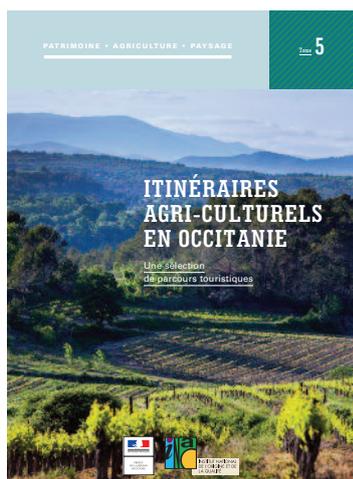


Nouvelle édition des itinéraires agri-culturels

Depuis 6 ans, la DRAAF édite un guide d'itinéraires « agri-culturels » offrant au grand public des circuits d'art, de goût et de culture dans les 13 départements d'Occitanie, à la rencontre d'une alimentation de qualité, fruit de nos territoires. Réalisé par l'association le « Passe Muraille », ce guide est tiré à 40 000 exemplaires et distribué gratuitement. Ce projet est issu de la collaboration entre les services de la DRAAF, de l'INAO, et de la DRAC.



La DRAAF, partenaire de plusieurs événements en région

Comme chaque année, de nombreux événements sont organisés en région, mettant à l'honneur la gastronomie, les produits agricoles de la région, le goût et le partage.

Les 18, 19 et 20 juin 2019, la 18ème édition du festival artistique des Rencontres Scène Jeunesse a réuni encore cette année à Viols-en-

Laval des jeunes de la Protection judiciaire de la jeunesse de toute la France pour présenter des œuvres travaillées dans l'année et participer à des ateliers de pratiques artistiques et de découverte du patrimoine, en particulier du patrimoine agricole et culinaire.

La DRAAF était également partenaire de l'édition 2018 de l'événement Toulouse à table, en proposant notamment le 22 septembre un atelier d'éveil au goût sur l'arrivée du jeu de piste gourmand proposé au grand public.

Ensuite, le traditionnel salon REGAL organisé par le Conseil régional a eu lieu à Toulouse du 13 au 16 décembre 2018. La DRAAF était présente encore une fois pour animer un stand d'informations et de jeux éducatifs sur l'alimentation.

Enfin, le dernier week-end d'avril 2019, les visiteurs de la région ont encore afflué pour les journées « De ferme en ferme » organisées par le réseau des CIVAM pour le plaisir des agriculteurs ouvrant leurs portes.

Un concours "fruits et légumes" des lycées et CFA agricoles

La Fédération des Fruits et Légumes d'Occitanie (FFL) avec le soutien du Conseil régional et de la chambre régionale d'agriculture s'est associée à la DRAAF durant l'année scolaire 2018-2019 pour proposer un jeu concours à destination des lycées et CFA agricoles de la région afin de sensibiliser les jeunes à la consommation de fruits et légumes et à une alimentation saine et équilibrée, et faire connaître la filière fruits et légumes, les métiers, les acteurs et l'importance économique de cette filière. Trois lauréats ont été récompensés à l'occasion du Salon International d'Affaires de la filière Fruits et légumes de l'Euro-Méditerranée (medFEL) le 24 avril 2019. Le premier prix de la catégorie « Créez la recette favorite des lycéens d'Occitanie à base de fruits et légumes » a été décerné à la classe de CAPA MA2 du CFAA de Saint-Gaudens avec son gâteau au chocolat et à l'ail rose de Lautrec et sa compotée du Roussillon. Un second prix a été décerné dans cette catégorie aux classes de CAPA SAPVER du CFA de Rivesaltes avec son parmentier de légumes racines et confit de canard fruité. Dans la catégorie « amont agricole : production et

transformation », c'est la classe de 1ère Bac Professionnel Productions horticoles du Lycée Claude Simon de Rivesaltes qui a été récompensée grâce à la présentation de son projet de production de plantes relais pour le maraîchage bio sous abris.

Le dessert préféré des lycéens d'Occitanie 2019 Par les apprentis du CFAA de Saint-Gaudens

Gâteau chocolat-ail rose de Lautrec et sa compotée du Roussillon

1- Le gâteau chocolat-ail rose de Lautrec

Ingrédients

200 g de chocolat à 70 % de cacao
100 g de beurre demi-sel
100 g de farine
4 oeufs
150 g de sucre semoule
1 sachet de levure chimique
3 gousse(s) d'ail de Lautrec ACP-ACC
100 g de noix du Périgord ACP-ACC



12 personnes



15 minutes



13 minutes à 200°C



0,20 € par personne

Astuces

- Pour vérifier la cuisson : Piquer les gâteaux avec le bout pointu d'un couteau, la pointe doit ressortir avec encore un peu de chocolat fondu. Ils seront encore un peu couillants à l'intérieur.
- Pour démouler facilement : Laisser refroidir les gâteaux avant de les démouler.
- Pour gagner du temps : Pendant la cuisson des gâteaux, réaliser la compotée du Roussillon, mais ne pas oublier les gâteaux dans le four !