



# Produits locaux du Val d'Adour

Les saveurs du Pays du producteur au consommateur



# Pour un territoire durable...

Le Pays du Val d'Adour, territoire rural aux identités plurielles, se situe au cœur du sud-ouest à la confluence des cultures béarnaise, bigourdane et gasconne. Son agriculture est à l'image de son unité paysagère composée de pleins et de déliés où alternent vallées et co-teaux : **riche et vivante**. En assurant la production, la valorisation des espaces et le maintien de la qualité des paysages, l'agriculture en Val d'Adour joue un rôle essentiel dans le développement équilibré du territoire.

**Produire et consommer « local »** contribue au maintien de cette agriculture de proximité, renforce le lien entre producteurs et consommateurs et répond aussi aux enjeux environnementaux, économiques et sociaux de notre époque. En effet, nos choix de consommation ont un impact direct sur l'agriculture : ils participent au développement économique de ce secteur et favorisent la relocalisation de la consommation sur le territoire au profit des acteurs économiques locaux.

## Favoriser le développement de circuits courts

Conscient de ces enjeux, le Pays a souhaité, dans le cadre de sa démarche de développement durable et notamment de son Plan Climat Energie Territorial, favoriser la découverte, par le plus grand nombre, des produits de terroir et des producteurs fermiers. Le développement de filières courtes s'inscrit dans cette stratégie. Il s'agit d'accroître la part des produits de saison et de proximité dans les achats alimen-

taires dans le double intérêt des consommateurs et des producteurs.

Produire et consommer local, c'est éviter de nombreux intermédiaires et donc diminuer les coûts et mieux rémunérer le producteur.

## Mettre en valeur les produits locaux

Dans ce guide, vous trouverez les produits de terroir et labels de qualité du Val d'Adour. Cet outil permet de valoriser la diversité de nos productions, de nos savoir-faire et leur donne la visibilité qu'ils méritent. C'est aussi une invitation, aux locaux comme aux personnes de passage, à partir à la découverte des producteurs implantés sur le territoire qui pratiquent la vente directe. Nombreuses sont les fermes du Pays du Val d'Adour à vous ouvrir leur porte. Certaines vous proposent d'autres prestations comme la restauration, l'hébergement ou des activités de plein air...

## Un site internet de producteurs en vente directe

En consultant le site [www.producteurs.val-adour.fr](http://www.producteurs.val-adour.fr) vous trouverez en ligne une partie de l'offre en vente directe proposée en Val d'Adour et la gamme de produits du terroir. Toute l'année, ces agriculteurs sont présents sur les marchés ou via les réseaux de producteurs. Cet annuaire vous aidera à préparer un itinéraire gourmand, à la découverte des saveurs de notre terroir.

Plus de renseignements :

Pays du Val d'Adour

ZI du Marmajou - 65700 Maubourguet

Tél. 05 62 96 44 88

[www.val-adour.fr](http://www.val-adour.fr)



Les producteurs sur internet :  
[producteurs.val-adour.fr](http://producteurs.val-adour.fr)

# Sommaire

Dans le Pays du Val d'Adour,  
il y a...

Un territoire durable



p 2

Les producteurs...



p 4

Les fruits et les légumes...



p 5

Les produits laitiers et le miel...



p 6

Les viandes et les volailles



p 7

Les vins...



p 8

...et les boissons...



p 9

Les céréales...



p 10

Et plein d'autres produits...



p 11





## Les producteurs...

### Des producteurs soucieux de la qualité de leurs produits

Les produits fermiers témoignent d'un savoir-faire familial. Ils sont le fruit d'une histoire, d'un mode de production transmis et d'un terroir particulier. S'inscrivant de plus en plus dans des démarches respectueuses de l'environnement et des méthodes de production de qualité (certification AB, culture en agriculture raisonnée...), les producteurs ont à coeur de partager leur amour du métier en proposant des produits locaux, de saison, frais et savoureux. Ils vous accueillent chez eux, partagent leurs pratiques et leur expérience, vous offrant ainsi la possibilité d'échanger directement avec ces hommes et ces femmes qui façonnent les aliments qui garnissent votre table.

### Découvrir la ferme autrement

Visites de domaine, fermes pédagogiques, spectacles, marchés fermiers ou ateliers de fabrication... découvrez les coulisses de la ferme et échangez avec les producteurs.

Faites une pause gourmande et authentique chez ces créateurs de saveurs qui proposent restauration, gîtes ou aires de camping.





# Les fruits et les légumes...

Une symphonie de couleurs pour une saisonnalité de saveurs



L'été, les tomates de toutes formes envahissent les étals ; de nombreuses variétés anciennes sont remises au goût du jour. Les aubergines, les courgettes, les poivrons, oignons de Trébons, piments doux et autres plantes aromatiques ravissent les papilles des gourmets. L'entrée dans l'automne marque le retour des noix, pommes, poires, courges, pâtissons, potirons et potimarrons... Une belle occasion de toucher, soupeser et échanger avec le cultivateur sur ses méthodes de production.

Ne manquez pas le kiwi de l'Adour, label Rouge depuis 1992 et bénéficiant d'une Indication Géographique Protégée depuis 2009, dont la saveur fruitée et légèrement acidulée est appréciée depuis plus de quarante ans.

En hiver, la garbure se prépare... choux, carottes, navets, haricots tarbais sont les ingrédients rois de la saison.

Au printemps, les premières fraises locales se dégustent à l'occasion d'une cueillette chez le producteur...



A (re)découvrir

## Des siècles d'histoire dans une graine...

Arrivé d'Amérique du Sud via l'Espagne, le Haricot Tarbais fût implanté dans la plaine de Tarbes au début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans les années 50, l'exigence de sa culture (sa récolte ne peut être mécanisée) conduisit à une raréfaction de sa production. Relancée par une poignée de convaincus dans les années 80, il est le premier haricot à avoir obtenu le Label Rouge en 1997 puis une Indication Géographique Protégée en 2000. Associé au maïs, il s'est peu à peu modifié, s'adaptant au climat et au sol pour donner le Tarbais que l'on consomme et apprécie aujourd'hui.

Source : Coopérative du Haricot Tarbais - [www.haricot-tarbais.com](http://www.haricot-tarbais.com)



## Les produits laitiers et le miel...

Des produits singuliers, un goût pluriel...

**F**romages de vache ou de chèvre, lait frais conditionné en bouteilles, glaces au lait cru parfumées aux fruits du Pays, beurre ou yaourts... Ici, les produits laitiers sont fermiers, riches de saveurs et de savoir-faire. Des éleveurs passionnés oeuvrent chaque jour pour leur donner le bon goût du terroir et préserver leur spécificité.

Autour de l'Adour, face à la chaîne des Pyrénées, au pied des collines gersoises et au cœur des forêts de châtaigniers, des apiculteurs piqués de leur métier, produisent du miel de terroir authentique dans le respect des abeilles et de l'environnement.

Châtaignier, sarrasin, tilleul, acacia... chaque miel a une couleur, une saveur et une texture particulière, singulière.

La ruche fournit aussi de multiples produits dérivés : pain d'épices, liqueur, bonbons, pollens, gelée royale et produits de soin...

A butiner sans hésiter !



# Les viandes et les volailles

Varié les viandes et les plaisirs...



Le Val d'Adour compte une gamme de viandes importante et variée : porc lourd, porc noir, canard, veau, agneau, poule, poulet, pintade, pigeonneau, daim, cerf...

Les éleveurs, également naisseurs pour certains, sont généralement installés dans le Pays depuis de longues années, perpétuant ainsi la richesse des traditions locales.

Ils vous proposent un large choix de produits transformés (charcuterie, conserverie...) ainsi que des viandes préparées (magrets, pigeonneaux découpés...), mais attention car certains ne préparent que sur commande.



A savourer...

## Le Porc Noir de Bigorre

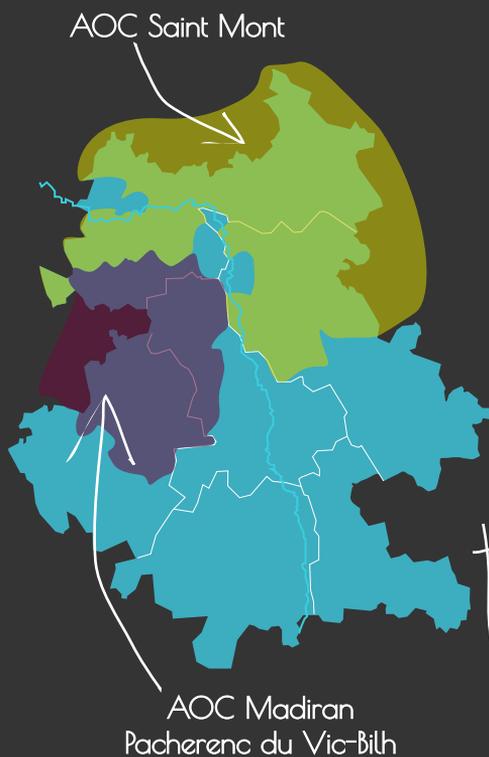
Race autochtone très ancienne dont la présence dans les Pyrénées centrales est attestée depuis l'époque romaine, il fait l'objet d'attentions particulières depuis les années 80, période où il est alors menacé d'extinction. Sauvegardé, chouchouté et élevé par des passionnés, sa viande de couleur rouge vif exige une cuisson vive et rapide pour sublimer ses saveurs. Il se déguste également en jambon dont la fabrication répond à un cahier des charges précis et exigeant, gage de qualité.

Source : Consortium Noir de Bigorre - [www.noirdebigorre.com](http://www.noirdebigorre.com)



## ( ( Les vins...

Rouges, blancs et rosés, le terroir est dans nos verres |



Caractérisé par une large plaine alluviale bordée de coteaux peu pentus, le Pays du Val d'Adour est un lieu de vignoble reconnu. Territoire de deux AOC (Saint Mont et Madiran Pacherenc du Vic-Bilh) dont la réputation n'est plus à faire, son ensoleillement important et sa terre riche permettent aux producteurs de composer des vins typiques.

Ici, le vin se célèbre de multiples façons tout au long de l'année, de la fête printanière de Saint-Mont à la fête du vin à Madiran au mois d'août en passant par les animations estivales à Crouseilles ou les vendanges de l'hivernal, chaque saison est l'occasion de redécouvrir le vignoble et d'en apprécier ses saveurs.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

## ... et les boissons...

### Bière locale ou smoothies de fruits... un avant-goût de fraîcheur !



De nombreuses boissons, insolites et variées, fraîches et colorées sont produites dans le Pays du Val d'Adour. Vous trouverez ainsi sur le territoire des bières brassées localement avec savoir-faire et passion ou des jus de fruits pressés dans les exploitations.

Vous pourrez également déguster des sirops ou un smoothie, boisson onctueuse élaborée à partir de fruits frais, de glace pilée, de yaourt ou de laits glacés.



A explorer...

### Des vignes ancestrales inscrites aux Monuments Historiques

Au coeur de l'appellation Saint Mont, une vieille parcelle de vigne abritant 600 pieds sur 12 rangées a été sauvegardée et valorisée. Ses souches sont anciennes et non greffées, endémiques au piémont pyrénéen et ont résisté au phylloxéra à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle. Particulièrement bien entretenue depuis des générations par la famille Pédebernade, elle recèle des ressources génétiques uniques et est un témoignage historique et culturel précieux. Inscrite au titre des Monuments Historiques en 2012, elle est la première vigne protégée en France.

Source : Pays info n°21 - [www.val-adour.com](http://www.val-adour.com)

# Les céréales

## Une identité paysagère nourrie de cultures céréalières



Les terres agricoles sont omniprésentes en Val d'Adour et contribuent à dessiner les paysages et à façonner ainsi son identité.

Désireux de valoriser leur production, de nombreux producteurs de céréales ont fait le choix de transformer à la ferme les céréales récoltées : le colza ou le tournesol sont pressés, filtrés et mis en bouteille sur place pour confectionner des huiles goûteuses. Les lentilles, le sarrasin, l'épeautre, le petit épeautre, le blé, le maïs... sont transformés en farine, moulue à l'ancienne.



A déguster...

### Une culture insolite : la lentille

La lentille, légumineuse originaire du Moyen-Orient, est l'une des plantes les plus anciennes cultivées par l'homme. Consommée depuis la Haute-Antiquité, elle était alors très courante dans l'alimentation, du fait notamment de sa richesse en protéines. Cultivée dans le Pays du Val d'Adour depuis plusieurs années par quelques producteurs chevronnés, elle se déguste en plats préparés et se décline aussi en farine à utiliser dans de nombreuses recettes (pains, gâteaux, liant pour soupes et potages...).

# Et plein d'autres produits...

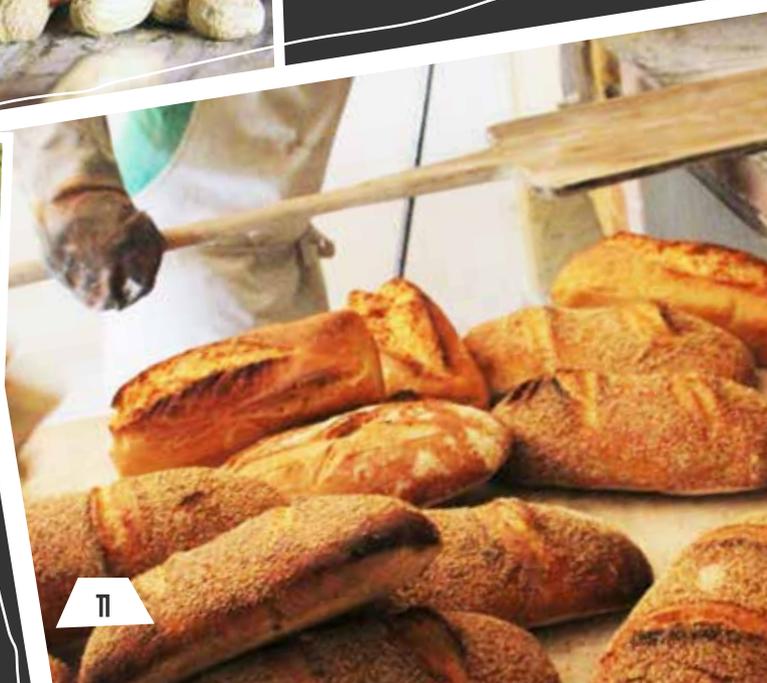
## Un panier bigarré de produits fermiers

Des produits inattendus sont aussi cultivés dans le Pays du Val d'Adour...

Ainsi, vous pourrez déguster des cacahuètes biologiques, des pistils de *Crocus sativus*, plus connu sous le nom de safran, des escargots, de l'esturgeon...

Vous pourrez également, et c'est plus courant, écouter craquer le pain aux farines locales sortant du four à bois ou apprécier, au coeur de l'été, des sorbets de fruits frais.

Le Pays du Val d'Adour recèle des richesses et des saveurs locales dont vous pourrez remplir votre panier, hiver comme été, à la ferme ou sur les marchés.





## Retrouvez les producteurs sur les marchés du territoire

**Rabastens de Bigorre et**

**Aignan :**

lundi matin

**Maubourguet :**

mardi matin

**Marcillac :**

mercredi matin

**Plaisance du Gers et**

**Lembeye :**

jeudi matin

**Riscle :**

vendredi matin

**Vic-en-Bigorre et**

**Beaumarchés :**

samedi matin



Les producteurs sur internet :

[producteurs.val-adour.fr](http://producteurs.val-adour.fr)



Réalisé par PopKom, agence de communication à Maubourguet - [agencepopkom.fr](http://agencepopkom.fr)  
 Imprimé sur papier recyclé avec encres végétales par Images à Tarbes  
 Photos : Agence PopKom, Jardin de l'Adour (p.3), Michel Carossio pour Elevage de Larroche (p.4, 6),  
 Franck Pecarrère (p.4), Bulle de safran (p.11), SMT Lembeye-Garlin (p.11). Illustrations : Agence PopKom  
 Pays du Val d'Adour - Décembre 2014