

Dossier de presse

SALON DE L'AGRICULTURE 2025 : Les retours de l'ambassade ariégeoise !

Vendredi 16 mai 2025



Le Salon de l'Agriculture est un rendez-vous incontournable du monde agricole, auquel le territoire de l'Ariège est très attaché. Pour cette 9^{ème} année consécutive de participation ce ne sont pas moins de 20 producteurs, artisans et viticulteurs ainsi que les éleveurs bovins et équins qui ont porté haut les couleurs de L'Ariège.

L'objectif de cette ambassade ariégeoise : valoriser auprès de tous le savoir-faire des hommes et des femmes qui incarnent notre territoire, mais aussi (re)présenter la diversité de notre patrimoine... Mission accomplie avec brio !

Cette année encore, nous avons eue le plaisir d'accueillir 4 cuisiniers ariégeois. Tout au long de la semaine, ils ont revisité avec créativité l'emblématique recette du Millas, une spécialité de l'Ariège.

LE DISPOSITIF DEPARTEMENTAL DEPLOYÉ : PROMOTION ET COMMUNICATION

Le Conseil Départemental et l'Agence de Développement Touristique coordonnent le dispositif et mettent à disposition des producteurs :

- Visibilité du territoire et de ses produits : 3 halls pour l'Ariège
- Relations presse : voyage de presse ariégeoise, journée presse nationale, interviews, reportages ...
- Achat d'espaces publicitaires et réseaux sociaux
- Relations publiques : un temps d'inauguration le mercredi avec de nombreuses personnalités, des rendez-vous
- Animations et jeux : en amont du salon sur les réseaux et durant les 9 jours de salon.



Une participation financière comprise entre 80 € et 280 € par jour selon les équipements est demandée aux producteurs. Elle comprend, la location de l'espace, l'aménagement et les équipements, la communication...

À titre d'exemple, une participation individuelle avec la location d'un espace partagé de 9m2 reviendrait à environ 3 800 € pour 9 jours et ne comprend pas les prestations ariégeoises citées ci-dessus.

LE SOUTIEN DE L'ÉTAT AU MONDE AGRICOLE

Le soutien de l'État au monde agricole est essentiel, notamment à travers les aides financières significatives qui ont été mises en place pour accompagner les exploitations.

À titre d'exemple, les versements des aides de la PAC, représentent un peu plus de 75 millions d'euros pour notre département. Ces fonds jouent un rôle crucial dans le soutien des agriculteurs face aux défis économiques et pour toutes les filières qui gravitent autour de l'agriculture. Des dispositifs d'aide d'urgence et de crise, tels que l'aide de crise liée à la fièvre catarrhale ovine (FCO), la MHE l'an passé, les aides de soutien à l'agriculture biologique, ont été instaurés pour faire face à des situations exceptionnelles. Les services de l'État ont également assuré des permanences lorsque cela était nécessaire, offrant ainsi un accompagnement adapté.

Aussi, le budget alloué au Salon International de l'Agriculture (SIA), entre la SENECA (Centre National des Expositions et Concours Agricoles) et le MASA, avoisine les 5 millions d'euros. Les services de l'État participent matériellement à son organisation (règlements des concours, prélèvement d'échantillons, jurys de présélection, etc.). Toutes ces actions témoignent de l'engagement de l'État à promouvoir le secteur agricole et à renforcer la visibilité de ses acteurs sur la scène nationale et internationale.



LES CHIFFRES CLÉ DE L'ÉDITION 2025

GENERAUX, 61^{ème} édition

- **607 503** visiteurs répartis sur 9 jours ➡ 603 500 en 2024
- **1 100** exposants ➡ 1 197 en 2024
- **1 982** produits médaillés au Concours Général Agricole ➡ 1 848 en 2024
- **88** visites politiques et institutionnelles ➡ 82 en 2024

ARIEGEOIS, 9^{ème} année de participation

- **20 ambassadeurs** ariégeois sur 9 jours ➡ 19 en 2024
- **215 000 € de Chiffre d’Affaire cumulé** ➡ 142 000 € en 2024
- **1 912 mammouths** (monnaie locale) = 3 824 € en faveur des producteurs ariégeois
- **5 produits ariégeois médaillés** (Cazaux, Commenges, Délices de cochon, confiture Jouglà, Sodiaal fromage)
- **4 animaux médaillés** (3 vaches : Famille Respaud – Sébastien Pujol et 1 cheval castillonnais Morgane Boutin)

MÉDIATIQUES

- **8 communiqués de presse quotidiens** durant les 9 jours de salon
- **6 journalistes ariégeois** en voyage de presse à Paris
- **13 journalistes presse nationale sont passés sur le stand ariégeoise** >> 14 en 2024

- **Le mercredi 26/02 :**

1. **TF1** – Eleonore Payro (26/02)
2. **Marmiton** – Camille Sanchez (26/02 + 27/02)
3. **Le Monde du Camping Car** - Frédéric Lutz (26/02)
4. **It Art Bag** – Véronique Grange-Spahis (26/02)
5. **France 3 Occitanie** – Benoit Roux (26/02)
6. **Gueuleton** – Paul Leclerc (26/02)
7. **Premium Travel TV** – Eric Bahari (26/02)
8. **Infos Vinjs** – Geneviève Guihard (26/02)

- **Autres passages :**

1. **BFM TV** – Pierre Peyronnet (24/02)
2. **France 3 Ile de France** (24/02)
3. **Sud Radio** – Anne Lise Eeckman (25/02)
4. **Sud Radio** – émission « C’est ça la France » - Nathalie Schraen-Guima (28/02)
5. **Radio Courtoisie** – Salsa Bertin (02/03)

- Des émissions et des reportages :
 - * **5 interviews en direct** (M6, France bleu Occ, France info TV, RTL) >> 3 en 2024
 - * **8 retombées** >> 6 en 2024
- **4 opportunités post évènement** : 1 producteur Gin, 2 pour le territoire, 1 pour le guide « s’installer en Ariège »
- De la communication sur les réseaux sociaux :
 - * **32 posts Facebook** -> **727 905 pers.touchées** -> **5 912** « j’aime »
 - * **15 posts Fb** -> **258 214 pers.touchées** -> **3 689** « j’aime » en 2024
 - * **4 posts LinkedIn** -> **6 795 vues** -> **257 likes**

5 MEDAILLES POUR L’ARIEGE ...




CATEGORIE PRODUITS


SARL COMMENGES ET FILS

Médaille de bronze pour le Pâté de tête


SARL LES DELICES COCHONS

-  Médaille d'argent pour le Pâté de tête supérieur

SARL André CAZAUX

-  Médaille d'argent pour le jambon sec supérieur non fumé

SARL CONFITURES ET TRADITIONS – MAISON JOUGLA

-  Médaille d'argent pour la confiture de mirabelles

SODIAAL – LES FROMAGERIES OCCITANES SAMORTEIN

-  Médaille d'or pour la tomme de brebis

CATEGORIE LES ANIMAUX

RACE BAZADAISE

Bœuf de moins de 4 ans

3^{ème} Sébastien PUJOL avec Trésor de Ségura



GASCONNE DES PYRÉNÉES

Bœuf gras label rouge

3^{ème} Patrick RESPAUD avec Paradis

5^{ème} Patrick RESPAUD avec Raffut



CHEVAUX CASTILLONNAIS

15^{ème} Morgane BOUTIN avec Laouzeto de Leyane



LYCEE AGRICOLE DE PAMIER

6^{ème} Trophée international de l'enseignement agricole



Et... LA DEGUSTATION DE MILLAS !

Durant les 9 jours de salons, des cuisiniers ariégeois se sont relayés en binôme sur l'espace institutionnel pour faire découvrir et déguster le millas, sous toutes ses formes :

- **Christophe BALANÇA**, chef de cuisine du restaurant du Parc de la Préhistoire et Jérôme DECAT, cuisinier du Conseil Départemental.
- **Chloé Taraire**, responsable du restaurant scolaire du collège de Mazères et **Charles Pires** du collège de Lavelanet.

Une belle mise en valeur des produits et savoir-faire ariégeois mais surtout ...



UNE BELLE AVENTURE HUMAINE !



Le #SIA2025, c'est fini ! L'APPEL À CANDIDATURE 2026 DÈS LE 3 JUIN

Pour l'édition 2026, le Conseil Départemental de l'Ariège reconduit sa participation au Salon International de l'Agriculture de Paris. L'engagement de participer à cet événement d'envergure internationale est 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.**

Pour cela, le Conseil Départemental de l'Ariège en partenariat avec son Agence de Développement Touristique a choisi d'investir une année supplémentaire le SIA afin d'accroître la notoriété et l'attractivité du territoire ariégeois.

Sur une surface d'environ 120 m², répartie en 4 ilots (sous réserve de validation par les organisateurs), les producteurs ariégeois devront promouvoir le département de l'Ariège par la proposition de dégustations et la vente de leurs produits.

CRITERES DE RECEVABILITÉ

- Le producteur devra être un agriculteur, un artisan, ou un transformateur pouvant justifier de l'emploi de produits locaux et effectuant la majorité de ses étapes de production en Ariège
- La composition du produit devra comprendre à minima 80% de matières premières locales ou une fabrication du produit 100 % en Ariège
- Le siège social de l'entreprise devra être en Ariège
- La production devra être réalisée en Ariège
- Les produits ou productions devront contribuer à valoriser l'image de l'Ariège.

CALENDRIER

Date de lancement	Date limite de dépôt des dossiers	Date de publication des résultats
3 juin 2025	29 août 2025	26 septembre 2025

LE DOSSIER SERA MIS EN LIGNE SUR ARIEGE.FR