

# Le Gers au salon de l'agriculture Retour sur 10 jours à Paris



Excellence Gers et la Chambre d'Agriculture du Gers ont articulé leur présence au Salon International de l'Agriculture autour de trois axes complémentaires : DYNAMISER L'ESPACE d'animation GERS ; Faciliter la venue des producteurs gersois ; COORDONNER le CONCOURS GENERAL AGRICOLE gersois. Cette implication à trois niveaux, a permis de toucher les consommateurs pendant le salon bien entendu, mais aussi de proposer aux producteurs une retombée commerciale de leurs produits.

Dans le Hall des Régions, Excellence Gers en partenariat avec le Conseil Général a animé son espace d'animations de 40 m<sup>2</sup> pendant les 10 jours du salon.

Cette année, plus encore que les éditions précédentes, produits et gastronomie ont été mis à l'honneur grâce à un partenariat amplifié entre les filières Excellence Gers et les chefs des collèges du Gers.

Les premiers ont mis à disposition des seconds le meilleur de leurs produits.

Les cuisiniers les ont mis en valeur dans des recettes originales. Pendant les tours de mains commentés, les animateurs des filières ont présenté leurs produits. Les filières viticoles ont proposé des accords mets et vins au fil des recettes.



Henri-Bernard Cartier en compagnie de Pierre Matayron, porc noir Bigorre.



Franck Montaugé, sénateur maire. Une des personnalités venues visiter le stand Gers.



Pierre et Frédérique de Saint Pastou, producteurs, venus vendre leurs produits aux parisiens.

Enfin les visiteurs conquis par les dégustations sont repartis avec les fiches recettes de chaque plat avec des suggestions d'accords.

À cœur de la bannière Sud-Ouest entre Tarn et Hautes Pyrénées, notre « petite Gascogne » a permis de retrouver les Vins des Côtes de Gascogne, les Saint Mont et autre Colombelle, les Floc de Gascogne en dégustation ou dans un des plats mitonnés, et bien sûr l'incontournable Armagnac. Mais aussi le canard IGP Gers avec l'association Gers Foie Gras et les Fleurons de Samatan, l'oie fermière label rouge, le poulet fermier du Gers et les agneau des Pyrénées, en alliance gourmande avec l'aïl blanc de Lomagne.

Le tout au sein d'une ambiance musicale hors du commun grâce à la Banda qui déambula dans des

rythmes très Sud-Ouest.

Les marques Gîtes de France et Bienvenue à la Ferme étaient également présentes pour suggérer séjours et idées visites pour des vacances au vert tout au long de l'année au cœur de notre campagne festive !

## Coordonner le concours général agricole gersois

Chaque année, le Concours Général Agricole récompense l'Excellence française des produits et des vins au travers d'un grand concours organisé sous le contrôle de l'Etat en collaboration avec les Chambres d'Agriculture. Plusieurs techniciens assurent en amont le bon déroulement des inscriptions prélevements et au moment des concours coordonnent les déroulements et la mise en conditions du jury.

Créé en 1870, le Concours Général Agricole a pour ambition de sélectionner et de primer les meilleurs produits du terroir français et les meilleurs animaux reproducteurs. Il comporte 3 grands concours le Concours des Animaux, le Concours des Produits et des Vins, le Concours de Jugeement. C'est dans le cadre du Salon de l'Agriculture que ce grand concours de déroule.

Le Gers y est particulièrement bien représenté dans le palmarès à forte notoriété auprès des consommateurs. Vins, Armagnac, foies gras, rillettes,... ce sont plus de 150 récompenses pour les gersois en moyenne toutes spécialités confondues.

## Quatre producteurs du réseau ont proposé leurs produits

Véritables ambassadeurs du Gers, ils ont fait découvrir et redécouvrir leurs merveilleux produits.

\* Producteurs de Foie Gras Canard IGP Gers :

- La famille Oreja, La Ferme le Bayle à Loubédat.

\* Viticulteurs et producteurs d'Armagnac :

- Denis Tastet, Le Domaine de Guilhon d'Aze à Larée;

- Daniel Dubos, le Domaine de Pujo, Larée

- Pierre de Saint Pastou, le Domaine de Rébert à Mont Guilhem.

Egalement membres du réseau Bienvenue à la Ferme dans le Gers, les producteurs maîtrisent l'art de la convivialité gersoise et des savoir faire de nos produits d'exception.



Les poulets du Gers mis en l'honneur par les chefs des collèges du Gers.



Les filières viticoles sur le stand GERS



Les producteurs à la ferme en force pour promouvoir du foie gras gersois



Journée du groupe Gersycoop sur le stand Excellence Gers. Gasco présente ces produits à la presse.