



SIA2026

Le Conseil départemental sera, une nouvelle fois, présent au Salon international de l'Agriculture (SIA) 2026 au Parc des expositions porte de Versailles. Véritable vitrine du Gard, ce stand sera dédié à la promotion des produits gardois, afin de renforcer l'image du Gard et d'exprimer pleinement le lien entre le terroir et ses produits. Le stand "Le Gard, avec ses agriculteurs" se situera au sein de l'espace Occitanie, Hall 7.3, Allée R, Stand 57

Publié le 12/02/2026 - Mise à jour le 13/02/2026

LE GARD
AVEC SES AGRICULTEURS

CONSEIL DÉPARTEMENTAL
GARD

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Du 21 février au 1^{er} mars 2026

HALL 7.3 ALLÉE R | STAND 57

MILITANT DU GOÛT | Occitanie | MFR | CCI GARD | CIVAM

Nos agriculteurs à l'honneur

Les visiteurs seront accueillis par les éleveurs, agriculteurs, producteurs et partenaires professionnels des métiers de bouche du territoire gardois.

L'association « Bienvenue à la ferme » animera le stand, avec 10 agriculteurs gardois. La Fédération territoriale Occitanie-Méditerranée des Maisons Familiales Rurales assurera le service avec des apprentis et stagiaires en formation des MFR du Gard.

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

- Marie Agnel, Gardianne - Taureau de Camargue AOP - Manade Agnel, Le Cailar
- Jérémy Teissier, AOP Costières de Nîmes - Gallician Signature, Gallician
- Elisa et Nicolas Tardieu Ferrand, IGP Pont du Gard - Domaine Tardieu Ferrand, Argilliers
- Nancy et Lucas Courtiol, Pélardon des Cévennes AOC - Tomme de chèvre - La Ferme de l'Oustal des Parpagnas, Saint-Félix-de-Pallières
- Guilhem Peladan, IGP des Cévennes - Domaine des Arnasseaux, Cardet
- Gaël Martin et Philippe Boisson, Oignons doux des Cévennes - Jus de pomme des Cévennes bio - Confit d'oignon doux - Coopérative Origine Cévennes, Saint-André-de-Majencoules
- Thibault Dombry - Terrine d'agneau - Elevage Dombry, Meynes
- Catherine et Pascal Roger - Confit de figes et gingembre - Sablé aux amandes et figes séchées - Compotée de figes et pommes au romarin - Terres d'Uzès, Arpaillargues
- Pierre Vidal, AOP côtes du Rhône - Château des Corrèges, Sabran
- Claude Chardonnaud, Cartagène - Domaine des Vieux Foudres, Savignargues



**Le stand du Gard est à retrouver au sein de l'espace Occitanie :
Hall 7.3 - Allée R - Stand 57**

Des animations tout au long de la semaine

Découverte des 3 Sites remarquables du goût (SRG)

3 SRG gardois seront présents sur le stand pour rythmer les dégustations de la semaine : les figes de Vézénobres, les olivettes du Pays de Nîmes et le vin de Tavel et ses savoir-faire.

Découverte de la châtaigne des Cévennes AOP, un fruit emblématique du patrimoine agricole et gastronomique du Gard

L'Association des producteurs de Châtaignes des Cévennes AOP, viendra sur le stand Le Gard, vous faire découvrir les richesses de ce fruit incontournable de notre territoire. Venez changer avec des producteurs passionnés et partager un moment convivial autour de ce produit d'exception.

Découverte de la course camarguaise en réalité virtuelle

7 minutes 30 de film dans un casque en réalité virtuelle 360, avec des images et un récit relatant l'histoire, le déroulé et la culture de la course camarguaise. L'occasion unique d'observer le travail en manade.

Le Conseil départemental du Gard réaffirme son soutien aux agriculteurs et éleveurs gardois

Réunie vendredi 20 février 2026 sous la présidence de Françoise Laurent-Perrigot, la Commission permanente du Conseil départemental du Gard a voté une série de rapports déterminants pour l'avenir de l'agriculture locale. Dans un contexte de crise agricole persistante, le Conseil départemental mobilise plus de 280 000 € d'aides directes et stratégiques pour sécuriser les filières, valoriser le terroir et garantir une alimentation saine aux Gardois.

RÉPONDRE À L'URGENCE ET PRÉPARER L'AVENIR

Le Conseil départemental agit sur trois leviers complémentaires : l'outil de production, la promotion du terroir et l'accompagnement technique des transitions.

1. Sauvegarder la filière Élevage (82 122 €)

Face à la menace qui pèse sur l'élevage extensif, le Conseil départemental sécurise le "maillon faible" de la chaîne, l'abattage de proximité.

- Modernisation de l'Abattoir du Vigan (25 622 €) : Soutien direct à la Coopérative Bouchère Paysanne pour améliorer le bien-être animal et les conditions de travail.

- Étude stratégique filière viande (56 500 €) : En partenariat avec la Chambre d'agriculture, le Conseil départemental lance un diagnostic global pour pérenniser les outils d'abattage sur l'ensemble du territoire.

2. Valoriser le patrimoine gastronomique et l'agritourisme (86 800 €)

Pour faire du Gard une destination d'excellence et soutenir la commercialisation directe, des subventions sont accordées à des événements phares de 2026 :

- Viticoles : Accueil des Rencontres Nationales des Vignerons Indépendants (30 000 €), Concours des vins de Nîmes et promotion des AOP [Tavel, Duché d'Uzès].

- Terroir : Soutien aux filières d'exception comme la Truffe noire et l'Olive à Uzès et aux marchés de producteurs (Sauve, Uzège).

- Agritourisme : Financement de l'opération "Le Gard de Ferme en Ferme" (22 800 €), véritable pont entre mondes rural et urbain.

3. Accompagner la transition bio et les circuits courts (116 950 €)

Via la Fédération des CIVAM, le Conseil départemental finance des actions concrètes pour une agriculture durable :

- la structuration des filières Plantes Aromatiques et Apiculture Bio.

- l'aide à la commercialisation en demi-gros pour les magasins spécialisés.

- l'éducation alimentaire dans les collèges et soutien aux jardins collectifs.



PROXIMITÉ, SOLIDARITÉ, EXCELLENCE

Au-delà des chiffres, ces votes traduisent les piliers de la stratégie départementale en faveur du monde agricole :

1. La souveraineté alimentaire de proximité

Le Gard refuse de voir ses paysages se fermer et ses fermes disparaître. En finançant les abattoirs locaux et les circuits courts, le Conseil départemental assure l'autonomie du territoire. L'objectif est simple : produire dans le Gard, transformer dans le Gard, consommer dans le Gard.

2. Des cantines au service des producteurs : un acte concret

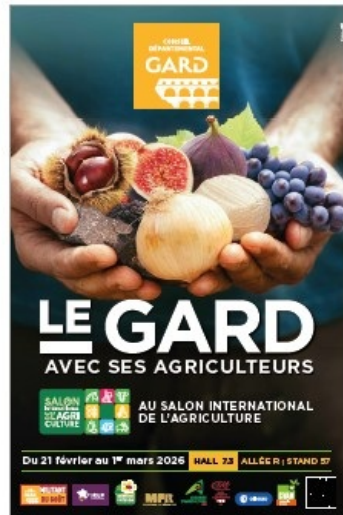
Le Conseil départemental utilise la restauration scolaire comme un levier de soutien massif. Grâce à l'Unité de conditionnement de légumes (UCL), qui transforme des légumes frais locaux, et à des marchés publics favorisant les fournisseurs gardois, chaque repas servi aux collégiens devient un débouché direct pour nos agriculteurs.

3. "Le Gard, Militant du Goût" : l'excellence pour tous

À travers sa marque signature, le Conseil départemental défend une alimentation qui protège la santé. Soutenir les vignerons indépendants, les trufficulteurs ou les producteurs bio, c'est garantir que la qualité soit une norme accessible via la vente directe et les Projets alimentaires territoriaux (PAT), comme celui des Causses Aigoual Cévennes officialisé ce jour.

4. La solidarité territoriale

Le Conseil départemental joue son rôle de "chef d'orchestre" pour coordonner les aides et ne laisser aucun territoire de côté, des zones de montagne cévenoles aux plaines nîmoises en passant par la vallée du Rhône.



"En votant ces rapports, nous ne nous contentons pas de verser des subventions, nous protégeons un mode de vie, des savoir-faire et un patrimoine naturel. C'est un acte de résistance pour que notre département reste une terre d'agriculture paysanne, une terre de saveurs pour tous les Gardois."

Françoise Laurent-Perrigot,
Présidente du Conseil
départemental du Gard



LE GARD À PARIS : UN RAYONNEMENT NATIONAL AU SALON DE L'AGRICULTURE

Dès ce jour, 21 février et jusqu'au 1^{er} mars inclus, le Conseil départemental portera haut les couleurs du territoire au Salon International de l'Agriculture. Ce rendez-vous sera l'occasion de promouvoir la marque "Le Gard, Militant du Goût" et de mettre à l'honneur le Mas des Agriculteurs, véritable vitrine de nos savoir-faire.

Cette présence s'enrichit de l'engagement de nos partenaires qui sont Bienvenue à la Ferme, dont la présence active des agriculteurs valorise l'authenticité, la diversité et la qualité des productions gardoises et Les Maisons Familiales Rurales (MFR), mobilisées autour du pôle cuisine et service, permettant aux jeunes en formation de mettre en pratique leur savoir-faire et de participer au rayonnement gastronomique du territoire.

Cette mobilisation collective constitue un acte politique fort pour affirmer l'identité gardoise et soutenir nos filières aux yeux du monde entier.

Des garrigues aux Costières, des Cévennes à la Camargue, nos agricultrices et agriculteurs façonnent des paysages, transmettent des savoir-faire et défendent une alimentation de qualité, accessible et responsable. Le Salon International de l'Agriculture est chaque année l'occasion de faire rayonner cette exigence : diversité de nos productions, richesse de nos AOP/AOC et IGP — des vins aux huiles d'olive — et mise en lumière de nos produits emblématiques. Plus qu'une vitrine, c'est un rendez-vous de fierté et de proximité avec celles et ceux qui nourrissent notre territoire.

Découvrez le portrait des 10 agriculteurs et agricultrices présents sur notre stand



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