

Agen, 19 février 2024

## DOSSIER DE PRESSE

### SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2024

Le Département cœur du Sud-Ouest met les petits plats dans les grands

Du 24 février au 03 mars

Paris Expo Porte de Versailles - Hall 3/Stand 3B 084

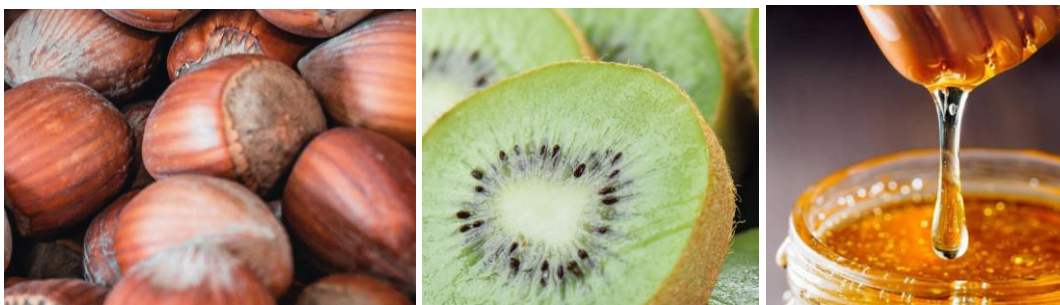


Nous vous invitons sur notre stand du Salon International de l'Agriculture, un stand où dégustations, découvertes, convivialité et plaisir seront les maîtres mots. De quoi découvrir un concentré de tout ce qui se fait de mieux, chez nous, au cœur du sud-ouest.

#### Ici, c'est le Jardin de la France !

Notre département n'est pas surnommé pour rien le Jardin de la France !

Le **Lot-et-Garonne, cœur du Sud-Ouest**, est classé **numéro un en France** pour la variété de ses productions agricoles et agro-alimentaires. Nous les mettrons en valeur tout au long du salon avec nos filières agricoles qui seront présentes pour vous faire découvrir le meilleur du Lot-et-Garonne : fruits et légumes, légumineuses, graines, céréales et farines, viandes et volailles, noisettes, miel, les truffes, ... et bien sûr, nos nectars viticoles.



## Ici, dégustez local !

Il y aura de la cuisine et ça va sentir bon autour de notre stand !

Au programme, des dégustations et animations culinaires autour des produits locaux orchestrées par le **Chef Bernard Michel** !

Et aussi, nous avons l'honneur d'accueillir sur notre stand, le mercredi 28 février le **Chef pâtissier Philippe Conticini**, pour les 15 ans de la fraise Label Rouge.



le **Chef Bernard Michel**



le **Chef pâtissier Philippe Conticini**

Sur le thème du « manger local », notre programme « **du 47 dans nos assiettes** » a tout pour plaire. Avec près de 10 000 repas servis quotidiennement dans les collèges (soit environ 1,5 millions de repas chaque année), ce programme de soutien à l'agriculture de proximité privilégie les circuits courts, avec des produits frais et de saison, en rétribuant les producteurs au juste prix. La participation active des Chefs et Cheffes des cuisines des collèges du Lot-et-Garonne accompagnés de leurs équipes, permettent aux collégiens de trouver du 47 dans leurs assiettes ! Bientôt les Epadh pourront également bénéficier de ce programme.



## Ici, découvrez une destination incontournable !



En partenariat avec l'Agence de Développement et de Réservation Touristique (ADRT), tout au long du salon, nous vous ferons découvrir les attraits touristiques et gastronomiques du département.

Le Lot-et-Garonne incarne un art de vivre et une douceur de vivre empreint de convivialité et de générosité.

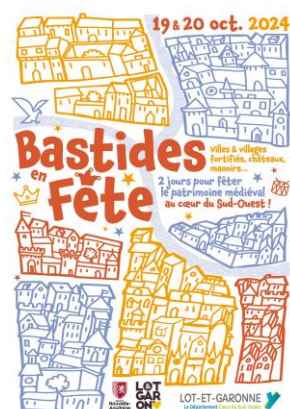
L'ADRT, les Gîtes de France et l'association Agriculture et tourisme se succéderont le long de la semaine.



Et cette année, plusieurs événements festifs mettront en valeur le département avec notamment :



- le passage du Tour de France avec l'arrivée de la 12<sup>ème</sup> étape qui se fera à Villeneuve-sur-Lot le 11 juillet et le départ de la 13<sup>ème</sup> étape à Agen, le 12 juillet.



- la 1<sup>ère</sup> édition de Bastides en fête le week-end du 19 et 20 octobre qui fêtera le riche patrimoine du Lot-et-Garonne avec ses 38 bastides

Et bien d'autres manifestations à découvrir sur le site de [tourisme-lotetgaronne.com](http://tourisme-lotetgaronne.com) et [lotetgaronne.fr](http://lotetgaronne.fr)

Aussi, à l'occasion de ce salon international de l'agriculture, l'annonce du département comme invité d'honneur du salon des agricultures de Salon en Provence du 31 mai au 2 juin prochain sera officialisé par les élus des départements des Bouches du Rhône et du Lot-et-Garonne.

### Ici, la convivialité est au rendez-vous !

Et bien entendu, plusieurs animations se succéderont avec **un jeu concours** et une roue de la chance et ses 47 lots à gagner !

### Ici, l'élevage est fièrement représenté !

N'oublions pas le hall élevage, où le Lot-et-Garonne sera aussi représenté. Rotonde une jeune vache de 3 ans et demi, accompagnée de sa fille Unibelle, âgée de 4 mois feront le voyage jusqu'à Paris. Rotonde est un descendant direct de Cigale, une vache emblématique connue pour son gabarit hors norme avec ses 1,80 m au garrot et détentrice du record de poids depuis 2013 (1445 kg).

Rotonde représentera fièrement la noblesse de notre élevage lot-et-garonnais dans la catégorie jeune vache suitée le jeudi 29 février.



*Monsieur Max Laparre et Madame Coralie Lavoisier éleveurs à Saint Eutrope de Born. Leur exploitation avec 45 mères en Blonde d'Aquitaine est en polyculture élevage ( 130 ha de céréales, 45 ha de prairies, 6 ha de prunier d'ente).*

## Programme détaillé :

Des nouvelles entreprises du Lot-et-Garonne viendront proposer et présenter leurs produits savoureux :



**Du samedi 24 au lundi 26 février**

**NEW**

### **Graines des Bastides, la Famille : Au cœur de notre entreprise**

La Ferme de Prieu Dieu se distingue non seulement par ses produits mais surtout par sa dimension familiale. Hugo, Paul, et Elise apportent chacun leur touche unique, enrichissant la ferme de passion et d'expertise. Ensemble, ils perpétuent l'héritage familial avec engagement envers la qualité supérieure et le respect de la nature. En 2014, l'introduction des légumes secs et des légumineuses diversifie leur production. La révolution arrive en 2018 avec la découverte de la culture de la courge, ouvrant un nouveau chapitre pour la ferme.

*Graines des Bastides* : Lancée en 2022, cette marque incarne la qualité, le respect de l'environnement, la tradition et l'innovation.

Du dimanche 25 au mercredi 28 février

NEW

**Perles de Gasconne – Producteur d’huiles rares et premium, pour la cosmétique, l’alimentaire et la nutraceutique.**

Reconnue pour ses huiles de noisette toastée, amande de prune, cameline bio, et bien d'autres, Perles de Gasconne offre des produits naturels sans additif chimique.



NEW

Du mardi 27 au jeudi 29 février

**FRANCE TRUFFES avec Bernard Rosa** Cette ferme trufficole du Lot-et-Garonne offrira des truffes fraîches et des produits truffés.

Découvrez la trufficulture, participez à des ventes exclusives et dégustez des produits truffés haut de gamme.

Du mercredi 28 au jeudi 29 février

NEW

Les jus du soleil feront découvrir des jus 100% lot-et-garonne.



**PANACEA**  
LA MAISON DU MIEL SOUFLÉ®

Le samedi 24 février et le samedi 2 mars

NEW

Des créations au miel du Lot-Et-Garonne à découvrir !



**Samedi 2 mars**

**Les trois domaines, une coopérative du groupe Blue Whale** Cette coopérative, née en 1962, propose des fruits de qualité. Découvrez la Pomme Cadine et d'autres variétés.

**Samedi 24 février**

**Le Porc Noir de Cambes** La famille Nusse élève des porcs depuis 1961. Découvrez leurs jambons secs affinés artisanalement et leurs autres produits de qualité.



## Toute la semaine



**Unicoque, avec la noisette française** La coopérative Unicoque, a été créée en 1979. Avec sa marque phare, KOKI, la coopérative propose des noisettes et des noix d'excellence, 100% origine France et produites par leurs producteurs locaux.

## Du mercredi 28 au jeudi 29 février

**Le Kiwi rouge** Jean-Michel Aurières et sa famille sont les premiers producteurs de kiwi rouge en France.



## Du samedi 24 au dimanche 25 mars

**Kokoji** : Imaginez des matins délicieux avec les céréales de Kokoji ! Venez les rencontrer et goûter à leurs créations. Des petits déjeuners qui réveillent les papilles !

## Du dimanche 26 février au mercredi 28 février

**L'Armagnac de Marielle Tadiou** : Un trésor du patrimoine français vous attend ! Marielle Tadiou, productrice passionnée d'Armagnac, vous fera découvrir ce joyau sous toutes ses formes. Des cocktails apéritifs aux flambés avec des pruneaux, en passant par des digestifs sur un sucre, vous allez être comblés. A consommer avec modération.



## Du dimanche 26 au mercredi 28 février

**Le Floc, Rouge ou Blanc** : Plongez dans l'univers délicieux du Floc, à déguster avec modération bien sûr !



**Du lundi 27 au mardi 28 février**

**Alliance Bio** : Basé à Moncrabeau, au cœur du Sud-Ouest, Alliance Bio, producteur-meunier biologique, vous invite dans son monde. De la graine à l'ensachage, tout est sous contrôle ! Venez découvrir leurs productions locales, leurs liens forts avec les agriculteurs, et déguster des produits de qualité. Alliance Bio, c'est aussi la fierté de fournir les 24 collèges du Lot-et-Garonne dans le cadre de « Du 47 dans nos assiettes »



**Les filières du Lot-et-Garonne seront représentées :**



**La filière apicole** : Plongez dans l'univers sucré de la filière apicole ! Tout au long de la semaine, 4 apiculteurs se succéderont pour présenter les millésimes 2023. Venez découvrir des trésors de la ruche et n'oubliez pas de goûter au miel à l'ail noir, une véritable délicatesse en cuisine.

**Le pruneau d'Agen** : Le produit phare de notre département sera bien sûr de la partie ! Retrouvez Maître Prunille, Coufidou, la Maison du Pruneau, et le Bureau Interprofessionnel du Pruneau le jeudi et vendredi. Une explosion de saveurs à chaque bouchée !



Jeudi 29 février, venez découvrir et déguster la création d'une gourmandise « en rouge et noir » réalisée pour les 60 ans du salon. Un accord Fraises et Pruneaux à ne pas manquer !



**L'AIFLG et les gariguettes Label rouge** : Les premières gariguettes Label rouge seront mises à l'honneur par l'AIFLG.

**Ne manquez pas la création spéciale salon du célèbre pâtissier Philippe Conticini le 28 février.**

**Les Paysans de Rougeline** : Du samedi au lundi, les Paysans de Rougeline vous feront déguster des produits d'une qualité exceptionnelle. Une expérience gustative à ne pas manquer !



**La Blonde d'Aquitaine** : Préparez-vous à un festin de saveurs avec un délicieux bourguignon carottes et pruneaux d'Agen qui sera cuisiné sur place.



**La volaille Label rouge avec Sequoia** : Le Chef Michel Bernard démontrera qu'il est possible de préparer un délicieux repas économiquement en privilégiant une volaille entière plutôt que des morceaux. Sequoia sera présente en début de salon.

L'Association des Trufficulteurs 47 a vu le jour en avril 1987 à la Chambre d'Agriculture du Lot-et-Garonne à Agen. Elle regroupe près de 200 adhérents trufficulteurs dans le département. Elle sera présente aux côtés de Bernard Rosa pour faire découvrir l'or noir du Lot-et-Garonne, dans forme brute mais aussi transformée.



**Les appellations du 47** : Tout au long de la semaine, les différentes appellations du 47 se relayeront pour faire découvrir leur spécificité (Duras, Buzet, Marmande/Agenais).



**Chambre d'Agriculture et Bienvenue à la Ferme** : L'agritourisme et les productions locales de qualité sont à l'honneur grâce à la Chambre d'Agriculture et sa marque Bienvenue à la Ferme. Venez rencontrer les acteurs de ces initiatives qui font la richesse de notre département.

**Et aussi**, tout au long de la semaine, des délices à déguster, du kiwi vert au potimarron, chaque jour réserve une nouvelle histoire gustative.



## A ne pas manquer :

- **Dimanche 25 février** : De 15h30 à 17h, participez à un goûter gourmand avec Koki et découvrez l'accord pommes rôties au miel et noisettes en poudre et concassées.
- **Mardi 27 février** : à 15h, le Lot-et-Garonne sera présenté comme l'invité d'honneur du salon des agricultures de Salon en Provence des 2, 3 et 4 juin prochain.
- **Mercredi 28 février** : sur le stand du Lot-et-garonne Philippe Conticini, grand maître de la pâtisserie contemporaine, célébrera les 15 ans du Label rouge.
- **Judi 29 février** : Journée du Lot-et-Garonne
- **Vendredi 1er mars** : Master class spécial Presse autour des Confituriades.



- **Samedi 02 mars** : Le midi, dégustez un suprême de volaille à la sauce aux noix et cerneaux de noix avec Koki.
- **Élèves de la MFR de Castelmoron** : Les élèves seront de nouveau présents le mardi et le mercredi pour vivre une expérience pratique dans le cadre de leur enseignement théorique. Une belle opportunité pour eux et une occasion de découvrir le talent de nos jeunes.

Contact presse :  
Matthieu Stievet, Directeur de la Communication  
Tél. : 05 53 69 45 11 / [matthieu.stievet@lotetgaronne.fr](mailto:matthieu.stievet@lotetgaronne.fr)

**LOT-ET-GARONNE**   
Le Département Cœur du Sud-Ouest