



AU QUOTIDIEN, AGRICULTURE

Le Gard aux côtés de ses agriculteurs au Salon International de l'Agriculture à Paris, du 24 février au 3 mars 2024

Pour la 5ème fois, le Conseil départemental du Gard sera présent au Salon international de l'agriculture 2024, au Parc des expositions de la Porte de Versailles.

La collectivité a choisi de réitérer sa présence au Salon avec un stand habillé aux couleurs des produits emblématiques du Gard.

Une présence déterminée qui a pour objectifs de montrer l'attachement des Gardois à leur agriculture, de promouvoir les produits gardois, de renforcer l'image du Gard et d'exprimer le lien entre le terroir et ses produits.

Publié le 23/02/2024 -- Temps de lecture: 10 minutes



Nos agriculteurs à l'honneur

L'association « Bienvenue à la ferme » sera l'opérateur du Conseil départemental pour animer le stand « Le Gard aux côtés de ses agriculteurs », accompagnée par les élèves des Maisons familiales rurales pour le service et la cuisine.

11 exploitations d'agriculteurs et viticulteurs seront présentes sur le stand pour échanger avec les visiteurs :

- Ludvine et Thibault Verlaquet, vignerons à Saint-Gilles (Ludvine est Présidente des Jeunes Agriculteurs du Gard)
- Marie et Jean-Elie Agnel, éleveurs de taureaux, au Cailar
- Adrien Jourdan, éleveur d'escargots, à Clarensac
- Céline Monteils, viticultrice de la cave coopérative Les vignerons de Saint-Jean-de-Serres
- Caroline Barcelo, agricultrice, éleveuse de porcs Baron des Cévennes, à Quissac
- Aurélie Bouet, vigneronne indépendante à Vic-le-Fesq
- Solenn et Nicolas Villaret, producteurs de châtaignes et d'oignons doux bio, aux Plantiers
- Rémy Dupret, vigneron indépendant, à Vauvert
- Pascal et Mathieu Duplan, éleveurs d'agneaux et de bœufs aux Plans (Alès)
- Claude Chardonnaud, vigneron indépendant, producteur de cartagène à Savignargues
- Guislaine et Bernard Soufflet, vignerons indépendants, à Saint-André-d'Olérargues.

Des animations tout au long de la semaine

Une invitation à la découverte des 5 Sites remarquables du goût (SRG)

4 SRG gardois seront présents sur le stand pour rythmer les dégustations de la semaine : les figues de Vézénobres, l'oignon doux des terrasses de l'Aigoual, les olivettes du Pays de Nîmes et le vin de Tavel et ses savoir-faire.

La valorisation du nouvel AOP Vins Sable de Camargue

L'appellation AOP qui sera célébrée sur notre stand, vient de leur être décernée en octobre 2023 ; elle récompense le travail de plusieurs générations de vignerons sur ce vignoble unique. Une animation-dégustation est prévue le vendredi 1er mars.

Et encore bien d'autres animations au programme

Breakdance et réalité virtuelle de course camarguaise, activités qui reflètent bien le dynamisme de notre territoire, viendront enrichir le programme de la semaine.

Enfin, équipé d'une borne de jeux interactive, le stand proposera aussi aux visiteurs de nombreux lots à gagner (séjours dans le Gard, paniers Militant du goût, bons de dégustation sur le stand...) assurant la mise en lumière de la « destination Gard » sous ses multiples facettes.

Retrouvez toute l'actu du stand sur nos réseaux [Facebook](#) , [Instagram](#) , [X](#) et [Linkedin](#) et [dans le magazine spécial SIA 2024](#)

Parole d'élues

Le Salon de l'agriculture, rendez-vous international, revêt une importance particulière cette année pour nos agriculteurs qui se sont récemment mobilisés pour préserver leurs métiers, leurs exploitations, leur avenir et avec lui celui de nos territoires et des générations futures.

Plus que des promesses ponctuelles, ceux qui nous nourrissent et façonnent nos paysages, ont besoin d'un soutien sans faille, tout au long de l'année.

Françoise LAURENT-PERRIGOT

Présidente du Conseil départemental du Gard

-

Cathy CHAULET

Vice-présidente déléguée à l'Agriculture et à la Qualité alimentaire



Conseil départemental du Gard

Lundi au vendredi

- *Hôtel du département : de 8h00 à 17h00*
- *Maison départementale : de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00*
- *Standard Tél.: 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30.*

2 rue Guillemette - 30044 Nîmes Cedex 9

04 66 76 76 76