



L'AUTAN

LE SOUFFLE DU TARN

<http://www.tarnetparis.com>
courriel: gerfer@noos.fr

de moins de 25 ans 10 €
Bienfaiteur 35 €

Octobre 2015
N°341

SIÈGE SOCIAL
TARN ET PARIS
17, passage Hébrard
75010 Paris
Tel. / Fax 01.42.45.19.23
gerfer@noos.fr

PRESIDENTS D'HONNEUR
Jean-Paul Nouvel
Pierre Galy

PRESIDENT
Gérard Fernandez
17, passage Hébrard
75010 Paris

SECRETARE GENERAL
Robert Bétaille

TRESORIERE GENERALE
Anne Marie Bousquet

REDACTION
Pierre Galy
Gérard Fernandez
Robert Bétaille

COMMUNICATION
Gérard Fernandez
Tél. 06 76 24 68 70

Association loi 1901
Cotisation
1^o janvier au 31 décembre

COTISATIONS
Personne seule 20 €
Famille 30 €
Syndicats d'initiative et jeunes

SAUVONS LA PLANETE

Soyons ambitieux pour notre avenir et celui de la planète. **Appelons les Chefs d'Etat à agir maintenant contre le dérèglement climatique, lors de la COP21, en signant sur internet l'appel** que vous visualiserez en suivant ce lien :

<https://formulaire.fondation-nicolas-hulot.org/fra/osons/#ancreeFormulaire>,

Nous vous soumettons les grandes lignes de cet appel qui demande aux Chefs d'Etat de :

- Reconnaître que la lutte pour le climat conditionne l'avenir de notre monde.
- Admettre que les engagements actuellement sur la table des négociations ne sont pas suffisants pour limiter le changement climatique à 2 °C.
- En finir avec les beaux discours et les déclarations d'intention, en remettant à plus tard les décisions.
- S'astreindre à des moyens financiers, des indicateurs de contrôle, des réglementations et à des feuilles de route qui engagent dès aujourd'hui.
- Ce qui doit être fait est connu et ne dépend que de leur courage politique : nouvelles réglementations, prix du carbone, taxe sur les transactions financières, changement de modèle agricole....

Voici les 12 propositions essentielles pour les décideurs politiques :

1. Réguler enfin la finance
2. Mettre l'économie au service des humains
3. Mettre fin aux abus des multinationales
4. Produire et consommer dans un cercle vertueux
5. Démazouter les investissements
6. Intégrer la pollution au prix de vente
7. Garder sa couleur bleue à la terre
8. Préserver les sols, supports de la vie
9. Nourrir sans détruire
10. Renforcer la justice sociale pour combattre le dérèglement climatique
11. Réinventer la démocratie
12. Donner une gouvernance mondiale à l'environnement

.Le comité de rédaction et son président ont voulu vous sensibiliser sur le monde que nous voulons laisser à nos enfants dans le futur.

Dates à retenir :

➤ **TARNOËL** : du jeudi 3 au dimanche 6 décembre 2015

➤ **Déjeuner « aux Négociants »** : samedi 12 décembre 2015

➤ **LOTO** : dimanche 17 janvier 2016 au chantier

VIE DE L'ASSOCIATION

Sortie d'été à Castres

Malgré une chaleur écrasante et un vent d'Autan violent, la journée s'est bien passée.

Forum « Dix Dix »

Nouvelle formule cette année, nous étions « Quai de Jemmapes », qui était la voie piétonne, nous avons promu le Tarn pour le tourisme.

Autumn-Tarn

Nos producteurs étaient au rendez-vous : la ferme Rayssaguel, le Château Lacroux et la Ferme Cassar avec sa viande de bœuf et veau de l'Aubrac bio.

Prochains rendez-vous :

Tarnoël du jeudi 3 au dimanche 6 décembre 2015 :

30, rue Montcalm - 75018 Paris

Déjeuner « aux Négociants » le samedi 12 décembre 2015 A 12 H 30

27, rue Lambert - 75018 - Métro : Château Rouge - Bus 31 arrêt Château Rouge

Restaurant menu : Kir - Terrine - Chou farci - Tarte - Vin de Gaillac - Café ' - (ndlr) le patron qui cuisine des produits tarnais, est le champion du chou farci

Loto le dimanche 17 janvier 2016

Au Chantier - 24, rue Antoine Julien Henard - 75012 Paris

Métro Montgallet - Bus 46 arrêt Montgallet

Par participant : 18 € donnant droit à 4 cartons pour les 4 premières parties suivies d'un goûter et d'un pot

La Super Partie 10 € les 2 cartons

ECHOS DU TARN

Tourisme : le Tarn fait sa pub

Le Tarn fait sa pub dans les médias nationaux pour attirer les vacanciers. Le CDT, comité départemental du tourisme, a dévoilé sa nouvelle stratégie de communication autour d'un concept : «L'atelier des vacances» et d'un slogan : «Dans le Tarn, retrouvez le chemin des vraies vacances !»

Paul Salvador, le nouveau président du CDT, s'explique : «Nous communiquons autour de la qualité et de l'accueil. Il n'y a pas que le patrimoine à mettre en avant.» La directrice Valérie Escande précise les messages de cette campagne de publicité : «L'idée, c'est de faire vivre une expérience aux clients. L'accueil des prestataires est essentiel. Nous y ajoutons le côté émotionnel du territoire.» Cette campagne de communication se traduit par un spot télé de 30 secondes (80 diffusions prévues sur 15 jours sur France 2 et France 5), la distribution d'un magazine consacré au Tarn dans les TGV au départ de Paris vers le Sud (édité à 300 000 exemplaires), de l'affichage dans les gares de Toulouse, Montpellier et Bordeaux. Un site web est aussi lancé (ateliersdesvacances.com) pour répondre aux demandes des touristes. Autre innovation : la création d'une «conciergerie», un numéro de téléphone qui fonctionnera de 9 h 30 à 20 h (05.63.77.32.30). «On pourra répondre en 24 heures aux besoins des clients : la recherche d'un service particulier comme du baby-sitting par exemple» poursuit la directrice.

Le CDT a aussi réalisé un gros travail avec les professionnels (hôteliers, restaurateurs, etc.) et offices de tourisme autour de la qualité d'accueil. «Ce qui marque le touriste, c'est la manière dont il est accueilli. Il lui faut du sur-mesure personnalisé» assure Valérie Escande. Un manuel des bonnes pratiques a ainsi été édité et distribué aux prestataires et des enquêtes de satisfaction auprès des vacanciers ont été réalisées cet été.

Enfin, des carnets de vacances tirés à 150 000 exemplaires ont été distribués dans les offices de tourisme. En couverture, on y voit un couple sur un solex se baladant tout sourire sur une petite route entourée de vignes. Une jolie photo de Luc Beziat qui illustre bien l'esprit de cette campagne de communication : miser sur la qualité de vie, l'évasion, la nature. Un Tarn authentique qui dévoile ses atouts pour attirer les touristes. (Source/ La Dépêche du Midi)

Un comédien qui vaut de Laur

Albigeois, le comédien Pierre Laur mène carrière à Paris dans le théâtre, au cinéma et à la télé. Son nouveau projet: un ou plutôt trois rôles dans la série écrite en Occitan... «La Seria». Une première en France.

Comédien metteur en scène, Pierre Laur, Albigeois, œuvre régulièrement pour le théâtre, le cinéma et la télé. Sur scène, il joue aussi bien les pièces de boulevard d'Olivier Lejeune que celles du répertoire de Goldoni, Molière ou Beaumarchais.

Sur le grand écran on l'a vu dans Omar m'a tué de Roschdy Zem où il joue le rôle d'un gendarme ou encore dans Le roi de l'évasion dans lequel il interprétait Robert Rapaille. A la télé, il a notamment tourné sous la direction de Nicolas Ribowski (La femme du boulanger, la trilogie de Pagnol). Et que dire de sa mise en scène des Lettres de mon moulin d'Alphonse Daudet au théâtre du Gymnase qui a connu un franc succès en 2007.

Malgré son CV artistique bien fourni, Pierre Laur reste modeste. Vedette à Paris, inconnu ou presque à Albi. L'œil pétillant et avisé il aime les défis et se lance aujourd'hui dans une nouvelle aventure: jouer un ou plutôt trois rôles dans une série entièrement écrite en occitan.

C'est un projet très novateur car il n'existe pas de série écrite dans une langue régionale.»

«Quand j'ai lu le scénario j'ai tout de suite dit ok.» Co-écrit par un autre Tarnais, Julien Campredon, cette série risque de révolutionner le petit écran. «Le scénario est très bien écrit et très solide. Ce qui m'a plu c'est l'idée. C'est un projet très novateur car il n'existe pas de série écrite dans une langue régionale.»

Pour l'heure deux épisodes de 26 minutes sont prêts. «Nous sommes à la recherche de diffuseurs. Ce n'est pas facile à trouver car le projet fait peur dans le sens où il n'y a aucune référence dans ce domaine. Du coup certains sont frileux. Mais je reste optimiste car les producteurs de la série sont en contact avec des responsables de chaînes de la TNT», poursuit le comédien qui, après avoir fait une cure accélérée d'occitan, se félicite d'être au générique de cette innovation audiovisuelle. «En tout cas c'est un super défi. Je me suis bien éclaté à jouer.»

Jouer en Français c'est bien, mais le faire en Occitan c'est une autre chanson? «J'ai la chance d'être musicien, j'ai de fait l'oreille fine et je prends facilement le son. En revanche, j'ai rencontré quelques difficultés dans le domaine de l'improvisation car je ne maîtrise pas tout le vocabulaire.»

Une barrière rapidement dépassée: «Dans la vie il suffit d'avoir envie c'est une joie profonde», avoue-t-il avec un grand sourire avant de conclure. «Ce métier est génial car il a plusieurs facettes, il permet la coordination des énergies, il met les acteurs sur les rails. C'est une spontanéité réfléchie.» Après La Seria, Pierre Laur prépare et se met en scène dans une comédie (RDV) qui sera certainement jouée au théâtre du Gymnase à Paris avec Olivier Bouana (3 Molières avec le Repas des Fauves) et Sophie Parel. Comme quoi entre Albi et Paris, seuls les kilomètres séparent les deux villes... pas le talent. Un talent qui vaut de Laur.

« La seria » : un road movie occitan

Co-écrit par le tarnais Julien Campredon, La Seria est un road movie en vieille BX entre Toulouse, Sète, les pentes de l'Alaric et Barcelone. Une série qui raconte l'histoire de deux jeunes Toulousains que tout oppose et qui vont se casser la tête pour réaliser une série foutraque en occitan: Montsegur de mar.

«C'est ma rencontre avec Amic Bedel, qui a une maison de production Occitane et beaucoup d'idées, qui a été le facteur déclencheur. Il avait une équipe compétente mais pas de scénariste», poursuit Julien. «L'écriture de ce scénario en occitan ouvre des perspectives. C'est l'envie de faire une fiction drôle et décomplexée qui puisse être vue et comprise par tous; montrer la réalité de cette langue dans la vie de ceux qui la portent. C'est à dire qu'on y parlera occitan, mais aussi français et parfois catalan.» (Source : Le Journal d'Ici)

André, correspondant à la Dépêche du Midi, empoche un gain record à Questions pour un champion



André Suc, ancien postier et correspondant de La Dépêche du midi sur le secteur de Murat-sur-Vèbre, a remporté (le 18/06/2015) un 5e succès d'affilée à l'émission de Julien Lepers "Questions pour un champion". Il décroche le gain record de l'émission: 75.500 €.(Source : La Dépêche du Midi)

L'huile essentielle d'hélichryse dans le Tarn

L'alambic est en marche et distille. L'huile essentielle d'hélichryse italienne en sera extraite. À [Saint-Sulpice](#), Pierre Fabre Agronomie a entrepris une mise en culture en plein champ de cette plante, connue aussi sous le nom «d'immortelle», sur 7 hectares. Une production à grande échelle. Hier, c'était le dernier jour de récolte et de distillation. «Les 80 grammes de semences ont été acquis auprès du Conservatoire national de Milly-La-Forêt. Elles ont d'abord été confiées à un pépiniériste bio», raconte Alexandre Panel, ingénieur agronome et responsable «qualité filières» au sein du groupe. Bio car l'exploitation agricole est certifiée Haute Valeur Environnementale. «La culture biologique est le critère exigé par la marque Naturactive pour l'élaboration de ses huiles essentielles», ajoute-t-il.

La marque Naturactive du groupe Pierre Fabre propose des médicaments et des produits de santé d'origine naturelle. Cette culture et la distillation de l'hélichryse italienne sont un pari réussi. La plantation -plus de 130 000 jeunes pousses- en bandes butées et bâchées pour éviter l'humidité et la stagnation d'eau, a donné d'excellents résultats. Pour optimiser les apports, la fertilisation et l'irrigation se font au goutte-à-goutte. Seule la partie haute de la plante est collectée : la sommité fleurie. «La pleine capacité de production sera atteinte en 2016, à maturité des plants», indique Alexandre Panel.

Près de l'alambic mobile, Francis Pollard s'active : «la chaudière crée une vapeur qui au contact de la plante se charge de ses fractions volatiles, dont l'huile essentielle. La vapeur d'eau se condense dans le serpentin.

Le mélange est recueilli dans un essencier où les composants se séparent par différence de densité : l'huile essentielle, plus légère, surnage au-dessus de l'hydrolat». Il faut 500 kg de sommités fleuries fraîches pour obtenir 1 kg d'huile essentielle. De couleur jaune, elle dégage une odeur forte mais subtile. Après plusieurs contrôles, l'huile essentielle sera conditionnée en flacon de 5 ml. Un dernier contrôle et le produit sera mis à la disposition des pharmacies.

«La culture de cette plante dans le Tarn répond à notre ancrage local avec des circuits courts et évite des ruptures d'approvisionnement comme nous en avons connu en 2013», explique Alexandre Panel.

L'hélichryse ou immortelle, comme son nom l'indique, ne fane pas. Utilisée sous des formes diverses, cette plante a bien des vertus, au premier rang desquelles une efficacité reconnue pour les soins portés aux hématomes. Il est possible de la faire pousser dans son jardin puisqu'elle s'adapte à tous les sols suffisamment drainés. Elle est idéale pour occuper un talus calcaire ou une zone caillouteuse. Il faut bien l'arroser lors de la plantation et lors des sécheresses la première année et ne plus l'arroser par la suite. C'est une plante rustique qui résiste au gel jusqu'à environ -10 degrés.

La floraison s'étale de juin à septembre. Les fleurs jaunes séchées, en bouquet, ont une longévité exceptionnelle. (Source : La Dépêche du Midi)

Les amphores du Domaine Sarrabelle se déclinent dans l'innovation

Au Domaine de Sarrabelle des frères Laurent et Fabien Caussé, le travail de la vigne est une éternelle aventure. Des vigneron les deux pieds dans le terroir mais à l'esprit toujours tourné vers l'innovation. L'an dernier, ils se sont lancés dans l'élevage en amphore. Et le résultat de ce travail empirique leur a donné l'idée de poursuivre encore plus loin.

Dégustation en échantillon

Car après un passage de 5 mois d'une partie de la cuvée «In Vinum», majoritairement Braucol, les dégustations ont validé l'expérimentation. Le vin a reçu les bienfaits de l'amphore en terme d'oxygénation. On arrive à l'expression originelle des cépages avec un vin plus ouvert, plus aromatique. Oui, mais voilà, les curieux, les

œnophiles, les professionnels sont nombreux à vouloir découvrir le nouveau nez. C'est sous la forme d'un tube d'échantillon en verre de 6cl que le vin va s'inviter dans les dégustations. Afin d'apprécier la différence, c'est un duo qui est proposé à la vente. Un échantillon du vin élevé uniquement en barrique et l'autre qui a bénéficié d'un passage en amphore durant l'élevage. 1000 kits de dégustations sont mis en vente. Cette forme de dégustation existe déjà sur d'autres appellations mais pour la première fois dans le Gaillacois.

Mais ce n'était pas suffisant pour Laurent et Fabien qui ont décidé de plonger dans l'époque gallo-romaine. Parce que leur vin passé en amphore est un bien précieux, c'est dans une bouteille à base de plusieurs terres qu'il va poursuivre sa vie. Des contenants hauts-de gamme, à l'esthétique surprenant. Sur un plan technique, elles bénéficient d'un émaillage intérieur et demandent plusieurs cuissons. Ce procédé unique permet l'amélioration de l'évolution du vin et l'augmentation de sa durée de conservation. Ces «flacons» ne subissent quasiment plus les variations de températures ou chocs thermiques. Le contenant est décliné en 75cl et en magnum de 150cl. La vente au public de ces bijoux ne se fera qu'en fin d'année. «Le vin est un produit vivant, il lui faut une saison de repos après l'embouteillage afin qu'il s'exprime au mieux» soulignent les 2 frères. Un présent idéal à offrir pour la majorité de son petit dernier.

L'arrivée de 20 nouvelles amphores précède un élevage complet pour les prochaines vendanges. Un détour par le caveau permettra de valider ces innovations. (Source : La Dépêche du Midi)

Cinq sites tarnais ont la marque «Parc»

Le Parc naturel régional du Haut-Languedoc (PNR) poursuit son travail de fond sur la mise en valeur de ses espaces et aussi de ses activités. Ainsi est née l'idée de la «Marque Parc» accordée pour l'instant à 125 produits et prestations : hébergements, activités de pleine nature, produits locaux (châtaignes, jus de pomme, viande, granit) qui répondent tous à un cahier des charges où sont mis en valeur l'attachement au territoire, la forte dimension humaine et le respect de l'environnement.

Aussi, cette année, le PNR a décidé d'estampiller de sa marque des sites d'accueil et de découverte. Neuf ont passé l'épreuve avec réussite dont cinq dans le Tarn.

Pour Didier Houlès, vice-président du PNR Haut-Languedoc : «La marque est acquise pour trois ans. C'est une démarche qui va s'accompagner d'une dynamique, de rencontres entre les sites et d'une évolution de chacun. Nous sommes sur un territoire qui n'est pas très dense et qui a besoin de travailler sur son identité si particulière.»

L'impact économique est aussi important pour ceux qui portent la marque, tous situés à cheval entre Tarn et Hérault.

Un outil de communication destiné autant aux touristes qu'aux habitants de la région finalement.

Côté Tarn dans la liste on retrouve donc le musée du protestantisme «de la réforme à la laïcité» à **Ferrières**, la visite des Salaisons Oberti et fils à **Lacaune-les-Bains**, l'ensemble de l'abbaye-école et le musée Dom Robert à **Sorèze**, le musée des mégalithes à **Murat sur Vèbre**, et enfin le musée départemental du textile à **Labastide Rouairoux**. (1) La liste n'est d'ailleurs pas fermée et d'autres prétendants pourraient obtenir le label dans un second temps comme l'espace Arthur-Batut de Labruguière ou le centre de Rieumontagné.

Sont aussi marqués côté Hérault le musée de la préhistoire de Saint-Pons, l'usine d'embouteillage de la Salvetat, le jardin méditerranéen de Roquebrun, la maison de l'abeille de Cassagnoles. (Source : La Dépêche du Midi)

Le prince Henrik du Danemark adoube VINOVALIE

«Pour l'ensemble des coopérateurs et salariés du groupe Vinovalie, c'est une preuve de confiance qui nous honore et nous oblige». Jacques Tranier, directeur général de Vinovalie, a conclu une convention d'alliance stratégique avec le prince Henrik de Danemark. La conduite de la vigne et des chais du château de Cayx, l'exploitation familiale des Monpezat, sera désormais assurée par Vinovalie, même si la famille garde la maîtrise et la signature des cuvées du domaine. «Nous arrivons en conseil et soutien logistique sur le management» précise Jacques Tranier. L'exploitation qui produit les «vins du prince de Danemark» compte 23 hectares, dont une parcelle de 3 ha de chardonnay. Les œnologues de Vinovalie en ont d'emblée perçu l'excellence. «Une performance qualitative hors du commun avec beaucoup de volume en bouche et une très belle minéralité, tout ce qu'on attend d'un chardonnay». Le château est surtout réputé pour ses deux cuvées rouges, notamment le «Château de Cayx», un malbec très haut de gamme élevé en cuve inox puis en barrique qui exprime toute la puissance aromatique et la structure des grands malbecs. Sur certains millésimes et pour des événements d'importance, comme les 75 ans de la reine Margrethe, il donne matière à des cuvées spéciales. Le domaine produit autour de 100 000 bouteilles, 90 % exportés avec une dominante vers la Chine (la moitié du marché), le Danemark, le Québec et les USA. La

famille gardera en gestion directe les ventes à la boutique du château, qui abrite également un musée des collections du prince Henrik (animaux de jade et statues des arts premiers). Pour le prince, cette alliance avec Vinovalie sonne comme un retour aux sources : son père, le comte André de Laborde de Monpezat faisait partie des pères fondateurs de la cave coopérative des Côtes d'Olt, une des quatre du groupe Vinovalie. Le 20 août, la reine Margrethe et le prince ont donné dans le parc du château de Cayx une soirée-concert au profit d'œuvres caritatives. (Source : La Dépêche du Midi)

Catherine Deneuve veut Castres pour capitale !

À l'occasion d'une interview pour le dernier numéro du magazine Stylist, la star Catherine Deneuve a évoqué la ville tarnaise [Castres](#) de manière surprenante. Elle a émis l'idée de faire de Castres la capitale estivale de la France: «La nouvelle capitale sera Paris l'hiver et Castres l'été. L'été dans le sud-ouest, c'est quand même plus sympa». L'interview en question avait pour thème «Le dictateur». Catherine Deneuve devait se mettre dans la peau d'un dirigeant totalitaire qui organiserait le pays à sa guise. Alors quand on demande à l'actrice de quelle ville elle ferait sa capitale, sa réponse est sans détour! Les Castrais connaissaient déjà l'amour de Catherine Deneuve pour leur ville et leur région, et surtout ses spécialistes de brocante et antiquités, notamment le magasin castrais du boulevard Miredames auquel l'actrice est fidèle depuis des années

(Source : La Dépêche du Midi)

Le bon vent souffle pour la «Méthode ancestrale» et la Société Coopérative Abbaye Saint-Michel» qui la fabrique. En 2014, 380 000 bouteilles sont sorties de son unité. «Les vigneron s'intéressent de plus en plus à ce produit typiquement gaillacois, antérieur au Champagne et qui mise sur le fruit et la finesse. Le consommateur qui la découvre est en général séduit et devient fidèle», observe Lucas Merlo, président depuis un an et demi. Il attend que le syndicat d'appellation fasse les efforts de promotion du produit fabriqué à partir du seul mauzac. Le travail de recherche mené par les vigneron, dès la sélection de la parcelle et la date des vendanges - comme le perfectionnisme de Didier Guibaud, chef caviste et de son équipe donnent un produit homogène, bien équilibré, avec une attaque franche et un fruité incomparable. «Nous devons pourtant nous remettre en question en permanence. On peut toujours faire mieux» précise Didier Guibaud. Les raisins sont cueillis tôt pour préserver les arômes, les groupes de froid dans les caves les fixent, le savoir-faire de la Coopérative pour interrompre les fermentations et dégorger à temps garantit le résultat. Même en 20013, année de petite récolte, les vigneron n'ont pas tourné le dos à la Méthode Ancestrale.

Si la consommation est surtout nationale, l'étranger s'y intéresse : le prix (de 8 à 10€) est aussi un argument. D'ailleurs la tendance récente est à replanter du mauzac. L'outil de la coopérative a été dimensionné pour produire le double. Noël marque la fièvre des achats. «Les mois qui précèdent sont intenses. Les 72 coopérateurs veulent leur vin disponible pour la vente : les bruts, largement majoritaires, les demi-sec et les rosés» indique Didier Guibaud. Le produit prend du galon sur les concours extérieurs : médaille d'or à Paris pour Barreau et Vayssette, argent pour le Mas Pignou et Terride. A Toulouse, Barreau décroche l'or, Clément termes et Vayssette l'argent, Carcenac et les Terroirs de Lagrave le bronze. Celui qui l'a goûtée devient souvent son meilleur ambassadeur. (Source : La Dépêche du Midi)

Le jambon de Lacaune a son label

Les salaisonniers de [Lacaune](#) ont obtenu la reconnaissance de leur jambon dans la liste des indications géographiques protégées. Ils couraient après cette récompense depuis près de 20 ans.

Cela faisait des années qu'ils attendaient ça. Après une attente longue de 20 ans, les salaisonniers de Lacaune ont enfin obtenu la reconnaissance après laquelle ils couraient. La Commission européenne a en effet approuvé la demande d'enregistrement du «Jambon de Lacaune» dans la liste des indications géographiques protégées (IGP).

Ce label constitue un signe d'identification de la Communauté européenne d'origine et de qualité qui permet de préserver les dénominations géographiques : «Cela garantit la qualité de nos produits et nous ouvre des perspectives de développement», lâche soulagé Didier Oberti, le président du syndicat des salaisons de Lacaune. Ce dernier se bat depuis de longues années pour obtenir cette certification : «C'est en effet une longue histoire», résume-t-il.

«On est repartis de zéro»

En 1993, les salaisonniers lancent une demande d'AOC (appellation d'origine contrôlée) pour que soit reconnu leur savoir-faire issu «d'une tradition d'une région». Mais au bout de 15 ans, toujours rien. Ils se rendent compte qu'ils ne l'obtiendront pas à cause des cochons qui ne sont pas tous élevés sur place.

Un changement de méthode s'impose : «En 2007, j'ai alors pris la bête par le collier et on est reparti à zéro pour obtenir au moins une IGP comme le jambon de Bayonne qui l'a depuis 1998», explique Didier Oberti.

Après plus de 8 ans de réunions, de montage de dossiers et de démarches auprès de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), les producteurs de charcuterie sud-tarnais reçoivent leur Graal. «C'est une reconnaissance au niveau national et au niveau européen qui prouve que depuis des siècles on fait de la charcuterie à Lacaune», souligne Didier Oberti. «Cela empêchera aussi que l'on soit copié», rajoute-t-il. Cela va surtout créer une dynamique. L'IGP ouvre des portes quand on se présente auprès des distributeurs.

«Précieuse et méritée»

Les consommateurs sont également sensibles à ce signe puisqu'il impose le respect des critères de fabrication, une recette, un cahier des charges très précis. Martin Malvy aussi. Le président de la région Midi-Pyrénées a tenu à rendre hommage «à l'ensemble de la filière», mettant en valeur son courage dans toutes les démarches entreprises. «Ce travail trouve aujourd'hui sa récompense dans une reconnaissance précieuse et méritée», a-t-il ajouté.

Le «Jambon de Lacaune» devient donc le 121e produit sous signe d'indication de qualité et d'origine (SIQO) de la région.

Les bonnes nouvelles devraient s'enchaîner puisque d'ici la fin de l'année, le saucisson sec et la saucisse de Lacaune devraient aussi bénéficier du même label.

800 emplois direct

Les salaisons de Lacaune regroupent une quarantaine d'entreprises et génèrent quelque 800 emplois directs.

Elles revendiquent 15 % des parts de marché du jambon sec au niveau national.

La délimitation géographique de Lacaune repose sur un climat spécifique unique et propice au séchage des produits de charcuterie et salaison (influence des climats océanique, méditerranéen et montagnard).

Cette situation géographique justifie depuis plusieurs décennies la forte activité de production de charcuteries et salaisons à Lacaune. Le jambon de Lacaune est un jambon sec de forme arrondie ayant une saveur salée dite «pointe de sel» due au salage au sel sec de mer. Sa préparation aromatisante est composée majoritairement de poivre, de sucres et de salpêtre.(Source : La Dépêche du Midi)

L'Ail rose et ses lauréats

Pour la seconde année consécutive, les travailleurs de l'ESAT de Braconnac ont participé au concours des compositions artistiques de la fête de l'Ail rose de [Lautrec](#). Ils ont choisi de confectionner l'emblématique croix occitane avec, naturellement, un maximum de gousses d'ail et de pelure, comme il est de règle pour participer à ce concours.

Imagination et créativité étaient nécessaires pour la quinzaine de travailleurs de l'atelier agroalimentaire, aidés de leurs moniteurs Brigitte Iché et Olivier Roussaly. Les deux dernières semaines de juillet y ont été consacrées, avant de la présenter avec fierté au concours du 7 août et se voir gratifier d'une jolie troisième place sur une dizaine d'œuvres en lice.

Les autres résultats

A signaler sur les 10 participants au concours des compositions artistiques, trois maisons de retraite ont également participé, celles de Lautrec, Montdragon et Saïx. C'est Solange Monsarrat qui s'est vue attribuer le premier prix avec sa «Fontaine d'ail». Au concours de grappes, Céline Alquier s'est vue remettre le trophée 2015. Au concours de la meilleure tarte, c'est la «Tarte à l'ail caramélisé et Cabécou» de Philippe Hernando qui a séduit les papilles du jury. Quant à la plus longue manouille, les producteurs ont réussi à tresser 23,42 m d'ail rose en trois heures. Un record qui sera remis en jeu l'an prochain.

Dans sa globalité, l'édition 2015 des deux jours de fête a été une belle réussite, même à la soirée tapas du samedi qui a eu la pluie.(Source : La Dépêche du Midi)

CHEZ NOS AMIS

Toulouse à Paris

Samedi 28 novembre 2015 : le Cirque d'Hiver Bouglione

Vendredi 11 décembre 2015 : Lunch de Noël

Vendredi 8 janvier 2016 : Les Rois

Réservation : Mme Francine Teil - ☎ 01 43 63 33 39

L'Amicale des Ariégeois de Paris

Mercredi 18 novembre 2015 : Goûter chez Pharamond

Dimanche 29 novembre 2015 : La légende du roi Arthur

Réservation : Mme Blaszczyk - ☎ 01 39 64 23 38

Les Gascons de Paris

Samedi 28 novembre 2015 : Repas Cassoulet

Dimanche 6 décembre 2015 : Loto Noël

Réservation : ☎ 01 45 43 07 03

BULLETIN D'INSCRIPTION

Concerne le restaurant « Aux Négociants » du 12 décembre 2015

A renvoyer impérativement avant le 5 décembre 2015 avec votre règlement

NOM et Prénom

Adresse complète

..... ☎

Nombre de personnes : x 30 € =

Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€

A renvoyer à : Gérard FERNANDEZ – 17, passage Hébrard – 75010 Paris

BULLETIN D'INSCRIPTION

Concerne Loto du 17 janvier 2016 à 14 H

A renvoyer impérativement avant le 9 janvier 2016 avec votre règlement

NOM et Prénom

Adresse complète

..... ☎

Nombre de personnes : x 18 € = (pour les 4 premières parties)

Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€

A renvoyer à : Gérard FERNANDEZ – 17, passage Hébrard – 75010 Paris

- Votre inscription ne sera définitive qu'à la réception de votre chèque avant le 9 janvier 2016

APPEL A COTISATION 2016

NOM et Prénom

Adresse complète

..... ☎

Courriel :

Prix : Personne seule : 20 €

Famille : 30 €

Syndicat d'initiative et jeune de moins de 25 ans : 10 €

Bienfaiteur : 35 €

Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€

A renvoyer à : Gérard FERNANDEZ – 17, passage Hébrard – 75010 Paris

Dernière heure

La MAPA MUNDI d'ALBI inscrite au registre du Monde

Sur proposition de madame Irina BOKOVA directrice générale de l'UNESCO

Suite à la 12e réunion du Comité consultatif international du programme Mémoire du monde qui s'est déroulé à Abu Dahbi

Ce manuscrit conservé dans le fonds ancien de la médiathèque Pierre- Amalric d'Albi, est l'une des premières tentatives de représentation globale du monde (VIIIe siècle) qui témoigne sur les connaissances géographiques de l'occident au Moyen Age

Ce document témoigne du rôle majeur des évêques d'Albi et de leur volonté de faire de leur cité un centre intellectuel de premier ordre

Cinq ans après l'inscription de la cité épiscopale d'Albi, cette nouvelle distinction, confirme le caractère d'exception du patrimoine culturel Albigeois et son intérêt universel qui nous appartient de partager en tant qu'ambassadeur d'Albi cité épiscopale

Communication ville d'Albi