

# PROGRAMME DE LA SOIRÉE

>> de 17h30 à minuit - SPECTACLES ET RESTAURATION



Les "Polissons" sont un trio power acoustique qui passe avec énergie des standards de la chanson (Noir Désir, Gainsbourg, Souchon, I Am, France Gall, Manu Chao...) au mixer et parfois à la moulinette. Le groupe est composé de trois bonhommes venants d'horizon musical très différents.

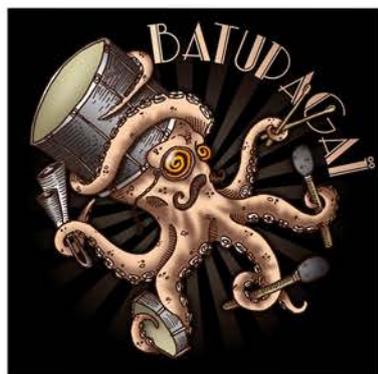
Patrick : guitare et chant, influence chanson et reggae  
Khaled : percussion, cloche, flower power, influence reggae ragga roots  
David : ukulele, chant, influence punk rock alternatif.

Les polissons, c'est de l'énergie, de la fougue, de la bonne ambiance, un peu de tendresse, un chouïa de provoc', beaucoup d'humour et de la vitamine en chanson.

Batupagaï est une troupe de percussions de rue qui existe depuis bientôt 20 ans et se produit dans de nombreuses manifestations telles que festivals et soirées privées. Son répertoire musical est basé sur des rythmes afro-brésiliens.

Batupagaï apporte un visuel original avec des costumes des années 20 et un spectacle chorégraphié en fixe ou en déambulation selon les besoins.

L'énergie de cette troupe ne vous laissera



<https://www.zlm-productions.net/>

## Toute la soirée, restauration auprès du Marché des Producteurs de Pays

### Les RENDEZ-VOUS de la JOURNÉE

#### 9h30 - 12h — Concours bovins

« Ce concours départemental pour les Blondes d'Aquitaine est un rendez-vous incontournable des professionnels et des passionnés, et l'occasion de présenter avec fierté le fruit de leur travail quotidien d'éleveur. Le concours est la première étape d'un long processus national de sélection pour participer au concours national votre au Salon de l'agriculture. »  
Lionel Girardeau – Directeur France Blonde d'Aquitaine Sélection

#### 14h — La méthanisation agricole, une opportunité pour tous : éleveurs, céréaliers, acteurs du territoire

Conférence par Territoire d'énergie Lot-et-Garonne  
Stand Côté élevage

#### 14h30 - 17h — Défilé des animaux

#### TENTEZ VOTRE CHANCE ET REMPORTEZ DES CADEAUX TOUTE LA JOURNÉE !

Pour fêter ses 50 ans, le **Service de Remplacement** vous offre 300 lots : tee-shirts, sacs cabas, porte-clés, batteries externes, casquettes, chapeaux et même un appareil électroménager. C'est simple, vous prenez un ticket dans la boîte et c'est gagné !

Sur le stand de la **Chambre d'Agriculture**, essayez-vous à la pesée du cochon. Vous ne repartirez pas avec un cochon mais avec un magnifique jambon si bien entendu vous avez trouvé le juste poids. Annonce du gagnant à 16h.

Sur le stand du **Tourisme et du Conseil départemental**, faites tourner la roue de la chance, répondez à des questions sur le territoire et les productions locales. Vous trouvez, c'est gagné ! Des tabliers, des gourmandises, 100 albums collector « Lot-et-Garonne Terre d'ovale », une box Sofa Trip, des sonnettes pour les vélos, des entrées au Musée du foie gras...

Deuxième chance en déposant simplement un bulletin dans l'urne pour gagner un baptême en montgolfière. Tirage au sort à 17h.

#### AVEC...

#### En journée

- Exposition de vaches de différentes races, d'animaux de la ferme, chevaux, cochons, lamas, alpagas...
- Sculpture sur fruits et légumes
- Ateliers sensoriels, rempotage
- Exposition de matériel agricole
- Baptêmes à poneys
- Contes pour petits et grands
- Rencontre autour des vignobles lot-et-garonnais
- Dégustations
- Découverte de la vie d'une ruche
- Stands filières animales et filières végétales
- Réalisation de masques pour enfants

# SALON 10 JUIN de L'ÉLEVAGE ET DES SAVEURS

» SAMEDI

DE 9H30 À MINUIT

» HÔTEL DU DÉPARTEMENT À AGEN

- » Concours
- » Animations
- » Expositions
- » Spectacles
- » Marché des Producteurs de Pays®

## Le Marché des Producteurs de Pays

**FERME DE CASTEX**  
Philippe SALLEFRANQUE  
Pommes de terre  
329 route de la Roseraie  
47400 FAUILLET  
06 08 69 02 39

**EARL MISSANDRE CHEVAL**  
Pascal et Yolande PIGEARD  
Légumes  
1976 route de Cancon  
47380 PINEL HAUTERIVE  
06 26 85 00 50

**CABICOULX**  
Pablo et Johana GOLLART-MELIA  
Baral  
47260 COULX  
06 45 89 50 67

**LA FERME DU CASTHANAL**  
Anne-Laure MIESSEN  
Farine, pain  
Noyer - 47440 CASSENEUIL  
06 78 98 70 09

**CONFISERIE DU VERDIER**  
Marlène STEDILE  
Fraises et produits dérivés  
401 rue Jean Mouton 47320 BOURRAN  
06 35 22 08 34

**FERME DE CORNISSOU**  
Fatima et Jean BENECH  
Veau fermier  
155 route de l'Ancien Lavoir  
47270 CLERMONT SOUBIRAN  
06 03 47 00 31

**DOMAINE DE LIONS**  
Yannick MONTEL  
Bœuf Blonde d'Aquitaine  
Lions - 47370 THEZAC  
06 80 01 29 74

**LE SEIGNEUR DES AGNEAUX**  
Fabien GAVA et Jean-Luc DE BIASI  
Agneaux  
12 route de Ségalas  
47410 ST COLOMB DE LAUZUN  
06 48 48 21 76

**LA BERGERIE DE BEAUGAS**  
Julien CHAUDRUC  
Fromage de brebis  
215 impasse de Marcus  
47290 BEAUGAS  
06 22 30 87 89

**FERME DE CAUFFOUR**  
Carl NAIBO  
Canards gras  
Cauffour  
47260 FONGRAVE  
06 06 72 92 33

**LES SAVEURS DU PLESSIS**  
Alexandre POUHEYDANETTE  
Pruneaux, sorbets de fruits, petits fruits rouges  
Plessis - 47150 ST AUBIN  
06 73 21 68 89

» ENTRÉE GRATUITE

photo : David Souma



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



SCANNEZ LE QR CODE & VEVEZ NOUS RETROUVER !



# VENEZ À LA RENCONTRE DE L'ÉLEVAGE DU VAL DE GORCE

Lauréat du concours au SIA 2023 pour le poney Shetland

Ils vous feront partager une expérience inoubliable, vécue avant, pendant et après le salon de l'agriculture.

Dès 14h30 sur le ring, Gabriel Langella réalisera plusieurs démonstrations avec Joia Val de Gorce, suppléante du concours agricole de Paris, .

Vous pourrez échanger toute la journée avec eux sur le stand qui leur est réservé et admirer les médailles ramenées.



Gorce  
940 route de Laussac  
47120 Esclothes  
06 49 92 51 71

elevageduvaldegorce@gmail.com  
www.facebook.com/elevageduvaldegorce

## ASSOCIATION DES ELEVEURS D'ANGLO-ARABES ET DE CHEVAUX DE SPORT DE LOT ET GARONNE

Remise des plaques des Label Qualit'Equidé à 7 lauréats

Le label Qualit'Equidés permet de mettre en valeur les structures qui s'engagent à respecter la réglementation, à améliorer leurs pratiques en termes de bien-être des équidés, mais également à préserver les animaux des dangers liés à la biosécurité. L'objectif est d'engager la filière dans une démarche d'amélioration continue des modes de production et des services. Il est couplé à la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) qui garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...).

Le label est porté par le Conseil des Equidés de Nouvelle Aquitaine qui représente devant les institutions et collectivités les acteurs du milieu équin au niveau régional.

## EXPOSITION « Anthropoules » par le photographe Rémy COMMENT

"Anthropoules" est une série de photographies en noir et blanc de type "portrait" sur ce volatile bien connu des basses-cours de nos campagnes.

Le photographe Rémy Comment, originaire de Paris, a vécu et exposé dans divers pays européens.

Arrivé depuis 6 ans dans le Sud-Ouest, ses nombreux travaux et recherches se sont tournés vers l'inaperçu, la proximité et l'apparente banalité.

Vous pouvez rencontrer l'artiste sur un stand *Côté Saveurs* et apprécier ses réalisations en prenant l'allée principale.



## SPECTACLE ÉQUESTRE avec ELISA LAVILLE

>> à 15h sur le ring

Cette jeune artiste équestre totalement autodidacte âgée de 26 ans arrive de Normandie, du département de l'Eure à coté de Pont-Audemer.

Elle a commencé les spectacles à l'âge de 13 ans, parcouru la France avec ses chevaux et poneys dans plus de 60 lieux par an.

Elle a participé aux plus grand shows, nationaux et internationaux, à de nombreux reportages télévisés dont le dernier « Grands reportages » sur TF1.

Elisa Laville a aussi été doublure de clip, de pub ... Son parcours équestre ne fait que grandir.

Aujourd'hui elle a sa propre écurie ou elle s'est diversifiée : Spectacle, commerce de chevaux de sport et de loisir, valorisation de chevaux, compétition, cours et stages...

Pour le plus grand plaisir de tous, pendant plus de 30 minutes Elisa va se produire devant vous avec ses chevaux.



## ENFIN DES TOMATES LABEL ROUGE !

Il est arrivé fin mai 2023, le Label Rouge tomate. Durant 5 ans, l'association des fruits et légumes de Lot-et-Garonne a travaillé ce dossier pour enfin obtenir le premier signe officiel de qualité sur la tomate en France.

La démarche regroupe aujourd'hui 3 coopératives dans le département, **Cadralbret** à Nérac, **Vallée du Lot** à Clairac et **Valprim** à Marmande pour au total huit producteurs.

La tomate Label Rouge regroupe 4 segments : cerise vrac et cerise grappe, ronde grappe et allongée cœur. Chaque segment propose des caractéristiques gustatives spécifiques. Sucrées, juteuses, fondantes, les tomates Label Rouge se consomment à tout moment de la journée.

Le cahier des charges de production se compose de 39 points de maîtrise que les opérateurs doivent respecter. La filière tomate Label Rouge s'engage également à réduire chaque année les émissions de CO2 des exploitations. La lumière artificielle est interdite et les producteurs sont formés à l'analyse sensorielle de leur production.

Aujourd'hui nous pouvons proposer aux consommateurs des tomates avec des qualités gustatives supérieures.



Décoration du site réalisée par



JARDINIERIE - PRODUCTEUR

Ouvert :  
du lundi au samedi  
9h à 12h - 14h à 19h

le dimanche  
de mars à juin & d'octobre à décembre  
10h à 12h - 15h à 18h

GRAND CAUSINES s., 47300 LAYRAC  
TEL. 05 53 87 01 38

