



LES PRODUITS DES HAUTES-PYRENEES VOUS REGALENT AVEC FIERTE !

Regroupées en association pour assurer promotion et événements collectivement, les filières de producteurs des Hautes-Pyrénées vous accueillent au salon international de l'agriculture !

L'agriculture et l'alimentation sont ici plus qu'ailleurs liées. A partir de races et de savoir-faire traditionnels, authentiques, les producteurs ont su créer des filières en Bigorre.

Connues, secrètes, en développement ou récentes, elles visent avec fierté un double objectif :

- le maintien d'agriculteurs producteurs de biens alimentaires, connectés aux besoins, plaisirs et envies des goûts de tous les consommateurs,
- le rayonnement des Hautes-Pyrénées comme terroir de produits à vocation gastronomique, avec une large palette de fleurons nationaux au minimum.

Ici vous êtes accueillis par :

- Le Porc Noir de Bigorre AOP,
- Le Haricot Tarbais IGP LABEL ROUGE,
- La Volaille Noire d'Astarac Bigorre,
- Les vins de Madiran et du Pacherenc du Vic-Bilh,
- Les producteurs adhérents de Bienvenue à la Ferme.

Pour aller plus loin, connectez-vous : www.facebook.com/saveursdu65



Salon International de l'Agriculture – Paris - 25 fév - 5 mars 2023

Catalogue des exposants

Ferme du Porc Sain.....	1
Haricot Tarbais Tradition.....	2
Noir de Bigorre	3
Volaille Noire d'Astarac-Bigorre.....	4
Vins de Madiran et du Pacherenc du Vic-Bilh	5



Ferme du Porc Sain

Exploitation agricole familiale dans les Hautes-Pyrénées.

Éleveurs de porcs sur paille et transformation en charcuterie traditionnelle à la ferme.

Produits élaborés sans aucuns additifs (pas de conservateurs de colorants ou de nitrites).

Vente au magasin à la ferme et sur le marché de Vic-en-Bigorre

La ferme du porc sain

Bienvenue à la ferme du porc sain où Audrey et Françoise vous présenteront leurs produits, issus de leur propre élevage, garanti NON OGM.

Produits frais et conserve autour du cochon : En frais : saucisse, boudin, rôti, côtes, coustous, sauté de porc, ventrèche tranchée. Conserves : pâté, boudin, jambonneau. En sec : jambon, saucisse, saucisson, ventrèche

Produits proposés : expédition de produits OK

En frais : saucisse, boudin, rôti, côtes, coustous, sauté de porc, ventrèche tranchée. Conserves : pâté, boudin, jambonneau. Sec : saucisse sèche, saucisson sec, ventrèche, jambon de pays labellisé "Jambon de Bayonne".

Vente à la ferme

Ouverture : Mardi, jeudi, vendredi 9h-12h/14h-18h A la ferme : Mercredi et Samedi 9h-12h

Vente sur les marchés

Contact : Audrey et Françoise Abadie

La ferme du porc sain - 1 impasse de Lalanne 65140 TOSTAT

lafermeduporcsain@orange.fr - www.lafermeduporcsain-65.fr, facebook : La-ferme-du-porc-sain

Tel : 05 62 31 23 66 / 06 63 36 60 15



Haricot Tarbais Tradition

Le haricot blanc à la peau fine et nacré.
Réputé pour ses qualités gustatives, son fondant et la finesse de sa peau, le Haricot Tarbais Tradition se transmet de génération en génération en Bigorre.
Haricot grimpant, il est cultivé sur tuteur maïs ou filet.

Terroir, qualité et origine certifiés :

Premier Haricot blanc sous Label Rouge en 1997 et IGP en 2000.

Zone de production délimitée et qualité des sols vérifiée.

Semence locale sélectionnée.

Récolte exclusive à la main.

Cahier des charges strict pour la production et le conditionnement.

Filière organisée :

Organisation de la filière : Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais.

Production : Coopérateurs et producteurs indépendants. 80 producteurs environ pour 190 à 300 tonnes par an.

Bon pour la santé et économique :

Super légumineuse : protéines végétales, riches en fer, magnésium, vitamine B9.

Recettes végétariennes ou associant les viandes et poissons, chaudes ou froides, de l'entrée au dessert.

Moins de 1€ de Haricots Tarbais secs par portion.

En vente partout sous toutes ses formes :

Récolté et vendu en frais en septembre, en sec en octobre et novembre, vendu tel quel ou en conserves, on le trouve chez les producteurs, au rayon fruits et légumes et épicerie des supermarchés et primeurs, sur les marchés de producteurs, dans les épiceries fines.

Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais – 4 chemin de Bastillac, 65000 Tarbes.

Hop hOp hoP : Jean-Luc Laffonta à Larreule

06.87.77.11.00



Noir de Bigorre



Le **Porc Noir de Bigorre**, animal endémique du piémont pyrénéen, vit sur son terroir d'origine, dans le Sud-Ouest de la Région Occitanie.

Elevés en liberté, en harmonie dans son écosystème naturel (maximum 20 porcs à l'hectare), ils se nourrissent d'herbe, de céréales à paille non OGM (issues de l'aire géographique AOP) et des fruits de saison (glands, châtaignes,).

Les « **Jambons Noirs de Bigorre AOP** » sont affinés naturellement, à l'air libre, durant 20 à 36 mois, voire 48 mois. L'élaboration suit un processus dont chaque étape exige patience et savoir-faire, dans le respect des traditions et des cahiers des charges. Ces modes d'élevage et de fabrication, combinés aux particularités du terroir, offrent au « Jambon Noir de Bigorre AOP » son goût unique.

Il est tendre, fondant, long en bouche. Ses arômes sublimes viennent principalement de son gras, riche en acides gras mono insaturés, semblable à l'huile d'olive. Chaque jambon requiert une attention personnalisée et est contrôlé individuellement par le maître affineur.

Il s'inscrit aujourd'hui parmi les plus grands jambons européens !

Ce savoir-faire, empreint de passion, a façonné son identité et on le retrouve aujourd'hui chez des artisans-bouchers, des épicerie de prestige et sur les plus grandes tables de restaurants étoilés.

Le Consortium du Noir de Bigorre regroupe une soixantaine d'éleveurs, quatre artisans-charcutiers, deux salaisoniers et des membres de la Confrérie qui défendent l'excellence (*Quelques noms parmi nos 173 ambassadeurs de la Confrérie, créée en 2000 : Julie Andrieu, Paulo Coelho, Edouard Baer, Guillaume Gomez, Pierre Lurton...*).

Le Noir de Bigorre, bénéficie depuis 2017, de deux « Appellations d'Origine Protégées ».

Nos AOP « Jambon Noir de Bigorre » & « Porc Noir de Bigorre » vous garantissent les valeurs de ce décret européen :

- La typicité de nos produits par le lien au terroir.
- Le savoir-faire ancestral des femmes et des hommes.
- La dimension culturelle et patrimoniale.

Contacts, infos et points de vente :

Société du Porc Noir de Bigorre

Téléphone 05 62 56 32 98

www.porcnoir.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

Facebook @lenoirdebigorre

Instagram lenoirdebigorre_aop

Tweeter @noir_debigorre



Volaille Noire d'Astarac-Bigorre

Gasconne...

Une race locale et ancienne :

La Noire d'Astarac-Bigorre est issue du berceau gascon, entre le piémont pyrénéen et les coteaux ensoleillés du Gers, élevée en plein air pendant 6 mois minimum.

Fière...

Un patrimoine de valeurs :

Fière d'avoir survécu dans son terroir grâce au monde paysan, et désormais à un collectif jeune qui développe sa production selon un cahier des charges au contexte territorial.

Gourmande...

Une qualité gustative :

Finement persillée, sa chair est ferme et tient bien à l'os. Grasse, mais sans excès, elle libère à la cuisson des sucs qui lui confèrent son moelleux en bouche et son goût prononcé et délicat à la fois.

Des qualités dues pour beaucoup à un élevage qui privilégie croissance lente et alimentation traditionnelle.

Notre volaille de race gasconne est un produit sentinelle Slow Food.

Nos points de vente sur : www.noiredastaracbigorre.fr

Contact et actu :

noiredastaracbigorre.fr

Facebook : [noiredastaracbigorre](#)

Instagram : [noiredastaracbigorre](#)



Vins de Madiran et du Pacherenc du Vic-Bilh

Madiran
Pacherenc
du Vic-Bilh

Situés à 45 minutes de Pau et Tarbes, 2h de Toulouse et Bordeaux et 1h30 des côtes Basques et Landaises, les vignobles de Madiran pour les rouges et Pacherenc du Vic-Bilh pour les blancs secs et doux valent le coup de sortir des grands axes !

Véritables ambassadeurs de leur région, ces vins portent haut et fort les couleurs de leur identité Sud-Ouest. Généreux, gourmands et vivants ils sont le reflet des hommes et des femmes qui les élaborent et présentent une diversité semblable à celle de leurs paysages aux confins de 3 départements : le Gers, les Pyrénées-Atlantiques et les Hautes-Pyrénées. Ces vins sont le fruit de cépages autochtones tels que le Tannat, les Petits et Gros Manseng.

Au total, ce sont 1400 hectares de vignes qui donnent un Madiran intense, généreux, fruité, avec des notes d'épices. Quant au Pacherenc du Vic-Bilh, il partage la même aire d'appellation sur 300 hectares, et donne des vins frais, vifs et fruités aux notes de fruits exotiques, fruits secs et à chair blanche.



Des pics de saveurs en bouteille...

Issu d'une famille de viticulteurs depuis plusieurs générations, Nicolas Tortigue concrétise son projet en 2013 en achetant avec son épouse Christelle Celton le domaine Larroque situé sur les hauteurs de la commune de Madiran, devenu aujourd'hui le domaine Les Pyrénéales.

Pourquoi Les Pyrénéales ? Ce nom est un clin d'œil à leurs deux enfants Pierre et Alan et le massif pyrénéen que l'on aperçoit depuis leurs vignes.

Le domaine s'étend aujourd'hui sur un peu plus de 10 hectares. Il a été restructuré pour répondre aux exigences de l'appellation. La conduite du vignoble est raisonnée. Celle-ci entraîne la libre expression du terroir leur permettant d'obtenir des raisins de qualité.

L'équipement du chai de vinification a permis de travailler de manière innovante les raisins, notamment de façon à conserver un maximum d'arômes.

Le domaine Les Pyrénéales a privilégié la mise en avant des vins de Bigorre (IGP comté Tolosan Bigorre), un hymne à la chaîne des Pyrénées à travers la découverte de sommets mythiques.

SCEA Domaine LES PYRÉNÉALES

6 chemin de Las Techeneres - 65700 Madiran

GPS : N+43.538746, W-0.042948

Mail : lespyreneales@orange.fr

Domaine les pyrénéales

Nicolas Tortigue : 06 88 39 59 00

1375*

Bigorre Sec
Frais & Aromatique

Région : Sud-Ouest France
Département : Hautes-Pyrénées
Appellation : IGP Comté Tolosan Bigorre

Cépage : 100% Gros Manseng

Terroir : Argilo Calcaire

Vinification : Pressurage pneumatique, stabulation à froid > à 15 jours, fermentation à basse température, élevage court sur lie totale. Mise en bouteille très précoce afin de conserver un maximum de potentiel aromatique ainsi que sa fraîcheur.

Description : Des notes fraîches d'agrumes et de fleurs blanches. Ce vin servi frais pourra être dégusté à l'apéritif ou sur des fruits de mer et du poisson.

Température de service : 10 à 12° C



1489*

Bigorre Rosé
Sec & Fruité

Région : Sud-Ouest France
Département : Hautes-Pyrénées
Appellation : IGP Comté Tolosan Bigorre

Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : Argilo Calcaire

Vinification : Pressurage pneumatique, stabulation à froid > à 15 jours, fermentation à basse température. Mise en bouteille très précoce pour conserver le maximum du potentiel aromatique ainsi que sa fraîcheur.

Description : Des notes d'agrumes et fruits exotiques, une fraîcheur en bouche vous apporteront un intense plaisir. Ce vin vous surprendra aussi bien sur du poisson que lors de grillades entre amis.

Température de service : 10 à 12° C



1489*

Bigorre Rouge

Léger & Fruité

Région : Sud-Ouest France
Département : Hautes-Pyrénées
Appellation : IGP Comté Tolosan Bigorre

Cépage : 100% Tannat

Terroir : Argilo Calcaire

Vinification : Macération à froid, fermentation à basse température, cuvaison courte, 100% premier jus.

Description : Des notes de fruits rouges, fraîcheur et arômes vous apporteront un réel plaisir, idéal pour accompagner des grillades, des viandes blanches et rouges et pourquoi pas une fondue.

Température de service : 16 à 18° C



2115*

Bigorre Rouge

Concentré & Complexe

Région : Sud-Ouest France
Département : Hautes-Pyrénées
Appellation : IGP Comté Tolosan Bigorre

Cépage : 100% Tannat

Terroir : Argilo Calcaire

Vinification : Début de fermentation à basse température, cuvaison longue, extraction uniquement au début de la fermentation par remontage et delestage, 100% premier jus.

Description : Vin riche et profond doté de complexité et d'une grande concentration. Finesse des tanins. Très élégant en bouche avec un final sur la fraîcheur. Il se marie très bien avec de la charcuterie, des viandes rouges et du fromage...

Température de service : 16 à 18° C



2877*

Bigorre Moelleux

PREMIERE VENDANGE

Doux & Généreux

Région : Sud-Ouest France
Département : Hautes-Pyrénées
Appellation : IGP Comté Tolosan Bigorre

Cépage : 100% Petit Manseng

Terroir : Argilo Calcaire

Vinification : Pressurage pneumatique, stabulation à froid > à 10 jours, fermentation à basse température, élevage court sur lie totale.

Description : Des notes de fruits exotiques. Un vin blanc plaisir, à servir frais, à partager lors de moments festifs entre amis ou en famille, à l'apéritif ou tout au long du repas.

Température de service : 10 à 12° C



3298*

Bigorre Moelleux

VENDANGE DE NOVEMBRE

Complexité & Gourmandise

Région : Sud-Ouest France
Département : Hautes-Pyrénées
Appellation : IGP Comté Tolosan Bigorre

Cépage : 100% Petit Manseng

Terroir : Argilo Calcaire

Vinification : Pressurage pneumatique, stabulation à froid > à 15 jours, fermentation à basse température, élevage sur lies fines.

Description : Des notes de grillées, d'abricot et de fruits confits. Ce vin servi frais pourra être dégusté à l'apéritif et accompagnera parfaitement les foies gras, les fromages ainsi que les desserts.

Température de service : 10 à 12° C

