



Fête du fromage et du miel des Pyrénées

Communiqué de presse de l'association Fromages et miels des Pyrénées

04/07/2018

Enfant de la vallée de la Bellongue, Emmanuel Bendick, producteur fermier de fromages biologiques au lait cru de vache, appartient à la catégorie des reconvertis passionnés. Ancien commercial dans une société d'assurance, il reprend la ferme de ses parents en 2013.

Ces derniers, Doris et Wolfgang, se sont installés à Augirein en 1979. Lorsqu'ils ont achetés leur propriété au-dessus du village d'Augirein, elle était en ruine, les fougères et les ronces avaient envahi les prairies. Aujourd'hui, on y trouve trois gîtes, la ferme, la maison de Doris et Wolfgang ainsi que la maison qu'Emmanuel a construite pour sa famille.

Le troupeau se compose de 20 vaches, Brunes des Alpes et Montbéliardes. Chaque vache produit à l'année environ 3000L de lait pour une production totale de 6 tonnes de Tomme des Pyrénées au lait cru. Il faut 10L de lait pour confectionner 1kg de fromage. Dans la cave, vous trouverez des Tommes des Pyrénées au lait cru bio, affinées 2 à 4 mois minimum.

La production est en vente directe à la ferme mais aussi sur les marchés de Saint-Girons le samedi, d'Engomer le dimanche, de Castillon le mardi et dans les épiceries locales. **Retrouvez Emmanuel au marché de la Fête du Fromage et du Miel des Pyrénées qui se tiendra le dimanche 12 août 2018 à Castillon-en-Couserans.**

Fête du fromage et du miel des Pyrénées

CASTILLON EN COUSERANS

11 & 12 Août 2018

SAMEDI > 19h
Soirée festive dans le village de Castillon

DIMANCHE > 10h - 18h
Marché aux fromages et aux miels
Producteurs et artisans des Pyrénées
Animations autour du fromage et du miel
Dégustations / Espaces pour les enfants
Proclamation des résultats du Concours de la Tomme des Pyrénées au lait cru
Déambulation musicale ...

interreg POCTEFA, European Union, Ariège, GREEN, COUSERANS PYRÉNÉES, Castillon en Couserans, Mairie de CASTILLON EN COUSERANS, FAC, Comité des Villes de Castillon