



LE PLEIN DE SOLEIL !

AVEC LES PRODUITS TRANSFORMÉS À BASE DE FRUITS ET LÉGUMES PAYS CATHARE®



La marque Pays Cathare® vous offre le meilleur !

La fraîcheur d'un jus de pommes, d'un nectar de pêches, la gourmandise d'une crème de marrons, d'une confiture de figues, la générosité d'une purée d'olives, d'un coulis de tomates ou d'un velouté d'asperges... Goûtez l'excellence et l'authenticité en direct de nos vergers et potagers avec les produits transformés à base de fruits et légumes Pays Cathare®.

Lancée par le Département et les Chambres d'Agriculture, d'Artisanat et des Métiers de l'Aude à partir de 2006, puis élargie en 2018, cette gamme de produits d'exception est élaborée à partir de fruits et légumes cultivés sur les terres ensoleillées de l'Aude.

Elle répond à une volonté du consommateur de revenir à des produits de terroir sains et de qualité, garantis sans additifs ni conservateurs, dans un secteur trop souvent dominé par de grands groupes industriels peu respectueux du goût et de la santé d'autrui.

Pour les arboriculteurs, maraîchers, vigneron et autres agriculteurs et artisans de l'Aude, la transformation de leurs produits sous marque Pays Cathare® constitue un fort enjeu de développement local et de durabilité. La garantie de diversifier et de valoriser leurs productions tout au long de l'année, indépendamment des saisons et des récoltes, et bien sûr d'éviter les pertes de fruits et légumes mal calibrés ou disgracieux, mais aux qualités gustatives exceptionnelles.

Recettes innovantes ou traditionnelles, sucrées ou salées, les fruits et légumes transformés Pays Cathare®, c'est du pur bonheur à partager !

Dans l'Aude, pays de culture et de traditions, de nombreux produits authentiques et savoureux font frémir vos papilles. Et dans tout le département, ce ne sont pas les occasions qui manquent d'y goûter ! 900 professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, de l'artisanat d'art, de la boucherie et de la charcuterie, de la boulangerie, de la viticulture et de l'agriculture affichent leurs savoir-faire et leur engagement pour la qualité sous la bannière de la marque Pays Cathare®, reconnaissable à son étiquette bleue.

Préférer la marque Pays Cathare®, c'est soutenir une ambition locale et des produits authentiques, c'est aussi avoir le goût de l'excellence et du vrai, c'est prendre soin de la planète, en évitant de consommer des denrées ayant parcouru des milliers de kilomètres... et ce n'est pas forcément plus cher.



FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS PAYS CATHARE®, soleil et vitamines toute l'année !

Toutes les saveurs de nos vergers et potagers mis en bouteilles ou en bocaux par la fine fleur des agriculteurs et artisans audois ! C'est la promesse des produits transformés à base de fruits et légumes Pays Cathare®. Un concentré de soleil, de vitamines et de bonheur, à savourer toute l'année.

PRÈS DE 60

C'est le nombre de références qui composent la gamme des produits transformés à base de fruits et légumes Pays Cathare® : délicieux jus et nectars, confitures, gelées, sirops, soupes, coulis, pâtes végétales et autres tartinables...

2006

Lancement des jus et nectars de fruits Pays Cathare®. Une gamme de produits artisanaux d'excellence destinée à offrir au consommateur une alternative saine et de qualité face aux produits industriels, et permettre aux agriculteurs audois de valoriser leurs produits toute l'année.

2018

Face au succès des jus et nectars Pays Cathare®, la gamme est étendue à une plus large sélection de produits sucrés et salés transformés à base de fruits et légumes cultivés exclusivement dans l'Aude, cueillis à maturité optimale et garantis sans OGM.

3

ATELIERS COLLECTIFS

de transformation végétale sont ouverts aux agriculteurs audois : l'atelier des Saveurs de la Montagne Noire, la coopérative des Jardins de la Haute-Vallée et la coopérative de pommes de terre du Pays de Sault. À ces ateliers collectifs s'ajoutent de nombreux ateliers individuels de toutes tailles. Des dérogations peuvent être accordées pour des transformations hors du département justifiées par des arguments techniques et économiques.

22 PRODUCTEURS AUDOIS,

dont 5 en agriculture biologique, transforment leurs fruits et légumes sous la marque Pays Cathare®.

0

La quantité de colorants, d'huile de palme, d'arômes artificiel et d'additifs alimentaires de synthèse qui entrent dans la composition de ces produits transformés. Un cahier des charges strict qui garantit la qualité des produits et la santé des consommateurs.

GAMME DES PRODUITS

Prêts à consommer ou à accommoder selon vos envies, les produits transformés à base de fruits et légumes Pays Cathare® allient savoir-faire traditionnel et recettes innovantes, et se déclinent en version sucrée ou salée. Pour le bonheur des petits et grands gourmets!

CÔTÉ SUCRÉ



Jus et nectars de fruits

La fraîcheur de la pomme, le velouté de la pêche, la délicatesse du raisin blanc, l'onctuosité de la poire... De la Haute Vallée à la Montagne Noire, nos producteurs vous invitent à retrouver en bouteille le plaisir des fruits généreux gorgés de soleil et de vitamines, cultivés sur des terroirs adaptés. Élaborés à partir de fruits récoltés à maturité optimale dans les vergers et vignobles audois, les jus et nectars Pays Cathare® offrent la garantie du goût et de l'authenticité, simplement pressés et pasteurisés, sans additifs ni conservateurs. Commercialisés toute l'année dans nos boutiques et points de vente producteurs en bouteilles en verre de 1 litre à 25 cl, voire en BIB de 3 litres, ils combleront toutes vos soifs et vos envies de produits sains dès l'heure du petit déjeuner!

Jus de fruits

- Raisin rouge et raisin blanc
- Pommes*
- Pommes-coings
- Poires
- Tomates

Nectars

- Abricots
- Pêches*
- Pêches-abricots
- Poires



JUS OU NECTAR, QUELLE DIFFÉRENCE ?

La différence entre un jus et un nectar réside dans la teneur en fruit du produit. Elle est de 100 % pour un jus, tandis que le nectar, généralement élaboré à partir de fruits à consistance épaisse, nécessite l'ajout d'un volume d'eau pour être bu agréablement, voire de sucre ou de miel pour balancer l'acidité de certains fruits. Selon la réglementation française, la teneur minimale en fruit d'un nectar doit être comprise entre 25 et 50%.

* Produit issu de l'agriculture biologique ou disponible en bio



Confitures et gelées

Reines des petits déjeuners et des goûters, parfaites sur une simple tranche de pain beurrée, servies avec un bol de fromage blanc ou en version gourmande dans un gâteau à la génoise, les confitures et gelées Pays Cathare® concentrent le meilleur de nos vergers et sous-bois.

- Confitures: figues, prunes*, pêches*, abricots, cerises, tomates vertes.
- Gelées: pommes-cassis*, pommes-groseilles*, azeroles, cynorhodons et fleur de sureau.

LE GOÛT DES FRUITS OUBLIÉS

Confiture de cynorhodons (églantier), délice d'azeroles, coulis de sureau... L'association Atout fruit remet au goût du jour les saveurs et vertus de ces espèces sauvages et parfois oubliées... Engagée dans la sauvegarde et la valorisation du patrimoine fruitier local, elle mène, depuis 2017, un projet inédit : la création d'un conservatoire ouvert de variétés fruitières anciennes le long de la nouvelle voie verte du Canal du Midi à Montségur.

Toutes les infos sur www.atoutfruit.fr



Crème et sirop de marrons*

Si les gourmands connaissent bien la première, dégustée simplement à la cuillère, sur une tranche de brioche ou dans un yaourt nature, le sirop de marrons est un trésor encore confidentiel. Produit dans la Montagne Noire, il agrmente à merveille vos pâtisseries, crêpes et desserts, se marie à la perfection avec un peu de vin blanc sec ou de blanquette de Limoux** pour un kir terroir, et fera en été une boisson des plus désaltérantes, diluée dans de l'eau fraîche ou une limonade. À tester aussi dans votre café, café au lait ou cappuccino.



Compotes

Les enfants adorent, et nous aussi ! Dessert simple et généreux par excellence, la compote Pays Cathare® séduit par sa texture douce et ses saveurs du verger.

- Compote de pommes
- Compote de pêches*

* Produit issu de l'agriculture biologique ou disponible en bio

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Tartinables

Pour des apéritifs et des pique-niques de haute volée, faites votre choix parmi notre large gamme de pâtes et crèmes végétales, confits et autres tartinables, ou, mieux, essayez-les tous !

- Tartinables d'artichauts (trois variétés : anchois, olives vertes et ail/basilic)
- Tartinables d'asperges (deux variétés : à l'ail et façon tapenade)
- Crèmes de haricots lingots de Castelnaudary (Cathar'tinables*, trois variétés : oignon, tomates et ail/curry).
- Pâté végétal de pois jaunes
- Pâté végétal de pois chiches
- Pâte et purée d'olives lucques
- Crème d'olives noires aux aromates
- Confits d'oignons nature* et aux figues



NOS CONSEILS POUR L'APÉRO

Pour que les saveurs de nos tartinables s'expriment pleinement, étalez-les simplement sur une tranche de pain grillé encore tiède, avec une pincée de gros sel ou de poivre du moulin. Ils feront également sensation servis en « dip » pour tremper vos gressins, bâtonnets de carottes, concombres et autres légumes crus. Et rien ne vous empêche, bien sûr, de laisser libre cours à votre inspiration en garnissant des verrines ou des feuilletés croustillants. S'il peut se déguster nature, le confit d'oignons sublimera quant à lui foie gras et fromages. L'apéritif chez vous va faire des émules !

* Produit issu de l'agriculture biologique ou disponible en bio



Soupes et veloutés

Pour les longues soirées d'hiver, rien de tel qu'une délicieuse soupe chaude pour se réconforter ! Riches en goût et en valeurs nutritionnelles, les soupes et veloutés Pays Cathare® vous transportent en plein cœur de nos potagers. Accommodez-les de quelques croutons frottés à l'ail et faites suivre d'une petite salade et d'un plateau de fromages. Le bonheur, c'est si simple !

- Soupe de pois chiches
- Soupe à l'oignon
- Velouté d'asperges (deux versions : au blé dur et à la crème fraîche)



Sauces, coulis et conserves

Une gamme de produits prêts à l'emploi pour mitonner des repas et recettes aux saveurs de l'Aude et de nos terroirs !

- Sauce tomates à l'ancienne
- Purée de tomates
- Oignons grillés séchés
- Conserves d'asperges
- Conserves de marrons au naturel*



Pommes de terre préparées

La réputation de la pomme de terre du Pays de Sault Pays Cathare n'est plus à faire ! Pour que tous les gourmands puissent en profiter, la coopérative d'Espèzel a mis en place un atelier de transformation pour proposer à la vente des pommes de terre déjà épluchées, coupées en cube, en lamelles ou en frites. Commercialisées sous vide et en frais, elles fournissent notamment les restaurants et la restauration collective.

* Produit issu de l'agriculture biologique ou disponible en bio

OÙ LES TROUVER ?

Pour faire le plein de produits transformés à base de fruits et légumes Pays Cathare®, rendez-vous dans les caveaux et points de vente producteurs ou dans les boutiques de terroir Pays Cathare®.

LIEUX DE VENTE DES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS PAYS CATHARE®

LES CAVEAUX ET POINTS DE VENTE PRODUCTEURS

CAVEAU DU CHÂTEAU VILLEMAGNE

LAGRASSE

Hameau de Villemagne

DOMAINE DES MASSOLS

MARSA

Hameau des Massols

DOMAINE DES PÈRES

TRÈBES

16 av. Pierre-Curie

CAVEAU DU DOMAINE FAURE

LA DIGNE-D'AVAIL

1 av. de la Liberté

CAVEAU DU DOMAINE LA FORGE CARBOU

PUICHÉRIC

3 pl. Cambriel-Bessières

FRANCES NATHALIE

MAILHAC

1 bis chemin des Fonts

GAEC AMBROISIE

GUEYTES-ET-LABASTIDE

La Crémade

MAS D'ANTONIN

ARGELIERS

22 rue Alfred-Delpy

MOULIN DE LA RESTANQUE

ROUBIA

38 av. des Loisirs

LES VERGERS DE LA GALANTE

SONNAC-SUR-L'HERS

La Galante

EARL BERNARD SABATIER

TOUROUZELLE

27 av. de Lézignan-Corbières

Descriptif des caveaux et points de ventes producteurs sur www.payscathare.com

LES BOUTIQUES DE PRODUCTEURS

LA BORIETA

CARCASSONNE

385 av. Denis-Papin

LES BOUTIQUES DE TERROIR PAYS CATHARE®

BOUTIQUE DES PYRÉNÉES AUDOISES

AXAT

Rond-point du moulin d'Aliès

L'OULIBO

BIZE-MINERVOIS

4 hameau de Cabezac

AU CATHARE GOURMAND

CARCASSONNE

11 rue Cros-Mayrevieille

ÉPICERIE DES PRODUCTEURS BERGÉ FRÈRES

CARCASSONNE

ZI La Bouriette

DOMAINE LYCÉE CHARLEMAGNE

CARCASSONNE

Route de Saint-Hilaire

CHEZ CHRISTOPHE - FROMAGERIE - CAVE À VINS

CASTELNAUDARY

19 pl. de la République

LA FERME DU PAYS D'OC

CASTELNAUDARY

36-38 cours de la République

PLEIN CHAMPS

COUIZA

ZA Pastabrac

LE JARDIN CANGUILHEM

COURSAN

Chemin de la Peige

CAVEAU BOUTIQUE DOMAINE PAUL HUC

FABREZAN

37 av. de Lagrasse

LES SAVEURS DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

FABREZAN

Av. Saint-Marc

R DU SUD

GRUISSAN

849 bd du Pech-Maynaud

MAISON DES VINS DU MINERVOIS

HOMPS

35 quai des tonneliers

LA TABLE DE RIQUET

LA REDORTE

11 port La Fabrique

MAISON DU TERROIR DE LAGRASSE

LAGRASSE

6 bd de la Promenade

B&C ÉPICERIE

LAROQUE-DE-FA

1 bis route nationale

CDD - CENTRE DÉGUSTATION DIFFUSION

LÉZIGNAN-CORBIÈRES

R6113, route de Narbonne

MAISON BERTRAND

LÉZIGNAN-CORBIÈRES

ZI Vitrac

AU COMPTOIR DES PRODUCTEURS

LÉZIGNAN-CORBIÈRES

2 rue Gustave-Eiffel

LA CAVERNE DU DOMINICAIN

MONTRÉAL

14 av. du Lauragais

AU TERROIR CATHARE

MONTREDON-DES-CORBIÈRES

7 av. de Louate

LA FERME CÔTÉ PRODUCTEURS

NARBONNE

ZI Croix Sud

CAVE DE L'AMPHORE

NARBONNE

19 av. de Lattre-de-Tassigny

LE COMPTOIR DU GOÛT

NARBONNE

10 bd Gambetta

L'ÉPICERIE VIGNERONNE

PEYRIAC-DE-MER

23 rue des Salins

DONA CARCAS

PEYRIAC-MINERVOIS

35 bis av. Ernest-Ferroul

LE CELLIER DE PEZENS

PEZENS

1 rue Marcellin-Albert

L'ALHUMETUR

QUILLAN

3 pl. de la République

LE CELLIER DE RAISSAC

RAISSAC-SUR-LAMPY

25 av. du Lampy

LA BOUTIQUE DU FORT

SAINT-HILAIRE

17 av. de Carcassonne

LE MOULIN DU VIVIER

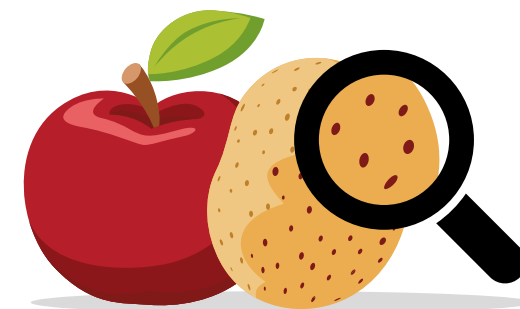
SAINT-MARTIN-LALANDE

Écluse du Vivier

BOUTIQUE DE LA MAISON DE LA TRUFFE D'OCCITANIE

VILLENEUVE-MINERVOIS

32 av. du Jeu-de-Mail



L'ART DE LA TRANSFORMATION

Avant d'exhaler leurs saveurs à la table des fins gourmets, servis en bocaux ou en bouteilles, les délices de fruits et légumes Pays Cathare® sont transformés dans des ateliers individuels ou collectifs, comme ici à la coopérative des Jardins de la Haute Vallée, à Couiza.



UN OUTIL DE PROXIMITÉ

Mutualiser les moyens techniques de transformation végétale pour « permettre aux agriculteurs locaux de se diversifier et d'apporter de la valeur ajoutée sur leurs fermes », c'est l'objectif affiché de l'atelier collectif des Jardins de la Haute Vallée depuis 1992. Un outil de proximité et de développement économique qui met à disposition de ses coopérateurs deux ateliers – jus et conserves – et un accompagnement technique. Grâce à une certification Écocert, la structure de 450 m² est également ouverte aux producteurs en agriculture biologique.



ATELIER JUS

Ici se fabriquent surtout des jus de pommes et de raisin. Une à quatre tonnes de pommes peuvent y être transformées dans la journée. Les fruits sont d'abord pesés, triés, lavés puis broyés. La pulpe est alors disposée sur des toiles empilées en « paquets », que l'on place sous presse hydraulique. Le jus extrait décante quelques heures avant d'être pasteurisé (30 secondes à 77 °C) pour éliminer les bactéries. Il ne reste plus qu'à embouteiller et à capsuler, sans oublier le marquage (n° de lot et date de limite de consommation), qui assure la traçabilité du produit. Sur la table du consommateur : un jus d'excellence, dans sa plus simple expression, garanti sans filtration, ni ajout de sucre ou de stabilisants.



ATELIER CONSERVES

L'atelier conserves se présente comme une grande cuisine, équipée de tous les ustensiles et appareils nécessaires pour la transformation des fruits et légumes en confitures, compotes, pâtes végétaux, soupes, etc. L'appareil star est la raffineuse, qui sépare avec précision la chair de ses déchets (pépins, peau, noyaux, etc.). Râpées, mixées ou émulsionnées selon les besoins de la recette, les préparations sont ensuite mises à mijoter avant empotage et capsulage. Puis les bocaux passent à l'autoclave, sorte de grosse cocotte-minute qui permet de pasteuriser (-100 °C) ou de stériliser (+100 °C) les produits. Une transformation dans les règles de l'art qui fera bientôt le régal du consommateur.



FRÉDÉRIC BOUSSIOUX, PRODUCTEUR À SONNAC-SUR-L'HERS

Dans ses vergers de La Galante, au cœur du Quercorb, Frédéric Boussioux produit chaque année plus de mille tonnes de pommes. Une production de haute volée, en partie bio, dont il extrait de délicieux jus labellisés Pays Cathare®.

DE PÈRE EN FILS

« Longtemps chef de culture sur ces vergers, mon père a racheté l'exploitation en 1976. C'est lui qui m'a formé et j'ai repris la ferme arboricole à la fin des années 1990. C'était une évidence pour moi. J'aime le travail au grand air et la multitude de tâches qu'implique ce métier au fil des saisons.

Pommes d'altitude

« Chaque pomme a sa personnalité : ses arômes, son croquant, son acidité... Celles cultivées en altitude, comme ici à 400 m, mûrissent particulièrement bien et développent des qualités gustatives supérieures. Nous en produisons 22 variétés pour 1 150 tonnes par an, soit 95 % de nos récoltes, qui comprennent aussi de la poire, de la pêche, un peu de kiwi et de raisin de table.

TRIO GAGNANT

« La combinaison des variétés chanteclerc, granny et honey crunch garantissent à nos jus de pommes un équilibre parfait entre le fruité, l'acidité et le sucré. La transformation d'une partie de notre production en jus nous permet de valoriser nos produits toute l'année et d'éviter les pertes de fruits mal calibrés. Nous commercialisons quatre gammes de jus artisanaux : pommes, pommes bio, poires et pommes-poire, pour un total de 10 000 litres à l'année. Les fruits sont transformés sans aucun additif ni sucre ajouté dans un proche atelier ariégeois.

La dynamique du bio

« Sur les 28 hectares de notre exploitation, 7,5 sont cultivés en agriculture biologique. Quand nous avons démarré il y a une quinzaine d'années, on a un peu tâtonné sur deux hectares, mais nous sommes aujourd'hui au cœur d'une dynamique très forte. La demande des consommateurs ne cesse d'augmenter et les bénéfices sont évidents pour nos terres, nos cours d'eau et notre santé.

AU FIL DES SAISONS

« La cueillette des fruits s'étend de mi-août à début décembre, période durant laquelle nous fabriquons aussi nos jus. Dès que les feuilles tombent, on démarre la taille des arbres, puis les plantations jusqu'à la fin de l'hiver. Au printemps, on entretient les vergers, on désherbe, on met en place le palissage, les filets pare-grêle, etc. Côté météo, l'idéal est d'avoir peu de pluie à l'automne pour une meilleure conservation des fruits, et une bonne amplitude thermique jour-nuit pour une coloration optimale des pommes.

Vente directe 24h/24

« La vente à la ferme représente 20% de notre chiffre d'affaires. Le réseau Bienvenue à la ferme et la marque Pays Cathare® offrent un gage de qualité et une reconnaissance qui attirent les clients de l'Aude et d'ailleurs. Pour satisfaire encore mieux leur demande et assouplir notre quotidien, nous avons mis en place en 2015 un distributeur automatique de produits.

OLIVIER TARDY,
CHEF D'ATELIER LES JARDINS
DE LA HAUTE-VALLÉE



Pur terroir

**FRUITS ET LÉGUMES
TRANSFORMÉS**
PAYS CATHARE
LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ

Document réalisé par le Département de l'Aude.



WWW.PAYSCATHARE.COM

 **Marque Pays Cathare**