

Terroir, savoir-faire et tradition

Terre de savoir-faire et de tradition, la Lozère est riche de ses produits de terroir : les charcuteries et les viandes, le miel, la châtaigne, les fromages et l'agriculture biologique.

Amoureux de la bonne chair, vous retrouverez en centre-ville les artisans bouchers-charcutiers, fromagers, boulangers-pâtisseries fiers de vous proposer leurs spécialités.

Une nouvelle enseigne pour les produits de terroir, La maison des paysans de Lozère entre schiste et granite

Une nouvelle boutique de terroir a vu le jour en juin 2012. On y trouve des produits de Lozère tout droit sortis de la ferme et de l'atelier : fruits, légumes, conserves et bocaux de charcuterie, salaisons, miels, jus de fruits, sirops, confitures, fromages, pains, focaces, farine de châtaigne, viande : porc, volaille, agneau, bœuf et aussi de la poterie.

Le commerce est ouvert du mardi au samedi, de 10h à 13h et de 14h30 à 19h.

Il s'agit là de vente directe, du producteur au consommateur. Il n'y a pas d'intermédiaire, chaque adhérent agriculteur ou artisan de l'association tient à tour de rôle la boutique, ce qui lui permet de parler de son métier, de sa production.

Créée sous forme d'association ce regroupement de producteurs fermiers et artisans compte une dizaine de producteurs pour l'instant, mais d'autres exploitants devraient prochainement s'associer au projet.

Renseignements :

Maison des paysans de Lozère entre schiste et granite
Tél. 04 66 41 08 34
maison-des-paysans-de-lozere@orange.fr



Le Croquant de Mende, une tradition séculaire

Exclusivement fabriquée au pied du Mont-Mimat, le Croquant de Mende est un petit gâteau sec allongé. Sa fabrication est un savoir-faire que les artisans boulangers-pâtisseries mendois se transmettent de génération en génération et dont la recette est toujours restée secrète.

Tantôt enrichi d'amandes issues jadis des amandiers des Gorges du Tarn et de noisettes autrefois cueillies dans les haies de la Margeride et de la Haute-Vallée du Lot, tantôt confectionné à partir de farine de châtaigne ce biscuit est coupé au couteau avant la cuisson.



Terroir, savoir-faire et tradition (...suite...)

Quelques spécialités culinaires locales

L'aligot est un plat traditionnel de l'Aubrac, souvent servi en accompagnement de saucisse ou d'une pièce de bœuf. Il se compose d'un mélange de pommes de terre, de crème fraîche et de tomme d'Aubrac fraîche, souvent additionné d'ail, pour en relever le goût. Il s'agit d'une pâte souple, que l'on étire régulièrement pour en vérifier la cuisson qui est prête quand elle « file » sans se casser. Cette "purée" douce et onctueuse est fondante en bouche.

La pachade ressemble à une grosse crêpe. On la sert nature ou agrémentée de tome de fromage. Elle est souvent servie en entrée.

La coupétade est un dessert assez copieux proche du pain perdu. Il s'agit d'un mélange de pain, d'œufs, de lait et de sucre. Il peut être agrémenté de pruneaux et/ou de raisins.

Les tripoux et manouls, le sac d'os, la saucisse d'herbe sont aussi les spécialités du pays.

Le Forum des Terroirs

Un espace ludique et original a été créé pour faire découvrir l'Agriculture d'aujourd'hui grâce au multimédia, au spectacle, au jeu, à l'affichage et à l'image.

Il a été installé dans la partie basse de la Chambre d'agriculture, avec des pièces voûtées rappelant l'architecture des fermes d'antan. Il est utilisé pour les sorties scolaires, les groupes mais reste ouvert pour le public individuel souhaitant connaître les modes d'élevage et de culture lozériens.

Renseignements :

Chambre d'Agriculture de la Lozère

T. 04 66 65 62 00 - accueil@lozere.chambagri.fr