

Publié le 26/10/2016 à 03:50, Mis à jour le 26/10/2016 à 08:13

Ambition Pyrénées prône le goût et le territoire**Gastronomie**

L'association Ambition Pyrénées a réuni en début de semaine les filières identitaires ou les produits qui font la renommée du département pour une meilleure mise en valeur.

C'est tout naturellement que la journée d'échanges sur les filières identitaires du département s'est déroulée sur le domaine de château Montus, chez Alain Brumont, fervent défenseur de la gastronomie et des produits du terroir. Une rencontre à l'initiative de l'association Ambition Pyrénées, qui regroupe le conseil départemental, la CCI, la chambre d'agriculture, la chambre de métiers ainsi que le Grand Tarbes et la ville de Tarbes. Françoise Ledoux, pour le conseil départemental, a insisté sur l'importance de cette rencontre : «Il est important de réunir tout ce qui fait l'attractivité du territoire. Grâce à ces produits identitaires, nous en facilitons la promotion. Ici, chez Alain Brumont, on a le témoignage de quelqu'un qui a su développer ses produits et apporter son expérience, sa notoriété et son excellence».

Des ateliers de travail

Producteurs, acheteurs, transformateurs ou encore restaurateurs se sont retrouvés autour des produits présents, par ateliers. Une journée lancée par le Président actuel d'Ambition Pyrénées, François-Xavier Brunet : «Nous assistons à une démarche exemplaire dans une volonté commune, celle de mettre en synergie nos filières, le savoir-faire de nos productions agricoles. Nous avons les atouts, le savoir-faire, le talent et l'énergie que nous devons mettre en commun afin de tirer dans une même direction». Un avis partagé par Jean-Louis Cazaubon, président de la chambre d'agriculture : «Nous mettons autour de la table toutes les filières pour la mise en avant des produits identitaires du territoire».

Une journée bien remplie puisque plusieurs pistes se dessinent déjà à l'issue de ces rencontres : «Il y a une volonté d'avancer collectivement avec une notion d'authenticité de nos produits de terroir qui nous permettent d'avoir une vraie valeur ajoutée. Il y a aussi l'envie d'avoir un lieu d'échange interfilières, même s'il n'est pas matérialisé mais que les filières se rencontrent régulièrement, une communication commune ou même des commerciaux communs ou des échanges de fichiers clients».

Les participants travaillent aussi à l'élaboration d'un «panier commun» sur l'exemple donné par Alain Brumont, bien décidé à réinventer le cassoulet «avec du porc noir, de la poule noire et, bien sûr, des haricots tarbais», avec un objectif : «Il faut se classer en haut de la pyramide, toujours commencer par le haut, jamais par le bas, et tout est permis pour vous».

Produits identitaires

Étaient représentés les vins de Madiran, le porc noir de Bigorre, le haricot tarbais, le mouton Barèges-Gavarnie, la poule noire d'Astarac-Bigorre, l'oignon de Trébons, le veau de l'Adour, le veau Grain de Soie, la chèvre des Pyrénées, le fromage du Val d'Azun ou encore le fromage de Barousse, sans oublier la châtaigne des Pyrénées.

Delphine Pereira