

Saveur | Pyrénées-Atlantiques: Les lauréats du Concours Général Agricole diplômés!



Flash des appareils photo et applaudissements étaient de rigueur ce lundi en fin de matinée dans le décor classé monument historique de la Villa Sainte-Hélène à Pau, la résidence du préfet du département. Et pour cause, le président de la chambre d'agriculture, Bernard Layre, et le préfet des Pyrénées-Atlantiques, Eric Spitz, remettaient les diplômes du Concours Général Agricole de Paris aux éleveurs et producteurs lauréats. Au total, 74 produits, 12 vins et 12 animaux du département ont ainsi été récompensés lors du dernier Salon International de l'Agriculture à Paris. Un palmarès qui place « une fois encore » les Pyrénées-Atlantiques dans le haut du tableau des départements récompensés, comme l'a fièrement rappelé le président de la chambre d'agriculture.

Ce lundi en fin de matinée, ils étaient une cinquantaine de producteurs à s'être déplacés de leurs campagnes béarnaise, basque ou encore ossaloise, pour venir chercher leur diplôme, (et parfois leurs diplômes) du Concours Général Agricole 2019. Des diplômes marqués de la feuille de chêne d'or, d'argent ou de bronze caractéristique du Concours, remis des mains du Président de la Chambre d'agriculture et du Préfet des Pyrénées-Atlantiques. Une cérémonie tout à la fois officielle et conviviale, donnant selon l'hôte des lieux, « l'occasion de célébrer notre patrimoine et les exploitants agricoles qui le font vivre ». « Un monde agricole qui, avec ses valeurs de partage et d'excellence, a un rôle essentiel dans le département tant d'un point de vue économique que social », a-t-il poursuivi, en guise d'hommage aux producteurs présents.

"Nous sommes encore un peu timides sur les vins"

Des producteurs et éleveurs, dont « le travail quotidien n'est pas compté, lourd, et couplé avec nos traditions et nos territoires. Un travail qui justifie le prix d'un produit et d'une production » à quant à lui, déclaré Bernard Layre, insistant sur la nécessité « d'une juste rémunération des exploitants ». De ce point de vue là, en tous cas, « le département des Pyrénées-Atlantique a su prendre sa place au sein du Concours général agricole, pour valoriser ses savoir-faire et le travail des hommes et des femmes du Béarn et du Pays Basque », a-t-il estimé avant d'ajouter que « les SIQO sont l'ADN » de l'agriculture et des productions basques et béarnaises. Pas peu fier que

le département soit « encore un des premiers départements français récompensés », il note tout de même un petit bémol: « nous sommes encore un peu timides sur les vins, il faut compléter ça. Nous avons de nombreuses appellations, on peut faire plus de 12 médailles...! » a-t-il encouragé. Douze médailles récoltés principalement sur l'appellation Jurançon, mais aussi en Madiran, et dans une moindre mesure en Irouléguay (rosé), et Pacherenc du Vic Bilh.

Pour l'édition 2020 du concours qui fêtera alors ses 150 ans, la Chambre d'agriculture en partenariat avec les producteurs concernés, travaille à ce qu'une nouvelle production vienne grossir encore un peu plus les rangs des médaillés. Le Porc Quintoa sera en effet présent à travers deux sections : la viande fraîche et le jambon a ainsi annoncé le président de la Chambre d'agriculture.

Un Porc Quintoa qui viendra s'ajouter à la longue liste des productions représentées par les lauréats du jour. De la confiture à la bière en passant par le jambon de Bayonne, le saucisson sec, le foie gras de canard ou d'oie dans toutes ces déclinaisons, les pâtés de campagne, les vins du Sud-Ouest ou encore les nombreux produits laitiers de la tomme des Pyrénées au fromage de chèvre, en passant fromage frais yaourt ou la plus exotique crème dessert au chocolat... De quoi assurer un copieux et gourmand buffet à la fin de la cérémonie !



Solène Méric

Crédit Photo : Aqui.fr

Publié sur aqui.fr le 24/06/2019

[Url de cet article](#)