

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE À PARIS / Depuis plus de 15 ans, l'Association Excellence Gers et la Chambre d'agriculture accompagnent les producteurs et exposants gersois au Salon International de l'Agriculture à Paris.

Le Gers a mis ses producteurs à l'honneur

Pour cette édition 2023, le Conseil départemental du Gers a de nouveau répondu à la demande de soutien financier du Président d'Excellence Gers, Bernard Malabirade, en finançant pour la seconde année consécutive les mètres carrés au sol et le chartage du stand de 80m2 des exposants gersois. Pendant 10 jours, ils ont rencontré le public, parlé avec passion de leurs délices du terroir et de leurs métiers, tout en faisant déguster et en vendant leurs produits au public venu en nombre à Paris (615 204 visiteurs). Nous parlons des producteurs et leurs équipes qui sont sur le stand « Excel-

lence Gers » cette année :
- Jérémy Vermaele de Lectoure pour La Panacée bio et son ail noir, d'ail blanc de Lomagne
- Pierre et Frédérique de Saint-Pastou de L'Armagnac est dans le pré à Castex d'Armagnac avec leurs produits et leur traditionnel apéritif « Lou Bailleit »
- Claire et Sébastien Lefèvre de L'Amour est dans le pot, Ferme du Rantoy à Saint-Ost qui proposent leurs conserves de canards gras et oies
- Terre de foie gras : espace partagé entre la SCIC Riguecoop et le groupement des producteurs à la ferme du Gers
- Les Arrangeurs français et leurs spiritueux 100 % BIO



(Armagnac)
- Plaimont et ses vins d'exception Madiran, Pacherenc, Saint Mont & Côtes de Gascogne. Juste auprès d'eux, les chefs

restaurateurs des collèges gersois, des Tables du Gers ou des Maryses, ont sublimé les produits gersois à travers des recettes autant innovantes

que goûteuses, toujours accompagnées de nos plaisirs viticoles servis tantôt par les producteurs présents sur le stand, tantôt par Les Milady.

Médailles concours des produits

VOLAILLES ENTIÈRES PRÊTES À CUIRE

Poulet fermier label rouge jaune
* Or : Avigers à Mirande.

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD EN SEMI-CONSERVE

Foie gras entier de canard semi-conservé, assaisonnement simple - DLC supérieure à 3 mois
* Argent : Famille Pérès à Saint Michel.
* Bronze : Gaec de Martin Neuf à Condom ; Les Canards d'Auzan à Castelnau d'Auzan Labarrère ; Sarl Candelon à Touget.

Foie gras entier de canard semi-conservé, assaisonnement divers dominance d'alcool - DLC supérieure à 3 mois
* Argent : Les Canards d'Auzan à Castelnau d'Auzan Labarrère.
* Bronze : Sarl Ramajo Foie Gras à Dému.

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD EN CONSERVE (DLUO supérieure à 24 mois)

Foie gras entier de canard en conserve, assaisonnement divers avec dominance sucre
* Argent : Sarl Ramajo Foie Gras à Dému ; Les Canards d'Auzan à Castelnau d'Auzan Labarrère.
Foie gras entier de canard en conserve, assaisonnement simple
* Or : Exploitation du LPA de

Mirande à Mirande ; Les Canards d'Auzan à Castelnau d'Auzan Labarrère.

* Argent : Gaec de Martin Neuf à Condom ; Sarl Esprit Foie Gras à Montégut Savès ; Sarl Coustalal à Loubédats ; Gaec Famille Latapie à Mont d'Astarac.

* Bronze : Sarl Candelon à Touget.

MAGRETS DE CANARD SÉCHÉS OU SÉCHÉS ET FUMÉS

Magret de canard séché non tranché
* Or : Earl d'Empluhaut, Christophe Roux à Saint Antonin.
* Argent : Gaec Famille Latapie à Mont d'Astarac.

Magret de canard séché et fumé non tranché
* Or : Les Canards d'Auzan à Castelnau d'Auzan Labarrère.
* Bronze : Bernard Cazaux à Masseube.

RILLETES PUR CANARD

Rillettes pur canard, assaisonnement simple (sel et poivre)
* Bronze : Exploitation du LPA de Mirande à Mirande.

RILLETES PURE OIE

Rillettes pure oie, assaisonnement simple (sel et poivre uniquement)
* Argent : Sarl Chotard Gersement bon à Aubiet.

FOIE GRAS ENTIER D'OIE EN SEMI-CONSERVE

Foie gras d'oie en semi-conservé, assaisonnement simple - DLC supérieure à 3 mois
* Argent : Les Canards d'Auzan à Castelnau d'Auzan Labarrère.

Foie gras entier d'oie semi-conservé, assaisonnement divers dominance d'alcool - DLC supérieure à 3 mois
* Bronze : Les Canards d'Auzan à Castelnau d'Auzan Labarrère.

PÂTÉS SUPÉRIEURS (sauf produits «A» «AUX»)
Pâtés de campagne supérieur / terrine de campagne (7.6)
* Bronze : Matayron Gaec de Larroche à Lasserade ; Charcuterie Le Dé à Gimont.

Pâtés supérieur de canard/terrine de canard (7.2)
* Bronze : Exploitation du LPA de mirande à Mirande.
Pâtés de campagne fermier supérieur (7.6)
* Bronze : La Ferme de Michel à Duffort.

PRODUITS A BASE D'ABATS
Pâté de tête ou fromage de tête (9.1)
* Or : Charcuterie Le Dé à Gimont.

RILLETES

Rillettes de canard supérieur (8.4)
* Or : Charcuterie Le Dé à Gimont.

Rillettes de porc fermières supérieures (8.2)

* Bronze : La Ferme de Michel à Duffort

ARMAGNAC AOC

Armagnac - VSOP ou dénomination assimilée jusqu'au compte 9

* Or : Domaine du Grand Comte, Michel Baylac à Roquelauze ; Val de Gascogne à Condom ; Société des produits d'Armagnac à Eauze.

* Argent : Les Hauts de Montrouge à Nogaro ; Château du Tariquet Scv à Eauze.
* Bronze : Earl Georgacaracos à Eauze.

Armagnac - assemblages de comptes 20 ou plus

* Or : Janneau Sas à Condom.
* Argent : Les Hauts de Montrouge à Nogaro ; Sas H Dartigalongue et Fils à Nogaro.

Armagnac - Millésime 2003 à 2012
* Or : Les Hauts de Montrouge à Nogaro ; Earl Sourdois-Lacourt à Toujouse ; Domaine de Magnaut à Fourcès ; Domaine de Danis à Castelnau d'Auzan.
* Argent : Sas Société Fermière d'Arton à Lectoure.

Armagnac - XO ou Hors d'âge ou dénomination assimilée jusqu'au compte 19

* Or : Sarl Joy Sélection à Panjas ; Château du Tariquet Scv à Eauze.
* Argent : Domaine du Grand Comte, Michel Baylac à Roquelauze ; Scv Béraut à Montréal du Gers ; Sas Sdu Do-

maine Uby à Cazaubon ; Earl Vignobles du Hour à Eauze.

* Bronze : Earl Aubry à Larroque sur l'Osse.

Armagnac - Millésime 1993 à 2002
* Or : Val de Gascogne à Condom ; Sas H Dartigalongue et Fils à Nogaro ; Sarl Vignobles Fontan à Noulens ; Earl Château de Courréjot à Condom.

* Argent : Château du Tariquet Scv à Eauze.

Blanche Armagnac
* Argent : Château du Tariquet Scv à Eauze.
* Bronze : Scv Béraut à Montréal du Gers.

VS ou dénomination assimilée jusqu'au compte 3

* Or : Silas Domaine les Rempart à Condom ; Janneau Sas à Condom ; Saint Aubin à Réans ; * Argent : Château du Tariquet Scv à Eauze.

FLOC DE GASCOGNE AOC

Floc de Gascogne rosé
* Or : Val de Gascogne à Condom ; Exploitation Lycée Professionnel Agricole Riscle à Riscle.

* Argent : Les Hauts de Montrouge à Nogaro ; Earl Gratian à Gondrin.

Floc de Gascogne blanc
* Or : Château du Tariquet Scv à Eauze ; Exploitation Lycée Professionnel Agricole Riscle à Riscle.

* Argent : Val de Gascogne à Condom ; Earl du Domaine de Guilhon d'Aze à Larée.

Médailles concours des vins

IGP COTES DE GASCOGNE

IGP Côtes de Gascogne 2022 blanc

* Or : Earl Vignobles Duffour à Lagraulot du Gers ; SCEA Dominique Ferret à Gondrin ; Sas Distribution du Domaine d'Uby à Cazaubon ; SCA Vignerons du Saint Mont Chai de Saint Mont - Plaimont à Saint Mont ; Earl Château de Millet ; Earl Domaine Chevallier à Caupenne d'Armagnac ; Sarl Duffau EA à Eauze ; Val de Gascogne - Plaimont à Condom ; Horgelus Sas à Montréal ; Sarl Ménard à Gondrin.

* Argent : Earl de Caude, Lydie Corentin et Jérôme Bédouret à Montréal.
IGP Côtes de Gascogne 2022 rouge
* Or : Val de Gascogne - Plaimont à Condom ; Earl Saint-Pé à Lavardens ; Sarl Ménard à Gondrin.

* Argent : Earl Vignobles Duffour à Lagraulot du Gers ; Val de Gascogne - Plaimont à Condom ; Sarl Ménard à Gondrin.

IGP Côtes de Gascogne 2022 rosé
* Or : Sas Distribution du Domaine d'Uby à Cazaubon ; Scea de Fortunet à Lanne Soubiran ; SCV Château du Tariquet à Eauze ; Earl du Domaine de Guilhon d'Aze - Denis Tastet à Larée ; Earl Domaine Chevallier ; Della Vedove Louis à Roquebrune.

* Argent : Sas Distribution du Domaine d'Uby à Cazaubon ; Earl Loumet à Eauze ; Sarl Mai-

son Fontan à Noulens.
* Bronze : Earl de Caude, Lydie Corentin et Jérôme Bédouret à Montréal.

IGP Côtes de Gascogne 2022 rouge
* Or : Bozzi Pascal à Sainte Christie.

IGP COTES DE GASCOGNE MOELLEUX
IGP Côtes de Gascogne moelleux 2022 blanc
* Or : Scv Béraut à Montréal ; Domaine Laguille à Eauze ; Earl Vignoble Labenne.

* Argent : Gaec Périssé - Domaine de Malartic à Sarragachies ; Val de Gascogne - Plaimont à Condom ; Sas Les Vins de l'Herré à Manciet ; Sarl Ménard à Gondrin.

IGP COTES DE GASCOGNE DOUX
IGP Côtes de Gascogne doux 2021 blanc
* Or : Scea Dominique Ferret à Gondrin ; Scea Burousse à Dému.

IGP Côtes de Gascogne doux 2022 blanc
* Or : Scea Dominique Ferret à Gondrin ; Scea Burousse à Dému.

Earl Vignobles Labenne à Riscle.
IGP Côtes de Gascogne 2021 rouge
* Or : Bozzi Pascal à Sainte Christie.

IGP COTES DE GASCOGNE MOELLEUX
IGP Côtes de Gascogne moelleux 2022 blanc
* Or : Scv Béraut à Montréal ; Domaine Laguille à Eauze ; Earl Vignoble Labenne.

* Argent : Gaec Périssé - Domaine de Malartic à Sarragachies ; Val de Gascogne - Plaimont à Condom ; Sas Les Vins de l'Herré à Manciet ; Sarl Ménard à Gondrin.

IGP COTES DE GASCOGNE DOUX
IGP Côtes de Gascogne doux 2021 blanc
* Or : Scea Dominique Ferret à Gondrin ; Scea Burousse à Dému.

IGP Côtes de Gascogne doux 2022 blanc
* Or : Scea Dominique Ferret à Gondrin ; Scea Burousse à Dému.

* Or : Scea de Fortunet à Lanne Soubiran ; Earl Loumet à Eauze.
* Argent : Sas Distribution du Domaine d'Uby à Cazaubon.

MADIRAN
Madiran AOC 2020 rouge
* Or : Scea Château Laffitte Teston à Maumusson Laguan ; Scea Château de Viella.

* Argent : Scea Château Laffitte Teston à Maumusson Laguan.
Madiran aoc 2021 rouge
* Or : Vignerons du Madiran - Plaimont à Saint Mont.

* Argent : Scea Château de Viella à Viella.
* Bronze : Scea Château de Viella à Viella.

PACHERENC VIC BILH SEC
Pacherenc Vic Bilh sec AOC 2022 blanc
* Argent : Scea Château de Viella à Viella.

AOC SAINT MONT
AOC Saint Mont 2022 blanc
* Or : Sca Vignerons du Saint Mont Chai de Saint Mont - Plaimont à Saint Mont ; Sca Vignerons du Saint Mont Chai d'Aignan - Plaimont à Plaisance - Plaimont à Plaisance.

* Or : Sca Vignerons du Saint Mont Chai de Saint Mont - Plaimont à Saint Mont ; Sca Vignerons du Saint Mont Chai d'Aignan - Plaimont à Plaisance - Plaimont à Plaisance.

AOC Saint Mont 2021 rouge
* Or : Sca Vignerons du Saint Mont Chai de Saint Mont - Plaimont à Saint Mont ; Sca Vignerons du Saint Mont Chai de Plaisance - Plaimont à Plaisance.

AOC Saint Mont 2022 rosé
* Or : Sca Vignerons du Saint Mont Chai de Saint Mont - Plaimont à Saint Mont ; Sca Vignerons du Saint Mont Chai d'Aignan - Plaimont à Aignan.

AOC Saint Mont 2022 rosé
* Or : Sca Vignerons du Saint Mont Chai de Saint Mont - Plaimont à Saint Mont ; Sca Vignerons du Saint Mont Chai d'Aignan - Plaimont à Aignan.

IGP GERS
IGP Gers 2022 blanc
* Argent : Scv Château du Tariquet à Eauze.

IGP LANDES
IGP Landes 2022 blanc
* Or : Earl du Domaine de Guilhon d'Aze, Denis Tastet à Larée.

Le Gers bien représenté parmi l'élite de l'élevage français

Après avoir franchi les différentes étapes de pré-sélection, 10 élevages bovins et un porc du département ont été retenus sur toute la France pour participer avec leur race au concours général agricole de Paris. Le privilège et une fierté bien mérités de représenter les couleurs du Gers durant ce prestigieux salon porte de Versailles. Une reconnaissance et une juste récompense qui valorise leur travail, leurs choix génétiques, la sélection de leur troupeau et en définitive leur passion.

Race Blonde d'Aquitaine

Après avoir gagné leur place au concours national de Mayenne en septembre et franchi la dernière étape de sélection début janvier, six animaux appartenant à des éleveurs gersois dont le département était le mieux représenté se sont retrouvés à Paris parmi les quarante plus beaux spécimens de la race en France.

Une première participation pour trois élevages avec l'Earl Petite Borde (Rizon) de St Mézard qui présentait une vache de 4 ans (Panizza) Dugros (Goutz) copropriétaire avec Rémi Gramont du taureau Raphaël et le Gaec Saubestre (Marsolan) sélectionné avec Palais, un taureau de 3.5 ans qui a obtenu une très belle



Le GAEC Saubestre avec Palais sur le podium.

2ème place dans la section des mâles de 3 à 4 ans. Pour compléter ce trio, l'élevage Barre (Mauvezin) faisait son retour à Paris avec Prince un taureau de 3.5 ans, le Gaec Malabirade-Lesbats (Verlus) heureux invité de dernière minute avec Rhune un mâle de 2.5 ans et le Gaec Dubosc-Robin (Viella) qui détient le record des sélections à Paris pour le département, présent une nouvelle fois avec Podium, un taureau de 3.5 ans.

Dans le cadre de la présentation des races à faible effectif organisée par l'Institut de l'Élevage, l'élevage Scea du Bousquet (Danflous) à Ornézan a présenté Mimosa, une vache de 7 ans de 800 kg. A travers des animations et des dégustations sur toute la durée du Salon, les éleveurs présents ont saisi l'occasion pour faire connaître la Mirandaise et promouvoir toutes ses

qualités, ainsi que le travail de conservation et de développement qui est effectué depuis plusieurs années pour étoffer ses effectifs.

Race Gasconne des Pyrénées

Parmi les 10 animaux pour représenter la race Gasconne, l'élevage Hervé Duprat de Chélan a été sélectionné avec Oracle, un taureau de 5 ans.

Race Bazadaise

La race Bazadaise était cette année en présentation au SIA avec 5 animaux dont une vache Lina, 5 ans accompagnée de son veau de 6 mois appartenant à l'élevage de l'Earl Lacaou (Béziat) au Houga.

Espèce porcine

Dans la catégorie des porcs gascons, Patrick Escudé de St Maur était le seul représentant du Gers. Il a obtenu un premier prix et un sixième prix dans la catégorie des porcs charcutiers.

Le trophée international de l'enseignement agricole

Le chemin de la préparation au TIEA fut épique, cette année, pour les lycéens de Mirande : il a fallu changer plusieurs fois de vaches, l'une ne voulant pas s'éloigner trop de son petit, l'autre ne supportant pas d'être dirigée par les élèves. Ce fut finalement la fidèle Galilée qui a accompagné les 7 lycéens gersois. Sauf que la pauvre a été malade pendant le salon et qu'elle n'a, finalement, pas pu les accompagner jusqu'au bout des épreuves. Heureusement que Daniel Danflous a pu prêter Mimosa, l'autre représentante de la race Mirandaise présentée cette année, au salon de l'agriculture.

Pour rappel, le TIEA regroupe près de 200 élèves venus d'une trentaine d'établissements agricoles de France. Tous ont beaucoup travaillé en amont et en dehors des cours pour réussir 5 épreuves imposées : la rédaction d'un article de presse sur le thème de l'autonomie alimentaire dans les élevages bovins, la décoration de leur stalle sur le salon de l'agriculture, une épreuve de contention et de manipulation d'un bovin en toute sécurité et une épreuve de présentation générale de leur établissement et de leur département.

Ils n'ont pas manqué, pendant toute la durée du salon, de représenter fièrement, avec sérieux et enthousiasme le Gers, leur établissement et bien entendu, de valoriser leurs animaux, des bovins mirandais qui méritent d'être reconnus. Cette année, les élèves avaient réalisé un magnifique veau en fer forgé, Titus, qui a eu plaisir de participer au Salon lors de l'accueil des publics et lors de l'oral.

Les élèves sortent mûris de cette magnifique expérience : ils ont pu constater qu'ils n'étaient pas les seuls à s'interroger sur l'avenir de l'agriculture française et sont parfaitement lucides des évolutions à venir et des challenges à relever ! Bravo à eux pour l'investissement et leur honorable 5^{ème} place.



Matteo Faggion, Yanis Blondin, Thomas Duclous, Valentin Caubet, Bastien Baup, Charlene Bret, Jules Lamarque.