

DOSSIER DE PRESSE



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

RETROUVEZ L'ARIÈGE À PARIS

Une initiative du Conseil Départemental
de l'Ariège et de l'Agence de Développement
Touristique Ariège-Pyrénées.

ARIÈGE PYRÉNÉES
Libres comme l'Air

Ariège PYRÉNÉES
le Département 09



Canyon de l'Artigue

Lat. 42.709467 - Lon. 1.422102



SOMMAIRE

- **Préambule**
- **Édito de Christine TÉQUI, Présidente du Conseil Département de l'Ariège**
- **L'Ariège au Salon International de l'Agriculture de Paris 2024**
 - Ariège, le Département
 - Quelques chiffres sur l'Ariège et l'agriculture ariégeoise
 - Une « ambassade du bon goût »
 - Animations et stands ariégeois
 - Shows culinaires
 - Le Mammouth est de retour !
- **Programme**
 - 19 ambassadeurs ariégeois : présentation et planning
 - Les animaux ariégeois :
 - La race Gasconne des Pyrénées
 - Les chevaux de territoire (cheval de Mérens et cheval du Castillonnais)
- **L'Ariège, un territoire riche et attractif**
 - L'Ariège, territoire d'entreprises
 - De nombreuses filières d'activité
 - La marque ariégeoise Nòu : « *C'est bon, c'est chez nous* »
 - 100 % des foyers connectés au Très Haut Débit d'ici 2025
 - Les Sites Touristiques de l'Ariège
 - Le Château des Comtes de Foix
 - Mountaneô
 - Talcaneô
- **Informations pratiques**

PRÉAMBULE

Cette année marque la 60^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture ! Un rendez-vous incontournable pour le Département de l'Ariège qui revient pour la 8^{ème} année consécutive et prévoit de nombreuses nouveautés pour cette édition.

Ce dossier de presse vous permettra d'identifier des angles et interlocuteurs pertinents en vue de la préparation d'un sujet par votre rédaction et ainsi faciliter les contacts avec les ambassadeurs et institutions de ce territoire riche et attractif.

Si vous souhaitez réaliser une interview en amont ou passer sur le stand de l'Ariège durant le salon, vous retrouverez les informations pratiques et contacts presse en fin de dossier.

Au plaisir de vous croiser au Salon International de l'Agriculture 2024 et/ou en terres ariégeoises !



ÉDITO

Christine TÉQUI,
Présidente du Conseil
Départemental de l'Ariège

« Pour la 8^{ème} année consécutive, le Département de l'Ariège fait le déplacement au Salon International de l'Agriculture à Paris ! Présents sur trois halls pendant les neuf jours de l'événement, nous porterons haut et fort les couleurs de notre beau territoire avec nos éleveurs bovins, équins ainsi qu'avec notre « Ambassade du bon goût ariégeois », représentée cette année par 19 producteurs et artisans !

Une édition 2024, riche en saveurs et en nouveautés, qui met à l'honneur nos produits et recettes ariégeoises au travers d'une animation unique : des shows culinaires déployés par 3 chefs emblématiques de notre territoire sur notre stand, Hall 7 ! Une dégustation à ne pas manquer pour les visiteurs et curieux venus (re)découvrir les spécialités gastronomiques ariégeoises.

Le SIA est également l'occasion pour nous de valoriser la marque du territoire « Nòu », qui labellise plus d'une centaine de producteurs et artisans ariégeois, et parmi eux le restaurant du Parc de la Préhistoire, site touristique d'exception parmi les 9 sites à découvrir en Ariège !

Au-delà de son aspect incontournable, le Salon nous permet de valoriser les métiers agricoles, essentiels au bon fonctionnement de notre territoire et incarnés par des hommes et des femmes au savoir-faire unique, mais également de montrer la pluralité de notre patrimoine et de notre histoire.

Nous attendons les visiteurs avec enthousiasme sur nos différents stands pour partager un moment convivial et valoriser l'Ariège et sa richesse, comme chaque année !



ARIÈGE, LE DÉPARTEMENT

- Région : Occitanie
- Chef-lieu : Foix
- Superficie : 4 890 km²
- Démographie : 153 954 habitants (sources : Insee 2020)
- Nombre de communes : 327
 - Senconac, la plus petite avec 13 habitants
 - Pamiers (sous-préfecture), la plus grande avec 15 744 habitants (sources : Insee 2020)



QUELQUES CHIFFRES SUR L'ARIEGE ET SON AGRICULTURE

Ariège

- 9 stations de ski et espaces nordiques
- 3 stations thermales
- 400 km de parcours d'eaux vives
- + de 5 000 km de sentiers balisés dont 953 km balisés en GR
- 100 km de voies vertes
- 2 Grands Sites Occitanie : Foix-Montségur, cités médiévales, Niaux-Mas-d'Azil Pyrénées préhistoriques
- 1 centre thermo-ludique
- 40 % du département couvert par le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises
- 42 fois villes étape départ ou arrivée du Tour de France depuis 1933
- 2 700 km de cours d'eau en 1^{re} catégorie 300 lacs de montagne et 650 hectares de plans d'eau 2^e catégorie

L'agriculture ariégeoise

- 4 300 emplois dans l'Agriculture en Ariège
- 24 205 ha engagés en agriculture biologique, soit +18 % de la Surface Agricole Utile (5,7 % National)
- 2150 exploitations agricoles en 2017 (-7%/2002 – Occitanie : -14%)
- 2 422 agriculteurs
- 133 110 ha de SAU (Surface Agricole Utile) = 27% de la superficie du département (50% région)
- Terre d'élevage : 61 % de la SAU (Source : Recensement agricole 2010, INSEE 2017, Agreste 2017, Agence Bio 2017)

Premier département pour...

- Exploitations agricoles dans le **Bio** : 10 % (22,7 % de la SAU)
- Exploitations agricoles en **circuits courts** : 33 %
- Exploitations agricoles **transformant à la ferme** : 9 %

Sources :

Conseil Départemental de l'Ariège et de l'Agence de Développement Touristique Ariège-Pyrénées.

Classement de l'Ariège par rapport aux autres départements de l'ancienne région Midi-Pyrénées - Source Recensement agricole 2010

UNE « AMBASSADE DU BON GOÛT »

L'Ariège investira trois halls lors du Salon International de l'Agriculture, qui se tient du 24 février au 3 mars 2024.

Quoi de mieux pour commencer que de s'ouvrir l'appétit avec LA nouveauté phare du Département pour cette édition 2024 : les Shows Culinaires !

Cette animation **prendra place au cœur du « hameaux » de producteurs en Hall 7**. Il y en aura pour tous les goûts et toutes les envies, avec des dégustations de plats typiquement ariégeois, concoctés sur place par 3 chefs du territoire.

L'occasion également de **(re)découvrir les produits ariégeois au travers des 19 producteurs, artisans et viticulteurs venus d'Ariège**, qui se relayeront durant neuf jours. Ils proposeront aux visiteurs leurs produits du « terroir » tels que : poulets et canards, vins, fromages, bière artisanale, miel des Pyrénées ou encore cosmétiques au lait d'ânesses...

Inscrit dans l'ADN du territoire, l'agriculture est une filière essentielle qui représente plus de 2150 exploitations en Ariège.

L'engagement de participer à cet événement d'envergure internationale reste donc un message fort : l'Ariège souhaite plus que tout valoriser son patrimoine, les produits et les savoir-faire des filières agricoles et artisanales de son territoire.

L'Ariège sera également représentée au travers des animaux : les **rares de vaches (Hall 1) et chevaux (Hall 6)** tout droit venus des Pyrénées ariégeoises.



3 HALLS, 3 AMBIANCES

- **Au cœur du Hall 1** : avec un espace dédié à la race Gasconne des Pyrénées
- **Dans le Hall 6** : les chevaux du Castillonnais et de Mérens qui représenteront les deux races équines des Pyrénées ariégeoises.
- **Dans le Hall 7, « Régions de France »** : un stand de 120 m² dédié à la gastronomie, à l'artisanat, au tourisme et patrimoine ariégeois, avec une grande nouveauté : un espace dédié **aux shows culinaires** !

ANIMATIONS ET STANDS ARIÉGEAIS



À l'image de l'Ariège, terre de liberté et d'histoire, où tout est possible, où ses habitants partagent valeurs et traditions, les **120 m² de stands** seront habillés par la campagne « Libres comme l'Air » de l'Agence de Développement Touristique Ariège-Pyrénées et la marque « Nòu », une marque collective signée Ariège par les acteurs du secteur agroalimentaire du territoire ariégeois.

Depuis huit ans, les visiteurs sont accueillis sur des stands chaleureux, qui permettent de faire découvrir l'ensemble du territoire. Nature, hospitalité et gastronomie sont au centre de ce « village » divisé en 4 hameaux, permettant de découvrir les produits locaux et de circuler aisément autour de :

- **Gourmandises – Plats chauds** : gastronomie, préparation de spécialités et plats ariégeois
- **Artisanat** : savons au lait d'ânesse, bérets, vêtements pure laine, ou encore des couteaux 100 % ariégeois
- **Épicerie fine** : vins, pâtés, conserves et brasseries artisanales
- **Promotion et valorisation du territoire** : tourisme, patrimoine, activités et visites qu'il est possible d'expérimenter en Ariège.

NOUVEAUTÉ : les visiteurs pourront déguster des spécialités du territoire avec l'animation de shows culinaires, qui se tiendront du lundi 26/02 au vendredi 1/03 !

Une véritable immersion en direction des terres ariégeoises depuis Paris !

RETOUR EN CHIFFRES SUR L'ÉDITION 2023

198 passages par jour à la borne photo

192 300 € de chiffre d'affaires cumulé pour les producteurs (107 270 € en 2022, sur la base des CA communiqués par les producteurs)

Plus de 1 132 visiteurs renseignés au point accueil « Promotion touristique »

SHOWS CULINAIRES

L'Ariège, c'est aussi une tradition culinaire mêlant savoir-faire, recettes conviviales et produits du terroir avec de nombreuses **spécialités du Sud-Ouest incontournables** comme la Mounjetado, équivalent ariégeois du cassoulet, ou encore l'Azinat !

Cette année, le Département de l'Ariège organise une animation inédite avec des shows culinaires organisés deux fois par jour, du lundi 26 février au vendredi 1^{er} mars.

L'occasion pour les visiteurs du Salon de se régaler et de découvrir les plats préparés par 3 chefs ariégeois de renom :



CHRISTIAN FONTÈS

Chef charcutier, à la tête de l'entreprise familiale créée en 1922, le renommé Christian Fontès travaille des viandes, charcuteries et plats typiques d'Ariège de qualité au sein de sa propre boutique à Mazères. Bon nombre de ses charcuteries sont d'ailleurs labellisées « Nòu ».

Présent les **lundi 26/02** et **mardi 27/02**, le chef préparera la traditionnelle Mounjetade à base de produits locaux ariégeois ainsi qu'une crème brûlée au Sambuc, boisson des Pyrénées produite avec des fleurs de Sureau.



ROGER DENOIZE

Histoire d'amour transmise sur trois générations d'hôtelier-restaurateurs, la cuisine de terroir est une passion pour Roger Denoize. Depuis 15 ans, ce cuisinier de renom met son talent au service du collège d'Ax-les-Thermes, où-il sensibilise les jeunes au gaspillage alimentaire et à la découverte de plats à la provenance ultra-locale et de saison.

Présent le **mercredi 28 février**, le chef récompensé pour ses plats en trompe-l'œil préparera une gaufre salée aux légumes et chantilly au fromage de Bethmale. Côté douceurs, ainsi qu'un traditionnel Millas, à base de farine de maïs, lait fermier, fleur d'oranger, cuit au chaudron et remué à la Toudeille (*traditionnelle cuillère en bois ariégeoise*).



CHRISTOPHE BALANÇA

Chef du restaurant du Parc de la Préhistoire (Tarascon-sur-Ariège) depuis 30 ans, Christophe Balança sert une cuisine traditionnelle et locale gourmande. Depuis 2022, le chef travaille avec le label « Nòu » afin de servir des plats à base de produits ariégeois frais et de qualité.

Présent en binôme avec Roger Denoize du **mercredi 28/02 au vendredi 01/03**, le chef préparera un Millas rôti revisité avec un caramel à l'orange et crumble, spécialité typique d'Ariège, ainsi qu'une poitrine de cochon ariégeois, accompagnée de miel et épices, cuit à basse température.

Nous restons à votre écoute pour organiser des échanges avec ces cuisiniers.

LE MAMMOUTH EST DE RETOUR !

Pour cette 8^{ème} édition, l'Ariège revient à ses origines (Pré)Historiques, avec le retour de ses incontournables « Mammouths », monnaie locale ariégeoise exclusivement conçue pour le Salon International de l'Agriculture !



1 Mammouth = 2 €

Comment se les procurer ? Le principe est simple...

En participant aux jeux proposés sur l'Espace Ariège du Hall 7 :

Géographie, Histoire, Sport ou encore célèbres sentiers de Grandes Randonnées, les visiteurs pourront tester leurs connaissances pour tenter de gagner ces fameux Mammouths et autres goodies ariégeois !

Les mammouths sont valables uniquement sur le stand de l'Ariège.

Pour les dépenser, il suffit de se rendre sur l'un des stands de producteurs de l'espace ariégeois pour se régaler de tous types de gourmandises, fromages ou autres délices typiques du département.



©SESTA*

REPAS A GAGNER POUR LE RESTAURANT DU PARC DE LA PRÉHISTOIRE

Continuer de surprendre les visiteurs : telle est l'ambition de l'Ariège ! Cette année, le département met l'accent sur son patrimoine riche et varié en proposant, en lien avec le *Service d'Exploitation des Sites Touristiques Ariège (SESTA), la mise en jeu de 9 repas pour deux personnes pour le **Restaurant de l'emblématique Parc de la Préhistoire, récemment labellisé par la marque du territoire « Nòu »**.

Une initiative qui permettra aux participants de visiter l'Ariège « en vrai » !

De nombreux autres cadeaux ariégeois seront distribués lors des animations pour les passants faisant escale en Ariège durant le Salon.

PROGRAMME

19 AMBASSADEURS ARIÉGEOIS : PRÉSENTATION ET PLANNING

L'espace d'exposition singulier et convivial de 120 m², organisé en « village » mettra en avant la gastronomie, les savoir-faire et le patrimoine ariégeois.

Ce lieu d'accueil éphémère où le « bien vivre » à l'ariégeoise est le maître mot d'un stand à l'autre, sera composé des 19 ambassadeurs répartis en 4 hameaux :

GOURMANDISES ET PLATS CHAUDS – ÎLOT CUISSON



GAEC DE LA COUMES :

Du 24 au 28 février

Créé en 2004 par Eric Fournié, le GAEC de la Coumes est basé à Saint-Martin de Caralp. Avec ses 150 vaches limousines, blondes et gasconnes, ses 280 brebis et sa soixantaine de cochons élevés en plein air, l'exploitation maîtrise la chaîne de production de l'élevage jusqu'à la vente. Doté d'un atelier de découpe, le GAEC propose de la charcuterie fermière : saucissons secs, saucisse sèche, pâté de tête, campagne, jambon cru et cuit sans nitrite, à déguster sur le salon sans modération !



CHARCUTERIE COMMENGES :

Du 29 février au 3 mars

Cette entreprise familiale créée il y a déjà 40 ans, spécialisée dans la production et transformation de cochon, tire son expérience de ses 3 générations de charcutiers. Aujourd'hui, la Charcuterie Commenges présente des produits de qualité, dans le respect de la tradition du savoir-faire et d'un séchage naturel pour un goût d'exception.

Pour sa première participation, la charcuterie locale ariégeoise exposera durant les quatre derniers jours du salon.



LES POULETS A. SINTES :

Du 24 février au 3 mars

Passionné de nature, Alexandre Sintès élève ses poulets en plein air, au cœur de la campagne Saverdunoise. Sa production s'en ressent : il propose de savoureux produits tels que rillettes de poulet fermier, saucisse fraîche de poulet, poulet rôti ou encore son « hot-dog de poulet ».

PROGRAMME

GOURMANDISES ET PLATS CHAUDS – ÎLOT CUISSON



LE GRENIER A JAMBONS :

Du 24 février au 3 mars

Producteur, fermier et artisan-charcutier typiquement ariégeois, le Grenier à Jambons élève ses cochons sur lit de paille et les nourris aux céréales.

Dans l'atelier du Greniers à Jambons, le savoir-faire est conservé : des recettes simples et authentiques sont concoctées pour des produits gouteux, à découvrir tout au long de la semaine de salon.



DOMAINE DES COTEAUX D'ENGRAVIÈS :

Du 24 février au 3 mars

Le Domaine d'Engraviès, fondé et géré par Thomas Piquemal, est exploité à 100% en Agriculture Biologique.

Le fruit de son travail donne naissance à un vin rouge d'exception, à venir déguster sur le stand Ariégeois sur la totalité du salon.



LES CANARDS DE BRAMAL :

Du 24 février au 3 mars

C'est avec passion que Thomas Crete s'est lancé dans la production de canards gras et offre à sa clientèle des produits variés, d'une qualité exemplaire.

Terrine, foie gras, rillettes, magrets ou encore cuisses confites, toutes ses productions seront à découvrir sur le stand de l'Ariège.



LA PETITE FERME DE LARCHE :

24 février au 3 mars

Situé à Mirepoix, cette exploitation d'agneaux et de porcs élevés en plein air alimente les bêtes exclusivement avec les céréales produites sur la ferme.

Son exploitant, Thomas Gélade, circule régulièrement sur les routes d'Ariège avec son « camion vitrine » afin de présenter les produits phares de la maison : saucisses, merguez, gigots et côtelettes d'agneau.

PROGRAMME

ÎLOT ÉPICERIE FINE



ADAPEI / DOMAINE DE GUILHOT :

Du 24 au 28 février

Implantée à Varilhès, cette conserverie élabore des spécialités gourmandes et des conserves à partir de canards gras élevés dans le Sud-Ouest. Le Domaine de Guilhot se construit autour d'un atelier adapté, géré par l'ADAPEI (Association Départementale Amis Parents Enfants et adultes Inadaptés). Le Domaine Guilhot allie gourmandise et insertion avec brio.



BRASSERIE DESTRAL :

Du 28 février au 3 mars

Destral est une brasserie fondée en Ariège, dans les vallées du tarasconnais, par trois amis. Depuis mars 2021, les créateurs ont forgé 3 bières non filtrées, brassées dans le respect des valeurs traditionnelles et locales. Destral développe les réseaux de proximité en s'inscrivant dans une démarche responsable, éthique et indépendante, à découvrir les cinq derniers jours du salon.



FROMAGERIE LA CORE CAZALAS :

Du 24 au 27 février

Les fromageries Paul Dischamp, entreprise familiale centenaire installés sur 5 sites auvergnats, ont étendu en 2022 leur activité en Ariège avec la reprise de la fromagerie la Core Cazalàs, fondée en 1996 et connue pour son savoir-faire ancestral et la fabrication du fromage emblématique d'Ariège : le bethmale.



SAMBUC :

Du 29 février au 3 mars

Apéritif délicat à base de fleurs de sureau sauvages cueillies à la main au cœur du Parc Naturel Régional d'Ariège, le Sambuc® est une boisson obtenue par un procédé de macération et fermentation sans ajout d'alcool. Aussi appelé « vin de sureau, il est idéal pour accompagner un fromage, un foie gras, un dessert au chocolat ou encore un champagne. Le Sambuc® est certifié BIO Ecocert et labellisé produit Sud de France BIO.

PROGRAMME

ÎLOT ÉPICERIE FINE



MAISON MAGRADA :

Du 28 février au 3 mars

Cette entreprise familiale basée au pied du château de Foix a pour vocation de produire des viandes séchées de qualité à partir d'animaux élevés en Ariège. Leur devise : « faire beau, faire bon, faire bien ». Fruit d'un travail manuel, leurs produits d'exception regroupent des recettes classiques de boeuf ou porc séché, mais aussi des recettes plus originales, telles que celles de la gamme Aromatique, au Sel Fumé et à l'Armagnac.



MIEL LULU :

Du 24 février au 3 mars

Nés au cœur du parc Naturel des Pyrénées Françaises, les miels Lulu sont authentiques, récoltés et mis en pot avec amour par Lucie, l'Apicultrice. Afin de préserver les abeilles et pour obtenir des miels de grands crus, les ruches sont installées en terres sauvages. A découvrir sur le salon : une grande variété de miels français gourmands, ainsi que des pots personnalisables.



BRASSERIE LA FOURCHE :

Du 24 au 27 février

La Fourche est une brasserie reposant sur le concept original de « BrewPub » : la bière vendue à la pression est produite sur place. Située dans le centre historique de Foix propose aussi une cuisine traditionnelle le midi, et des tapas gourmet le soir. Yannick METGE, artisan brasseur de la Fourche, présentera ses bières fuxéennes aux visiteurs du salon.

PROGRAMME

ÎLOT ARTISANAT



COUTELLERIE FRONTEAU :

Du 24 février au 3 mars

C'est dans son atelier, au cœur de la bastide de Mazères en Ariège, que Thomas Fronteau réalise ses couteaux, entièrement à la main. Entre couteaux traditionnels, couteaux d'art, ou même couteaux de cuisine japonais, la Coutellerie Fronteau propose des pièces uniques : du « made in Ariège » présenté pour la seconde année consécutive sur au SIA !



LAINES PAYSANNES :

Du 24 au 28 février

« Laines Paysannes » est né de la rencontre entre deux projets complémentaires, à la croisée entre artisanat et agriculture : celui d'Olivia, tisserand qui transforme les laines locales, et celui de Paul, éleveur de brebis en agriculture biologique. De leur envie commune est née « Laines Paysannes ». Ils proposent de nombreux vêtements, confectionnés à partir de laines récoltées en Ariège. Une 5ème participation consécutive pour ces artisans au SIA



TISSAGES CATHARES :

Du 29 février au 3 mars

Situés à quelques kilomètres du château cathare de Montségur en Ariège, Tissages Cathares est une entreprise de fabrication de tissage et de confection spécialisée dans le linge de maison haut-de-gamme contemporain. Labellisés France Terre Textile en 2022 avec sa marque « de Phil à Pat », les Tissages Cathares s'appuient sur une expérience de plus de 20 ans dans la réalisation de tissus de son fondateur Philippe Bigou. Un savoir-faire unique dévoilé pour la première fois au SIA.



CHAPELLERIE SIRE :

Du 24 février au 3 mars

Cette chapellerie artisanale ariégeoise, créée en 1870 à Pamiers, s'installe sur l'espace Ariège du Salon de l'Agriculture pour la 8ème année consécutive, pour faire découvrir au plus grand nombre ses créations et, bien entendu, son célèbre béret Ariégeois !



COSMEANE :

Du 24 février au 3 mars

En 2018, Marie et Cyril installent leur exploitation agricole aux pieds des Pyrénées, à Saint-Ybars. Leur passion commune pour les animaux les amène très vite à élever des ânes, et à commercialiser des cosmétiques au lait d'ânesse : savons solides, gels douches, shampoings, démaquillants ou encore crèmes pour le visage.

PROGRAMME



LES ANIMAUX ARIÉGEOIS LA GASCONNE DES PYRÉNÉES

Avec 85% du cheptel Gasconne des Pyrénées situé dans la région Occitanie, dont les 2/3 dans les Pyrénées, c'est tout naturellement que le Groupe Gascon des Pyrénées a souhaité que la race soit ancrée dans son territoire et que son nom soit associé à son berceau. Parfaitement adaptés à leur territoire, les animaux de cette race permettent de répondre à toutes les problématiques de production des départements pyrénéens, grâce à une génétique et une filière de haute qualité.

Pour les visiteurs, un beau programme composé de nombreuses dégustations et animations est organisé autour du stand Groupe Gasconne des Pyrénées, placé à l'entrée du « Village CORAM » (Hall 1).

Cette année, Patrick Respaud est l'éleveur qui portera les couleurs de l'Ariège lors du Concours Gras en Label Rouge, organisé pour la représentation de la race « Gasconne des Pyrénées », avec un bœuf Gascon.

Rendez-vous au Hall 1, Ring de présentation, le lundi 26 février à 10h

Planning des passages disponible sur demande.

LES CHEVAUX DE TERRITOIRE

Présents dans le Hall 6, ce sont les chevaux Castillonnais et de Mérens qui représenteront les deux races équinées des Pyrénées ariégeoises. Le public est invité à découvrir ces chevaux sur la Carrière Équine :

- Démonstration sur la grande Carrière des **chevaux Castillonnais** : le lundi 26/02 à 17h30, le mardi 27/02 à 13h50 ainsi que le mercredi 28/02 à 13h10.
- Présents avec deux étalons, Atchoum du Marlet, champion suprême de la race en 2022, et Joyeux d'Heins, champion espoir de la race en 2023, les **chevaux de Mérens** participent au Trophée des races sur 3 épreuves. La race se également présente deux fois par jour sur le Ring.

Planning des passages disponible sur demande.



MARQUE NÒU « C'EST BON, C'EST CHEZ NOUS »

« **Nòu** » signifie « neuf » en occitan, représentant à la fois le numéro du département ariégeois mais également la nouveauté et l'innovation dont la marque souhaite faire preuve.

Initiée par la Chambre d'agriculture de l'Ariège et le Département en 2021, cette marque valorise la richesse et la diversité des **bons produits ariégeois au travers d'une labellisation**. Il s'agit de proposer aux filières territorialisées ariégeoises, aux réseaux de producteurs, aux acteurs agroalimentaires, aux collectivités de se regrouper autour d'une marque territoriale « Ariège-Pyrénées » : une marque ouverte, inclusive et encourageant les démarches de progrès.

En mutualisant les ressources, les compétences et les savoir-faire de chacun, « Nòu » apporte de la valeur ajoutée aux produits dans tous les territoires du département, pour toutes les agricultures : montagne, plaine, filières longues (céréales et élevage) et circuits courts.

Après trois ans d'existence, le label compte aujourd'hui **plus d'une centaine de producteurs et restaurants labellisés Nòu** sur l'ensemble du département et annonce l'ouverture en avril 2024 de « **L'Ambassade** » chez Nòu. Située dans le quartier Victor Hugo, en plein centre-ville de Toulouse (Haute-Garonne - 31), cet espace permettra de faire découvrir le label au-delà du département !

Un local de 100m² sur deux niveaux, organisé en trois activités :

- **L'épicerie** où les clients pourront retrouver tous les produits labellisés Nòu tels que fromages, viandes, poissons sous vide, confitures, miel, boissons avec et sans alcool, glace & sorbets, ...
- **Le restaurant traditionnel** en rez-de-chaussée ainsi qu'en terrasse, ouvert midi et soir du mardi au dimanche midi pour découvrir les plats typiques ariégeois
- Un espace **promotion du territoire**, avec des événements, ateliers et dégustations mais également un agenda des rencontres et réunions professionnelles pour créer un véritable lien entre l'Ariège et Toulouse.





TOUR DE FRANCE & ARIÈGE

UNE HISTOIRE D'AMOUR QUI ROULE

À l'occasion de la 111^{ème} édition du Tour de France, le peloton passera pour la **45^e fois en Ariège** et se rendra pour l'arrivée de « la Grande Boucle » au plateau de Beille le 14 juillet 2024.

Une étape clé de 198 km durant laquelle les cyclistes internationaux graviront plus de 4000 mètres de dénivelés !

Pour rappel, le Tour de France se tiendra du 29 juin au départ de Florence en Italie pour une arrivée à Nice le 11 août 2024.

TOUR DE FRANCE EN ARIÈGE, QUELQUES CHIFFRES :

- **45 étapes** du Tour en terres Ariégeoises
- **11 villes étapes** et **14 cols ou côtes** franchis depuis 1947
- **7 étapes** accueillies à Foix
- **2 coureurs d'origine ariégeoise** dans l'histoire du Tour
 - **Jacques Dupont** (1928-2019), avec trois participations dans les années 1950
 - **Roland Smet** (1952) et sa participation en 1976

LES SITES TOURISTIQUES EN ARIÈGE

Riche de son histoire et paysages escarpés, l'Ariège est la destination idéale pour les amoureux de sensations fortes ou d'excursions insolites, avec une sélection d'activités variée.

Le territoire propose 9 sites emblématiques pour voyager au cœur de l'Histoire, à découvrir en famille, entre amis ou en groupe : du Mas-d'Azil au Château des Comtes de Foix, en passant par la grotte de Bédeilhac, la grotte de Niaux, le Parc de la Préhistoire, le Palais des Évêques ou encore Talcaneô ou Mountaneô, l'Ariège respire l'aventure !

Ces sites sont gérés par le Service d'Exploitation des Sites Touristiques Ariège (SESTA), service du Conseil Départemental de l'Ariège et sont labellisés depuis 2018 et 2020 « Grands Sites Occitanie – Sud de France » et « Qualité Tourisme Sud de France ».

Plus d'informations sur : sites-touristiques-ariège.fr

LE CHÂTEAU DES COMTES DE FOIX

Avec la mise en place d'une nouvelle muséographie en 2019, le Château de Foix a battu un nouveau record de fréquentation dépassant les 100 000 visiteurs. En 2023, le 100 000^{ième} visiteur s'est d'ailleurs vu remettre une entrée à vie au Château !

Ce lieu interactif et ludique permet de faire connaissance avec les différents comtes de Foix, leurs épouses, leurs passions, leurs croyances et leur quotidien fait de chasses, de guerres, de politique et de fêtes.



MOUNTANEÔ



Ouvert depuis l'été 2023, **Mountaneô** à Orlu est un nouvel espace muséographique ludique et immersif dédié à la production hydroélectrique. Accessible à tous, un lieu pour apprendre en s'amusant, qui met à l'honneur la Réserve Nationale d'Orlu, sa faune et sa flore.

Mountaneô dispose de nombreux supports interactifs et jeux tels que **l'Hydrogame**, un véritable **escape game** favorisant le travail en équipe pour comprendre l'hydroélectricité. Ou encore une visite offerte par EDF de la centrale hydroélectrique d'Orlu.

Le site propose également des randonnées à la découverte des marmottes dans la Réserve Nationale et bien d'autres surprises.

Informations et réservations sur www.mountaneofr.fr



TALCANEÔ

Talcaneô à Luzenac, un nouveau site muséographique moderne, révélant les secrets du talc et l'histoire des hommes et des femmes derrière l'épopée industrielle ariégeoise !

Au travers de visites guidées en bus, le public part à la découverte de la plus grande carrière de talc au monde : la carrière de Trimouns.

Plus d'informations et réservations sur www.talcaneofr.fr

L'AGENCE ARIÈGE ATTRACTIVITÉ

Depuis décembre 2017, l'Ariège compte un nouvel acteur économique de la vie locale : l'**Agence Ariège Attractivité** (prononcez « Triple A »). Créée à l'initiative du Conseil Départemental de l'Ariège et dans le cadre de la loi NOTRe, AAA affiche des objectifs la solidarité territoriale. Elle est ainsi l'interlocutrice de celles et ceux qui souhaitent s'installer, créer, développer une activité dans le département. En un mot, faire connaître le territoire et faire simple pour accompagner les porteurs de projets.

L'agence « Triple A » regroupe :

- la Région Occitanie,
- le Conseil Départemental de l'Ariège,
- la Communauté d'agglomération et les Communautés de Communes de l'Ariège,
- la Chambre des Métiers et de l'Artisanat,
- la Chambre d'Agriculture,
- l'Agence Régionale AD'OCC,
- l'Agence de Développement Touristique Ariège-Pyrénées,
- le Parc Naturel Régional,
- et aussi diverses entreprises et acteurs de la vie économique tels Recaero et Aubert & Duval, le groupe Unimag Fauré ou encore l'entreprise d'insertion IRISSE.

DE NOMBREUSES FILIERES D'ACTIVITE

- Agro-industrie
- Automobile
- Électronique
- Logistique
- Biotechnologie, Chimie
- Métallurgie
- Bois
- E-commerce

Détail des entreprises par filière sur demande.

L'ARIÈGE, TERRITOIRE D'ENTREPRISE

L'ensemble des partenaires de l'emploi et de la formation se mobilisent autour de tout projet d'implantation d'entreprise pour répondre aux besoins en main d'œuvre, d'un coût de plus de 15 % inférieur à la moyenne régionale.

De nombreuses aides à finalité régionale ou exonérations (ZRR, BER), peuvent aussi être mobilisées sur tout projet de création ou de développement d'entreprise.

L'Ariège dispose également de solutions d'implantation en matière de foncier et d'immobilier d'entreprise :

- **3 Zones d'Activités d'Intérêt Régional (ZIR)**, représentant 125,8 ha viabilisés, dont 53,27 ha immédiatement disponibles :
 - ZA GABRIELAT (Pamiers),
 - PARC TECHNOLOGIQUE DELTA-SUD (Verniolle),
 - ZA DE PITARLET (Prat-Bonrepaux)
- **11 Zones d'Activités d'intérêt local**, réparties sur tout le territoire, représentant 152,67 ha, dont 45,72 ha immédiatement disponibles
- **4 Pépinières d'entreprises :**
 - CAP DELTA (Verniolle),
 - CAP MIRABEAU (Lavelanet),
 - CAP COUSERANS (Saint-Lizier),
 - CAP BELLISSEN (Foix)
- **3 Hôtels d'Entreprises :**
 - Hôtel d'Entreprises Delta Sud (Verniolle)
 - Hôtel d'Entreprises La Coume (Lavelanet)
 - Hôtel d'Entreprises d'Auzat/ Vicdessos (Auzat)
- **1 Bourse de l'immobilier d'entreprises :**
 - Boursimmo-Entreprise09.fr
- **1 Atlas des parcs d'activités de l'Ariège :**
 - Atlas-ZonesActivites09.fr

Son foncier, viabilisé, est jusqu'à 30 fois moins cher que dans d'autres territoires péri-urbains et présente une accessibilité à la métropole régionale toulousaine sans contrainte de circulation.

100 % DES FOYERS
ARIEGEOIS CONNECTÉS
AU
TRÈS HAUT DÉBIT D'ICI
2025



Depuis 2018, des travaux ont été entrepris à l'initiative du Conseil Départemental pour le raccordement de 100 % des foyers par la « Fibre Optique jusqu'au domicile » d'ici fin 2025.

Confié par délégation de service public à Ariège Très Haut Débit, (THD) le réseau ariégeois s'inscrit dans le cadre d'un vaste programme d'un montant exceptionnel de 140 millions d'€.

Ce projet recouvre deux enjeux principaux :

- connecter « 100 % des foyers ariégeois »,
- accueillir de nouveaux opérateurs pour augmenter le nombre d'abonnés aux usages permis par le THD.

Le Département s'est fixé pour objectif de rendre éligible la totalité du territoire d'ici 2025, soit 101 500 logements et entreprises raccordés.



INFORMATIONS PRATIQUES

- **Salon International de l'Agriculture**
Paris Parc des Expositions - Porte de Versailles
1, place de la Porte de Versailles – Paris 15^{ème}
- **Du samedi 24 février au dimanche 3 mars 2024**
De 9 heures à 19 heures, tous les jours.
- **Stands Ariégeois :**
 - Hall 1 – CORAM
 - Hall 6 – Chevaux de Territoire
 - Hall 7 – Allée F, Stand 75
- **Accréditation presse :** [Salon-Agriculture.com](https://www.Salon-Agriculture.com)

CONTACTS PRESSE

AGENCE LA CERISE

Chloé Torz-Dupuis & Lauren Wharton
06 12 28 31 55 / 07 49 59 86 62 / 05 31 98 57 72
lacerise@agencelacerise.com

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE L'ARIÈGE

Aurélie Combes
Adjointe à la Direction de la Communication
05 61 02 09 77 / 07 87 16 53 65
acombes@ariego.fr / comdir@ariego.fr

AGENCE DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE ARIÈGE-PYRÉNÉES

Mado Goncalves
05 61 02 30 76 / 06 81 24 94 81
mado.goncalves@ariegepyrenees.com
[ariegepyrenees.com](https://www.ariegepyrenees.com)