

## Agriculture | Les Pyrénées-Atlantiques prêts pour le Salon International de l'Agriculture à Paris



**C'est sur la ferme des éleveurs, de père en fils, Philippe et Jean Basta, à Arzacq que Bernard Layre, Président de la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques et Charles Pélanne, vice-président du Conseil départemental en charge de l'Agriculture ont présenté le programme des réjouissances basques et béarnaises, que pourront apprécier les visiteurs du Salon International de l'Agriculture à Paris sur un espace de 200m<sup>2</sup> d'exposition, dans le Hall des Régions. Du 22 au 1er mars, les deux institutions comptent bien faire de l'évènement une vitrine pour faire connaître l'excellence des produits et de l'agriculture du département, régulièrement sur le podium de tête quant au nombre de produits récompensés au prestigieux Concours Général Agricole.**

Entre Département et Chambre d'agriculture, l'entente va toujours bon train, et d'autant plus quand approche à grand pas le Salon International de l'Agriculture. « Le Conseil départemental est naturellement et fortement attaché à l'agriculture car c'est un secteur prégnant de la dynamique de notre territoire », confirme Charmes Pelanne. Et le Salon de Paris, sera pour la collectivité, l'occasion de mettre en avant plusieurs dispositifs de soutien au développement d'une agriculture départementale vertueuse. « Avec cette année la particularité de présenter lors de la journée des Pyrénées-Atlantiques, le 26 février, trois initiatives incluses dans le projet départemental Territoire Innovation de Grande Ambition du département ».

### "Une agriculture qui s'inscrit dans ce que la société prêche"

Dans ce cadre seront notamment mis à l'honneur le projet TERA 64, axé sur la transition écologique autour du photovoltaïque, qu'il soit flottant, sur toiture ou via l'agri-photovoltaïsme, avec outre la transition énergétique, l'idée de complément de revenu pour les agriculteurs. Autre focus de ce Salon, « Gaz de ferme » qui porte l'ambition de développer la production de biogaz et de la méthanisation agricole dans les exploitations et pour une valorisation en circuits courts. Enfin, les visiteurs pourront découvrir le projet « Lean connect » qui vise l'autonomie en énergie et la mise en connexion des sites isolés en montagne au profit des éleveurs transhumants.

Au total la valorisation d'une agriculture des Pyrénées-Atlantiques, moderne et « qui s'inscrit aussi dans tout ce que la société prêche », souligne le président de la Chambre d'agriculture Bernard Layre qui met également en

avant « l'accompagnement des agriculteurs du département pour utiliser moins d'intrants, assurer un meilleur équilibre entre herbe et céréales et tendre à l'autonomie protéïque ». Mais le président de la Chambre souligne aussi, « l'attention mise à développer tout ce qui fait le lien entre la production et la consommation ». Le locavorisme pour employer un grand mot, les circuits courts pour faire plus simple.

Une démarche par ailleurs soutenue par le Département à travers son dispositif Manger Bio&Local qui, depuis 10 ans, vise à développer l'approvisionnement bio et local donc, via la restauration collective. « Plus de 122 structures publiques \_ collèges, EHPAD, crèches,etc\_ ont ainsi pu entrer dans cette démarche sur le département », souligne Charles Pelanne. Là encore le SIA sera l'occasion de valoriser la démarche à travers notamment la présence de deux chefs de collège (Monein et Navarrenx) ainsi que de professeurs traiteurs au lycée hôtelier de Biarritz, qui concocteront les produits locaux pour les dégustations tant recherchées par les visiteurs du Salon.

## Excellence et prestige des concours

Côté dégustations et produits d'excellence, s'il en sera bien sûr question sur l'espace partagé entre les 11 producteurs du département montés à Paris, entre charcuterie, fromages, vins, bières, cidre, piments d'Espelette, canard ou autres confiture, le rendez-vous est aussi donné sur le stand commun « Pyrénées-Pirineos ». Pour la deuxième année, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Gouvernement d'Aragon et la province de Huesca renouvellent le pari d'un stand commun pour valoriser leurs filières et leurs destinations. Une Journée Transfrontalière sera d'ailleurs à l'honneur autour de ce stand, le mercredi 26 février.

Excellence encore, autour de l'incontournable Concours général agricole au cours duquel chaque année, l'agriculture départementale sait se démarquer, se classant « régulièrement sur le podium des départements récompensés si ce n'est souvent entre la première et la deuxième marche », insiste Bernard Layre. Une fois de plus cette année les récompenses ne devraient pas faire défaut, avec un total de près de 330 produits en lice au travers de neuf concours. Et cela sans prendre en compte les 127 échantillons de vins inscrits dans la course, avant la pré-sélection organisée fin janvier à Morlaàs. Pour mémoire en 2019 : le département avait obtenu 12 médailles d'or, 35 d'argent et 27 de bronze.

Mais, Paris, c'est aussi bien sûr le prestige des concours de race auxquels participent le fleuron de l'élevage ovin, porcine, canin, bovin, sans oublier les ânes... Plus de 50 animaux y seront présents pour porter haut la qualité de l'élevage et de la génétique du département. Côté bovins, si le GAEC des vignes rouges, habitué du ring central (et des prix) parisien(s), présentera ses plus belles Prim'holstein pour le concours lait, la Blonde d'Aquitaine sera aussi de la partie pour le concours national de la race, à travers la présence de trois éleveurs : Pascal Joucou, le GAEC Elissetxia et le GAEC Basta, pas peu fier, après 6 ans d'absence à Paris de monter à la capitale avec le taureau Noé impressionnant de muscles, dans la catégorie de moins de 3 ans. Un concurrent de poids (1,2 tonne) né au Pays basque et élevé en Béarn. Preuve décidément que le département bi-céphale sait jouer de tous ses atouts, et ce malgré les difficultés du secteur.



Solène Méric

*Crédit Photo : Aqui.fr*  
*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 18/02/2020*  
*[Url de cet article](#)*