



DU LOCAL

DANS NOS ASSIETTES!

Tri, nettoyage, mise sous presse, pompage, préchauffage, décantation... C'est tout un art de transformer les fruits et légumes en jus, confiture ou conserves ! Ce savoir-faire est la marque de fabrique des ateliers collectifs de fruits et légumes, à l'image de celui des Jardins de la Haute-Vallée de l'Aude qui nous a ouvert ses portes pour nous révéler ses secrets...

Pour le plus grand plaisir de nos yeux et de nos papilles !

PHOTOGRAPHE : IDRISSE BIGOU-GILLES

Retrouvez prochainement toute la gamme des fruits et légumes transformés de la marque Pays Cathare® dans une toute nouvelle brochure.

Le fruit de l'églantier
donne naissance à de
savoureuses confitures.





La transformation
des pommes en jus,
tout un art !