22 FEVRIER > 2 MARS 2025

**Salon International de l'Agriculture – Paris**
**Stand Pyrénées - Pirineos**
**Catalogue des exposants**

8 producteurs et artisans des Hautes-Pyrénées et des Pyrénées-Atlantiques se relaieront cette année sur le stand Pyrénées-Pirineos lors du SIA du 22 février au 2 mars (stand B160 – Hall 3).

Le projet FOR-ALIMENTA a pour objectif principal de mettre en valeur l'offre agroalimentaire riche et variée des versants français et espagnol des Pyrénées, ainsi que les nombreuses possibilités de profiter de cette destination touristique transfrontalière. Nous vous encourageons à venir découvrir cette initiative.


| | |
|---|---|
| Haricot Tarbais | 2 |
| Noir de Bigorre | 3 |
| Volaille Noire d'Astarac-Bigorre | 4 |
| Ferme du Porc Sain | 4 |
| Domaine Les Pyrénéales | 5 |
| Brasserie In'Oc | 5 |
| Les Saloirs de Louis | 6 |
| Egarri Edariak | 6 |

## Haricot Tarbais

Notre terroir de Bigorre confère à notre fameux haricot blanc sec des caractéristiques qui raviront toutes les papilles car notre haricot tarbais est aussi goûteux que facile à cuisiner.
Une peau fine qui le rend digeste, une chair fondante et une tenue exceptionnelle à la cuisson.

Haricot grimpant, il est cultivé sur tuteur maïs ou filet.
Récolté et vendu en frais en septembre, en sec en octobre et novembre, vendu tel quel ou en conserves, on le trouve chez les producteurs, au rayon fruits et légumes et épicerie des supermarchés et primeurs, sur les marchés de producteurs, dans les épiceries fines.

Fondée en 1988 sous l'impulsion d'une poignée d'agriculteurs passionnés et convaincus de leur produit, la Coopérative du Haricot Tarbais reflète tradition et modernité.
Située à TARBES, la Coopérative du Haricot Tarbais fait vivre son territoire. C'est un outil de développement collectif qui crée de l'activité économique et de nombreux emplois non délocalisables grâce à un ancrage territorial durable.

Premier haricot blanc à avoir obtenu une IGP (identification Géographique Protégé) et un Label Rouge, il est encore et toujours ramassé à la main grâce à de la main d'œuvre saisonnière témoignage du rôle social de notre filière.
Le statut coopératif c'est la garantie pour nos producteurs d'une juste rémunération car le producteur est au cœur du dispositif.
Aujourd'hui ce sont 60 producteurs qui adhèrent à la Coopérative du Haricot Tarbais et produisent notre précieux lingot blanc.

Coopérative du Haricot Tarbais
4 chemin de Bastillac - 65000 Tarbes
contact@haricot-tarbais.com
Tel : 05 62 34 76 76
www.haricot-tarbais.com

## Noir de Bigorre

**Le Porc Noir de Bigorre**, animal endémique du piémont pyrénéen, vit sur son territoire d'origine, dans le Sud-Ouest de la Région Occitanie.
Elevés en liberté, en harmonie dans son écosystème naturel (maximum 20 porcs à l'hectare), ils se nourrissent d'herbe, de céréales à paille non OGM (issues de l'aire géographique AOP) et des fruits de saison (glands, châtaignes).

**Les « jambons Noirs de Bigorre AOP »** sont affinés à l'air libre, naturellement, de 20 à 36 mois, voire 48 mois. L'élaboration suit un processus dont chaque étape exige patience et savoir-faire, dans le respect des traditions et des cahiers des charges. Ces modes d'élevage et de fabrication, combinés aux particularités du terroir, offrent au « Jambon Noir de Bigorre AOP » son goût unique.
Il est tendre, fondant et long en bouche. Ses arômes sublimes viennent principalement de son gras, riche en acides gras mono insaturés, semblable à l'huile d'olive. Chaque jambon requiert une attention personnalisée et est contrôlé individuellement par le maitre affineur.
Il s'inscrit aujourd'hui parmi les plus grands jambons européens !

Ce savoir-faire, empreint de passion, a façonné son identité et on le retrouve aujourd'hui chez des artisans-bouchers, des épiceries de prestige et sur les plus grandes tables des restaurants étoilés.

Le Consortium du Noir de Bigorre regroupe une soixantaine d'éleveurs, des artisans charcutiers, des salaisonniers et des membres de la Confrérie qui défendent l'excellence *(Quelques noms parmi nos 173 ambassadeurs de la Confrérie créée en 2000 : Julie Andrieu, Paulo Coelho, Edouard Baer, Guillaume Gomez, Pierre Lurton…).*

**Le Noir de Bigorre bénéficie depuis 2017 de 2 Appellations d'Origine Protégées.**
Nos AOP « Porc Noir de Bigorre » et « Jambon Noir de Bigorre » vous garantissent les valeurs de ce décret européen :

- La typicité de nos produits par le lien au terroir,
- Le savoir-faire ancestral des femmes et des hommes,
- La dimension culturelle et patrimoniale.

Société du Porc Noir de Bigorre
Pyrène Aéropôle – Route de Lourdes - 65290 Louey
Tel : 05.62.56.32.98
www.porcnoir.fr

## Volaille Noire d'Astarac-Bigorre

*Gasconne...*
**Une race locale et ancienne :**
La Noire d'Astarac-Bigorre est issue du berceau gascon, entre le piémont pyrénéen et les coteaux ensoleillés du Gers, élevée en plein air pendant 6 mois minimum.

*Fière...*
**Un patrimoine de valeurs :**
Fière d'avoir survécu dans son terroir grâce au monde paysan, et désormais à un collectif jeune qui développe sa production selon un cahier des charges au contexte territorial.

*Gourmande...*
**Une qualité gustative :**
Finement persillée, sa chair est ferme et tient bien à l'os. Grasse, mais sans excès, elle libère à la cuisson des sucs qui lui confèrent son moelleux en bouche et son goût prononcé et délicat à la fois.
Notre volaille de race gasconne est un produit sentinelle Slow Food.

SICA Noire d'Astarac-Bigorre
Rue du moulin – 65220 TRIE-SUR-BAISe
contact@noiredastaracbigorre.fr
www.noiredastaracbigorre.fr

## Ferme du Porc Sain

Exploitation agricole familiale dans les Hautes-Pyrénées.
Éleveurs de porcs sur paille et transformation en charcuterie traditionnelle à la ferme.
Produits élaborés sans aucun additif (pas de conservateurs de colorants ou de nitrites).
Vente au magasin à la ferme et sur des marchés.

Bienvenue à la ferme du porc sain où Audrey et Françoise vous présenteront leurs produits, issus de leur propre élevage, garanti NON OGM.
Produits frais et conserves autour du cochon :
En frais : saucisse, boudin, rôti, côtes, coustous, sauté de porc, ventrêche tranchée.
Conserves : pâté, rillettes, boudin, jambonneau roti et saucisses confites
En sec : jambon, saucisse, saucisson, chorizo, ventrêche

La ferme du porc sain
1 impasse de Lalanne - 65140 TOSTAT
Audrey Abadie : 05 62 31 23 66 / 06 63 36 60 15
lafermeduporcsain@orange.fr
www.lafermeduporcsain-65.fr

## Domaine Les Pyrénéales

Des pics de saveurs en bouteille...
Issu d'une famille de viticulteurs depuis plusieurs générations, Nicolas Tortigue concrétise son projet en 2013 en achetant avec son épouse Christelle Celton le domaine Larroque situé sur les hauteurs de la commune de Madiran, devenu aujourd'hui le domaine Les Pyrénéales. Pourquoi Les Pyrénéales ? Ce nom est un clin d'œil à nos deux enfants Pierre et Alan et le massif pyrénéen que l'on aperçoit depuis nos vignes. Le domaine s'étend aujourd'hui sur un peu plus de 10 hectares. Il a été restructuré pour répondre aux exigences de l'appellation. La conduite du vignoble est raisonnée. Celle-ci entraine la libre expression du terroir nous permettant d'obtenir des raisins de qualité. L'équipement du chai de vinification a permis de travailler de manière innovante les raisins, notamment de façon à conserver un maximum d'arômes. Le domaine Les Pyrénéales a privilégié la mise en avant des vins de Bigorre (IGP comté Tolosan Bigorre), un hymne à la chaine des Pyrénées à travers la découverte de sommets mythiques.

SCEA Domaine LES PYRÉNÉALES
6 chemin de Las Techeneres - 65700 Madiran
Nicolas Tortigue : 06 88 39 59 00
lespyreneales@orange.fr

## Brasserie In'Oc

In'Oc est une brasserie artisanale située à côté de Trie-sur-Baïse. Elle proopose des bières couvrant une large gamme de saveurs afin de répondre au palais d'un plus grand nombre de consom'acteurs.

Avec une volonté forte de s'engager environnementalement, l'approvisionnement des matières premières se fait localement et toujours en recherchant la qualité. En cela, le label "Agriculture Biologique" vient récompenser cet engagement.

Afin d'éviter le plastique, la brasserie a investi dans un parc à fûts inox, mais également avec des cartons autoportants sans scotch. Les résidus de brassage servent de compost ou de nourriture au bétail. Enfin, nous travaillons, en relation avec l'association Consign'Up pour la (re)mise en place de la consigne sur les bouteilles en verre de 75cl... Cela ne serait tarder mais nous sommes impatients.

Concernant les énergies, un fournisseur solidaire d'électricité verte, Enercoop, alimente la brasserie. Et étant consommatrice d'eau, la brasserie porte une attention particulière pour en économiser un maximum.

Brasserie IN'OC
206 Lantonies - 65220 Lalanne-Trie
Damien Bourreau : 06 33 37 16 95
d.bourreau@brasserie-inoc.com

## Les Saloirs de Louis

*Tradition*

**L'authenticité du lait cru**

Fabriqués à la ferme de manière traditionnelle, nos fromages sont produits par une quarantaine de familles de producteurs des vallées du Haut Béarn.

De génération en génération, une relation de confiance entre les producteurs et l'affineur s'est instaurée. Elle perdure aujourd'hui avec pour objectif commun, le respect du produit, des traditions et du terroir.

*Savoir-faire*

**Un métier de sens**

Les fromages frais nous sont confiés, débute alors l'affinage. Chaque tomme est brossée régulièrement à l'eau salée. L'ambiance de nos caves est idéale pour un affinage optimum.
Au fil des saisons, nous y adaptons la température, l'hygrométrie et la ventilation afin de permettre la meilleure maturation à nos fromages. De cette maturation va naître une qualité de croûte, une souplesse de pâte et des arômes uniques. Nous effectuons toutes les tâches manuellement, nous accordons ainsi la même attention à chaque fromage, et adaptons nos soins au cas par cas.

*Innovation*

**L'imagination d'un artisan affineur**

Nous avons imaginé des fromages, qui par leurs recettes, leurs formes, leur affinage viennent donner une touche innovante à notre gamme. Pour ces derniers nous avons noué des partenariats de longue date avec des producteurs et laiteries.
Ainsi sont nés, les Cabilhous (en hommage aux couvre-chefs des bergers avec qui nous travaillons), une tomme de brebis affinée au foin, aux fleurs, des tommettes au bleu, le Sagasna, des affinages au cidre, au marc de raisin, au Jurançon…

Les Saloirs de Louis
3 rue des artisans - 64110 Mazères-Lezons
Louis Madec : 05 59 88 93 92
contact@lessaloirsdelouis.fr
https://lessaloirsdelouis.fr/

## Egarri Edariak

Depuis 2015, Egarri élabore et distribue des boissons originales Basques.

Nous créons et sélectionnons des boissons artisanales, en préservant des savoir-faire ancestraux, avec la volonté d'innover et de faire rayonner la gastronomie et la culture Basque dans le monde.

Notre équipe jeune, dynamique et créative propose les meilleurs cidres, bières, vins, liqueurs et spiritueux disponibles sur le marché, ainsi que des sodas et jus de fruits.

Egarri
79, Avenue du Capitaine Resplandy - 64100 BAYONNE
Tel : 05 59 52 10 09
edariak@egarri.com
www.egarri-edariak.com