







Les producteurs du Parc

-  Point de vente
-  Route nationale
-  Route départementale
-  Train Jaune
-  Autre voie ferrée
-  PNR des Pyrénées catalanes



Retrouvez les producteurs à la fête de la patate fin octobre à Matemale et sur les exploitations. Vous trouverez les pommes de terre du Parc dans certains commerces et restaurants et au sein du réseau Bistrotts de Pays "Terres Romanes en Pays catalan".

- | | |
|--|---|
| <p>1 ARRO JEAN-PIERRE
5 avenue Casa Pont
Osseja – 04 68 04 61 56</p> <p>2 BOSOM FREDERIC
2 rue de la Vignole
Enveitg – 04 68 04 80 76</p> <p>3 CARCASSONNE MARC
1 impasse des Près
Saillagouse
04 68 04 79 70</p> <p>4 EARL DOURMIDOU
23 rue de la Mouline
Matemale
06 73 97 36 92</p> <p>5 GAEC DU MAS BLANC
Mas Blanc
Bourg Madame
04 68 04 52 42</p> | <p>6 GAEC PERARNAUD
3 Cami de Fontrabiosa
Formiguères – 06 16 12 53 08</p> <p>7 GRASSAUD ERIC
Carrer de Cal Noret
Eyne – 06 70 36 19 06</p> <p>8 MARTOS JEAN-FRANCOIS
2 rue als Prats
Enveitg – 04 68 04 85 93</p> <p>9 MOIOLA LOUIS
18 rue du Capcir
Matemale – 04 68 30 92 95</p> <p>10 GUY BASSO
Hameau Della - Planès
04 68 04 23 52</p> |
|--|---|



Marquette D. BAUTRAN / Photos © M. Aladill - J.-C. Frances - Caildées - J.-L. Demélin

La Marque Parc revendique le respect de l'environnement et contribue au renforcement de sa richesse: les producteurs s'attachent à préserver les milieux naturels, la faune, la flore. De plus, ils s'impliquent dans le maintien de la qualité des paysages spécifiques au territoire de chacun des Parcs. En achetant ces produits et services, vous participez à des actions d'intérêt général au bénéfice de ces territoires remarquables et fragiles et vous contribuez au maintien d'une activité économique locale.

1, rue Dagobert - 66210 Mont-Louis
Tél. 04 68 04 97 60 - Fax 04 68 04 95 22
contact@parc-pyrenees-catalanes.fr
www.parc-pyrenees-catalanes.fr

Les autres Marques Parc du territoire :

Les Fromages et Produits laitiers
&
Les Pommes et Poires
et leurs produits dérivés



Les Balades en Estives avec les éleveurs de Rosées des Pyrénées (veaux élevés sous la mère en estives) et ses grillades.



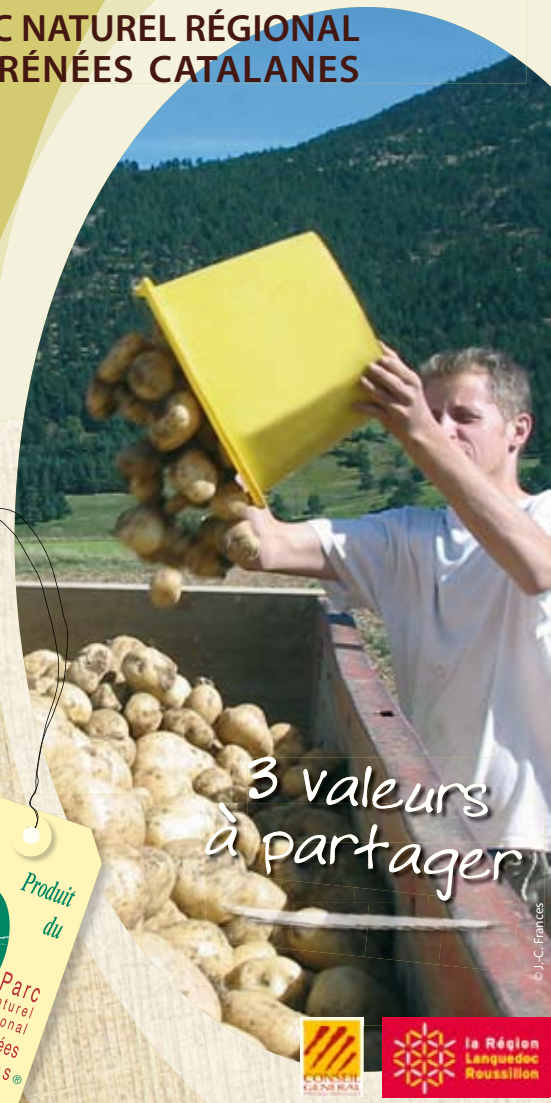
Les Viandes de Parcours et d'Estives



Avec la participation financière du Conseil général, de la Région et de l'Europe dans le cadre du programme Leader.

La Pomme de terre d'altitude

DU PARC NATUREL RÉGIONAL
DES PYRÉNÉES CATALANES



3 valeurs à partager



Le Parc, ce sont 64 communes associées au Conseil général et à la Région

Territoire d'exception, vivant, remarquable et fragile. Sa forte valeur patrimoniale et paysagère, reconnue au niveau national, lui a valu son classement en Parc naturel régional.

LA MARQUE : Qu'est ce qu'une Marque Parc ? Comment la reconnaître ?

La Marque Parc est une marque collective déposée à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) et propriété de l'Etat via le Ministère de l'Environnement.

Le Ministère de l'Environnement et la Fédération des Parcs naturels régionaux de France délèguent aux 45 Parcs naturels la gestion de leurs Marques Parc.

Un territoire authentique

Une culture ancestrale

La production de pomme de terre en Cerdagne, Capcir, territoire du Parc naturel régional des Pyrénées catalanes, est une culture ancestrale et authentique. Elle était un des aliments de base quand les habitants de cette région vivaient d'autoconsommation et sans moyens de conservation modernes.



Une culture de dimension humaine



Une production respectueuse de l'environnement

La zone de production, territoire de montagne au dessus de 1100 m d'altitude offre plusieurs avantages

LE CLIMAT

- Peu de traitements car peu de parasites grâce au climat d'altitude (gelées d'hiver, vents secs en été).
- Pas d'anti-germinatif pour la conservation grâce au stockage en bâtiments d'altitude (fraîcheur des locaux).

LES PRATIQUES

- Amendements principalement organiques : fumier de Cerdagne-Capcir.
- La culture de la pomme de terre permet la diversification de nombreux éleveurs et donc favorise leur maintien. Ainsi, la pomme de terre contribue indirectement au maintien des estives et donc de nos paysages montagnards.

LES + PARC

- Pas de traitement chimique pour supprimer les fanes.
- Conservation de la biodiversité grâce à la culture de quelques anciennes variétés (*Spunta, Beauvais, Ker Pondy...*) parmi les variétés les plus connues (*Monalisa, Bea, Florice...*).
- Irrigation raisonnée.



RECETTES

Le "Trinxat"

UNE SPÉCIALITÉ DE NOS MONTAGNES

- Faites bouillir un chou cerdan, de préférence, ayant connu le gel.
- Ajoutez-y après quelques minutes des pommes de terre du Parc.
- Après cuisson, égouttez et écrasez grossièrement le tout.
- Faites frire des ventrèches (rostas) fraîches.
- Faites revenir dans le jus de rostas les légumes écrasés.
- Servez le mélange chou-pomme de terre frits avec la rosta par-dessus.

La tourte aux pommes de terre

- Préchauffez le four à 240 °C et épluchez les patates.
- Mettez une pâte dans un moule et versez la moitié des pommes de terre du parc.
- Mettez une couche de fromage local selon vos préférences.
- Ajoutez l'autre moitié des pommes de terre.
- Recouvrez le tout avec une autre pâte.
- Battez un jaune d'œuf et badigeonnez la pâte.
- Faites quelques trous dans la pâte.
- Mettez au four pendant 40 mn.



La raclette d'ici

N'hésitez pas à faire une raclette avec les produits locaux, vous les trouverez tous : les charcuteries catalanes de nos montagnes (saucisson, jambon de montagne, "rostas" ...), les fromages de chèvres, de brebis et de vaches et bien entendu les pommes de terres du Parc naturel des Pyrénées catalanes.



Une production artisanale

- Faible mécanisation.
- Petites parcelles.
- Culture extensive.

Des pratiques traditionnelles : semer en lune vieille pour favoriser la tubérisation et apport de fumier issu des élevages locaux.

Vous pourrez découvrir sur les lieux de vente directe le métier d'agriculteur en lien avec son territoire, le territoire du Parc et son produit.