

Salon de l'Agriculture

Des producteurs, des filières et des éleveurs

Le Salon de l'agriculture édition 2019 c'est 633 000 visiteurs. Il s'est clôturé dimanche 3 mars avec toujours un énorme succès auprès des familles et surtout des enfants. Jusqu'à la dernière minute, le salon a pris des airs d'école selon la volonté des agriculteurs. La manière de produire les aliments du quotidien a été expliquée aux enfants.

Durant 10 jours, affluence record sur le stand du Gers : les filières de qualité se sont succédées pour des animations festives auprès du grand public, 6 producteurs labellisés Excellence Gers ont fait découvrir leurs produits aux parisiens dans une ambiance toujours conviviale. Au rythme des interventions de Pierre Buffo, le poulet, le canard, les vins, l'ail, l'Armagnac se sont succédés au stand Excellence Gers permettant encore et encore de faire connaître notre département et ses produits de qualité. Sur le grand pavillon Occitanie dans le Hall 3, les gersois étaient situés sur un emplacement exceptionnel qui a permis de guider naturellement les visiteurs vers les foies gras de Chantal et Daniel Oréja (qui fêtaient leur 20 ans de Salon), vers les armagnac de Frédérique et Pierre de Saint Pastou, les porcs noirs gascons de Pierre Matayron, les oies de Claire Fourcade ou les vins du Domaine de Rubens Spengler ou du Domaine de Fitère. Une belle édition qui a vu passer de nombreuses personnalités de la semaine politique nationale et régionale, et des acteurs économiques et institutionnels gersois.



De gauche à droite : P. Buffo, C. Seguin, B. Malabirade, E. Dubosc, S. Robin.

• Viticulture

✓ Concours Général des Vins : IGP Côtes de Gascogne, AOC Saint Mont, Madiran, Pacherenc Vic Bilh

- Madiran : 5 médailles d'Or, 1 médaille d'Argent
- Pacherenc Vic Bilh : 3 médailles d'Or, 2 médailles d'argent
- AOC Saint Mont : 4 médailles d'Or, 4 médailles d'argent
- IGP Côtes de Gascogne : 29 médailles d'Or, 24 médailles d'Argent et 5 médailles de Bronze

MADIRAN

- **Madiran AOC 2016 Rouge**
Médaille d'Or : Dousseau EARL « Domaine Sergent » à Maumusson-Laguian ; SCEA Château de Viella « Château Viella Prestige » à Viella.

- **Madiran AOC 2017 Rouge**
Médaille d'Or : Vignerons du Madiran « Clos Saint Martin - Plaimont Producteurs » à Saint-Mont ; Vignerons du Madiran « Maestria - Plaimont Producteurs » à Saint-Mont ; Vignerons du Madiran « Invitation chez Louisat - Plaimont Producteurs » à Saint-Mont.
Médaille d'Argent : EARL DABADIE Pierre « Domaine Laougue » à Viella.

PACHERENC VIC BILH

- **Pacherenc Vic Bilh AOC 2017 Blanc**
Médaille d'Or : Vignerons du Madiran « Saint Albert - Plaimont Producteurs » à Saint-Mont.
Médaille d'Argent : Dousseau EARL « Domaine Sergent » à Maumusson-Laguian ; SCEA Château Laffitte Teston « Rêve d'Automne » à Maumusson-Laguian.

PACHERENC VIC BILH SEC

- **Pacherenc Vic Bilh Sec AOC 2018 Blanc**
Médaille d'Or : EARL Dabadie Pierre « Domaine Laougue » à Viella ; SCEA Château Laffitte Teston « Ericka » à Maumusson-Laguian.

AOC SAINT MONT

- **AOC Saint Mont AOC 2017 Rouge**
Médaille d'Or : SCA Vignerons du Saint Mont - Chai de Plaisance « lot Dist 3 + Dist 4 + Dist 1 » à Plaisance.
Médaille d'Argent : SCA Vignerons du Saint Mont - Chai de Plaisance « lot 217 + 218 + 221 + 222 » à Plaisance ; SCA Vignerons du Saint Mont - Chai de Plaisance « lot D6 + A13 + A12 » à Plaisance.
- **AOC Saint Mont AOC 2018 Rosé**
Médaille d'Or : SCA Vignerons du Saint Mont - Chai de Saint Mont

« Chai de Saint Mont - lot 1013 » à Saint-Mont.

Médaille d'Argent : SCA Vignerons du Saint Mont - Chai d'Aignan « Sec ; Lot 210 et 53 et 56 » à Aignan.

• **AOC Saint Mont AOC 2018 Blanc**

Médaille d'Or : SCA Vignerons du Saint Mont - Chai d'Aignan « Sec ; Lot 110 » à Aignan ; SCA Vignerons du Saint Mont - Chai de Saint Mont « Chai de Saint Mont - lot 607 » à Saint-Mont.

Médaille d'Argent : SCA Vignerons du Saint Mont - Chai de Saint Mont « Chai de Saint Mont - lot 1020 » à Saint-Mont.

IGP CÔTES DE GASCOGNE

• **IGP Côtes de Gascogne 2017 Rouge**

Médaille d'Or : Bozzi Pascal « Domaine de Larroque » à Sainte-Christie ; SCEA Dominique Ferret « Les Hauts de Guillaman » à Gondrin ; SCV Béraut « Domaine de Pellehaut-Reserve » à Montréal.

Médaille d'Argent : EARL Famille Fezas « Domaine Chiroulet Terroir Gascon » à Larroque-sur-l'Osse ; SCV Béraut « Domaine de Pellehaut-Les Marcottes » à Montréal.

• **IGP Côtes de Gascogne 2018 Rouge**

Médaille d'Or : EARL Vignobles Duffour « Saint-Lannes les Peyrades-Duffour père & fils » à Lagraulet-du-Gers ; Gaec Périssé - Domaine de Malartic « Vintus - Domaine de Malartic » à Sarragachies.

Médaille d'Argent : EARL Méné-gazzo Filles « Cuvée Julie » à Réjaumont ; Réon Alain « Réon Alain » à Lagraulet-du-Gers ; SCV Béraut « Domaine de Pellehaut - Harmonie de Gascogne » à Montréal.

• **IGP Côtes de Gascogne 2018 Rosé**

Médaille d'Or : EARL Vignobles Fontan « Domaine de Maubert rosé » à Noulens ; SARL Ménard « Domaine de Ménard - Haut Marin » à Gondrin ; SAS Distribution du Domaine d'Uby « Uby Rose N°6 » à Cazaubon ; SAS Distribution du Domaine d'Uby « Uby Byo Rose N°26 » à Cazaubon ; SAS Horgelus « Rosé » à Montréal.

Médaille d'Argent : EARL de Caude - Lydie et Jérôme Bédouret « Domaine de Caude Rose » à Montréal ; EARL Famille Fezas « Domaine Chiroulet Temps des Fleurs » à Larroque-sur-l'Osse ; EARL Famille Gessler « Domaine de Joÿ - Eros » à Panjas ; Rande Jean-Pierre « Domaine de Picardon » à Réans

; SAS Distribution du Domaine d'Uby « Domus By Uby Rose » à Cazaubon ; SCEA Dominique Ferret « Domaine de Guillaman » à Gondrin ; SCV Château du Tariquet « Domaine Tariquet Rosé de Pressée » à Eauze

• **IGP Côtes de Gascogne 2018 Blanc (sec et demi-sec)**

Médaille d'Or : EARL de Ribéron « Villa Dria Côte Sauvage » à Eauze ; EARL Domaine Chevallier « Domaine de Miselle / Réserve d'Izaute » à Caupenne-d'Armagnac ; EARL Famille Gessler « Domaine de Joÿ - Envie » à Panjas ; Les Hauts de Montrouge « Les Esquirots - Sauvignon » à Nogaro ; SAS Distribution du Domaine d'Uby « Uby N°1 Sauvignon Gros Manseng » à Cazaubon ; SAS Distribution du Domaine d'Uby « Uby Byo Blanc Sec N°21 » à Cazaubon ; SAS Distribution du Domaine d'Uby « Domus By Uby Blanc Sec » à Cazaubon ; SAS Distribution du Domaine d'Uby « Uby N°3 Colombard Ugni Blanc » à Cazaubon ; SAS Horgelus « Gros Manseng et Sauvignon » à Montréal ; SCEA des Remparts - Domaine les Remparts - Famille Marcellin « Sur un R Gascon - Domaine les Remparts ; SCV Béraut « Domaine de Pellehaut - Harmonie de Gascogne » à Montréal.

Médaille d'Argent : EARL Château de Millet « Domaine de Millet cuvée Oppidum » à Eauze ; Les Hauts de Montrouge « Les Hauts de Montrouge - Rieutort - 1/4 d'heure Gascon » à Nogaro ; SARL Ménard « Domaine de Ménard - Haut Marin » à Gondrin ; SCEA de la Ténarèze « Domaine des Cassagnoles - Sauvignon » à Gondrin. SCEA Gascogne « Domaine Hauret Colombard Gros Manseng » à Larroque-sur-l'Osse ; SCV Béraut « Luzanet » à Montréal.

Médaille de Bronze : EARL de Maubert « Domaine de Maubert » à Montréal ; EARL Méné-gazzo Filles « Cuvées des filles d'Embidouère Blanc » à Réjaumont ; GAEC Périssé - Domaine de Malartic « Vintus - Domaine de Malartic » à Sarragachies ; SAS Distribution du Domaine d'Uby « Uby N°2 Chardonnay Chenin » à Cazaubon ; SCEA Dominique Ferret « Domaine de Guillaman Chardonnay » à Gondrin.

• **IGP Côtes de Gascogne 2017 Blanc**

Médaille d'Or : EARL Méné-gazzo Filles « Cuvée Clin d'œil » à Réjaumont ; SCEA Château Laffitte Teston « Domaine Teston » à Maumusson-Laguian ; SCEA Les Terrasses de Rubens « Domaine Rubens Spengler Les Terrasses » à Nogaro ; SCV Béraut « Domaine de Pellehaut - l'Escoubasso » à Montréal.

Médaille d'Argent : Les Hauts de

Montrouge « Les Hauts de Montrouge - Rieutort - 1/4 d'heure Gascon » à Nogaro ; SCEA La Treille - Domaine Laguille « Domaine Laguille Petit Manseng » à Eauze.

• **IGP Côtes de Gascogne 2018 Blanc (doux & moelleux)**

Médaille d'Or : EARL Domaine Chevallier « Domaine de Miselle - Réserve d'Izaute » à Caupenne-d'Armagnac ; EARL Famille Fezas « Domaine Chiroulet Soleil d'automne » à Larroque-sur-l'Osse ; SCEA de Fortunet « Domaine de Fortunet

Petit Manseng » à Lanne-Soubiran ; SCEA des Remparts - Domaine les Remparts - Famille Marcellin « Sur un R Gascon - Domaine les Remparts » à Condom.

Médaille d'Argent : EARL Famille Fezas « Domaine Brichtot Parfums d'Automne » à Larroque-sur-l'Osse ; EARL Loumet « Domaine la Lebe Cuvée des 2 Pins » à Eauze ; EARL Ventayrac « Domaine du Rey » à Gondrin ; SCV Béraut « Domaine de Pellehaut - Eté Gascon » à Montréal.

✓ Concours Général des Produits : Eaux-de-Vie d'Armagnac

Belle récolte de médailles pour l'Armagnac Gersois : 26 médailles dont 16 d'Or, 8 d'Argent, 2 bronze.

• **Armagnac AOC VSOP ou dénomination assimilée jusqu'au compte 9**

Médaille d'Or : CPR Haut de Montrouge à Nogaro ; EARL du Domaine de Guilhon d'Aze à Larée ; Val de Gascogne à Condom.

• **Armagnac AOC XO ou Hors d'âge ou dénomination assimilée jusqu'au compte 19**

Médaille d'Or : JANNEAU SAS à Condom ; SCA Château de Laubade à Sorbets ; Société des Produits d'Armagnac à Eauze ;

Médaille d'Argent : SARL Maison Fezas à Larroque-sur-l'Osse .

Médaille de Bronze : Val de Gascogne à Condom.

• **Armagnac AOC assemblages de comptes 20 ou plus**

Médaille d'Or : EARL Vignobles Fontan à Noulens ; SCV Béraut à Montréal-du-Gers

• **Armagnac AOC Millésime 1999 à 2008**

Médaille d'Or : EARL du Domaine de Guilhon d'Aze à Larée.

✓ Concours Général des Produits : Floc de Gascogne AOC

L'excellence gersoise du Floc de Gascogne a été récompensée par 5 médailles d'Or et 3 médailles d'Argent.

• **Floc de Gascogne Blanc AOC**

Médaille d'Or : EARL Méné-gazzo Filles à Réjaumont ; Gaec des Trois Domaines à Réjaumont ; SARL Maison Fezas à Larroque-sur-l'Osse.

Médaille d'Argent : CPR Hauts de Montrouge à Nogaro.

• **Floc de Gascogne Rosé AOC**

Médaille d'Or : Domaine de Bilé GAEC Della Vedove à Bassoues ; EARL Gratian à Gondrin.

Médaille d'Argent : EARL Bordeneuve-Entras à Ayguetinte ; Val de Gascogne à Condom.

Attention ! Les résultats sont provisoires sous réserve de modifications ultérieures. Seule la notification administrative adressée au candidat fait foi.

Le Concours Général Agricole vous propose de retrouver des produits médaillés sur sa Boutique en ligne : www.concours-agricole.com/boutique

Nous félicitons vivement les heureux lauréats !

fiers de représenter le Gers à Paris

● Concours des races

Le Gers bien représenté parmi l'élite de l'élevage français

Après avoir franchi les différentes étapes de pré-sélection, quatre élevages bovins et deux porcins du département ont été retenus sur toute la France pour participer et représenter leur race au concours général agricole de Paris. Le privilège bien mérité de représenter le Gers durant ce prestigieux salon porte de Versailles. Une reconnaissance et une juste récompense qui valorise leur travail, leurs choix génétiques, la sélection de leur troupeau et en définitive leur passion.

✓ Race Blonde d'Aquitaine : un gersois sur la plus haute marche

Après avoir gagné leur place au concours national de Moncutan en septembre et franchi la dernière étape de sélection début janvier, trois animaux appartenant à des éleveurs gersois dont le département était le mieux représenté se sont retrouvés à Paris parmi les trente-sept plus beaux spécimens de la race.



Le GAEC MALABIRADE-LESBATS de Verlus, après avoir participé par le passé avec des vaches, présentait cette année un taureau MAGNIFIC (1360 kg). Un nom prédestiné puisqu'il a obtenu un « magnifique » 1^{er} prix dans la section des mâles de moins de 3 ans, complété du prix de synthèse viande.



Le GAEC DUBOSC-ROBIN de Viella est l'élevage qui détient le record des sélections à Paris pour le département. Avec MALIEN (1200 kg), une très belle 2^{ème} place dans la section des mâles de moins de 3 ans est venu récompenser cette 11^{ème} participation au SIA.



Le GAEC MATHIEU de Ste Radegonde complétait le trio des éleveurs Blond d'Aquitaine gersois pour une 7^{ème} participation avec LANSKI (1400 kg), un taureau de 4 ans qui a obtenu la 5^{ème} place dans la section des mâles adultes.

✓ Race Mirandaise : la race locale du Gers

Dans le cadre de la présentation des races à faible effectif organisée par l'Institut de l'Élevage, l'élevage SCEA DU BOUSQUET (M. DANFLOUS) à Ornézan a présenté JACINTHE, une vache de 5 ans (800 kg). A travers des animations et des dégustations sur toute la durée du salon, les éleveurs présents ont saisi l'occasion pour faire connaître la Mirandaise et promouvoir toutes ses qualités, ainsi que le travail de conservation et de développement qui est effectué depuis plusieurs années pour étoffer ses effectifs.



Daniel DANFLOUS avec Jacinthe

✓ Palmipèdes gras

19 médaillés gersois : 4 médailles d'Or, 3 médailles d'Argent, 12 médailles de Bronze.

• Foie Gras entier de Canard en conserve (DLUO supérieure à 24 mois) – Assaisonnement simple
Argent : Daniel et Chantal OREJA, la Ferme le Bayle à Loubédats
Bronze : SARL Famille PERES à Saint-Michel ; SARLU La Ferme d'En Jacquet à Saint-Médard ; SARL Esprit Foie Gras à Montégut-Savès ; Comtesse du Barry à Gimont.
• Foie gras de canard en semi-conserve - Assaisonnement simple - DLC inférieure à 3 mois
Or : SARL Famille PERES à Saint-Michel
Bronze : SCICARL Riguecoop à Riguepeu
• Foie gras de canard en semi-conserve - Assaisonnement simple - DLC supérieure à 3 mois
Bronze : Les Canards d'Auzan à Castelnaud d'Auzan - Labarrère
• Foie gras de canard en semi-conserve-Assaisonnement divers dominance d'alcool -DLC supé-

rieure 3 mois
Or : Comtesse du Barry à Gimont
Bronze : Les Canards d'Auzan à Castelnaud d'Auzan - Labarrère
• Foie gras de canard en semi-conserve-Assaisonnement divers dominance d'alcool -DLC inférieure 3 mois
Or : Les Canards d'Auzan à Castelnaud d'Auzan - Labarrère
Bronze : Les Canards d'Auzan à Castelnaud d'Auzan - Labarrère
• Magret de Canard séché non tranché
Argent : GAEC Famille LATAPIE à Mont-d'Astarac
• Magret de Canard séché tranché
Bronze : Charcuterie Le Dé à Gimont ; EARL d'Empluhaut à Saint-Antonin
• Rilletes pur canard, assaisonnement simple (sel et poivre)
Or : Pierre LAVA, La ferme d'En Siguès à Aubiet

Bronze : Chantal et Daniel OREJA, Ferme le Bayle à Loubédats ; SARL Esprit Foie Gras à Montégut-Savès
• Rilletes pure oie, assaisonnement simple (sel et poivre uniquement)
Argent : SARL Chotard - Gersement Bon à Aubiet.

● Charcuterie

2 médaillés gersois : 2 médailles de Bronze.
• Pâté de campagne supérieur / terrine de campagne
Bronze : Les Ducs de Gascogne à Gimont
• Pâté de tête ou fromage de tête
Bronze : Charcuterie Le Dé à Gimont.

Le trophée national des lycées agricoles

Pour la neuvième année consécutive, le lycée agricole de Mirande a participé au trophée national des lycées.

Encadrés de leur professeur, 7 élèves se sont présentés aux épreuves avec une vache Mirandaise (Galilée) accompagnée de son veau (Odéon). Malgré tous leurs efforts et une présentation très bien réalisée, ils n'ont pu faire mieux qu'une 4^{ème} place toutefois très honorable.

Ce trophée comporte plusieurs épreuves :

- la réalisation d'une affiche et d'un blog internet pour présenter leurs activités, la région, la race et le lycée,
- la manipulation d'un bovin en toute sécurité correspondant à la contention et la pose d'un licol dans un box,
- la présentation de l'animal sur le

grand ring en français et dans une langue étrangère, épreuve qui leur a valu la meilleure note face à 49 autres équipes,

- l'implication des élèves au niveau du salon avec les visiteurs.

Félicitations à ces jeunes et leurs professeurs, un peu déçus d'avoir manqué de peu le podium mais fiers du travail effectué et déterminés à relever le défi l'année prochaine pour continuer à promouvoir la Mirandaise et le Gers.



A. Soules, T. Jean, N. Duran, J. Casarin, S. Pery, S. Tabti, T. Di Piazza et leur professeur S. Bousquet

✓ Espèce porcine

Deux élevages du département ont été sélectionnés pour participer à la présentation et au concours des Porcs Gascons :

Nicolas REY de Loubersan qui a été sélectionné avec deux animaux et le Lycée Agricole de Mirande avec un animal.

● Concours des pratiques agro-écologiques

Prairies et parcours 2019

Catégorie fauche (et secondairement pâturage)
Premier prix d'Excellence agro-écologique : CLERMONT Patrice à Caillavet.