

Ça se passe en mai & juin



AU MENU

POMME DE TERRE BÉA DU ROUSSILLON

La Béa du Roussillon est une variété de pomme de terre primeur, récoltée en plein champ de mai à juillet. Distinguée par une AOP (Appellation d'Origine Protégée), elle se caractérise par son goût de légume primeur (petit pois, artichaut, fève), sa texture fondante et sa saveur légèrement sucrée. Elle est de forme lisse et allongée, de couleur jaune pâle et sa peau fine s'enlève à la main. 100 tonnes sont produites par an.



AU MENU

L'ABRICOT DU ROUSSILLON

Avec 14 000 tonnes, les Pyrénées-Orientales sont le 5ème département français producteur d'abricots. Le climat méditerranéen, sec et venté, est favorable à une conduite en agriculture biologique. Depuis 2016, certaines variétés traditionnelles sont reconnues par l'AOP « Abricots rouges du Roussillon » : abricots de saveur sucrée, aux arômes caractéristiques, produits du 25 juin au 15 juillet. De petit calibre et de couleur orangée avec des ponctuations rouges typiques, ils sont très appréciés pour les confitures. Le nom « abricot » provient de l'Arabe « al barqua », qui a donné « albercoc » en catalan.

- Fraises
- Cerises
- Framboises
- Abricots
- Nectarines
- Pêches
- Oignon rouge terre primeur
- Légumes
- ratatouille
- Tomates
- Pommes de
- Rosée des Pyrénées



Le saviez-vous ?

C'EST LA SAISON



La montée en estives

De la fin du printemps jusqu'à l'automne, les éleveurs conduisent leurs bêtes en estive : c'est la transhumance. Ces pâturages naturels d'altitude se situent sur les crêtes des Pyrénées-Orientales : 90 000 hectares, 20% de la surface du département. Les éleveurs partagent ces territoires avec d'autres activités (randonnée, chasse...) et contribuent, avec leurs troupeaux, à entretenir les paysages et à préserver la biodiversité, dont certaines espèces

emblématiques, comme l'Isard, le Lagopède, ou le Papillon Apollon. Le berger guide le troupeau à l'aide d'un chien de conduite ou chien de berger. Pour les troupeaux de brebis, ils peuvent être accompagnés d'un chien de protection : le Patou (ou Montagne des Pyrénées) chargé d'éloigner les prédateurs comme l'ours, le loup, mais aussi les chiens errants.

En chiffres : **260 exploitations productrices de viande** (7 500 vaches, 12 400 brebis, 4 000 porcs fermiers et 400 juments lourdes), **50 exploitations fromagères/laitières** (2 200 chèvres, 600 brebis et 500 vaches), **50 éleveurs de volailles**, **50 apiculteurs professionnels**

Dans les PO, une vache entretient 7 hectares de parcours par an, soit l'équivalent de 10 terrains de foot ou de rugby.

1^{er} Mai
Fête de l'artichaut à Sainte-Marie-la-Mer

4-5 Mai
Fête de l'élevage à Vinça

5 Mai
Marché de Producteurs de Pays Bio à Opoul

7 Mai
Printemps des échoppes à St Paul de Fenouillet

2 Juin
Balcon du Fenouillèdes à Prats-de-Sournia

30 Juin
Fête de l'abricot à Clairà



ANTI-GASPI

PICKLES DE LÉGUMES

1. Dans une casserole faire fondre le sucre dans le vinaigre blanc, puis ajouter les épices et herbes de votre choix.
2. Disposer les légumes (poivron ou courgette ou oignon) préalablement rincés et coupés, dans des bocaux de conservation. A l'aide d'une passoire filtrer le mélange vinaigre, sucre, épices. Recouvrir complètement les légumes de votre vinaigre assaisonné. Fermer le bocal avec un opercule.
3. Laisser reposer au moins 48 heures avant de déguster. Le bocal fermé peut être stocké 1 mois au réfrigérateur. Vous pourrez les utiliser pour des tartines, salades ou tortillas.

Ingrédients :

- 450 g de poivron ou 1 oignon rouge ou 1 courgette
- 150 g de sucre
- 75 cl de vinaigre d'alcool blanc

Idées pour assaisonner, selon vos inspirations : 1 cuillère à café de graines de moutarde, 8 feuilles de basilic, 2g de graines de coriandre, 5 grains de poivre noir, 5g de mélange 4 épices, 5g d'herbes de Provence, cumin, feuilles de laurier, 2 branches d'estragon, 2 gousses d'ail...



RECETTE

Smoothie abricot basilic

Ingrédients pour 1 smoothie :

- 4 ou 5 abricots rouges du Roussillon
- 60 à 100 ml de lait
- 2 à 4 c. à s. de yaourt
- 2 c. à s. de sucre ou miel
- 2-3 feuilles de basilic

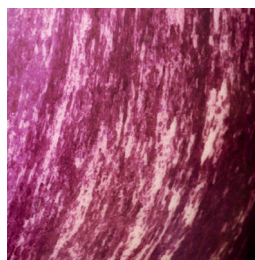
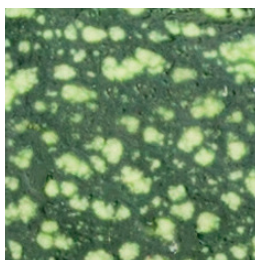
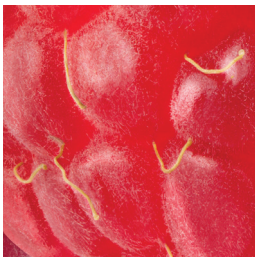
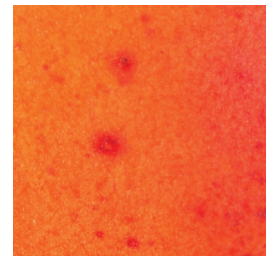
1. Dénoyautez les abricots et mettez-les dans le bol d'un blender ou d'un mixeur.
2. Ajoutez le lait et le yaourt. Mixez et incorporez le sucre et les feuilles de basilic. Mixez de nouveau.
3. Répartissez le smoothie dans des verres et décorez avec une feuille de basilic ou de menthe avant de servir.

APPRENDS EN T'AMUSANT

Le Challenge des Sens - La Vue

Règle du jeu

Sauras-tu retrouver quels fruits et légumes se cachent derrière ces photos miniatures ?



QUIZZ

- De quelle langue provient le nom «abricot» ?
- Une vache entretient quelle surface de parcours par an ?
 10 terrains de foot 100 terrains de foot 1000 terrains de foot
- Faut-il préférer un melon femelle ou mâle ?



Plus d'informations sur producteurs66.com

