

MON CARNET GOURMAND DES PRODUCTEURS LOCAUX



ÉDITION #2

ÉDITO

Depuis 2020, la Communauté de Communes de la Haute-Ariège et la Chambre d'agriculture de l'Ariège conduisent une animation territoriale visant le maintien et le développement d'une agriculture répondant au mieux aux besoins du territoire.

Cette animation traduit une vraie reconnaissance du rôle essentiel que jouent les activités agricoles du territoire dans le domaine économique de l'aménagement et de la valorisation de l'espace.

Bâtie à partir des besoins d'accompagnement exprimés et concertés en 2019 avec notamment un groupe de représentants des agriculteurs de la Haute-Ariège, cette animation a été déclinée en plan d'actions d'accompagnement en matière agricole, en coopération étroite avec les intervenants spécialisés (chambre consulaire, fédération pastorale, etc.) sans empiéter sur les prérogatives et les domaines d'intervention de ces organismes.

4 actions ont ainsi été conduites :

- Aides PAC et Installation - Inventaire des aides mobilisables.
- Foncier, dynamique d'installation/transmission.
- Approvisionnement de la restauration collective
- Valorisation des productions locales

Au titre des actions entreprises, nous avons le plaisir de vous présenter ce carnet gourmand des producteurs locaux qui inventorie les agricultrices et agriculteurs de la Haute-Ariège engagés dans la vente directe de leur production à la ferme.

Élaboré en collaboration avec celles et ceux qui ont souhaité y figurer, ce carnet, sans être exhaustif, est amené à évoluer et à s'enrichir. Une version numérique sera disponible.

Il s'adresse à vous, habitants, visiteurs occasionnels et touristes de la Haute-Ariège. Il est à glisser dans votre sac, à conserver chez vous, à partager avec vos

amis et vos proches, comme un registre de bonnes adresses pour consommer mieux et localement.

Vous y découvrirez les femmes et les hommes qui façonnent nos paysages, rythment la vie de nos vallées et de nos montagnes, leur savoir-faire, et leurs productions locales. Ils participent grandement à la construction de l'identité et de la singularité de la Haute-Ariège.

Spécificité marquante de notre territoire, le pastoralisme collectif est une pratique séculaire. La transhumance, reconnue comme patrimoine culturel immatériel, maintient l'ouverture des paysages, elle lutte contre l'enfrichement et les risques d'incendies. Les estives représentent 62% du territoire et sont gérées par 40 groupements pastoraux. C'est donc une agriculture de montagne dynamique que la Communauté de Communes et la Chambre d'agriculture souhaitent soutenir et valoriser à travers ce carnet gourmand.

Acheter et consommer local, c'est soutenir notre agriculture et participer directement à la diversification économique nécessaire aux exploitations, c'est également s'engager dans le champ vertueux d'une économie circulaire en étant acteur de la transition de notre territoire.

Reprenre les livres de cuisine, redécouvrir le plaisir de cuisiner, c'est l'invitation qui vous est proposée à l'appui de quelques recettes inspirées par nos producteurs locaux et que vous trouverez dans ce carnet gourmand.

Nous vous souhaitons une agréable lecture et une savoureuse découverte des productions locales de la Haute-Ariège.

ALAIN NAUDY,
PRÉSIDENT DE LA COMMUNAUTÉ DE
COMMUNES DE LA HAUTE-ARIÈGE

PHILIPPE LACUBE,
PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE
D'AGRICULTURE DE L'ARIÈGE



ALAIN NAUDY PHILIPPE LACUBE

SOMMAIRE

L'INTÉRÊT DE CONSOMMER EN CIRCUIT COURT	6
COMPOSTER, C'EST VALORISER	8
CARTES DES PRODUCTEURS	10
SECTEUR HAUT VICDESSOS	12
SECTEUR VALLÉES D'AX	20
SECTEUR DONEZAN	36
LES PRODUITS INSOLITES	42
LES MARCHÉS	50
LES ÉVÉNEMENTS	51
LE CALENDRIER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	52
UN AGROPASTORALISME SÉCULAIRE	54
LES LABELS ET LES MARQUES	55
AU PAYS DES BERGERS	56
À LA DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE	60
ET DE NOS SENTIERS DE RANDONNÉE	61
LE PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE	62

L'INTÉRÊT DE CONSOMMER EN CIRCUIT COURT

LE CIRCUIT COURT DÉSIGNE UN MODE DE CONSOMMATION DES PRODUITS AGRICOLES QUI S'EXERCE SOIT PAR LA VENTE DIRECTE DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR, SOIT PAR LA VENTE INDIRECTE. CE MODE DE CONSOMMATION ENGENDRE DES INTÉRÊTS DURABLES

LA TRAÇABILITÉ ET L'ASSURANCE DE LA QUALITÉ DES PRODUITS

Le consommateur a la possibilité d'avoir davantage de visibilité sur la provenance du produit consommé. Il sait également où il peut acheter ses produits et dans quelles conditions ils sont cultivés.

LE MEILLEUR TRAITEMENT DES PRODUCTEURS

Consommer en circuit court procure un avantage au niveau de la rémunération des producteurs. Il y a moins d'intermédiaires et donc une rémunération plus juste pour le producteur.

LES PROFITS POUR L'ÉCONOMIE LOCALE

En circuit court, le producteur n'est pas soumis aux fluctuations et crises du marché et peut vendre ses produits au prix juste. Alors, en plus de pouvoir profiter d'une rémunération intéressante, il peut créer plus de valeur ajoutée en transformant ses matières premières.

POUR LA SANTÉ

C'est consommer des produits frais et de saison, récoltés à maturité sans passer par la chaîne du froid donc riches en vitamines.

POUR LE TERRITOIRE

C'est soutenir l'économie locale, favoriser l'installation de nouvelles fermes, consolider celles qui existent et leurs emplois.

POUR L'ÉDUCATION

C'est sensibiliser notamment les plus jeunes au lien qui existe entre le champ et l'assiette, entre le territoire et l'agriculture. Mais c'est également promouvoir des produits du terroir et des variétés anciennes.

LE RENFORCEMENT DES LIENS ENTRE PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS

La vente en direct permet au consommateur de prendre la mesure des métiers de l'agriculture et de ses contraintes comme de ses plaisirs.

LA RÉDUCTION DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

C'est moins de kilomètres parcourus. C'est moins de gaspillage car les produits à maturité passent du champ à l'assiette. Ainsi le circuit court favorise une agriculture à taille humaine, respectueuse de l'environnement, les produits locaux et de saison.

COMPOSTONS NOS BIODÉCHETS

Saviez-vous que notre poubelle est composée de 30% de matières biodégradables ?

Depuis janvier 2024, tous les producteurs de biodéchets doivent avoir une solution de tri à la source des biodéchets. Dans ce contexte, la CCHA s'est engagée à déployer des solutions de traitement des biodéchets pour tous, grâce à la mise en place de composteurs de proximité et à la vente de composteur individuel pour ceux qui ont un jardin.

En Haute Ariège,
nous jetons en moyenne

290 kg

de déchets/an/personne,
dont 1/3 de déchets
biodégradables
qui pourraient être
valorisés en fertilisant
de qualité pour
nos plantations !

QUAND JE COMPOSTE MES BIODÉCHETS...

- Je réduis de 1/3 les déchets de ma poubelle.
- J'évite les mauvaises odeurs liées aux déchets qui fermentent de ma poubelle.
- Je contribue à produire un engrais naturel : nous créons un amendement naturel pour nos jardinières et nos espaces communs. Je contribue à rendre la matière organique au sol.
- J'agis pour mon environnement en réduisant la pollution liée au transport de mes déchets.
- Je crée des occasions de rencontre dans le village. Les animations autour du site permettent de créer du lien entre tous.
- Je réduis le volume de déchets enfouis à Berbiac.
- J'améliore la rétention de l'eau et des gaz à effets de serre dans les sols.

Vous souhaitez créer un site de compostage de proximité dans votre commune ? ou dans une résidence privée ? Vous souhaitez acheter un composteur individuel ? Vous habitez dans un



appartement ? Plusieurs solutions existent pour composter vos biodéchets !

En 2025, la CCHA gère plus de 50 sites collectifs répartis dans les villages de Haute Ariège. L'installation est gratuite. La gestion des sites est assurée par la Collectivité avec la participation des particuliers et des « référents » bénévoles motivés et utilisateurs des sites de compostage de leur commune. Le compost obtenu est un fertilisant de qualité pour enrichir les sols, il est disponible pour les habitants et les communes.

Pour les professionnels, après avoir réalisé un diagnostic de la production des biodéchets de votre structure, la CCHA vous propose la vente d'un kit complet composé de bacs de compostage, une formation du personnel professionnel sur la gestion du compost et un accompagnement des équipes pendant une année. Le coût varie selon l'équipement préconisé.

Nous recherchons des citoyens motivés pour être référents composteurs des futurs sites de compostage

Les référent.e.s jouent le rôle de relai d'information et aident à impliquer de nouvelles personnes dans l'utilisation des composteurs. Vous serez formé.e.s par la collectivité à la gestion et au suivi de site de compostage partagé.

CONTACT POUR + D'INFOS

reduisonsnosdechets@cc-hauteariego.fr

Loréna Hubert

Chargée de mission biodéchets,
maître composteur
06 78 20 18 97

Fanny Amirault

Animatrice prévention et tri des déchets,
maître composteur
06 77 53 27 50

LA CARTE

● LES PRODUCTEURS

PAGES 12 > 41

● LES PRODUCTEURS INSOLITES

PAGES 42 > 49

Retrouvez dans les pages suivantes
les 27 catégories des producteurs...



bœuf
veau



légumes



bières



farine



porcs
(frais et
charcuterie)



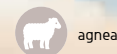
fruits



fromages



lamas et
alpagas
laine vierge



agneau



jus de fruits
sirops



produits
laitiers



laine vierge



chèvre



coulis et
sorbets



pain



fleurs
sirops



âne



conserves
confitures



gâteaux secs



savon



pisciculture
truite



apiculture



morilles



vêtements
laine mohair



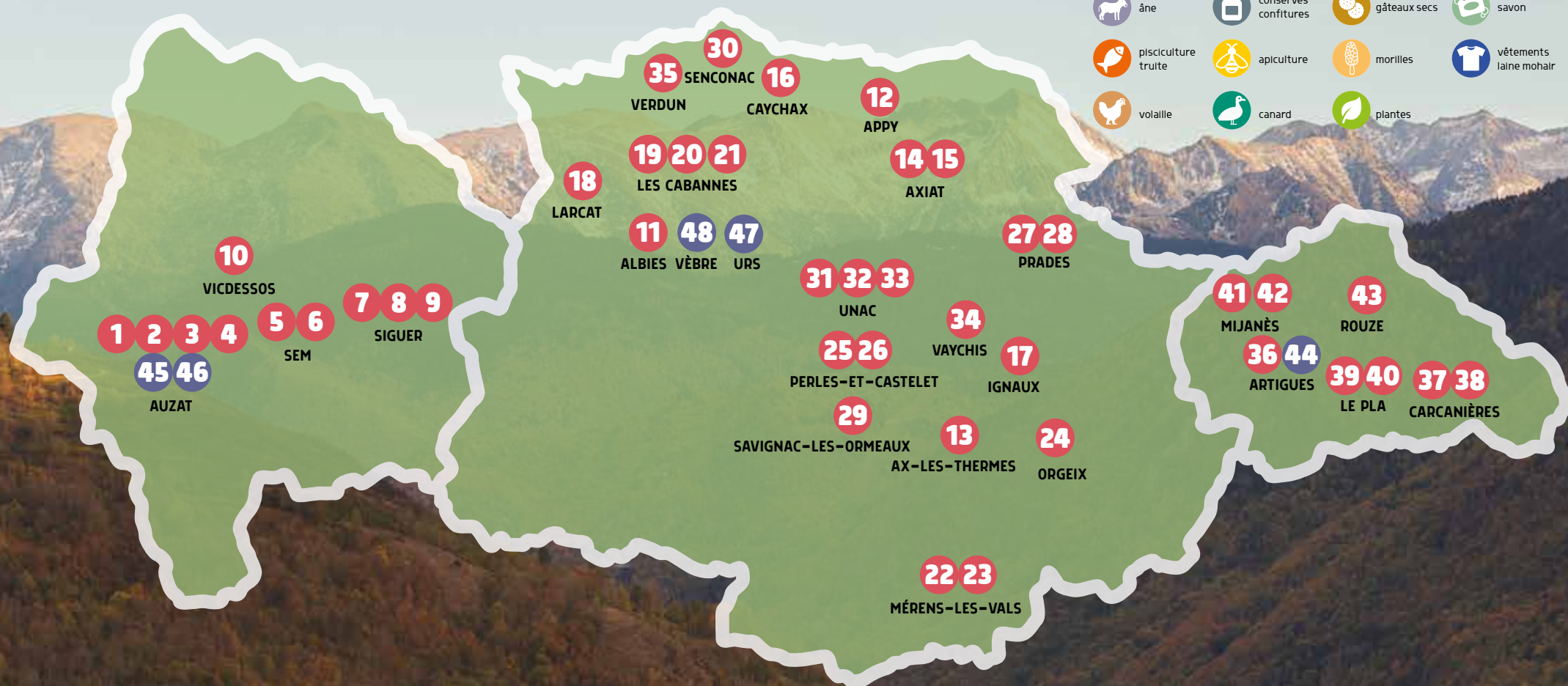
volaille



canard



plantes



HAUT VICDESSOS

VALLÉES D'AX

DONEZAN

SECTEUR

HAUT VICDESSOS



- | | | |
|----|-------------------------|-----------|
| 1 | La Ferme du Far | AUZAT |
| 2 | Le Rucher du Montcalm | AUZAT |
| 3 | GAEC de Gaoget | AUZAT |
| 4 | Le Rucher de Saleix | AUZAT |
| 5 | GAEC des Rapailles | SEM |
| 6 | La Ferme du Minier | SEM |
| 7 | Le Rucher du Saule | SIGUER |
| 8 | La Ferme de Centraus | SIGUER |
| 9 | Benoît GORSSE | SIGUER |
| 10 | Les Granges de Nathalie | VICDESSOS |



La Ferme du Far
Marijke et Romain VICENTE



Le Rucher du Montcalm
Janice DECAUP



Départ en transhumance

GAEC de Gaoquet
Édith DENJEAN
et Jonathan LESTEL

EXPLOITATION

11 rue des Isards
09220 AUZAT
bonjour@fermedufar.com
06 73 45 15 49
📍 fermedufar



POINTS DE VENTE

Les collis sont prêts à des dates prédéfinies,
et à récupérer directement sur l'exploitation
ou livrés à domicile selon secteur.

Petit élevage de montagne de vaches Highland
Cattle, race de bovins originaire d'Écosse,
rustique et attachante.
Notre pari: réouvrir des pâtures grâce à leur
aisance en éco-pâturage et vous faire profiter
d'une viande de bœuf de grande qualité. Viande
maturée, goûteuse et persillée,
maigre et pauvre en cholestérol.

EXPLOITATION

Ecomusée de l'abeille
Hotel d'entreprises
Rue du Montcalm - Box du fond
09220 AUZAT
06 49 45 10 28 - 05 61 64 83 86
rucherdumontcalm@gmail.com
www.rucherdumontcalm.com



POINTS DE VENTE

Vente au magasin 44 Grande Rue - VAL-DE-SOS.

Nos miels sont 100% issus de fleurs sauvages
de nos montagnes ariégeoises à des altitudes
comprises entre 700 et 1800 mètres.
Dame Nature orchestre nos récoltes et nos
variétés de Miel et nous offre chaque année
de nouvelles palettes gustatives maintes fois
médaillées lors de divers concours.
Nougat noir, pain d'épices, croquants au miel,
Chocamiel sont autant de douceurs miellées qui
séduiront les plus épicuriens d'entre vous!

EXPLOITATION

Cybelle
09220 AUZAT
06 81 54 53 74
edithetjo@gmail.com



POINTS DE VENTE

Vente à la ferme (Contact de préférence par SMS).

Petite exploitation familiale de brebis
tarasconnaises située à 1200 m d'altitude.
Éleveurs transhumants.
Vente directe d'agneau et de merguez/saucisses
de brebis, sur commande.





4

Le Rucher de Saleix Didier DUFFAUT

EXPLOITATION

09220 AUZAT
06 32 28 88 98
didierduffaut@orange.fr



POINTS DE VENTE

Boutique dans le village ouverte pendant les vacances scolaires et sur rendez-vous hors saison.

Nous vendons notre production, miels de montagne, savon, vinaigre, pain d'épices, sablés au miel, teinture de propolis dans notre boutique située dans le village de Saleix au-dessus d'Auzat. Nous organisons des visites de rucher gratuites, les clients équipés de protection peuvent découvrir l'intérieur de la ruche, observer la reine, le couvain.



5

GAEC des Rapailles Amandine et Clémence HAZARD

EXPLOITATION

Le Dolmen
09220 SEM
07 49 18 20 46
gaecdesrapailles09@gmail.com
📞 gaecdesrapailles09



POINTS DE VENTE

Livraison sur commande (en fonction des commandes).

Notre petite exploitation familiale est nichée dans le joli petit village de Sem. Nous y produisons des œufs, des volailles (poulets, chapons, pintades), de l'agneau et différents produits transformés à base de viande ovine (merguez, chipolatas, plats cuisinés, etc.).



6

Venez découvrir mes brebis, volailles et canards gras avec un gavage traditionnel.

La Ferme du Minier Stéphane MARCOLIN



EXPLOITATION

Le Minier
09220 SEM
05 61 03 84 15 - 06 79 58 09 42
stephane.marcolin@orange.fr
📞 fermeduminier

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme et marchés de plein vent.

C'est à Sem, dans un cadre naturel, que j'éleve mes volailles et brebis, dans des prairies enherbées et fleuries pour assurer la meilleure des qualités. Le gavage des canards est traditionnel et sur paille. Vous pourrez découvrir sur nos points de vente, nos transformations, viandes, foies gras et plats cuisinés.



7

Apicultrice passionnée depuis 2007

Le Rucher du Saule Magay DE GARABY et Benjamin BAUDON

EXPLOITATION

Seuillac
09220 SIGUER
06 26 34 26 35
lerucherdusaule@gmail.com
www.rucherdusaule.fr



POINTS DE VENTE

Pas de vente à la ferme. Points de vente partenaires, horaires d'ouverture d'été ou foires occasionnelles mentionnés sur le site internet.

Apicultrice par passion depuis 2007. Les 200 ruches sont disposées dans la vallée du Vicdessos. La gamme des miels est faite dans un rayon de 50 km autour de la miellerie située à Siguer dans le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises et offre une grande variété de miels. Nous proposons aussi pollen, propolis, cire d'abeille et essaims.



8

La Ferme de Centraus Miguel BARBOSA

EXPLOITATION

Hameau de centraus
09220 SIGUER
06 75 78 94 11
barbosamiguel@orange.fr



POINTS DE VENTE

Vente à la ferme.

Mon exploitation se situe en zone de haute montagne à 1 000 m d'altitude. Les valeurs prônées sont celles d'un pastoralisme visant au respect de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal. Le système d'élevage privilégie pour les animaux une alimentation naturelle sans OGM, sans farine animale, sans hormones et sans aliments médicamenteux. Les soins vétérinaires se basent sur les médecines douces. Le transport et l'abattage sont effectués dans des conditions visant à réduire le stress des animaux. L'abattage se fait dans un abattoir agréé.



9

Benoît GORSSE

EXPLOITATION

89 route de Laramade
09220 SIGUER
06 30 53 23 66
gorssebenoit@gmail.com



POINTS DE VENTE

Vente à la ferme.
Boutiques de la vallée.

Mes 300 ruches se trouvent à proximité de la ferme et me permettent de vous proposer à la vente les variétés de miel de haute montagne, quelques produits de la ruche (propolis, cire...) et des essaims sur commande.



10

Les granges de Nathalie Nathalie MARFAING LACOUME

EXPLOITATION

Granges de Nathalie
Gîtes en montagne
09220 VICDESSOS
06 70 60 45 11
www.granges-de-nathalie.arlege.com



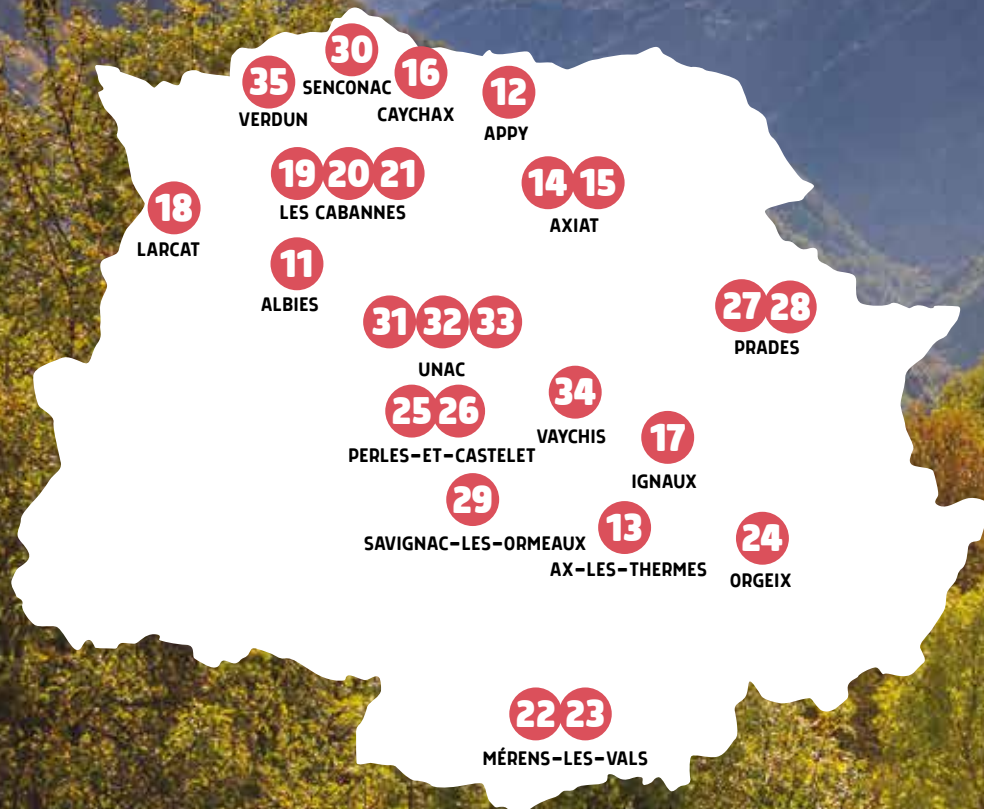
POINTS DE VENTE

Panier d'arlejo - 4 Grande Rue, 09220 VAL-DE-SOS

Soyez les bienvenus dans notre vallée de Vicdessos, au milieu de paysages riches et préservés où l'eau, la terre et l'air sont en parfaite symbiose. Installée comme agricultrice en 2001, avec un élevage d'ovins complété ensuite en 2007 d'un élevage de bovins, l'idée de faire de l'agrotourisme était pour moi une certitude. Accueillir des gens sur mon exploitation, leur parler de mon métier et leur faire découvrir la terre de mes ancêtres était une évidence. Les produits de la ferme sont en vente au magasin Panier d'Ariejo, tenu par mon fils Florian.

SECTEUR

VALLÉES D'AX



11	Le Buc de Ribellos	ALBIES
12	GAEC de la Ferme du Saladou	APPY
13	GAEC de Petches	AX-LES-THERMES
14	Sébastien GUÉNEC	AXIAT
15	GAEC de Sédars	AXIAT
16	Les Jardins de la Fount	CAYCHAX
17	EARL de l'Esteille	IGNAUX
18	GAEC de Coume du jour	LARCAT
19	GAEC des Quiés	LES CABANNES
20	SCEA Les Chutes d'Aston	LES CABANNES
21	Les Jardins de Raynart	LES CABANNES
22	GAEC de Mérens	MÉRENS-LES-VALS
23	GAEC des Bordes d'en Bas	MÉRENS-LES-VALS
24	La Ferme du Crabé	ORGEIX
25	Élise MARCIEL et Maxime MIQUEL	PERLES-ET-CASTELET
26	Jean-Michel PIGOT	PERLES-ET-CASTELET
27	GAEC Henrich	PRADES
28	GAEC du Pays d'Aillou	PRADES
29	GAEC du Nagear	SAVIGNAC-LES-ORMEAUX
30	Thomas CROSON	SENCONAC
31	GAEC de la Roche Blanche	UNAC
32	GAEC La Ferme aux ânes	UNAC
33	GAEC Saint-Hérac	UNAC
34	Charlotte JURADO	VAYCHIS
35	GAEC de La Vallée de Beille	VERDUN



11

Le Buc de Ribellos
René PONCY



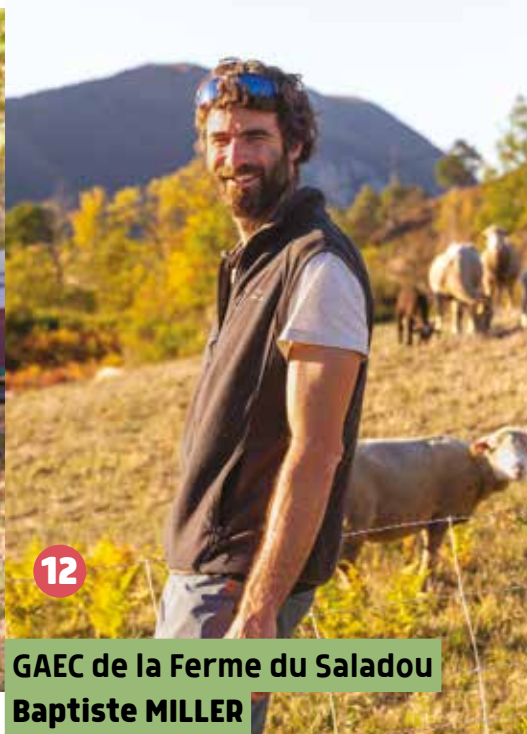
EXPLOITATION

12 route nationale
09310 ALBIES
06 73 63 32 09
rponcy.lcdc@laposte.net

POINTS DE VENTE

Sur rendez-vous et livraison sur demande.

Avec une vingtaine de ruches implantées sur la commune d'Albiès, nous nous efforçons d'obtenir un miel de montagne de qualité en privilégiant la santé des abeilles, souvent au détriment de la quantité. Notre production de miel n'étant pas suffisante pour nous permettre d'ouvrir un point de vente permanent, vous pouvez nous trouver sur quelques marchés et foires ou nous contacter directement.



12

GAEC de la Ferme du Saladou
Baptiste MILLER



EXPLOITATION

Le Village
09250 APPY
06 43 88 84 59
lafermedusaladou09@gmail.com

POINTS DE VENTE

Mercerie « un instant chez moi » à Tarascon-sur-Ariège et boutique « Pyrénées fil et laine » à Saint-Girons. Expédition et livraison sur commande. Colls de viande. Livraison sur commande, Ariège, Toulouse, Bordeaux.

Élevage de brebis mérinos transhumant l'été en estive. Valorisation de la laine en fil à tricoter et production de viande d'agneau.



13

GAEC de Petches
Stéphane ESCLOUPIER
et Manuel FRANCK



EXPLOITATION

RN 20
09 110 AX-LES-THERMES
07 86 13 98 66 - 06 11 76 31 75
franck66@club-Internet.fr

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme.

Porcs noirs. Exploitation de haute-montagne. Élevage extensif raisonné et transhumant. Balade avec des ânes.



14

Sébastien GUENEC



EXPLOITATION

Le Clot
09250 AXIAT
06 82 22 34 19
sebastienguenec@yahoo.fr

POINTS DE VENTE

Pas de vente à la ferme. Envoyer sms pour avoir les détails des produits, tarifs et dates de livraisons. Livraisons à domicile ou point de rdv. Viande d'agneau en colls de 4 à 18 kg.

Avec mes 250 brebis tarasconnaises nous contribuons à valoriser les beaux versants de la Corniche et à les maintenir comme un riche potentiel agricole, pour que le goût des agneaux que nous produisons vous contente et que leur alimentation, comme la nôtre, soit la plus locale possible.



15

GAEC de Sédars
Amélie ANGLADE, Rodolphe MARCADIÉ et Nicolas MATHE



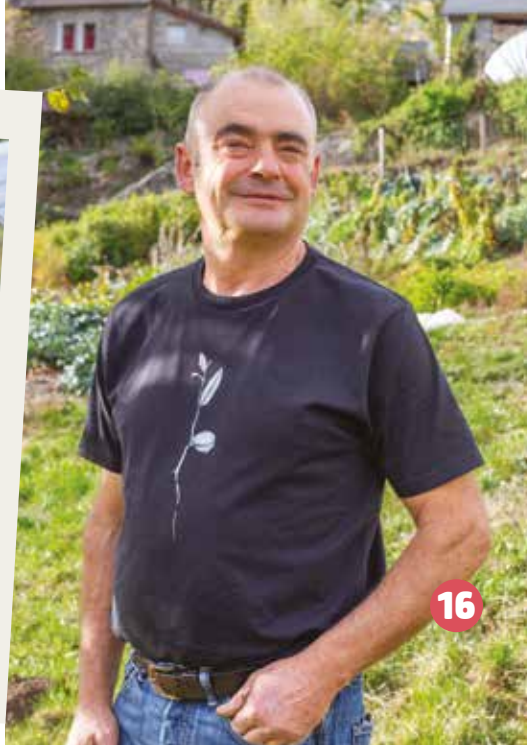
EXPLOITATION

Le Village
09250 AXIAT
06 35 29 09 41
gaecdesedars@gmail.com
f gaecdesedars

POINTS DE VENTE

Boutique ouverte l'été et livraison toute l'année

Élevage de 70 vaches de race gasconne depuis 2007, troupeau transhumant. Commercialisation de viande en vente directe aux particuliers et aux restaurateurs. Camping à la ferme à Lordat. Nous vendons du veau et du jeune bovin aux particuliers et restaurateurs et du bœuf à des boucheries.



16

Les Jardins de la Fount
Ludovic AVEROUS



EXPLOITATION

Le Village
09250 CAYCHAX
06 76 57 53 80
Jardins.fount@orange.fr

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme de préférence sur RDV.

Les Jardins de la Fount, ferme de montagne en conversion bio. Légumes d'autrefois cultivés sur sol vivant semblable à la permaculture et issus de semences reproductibles (en saison une quarantaine de variétés de tomates anciennes).



17

EARL de l'Estelle
Vincent GLEYSES

EXPLOITATION

2 Chemin de gardelle
09110 IGNAUX
06 70 21 10 40
v.gleyses@agneau-blo-des-pyrenees.com
www.agneau-blo-des-pyrenees.com



POINTS DE VENTE

Vente à la bergerie sur commande.

Nous sommes une ferme de haute montagne à 1100 m d'altitude avec 250 brebis tarasconnaises qui font la transhumance en estive à Merens. Nous avons aussi des pommiers et des châtaigniers (en développement).



18

GAEC de Coume du Jour
Solenne LAURENT et Éric BERTHOMIEU



EXPLOITATION

Le Riou et Prat
09310 LARCAT
06 24 90 39 21 - 06 30 62 01 26
agneaudelarcats@gmail.com



POINTS DE VENTE

Vente à la ferme sur RDV, livraisons à domicile, boutiques de la vallée. Collis d'agneau & conserves.

Nos brebis tarasconnaises pâturent sur l'AFP de Larcats-Saint-Barthélémy d'octobre à mai et sur l'estive de Siguer La Unarde de juin à septembre. Pastoralisme, conduite du troupeau au maximum en plein air et entretien d'un paysage diversifié façonné par les activités humaines dont les éleveurs, bergers et paysans avant nous.



GAEC des Quiés
Théo BLAZY, Fabien LAPEYRE,
Jason et Philippe LACUBE



POINTS DE VENTE

Restaurant boutique cave
 3 place des Platanes
 09310 LES CABANNES
 05 34 09 09 09
 boutique.lamaisonlacube@gmail.com
 f t lamaisonlacube

Éleveurs de vaches gasconnes depuis 1995,
 puis de porcs noirs gascons, le restaurant
 boutique cave a été ensuite créé en 2012
 afin de valoriser les produits du GAEC
 et de notre exceptionnel territoire.



SCEA Les Chutes d'Aston
Amandine LAFON
et Morgan CATALA



EXPLOITATION

Lieu-dit Saint-Martin
 09310 LES CABANNES
 05 81 29 81 68
 www.truites-aston.fr
 f t truite_aston

POINTS DE VENTE

Commandes sur le site Internet et par téléphone.
BOUTIQUE Ouvert du lundi au vendredi
 10h > 12h30 et 15h > 18h & samedi 10h30 > 12h30
ÉTANG DE PÊCHE ouverture de mars à octobre
 hors vacances scolaires :
 Mercredi 14h > 18h & Samedi 10h30 > 18h
 Ouverture de mars à octobre vacances scolaires :
 Mardi & Jeudi 14h > 18h
 Mercredi & vendredi 10h > 12h et 14h > 18h
 Samedi & dimanche 10h30 > 18h

La ferme aquacole « Truite de l'Aston »
 est située au cœur de la Vallée de l'Aston,
 au pied du Plateau de Beille.

TRUITES

- 2 filets de truite
- 3 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Huile d'olive
- Basilic
- 2 c. à soupe de beurre
- 15 cl. de vin blanc
- estragon

- *Faire revenir l'oignon avec les épices et l'ail. Quand l'oignon devient translucide, le retirer du feu et réserver.*
- *préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).*
- *Couper les pommes de terre en tranches d'environ 1/2 centimètre et les frire légèrement.*
- *Ajouter le vin blanc et le beurre.*
- *Mettre au four à température maximum pendant une vingtaine de minutes.*





21

Les Jardins de Raynart Anne BLANC



EXPLOITATION

Laboratoire
61 rue principale
09310 LES CABANNES
06 74 72 29 20
nanes09@icloud.com
f Les Jardins de Raynart

POINTS DE VENTE

Primeur d'Ax-les-thermes
Vente directe sur rdv par mail et téléphone

Petite ferme d'altitude en agrobiologie née de la passion d'Anne pour les plantes médicinales et de son rêve d'en faire un métier.

Elle vous propose ses plantes sous forme de tisanes, d'aromates, de pestos ou autres tartinades et vous fait découvrir le goût des fleurs de montagne avec ses sirops et confits; enfin et pour le plaisir des gourmands les fruits se déclinent en confitures et coulis.



22

GAEC de Mérens Paul BLAZY



EXPLOITATION

Camp Samtane
09110 MÉRENS-LES-VALS
06 46 49 48 27
gaecdemerens@gmail.com
www.lafermedepaul.fr

POINTS DE VENTE

Sur RDV et livraison.

Nos animaux sont élevés sur la commune de Mérens-les-Vals en Haute-Ariège. Nous avons obtenu la certification bio. Le troupeau part en estive dans les montagnes de la Haute-Ariège.



23

GAEC des Bordes d'en Bas Amélie TÉTARD, Virginie et Jérôme VIDAL



EXPLOITATION

Les Bordes d'en Bas
09110 MÉRENS-LES-VALS
05 61 01 89 36
06 76 60 64 22
vfoucquefpa@gmail.com
www.lesbordesventedirecte.com

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme.

Ce GAEC élève des brebis de race Rouge du Roussillon et des vaches de race Avbrac, à 1300 m d'altitude, dans un cadre unique au creux des montagnes ariégeoises. Vous pouvez découvrir les produits du « GAEC des Bordes d'en bas » dans divers magasins et restaurants d'Ax-les-Thermes et aussi en vente directe.



24

La Ferme du Crabé Cécile et Pierre LUTTENSCHLAGER



EXPLOITATION

Lieu-dit Crabé Lavelanet
09110 ORGEIX
non joignable par téléphone,
se rendre directement à la ferme
lafermeducrabe@orange.fr
www.fromage-chevre-pyrenees.com

POINTS DE VENTE

FERME Vente le matin (décembre > février)
et après 17h (mars > novembre)
ASSOCIATIONS DE CONSOMMATEURS
- Ax les fermes à Perles-et-Castelet
- Les Radis Masqués à Mercus



25

**Maxime MIQUEL
et Élise MARCIEL**



EXPLOITATION

7 Sourbil
09 110 PERLES-ET-CASTELET
06 83 82 20 74
marciel.elise@gmail.com

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme sur RDV.

Petite exploitation de montagne familiale
de brebis tarasconnaises qui estivent durant
tout l'été dans la Haute-Ariège.
Nous commercialisons nos produits
(agneaux, mervuez) en vente directe.



26

Jean-Michel PIGOT



EXPLOITATION

10 place du Bout
09110 PERLES-ET-CASTELET
06 32 38 51 79
pigot.jean-michel@orange.fr

POINTS DE VENTE

Vente sur RDV.



Sur des tartines ou dans vos boissons chaudes,
sur un magret de canard ou avec
de fromage de chèvre... le miel!



27

**GAEC Henrich
Ferme de la Cabaillère
Pierre HENRICH**



EXPLOITATION

Le Village - 09110 PRADES
06 87 73 59 37
vlandebloupyrenees@gmail.com
www.vlandebloupyrenees.com

POINTS DE VENTE

Livraison sur commande
(passage tous les 15 jours à 3 semaines)
et envoi par transport frigorifique.

La ferme de la Cabaillère perchée à 1300 m
d'altitude est la plus haute de la vallée.
Les vaches limousines conduites en agriculture
biologique transhumant sur le plateau des
Septcazes et paissent durant 5 mois ces
véritables espaces naturels. Pierre installé
hors cadre familial en 2000 commercialise
les produits en circuit court depuis 20 ans.



28

**GAEC du Pays d'Aillou
Luc CAZAMPOURRE**



EXPLOITATION

Le Village
09110 PRADES
06 86 56 34 25
luc.cazampourre@hotmail.fr

POINTS DE VENTE

Sur commande et livraisons possibles
(points de livraison sur Toulouse,
Carcassonne, Béziers et Narbonne).



GAEC du Nagear Marie, Julien et Jean-Paul ROUZAUD

EXPLOITATION

21 route de Vaychis
09110 SAVIGNAC-LES-ORMEAUX
06 82 40 34 64 - 06 32 26 65 83
gaecdunagear@gmail.com



POINTS DE VENTE

Collis de viande de jeune bovin et de steak haché de bœuf en vente directe aux particuliers et aux restaurateurs. Renseignements sur les dates de vente directe par mail.

Nous sommes une petite exploitation familiale constituée de 3 associés : notre père Jean-Paul, et nous ses enfants Julien et Marie. Nous sommes éleveurs transhumants en bovin de la race Gasconne des Pyrénées. Le troupeau passe l'été sur les estives de la Vallée du Nagear.



Thomas CROSON



EXPLOITATION

Avenue du Barry
09250 SENCONAC
06 62 29 72 64
crosonthomas09@gmail.com
lagranjaencantada0.wixsite.com

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme ou par téléphone.
Livraisons possibles (selon quantité).



GAEC de la Roche Blanche Jean-François ARABEYRE Clément ARABEYRE

EXPLOITATION

Les Estelles
09250 UNAC
05 61 64 49 02 - 06 70 94 61 04
jfarabeyre@yahoo.com
arabeyrejeanfrancois

POINTS DE VENTE

Sur commande / sur RDV.

Ex-candidat de « l'amour est dans le pré », Jean-François nous propose à la vente, ses brebis et agneaux entiers de race tarasconnaise. Visite de l'exploitation possible pour groupes, individuels ou scolaires (possibilité d'assister à la tonte annuelle, courant avril). Produits textiles: bérêts, casquettes, T-shirts « l'Amour est dans l'Ariège »



EXPLOITATION

5 rue du Pech
09250 UNAC
06 85 34 20 22
contact@la-ferme-aux-anes.com
www.la-ferme-aux-anes.com
fermeauxanes

POINTS DE VENTE

Collis de viande - livraisons sur commande d'octobre à juin dans la vallée, sur Toulouse, Montpellier, région parisienne.
Jus de pomme - dans les boutiques de la vallée.

Élevage transhumant de belles vaches gasconnes et d'ânes des Pyrénées. Toute notre production de viande bovine est commercialisée en vente directe auprès des particuliers. Collis grillades, collis à mijoter... Nos ânes accompagnent les randonneurs sur les sentiers de la Haute Ariège, pour une journée ou un séjour itinérant.



Des vaches, des ânes, du jus de pomme, bienvenue chez nous!

GAEC La Ferme aux ânes Laurence ROUSSEAU, Laurence et David HUEZ





33



Acacia, Fleurs de Montagne (printemps),
Fleurs de Montagne (été), Rhododendron,
Forêt, Tournesol, Sarrasin, Châtaignier,
Bruyère Callune.

34

GAEC Saint-Hérac Dom, Lisa et Manu TAURIAC



EXPLOITATION

Route de Caussou
09250 UNAC
06 45 66 05 11 et 06 59 72 89 28
gaecsaintherac@orange.fr
📍 Fromagerie Saint Hérac

POINTS DE VENTE

BOUTIQUE À LA FERME mardi de 17h à 19h
et samedi de 10h à 12h

Depuis 1982, notre ferme est attachée au pastoralisme et à la qualité de vie des bêtes et des hommes. La saveur de nos agneaux, fromages et yaourts témoigne d'une flore naturellement variée de nos montagnes.

Charlotte JURADO

EXPLOITATION

Place de l'Amic
09110 VAYCHIS
06 59 04 87 85
charlottejurado@free.fr

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme sur RDV.
Commande par téléphone et par mail.

Ce projet apicole est né d'un désir de travailler avec l'abeille. Passionnée par mon métier, j'ai à cœur de proposer à mes clients des produits de qualité dans le respect des abeilles. Je déplace et apporte les soins nécessaires au mieux être des colonies en fonction de leur besoin du moment. Ainsi, celles-ci peuvent se nourrir naturellement de nectars et l'abeille me montre comment la considérer, nous travaillons ainsi ensemble.



35

GAEC de la Vallée de Beille Ferme et Camping Famille BERNADAC



EXPLOITATION

1 chemin d'Endoumens
09310 VERDUN
05 61 64 70 35 - 06 51 07 24 41
lafermedebelle@free.fr
📍 campingarleguevalleedebelle

POINTS DE VENTE

Vente sur RDV.

Ferme familiale de 140 vaches gasconnes transhumant sur le plateau de Beille dans la tradition montagnarde ariégeoise. Vente de viande en direct et camping à la ferme pour le plaisir du contact et du partage avec les consommateurs.



SECTEUR

DONEZAN

41 42
MIJANÈS

43
ROUZE

36
ARTIGUES

39 40
LE PLA

37 38
CARCANIÈRES

36	EARL de Boutadiol	ARTIGUES
37	Abbaye Notre-Dame-de-Donzan	CARCANIÈRES
38	GAEC Sus Cases	CARCANIÈRES
39	Les Cochonneries de Resplandy	LE PLA
40	GAEC de la Bruyante	LE PLA
41	GAEC de Mijanès	MIJANÈS
42	EARL Le Roc Blanc	MIJANÈS
43	GAEC de Pailhères	ROUZE



36

EARL de Boutadiol Francis SICRE



EXPLOITATION

Le Village
09460 ARTIGUES
06 88 79 32 20
sicrefrancis@orange.fr

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme.



37

L'abbaye fabrique la tomme
des Pyrénées récompensée
par une médaille d'or.

Abbaye Notre-Dame-de-Donzan La Ferme du Plateau



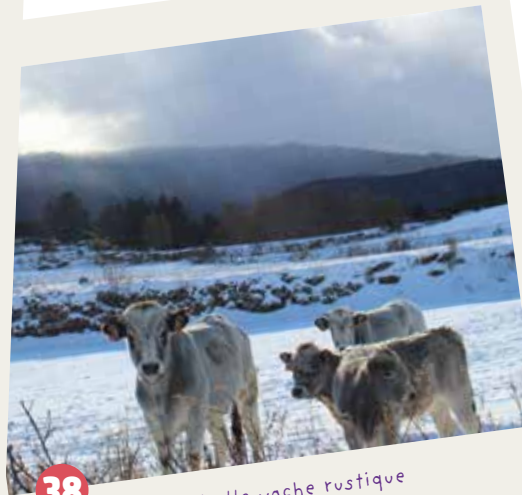
EXPLOITATION

Route du Col des Hares
09460 CARCANIÈRES
04 68 69 85 97
fromagerie@donezan.fr

POINTS DE VENTE

Pas de vente à la ferme.
Supérette Utile de Quérigut
ou sur le marché de Formiguères.

La Ferme du Plateau est une abbaye
et un monastère, installés à Carcanières.
Elle s'occupe de vaches de la race tarentaise.
Son activité principale est la fabrication
de produits laitiers: fromage frais, tomme
des Pyrénées et notamment le Donezan,
récompensé par une médaille d'or dans
la catégorie «fromage à pâte pressée cuite»
au concours international de Lyon.



38

Une belle vache rustique
à la robe gris argenté,
adaptée au rude climat pyrénéen.

GAEC Sus Cases Susana LOPEZ et Rémy CLASTRES



EXPLOITATION

09460 CARCANIÈRES
06 62 56 51 57
gaec.suscases@hotmail.com

POINTS DE VENTE

Vente et livraison aux particuliers en caissette.

Élevage de vaches gasconnes, troupeau
transhumant mené en agriculture biologique.



39

Les Cochonneries de Resplandy Camille HARDY et Baptiste RESPLANDY



EXPLOITATION

Ferme de la Noubellane
18 rue de la Mathe
09460 LE PLA
06 28 69 35 51 - 07 86 71 50 69
lescochonneriesderesplandy@gmail.com
📍 Les Cochonneries de Resplandy

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme et livraison.

Nous sommes naisseurs engraisseurs de porcs
noirs bio en plein air intégral dans des parcs
de forêts de noisetiers en pleine montagne
(1100 mètres d'altitude).
Engagés pour la cause environnementale,
nous avons à cœur de proposer des produits
sains, savoureux et authentiques. Nous aimons
partager le fruit de notre travail avec ceux
qui aiment les bonnes choses. Nous produisons
aussi des œufs frais et des légumes de saison.



40

Robe froment, cornes en lyre,
yeux maquillés de noir, c'est la belle
vache aubrac. Le taureau, lui,
a l'encolure plus sombre.

GAEC de la Bruyante Clément COLL et Mélanie DUPIN Matthias COULET



EXPLOITATION

4 camil del Rey
09460 LE PLA
06 77 54 40 94
07 77 28 71 92
clement.coll66@gmail.com
f gaecdelabruyante

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme sur RDV et réservation possible
pour livraison lors de tournées.

Nous élevons des vaches et taureaux de race
Aubrac et organisons des événements «Vente
de reproducteurs Aubrac» sur l'exploitation.
Pour connaître la vie de l'exploitation,
inscrivez-vous à notre page Facebook.



41

GAEC de Mijanès Victor URBANSKY



EXPLOITATION

4 rue Faturat - 09460 MIJANES
06 80 72 48 45 - 06 80 93 76 25
gaecdemijanes@outlook.fr
www.elevage-le-linas.com/
pisciculture-truites-ariège

POINTS DE VENTE

VIANDE Sur rendez-vous et sur commande
PISCICULTURE Ouverture du lac
début juillet à fin septembre.
L'après-midi à partir de 15H
VENTE DIRECTE De juin à octobre

Élevage et vente de vaches Angus, une race
bovine originaire du Nord/Est de l'Écosse
sur le mont Aberdeen.
Et aussi pêche à la ligne de truites et saumons
de fontaine: vous pourrez seul ou en famille
vous détendre en pêchant des truites
arc-en-ciel, Fario ou des saumons de fontaine
dans 4 grands lacs naturels entourés de bois
et de prés. Du matériel de pêche est mis
à votre disposition.



42

EARL Le Roc Blanc Pascal IGOUNET Stéphane RESPLANDY



EXPLOITATION

27 Barri d'Amont
09 460 MIJANES
07 88 69 57 41
le.roc.blanc@orange.fr
f Miel du Donezan

POINTS DE VENTE

Vente sur RDV en téléphonant à la ferme

Nos miels de Haute-Montagne sont récoltés,
extraits à froid et conditionnés par nos soins
dans le Donezan en Haute-Ariège.
Nos abeilles sont d'Octobre à Juin sur les
communes de Rouze et de Mijanes,
fin Juin nous transhumons nos ruches en
haute-montagne au niveau de la station de ski
de Mijanes.
Toutes nos pratiques sont mises en place
et réfléchies dans le but de préserver
le bien-être des colonies et de proposer
des produits de qualité.



43

GAEC de Pailhères Rémi LOPES



EXPLOITATION

Les Coundoumines
09460 ROUZE
06 73 55 63 90
remi.lopes11@gmail.com

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme sur RDV et sur commande.

Troupeaux de races locales:
vaches gasconnes et brebis tarasconnaises
qui estivent au col de Pailhères.



LES PRODUITS INSOLITES

44	L'Élégante Ariégeoise	ARTIGUES
45	Brasserie SOS Bière	AUZAT
46	La Ferme des Lamas	AUZAT
47	Les petits Gâteaux de Mérens	URS
48	Safran des Cimes	VEBRE



44

L'Élégante Ariégeoise Corinne PROD'HOMME

EXPLOITATION

Place de la Mairie
09460 ARTIGUES
07 69 23 22 75
elegante.ariégeoise@gmail.com
📍 leleganteariégeoise

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme sur RDV et sur commande.

Première moricultrice de l'Ariège, L'Élégante Ariégeoise est une exploitation en Donezan. Produit du terroir, cultivé dans l'éthique et le respect de notre environnement, notre démarche est de proposer un produit de qualité aux professionnels de la cuisine gastronomique et aux particuliers. Sa taille, sa texture, ses qualités gustatives et aromatiques ont valu à notre morille d'être choisie en Octobre 2020 pour la semaine du goût.



45

Brasserie SOS Bière Marie CADUDAL et Ian STOREY

EXPLOITATION

Box 5 de l'hôtel d'entreprise
route du Montcalm
09220 AUZAT
07 80 34 90 86
ian@sos-biere.com
www.sos-biere.com
📍 SOS Bière

POINTS DE VENTE

ÉTÉ ET AUTOMNE la brasserie est ouverte pour des visites et dégustations le jeudi de 16h à 19h.
HIVER ET PRINTEMPS nous contacter par SMS ou Messenger.

La brasserie SOS bière, lancée en 2021, tient son nom de la vallée du Vicdessos. Les bières sont bio et d'inspiration anglo-saxonne : légères, peu sucrées et fraîches, avec une belle part de houblon. Nous proposons aussi des fûts (20 ou 30 L) pour les événements.



La Ferme des Lamas Laurence MARANDOLA

46



EXPLOITATION

Village de Saleix - 09220 AUZAT
05 61 03 19 80
laurence@lamasdespyrenees.fr
www.lamasdespyrenees.com
📍 lafermedeslamas

POINTS DE VENTE

Boutique à la ferme.
Ouverte en juillet-août tous les jours à 17h.
Et toute l'année sur RDV.
Marché de Vicdessos le jeudi matin en juillet-août.

Élevage d'un troupeau de lamas en montagne, production de laine et visites au milieu du troupeau.

Plantes aromatiques et médicinales : cueillette de plantes sauvages et cultures en terrasses, transformation en tisanes, condiments et soins à la ferme. Production de jus de pomme fermier.



La Ferme des Lamas



Le Mohair d'Orliu



47

Les petits Gâteaux de Mérens
Marianne BAUDON



EXPLOITATION

Le Village
09310 URS
06 86 22 93 54
petitsgateauxdemerens@hotmail.com

POINTS DE VENTE

Vente sur commande.
Livraison assurée de Merens à Foix.
Légumes dans un rayon de 20 km.

Le blé est cultivé à Urs et la farine est faite dans notre atelier au fur et à mesure des besoins.



48

Safran des Cimes
Marc SEGARRA



EXPLOITATION

Le Pech
09310 VEBRE
06 72 73 11 59
marco.segarra@gmail.com
f @ safrandesclmes

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme sur RDV.
Gîte « la Tanière de l'Ours ».
Restaurant « le Chalet » à Ax-les-Thermes.
Envoi par la Poste.



RISOTTO AU SAFRAN

POUR LA CUISSON

- 250 g. de riz Carnaroli
- 50 g. de beurre
- 1 oignon
- 2 g. de safran
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 L. de bouillon de légumes

POUR LA LIAISON

- 75 g. de beurre
- 80 g. de parmesan râpé

- Commencer par faire revenir l'échalote dans du beurre avant de faire griller les grains de riz puis déglacer au vin blanc.
- Terminer la cuisson en ajoutant le bouillon, louche après louche.
- Ajouter le safran infusé. N'oublier pas la liaison hors du feu – la mantecatura – avec le parmesan râpé et du beurre bien froid.



PAIN D'ÉPICES

- 200 g. de farine
- 200 g. de miel
- 25 g. de sucre roux
- 25 g. de beurre doux
- 1 c. à café de bicarbonate de soude alimentaire
- 1 œuf
- 10 cl. de lait
- 1 C. à soupe d'épices à pain d'épices

- *Faire bouillir le lait avec les graines d'anis, la cardamome et la cannelle. Sortir du feu, couvrir et laisser infuser 30 min. Filtrer pour enlever les épices.*
- *Mettre le miel et le sucre dans la casserole avec le lait parfumé et laisser tiédir pour que le miel et le sucre soient fondus.*
- *Dans une jatte mélanger la farine et le bicarbonate. Ajouter le mélange sucre-miel-lait et mélanger à la cuillère jusqu'à ce que le mélange soit lisse.*
- *Beurrer un moule à cake et enfourner 1 heure à four préchauffé à 150°C.*
- *Déguster en tranches avec du beurre 1/2 sel.*



LES MARCHÉS



AX-LES-THERMES

MARDI ET SAMEDI
TOUTE L'ANNÉE
DE 7H À 13H

JEUDI
DU 30 JUIN AU 1^{ER} SEPTEMBRE
DE 7H À 13H

LES CABANNES

DIMANCHE

VAL-DE-SOS

JEUDI
DU 5 NOVEMBRE AU 30 MARS
À LA HALLE DU MARCHÉ
(PÉRIODE HIVERNALE).

DU 1^{ER} AVRIL AU 31 OCTOBRE
PLACE DU GRAVIER

DONEZAN

« LE SUPER MARCHÉ »
DE PRODUCTEURS LOCAUX

**CERTAINS VENDREDIS
ET SAMEDIS**
DES MOIS DE MAI À OCTOBRE
(CALENDRIER À RETROUVER
CHAQUE ANNÉE
SUR LE SITE DE L'OFFICE
DE TOURISME)

LES ÉVÉNEMENTS



DE LA FOURCHE À L'ASSIETTE, AU FESTIVAL DES SAVEURS NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR OU REDÉCOUVRIR LES ACTEURS DE NOS RÉGIONS QUI ŒUVRENT POUR QUE NOS ASSIETTES ET NOS PLACARDS SOIENT REMPLIS DE BONS PRODUITS QUI RESPECTENT LEURS TERRITOIRES, L'ENVIRONNEMENT ET NOTRE SANTÉ.

C'EST À AX-LES-THERMES, DANS NOTRE PETITE VILLE THERMALE DES PYRÉNÉES ARIÉGEOISES, QUE LORS DU PREMIER WEEK-END DE SEPTEMBRE, MARCHÉ, CONCERTS ET ANIMATIONS COEXISTENT.

**PREMIER
WEEK-END
DE SEPTEMBRE**

LE CALENDRIER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

HIVER

LÉGUMES

BLETTE
CHOU
NAVET
PANAIS
POMME DE TERRE
COURGE
POTIRON

FRUITS

POMME
POIRE
KIWI
CHÂTAIGNE

PRINTEMPS

LÉGUMES

ARTICHAUT
ASPERGE
BLETTE
COURGETTE
CHOU-FLEUR
ÉPINARD
FÈVE
PETIT POIS

FRUITS

CERISE
FRAISE
FRAMBOISE
POMME
POIRE
RHUBARBE

ÉTÉ

LÉGUMES

ARTICHAUT
AUBERGINE
BROCOLI
CONCOMBRE
COURGETTE
MAÏS
POIVRON
TOMATE

FRUITS

ABRICOT
CERISE
FRAISE
FRAMBOISE
GROSEILLE
MELON
MYRTILLE

AUTOMNE

LÉGUMES

ARTICHAUT
BLETTE
CÉLERI
CHOU-FLEUR
ÉPINARD
ENDIVE
NAVET
RADIS NOIR

FRUITS

RAISIN
COING
POMME
POIRE

UN AGROPASTORALISME SÉCULAIRE

PORTRAIT DE L'AGRICULTURE EN HAUTE-ARJÈGE

L'agropastoralisme a structuré le territoire et façonné les paysages de fonds de vallées, de versants et d'estives par une organisation rationnelle de leurs usages. C'est en cela que l'agriculture pastorale est considérée comme multifonctionnelle :

- ▶ Elle maintient l'ouverture des paysages, des pelouses naturelles et des espèces faunistiques et floristiques
- ▶ Elle offre un rôle économique et social pour maintenir une activité des espaces difficilement accessibles
- ▶ Elle offre une qualité de produits agricoles reconnue
- ▶ La transhumance, aujourd'hui reconnue comme patrimoine culturel immatériel, permet de maintenir des méthodes de travail, des coutumes et des traditions entretenant une identité territoriale singulière
- ▶ Elle lutte contre les risques naturels (incendies, avalanches) et l'enfrichement.

50% du foncier sont des propriétés communales et intercommunales. Les estives représentent 62% du territoire (1 128 km²) et sont gérées collectivement par 40 groupements pastoraux contribuant à l'autonomie fourragère de 309 éleveurs.

Les Associations foncières pastorales concernent 58 exploitations agricoles.


95
exploitations
agricoles


118
chefs
d'exploitation
(5,3% du total
départemental)

45
ETP salariés
sur les exploitations
10
ETP salariés
hors exploitations


36%
des chefs
d'exploitations
sont des femmes


28%
des chefs
d'exploitation
ont
+ **55** ans


100%
de la Surface
Agricole Utile
(78 732 ha) sont
des surfaces
fourragères et
pastorales


27
installations
entre 2015 et 2020
(9% du total
départemental)


56%
des fermes
sont en GAEC
et **44%**
en installation
individuelle

Source : Chambre d'agriculture 09 - données oct 2021

LES LABELS ET LES MARQUES



Le label AB certifie les produits issus de l'agriculture biologique. De nombreux produits peuvent être labellisés AB : produits agricoles non transformés, produits agricoles transformés destinés à notre alimentation ou à celle des animaux, mais aussi semences et plants utilisés pour les cultures.



Diffusée dans toutes les filières, cette certification participe à l'écologisation des pratiques agricoles tout en valorisant les produits agricoles.



Née en 2021, Nôu Ariège Pyrénées est une marque collective ariégeoise, proche des attentes des consommateurs. Elle regroupe à ce jour plus de 500 produits locaux, alimentaires et non alimentaires d'origine agricole, produits ou fabriqués par plus de 70 producteurs et artisans (viande, vin, fromage, cosmétiques, textile, ...). Et pourquoi « Nôu » ? Nôu se lit « now* » (maintenant, en anglais) et signifie 9 en occitan. « Nôu, Ariège Pyrénées » fait alors référence à une identification forte du territoire, basé sur le numéro du département de l'Ariège et l'histoire avec l'occitan. Et si vous ne savez pas le lire, aucune importance car on identifie alors le Nôu, le collectif et c'est aussi ça, Nôu Ariège Pyrénées, la volonté des acteurs impliqués d'œuvrer ensemble pour le territoire. Avec Nôu Ariège, l'Ariège bénéficie d'une vraie reconnaissance de ses productions locales !



Le PNR reconnaît l'intérêt et la diversité du patrimoine naturel, culturel et paysager de ses 142 communes. Il abrite un patrimoine naturel exceptionnel, avec des milieux remarquables et de nombreuses espèces endémiques ou menacées : Isard, gypaète barbu, desman, euprocte des Pyrénées, grand tétras, lys des Pyrénées etc. Il est également le siège de nombreuses activités humaines (agriculture, artisanat, industries) dont certaines, telles que le pastoralisme, lui sont emblématiques. Ses sites préhistoriques et historiques (grottes ornées de Niaux, Bédellhac, Maz d'Azil, cité de Saint-Lizier...) son histoire, sa culture, son patrimoine bâti et ses paysages en font également un espace reconnu et envié.



Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

Au pays des bergers

ADOPTER LES BONS RÉFLEXES

La montagne est un territoire partagé, un espace où l'on peut se ressourcer et profiter pleinement de la nature. Mais c'est également un lieu de vie et travail pour les bergers, les éleveurs et leurs troupeaux.

Les paysages des estives et leurs équilibres écologiques sont façonnés depuis des millénaires par l'union harmonieuse entre l'homme, les troupeaux et le milieu naturel.

Pour apprécier votre séjour en montagne, et participer à la préservation de cet environnement, pour respecter la vie et le travail des gens de la montagne, il est essentiel d'adopter un certain « savoir-être » dont les bases vous sont rappelées à l'intérieur de ce dépliant.

La montagne UN ESPACE À PARTAGER,
ET DES PRATIQUES PASTORALES À DÉCOUVRIR !

Pour profiter pleinement de votre balade, adoptez les bons réflexes !



TENEZ VOTRE CHIEN EN LAISSE

Même s'il est très gentil, il risque de déranger le troupeau, compliquant le travail du pâtre. Les problèmes posés par les chiens non tenus en laisse en présence de bétail peuvent avoir de graves conséquences et sont la principale source de conflit entre bergers et touristes.



SOYEZ DISTANT ET DISCRET

Respectez la tranquillité des troupeaux et le travail du vacher, vous assurez ainsi votre propre sécurité. Observez les animaux à distance et adaptez votre attitude. Si possible, contournez largement le troupeau et ne vous approchez pas des jeunes animaux, veaux ou agneaux.



REFERMEZ LES CLÔTURES

Même s'il est hors de votre vue, un troupeau peut se trouver derrière cette barrière. Merci de bien refermer les portes ou portillons après votre passage pour éviter la divagation des animaux.



LES CHIENS DE PROTECTION ET LES TROUPEAUX DE BREBIS

Leur présence en montagne est une conséquence directe de la réintroduction des prédateurs.

Ils ont pour mission de protéger les troupeaux de brebis contre les attaques d'ours et tout perturbateur.

Ils peuvent donc se montrer agressifs, notamment vis-à-vis d'autres chiens.

Ne les approchez pas, n'essayez pas de les intimider, et dans tous les cas, contournez si vous le pouvez largement les troupeaux de brebis lorsque vous les rencontrez.



RAMENEZ VOS DÉCHETS

Pour garder la montagne belle et accueillante, n'y laissez aucun déchet. Le service de ramassage des ordures ne passe ni dans les estives, ni dans les refuges et les cabanes !



La cabane et les gardiens de troupeaux

Une centaine de bergers-vachers formés à ce métier vivent et travaillent dans les estives ariégeoises chaque été.

Levé avant l'aube, le gardien de troupeau assure la bonne gestion du territoire et des animaux qui lui sont confiés. La cabane est son lieu de vie et de travail. Il effectue de longues journées et se repose souvent l'après-midi...

Merci de respecter sa tranquillité et son intimité, c'est la garantie de belles rencontres...

Le Pastoralisme en Ariège

Le Pastoralisme regroupe l'ensemble des activités d'élevage qui valorisent par le pâturage, la végétation spontanée des espaces naturels, pour assurer l'alimentation des troupeaux.

À la fin du printemps, des milliers de vaches, brebis et chevaux montent en suivant la pousse de l'herbe jusqu'aux pâturages d'altitude : les estives. C'est la Transhumance. Le pâturage des troupeaux joue un rôle essentiel pour le maintien des paysages, et des milieux ouverts favorables pour la conservation de la biodiversité dans les Pyrénées.

La Transhumance est reconnue au patrimoine immatériel culturel en France et candidate à cette reconnaissance auprès de l'UNESCO.

En Ariège, 1/4 du département, soit 120 000 hectares est consacré à cette activité pastorale, essentielle pour le maintien des fermes ariégeoises.



**Fédération Pastorale
de l'Ariège**

www.pastoralisme09.fr

05 61 03 29 92



**Conseil
Départemental**

www.ariège.fr

05 61 02 09 09

Crédits photos : Fédération Pastorale de l'Ariège, Stéphane Meurisse – Ariège Pyrénées Tourisme.

À LA DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE...

www.patrimoines.hauteariege.fr



Château de Lordat

Un des derniers refuges cathares en vallées d'Ax. Culminant à plus de 965 m d'altitude et offrant un panorama unique sur la vallée, cette forteresse se dresse comme un fleuron du patrimoine historique des Pyrénées ariégeoises.



Maison du Patrimoine et Château d'Usson

Forteresse cathare en Donezan. Demeure des anciens seigneurs de Cerdagne et de Foix, surplombant la vallée de l'Aude et protégeant le pays du Donezan.



Maison des patrimoines Le Barri à Auzat

L'Histoire des hommes et des femmes qui ont forgé les paysages du Vicdessos. 3 salles d'exposition permanentes, maquettes, diaporama, mobilier archéologique issu des fouilles du château de Montréal-de-Sos.



Mountaneô à Orlu

Un espace muséographique ludique et interactif dédié à la découverte de la montagne. Découvrez la vallée d'Orlu, sa réserve naturelle, sa faune et sa flore préservée, testez un jeu immersif : l'Hydrogame, et visitez la centrale hydroélectrique !



Talcaneô à Luzenac

La plus grande carrière de talc à ciel ouvert au monde dans un cadre naturel spectaculaire ! Rendez-vous dans le nouvel espace muséographique de Luzenac avec jeux et projection 180° : l'exploitation de la roche la plus tendre sur l'échelle de dureté des minéraux. Visite de la carrière en bus.

ET DE NOS SENTIERS DE RANDONNÉE

www.pyrenees-ariegeoises.com

Découvrez la Haute-Ariège à pied, en VTT, à cheval. Plus de 450 km de sentiers traversent des paysages variés avec différents niveaux de difficultés.

Vous trouverez ces topoguides à l'office de tourisme des Pyrénées Ariégeoises dans ses antennes à Ax-les-Thermes, Les Cabannes, Luzenac, Val-de-Sos.



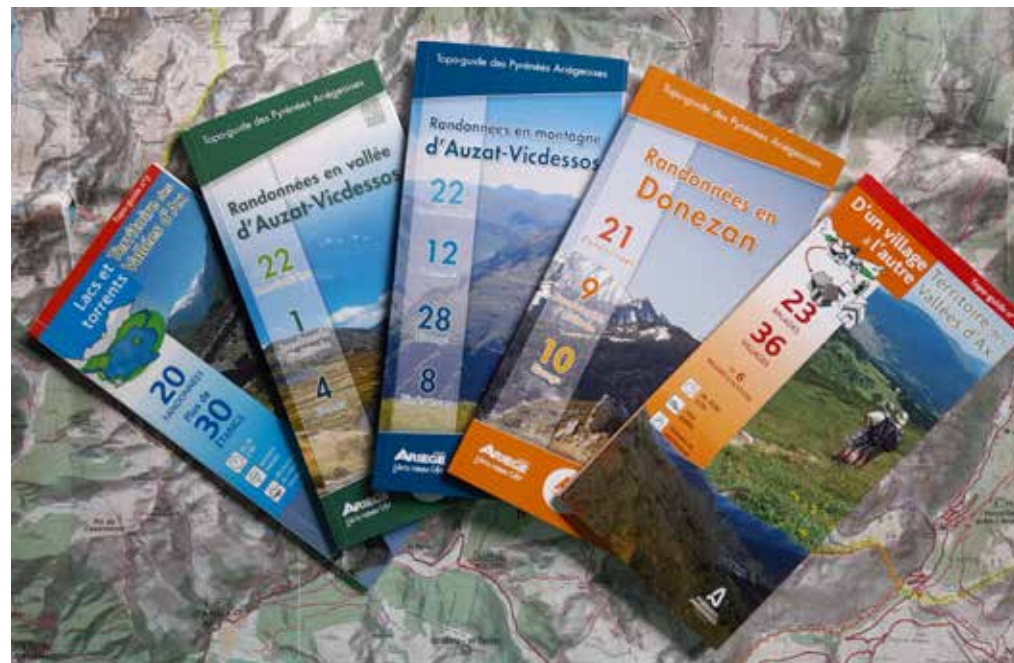
Découvrez la Haute-Ariège à pied, en VTT ou à cheval. Plus de 1200 km de sentiers traversent des paysages variés avec différents niveaux de difficultés. Ces itinéraires sont décrits dans une collection de topoguides.

La Haute-Ariège offre de nombreuses possibilités pour découvrir la diversité de ses paysages : de la ballade familiale accessible à tous âges à l'ascension plus sportive, jusqu'aux sommets. Vous pouvez opter pour des circuits à thèmes : lacs et torrents, châteaux, découverte des villages...

Pour profiter pleinement de votre sortie en toute sécurité, pensez à bien vous préparer : prendre en compte la météo qui peut vite changer en montagne, adapter la difficulté de l'itinéraire au niveau du groupe et prévoir un équipement adapté.

Si vous êtes débutant.e, n'hésitez pas à faire appel à un accompagnateur.rice de montagne. Vous découvrirez tous les conseils utiles sur le l'office de tourisme

www.pyrenees-ariegeoises.com



Sur le site de l'office de tourisme, vous trouverez également toutes les informations sur les hébergements, les stations de ski, les prestataires d'activités de tourisme.. dont certains sont également des producteurs fermiers présentés dans ce carnet gourmand.

LE PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE

La Communauté de communes de la Haute Ariège adhère au Projet Alimentaire de Territoire. Élus et techniciens participent au Conseil Local de l'Alimentation.

Le Projet Alimentaire Territorial est animé par le Pôle d'Équilibre Territorial & Rural de l'Ariège (PETR).

Situé entre plaines fertiles au nord, coteaux herbagers, forêts riches en biodiversité et hauts pâturages pyrénéens au sud, le territoire ariégeois détient le potentiel nécessaire pour

faire de l'alimentation durable un réel levier de développement local et de la transition écologique et sociétale.

Conscients de cette richesse, les élus des Intercommunalités membres du PETR de l'Ariège ont engagé une véritable coopération territoriale dans le but de soutenir la transition de notre système alimentaire territorial vers plus de durabilité, de justice sociale et de résilience face aux défis climatiques et sociétaux actuels.

Vous êtes producteur, vous faites de la vente en direct de la ferme et vous souhaitez paraître dans le prochain carnet gourmand, prenez contact avec :

› Communauté de communes de Haute-Ariège
Direction du développement économique et touristique
developpement@cc-hautearlege.fr

› Chambre d'agriculture de l'Ariège
32 avenue du Général de Gaulle
09000 FOIX
06 22 09 06 07
territorial@arlege.chambagri.fr

Ce carnet gourmand a été réalisé dans le cadre d'une convention de partenariat entre la communauté de communes de la Haute-Ariège et la Chambre d'Agriculture de l'Ariège.

CRÉDIT PHOTO

Thomas Guillin

thomasguillin@gmail.com

sauf

- Alain Naudy © Hélène Dagues
- Philippe Lacube © Chambre d'Agriculture de l'Ariège
- compostage © Fanny Amirault
- © la Ferme du Far
- © la Ferme du Minier
- GAEC de Coume du Jour © Solenne Laurent
- GAEC de Quiés © Philippe Grollier
- Abbaye Notre-Dame-du-Donzan © Sperat Czar
- © GAEC Sus Cases
- © Les Cochonneries de Resplandy
- © EARL Le Roc Blanc
- © Brasserie SOS Bière
- pastoralisme © Fédération Pastorale de l'Ariège, Stéphane Meurisse - Ariège Pyrénées Tourisme
- À la découverte du patrimoine © Hélène DAGUES, A. Baschenis
- © Unsplash pages 25, 27, 45 et 47
- © Pexels page 42
- Jurado © Youri TRANIER
- le Roc Blanc © Miel du Donzan
- le GAEC du Nagear © Marie ROUZAUD

CONCEPTION GRAPHIQUE

Emmanuelle Sans

www.emmanuellesans.com

IMPRESSION

Le lieu production - Ax-les-Thermes
sur papier FSC (papiers fabriqués à partir de fibres de bois issues de sources responsables)

ACHEVÉ D'IMPRIMER

janvier 2026

3000 exemplaires

POUR EN SAVOIR +
WWW.PETRARIEGE.FR



Approvisionnement
toujours + local

Transparence sur l'origine

Pâturage / Estive

Engraissement sans Ogm

En Ariège

ON EST BIEN ÉLEVÉ !



nou
ARIÈGE PYRÉNÉES

**C'EST BON,
C'EST DE CHEZ NÒU !**

WWW.NOU-09.FR

AVEC LE SOUTIEN DE



Nou Ariège Pyrénées



nou-09.fr