



PROGRAMME

38^{ème} SALON DE L'AGRICULTURE de TARBES DU 06 AU 09 MARS 2014

JEUDI 06 MARS 2014

- 09h00 Ouverture au public
- 10h00 Inauguration du salon par **Monsieur Antonio Cosculluela Bergua**, Maire de Barbastro et Président de la Diputacion Provincial de Huesca en Espagne (Espace Conférence Hall 4)
- 11h30 Buffet Aragonais dans le cadre de l'inauguration (Village Gourmand - Hall 3)
- 14h15 Conférence « Les produits sentinelles de la Bigorre » par Jean-Louis DOUX et Monique MARTIN – Président et Membre de SLOW FOOD BIGORRE (Espace Conférence Hall 4)
- 16h00 Atelier du goût « L'Agneau des Pyrénées » préparé par Yann LEDILHUIT – Association des Cuisiniers 65 en partenariat avec la COPYC (Village Gourmand - Hall 3)
- 20h00 Fermeture des zones d'expositions
- 24h00 Fermeture du hall de la restauration



PROGRAMME

38^{ème} SALON DE L'AGRICULTURE de TARBES DU 06 AU 09 MARS 2014

VENDREDI 07 MARS 2014

- 09h00 Ouverture au public
- 09h30 Concours Inter-Départemental Race Montbéliarde (Ring Hall 1)
- 11h00 Concours Inter-Départemental Race Brune (Ring Hall 1)
- 11h00 Atelier du Goût « Le Mouton BAREGES-GAVARNIE » proposé par Michel DEBERGUE de BIGORRE PROMOTION – Dégustation de Civet (Village Gourmand - Hall 3)
- 11h00 Concours des races ovines du Massif Pyrénées organisé par l'Organisme de Sélection des Pyrénées Centrales en partenariat avec la Chambre d'Agriculture – Race TARASCONNAISE à l'honneur (*La Bergerie*)
- 12h30 Concours Inter-Départemental Race Charolaise (Ring Hall 1)
- 14h30 Conférence « Présentation de SLOW FOOD Bassin de l'Adour » par Jean-Louis DOUX – Président de SLOW FOOD BIGORRE (Espace Conférence Hall 4)
- 14h30 Concours Inter-Départemental Race Limousine (Ring Hall 1)
- 16H00 Atelier du goût « Recettes Sucrées de la Bigorre » préparées par Serge LATOUR – Président des Logis de France et Xavier SPADIGLIERO – Chef du Réverbère à Vic en Bigorre (Village Gourmand - Hall 3)
- 17h30 Concours Départemental Race Bazadaise (Ring Hall 1)
- 19h00 Résultats des Concours et remise du trophée Pierre JUSTIS au meilleur éleveur de la race TARASCONNAISE (*La Bergerie*)
- 20h00 Fermeture des zones d'expositions
- 24h00 Fermeture du hall de la restauration



PROGRAMME

38^{ème} SALON DE L'AGRICULTURE de TARBES DU 06 AU 09 MARS 2014

SAMEDI 08 MARS 2014

- 09h00 Ouverture au public
- 09h30 Concours Inter-Régional Race Prim'Holstein (Ring Hall 1)
- 10h30 Démonstration de découpe de viande et décoration de pièces « d'Agneau des Pyrénées » organisée par la COPYC (*La Bergerie*)
- 11h00 Atelier du goût « Le Porc Noir de Bigorre » préparé par Frédéric CHARTIER – Membre des tables du Lys (Village Gourmand - Hall 3)
- 12h00 Dégustation de grillade de viande « d'Agneau des Pyrénées » accompagnée d'un vin de terroir ». Organisée par la COPYC (*La Bergerie*)
- 14h00 Concours Départemental Gascon (Ring Hall 1)
- 14h00 Conférence « Les Restaurateurs de Terroir SLOW FOOD en BIGORRE » par Jean-Louis DOUX et Serge BERGERET – Président et membre de SLOW FOOD BIGORRE (Espace Conférence Hall 4)
- 15h00 Atelier du Goût « Saveurs Aragonaises » (Village Gourmand - Hall 3)
- 15h30 Concours Départemental Race Blonde d'Aquitaine (Ring Hall 1)
- 16h00 Préparation de marinades spéciales et conseils culinaires avec les chefs bouchers afin d'accompagner et faire cuire la viande « d'Agneau des Pyrénées ». Organisée par la COPYC (*La Bergerie*)
- 16h00 Atelier de fabrication de pâtes BIO animé par le GAB 65 (Village Gourmand - Hall 3)
- 16h30 Présentation de la race caprine Pyrénéenne par l'Association Chèvre des Pyrénées (*La Bergerie*)
- 17h00 Atelier culinaire animé par Pierre LAUGINIE – Président des tables du Lys « Risotto de pâtes Bio et carpaccio de Noire d'Astarac-Bigorre » (Village Gourmand - Hall 3)
- 17h30 Dégustation des recettes préparées avec un vin de terroir « une Alliance subtile avec des grillades d'Agneau des Pyrénées ». Organisée par la COPYC (*La Bergerie*)
- 20h00 Fermeture des zones d'expositions
- 24h00 Fermeture du hall de la restauration



PROGRAMME

38^{ème} SALON DE L'AGRICULTURE de TARBES DU 06 AU 09 MARS 2014

DIMANCHE 09 MARS 2014

- 09h00 Ouverture au public
- 10h00 Défilé Race Prim'Holstein (Ring Hall 1)
- 10h30 Défilé Race Brune (Ring Hall 1)
- 10h30 Démonstration de découpe de viande et décoration de pièces « d'Agneau Label Rouge Sélection des Bergers » organisée par la COPYC (*La Bergerie*)
- 11h00 Atelier du Goût « La Noire d'Astarac-Bigorre » préparé par Gilles CAPELLE – Chef du Pré Vert à Lannemezan (Village Gourmand - Hall 3)
- 11h15 Défilé Race Montbéliarde (Ring Hall 1)
- 11h45 Challenge qualité du Lait (Ring Hall 1)
- 12h00 Défilé Race Bazadaise et remise des Sabots (Ring Hall 1)
- 12h00 Dégustation de viande d'Agneau « Alliance subtile entre une grillade d'Agneau Label Rouge Sélection des Bergers, de l'ail blanc de Lomagne et un vin Côtes de Gascogne sous IGP ». Plus de 20 ans que le Label Rouge existe...ça se fête !!! Organisée par la COPYC (*La Bergerie*)
- 12h45 Défilé Race Gasconne et remise des Sabots (Ring Hall 1)
- 13h15 Défilé Race Charolaise et remise des Sabots (Ring Hall 1)
- 14h00 Défilé Race Limousine et remise des Sabots (Ring Hall 1)
- 14h15 Conférence SLOW FOOD « restauration Collective en Bigorre » par Jean-Louis DOUX et Bernard PRIEUR – Président du Convivium de Bigorre et Président de l'Association « Paysans des Baronnie » (Espace Conférence Hall 4)
- 15h30 Défilé Race Blonde d'Aquitaine et remise des Sabots (Ring Hall 1)
- 15h30 Présentation de la race caprine Pyrénéenne par l'Association Chèvre des Pyrénées (*La Bergerie*)
- 16h00 Atelier du goût « Chevreau des Pyrénées » organisé par Slow Food avec la participation du Chef Manuel GODET du restaurant l'ALEXANDRA à LOURDES en partenariat avec l'Association Chèvre des Pyrénées (*Hall 3 - village gourmand*)
- 17h00 Démonstration de tonte organisée par la Chambre d'Agriculture (Bergerie)
- 19h00 Fermeture des zones d'expositions
- 24h00 Fermeture du hall de la restauration