

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE DE PARIS 2024

Premières médailles pour l'Ariège au Concours Général Agricole

Cette année encore, les éleveurs, producteurs et artisans ariégeois ne rentrent pas les mains vides du Salon International de l'Agriculture. L'édition 2024 est une nouvelle fois l'occasion pour eux de briller par leur savoir-faire au Concours Général Agricole, avec 4 médailles d'argent et 2 de bronze, qui viennent saluer la qualité des bons produits de ce département niché au pied des Pyrénées.

L'occasion pour les visiteurs de venir sur le Salon découvrir les artisans et producteurs passionnés de l'Ariège. Poulet fermier, jambon ou exploitation 100% en agriculture biologique : présentation de trois d'entre eux.

7 DISTINCTIONS POUR L'ARIÈGE AU SIA 2024 !

Déjà cinq jours que le Salon de l'Agriculture a démarré et l'Ariège reçoit ses premières récompenses au Concours Général Agricole :

- Animaux : seconde place pour Otis dans la catégorie Bœuf Gras Label Rouge (race Gasconne des Pyrénées) présenté par **Patrick Respaud**.
- Produits : côté charcuterie, les producteurs ariégeois reçoivent 1 médaille d'argent pour **Commenges et Fils**, 1 médaille d'argent et de bronze pour **André Cazaux** et 1 médaille de bronze pour **Les Délices Cochons**. Pour les producteurs de produits laitiers, **Sodiaal** et la **Fromagerie Jean Faup** obtiennent respectivement 1 médaille d'argent.

LUMIÈRE SUR TROIS PRODUCTEURS ARIÉGIOIS !

Présentation de trois producteurs locaux, présents au Salon de l'Agriculture et ce sur toute la semaine pour leur passion, savoir-faire et saveurs ariégeoises avec les visiteurs :



Les poulets A. Sintès : du 24 février au 3 mars

Passionné de nature, Alexandre Sintès élève ses poulets en plein air, au cœur de la campagne Saverdunoise. Sa production s'en ressent : il propose de savoureux produits tels que rillettes de poulet fermier, saucisse fraîche de poulet, poulet rôti ou encore son « hot-dog de poulet ariégeois ».



Le Grenier à Jambons : du 24 février au 3 mars

Producteur, fermier et artisan-charcutier typiquement ariégeois, le Grenier à Jambons élève ses cochons sur lit de paille et les nourrit aux céréales. Dans l'atelier du Grenier à Jambons, le savoir-faire est conservé : des recettes simples et authentiques sont concoctées pour des produits gouteux, à découvrir tout au long de la semaine du salon.



Domaine des Coteaux d'Engraviés : du 24 février au 3 mars

Le Domaine d'Engraviés, fondé et géré par Thomas Piquemal, est exploité à 100 % en Agriculture Biologique. Le fruit de son travail donne naissance à un vin rouge d'exception, à venir déguster sur le stand ariégeois sur la totalité du salon.