

Agriculture | SIA 2019. Béarnais et basques régaler Paris



Difficile de passer à côté du stand des Pyrénées-Atlantiques. Depuis samedi et pendant 9 jours, 13 producteurs locaux animent le pavillon des Pyrénées-Atlantiques situé dans le hall des régions, Hall 3 stand L132. Pour la chambre d'agriculture et le conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques qui co-animent cet espace, l'objectif est de porter haut les savoir-faire et la qualité des filières agricoles du département. Ce salon d'envergure internationale offre une véritable opportunité à tous les éleveurs de communiquer, de parler positivement de leur quotidien et de contrecarrer les idées émanant, entre autres, du phénomène d'agribashing.

Véritable vitrine de l'agriculture française, le salon international de l'agriculture a ouvert ses portes samedi 23 février et ferme le 3 mars. Les Pyrénées-Atlantiques misent alors sur cet événement pour faire valoir leur terroir et promouvoir tous ses acteurs auprès d'un public de plus en plus nombreux au fil des éditions. Durant les 9 jours de salon, les Pyrénées-Atlantiques assurent ainsi une animation continue mêlant découvertes, dégustations, pédagogies et interactivités autour de plusieurs espaces.

Opération séduction

Chaque jour, une production est mise à l'honneur. Samedi, pour l'ouverture, la filière palmipède était à l'honneur. Dimanche 24 février, les acteurs de Madiran, Sel de Salies et charcuterie qui sont à la fête. Lundi, les producteurs de truite, de piment et d'Ossau-Iraty étaient sous les feux des projecteurs. Hier, c'était au tour du fromage en estive, du Kintoa, de la bière et du cidre. Aujourd'hui, mercredi 27 février, alors que se tient la journée des massifs pyrénéens sur l'espace transfrontalier « *Pyrénées-Pirineos* » (Hall 3stand A076)— co-construits par les chambres d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées avec leur conseil départemental ainsi que le gouvernement d'Aragon — c'est la production phare de l'Agneau de lait qui est à l'honneur aux côtés du vin Jurançon, du veau des Pyrénées et du Jambon de Bayonne. Jeudi 28 février, la pêche, le kiwi de l'Adour et l'Irouleguy seront mis en avant, précédant la dernière journée d'animation prévue le 2 mars dédiée à la confiture et aux jus de fruits. En parallèle, l'espace producteurs compte cette année 13 artisans et producteurs.

Pastoralisme pyrénéen à l'honneur

Durant le salon, la chambre d'agriculture et le conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques organisent la jour

née départementale. Cette année, elle se déroule demain, jeudi 28 février et met à l'honneur le pastoralisme. « C'est un secteur très dynamique. 60 % de l'activité pastorale du massif pyrénéen se concentre sur le département. De plus, avec 2700 exploitations, 54 % des fermes pastorales du massif se trouvent dans le 64. Enfin, 41 % du cheptel transhumant est issu du département », rappelle la chambre d'agriculture. Au-delà de cet intérêt économique, le pastoralisme représente un important patrimoine environnemental, paysager et architectural. « Cette activité représente une forme moderne d'exploitation et de gestion de ressources naturelles, adaptées aux exigences sociétales et politique en matière de durabilité des activités agricoles. »

Enfin, durant toute la durée du salon, se tient le concours général agricole. 2019 est une année record pour le département. Toutes catégories confondues, pas moins de 281 produits concourent. « Cette participation, soutenue des producteurs des Pyrénées-Atlantiques, reflète la politique de qualité conduite dans les filières agricoles locales », ajoute la chambre consulaire. Avec plus de 50 animaux (Blonde d'Aquitaine, ovins, Prim'Hosstein, porcs et équins), le département est bien représenté. « Ce beau bétail est le reflet de la bonne génétique et illustre plus largement la qualité d'élevage de notre département. »

Baptiste Nouet

Crédit Photo : Baptiste Nouet

Publié sur aqui.fr le 27/02/2019

[Url de cet article](#)