

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE DE PARIS 2024

Les animaux et les producteurs ariégeois prennent leurs quartiers au SIA 2024 !

Des Pyrénées aux portes de Versailles à Paris, l'Ariège a traversé la France pour poser à nouveau ses valises au Salon International de l'Agriculture pendant 9 jours.

Territoire riche d'histoire, l'Ariège est également reconnue pour ses animaux de territoire et présentera tout au long de l'événement ses bovins, avec la race des Gasconnes des Pyrénées (hall 1), ainsi que ses races équinés avec les chevaux de Mérens et Castillonnais (hall 6).

Une belle vitrine pour ce département qui investit également le Hall 7 avec 19 ambassadeurs du « bon goût ariégeois ». Au menu : fromage de bethmale, bière artisanale ou vêtements et accessoires à partir de laine 100 % ariégeoise...

LES ANIMAUX ARIÉGEOIS PRÉSENTS AU SIA 2024

Cette année encore, les visiteurs pourront découvrir les animaux de territoire dans deux halls.

La race de Gasconne des Pyrénées, située pour 85% du cheptel dans la région Occitanie, sera présente au cœur du hall 1. Les visiteurs pourront notamment assister au concours organisé pour cette race pleine d'audace, lors de la présentation au **Concours d'animaux gras en Label Rouge**, sur le Ring principal, le lundi 26 février à 10h.

Les chevaux de territoire seront également présents avec les races de **Mérens et de Castillonnais** au sein du hall 6. Deux rendez-vous pour admirer ces chevaux aux allures élégantes :

- **Démonstration des chevaux Castillonnais**, sur la grande Carrière : le lundi 26 février à 17h30, le mardi 27 février à 13h50 ainsi que le mercredi 28 février à 13h10.
- **Trophée des races** sur 3 épreuves.

Planning des passages disponible sur demande.

TROIS PRODUCTEURS ARIÉGEOIS À L'HONNEUR !

L'Ariège présente trois de ses producteurs et artisans, présents les premiers jours du Salon. L'occasion pour les visiteurs de découvrir un savoir-faire unique et quelques spécialités de ce territoire :

FROMAGERIE DE LA CORE CAZALAS : du 24 au 27 février

Les fromageries Paul DISCHAMP, entreprise familiale centenaire installés sur 5 sites auvergnats, ont étendu en 2022 leur activité en Ariège avec la reprise de la fromagerie la Core Cazalas, fondée en 1996 et connue pour son savoir-faire ancestral et la fabrication du fromage emblématique d'Ariège : le bethmale.



LA FOURCHE : du 24 au 27 février

La Fourche est une brasserie reposant sur le concept original de « BrewPub » : la bière vendue à la pression est produite sur place. Située dans le centre historique de Foix (09), cette brasserie propose aussi une cuisine traditionnelle le midi et des tapas gourmet le soir. Yannick METGE, artisan brasseur de la Fourche, présente ses bières fuxéennes aux visiteurs du Salon.



LAINES PAYSANNES : du 24 au 28 février

Rencontre entre deux projets complémentaires, à la croisée entre artisanat et agriculture : celui d'Olivia, tisserand qui transforme les laines locales, et celui de Paul, éleveur de brebis en agriculture biologique. De leur envie commune est née « Laines Paysannes ». Ils proposent de nombreux vêtements, confectionnés à partir de laines récoltées en Ariège. Une 5ème participation consécutive pour ces artisans au SIA.



Envoi du dossier de presse complet sur demande.

CONTACTS PRESSE

Agence la Cerise

Chloé Torz-Dupuis & Lauren Wharton

05 31 98 57 72 - 07 49 59 86 62 - lacerise@agencelacerise.com