



Le 12 Janvier 2024

LA CHIPS DU PAYS DE SAULT « PAYS CATHARE » ARRIVE SUR LES TABLES AUDOISES

Olives de table, fromages fermiers, vins d'appellations... Autant d'arguments de choix à la table audoise. Les agriculteurs de la coopérative du Pays de Sault viennent ajouter au menu la « Chips du Pays de Sault ». « Croustillante, bien dorée, ni trop grasse ou salée... cette chips artisanale n'a rien à envier à celles déjà sur le marché » explique Jean Luc Ferrié, agriculteur et Président de la Coopérative du Pays de Sault. De quoi ravir les papilles des plus gourmands et de consom'acteurs à la recherche de produits locaux de qualité et qui rémunèrent les producteurs au juste prix.

Diversifier le revenu et contribuer à la souveraineté alimentaire du territoire

Depuis 1998, avec la création de l'ADEPOPAS, les éleveurs du plateau de Sault intègrent la pomme de terre dans leur assolement pour diversifier leurs systèmes de production. Intégrer la pomme de terre, c'est jouer en faveur de l'allongement des rotations de cultures, ce qui a des effets positifs sur les performances agronomiques des parcelles agricoles. Tout en diversifiant leur revenu, ils contribuent ni plus ni moins à la souveraineté alimentaire d'un territoire de montagne exigeant. Cette production s'est rapidement inscrite dans la démarche de qualité départementale Pays Cathare permettant de construire un cahier des charges imposant des critères d'origine, de qualité et de développement durable afin de répondre aux exigences du marché.

Expérimenter de nouvelles « variétés à chips » adaptées au terroir

Mais qui dit territoire exigeant, dit choix de variétés adaptées au terroir. Pour intégrer la pomme de terre dans leur assolement, des agriculteurs du Pays de Sault, aidés par la Chambre d'agriculture de l'Aude, testent des variétés dans les conditions du terroir montagnard du plateau de Sault. Si les coopérateurs cultivent entre 5 et 6 variétés différentes, la Monalisa est préférée au regard de sa polyvalence à la consommation. En purée, vapeur ou en frites, elle se cuisine pour convenir à tous les goûts. Cependant, « la semence Monalisa se trouve de plus en plus difficilement » explique Jacky

Contacts Presse

Chambre d'agriculture de l'Aude
Maryline PLANCHE
maryline.planche@aude.chambagri.fr
04 68 11 79 28 – 06 77 62 61 08

www.aude.chambagri.fr





Riquet, conseiller agricole désormais retraité, à l'origine de la fondation de la coopérative. « Les semenciers s'alignent sur la demande nationale et en produisent de moins en moins. De plus, avec les changements climatiques, la production varie fortement d'une année à l'autre, « les rendements fluctuent et il peut s'avérer parfois difficile d'écouler les stocks... » renchérit-il. Transformer une partie de la production en chips se pose alors comme une solution toute trouvée pour faire face à ces problématiques, « encore faut-il trouver la variété adaptée à la transformation » expliquent Eve Thion et Stéphanie Latour de la Chambre d'agriculture de l'Aude qui accompagnent la coopérative. « Son taux de sucre trop élevé impacte le croustillant de la chips » précisent-elles, et tous les tests de transformation de Monalisa en chips se sont révélés non concluants

Mettre en relation les producteurs et les transformateurs

L'enjeu est donc double : trouver des variétés adaptées au plateau de Sault mais aussi à la transformation en chips. Avec l'aide de financements européens (i2connect-h2020.eu), les producteurs ont pu tester dans leurs conditions la variété « Chipsy », déjà bien connue des transformateurs de pomme de terre en chips. Trois membres de la coopérative, accompagnés de la Chambre d'agriculture de l'Aude, se sont rendus dans la Drôme afin de transformer presque une tonne de pomme de terre de la variété Chipsy. Epluchage, tri, lavage, découpe, cuisson, refroidissement, assaisonnement et conditionnement... Toute la ligne de production a été visitée pour permettre aux agriculteurs d'appréhender dans toute sa technicité le passage de la pomme de terre en chips. Conquis par l'expérience de ce voyage d'étude, ils reviennent avec un produit de très haute qualité et qu'il est possible de retrouver en vente directe à la coopérative et prochainement dans les commerces du territoire. Pour ce premier essai un nombre limité de paquets ont été produits, mais les producteurs espèrent renouveler l'expérience dès la saison prochaine.

Pour savoir où trouver les chips du Pays de Sault à proximité de chez vous, suivez la page Facebook "Coopérative du Pays de Sault" :
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063765721403>



Contact :

Eve THION

Animatrice Territoriale Haute Vallée de l'Aude – Tél : 04.68.20.67.96 / 06.70.75.97.28

Courriel : eve.thion@aude.chambagri.fr

Contacts Presse

Chambre d'agriculture de l'Aude

Maryline PLANCHE

maryline.planche@aude.chambagri.fr

04 68 11 79 28 – 06 77 62 61 08

www.aude.chambagri.fr

