C'est reparti en force pour l'Oignon Doux de Trébons !

La coopérative et le comité de l'Oignon Doux de Trébons se sont réunis vendredi 21 avril pour leur Assemblée Générale annuelle. Une quarantaine de personnes, dont la DDAF, la Chambre d'Agriculture, le Conseil Général, les producteurs et les membres du Comité, était présente pour faire le bilan de la saison 2005 et lancer la dynamique 2006.

Bilan 2005

La coopérative a engagé pour la saison 2005 un projet d'organisation collective pour le lavage et le conditionnement des oignons par le biais d'un atelier collectif. Ainsi, la coopérative a pris en charge les oignons dès la récolte, assurant ainsi le nettoyage, le conditionnement et la commercialisation de la production. Cette année 2005 fut difficile mais une nouvelle organisation doit permettre progressivement d'augmenter les volumes et de recruter de nouveaux producteurs. C'est à Bazet que sont aujourd'hui installés l'atelier de lavage et le secrétariat de la coopérative.

La saison 2006

Suite à l'Assemblée Générale, un nouveau bureau s'est mis en place avec, à sa tête, Michel Sabathé de Pujo. Celui-ci se montre confiant pour l'avenir et souhaite que la filière continue de se développer. Aujourd'hui, les principaux objectifs de la coopérative sont :

- d'obtenir rapidement un signe officiel de qualité (les cahiers des charges CCP et IGP sont en cours de validation) ;
- d'augmenter progressivement la production globale d'oignons de Trébons, par l'arrivée de nouveaux coopérateurs notamment.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter la COOPERATIVE DE L'OIGNON DOUX DE TREBONS,
8 lot. Industriel Bazet-Ouest, 65 460 BAZET
Tel : 05 62 31 06 38.

Le saviez-vous ?

Un produit originaire de Bigorre

Depuis toujours, l'Oignon de Trébons est cultivé traditionnellement dans son berceau d'origine, la Bigorre, sur les terres d'alluvions de la vallée de l'Adour. Il bénéficie d'un micro-climat, d'une terre saine et de tous les soins manuels nécessaires à la bonne réussite de sa culture.

L'Oignon des connaisseurs

De forme allongée, l'Oignon Doux de Trébons se reconnaît entre tous. Sa chair tendre, d'une saveur douce et agréable, en fait le préféré des vrais connaisseurs.

Un Oignon, quatre saveurs

Différents stades de récolte confèrent tour à tour à l'Oignon de Trébons un aspect, une couleur et une saveur spécifiques : « l'Oignon doux primeur » de mai à juillet, « l'Oignon demi-sec » puis « sec » d'août à septembre, les « Cébars » (repousses sucrées d'oignon sec remis en terre) de novembre à avril. Enfin, le reste de l'année, il peut se consommer en confit d'oignons.

Doux, au goût sucré, peu calorique et délicatement parfumé, l'Oignon de Trébons contient bon nombre de sels minéraux et de vitamines indispensables à notre équilibre.

Les premiers oignons frais de la saison sont en vente depuis quelques semaines. Cet oignon s'accommode très simplement : découpé en rondelles dans les salades, à la croque au sel, en tarte ou cuit à la poêle en accompagnement… Variez les plaisirs !
Ses petits plus : il ne pique pas les yeux et ne fait pas pleurer ; il est facile à digérer. Alors, pourquoi s'en priver ?
N'hésitez pas à venir le découvrir lors de la fameuse fête de l'oignon qui aura lieu à Trébons les 10 et 11 juin. De nombreuses animations vous seront proposés durant ce week-end (concours de pêche, de pétanque, animations par des bandas...) et vous pourrez déguster du poulet et du lapin à l'oignon de Trébons.

Elodie Menvielle – Chambre d'Agriculture