

“PYRÉNÉES-PIRINEOS” AU SALON INTERNATIONAL DE L’AGRICULTURE 2026

Interreg
POCTEFA



Cofinanciado por
la UNIÓN EUROPEA
Cofinancé par
l'UNION EUROPÉENNE

FOR-ALIMENTA

Communiqué de presse, 16 février 2026

Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Atlantiques et la province de Huesca (Espagne) unissent une fois encore leurs forces dans le cadre du projet transfrontalier For-Alimenta pour promouvoir les produits agricoles et gastronomiques d'excellence de part et d'autre des Pyrénées. Au **Salon International de l'Agriculture 2026 (SIA)**, qui se tiendra du 21 février au 1er mars 2026, les visiteurs sont invités à découvrir une vitrine collective sous la **bannière “Pirineos-Pyrénées”**, promesse d'échanges, de rencontres et de dégustations autour des richesses du territoire.

Au sein de l'espace Occitanie, **sur le stand 057**, neuf acteurs emblématiques de l'agriculture et de l'agroalimentaire pyrénéens proposeront leurs produits à la dégustation et à la vente, offrant un panorama gourmand et authentique des savoir-faire locaux.

SARL Brasserie in'Oc

Lalanne-Trie (65)

DAMIEN BOURREAU

Brasserie artisanale engagée, In'Oc élabore des bières de caractère inspirées du terroir gascon.

Coopérative du Haricot Tarbais

Tarbes (65)

MATHIEU CABOS

Gardienne d'un produit d'exception, la coopérative proposera sur place des recettes emblématiques du Sud-Ouest : cassoulet et garbure.

Domaine Les Pyrénéales

Madiran (65)

NICOLAS TORTIGUE

Vigneron passionné, Nicolas Tortigue cultive des vins de caractère en Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh.

Domaine Ekoto

Lasseube (64)

ALEXANDRA KALNA ET LOÏC RICHARD

Au cœur du Béarn, le domaine produit des vins de Jurançon AOC, frais et aromatiques.

Ferme du Porc Sain

Tostat (65)

AUDREY ABADIE

Élevage et transformation à la ferme pour une charcuterie artisanale de qualité. Dégustation de saucissons, pâtés, confits et boudins.

GAEC Ferme Recebire

Issor (64)

CÉDRIC PUCHEU

Producteur de fromage de brebis AOC Ossau-Iraty, entre printemps et estives. Vente d'axoas de veau et de brebis béarnais.



©P. Carton

Maison Francis Miot

Uzos (64)

JEAN OTHAX

Maison emblématique des douceurs du Sud-Ouest, connue pour ses confitures et pâtes à tartiner. A savourer en gâteau basque, crêpes et gaufres.

SiCA Le Porc Noir

Louey (65)

NICOLAS DUBOE

Filière dédiée au porc noir de Bigorre, race locale d'exception. Jambons, ventrèches et charcuteries seront à l'honneur.

SiCA Noire d'Astarac-Bigorre

Trie-sur-Baïse (65)

ELODIE MENVIELLE

Cette coopérative valorise la race bovine noire d'Astarac-Bigorre. Sur place, rillettes, confits et coq au vin.



©Martins de Barros

LES ANIMATIONS

Le Salon International de l'Agriculture reste l'un des événements majeurs du monde agricole en Europe. La participation conjointe des territoires du 64, du 65 et de la province de Huesca souligne la dynamique transfrontalière engagée autour du projet For-Alimenta, ainsi que la capacité des filières locales à s'exporter et à séduire un public large, curieux de diversité et d'authenticité. Le stand "Pirineos-Pyrénées" proposera chaque jour des animations variées, incluant des dégustations, des rencontres avec les producteurs et des démonstrations culinaires.

Démonstrations culinaires et dégustations

LES 24, 25 ET 26 FÉVRIER

Le stand "Pirineos-Pyrénées" sera également animé par l'**École Hôtelière de Guayente (Vallée de Benasque - Huesca)**.

Une équipe de lycéens réalisera chaque jour des démonstrations de tapas, mettant à l'honneur des produits locaux emblématiques des deux côtés de la frontière.

AU PROGRAMME

- **Tapas veau des Pyrénées et truffe de Huesca**
- **Caviar et truite des Pyrénées**
- **Dégustation du gâteau Russe de Huesca**, doux clin d'œil aux patrimoines sucrés pyrénéens.

En parallèle, des animations compléteront le programme des autres journées avec la présence du **Porc Kintoa et de l'AOC Ossau Iraty** le premier week-end grâce au concours de la **Chambre d'Agriculture 64** et la mise à l'honneur avec dégustation, les jours restants, d'un produit typique de la province de Huesca sélectionné par l'**association Huesca Alimentaria**.

inauguration officielle

MERCREDI 25 FÉVRIER

Le mercredi 25 février à 13h30, 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
- Bernard Layre, Président de la Chambre d'Agriculture du 64
- Michel Pélieu, Président du Conseil départemental des Hautes-Pyrénées
- José Cebollero, représentant de la Diputación Provincial de Huesca
- Amparo Cuéllar, représentante du Gobierno de Aragón

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

La participation à ce salon est possible grâce au concours de l'ensemble des parties prenantes du projet FOR-ALIMENTA cofinancé par l'Union européenne à travers le Programme POCTEFA 2021-2027.



CONTACT PRESSE

Emilie PRAÏ, chargée de marketing
Filières - Agence Départementale du
Tourisme 64



e.prai@tourisme64.com



06 12 97 06 39

PIRINEOS
PYRÉNÉES



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

CHAMBRE
D'AGRICULTURE
HAUTES-PYRÉNÉES

MA
OCCITANIE
HAUTES-PYRÉNÉES



Universidad
Zaragoza



BÉARN
Royaume
BASQUE
Agence Départementale
Tourisme 64

