

# DOSSIER DE PRESSE

## LE PAYS CATALAN AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE À PARIS

8 PARTENAIRES, 18 PRODUCTEURS PRÉSENTS, 5 ASSOCIATIONS MOBILISÉES

RENDEZ-VOUS



HALL 3 - ALLÉE B, 128  
ESPACE OCCITANIE

DES PYRÉNÉES À LA MÉDITERRANÉE, UNE DESTINATION DE CARACTÈRE

**PAYS CATALAN**  
PYRÉNÉES-ORIENTALES



# LE PAYS CATALAN AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE À PARIS

## 8 PARTENAIRES, 18 PRODUCTEURS PRÉSENTS, 5 ASSOCIATIONS MOBILISÉES

**C'est une première ! Pour la 61<sup>ème</sup> édition du Salon international de l'agriculture à Paris, 8 partenaires des Pyrénées-Orientales jouent groupés pour faire rayonner les couleurs du Pays Catalan du 22 février au 2 mars. Ce sont 18 producteurs locaux et 5 associations embarqués autour d'un village de 142 m<sup>2</sup> au sein de l'espace Occitanie au parc des expositions de la Porte de Versailles.**

Le Département des Pyrénées-Orientales et la Chambre d'agriculture avec la Région Occitanie, la Communauté Urbaine Perpignan Méditerranée Métropole (son agence d'attractivité Cap Sud 66), la Chambre de Commerce et d'Industrie, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, l'Agence de développement du tourisme et des loisirs des Pyrénées-Orientales et le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR) unissent leurs forces et leurs compétences pour faire entendre d'une seule voix le Pays Catalan !

C'est la concrétisation de la volonté politique d'élu-e-s de promouvoir l'agriculture, la viticulture, l'élevage et l'attractivité des Pyrénées-Orientales, un acte fort à un moment où les professionnels sont confrontés à de nombreuses difficultés qui remettent en cause la pérennité de beaucoup d'exploitations agricoles. Il s'agit de soutenir l'économie locale et en particulier l'économie touristique.

Dans un contexte budgétaire tendu qui frappe les collectivités locales, ce choix de mettre des moyens conséquents pour faire du Pays Catalan

et du Fenouillèdes, la première vitrine des départements d'Occitanie au Salon est un signal fort adressé à tout le monde agricole.

Un appel a été lancé fin juillet 2024 par la Chambre d'agriculture à l'ensemble des producteurs pour faire pack et former le village du Pays Catalan au Salon international de l'agriculture à Paris, la plus grande ferme de France. C'est le premier salon de France qui déploie ses 16 hectares et accueillant plus de 600 000 visiteurs autour d'évènements populaires et humains pour découvrir les produits et saveurs de France.

C'est ce que proposent les 18 producteurs des Pyrénées-Orientales : charcuteries, vins, huiles d'olive, miel, anchois, produits de la mer, amandes, spirulines, coquillages, bières, volailles, huitres, pains d'épices... un kaléidoscope de saveurs Mar i munt, des côteaux de l'Agly et du Fenouillèdes, jusqu'à Collioure en passant par les Pyrénées, les Aspres et Perpignan Méditerranée.

## LE PACK POUR LE PAYS CATALAN AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE À PARIS :

- > accompagner, soutenir et promouvoir les producteurs catalans ;
- > la possibilité pour les producteurs d'être présents 3 jours, 6 jours ou 9 jours ;
- > des tarifs préférentiels pour les producteurs catalans ;
- > un stand exposant de 6 m<sup>2</sup> pour chacun (3 m linéaires comptoir) au sein du village Pays Catalan aménagé par le Département, avec la participation financière de Perpignan Méditerranée Métropole (Cap Sud 66) et l'Agence de développement touristique des Pyrénées-Orientales, avec les prestations techniques essentielles (les producteurs présents les années passées conservant la superficie de leur stand antérieur pouvant aller jusqu'à 18m<sup>2</sup>) ;
- > des services mutualisés : logistique commune pour acheminer les produits à Paris prise en charge par la Chambre de Commerce et d'Industrie et service de réservation d'hébergement assuré par Cap Sud 66 (Perpignan Méditerranée Métropole), des espaces de stockage commun sur place ;
- > des animations culinaires et culturelles prises en charge par les Chambre de Commerce et d'Industrie, Chambre de Métiers et de l'Artisanat et le Département des Pyrénées-Orientales ;
- > un plan de promotion dans les Pyrénées-Orientales et à Paris déroulé par le Département des Pyrénées-Orientales ;
- > A noter : un accompagnement sur-mesure des services de la Chambre d'agriculture et du Département des Pyrénées-Orientales pour conseiller, guider et apporter les informations pratiques aux professionnels de la phase de candidature à l'installation au Salon. Un suivi étape par étape.



# 18 PRODUCTEURS DU PAYS CATALAN : AMBASSADEURS DE NOS TERROIRS ET DE NOS SAVOIR-FAIRE !



**1. Alg'ethic :**  
la spiruline 100 % catalane  
(Torreilles)



**7. Charcuterie Bonzom :**  
charcutiers éleveurs de père  
en fils (Saillagouse)



**2. Maison Desclaux :**  
la saga de l'anchois (Collioure)



**8. Clos Cérianne :** une  
histoire sur 6 générations de  
vignerons (Trouillas)



**3. Aulus d'en Guiter :**  
de cadre à vigneron  
oléiculteur (Salses-le-Château)



**9. Domaine de Nidolères :** le  
pari réussi de l'agri-voltaïsme  
(Tresserre)



**4. Boniface coquillages :**  
le terroir côté mer (Perpignan)



**10. La Vigne Barbé :** histoire  
de frères (Claira)



**5. Brasserie distillerie  
La Canya :** l'art de brasser  
100 % local (Saint-André)



**11. Domaine Spiaggia :** Le  
cœur dans les vignes (Passa)



**6. Cap d'Ona** : la bière aux arômes fruités sacrée  
Meilleure bière du monde (Céret)



**12. La Bergerie des Abeilles**  
: une passion pour l'apiculture biologique (Vivès)



**13. Les Amandes de Niko's** :  
une nouvelle vie dans les vergers (Saint Feliu d'Avall)



**16. Mandaya** : l'avenir passe par l'amande (Bouleternère)



**14. Les Délices d'Arsa** : au bonheur des vaches (Sournia)



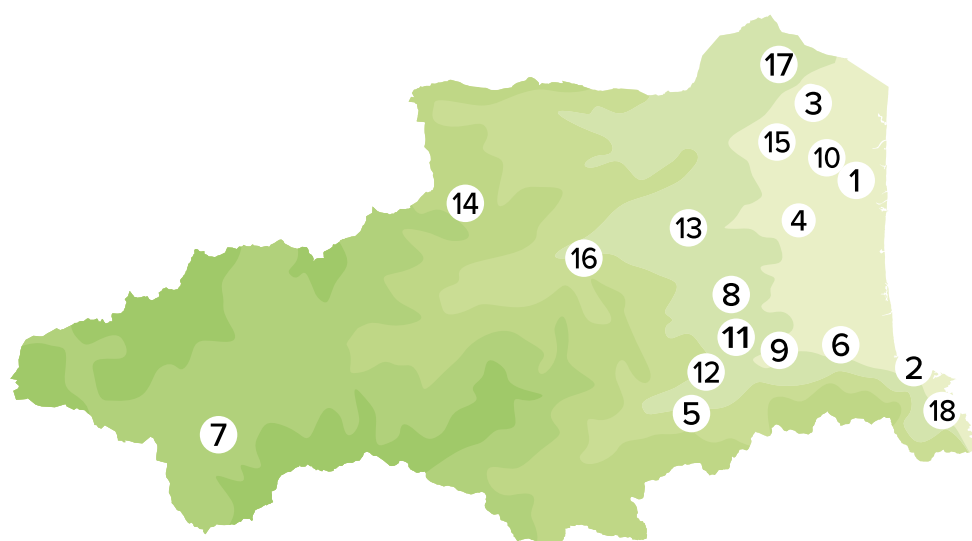
**17. Mas Farines** : un petit vin de pays au cœur de la garrigue (Opoul-Perillos)



**15. Maison Cazes** : un domaine historique du Roussillon (Rivesaltes)



**18. Terres des Templiers** : un terroir d'excellence (Banyuls-sur-Mer)



## LE VILLAGE DU PAYS CATALAN :

*FAIRE RAYONNER L'EXCELLENCE DE TOUT UN TERRITOIRE !*

**Le Pays Catalan offre sur 142 m<sup>2</sup>, au sein de l'espace Occitanie, un village composé de trois ilots aux couleurs sang et or où les visiteurs pourront acheter, déguster et consommer les produits typiques du Pays Catalan et découvrir cette destination touristique à nulle autre pareille avec des séjours dépayés à gagner !**

> **Deux ilots dédiés** à la vente des produits catalans où les producteurs proposeront des dégustations, conseils et achat ;

> **Un troisième ilot Le Patio du Pays Catalan** proposera autour d'un bar catalan, un lieu de rencontre convivial pour les amateurs de gastronomie et de boissons raffinées avec des animations culinaires de figures et de plats incontournables du Pays Catalan :

- deux cocktails à déguster à base du célèbre muscat de Rivesaltes, vin doux naturel d'appellation d'origine contrôlée par le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon ;
- la fameuse cargolade, le plat typique catalan qui se présente sous la forme d'escargots petit-gris grillés dans leur coquille animé par la Team Cargols ;
- la typique saucisse catalane produite en brasse (d'un seul tenant) à base de viande maigre et gras de porc qui se déguste crue ou cuite autour de recettes du Catalan Saucisse Club qui organise chaque année le championnat du monde de la saucisse catalane ;
- les incontournables du Pays Catalan concoctés par les chefs des Toques Blanches Roussillon Occitanie qui mettront en avant le terroir catalan avec passion ;
- et de nombreuses autres animations culinaires...

C'est aussi un espace de restauration qui accueillera autour de tables les visiteurs qui auront acheté leurs produits auprès des producteurs catalans pour pouvoir les déguster dans la convivialité et le traditionnel accueil catalan ;

Le Patio du Pays Catalan propose également des bons plans et des séjours à gagner pour découvrir la destination !

Des animations culturelles autour de chants et démonstrations et une animation permanente pendant toute la durée du salon pour faire connaître les producteurs.

### **L'Agence de développement touristique fait gagner 5 séjours pour 2 personnes comprenant :**

- > 2 nuits en chambre d'hôtes (labellisées Gîtes de France), petits-déjeuners inclus
- > 1 dîner pour 2 personnes
- > 1 visite organisée pour 2 personnes d'une ferme labellisée « Bienvenue à la Ferme »
- > 1 visite organisée pour 2 personnes d'un Domaine Viticole labellisé « Vignobles et Découvertes »

**De son côté l'agence Cap Sud 66 fera gagner des entrées pour des sites de loisirs.**



# UN PLAN DE PROMOTION EN LOCAL ET À PARIS

## POUR FAIRE RAYONNER LE PAYS CATALAN ET DOPER LA FRÉQUENTATION DU VILLAGE PAYS CATALAN AU SALON

Le Département a fait le choix de lancer deux campagnes de communication, l'une dans les Pyrénées-Orientales, l'autre à Paris pour valoriser toute une filière : les producteurs, l'agriculture, la viticulture et l'élevage.



> **Une campagne en local** pour valoriser les savoir-faire des producteurs catalans afin de faire préférer les produits locaux en circuits courts.

Moyens : diffusion sur le réseau départemental d'affichage (126 faces), dans les médias et diffusion de vidéos-portraits de chaque producteur sur les réseaux sociaux ;



Découvrez les portraits vidéos de nos producteurs Catalans !







> **Une campagne à Paris** principalement dans le métro pour dévoiler la destination Pays Catalan aux couleurs sang et or, annoncer la présence du village Pays Catalan au Salon international de l'agriculture et générer du trafic sur les stands des producteurs.

Cette communication dévoile des produits incontournables du Pays Catalan, en clin d'œil aux producteurs présents au Salon international de l'agriculture, face à un paysage de carte postale de la montagne à la mer où l'on reconnaît la côte Vermeille. La randonneuse ancre la destination dans les activités de pleine nature.

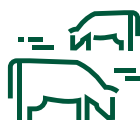
Cette prise de parole dévoile le nouveau bloc-marque Pays Catalan qui fait la part belle aux couleurs sang et or, à la mer et à la montagne avec la signature : Des Pyrénées à la Méditerranée, une destination de caractère, qui conforte le positionnement de la destination et l'attractivité touristique.

*Moyens : 150 faces dans les 36 stations du métro et gares parisiennes les plus fréquentées et l'adhésivage d'une partie d'une rame de tramway de la ligne T2 qui dessert la Porte de Versailles, lieu du salon.*



## ET AUSSI

> **Des outils d'information** déployés sur le Salon pour fidéliser les visiteurs, générer la consommation et préférer la destination : dépliant d'informations pratiques sur les exposants présents, livret des recettes des animations culinaires, informations touristiques...



## LES 18 AMBASSADEURS DU PAYS CATALAN

### **Alg'ethic : la spiruline 100 % catalane !**

Originaires de région parisienne, Alain et Christiane Marsal ont vécu pendant plusieurs années à Madagascar. C'est là-bas qu'ils découvrent la spiruline, une micro-algue aux vertus prodigieuses, particulièrement prisée des sportifs. Aujourd'hui le couple s'est installé à Torreilles pour cultiver une spiruline 100 % catalane. Une reconversion professionnelle placée sous le signe de la passion !

#### **Alg'Ethic La Spiruline Catalane**

*Spiruline en paillettes, comprimés, carrés énergétiques*

Route de Sainte Marie 66440 Torreilles  
0659618265 | [www.algethic.com](http://www.algethic.com)

### **Maison Desclaux : la saga de l'anchois**

Rémy Desclaux représente la sixième génération d'une famille emblématique de Collioure. Depuis plus de 120 ans maintenant, la Maison Desclaux met en conserve et commercialise des anchois, véritable poisson star de la Côte Vermeille. Les ruelles colorées du village accueillent également de nouvelles vitrines, sorties tout droit de l'esprit avant-gardiste de Rémy : une épicerie fine, une cave à vin, un « concept store », mais aussi le tout premier bar à anchois de France !

#### **Anchois Desclaux Collioure**

*Anchois et produits dérivés*

0468820525 | <https://www.maison-desclaux.com/>

### **Aulus d'en Guiter : de cadre à vigneron oléiculteur**

Après dix années passées en tant que cadre dans la grande distribution, Jean-Philippe Mari a choisi de suivre sa passion et de se lancer dans la production de vin et d'huile d'olive au domaine Aulus d'en Guiter. Installé à Salses-Le-Château depuis vingt ans, il mène son activité avec un engagement fort pour l'environnement : son exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale et son atelier oléicole est labellisé bio.

#### **Aulus d'en Guiter**

*Vins et huile d'olive*

Route de Saint Hippolyte 66600 Salses le Château |  
0686644405 | [sitewebsalses.wixsite.com/auliusdenguiter](http://sitewebsalses.wixsite.com/auliusdenguiter)

### **Boniface coquillages : le terroir côté mer**

La famille Boniface élève des huitres en Méditerranée depuis trois générations. L'entreprise est aujourd'hui pilotée par Théo Boniface, ostréiculteur sur l'étang de Leucate, et son cousin Adrien, maître restaurateur à Perpignan. Dans son établissement, la créativité d'Adrien est sans limite. Passionné par les produits de la mer, il décline les huitres à toutes les sauces.

#### **Boniface Coquillages**

*Produits de la mer*

1 rue du Docteur Parce 66000 Perpignan | 0468818100 |  
<https://www.boniface-coquillages.com>

### **Brasserie distillerie La Canya : l'art de brasser 100 % local**

Depuis 2016, Jérôme Faig et Johann Munoz sont cogérants de la brasserie-distillerie La Canya, située à Saint-André. Particulièrement attentifs aux filières locales, une partie du houblon provient de leur propre production à Arles-Sur-Tech, leur permettant de proposer cinq bières permanentes ainsi que des créations éphémères, élaborées selon les envies et les saisons.

#### **Brasserie Distillerie La Canya**

*Bières BIO, whisky BIO, gin BIO, spiritueux BIO*

7 Parc d'Activités Albères Méditerranée 66690 Saint André |  
06 70 07 73 61 | <https://brasserialacanya.fr/>



### **Cap d'Ona : la bière aux arômes fruités sacrée Meilleure bière du monde**

Elodie Engler Pujol travaille avec son mari, Grégor Engler, qui a fondé la Brasserie Cap d'Ona il y a plus de 25 ans. Ils produisent des bières artisanales de qualité, 100 % bio, tout en respectant l'environnement. Ils appliquent notamment une règle : plus d'un kilo de fruits utilisé pour chaque litre de bière brassée. Une méthode unique qui fait la renommée de leur brasserie.

#### **Brasserie Distillerie Cap d'Ona**

*Bières, sodas et spiritueux*

16 Route de Saint Jean 66400 Céret | 04 68 95 79 09 |

<https://www.cap-dona.com/>

### **Charcuterie Bonzom : charcutiers éleveurs de père en fils**

La boucherie-charcuterie Bonzom est une véritable institution en Cerdagne. La famille perpétue la tradition de la charcuterie locale en respectant des valeurs simples : travailler naturellement avec un bon produit. Les Bonzom font d'ailleurs partie des rares charcutiers à élever eux-mêmes leurs propres porcs. Les animaux sont élevés sur les flancs du Canigou dans des conditions idéales.

#### **Charcutier éleveur Bonzom**

*Charcuterie, plats chauds, plancha*

N116 66800 Saillagouse | 04 68 30 14 27

<https://www.charcuterie-catalane-bonzom.com/>

### **Clos Cérienne : une histoire sur 6 générations de vignerons**

A Trouillas, Laurianne Tournier perpétue une tradition familiale vieille de 100 ans. Elle travaille aujourd'hui sur 2 hectares et demi de vieilles vignes. Toujours en quête de nouvelles idées et concepts, elle apporte une grande fraîcheur à son domaine. L'œnotourisme est au cœur de son activité, lui permettant de se développer tout en offrant une autre vision de l'agriculture, plus proche des gens.

#### **Clos Cerienne**

*Vermentino, Mourvèdre, Carignan, vins IGP CC, AOP CDR*

9 Rue des Amandiers 66300 Trouillas

06 76 84 91 65 | <https://www.facebook.com/lauriannetourniergarciacloscerienne/>



### **Domaine de Nidolères : le pari réussi de l'agri-voltaïsme**

A Tresserre, Martine Escudié est l'héritière de huit générations de vignerons catalans. Consciente des effets du changement climatique, le domaine a tenu à innover afin de préserver son patrimoine. La famille Escudié a ainsi été la première du département à installer des panneaux photovoltaïques au-dessus de ses vignes. Décrié à ses débuts, le système ne présente aujourd'hui que des avantages.

#### **Domaine de Nidolères**

*Les vins du Domaine*

66300 Tresserre | 0468831514

<https://www.domainedenidoleres.com>

### **La Bergerie des Abeilles : une passion pour l'apiculture biologique**

Caroline Montexier est une apicultrice professionnelle installée en agriculture biologique depuis 2021 à Vivès. Elle produit des miels de qualité grâce à la diversité des paysages du département, entre montagnes et plaines. Respectueuse des abeilles, elle limite la transhumance à deux déplacements par an, privilégiant des ruches sédentaires.

#### **La Bergerie des Abeilles**

*Miel BIO, pain d'épices BIO, propolis BIO, nougat noir BIO*

3 chemin de Llauro 66490 Vivès | 0658161139 |

<https://labergeriedesabeilles.fr/>



### **La Vigne Barbé : histoire de frères**

A la Vigne Barbé, Michel est indissociable de son frère, Mathieu. Aux commandes de l'entreprise familiale depuis 2008, les deux frères ont fait le choix de convertir l'ensemble de leur production au bio. Pour les Barbé, le bio offre la possibilité de créer des vins aromatiques expressifs. De quoi séduire les clients lors des nombreuses visites organisées sur le domaine.

#### **Domaine La Vigne Barbé**

*Vin Bio, VDN Bio, pétillant bio, jus de raisin bio*  
Chemin du Mas Rovira 66530 CLAIRA | 0468523223 |  
<https://www.lavignebarbe.com/>

### **Les Amandes de Niko's : une nouvelle vie dans les vergers**

Après diverses aventures professionnelles, Nicolas de Dapper a choisi de se lancer dans la culture de l'amande. Aujourd'hui sa petite production s'est faite une place dans les foires et les boutiques locales. Nicolas a notamment eu l'idée de décliner ses produits en gamme apéritive qu'il confectionne lui-même. Grillées, aromatisées, aux épices ou aux herbes, les amandes ont même séduit trois épiceries fines parisiennes.

#### **Les Amandes de Niko'S**

*Amandes apéritives et sucrées*  
Route de Thuir 66170 Saint Felu d'Avall | 0627371142 |  
<https://www.facebook.com/lesamandesdenikos/>

### **Les Délices d'Arsa : au bonheur des vaches**

Sur les hauteurs du Fenouillèdes, Yannick Villardel élève vaches et volailles dans une philosophie de qualité gustative. Ses animaux vivent en plein air et se déplacent librement toute la journée, profitant du climat et de la diversité des plantes aromatiques locales. Le poulet par exemple, est élevé pendant 150 jours, soit presque deux fois plus qu'une volaille Label Rouge.

#### **Les Délices d'Arsa**

*Poulets, pintade, veau et bœuf*  
Mas Arsa 66730 Sournia | 0622081022 |  
<https://www.lafermedarsa.com/>

### **Maison Cazes : un domaine historique du Roussillon**

Les vigneron de la famille Cazes ont été parmi les premiers des Pyrénées-Orientales à tisser des liens avec la gastronomie et à impulser la montée en gamme des vins du Roussillon. Dirigé aujourd'hui par Lionel Lavail, le domaine Cazes est devenu le plus grand au monde entièrement cultivé en biodynamie. Un mode de culture raisonné, fondé sur la valorisation de la plante et du sol dans leur environnement naturel.

#### **Maison Cazes**

*Gammes de vins secs et vins doux naturels*  
4 Rue Francisco Ferrer 66600 Rivesaltes | 0468640826  
<https://www.cazes-rivesaltes.com/>

### **Mandaya : l'avenir passe par l'amande**

Depuis deux ans, Estelle Alarcon et ses équipes se sont lancés un défi : faire revivre la culture de l'amande française en créant Mandaya, une nouvelle gamme de produits entièrement dédiée au fruit à coque. Le sol rocheux, les températures chaudes et les hivers doux des Pyrénées-Orientales offrent en effet à l'amande des conditions de vie idéales.

#### **Mandaya**

*Purée d'amande, amandes variées, produits cosmétiques à base d'amandes*

Avenue Maréchal Joffre 66130 Bouleternère | 0468842929 | <https://amelba.fr/>

### **Domaine Spiaggia : Le cœur dans les vignes**

Depuis bientôt 30 ans, Benoît Spiaggia cultive son raisin sur une trentaine d'hectares au cœur des Aspres, les contreforts du Canigou. En 2022, il rachète une cave pour produire lui-même son propre vin, le tout en agriculture biologique. Passionné depuis l'enfance, il a baptisé deux de ses bouteilles au nom de ses grands-parents qui lui ont donné le goût de la vigne.

#### **Domaine Spiaggia**

*Vins IGP Côtes Catalanes (blanc, rouge, rosé), Côtes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes, eaux de vie*  
2 Impasse Las Clotes | 0468863025 | <https://www.domaine-spiaggia.fr>



### **Mas Farines : un petit vin de pays au cœur de la garrigue**

Sur les hauteurs d'Opoul-Périllos, Pascal Dieunidou veille avec attention sur six hectares de vignes, au milieu de la garrigue. Amoureux des cépages traditionnels comme le grenache et le carignan il produit juste deux bouteilles de vin, un rouge et un blanc. Le savoir-faire du petit producteur sait séduire les belles tables, de la Bretagne à la côte d'Azur, en passant par la Suisse.

#### **Mas Farines**

*Côtes du Roussillon Blanc cuvée "Lily", Côtes du Roussillon Villages rouge cuvée "Vieilles Vignes"*  
Mas Farines 66600 Opoul-Périllos | 0608661751

### **Terres des Templiers : un terroir d'excellence**

Olivier Gisbert, assistant maître de chai chez Terres des Templiers, incarne l'expertise et la passion au service de cette coopérative emblématique de Banyuls. Le vignoble le plus méridional de France, s'étend sur 25 km de terres escarpées face à la Méditerranée. Les conditions de travail y sont exigeantes mais font de ce vignoble un terroir unique, reflet d'un engagement profond pour préserver l'authenticité des vins.

#### **Terres des Templiers**

*Banyuls, Collioure, vins VDN AOP*  
8 Route du Mas Reig 66650 Banyuls sur Mer | 0468857730  
<https://terresdestempliers.com>

# LES ANIMATIONS CULINAIRES ET CULTURELLES SUR LE PATIO DU PAYS CATALAN

**> Samedi 22 février,**  
à partir de 11h30

Dégustations autour de cocktails à base de Muscat de Rivesaltes : Muscat Lemon & Muscat Ginger

*Animé par le Comité interprofessionnel des vins du Roussillon (CIVR) et en particulier : Christine COUANAU, Responsable Communication*

**> Dimanche 23 février,**  
à partir de 12h et à partir de 17 h

**> Lundi 24 février,**  
à partir de 12h et à partir de 17h

La convivialité de la cargolade : dégustations d'escargots

*Animé par la Team Cargols, association culturelle et gastronomique de l'escargot du Roussillon*

**> Mardi 25 février,**  
de 11h30 à 12h30 puis de 17h30 à 18h30

**> Mercredi 26 février,**  
de 17h30 à 18h30

Dégustations de saucisses catalanes avec des aiolis décalés de la maison Salvi à Laroque des Albères, championne du monde 2024

*Animé par le Catalan Saucisse Club, association dont l'objet est la sauvegarde et la promotion de la Saucisse Catalane mais plus largement de notre culture culinaire. Son but est également de répertorier les producteurs et d'organiser le championnat du monde de saucisse catalane !*

**> Mercredi 26 février,**  
12h30

Inauguration du Village Pays Catalan

Dégustations d'escargots, de saucisses catalanes, de mets, vins et bières de la gastronomie catalane représentés par les 18 producteurs catalans présents au Salon

**> Jeudi 27 février,**  
de 11h30 à 12h30 puis de 17h30 à 18h30

**> Vendredi 28 février,**  
de 11h30 à 12h30 puis de 17h30 à 18h30

**> Samedi 1er mars,**  
de 10h00 à 11h00

Le meilleur de la gastronomie catalane revisitée par les chefs catalans Henri Ronde, Alain Delprat et Julien Boy  
*Animé par les Toques Blanches Roussillon Occitanie, association qui regroupe 40 chefs cuisiniers des Pyrénées-Orientales et d'Occitanie pour maintenir, diffuser, promouvoir la cuisine et les savoir-faire culinaires des Pyrénées-Orientales, promouvoir l'apprentissage et stimuler les jeunes de la profession et faire connaître et assurer la promotion des produits régionaux.*

# LE DÉPARTEMENT SOUTIENT L'AGRICULTURE :

## 2 200 000 € EN 2024

**L'agriculture constitue un enjeu majeur pour le devenir des Pyrénées-Orientales, notamment par son rôle en matière d'aménagement du territoire, d'environnement et d'emploi local.**

Le Département des Pyrénées Orientales, convaincu de l'importance de ce secteur d'activité, s'implique fortement dans plusieurs domaines en menant une politique volontariste en faveur du maintien et du développement des différentes filières agricoles.

Le Département agit plus particulièrement :

- en accompagnant le développement de l'agritourisme et de l'œnotourisme, gage de qualité et source de plus-value pour l'agriculture locale,
- en promouvant l'agro-environnement et l'agro-écologie, pour développer et renforcer une agriculture durable, respectueuse de l'environnement,

- en mettant en œuvre une politique de la ruralité, garante d'un développement équilibré des territoires et de la bonne gestion du foncier agricole et naturel,
- en contribuant à la solidarité au sein des filières et des territoires,

Le Département est intervenu pour soutenir les agriculteurs les plus en difficulté, une action qui s'illustre par exemple par l'intervention exceptionnelle du Département à destination des agriculteurs sinistrés par le gel d'avril 2021, la sécheresse en 2023 et la fièvre catarrhale ovine en 2024.

Le Département agit également en faveur de l'hydraulique agricole, la gestion des barrages et des canaux.

## LES PYRÉNÉES-ORIENTALES, L'UN DES PREMIERS DÉPARTEMENTS BIO DE FRANCE

**Le Département accompagne le développement de l'agriculture Bio en accompagnant les structures d'animation, d'accompagnement et de développement de la Bio, à hauteur de plus de 250 000 €/an (La Chambre d'Agriculture, CIVAM Bio notamment) et en proposant des aides pour la recherche et plus largement l'expérimentation visant à accompagner l'émergence de techniques alternatives à l'emploi de pesticides chimiques et les résistances variétales.**

La collectivité soutient également l'introduction de produits issus de l'Agriculture Biologique dans la restauration collective au travers de formation à l'attention des cuisiniers, d'appui aux projets de circuits courts et bio dans les cuisines centrales de l'UDSIS, et d'actions d'éducation à la nutrition dans les collèges (pendant la semaine des alternatives aux pesticides et le printemps Bio).

A noter par ailleurs que le Département est un des membres fondateurs, avec la Chambre d'agriculture, d'une structure collective, créée sous statut de Société Coopérative d'Intérêt Collectif - SCIC dont l'objectif est de structurer à l'échelle du territoire départemental : la production, l'achat et la vente de denrées alimentaires de qualité (à ce stade quasi exclusive fruits et légumes) destinées à la restauration collective et commerciale.

CAP SUD



Perpignan Méditerranée

ICI TOUT  
SE SAVOURE !



Le territoire de **Perpignan Méditerranée Métropole** se décline au rythme **de terroirs aromatiques exceptionnels et de caractère**. Véritable terre de gourmandise, les Pyrénées-Orientales sont **riches en fruits et légumes savoureux, et en produits fermiers authentiques**.

Avec **83 % de ses 414 000 hectares consacrés aux terres agricoles, viticoles et forestières**, le département a vu son territoire évoluer au fil des générations. Son climat ensoleillé et la diversité de ses terroirs ont permis à l'agriculture catalane de se développer de **manière unique, offrant une palette de produits d'une qualité remarquable**.

Aujourd'hui, l'activité agricole est essentielle : elle façonne le paysage, soutient l'économie locale et joue un rôle déterminant en termes d'emplois. L'agriculture catalane n'est pas seulement un héritage, **elle est le cœur battant du département**, un enjeu fondamental pour son avenir.



Perpignan Méditerranée, et son Agence d'Attractivité Cap Sud 66, soutiennent les producteurs du territoire sur l'Espace Pays Catalan afin de valoriser la filière agricole & viticole des Pyrénées-Orientales sur le Salon International de l'Agriculture 2025.

Contact presse : Cap Sud 66 Agence d'Attractivité de Perpignan Méditerranée Métropole

Ana Raquel Renovato

ar.renovato@perpignan-mediterranee.org

04 68 08 60 81





# FILIÈRES ET TERRITOIRES, À LA DÉCOUVERTE DES PYRÉNÉES-ORIENTALES

## UNE TERRE DE GRANDS VINS

**Vignoble le plus méridional de France, situé dans les Pyrénées-Orientales aux portes de l'Espagne, le Roussillon est niché entre Méditerranée et montagne. Cet amphithéâtre au climat ensoleillé offre une mosaïque de terroirs pour des vins d'exception.**

Les vignes dessinent nos paysages et sont une pièce maîtresse du patrimoine naturel et culturel de certains territoires, comme les terrasses de l'Agly ou le cru Banyuls et Collioure. Elles sont en capacité de pousser dans des zones sèches et jouent un rôle de coupe-feu qui nous protège des incendies.

Les cépages autochtones sont largement majoritaires et signent, dans leur diversité, la personnalité et l'originalité des vins du Roussillon. Des schistes de Maury au cœur de

la vallée de l'Agly, à ceux des terrasses face à la mer des crus Collioure et Banyuls, en passant par les sols argileux et caillouteux des Aspres, ce sont environ 1 600 vigneron qui ne cultivent pas loin de 20 000 ha de vignes. 18% des viticulteurs sont en agriculture biologique.

80% de nos vins bénéficient d'une Appellation d'Origine Protégée, en vins secs (AOP Collioure, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages et Maury Sec), et en Vins Doux Naturels (cf. encadré).

Afin de s'adapter au changement climatique et d'utiliser moins de produits phytosanitaires, des travaux sont menés pour rechercher de nouvelles variétés qui résistent naturellement mieux à la sécheresse et aux maladies.

### **Les Vins Doux Naturels, un savoir-faire unique et ancestral**

Les Vins Doux Naturels sont nés au moyen âge, « du mariage de l'antique vin doux et de l'eau ardente ». On attribue la découverte de leur processus d'élaboration (le mutage) en 1285 à Arnaud de Villeneuve, médecin à la cour des rois de Majorque à Perpignan, capitale du royaume. A partir de 1936, les Vins Doux Naturels du Roussillon sont les premiers à bénéficier du régime des Appellations d'Origine Contrôlée. Stars populaires des apéritifs après

la seconde guerre mondiale, des marques fortes véhiculent alors un imaginaire fondé sur l'histoire de familles ou de propriétés ayant réussi dans le négoce du vin. Ce savoir-faire est apprivoisé depuis des siècles par les vignerons du Roussillon qui perpétuent fièrement la tradition méditerranéenne des Vins Doux Naturels.

*Avec ses Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes, Maury Doux, Banyuls et Banyuls Grand Cru, le Roussillon produit aujourd'hui 80% de la production nationale de vins doux naturels.*



Caves, domaines viticoles et restaurants... Savourez le terroir et bénéficiez d'offres œnotouristiques de qualité auprès des professionnels labellisés **Vignobles & Découvertes - Destination Roussillon.**

## UN ÉLEVAGE EXTENSIF, AU RYTHME DE LA NATURE

**Les Pyrénées-Orientales se caractérisent par un élevage extensif et transhumant. En effet, le climat méditerranéen permet d'élever les animaux en semi plein-air, les troupeaux se déplaçant au rythme de saisons, à différentes altitudes jusqu'aux crêtes des montagnes.**

L'hiver, les troupeaux sont à l'abri, à proximité des villages, nourris du foin récolté par les éleveurs le printemps précédent. Au printemps, les bêtes évoluent sur les contreforts des montagnes, difficiles d'accès. De la fin du printemps jusqu'à l'automne, les éleveurs conduisent leurs troupeaux en estive : c'est la transhumance. Ces pâturages naturels d'altitude représentent 90 000 hectares, soit 20% de la surface du département. Des conditions de vie exceptionnelles pour un élevage très naturel, nécessitant des races rustiques adaptées !

Les éleveurs partagent ces territoires avec d'autres activités (randonnée, chasse...) et contribuent, avec leurs troupeaux, à entretenir les paysages et à préserver la biodiversité, dont certaines espèces emblématiques, comme l'Isard, le Lagopède, ou le Papillon Apollon. Le berger guide le troupeau à l'aide d'un chien de conduite ou chien de berger. En estives, ils peuvent être accompagnés d'un chien de protection : le Patou (ou Montagne des Pyrénées) chargé d'éloigner les prédateurs comme l'ours, le loup, mais aussi les chiens errants.

### En chiffres :

#### **260 exploitations**

productrices de viande bovine, ovine, porcs fermiers, chevaux lourds

#### **50 exploitations**

laitières et fromagères

#### **50 éleveurs**

de volailles

#### **50 apiculteurs**

professionnels

**Dans les PO, une vache entretient 7 hectares de parcours par an, soit l'équivalent de 10 terrains de foot ou de rugby !**

### **Pour manger local, consommez des viandes jeunes !**

*La viande locale représente seulement 5% de la consommation départementale. En effet, la production de bœuf et de viande rouge implique d'affourager et d'abriter les animaux, alors que nos éleveurs privilégient la production de veaux en plein air. Comme les autres cultures méditerranéennes, la cuisine catalane valorise les viandes jeunes. Pour consommer local, pensez au veau IGP Rosée des Pyrénées Catalanes, Primeur des Montagnes Pyrénéennes et agneau El Xai « l'agneau en catalan ». Cuisinez simplement ces viandes jeunes, peu grasses, vous profiterez pleinement de leur saveur.*



## L'ÉLEVAGE DÉFEND LA FORÊT CONTRE L'INCENDIE

**Face au risque incendie, des pistes, équipées de citernes d'eau, mènent à des « coupures » qui sont débroussaillées et entretenues par le pâturage des animaux.**

Elles permettent aux pompiers de lutter efficacement contre le feu. Eleveurs et troupeaux sont mobilisés pour maintenir les coupures propres dans le cadre de contrats DFCI (Défense de la Forêt Contre l'Incendie) avec l'Etat et l'Europe. En hiver, des sols humides et des jours sans vent permettent à des spécialistes de réaliser des écobuages ou brûlages dirigés. Il s'agit d'allumer, de diriger et de maîtriser un feu pour nettoyer des espaces qui peuvent difficilement être entretenus par des animaux ou des outils.



## LES PRODUCTIONS FROMAGÈRES

**Si l'on trouve du fromage de vache toute l'année, les fromages de chèvre et de brebis ne sont présents sur le département que du printemps au début de l'hiver.**

40 producteurs fermiers, dont les 2/3 élèvent des chèvres, produisent plus d'1 million de litres de lait et le transforment en plusieurs types de fromages affinés dans leur ferme :

- Les tommes : au lait cru, à pâte pressée, affinées en cave
- 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. Vous le connaissez en dessert : « mel i mató ».

*CIMELAIT est une coopérative laitière de montagne qui collecte le lait de 4 fermes en Cerdagne et Capcir. En 2016, elle a investi dans un atelier de transformation au cœur du plateau cerdan, à Err. Yaourts, faisselle, fromage blanc et fromages frais sont élaborés à partir d'une sélection des meilleurs laits de montagne, qui leur apporte saveur et onctuosité.*

## RICHESSE ET FRAICHEUR DES FRUITS ET LÉGUMES

Dans les années 70, le développement de l'irrigation localisée a suscité une spécialisation des exploitations vers les productions fruitières et notamment les pêches nectarines sur la vallée de la Têt. 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...

Dans la plaine, 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, frais et transformés, sont vendus en circuits courts, au fil des saisons.

### En chiffres :

#### 260 exploitations

productrices de viande bovine, ovine,

#### 600 arboriculteurs

et 300 maraîchers,

dont respectivement 39%  
et 29% sont en agriculture biologique

#### 1<sup>er</sup> département français

producteur de pêches nectarines,

1<sup>er</sup> en laitues,

2<sup>ème</sup> en concombres,

5<sup>ème</sup> en abricots,

#### 2<sup>ème</sup> bassin de production

d'artichauts

#### 40 millions

de pieds de salades

#### 11 000 tonnes

de tomates



## L'ABRICOT DU ROUSSILLON

**Avec 14 000 tonnes, les Pyrénées-Orientales sont le 5<sup>ème</sup> département français producteur d'abricots. Le climat méditerranéen, sec et venté, est favorable à une conduite en agriculture biologique.**

Depuis 2016, certaines variétés traditionnelles sont reconnues par l'AOP « Abricots rouges du Roussillon » : abricots de saveur sucrée, aux arômes caractéristiques, produits du 25 juin au 15 juillet. De petit calibre et de couleur orangée avec des ponctuations rouges typiques, ils sont très appréciés pour les confitures. Le nom « abricot » provient de l'Arabe « al barqua », qui a donné « albercoc » en catalan.



## L'ARTICHAUT

**L'artichaut, originaire de Méditerranée, aime la lumière et les températures douces. C'est le légume le plus cultivé dans notre département.**

Avec 700 ha, principalement proches de la mer et notamment en Salanque, les Pyrénées-Orientales sont le 2ème bassin de production français d'artichauts. Deux types variétaux existent : les petits capitules (« têtes ») violets sont récoltés à l'automne et au printemps, et les gros capitules verts de mars à fin mai. Certaines variétés anciennes, très gustatives, sont reconnues et protégées par une IGP (Identification Géographique Protégée) : Macau, Violet de Provence, Calico, Pop Vert, Salambo. Dans un artichaut, on consomme la base des feuilles appelées les bractées, et le coeur !

## LES OLIVES

**L'olivier est un arbre méditerranéen emblématique. L'oléiculture connaît un renouveau depuis les années 90 avec une augmentation des plantations et près de 480 ha d'oliveraies en production aujourd'hui.**

C'est à partir d'octobre que nos variétés typiques sont récoltées. Olivière, Verdale, Glory, Courbeil, Redouneil, Argoudeil, Berdaneil et Poulmal sont ensuite transformées en huile dans le moulin coopératif de Millas et dans plusieurs moulins privés du département. Les variétés peuvent être mélangées pour produire des huiles d'assemblage ou transformées seules pour des huiles dites monovariétales.

## UNE IRRIGATION SÉCULAIRE ET MODERNE

**Du haut plateau Cerdan à la plaine du Roussillon, le climat est méditerranéen : il ne peut y avoir ni arboriculture, ni maraichage, ni fourrage hivernal sans possibilité d'irriguer. La gestion de l'eau, de plus en plus rare et précieuse, repose sur plusieurs infrastructures.**

Au fil des siècles, un vaste maillage de canaux d'irrigation s'est développé et continue d'évoluer, sous la gestion de plus de 200 Associations Syndicales Autorisées (ASA). Au XXème siècle, plusieurs barrages ont été construits pour protéger les agriculteurs des aléas des cours d'eau méditerranéens, souvent à sec en été. Ainsi les lacs des Bouillouses, de Vinça, de l'Agly et de Villeneuve de la Raho cumulent une capacité de stockage de plus de 80 millions de m<sup>3</sup> d'eau disponibles pour l'agriculture.

Le principe est simple : les excès d'eau résultant de fortes précipitations, sont en partie stockés par les barrages. Quand les pluies manquent et que les débits des rivières baissent, les barrages relâchent l'eau qui est alors répartie grâce aux canaux pour tous les besoins (consommation, biodiversité, agriculture et activités économiques, cadre de vie, alimentation des nappes souterraines).

Pour économiser l'eau, les agriculteurs utilisent des systèmes d'irrigation comme le goutte à goutte ou la micro-asperion et les pilotent grâce à des outils de mesure modernes. Des recherches sont aussi en cours pour implanter des cultures et des variétés moins consommatrices d'eau

# MANGEONS LOCAL 66, STRATÉGIE PARTENARIALE EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DURABLE POUR LES PYRÉNÉES-ORIENTALES

L'association Mangeons Local 66 a été créée en novembre 2020 à l'initiative de 5 membres fondateurs : Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales, Civambio66, Département des Pyrénées-Orientales, Association des Maires des Pyrénées-Orientales et Perpignan Méditerranée Métropole.



Son objectif était de créer un lieu d'échanges, de dialogue et de partage entre acteurs souhaitant s'engager pour une alimentation durable dans les Pyrénées-Orientales et de porter cette ambition à travers l'émergence d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) pour les Pyrénées-Orientales.

Animé par la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales, le PAT Mangeons local 66 fédère aujourd'hui un réseau de 45 acteurs de la production agricole, de la restauration et de partenaires pour favoriser les synergies d'action et déployer une stratégie commune qui repose sur :

- Une agriculture locale rentable et reconnue
- Le développement d'une alimentation de qualité et de proximité
- La recherche d'une économie plus circulaire sur le territoire
- La promotion des actions en faveur de la santé et de l'environnement
- L'équité et la solidarité
- L'évolution des pratiques et des pensées, et notamment la rénovation du lien entre acteurs de l'alimentation et société.

En 4 ans, cette démarche a permis d'accompagner plusieurs actions portées par ses membres, parmi lesquelles la création d'une plateforme de distribution des produits locaux « Le Local » ou l'achat et l'équipement d'un camion cuisine par la Banque Alimentaire, mais aussi la sensibilisation des acteurs de la restauration collective à plus d'approvisionnement local et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Mangeons local 66 s'investit en faveur du développement des circuits courts et de proximité, en vente directe des producteurs aux consommateurs (stands de vente, marchés de plein vent, drives d'agriculteurs, boutiques...) ou par l'intermédiaire d'outils structurants et relai d'opérateurs professionnels comme la plateforme Le Local ou le marché de gros Terroir Primeurs.

## En chiffres :

**1065 exploitations,**  
soit près d'un tiers, commercialisent  
au moins une partie de leur  
production en circuits courts.

La vente directe de produits  
agricoles est pratiquée par  
**925 exploitations,**  
soit 87 % de celles vendant en  
circuit court.

## MANGER LOCAL C'EST POSSIBLE ! DES INITIATIVES DE PROXIMITÉ

### > LES AGRICULTEURS SONT LÀ

Vitrine de l'agriculture locale et relai d'informations pour les consommateurs, le site [producteurs66.com](http://producteurs66.com) invite à la découverte autour de 2 rubriques : Acheter des produits locaux / Jouer avec les saisons.



La 1ère détaille les bonnes adresses en vente directe chez les agriculteurs, sur les Marchés des Producteurs de Pays, en boutiques collectives ou en drive, mettant en valeur les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme.

La 2ème invite à la découverte de l'activité et des productions agricoles au fil des saisons, avec une approche ludique, des recettes et des astuces anti-gaspi.

« Les agriculteurs sont là » est aussi une signature collective pour identifier les agriculteurs sur les marchés de plein vent, les drives d'agriculteurs sur les aires de covoiturage et en entreprises...

Plus d'infos sur : [marchedegrospmm.fr/](http://marchedegrospmm.fr/)

### > LE LOCAL, FOURNISSEUR DE SAVEURS DES PYRÉNÉES-ORIENTALES

Créée en 2022 par des producteurs du département et des partenaires publics institutionnels et associatifs (Chambre d'Agriculture, Département des PO, Perpignan Méditerranée Métropole, EPLEFPA Perpignan Roussillon, CivamBio66), la SCIC Le Local est la plateforme de distribution de produits locaux et de produits bio du département.



#### POURQUOI ?

Solution coopérative innovante, son objectif est de proposer une nouvelle façon de concevoir les échanges économiques, plaçant, au cœur de son activité, la juste rémunération des producteurs fournisseurs et un juste prix pour les acheteurs.

#### POUR QUI ?

Sa priorité est l'approvisionnement de la restauration collective mais elle vise aussi à tisser des partenariats en valorisant tous les acteurs engagés de la distribution alimentaire de proximité.

Aujourd'hui, ce sont 17 collèges, 5 lycées, 3 cuisines centrales qui achètent leurs produits à la SCIC Le Local. Cette dernière se place aussi comme fournisseur complémentaire en fruits et légumes des plateformes régionales (notamment Toulouse, Montpellier et Nîmes).





## > MARCHÉ DE GROS TERROIR PRIMEURS

Le marché de gros Terroir Primeurs de Perpignan Méditerranée Métropole et sa halle aux carreaux est un outil structurant des filières de proximité.

Il permet aux commerçants de proximité de s'approvisionner, plusieurs fois par semaine, auprès des producteurs du département en produits frais et locaux.



+ Identifiez les commerçants grâce à l'affichage vitrine :



## > BIENVENUE À LA FERME

1<sup>er</sup> réseau national d'agriculteurs en vente directe et agritourisme, Bienvenue à la Ferme regroupe 80 agriculteurs dans les Pyrénées-Orientales qui vous accueillent et s'engagent à vous proposer :

- Des produits frais, locaux et de saison
- La vente directe du producteur au consommateur, à la ferme, sur les marchés, en boutiques collectives ou sur les drives...
- La possibilité de visiter leurs exploitations et de découvrir leur métier

En suivant la petite fleur, vous soutenez activement l'agriculteur et l'économie locale !



Plus d'infos sur : [bienvenue-a-la-ferme.com](http://bienvenue-a-la-ferme.com)

## > AIRE DE COVOITURAGE JULIEN PANCHOT – LE DRIVE DES AGRICULTEURS

Commander des produits alimentaires en ligne et les récupérer en voiture, c'est un nouveau service qui est proposé aux consommateurs sur l'aire de covoiturage Julien Panchot, à l'initiative du Département, avec l'appui de la Chambre d'Agriculture.

Chaque semaine, vous pouvez commander des produits diversifiés (fruits, légumes, volaille et oie), de différents producteurs, et payer en ligne : <https://producteurs66.com/aires-de-covoiturage/>  
Votre commande sera livrée par les agriculteurs tous les jeudis à 12 h, sur l'aire de covoiturage de l'avenue Julien Panchot. C'est un débouché pour les agriculteurs et un véritable service pour les consommateurs, pour manger diversifié, de qualité et bien-sûr en direct des producteurs.



**DONNER DU SENS  
A VOTRE ALIMENTATION  
AVEC DES PRODUITS  
LOCAUX & DE SAISON**

*C'est possible !*

*On vous aide à trouver...*



### EN DIRECT CHEZ LES AGRICULTEURS

Fermes, domaines, stands de bord de routes ...  
il existe plus de 150 points de ventes directes  
à retrouver sur <https://producteurs66.com>



### SUR LES MARCHÉS DE PLEIN VENT

Retrouvez les agriculteurs grâce à  
l'identification « **Les agriculteurs sont là !** »



### EN BOUTIQUES DE PRODUCTEURS OU COOPÉRATIVES

Retrouvez des boutiques avec une large  
gamme de produits fermiers à Err, Prades,  
Céret, Saint-Estève, Le Soler, Llupia, Argelès  
sur mer



### EN POINTS DE RETRAITS OU EN ENTREPRISE

Tous les jeudis sur l'aire de covoiturage de  
l'avenue Julien Panchot à Perpignan et sur  
demande dans votre entreprise comme  
Crédit Agricole, le Conseil Départemental  
ou la Régie Régionale des Transports.



### *Sur les marchés, à la Ferme, en boutiques, en livraisons*

Les agriculteurs identifiés « **Bienvenue à la Ferme** » vous garantissent des produits fermiers de qualité,  
des fermes à visiter, et de l'agritourisme : fermes pédagogiques, soirées festives, goûters, gîtes ...



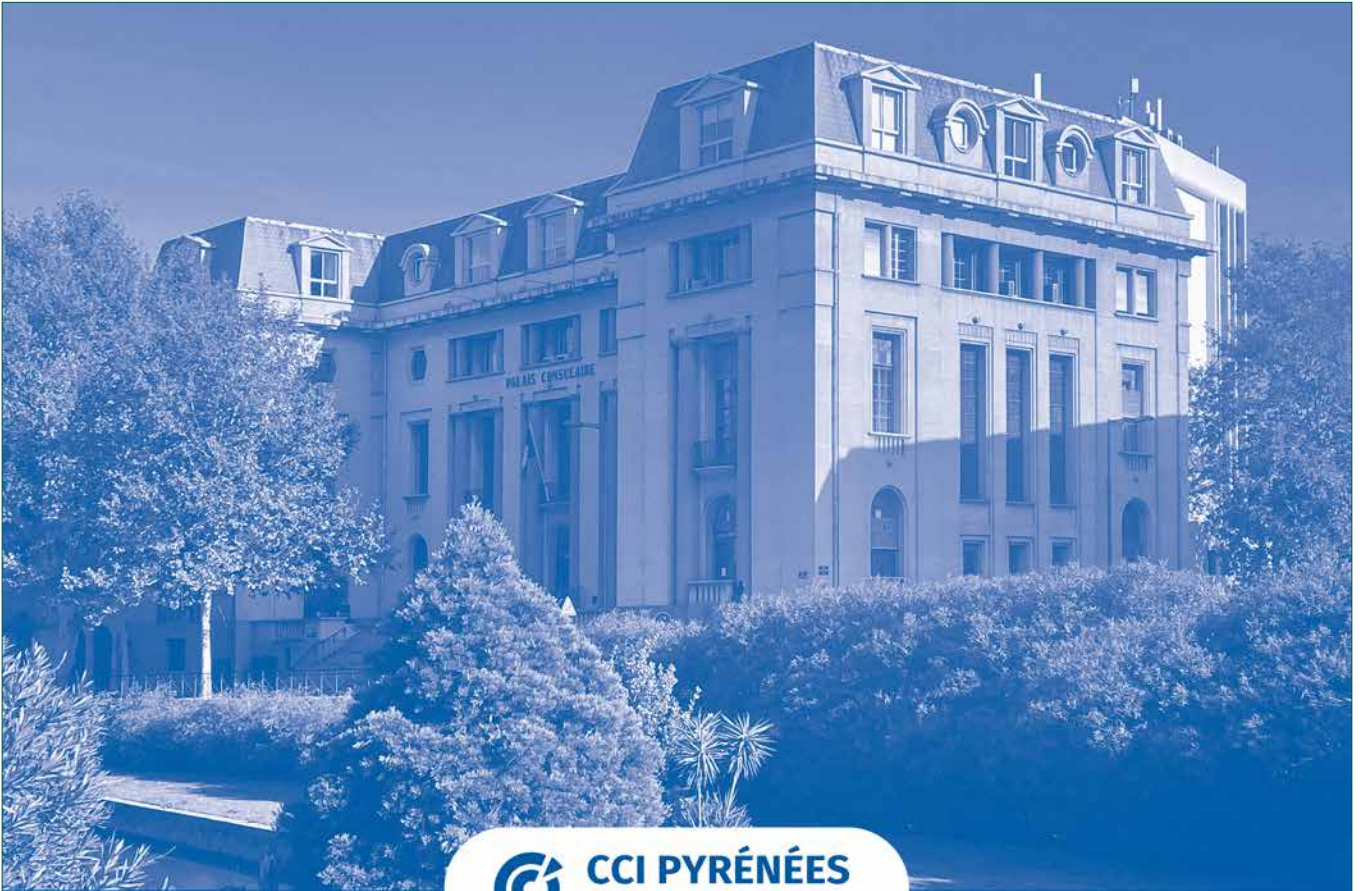
Faites également confiance aux 31 fêtes, foires ou marchés labélisés  
« **Marchés des Producteurs de Pays** », Ils sont 100 % agriculteurs et artisans.

**LES AGRICULTEURS  
DES PYRÉNÉES-ORIENTALES**



Retrouvez toutes les informations sur  
le site <https://producteurs66.com>  
le portail de l'agriculture locale des Pyrénées-Orientales





**CCI PYRÉNÉES  
ORIENTALES**

*Depuis 1881,  
au service des entreprises locales*

# TERRE DE TALENTS

Les artisans, ces passionnés qui réinventent les traditions  
et prolongent le voyage...



## DOUCEURS CATALANES, QUELQUES BONHEURS TOUT SIMPLES !

« Pas d'ous, braç de gitano, mel i mató, bunyetes, pastissets, crema catalana, rosquilles... » voici les noms pleins de poésie des desserts traditionnels et de quelques autres douceurs sucrées de la gastronomie catalane.

Les douceurs sont nombreuses, aussi ne citerons nous ici que les plus emblématiques.

Des savoir-faire mis en valeur par les Maîtres Artisans boulangers, pâtisseries des Pyrénées-Orientales, association des Coques Catalanes, Confrérie des Chocolatiers Catalans...

### Les « rosquilles »

Délicieux biscuits moelleux en forme de petite couronne. Les plus réputées se trouvent en Vallespir.

### Mel i Mató

Miel et fromage blanc, de caillé de chèvre ou de brebis arrosé d'un filet de miel.



### Le « pa d'ou »

Un pain d'œuf ou flan, parfumé à la vanille et à la fleur d'oranger, nappé de caramel.



### « Coques catalanes » ou fougasses (sucrées ou salées)

A la veille des fêtes elles sont à l'honneur.

### « Crema catalana »

Crème brûlée, parfumée à la cannelle et d'un zeste d'orange.

### « Braç de gitano »

Version catalane du célèbre « Bras de Vénus ».

« Panellets » (amandes, noisettes, pignons entiers ou broyés, enrobés d'une pâte au sucre et au miel et de pâte d'amande parfumée) ; « Croquants de Saint-Paul » inscrits dans l'histoire du Fenouillèdes, de délicieux biscuits aux amandes...

# TERRE DE SAVEURS

*Terre de saveurs, jardin d'Eden*



*Productions méditerranéennes, (vins, fruits et légumes) côtoient celles des Pyrénées (élevage, productions fermières, charcuteries) et s'articulent dans de délicieuses recettes de la gastronomie catalane, accompagnées par la large palette de grands vins d'Appellation d'Origine Protégée.*

## LES VIANDES

Des signes de qualité : viande bovine Bio, projet d'IGP « Vedell et Rosée des Pyrénées Catalanes » (veau nourri uniquement au lait de sa mère et à l'herbe des montagnes) et le Label Rouge « L'Agneau Catalan / El Xai ».



## LES FRUITS ET LÉGUMES

1<sup>er</sup> producteur en France de pêches, 5<sup>ème</sup> d'abricots, sans oublier les productions complémentaires (pommes, cerises, olives...)

Un maraîchage de qualité : salades, artichauts, pommes de terre primeurs, concombres et tomates.

AOP « Pomme de terre primeur du Roussillon » et « Béa du Roussillon », IGP « Artichaut du Roussillon », Les fruits et légumes Bio, AOP « Abricots Rouge du Roussillon », AOP « Huile d'Olive du Roussillon »...



## DES PRODUCTEURS ENGAGÉS DANS DES RÉSEAUX DE QUALITÉ

Guidés par un souci d'excellence constant, les producteurs se sont fédérés dans des réseaux de qualité : Bienvenue à la Ferme, CIVAM Bio, Parc Naturel Régional des Pyrénées Catalanes, Tourisme de Terroir...

## LES PRODUITS DU PARC NATUREL RÉGIONAL DES PYRÉNÉES CATALANES

Pommes et jus de fruits, fruits rouges, poires, légumes et « Navet de Cerdagne », Safran, pommes de terre d'altitude, porc fermier, canard, volaille...

Fromages (vache, brebis, chèvre), lait et produits laitiers...

Miel, touron...

## LES « TOQUES BLANCHES DU ROUSSILLON » ET « MAÎTRES RESTAURATEURS » .

### Pour l'amour de la cuisine et du terroir

Cuisine de la terre, de la plaine, de la mer, des richesses mises en valeur par ces grands chefs cuisiniers qui vibrent avec cœur et passion et composent tous les jours la grammaire du patrimoine culinaire catalan.



## LA CHARCUTERIE CATALANE

Un savoir-faire immémorial : boudins blancs ou noirs, jambon de montagne, saucisson, saucisse catalane...



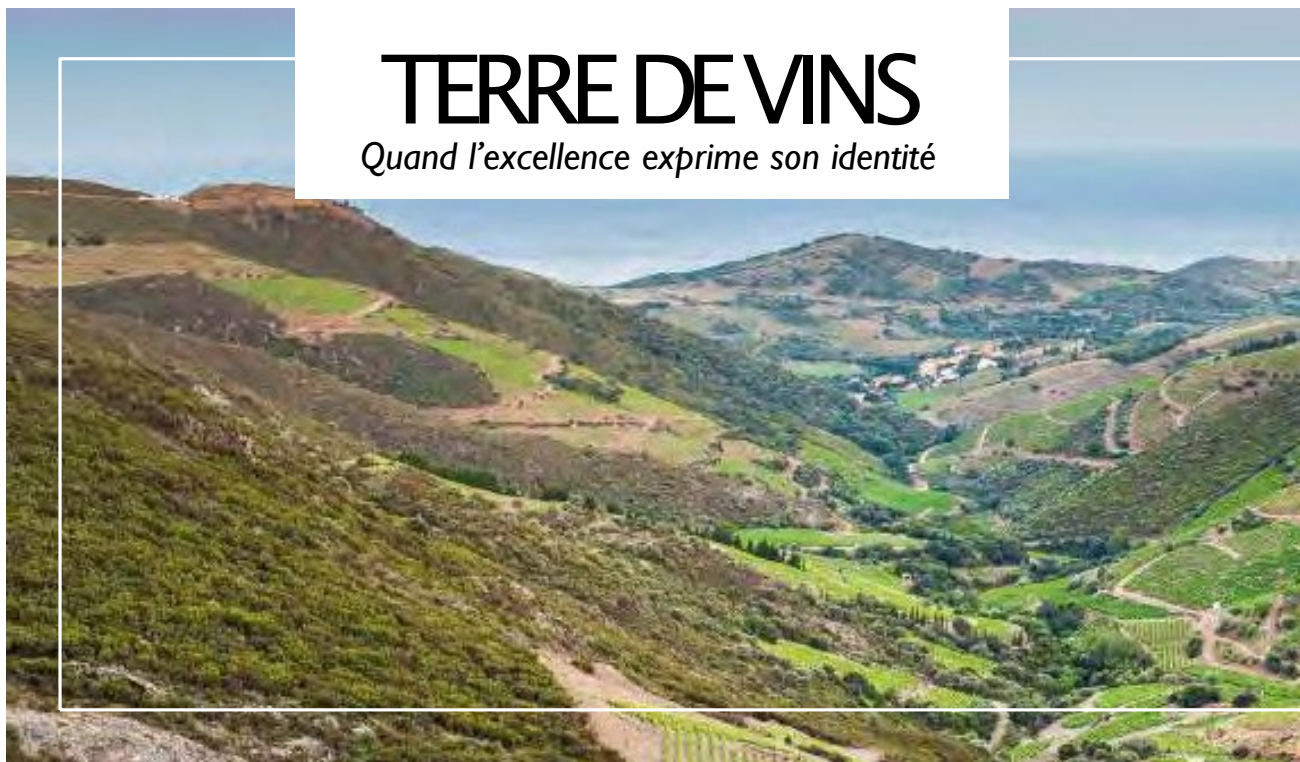
## PRODUITS DE LA MER ET CRIÉES DU LITTORAL

Anchois de Collioure, sardines, maquereaux, soles, merlans, lottes et fruits de mer (coqueaux, huîtres, moules...)



# TERRE DE VINS

Quand l'excellence exprime son identité



Entre terre et mer, les Pyrénées-Orientales déploient sous un climat ensoleillé un vignoble très varié, avec 2400 vigneron, 24 caves coopératives, 14 AOP, 2 IGP et 23 cépages.

Véritable amphithéâtre, ouvert à l'Est sur la mer Méditerranée, il est bordé de trois massifs : les Corbières au Nord, les Pyrénées avec le Mont Canigó à l'Ouest et les Albères au Sud. La plaine est drainée par trois fleuves : L'Agly, la Têt et le Tech, qui délimitent des terroirs, chacun ayant ses caractéristiques propres.

De grands vins, du fait d'excellentes conditions offertes par le climat méditerranéen, mais surtout de la diversité des sols, des micro-climats, de l'altitude...



## LES AOP (APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE)

**Les Vins Secs : « Remarquable palette de couleurs et de saveurs »**

Collioure (blanc, rosé, rouge)

Côtes du Roussillon (blanc, rosé, rouge) à laquelle s'ajoute, en rouge uniquement, la dénomination

Côtes du Roussillon Villages (rouge)

Maury sec (rouge)

**Les Vins Doux Naturels : « Rois des tables de Fêtes », la grande originalité de la viticulture catalane**

Rivesaltes (Ambré, Grenat, Tuilé, Rosé, Hors d'Age, Rancio)

Maury (Blanc, Ambré, Grenat, Tuilé, Hors d'Age, Rancio)

Banyuls (Blanc, Rosé, Rimage, Ambré, Tuilé, Hors d'Age, Rancio)

Banyuls Grand Cru (Tuilé)

Muscat de Rivesaltes (Blanc)





## DES CÉPAGES DOMINANTS AUX NOMS POÉTIQUES

Rouge : grenache noir, carignan, lladoner pelut, mourvèdre, syrah et cinsault.

Blanc : grenache blanc, macabeu, malvoisie du Roussillon, muscat à petits grains, muscat d'Alexandrie, marsanne, roussane, vermentino.

Gris : grenache gris.



## LES IGP (INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES)

IGP des Côtes Catalanes (blanc, rosé, rouge)

IGP de la Côte Vermeille (blanc, rosé, rouge)

IGP d'Oc (blanc, rosé, rouge)

## LE ROUSSILLON LABELLISÉ VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES

Un réseau de vignerons et acteurs professionnels, engagés dans des démarches qualité, ouvrent leur cave, guident le public sur leur exploitation, les invitant ainsi à en savoir un peu plus sur leurs vins.

Un vin de plaine n'est pas un vin de coteaux, un terroir maritime n'est pas un terroir de piémont... Néophytes, connaisseurs ou simples curieux, la Route des Vins du Roussillon s'adresse à eux.



DES PYRÉNÉES À LA MÉDITERRANÉE, UNE DESTINATION DE CARACTÈRE

# PAYS CATALAN

PYRÉNÉES - O R I E N T A L E S



## CONTACTS PRESSE

### DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ORIENTALES

Baptiste MAUREL · Directeur de la Communication / 06 30 01 98 24 - baptiste.maurel@cd66.fr

Vincianne LAURENT · Attachée de Presse / 06 76 10 60 59 - vincianne.laurent@cd66.fr