

Agen, 09 février 2026

DOSSIER DE PRESSE

LE LOT-ET-GARONNE FAIT SON RETOUR AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

De la ferme à l'assiette, le Lot-et-Garonne présente la diversité de son agriculture à Paris.

Du 21 février au 01 mars
Paris Expo Porte de Versailles - Hall 7.3/Stand F077



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

Après une année d'absence, vécue à contrecœur, le Lot-et-Garonne fait son retour au Salon international de l'Agriculture à Paris.

En 2025, dans un contexte budgétaire particulièrement contraint, le Conseil départemental a dû faire des choix difficiles, comme de nombreux autres départements qui n'ont pas été en mesure de participer au Salon.

Pour autant, le Conseil départemental n'a jamais renoncé à son engagement aux côtés du monde agricole.

En 2026, malgré une situation financière qui demeure exigeante, une volonté de retour au salon s'est affirmée. Le Conseil départemental a rencontré les filières agricoles et les producteurs du territoire afin d'échanger, d'écouter et de construire collectivement les conditions d'un retour.

Ce retour au Salon international de l'Agriculture est le résultat d'un **choix politique assumé** et d'un **effort partagé**. Le Département a pleinement joué son rôle en créant les conditions nécessaires à cette présence, tandis que les filières et les producteurs se sont fortement mobilisés. C'est cette dynamique collective qui permet aujourd'hui au Lot-et-Garonne d'être à nouveau présent à Paris pour valoriser la richesse de son agriculture, de ses productions et de ses savoir-faire.

Cette présence est pensée comme une véritable vitrine du territoire, à la fois agricole et touristique. Installé sur un stand « **Lot-et-Garonne, cœur du Sud-Ouest** », le Conseil départemental fait le choix du partage et de la complémentarité des acteurs.

Tout au long du Salon, producteurs, filières et partenaires du tourisme se relaient pour faire découvrir aux visiteurs la diversité et l'identité d'un territoire surnommé **le Jardin de la France**.

La présidente du Conseil départemental, Sophie Borderie, sera également présente au Salon, du mardi 24 au jeudi 26 février, pour rencontrer les acteurs du territoire et accompagner le Lot-et-Garonne dans cette vitrine nationale.

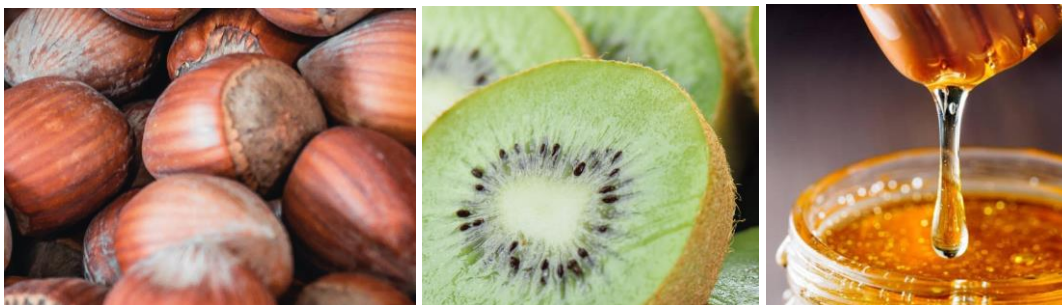
« Le retour du Lot-et-Garonne au Salon international de l'Agriculture est un signal fort. Il traduit notre attachement à nos agriculteurs, à nos filières et à celles et ceux qui font vivre au quotidien ce territoire. À Paris, nous faisons le choix du collectif pour montrer la diversité, la qualité et l'engagement de notre agriculture, mais aussi pour rappeler que le Lot-et-Garonne est une terre de production, de gastronomie et de destination touristique. »

Joël Hocquelet vice-président du Conseil départemental de Lot-et-Garonne en charge de l'agriculture et de la forêt.

Ici, le Jardin de la France se raconte en saveurs

Surnommé le Jardin de la France, le Lot-et-Garonne se distingue par la variété de ses productions agricoles et agroalimentaires. Fruits et légumes, élevage, vins, noisettes, miel, truffes, produits transformés, agriculture biologique... la diversité des filières est au cœur de la présence départementale au Salon international de l'Agriculture.

Tout au long de l'événement, les producteurs se relaient sur le stand pour présenter leurs savoir-faire, échanger avec le public et faire découvrir des produits ancrés dans les territoires, reflets d'une agriculture vivante, engagée et accessible.



Ici, le Lot-et-Garonne passe en cuisine !

Chaque jour, le stand du Lot-et-Garonne s'anime autour de dégustations, de démonstrations culinaires et de temps d'échanges avec le public. Le chef **Michel Bernard** cuisine sur place les produits du département et propose des recettes simples et gourmandes, mettant en valeur les productions locales.

Animations, jeux et dégustations rythment la semaine, avec de nombreux cadeaux à gagner pour les visiteurs, offrant une approche conviviale et pédagogique du goût et des savoir-faire lot-et-garonnais.



le Chef Bernard Michel



Dans le prolongement de cette valorisation des filières agricoles, le Département porte le programme « **Du 47 dans nos assiettes** », qui vise à favoriser l'approvisionnement en produits locaux dans les cantines des collèges. Chaque jour, plus de 10 000 repas sont servis aux collégiens du Lot-et-Garonne, en privilégiant les circuits courts, des produits frais et de saison, et une juste rémunération des producteurs.

Ce dispositif soutient concrètement l'économie agricole locale tout en sensibilisant les jeunes à une alimentation de qualité. Il s'appuie sur l'engagement des chefs et cheffes de cuisine des collèges, accompagnés de leurs équipes, pour faire entrer le Lot-et-Garonne dans les assiettes des élèves.

Ici, le Lot-et-Garonne se découvre aussi comme destination !



Un espace dédié au tourisme complète le stand agricole. Animé par **Tourisme Lot-et-Garonne**, l'**Office de Tourisme Intercommunautaire de la Vallée du Lot en Lot-et-Garonne**, les **Gîtes de France** et l'association **Agriculture et Tourisme**, il met en avant les atouts du département : nature, patrimoine, itinérance douce, gastronomie et art de vivre.

Tout au long du salon, ces acteurs se succèdent pour présenter les destinations et les expériences à vivre en Lot-et-Garonne. Un **jeu-concours** est également proposé aux visiteurs, avec **un séjour en Lot-et-Garonne à gagner**, invitation à prolonger la découverte du territoire.

Les producteurs et exposants présents

Tout au long du salon, les producteurs et filières présents incarnent la diversité et le dynamisme agricole du Lot-et-Garonne.



BIP – Bureau Interprofessionnel du Pruneau

Au cœur du Lot-et-Garonne, le pruneau d'Agen est bien plus qu'un produit : c'est une histoire de territoire.

Le Bureau interprofessionnel du pruneau rassemble producteurs et transformateurs pour faire rayonner ce fruit emblématique, de la culture des pruniers jusqu'à la transformation, en valorisant un savoir-faire reconnu bien au-delà du département.



Coufidou :

Née à Sainte-Livrade-sur-Lot, Coufidou est une coopérative de producteurs engagée dans la valorisation du **pruneau d'Agen**. Elle rassemble aujourd'hui des pruniculteurs aux pratiques conventionnelles et biologiques, unis autour d'un modèle coopératif fondé sur le partage du savoir-faire, la qualité du produit et une agriculture responsable.

Coufidou défend une production paysanne et durable, fidèle à l'identité du territoire et à l'énergie du pruneau d'Agen.



Maître Prunille :

Installée à Casseneuil, Maître Prunille est une entreprise emblématique du Lot-et-Garonne, spécialisée dans la transformation du **pruneau d'Agen**. Forte d'un savoir-faire reconnu, elle valorise ce produit phare du territoire à travers une large gamme de pruneaux et de spécialités gourmandes, en alliant

tradition, innovation et exigence de qualité.

Ils sont nouveaux au salon :



Les Semeurs de pains :

À Thézac, Les Semeurs de Pains façonnent des pains au levain, dans le respect du temps, des matières premières et du geste artisanal. Un retour à l'essentiel, au goût et au partage.



Natural Brasserie :

À Port-Sainte-Marie, Natural Brasserie brasse des bières artisanales au chanvre depuis 2001. Des bières originales, authentiques et locales, qui reflètent l'esprit créatif du territoire.



Comité Interpro du Floc de Gascogne :

Apéritif emblématique du Sud-Ouest, le Floc de Gascogne AOP est issu de l'alliance du raisin et de l'armagnac. Le comité interprofessionnel rassemble les vignerons pour faire découvrir ce produit convivial, reflet d'un terroir et d'un art de vivre.



Les vergers de Titoy :

À Bazens, les Vergers de Titoy cultivent des fruits locaux, notamment la poire Williams, transformée sur place en eau-de-vie. Un travail de précision qui met à l'honneur fraîcheur, qualité du fruit et tradition agricole.



La ferme des 3 soleils :

À Gontaud-de-Nogaret et Lantrou, la Ferme des 3 Soleils cultive et transforme des fruits à coque bio : amandes, noisettes, noix... Des produits vendus en direct, avec une attention particulière portée au goût et à l'agriculture biologique.



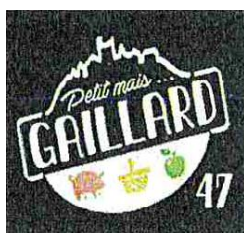
La Maison de la Noisette :

À Lacépède, la noisette est reine. La Maison de la Noisette met en valeur ce fruit à coque sous toutes ses formes et invite le public à découvrir les coulisses de sa production, de la culture à la transformation.



Le Rucher de Sainte Foy :

À Pont-du-Casse, Le Rucher de Sainte-Foy élabore un hydromel artisanal, « L'Inédit », à partir de ses propres ruchers. Un produit original, fruit d'un savoir-faire apicole local.



GAEC de Gaillard :

À Monflanquin, le GAEC de Gaillard propose des conserves de porc noir en agriculture biologique et des pommes et produits dérivés : jus de pomme, compote de pomme, gelée... Une exploitation familiale attachée à la qualité de ses productions et à la valorisation du savoir-faire agricole.

Ils reviennent au salon :



Soleïmiel :

Implantée dans le Lot-et-Garonne depuis 2000, la coopérative SoleïMiel produit du pain d'épices bio, majoritairement au miel. Des recettes gourmandes, fidèles à la tradition et aux ingrédients naturels.



Alliance Bio

À Moncrabeau, Alliance Bio cultive, transforme et valorise des céréales, légumineuses et graines bio. Farines, produits secs, filières courtes : ici, tout est pensé pour proposer des produits simples, locaux et respectueux de l'environnement, du champ à l'assiette.



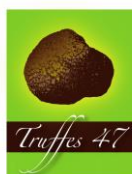
AIFLG Fraise Label Rouge :

À l'Agropole à Agen, l'AIFLG fédère les producteurs de fraises Label Rouge du Lot-et-Garonne. Une fraise reconnue pour son goût, sa qualité et son exigence de production, symbole d'un fruit local cultivé avec soin et fierté.



Les Paysans de Rougeline :

Les Paysans de Rougeline fédèrent des agriculteurs engagés dans la production de fruits et légumes frais et de saison. Une agriculture collective tournée vers la qualité, la traçabilité et le respect du consommateur.



Association des trufficulteurs 47 :

Passionnés de truffe, les trufficulteurs du Lot-et-Garonne font vivre une culture exigeante et précieuse. L'association accompagne les producteurs, organise marchés et animations et partage les secrets de ce diamant noir qui fait la renommée gastronomique du territoire.



Confiseries du Verdier :

À Bourran, cette exploitation familiale transforme les fruits de la ferme en confitures, sirops et douceurs artisanales. Fraises, kiwis, prunes... chaque pot raconte une histoire de saison, de goût et de production locale.



EARL d'Aurières :

Exploitation familiale du Lot-et-Garonne, l'EARL d'Aurières s'est spécialisée dans la production de kiwi rouge. Un fruit original, cultivé avec exigence, qui illustre la capacité du territoire à innover tout en restant fidèle à la qualité.



Elvea

ELVEA accompagne les éleveurs bovins du Lot-et-Garonne dans la valorisation de leurs animaux et de leurs pratiques. Une structure au service d'un élevage de qualité, respectueux

des animaux et des territoires.



Fédération des Vins Agenais et côtes du marmandais :

La fédération rassemble les vignerons qui façonnent les vins Agenais et Côtes du Marmandais. Des vins de caractère, rouges, blancs et rosés, qui racontent la diversité des sols, des cépages et des savoir-faire viticoles du département.



France Blonde d'Aquitaine :

France Blonde d'Aquitaine valorise une race bovine reconnue pour la qualité de sa viande. Présente dans tout le Sud-Ouest, l'interprofession accompagne les éleveurs et fait rayonner une filière emblématique de l'élevage local.



Interprofession des vins de Duras et Bergerac :

Cette interprofession fédère les vignerons des appellations Duras et Bergerac. Elle œuvre à la promotion de vins variés et accessibles, reflète d'un terroir partagé entre Lot-et-Garonne et

Dordogne.



Kokoji :

Installé à Agen depuis 2015, Kokoji revisite le petit-déjeuner avec des recettes 100 % bio, gourmandes et engagées. Des produits pensés pour bien commencer la journée, en alliant plaisir et valeurs.



L'Abeille de Bernadil

L'Abeille de Bernadil :

À Saint-Sardos, L'Abeille de Bernadil produit des miels artisanaux issus de ruches transhumées. Chaque miel révèle une flore différente et la richesse naturelle du Lot-et-Garonne.



L'Or du Périgord :

À Devillac, L'Or du Périgord propose bien plus que du miel : pollen, propolis, cosmétiques et découvertes autour de l'apiculture. Une invitation à plonger dans l'univers de la ruche et de ses trésors.



Les Confituriades :

À Beaupuy, les Confituriades font du Lot-et-Garonne la capitale de la confiture. Salon, championnat du monde et animations mettent à l'honneur la créativité et le savoir-faire autour de ce produit emblématique.



Les Jus du Soleil :

Les Jus du Soleil transforment fruits et légumes soigneusement sélectionnés en jus authentiques. Des recettes simples et naturelles qui mettent en valeur la richesse du terroir lot-et-garonnais.



Syndicat des Vignerons de Buzet :

Autour de Buzet-sur-Baïse, les vignerons produisent des vins rouges, blancs et rosés qui expriment pleinement leur terroir. Le syndicat accompagne une viticulture engagée, qualitative et tournée vers l'avenir.



Séquoïa :

Élevage de poulet fermier label rouge élevé en plein air. Acteur engagé dans une production responsable. Les poulets sont élevés 81 jours sur des prairies arborées, avec une alimentation parfaitement saine.

À travers cette présence au Salon international de l'Agriculture, le Conseil départemental de Lot-et-Garonne réaffirme son engagement en faveur de ses filières agricoles, de ses producteurs et de l'attractivité de son territoire.

Quelques animations prévues

- Le samedi 21/02 et dimanche 22/02, sur le stand du Département de Lot-et-Garonne, **l'association des trufficulteurs 47** organise un jeu concours « trouver le poids de la truffe » avec la truffe à gagner.
- Le lundi 23/02 à 15h : **L'AIFLG** (association des fruits et légumes du Lot-et-Garonne) qui travaille à valoriser un des produits phare du département : la fraise, **lance officiellement la saison**. Le Chef Michel Bernard réalisera pour cette occasion sa Charlotte aux fraises.
- Le lundi 23/02 : **Les confituriades** vont remettre, suite au championnat du monde 2025, le trophée « confituriades de bronze 2025 » et le 1er prix catégorie « traditionnelle ».
- Et toute la semaine, de nombreuses dégustations avec tous les producteurs présents, des recettes exclusives et des jeux concours.

Les planning des présences

Dates	Exposants
Samedi 21/02	BIP et Coufidou Syndicat des Vins de Buzet Association de la Truffes du 47 KOKOJI La Maison de la Noisette Les Paysans de Rougeline Le rucher de Sainte Foy L'Or du Périgord Blonde d'Aquitaine Séquoïa
Dimanche 22/02	BIP et Coufidou Syndicat des Vins de Buzet Association de la Truffes du 47 KOKOJI La Maison de la Noisette Les Paysans de Rougeline Le rucher de Sainte Foy L'Or du Périgord Confiseries du Verdier Blonde d'Aquitaine Séquoïa
Lundi 23/02	BIP et Coufidou Interprofessions des Vins de Duras AIFLG Confiseries du Verdier Confituriades La Maison de la Noisette Les Paysans de Rougeline Le rucher de Sainte Foy L'Or du Périgord Blonde d'Aquitaine Séquoïa
Mardi 24/02	BIP et Coufidou Interprofessions des Vins de Duras EARL d'Aurières AIFLG Le rucher de Sainte Foy L'Or du Périgord La Maison de la Noisette Alliance Bio Comité interprofessionnel du Floc de Gascogne

Dates	Exposants
Mercredi 25/02	BIP et Maître Prunille Interprofessions des Vins de Duras EARL d'Aurières AIFLG Le rucher de Sainte Foy L'Or du Périgord Natural Brasserie Ferme des 3 soleils Les Semeurs de Pains Elvea 24/47
Jeudi 26/02	BIP et Maître Prunille Fédération des Vins Agenais et Côtes du Marmandais EARL d'Aurières Le rucher de Sainte Foy L'Or du Périgord La Ferme des 3 soleils Les Semeurs de Pains Gaec de Gaillard Elvea 24/47
Vendredi 27/02	BIP et Maître Prunille Fédération des Vins Agenais et Côtes du Marmandais EARL d'Aurières Ferme des 3 soleils Les Vergers de Titoy Soleïmiel Les Semeurs de Pains Gaec de Gaillard Elvea 24/47
Samedi 28/02	BIP et Maître Prunille Ferme des 3 soleils Les Vergers de Titoy Soleïmiel Gaec de Gaillard L'abeille de Bernadil Les jus du Soleil Elvea 24/47
Dimanche 01/03	BIP et Maître Prunille Les Vergers de Titoy Soleïmiel Gaec de Gaillard L'abeille de Bernadil Les jus du Soleil Elvea 24/47