

Agen, vendredi 10 février 2022

DOSSIER DE PRESSE

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023

Le Lot-et-Garonne à l'honneur

Du 25 février au 5 mars

Paris Expo Porte de Versailles - Hall 7.1 /Stand H 025

C'est dans un beau stand de 45m², **portant haut et fort les couleurs du Lot-et-Garonne Cœur du Sud-Ouest**, que nous vous donnons rendez-vous ! Dégustations, découvertes, convivialité et plaisir à partager seront au programme de ce **Salon international de l'agriculture**.

A nouveau cette année, **le Département a souhaité offrir la possibilité aux filières agricoles et à leurs représentants de rester pendant toute la durée du salon** pour nouer des contacts commerciaux et des partenariats.

Sous l'impulsion du **Conseil départemental**, les **producteurs lot-et-garonnais** de fruits et légumes, de légumineuses, graines, céréales et farine, de viande et de volailles, de miel, de truffes... ainsi que des viticulteurs, auront une semaine pour séduire les nombreux visiteurs.

Le Département **soutient les filières**, rendant accessible cet « événement vitrine » majeur et grand public, en offrant à chacun cette opportunité de visibilité.

Pour sa 15^e participation, la délégation présente fera la promotion du **premier département français de par la diversité de ses productions agricoles et agro-alimentaires**.

L'ADRT - Tourisme Lot-et-Garonne - mettra en avant la destination et les plus beaux atouts de nos sites touristiques.

Au « menu » de cette semaine : **la promotion de notre beau Lot-et-Garonne « Jardin de la France »** à travers des animations culinaires par des chefs réputés, des jeux concours, et toujours la promotion de **notre programme « Du 47 dans nos assiettes »**.

Programme détaillé :

Changement de hall cette année : c'est dans le **Hall 7.1 « Produits et saveurs de France »** que ça se passe ! Rendez-vous sur le stand H 025 **Département de Lot-et-Garonne**.

Les temps forts et les actus :

Dimanche 26 février

L'**Association trufficole** proposera la traditionnelle pesée de la truffe avec des cadeaux à la clé. Des recettes simples seront réalisées.

L'**Armagnac**, qui est entré au patrimoine culturel immatériel de la France, sera à nouveau présent cette année et sa productrice, Marielle Tadiou, le fera découvrir dans tous ces états : cocktail pour l'apéritif, flambé avec des pruneaux, ou en digestif sur un sucre par exemple.

Au rendez-vous également le floc, rouge ou blanc. Tout cela avec modération bien sûr !

Un séjour en gîte sera à gagner le dimanche 26 février et une bouteille de Blanche d'Armagnac le mardi 28.

Lundi 27 février

Les Trois Domaines, coopérative agricole lot-et-garonnaise - 36 adhérents, 516 hectares et 26 000 tonnes de fruits dont 27 variété de pommes – présenteront **La Candine**, une pomme très rouge et brillante à la chair blanche et juteuse. Elle arrive à maturité fin septembre et séduit pour sa douceur, ses arômes et son goût très sucré. Une pomme très rafraîchissante à venir découvrir « en frais », mais aussi façon rougail lot-et-garonnais.

Mardi 28 février

Le **chef Bernard Michel** (présent sur toute la durée du salon) mettra en avant les légumineuses et farines du **producteur-meunier Alliance Bio**, autour de **recettes sucrées et salées**. Situé à Moncrabeau en Lot-et-Garonne, Alliance Bio maîtrise la filière de A à Z, c'est-à-dire qu'elle sème, cultive, récolte, trie, ensache elle-même ses produits. Elle est fière de sa production locale et de ses liens étroits avec une communauté d'agriculteurs.

Son ambition est d'offrir un lien direct entre ses produits et les consommateurs avec un maximum de transparence. Alliance Bio agit en respectant son identité de fournisseur de produits biologiques et en étant capable de fournir à une clientèle toujours plus nombreuse des produits de qualité. A noter que ces produits se retrouvent dans les assiettes de nos collégiens, Alliance Bio faisant partie du programme « Du 47 dans nos assiettes ».

La **Ferme de Cambes** sera là le 28 février. Des **professionnels de Rungis** se sont donnés rendez-vous sur le stand Lot-et-Garonne pour déguster un **sauté de porc noir de Cambes**. Les visiteurs quant à eux, pourront goûter jambon sec et saucisson de la ferme.

M. et Mme Nusse élèvent des porcs noirs de Cambes, depuis 1961 et s'engagent à tous les niveaux pour proposer une viande de premier choix. L'alimentation à base de céréales est produite sur l'exploitation ou sur l'une des exploitations voisines dans un rayon de 25 kilomètres.

Mercredi 1^{er} mars

Grosse journée !

La **gariguette** sera mise à l'honneur ! **L'AIFLG**, association des fruits et légumes du Lot-et-Garonne, présentera ses premières **gariguettes Label Rouge** et réglera les visiteurs avec une **pâtisserie « géante »** concoctée par le chef Bernard Michel, à déguster l'après-midi en mode pause-café ou goûter.

En fin de matinée (aux environs de 11h30), **Koki** fera découvrir et déguster son nouveau produit : **le lait de noix**. A noter que Koki sera présent sur toute la durée du salon, des quizz permettront de gagner de supers lots... Il faudra cependant trouver la noisette d'or.

Plein feu également sur **la Blonde d'Aquitaine** et le **pruneaux d'Agen**, avec un bœuf bourguignon - enfin on devrait dire « bœuf lot-et-garonnais », lentement mijoté par Bernard Michel.

Jeudi 2 mars

Un petit nouveau cette année... le Département invite **Le Biau Germe, pionnier de la graine biologique**. Ils seront présents du jeudi 2 au samedi 4 mars.

Le Biau Germe est un **groupement d'agriculteurs biologiques** créé en 1981, en Lot-et-Garonne. Venant d'horizons divers, le collectif met en commun leurs forces et l'expérience du travail de la terre, pour produire en biologie une **gamme diversifiée de semences paysannes** ; variétés potagères, aromatiques et florales qui donnent de la couleur au jardin et de la saveur à la cuisine.

La production est réalisée sur un ensemble de 13 fermes, dont 6 sur la commune de Montpezat d'Agenais en Lot-et-Garonne, les autres dans un rayon de 20 Km. Ils proposent des semences aux jardiniers amateurs, maraîchers et collectivités, à travers un catalogue édité chaque année, et les commercialisent uniquement par correspondance dans la France entière et l'Europe.

Les « incontournables » qui vont se succéder sur le stand

Seront présents également le **kiwi rouge de Jean-Michel Aurières** les 1^{er} et 2 mars, la pomme **Juliet**, les **Paysans de Rougeline** les 26, 27 et 28 février, le **pruneau d'Agen** par le biais de **Maître Prunille** les 28 février et 1^{er} mars, de la **Maison du Pruneau** les 3, 4 et 5 mars, et du bureau interprofessionnel, **le BIP**.

La **filière Viande** répondra présente. Outre la Blonde d'Aquitaine, et le Porc noir de Cambes, **Sequoïa** fera la promotion de la **volaille Label Rouge** du jeudi 2 au samedi 4 mars.

La filière apicole sera présente toute la semaine. Pas moins de 5 apiculteurs se succéderont pour proposer du miel à l'ail ou toutes fleurs, du pain d'épices, de la bière au miel et d'autres produits issus de la ruche. Le **Président nouvellement élu** sera quant à lui, présent du 1^{er} au 4 mars.

Enfin, les acteurs de la **filière Vins** se succéderont : l'Union Interprofessionnelle des vins de Bergerac et de Duras, les Vignerons de Buzet, la Fédération des vins Agenais et Côtes du Marmandais.

La Chambre d'Agriculture vantera les attraits du Lot-et-Garonne en matière d'agri-tourisme les **1er et 2 mars**. Des producteurs fiers d'être agriculteurs échangeront avec les visiteurs.

Tout au long de la semaine

Animations culinaires

Les produits lot-et-garonnais seront mis à l'honneur et sublimes par les mains expertes du **chef Michel Dussau dimanche 26 et lundi 27 février**, et du **chef Bernard Michel** tout au long de la semaine.

Outre les produits présents sur le stand, les chefs utiliseront du cresson de la Cressonnière d'Aquitaine, du beurre de baratte extra fin et fromages variés de la fromagerie Baechler, du potimarron de Biogaronne.

Jeux et nombreux cadeaux à gagner

- **Les producteurs présents** feront gagner par le biais de jeux, quizz... de nombreux lots.
- **L'ADRT - Tourisme Lot-et-Garonne** sera présent pour donner envie aux visiteurs de séjourner dans notre beau département. Parce que le 47 aime accueillir, **un séjour d'une semaine pour 4 personnes en meublés de tourisme**, d'une valeur de 450 € **sera mis en jeu**. L'ADRT fera gagner également des box Sofa trip, des sonnettes pour vélos, et bien d'autres cadeaux aux personnes qui auront correctement répondu aux questions.

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

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