



Dossier de presse SIA 2022

Stands et animations

L'AGRICULTURE GERMOISE

Quelques chiffres

L'AGRICULTURE, MOTEUR ÉCONOMIQUE DU TERRITOIRE

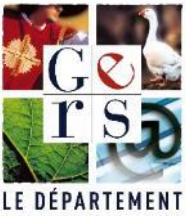
- 67% de la superficie du département.
- 7800 exploitations agricoles pour 446 000 ha de surface agricole utile (SAU).
- 12% des emplois gersois (pour 4 % en Occitanie et 2,4 % en France) : troisième employeur départemental avec 15 500 salariés (permanents et saisonniers).
- 1^{er} producteur national de tournesol (75 000 ha) et de soja (10 500 ha), 2nd pour le maïs irrigué et 3^{ème} pour le maïs semence.
- Des exploitations très diversifiées, en productions et en modes de commercialisation : grands marchés « exports » et nationaux mais aussi essor des circuits de proximité et des démarches visant à bénéficier des « signes officiels de qualité ».

L'AGRICULTURE GERMOISE

Quelques chiffres

LE GERS, TERRITOIRE D'AGRICULTURE DURABLE

- Premier département Bio de France :
 - plus de 1 300 exploitations
 - 88 000 ha de Surface agricole utile (SAU).
 - 20% des productions gersoises sont bio :
 - ✓ 100 % des cheptels de brebis lait
 - ✓ 69,2 % des productions de fruits
 - ✓ 30,5 % des productions de légumes frais
 - ✓ 29,6 % des surfaces fourragères
 - ✓ 18,5 % des productions en grandes cultures
 - ✓ 4% des vignes
- Département pionnier sur les modes de productions agricoles innovants et complémentaires (agroforesterie, conservation des sols) permettant la diversité des débouchés, la réduction des intrants et la limitation des phénomènes d'érosion.



L'AGRICULTURE GERSOISE

Focus sur « C'est fait dans le Gers »

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL, UNE OPPORTUNITÉ POUR LE GERS

Depuis 2019, le Conseil Départemental porte son Projet Alimentaire Territorial (PAT) appelé « C'est Fait Dans le Gers ». La volonté d'une réflexion commune a rassemblé les collectivités porteuses de projets alimentaires telles que le Grand Auch ; le PETR Armagnac et Portes de Gascogne ; la communauté de communes Astarac-Arros en Gascogne et Bastides de Lomagne.

En 2020, « C'est Fait Dans le Gers » est lauréat du « Programme National pour l'Alimentation », ce qui lui permet de bénéficier du soutien technique et financier de l'Etat et de l'ADEME. Il obtient la labélisation « PAT reconnu par le ministère de l'Agriculture » et bénéficie de financements spécifiques du Plan de Relance national.

Ainsi, en 2021 le Département a obtenu 419 000 € de subvention du Plan France Relance dont 354 000 € reversés à 9 structures publiques et privées pour les actions qu'elles portent en adéquation avec le projet départemental.

L'AGRICULTURE GERMOISE

Focus sur « C'est fait dans le Gers »

Pour faciliter l'accès aux produits locaux et de qualité, des propositions concrètes ont permis de construire la stratégie alimentaire du Gers autour de 4 enjeux et 11 actions.

ENJEU 1 : Développer l'approvisionnement de proximité en restauration hors domicile

- Changer les pratiques et s'approvisionner en local
- En restauration collective
- En restauration commerciale
- Dans l'évènementiel

ENJEU 2 : Faire de l'agriculture locale et l'alimentation de proximité, un levier de développement économique vertueux et durable

- Augmenter l'offre agricole
- Soutenir une offre efficiente et résiliente
- Adapter les pratiques à la demande
- Soutenir les initiatives locales

ENJEU 3 : Faciliter l'accès à l'alimentation de proximité à tous

- Développer les circuits courts de proximité
- Améliorer l'accessibilité pour tous

ENJEU 4 : Sensibiliser au patrimoine agricole et alimentaire gersois

- Valoriser patrimoine agricole et alimentaire
- Sensibiliser au changement de pratiques alimentaires

LE GERS AU SIA

Présentation générale et contexte

L'ESPACE GERS

- Hall 3 des Régions
- Espace Région Occitanie
- Stand institutionnel Département du Gers : 90m²
- Espace producteurs : 90m²

- « **Le bonheur est dans le Gers** » reflète le bien-être, la sérénité et la convivialité ressentis dans ce département. Vivre dans le Gers, c'est le bonheur ! et il faut le faire savoir.

- **Objectif** : mettre en avant cet adage afin d'accentuer la visibilité de tous les acteurs qui «font» le Gers, qui lui confèrent cette image positive, en identifiant le département comme porteur d'idées et de projets innovants dans le domaine agricole.

- « **Le bonheur est dans le Gers** », c'est un mode de vie!

LE GERS AU SIA

Le stand institutionnel CD32

90M² DÉDIÉS AU GERS

- Sur l'espace institutionnel, les Chefs gersois réaliseront des démonstrations culinaires en mettant à l'honneur des produits gersois de qualité.
- Un espace sera réservé aux dégustations de vins réalisées par les filières viticoles et vigneronnes gersoises.
- Des animations ludiques seront également proposées.

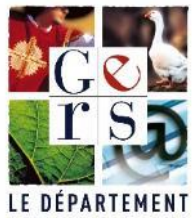
Cet espace végétalisé dédié au Gers traduira son dynamisme, l'innovation et le respect de l'environnement qui caractérisent notre département.

5 ESPACES :

- Un espace animations autour des produits, des producteurs, de l'agriculture gersoise, du tourisme...
- Un bar à vins et démonstrations cocktails
- Un espace d'animations culinaires
- Un espace tourisme
- Un espace invités dédié notamment aux interviews et relais sur la radio HIT FM

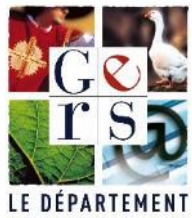
LE GERS AU SIA

Le stand institutionnel CD32



LE GERS AU SIA

Le stand institutionnel CD32



LE GERS AU SIA

Le stand institutionnel CD32



LE GERS AU SIA

Le stand institutionnel CD32



LE GERS AU SIA

Le stand institutionnel CD32



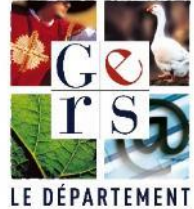
LE GERS AU SIA

Le stand institutionnel CD32



LE GERS AU SIA

Le stand institutionnel CD32



LE GERS AU SIA

Les démonstrations culinaires

LES CHEFS GERSOIS

Olivier ANDRIEU,
Chef de la Table d'Olivier à
Samatan et
Jean-François ROBINET,
Chef du Département du Gers
proposeront 3 ateliers
par jour à 11h, 13h et 15h.

Les Chefs effectueront des démonstrations culinaires en sublimant des produits frais, de saison, issus des filières gersoises et de l'agriculture biologique.

Chaque recette à base de produits phares sera réalisée plusieurs fois durant la semaine.



LE GERS AU SIA

Les démonstrations culinaires

UN JOUR, UN PRODUCTEUR, UN PRODUIT !

Chaque jour, un producteur sera mis à l'honneur.

Son produit sera présenté et valorisé par un des Chefs. Le producteur nous parlera de son élevage, de ses produits et de son amour pour le Gers!

Les journées producteurs / produits :

- Samedi 26 février : Claire et Sébastien LEFEVRE - Canard et Foie gras IGP Gers
- Dimanche 27 février : Veau Lou Bethet Label Rouge
- Lundi 28 février : Marie et Nicolas REY - Porc Noir de Bigorre AOP
- Mardi 1^{er} mars : Jérémy VERMAELE - Ail Noir bio de Lectoure
- Mercredi 2 mars : Nataïs - Pop-corn gersois
- Jeudi 3 mars : Les élèves du LPA de Mirande - Vache mirandaise
- Vendredi 4 mars : Vincent BEGUE et Christophe DUGROS - Poulet fermier du Gers
- Samedi 5 mars : Jérôme et Stéphanie BERNA - Canard et Foie gras IGP Gers

Ces journées producteurs seront à suivre sur les réseaux sociaux du Département et en direct sur la radio HIT FM.

LE GERS AU SIA

Les démonstrations culinaires

LES RECETTES D'OLIVIER ANDRIEU

- Foie Gras de canard I.G.P. Gers mi-cuit, marbré au caramel de Floc de Gascogne sur un pain de mie bio toasté au beurre demi sel et thym. Coulis de poires bio au Safran du Gers.
- Longe de Veau Lou Bethet panée au Jambon grillé de Porc Noir de Bigorre. Mousseline de choux fleurs caramélisés et crème d'Ail blanc de Lomagne Jus brun infusé au Poivre de Sichuan du Gers et huile d'estragon.
- Suprême de Poulet fermier du Gers farci aux noisettes grillées et Foie Gras de canard IGP Gers, poché et rôti. Viennoise au comté, fines herbes et citron. Mousseline de courges du Gers à la Vanille et Jus aux coques de noisettes brûlées.
- Palet pané de boudin de Porc Noir de Bigorre au vinaigre de Xérès et noisettes. Crumble à la moutarde violette de Gascogne et parmesan. Pistou de roquette et pickles d'oignons rouges.
- Crémeux au Pop-Corn du Gers caramélisés et pommes bio du Gers confites sur un biscuit au jaune d'œuf agroforestier cuit et beurre 1/2 sel. Caramel laitier à l'Armagnac.

LE GERS AU SIA

Les démonstrations culinaires

LES RECETTES DE JEAN-FRANCOIS ROBINET

- Bœuf « Race mirandaise » en cocotte, confit au vin de Madiran. Polenta au maïs ancien « variété rouge d'Astarac ». Fondue de tomate à l'Ail blanc de Lomagne.
- Farci de Porc Noir Gascon. Mijoté de lentilles bio du Gers, crémeux de yaourt, miel et moutarde de Gascogne.
- Foie Gras de canard I.G.P Gers cuit au sel. Tapenade d'Ail noir bio de Lectoure. Pain d'épeautre aux fruits secs.
- Magret de canard I.G.P Gers en tartare mi cuit. Vinaigrette « Thaïl » à l'Ail noir bio de Lectoure.

LIVRETS DE RECETTES

Des livrets de recettes seront distribués aux visiteurs. Ils pourront y retrouver toutes les étapes de la réalisation, les conseils des Chefs et les produits utilisés. Ils retrouveront également les contacts des filières et producteurs. Des accords mets et vins seront proposés par les filières viticoles et les productrices des « Bons crus Miladys »

LE GERS AU SIA

Les dégustations sur l'espace bar

Chaque recette réalisée par les chefs sera accompagnée d'une proposition d'accord met et vin. L'espace bar sera dédié à la promotion des filières gersoises viticoles mais également au savoir faire des producteurs gersois.

En partenariat avec les filières viticoles et les productrices des « Bons crus Miladys », des dégustations de vins, Floc et Armagnac seront proposées aux visiteurs.

SAMEDI 26 ET DIMANCHE 27 FÉVRIER : 3 FILIÈRES

- Côtes de Gascogne, Château de Fitère
- Floc de Gascogne
- Armagnac BNIA

DU LUNDI 28 FÉVRIER AU JEUDI 3 MARS : LES BONS CRUS MILADYS

- Domaine de Herrebouc
- Domaine du Grand Comté
- Domaine de Maouries

VENDREDI 4 ET SAMEDI 5 MARS

- Plaimont

LE GERS AU SIA

Les animations

PHOTOBOX

- Une borne interactive permettra de prendre des photos. Ces photos pourront être imprimées ou partagées sur les réseaux sociaux.

ANIMATION MOSAÏQUE

- Les photos prises par la photobox s'afficheront sur un écran sous forme de mosaïque et révéleront le logo du Département.

QUIZ BUZZER

- Les visiteurs seront invités à participer à un quizz sur le Gers. Ils seront face à 1 pupitre équipé d'un buzzer. L'animateur posera des questions qui s'afficheront sur un écran. Le 1^{er} qui «buzze» donne sa réponse et si elle est juste remporte le point. Les gagnants remporteront des tote-bag « Le bonheur est dans le Gers ».

LE GERS, POUR LES GOURMANDS DE LIBERTE

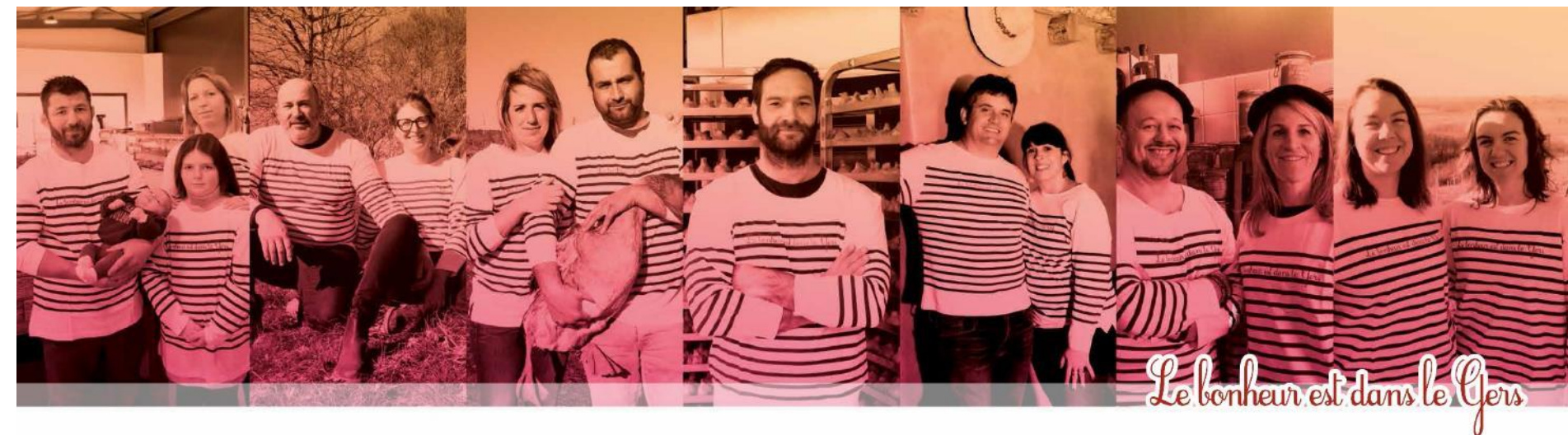
Cette année encore, le Comité départemental du Tourisme sera présent durant toute la durée du Salon International de l'Agriculture pour effectuer la promotion touristique de la destination Gers.

LE GERS AU SIA

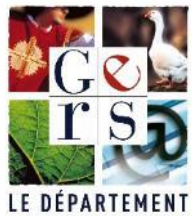
Le stand des producteurs

Un espace de 90m² faisant face au stand institutionnel du Conseil départemental accueillera 8 exposants gersois,

- Pierre et Frédérique de Saint Pastou, producteurs d'Armagnac à Castex d'Armagnac
- Claire et Sébastien Lefèvre, producteurs de foie gras d'oie et éleveurs de veaux à Saint Ost
- Karine et Amélie Castets, productrices de vin à Cannet
- Marie et Nicolas Rey, producteurs de Porcs noirs de Bigorre à Loubersan
- Jérémy Vermaele, producteur d'ail noir à Lectoure
- Jérôme et Stéphanie Berna, producteurs à la ferme du Gers à Aux Aussats
- L'entreprise de pop-corn : Nataïs à Bézeril représentant 280 producteurs de maïs
- Cédric Attonati, traiteur à Mirande.



LE GERS AU SIA



Le stand des producteurs

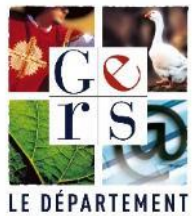
- **L'ARMAGNAC EST DANS LE PRÉ**, Domaine de Rebert
Pierre et Frédérique de Saint Pastou
Producteurs d'Armagnac à Castex d'Armagnac.

Issus d'une famille productrice depuis le XVIème siècle au château de Castex d'Armagnac, les Saint Pastou produisent depuis les années 1900 un Bas-Armagnac subtil, aromatique, vif et chaleureux. Produit dans la vallée du Midour, au cœur du Bas-Armagnac Noir, l'Armagnac Baronne Jacques de Saint Pastou fait la fierté de Pierre et Frédérique qui font perdurer une tradition familiale d'excellence en alliant tradition et modernité.

- **L'AMOUR EST DAN LE POT**, la Ferme du Rantoy
Claire et Sébastien Lefevre
Producteurs de foie gras d'oie et éleveurs de veaux à Saint-Ost.

La Ferme du Rantoy est une ferme familiale, riche en passion et respectueuse de l'environnement. Les troupeaux d'oies, de canards et de veaux sont élevés en plein air et nourris sur place, en plein cœur de l'Astarac. En 2013, Claire reprend l'exploitation familiale comme l'avait fait sa mère en 1974 après ses grands-parents. Avec son mari Sébastien, ils ont décidé de poursuivre le développement de leur exploitation en favorisant la vente directe de leurs produits de qualité.

LE GERS AU SIA



Le stand des producteurs

- **CHÂTEAU DE FITERE**

Karine et Amélie Castets

Productrices de vin à Cannet.

Le vignoble du Château de Fitère s'étend sur 150 ha de vignes autour du domaine. Avec ses coteaux plein sud et son terroir atypique, le château produit depuis 7 générations des vins de Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh.

Karine et Amélie prennent aujourd'hui la suite de leur père qui a développé depuis plus de 15 années ce vignoble de Gascogne, dans le but de créer des vins fruités et sur la fraîcheur.

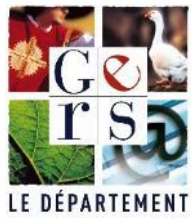
- **DOMAINE REY**

Marie et Nicolas REY

Producteurs de Porcs Noirs de Bigorre à Loubersan.

Au Domaine Rey, les Porcs Noirs sont élevés selon un mode naturel et raisonné en parfaite harmonie avec leur écosystème. Ils prennent le temps de grandir et de se développer à leurs rythmes. Les animaux sont nourris sainement avec toutes les ressources de leur milieu naturel (herbe, glands, racines ...) ainsi que des céréales non OGM fabriquées sur l'exploitation (farine de blé, orge ...). L'excellence du goût de ces produits est la marque de fabrique du Porc Noir de Bigorre labélisé AOP.

LE GERS AU SIA



Le stand des producteurs

- **LA PANACEE BIO**

Jérémy Vermaele

Producteur d'Ail Noir bio à Lectoure.

En 2018, Jérémy reprend l'exploitation agricole familiale de 63 hectares suite à la retraite de ses parents. Cette petite ferme transmise depuis quatre générations est entièrement convertie en Agriculture Biologique. Située à mi-chemin entre Lectoure et Saint Clar, principale zone de production d'ail blanc de Lomagne, la ferme de Tourreille profite d'un terroir d'exception pour la culture de l'ail. En 2019, Jérémy décide de valoriser l'ail en le transformant. L'ail noir est issu d'une longue transformation naturelle de l'ail blanc qui lui donnera sa couleur noire, sa texture douce et crémeuse et son goût plus sucré.

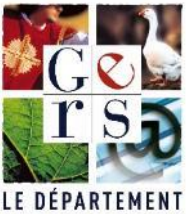
- **LA FERME DU COURDOU**

Jérôme et Stéphanie Berna

Producteurs à la ferme de foie gras du Gers à Aux Aussats.

Dans cette ferme située dans le sud du département proche de Marciac, les canards sont élevés et gavés selon les méthodes traditionnelles. Les foies gras, les confits, les magrets, les fritons, les pâtés, les rillettes, les plats cuisinés sont conditionnés dans la conserverie familiale et proposés en vente directe.

LE GERS AU SIA



Le stand des producteurs

- **NATAÏS**

Producteur de maïs popcorn dans le Gers

Fondé en 1994, Nataïs travaille avec 280 agriculteurs partenaires qui récoltent chaque année 8 200 hectares de maïs issus d'une agriculture durable.

Depuis 2006, l'entreprise leader européen du pop-corn exporte sa production de Pop-Corn gersois dans plus de 50 pays.

- **ATTO'TRAITEUR**

Cédric Attonati

Artisan Traiteur Tradition Occitane à Mirande

Cédric proposera tout au long du salon de l'agriculture des plats à emporter à base de produits gersois.

Les producteurs présents au salon verront donc leurs produits cuisinés par Cédric et proposés à la vente aux visiteurs.

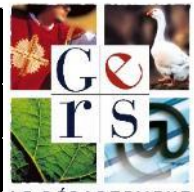
LE GERS AU SIA

Les élèves du LPA de Mirande

- Le Département du Gers soutient 6 élèves du lycée agricole de Mirande qui présenteront leur vache Haïka, 5 ans et son veau Saïka, 3 mois au Trophée National Des Lycées Agricoles.
- 1500 € leur ont été attribués pour leur permettre de participer à deux épreuves durant la semaine et tenter de remporter le premier prix.
- Nous les suivrons dans leurs aventures parisiennes durant leurs épreuves le vendredi 4 mars et dimanche 6 mars.



LE GERS AU SIA Planning général



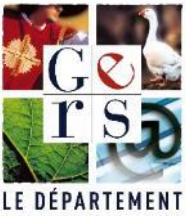
LE DÉPARTEMENT

SAMEDI 26 FEVRIER	DIMANCHE 27 FEVRIER	LUNDI 28 FEVRIER	MARDI 1 MARS	MERCREDI 2 MARS	JEUDI 3 MARS	VENREDI 4 MARS	SAMEDI 5 MARS
Journée Foie gras / Canard	Journée Veau Lou Bethet	Journée Porc Noir de Bigorre	Journée Ail Noir de Lectoure	Journée Pop-Corn	Journée Vache Mirandaise	Journée Poulet du Gers	Journée Foie gras / Canard
Claire FOURCADE		Marie REY	Jérémy VERMAELE		Elèves LPA Mirande	Vincent BEGUE + Christophe DUGROS	Jérôme BERNA

ESPACE CULINAIRE // Chaque produit cuisiné sera associé à l'ail blanc de Lomagne, ou un légume ou céréale bio du Gers

L'espace dégustations sera également mis à disposition des producteurs s'ils le souhaitent

ATELIER 1 11H/12H	ATELIER 1 11H/12H	ATELIER 1 11H/12H	ATELIER 1 11H/12H	ATELIER 1 11H/12H	ATELIER 1 11H/12H	ATELIER 1 11H/12H	ATELIER 1 11H/12H
Démonstrations culinaires Olivier ANDRIEU Foie gras R1	Démonstrations culinaires Jean-François ROBINET Foie gras + Ai Noir	Démonstrations culinaires Olivier ANDRIEU Foie gras R1	Démonstrations culinaires Jean-François ROBINET Foie gras + Ail Noir	Démonstrations culinaires Olivier ANDRIEU Poulet du Gers	Démonstrations culinaires Jean-François ROBINET Vache Mirandaise	Démonstrations culinaires Olivier ANDRIEU Poulet du Gers	Démonstrations culinaires Jean-François ROBINET Foie gras + Ail Noir
Producteur Claire FOURCADE	Producteurs Jérôme BERNA Jérémy VERMAELE	Producteur Claire FOURCADE	Producteur Jérôme BERNA Jérémy VERMAELE	Producteur Vincent BEGUE	Producteur Elèves Mirande	Producteur Vincent BEGUE + Christophe DUGROS	Producteur Jérôme BERNA Jérémy VERMAELE
Dégustations Floc de Gascogne	Dégustations Floc de Gascogne	Dégustations Milady Domaine d'Herrebouc	Dégustations Producteur SIA Château de Fitère	Dégustations Milady Domaine de Maouries	Dégustations Milady Domaine de Maouries	Dégustations Plaimont	Dégustations Plaimont
Producteur Filière	Producteur Filière	Producteur Hélène ARCHIDEC	Producteur Karine CASTETS	Producteur Claire DUFAU	Producteur Claire DUFAU	Producteur Stéphane MINGUET	Producteur Stéphane MINGUET
ATELIER 2 13H/14H	ATELIER 2 13H/14H	ATELIER 2 13H/14H	ATELIER 2 13H/14H	ATELIER 2 13H/14H	ATELIER 2 13H/14H	ATELIER 2 13H/14H	ATELIER 2 13H/14H
Démonstrations culinaires Jean-François ROBINET Porc Noir Gascon	Démonstrations culinaires Olivier ANDRIEU Veau Lou Bethet + Porc Noir de Bigorre	Démonstrations culinaires Jean-François ROBINET Porc Noir Gascon	Démonstrations culinaires Olivier ANDRIEU Porc Noir de Bigorre	Démonstrations culinaires Jean-François ROBINET Vache Mirandaise	Démonstrations culinaires Olivier ANDRIEU Foie gras R1	Démonstrations culinaires Jean-François ROBINET Vache Mirandaise	Démonstrations culinaires Olivier ANDRIEU Porc Noir de Bigorre
Producteur Audrey BOURRUST	Producteur Marie REY	Producteur Audrey BOURRUST	Producteur Marie REY	Producteur Elèves Mirande	Producteur Claire FOURCADE	Producteur Elèves Mirande	Producteur Marie REY
Dégustations Côtes de Gascogne / Château de Fitère	Dégustations Côtes de Gascogne / Château de Fitère	Dégustations Producteur SIA Château de Fitère	Dégustations Milady Domaine d'Herrebouc	Dégustations Milady Domaine de Maouries	Dégustations Milady Domaine du Grand Comté	Dégustations Plaimont	Dégustations Plaimont
Producteur Filière + Karine CASTETS	Producteur Filière + Karine CASTETS	Producteur Karine CASTETS	Producteur Hélène ARCHIDEC	Producteur Claire DUFAU	Producteur Aurélié BAYLAC	Producteur Stéphane MINGUET	Producteur Stéphane MINGUET
ATELIER 3 15H/16H	ATELIER 3 15H/16H	ATELIER 3 15H/16H	ATELIER 3 15H/16H	ATELIER 3 15H/16H	ATELIER 3 15H/16H	ATELIER 3 15H/16H	ATELIER 3 15H/16H
Démonstrations culinaires Olivier ANDRIEU Pop Corn	Démonstrations culinaires Jean-François ROBINET Canard + Ail Noir	Démonstrations culinaires Olivier ANDRIEU Veau Lou Bethet + Porc Noir de Bigorre	Démonstrations culinaires Jean-François ROBINET Canard + Ail Noir	Démonstrations culinaires Olivier ANDRIEU Pop Corn	Démonstrations culinaires Jean-François ROBINET Porc Noir Gascon	Démonstrations culinaires Olivier ANDRIEU Pop Corn	Démonstrations culinaires Jean-François ROBINET Canard + Ail Noir
Producteur Nataïs	Producteur Claire / Jérôme Jérémy VERMAELE	Producteur Marie REY	Producteur Claire / Jérôme Jérémy VERMAELE	Producteur Nataïs	Producteur Audrey BOURRUST	Producteur Nataïs	Producteur Claire / Jérôme Jérémy VERMAELE
Dégustations Armagnac	Dégustations Floc de Gascogne	Dégustations Milady Domaine d'Herrebouc	Dégustations Producteur SIA Château de Fitère	Dégustations Milady Domaine du Grand Comté	Dégustations Milady Domaine du Grand Comté	Dégustations Plaimont	Dégustations Plaimont
Producteur Filière	Producteur Filière	Producteur Hélène ARCHIDEC	Producteur Karine CASTETS	Producteur Aurélié BAYLAC	Producteur Aurélié BAYLAC	Producteur Stéphane MINGUET	Producteur Stéphane MINGUET



LE GERS AU SIA

La communication

Les abonnés aux réseaux sociaux du Département (Facebook et Instagram) pourront suivre l'aventure du Salon de l'Agriculture au quotidien.

Avant le SIA

Participez aux concours sur les réseaux sociaux du Département du Gers et tentez de gagner des lots « Le bonheur est dans le Gers ».

Suivez l'installation des Gersois à Paris dès le vendredi 25 février dans les coulisses du montage du Salon de l'agriculture.

Pendant le SIA

Sur les réseaux sociaux du Département du Gers et en direct sur HIT FM RADIO

Suivez le quotidien des gersois au Salon de l'Agriculture

Interviews des producteurs présents avec « un jour un producteur! »

Interviews des éleveurs venus présenter leurs bêtes

Relai des médaillés gersois au Concours Général Agricole

Suivi du parcours des élèves de Mirande venus concourir avec leur vache et son veau

Relai des Chefs et de leurs recettes tous les jours

Concours spéciaux « Salon de l'Agriculture »