

"Le bonheur est dans le Gers", le Département a fourbi ses armes pour le prouver au salon de l'agriculture



"Le bonheur est dans le Gers", le Département a fourbi ses armes pour le prouver au salon de l'agriculture

Avant de rejoindre le Salon de l'agriculture à Paris, du 22 février au 1er mars, le président du Conseil Départemental, Philippe Martin, a dévoilé, lors de la conférence de presse de ce jeudi 13 février, le programme des animations, les intervenants gersois et la mise en avant des filières agricoles et du bio. Et tout cela sous une seule bannière et son slogan « Le bonheur est dans le Gers » pour séduire au maximum les milliers de visiteurs qui découvriront un espace de 100 m² qui sera le reflet et la vitrine des producteurs et de la mise en avant du 1er département bio de France en nombre de producteurs, en surface bio et en surface de conversion.

Durant les neuf jours sur son stand de 60 m², le stand du Département proposera des démonstrations culinaires par les Chefs des « Tables du Gers » **(1)** avec mise en valeur des produits gersois de qualité **(2)**, un espace réservé aux dégustations de vins par les filières viticoles et vigneronnes gersaises **(3)**, ainsi que des animations ludiques.



Le stand de producteurs gersois occupera un espace de 40 m² avec **Joël, Maxime et Marie Pellefigue** pour les vins des Côtes de Gascogne, Pierre et Frédérique de Saint Pastou pour l'armagnac, et Sébastien et Claire Fourcade pour l'oie du Gers.

Deux événements sont programmés l'un le 26 février avec une journée dédiée aux collèges en partenariat avec la Seine-Saint-Denis. Ce sera Fabrice Foltz, chef de cantine au collège de Miélan, qui sera présent pour proposer une recette de produits gersois et expliquer la démarche du département en matière scolaire. Il mettra en avant ce qu'il propose au quotidien, à savoir des repas de saison, biologiques et locaux préparés sur place. En complément des démonstrations culinaires, Trigone viendra enrichir la démarche par des animations autour de l'utilisation de fruits et légumes moches et de l'accompagnement des collèges dans le tri des déchets et le recyclage.

L'autre événement sera la présence durant la semaine du lycée agricole de Mirande où sept élèves du LPA présenteront leur vache Gaillée et ses veaux Pagaille et Padirac de six mois. Ils ont le soutien du Département qui leur a attribué 1 000 € pour participer à deux épreuves. Le président, Philippe Martin, ne doute pas que le haut du podium sera pour ces lycéens après avoir accroché par deux fois la seconde place. Et de conclure : « Je rêve d'une vache mirandaise comme emblème du salon de l'agriculture ».

(1) Olivier Andrieu (La table d'Olivier à Samatan), Thierry Lair (L'Échappée belle à L'Isle-Jourdain), Marc Abramovici (Le Florida à Castéra-Verduzan), Fabrice Folz (Chef de cuisine au collège de Miélan), Jean-François Robinet (Chef au Département du Gers), Bastien Boulard (Auberge des Bouviers à Lectoure).

(2) Le canard et foie gras IGP Gers, le veau Lou Bethet label rouge, la vache mirandaise, le porc noir de Bigorre, les œufs bio agroforestiers, la poule noire d'Astarac, l'ail blanc de Lomagne, l'ail noir biologique du Gers.

(3) Les bons crus Miladys, domaine de Herrebouc, domaine du Grand Comté, domaine de Maouries, Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne, armagnac BNIA, Plaimont.



Philippe Martin entouré de Claire Fourcade et d'Olivier Andrieu.



Bernard Gendre entouré des lycéens Amélie et Quentin et des deux encadrants du Lycée professionnel agricole.