

Agen, lundi 24 février 2020

DOSSIER DE PRESSE
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2020
Le Lot-et-Garonne à l'honneur
Jusqu'au 1er mars
Hall 3 /D120

Après avoir été la semaine dernière au centre de l'attention des Départements de France, avec son programme «**Du 47 dans nos assiettes**», **le Lot-et-Garonne** vient de prendre ses quartiers au **salon international de l'agriculture**.

Sous l'impulsion du **Conseil départemental**, les **producteurs lot-et-garonnais** de fruits et légumes, de viande et de volailles, de miel, ainsi que des viticulteurs, ont une semaine pour séduire les Franciliens.

A nouveau cette année, pour sa 13^e participation à cet événement majeur pour l'Agriculture, **le Département a souhaité offrir la possibilité à ses filières et à leurs représentants de rester pendant toute la durée du salon** pour nouer des contacts commerciaux et des partenariats.

C'est dans un **stand plus grand qu'en 2019**, portant haut et fort les couleurs du **Lot-et-Garonne « Cœur du Sud-Ouest »**, que la délégation présente fera la promotion du **premier département français de par la diversité de ses productions agricoles et agro-alimentaires**.

Le **Comité Départemental de Tourisme** mettra en avant les plus beaux atouts de nos sites touristiques.

Au « menu » de cette semaine : lancement et présentation de nouveaux produits, animations culinaires par des chefs réputés, jeux concours, événements festifs, et toujours la promotion de **notre programme « Du 47 dans nos assiettes » doublement primé nationalement**.

Programme détaillé

Une semaine très riche en lancement de produits, présentation de nouveautés...

Animation culinaire

En présence du **chef Michel Dussau** **lundi 24 et mardi 25 février**, et du **chef Bernard Michel** tout au long de la semaine.

Samedi 22 février – Dimanche 23 février – Lundi 24 février

Les Paysans de Rougeline vont ouvrir le salon. Des animations sont prévues à partir d'un quizz à destination du public, avec une question par gamme de produits (*Zéro Résidu de Pesticides*, *Les Pépites*). Chaque jour, 10 personnes seront sélectionnées et repartiront avec 1 barquette de tomates cerises mélangées « *Zéro Résidu de Pesticides* » 350g ou 1 bouchée tomates cerises gustatives « *Les Pépites au Grand Goût* » 250g.

Lundi 24 février – Mardi 25 février

L'appellation Côte du Marmandais va souffler ses 30 bougies d'AOC et pour faire partager ce moment important, les visiteurs pourront participer à trois animations autour du chiffre «30». Ils repartiront avec de beaux cadeaux. **Nos vignerons de Duras, Buzet, Marmande et du Pays de l'agenais** feront déguster leurs meilleurs produits.

LANCEMENT DE LA MARQUE « TOMATE de MARMANDE ».

Le mardi 25 février, l'Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne, annoncera la naissance de sa **marque territoriale** tant attendue par les producteurs « **Tomate de Marmande** ». Ce signe distinctif permettra de **mettre en avant le savoir-faire des producteurs**. La Tomate de Marmande, produit emblématique du Sud-Ouest, est connu de tous et se consomme dans tous ces états : en jus, en velouté, en salade, cuite ou crue.

Le rendez-vous pour cet événement est donné à **16h30 Hall 1 – stand n°1 F074 en mezzanine**. Le stand Lot-et-Garonne proposera toute la journée des dégustations.

Mercredi 26 février – Jeudi 27 février

Sur le stand D120 Lot-et-Garonne, c'est la **Garigouette** qui fera son entrée. Pour rappel l'an dernier nous fêtions les 10 ans de Label Rouge Fraise. Les **producteurs généreux feront déguster pendant ces deux jours ce fruit** qui annonce l'arrivée du printemps. Fraisy la mascotte fera le déplacement et les visiteurs qui le souhaiteront pourront repartir avec une photo prise à ses côtés.

PRESENTATION DU KIWI ROUGE.

Nous pouvons en être fiers car **il est produit en Lot-et-Garonne et nulle part ailleurs en France**. Ce fruit a les mêmes valeurs nutritives et mêmes bienfaits que le kiwi vert cependant le kiwi rouge a une peau lisse, sans poil.

Sa saveur, au goût de fruits rouges, est plus fondante, plus douce et plus sucrée, sans acidité, avec une belle teinte rouge au centre.

Il sera présenté le **jeudi 27 février à 16h30 hall 1 – stand n°1 F074 en mezzanine à la presse**.

AUTRE NOUVEAUTE : LA PRUNE DATIL, la « Violine ».

La prune Datil, qui a été baptisée **Violine**, est une prune d'un petit calibre mais plus gros que celui de la Mirabelle de couleur violet très foncé et d'une chair non fibreuse, riche en sucres et légèrement acidulée. Il s'agit d'une variété d'excellente qualité tant en frais que transformée (confiture, conserve, pâtisserie, pruneaux). Même si la récolte qui se déroule de fin août à mi-septembre est passée, nous aurons la chance de déguster ce fruit présenté sous différentes formes.

Tout au long de la semaine

Sur le stand D120 Hall 3 du Département de Lot-et-Garonne,

- **Les producteurs et transformateurs de pruneaux d'Agen** seront présents sur toute la durée du salon.

- **Les apiculteurs de L'Abeille Gasconne** vont promouvoir et vendre le miel du Rucher Ecole de Sainte Livrade.
- **UNICOQUE La coopérative** fera gagner des clés gourmandes. Les producteurs seront sur le stand **les 24 et 28 février**. Ils viendront avec la mascotte. Des animations culinaires autour de la noisette seront réalisées.
- Cette année encore, **les trufficulteurs de Lot-et-Garonne** feront gagner une truffe à celui qui aura estimé le plus juste possible son poids. Du beurre de truffe sera offert à la dégustation le premier week-end.
- **La volaille Label Rouge** fera aussi le déplacement.

Bernard Michel, notre Chef lot-et-garonnais transformera tous ces bons produits devant les visiteurs qui pourront se régaler mais aussi **repartir avec un livret de recettes « spéciales salon » qui leur sera offert.**

Le Comité Départemental du Tourisme sera présent sur le stand Lot-et-Garonne toute la semaine pour donner envie aux visiteurs de séjourner dans notre beau département.

Parce que le 47 est généreux et qu'il aime accueillir **un séjour d'une semaine en gîte pour 4 personnes**, location hors juillet août, **sera mis en jeu.**

Les 24 et 25 février un zoom sera fait en direction du Pays de Lauzun, avec la participation de l'**Office de Tourisme du Pays de Lauzun.**

Là aussi, 4 lots seront offerts, 4 tirages au sort auront lieu chaque matin et chaque après-midi.

La Chambre d'Agriculture vantera les attraits en matière d'agriculture-tourisme les **26 et 27 février**. Comment les producteurs d'hier sont devenus aujourd'hui ambassadeurs du département, en valorisant leur production, leur savoir-faire. Pour compléter l'offre du Comité départemental du tourisme, un **repas à la ferme pour les 4 personnes ayant gagné le séjour sera offert.**

Les participants :

Caroline GRANADO – Association interprofessionnelle Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne

Thierry DESCAZEAU, Noémie LATAUD – Coopérative Unicoque

Nicolas MORTEMOUSQUE, Nathalie BARLAND - Bureau Interprofessionnel du Pruneau

Corinne BORDE - SEQUOIA

Bertrand AUZERAL, Valérie et Jean-Pierre SARRAUT, Loïc SAINT-MARC, David MARCON – Syndicat l'Abeille Gasconne

Christophe BOREL, Francis ELLERO - Association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne

Danièle MARCON – Les paysans de Rougeline

Franck VAN de WIELE, Frédéric GRANET - Prayssica pour la Violine

Jean-Michel AURIERES – producteur de kiwis rouges

Marianne CARMELLI, Brice TINGAUD – Union Interprofessionnelle des vins de Bergerac et de Duras

Céline ROSE – Fédération des vins Agenais et Côtes du Marmandais ODG

Florian MIOSSEC, Thierry CALBO – Vignerons de Buzet

Benjamin REYT, Yousra TRECANI – « Marché des producteurs de pays » et « Bienvenue à la ferme »

Jean PROUZET, Stéphanie CAZIMAJOU – Comité départemental de tourisme

Joël RIVIER – Office de tourisme de pays de Lauzun

Contacts presse :

Matthieu Stievet, Directeur de la Communication

Tél. : 06 73 69 23 54 / matthieu.stievet@lotetgaronne.fr

