



de
le



PREMIER CIRCUIT GASTRONOMIQUE à L'OUEST De PUYLAURENS (Tarn – 81) Dimanche 12 Juin 2016

Nous allons vous **Conter** une **Belle Histoire**, non pas au coin de l'âtre, mais dans la campagne verdoyante de notre **Belle Contrée** du **Tarn**, celle d'un **Circuit Gastronomique** (*ne trouvez vous pas que le Tarn a la forme d'un Jambon de Pays avec son os qui dépasse !*) organisé **pour la première fois** par **la Commission Socioculturelle** et son **Réseau Patrimoine** de **la Communauté de Communes SOR et AGOUT**.



Tout à commencer par une **Réception** à **l'Office de Tourisme Intercommunal (O.T.I.)** de **PUYLAURENS** bien connu pour ses **Marchés** et ses **Foires**, où **CATHY** a accueilli, dès **8h1/2** l'ensemble **des participants**, non pas **veaux, vaches, cochons**, mais **Hommes – Femmes – Ados – et Enfants**, avec **Café, Thé, Jus d'Orange (Bio s'il vous plait !)** et une multitude de « **petits** » gâteaux pour nous donner du « **tonus** »..... **Et il en fallait !**

Puis **au son** de la « **Vielle** » **Occitane** de notre **Troubadour** du Jour, **Francis CESCATO**, Membre du **Réseau** et **1^{er} Adjoint** de la Commune d'**AGUTS**, Tout notre petit monde s'est **dirigé** vers **la Place du RAVELIN**, où nous attendaient nos « **carrosses** » aimablement **mis à disposition** par **la Communauté de Communes SOR et AGOUT – Les Mini bus !**

Karine, notre **Agent de Développement Culturel**, les avait **préparés** par Une **bonne signalétique** et chacun a pu **trouver** sa place



Première destination, **la Ferme Nomade Itinérante** de **NADEGE** et **XAVIER**, à **CUQ-TOULZA**, Lieu-dit **FONTESTIES**, qui nous **accueillaient** dans un cadre champêtre et bien entendu, avec un large sourire.



Les Animaux, un peu « **ébahis** », voir « **apeurés** » de tant de monde si tôt le matin, se sont naturellement prêtés au jeu *des caresses*, des *mots* « **doux** » et *des poursuites* dans l'herbe.

Véritable lieu de découvertes, **La Ferme Itinérante Nomade** recrée *l'Univers de la ferme* au cœur des **Villes de la Grand Région Toulousaine** et des **Ecoles du Tarn**.

Petits et grands se laissaient **surprendre** par *les Cabrioles* des *biquettes* et *la gourmandise* des *petits cochons*.



Caresses, fous rires et surtout *émerveillement* étaient au rendez-vous **de cette visite inoubliable**, où *Copains à poils* et à *plumes* prenaient un *malin plaisir* à se faire *dorloter*.



Nadège et **Xavier** avec *leur patience coutumière* **répondaient** à toutes les questions des *enfants*, mais aussi *des adultes* et notamment *des difficultés* pour **nourrir TOUS** les *animaux* en *produits sains et naturels* (voir **BIO**) et **insistaient** particulièrement sur *les efforts nécessaires* pour **une bonne reproduction**.



Chacun a pu **découvrir**, *l'âne*, *le poney*, *les cochons*, *les moutons* (avec **deux nouvelles naissances**!), *les*

chèvres, *les lapins*, *les canards*, *le taureau* et bien entendu ces « **Demoiselles** » du poulailler !



Avec ce **concept original de Ferme Ambulante**, *la Ferme Nomade* offre *la possibilité* aux

Associations, *Ecoles*, *Maisons de Retraite*, *Centres de Loisirs*, d'**accueillir** une **Ferme au GRAND COMPLET**, nous **dirons** presque **Clef En mains.....**



Nadège et **Xavier** nous ont **bien expliqué** que les *Animaux* **voyageaient** dans des *véhicules entièrement équipés* et *offrant TOUTES* les *garanties nécessaires* à **leur bien-être**.

Ils font **TOUS** l'*objet* d'un *suivi vétérinaire* **RIGoureux** et sont **à jour** de *leurs vaccins*.

D'autre part, *la deuxième activité* de **Nadège** et **Xavier**, est un élevage de poulets fermiers, *élevés en plein air*, et **nourris** en éléments **NATURELS** !

Les « **volatiles** » gambadent *dans tous les sens*, picorant *de ci de là*, et ne sont **retenus** sur *la propriété* de **Nadège** et **Xavier**, que par *un simple grillage* Qui peut-être *franchi* « **allègrement** » !



D'ailleurs, « **Goupil** » le renard ne s'y est *pas trompé* et vient **très souvent** faire « **ses emplettes** » pour *nourrir* ses *petits* – « *Tu m'étonnes, un poulet fermier, c'est tout bon.... Ne dis t'on pas ? **Le Bonheur est dans le Pré !*** »



(Les Trois compères de la Ferme Nomade – Olivier, Martin et Frédéric)

Mais il fallait bien **continuer** notre **route** et après **un dernier regard** aux animaux de **la Ferme Nomade Itinérante**, et surtout **un chaleureux remerciement à nos Hôtes, Nadège et Xavier**, le convoi s'est rendu vers **l'étape suivante**.



Deuxième Etape du **Circuit Gastronomique à l'Ouest de Puylaurens**,
La Ferme de Mylène :



Mylène TRIAIRE, à **27 ans**, fait **partie** de **ces Jeunes Femmes** qui ont tenté **l'Aventure Agricole** dans **le Tarn** – Elle a **repris** les **rênes** de **l'Exploitation Bovine** de **Mr. Jean-Claude PINEL**, Maire de **CUQ-TOULZA**, à En Bressou, en **2011**.



Situé sur les hauteurs de **CUQ-TOULZA**, se trouve **une ferme pas comme les autres** – En effet devant **la porte de l'étable** des **Limousines** nous attendaient - Pas **des voitures** (*Blague facile !*), mais de **bien belles vaches**, avec des **formes généreuses** et un **regard curieux...**



A **la tête** d'un cheptel d'une **cinquantaine de vaches** (Et de **deux Taureaux** !) sur **75 hectares**, **Mylène** et sa famille, **tradition oblige**, « **dorlotent** » ses **plantureuses Demoiselles**.



Perpignanaise d'origine, **Mylène**, dont les **Grands Parents tenaient** déjà une exploitation de brebis et de vaches, s'est **lancée** dans **cette Aventure**, après avoir **passé** son **B.E.P. – C.P.A.** et un **BAC pro, Conduite et Gestion de L'Exploitation Agricole.**

Mais c'est en **intégrant** le **C.F.A.A.H.** du **Tarn**, sur le **Site de FLAMARENS** à **LAVAU**, qu'elle a pu **goûter** aux **joies du métier d'Eleveur** ! Comme elle **nous l'a dit** en ce **beau Dimanche** ensoleillé :



« **L'élevage m'intéressait** et je n'étais **pas trop pour les études....** Aussi j'ai choisi **la voix de l'alternance**, en **décrochant** un **peu plus tôt** que de coutume de **mon BTS ACSE**, pour **saisir une OPPORTUNITE** que je n'aurais jamais espérée... »



« **Mes voisins qui sont agriculteurs**, m'ont **averti** qu'une **Exploitation allait se libérer rapidement** – Celle de **Mr Jean – Claude PINEL, Maire de CUQ-TOULZA**, qui voulait **prendre sa retraite** après **56 ans de**

labeur..... Et **cerise sur le gâteau**, il faisait **déjà** de **la vente de viande** en **DIRECTE... »**

Alors aussitôt dit, aussitôt fait –

Dés **le 01 Novembre 2011**, le **projet** était **validé** par **la Chambre d'Agriculture du Tarn**, et **l'affaire conclue** avec les anciens propriétaires.



Mylène est **devenue** Propriétaire de sa propre Ferme et Exploitante d'un Troupeau de vaches « **Limousines** » - Son Patrimoine : **Deux Bâtiments** et **65 hectares** de Terre **qu'elle loue** (*Fermage !*)



« **Au début**, j'étais **inquiet** et **souvent** je me suis **demandée** si j'allais **y arriver** ? » Nous confit –elle, « **Car une Vache**, surtout **Limousine**, ce n'est pas une brebis, c'est moins « **facile** » à manier et j'avais eu **l'intention** de reprendre l'exploitation de mes grands –parents..... »



« Et puis, j'étais **une femme**.... Et même si les mentalités ont évolué, j'étais **montré du doigt**..... Et cela **n'a pas été facile** pour **m'intégrer** dans la Communauté..... »

« Mais j'avais **le soutien** de mes proches, de toute ma famille, de mes voisins, du **Syndicat des Jeunes Agriculteurs du Tarn** et aussi de l'ancien Propriétaire, **Mr. PINEL**, pour **prendre** mes marques et **établir** mon Territoire.... »



Mylène doit nourrir ses bêtes, nettoyer les étables, rentrer le foin et préparer l'ensilage, mais **elle doit** aussi **une fois par mois (TOUJOURS un vendredi !)**, **vendre sa viande** à ses clients.

Une tournée commerciale nécessaire et qu'elle prend à cœur de faire :



« J'ai créé **un Site Internet** pour **répertorier** les Dates de passage dans les **Communes**, tout **en reprenant** la Clientèle de l'ancien propriétaire.....J'ai pu ainsi **me faire connaître** et **alimenter** mon fichier de Clientèle par des **nouveaux acheteurs**..... »



Chaque **Jeudi du mois**, avec sa famille, elle prépare **les caissettes de 5 kg** qu'elle **livrera le lendemain** – Viande vaches – de veaux à rôtir ou cuisiner – Entrecôtes Rôtis – Bavettes – Jarrets – etc.

« En général, nous dit **Mylène**, je **vends UNE vache** (De **Race LIMOUSINE**, je vous le rappelle !) **Tous les 02 mois** et **DEUX veaux**..... »



« **Au début de la reprise de l'Exploitation**, je n'avais que **35 bêtes** et j'en ai **10 de plus aujourd'hui**, grâce à **mes anciens revenus** et l'arrivée **des génisses**, pour **lesquelles**, j'avais fait **des ECONOMIES !!!!** » - Et elle « **éclate** » de rire.....

Son projet, qu'elle **porte** avec **sérénité**, car c'est « **une battante** » va **s'étaler** sur **5 ans** – **Ses objectifs** sont bien entendu d'**augmenter la vente directe** (Plus de **200 clients** à ce jour !), **de posséder** un cheptel d'une **soixantaine de vaches** et **de se doter d'infrastructures assez grandes** pour **contenir** tous ses animaux au mieux de leur bien être.



Mylène projette d'ailleurs de **construire un troisième refuge** et d'**améliorer** son « **petit nid douillet** » - Mais elle reconnaît :

« *J'ai eu beaucoup de chance, malgré toutes les difficultés liées à **mon métier d'Agricultrice** et parfois du « **sexisme** » de certaines personnes, mais j'**encourage** d'autres femmes à suivre*

ma voie..... »

Soutenue par **Marjorie CAMINADE**, du **Syndicat des Jeunes Agriculteurs du Tarn**, **Mylène** est en passe de **réussir** son pari, **d'Éleveur de Vaches Limousines**, **D'Agricultrice** et de **..femme, Chef d'Exploitation !**



Mais **dans cette visite** à « **A la Ferme de Mylène** », il y avait **TROIS** surprises :

**** La Première, la naissance, la veille de notre venue, d'un jeune veau, tout frais, tout rose (Façon de parler !) prêt à**



**** La Deuxième, la préparation de « petits » Hamburgers fait maison, par TOUTE la famille de Mylène, avec de la viande de vaches (Limousine, bien sûr !), grillée au barbecue, des légumes du jardin, du fromage « maison » et arrosés de jus de fruits BIO – TOUT simplement, un REGAL.....**



** **La Troisième**, la présence d'un **jeune poulain** un **peu fou**, et de **ses parents** qui ont fait **le bonheur** des enfants présents et même des adultes.....



Après un **dernier hamburger** pour la route et en remerciant **vivement TOUTE** la **famille de Mylène** pour ce moment de **détente** et de **complicité, d'accueil convivial**, de **partage** et surtout, de nous avoir **fait connaître** cette **Amour de la Terre**, cette **Passion communicative** -

Le convoi des Mini – bus et des voitures particulières, a pris **la Direction de la Brasserie Biologique KARLAND.**



Troisième Etape du Premier **Circuit Gastronomique à l'Ouest de PUYLAURENS**, organisé par **le Réseau Patrimoine de la Communauté De Communes SOR et AGOUT.**



Une petite histoire familiale

L'aventure « **Karland** » a commencé dans *la cuisine de la ferme* d'**Annick** et **Christian Garland** en **1979**, dans un petit village du **Sud** du **Tarn**, à **ALGANS**.

Puis a **évolué** dans *les locaux* d'une **ancienne briqueterie**, pour qu'en **2003** naisse *le projet* de **construire** un bâtiment en **Eco-construction** dans les *hauteurs du village*.



Opérationnel depuis **2005** et baptisé « **En Kanette** », le bâtiment abrite : un moulin, un lieu de stockage pour céréales, une malterie, une salle de brassage, chambres Chaude et froide, et une partie accueil du public.

En **2008** l'équipe s'agrandie avec l'arrivée de **Julia Garland**,



puis en **2011** celle de **Flora**.....***La relève est là !***

C'est **Christian** qui nous a **accueillis** devant **la Brasserie** sous un **magnifique soleil de printemps** et avec sa « **bonhomie** » **légendaire**.



« Nous avons **36 hectares** en polyculture (**orge, blé, pois chiches, luzerne et Houblons**) – **L'activité principale** de **la ferme** est bien entendu **le**



Domaine Brassicole qui nous permet de **fabriquer** notre Bière « **Karland** » avec **des céréales** issues de notre **Agriculture Biologique**..... »

« **Ce nom** a été **choisi** en **souvenir** de nos

Ancêtres et **aujourd'hui**, c'est **une marque reconnue** dans notre **secteur géographique**, dans le **Tarn et Hors Département**..... comme **Micro – Brasserie**....



« Notre **deuxième activité** est de **transformer le blé** en **farine** **Farine BIO** bien entendu.... »

« C'est en **1992**, que nous avons **mis en place le Terrain** pour **les futurs**

plans de Houblon, qui **se situe** aux **pieds d'un ruisseau** – Nous **utilisons** des **Houblons Alsaciens** qui sont à **mon sens**, **plus aromatiques**.....



« **En Automne** et **au Printemps**, nous **faisons** un **profond labour** qui **doit se faire** **AVANT** les **gelées**.....

Il **s'exécute** sur **les côtés des lignes**, de **façon à ramener** **la Terre** sur **les pieds** afin **d'éloigner** les **eaux de pluie** des **racines**....



« **La racine du Houblon** produit **beaucoup plus de pousses** qu'elle **n'en peut nourrir** et c'est **pour cette raison** que nous **gardons** que **2** ou **3 sarments**.....

« Quand **les sarments conservés** sont **assez longs**, nous **les conduisons** au **support** afin **qu'il y grimpe** **petit à petit tout seul**....



« **Notre Houblon** arrive à **maturité** **début septembre** et il doit **être cueilli**, **au moment précis**, pour avoir **TOUTE** ses **qualités**..... »

Puis **Christian** nous **a invité** à **entrer** pour **visiter** les **locaux de la Brasserie Bio Fermière**, comme *l'indiqué* une **banderole** !



« Dans **la malterie**, nous avons **une cuve** avec **un chapeau tournant** qui comporte **deux vis** Sans fin, qui **remuent l'orge**



deux fois par **jour**...

« **Une** tourne à **droite**, **l'autre** à **gauche** – Il y a **une rampe d'aspersion** pour **laver l'orge** **durant quatre jours**, **matin et soir**, et **un plancher perforé**, à travers lequel **nous récupérons l'eau** et

nous **la recyclons**... »

Votre Serviteur avoue **Humblement** qu'il n'a pas **totalemment compris** **Toutes** les **explications**, pourtant **forts simples**, de **Christian**, notre **Hôte**, mais il faisait **très chaud dehors** mais **aussi dedans** – **Et la proximité** de **bière blonde** ou **ambrée** la peut-être **détournait** de son « **devoir** » de « **guide** » du **premier circuit gastronomique**.



Néanmoins **la visite** de la **Brasserie Karland** se poursuivait dans **la bonne humeur** et **en bon ordre** – Mais **redonnons** la parole à **Christian** :

« **La levure** provient **des laboratoires** et **c'est là** que l'on « **pêche** » encore un peu – Pour **fabriquer** sa **propre levure**, il faudrait **construire un Laboratoire** adéquate



« Cela **demande** un **certain investissement** et surtout **BEAUCOUP** de **temps** et de **Travail**



Comme le dit **Christian** « **On coince un peu.....**Il y a **déjà les cultures**, où il faut **aller semer, récolter, trier le grain** et **c'est là** que **notre temps**

est pris.... »

« Mais **pour moi**, il a **toujours** été **très clair** que si **je fabriquais** de **La Bière**, c'est avec **mes**



PROPRES matières premières....



« **Le fait** de **fabriquer** ses **ingrédients**, engendre une **TYPICITE** non comparable, avec **effet de Terroir** et **cuisine interne**



« Mais assez **discuter** et allons **déguster ma Bière**..... »

Mais **au passage**, l'ensemble **des participants** ont pu **admirer l'intérieur du bâtiment, coin réception** et **bureau, tout en bois, taillé dans l'Arbre**.....

« Nous **avons voulu construire** un **bâtiment répondant** aux **principes écologiques** dans **l'utilisation** des **matériaux de construction**.....continue **Christian, intarissable !**



« **Le Bâtiment**

atteint une hauteur maximale de 10 mètres afin de **pouvoir profiter** de **la gravitation** pour **trier les céréales** et pour **certaines étapes** de **la fabrication** de **la Bière**....

« **Le bois**, c'est **ce que nous avons trouvé** de **meilleur marché**, du **bois rond** qui est **simplement écorcé**, des **arbres entiers assemblés** avec **des boulons**....



« Du **bois local** et une **mise en application** de **toutes les idées** que **l'on pouvait avoir** sur **l'ECOCONSTRUCTION** : **Mur en paille**, **Mur en branchée**, **Mono-mur** Il y a aussi **un Toit Végétal**, parce que **nous ne voulions pas** de **Tôle** ou de **Briques**..... »

« **Maintenant**, c'est sur, je **m'arrête** de *parler* et nous allons **déguster** notre **Bière Bio Fermière** « **d'en Kanette** » **sans modération !** »



Il est **inutile** de vous dire que **les commandes** **allaient bon train** et on a même vu **des dames** **commandaient** de la « **Blondes** », de « **l'Ambrée** », par **cartons entiers**....Oui, oui, je vous le dis,

Mesdames et Messieurs, par [cartons entiers](#)Sans doute l'effet **Coupe d'Europe de Football....**

Mais il fallait bien **terminer cette visite**, car on nous **attendait** au [Lac de GEIGNES](#) et **Karine**, notre **dévouée Agent Culturel de la Communauté de Communes SOR et AGOUT**, **s'impatientait** au **Téléphone**.

Alors **un dernier regard** à [la Brasserie KARLAND](#) et un « **au revoir** » à nos **Hôtes**, [le Convoi](#) se **rendait** sur la Commune de [MAURENS-SCOPONT](#) pour un « **Repas Tiré du Sac** ».



Une **dernière photo** pour **une curiosité** dans [le Parc de la Brasserie](#), sans doute un Ancien BarbecueGallo – Romain, **non encore daté** et **restauré** !



Quatrième étape, et non des moindres, de **notre Premier Circuit Gastronomique à l'Ouest de PUYLAURENS**, **le Lac de GEIGNES** où nous **attendait** de **nombreuses surprises**.....

Karine et **Audrey** nous avait **préparé** le **parcours** pour que **le Convoi** puisse **se rendre SANS ENCOMBRE** et surtout **SANS SE PERDRE** au **magnifique lac de GEIGNES**..... **en forme de**



SALAMANDRE.....

Le Lac de GEIGNES est un **Lac Artificiel** de **15 hectares** qui **regroupe les eaux** du ruisseau de **GEIGNES** et du ruisseau de **La GUILLE**.

Situé au **Nord** de la **Commune** de **MAURENS-SCOPONT**, il est **le paradis** des **Pêcheurs** aux gros – **Brochet** – **Carpes** – **Sandres** – et **Perche**.

Toutes ses berges sont **praticables** pour **les Randonneurs**, **les V.T.T.** et **les Touristes** en recherche de « **coins tranquilles** » pour **pique-niquer**

et **passer une journée agréable**.

* **Première surprise**, un **apéritif offert** par **la Communauté de Communes SOR et AGOUT** et son **Réseau Patrimoine**, avec **des produits du Terroir** et **quelques spécialités originales** – Et notamment de **la Viande de Buffle séchée** !





La reconnaissez- vous ? C'est **Karine**, notre **Agent de Développement Culturel**, qui avait **organisé** et **préparé** (avec d'autres, bien entendu !) Cette « **réception** » **conviviale**, **gourmande**, **animée** et presque **affective**.



Pas **de discours**, que **des dégustations** ! Il y en avait pour **tous les goûts**, **toutes les envies** et **toutes les papilles**, **petites** ou **grandes**....



Tout d'abord, les produits de « **La ferme REILHES** » **G.A.E.C. de Restes**, de Monsieur et Madame

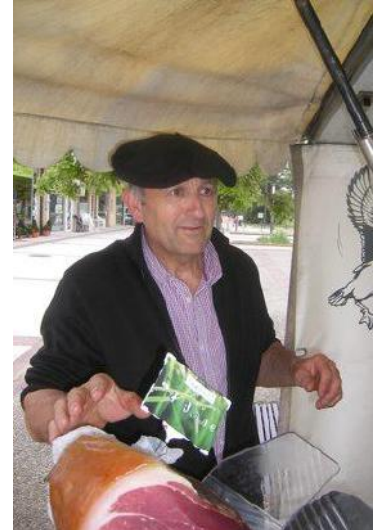
Claude REILHES – *Magrets – Aiguillettes – Cuisses – Manchons – Saucisses et surtout un Foie Gras de toute beauté.....*



« **La Ferme REILHES** » nous dit **Claude REILHES**, Maire de son état, **se situe** dans **le petit village** de **MAURENS – SCOPONT**, au cœur du **Pays de Cocagne**, à **mi chemin** entre **CASTRES** et **TOULOUSE**, à **12 kms** de **LAVAU** et **17 kms** de **PUYLAURENS.....**

« **Notre famille** partage **passion de la Terre** de **Père en Fils** depuis **Quatre Générations** dans **la tradition** d'une

Agriculture de Polyculture Elevage.....



« **Les céréales produites** sur nos Terres servent à **l'élevage** de **nos canards et de nos porcs.....**



« Après **engraissement**, **nos animaux** sont

transformés dans **un Atelier** sous **contrôle sanitaire**, pour **élaborer** des **Recettes uniques léguées** par **nos aïeuls** pour **vous régaler** de nos **produits naturels et savoureux**, et vous **transmettre** notre **amour du Terroir.....** »



« Nous sommes **présents** sur les **Marchés** de **LAVAU** (*Tarn*) et de **BLAGNAC** (*Hte-Garonne*).....**ajoute** son épouse **Thérèse**, réservée et **chaleureuse.....** Et notre **ambition** est de **produire, transformer** et **commercialiser** les **produits de la ferme** selon **les recettes d'antan...** »

La Ferme de REILHES est *une affaire* qui s'est *bien développée*, qui *s'étend* sur **150 hectares** et qui *permet d'écouler*, **Hebdomadairement**, une **Centaine de canards** depuis *les débuts*, et **de débiter 05 cochons** par *semaine*, depuis **1998**.



« *Des élevages effectués* en **PLEIN AIR** nous *confit-elle*, un *travail accompli* par **5 personnes** à *Temps Plein*, et **une présence** sur les *Marchés* le **Mercredi** et **les Samedi....** »



Puis **Thérèse** et **Claude** nous **conviaient** à *déguster* les **Produits** *joliment présentés* sur *les Tables* – Et **les mandibules** *s'activèrent* !



Une dernière information concernant *les produits* de « **La Ferme REILHES** », leur **Spécialité Maison** : « **LE CHICHOULET** ! »

C'est un plat à base de pois chiches et de confit de canard qui a obtenu en 2007, le Prix du « **Savoir – Faire Maison** » au **Concours Agro-cœur**.



Mais je vous ai parlé de **Buffles** où plus précisément de la « **Viande séchée de buffles** » - **Le Buffle** vous savez, ce sont **ces grosses « bêtes »**, avec de « **méchantes** » **cornes**, que l'on voit souvent en **Afrique**, en **Europe** ou en **Amérique**..... Mais pas au **Lac de GEIGNES**, sauf sur **des plateaux d'apéritif** !



C'est **Véronique** et **surprise**, nous **proposait** cette « **succulente** » **viande séchée**, **coupée façon Espagnole** (Très fine !) ou **façon Italienne** (Coppa !)



Véronique, Conseillère Municipale, fait partie de la Commission Socioculturelle de la Communauté de Communes SOR et AGOUT (C.C.S.A.) et plus précisément du Réseau Arts Plastiques.



Situé à **En Bouet Haut**, sur la **Commune de MAURENS – SCOPONT**, La Ferme de la famille **NOURIGAT** vous **propose** que **des produits BIO**, **Légumes de saison**,

viandes, œufs sur le marché de **REVEL le Samedi matin**.

Cette **viande de buffle** a un **goût prononcé**, un tout **petit peu plus** que **le Magret**, mais **très tendre** et **goûteuse** au palais – **Un REGAL !** **Les plateaux arrivaient, se vidaient, repartaient** et **revenaient** de nouveaux « **remplis** »



Il y avait d'autres **variétés anciennes de légumes**, comme **les courgettes jaunes**, longues et fines, **les vertes plus dodues**, de **la rave** coupé en lamelles, des **concombres BIO**, des **Tomates cerises**, et **d'autres légumes** que votre serveur n'a pas eu **le temps de goûter !**

Le Stand de **la famille NOURIGAT** a été **TOTALEMENT dévalisé** par les **62 Adultes présents**, les **08 Enfants** et les **02 Ados**.



Mais après **un apéritif aussi copieux**, allait-on **sortir** « **le repas tiré de sac** » ? Non pas **de suite** !

Car s'il y avait **des Nourritures Terrestres**, il ne fallait **pas oublier** les **Nourritures Intellectuelles**.



Et **Michel THOMAS** (Qui avait **oublié** son « **Voltigeur** » !) **responsable** du **Réseau Bibliothèque** à la

Communauté de Communes SOR et AGOUT, nous avait **apporté** un grand nombre de **livres** de **Recettes Gastronomiques** et de **Recettes du Terroir**.....**Consultables sur place**, bien entendu, et **avant de déjeuner**.....



Michel THOMAS, Elu de **SAÏX** et **Réseau Bibliothèque** de **la C.C.S.A.**, et **Francis CESCATO**, 1^{er} Adjoint d'**AGUTS**, **Responsable** du **Réseau Patrimoine** de **la C.C.S.A.** et surtout **grand défenseur** de **la Langue OCCITANE**.....



En pleine discussion gastronomique !



(Il nous a manqué !)

Comment **décrire** « **un repas tiré du sac** » ? En photos tout simplement - Alors **quelques clichés** d'un **simple** et **convivial** « **déjeuner** » **champêtre** entre **amis** d'**un jour** ou de **toujours**.....



Et encore **quelques clichés** ! Toujours **à Table**.....



C'était **bon** ou **pas bon** ?

Mais il fallait bien **regagner** nos « **carrosses** », car **l'heure tournait** et on **nous attendait** du côté de la Commune d'**APPELLE** !



C'est **Karine** qui donna **le Top Départ**, car on venait de recevoir un **coup de Téléphone** du Maire **d'APPELLE**, qui **se demandait** où nous étions !

Coup de klaxon et **direction** pour **notre cinquième étape**.....

Cinquième Etape de notre **Premier Circuit Gastronomique à l'Ouest de PUYLAURENS** organisé par le Réseau Patrimoine de la Communauté de Communes **SOR et AGOUT** (C.C.S.A.), le **G.F.A. du PLÔ**, sur la Commune d'**APPELLE** :



C'est **Christophe POUYANNE**, Maire d'**APPELLE**, et **Odile CHESNAIS** qui nous **recevaient** sur leur propriété – Propriété qui a pour **particularité** de **rassembler** une Communauté de « gens », **Producteurs, Artisans, Artistes**, ayant fait **un choix de vie** et **en mettant en commun leur savoir faire.....**



Le Logo annonçait bien la « **couleur** » du travail de **Christophe** sur **son exploitation Agricole**.



En effet **TOUS** les produits « **fabriqués** » sont issus d'une **Agriculture Biologique**,

c'est-à-dire **un mode de production agricole spécifique, correspondant** à un **ensemble de pratiques agricoles**

respectueuses de **l'environnement** et **des équilibres naturels**.



Comme **le dit Christophe** « **L'Agriculture Biologique** n'est pas une Agriculture **SIMPLIFIÉE** ou **SIMPLISTE.....** »

«Au **contraire**, elle **emploie** des **Méthodes** souvent **très élaborées....**

Elle **se distingue** surtout par **son mode de production fondé** notamment sur la **non utilisation de produits chimiques de**

synthèse, le Refus des OGM, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures, la lutte biologique et le bien être des animaux, par un accès à des pâturages extérieur »



L'Assistance **écoutait** Les explications de **Christophe** et la façon dont **il gérait son exploitation** pour **fournir** les **différentes farines nécessaires** aux **Artisans Boulangers, aux**

Restaurants BIO, aux Marchés de Producteurs, afin que TOUS les Consommateurs puissent profiter d'une Agriculture raisonnée et saine.

« **Farine de Lentilles vertes** qui apportera une **saveur subtile** aux **recettes de crêpes** et de **galettes**



« **Mélangée** à une autre **farine panifiable**, on peut **réaliser** des **recettes salées** ou **sucrées**, tels que **des pains, des cakes, des gâteaux.....**

« On peut aussi **l'ajouter** à des **Terrines de Légumes** (**Excellent !**) Ou **l'employer** comme **base** de **soupes** ou **potages.....** »



« **Graines de Lin doré BIO**, petites **graines blondes, brillantes, de forme ovale**, (**Ne sommes nous pas en Pays de Rugby !**) Et son **processus de fabrication** est **simple...**

Les graines de Lin doré s'utilisent dans de **nombreuses recettes**, mais elles peuvent



Aussi être **saupoudrées** sur **des salades**, au **petit déjeuner**, ou **incorporées** à **une pâte à pain** ou à **une tarte..... Mixées et mélangées**, à des **yaourts** ou des **saucés.....**

« On peut aussi **les ajouter** dans des **pains de viande**, **les panures cuites au**

four, dans **des croustades** ou **crumbles aux fruits** et dans **des muffins..... »**



La « **passion** » de **Christophe** était **communicative...** On **le sentait** parmi **les participants** – **Passion du métier** certes, mais surtout de **faire partager**, de **donner envie**, de **transmettre** peut-être un « **savoir faire** » à **d'autres**, « **paysans** » ou **non** ?

Mais **Christophe POUYANNE**, est un **Agriculteur** (Il préfère ce vocable, que celui d'Exploitant Agricole !), **Maire** de sa **petite Commune d'Appelle (69 habitants)**, mais aussi, dans **la continuité** d'une **Agriculture Biologique**, **Vice-président** de **l'A.D.E.A.R. du Tarn**.

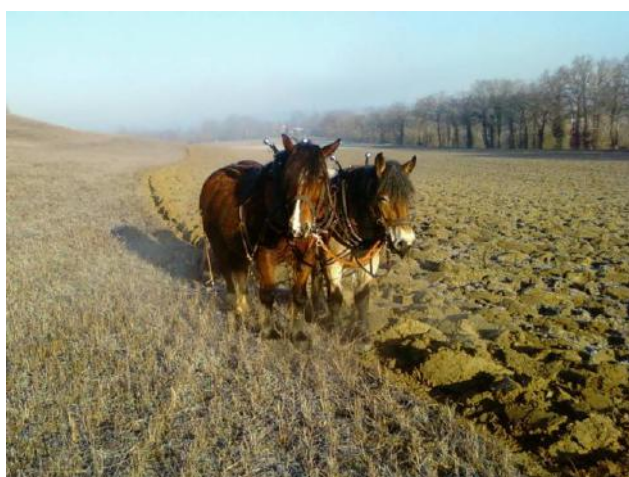


L'ADEAR qu'es aquò? C'est l'Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural.



« **Sa vocation** est de **préserver** l'Existence et la Continuité des Fermes de proximité dans cette même logique d'Agriculture Durable....

« Une Agriculture Paysanne Socialement Equitable et Economiquement Saine.....



Christophe ajoutait :

« **Produire** en travaillant avec **la nature**, **première alliée** du paysan et **la respecter**, permet d'**assurer** de la **Production Agricole....** »



« **Produire** en travaillant avec les autres....

« **Développer** son **autonomie** pour **rester maître de ses choix** et **réduire** sa **dépendance** en **intrants extérieurs** et **ses coûts de production....**



« **Développer** la **qualité de ses produits....** »

« **Être fier de ce que l'on fait est le Meilleur moyen d'en Vivre....** »



Le G.F.A du Plô, peut être un exemple d'**Agriculture raisonnée**.....

Puis **Christophe POUYANNE** nous fit **visiter ses silos** et surtout son « **petit moulin** », véritable **merveille** d'**ingéniosité** et de **technique** pour **Moudre** les **différentes graines**.



« **Simple, économe en énergie**, il **permet** un **travail** « **facile** », **moins épuisant** pour **l'être humain** et **les résultats** sont là.... – Et **le G.F.A du Plô** peut **fournir**, **Marchés**, **Foires**, à **domicile**, et à **la demande**.



Mais après **cette visite** de **près d'une heure**, nous n'avons **toujours pas vu Odile CHESNAIS**, et plus important, **goûter** ses **produits naturels fabriqués**, comme des **Tartelettes sucrées**, **Jus de fruits BIO**, **Huile de Tournesol**, et **la Spécialité Maison**, les **COQUILLOUS** Salés !

Les **COQUILLOUS**, *qu'es aquò* ? Toujours **en Occitan** !

« C'est **une sorte** de petits [Chaussons aux Légumes](#), nous dit **Odile**, que je **confectionne moi-même**



« C'est **un peu** comme des « **empanadas** » ou « **rissoles** » aux **légumes**, et **non de viandes**, mais je **trouvais** que « **Coquillous** » était un **Terme plus local**, du **Terroir** en quelque sorte.....

*Va pour les **Coquillous**...*

Mais **pourquoi** nous **n'en avons pas goûté** ?

« **That is the question** ? » (*En Anglais...*) – **Peut-être**,

Parce que **nous n'avons**

Point trouvé Odile..... **Pas Tout à fait ! Elle se cachait**.....



Après **un dernier regard** au [G.F.A. du PLÔ](#) de **Christophe POUYANNE** et d'**Odile CHESNAIS**, il fallait **passer à l'Etape suivante**, [le Fournil d'Eco-pain](#), de **Martine et Christian LAURENS**.

*Fallait-il prendre de **nouveau les Mini-bus** pour nous y rendre ?*

Mais non !

[La Boulangerie Bio d'APPELLE](#)

Se **situait** à.....**15 m** !



Sixième Etape du **Premier Circuit Gastronomique à l'Ouest de PUYLAURENS**, **organisé** par la Communauté de Communes **SOR et AGOUT (C.C.S.A.)** et son **Réseau Patrimoine**.



Vu **le Tas de bois**, nous ne devons **pas être très loin** de **la Boulangerie**, car on **ne sentait pas** la **cuisson du pain** – **Normal c'est Dimanche** et il est **16 h 30** !

Martine et **Christian** nous **accueillaient** donc **chez eux** pour nous **parler** de leur **Métier de Boulangers** et de **Boulangers BIO** !



C'est **Christian** qui **ouvrait** le **Bal** et **nous exposer** son **parcours** :
« **J'applique**, avec **sérénité** depuis **1988**, le **conseil de mon Père** – **Fiston**, si **tu fais de la qualité**, tu t'en sortiras **TOUJOURS**.... »

« **Aujourd'hui**, je **suis installé** dans **ce petit village, d'APPELLE**, comme **Christophe** qui **me fournit la farine**, et je **fabrique** du **Pain Biologique**..... »

« J'ai **réalisé mon rêve de toujours**, c'est-à-dire **fabriquer à la Ferme et à L'Ancienne (au feu de bois) du Bon Pain et le distribuer** sur **les Marchés**....



« J'ai **commencé à 14 ans**, chez **mon Père**, et j'ai **trempé mes mains** dans **les farines** de l'époque – Puis je suis **devenu Apprenti** chez **les Compagnons du Devoir** – **Une bonne école.....**



« J'ai **passé** ensuite **ma Maîtrise de Boulanger – Pâtissier – Confiseur – Glacier**, pour devenir un **Maître Artisan**.....

« **En parallèle**, je suis **devenu Professeur à la Chambre des Métiers d'ALBI** où j'**enseigne l'Amour du Savoir Faire** et **toutes les notions** de ce **Beau Métier**....



« J'ai **ensuite créé** une **Boulangerie Associative**, afin d'**éduquer de manière ludique, enfants et adultes**, à **la Fabrication** et à **la Passion du Bon Pain**...



« **L'Association** est **devenue** en **1999** une **Entreprise Individuelle**, **produisant** plus de **40 Tonnes** de **pain par an** et **réalisant un Chiffre d'Affaire** de **plus de 100.000 euros par an**, en **progression constante** de **+ de 10 %**.....

Le Credo de Christian ? Le Goût du pain.....



« *Ma Clientèle* est **fidele** à *mes produits* à cause de **leur goût**. Suivant la Température de l'eau, la Qualité de la Farine utilisée, la Durée de Fermentation et la Quantité de Levain ensemencé, **mon Pain** peut avoir **un arôme de noisette, de beurre, de miel....**

Christian utilisait du Hêtre pour son Four à Bois, mais **aujourd'hui**, cet *arbre généreux* à **tendance** à **disparaître** et il s'est « **replié** » (*Je n'ai pas dit peuplier !*) vers du pin, d'où **les amas** de « lames » vu en arrivant.



Ah ce Four ! Un « Four-D-Voisin » de CESTAS (Gironde) à **deux étages** dont nous **parlait Christian**, d'une *façon passionnée*, presque *avec amour*, comme *une Mère de son Enfant...*



Votre serviteur serait **INCAPABLE** de vous **traduire les explications** de **Christian LAURENS** sur **le fonctionnement** de **son four**, aussi j'ai **fait appel DIRECTEMENT** à **la Famille VOISIN**, **grand spécialiste** des Fours à Bois.



« **Depuis 1870**, nous **construisons** génération après génération, de **véritables fours bâtis** en **briques réfractaires**, à **chauffe directe** au **gueulard**, véritable appellation « **Pain cuit au feu de bois** ».....



« **Artisan** de **la conception des fours à bois**, nous avons adapté nos fours aux besoins des boulangers, pâtisseries, en **inventant** entre autre **le four à bois à deux étages au tapis d'enfournement**.....



« **Les fours Voisin** offrent **la gamme la plus complète du marché**, **nos fours** sont **fiables**, **économiques** et **bénéficient** d'une qualité de construction **largement reconnue**, servie par le fait que **nous construisons nous-mêmes nos fours, brique après brique**.....



« **Succombant** à l'offensive des pâtes congelées et des fours métalliques à **chauffe indirecte**, **beaucoup** de **boulangerie**, **incapables** de **création et de qualité** ont **fermé**, reniant **l'âme de leur profession**.....

« **Nous**, nous **pensons** qu'il demeure possible comme **nombre** de nos clients de **sortir de la crise** par **un travail de qualité**.....

Les fours à deux étages

« Voici **l'outil** qui renvoi les fours modernes à leur usine.....

« Depuis 40 ans nous **construisons** des **fours à bois à chauffe directe au gueulard à 2 étages**.....



« **Hautement productif**, ce four permet de **gagner du temps** sur le poste cuisson et enfournement..



« Vous pouvez **cuire** et **chauffer**, vous **organisez** à *votre rythme* pour **gagner du temps**.....

« Les deux fours sont **indépendants** ainsi vous **gardez le choix** de vous **servir d'un seul étage** si vous **le souhaitez** ou **bien cuire en même temps** brioche, viennoiserie, et, pain sur *un autre étage*

« **Vous multipliez les économies d'énergies**....



Christian animait cette visite avec *des mots simples* et l'on **discernait** cette *manière élégante* d'un Professeur de la Chambre des Métiers – L'assistance était **conquise**, et même *les enfants* semblaient (*Pas toujours !*) **attentifs**.

Mais faire **passer la passion** de son métier, **l'amour de bien faire**, **l'envie d'innover** et **de transmettre**, n'est pas *chose aisée*, surtout devant *une diversité de personnes* – Pari réussi.....

Christian répondait à *toutes les questions*, et *il y en avait*, sur *le Bois*, sur *le Four*, sur *les Pains confectionnés*, sur **l'amplitude de travail** - Et à ce propos

Il nous **indiquait** le *Temps d'occupation d'une journée* pour **préparait** son *pain* – **20 h** : *Mise en chauffe du Four à deux*



étages – **Préparation** de la **pâte** pour *les différents sortes de pain* – **Minuit** : *le Four monte en Température* – **4 h** : *enfournement et cuisson*



Puis **préparation** pour les *Tournées de vente et la mise sur le Marché du Jour.....* C'est **le Travail** enrichissant de **son épouse, Martine, la rencontre** avec la *Clientèle*, c'est-à-dire les *Consommateurs* ! **Que du plaisir.**



Il est **toujours très difficile** de **quitter une Maison** où l'on est **Si bien accueilli**, mais **Christian, Enseignement** oblige, **recevait un futur Boulanger** dans *la foulée*.

Il nous **fallait** donc « **partir** » **sans avoir goûté** ce **délicieux**, parait-il, **Pain**

Biologique, au *levain naturel* et *cuit au Four à Bois*, **fabriqué** à partir **de Farines de Meules UNIQUEMENT** !

Le **Bilan** au **G.F.A. du Plô** n'était pas bon pour **votre Serviteur-**

En effet :

Pas de Tartelettes, Chez **Christophe** et **Odile**, pas de ***Coquillous salés*** non plus, pas de ***Pain*** ou viennoiseries **BIO**, chez **Martine** et **Christian**, DUR, DUR ! Seul la Châtte « **Mounette** » semblait **heureuse** de son sort.



Mon **Chauffeur** étant en pleine discussion et mon « **carrosse** » **bloquant** le passage, il a fallu **un certain nombre** de *manœuvres* pour **s'extraire** du Hameau, Direction **PUYLAURENS**, **la Ferme En Banquet**.



Septième et **dernière Etape** de notre **Premier Circuit Gastronomique à l'Ouest de PUYLAURENS**, **organisé** par la **Communauté de Communes SOR et AGOUT (C.C.S.A.)** et son **Réseau Patrimoine**, **l'E.A.R.L. du Pays de Cocagne** – **La Fromagerie BOUGAULT**.



Qui dit **fromage de chèvre**, dit **chèvre** ! Et des **chèvres** il y en avait beaucoup ! **230 bestiaux** qui n'étaient pas apeurés par **ce remue ménage** de visiteurs, **Adultes** et d'**enfants**.

La visite commençait donc par **cette grande chèvrerie** sous **une chaleur accablante** !

« **La chèvre** est un **mammifère**, de **pelage marron**, avec **quelques traces noires** (L'Elevage de **la Ferme BOUGAULT** est composé de **Chèvres de Race Alpine**)....



« **La chèvre bête** et elle **vit** généralement **entre 8** et **10 ans maximum** (*Chèvres d'élevage*)....

« **Le petit** de la Chèvre est le **chevreau** (*C'est très bon à la broche !*) Ou **la chevrette** – le mâle est le **bouc**.....



« Elles **mangent** du **foin**, des **granulés**, du **maïs** et **lèchent** des **blocs de sel**..... Pour **se nourrir**, les **petits** « **tètent** » leurs **mères** – Elles ont **une portée** de **02 petits** par **an**.....



« **Dès 01 an**, **les chèvres** produisent **déjà du lait**..... **Les saillies s'effectuent** au **mois de Juin** et **les naissances** ont lieu **au mois de Novembre**, ce qui **signifie** que **la gestation** dure **05 mois**.... **Les chèvres mettent bas** pour **la première fois** à **10 mois**.....

« Dès **qu'il naît**, **le petit** doit **savoir marcher SEUL** (*pour pouvoir téter*), sinon **sa mère l'abandonne**.....



La naissance se passe ainsi : **les pattes avant**, puis **la tête** et enfin **le reste**.....



Maintenant que nous savons tout ou presque sur **les Chèvres** de race « **alpine** », il faudrait penser à **les traire** de façon à commencer à **fabriquer ce pourquoi** nous sommes venus : **Le Fromage de Chèvre....**



Nous avons **laissé** toutes **ces Demoiselles**, je parle **des Chèvres** bien entendu, et **permis** aux participants (es) de les **photographier** dans **tous les sens**, de **choisir leur préférée**, de leur **donner** des « **surnoms** », en **un mot** comme **en cent**, de les **IMMORTALISER** sur **la pellicule**.

Vous **connaissez les Chèvres** ? **Frivoles, aguichantes, curieuses,**



De tout, timidité cachée....Et bien, le croyez vous ? **Elles ont pris la POSE !**

Bon, mais **la Traite** ? « Il y a **deux traites** par jour – **le matin** et le soir – **03 heures** chaque fois, *nous dit* l'employée de **JEan** et dans **La Salle de Traite**, on peut **traire 16 chèvres** à la fois.....



« On **met** de la nourriture dans **les mangeoires**, **les chèvres** passent la tête **entre les barres** pour **pouvoir manger** et on **les empêche** de **reculer** en **resserrant les barres**.....



« **Une chèvre**, de **Race Alpine**, produit **environ 03 litres** de **lait** par jour et il **sort** des **pis** vers **38°**....

Il est **transporté** dans le « **Tank** » par **un tuyau** où il est **conservé** à

13°.... Il est ensuite **transféré** dans **la fromagerie** par **un autre tuyau**.....



« Après **chaque traite**, il est **INDISPENSABLE** de **nettoyer le tuyau** et **les trayeuses** pour qu'ils soient **propres** (**Hygiène et Sécurité** !)

« Suivons **le parcours** du **lait des Chèvres** au travers **des tuyaux**...





La course du lait est *une étape importante* avant **la fabrication** du **Fromage de Chèvre** – On nous **présentait** les différents « **réipients** » qui **réceptionnent** le lait **venant** de **la Traite**, avec le fameux « **Tank** ».



« *Au sein* même de **notre laiterie**, le **lait de nos chèvres** va **passer** par **plusieurs étapes**....

1 - **La Pasteurisation** d'abord :

« **Le lait** est **conservé** dans des **unités de stockage** (Le fameux « **tank** !) – Cette **action** permet **d'éliminer** les **micro-organismes INDESIRABLES** pour l'homme – elle s'**effectue** grâce au **contact de plaques chaudes** – le **lait** est ainsi

chauffé à **85°C** pendant **20 secondes**....

« **Le Lait** est ensuite **conditionné** en **emballages stériles** – Il se **conserve** **07 jours** au **réfrigérateur**.... **On ne doit pas le faire bouillir**C'est le **lait** dont le **goût** est le **PLUS PROCHE** du **lait cru**....

2°- **L'Ecrémage** :

« **Une fois pasteurisé**, le **lait** est **écrémé** à l'aide **d'une écrémeuse** ...



Cette dernière sépare la crème et le lait en faisant tourner le lait à **TOUTE Allure**.... Il existe **deux sortes** de **crème fraîche**....

« **La crème fleurette liquide** et **la crème fraîche épaisse** ... On y **ajoute** des **ferments** à **la crème fleurette** – On dit que **l'on ENSEMENCE !**



3°- La Stérilisation :

« **Le lait** est **chauffé** à **150°C** grâce à **de la vapeur d'eau** et durant **04 secondes**.... **Tous** les **micro-organismes** sont alors **détruits** – Il est ensuite **RAPIDEMENT refroidi** et **conditionné** en **emballages stériles**.

« Il peut être **conservé** pendant **90 jours** (**Emballage clôt**).... **Il ne faut pas le faire BOUILLIR**, le **goût** en serait **modifié**....

« A partir de la Pasteurisation, on peut **fabriquer** de la Crème fraîche, du Beurre, des Yaourts et bien entendu du **Fromage de Chèvre**.....

La fabrication du fromage

1 - la fromagerie :

Température de la pièce : **23°**

A) les bacs de préparation:

A la traite, le **lait** est à **38°** - il est **refroidi** et **conservé** dans les tanks. Dans les bacs, il est à **20°**. C'est dans les bacs qu'on **l'emprésure** (*on y ajoute un ferment qui existe à l'état naturel dans l'estomac des animaux*), il y **reste** toute **la journée**.

Le lait se **coagule** et on **voit apparaître** du **petit lait** ou **sérum** (La présure sépare les protéines et l'eau).



B) le moulage :

Avec une louche, on **prend le fromage** des bacs pour **le mettre** dans des moules.

Il va **commencer** à s'**égoutter** et **continuer** à se **transformer**.

On **sale** le fromage **d'un côté**, on attend **toute la journée**, on **le retourne** et on **sale l'autre côté**.



Dans les paniers habillés de tissus, il y a du **lait caillé** que l'on met à **égoutter** avant **de le mettre** dans les moules en forme de cœur (ou des moules de formes particulières selon les commandes).

C) le séchage:

Pendant une journée les fromages sont mis à **sécher** dans la fromagerie sur des étagères. C'est à ce stade de **la fabrication** que *l'on décide* si l'on fait des fromages cendrés ou *nature*.

Pour **faire** un fromage cendré, on **le saupoudre** de sel noirci à la cendre de charbon.



On peut **le cendrer entièrement** ou **imaginer toutes sortes de motifs**. La cendre aide à **l'affinage** du fromage.

2 - le séchoir ou hâloir :

La température de *cette pièce* est **maintenue** à **12** ou **13°** par un système électronique qui **gère** aussi **l'humidité**.

On **y met le fromage** pendant **48 heures** pour qu'il **finisse** de **s'égoutter**.



3 – La Chambre froide :

Le Fromage finit sa course dans la Chambre froide où on le **laisse une journée** avant de **l'emballer**.



Monsieur et Madame BOUGAULT produisent du **Fromage** au **Lait Cru**, c'est-à-dire qu'il est **utilisé TEL QUEL** – **Ni stérilisé, Ni pasteurisé**.



Lorsqu'il est cru, **le lait** est **plein** de « **bactéries** » qui **aident** à **Développer le goût** **permettent** une **Meilleure Conservation du Fromage....**

Après **quelques jours** d'**affinage**, il y a **un petit velours** qui **se forme** sur **Le Fromage....**

C'est **une moisissure** qui

donne de la **tenue** et du **goût** au **Fromage....**

A **une température** de **12° C**, il peut **se conserver UN MOIS** !



« **Il n'y a pas besoin d'ajouter des CONSERVATEURS**

pour

bien le Conserver, comme pour **le lait Pasteurisé** ou **Stérilisé....** »



L'employée de **la famille BOUGAULT**, dont *vo*tre serviteur a « **zappé** » le prénom **continuait** à nous **fournir** des **explications** Sur **la Fabrication** du **Fromage**.....



L'Assistance, depuis **le matin 8 h30**, **Restait disciplinée** et je **dois reconnaître** que **nous avons** pour Ce **Premier Circuit Gastronomique à l'Ouest de PUYLAURENS** (Et non à **l'Est D'Eden** !), un **Groupe** de **femmes, d'hommes et d'enfants**.....**FORMIDABLE** !

Mais **la Visite** n'était pas **Terminée** ? Il **manquait** le « **Clou** » de la **Ferme** ?



En effet, il fallait **maintenant** se **rendre** en **petits groupes** et dans **l'ordre**, au **magasin de vente** pour y **acheter** la **Gourmandise** de **l'après-midi**, je **veux parler** du **FROMAGE** de **CHEVRE**.....



Mais **au préalable**,
Nous nous devons

De nous **débarrasser** des « **protections** » qui nous avaient **permis**
D'entrer dans **La Fromagerie** – **Ce qui fut fait !**



Et **Chacun** put, à l'**aide** de son **porte-monnaie** et de **quelques euros**, **acheter** **Une** « **cagette** » ou **deux**, de ce **Fromage** de **Chèvre** tant **renommé**.....

Les **Mini - bus** sentaient le **FROMAGE** !!!!! **Je ne vous dis pas ...**

Mais **nous avons oublié** de **parler** d'un **dernier point**,
Très **IMPORTANT** **tout de même**, la **Commercialisation** du
Fromage de Chèvre :

La Ferme de **Monsieur et Madame BOUGAULT** emploie
5 personnes, donc **3 employés**.

Au bout d'une semaine, **le Fromage** est prêt à être
commercialisé.

Chaque **Fromage** est **emballé** dans un **papier particulier** et
une étiquette est **collée** dessus.



Les fromages sont **rangés** dans Des petites cagettes qui portent **La Marque de l'Exploitation**.

Les cagettes sont **fermées** afin D'être **expédiées**.

Monsieur et Madame BOUGAULT

Commercialisent, la TOTALITE

De **leur Production**, à un **grossiste** de **TOULOUSE**

Celui-ci **la redistribue** dans **différents commerces** et **petits supermarchés de la Région**.

Une **dernière annonce** avant de **quitter la Ferme** de **Monsieur Et Madame BOUGAULT** – **L'ouverture** en **Juillet 2016** d'un **point de vente** à **LEMPAUT** (81700) « **Le Chemin du Goût** », route de **BLAN**.



La Communauté de Communes SOR Et AGOUT et son **Réseau Patrimoine** félicitent **Sabrina** et **David** pour **ce projet** de **proposer** dans **une échoppe**, non **seulement** du **Fromage de Chèvre**, mais aussi **des produits locaux** de **différents éleveurs** de **la Région**.

Nous leur **souhaitons pleine Réussite** dans cette **nouvelle Entreprise** et nous **sommes Convaincus** que **TOUS** les **Consommateurs** en seront **très Heureux**.

Après tous **les Achats effectués**, **L'heure** était **au Départ** et c'est dans **l'Ordre** que **tous les acteurs** Du **Premier Circuit Gastronomique** se sont **rendus**, toujours En convoi, à **PUYLAURENS, place du Ravelin**, fin de **notre Périple** de ce **Dimanche 12 Juin 2016**.

Il est **une Tradition**, toujours **respectée**, de faire **une photo Finale**, de ceux qui sont restés.....**Les Mini – bus** !



La Commission Socioculturelle de la Communauté de Communes SOR et AGOUT (C.C.S.A.), son Réseau Patrimoine Vous donnent **Rendez-vous pour **le Deuxième Circuit Gastronomique à l'Est de PUYLAURENS**, le **Dimanche 16 Octobre 2016**, pendant la Semaine Nationale du Goût.**

Adishatz ! Toujours en Occitan !

Commission Socioculturelle de la C.C.S.A. – Présidente : Geneviève DURA – Réseau Patrimoine : Francis CESCATO – Réseau Bibliothèque : Michel THOMAS - Agent de Développement Culturel : Karine DELZORS – Chauffeurs des Mini – bus : Olivier de MAULEON, Claude BAYLE, Frédéric IMBERT et Francis CESCATO - Rédacteur : Henri HARO – Photos : Karine – Francis – Henri.

