

DOSSIER DE PRESSE

Salon International de l'Agriculture 2019

9 jours pour déguster les Pyrénées-Atlantiques

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

PYRENEES ATLANTIQUES
LE DEPARTEMENT

PLUS PROCHE PLUS SOLIDAIRE

www.le64.fr

Table des matières

SIA 2019, 9 jours pour déguster les Pyrénées-Atlantiques 3

Le pavillon des Pyrénées-Atlantiques situé dans le Hall des Régions, Hall 3 - stand L132 3

Les Pyrénées-Atlantiques au Salon de l'Agriculture en chiffres 4

Manger Bio&Local, Labels et Terroir mis à l'honneur 4

Une nouveauté : un espace transfrontalier Pyrénées Rendez-vous Hall 3 - stand A076 5

Jeudi 28 février, la journée des Pyrénées-Atlantiques consacrée au pastoralisme 6

Les concours du SIA 2019 7

- Concours Général Agricole (CGA) des produits 7
- Les lycées agricoles du département à Paris 7
- Les Prairies Fleuries 8
- Concours Lait 9
- Concours race Blonde d'Aquitaine le jeudi 28 février 9

Annexe 1 – les exposants de l'espace producteurs 10

Annexe 2 - le fleuron de l'élevage des Pyrénées-Atlantiques au SIA 11

SIA 2019, 9 jours pour déguster les Pyrénées-Atlantiques

Porter haut les savoir-faire et la qualité de nos filières agricoles des Pyrénées-Atlantiques au Salon International de l'Agriculture, c'est l'engagement porté par le Conseil départemental et la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques.

Le Salon de l'Agriculture, véritable vitrine de l'agriculture française, accueille chaque année plus de 700 000 visiteurs, une opportunité pour faire découvrir l'agriculture des Pyrénées-Atlantiques, valoriser notre terroir.

Elle est aussi le moyen de valoriser les filières et les produits issus de notre département mais aussi ceux qui font vivre et participent au maintien d'une agriculture dynamique et diversifiée sur notre territoire.

Le pavillon des Pyrénées-Atlantiques situé dans le Hall des Régions, Hall 3 - stand L132

Pendant toute la durée du Salon, les Pyrénées-Atlantiques proposent aux visiteurs un programme riche mêlant découvertes, expériences, dégustations, pédagogies et interactivités autour de différents espaces :

Un espace « institutionnel », où le grand public est invité à découvrir les différentes filières de l'agriculture des Pyrénées-Atlantiques.

Les visiteurs pourront rencontrer les producteurs et déguster les spécialités gastronomiques qui forgent le terroir et l'identité des Pyrénées-Atlantiques.

Chaque jour, une filière est mise à l'honneur, autour d'une animation.

Jours	Filières
23/02	Palmipèdes
24/02	Charcuterie/Madiran/Sel de Salies
25/02	Truite/Piment/Ossau Iraty
26/02	Fromage en estive/Kintoa/Bière/Cidre
27/02	Jurançon/Agneau de lait/Veau des Pyrénées/Jambon de Bayonne
28/02	**Journée départementale**
1/03	Pêche/Kiwi de l'Adour/Irouleguy
2/03	Confiture/Jus de fruits

Un espace « producteurs », véritables ambassadeurs de nos territoires et de notre agriculture, venez à la rencontre de nos producteurs pour connaitre les secrets de la fabrication de leurs produits et les déguster.

Un espace « VIP », pour un moment d'échange et de rencontre avec les acteurs du monde agricole, un espace au service des filières et des entreprises pour organiser des déjeuners d'affaires.

Dominique MASSONDE, La Maison Oppoca à Ainhoa, concoctera des petits plats cuisinés avec les produits de notre région.

Authenticité, saveur, cuisine raffinée et créativité à la carte.

Les Pyrénées-Atlantiques au Salon de l'Agriculture en chiffres

- 200 m² d'exposition dans le Hall des Régions pour les Pyrénées-Atlantiques
- 281 produits présentés au Concours Général Agricole (CGA)
- 128 échantillons au CGA des vins sur les appellations Madiran, Jurançon, Irouleguy, Béarn, Tursan et IGP vins des Landes
- Plus de 50 animaux (Blonde d'Aquitaine, ovins, Prim'Holstein, porcs et équins) des Pyrénées-Atlantiques seront à Paris, ils représentent avec leurs éleveurs le département, la qualité de son élevage et de sa génétique
- 13 producteurs et artisans exposants
- Forte présence des élèves des lycées agricoles, représentés dans les différents concours des jeunes professionnels, témoigne du dynamisme de notre élevage : ovinpiades des jeunes bergers le samedi 23 février

Manger Bio&Local, Labels et Terroir mis à l'honneur

Philippe ALLIOUX, responsable de restauration du collège Endarra à Anglet et Cédric DINAND, responsable de restauration du collège Reine Sancie à Sauveterre-de-Béarn seront présents sur le stand de l'Agence Bio à l'occasion du Salon.

Ils représenteront le programme « Manger Bio&Local, Labels et Terroir », qui vise, depuis 2010, à développer l'approvisionnement Bio et local en circuit court via la restauration collective du Département des Pyrénées-Atlantiques.

Manger Bio&Local, Labels et Terroir concerne aujourd'hui :

- 16 000 collégiens
- 4 800 écoliers

- 1600 personnes âgées résidentes en EHPAD
- 600 adultes handicapés résidents en foyer de vie ou d'hébergement
- 90 fournisseurs (producteurs et artisans) de denrées alimentaires du département ayant adhéré à la Charte de qualité du Département

C'est aussi un dispositif vertueux pour le tissu agricole local : les retombées économiques pour nos producteurs et artisans du territoire ont été évaluées à 2,1 millions d'euros en 2017.

Le collège Endarra à Anglet est engagé depuis septembre 2010 dans la démarche départementale « Manger Bio&Local, Labels et Terroir » et offre aujourd'hui aux 577 demi-pensionnaires collégiens, 21% de produits issus de l'agriculture biologique et 21,7% de produits labellisés et locaux, 50% de fournisseurs locaux. L'engagement de l'établissement a été récompensé en 2016 par l'obtention du Label « Etablissement Bio Engagé ».

Le collège Reine Sancie à Sauveterre-de-Béarn est engagé dans la démarche départementale depuis septembre 2013 et sert quotidiennement aux 160 collégiens et 170 primaires et maternelles du secteur, 5,7% de produits biologiques et 41,1% de produits labellisés et locaux. Les fournisseurs de l'établissement sont à 70% locaux.

Une nouveauté : un espace transfrontalier Pyrénées
Rendez-vous Hall 3 - stand A076

Dans l'esprit de la création de la structure transfrontalière qui va exister sous le nom de « Pyrénées-Pirineos » entre le Département des Pyrénées-Atlantiques, le Département des Hautes-Pyrénées et le Gouvernement d'Aragon, les trois territoires et les Chambres d'Agriculture 64 et 65 se sont associés pour proposer pendant neuf jours un stand unique de valorisation des filières pyrénéennes.

Au menu, "show cooking" partagé entre restaurateurs des deux cotés de la frontière chaque jour entre 10 heures et 16 h 30 mettant en scène les produits des trois territoires et le savoir-faire pyrénéen.

Cette première expérience qui rassemble les trois territoires au cœur des Pyrénées aura également une journée dédiée le mercredi 27 février à partir de 11 heures.

Cette initiative nouvelle a intéressé les filières et les restaurateurs de notre département.

« Nous souhaitons œuvrer à l'ambition nouvelle de l'identité Pyrénéenne. Au delà d'un message unitaire autour de la gastronomie pyrénéenne, les vignerons du Jurançon sont émerveillés par la complémentarité naturelle de nos produits. Versant français : les vins

moelleux avec le fromage de brebis d'estive présente l'accord sincère le plus abouti qui soit permis de déguster, aussi, les salaisons sèches à forte identité rencontrées sur tout le massif se rencontrent avantageusement avec nos blancs secs, le saumon et les Jurançon secs de caractère…

Nous souhaitons plus que tout nous affirmer dans cette belle initiative et constatons déjà depuis longtemps la force évocatrice du massif pyrénéen. »

Association des vignerons du Jurançon

« Les Maîtres Restaurateurs se félicitent d'adhérer à ce projet transfrontalier de mise en valeur de produits de terroir des deux côtés des Pyrénées. Notre participation va dans le sens des actions de coopération transfrontalière que mènent les Maîtres Restaurateurs avec leurs homologues d'Aragon et de Navarre. Cette première initiative transfrontalière au Salon est une belle opportunité pour valoriser d'une seule voix les filières de part et d'autre des Pyrénées et faire connaître ce riche terroir pyrénéen. Nous étions bien évidemment totalement conquis par l'idée de partager des expériences culinaires avec nos collègues des Hautes-Pyrénées et d'Aragon sur un stand commun Pyrénées.»

Pierre CHILO Président des Maîtres Restaurateurs Béarn et Soule

Jeudi 28 février, la journée des Pyrénées-Atlantiques consacrée au pastoralisme

Le pastoralisme sera mis à l'honneur lors de la journée des Pyrénées-Atlantiques en présence des acteurs du monde pastoral.

Rendez-vous à 14 heures sur le stand « Dégustez les Pyrénées-Atlantiques » Hall 3 – stand L132.

La dynamique de notre économie pastorale parle d'elle même :

- 60 % de l'activité pastorale du massif pyrénéen sur le département
- 54 % des exploitations pastorales du massif pyrénéen (soit 2 700 sur le 64)
- 41 % du cheptel transhumant des Pyrénées situés en 64

Au-delà de l'intérêt économique que constituent les territoires d'estives, ces derniers représentent également un important patrimoine environnemental, paysager et architectural.

L'important dynamisme et le renouveau de l'activité pastorale en font aujourd'hui une forme moderne d'exploitation et de gestion de ressources naturelles, adaptée aux nouvelles exigences sociétales et politiques en matière de durabilité des activités agricoles. C'est tout à la fois la réaffirmation de son poids économique que le garant de la protection des milieux naturels et de la biodiversité qui s'y développe que soutiennent les acteurs du département.

Pour le Département, le renforcement de l'accompagnement de cette dynamique pastorale sera un enjeu fort pour 2019 à travers le Plan Montagne 64. Des priorités qui ont d'ores et déjà été identifiées en concertation avec les acteurs du monde pastoral (desserte en réseaux, assistance aux bergers et à la transmission, optimisation des systèmes productifs, valorisation de la transformation, structuration environnementale et touristique des métiers pastoraux).

Un moment important aussi de pouvoir valoriser à l'occasion du Salon cette spécificité et cette fierté départementale.

Les concours du SIA 2019

Concours Général Agricole (CGA) des produits

2019, une participation record des produits des Pyrénées-Atlantiques au Concours Général Agricole.

Plus de 281 produits seront présentés au CGA.

Du côté des animaux, la sélection 2019 reste révélatrice de l'excellence de notre élevage : cinq élevages en race Prim'Holstein, cinq en race Blonde d'Aquitaine, les équins/asins, les ovins et 22 élevages de porcs basques, sans compter les animaux en présentation.

Le Concours Général Agricole (CGA) est un concours officiel du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Il est organisé en partenariat avec les Chambres d'Agriculture et les organismes de défense et de gestion des appellations.

La participation soutenue des producteurs des Pyrénées-Atlantiques est le reflet de la politique de qualité conduite dans les filières agricoles.

La Chambre d'Agriculture a démarré les prélèvements au mois de décembre. Ils se terminent avec les produits frais, prélevés sept jours avant le début du concours.

Le concours des vins se déroule avec une première sélection, en région, qui a eu lieu le 7 février à Morlàas.

La finale se déroulera le dimanche 24 février.

Les lycées agricoles du département à Paris

Le Trophée National des Lycées Agricoles (TNLA) est organisé à Paris du mercredi 27 février au dimanche 3 mars 2019.

Ce Trophée National des Lycées Agricoles vise différents objectifs :

- Valoriser le travail réalisé dans les établissements d'enseignement agricole pour la formation des élèves
- Valoriser l'enseignement pluridisciplinaire (enseignement technique, enseignement d'expression française, enseignement socioculturel, enseignement des Technologies de l'Informatique et du Multimédia (TIM), enseignement des langues étrangères, etc.)
- Renforcer le partenariat entre enseignements et professionnels
- Valoriser l'élevage bovin laitier ou allaitant dans les exploitations pédagogiques des établissements d'enseignement agricole publics ou privés
- Donner une image moderne du métier d'éleveur bovin

Les Prairies Fleuries

Avec les éleveurs de la Haute Soule et le lycée Saint Christophe de Saint-Pée-sur-Nivelle, la Chambre d'Agriculture est à nouveau présente au concours national des Pratiques Agro-écologiques.

Des concours locaux des Pratiques Agro-écologiques Prairies et Parcours en 2018, de la Haute Soule au Labourd

La Chambre d'Agriculture organise chaque année depuis cinq ans, un concours « Prairies Fleuries », aujourd'hui rebaptisé concours des « Pratiques Agro-écologiques ». Une façon de s'engager concrètement dans la transition agro-écologique en créant de l'émulation entre agriculteurs d'une vallée ou d'un territoire.

Le concours national des Pratiques Agro-écologiques Prairies et Parcours : remise des prix le 1er mars à 15 heures.

En 2018, plus de 50 concours locaux ont été organisés dans les différentes régions de France, et l'ensemble des lauréats va concourir au concours national lors de ce Salon de l'Agriculture, dans l'une des cinq sections.

La cérémonie d'annonce des lauréats et de remise des prix se déroulera le 1er mars à 15 heures, sur le ring Porcin Hall 1. Sont également dévoilés à cette occasion les lauréats des concours « jeunes ».

Il s'agit de récompenser l'excellence des pratiques agro-écologiques à l'échelle du département.

Les différentes parcelles candidates sont visitées par un jury composé d'experts locaux. Chaque éleveur présente l'histoire de la prairie et la façon dont elle est utilisée. Les jurés, en accord avec l'éleveur, doivent apprécier l'équilibre agro-écologique et les pratiques qui permettent à la prairie de remplir des fonctions d'accueil et de bonne alimentation des animaux, et des services environnementaux : diversité de la flore, accueil de la faune et notamment des pollinisateurs, contribution à l'esthétique et la qualité des paysages.

Après les vallées de Baïgorri, d'Aspe, d'Ossau, du Barétous et de la Soule, retour en Béarn pour le millésime 2019.

D'ores et déjà, le prochain concours (mai et juin 2019) commence à se préparer. C'est le territoire Bas Ossau et l'Ouzoum qui a été retenu : une zone bocagère d'élevage mixte en Piémont Pyrénéen, un terroir d'excellence, pour ses fromages de brebis et de vache, ses produis carnés, ses élevages de truite aussi.

Concours Lait

Vitrine de l'élite de la Prim'holstein française, **le concours Prim'Holstein se déroulera le lundi 25 février de 11 h 30 à 18 h 30, au pavillon 1 sur le Grand Ring**.

Suite à plusieurs tournées de sélection, ce sont au final 144 vaches titulaires et suppléantes sur l'ensemble de l'hexagone qui ont été triées sur le volet sur des critères morphologiques et de production. Deux élevages et 5 animaux des Pyrénées-Atlantiques ont été retenus pour ce concours à l'échelle nationale, reflet des performances de l'élevage laitier en Pyrénées-Atlantiques. **Il s'agit du Gaec Les Vignes Rousses à Jurançon, et de l'Earl Pages à Lussagnet.**

Pour l'édition 2019, ce concours sera jugé par Laurent Dupuy, éleveur laitier dans le Cantal et juge agréé Prim'holstein France. Ce passionné d'élevage affiche un parcours constant et bien rempli de concours départementaux et régionaux et figurera parmi les plus jeunes juges à avoir été sélectionné pour le prestigieux concours (35 ans).

Au regard des normes imposées en production ainsi que les quotas minimum de 6 vaches par région et 3 vaches titulaires maximum par élevage, **les résultats de cette sélection démontrent bien l'engagement de nos éleveurs et la qualité de l'élevage laitier sur notre territoire**.

Concours race Blonde d'Aquitaine le jeudi 28 février

Évènement prisé par les agriculteurs éleveurs, le concours national race Blonde d'Aquitaine se tiendra le **jeudi 28 février sur le Grand Ring du Hall 1 à 14 heures** – Parc des Expositions Porte de Versailles.

La sélection se fait sur des critères qui portent sur les standards de la Blonde d'Aquitaine et qui doivent correspondre à la demande des consommateurs (qualité, élégance, docilité, harmonie et démarche).

Annexe 1

Les exposants de l'espace producteur :

Gastronomie : charcuteries, fromages, vins, bières, cidres, piments d'Espelette, canards, confitures, jus de fruits...

13 producteurs sur le stand des Pyrénées-Atlantiques

FERME ELIZALDIA
Jean-Baptiste LOYATHO
64220 GAMARTHE
Charcuterie

GAEC ELICHABIA
Jacques TEULADE
64560 LICQ ATHEREY
Fromage Brebis

BRASSERIE AKERBELTZ
François IRAOLA
ZA Larre Lore - 64310 ASCAIN
Bière

MAISON BIPERTEGIA
Gilbert DARTHAYETTE
164 Torreseneko Bidea - 64250 ESPELETTE
Piment

AGERRIA
Daniel DUPUY
Hiribehere - 64220 IROULEGUY
Canard

AGOUR
Peio ETCHELECU
ZA Ur Xabaleta - 64640 HELETTE
Fromage Brebis

LES CAVES D'IROULEGUY
Route St Jean Pied de Port,
64430 Saint-Étienne-de-Baïgorry
Vin

GAEC LANOUTÉ
Jean-Pierre BONNASSERRE
Route de Lys - 64260 SEVIGNACQ-MEYRACQ
Fromage Brebis

ARNABAR
Mixel CURUTCHET
RD 918 - 64780 OSSES
Canard

ALBAN LABAN
Bernadette LABAN
1 route de Bédeille - 64160 SEDZE-MAUBECQ
Canard

CIDRE EZTIGAR
Clément LOURME
64120 SAINT JUST IBARRE
Cidre

CAVE DE CROUSEILLES
Hervé CAZENAVE et Jérôme LAHORGUE
64350 CROUSEILLES
Vin Madiran Pacherenc

MAISON BIPIA
LARRESSORE
Confiturier

Annexe 2

le fleuron de l'élevage des Pyrénées-Atlantiques au SIA

Blonde d'Aquitaine et Prim'Holstein, porcs, ânes, ovins.

Les meilleurs représentants de nos races ont été sélectionnés.

Espèce Bovine

Raison sociale	Race	Numéro	Nom
PRETOU PATRICK	Béarnaise	6411243370	HOUCHE
EARL DIHARCE	Blonde d'Aquitaine	6413610723	GITXU
EARL DIHARCE	Blonde d'Aquitaine	6413610727	GAZELLE
EARL DIHARCE	Blonde d'Aquitaine	8160055481	LOUIS
ETCHEVERRY JEAN-PHILIPPE	Blonde d'Aquitaine	6413093302	IZOARD
GAEC BIZI NAHI	Blonde d'Aquitaine	6414254639	JACQUELINE
GAEC BIBANE	Bordelaise	6412891148	GUEOLAILLE
GAEC BIBANE	Bordelaise	6414536215	MESSE
EARL PAGES	Prim'Holstein	6414135695	LILA Z
GAEC LES VIGNES ROUSSES	Prim'Holstein	6413392703	HAITI
GAEC LES VIGNES ROUSSES	Prim'Holstein	6413392738	ITLEE
GAEC LES VIGNES ROUSSES	Prim'Holstein	6414545360	MITANIC

Espèce Canine

THERY MARC	Azawakh	1446/312	EIDI N' AMANAR IGLAEN
MARERE DIDIER	Bouledogue Français	84031/12521	LOVE ME TENDER
BONNENFANT YANN-LAURENT	Bouvier Bernois	64502/9713	DEVAEL FUN N
GAMES FOURTICQ TIRE FLORENT	Lévrier Hongrois	220/82	ADIXATZ MY FUTURE
CAZENAVE SYLVIE	Sealyham Terrier	577/127	DIDGERIDOO'S KIA KAHA

Espèce Equine/Aisne

Raison sociale	Race	Numéro	Nom
BRUNET PATRICK	Âne des Pyrénées	11135865Y	BANDIT DE LACROUTS
GARDERES	Âne des Pyrénées	16025352N	GALIA DE REBENACQ
BRUNET PATRICK	Mule des Pyrénées	15530982X	FABULETTE DE LA GAOUT

POSE PIERRE-YVES	Mule des Pyrénées	05417194U	RINTINTIN D'ETSAUT
POSE PIERRE-YVES	Mule des Pyrénées	10024182Z	ARIEL
POSE PIERRE-YVES	Mule des Pyrénées	15526730T	FLOCON DU COPEN
IRAZOQUI LINO	Pottok	250259806089732	FACILE DE MORALIA

Espèce Ovine

AUTR CDEO	Basco-Béarnaise	45145271081	FR45145271081
AUTR CDEO	Basco-Béarnaise	45465971102	FR45465971102
GAEC ELHAR	Basco-Béarnaise	45271510065	FR45271510065
GAEC ELHAR	Basco-Béarnaise	45271510077	FR45271510077
GAEC ELHAR	Basco-Béarnaise	45368271141	FR45368271141
AUTR CDEO	Manech tête noire	45040960351	FR45040960351
AUTR CDEO	Manech tête noire	45515960071	FR45515960071
GAEC BAGAYA	Manech tête noire	45116830059	FR45116830059
GAEC BAGAYA	Manech tête noire	45116850012	FR45116850012
GAEC BAGAYA	Manech tête noire	45116850021	FR45116850021
AUTR CDEO	Manech tête rousse	45264350010	FR45264350010
AUTR CDEO	Manech tête rousse	45382671314	FR45382671314
GAEC EZKAIN	Manech tête rousse	45073120030	FR45073120030
GAEC EZKAIN	Manech tête rousse	45073130038	FR45073130038
GAEC EZKAIN	Manech tête rousse	45290371005	FR45290371005

Espèce Porcine

EARL CHAPART	Porc basque	64QNL201607877	MERTXIKA
EARL CHAPART	Porc basque	64QNL201702724	NAHIA
EARL CHAPART	Porc basque	64QNL201702735	NIKITA
EARL XETRETEA	Porc basque	64ZNQ201608377	MAHATSA
GAEC BIDAIN	Porc basque	64SNJ201401747	JARA
GAEC BIDAIN	Porc basque	64SNJ201706666	NEGUA
GAEC MUNHOA	Porc basque	64DBK201808766	OPARI
MAINTENU ARNAUD	Porc basque	64FDP201401232	JATSA
MAINTENU ARNAUD	Porc basque	64WPP201204734	HAIZE
MAINTENU ARNAUD	Porc basque	64WPP201504149	LILI
MAINTENU ARNAUD	Porc basque	64ZDM201703672	NESKA
OTEIZA CATHERINE	Porc basque	64FDP201307945	IZAR

OTEIZA CATHERINE	Porc basque	64FDP201504579	LAZTAN
OTEIZA CATHERINE	Porc basque	64FDP201702915	NOBELA
OTEIZA CATHERINE	Porc basque	64FDP201702927	NEKTAR
OTEIZA CATHERINE	Porc basque	64FDP201702932	NIMINO
OTEIZA CATHERINE	Porc basque	64FDP201702936	NABARI
OTEIZA CATHERINE	Porc basque	64FDP201702938	NOSKI
OTEIZA CATHERINE	Porc basque	64FDP201702956	NORIA
OTEIZA CATHERINE	Porc basque	64WGP201705102	NUNU
OTEIZA CATHERINE	Porc basque	64WGP201705108	NATURA
OTEIZA CATHERINE	Porc basque	64WGP201705112	NOMADA

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

PYRENEES ATLANTIQUES
LE DEPARTEMENT

PLUS PROCHE PLUS SOLIDAIRE
www.le64.fr