

REVUE DE PRESSE

LE CHEVAL / 25 janvier 2018

Les anglos font leur entrée à Aquitanima Tours International
C'est dans le cadre du prestigieux Concours complet 4* de Pau, que la nouvelle a été annoncée. Les Aquitanima Tours International, ces circuits de visites techniques de la filière bovine et caprine qui chaque année précèdent le Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine (SANA) à Bordeaux, accueilleront en mai 2018 un circuit équin dédié à l'Anglo-Arabe sport.

AQUI.FR / 8 avril 2018

Salon de l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine : "Parlons agriculture(s), parlons installation(s)"

Au-delà de la sympathique et gourmande vitrine agricole qu'est le Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine pour le grand public, la manifestation se pose de plus en plus comme un lieu de rencontres pour les professionnels. Aquitanima, le salon de la génétique animale (du 12 au 14 mai), le Concours Bordeaux-Vins d'Aquitaine (le 12 mai), et les Etats Généraux de l'Innovations (le 15 mai), ou encore les Assises de l'origine (qui fêtent leur 20 ans le 16 mai), sont quelques-uns des grands incontournables de ces rendez-vous pro.

SUD-OUEST ECO / 12 avril 2018

L'excellence agricole investit le parc des expos bordelais

Imaginez une immense ferme et une grande foire au machinisme agricole et aux nouvelles technologies de l'agriculture, au milieu d'un centre très urbain. C'est ce que représente le Salon de l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine, qui se déroule pendant la foire Internationale de Bordeaux au parc des expositions du 12 au 21 mai.

Ca va vous en boucher un coin !

Pour la boucherie Jean-Guy Lacheney et Fils, située à La Jonchère-Saint-Maurice en Haute-Vienne, les enchères c'est important ! Depuis la création de la boucherie en 1984, père et, désormais, fils participent régulièrement à des ventes aux enchères. Ils y achètent 3 animaux par an. Hier, lors de la vente de Limousines, Aurélien Lacheney, s'est porté acquéreur, en commun avec un restaurateur limousin, d'une belle vache de 1 008 kg du GAEC Rouvelaud (87). « Pour nous qui ne vendons que du label Blason Prestige, les ventes aux enchères permettent aussi de nous faire connaître, et d'attirer de la clientèle. Dans la boucherie, nous avons une télévision où tournent en boucle les concours et les ventes aux enchères auxquels nous avons participé ! ». Hier, la vente record s'est établie à 10 600 € déboursés par le magasin Leclerc de Saint-Médard-en-Jalles, lui aussi fidèle de ce type de vente.

Chapon bas !

Une nouvelle confrérie débarque cette année, parmi les 20 qui vont défiler tout au long du Salon : celle des chapons de Grignols, qui sera présente aujourd'hui, avec celle de la Bazadaise. En plus d'être castré, le chapon de Grignols, a la particularité d'avoir la crête et le barbillon coupés. Il s'agit d'une marque déposée INPI, l'appellation « Chapon de Grignols », sur les cantons de Grignols (33) et de Captieux (33). Élevé à l'extérieur pendant huit mois, le chapon de Grignols est placé en semi-obscurité un mois et demi avant son abattage et nourri au pain trempé dans du lait pour rendre sa chair moelleuse. Demain, la confrérie Gouste Chèvre, arrivant des Deux-Sèvres, fêtera aussi sa première venue au Salon.

Les 400 (beaux) coups

Sur le stand du village Nouvelle-Aquitaine, la région met en valeur ses 400 produits recensés par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), en organisant des ateliers cuisine. Animés par le chef Jésus du Grand Miam, sur France Bleu Gironde, et le chef étoilé Christophe Girardot, « ceux-ci visent à stimuler l'imagination du public, avec des recettes originales », indique Isabelle Peroche, responsable des événements. Tous les après-midis, des battle culinaires ont lieu, où les visiteurs sont invités à cuisiner avec un garde-manger imposé. Nouveauté cette année : le kit tapas, où l'élaboration des pintxos est également confiée au public. Aux fourneaux !

Programme du jour

AQUITANIMA

Ring Hall 4

Concours interrégional de la race Bazadaise (10h-12h)

Présentation des races Parthenaise, Charolaise, Jersiaise et Salers (12h-14h)

Concours inter-régional de la race Prim'Holstein Aquitaine (14h-18h)

EQUITAIN : *Grande carrière*

Horse-ball (10h – 19h)

GENERAL :

Vente à la criée (Village Gourmand) (17h30-18h)

Animation apicole (La Ferme) (10h-18h)

C'est de la balle !

C'est le grand retour du Horse-Ball. Absente du Salon l'année dernière, cette discipline sportive reconnue qui allie rapidité, précision et dextérité sera bien présente ce dimanche. Le principe ? Des équipes de 4 joueurs à cheval s'affrontent avec pour objectif d'aller marquer des buts dans les cages adverses. En fait, cela pourrait s'apparenter à du handball, mais à cheval. Et ce dimanche aura lieu le dernier tour des qualifications de la poule Sud-Ouest : des « horse-balleurs » venus de plusieurs villes de la région s'affronteront sur la Grande Carrière avec un seul objectif en tête, se qualifier pour le Championnat de France amateurs. Un événement sportif particulièrement impressionnant à ne pas manquer.

Belles, belles, belles...

On les adore, vraiment. Mais il n'y a pas que les Blondes, Limousines, Bazadaises et Prim'holsteins dans le cheptel bovin régional ! Aquitanima, sous le Hall 4, se fait le témoin de cette diversité. Côté bovins viandes la Parthenaise, venue logiquement des Deux-Sèvres, avec sa robe froment et ses yeux en amande, vous fera fondre. La Charolaise, très connue des amateurs de viande et présente un peu partout en région, affiche ses formes et sa robe crème, en voisine de travée de la Salers. Robe acajou, poil frisé et sculpturales cornes en lyre, la Salers originaire du Cantal, mais bien présente en Corrèze, séduit non seulement pour son lait, les connaisseurs de fromages l'auront deviné, mais aussi pour ses qualités de race allaitante. Enfin, les fines et gracieuses Jersiaises, venues du Lot-et-Garonne, malgré leur berceau anglo-normand, produisent le lait le plus riche de toutes les races bovines ! 4 races à découvrir demain sur le ring, de 12h à 14h !

Drive me to the moon

Rhubarbe fraîche, « truite à tartiner » d'Olivier de Lataillade, de la ferme du Ciron, à Allons (47), ou encore, jus de pomme de Thierry Burnereau, basé à Saint-Vincent de Pertignas (33). Certains produits du drive fermier de Bienvenue à la ferme sont disponibles à la vente sur le Salon. « C'est une manière de rencontrer nos clients, mais aussi de faire connaître nos produits aux visiteurs du Salon », explique Eléa Moimeaux, coordinatrice du drive fermier Gironde. Des dégustations gratuites sont également organisées tous les jours sur le stand. Le drive fermier propose une sélection de produits locaux et fermiers sur son site internet : 99% des 40 producteurs sont girondins. L'inscription est gratuite et les livraisons se font sur cinq points de dépôt autour de Bordeaux. Vrouuum !

Retour aux sources

Finis les gros logos bordeaux Delpyrat affichés en haut de leurs 13 boutiques en France ; place à « En direct de nos producteurs », sur fond de nappe à carreaux noir et blanc. Le groupe coopératif Maisadour a décidé de diversifier son offre de produits dans les magasins Delpyrat, avec ses autres marques, dont Fermiers du Sud-Ouest ou Salaisons Pyrénéennes, mais aussi des produits saisonniers, comme les asperges. « Nous répondons à une forte demande des consommateurs, qui préfèrent venir acheter leur canard en vrac chez nous, plutôt que sous-vide au supermarché », selon Julie Puysegur, directrice activité circuits courts. Certains produits phares de Maisadour, comme la baguette de pâté Comtesse du Barry, seront en vente sur le stand à partir du lundi 14 mai.