

## *Dossier de presse 2009*

- La Dépêche du Midi:  
Le 30/10/2009  
Le 13/10/2009
- La Gazette Ariégeoise:  
Le 09/10/2009
- Ariège News:  
Le 08/10/2009

# Coup de projecteur sur le CIVAM Bio 09

À l'inauguration de la foire, devant le stand de cette association, l'organisateur M. Calvet, après les remerciements d'usage, a fait connaître aux officiels les ambitions du groupement des agriculteurs biologiques de l'Ariège qui souhaite poursuivre les partenariats dans le cadre des conventions mises en place et conforter les structures actuelles avec les aides diverses du conseil général, du pays Couserans et du PNR pour développer une agriculture bio locale et équitable. Il rappelle plusieurs objectifs : la mise en place d'une filière viande non OGM avec l'ADDEBE du président Bournier en utilisant les compétences des abattoirs de Saint-Girons ; élargir l'offre bio auprès des cantines scolaires ainsi qu'à la restauration du CHAC de Saint-Lizier avec néanmoins des inquiétudes sur la capacité à fournir afin de faire face à la demande ; pérenniser les accompa-

gnements techniques et administratifs apportés aux producteurs ; fortifier le système des ventes directes du producteur au consommateur. Les filières locales courtes restent privilégiées et peuvent s'inscrire dans le cadre d'un pôle d'excellence rurale auprès du parc naturel régional des Pyrénées ariégeoises ainsi que le plan de revitalisation du pays Couserans. Ceci reste bien sûr à clarifier.

A signaler la création d'un outil de communication nécessitant un an de travail avec une volonté affirmée de se mettre en avant : il s'agit d'une plaquette intitulée « Manger bio en Ariège » qui fait état d'une grande diversité de productions. Par cette manifestation, il s'agissait donc de sensibiliser les élus et le grand public à l'importance de l'agriculture biologique dans le cadre du développement du territoire local représentant 6 % de la surface



M. Calvet, à droite, a reçu devant le stand du CIVAM Bio 09 la délégation officielle composée de MM. Raymond Coumes, André Rouch, Etienne Dedieu, entourant Mme Marie-Thérèse Delaunay, rejoints plus tard par François Murillo. A droite, les représentants des diverses associations et de l'office de tourisme de Saint-Lizier. Photo DDM, J.-M. R.

agricole utile du département. de-Sérou, tél. 05.61.64.01.60 ; civam Bio 09, 09240 La Bastide- vambio09@free.fr.

La Dépêche du Midi, Mardi 30 Octobre 2009

## SAINT-LIZIER

# Tout savoir sur le bio

Cette année encore, sous un soleil éclatant et sur fond d'animations musicales, ce fut une journée pour se retrouver, s'informer sur le bio, les pratiques et les choix de consommation locale et responsable auprès des 120 exposants et intervenants divers. La foire « Ariège en bio », organisée par le CIVAM bio 09 et l'office de tourisme de Saint-Lizier, sans oublier un gros effort de logistique de la municipalité, la circulation et le stationnement étant réglementés, est désormais une valeur sûre des manifestations locales avec un programme gratuit qui se peaufine d'une année sur l'autre et qui surfe sur la prise de conscience actuelle de la population. Les quatre piliers d'« Ariège en bio » restent : une foire aux produits de l'agriculture biologique, marché d'arti-



La foire aux producteurs des produits biologiques.

sanat local et commerce équitable, un point restauration ; un pôle éco-habitat avec stands d'information sur les énergies renou-

velables, des démonstrations diverses (construction d'un bar enduit terre et paille, fabrication d'un poêle de masse, enduits à la

chaux, enduits à la terre sur botes de paille, toilettes sèches avec composteur), une exposition, « Zéro pesticide dans nos villes et nos villages » ; un village associatif avec ateliers enfants (atelier cirque, jeux coopératifs, jeu sur l'empreinte écologique), jardin médiéval, balade botanique, démonstrations filage de laine, vannerie, marottes ; un lieu de conférences et débats sur divers thèmes : « L'éco-prêt à taux zéro », « L'arbre dans l'exploitation agricole », « Quelles alternatives aujourd'hui ? » et, en point d'orgue, « Pourrons-nous vivre sans les abeilles ? ». Après un point d'actualité sur le problème de mortalité de ces insectes, la sonnette d'alarme est tirée : si l'abeille venait à disparaître, l'homme n'aurait plus que quelques années à vivre (dixit Albert Einstein).

La Dépêche du Midi, Mardi 13 octobre 2009



# Un dimanche tout en bio

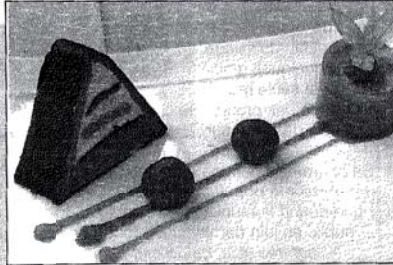
La Gazette renouvelle son partenariat avec le Club des Saveurs. Zoom cette semaine sur les produits bio, l'occasion de la foire annuelle de St-Lizier ce 11 octobre.

## LA RECETTE Tian de légumes à la mousse de chèvre frais

Par Nicolas Coutant, chef des Renperts à Mirepoix (05.61.68.12.15). Recette Grand prix du Jury au Festival des Saveurs 2009 d'Ax-Les-Thermes

Pour 10 personnes

**Ingrédients :** 3 fromages de chèvre frais ; 2 courgettes jaunes et 2 vertes ; 6 carottes fanes ; 6 aubergines ; 30 gr de miel ; 15 graines de coriandre ; 10 cl de vinaigre de xérès ; 1 botte de romarin ; 2 gousses d'ail ; 1/4 de courges ; 20 cl de crème liquide ; 5 cl huile d'olive ; sel/poivre ; 60 gr de beurre



© ADT99

le romarin, les graines de coriandre, les gousses d'ail puis donner une légère coloration, ajouter à plat les aubergines côté chair et finir la cuisson à couvert au four à 180°C pendant 30 minutes. Lorsque les aubergines sont cuites, retirer du four et ajouter le vinaigre. Couvrir le plat et laisser mariner jusqu'à refroidissement. Peler les aubergines à l'aide d'une cuillère à soupe pour récupérer la chair et réserver les peaux. Mixer la chair des aubergines avec le jus de cuisson pour obtenir une marmelade en aigre doux.

### Montage de la terrine :

Chemiser une terrine en porcelaine avec les peaux d'aubergines puis ajouter le long de la terrine les lamelles de courges blanchies. Ajouter au fond une première couche de mousse de chèvre puis une couche de courgettes. Renouveler cette opération jusqu'aux 3/4 de la terrine et incorporer la purée de carotte, refermer la terrine avec les peaux d'aubergine et réserver au frais. Laisser la préparation 3 heures au frigo pour que la terrine se solidifie.

Au moment de servir, couper cette terrine à l'aide d'une lame de couteau tremper dans l'eau chaude puis dresser à côté la marmelade d'aubergine en aigre doux.

**Mousse de Chèvre bio :** Mélanger dans un batteur le fromage de chèvre, la crème et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une consistance onctueuse, saler et poivrer puis réserver au frais.

**Légumes Bio :** Laver puis tailler les courgettes en lamelle dans la longueur afin de récupérer uniquement le vert ou le jaune des courgettes. Eplucher les carottes fanes, les cuire à l'eau salée, les égoutter puis mixer pour obtenir une mousse de légumes. Eplucher la courge, tailler en fine lamelle dans la longueur. Blanchir, départ eau bouillante salée, les lamelles de courgettes et courges pendant 2 minutes, égoutter et refroidir dans une eau glacée afin de garder les couleurs intactes et de stopper la cuisson. Les légumes doivent rester croquants.

**Marmelade d'aubergine en aigre doux :**

Laver puis couper en deux chaque aubergine dans la longueur. Faites fondre le miel dans une plaque à rôti sur le feu, ajouter l'huile d'olive,

## Produits bio

### LES COTEAUX D ENGRAVIOS



Les techniques de vinification, l'art de l'assemblage et le vieillissement en fût de chêne pendant 8 à 16 mois, confèrent aux vins de Philippe Babin une réputation qui dépasse largement les frontières nationales : obtention pour la deuxième année du coup de cœur au Guide Hachette, et référencement au Guide Johnson grâce aux techniques de vinification.

Vins Bio d'Ariège : Fount Cassat (Cabernet Sauvignon/Merlot), Solo (Syrah), Roc des Maillols (Syrah/Merlot/Cabernet Sauvignon), Dimanche à la campagne (Merlot/Syrah).

Les Coteaux d Engravi s,  
Philippe BABIN - 09120 VIRA  
05.61.68.68.68

### LES L GUMES DU JARDIN DE DUN



Enfant du Pays et de la terre, Fabien Fournier cultive des légumes issus de l'agriculture biologique sur la commune de Dun depuis deux ans. Son exploitation s'étale sur un hectare et 2000 m<sup>2</sup> de serres : légumes de saison et variétés anciennes. Toute la commercialisation se fait en vente directe avec plusieurs marchés locaux et des paniers pour une association de consommateurs.

Le Jardin de Dun  
Fabien FOURNIER - 09600 DUN  
06.85.42.82.54

## 7<sup>e</sup> Foire bio de St-Lizier

Dimanche 11 octobre, organisée par le CIVAM Bio 09 et l'Office de Tourisme de Saint Lizier de 10h à 19h la **7<sup>e</sup> foire aux produits de l'agriculture biologique et aux alternatives écologiques** : marché aux produits issus de l'agriculture biologique, marché d'artisanat local et commerce équitable, pôle éco habitat, village associatif : protection de l'environnement, éducation alternative,...

**Conférences :** à 10h30, "l'éco prêt à taux zéro" ; à 11h30 : "L'arbre dans l'exploitation agricole" ; à 14h, "Pourrons-nous vivre sans abeilles ?" ; à 15h : "Quelles alternatives aujourd'hui ?"

**Toute la journée**, buvette et restauration bio, animations pour les enfants, animation musicale, jardin médiéval, balade botanique, démonstrations de filage de laine, vannerie et marottes, exposition : "zéro pesticide dans nos villes et nos villages".