



PROGRAMME

SALON DE L'AGRICULTURE TARBES 2011 DU 10 AU 13 MARS 2011

JEUDI 10 MARS 2011

- 09h00 Ouverture au public
- 10h30 Inauguration officielle par M. Gérard TREMEGE, Maire de Tarbes (Hall 4)
- 11h00 Préparations culinaires par Jean-Pierre Saint-Martin (Restaurant Le Viscos à Saint Savin (Hall 3 – Atelier du Goût)
- 13h00 Concours Bi-Départemental Gers / Hautes-Pyrénées Race Prim'Holstein (Ring Hall 1)
- 14h30 Conférence Slow Food « la cuisine du canard » par Irène Guillard (Hall 3 – Atelier du Goût)
- 15h00 Mini-Conférence : Un PAT en nappe alluviale de l'Adour pour reconquérir la qualité de l'eau. Pourquoi ? Comment ? par Véronique. MABRUT de la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées (Espace Conférence Hall 4)
- 16h00 Atelier du goût Slow Food « Mouton Barèges-Gavarnie et Châtaigne des Pyrénées » préparé par les Logis des Hautes-Pyrénées (Hall 3 – Atelier du Goût)
- 17h00 Mini-Conférence : Découvrez de plus près l'agriculture biologique par Lise BILLY de la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées (Espace Conférence Hall 4)
- 18h00 Apéritif Mon Païs Gournand (Hall 3 – Atelier du Goût)
- 20h00 Fermeture des zones d'expositions
- 24h00 Fermeture du hall de la restauration



PROGRAMME

SALON DE L'AGRICULTURE TARBES 2011 DU 10 AU 13 MARS 2011

VENDREDI 11 MARS 2011

- 09h00 Ouverture au public
- 09h30 Concours Départemental Race Bazadaise (Ring Hall 1)
- 10h00 Concours des races ovines du Massif Pyrénées organisé par l'Organisme de Sélection des Pyrénées Centrales en partenariat avec la Chambre d'Agriculture (La Bergerie)
- 11h00 Table ronde sur la Maîtrise de l'alimentation pour garantir la productivité de l'élevage organisée par SANDERS (La Bergerie)
- 11h00 Concours Inter-Départemental Race Charolaise (Ring Hall 1)
- 11h00 Mini-Conférence : Plan de désherbage et expertise paysagère : une solution pour les collectivités par Franck SAINT-GIRONS, SEMADOUR, Marc BEILLOT et le Lycée ADRIANA de Tarbes (Espace Conférence Hall 4)
- 11h15 Atelier du goût Slow Food "Pain, bière et agriculture bio" (Hall 3 – Atelier du Goût)
- 12h00 Dégustation de viande d'Agneau « Alliance subtile entre une grillade d'Agneau des Pyrénées et un vin de terroir » organisée par la COPYC (La Bergerie)
- 13h30 Concours Départemental Race Gasconne (Ring Hall 1)
- 14h30 Conférence Slow Food "Les abeilles et le miel" par J-Louis Doux (Hall3 – Atelier du Goût)
- 14h30 Table ronde sur la Maîtrise du coût d'engraissement d'un agneau de piémont/montagne valorisé en marque AGNEAU DES PYRENEES organisée par SUD OUEST ALIMENT en partenariat avec TERRE OVINE (La Bergerie)
- 15h00 Concours Inter-Départemental Race Limousine (Ring Hall 1)
- 15h00 Mini-Conférence : L'eau et la haie champêtre par Laurent RUSSAC d'Arbres et Paysages 65 (Espace Conférence Hall 4)
- 16h00 Atelier du goût Slow Food "Porc Noir de Bigorre et Haricot Tarbais" préparé par les Logis des Hautes-Pyrénées (Hall 3 – Atelier du Goût)
- 17h30 Atelier du goût Slow Food « Agneau des Pyrénées » en partenariat avec les Tables du Lys Bigourdan et la COPYC (Hall 3 – Atelier du Goût)
- 18h00 Présentation des races de chevaux de trait, ânes et mulets des Pyrénées (Ring Hall 1)
- 18h30 Dégustation de viande de mouton AOC Barèges-Gavarnie organisée par les éleveurs de l'AOC (La Bergerie)
- 19h00 Résultats des Concours et remise du trophée Pierre JUSTIS - Apéritif offert / dégustations de viandes (La Bergerie)
- 20h00 Fermeture des zones d'expositions
- 24h00 Fermeture du hall de la restauration



PROGRAMME

SALON DE L'AGRICULTURE TARBES 2011 DU 10 AU 13 MARS 2011

SAMEDI 12 MARS 2011

- 09h00 Ouverture au public
- 09h30 Concours Inter-Départemental Race Brune (Ring Hall 1)
- 10h30 Concours Inter-Départemental Race Montbéliarde (Ring Hall 1)
- 11h00 Mini-Conférence : Produire des graines pyrénéennes pour restaurer les pelouses d'altitude par Sandra MALAVAL, Conservatoire Botanique National des Pyrénées et de Midi-Pyrénées (Espace Conférence Hall 4)
- 11h15 Atelier du goût Slow Food "Canard et Bienvenue à la Ferme" préparé par les Tables du Lys Bigourdan (Hall 3 – Atelier du Goût)
- 11h30 Dégustation de viande d'Agneau « Alliance subtile entre une grillade d'Agneau des Pyrénées et un vin de terroir » organisée par la COPYC (La Bergerie)
- 14h30 Concours Départemental Race Blonde d'Aquitaine (Ring Hall 1)
- 14h30 Conférence Slow Food "Histoire et Gastronomie en Bigorre" par Guy Cassagnet (Hall 3 – Atelier du Goût)
- 14h30 Fabrication de fromage fermier de chèvre réalisée par Alexia BOUCHE, agricultrice à Arrens Marsous, organisée par la Chambre d'Agriculture (La Bergerie)
- 15h00 Mini-Conférence : Cultiver son potager sans utiliser de phytos, c'est possible par Th. MASSIAS de la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées (Espace Conférence Hall 4)
- 16h00 Atelier du goût Slow Food "Poule Gasconne et Oignon Doux de Trébons" préparé par les Tables du Lys Bigourdan (Hall 3 – Atelier du Goût)
- 16h30 Présentation de la race caprine Pyrénéenne par l'Association de la Chèvre Pyrénéenne (La Bergerie)
- 17h00 Présentation des races bovines Pyrénées Centrales Lourdaise et Casta (Ring Hall 1)
- 17h30 Atelier du goût Slow Food « Agneau des Pyrénées » en partenariat avec les Tables du Lys Bigourdan et la COPYC (Hall 3 – Atelier du Goût)
- 18h00 Présentation des races de chevaux de trait, ânes et mulets des Pyrénées (Ring Hall 1)
- 18h30 Dégustation de viande de mouton AOC Barèges-Gavarnie organisée par les éleveurs de l'AOC (La Bergerie)
- 20h00 Fermeture des zones d'expositions
- 24h00 Fermeture du hall de la restauration



PROGRAMME

SALON DE L'AGRICULTURE TARBES 2011 DU 10 AU 13 MARS 2011

DIMANCHE 13 MARS 2011

- 09h00 Ouverture au public
- 10h00 Défilé Race Montbéliarde (Ring Hall 1)
- 10h30 Démonstration de découpe d'un Agneau Label Rouge « Sélection des Bergers » et sa décoration organisée par la COPYC en partenariat avec des boucheries traditionnelles (La Bergerie)
- 10h45 Défilé Race Prim'Holstein (Ring Hall 1)
- 11h15 Défilé Race Brune (Ring Hall 1)
- 11h15 Atelier du goût Slow Food "Confitures et fromages des Pyrénées" (Hall 3 – Atelier du Goût)
- 11h45 Démonstration de tonte organisée par la Chambre d'Agriculture (La Bergerie)
- 12h00 Dégustation de viande d'Agneau Label Rouge « Sélection des Bergers » organisée par la COPYC (La Bergerie)
- 12h00 Remise des sabots et challenge qualité du lait (Ring Hall 1)
- 12h30 Défilé Race Blonde d'Aquitaine (Ring Hall 1)
- 13h30 Défilé Race Gasconne (Ring Hall 1)
- 14h15 Défilé Race Charolaise (Ring Hall 1)
- 14h30 Conférence "Slow Food" (Hall 3 – Atelier du Goût)
- 14h30 Fabrication de fromage fermier de brebis par Jean-Jacques LAGURGUE, agriculteur à Tilhouse organisée par la Chambre d'Agriculture (Hall 2Bis)
- 15h15 Défilé Race Bazadaise (Ring Hall 1)
- 15h30 Démonstrations culinaires par 3 jeunes chefs Alexis Saint-Martin (Restaurant Le Viscos à Saint-Savin), Damien Cazaux (Restaurant l'Aragon à Juillan) et Grégory Bellard (Restaurant l'Embrun à Lannemezan) en présence des bouchers : Veau sous la mère Label Rouge, Bœuf, Blond d'Aquitaine Label Rouge et Agneau Label Rouge fournis par l'Adelpy (Hall3 – Atelier du Goût)
- 15h30 Démonstration de tonte organisée par la Chambre d'Agriculture (La Bergerie)
- 16h00 Défilé Race Limousine (Ring Hall 1)
- 16h00 Résultat du Concours de Photographies organise par le Bulletin Agricole (Stand Hall1)
- 16h30 Démonstration de découpe d'un Agneau des Pyrénées et sa décoration organisée par la COPYC en partenariat avec des boucheries traditionnelles (La Bergerie)

- 17h30 Défilé/Présentation des races ovines du Massif Pyrénées par l'Organisme de Sélection des Pyrénées Centrales (La Bergerie)
- 18h30 Dégustation de viande d'Agneau « Alliance subtile entre une grillade d'Agneau des Pyrénées et un vin de terroir » organisée par la COPYC (La Bergerie)
- 19h00 Fermeture des zones d'expositions
- 24h00 Fermeture du hall de la restauration