

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les Hautes-Pyrénées, les Pyrénées-Atlantiques et l'Aragon à l'honneur au Salon International de l'Agriculture 2025

Le stand "Pirineos-Pyrénées" mettra en valeur la richesse gastronomique des territoires transfrontaliers

Oloron Sainte-Marie, le 21 février 2025 – L'excellence agroalimentaire des **Hautes-Pyrénées, des Pyrénées-Atlantiques et de l'Aragon** sera fièrement représentée au **Salon International de l'Agriculture 2025 (SIA)**, qui se tiendra du **22 février au 2 mars** à **Paris Expo - Porte de Versailles**.

Huit producteurs et artisans des Hautes-Pyrénées et des Pyrénées-Atlantiques partageront leur savoir-faire sur le **stand "Pyrénées - Pirineos"**, situé dans le **Pavillon Occitanie, Hall 3, Stand B160**. Cet événement offrira une opportunité unique de découvrir la diversité gastronomique de ces territoires et de déguster des produits d'exception, élaborés dans le respect des traditions et de la durabilité.

Un véritable écrin de produits d'exception

Les visiteurs auront l'occasion de déguster une sélection de produits emblématiques :

- ✓ **Haricot Tarbais IGP Label Rouge** – Une légumineuse emblématique de la Bigorre, appréciée pour sa texture fondante et sa peau fine.
- ✓ **Porc Noir de Bigorre AOP** – Élevé en liberté, il donne une viande au goût unique, avec des jambons affinés jusqu'à 48 mois.
- ✓ **Volaille Noire d'Astarac-Bigorre** – Une race locale réputée pour sa chair persillée et savoureuse.
- ✓ **Ferme du Porc Sain** – Une charcuterie artisanale, sans additifs ni OGM, qui garantit authenticité et qualité.
- ✓ **Domaine Les Pyrénéales** – Des vins de Bigorre (IGP Comté Tolosan), mettant à l'honneur le terroir pyrénéen.
- ✓ **Brasserie In'Oc** – Des bières artisanales biologiques, élaborées avec des ingrédients locaux.
- ✓ **Les Saloirs de Louis** – Des fromages affinés à la ferme, fruits d'un savoir-faire ancestral.
- ✓ **Egarri Edariak** – Des boissons artisanales basques qui allient tradition et innovation.

L'**Aragon** sera également mis à l'honneur sur le stand **Pirineos-Pyrénées**, avec la dégustation de **tapas préparées par l'École Hôtelière de Guayente (Vallée de Benasque, Huesca)**, à base d'**agneau, de truffe et d'huile d'olive**, accompagnées d'un dessert traditionnel : le **turrón**. Ces dégustations auront lieu les **25, 26 et 27 février**.

Inauguration officielle le 26 février

Le **mercredi 26 février à 14h00**, l'inauguration officielle du stand se fera en présence des représentants des trois territoires :

- ◆ **Jean-Jacques Lasserre**, Président du Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques
- ◆ **Clément Servat**, Président du GECT Pirineos-Pyrénées
- ◆ **Michel Pélieu**, Président du Conseil départemental des Hautes-Pyrénées
- ◆ **José Cebollero**, représentant de la Diputación Provincial de Huesca
- ◆ **Olivier Alleman**, Commissaire général du Salon de l'Agriculture

Après la cérémonie, une visite officielle du stand sera organisée, suivie d'une dégustation de tapas préparées par l'**École Hôtelière de Guayente**.

Un programme d'animations quotidiennes

Le stand **Pirineos-Pyrénées** proposera chaque jour des animations variées, incluant des dégustations, des rencontres avec les producteurs et des démonstrations culinaires. L'**Association Saveurs du 65**, qui regroupe des producteurs et artisans des Hautes-Pyrénées et des Pyrénées-Atlantiques, animera l'espace de vente, tandis que le **GECT Pirineos-Pyrénées** organisera des actions de promotion et d'animation.

💡 **Ne manquez pas cette immersion au cœur des saveurs des Pyrénées et de l'Aragon au SIA 2025 !** 💡

📍 **Stand "Pirineos-Pyrénées" | Pavillon Occitanie, Hall 3, Stand B160**

📅 **Du 22 février au 2 mars 2025**