

Événement : le Gers au 59^{ème} Salon International de l'Agriculture 2023

Une image forte du département



Événement : le Gers au 59^{ème} Salon International de l'Agriculture 2023

La 59^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture et le Concours Général Agricole 2023, se tiendront du 25 février au 5 mars à Paris Expo Porte de Versailles.

Éleveurs, animaux, producteurs, acteurs de la filière alimentaire...tous seront de nouveau réunis pour partager avec le grand public leur métier, les enjeux de leur quotidien et faire découvrir l'agriculture à tous.

Le stand du Département prônera notre marque « Le bonheur est dans le Gers », le reflet du bien-être, de la sérénité, et de la convivialité ressentis par les gersoises et les gersois.

Notre objectif commun, est de mettre en avant, tous les acteurs qui font le Gers, qui lui confèrent cette image positive, en identifiant le Département comme porteur d'idées et de projets innovants dans le domaine agricole.

L'espace GERS – hall 3 des rÉgions

Cette année, 170 m² seront dédiés au Gers, dont 80m² au stand producteurs et 90m² au stand institutionnel du Conseil départemental, où nous retrouveront :

L'espace « CÔTÉ cuisines »

Cette année, le Département a souhaité mettre à l'honneur une diversité de Cheffes et de Chefs gersois issus d'univers totalement différents pour montrer l'étendue des qualités de ses professionnels.

Chef.fes de cantines des Collèges, Cheffes du collectif « Les Maryses » ou encore Chefs des Tables du Gers, chacun réalisera des démonstrations culinaires en sublimant des produits frais, de saison, issus des filières gersoises de qualité et de l'agriculture biologique.

L'espace « CÔTÉ vignobles »

Chaque recette réalisée par les Chef.fes sera accompagnée d'une proposition d'accord met et vin. L'espace bar « Côté vignobles » sera dédié à la promotion des filières gersoises viticoles.

Les vigneronnes et vigneronnes de Plaimont, de Saint-Mont, des Côtes de Gascogne, de Madiran et du Pacherenc du Vic-Bilh feront découvrir leurs gammes de vins aux visiteurs tout en mettant en avant leur savoir-faire et la qualité de leur travail.

Une attention particulière sera portée au Floc de Gascogne et à l'Armagnac. Un accompagnement à la dégustation sera proposé aux visiteurs qui pourront partager un moment privilégié en compagnie de professionnels. Ces Masterclass sur inscriptions seront dédiées à un petit groupe de visiteurs.

Les productrices des « Bons crus Miladys » mettront à l'honneur leurs vins, Floc de Gascogne et Armagnac durant la semaine

Le pôle tourisme - Cette année encore, le Comité départemental du Tourisme sera présent durant toute la durée du Salon International de l'Agriculture pour effectuer la promotion touristique de la destination Gers.

les producteurs - En collaboration avec Bernard Malabirade, Président de la Chambre d'Agriculture du Gers, un appel à candidatures a été lancé auprès des producteurs du département qui souhaiteraient bénéficier de cette initiative.

Pierre et Frédérique de Saint Pastou L'Amour est dans le pré Saison 7 - Vignerons Producteurs d'Armagnac et de liqueurs à Castex d'Armagnac.

Claire et Sébastien Lefèvre L'Amour est dans le Pré Saison 10 - Producteurs de foie gras d'oies et éleveurs de veaux à Saint-Ost

Jérémy Vermaele Producteur d'Ail Noir bio à Lectoure.

Les Arrangeurs français Laurent Sicard et Joeffrey Tristan - Armagnacs et Rhums arrangés bios

Le Gers terre de foie gras : Riguecoop et les producteurs de foie gras à la ferme Société Coopérative d'Intérêt Collectif - Conserverie artisanale, Agrée « entreprise solidaire » et l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras

Plaimont vigneron Union de caves coopératives viticoles - AOC Saint Mont, Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh et IGP Côtes de Gascogne

LES SOUTIENS

Le Département du Gers a toujours soutenu les filières de qualité et les producteurs qui valorisent son image lors de cette grande manifestation.

LES PRODUCTEURS

Après une année d'interruption en raison de la crise sanitaire, puis une année de retrouvailles, conscient des difficultés des acteurs agricoles, qu'elles soient climatiques, sanitaires ou économiques, le Conseil départemental du Gers a une nouvelle fois décidé de prendre en charge financièrement l'intégralité de la location du stand de 80 m² des producteurs gersois ainsi que leur habillage visuel pour cette édition 2023. Soit un coût de 25 000€.

Par cette démarche, nous souhaitons alléger le coût de la participation des exposants gersois au SIA et montrer avec fierté, aux nombreux visiteurs, une image unie et harmonieuse de la richesse de notre patrimoine agricole.

LES ÉTUDIANTS

Le Département du Gers soutient les élèves du lycée agricole de Mirande qui présenteront leur vache au Trophée National Des Lycées Agricoles. 1 500€ leur ont été attribués pour leur permettre de participer à deux épreuves durant la semaine et tenter de remporter le premier prix. Nous les suivrons dans leurs aventures parisiennes durant leurs épreuves.

LES ÉLEVEURS

6 éleveurs présenteront leurs bêtes au Concours Agricole. Le Département leur alloue une subvention de 1 000€ chacun pour leur permettre de participer.

LES ANIMATIONS

Le Festival de Bandas En 2023, le festival de bandas de Condom fêtera ses 50 ans ! À cette occasion, le Gers accueillera une banda gersoise pour annoncer et promouvoir le ½ siècle du festival.

Hit Fm Radio Durant toute la semaine, l'espace Gers sera animé par la radio Hit FM qui s'attachera à promouvoir la diversité, le dynamisme, l'innovation et le respect de l'environnement qui caractérisent notre département.

En direct, via des interviews radio ou au travers des réseaux sociaux, tous les gersois pourront vivre le Salon de l'Agriculture comme s'ils y étaient.

L'AGENDA DES RECETTES

Samedi 25 et Dimanche 26 février - **CHEFS DES COLLEGES**

Veau Lou Bethet Label Rouge & Porc Noir Gascon - Sucette de veau « Lou Béthet » roulée au jambon de porc noir gascon et à la tome de Troncens, panure à l'ail noir gersois, jus corsé au miel de Gascogne Par Arnaud Finazzi, Chef remplaçant des Collèges du Gers - Accord met et vin proposé par Saint-Mont - La Truite fumée du Gers « Houmous de haricot Azuki, Salade de chou rouge et truite fumée du Gers sur un crackers à l'ail des ours » Par Marielle Barbara, cuisinière du Collège Salinis à Auch Accord met et vin proposé par les Côtes de Gascogne, Milady Domaine du Grand Comté

Lundi 27 février et Mardi 28 février - **LES MARYSES** Céréales et légumes bio du Gers & Ail noir - Hemma Lemberon, Cheffe de Le Comptoir des Colibris à Mauvezin - « Polenta au maïs rouge du Gers, Crème mascarpone à la gelée de safran, shitakés en persillade à l'ail noir du Gers, éclats de noisettes du Gers torréfiées et tuile au parmesan »

Séverine Pailhès, Cheffe du Bouche à oreille à Simorre « Le Tac'Auch de maïs rouge d'Astarac » Accords mets et vins : Madiran - Noisettes du Gers

Marie-Perle Manchado, Cheffe pâtissière consultante « Tartelette aux noisettes du Gers, Confit d'oranges safranées » Accord met et vin : Pacherenc du Vic Bilh

Mercredi 1er mars et Jeudi 2 mars - **CHEFS DES COLLEGES** Armagnac Thomas Idrac, Chef du Collège Françoise Héritier de L'Isle Jourdain « Fondant au chocolat aux pois chiches du Gers, cœur de meringue à l'aquafaba et à l'Armagnac, chantilly au citron bio » Accord met et vin : Milady Domaine du Moulié

Vache Mirandaise Rémi Pérès, Chef du Collège d'Aignan - « Gougère au fromage de brebis, Effiloché de bœuf mirandais et légumes croquants » Accord met et vin : Saint-Mont

Vendredi 3 mars et Samedi 4 mars - **LES CHEFS TABLES DU GERS** Canard IGP Gers Olivier Andrieu, Chef de La table d'Olivier à Samatan

« Magret de Canard I.G.P. du Gers farci aux Noix, Olives et Anchois, Mousseline de Panais au beurre noisette, Jus brun au poivre de sichuan du Gers torréfié » Accord met et vin : Plaimont vigneron

Poulet fermier du Gers - Bastien Boulard, Chef de L'Auberge des Bouviers à Lectoure « Tartines de ballotines de poulet fermier du Gers farci à l'ail noir bio sur son pain, Purée de pois carrés et jus monté au beurre fumé au foin » Accord met et vin : Plaimont Vignerons

Milady Domaine de Bilé pour les dégustations de Floc de Gascogne et Armagnac

Dimanche 5 mars - **LES TAPAS GERSOIS DE JEAN-FRANÇOIS** - Jean-François Robinet, Chef du Département du Gers proposera un ensemble de tapas gersois

« Foie gras IGP Gers cuit au sel, Pain d'épeautre aux fruits secs, tapenade d'ail noir du Gers » « Tapas au tartare de truite et esturgeon fumés du Gers, blinis au sarrasin et œuf mimosa à l'ail noir du Gers » « Houmous de pois carrés, galette aux flocons de céréales » Accord met et vin : Plaimont Vignerons

Le Foie Gras IGP Gers - Ce produit d'exception fera l'objet d'une attention particulière tout au long de la semaine. Il sera proposé aux visiteurs de le déguster à l'occasion de temps forts dédiés à l'explication du processus de fabrication par les producteurs présents sur le stand de vente. Le Chef Jean-François Robinet dévoilera sa recette de foie gras IGP Gers au sel pour une dégustation qui ravira les visiteurs.

Livrets de recettes

Des livrets de recettes seront distribués aux visiteurs. Ils pourront y retrouver toutes les étapes de la réalisation, les conseils des Chefs et les produits utilisés. Ils retrouveront également les contacts des filières et producteurs. Les accords mets et vins seront proposés par les filières viticoles et les productrices des « Bons crus Miladys »

Un salon connecté

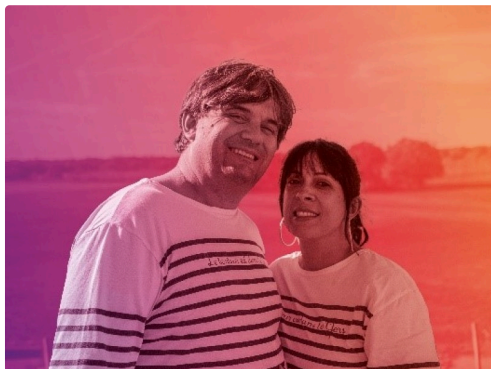
Pour permettre à tous de vivre cette édition 2023 du Salon International de l'Agriculture, le Département du Gers a mis en place un dispositif spécial sur les réseaux sociaux de la collectivité (Facebook, Instagram, Twitter et même TikTok).

Et cela, débute dès ce soir, avec le lancement d'un concours pour un voyage à Paris, en partenariat avec la radio Hit FM : week-end (transport et hôtel compris).

Au quotidien, les internautes pourront suivre les animations sur le stand du Gers, les interviews des producteurs présents, les épreuves des lycéens de Mirande, les résultats des médaillés gersois au Concours Général Agricole, et enfin des jeux concours spéciaux.



Jérémy producteur ail noir bio crédit Ph CD 32



Pierre et Frédérique de Saint Pastou L'Amour est dans le pré Saison 7 - Vignerons Producteurs d'Armagnac et de liqueurs à Castex d'Armagnac. Crédit Ph CD 32



Les arrangeurs Français Laurent Sicard - Jeffrey Tristan Armagnacs et rhums crédit Ph DR CD 32