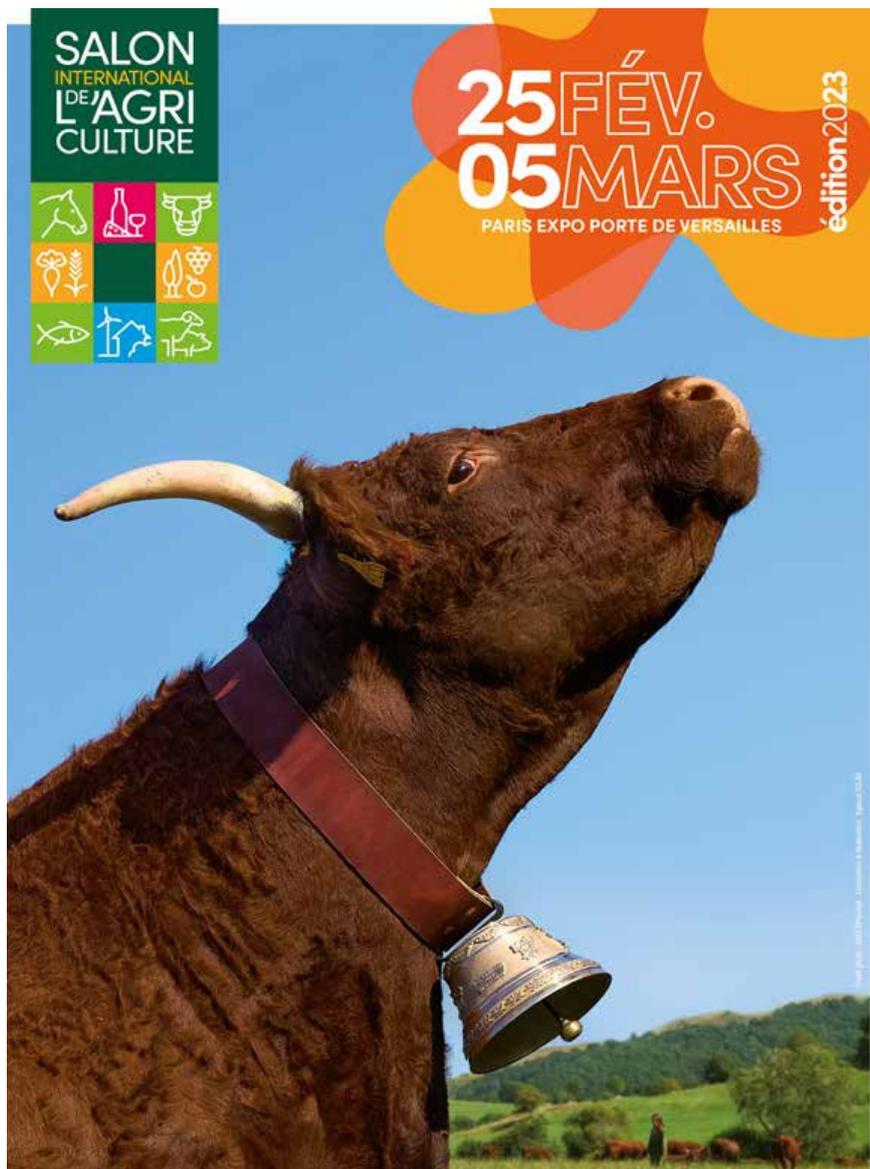


# BISTROTARN

## SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023



DOSSIER DE PRESSE





Une belle vitrine de nos savoir-faire tarnais

Le Salon International de l'Agriculture de Paris est un moment fort de l'agriculture française, une magnifique vitrine pour notre département.

Durant une semaine, tous les savoir-faire tarnais seront à l'honneur lors de cette manifestation majeure et je ne doute pas à travers le Bistro Tarn, que la convivialité et l'authenticité tarnaises seront communicatives dans les allées parisiennes !

Nous avons la chance, dans le Tarn, d'avoir des produits de qualité :

foie gras, salaisons de Lacaune, agneaux tarnais, veau d'Aveyron et du Ségala, vins de Gaillac, Roquefort, ail rose de Lautrec, fruits... je suis fier de nos agriculteurs qui nous proposent ces produits de qualité. Nous devons leur permettre de poursuivre leur œuvre.

Le Conseil départemental se tient tous les jours de l'année auprès de ses agriculteurs tarnais.

Nous répondons toujours présents, notamment cette année si particulière marquée par un épisode de gel tardif au printemps, une sécheresse historique, et des épisodes de canicule à répétition cet été.

C'est pourquoi le Département consacre plus de 2 millions d'€ à l'agriculture tarnaise. Nous maintenons et intensifions nos interventions pour valoriser l'utilisation de circuits courts, soutenir nos filières notamment du maraîchage et productions locales, tout en répondant aux éventuelles urgences.

Une enveloppe exceptionnelle de 100 000€ a été débloquée pour la filière avicole pénalisée par la grippe aviaire.

Un plan Loup a été mis en place pour répondre aux problématiques des éleveurs confrontés à la prédation. Un travail particulier est aussi mené afin de renforcer nos filières tarnaises.

Oui l'agriculture fait vivre nos campagnes et façonne nos paysages.

Soyons fiers de nos producteurs ! Soyons fiers de notre département.

### **Christophe Ramond Président du Conseil Départemental du Tarn**



Saveurs du Tarn, la marque des produits locaux, a pour mission de représenter le Tarn sur le Salon de l'Agriculture en fédérant autour d'elle, sur le BISTROTARN, 40 personnes qui y travailleront : des agriculteurs, des artisans, des cuisiniers, des acteurs du tourisme. Des personnalités diverses et complémentaires, originaires de tous les coins du département, fières et soudées pour cet objectif commun : la promotion du territoire départemental.

Nos filières agricoles tarnaises ont été impactées ces derniers temps par des conditions climatiques sévères mais nous conservons notre avance grâce à des filières de qualité reconnues, des produits certifiés Bio, AOP, IGP, Label Rouge... Nous devons continuer nos actions de promotion et de pédagogie vers les consommateurs. Notre présence sans discontinuité ces 15 dernières années au Salon International de l'Agriculture, nous a forgé une belle expérience et une vraie reconnaissance des visiteurs fidèles.

Le Tarn sur le salon est aussi représenté avec les animaux de rente, les animaux de compagnie, les chevaux, et les productions végétales. La participation aux divers Concours permet la reconnaissance d'un travail d'une année et parfois de toute une vie.

Le Tarn et ses équipes vous accueilleront sur le salon dans la bonne humeur et la convivialité. Comme toujours, l'authenticité d'un territoire majoritairement rural transparaîtra, ainsi que le bien vivre, la bonne humeur et le bien manger. La grande diversité et la richesse des sites touristiques seront aussi mises à l'honneur.

Bon salon.

**Didier Houès Président d'Agropoint/Saveurs du Tarn**  
**Vice-Président du Conseil Départemental Tarn en charge de l'insertion et de l'emploi**

# BISTRÔTARN

## Le principe...



Six vigneron gaillacois viendront tour à tour sur le salon pour faire partager aux visiteurs leur travail et leur passion. Plus de 20 références seront proposées.

De belles planches de salaisons de Lacaune seront confectionnées sur place et vendues aux visiteurs, ainsi que d'autres produits de charcuterie, comme la bougnette ou le melsat.



Le Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec et trois producteurs se chargeront de faire découvrir et redécouvrir leurs produits.



Des animations culinaires pour mettre en appétit les visiteurs : cinq cuisiniers se relaieront afin de faire déguster des produits tarnais comme la soupe à l'ail rose de Lautrec, des lentilles vertes, de l'agneau snacké, du veau et d'autres gourmandises...

Des acteurs du tourisme assureront la promotion des principaux sites du département.



Cette année encore le BistroTarn se veut écoresponsable, tous les produits tarnais seront acheminés jusqu'à Paris avec un seul transporteur.

Les assiettes, verres, couverts sont d'occasion, achetés à Emmaüs.

Le stand est fabriqué dans le Tarn dans les ateliers de IFP Event à Sorèze.



# LA VITRINE DU TARN SUR LE SALON

Le Tarn sera représenté sous plusieurs formes :

## Un stand de 60 m<sup>2</sup> réparti comme suit :

- vente d'Ail Rose de Lautrec Label Rouge
- vente de salaisons de Lacaune
- promotion touristique
- « BistroTarn » avec dégustation et vente de vins de Gaillac, de planches de charcuterie, de fromages et de tartines de veau d'Aveyron et du Ségala
- animations culinaires par des restaurateurs des Logis du Tarn



## 6 stands de vente

- Les Salaisons St Georges (Murat sur Vèbre),
- Les Salaisons Calas (Lacaune)
- Les Salaisons Oberti (Lacaune)
- La Distillerie Castan (Villeneuve/Vèze)
- Les pâtes de fruits (Massac-Séran)
- La Confrérie du Melsat (Mazamet)



## Des éleveurs qui présentent leurs animaux



# BISTROTARN

## VINS DE GAILLAC

### Les vignerons sur le BistroTarn

**CHATEAU DE TERRIDE (Puycelsi)** - Romain GERARD  
[info@chateau-de-terride.com](mailto:info@chateau-de-terride.com) - 06 08 55 54 81  
Présent du 25 au 28 février

**DOMAINE CARCENAC (Montans)** - Geoffrey GABASTON  
[domaine.carcenac@orange.fr](mailto:domaine.carcenac@orange.fr) - 05 63 57 57 28  
Présent du 25 au 28 février

**DOMAINE DE GAYSSOU (Broze)**- Nathalie CAUSSE  
[gayssou@wanadoo.fr](mailto:gayssou@wanadoo.fr)- 06 03 61 08 31  
Présent du 25 au 28 février

**DOMAINE DES VERGNADES (Cadalen)**- Sèverin BLANC  
[vergnades@orange.fr](mailto:vergnades@orange.fr) - 06 77 34 88 13  
Présent du 25 au 28 février

**MAISON LABASTIDE (Labastide de Lévis)**- Jacques AYMARD 06 13 59 71 92  
[jacques.aymard8@orange.fr](mailto:jacques.aymard8@orange.fr) - Maison Labastide 05 63 53 73 73  
Présent du 1er au 5 mars

**VINOVALIE (St Sulpice)**- Adeline et Nicolas GATIMEL  
[magasin@vigneronsderabastens.com](mailto:magasin@vigneronsderabastens.com) - 06 30 79 08 11  
Présent du 1er au 5 mars



Domaine  
CARCENAC



DOMAINE des  
VERGNADES

- Depuis 1860 -



LABASTIDE  
MAISON FONDÉE EN 1949



Contact : Gwendoline CAMALET- Maison des Vins de Gaillac  
05 63 57 70 60 - [gwendoline@vins-gaillac.com](mailto:gwendoline@vins-gaillac.com)





# BISTROTARN



## VENTE DIRECTE D'AIL ROSE DE LAUTREC SUR LE BISTROTARN



L'Ail Rose de Lautrec Label Rouge IGP représente aujourd'hui 133 producteurs et 9 ateliers de conditionnement. 360 hectares d'ail rose certifiables sont implantés sur une zone de 87 communes tarnaises, pour une quantité commercialisée moyenne de 700 tonnes, tous les ans.

A noter le rendement exceptionnellement faible de l'année 2022, suite à la sécheresse, avec majoritairement des petits calibres disponibles. Afin de valoriser cet ail qui n'avait pas de marché jusque-là, le Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec a donc créé un nouveau conditionnement, le filet 250g calibre 40/55, prévu à l'origine dans les cahiers des charges Label Rouge et IGP.



Ce conditionnement sera présent à la vente sur le Salon de l'Agriculture cette année. Ce sera aussi l'occasion de faire déguster aux visiteurs des produits dérivés à base d'Ail Rose de Lautrec, fabriqués par des acteurs de la filière.

La filière, riche d'un fort dynamisme entre tous les acteurs, donne rendez-vous pour sa traditionnelle fête de l'Ail Rose de Lautrec afin de venir fêter son produit phare, les 4 et 5 août prochains.

## À la carte



La soupe à l'ail sera servie sur le BISTROTARN pour le plus grand plaisir des connaisseurs de ce délicieux «breuvage».

L'ail haché est cuit dans un bouillon dans lequel on ajoute en fin de cuisson du vermicelle et de la mayonnaise.

La soupe est un incontournable des habitués du salon et une belle découverte pour les autres.

Les visiteurs pourront aussi acheter aux producteurs des têtes d'ail, des manouilles, de l'ail en filet et des préparations à base d'ail.

**Contact : Marielle VERDIN - Syndicat de Défense du Label Rouge Ail Rose  
et de l'IGP Ail Rose de Lautrec - 20, rue du Mercadial - 81440 Lautrec  
05 63 75 90 31 - [info@ailrosedelautrec.com](mailto:info@ailrosedelautrec.com)**

## VENTE DIRECTE DE SALAISONS DE LACAUNE

### *Les 4 raisons d'aimer Lacaune*

#### **Le Goût :**

Les Monts de Lacaune sont l'écrin idéal pour l'affinage lent et naturel des salaisons qui développent ainsi des saveurs uniques. Les jambons révèlent un subtil goût de noisette sous une texture fondante alors que les saucisses et saucissons, fabriqués à partir des meilleurs morceaux de porc, dévoilent un caractère affirmé.



#### **La Qualité :**

Choisir les salaisons de Lacaune, c'est avant tout privilégier des produits d'excellence pour des consommateurs exigeants. Les salaisonniers des Monts de Lacaune ont un leur savoir-faire à celui des éleveurs et ont obtenu l'IGP pour le jambon sec , la saucisse et le saucisson sec . Cette démarche assure l'origine et la qualité des porcs tout en garantissant le respect des règles traditionnelles de fabrication.

#### **Le Terroir :**

Les salaisons de Lacaune IGP sont un gage d'origine pour les consommateurs. Référencer du Lacaune, c'est valoriser des produits de terroir de plus en plus recherchés par les consommateurs.

#### **La Tradition :**

Depuis l'Antiquité, les Monts de Lacaune sont un terroir de salaisons renommé. Génération après génération, les salaisonniers ont su conserver en héritage ce précieux savoir-faire traditionnel local élément incontournable du patrimoine de ce territoire.

## À la carte



Des planches de charcuterie avec du jambon sec 9 mois, de la saucisse IGP Lacaune, de la bougnette, de la coppa (échine de porc séchée) seront proposées à la restauration sur place.

Un succès garanti pour les amoureux de bons produits !

# BISTROTARN

## LE PÔLE TOURISME

Comité Départemental du Tourisme



Sur le stand tourisme, nous serons heureux de vous remettre gratuitement notre nouvelle édition du « Petit espanté ».

Vous y découvrirez le Tarn comme vous ne l'avez jamais vu, des belles idées de balades et de randonnées à faire en pleine nature, des flâneries dans nos beaux villages, des recettes typiquement tarnaises à tester, des idées d'activités à faire en toute saison avec les enfants...

Du vignoble du Gaillac à la Vallée du Tarn, des Monts de Lacaune ou du Sidobre au Pays de Cocagne ou de la Montagne Noire aux plateaux du Ségala, le Tarn c'est 22 entités paysagères et 81 Espaces Naturels Sensibles, qui ne manqueront pas de vous surprendre en à peine quelques kilomètres. Le Tarn c'est des coins de pêches prisés entre rivières et lacs, de bonnes tables terroir ou gastronomiques. Le Tarn c'est aussi 5 sites inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO. Culture, histoire et patrimoine vont vous ébahir eux aussi, ou plutôt comme on le dit chez nous, ils vont vous espanter !

Contact : Cathy BELUGOU - Comité Départemental du Tourisme  
05 63 77 32 41 - [cathy.belugou@tourisme-tarn.com](mailto:cathy.belugou@tourisme-tarn.com)

## LES CUISINIERS



Notre stand dispose d'une cuisine où vont se dérouler des animations culinaires tout au long du salon. Un chef Logis et trois cuisiniers de collèges du Tarn se relayeront pour faire goûter les produits de notre terroir comme la soupe à l'ail, les tartines de veau, les tripes...



Pascal SUDRE

Président des Logis du Tarn  
06 48 58 97 26 - [logisdutarn@wanadoo.fr](mailto:logisdutarn@wanadoo.fr)



Vie scolaire/Direction de l'éducation  
Département - 05 63 45 65 47

# BISTROTARN

## LES ANIMATIONS

### Toute la semaine : Roue de la Chance - 2000 lots à gagner!

Pendant toute la durée du salon, les visiteurs pourront venir tourner la roue de la chance, animée par notre animateur micro Christophe.

De nombreux lots seront à remporter comme des séjours dans le Tarn, des planches à découper, des bouteilles de vin, des Monopoly Tarn...

### Samedi 25 et Dimanche 26 Février

#### Dégustation autour du Melsat de la Confrérie du Melsat à Mazamet.



Présidée par Patrick Mouret, l'association a pour but de promouvoir et valoriser le melsat. Six charcuteries portent ce projet en relation avec la mairie de Mazamet. L'objectif est de faire rayonner et de promouvoir cette spécialité culinaire à base de pain, d'œuf et de viande de porc salée, poivrée qui est indissociable de l'histoire de ce territoire depuis de très nombreuses années.

### Lundi 27 février

#### Comité Interprofessionnel de l'Agneau Tarnais.

Dégustation autour de l'agneau fermier des Pays d'Oc et de l'agneau fermier Lou Pail-lol.

La filière «ovin viande» du Tarn est regroupée au sein du CIAT (Comité Interprofessionnel de l'Agneau du Tarn) : Fédération Départementale Ovine, Maison de l'Élevage du Tarn, Chambre d'Agriculture, Organisations de producteurs, Associations de Label Rouge, Société BIGARD Castres et Syndicat des bouchers du Tarn.

Le salon nous permet de communiquer sur le métier d'éleveur ovin et de promouvoir la viande d'agneau.

### Mardi 28 février

Inauguration du stand par le Président du Département Christophe RAMOND et Didier HOULES Président de Saveurs du Tarn.

### Mercredi 1er mars

Dégustation autour du veau d'Aveyron et du Ségala .

# LES STANDS DE VENTE TARNAIS

## Hall 3 - Régions de France

### ▶ Charcuterie Calas

Cette entreprise artisanale installée depuis 1920 au coeur de Lacaune a déjà vu passer 4 générations de charcutiers.

**Contact : Jean-Louis CALAS - 3 place de la vierge - 81230 LACAUNE 07 69 96 51 58**

### ▶ Distillerie Castan - Whisky Vilanova

Reconnue pour la qualité de ses whiskies et spiritueux, les traditions depuis les bouilleurs de cru, la famille Castan partage la passion des spiritueux et l'expérience de la distillation. Un des leaders pour la production de Whisky en Occitanie.

**Contact : Céline et Sebastien CASTAN - 55 chemin de la Cardonnarie  
81130 Villeneuve sur Vère - [contact@distillerie-castan.com](mailto:contact@distillerie-castan.com) - 05.63.53.04.61**

### ▶ Hervé Tristant Artisan Charcutier

Située dans les Monts de Lacaune, l'entreprise artisanale Salaisons Saint-Georges fabrique une gamme complète de produits de salaisons, issue de vieille recette authentique. Dans le respect de la tradition, elles sont fabriquées avec des viandes de porc garanties d'origine française.

**Contact : Salaisons St Georges - Hervé Tristan- Candoubre - 81320 Murat-sur-Vèbre -  
05 63 37 80 50**

### ▶ Salaisons Oberti

Acteur d'une filière salaisonnière importante sur notre territoire, l'entreprise présente sur tout le marché français, continue de travailler en circuits courts, avec des acteurs locaux (élevage, abattage, découpe).

Les porcs transformés sont principalement élevés dans le Tarn, l'Aveyron et le Lot pour les produits sous démarche IGP Lacaune (race Duroc et Large white) et pour beaucoup d'autres produits.

**Contact - 05 63 37 00 21 - [contact.salaisons@oberti.fr](mailto:contact.salaisons@oberti.fr)**

### ▶ Pâtes de fruits artisanales Jackel

**Contact - Michel JACKEL - 06 52 18 76 76 - Massac-Séran**



# LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE

## Concours des animaux

**EARL BARTHES** - Concours race blonde Aquitaine le Jeudi 2 mars à 16h

En Rossignol - 81290 VIVIERS LES MONTAGNES

BARTHES Laurent- P 06 44 05 52 76

Taureau «Obtus» environ 1400 kilos - Blonde d'Aquitaine

**ESTEVENY DU DOURN**- Concours race Gasconne des Pyrénées catégorie adulte suitée

Lieu dit la GUITARDIE- 81340 LE DOURN

le Mardi 28 février à 15h

ESTEVENY Emeline- P 06 82 02 62 74

Vache «Océane» et son veau «Taxi» - Gasconne

**GAEC PLANTÉ-MOULET** - Concours race blonde Aquitaine catégorie génisse gestante de moins de 5 ans et adulte

le Jeudi 2 mars à 16h

Pratsnau 81570 CARBES- T 05-63-59-04-95

PLANTE Frédéric- P 06 85 31 77 98

Vache «Oléna» et vache «Odelys» et son veau «Tiago» - Blonde d'Aquitaine

**GAEC ROUQUIER CORBIERE** - Concours race Limousine catégorie génisse pleine

Masnau-Massugiés- 81530 MASNAU MASSUGIES

le Jeudi 2 mars à 10h

Rouquier Loic- P 06 89 62 06 83

Vache «Radieuse» - Race Limousine.

**SCEA EN CROZES** - Concours race Prim'Holstein catégorie espoir, vache en cours de 1ère lactation le Lundi 27 février à 11h et Concours race Jersey catégorie vache en cours de 4ème lactation le Vendredi 3 mars à 12h30

Chemin en Crozes- 81290 LABRUGUIERE

Valles Olivier- P 06 86 80 69 02

Vache Prim'Holstein En Crozes «Rasibus» et vache laitière Jersey Cop «Nikita»

## Trophée National des Chevaux de Territoire

**Ferme d'En Bourrel** - Mery Prenat

En Bourrel - 81470 ALGANS - 06 26 26 93 33

mery.prenat03@gmail.com

Cheval «Tercero» race Criollo



## Concours Chiens de berger le dimanche 26 Février

**Monts d'en Crouzille** - PASSEBOSC Jacky - éleveur de Briards

Avenue André Cabrol - 81110 MASSAGUEL- 05 63 50 32 68

passerbosc@wanadoo.fr

Chiens «Romy», «Minerve», «Oopsi», Race Briards

Contact : Maison de l'Élevage - 96 rue des Agriculteurs - 81003 ALBI Cedex  
05 63 48 83 20





# LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE

## Concours des produits

### CONCOURS

- Charcuterie chaude
- Viandes

- Mistelle (Vins de liqueur & pommeaux)
- Produits issus de Palmipèdes Gras
- Volailles

- Charcuteries
- Huile de Noix
- Produits oléicoles

- Bières
- Eaux de vie (dont Cognac et Armagnac)
- Produits laitiers

- Apéritifs
- Cidres et Poirés
- Confitures
- Epices
- Jus de fruits
- Produits apicoles
- Produits de l'aquaculture
- Rhums et punches

### DATE

Samedi 25 février

### CONCOURS

Régions viticoles (CPS) :

- Alsace
- Beaujolais
- Bordeaux
- Centre et Pays de la Loire
- Jura
- Vallée du Rhône
- Savoie

## Concours des vins

Dimanche 26 février

Régions viticoles (CPS) :

- Bourgogne
- Champagne
- Corse
- Languedoc-Roussillon
- Lorraine
- Provence
- Sud-Ouest

En 2022, le Tarn a remporté 38 médailles lors des différents concours.



# TROPHEE NATIONAL DES LYCEES AGRICOLES

## Lycée FONLABOUR

Pour cette édition 2023, 8 étudiants et 3 enseignants du Lycée Fonlabour participent avec leur vache aux épreuves du Trophée International de l'Enseignement Agricole. Le TIEA se déroule en 4 épreuves : une épreuve de communication, la manipulation d'un bovin en toute sécurité, la présentation sur le ring et la notation du comportement des apprenants sur le Salon International de l'Agriculture.

L'objectif de cet évènement est de valoriser le travail des lycéens réalisé dans le cadre de la formation, renforcer le partenariat entre le monde de la formation et la profession mais également de renforcer le lien entre l'homme et l'animal.

Ensemble, soutenons nos jeunes tarnais.



Contact : Jean-Noël BERTRAND-TROUVÉ - Enseignant - 05 63 49 43 70





## Plan du salon

Stand tarnais hall 3, allée F stand 142



## Dates et horaires

Du 25 février au 5 mars 2023 de 9h00 à 19h00

## Lieu

Parc des Expositions, Porte de Versailles, 75015 Paris (métro Porte de Versailles)

## Tarifs

16€

## SAVEURS DU TARN

Bénédicte OLIVIER-PACORIG et Jenaeze HAMADOUCHE

05 31 81 65 70 ou 05 31 81 65 73

06 08 92 03 70

1 av Hoche- 81000 ALBI

communication@agropoint.fr

## SUIVEZ LES AVENTURES DES TARNAIS A PARIS

sur notre page facebook et  
notre compte Instagram

