

Ça se passe en septembre & octobre



C'EST LA SAISON

LES VENDANGES

Entre début août et mi-octobre, **20000 ha de vignes** vont être récoltées dans les Pyrénées-Orientales, par **1 670 vignerons** et leurs « colles » (équipes en catalan). Plusieurs cépages (les variétés de raisins) sont cultivés dans nos terroirs : Grenache, Syrah, Carignan, Muscat petit grain, Muscat d'Alexandrie, Macabeu, Mourvèdre... Afin de s'adapter au changement climatique et d'utiliser moins de produits phytosanitaires, des travaux sont menés pour rechercher de nouvelles variétés qui résistent naturellement à la sécheresse et aux maladies.

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

LE
SAVIEZ-
VOUS ?

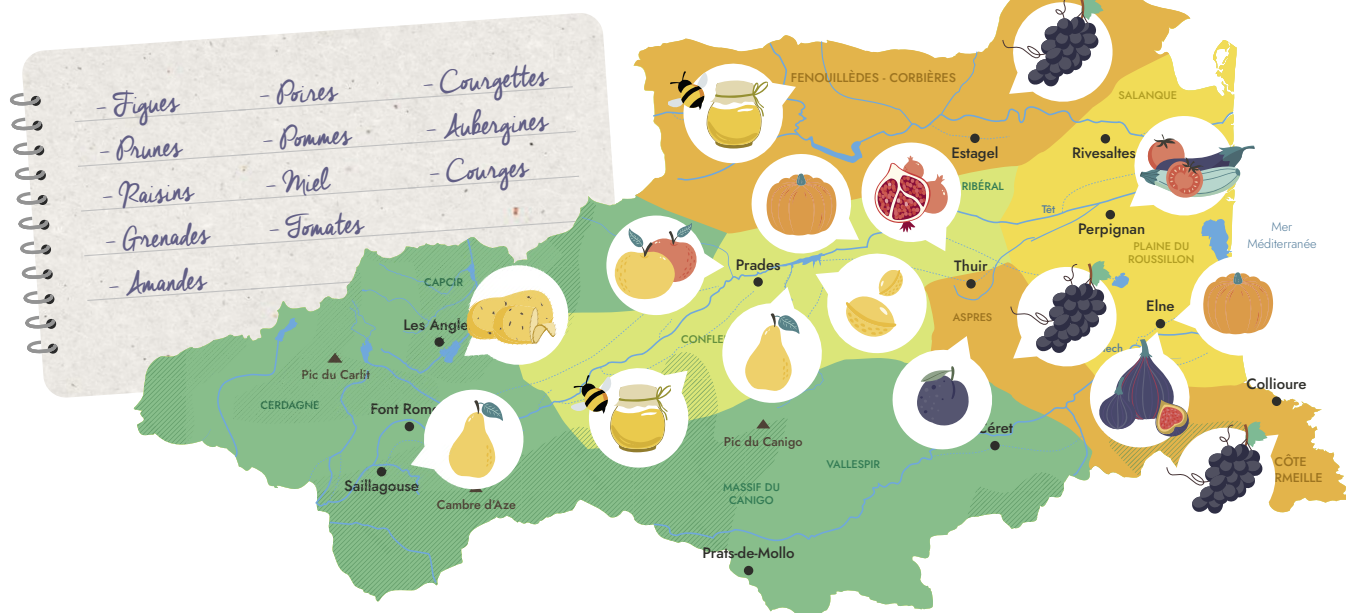


AU MENU

écologique
locale

LA POMME DE TERRE D'ALTITUDE

Récoltées en fin d'été en **Cerdagne, Capcir et Haut Conflent**, les pommes de terre d'altitude sont appréciées pour leurs **arômes de légumes verts et leur fermeté**. Leur production a failli disparaître à la fin des années 90, avant d'être relancée par un groupe d'éleveurs à la recherche de diversification de leur activité et de leur source de revenu. Aujourd'hui, c'est un pilier de l'agriculture de la haute montagne catalane avec une vingtaine de producteurs **et une production de 300 tonnes par an**. Elles sont cultivées sous un climat où le risque de maladies et la présence de bio-agresseurs sont naturellement faibles.



- Figs
- Poires
- Courgettes
- Prunes
- Pommes
- Aubergines
- Raisins
- Miel
- Courges
- Grenades
- Tomates
- Amandes

C'EST LA SAISON



La récolte des olives

L'olivier est un arbre méditerranéen emblématique. L'oléiculture connaît un renouveau depuis les années 90 avec une augmentation des plantations et près de 480 ha d'oliveraies en production aujourd'hui. **C'est à partir d'octobre que nos variétés typiques sont récoltées**. Olivière, Verdale, Glory, Courbeil, Redouneil, Argoudeil, Berdaneil et Pournal sont ensuite transformées en huile dans le moulin coopératif de Millas et dans plusieurs moulins privés du département. Les variétés peuvent être mélangées pour produire des huiles d'assemblage ou transformées seules pour des huiles dites monovariétales.

17
sept.

Marché
du GÉCO
à Arles-sur-
Tech

24
sept.

Fête du
Miel et des
abeilles
à St-Michel-
de-Llotes

8
oct.

Marché
du goût
fermier
à Castelnou

14-15
oct.

Fête de
la Patate
à Matemale



Faites vos sauces !

Pour consommer des tomates de saison toute l'année et agrémenter pâtes, pizzas, lasagnes ou soupes il suffit d'utiliser des tomates de saison (même si elles sont abimées, en enlevant la partie altérée).

Couper grossièrement les tomates et les placer dans un fait-tout. Rajouter l'assaisonnement de votre choix (suggestions ci-dessous) et laisser cuire environ 1h00. Mixer le tout en fin de cuisson. Dans des bocaux en verre, verser la préparation jusqu'à 2 cm du rebord. Placer les bocaux fermés, à hauteur, dans l'eau et les cuire à 100°C pendant 30 minutes.

Assaisonnement : basilic, sel, poivre, carottes, sucre, sirop d'érable, ail, oignon, persil, huile d'olive, thym, laurier, estragon...



Pour 4 personnes :

- 1 Petit Butternut
- 400 g Fusilli
- 1 Petit pot de crème fraîche épaisse
- 1 Noix de muscade
- 1 Brin de persil frisé
- Sel et poivre

Pâtes à la crème de butternut

1. Rincez et coupez votre Butternut en 2. Ôtez les graines avec une cuillère à soupe. Coupez la chair en cubes. Faites-les cuire à la vapeur pendant 15 minutes puis égouttez-les.
2. Mixez la chair au blender avec la crème fraîche épaisse, du sel et du poivre. Votre crème de Butternut est prête.
3. Faites cuire vos pâtes, dans une grande casserole remplie d'eau bouillante salée, 1 minute de moins que le temps mentionné sur le paquet puis égouttez-les.
4. Versez votre crème de Butternut dans une casserole et faites-la chauffer à feu doux. Hachez le persil.
5. Ajoutez vos pâtes, faites cuire 2 minutes tout en mélangeant régulièrement.
6. Répartissez vos pâtes dans les assiettes creuses.

Astuce : cette recette s'accompagne parfaitement de parmesan, de champignons, de noix de muscade ou encore de piment d'Espelette.

APPRENDS EN T'AMUSANT

LES MOTS-CROISÉS DES PRODUITS DE LA RENTRÉE

Horizontale

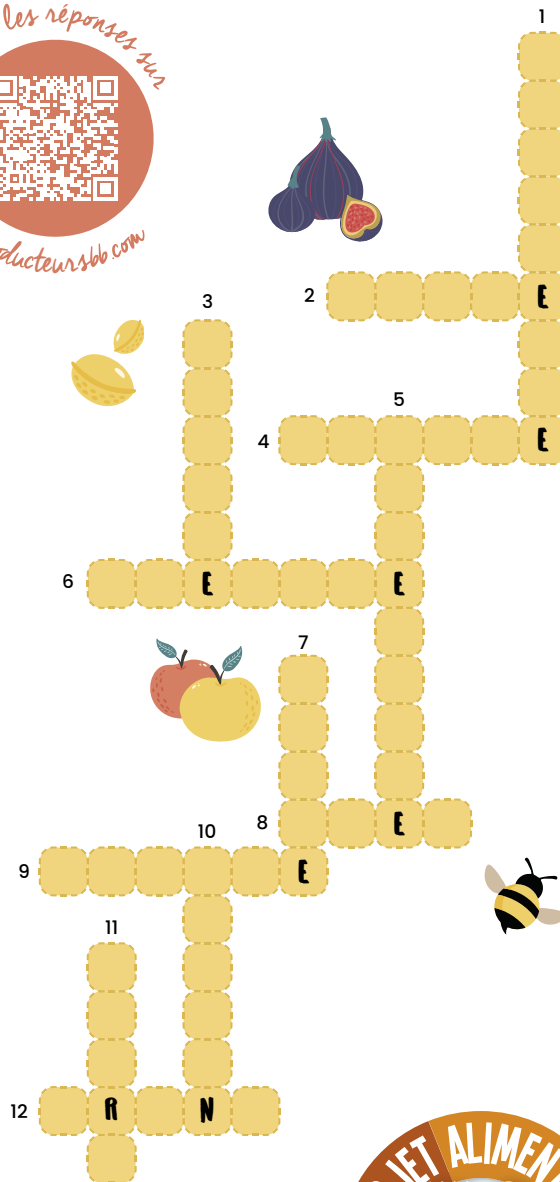
2. Crue ou séchée, j'ai également l'honneur d'être dégustée avec le foie gras au réveillon.
4. Fruit sec, on peut m'utiliser en pâte, en lait ou en pâtisserie, notamment avec la framignane.
6. Je suis une arme qui explose ou un fruit qui contient 400 graines.
8. Issu du dur labeur des abeilles, je suis le seul aliment au monde à n'avoir aucune date de péremption.
9. Symbole d'Halloween, je peux être dégustée en soupe ou dorée au four.
12. Séchée, je me transforme en pruneau, je suis cultivée exclusivement en automne sur le département.

Verticale

1. De la même famille que le concombre, je fais partie des stars de la ratatouille.
3. Confité, en salade, en sandwich, en soupe, ma couleur rouge se marie à toutes les sauces.
5. On me déguste souvent en ratatouille, beignet ou caviar.
7. Je suis le fruit préféré des Français, avec plus de 20 000 variétés, je suis également l'ingrédient principal de la tarte Tatin.
10. On me cultive en très grande quantité dans les vignes du département.
11. Je suis le fruit le plus apprécié de la Belle Hélène.

QUIZZ

- Combien de graines contient une grenade ?
- Dans quel village du Capcir célèbre-t-on la pomme de terre de montagne ?
- Que signifie le terme « colle » lors des vendanges ?
- Combien faut-il de kg d'olives de la variété « Olivère » pour faire 1 litre d'huile ?



Avec le soutien financier de



PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION TERRITOIRES EN ACTION



Plus d'informations sur producteurs66.com