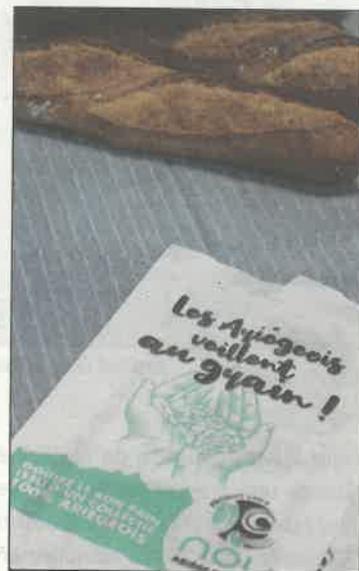


## Voici le bon pain de chez Nòu

C'est l'aboutissement d'un projet imaginé de longue date au sein de la Chambre d'agriculture. Le syndicat des boulangers de l'Ariège, le CFA de Foix, la marque Nòu Ariège Pyrénées, sans oublier les agriculteurs de la filière boulangère, ont mélangé leurs techniques pour créer un pain 100% ariégeois...



C'est la boulangerie Le Fournil des Pyrénées située à Foix, qui a accueilli le lancement des "bons pains de chez Nòu", des produits boulangers ariégeois qui mettent en avant les talents du département. L'objectif du projet est simple : "donner de la visibilité à la filière agroalimentaire en Ariège, mettre en lumière une diversité extraordinaire", explique Philippe Lacube, président de la Chambre d'agriculture de l'Ariège. En jeu : permettre à tous les acteurs d'une même filière de se rassembler autour d'un produit final de consommation courante, et le rendre ensuite aisément réalisable pour les boulangeries du département.

"La création de ces pains permet de mettre en avant les acteurs du

territoire, par exemple, les minotiers... De révéler les talents de l'Ariège !", constate avec enthousiasme Christine Téqui, présidente du département. Anthony Parolin Maurette, président du syndicat des boulangers et pâtisseries d'Ariège, relève l'intérêt des boulangers ariégeois pour le projet : "C'est important, dans un contexte de hausses des tarifs de la farine, et une évolution de la consommation de pain en France qui est passée de 200 g par jour et par personne à 60 g. Valoriser un produit local prend ici tout son sens".

Une quinzaine de boulangers sont déjà impliqués dans le projet du "bon pain de chez Nòu". Même constat positif du côté de la coo-

pérative d'agriculteurs meuniers Mercier Capla, partenaire du projet et filiale ariégeoise de la société Les Moulins Pyrénéens : "On veut valoriser les circuits courts. Le choix d'une farine et d'une production de blé locale, c'est un impact carbone limité. Derrière ce pain, il y a une identité, une appartenance. Je suis très favorable aux filières courtes, faire connaître leurs produits et les étendre, par exemple dans les collèges", souligne Antoine Bernabé, directeur industriel des Moulins Pyrénéens.

Les boulangers désireux de proposer les pains Nòu dans leurs vitrines devront suivre une recette et un cahier des charges précis, s'en-

gager à utiliser une farine sélectionnée, issue de blés ariégeois et des départements limitrophes. Ils se fourniront uniquement auprès de la minoterie Mercier Capla, qui aura le monopole de la distribution de farine pour ces produits. Dans la pratique, les boulangers partenaires devront être inscrits au répertoire des métiers, et adhérer au préalable à la marque Nòu Ariège Pyrénées.

Sous forme de baguette ou de pavé, le pain sera entièrement pétri, façonné et cuit chez les artisans boulangers du département. Frédéric Bonnel, gérant du Fournil des Pyrénées, se satisfait déjà d'avoir rejoint l'aventure Nòu : "On va avoir un pain identifié, à part, qui fait écho au territoire, de meilleure qualité et aux mêmes tarifs".

À ce sujet, dès la rentrée, une carte interactive sera disponible sur le site [www.nou-09.fr](http://www.nou-09.fr) pour permettre aux clients de trouver les lieux de distribution des produits, vendus entre 1,10 et 2,20 euros. Les pains made in Ariège sont sans doute le début d'une aventure plus large, faisant intervenir d'autres filières, afin de représenter au mieux les talents de l'Ariège. L'ouverture d'une ambassade de l'Ariège à Toulouse, pour présenter les produits du département, est toujours en projet...



Philippe Lacube, Anthony Parolin-Maurette, Isabelle Pignatelli et Christine Téqui