

Dimanche 23 février

12 h 30 - 13 h - Ring bovin Hall 7.1

Présentation Bazadaise : les Hautes-Pyrénées présentent Elysée un beau taureau de 5 ans et de 1300 kg, Champion de France de sa catégorie.

Elysée sera accompagné par les deux éleveurs haut-pyrénéens propriétaires : Alain Bialade d'Ossun et Emile Ribatet d'Ancizan.



Elysée, taureau bazadais,
5 ans, 1300 kg.
Champion de France de sa catégorie

Lundi 24 février

Tout au long de la journée - Stand Hautes-Pyrénées,
Hall 7.2 - allée H

Animation culinaire et dégustation avec les chefs des Logis : Serge Latour, Laurent Desquiens et Francis Martin, trois chefs haut-pyrénéens, réalisent des recettes en direct et offrent leurs plats à la dégustation. Crème de haricots tarbais en capuccino accompagnée d'une tartine au jambon « Noir de Bigorre », côtes de Noir de Bigorre à la réglisse et au foie gras poêlé accompagnées de polenta aux châtaignes des Baronnies, Noix de coquilles de Saint-Jacques poêlées au boudin noir et bouillon aux châtaignes des Pyrénées seront au menu, à déguster avec un verre de Madiran.

11 h 30 - 18 h 30 - Ring bovin Hall 3

Concours Prim'Holstein : les Hautes-Pyrénées présentent Duf Gaité, Emeraude, Festina, Fleurette et Vahiné.

Les éleveurs haut-pyrénéens propriétaires sont le GAEC de Saint Sever-de-Rustan, le GAEC « Les chênes » de Madiran et l'élevage du Pla de Momères.



Serge Latour, Laurent Desquiens, Francis Martin



Fleurette, 4 ans, 48 L de lait par jour
Belle morphologie, très bonnes pattes
et une belle profondeur de corps

CONTACT PRESSE :

Baptiste Maurel, Directeur de la communication
Tél. : 05 62 56 78 72 - 06 30 01 98 24
baptiste.maurel@cg65.fr

Mardi 25 février

14 h à 16 h - Ring porcin Hall 7.1

Concours Porc Gascon : les Hautes-Pyrénées présentent plusieurs spécimens

Les éleveurs haut-pyrénéens qui concourent sont Michel Bertreix de Bernac-Dessus, Pierre Lavedan de Luby Betmont, Vincent Mascaras de Layrisse et Bernard Védere de Poumarous.

Le Noir de Bigorre, une race unique à découvrir

Cette race ancienne de porc, que l'on trouvait dans toutes les fermes mais qui a failli disparaître il y a 20 ans, est aujourd'hui un produit haut de gamme, reconnu à l'échelle internationale, au même niveau que le porc ibérique. C'est



Génos, verrat de plus de 300 kg, race pure Gasconne « Bel épis, l'épaule large avec de beaux aplombs verticaux »

un produit sentinelle de Slow Food.

55 éleveurs produisent 6000 porcs par an, élevés en plein air dont la viande fraîche, rouge vif est devenue un met apprécié des grands chefs. Le jambon, affiné 20 mois, se déguste chambré en fines tranches fondantes.

Mercredi 26 février : Journée des Hautes-Pyrénées

Toute la journée - Stand Hautes-Pyrénées, Hall 7.2 - allée H

Journée des Hautes-Pyrénées

Une journée de rencontres entre les Haut-Pyrénéens et leurs amis parisiens pour le plaisir de se retrouver, de déguster de bons produits et d'échanger sur leur beau pays.

Des chants traditionnels pyrénéens rythmeront la journée sous la houlette de trois amis bigourdans : « Eths Bandoulets ».

Intronisation d'Edouard Baer par la confrérie du Noir de Bigorre

Le réalisateur, producteur, scénariste, auteur de pièces de théâtre et animateur de radio et de télévision Edouard Baer sera intronisé par la confrérie du Noir de Bigorre.

La Confrérie du Noir de Bigorre, dénommée "Arou", participe à la promotion du Jambon Noir de Bigorre, en organisant des événements médiatiques et en remerciant pour leur investissement dans la promotion de la race des personnalités reconnues qui en étant intronisées deviennent des portes paroles officiels du Noir de Bigorre.

Présence de Polo de Le Rue, de retour des J.O. de Sotchi, où il a obtenu la 4^e place au snowboard cross.

Ambiance chaleureuse, 100 % Pyrénéenne, garantie !

12 h - 12 h 30 - Ring bovin Hall 7.1

Présentation Bazadaise

CONTACT PRESSE :

Baptiste Maurel, Directeur de la communication
Tél. : 05 62 56 78 72 - 06 30 01 98 24
baptiste.maurel@cg65.fr



Jeudi 27 février :

13 h 30 - 14 h - Ring bovin Hall 7.1

Remise du trophée du meilleur pointeur de race Bazadaise

13 h à 16 h - Ring bovin Hall 3

Concours Charolaise : les Hautes-Pyrénées présentent Galopin, un taureau âgé de 3 ans pesant 1400 kg. Les éleveurs haut-pyrénéens propriétaires sont Laurent Laclaverie de Sauveterre, Alain Carreau de Sadournin et Régis Lafforgue de Clarac.

17 h à 19 h - Ring bovin Hall 3

Concours Blonde d'Aquitaine : les Hautes-Pyrénées présentent Balise, femelle de plus de 5 ans et près de 1200 kg.

L'éleveur haut-pyrénéen est Philippe Gauzé de Laubazac.

Le département des Hautes-Pyrénées est fort d'un environnement préservé, d'une grande diversité de paysages, d'un espace rural important, d'une tradition pastorale ancrée et d'une économie montagnarde dynamique.

A l'écart, pendant des siècles, des grands courants d'échanges commerciaux, les fermes bigourdanes vivant en quasi autarcie, l'agriculture intensive ne s'est pas développée ici.

Aujourd'hui, grâce au dynamisme et à une volonté sans limite des hommes, les Hautes-Pyrénées **préservent l'intégrité génétique des races animales et des variétés végétales autochtones.**

Plusieurs productions de grande qualité, qui puisent leurs racines dans l'histoire des savoir faire ancestraux et dans la culture gastronomique locale, font aujourd'hui la renommée de notre territoire.

Les Hautes-Pyrénées, c'est :

- **5160** exploitations agricoles
- **127 300 ha** de surface agricole hors estives
- **104 CUMA** (coopératives d'utilisation de matériel agricole)
- **140 000 €** d'aides accordées au pastoralisme
- **114 337 €** d'aides accordées aux investissements des CUMA
- **17 produits** sous signe officiel de qualité et **5 en cours**
- **120 000** bovins pour **2270** éleveurs
- **73 300** brebis pour **508** éleveurs
- **5 produits** reconnus par **Slowfood** (Sentinelles ou Arche du Gout)

CONTACT PRESSE :

Baptiste Maurel, Directeur de la communication
Tél. : 05 62 56 78 72 - 06 30 01 98 24
baptiste.maurel@cg65.fr



Balise, femelle de plus de 5 ans,
près de 1200 kg.
Une belle qualité de race avec une belle robe, fine.
Une très belle démarche et un bassin exceptionnel

