

Département de la Haute-Vienne  
COMMUNIQUE DE PRESSE DU 21 FEVRIER 2022

## Salon International de l'Agriculture : la qualité haut-viennoise de retour à Paris !

**Le Département de la Haute-Vienne et la Chambre d'Agriculture s'associent de nouveau afin de promouvoir les richesses gastronomiques du territoire au Salon International de l'Agriculture. Ils seront présents le vendredi 4 mars sur le stand de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), à l'occasion d'une journée de valorisation baptisée «Qualité Haute-Vienne».**

Qualité  
Haute-  
Vienne



Dans le hall 1 de l'élevage, tout près des races bovines et pas si loin des ovins, cette journée s'annonce savoureuse et riche en animations. De 9h à 19h, jeux, quiz et autres surprises seront proposés aux visiteurs.

L'excellence des filières de production de la Haute-Vienne, notamment le porc Cul Noir et bien sûr la Limousine, sera présentée par le biais d'animations culinaires réalisées par des chefs bouchers et cuisiniers. Entre temps, les gourmands pourront déguster fromages, terrines, miels, produits végétaux transformés et autres productions emblématiques du territoire. Deux recettes issues de l'ouvrage *Haute-Vienne gourmande* récemment édité par le Département seront cuisinées devant le public : la tartelette au boudin, et la trifle limousine.

La Haute-Vienne présentant un fort potentiel pour une installation agricole, deux ateliers spécifiques «Je m'installe en Haute-Vienne» seront proposés. Ils font suite à la campagne de communication lancée conjointement par le Département et la Chambre d'agriculture sur les réseaux sociaux pour attirer de nouveaux agriculteurs sur le territoire.

Rendez-vous important, cette journée a également pour vocation d'être un temps de relations publiques. Les différents acteurs de la filière agricole de Haute-Vienne ont en effet été conviés par Jean-Claude Leblois, président du Conseil départemental, et Bertrand Venteau, président de la Chambre d'agriculture, à 12h sur la mezzanine pour un moment d'échange convivial. Leurs échanges permettront de préparer l'édition 2023, lors de laquelle la présence de la Haute-Vienne sera renforcée.

### **Programme de la journée :**

9h : ouverture au public, lancement des animations (jeux, quiz, distribution de goodies made in 87...)

10h : atelier « Je m'installe en Haute-Vienne »

10h30 : atelier cuisine en Facebook live, autour de la viande bovine limousine

11h : Animation Bienvenue à la Ferme, présentation de la ferme « Les délices de Lylou-Beille » de Châteauponsac et dégustation

11h30 : cuisine en public inspirée de la recette « tartelette au boudin » issue du livre *Haute-Vienne gourmande*

12h : temps d'échange avec les acteurs de la filière agricole de Haute-Vienne

14h30, 15h et 15h30 : animations « Table des saveurs » respectivement autour des rillettes et pâtés, des fromages, et du miel

15h : atelier « Je m'installe en Haute-Vienne »

16h30 : Animation Bienvenue à la Ferme, présentation de la ferme « Lou Gabissou » de Saint-Yrieix-la-Perche avec cuisine en direct et dégustation

17h30 : Facebook live autour de la recette « La trifle limousine » issue du livre *Haute-Vienne gourmande*

### **Les produits haut-viennois :**

Viande bovine Limousine et porc Cul Noir / La Ferme de Gilles et Julie  
Ratatouille fermière / Les Jardins d'Hélène

Tisane, confitures et cosmétiques de la ruche / Délices de Lylou-Beille

Farine de châtaignes et crème de marrons / L'Atelier de la Chataigne

Pommes du Limousin et confitures / La Famille Teulet

Porc Cul Noir du Limousin / Coop du Cul Noir, l'Ecusson Noir

Charcuterie / Laurent Barris

Produits issus du canard / Ferme de Beauregard

Apéritifs / Distillerie du Centre

Miel et bière aromatisée au miel / Maison Fedon

Galinette (pâté de volaille) / Ferme du Bas Ligoure

Produits laitiers de vache / Laiterie Les Fayes

Fromage fermier de vache / Lait Secrets des Sources

Fromage fermier de chèvre / Le domaine de Fantouillet

Fromage fermier de brebis / La Brebilière Zinzin du Limousin

Jus de fruits / Le Verger bio de Quinsac

Miel et pain d'épices / Le Rucher du Mont Gargan

Farines et pâtes / Lou Gabissou

### **Contacts presse :**

- Anne-Catherine Farges  
Service communication  
du Conseil départemental de la Haute-Vienne  
05 44 00 12 42 - anne-catherine.farges@haute-Vienne.fr
- Manon Trigaud  
Service communication  
de la Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne  
05 87 50 40 14 - manon.trigaud@haute-vienne.chambagri.fr