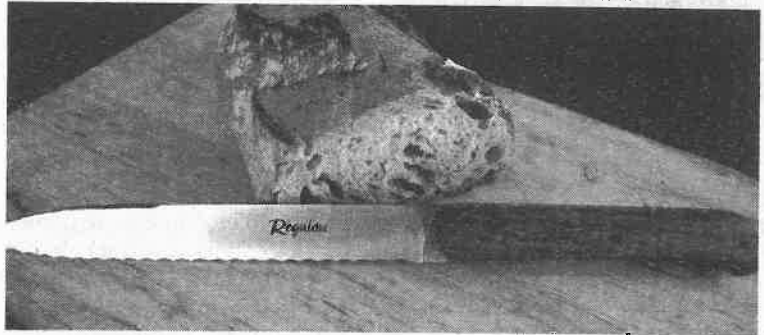


Du 25 février au 11 mars

Jeu concours autour du Régalou

Du 25 février au 11 mars, la filière pain Régalou organise dans les boulangeries commercialisant ce pain aveyronnais une tombola en partenariat avec la coutellerie de Sauveterre. Un couteau à pain de la coutellerie de Sauveterre (valeur 100 €) est à gagner dans chaque boulangerie participante.



Pour gagner, le joueur devra répondre à 4 questions simples sur les spécificités de la filière Régalou et être tiré au sort (samedi 11 mars dans les boulangeries). Ces deux fleurons du savoir-faire aveyronnais ont plusieurs points communs qui les ont poussés à s'associer. Ils sont issus du département où ils sont générateurs d'emplois locaux. Ils représentent ce que l'Aveyron fait de mieux en savoir-faire artisanal. Ils sont complémentaires sur les métiers de bouche. Ils ont leur place sur les meilleures tables de la région et d'ailleurs.

Le Couteau de Sauveterre

L'Atelier de Sauveterre a repris en 1999 la fabrication du couteau, activité principale du village du XIII^{ème} au XVII^{ème} siècle. Aujourd'hui, les couteliers réalisent des modèles uniques et séries spéciales dans différents matériaux de la défense de Mamouth des glaces Sibériennes aux derniers composites high-tech.

Pour l'occasion, les couteaux à pain à gagner seront en bois de

noyer et de buis, essences communes en bordure des champs de blé Régalou.

Le pain Régalou

En 1998, des éleveurs du Lévezou ont décidé de s'investir dans la culture de blé panifiable dans le but de diversifier leur production et de sécuriser leur revenu face aux crises de l'élevage. Aujourd'hui, la zone de production du blé Régalou s'étend du Lévezou au Ségala, avec des pratiques agronomiques extensives et des petits rendements de l'ordre de 50 à 60 quintaux par hectare. De cette matière brute haut de gamme est née la filière Régalou, pain produit sans le moindre additif ni rajout autre que de la farine Régalou, du levain et de l'eau.

Les boulangeries participantes

Le Fournil, boulevard du Rouergue à Naucelle
Boulangerie Bedel à Sanvensa
Boulangerie de la gare, route d'argent à Naucelle
Boulangerie Cabrit, rue de la

République à Capdenac Gare
Les secrets de Maître Panille, avenue de Rodez à La Primaube
Boulangerie Fournier - Marty, bd Justin Bessou à Naucelle
Boulangerie Gaubert, rue de la Mairie à Luc
Boulangerie Azaix - Falip, tour de ville à Marcillac
Boulangerie Lacan à Gabriac ou avenue d'Aubrac à Saint Côme ou rue du Trou à Bozouls
Boulangerie «Au bon pain du Lévezou» à Vezins ou Place des Halles à Millau
Boulangerie «Au pain d'antan», avenue de Rodez à Pont de Salars
Boulangerie Dauny, avenue du Ségala à Flavin ou place de l'étoile à La Primaube
Boulangerie Marcel et Thomas, Les Imberts hauts à Villefranche de Rouergue
L'étoile des pains, rue Béteille à Rodez
Boulangerie Ginisty, Avenue Pierre Sépard à Séverac le Château
Boulangerie Saint Marc à Onet le Château ou Rondpoint du Bowling ou bd des Balquières.