

Le département et son terroir rayonnent au Salon de l'agriculture

ÉVÉNEMENT

Le département de l'Aude a inauguré hier son tout premier stand lors du 59^e Salon international de l'agriculture à Paris. Une importante délégation, dans laquelle figuraient notamment la présidente Hélène Sandragné, le préfet Thierry Bonnier ou encore Philippe Vergnes, président de la Chambre d'agriculture, avaient fait le déplacement pour rappeler l'importance de mettre en avant le savoir-faire audois.

Après un week-end où il a fallu jouer des coudes pour se frayer une place dans les allées (le match France-Écosse qui se jouait sur Paris a fait monter de nombreux provinciaux), ce début de semaine continue d'attirer moult visiteurs. Si le Département avait déjà animé le stand régional, c'est bien la première fois que l'Aude a son propre stand départemental accompagné de producteurs. « Lorsque je suis venue pour la première fois l'année dernière, j'ai pu rencontrer chacun des producteurs et tous ont exprimé le sentiment d'être isolés dans l'espace Occitanie. Je suis venue, j'ai vu et j'ai arbitré », sourit la présidente Hélène Sandragné. « Leur demande a été de créer un collectif, une cohésion et une visibilité. Il a fallu un an de tra-

vail pour construire un stand qui puisse exprimer les valeurs de notre territoire rural et certaines de nos richesses. Et on espère pouvoir en faire profiter ceux qui sont restés grâce à la visibilité qu'on a ici. »

Lier l'agriculture au tourisme

« Ce stand, avec la chambre ça faisait longtemps qu'on en rêvait », se réjouit Philippe Vergnes, le président de la Chambre d'agriculture de l'Aude. « Paris est une très belle vitrine, c'était urgent de venir, et notre rôle c'est d'accompagner tout le monde. Le but c'est d'avoir une place et de monter chaque année. D'ailleurs les audois qui travaillent sur Paris se font un malin plaisir de venir nous voir. Ils sont fiers d'être ici et nous sommes fiers qu'ils



Pour la première fois, l'agriculture audoise est clairement identifiable dans les travées du salon.

PHOTOS JUSTINE BONNERY

soient là », lance Alain Ginies, vice-président délégué à l'agriculture et au tourisme, ajoutant qu'une centaine d'invitations a été envoyée, notamment à l'association des « Audois à Paris ». « Il faut remettre de l'unité, montrer notre fierté avec nos produits qu'on ne peut que nous envier », ajoute-t-il en assurant qu'il « faut être chauvin ». « On veut surtout lier l'agriculture au tourisme, mettre ces deux économies en avant car ce sont nos deux richesses qui génèrent le plus d'économie. » C'est justement un des objectifs de la marque Pays Cathare qui a fêté sa trentième bougie sur le salon hier. Du sel à la truffe, et du safran aux patates, la marque représente 800 entreprises de tourisme et d'agroalimentaire, dont 200 producteurs et 200 caveaux. « Le savoir-faire audois avait besoin de cette mise en avant. Il faut maintenir le chemin vers l'excellence et le développer parce qu'il est le garant de l'attractivité », ajoute Hélène Sandragné. Le Préfet de l'Aude Thierry Bonnier était également de la partie. Celui qui est très apprécié du monde agricole (et qui a d'ailleurs été promu Officier

de l'Ordre du Mérite agricole lorsqu'il était en poste dans l'Indre) a vécu son premier « SIA », comme on dit dans le jargon. À la question « est-ce que les gens viennent vous voir ? », il répond que « non, on vient en général me voir que pour les problèmes ». « Et pour l'argent ! » lance Denise Gils la maire de Peyriac-Minervois pendant le

joyeux buffet mitonné d'un cortège de mets audois. Avec des animations culinaires orchestrées par le chef Philippe Deschamps du Domaine d'Auriac et l'animateur local et infatigable Pierre Souillard, le stand de l'Aude attire chaque jour de nombreux badauds.

Justine Bonnery



Une partie de la délégation audoise avec Thierry Bonnier, Sébastien Pa, Philippe Vergnes et Hélène Sandragné.



Participer au salon permet de multiplier les contacts et les échanges.

Tout l'éventail du savoir-faire audois sur la table

Une bonne vingtaine d'agriculteurs et d'éleveurs sont venus présenter leurs produits sur le stand de l'Aude, parmi eux, des producteurs historiques du salon, et des nouveaux. Rencontre avec des participants très enthousiastes à l'idée de faire découvrir leurs produits.

Cette place au Salon de l'agriculture, Bernard Julia, vigneron pour Sieur d'Arques, ne la laisserait pour rien au monde, « même si le salon tombe pendant la taille de la vigne ». Voilà plus de 10 ans qu'avec son épouse ils y servent des coupes de blanquette brute et ancestrale à tout-va. « On se connaît tous, c'est hyper plaisant. Cette année nous sommes plus nombreux et c'est beaucoup plus représentatif. A l'époque, nous étions noyés dans l'Occitanie, là on représente un vrai village audois. » Un peu plus loin, l'amandiculteur limouxin Laurent Gianesini de « Coques et saveurs » vit son premier salon. « Commencer l'activité, rencontrer des professionnels et trouver des débouchés originaux sont les intérêts de ma venue. » Ce producteur

de 17 hectares d'amandiers a déjà des pistes pour voir ses amandes servies dans des cantines scolaires et un Ariégeois d'un stand voisin souhaite ajouter sa poudre d'amande à ses confitures.

148 médailles pour les Audois

Mais que serait un stand audois sans cassoulet ? S'il connaissait déjà le Salon de l'agriculture par son ancienne fonction de Grand Maître de la confrérie du cassoulet, Jean-Yves Pradier, patron de la Maison Escourrou, vit également son premier SIA. « C'est intéressant de faire déguster nos produits, mais surtout de se faire connaître. » Sur un stand voisin, la cave coopérative Terre d'expression de Fabrezan, présente pour la 4^e année, fait partie des 148 pro-

« Cette année nous sommes plus nombreux et c'est beaucoup plus représentatif. »



Le sourire de Bernard Julia, à gauche, traduit un enthousiasme partagé par tous les Audois présents.

ducteurs audois à avoir reçu une médaille au concours général agricole ce week-end. Trois médailles d'or et une médaille d'argent pour cette coopérative dont les salariés et exploitants se relaient pour tenir le stand. Petite nouveauté sur le stand audois,

la grenade ! Originaires d'Ornaison, Gilles et Sylvie Casty sont producteurs de 2 300 grenadiers bio avec leur marque « La Rouge d'Oc ». « Nous sommes moins de 10 producteurs de grenades sur le département, c'est un produit que les gens connaissent peu mais qui intéresse

de plus en plus. Notre difficulté c'est de se faire connaître et de faire des actions pédagogiques pour faire découvrir ce fruit. » Installés depuis 2017, ils espèrent accroître leur visibilité grâce à leur présence sur le Salon.

J. B.