

BISTROTARN

Dossier de presse

SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE 2024



60^e
édition

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



24 FEVRIER > 3 MARS 2024





LE DÉPARTEMENT SOUTIENT SES AGRICULTEURS

Cette année encore, le Tarn sera bien visible au Salon International de l'Agriculture (SIA) de Paris avec ses producteurs, éleveurs et artisans, sans oublier son BistroTarn, un espace convivial et gourmand qui fêtera ses 10 ans en même temps que le SIA soufflera ses 60 bougies !

Le SIA est clairement une belle vitrine pour découvrir les atouts touristiques du Tarn et déguster quelques-uns des produits de qualité qui font sa renommée en France et dans le monde : soupe à l'ail rose de Lautrec, tartines du veau du Ségala, salaisons de Lacaune, vins de Gaillac...

Mais cette belle vitrine ne doit pas faire oublier les difficultés quotidiennes de nos agriculteurs qui dénoncent jour après jour, l'inflation sur les prix de l'énergie, des normes trop lourdes, la baisse de leur pouvoir d'achat et une certaine désespérance.

La grogne est dans le pré !

Cette réalité-là, le Département la connaît bien pour être tous les jours à leurs côtés.

Avec un budget de plus de 2,5 millions d'euros, nous poursuivons nos actions en faveur de l'agriculture. En 2024, nous allons par exemple lancer un nouveau programme « Tarn Alimen'Terre » pour favoriser une alimentation saine et locale.

L'enjeu est multiple : assurer notre souveraineté alimentaire, préserver notre planète, consommer des produits de qualité et garantir la juste rémunération de nos agriculteurs.

Dans le Tarn, nous sommes fiers de notre modèle agricole familial et de nos éleveurs et nous les soutenons !

Christophe RAMOND

Président du Conseil départemental du Tarn



NOTRE BISTROTARN FÊTE CETTE ANNÉE SES 10 ANS !

10 ans de co-construction et d'engagement au service du Tarn pour ce concept novateur qui a su s'imposer comme un incontournable du Salon International de l'Agriculture.

Saveurs du Tarn, la marque des produits locaux, aujourd'hui au sein de Tarn Attractivité, su y fédérer autour d'elle plus de 40 personnes représentant toutes les facettes de l'agroalimentaire, de l'agriculture et du tourisme tarnais.

Des personnalités diverses, originaires de tous les coins du département, fières et soudées pour cet objectif commun : la promotion du territoire départemental et la transmission de son ADN, le Tarn vous veut du bien !

Aujourd'hui plus que jamais, soutenons nos producteurs, éleveurs et artisans tarnais et consommons local avec nos filières de qualité reconnues, nos produits certifiés Bio, AOP, IGP, Label Rouge... Renforçons nos actions de promotion et de pédagogie vers les consommateurs en développant l'agrotourisme, l'oenotourisme et le tourisme de savoir-faire.

La participation aux divers Concours du salon donne aussi une belle visibilité de nos terroirs et est, à chaque édition, une juste récompense du travail de nos professionnels tarnais.

L'esprit tarnais, les richesses et les pépites de notre territoire rural et la valeur des hommes qui le composent sont les gages de réussite de nos présences au Salon de l'agriculture. C'est avec une grande fierté que portons haut les couleurs et les valeurs du Tarn.

Paul Salvador, Président de Tarn Attractivité

Didier Houllès, Vice-président de Tarn Attractivité





Le Bistrotarn 2024

Sur le stand de 80m² situé dans le hall 7.1, au cœur du village Occitanie, avec espaces dégustation et stands de vente :

- Les filières sous signe officiel de qualité : l'Ail Rose de Lautrec Label Rouge IGP, les Salaisons de Lacaune IGP, les Vins de Gaillac IGP, le Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et l'Agneau Tarnais Label Rouge
- 6 restaurateurs avec préparation en direct de recettes tarnaises, les incontournables souple à l'ail et autres tartines
- 7 vigneron de Gaillac
- 5 producteurs d'ail rose
- L'équipe tourisme pour promouvoir les pépites du territoire et les bonnes adresses du Petit Espanté
- Une animation avec la roue aux cadeaux.

Eco-bistrot

Fidèle à l'engagement durable du territoire, le Bistrotarn est écoconçu et écoresponsable :

- **Réemploi** : une partie de la vaisselle est de seconde main achetée chez Emmaüs.
- **Local** : le stand est fabriqué dans le Tarn dans les ateliers de IFP Event à Sorèze.
- **Transport durable** : l'ensemble les produits tarnais sont acheminés jusqu'à Paris avec un seul transporteur tarnais pour limiter l'impact carbone.

BISTROTARN

Un salon sous signe officiel de qualité porté par la marque Saveurs du Tarn

BISTROTARN : UN INCONTOURNABLE DU SIA !

C'est l'un des stands les plus attendus à chaque édition : le Bistrotarn s'est imposé comme un incontournable du Salon International de l'Agriculture.

Les ingrédients du succès : des produits sous signe officiel de qualité mais surtout un état d'esprit inimitable et une convivialité à toute épreuve !

Car ici c'est un véritable esprit d'équipe, fidèle au caractère généreux et festif tarnais, qui donne toute son identité au Bistrotarn.

LE BISTROTARN FÊTE SES 10 ANS !

Une marque de fabrique qui célèbre cette année un double anniversaire : les 60 ans du Salon International de l'Agriculture et les 10 ans, déjà, du Bistrotarn ! C'est dire si le Tarn et sa marque Saveurs du Tarn, qui assure la promotion des produits locaux, étaient en avance sur la tendance en proposant une table éphémère sous une identité unique.

Le succès est au rendez-vous et le stand ne désemplit pas. En 2023, 2800 verres de vin et 2500 bouteilles ont été servis, 600 tartines de Veau du Ségala et 450 planches de charcuterie ont été dégustées. Ici salaisoniers, vigneron, producteurs et artisans du goût n'ont qu'une seule ambition : promouvoir le Tarn ! Ils parlent d'une même voix grâce à un esprit commun forgé au fil des éditions et lors d'une journée d'intégration fédératrice en amont de chaque salon. Le mot d'ordre : le Tarn vous veut du bien !

Les nouveautés

- 2 producteurs de truffe tarnaise
- Un MOF au bistrot
La présence sur plusieurs journées du Meilleur Ouvrier de France, mixologue, Alexis Taoufiq avec la création d'un cocktail Bistrotarn en édition limitée;
- Les pâtes de la vermicellerie d'Albi pour la fameuse soupe à l'ail : L'hotel Mercure a relancé la fabrication de vermicelles, macaronis et autres linguines pour renouer avec la tradition des Moulins albigeois qui abritait au 19^{ème} et 20^{ème} siècle une minoterie puis une vermicellerie.

Le Tarn au SIA

c'est aussi

- 5 stands de vente dans le hall 7
- des éleveurs et des entreprises qui présentent leurs animaux et leurs produits au concours général agricole

10 ans
DU BISTROTARN!

BISTROTARN



Les vigneron sur le Bistrotarn



CHATEAU DE TERRIDE (Puycelsi)
Romain GERARD
info@chateau-de-terride.com - 06 08 55 54 81



DOMAINE CARCENAC (Montans)
Geoffrey GABASTON
domaine.carcenac@orange.fr - 05 63 57 57 28



DOMAINE DE GAYSSOU (Broze)
Nathalie CAUSSE
gayssou@wanadoo.fr - 06 03 61 08 31



DOMAINE DES VERGNADES (Cadalen)
Sèverin BLANC
vergnades@orange.fr - 06 77 34 88 13



MAISON LABASTIDE (Labastide de Lévis)
Jacques AYMARD
06 13 59 71 92
jacques.aymard8@orange.fr - Maison Labastide 05 63 53 73 73



VINOVALIE (St Sulpice)
Christophe VIALARD
magasin.rabastens@vivalle.com - 05 63 33 66 95



MAS PIGNOU (Gaillac)
Bernard AUQUE
maspignou@gmail.com - 06 74 42 29 02



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

Vente directe d'ail rose de Lautrec sur le Bistrotarn

Le syndicat : Plus d'un demi-siècle d'existence pour le Syndicat de défense de l'Ail Rose de Lautrec Label Rouge/IGP, qui regroupe fièrement 123 producteurs et supervise 9 ateliers de conditionnement. Il est reconnu Organisme de Défense et de Gestion par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité. Il contribue essentiellement à la mise en oeuvre des cahiers des charges du produit, participe aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir ainsi qu'aux actions de promotion et de valorisation du produit.

Label Rouge et IGP : L'Ail Rose de Lautrec obtient en 1966 le Label Rouge, il fait partie des premiers en France à obtenir ce Label et il est le seul ail français à le détenir. En 1996, il décroche l'Indication Géographique Protégée (IGP), une reconnaissance supplémentaire de son lien indissociable avec le terroir local.

Fête de l'ail :

Chaque année, les producteurs célèbrent l'Ail Rose de Lautrec lors de sa fête, organisée tous les 1^{er} vendredis et samedis du mois d'août à Lautrec. Cette année, les festivités auront lieu les 2 et 3 août 2024.



Chiffres Clés :

87 communes composent la zone IGP de l'Ail Rose de Lautrec.
123 producteurs dévoués.
9 ateliers de conditionnement habilités.
330 hectares de surfaces cultivées.
Entre 40 et 50% de l'ail commercialisé est certifié Ail Rose de Lautrec Label Rouge IGP, ce qui représente 600 à 800 tonnes suivant les années.
40% commercialisé dans les Grandes et Moyennes Surfaces, **60% chez les grossistes et détaillants**.
Un produit exporté à hauteur de **12%**, majoritairement vers l'Europe.



Caractéristiques distinctives :

- Ail à bâton, hampe florale rigide d'où son conditionnement en grappes et non en tresses.
- Pelé à la dernière peau, pour mettre en valeur la couleur rose caractéristique de ses gousses ou 2 peaux nacrées supplémentaires pour la commercialisation en filet.
- Forme régulière, harmonieuse et lisse, avec 8 à 12 gousses par tête.
- Saveur développée mais douce, appréciée cru ou cuit.
- Bonne conservation naturelle.

Contact : Mélanie Panfiloff - 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 www.ailrosedelautrec.com

Vente directe de salaisons de Lacaune

Les Salaisons de Lacaune à nouveau en vedette au Salon de l'Agriculture

L'équipe des Salaisons de Lacaune a minutieusement préparé sa présence pour offrir aux visiteurs une expérience sensorielle inoubliable. Durant le salon, les visiteurs auront l'opportunité de déguster une large gamme de nos produits primés, 13 médailles en 2023, reconnus pour leur qualité exceptionnelle et leur savoir-faire ancestral.

Les Salaisons de Lacaune invitent les visiteurs à plonger dans l'univers de la charcuterie traditionnelle et à découvrir les secrets de fabrication de nos produits. Notre équipe sera présente pour échanger avec le public, partager son expertise et répondre à toutes les questions sur nos méthodes ancestrales.

Rencontrez-nous au Salon

Nous invitons chaleureusement les journalistes, blogueurs, influenceurs et passionnés de gastronomie à nous rendre visite sur le stand du département du Tarn, Bistrotarn, pendant le Salon de l'Agriculture. Notre équipe sera ravie de vous accueillir, de partager notre passion et de vous faire découvrir l'essence même de notre terroir.



À propos des Salaisons de Lacaune

Les Salaisons de Lacaune ont obtenu le label IGP en 2015 et perpétuent un héritage artisanal riche en traditions gastronomiques. Réputées pour la qualité exceptionnelle de leurs produits, les Salaisons de Lacaune s'efforcent de promouvoir l'excellence tout en respectant les normes les plus strictes.

Depuis l'antiquité, les Monts de Lacaune sont un territoire de salaisons renommées. Lacaune se trouvait alors sur la route du sel, ou encore du fromage. C'est sur ce territoire à la croisée de 3 départements, 3 vents, 3 climats que le miracle de l'exceptionnelle maturation de la salaison de Lacaune se prolonge depuis des siècles.



Espantés* dans le Tarn !

LE TARN VOUS VEUT DU BIEN

Sur le corner tourisme du Bistrotarn, on retrouve l'édition 2024 du magazine d'inspiration «Le Petit Espanté» et toutes les idées d'escapades dans le Tarn. Du vignoble du Gaillac au cœur de la Toscane Occitane à la Vallée du Tarn ; des Monts de Lacaune au Sidobre, plus grand massif granitique d'Europe; du Pays de Cocagne et son pastel à la Montagne Noire sauvage et aux plateaux du Ségala, le Tarn c'est 22 entités paysagères et 81 Espaces Naturels Sensibles. Le Tarn, c'est 5 sites inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco avec Albi, la cité épiscopale sur les pas de Toulouse-Lautrec, 5 Plus beaux Villages de France et

5500 km de sentiers de randonnée. C'est aussi des coins de pêche et de baignade entre rivières et lacs, de bonnes tables terroir ou gastronomiques, des apéro-concert vigneron et des fêtes gourmandes. Ici, on craphute sur les rochers du Sidobre, on escargotte (se détend) au bord des lacs, on prend de la hauteur sur la passerelle himalayenne de Mazamet, on est espantés (étonnés) par les villages perchés, on fousique (explore) à vélo dans les vignes ou aux sources du Canal du Midi et on toupine (se régale) avec les bons produits tarnais ! Le Tarn vous veut du bien !

*étonnés



TARN
OCCITANIE

Contact : Sylvain LANCON

05 61 73 77 80 - contact@salaisons-lacaune.fr - www.salaisons-lacaune.fr

BISTROTARN

8

Contact : Cathy BELUGOU – Comité Départemental du Tourisme

05 63 77 32 41 - cathy.belugou@tourisme-tarn.com

BISTROTARN

9

Les cuisiniers

Notre stand dispose d'une cuisine où vont se dérouler des animations culinaires tout au long du salon. Quatre chefs Logis du Tarn et un chef du restaurant de l'hôtel Mercure d'Albi se relayeront pour faire goûter les produits de notre terroir comme la soupe à l'ail, les tartines de veau, l'agneau snacké etc..



Pascal SUDRE
Président des Logis du Tarn
06 48 58 97 26 - logisdutarn@wanadoo.fr



Renaud Jeanne/ Julien BEZIO
06 14 25 87 95 - Renaud.JEANNE@accor.com



Pascal TRESCAZES
06 33 63 51 54 - trescazes.pascal@gmx.fr



Olivier CHAPUT
06 69 78 90 2 - olivier@olivierchapat.com



Joffrey MORGALLET et Lea MALIGNON
06 22 68 10 16 - lejardindessaveurs@numericable.fr

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..

Du samedi 25 au jeudi 29 février

Alexis Taoufiq, Meilleur Ouvrier de France Barman et son associé Alexandre Gonzalez créateurs de la marque «Papilles et Cocktails à la Française» proposeront 2 de leur cocktail signature et vous partageront leur passion de la mixologie.

Lundi 26 février

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE L'AGNEAU TARNAIS.

Dégustation autour de l'agneau fermier des Pays d'Oc et de l'agneau fermier Lou Paillol.



Mardi 27 février

Dégustation autour du veau d'Aveyron et du Ségala.

Mardi 28 février

Inauguration du stand par le Président du Département Christophe RAMOND, Paul SALVADOR Président de Tarn Attractivité et Didier HOULES vice-président de Tarn Attractivité.

Lundi 26 et mardi 27 février

Dégustation de truffe du Tarn par le Syndicat des Trufficulteurs qui compte une centaine d'adhérents sur une surface d'environ 300 hectares.

Trois zones sont favorables pour la trufficulture : la plus grande zone se situe sur le plateau Cordais, une deuxième zone se situe secteur Lautrec et une troisième zone se situe secteur Caucalières. Dans la trufficulture le sol est le facteur numéro un il faut un sol calcaire ou argilo-calcaire nous essayons de relancer la trufficulture dans le Tarn en plantant des arbres mycorhizes issus de pépiniéristes spécialisé mais nous sommes tributaires des conditions climatiques. Une bonne année c'est environ 300kg de truffes récoltées.



Hall 7 - 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 - 05.63.53.04.61

Hervé Tristan 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

Pâtes de fruits artisanales Jackel

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



Les concours



Le concours général agricole



Trophées national des lycées agricoles

Concours Boucherie

GAEC CRANSAC

DransacDamien _ Montfrays Bas
81600 BRENS
06 80 92 70 89
damien.cransac@laposte.net

Concours Blonde Aquitaine

GAEC PLANTE-MOULET

MOULET Karine _ PRATS NAUTS
81570 CARBES
06 63 39 84 37
plante.moulet@wanadoo.fr

Concours Limousin

GAEC L'ECHO LIMOUSIN

LARROQUE Jean-Marc
LES ALBERTIS 81340
VALENCE D'ALBIGEOIS
06 82 47 93 88
jean-marc.larroque0163@orange.fr

Concours Prim'Holstein

SCEA EN CROZES

VALLES Olivier
EN CROZES 81290
LABRUGUIERE
06 86 80 69 02
olivier.valles@wanadoo.fr

Lycée Fonlabour

Pour cette édition 2024, 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 événement 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. »



Concours Trophée des Lycées

Ferme Bellegarde campus Albi-Fonlabour Denis Stella

LE PUECH
81430
BELLEGARDE
06 46 61 77 97
stella.denis@educagri.fr

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

Contact : Maison de l'Élevage

96 rue des Agriculteurs - 81003 ALBI Cedex
05 63 48 83 20





Organisation générale

Bénédicte OLIVIER-PACORIG
05 63 77 32 45 ou 06 08 92 03 70
10 rue des Grenadiers - 81000 ALBI
benedicte.olivier@saveursdutarn.fr

Contact presse

Valérie BOUTET
05 63 77 32 29 ou 06 83 15 97 74
10 rue des Grenadiers - 81000 ALBI
valerie.boutet@tourisme-tarn.com

**SUIVEZ LES AVENTURES
DES TARNAIS A PARIS**
sur Insta et Facebook de Saveurs du Tarn

TARN
ATTRACTIVITÉ