

Mangez bien, mangez local !

— LE PETIT GUIDE — DES PRODUITS D'ICI

Agriculture
locale



© Crédit photo - FOTOLIA

www.pyrenees-orientales.chambagri.fr
chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales facebook





GORGÉS DE
SOLEIL

– FRUITS –

Dans les années 70, le développement de l'irrigation localisée a suscité une spécialisation des exploitations vers les productions fruitières. Aujourd'hui, les **pêches et nectarines** représentent le tiers de la production française. A leurs côtés, l'**abricot** fait partie intégrante de la culture locale avec le Rouge du Roussillon comme variété emblématique.

Mais le Roussillon, c'est également les **pommes** du Conflent, la **cerise** de Céret, le **kiwi** d'Elne, sans oublier les **olives**, les **poires**, les **fraises** ou encore les **figues** et les **amandes**...

Nos volumes de production étant largement supérieurs à la consommation locale, la majorité des fruits est expédiée hors département. Néanmoins, des démarches de commercialisation locale se développent.

DES SIGNES DE QUALITÉ

AOC « Abricots rouges du Roussillon » obtenue en 2014 : abricot de petit calibre, de couleur orangée avec des ponctuations rouges typiques. Saveur sucrée et arômes caractéristiques.

Bio : 1 200 ha de vergers en agriculture biologique.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- 700 arboriculteurs
- 68 000 t de pêches nectarines, 1^{er} département français
- 14 000 t d'abricots, 5^{ème} département
- 4 000 t de pommes
- 500 t de cerises



CONSOMMER MALIN... Où acheter vos fruits locaux ?

- ➡ Sur les stands de vente des producteurs et de certaines de coopératives, sur les marchés
- ➡ Dans les drives et les boutiques de producteurs
- ➡ Via les AMAP
- ➡ Chez les détaillants et dans la grande distribution (Vérifiez la provenance !)



FRAICHEUR
ET DIVERSITÉ

– LÉGUMES –

Des sols riches et profonds, plus de 300 jours de soleil par an et un savoir-faire de plusieurs générations font de la plaine du Roussillon une terre de maraîchage. **Salades, tomates, concombres, pommes de terre primeurs et artichauts** sont les produits phares, expédiés dans la France et l'Europe entière. Le maraîchage d'ici, c'est aussi de petites parcelles « les jardins », dont les multiples produits sont vendus en circuits courts, au fil des saisons : **Printemps, Été** - petits pois, fèves, melons, oignons de Toulouges... **Automne** - courges, potirons, fenouil, blettes... **Hiver** - choux, poireaux, carottes, navets, panais...

DES SIGNES DE QUALITÉ

AOP « Bœuf du Roussillon » : pomme de terre de forme allongée et plate, très régulière, à peau fine, jaune clair. Saveur légèrement sucrée, texture fondante. Commercialisée de mai à juillet.

IGP « Artichaut du Roussillon » obtenue en 2015 : précoce, il est présent sur les étals dès mars. Caractérisé par son terroir proche de la mer, de la Salanque à Argelès-sur-mer, et par des pratiques culturales adaptées.

Bio : 180 ha en agriculture biologique.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- 400 maraîchers
- 65 millions de pieds de salades !
1^{er} département français en laitues
- 32 000 t de tomates
- 10 000 t de concombres,
2^{ème} département
- 10 000 t de pommes
de terre primeurs
- 7 000 t d'artichauts,
2^{ème} bassin de production



CONSOMMER MALIN... Où acheter vos légumes locaux ?

- ➔ Sur les stands de vente des producteurs et de certaines de coopératives, sur les marchés
- ➔ Dans les drives et les boutiques de producteurs
- ➔ Via les AMAP
- ➔ Chez les détaillants et dans la grande distribution (Vérifiez la provenance !)

ÉLEVAGES EXTENSIFS ET VIANDES DE QUALITÉ

— VIANDES —

L'élevage, extensif et transhumant, occupe surtout les zones de piémont et de montagne. Avec un cheptel très varié, les éleveurs entretiennent près de 135 000 ha de surfaces pastorales et fourragères, du littoral à la haute montagne. Le climat méditerranéen permet d'élever les animaux en semi plein-air, des conditions de vie exceptionnelles pour un élevage très naturel.

POUR MANGER LOCAL, CONSOMMEZ DES VIANDES JEUNES !

La viande locale représente seulement 5% de la consommation départementale, la production de bœuf et de viande rouge étant en effet peu adaptée aux conditions climatiques et aux topographies de nos montagnes.

Comme les autres cultures méditerranéennes, la cuisine catalane valorise les viandes jeunes. Pour consommer les viandes locales, privilégiez donc l'achat de veau **Rosée des Pyrénées Catalanes**, **Vedell**, **Primeur...** et d'agneau **El Xai**.

Cuisinez simplement ces viandes jeunes, peu grasses, vous profiterez pleinement de leur saveur !

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Près de 400 éleveurs
- 7 800 vaches allaitantes
- 14 900 brebis
- 2 200 chèvres
- 600 juments lourdes
- 1 000 porcs fermiers
- et bien d'autres petits élevages atypiques...

CONSOMMER MALIN... Où acheter votre viande locale ?

- ➔ Grâce à **Saveur du Pays Catalan** qui propose des caissettes (bœuf, veau, agneau, porc...)
- ➔ Dans les boucheries traditionnelles et la grande distribution (Vérifiez la provenance !)
- ➔ Dans les boutiques de producteurs
- ➔ Auprès des producteurs qui pratiquent la vente directe (Bienvenue à la Ferme)



CHÈVRE, BREBIS
OU VACHE...

– FROMAGES –

40 producteurs, dont 2/3 élèvent des chèvres, produisent plus d'1 million de litres de lait et le transforment en fromages affinés sur les exploitations. La grande diversité de territoires permet de décliner des fromages uniques et typés, les diverses flores offrant des saveurs singulières révélées par le savoir-faire des producteurs.

UN PLATEAU DIVERSIFIÉ

Les tommes : au lait cru, à pâte pressée, affinés en cave pendant six semaines à quatre mois, voire plus.

Les lactiques : de petite taille, généralement au lait de chèvre (crottins) et très variés (frais, demi-secs, secs, cendrés, aromatisés aux herbes...).

Les formatgets ou el recuit : production traditionnelle, fabriquée à partir de lait pasteurisé, le plus souvent de chèvre. Et des signatures particulières qui élargissent la gamme : pâtes molles, bleus, yaourts...

LES FROMAGERS FERMIERES DES TERROIRS CATALANS

Une Marque Collective pour vous repérer et vous garantir de bonnes pratiques d'élevage et de transformation du lait en fromage.



LE SAVIEZ-VOUS ?

• DES PRODUITS DE SAISON •

La production de lait dépend des cycles de production des animaux : mise-bas et lactation. Ainsi c'est surtout du printemps à l'automne que la gamme des fromages frais est la plus variée alors que les tommes, fromages de « garde », se dégustent toute l'année.



© Crédit photo - Carole Duperron



CONSOMMER MALIN... Où acheter vos fromages fermiers ?

- ➡ Sur les stands de vente et dans les boutiques de producteurs
- ➡ Sur les marchés
- ➡ Dans les magasins distributeurs : épicerie et grande distribution (Vérifiez la provenance !).



UN SAVOIR-FAIRE GOURMAND

— PRODUITS FERMIERS —

Notre département présente une grande diversité de productions fermières :

- volailles fermières,
- œufs,
- canards gras et foie gras
- charcuterie,
- escargots (vifs et conserves),
- huile d'olive, olives et tapenades,
- miels et produits de la ruche,
- jus de fruits, sirops,
- confitures, ...

DES RÉSEAUX DE QUALITÉ

Pour les accompagner dans la promotion et la commercialisation de leurs produits, les producteurs fermiers se fédèrent dans des réseaux transversaux tels que **Bienvenue à la ferme**, le **CIVAM Bio** pour les producteurs en agriculture biologique ou le **Parc Naturel Régional (PNR) des Pyrénées Catalanes**... Ils vendent à la ferme et organisent des opérations de promotion : fêtes de producteurs, itinéraires fermiers... Ils sont aussi présents sur les marchés, hebdomadaires ou saisonniers.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les produits fermiers sont des produits issus d'une exploitation agricole et transformés sur l'exploitation, dans un atelier réservé à cet effet, par le producteur.



CONSOMMER MALIN... Où acheter vos produits fermiers ?

- ➔ Sur les stands de vente des producteurs (repérez les grâce au logo Bienvenue à la Ferme)
- ➔ Dans les boutiques de producteurs
- ➔ Sur les marchés (recherchez les Marchés de Producteurs de Pays®)
- ➔ À l'occasion des fêtes de producteurs qui rythment nos saisons

L'INVRAISEMBLABLE PALETTE !

– VINS –

Grenache noir et blanc, Carignan, Syrah, Macabeu... poussent sur des sols variés et entrent dans la composition de 14 AOP et 3 IGP, en **Vins Secs** (Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages, Collioure...) et **Vins Doux Naturels** (Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes, Maury, Banyuls...). Il n'y a donc pas un vignoble, mais des vignobles en Roussillon, une gamme riche et diversifiée de vins ayant chacun sa spécificité, sa personnalité et sa place dans l'univers de la gastronomie.

LE ROUSSILLON, 1^{ER} PRODUCTEUR DE VINS DOUX NATURELS AU MONDE !

Au XIII^e siècle, Arnau de Villanova, médecin du Royaume de Majorque invente le mariage miraculeux « de la liqueur de raisin et de son eau-de-vie » et découvre ainsi le secret des vins mutés. C'est l'origine des **Vins Doux Naturels**, fleuron du Roussillon. Diversifiés, ils conviendront à tous les palais et pourront être dégustés tantôt jeunes et fruités ou plus âgés, de l'apéritif au dessert !

LE SAVIEZ-VOUS ?

- 2 400 vigneronns
- 24 caves coopératives
- 14 AOP, 3 IGP
- 23 cépages
- 23 500 ha pour 774 000 hL
- 52% en appellation d'origine protégée
- 11.6% en viticulture biologique

CONSOMMER MALIN... Où acheter vos vins locaux ?

- ➔ Dans les caveaux des caves particulières ou coopératives **Tourisme de Terroir®** (repérez-les grâce au guide *Routes des Vins et des Terroirs du Roussillon*)
- ➔ Chez les cavistes du département
- ➔ Dans les boutiques de producteurs

- MANGER LOCAL ET DE SAISON ! -

Manger local et de saison, c'est retrouver la fraîcheur des aliments et les saveurs de nos terroirs. C'est aussi renouer contact avec nos producteurs et participer au maintien de l'activité agricole et économique locale. Et c'est possible grâce à l'incroyable diversité de nos productions : fruits et légumes, viandes, fromages, vins, terrines, miels et confitures... Découvrez vite les produits d'ici et n'hésitez plus, achetez local !

Michel GUALLAR,
Président de la Chambre d'Agriculture
des Pyrénées-Orientales



POURQUOI ?

Pour la qualité et la diversité

- ➡ Déguster des produits frais, récoltés à maturité et moins périssables pour plus de vitamines et meilleur goût.
- ➡ Suivre les saisons pour des saveurs variées toute l'année.
- ➡ Profiter des spécialités de chaque terroir pour un acte citoyen et gourmand.
- ➡ Rencontrer les producteurs pour comprendre leurs modes de production.

Pour l'environnement

- ➡ Réduire les transports et l'impact environnemental de mon assiette.
- ➡ Préserver les terres agricoles et sauvegarder nos paysages.

Pour l'économie locale et l'emploi de nos territoires

COMMENT ?

- ➡ En faisant attention à la provenance des produits que j'achète, en recherchant l'origine sur l'étiquette.



© Crédit photo - Hervé Donnezan

NOS PARTENAIRES

SUD DE FRANCE :
L'ACCENT DU SUD DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE
www.sud-de-france.com

