

# Nou Ariège Pyrénées annonce un pain 100 % ariégeois

La marque Nou Ariège Pyrénées va proposer un pain 100 % ariégeois, présenté comme son premier projet collectif. Son objectif, le produire en Ariège, du grain de blé au pain.

Le voilà. La marque Nou Ariège Pyrénées va proposer des pains confectionnés à partir de farines issues de blés du département. Elle a en effet annoncé un pain 100 % ariégeois, fruit d'un projet collectif avec le syndicat des boulangers de l'Ariège et le centre de formation d'apprentis (CFA) de Foix. Il germe depuis plus d'un an. L'objectif du collectif est clair, « valoriser les produits et les savoir-faire en mobilisant l'ensemble des acteurs d'une même filière sur le territoire », celle des artisans boulangers. Il devrait en dire davantage lors d'une conférence de presse organisée au fournil des Pyrénées, situé à Foix, mardi 26 juillet. Le président de la chambre d'agriculture de l'Ariège, Philippe Lacube, sera présent.

## Un pain avec une « réalisation simple »

Avec ce projet, la marque Nou Ariège Pyrénées espère voir naître un pain « avec une réalisation simple, facilement répliquable pour un plus grand nombre d'artisans boulangers du département ». Pour le moment, leur nombre n'est



Les artisans boulangers devront utiliser une farine sélectionnée. / Max PPP

pas connu.

Des critères ont toutefois été établis pour les partenaires. Ils doivent obligatoirement être inscrits au répertoire des métiers et adhérer à la marque ariégeoise. Cette dernière précise que « cela leur permettra ensuite d'avoir la possibilité de confectionner le pain Nou, en respectant une recette et un cahier des charges précis ».

## Une farine de blés ariégeois et des départements voisins

Parmi les impératifs, « utiliser une farine sélectionnée, issue des blés ariégeois et des départements li-

mitrophes ». Le pain 100 % issu de l'Ariège attendra. La marque ajoute que « lors de la prochaine récolte de blés, l'objectif est de n'utiliser que des blés ariégeois pour la fabrication de cette farine ».

Au-delà des boulangers, la minoterie Mercier Capla (Les Moulins Pyrénéens) a rejoint l'aventure. Elle aura l'exclusivité de l'approvisionnement en farine tracée, à Saverdun. Ce projet collectif de pain 100 %

ariégeois ne sera pas le dernier de la marque. Elle a déjà annoncé « ne pas s'arrêter là ». Avant d'annoncer : « D'autres projets de filières sont en cours. »

**« Un pain facilement répliquable pour un plus grand nombre d'artisans boulangers »**

LA DEPECHE du 26/7/2022