

# DÉCOUVREZ LES PRODUCTEURS LOCAUX

## ★ PARTENAIRES ★

### 1 Porc Noir de Bigorre

📍 *Louey (65)*

Héritage exceptionnel des Pyrénées centrales, c'est un porc de race pure qui vit en liberté sur son territoire d'origine : la Bigorre.

### ★ Viandes Sica Pyrénéenne

📍 *Tarbes (65)*

Traditionnelle dans les Hautes-Pyrénées, la Sica Pyrénéenne propose des viandes de qualité, issues d'une filière maîtrisée de A à Z.

### 2 Truite des Pyrénées

📍 *Lau Balagnas (65)*

Élevée dans le respect de l'environnement, la truite des Pyrénées est produite de manière durable et raisonnée. Un produit d'exception, issu d'une aquaculture responsable.



### ★ Vallée des deux Sources

📍 *Verlus (32)*

Maraîcher passionné, il cultive en BIO des légumes, herbes et fleurs. Son exploitation valorise le terroir unique et l'eau pure des rivières pour offrir des produits frais et authentiques. Un engagement pour une agriculture respectueuse de l'environnement et du goût.

### ★ L'atelier du jus Orange & CO

📍 *Toulouse (31)*

Distributeur de jus d'orange pressé. Une alternative saine, fraîche et responsable.



### ★ Safran des Pyrénées

📍 *Nistos (65)*

Cultivé à 700m d'altitude à Nistos, le Safran du Vieux Logis est produit par Isabelle Lecornu. Un safran d'exception, issu d'une culture traditionnelle.

### ★ Noire d'Astarac-Bigorre

📍 *65 - 32*

Volaille fermière de qualité supérieure, issue d'une race locale élevée en plein air et nourrie aux céréales. Elle valorise le savoir-faire traditionnel de la Gascogne et offre une chair au goût authentique.



### ★ L'Odyssée d'Engrain

📍 *Cizos (65)*

Une fabrication de pâtes artisanales et biologiques à partir de blés anciens, pour une alimentation saine et locale.

### ★ Atelier Soba

📍 *Rimont (09)*

Un atelier artisanal dédié à la fabrication traditionnelle de pâtes soba au sarrasin selon un savoir-faire japonais.

### ★ Foie gras de Canard Maison Rougié

📍 *Maubourguet (65)*

Un savoir-faire ancestral unique pour un mets d'exception. Un produit d'excellence, issu d'un élevage respectueux.

### ★ Vinaigre Cyril Codina

📍 *Lagrasse (11)*

Vinaigre artisanal naturel élaboré depuis 2006, sans additif, avec patience, savoir-faire et matières nobles

### 3 Crème Ferme de Sayous

📍  *Lourdes (65)*

Lait cru BIO, riche en oméga 3 et sans OGM, provenant directement de l'exploitation. Une alimentation soignée des vaches garantit la qualité exceptionnelle des fromages et autres produits laitiers aux saveurs authentiques.

#### 4 Les Fromagers du Mont Royal

📍 *Montréjeau (31)*

Dominique Bouchait (MOF) perpétue un savoir-faire fromager familial des Pyrénées, entre tradition et exigence artisanale pour des fromages authentiques.

#### ★ Maison Shinko

📍 *Sainte-Terre (33)*

Cette production artisanale née de la rencontre entre un maître de sauce soja japonais et un couple passionnée de terroir, mêle tradition japonaise et fermentation lente pour des sauces soja et misos uniques.

#### ★ Vins Caves Baxellerie

📍 *Tarbes (65)*

Depuis 1947, les Caves Baxellerie proposent une vaste sélection de vins, champagnes, spiritueux et eaux-de-vie. Des crus prestigieux aux petites propriétés, il y en a pour tous les goûts.



#### 5 Pastis et Liqueurs Ors Na Bruma

📍 *Aucun (65)*

Au cœur du Val d'Azun, la ferme-distillerie produit de manière artisanale des liqueurs, digestifs et hydrolats à partir de plantes et fruits BIO. Le meilleur de la montagne, distillé avec passion.

#### ★ Peta Milhoc

📍 *Bezeril (32)*

«Maïs qui éclate» en gascon, est le nouveau pop-corn 100% français de Nataïs. Cultivé et produit dans le Sud-Ouest depuis plus de 30 ans, il offre un goût unique et soutient l'agriculture locale.

#### ★ Aquafrais Cannes

📍 *Cannes (06)*

Bars élevés en pleine mer dans des cages à faible densité et nourris avec une alimentation naturelle. Une production française maîtrisée qui garantit une chaire de qualité et un goût raffiné.

#### ★ Jean-Paul HÉRAU

📍 *Bordères-sur-l'Échez (65)*

Conserverie artisanale installée en Bigorre dans une ferme de 1830. Elle perpétue les recettes traditionnelles du Sud-Ouest et valorise le savoir-faire fermier authentique autour des produits du terroir pyrénéen.

#### ★ Prunier Manufacture

📍 *Riscle (32)*

Créée en 1991, Prunier élève des esturgeons dont la chair et le caviar sont réputés pour leur qualité exceptionnelle ; les produits sont riches en oméga-3 et très appréciés des gastronomes.

#### ★ Truffières de Filhol

📍 *Alairac (11)*

La truffe noire du Pays Cathare : un trésor cultivé avec passion dans l'Aude, reconnu par les chefs du monde entier



#### ★ Blanc des Pyrénées

📍 *Madiran (65)*

Produits laitiers fabriqués au pied des Pyrénées, issus d'une agriculture responsable, sans OGM et engagée pour une rémunération équitable des producteurs.

#### ★ Piments du Béarn Maison Malnou

📍 *Lescar (64)*

Depuis 1948, la famille Malnou cultive des piments du Béarn de manière traditionnelle. Une production familiale, au cœur des Pyrénées, qui perpétue un savoir-faire ancestral.



#### 6 Fruits et Légumes Alexandre de Souza Ferme Larqué

📍 *Assat (64)*

Légumes BIO produits au fil des saisons, certifiés HVE produits à Assat dans les Pyrénées Atlantiques.

#### ★ L'étuverie

📍 *Cadeilhan (32)*

Ail noir BIO produit en Gascogne. Fabrication artisanale à partir d'une sélection rigoureuse de l'ail.

#### ★ Oulibo

📍 *Bize (11)*

L'Oulibo est une coopérative oléicole reconnue pour son savoir-faire traditionnel qui produit et vend des olives et de l'huile d'olive de haute qualité depuis 1942.