

J-1 : La Région Languedoc Roussillon Midi Pyrénées au 53ème Salon International de l'Agriculture

La 53e édition du Salon International de l'Agriculture (SIA) se déroule à Paris du 27 février au 6 mars. La Région y sera présente, en partenariat avec la nouvelle Chambre Régionale d'Agriculture, afin de valoriser toute la diversité et la richesse des productions agricoles et viticoles du Languedoc Roussillon Midi Pyrénées.

Carole Delga, présidente de la Région Languedoc Roussillon Midi Pyrénées, conduira les mardi 1er mars et mercredi 2 mars au matin, la délégation régionale pour la visite du salon, aux côtés des vice-présidents, Vincent Labarthe, en charge de l'Agriculture et de l'enseignement agricole ainsi que Jean-Louis Cazaubon en charge de la Viticulture et de l'agro-alimentaire et de Denis Carretier, président de la Chambre Régionale d'Agriculture. La délégation visitera les stands régionaux du hall « Régions de France » et des halls réservés aux productions animales et végétales.

Le départ de la visite de la présidente de Région Carole Delga se fera à 9h15 depuis le stand région et l'inauguration de l'espace Languedoc Roussillon Midi Pyrénées par la présidente se déroulera le mardi 1er mars à partir de 11h30.

Première année de l'union des régions, le Salon International de l'Agriculture regroupera sur l'espace Languedoc Roussillon Midi Pyrénées Les producteurs, entreprises, filières et professionnels du tourisme de la nouvelle région (hall 3, allée H, stand 53). Les 1 465 m² de cet espace commun regrouperont également 507m² de stands producteurs/entreprises avec 54 stands marchands et aussi 5 espaces de restauration et 3 stands : Excellence Gers, Agropoint du Tarn et le Département de l'Ariège.

Cet espace commun comprend également :

- 1 bar à vins avec plus de 20 références de vins Sud de France du Sud-Ouest: vins tranquilles AOP et IGP, vins effervescents (blanquette et crémants de Limoux, Gaillac méthode traditionnelle), vins doux naturels (Banyuls, Muscat, Maury), bière.
- 1 bar à foie gras du Sud-Ouest
- 1 bar à huîtres tenu par un conchyliculteur, médaillé 12 fois au Concours Général Agricole.

- un restaurant de dégustation des produits régionaux emblématiques de la grande région, comme le foie gras du Sud-Ouest, les fromages, olives et tapenades et autres tielles Sétoises.

Mercredi 2 mars, à partir de 9h00, la présidente de Région rencontrera les éleveurs et producteurs présents dans le hall 1 consacré à l'élevage et aux productions d'origine animale. La Région Languedoc Roussillon Midi Pyrénées est également présente ou représentée sur plusieurs espaces dans ce hall :

- Un stand « prestige » Languedoc Roussillon Midi-Pyrénées (Bâtiment 1, allée D, stand 53) de 85 m² animé par l'IRQUALIM (Institut Régional de la Qualité agroalimentaire), cofinancé par la Région. Ce stand valorise toutes les productions régionales d'origine animale sous signes d'identifications de la qualité et de l'origine (viandes, fromages, salaisons, volailles, foie gras) issues des 13 départements. Un espace privatif d'accueil et de restauration, organisé avec le concours des élèves du lycée professionnel hôtelier Quercy Périgord de Souillac, est à la disposition des filières Qualité, des éleveurs et des exposants de Languedoc Roussillon Midi Pyrénées.

- Des stands collectifs « départementaux » : celui de la Chambre d'Agriculture de l'Aveyron (1 D 21) et celui de la CAPEL-OVILOT (1 C 01) avec la brebis Causse du Lot (Agneau Fermier du Quercy IGP/Label Rouge) et le fromage de chèvre AOP Rocamadour.

- Le stand de l'UPRA Lacaune (1 D 20/24) avec mise en avant de la filière AOP Roquefort

- Une cinquantaine d'éleveurs avec les principales espèces et races animales régionales : le veau d'Aveyron et du Ségala IGP/Label Rouge (IRVA - SICA 4R : stand 1 K 71), le veau sous la mère, les races Aubrac et Gasconne regroupées sur l'espace du CORAM (1 G 43/53), la Blonde d'Aquitaine, le bœuf Limousin, la Mirandaise, la Montbéliarde, sans oublier l'incontournable porc gascon.

- Un exposant individuel : Laines Missègle (stand 1 B 01)