

# C'EST QUOI UN TARNIVORE ?

Grâce aux avancées technologiques récentes, les chercheurs ont pu en apprendre davantage sur ces créatures énigmatiques que sont les Tarnivores.

Les « Tarnivores » sont connus pour être des chasseurs qui aiment vivre en tribu. On les trouve aussi bien en campagne qu'en ville et dans le monde entier.

Ils ont pour particularité de défendre leur territoire d'origine, le Tarn, avec vivacité. Les Tarnivores sont très intelligents et extrêmement sociables. Ils ont des comportements de groupe complexes, souvent autour de barbecues, ou de grandes tablées et sont connus pour communiquer entre eux à l'aide de signaux sonores comme des entrechoquements de verres de vin de Gaillac.

Les Tarnivores luttent pour la préservation de leur habitat naturel qui est leur principale zone de chasse. Ils se nourrissent exclusivement de produits du Tarn, une source de bien-être, qui augmente immédiatement leur capital sympathie.



Les enfants, dès leur plus jeune âge, sont nourris à la bougnette, au croquant de Cordes et au jus de pomme. Les adultes, grâce à leur odorat plus développé, sont attirés par la charcuterie de Lacaune, l'agneau, le veau, l'ail rose de Lautrec...

Totalement omnivores, ils se délectent de mets qu'ils trouvent au plus près de chez eux. Si vous en croisez, vous pouvez vous en approcher sans risque puisqu'ils sont totalement pacifiques.

Vous pourriez même avoir envie d'adopter leur comportement et devenir à votre tour Tarnivore !

Saveurs du Tarn, c'est LA marque des produits locaux. Elle permet aux consommateurs d'identifier un produit fabriqué dans le département.

Vous pouvez la retrouver dans les 150 entreprises qui adhèrent au réseau, dans près de 30 points de vente partenaires ou sur les marchés.

Plus d'infos sur [saveursdutarn.fr](http://saveursdutarn.fr)  
Suivez-nous sur nos réseaux  
f i #tarnivores #saveursdutarn



PRUNCH.FR © Photos Adèle Stock. Ne pas jeter sur la voie publique.

UN PEU DE TOURISME...

Tarn Tourisme

Office de Tourisme des  
Monts et Lacs en Haut  
Languedoc

Chambre d'Agriculture  
du Tarn

Place  
du Vigan  
Albi

9-10  
JUN  
2023

LES  
TARNI-  
VORES  
EN FÊTE

#5

MARCHÉ  
100% PRODUITS  
LOCAUX  
PÉTANQUE  
APÉROS CONCERTS  
RESTAURATION  
SUR PLACE

albi  
MAIRIE

Gaillac  
VINS DE

LACAUNE  
C'est pour ça qu'on aime

ail rose  
LAUTREC

festival  
-PAUSE-  
GVITARE  
Le sud du Tarn

TARN  
LE DÉPARTEMENT

Un événement proposé  
par [saveursdutarn.fr](http://saveursdutarn.fr)

SAVEURS  
DU TARN

# Le programme

## VENDREDI 9 JUIN

- 16h00** Ouverture du marché 100% produits locaux
- 18h00** Afterwork pétanque animé par le groupe So'Fa
- 20h00** Apéro-concert avec le groupe The 3 Amigos.

## SAMEDI 10 JUIN

- 9h30** Ouverture du marché 100% produits locaux  
Venez jouer à la pétanque toute la journée en famille ou entre amis
- 11h30** Déjeuner en musique animé par Bourbon Street Band
- 18h00** Cabaret - extrait de « La revue est dans le pré »
- 20h00** Concert avec le groupe Rocking Billies

### PÉTANQUE

Toute la journée, venez défier les autres membres de la tribu des Tarnivores sur l'un de nos terrains de pétanque éphémère. Idéal en afterwork dès vendredi ou en mode détente le samedi.



### RESTAURATION SUR PLACE

À toute heure de la journée, vous pourrez vous régaler de produits locaux proposés avec amour par des Tarnivores, des vrais !

## Les Saveurs du Tarn qui vont vous régaler

### Atelier Viandes et Saveurs

**MURAT-SUR-VÈBRE**  
Charcuteries, conserves, plats cuisinés

### Bière Saint-Victor

**NAGES**  
Bières bouteilles et pression

### Brasserie Margot

**ALBI**  
Bières bouteilles et pression

### Brasserie Oxit

**BEAUVAIS/TESCOU**  
Bières bouteilles et pression, sodas

### Mozaïc Café et Thé

**AMBRES**  
Café et thé

### Domaine Carcenac

**MONTANS**  
Vins de Gaillac

### Domaine In Ventis

**RABASTENS**  
Vins de Gaillac et IGP Côtes du Tarn, rosés et blancs limés

### Ep les Gourmands

**GRAULHET**  
Tartare fraises, asperges, ail noir / cookies au citron noir

### Fromagerie du Buisson Blanc

**LE SÉGUR**  
Fromages frais et affinés, yaourts, beurre, crème

### L'agneau tarnais Label Rouge

**TARN**  
Sandwiches et assiettes

### L'Assemblée

**GAILLAC**  
Bar à vin

### La Coupiagaise

**ALBAN**  
Pâtisseries et pain

### Le Ray-Gal de Lacaune

**LACAUNE**  
Charcuterie artisanale

### Les cafés de Mélodie

**ALBI**  
Cafés, édition spéciale Vilanova

### Les confitures de Ma Douce

**SAINT-PIERRE DE TRIVISY**  
Confitures, gelées de fruits, légumes, fleurs et spiritueux

### Les Vergers du Bosquet

**SENOUILLAC**  
Jus, pommes, kiwis, abricots

### Lou Malignol

**FONTRIEU**  
Fromage de brebis bio, purée type aligot au brebis

### Maison Roustit

**ALBAN**  
Plats cuisinés



### ATELIER AUTOUR DU VIN AVEC L'ASSEMBLÉE

Et si vous en apprenez plus sur le vin ? Choisissez votre atelier à la carte et en 2 minutes vous aurez la réponse à ce que vous aviez toujours rêvé de savoir. Plus sympa que wikipédia !

### APÉROS-CONCERT

Un bon Tarnivore est un Tarnivore qui ne rate pas l'heure de l'apéro !  
Profitez de concerts gratuits le vendredi soir dès 18h, samedi midi à 11h30 et samedi soir dès 18h.

### Mangeons Bocal

**ALBI**  
Produits en bocaux

### O Gourmandises d'Alice

**RABASTENS**  
Desserts, glaces, sorbets

### Pains Lo Cantèl

**SALVAGNAC**  
Pains, fouace à base de farine Fleur d'autan

### Quintessence de Gingembre

**CASTRES**  
Boisson sans alcool au gingembre

### Rucher du saut de la Truite

**BURLATS**  
Produits sucrés à base de miel

### Tarn Viande

**ALBI**  
Bœuf, porc, agneau, veau, volailles

### Veau d'Aveyron et du Ségala

**TARN**  
Burgers

### Whisky Vilanova Distillerie Castan

**VILLENEUVE-SUR-VÈRE**  
Whisky et Gin