culture, dure maintenant depuis 5 ans sans épuiser la richesse patrimoniale de notre région, qui compte 200 produits sous Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO), plus de 9 000 producteurs en agriculture biologique, 4 600 édifices protégés au titre des Monuments historiques, 20 % des sites UNESCO français, 24 Villes et pays d'art et d'histoire, 132 musées de France.

Autant de trésors culturels et gourmands qui sont la marque de l'Occitanie.

**ÉTIENNE GUYOT**

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



La carte de la région

**L'AGRICULTURE EN CHIFFRES** P. 4

**09** Ariège **LES VINS D'ARIÈGE** P. 6

**11** Aude **LES FRUITS BIO** P. 7

**12** Aveyron **LE LAIT BIO** P. 8

**30** Gard **L'HUILE D'OLIVE DE NÎMES** P. 9

**32** Gers **LE CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST** P. 10

**31** Haute-Garonne **LES VINS DE FRONTON** P. 11

**65** Hautes-Pyrénées **LE HARICOT TARBAIS** P. 12

**34** Hérault **LA SOUPE DE POISSON LABEL ROUGE** P. 13

**46** Lot **L'HUILE DE NOIX DU PÉRIGORD** P. 14

**48** Lozère **LE BLEU DES CAUSSES** P. 15

**66** Pyrénées-Orientales **LE MUSCAT DE RIVESALTES** P. 16

**81** Tarn **LES SALAISONS DE LACAUNE** P. 17

**82** Tarn-et-Garonne **L'AIL BLANC DE LOMAGNE** P. 18

**PRÉSENTATIONS : DRAAF, DRAC, INAO** P. 19

# L'AGRICULTURE EN OCCITANIE

## LES SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE



**AOP AGROALIMENTAIRES : 25**

**AOP VITICOLES : 57**



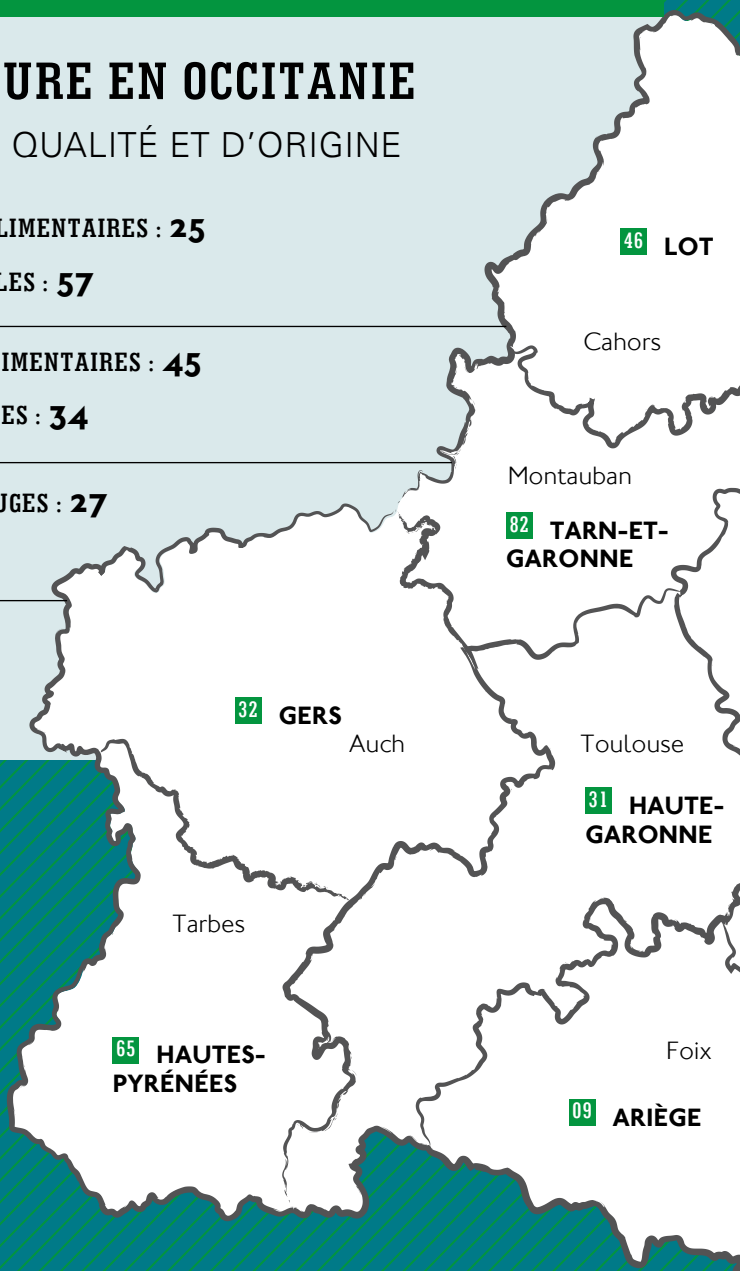
**IGP AGROALIMENTAIRES : 45**

**IGP VITICOLES : 34**



**LABELS ROUGES : 27**

(source INAO 2018)





48 **LOZÈRE**

12 **AVEYRON**

30 **GARD**

81 **TARN**

34 **HÉRAULT**

11 **AUDE**

66 **PYRÉNÉES-ORIENTALES**

**L'AGRICULTURE BIO  
L'OCCITANIE, 1<sup>RE</sup> RÉGION  
BIO DE FRANCE ET  
4<sup>E</sup> RÉGION BIO EUROPÉENNE**



- 9 034 fermes en bio et conversion
- 1/4 des exploitations bio françaises
- + de 400 000 ha certifiés bio ou conversion
- + de 13 % de la SAU de la région
- 2 465 opérateurs aval

(source Observatoire bio Occitanie 2019)

## 09 ARIÈGE

# LES VINS D'ARIÈGE

Dans les années 1950, le vignoble d'Ariège représentait encore 20 000 hectares. En 1995, il ne reste plus que quelques parcelles et il faudra toute l'énergie de quatre vigneron pour le faire renaître. Claire et Philippe Babin et leurs amis plantent ainsi leurs premiers plants de vigne en 1998 et constituent le Groupement d'intérêt économique des Vignerons Ariégeois afin de mutualiser l'outil de vinification. Les 45 ha plantés à ce moment ne permettent de faire les premières vendanges qu'au bout de trois ans. L'Indication Géographique Protégée (IGP), obtenue en 2011, vient consacrer le fruit de leur travail en garantissant l'utilisation des raisins provenant d'Ariège et une élaboration des vins sur ce territoire. Aujourd'hui, la production reste modeste mais elle permet d'alimenter un marché local de près de 200 professionnels (cavistes, restaurateurs et grande distribution), fiers de pouvoir proposer un vin local. Le prochain défi de ces passionnés est de valoriser cinq cépages typiquement ariégeois (camaralet de la Seube, tortozon, berdomenel, canari et mandreuil) issus du vignoble le plus oriental du Sud-Ouest. Le résultat ? Des vins de garde



© Interprofession des Vins du Sud-Ouest

à la fois élégants et charpentés avec des arômes complexes et épicés, des vins rouges plus souples et frais aux arômes fruités, des vins rosés gourmands et aromatiques et des vins blancs vifs aux arômes floraux et fruités avec des notes minérales. De quoi déguster la production locale !

[france-sudouest.com](http://france-sudouest.com)

### Le défi Familles à Alimentation Positive

Ateliers diététiques, recettes à petit prix, visites de fermes bio... L'objectif de ce défi lancé en octobre 2018 dans les Pyrénées Ariégeoises est de démontrer de manière conviviale que l'on peut avoir une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget !

05 61 02 71 69 | [famillesalimentationpositive.fr](http://famillesalimentationpositive.fr)



### SITES A VISITER



#### Le domaine des Coteaux d'Engravies Vira

Les propriétaires vous invitent à partager une matinée autour de la vigne et du vin les jeudis de juin à août. Au programme : visite des vignes, de la cave et dégustation. Découvrez comment ces passionnés ont réimplanté des vignes en Ariège et œuvrent afin de créer un grand vin en agriculture biologique.

05 61 68 68 68 | [coteauxdengravies.com](http://coteauxdengravies.com)



#### La grotte de Niaux

Découvrez plus de 80 peintures préhistoriques exceptionnelles. Cet art présente les animaux qui vivaient et côtoyaient nos ancêtres Cro-Magnon il y a 14 000 ans. La qualité d'exécution et l'état de conservation de ces dessins font de la grotte un site préhistorique majeur.

05 61 05 10 10 | [sites-touristiques-ariège.fr](http://sites-touristiques-ariège.fr)

© Sites Touristiques Ariège SESTA - R. Kann



#### Le château de Lagarde

Du X<sup>e</sup> au XVII<sup>e</sup> siècle, ce château appelé « la garde de Mirepoix » s'est transformé en véritable palace avec grand escalier et statues monumentales... Les ruines arrivées jusqu'à nous nous plongent dans cette riche histoire de plus de 700 ans. Tous les samedis de l'été, le château classé Monument historique accueille aussi un marché gourmand.

06 82 31 41 28 | [chateaudelagarde.com](http://chateaudelagarde.com)

0T : 05 61 68 83 76 | [tourisme-mirepoix.com](http://tourisme-mirepoix.com)

© Éric Tuquet

## II AUDE

# LES FRUITS BIO DE LA HAUTE VALLÉE DE L'AUDE

Des jus et nectars de pomme, de raisin, de poire, de kiwi... garantis sans conservateurs ni colorants, mais aussi une grande variété de confitures, de gelées ou de Carthagène sortent régulièrement de la coopérative Les Jardins de la Haute Vallée de l'Aude. La région des Pyrénées Audoises dispose d'un riche patrimoine fruitier grâce aux recherches menées par les producteurs locaux dans le domaine de la sauvegarde des variétés anciennes et locales. Située au cœur de la haute vallée de l'Aude, à la sortie de Couiza, la coopérative fruitière permet à des petits producteurs de transformer leurs produits à moindre coût mais aussi de partager les bonnes pratiques. Son rôle ne s'arrête pas là. Elle a aussi pour objectif de préserver la diversité des variétés traditionnelles de pommes et de replanter afin d'éviter que les arbres fruitiers ne disparaissent. Le but étant également de privilégier la commercialisation de proximité. La coopérative est née de l'initiative de six producteurs en 1986. Ces derniers créent d'abord un atelier mobile de fabrication de jus de fruits puis, en 1993, ils sont 23 à se regrouper avec le statut de coopérative agricole. L'atelier de transformation ouvre alors ses portes. En 2008, ils acquièrent la mention « Montagne » (une mention valorisante) pour la commercialisation des jus de pommes. Cette dernière marque l'engagement de la coopérative pour le maintien de la biodiversité et du patrimoine en montagne. En 2019 ? L'aventure continue !

[coop-jhv.org](http://coop-jhv.org)



### Le festival des Saveurs Pyrénées Audoises <sup>Quillan</sup>

Les 21 et 22 septembre 2019, la gastronomie audoise est mise à l'honneur ! Des producteurs locaux et des chefs étoilés vous présentent leur travail en faveur du développement rural. Au programme : dégustation, ateliers, conférences et animations en musique.

04 68 20 00 10 | [saveurs-pyreneesaudois.com](http://saveurs-pyreneesaudois.com)

## SITES A VISITER



### L'Abbaye de Saint-Hilaire

Installée dans la vallée du Lauquet, l'abbaye bénédictine classée Monument historique occupe une position dominante au cœur de l'ancien fort médiéval. Le monastère est organisé autour d'un somptueux cloître gothique. Ce serait dans cette abbaye, qu'en 1531, les moines inventèrent le premier vin effervescent au monde, la Blanquette.

04 68 69 62 76 | [saint-hilaire-aude.fr](http://saint-hilaire-aude.fr)



### Le Moulin de Galamus Fonters-du-Razes

Après votre balade dans les gorges de Galamus où des marmites géantes font office de bassins naturels, découvrez ce moulin à eau médiéval situé au confluent de trois ruisseaux et probablement construit par les moines de l'abbaye de Cubières. Cette ferme est aujourd'hui transformée en paisible camping.

04 68 69 81 49 | [moulin-de-galamus.com](http://moulin-de-galamus.com)



### La ferme bio de Bourdichou Fonters-du-Razes

La spécialité de cette ferme bio ? Le fromage de chèvre fermier au lait frais. En venant sur place, vous pourrez rencontrer le troupeau et découvrir le processus de fabrication des fromages. Vous verrez aussi le séchage du foin en grange et les terres cultivées en agriculture biologique : du fourrage et des céréales pour le troupeau, des lentilles vertes et des pois chiches.

04 68 60 54 24 | [aude-cheverrie.com](http://aude-cheverrie.com)

## 12 AVEYRON

### LE LAIT BIO

Avec un territoire composé de zones de montage, de collines et de plateaux, le département de l'Aveyron est résolument tourné vers les productions animales, dont le lait bio. On recense en Aveyron 4 441 vaches laitières en bio et conversion, 837 chèvres et 65 049 brebis laitières\*. La production du lait de brebis est largement centralisée dans le sud du département où ce lait est entre autres utilisé pour la confection de l'émblématique Roquefort. Avec ses effectifs élevés, le département de l'Aveyron représente à lui seul 58% du cheptel français de brebis laitières bio et 30% des exploitations françaises en ovins lait bio. Il s'agit d'un atout important à l'heure où les consommateurs sont de plus en plus attentifs à la qualité de leur alimentation et sensibilisés à la thématique du Développement Durable. L'Agriculture Biologique leur garantit un mode de production alliant des pratiques respectueuses de l'environnement, de la biodiversité, mais aussi du bien-être animal. Tout au long de la filière,

les producteurs bio respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés non polluants, exclut les produits chimiques de synthèse et les OGM, valorisant l'emploi des ressources naturelles et renouvelables. Le respect du bien-être de l'animal passe quant à lui par les conditions d'élevage. Les animaux doivent accéder à un maximum de liberté, de confort et d'hygiène. Leur alimentation est réalisée avec des aliments d'origine biologique (pâture, foin, céréales).

\* Données au 31 déc. 2017. Source : Agence Bio / OC 2018

[aveyron-bio.fr](http://aveyron-bio.fr)

#### Manger Bio et Local, c'est l'idéal

Tout au long de l'année en Occitanie, venez déguster les produits bio locaux et rencontrer les producteurs ! En 2019, les fermes laitières de l'Aveyron et des Hautes-Pyrénées s'associent à la manifestation et vous accueillent pour des petits déjeuners à la ferme et des dégustations. Suivez régulièrement la page facebook de Bio Occitanie pour connaître tous les événements programmés.

 [BioOccitanie](https://www.facebook.com/BioOccitanie)



#### SITES A VISITER



#### Le sentier de l'imaginaire Thérondels

La balade intitulée « Et le paysan créa la prairie », facilement accessible en famille (5 km, peu de dénivelé), vous permet de découvrir des paysages à 360° sur les monts du Cantal et de l'Aubrac. En suivant le balisage, vous rencontrerez une fourmière géante, la coopérative fromagère de Thérondels et le Musée d'Antoine (collection de tracteurs). Topoguide accessible en ligne et à l'office de tourisme.

05 65 66 10 16 | [carladez.fr](http://carladez.fr)

© OT du Carladez - Pierre Soissons



#### La ferme de Dilhac Lacroix-Barrez

Isabelle et Serge Rayrolles vous font découvrir leur ferme bio avec passion et dynamisme ! Venez rencontrer les animaux (veaux, vaches, cochons) dans leur cadre de vie et les techniques de fabrication des produits laitiers, glaces et charcuteries. Visites gratuites organisées le mardi et le vendredi à 17h pendant l'été.

05 65 66 19 78 | [lafermededilhac.fr](http://lafermededilhac.fr)



#### L'abbaye de Bonneval Le Cayrol, Espalion

Depuis 1878, les moniales de l'abbaye fabriquent ici du chocolat de façon artisanale. La composition est garantie pur beurre de cacao, sans conservateurs, sans arômes artificiels et sans colorants. La chocolaterie de Bonneval a été labellisée « Entreprise du patrimoine vivant ». Venez découvrir ce lieu de patrimoine et de gourmandise (boutique sur place).

05 65 44 24 49 | [abbaye-bonneval.com](http://abbaye-bonneval.com)

© Martha e



**L'HUILE D'OLIVE DE NÎMES**

Symbole de longévité, de fertilité et de maturité, l'olivier s'accommode de tous les sols qu'ils soient secs, pierreux, calcaires... Ses racines plongent profondément pour y chercher l'eau. Cet olivier, que la déesse Athéna fit sortir de terre dans la légende, est devenu le symbole de la civilisation grecque dans l'Antiquité car il représente à la fois la force et la sagesse. Si l'olivier sauvage est présent dans le bassin méditerranéen depuis l'ère Tertiaire, sa culture, qui aurait débuté à l'époque néolithique, s'est intensifiée au fil des siècles afin que les hommes tirent le meilleur de ses fruits et produisent la fameuse huile d'olive. Haut représentant de la flore méditerranéenne, l'olivier est aujourd'hui au cœur de l'arboriculture gardoise. Ses olives, de la variété Picholine, ainsi que l'huile qui en est extraite, sont des spécialités de la gastronomie locale. Tout en faisant évoluer les gestes ancestraux grâce aux techniques modernes, les oléiculteurs et les confiseurs gardois ont su conserver un savoir-faire traditionnel. Ce dernier est reconnu en 2004 avec l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée pour l'huile d'olive de Nîmes, suivie en 2007 de l'Appellation d'Origine Protégée. Si l'on se demande quel est l'aboutissement de leur travail, il suffit de goûter cette huile au caractère ardent et aromatique. Réputée à table pour son craquant et sa légère amertume, la Picholine possède, selon la fameuse recette de mise en saumure, une note salée caractéristique.

[aoc-olive-nimes.fr](http://aoc-olive-nimes.fr)

**Salon des Sites Remarquables du Goût** Montcalm

Dégustations de produits, repas de terroir, conférences, animations culturelles et musicales, visites guidées et démonstrations vous attendent les 26 et 27 octobre 2019 à la manade Saint-Louis, dans le cadre de la 2<sup>e</sup> édition du salon des Sites Remarquables du Goût gardois. L'objectif ? Découvrir le lien qui unit un produit de terroir de qualité et son territoire de production.

[site-gout-camargue.fr](http://site-gout-camargue.fr)

**SITES A VISITER****La Combe des Bourguignons**  
Marguerites

Suivez le sentier d'interprétation qui vous mène sur 1,9 km à la découverte des constructions en pierres sèches héritées de l'oléiculture des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. Capitelles, terrasses, béal sec : ce paysage de garrigue a été sauvegardé par la commune avec les associations locales.

04 66 20 54 78 | [maisondelagarrigue.fr](http://maisondelagarrigue.fr)

**Le domaine d'Escattes** Nîmes

Dans cette ancienne propriété agricole où étaient encore cultivés, au début du siècle dernier, oliviers, vignes et mûriers, découvrez la culture de l'olivier et un patrimoine paysagé et bâti singulier (capitelles, sources, grandes tours). Ces 80 hectares de garrigue ont été remis en valeur par la Ville de Nîmes et les associations patrimoniales.

04 66 27 76 37

**La Manade Saint-Louis** Montcalm

Autour du Mas de la Paix, restauré dans le pur respect des traditions camargaises, la famille Groul vit avec passion son métier d'éleveur de taureaux. Elle vous accueille depuis plus de 40 ans pour des visites commentées de la manade et des veillées camargaises (dîner spectacle tous les mercredis à 19h en juillet et août).

06 25 73 84 85 | [manade-saint-louis.com](http://manade-saint-louis.com)

# LE CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST

La gastronomie du Sud-Ouest reflète l'identité de la région. Et parmi ses spécialités renommées, on trouve le canard sous toutes ses formes. On le déguste en magret, en confit, en aiguillettes... et bien sûr en foie gras ! Le Sud-Ouest s'est spécialisé depuis le XVI<sup>e</sup> siècle dans la production et la transformation de palmipèdes à foie gras. L'accent est mis sur l'excellence du produit, et le Canard à foie gras du Sud-Ouest obtient en 2000 l'Indication Géographique Protégée (IGP), un signe européen garantissant sa provenance et sa qualité. De l'origine des canards à l'élevage, en passant par le gavage ou la transformation, toutes les étapes de production d'un foie gras du Sud-Ouest sont réalisées sur une zone géographique identifiée, composée du Gers, des Landes, de la Gascogne, de la Chalosse, du Périgord et du Quercy. Le cahier des charges de l'IGP impose l'élevage des canards en plein air pendant 81 jours minimum et un gavage d'une dizaine de jours au maïs du Sud-Ouest exclusivement. L'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest représente plus de 50% de la production nationale de foie gras et concerne à la fois des viandes



© V. Baldensperger  
Styliste culinaire : H. Imterbèche

et abats crus (foie gras, magret, cuisse, manchon, gésier, cœur, etc.) et des produits transformés (foie gras, magret séché, confit). Foie gras poêlé, magret grillé, cuisse de canard confite... Les recettes ne manquent pas, alors à vos fourneaux !

**foie-gras-du-sud-ouest.fr**

## Les foires au gras

De novembre à mars, vous pouvez rencontrer sur les marchés des producteurs passionnés et déguster des foies gras d'une qualité exceptionnelle et divers produits liés aux canards et oies. La fête de la Saint-Martin, le 11 novembre, marque l'arrivée des foies gras dans le Sud-Ouest. Cette date célèbre la fin des récoltes de maïs servant à engraisser les canards.

## SITES A VISITER



### Le musée du foie gras et traditions populaires Samatan

Samatan, c'est un peu la « capitale du foie gras » ! Dans ce musée, vous trouverez la reconstitution d'une cuisine gasconne, des panneaux pédagogiques sur le foie gras et les origines du gavage. Mais aussi des photos du marché au gras, la présentation des appareils de gavage et des ustensiles anciens évoquant la gastronomie.

05 62 62 55 40 | [tourisme-saves.com](http://tourisme-saves.com)



### Le conservatoire de la vie agricole et rurale d'autrefois Gimont

Dans un ancien bâtiment gersois du XIX<sup>e</sup> siècle, plus de 1 000 outils évoquent le temps où le travail était uniquement manuel. Un témoignage de la vie à la maison, à la ferme ou à l'atelier entre 1850 et 1950. La visite s'effectue uniquement sur rendez-vous.

05 62 67 82 79 | [tourisme-3cag-gers.com](http://tourisme-3cag-gers.com)



### Land art en Pays Portes de Gascogne Samatan

Ce circuit pour vélo électrique au départ de Samatan vous permet de découvrir deux œuvres de land art. À Villefranche, le « Yané » est un large éventail de bois blond posé à flanc de coteau. À Saint-Elix d'Astarac, le « Kazé », imposante sculpture de branchages tressés, évoque un cyclone prisonnier de la forêt.

[paysportesdegascogne.com](http://paysportesdegascogne.com)

© Isabelle Souriment

## 31 HAUTE-GARONNE

### LES VINS DE FRONTON

Dans le Sud-Ouest de la France, le vignoble de Fronton s'étend sur 20 communes (9 en Haute-Garonne et 11 en Tarn-et-Garonne). Sur cette petite zone d'appellation d'origine contrôlée de 2 400 hectares, on privilégie la qualité à la quantité. Les rendements sont parmi les plus bas du Sud-Ouest et l'accent est mis sur la recherche perpétuelle de l'excellence. Cette démarche a été récompensée dès 1975 avec l'obtention de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), étendue depuis à toute l'Union européenne avec l'AOP (Appellation d'Origine Protégée). Tous les vigneron, indépendants ou coopérateurs, pratiquent une agriculture raisonnée et suivent le cahier des charges de l'AOP Fronton définissant précisément les conditions à respecter : aire de production, conduite du vignoble, rendements, règles d'assemblages, etc. L'atout principal des vins de Fronton, c'est la Négrette, un cépage noir unique au monde aux arômes intenses, toujours majoritaire dans l'assemblage final. Ce cépage un peu capricieux est sensible aux maladies et demande beaucoup de soins. Il confère toutefois aux vins rouges et rosés de Fronton toute leur originalité avec des saveurs de fruits noirs (cassis, mûre), de fleurs (pivoine, violette) et d'épices (réglisse, poivre). Depuis quelques années, certains vigneron proposent même des cuvées 100% Négrette qui rencontrent un beau succès. Petit conseil de dégustation pour terminer : dégustez vos vins de Fronton à la bonne température pour les sublimer ! De 10 à 12°C pour les rosés et de 14 à 16°C pour les rouges.

[vins-de-fronton.com](http://vins-de-fronton.com)

#### Fronton, saveurs et senteurs

Du 23 au 25 août 2019, venez participer à cette fête gourmande et conviviale. Les vins de Fronton sont à l'honneur avec des dégustations, des ateliers œnologiques, mais aussi des spectacles de rue, des concerts et un grand marché du terroir pour remplir votre panier ou casser la croûte sur place !

[fronton-saveurs-senteurs.fr](http://fronton-saveurs-senteurs.fr)



#### SITES A VISITER



#### La maison des vins de Fronton

Point de départ privilégié pour une balade au cœur du vignoble, le château de Capdeville est une magnifique bâtisse du XIX<sup>e</sup> siècle où vous pouvez découvrir, déguster et acheter les vins de l'appellation Fronton. Le bâtiment abrite aussi l'office de tourisme et accueille des expositions d'art tous les mois.

05 61 74 80 69 | [vins-de-fronton.com](http://vins-de-fronton.com)

© OT du Vignoble de Fronton



#### La halle de Grenade

Grenade possède l'une des halles médiévales les plus anciennes et les plus vastes de France (1 800 m<sup>2</sup>). Cet édifice remarquable construit au XIII<sup>e</sup> siècle et classé Monument historique accueille encore aujourd'hui le marché traditionnel le samedi matin sous sa charpente monumentale.

05 61 82 93 85 | [tourisme.hautstolosans.fr](http://tourisme.hautstolosans.fr)

© OT des Hauts Tolosans



#### Randonnée « de vignes en forêts » Fronton

Depuis l'Esplanade Pierre Campech, à Fronton, partez pour un parcours pédestre de 15 km à la découverte des vignes qui produisent les vins de l'appellation Fronton. Tout au long de votre balade, vous pourrez déguster ces vins dans les différents châteaux. À découvrir en chemin : les châteaux Joliet et Clamens (visite et dégustation), l'église de Fronton, la cave Vivalie, un puits en brique du XVII<sup>e</sup>, etc.

05 61 74 80 69 | [vins-de-fronton.com](http://vins-de-fronton.com)

## 65 HAUTES-PYRÉNÉES

### LE HARICOT TARBAIS

© Raymond Springnsfeld



À partir de 1986, la culture du Haricot Tarbais a été relancée sur le sol de Bigorre grâce à une poignée d'agriculteurs et de techniciens passionnés, regroupés autour d'une coopérative. Leurs efforts sont récompensés en 1997 avec l'obtention du Label Rouge puis celle, en 2000, de l'Indication Géographique Protégée.

Après avoir connu des heures de gloire à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, cette légumineuse n'est plus produite que par quelques familles pour leur consommation personnelle. Sa culture va pâtir de la mécanisation agricole dans les années 1950. Puis dans les années 1980, les agriculteurs voient dans cette plante grimpante cultivée sur les plants de maïs un complément de culture idéal pour les petites exploitations agricoles, dont l'équilibre repose sur l'élevage et les céréales. La filière choisit alors de privilégier la qualité et opte pour la récolte à la main. Le Haricot Tarbais est aujourd'hui produit par plus de 70 producteurs des Hautes-Pyrénées mais aussi du Gers, des Pyrénées-Atlantiques et de la Haute-Garonne. 190 à 300 tonnes sont produites chaque année en fonction des conditions météorologiques, pour près de 40 000 heures de récolte. Mais quel est sa particularité ? D'une couleur ivoire, son grain plat mesure environ 2 cm. Une fois cuit, vous noterez la finesse de sa peau, son excellente tenue, sa chair non farineuse et fondante. S'il se retrouve bien évidemment dans le cassoulet, il est parfait en salades composées !

[haricot-tarbaais.com](http://haricot-tarbaais.com)

#### SITES A VISITER



#### La Ferme d'Annie et Christian Laporte Nouilhan

Poussez les portes de cette exploitation agricole spécialisée dans la culture du Haricot Tarbais. Les propriétaires vous accueillent dans leur ferme bigourdane du Val d'Adour pour vous présenter leur production. Ils ont relancé en 1987 avec d'autres agriculteurs bigourdans la production de cette richesse locale.

05 62 96 75 80

© Jessica Spengler



#### Le Musée Salies Bagnères-de-Bigorre

Parallèlement à sa collection présentant tous les grands mouvements artistiques de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, ce Musée de France, inscrit au titre des Monuments historiques, abrite les collections d'objets d'art populaire de Jeanne Sayous. Elles retracent la vie quotidienne dans les Pyrénées et témoignent de son économie agro-pastorale.

06 33 79 60 45



#### Les halles de Lourdes

Les halles sont une parfaite illustration de l'architecture métallique de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et proviennent du marché dit de la Pierre à Toulouse. Vous pourrez y découvrir les nombreux produits du terroir : les fromages du Pays, la charcuterie au Porc Noir de Bigorre, les miels, les confitures et le célèbre gâteau à la broche.

05 62 94 65 65 | [lourdes.fr](http://lourdes.fr)

05 62 42 77 40 | [lourdes-infotourisme.com](http://lourdes-infotourisme.com)

© P.Vincent - OT Lourdes

#### Un cassoulet, des cassoulets...

Les discussions autour de ce fameux plat occitan ne manquent pas sur sa ville d'origine, sa naissance, sa liturgie... Mais tout le monde tombe d'accord sur la saveur de cette recette paysanne, concoctée à base de graines (qui étaient d'abord des fèves). Ici, le cassoulet sera accompagné de haricots tarbaais, appellation qui a fêté les 20 ans de son Label Rouge en 2018.

## 34 HÉRAULT

# LA SOUPE DE POISSON LABEL ROUGE

Le Label Rouge, grâce à un cahier des charges exigeant, un suivi régulier et des tests sensoriels, garantit une qualité supérieure par rapport à un produit standard. Les produits de la mer n'échappent pas à la règle, et l'on compte deux soupes de poisson labellisées en France, produites dans l'Hérault, à Sète. La soupe de poisson « Petite pêche côtière de moins de 24 heures », commercialisée sous la marque Azais-Polito – conserverie sétoise traditionnelle déjà célèbre pour sa « Soupe de poisson de roche à la sétoise » depuis 1963 et reconnue « Producteur Artisan de Qualité » par le Collège Culinaire de France depuis décembre 2018 –, est la 1<sup>re</sup> soupe de poisson en Méditerranée à bénéficier du Label Rouge en 2010. Suivra la « Soupe rouge de la mer », commercialisée sous la marque Marie-Amélie, labellisée en 2011. En choisissant ces soupes, vous vous assurez de la qualité et de la fraîcheur du produit : elles sont exclusivement fabriquées à partir de la petite pêche du jour, provenant des ports de Sète et d'Agde. Leurs cahiers des charges prévoient l'utilisation de poissons entiers, d'espèces bien identifiées (en particulier du grondin). La teneur en poisson est elle aussi garantie : 45% minimum pour la soupe « Petite pêche côtière de moins de 24 heures » et 40% minimum pour la « Soupe rouge de la mer ». Entrent aussi dans la composition de ces soupes des légumes, de l'huile d'olive vierge extra et du safran. Sont en revanche exclus les colorants, épaississants et conservateurs. Bonne nouvelle, il n'y a plus qu'à déguster !

**azais-polito.fr**

**soupe-marieamelie.fr**



© Azais-Polito

### Les Estivales de Thau

Tous les jeudis de l'été, du 27 juin au 22 août 2019 dans les communes de Sète Agglopolé, parcourez les Estivales de Thau de 18h à 23h pour rencontrer les producteurs issus du terroir local dans une ambiance festive et apéritive. Rendez-vous sur les stands de dégustation autour des vins, huîtres, moules, tielles, biscuits et chocolats !

**04 67 46 47 48 | agglopolé.fr**

### SITES A VISITER



#### La conserverie Azais-Polito Sète

Participez à une visite découverte de cette conserverie artisanale de spécialités fines de poisson depuis 1963. Pénétrez les secrets de fabrication de sa célèbre soupe de poisson, découvrez une expo sur la route du sel, des photos inédites et des machines anciennes... et dégustez les spécialités sétoises. Lundi et jeudi à 11h sur réservation.

**Résa : 04 99 04 71 71 | azais-polito.fr**



#### Visite du chalutier Louis Nocca Sète

Vive le patrimoine maritime vivant ! Profitez de l'occasion qui vous est offerte de monter à bord d'un chalutier sétois. Vous visiterez le bateau à quai, de la passerelle à la salle des machines. À bord, aquariums, vidéo et panneaux explicatifs sur la vie en mer. Sur le quai Général Durand.

**06 10 69 21 36 |  Louis Aqua Nocca**



#### Le musée de la mer Sète

Ne manquez pas ce musée qui retrace la création du port de commerce de Sète et son développement. La salle principale accueille la collection de maquettes réalisées par le charpentier de marine André Aversa, classée à l'inventaire des Monuments historiques. Deux autres salles sont consacrées aux joutes languedociennes.

**04 99 04 71 55**  
**tourisme-sete.com/musee-de-la-mer-sete.html**  
© Ville de Sète

## L'HUILE DE NOIX DU PÉRIGORD

Le Syndicat professionnel de la noix du Périgord a obtenu récemment, en novembre 2018, l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour son huile de noix. La noix et son huile sont des aliments emblématiques du Sud-Ouest et de la cuisine en Périgord. Les moulins à huile disséminés dans le paysage montraient, jusqu'aux années 1950, l'intensité de l'activité économique liée à ce fruit à écale. Transmis de génération en génération, les gestes des mouliniers font partie de la culture locale. Les mouliniers utilisent des noix de variétés traditionnelles (Marbot, Corne, Grandjean et Franquette) et, par leur savoir-faire et la maîtrise des méthodes de fabrication, notamment de la température de chauffe, confèrent à leur huile un équilibre aromatique. L'huile extraite à froid présente des notes végétales et des arômes de noix fraîche, tandis que l'huile extraite à chaud allie des notes aromatiques fruitées de noix et de pain grillé. Sa robe présente quant à elle des reflets dorés ou ambrés. Les deux techniques définissent en effet le goût, la saveur et la couleur de l'huile de noix obtenue. Cette production de qualité reste confidentielle puisqu'une quinzaine de moulins sont aujourd'hui en activité, avec un potentiel de 50 000 litres d'huile en AOC dans le Lot mais aussi l'Aveyron, la Charente, la Corrèze, la Dordogne et le Lot-et-Garonne. Les premières huiles du Périgord AOC pourront être dégustées à partir de l'automne 2019. Le prochain objectif ? Obtenir la reconnaissance européenne avec l'Appellation d'Origine Protégée.

**noixdupericord.com**

### La noix en fête Thégra

Dimanche 27 octobre 2019, nous fêtons la noix et son huile à Thégra ! À l'occasion de la 21<sup>e</sup> édition de cet événement, rencontrez les producteurs de Noix du Périgord et participez à une démonstration de fabrication d'huile de noix. D'autres animations vous attendent tout au long de la journée.

**05 65 33 22 00 - vallee-dordogne.com**



© Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord

### SITES A VISITER



#### Le moulin à huile de noix Martel

Cet ancien relais de chasse du XV<sup>e</sup> siècle devenu un moulin à huile est animé par la famille Castagné, exploitant agricole. Au-dessus du moulin, Marie-Claude Castagné vous propose des menus simples et généreux à base de produits de la ferme : canard, agneau, huile de noix et légumes frais. À déguster sans modération.

**05 65 37 40 69 | moulin-martel.com**



#### Le musée du biscuit Saint-Géry-Vers

Connaissez-vous l'histoire du biscuit ? À travers différents objets récupérés au fil des ans, Patrick Delfour et sa fille Aurélie retracent les débuts de la biscuiterie. Ils partagent aussi leur passion dans leur atelier de fabrication de biscuits artisanaux. À la biscuiterie Delfour, tout est fait à la main !

**05 65 31 43 33 | biscuiteriedelfour.fr**



#### Le musée du machinisme agricole et automobile de Salviac

Découvrez un siècle d'outils agricoles restaurés par un passionné, Benoît Jouclar et son équipe. Le musée redonne vie à de nombreux objets ou machines témoins des traditions et de la vie quotidienne en Quercy. Le guide partage avec vous ses connaissances sur l'évolution du machinisme du monde rural.

**05 65 41 56 18  
musee-agricole-salviac.com**

## 48 LOZÈRE

# LE BLEU DES CAUSSES

Connaissez-vous ce « petit bleu qui monte » ? Avec sa pâte persillée et sa texture fondante, le Bleu des Causses a conquis les papilles des amateurs de fromages. Longtemps méconnu, il a su se distinguer avec l'obtention de l'AOC en 1953 (Appellation d'Origine Contrôlée) puis de l'AOP en 1996 (Appellation d'Origine Protégée). N'allez pas le confondre avec le Roquefort, produit à partir du lait de brebis ; le Bleu des Causses est exclusivement élaboré à partir de lait de vache entier. L'aire de production du lait et de fabrication du fromage recouvre notamment la région des Causses, c'est-à-dire la quasi-totalité de l'Aveyron, la partie Ouest de la Lozère et le Sud du Lot. La qualité du produit est assurée grâce aux 100 producteurs qui fournissent le lait servant à confectionner les fromages, et aux trois affineurs qui développent le Bleu des Causses dans des caves d'affinage naturelles. Ici, ce sont près de 400 tonnes qui sont produites chaque année, dans des conditions de température, d'humidité et de ventilation idéales à l'épanouissement du *Penicillium Roqueforti*, ce champignon microscopique à l'origine des « veines bleues » caractéristiques du Bleu des Causses. Après un affinage en cave naturelle puis une maturation (au total sur 70 jours minimum), le fromage révèle



© Bleu des Causses

sa consistance onctueuse et sa puissance aromatique qui se marient si bien avec les vins moelleux et les vins doux naturels. Quelques idées de dégustation : facile à utiliser dans vos recettes salées, le Bleu des Causses s'associe également à merveille avec la poire, ou se déguste tout simplement sur une tartine de pain de campagne aux noix.

[bleu-des-causses.com](http://bleu-des-causses.com)

### Les caves de Peyrelade Rivière-sur-Tarn / Aveyron

Venez déguster le Bleu des Causses affiné dans les caves naturelles de Peyrelade, fondées en 1856 sur les éboulis calcaires des Gorges du Tarn. Des panneaux d'information et une vidéo explicative vous présentent le mode de fabrication et d'affinage ancestral du fromage. Le magasin de vente vous permet de repartir avec quelques achats !

05 65 62 61 02

## SITES A VISITER



### Le Musée archéologique de Banassac

Banassac est pendant les 3 premiers siècles de notre ère un centre très important de production de poteries. Le village est alors spécialisé dans la céramique « sigillée », rouge et recouverte d'une fine pellicule lustrée et décorée. Vous retrouverez dans le musée (situé en mairie) les trésors découverts lors des fouilles archéologiques.

04 66 32 82 10 | [banassac-canilhac.fr](http://banassac-canilhac.fr)



### La ferme des Cévennes Florac-Trois-Rivières

Venez visiter cette ferme et rencontrer les nombreux animaux qui l'occupent : chèvres, ânes, poneys, vaches, moutons, cochons, lapins, poules... À voir aussi, la fromagerie, la cave d'affinage et l'écomusée retraçant le savoir-faire paysan du XIX<sup>e</sup> siècle (outils anciens, vieux four).

04 66 45 10 90 | [lafermedescevennes.com](http://lafermedescevennes.com)



### La Maison des arts et des paysages Le Boisset, Sainte-Enimie

Au Domaine des Boissets, petit hameau de pierre dédié à l'origine à l'élevage, vous découvrirez des paysages grandioses et une vue plongeante sur les gorges du Tarn. C'est dans ce lieu magique que vous pourrez voir des expositions d'art contemporain, des spectacles et du cinéma en plein air de juin à fin octobre.

06 51 25 91 73 | [lesboissets.com](http://lesboissets.com)

## 66 PYRÉNÉES-ORIENTALES

### LE MUSCAT DE RIVESALTES

Ce Vin Doux Naturel (VDN) est né dans le Roussillon, sur une terre dorée de soleil et balayée par la Tramontane, vent dominant bien connu des Catalans. Le vignoble est bordé à l'est par la Méditerranée, au sud par l'Espagne et à l'ouest par les contreforts du Canigou. Les particularités du terroir confèrent au Muscat de Rivesaltes une grande diversité d'arômes. 90 communes des Pyrénées-Orientales (et 9 de l'Aude) produisent le vin de cette Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), reconnue en 1956. Sa robe et son goût varient selon le terroir, la vinification, mais aussi selon la proportion de chacun des deux cépages utilisés pour son élaboration, le Muscat d'Alexandrie et le Muscat à Petits Grains. Il est le seul Vin Doux Naturel pouvant être élaboré avec deux variétés de Muscat, selon le savoir-faire du vigneron. Le Muscat à Petits Grains apporte vivacité et fraîcheur avec ses notes d'agrumes et de fruits exotiques, tandis que le Muscat d'Alexandrie amène finesse, arômes de fleurs, de fruits blancs et jaunes. Pour préserver tous ses arômes frais, le vin est mis en bouteille très tôt, conservant alors sa robe or pâle brillante. Mais quelle est la particularité des Vins Doux Naturels ? Le secret du mutage : pendant la fermentation, le sucre du raisin se transforme en alcool. Pour conserver une partie de ce sucre naturel, on stoppe la



© CIVR

fermentation en ajoutant de l'alcool vinique neutre. Les Vins Doux Naturels gardent ainsi toute la douceur du raisin. Le Muscat de Rivesaltes se consomme en apéritif et s'accorde parfaitement au foie gras frais, au melon, aux fromages à pâtes persillées, aux chèvres frais et aux desserts (sorbets aux fruits exotiques, tarte au citron meringuée...).

[vinsduroussillon.com](http://vinsduroussillon.com)

#### La fête de l'abricot Rivesaltes

Le mardi 9 juillet 2019, vous êtes invités à fêter la 46<sup>e</sup> édition de cette manifestation en compagnie des amoureux de l'abricot. Ces derniers vous accueillent et vous font déguster leurs productions, avec notamment la fameuse abricotade élaborée à partir d'abricots et de vins doux naturels de Rivesaltes.

04 68 64 04 04 | [tourisme-rivesaltes.fr](http://tourisme-rivesaltes.fr)

#### SITES A VISITER



#### Le Domaine des Demoiselles Tresserre

Isabelle et Didier vous accueillent sur leur vignoble conduit en agriculture biologique et partagent avec vous leur philosophie. Dégustez les Muscats de Rivesaltes, Côtes du Roussillon blanc... ou laissez-vous tenter par un apéritif fermier avec les produits locaux de saison pour accompagner les vins du domaine.

06 83 04 34 62



#### La Casa Xanxo Perpignan

Cette demeure gothique édifée par un riche marchand drapier, Bernat Xanxo, est un beau témoignage du style catalan du XVI<sup>e</sup> siècle. Ses entrepôts et sa cave voûtée permettaient le stockage de marchandises. Le long de la façade, ne manquez pas sa frise sculptée aux personnages et animaux fantastiques.

04 68 62 37 98 | [mairie-perpignan.fr](http://mairie-perpignan.fr)

© Direction du patrimoine historique et de l'archéologie - Ville de Perpignan



#### La Forteresse de Salses Salses-le-Château

Conçue pour abriter une garnison de 1 800 hommes, la forteresse classée Monument historique possède trois écuries, une laiterie et une boulangerie. Découvrez aussi sa cheminée ouvragée dans la salle à manger du donjon.

04 68 38 60 13 | [forteresse-salses.fr](http://forteresse-salses.fr)

© CMN - Rémy Marion



## 81 TARN

# LES SALAISONS DE LACAUNE

Le saucisson, la saucisse et le jambon de Lacaune bénéficient d'une IGP (Indication Géographique Protégée), garantissant un lien étroit entre les produits et leur origine géographique (zone de transformation). La commune de Lacaune est par ailleurs consacrée « Site Remarquable du Goût » depuis 2016. C'est à 800 mètres d'altitude, sur les communes de Lacaune et Murat, que les charcutiers-salaisonniers se sont installés. Le climat local est idéal pour un séchage lent des jambons, saucisses et saucissons. Les porcs bénéficient d'une alimentation contenant 60% minimum de céréales issues de céréales et de légumineuses à graines. Les critères de sélection des jambons frais sont le poids, l'aspect et la couleur du gras et du maigre. Le salage s'effectue au sel sec de mer. Le séchage et l'affinage se déroulent en séchoirs durant 9 mois minimum avec apport quotidien d'air extérieur des Monts de Lacaune. Aujourd'hui, la filière regroupe 110 éleveurs et 5 salaisonniers. Mais quelles sont les caractéristiques spécifiques de ces salaisons ? Le jambon est un jambon sec traditionnel au goût équilibré, avec une aromatisation naturelle. Son gras est blanc et ferme et sa couleur rouge soutenue. Les saucissons et saucisses de Lacaune sont quant à eux fabriqués à partir des meilleurs morceaux du porc, hachés gros, assaisonnés et placés dans un boyau naturel. Ils sont peu gras et révèlent une odeur et un goût typés de viande séchée affinée, avec une note poivrée assez marquée.

[salaisons-lacaune.fr](http://salaisons-lacaune.fr)

### Lacaune reconnue « Site Remarquable du Goût »

C'est en 2016 que la commune a été consacrée pour la qualité de ses salaisons. Au-delà des produits alimentaires, c'est tout un patrimoine exceptionnel, sur le plan architectural et environnemental, lié à la fabrication des salaisons de Lacaune, qui est célébré par ce label.

[sitesremarquablesdugout.com](http://sitesremarquablesdugout.com)



## SITES A VISITER



### La maison de la charcuterie [Lacaune-les-Bains](http://Lacaune-les-Bains)

Au travers de 6 salles d'exposition, de films et d'une visite commentée, découvrez l'histoire d'un savoir-faire et d'un terroir : les origines de la charcuterie dans les Monts de Lacaune et l'élevage du cochon. En fin de visite, dégustez le fameux Jambon de Lacaune IGP. Un jeu de piste est aussi proposé aux enfants.

05 32 11 09 45  
[tourisme-montsetlacsenhautlanguedoc.com](http://tourisme-montsetlacsenhautlanguedoc.com)  
© CCMLMHL



### La filature Ramond [Lacaune-les-Bains](http://Lacaune-les-Bains)

Dans une haute bâtisse au toit d'ardoises, plongez dans l'atmosphère d'une filature de 1841 et découvrez les techniques de filage à l'ancienne grâce aux machines du XIX<sup>e</sup> siècle toujours en état de marche. Les métiers à filer s'activent pour que la laine, arrivée brute, devienne peu à peu fil. Une visite passionnante !

05 32 11 09 45  
[tourisme-montsetlacsenhautlanguedoc.com](http://tourisme-montsetlacsenhautlanguedoc.com)  
© CCMLMHL



### Le sentier des vaches en kilts [Lassouts](http://Lassouts)

Cette randonnée d'environ 1h30 dans la tourbière de Canroute vous mène à la rencontre de petites vaches écossaises aux allures préhistoriques (de race Highland cattle). Vous verrez en chemin des habitats variés : tourbières, prairies humides, zones boisées de saules. Itinéraire interdit aux chiens ; prévoir chaussures et chaussettes de rechange.

05 63 74 63 38 | [sidobre.tourisme-tarn.com](mailto:sidobre.tourisme-tarn.com)  
© Buchowski

## 82 TARN-ET-GARONNE

### L'AIL BLANC DE LOMAGNE

Caractéristique de la cuisine du Sud, l'ail est aussi connu pour ses vertus nutritives et thérapeutiques. Celui de Lomagne se distingue par ses gousses blanches nacrées et ses qualités aromatiques héritées d'un terroir gascon englobant 200 communes des départements du Tarn-et-Garonne et du Gers. L'IGP (Indication Géographique Protégée) obtenue en 2008 garantit son origine et sa qualité. Mais il ne suffit pas d'être récolté en Lomagne pour bénéficier de l'appellation ! L'Ail Blanc de Lomagne répond à des caractéristiques régies par un cahier des charges strict : calibre minimum (supérieur à 45 mm), forme et qualité visuelle des bulbes, etc. Sa production est également très encadrée. Ainsi, les semis sont réalisés avec au minimum 75% de semences certifiées, chaque parcelle fait l'objet d'une analyse de sol avant l'implantation de la culture. Au-delà de la production, toutes les opérations de séchage, de pelage et de tressage doivent obligatoirement se tenir dans l'aire géographique de l'IGP. Ces différentes étapes sont réalisées à la main, selon un savoir-faire traditionnel. Selon les conditions climatiques, 70 à 80 tonnes d'Ail Blanc de Lomagne sont commercialisées chaque année de mi-juillet à mi-décembre (100 tonnes en 2017). Ce produit d'exception est vendu à l'unité, en plateaux, en filet ou encore en tresses et en paniers. Vous pourrez le consommer cru pour découvrir ses accents corsés ou cuit pour révéler ses saveurs plus douces et légèrement sucrées.

[ailblancdelomagne.com](http://ailblancdelomagne.com)



© Michel Dulhern

#### La fête de l'ail blanc

Beaumont-de-Lomagne

Cette manifestation accueillant près de 12 000 personnes fête en 2019 sa 25<sup>e</sup> édition ! Le dimanche 21 juillet, l'ail blanc est à l'honneur dans le cadre exceptionnel de la halle du XIV<sup>e</sup> siècle de Beaumont-de-Lomagne. Stands de producteurs, repas gourmands, ateliers culinaires, concours mondial de peleurs d'ail et autres animations sont au programme.

05 63 02 42 32 | [club.quomodo.com/fetedel-ail](http://club.quomodo.com/fetedel-ail)

#### SITES A VISITER



#### La halle de Beaumont-de-Lomagne

Située au centre de la ville, cette immense halle carrée, classée au titre des Monuments historiques, accueille le marché le samedi matin depuis le XIV<sup>e</sup> siècle. Son impressionnante charpente est soutenue par 38 poteaux reposant sur des socles de pierre de différents niveaux pour compenser la pente. Venez y faire quelques emplettes !

© Didier Descouens



#### Le Musée de la vigne et du vigneron Gramont

Installé dans le sous-sol de l'auberge Le Petit Feuillant, ce musée vous présente une collection de vieux outils de plus de 500 pièces, dont certaines très rares. La visite s'effectue en autonomie ou guidée (sur réservation). Des soirées conférences et dégustations avec des viticulteurs régionaux sont aussi organisées.

05 63 94 00 08 | 06 86 47 97 69  
[gastronomie-petit-feuillant.com](http://gastronomie-petit-feuillant.com)



#### Le Musée du miel Gramont

La vie des abeilles n'aura plus de secret pour vous ! Les différentes ruches vitrées vous permettent de les observer au travail. Vous ferez ensuite le tour du monde avec l'exposition de ruches françaises et étrangères ramenées d'Afrique, d'Amérique latine, d'Asie... avant la dégustation de miels en fin de la visite !

05 63 94 00 20 | [musee-du-miel.com](http://musee-du-miel.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 Sigo  
bio.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr

[draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr](http://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

Photos : couverture © SOT Usage, Pont du Gard  
4<sup>e</sup> de couverture © Interbio Occitani

Conception/rédaction Le Passo Muraille