



LE TERROIR DES PYRÉNÉES EN VITRINE AU SALON DE L'AGRICULTURE

- 1 Pyrénées-Pirineos :**
Un patrimoine culinaire
- 2 Une boutique-épicerie**
du terroir pyrénéen
- 3 Cuisine en direct**
avec 2 chefs haut-pyrénéens
- 4 Elevage :**
Une diversité des races

PYRÉNÉES-PIRINEOS : UN PATRIMOINE CULINAIRE

Seul stand transfrontalier à avoir été présenté au salon International de l'Agriculture l'an dernier à Paris, le stand **Pyrénées-Pirineos** s'expose à nouveau pour l'édition 2020.

Engagé au côté de la **Chambre d'Agriculture** dans une politique de **soutien des filières agricoles** de son territoire, le **Département**, à l'occasion de ce Salon 2020, concrétise son ambition de valoriser le panier des produits du **terroir pyrénéen** sous le label Pyrénées-Pirineos.

Fruit du Groupement Européen de Coopération Transfrontalière, né de la volonté commune des **Départements des Hautes-Pyrénées et des Pyrénées-Atlantiques, de la Province de Huesca et du Gouvernement d'Aragon**, le stand Pyrénées-Pirineos sera ainsi la vitrine des terroirs des Pyrénées avec sa boutique-épicerie, ses recettes concoctées par nos chefs de caractère, ses éleveurs et producteurs.



UNE BOUTIQUE-ÉPICERIE DU TERROIR PYRÉNÉEN

Les produits haut-pyrénéens à la vente :

- **Poule Noire d'Astarac Bigorre** (volaille fraîche) – Thierry DUBARRY
- **Porc Noir de Bigorre** (jambon et ventrêche) – Adeline AZABAN
- **AOP Barèges-Gavarnie** (viande fraîche) – Carlo KUSTRE et Denis LAPORTE
- **Canard gras** (garbure, cassoulet, foie gras, rillettes) – Brice THEAS
- **Vins de Bigorre** – Nicolas et Jean TORTIGUE
- **Viande de porc** (conserves et saucissons) – Audrey et Françoise ABADIE, Alexandre FRITZ
- **Spiruline** – Fabienne VRECH
- **Haricot Tarbais** – Jean-Luc LAFFONTA



CUISINE EN DIRECT

AVEC 2 CHEFS HAUT-PYRÉNÉENS

Deux chefs hauts-pyrénéens feront également le déplacement sur le stand Pyrénées-Pirineos pour des démonstrations culinaires.



Damien CAZAUX, chef de l'Aragon à Juillan, sera présent les samedi 22 et dimanche 23 pour promouvoir la filière AOP Barèges-Gavarnie.



Serge LATOUR, chef du Relais du Castéra à Nestier, les lundi 24 et mardi 25 pour présenter la Poule noire d'Astarac-Bigorre.



ÉLEVAGE : UNE DIVERSITÉ DES RACES

Dédié à l'élevage, le hall numéro 1 du Salon accueillera de nombreux éleveurs hauts-pyrénéens. Cette année, 11 producteurs participent au concours général agricole pour 28 produits présentés (bières, charcuteries, canard gras, produits laitiers, vins). Les élèves du lycée Jean Monnet de Vic-en-Bigorre participeront également au trophée des lycées agricoles en présentant une race de Brune des Alpes.

Liste des éleveurs par race présentée :

→ **Blonde d'Aquitaine :**

- **Matthieu DARRE** – Trie-sur-Baise
- **Jean-Paul MANSE** – Merilheu
- **Rémy CABASSIER** – Bagnères-de-Bigorre

→ **Prim'Holstein :**

- **EARL Segouffin** – Guizerix
- **GAEC Les Chênes** – Madiran
- **SCL Elevage du Pla** – Momères
- **GAEC Duff'Holstein** – St-Sever-de-Rustan

→ **Limousine :**

- **EARL Arrouy** – Pinas

→ **Porc Gascon :**

- **Emilie BOUE** – Senac
- **Ludovic CAZANAVE** – Senac
- **EARL Paillet** – Castelnau-Magnoac

CONTACT PRESSE :

Séverine CUESTA, Relations presse
Tél. : 07 50 67 27 33 - severine.cuesta@ha-py.fr

