

# l'effet Aquitaine !



Dossier de presse

**La région Aquitaine**  
au Salon International de l'Agriculture  
du 3 au 11 mars 2007  
Paris - Porte de Versailles

*L'Aquitaine, le goût du bonheur*



## Sommaire



---

<b>1</b> Un million d'euros pour le développement de la filière « bio » en Aquitaine	p. 3
<b>2</b> Mercredi 7 mars : La journée Aquitaine au SIA	p. 5
<b>3</b> SIA 2007 : La région Aquitaine sur le pôle « Produits » « l'Effet Aquitaine ! »	p. 6
<b>4</b> SIA 2007 : La région Aquitaine sur le pôle « Animaux »	p. 11
<b>5</b> L'agriculture aquitaine à l'horizon 2020	p. 24
<b>6</b> Chiffres clés	p. 26
<b>7</b> Contacts	p. 27

Et en annexe :

---

➔ **La liste des exposants aquitains au SIA 2007**

# 1 - Un million d'euros pour le développement de la filière « bio » en Aquitaine



*L'Aquitaine, avec sa prédominance de petites et moyennes exploitations et son caractère pionnier en matière de Signes Officiels de Qualité, est naturellement prédisposée au développement de l'Agriculture Biologique. Particulièrement attachée à ce mode de production qui allie produits sains et naturels et respect de l'environnement, le conseil régional d'Aquitaine se place dans les toutes premières Régions françaises en termes de soutien en faveur de la filière Bio.*

Avec l'arrivée pour la période 2007-2013, à la fois d'un nouveau programme de Développement Rural (deuxième pilier de la PAC) et du Contrat de Projets Etat - Région, le conseil régional d'Aquitaine a souhaité démarrer cette nouvelle période avec un programme de soutien optimisé en direction de la filière « bio ».

C'est en prévision d'un contexte budgétaire extrêmement contraint (en France, l'agriculture biologique percevra les aides européennes uniquement par le biais du deuxième pilier de la PAC dont les dotations budgétaires sont en nette diminution par rapport à la période précédente) que s'est déroulé l'audit\* relatif à l'action publique en faveur de l'Agriculture Biologique commandé par la Région Aquitaine.

Fort des résultats de cet audit, et tenant compte du contexte budgétaire, la Région a dressé, en partenariat avec les organismes professionnels qui représentent l'agriculture biologique dans toute sa diversité, **les grands axes d'une politique régionale destinée à favoriser le développement de l'Agriculture Biologique :**

- **Relancer le Comité régional Bio**, qui constitue une instance de concertation entre les acteurs de la filière Bio en Aquitaine, depuis la production jusqu'à la commercialisation ;
- **Aider la certification** (80% de la facture), au bénéfice des agriculteurs qui doivent aujourd'hui supporter seuls ce surcoût

- **Proposer des chèques-conseil** aux agriculteurs Bio (équivalent à 1500 € sur une période de 3 ans, leur permettant de faire appel à un prestataire de leur choix qui leur dispensera un conseil technique ou commercial) ;
- **Maintenir le soutien en faveur des structures professionnelles** afin de favoriser la conversion des agriculteurs conventionnels vers la filière Bio ;
- **Mettre en place des projets d'expérimentation**, indispensables pour répondre aux défis de l'avenir de l'agriculture, et dont les résultats seront efficacement diffusés vers les producteurs d'Aquitaine ;
- **Favoriser l'émergence de projets concourant à améliorer l'adéquation entre l'amont et l'aval** de la filière Bio, pour que la filière entière travaille de concert dans le sens d'une augmentation de la valeur ajoutée.

Pour mettre en œuvre cette politique régionale, **en 2007, la Région Aquitaine augmente le budget en faveur de l'Agriculture biologique de 40% et le porte à 1 million d'euros.**

*\* Audit réalisé à la fois sur la base d'une enquête de terrain auprès des acteurs de la filière (OP, structures professionnelles, entreprises de transformation et de distribution...) et grâce à l'analyse d'un questionnaire envoyé à tous les agriculteurs bio d'Aquitaine. Il a permis de recueillir l'avis de plus de la moitié des agriculteurs de la filière Bio.*

**Alain Rousset,**

Président de la Région Aquitaine

et

**Béatrice Gendreau,**

vice-présidente de la Région Aquitaine, chargée de l'Agriculture et de

l'Agroalimentaire

tiendront **une conférence de presse sur**

**les nouvelles orientations de la politique régionale en faveur de**

**l'agriculture biologique,**

**le mercredi 7 mars 2007 -journée de l'Aquitaine**

**à 11h 30 sur le stand de l'Aquitaine**

(E16 -bâtiment élevage)

## 2 - Mercredi 7 mars : La journée Aquitaine au SIA



**Alain ROUSSET, Président du Conseil régional d'Aquitaine** sera présent au Salon International de l'Agriculture 2007, le mercredi 7 mars.

### Programme de la journée d'Alain ROUSSET

→ **10h00** : rencontre avec les syndicats agricoles (ARF/CRA)-  
Stand Aquitaine - **hall1 Stand E 16**

→ **11h30** : conférence de presse " Un million d'euros pour le développement de la filière « bio » en Aquitaine " avec **Béatrice Gendreau**, Vice-Présidente du Conseil régional d'Aquitaine chargée de l'agriculture et de l'agroalimentaire  
Stand Aquitaine - **hall1 Stand E 16**

→ **15h30** : visite des stands aquitains – Hall 7.2.

→ **18h30** : Soirée Aquitaine  
Stand Aquitaine - **hall1 Stand E 16**

### 3 - La région Aquitaine sur le pôle « produits » Hall 7.2 - B 12



## L'effet Aquitaine !



La région Aquitaine est présente en force dans le hall 7.2 (1500 m<sup>2</sup>) : Plus de 110 exposants aquitains (80% dans le secteur du vin), regroupés sous la bannière « l'Aquitaine, le goût du bonheur » feront découvrir au public leurs produits et leurs savoir-faire. L'Aquitaine est la région de France la plus fortement représentée au SIA tant en m<sup>2</sup> qu'en nombre d'exposants.



- La Place Aquitaine : un stand d'animation et de dégustation aux couleurs des départements d'Aquitaine
- Un casting ouvert au public : « L'effet Aquitaine ! »
- Présence spéciale des huîtres Arcachon Cap-Ferret
- Les journées d'animations des départements d'Aquitaine

## La Place Aquitaine : un stand d'animation et de dégustation aux couleurs des départements d'Aquitaine

La région Aquitaine valorise les produits issus de ses 5 départements en organisant cette année un pôle de dégustation central «La place Aquitaine» fédérateur des 5 départements aquitains. La Dordogne, la Gironde, les Landes, le Lot-et-Garonne et les Pyrénées Atlantiques y disposeront d'une véritable « cuisine » conviviale pour faire découvrir au public leurs produits les plus savoureux. Des journées thématiques de dégustation seront proposées par département.

### Un casting ouvert au public : « L'effet Aquitaine ! »



Déguster tous ces bons produits fait manifestement de l'Effet !! Pour le prouver, un « casting » sera ouvert au public pour exprimer « L'effet Aquitaine ! ».

**Tous les jours, de 11h à 14h**, notre photographe proposera aux personnes qui le souhaitent de se faire photographier sur le stand après avoir dégusté les produits des territoires d'Aquitaine !! Ils repartiront avec leur photo en impression numérique et, si leur portrait est retenu par le jury à la fin du salon, gagneront de nombreux lots.

**La règle du jeu :** Démontrer la façon la plus expressive possible une très grande satisfaction gastronomique. Déguster un produit issu des territoires d'Aquitaine, c'est vraiment le goût du bonheur !

### Présence spéciale des huîtres Arcachon Cap-Ferret

Les Huîtres Arcachon Cap-Ferret seront présentes sur le stand Aquitaine pendant toute la durée du salon. Les visiteurs pourront tout au long de la semaine déguster des huîtres et rencontrer les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon.

## Les journées aux couleurs des départements :

Journées	Département
<b>Samedi 3 mars</b>	Gironde
<b>Dimanche 4 mars</b>	Pyrénées Atlantiques / Landes
<b>Lundi 5 mars</b>	Pyrénées Atlantiques / Landes
<b>Mardi 6 mars</b>	Dordogne
<b>Mercredi 7 mars</b>	Dordogne + <b>journée AQUITAINE</b>
<b>Jeudi 8 mars</b>	Landes
<b>Vendredi 9 mars</b>	Gironde
<b>Samedi 10 mars</b>	Lot-et-Garonne
<b>Dimanche 11 mars</b>	Lot-et-Garonne

### ✓ **La Dordogne : Mardi 6 mars et mercredi 7 mars**

---

Déjà présents au temps de Jacquou le Croquant sur les tables les plus raffinées, les produits de qualité sont devenus aujourd'hui accessibles au plus grand nombre tout en gardant leur côté prestigieux.

C'est grâce à son patrimoine, à la qualité de ses produits et de son accueil que la Dordogne est devenue une « Terre de Cinéma » avec notamment « La Fille de D'Artagnan », « la Rivière Espérance », « Jeanne d'Arc », « Les Visiteurs », « Jacquou le Croquant ». Avec ses bons produits et son patrimoine historique et culturel unique, elle sait recevoir.

Elle saura vous le démontrer **les 6 et 7 Mars prochains** sur le stand Aquitaine en vous proposant des animations gastronomiques alliant tradition et originalité mariées en un tourbillon de saveurs autour des produits de notre terroir :

- **Vins de la Région de Bergerac**
- **Foie Gras du Périgord**
- **Noix du Périgord**
- **Cabecou du Périgord**
- **Chataigne Périgord-Limousin**
- **Pommes du Limousin**
- **Produits laitiers...**



## ✓ **La Gironde** : Samedi 3 mars et vendredi 9 mars

---

### ▪ Samedi 3 mars

→ **Le Bœuf de Bazas**

→ **Le canard Gras de la Gironde**

par les producteurs de l'Association de Défense du Bœuf de Bazas et de la Coopérative Palmagri « les éleveurs de la Gironde ».

### ▪ Vendredi 9 mars

→ **L'Asperge du Blayais**

→ **L'Agneau de Pauillac**

→ **La viande de bœuf « la signature des éleveurs girondins»**

par l'Association des Producteurs de l'Asperge du Blayais et le Groupement des Eleveurs Girondins.

### ▪ **Découverte des richesses touristiques par le jeu**

→ Répondre au quizz, tous les jours sur l'espace Gironde, gagner un séjour en hébergement Bacchus en Gironde. Tirage au sort tous les soirs à 18H00.

→ Jouer au Monopoly sur la place du village Aquitaine, à 10H00, 12H00, 14H00, 16H00 le samedi 3 mars et le vendredi 9 mars. Le reste de la semaine sur l'espace Gironde.

▪ **Dégustation permanente d'huîtres** Arcachon Cap-Ferret sur l'espace Aquitaine.

### ▪ **Gastronomie et Cuisine en Gironde**

→ Signature par l'auteur Alexandre le Boulch du *Carnet de saveurs en Gironde*.

→ Les recettes de cuisine de la Gironde en carte postale disponibles sur l'Espace Gironde.

## ✓ **Les Landes** : Dimanche matin 4 mars, lundi après-midi 5 mars, jeudi 8 mars

---

### ▪ **Dimanche 4 mars –matin**

→ **Le Bœuf de Chalosse**

→ **Le Kiwi de l'Adour**

→ **Les Vins de Tursan et pays landais**

→ **Le Floc de Gascogne**

→ **Tourisme**

### ▪ **Lundi 5 mars – après-midi**

→ **L'Armagnac**

→ **Le Bœuf de chalosse**

→ **Le Kiwi de l'Adour**

- **Les Volailles des Landes**
- **Les Vins de Tursan et pays landais**
- Tourisme

▪ **Jeudi 8 mars**

- Réception du Conseil général des Landes
- Les Asperges des Landes
- Le Canard Fermier des Landes
- Les Vins de Tursan et pays landais
- Tourisme

**✓Le Lot-et-Garonne : samedi 10 mars et dimanche 11 mars**

---

Ces deux journées d'animation sont co-organisées par le Conseil général et la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne.

Des actions de promotions seront proposées aux visiteurs pour leur faire découvrir les richesses et les saveurs du département.  
Le Comité départemental du tourisme présentera l'offre touristique lot-et-garonnaise.

Plusieurs filières agricoles seront présentes :

- **Les pruneaux d'Agen**, avec le Bureau Interprofessionnel du Pruneau
- **La Blonde d'Aquitaine**, avec la coopérative Expalliance
- **Les noisettes**, avec Unicoque
- **La fraise du Lot-et-Garonne**, avec l'association interprofessionnelle de (AIFLG)
- **Les vins lot-et-garonnais** proposeront des dégustations.

**Des ateliers « découvertes »**, des informations et une décoration feront la promotion du tourisme rural et de l'opération Bienvenue à la Ferme.

**✓ Les Pyrénées atlantiques : dimanche 4 mars et lundi 5 mars**

---

**La poule au pot d'Henri IV** : réalisation "en direct" d'une poule au pot et dégustations. Restaurateur : Bernard Balleton, Hotel Les Pyrénées à Ousse. Présence de deux productrices de volailles. Organisation en partenariat avec l'office de tourisme de Pau.

- **Dimanche 4 mars : 13h- 17h**
- **Lundi 5 mars : 9h – 12h**

## 4 – La région Aquitaine sur le pôle « Animaux » Hall 1 –E 16



**Un stand Aquitaine au milieu des animaux : Blondes d'Aquitaine, Bazadaises, agneaux de lait des Pyrénées ... l'Aquitaine accompagne ses éleveurs sur le Salon international de l'Agriculture. Venez les rencontrer, admirer les plus belles de leurs bêtes, et toujours découvrir « L'effet Aquitaine ».**

**Vous verrez, l'Aquitaine, c'est vraiment le goût du bonheur !**



---

### ▪ L'espace « Bovins »

- La race Blonde d'Aquitaine
- La race Bazadaise
- Midatest
- Label Rouge Boeuf Blond d'Aquitaine
- La race Limousine

### ▪ L'espace « Ovins »

- Le syndicat de défense de l'AOC Ossau Iraty
- Le Label Rouge « Agneau de lait des Pyrénées »
- Le groupement ovin « la CAOSO » pour son produit innovant « Natur'laine » : l'isolant naturel en laine de mouton
- L'UPRA Ovine Laitière des Pyrénées présentant nos 3 races locales : La Manech tête noire, la Manech tête rousse, la basco-béarnaise.
- La Chambre d'Agriculture des Pyrénées Atlantiques

### ▪ Les porcs basques

### ▪ Les produits « stars » des filières de qualité en Aquitaine

- Les produits Bio → Les vins et spiritueux → Les huîtres Arcachon Cap-Ferret → Le jambon de Bayonne → Le pruneau d'Agen → Le canard à foie gras du Sud-Ouest → Les viandes bovines de qualité certifiée en Aquitaine → Les agneaux → Les volailles → Les fromages → Les fruits et légumes.



**L'Aquitaine est une terre d'élevage** : des troupeaux de petites tailles conduits en mode traditionnel par des éleveurs pour la plupart naisseurs. L'élevage aquitain se situe principalement dans les grandes zones herbagères des départements des Pyrénées Atlantiques et de la Dordogne. Outre l'herbe pâturée, l'alimentation des bovins est principalement constituée de fourrages produits sur place et des céréales locales.

Aussi, l'élevage allaitant tient une place importante dans ces zones. L'Aquitaine compte près de 18 000 exploitations bovines, dont les  $\frac{3}{4}$  produisent des bovins issus de races à viande. Actuellement, le cheptel aquitain regroupe 280 000 vaches allaitantes et 127 000 vaches laitières.

L'Aquitaine est une terre historique d'élevage de qualité avec trois grandes races à viande : la Blonde d'Aquitaine, la Bazadaise et la Limousine.

L'Aquitaine est la 2<sup>ème</sup> région d'élevage de veaux fermiers élevés sous la mère, ainsi que la 2<sup>ème</sup> région d'élevage de veaux de boucherie.

Cette production allaitante est également valorisée dans des démarches qualité régionales en Label Rouge, Critère Qualité Certifié, Agriculture Biologique et Identification Géographique Protégée : 60% de la production de veaux et 20 % de la production de gros bovins sont commercialisés en IGP, Label rouge, Critères Qualité Certifiés et Agriculture Biologique.



## L'espace « Bovins »

### → LA RACE BLONDE D'AQUITAINE

#### **La Blonde d'Aquitaine : une forte présence en 2007 au Salon de l'Agriculture**

→ **31 animaux en présentation du 03 au 11 mars** : effectif au complet durant toute la semaine.

→ **L'élite de la race présente à la porte de Versailles**, avec des résultats techniques excellents [intervalle vêlage-vêlage moyen des vaches : 369 jours ; index de valeur génétique moyen : 104], et une morphologie d'exception : sûrement des records de poids en perspective.

→ **29 éleveurs exposants** :

- 9 d'Aquitaine [Landes : 5/ Lot-et-Garonne : 2/ Pyrénées-Atlantiques : 2]
- 12 de Midi-Pyrénées
- 7 des autres régions [Mayenne, Morbihan, Deux-Sèvres, Vendée, Seine-et-Marne, Côte d'Or]

Parmi eux, **7 sont exposants pour la première fois.**

→ **Tous les partenaires impliqués dans la sélection et la promotion de la race réunis sur le stand** :

- **UPRA**
- **Éleveurs**
- **Branche IA (Midatest)**
- **Station raciale Blonde Génétique**
- **Filière viande : Label Bœuf Blond d'Aquitaine**

→ **Les temps forts de la semaine BLONDE** :

**Lundi 05 mars** : Journée « viande »

**15h30** : Accueil des bouchers Label Rouge et des partenaires de Bœuf Blond d'Aquitaine. **Remise des trophées Bœuf Blond d'Aquitaine**

**Mercredi 07 mars** :

**14h à 17h** : Concours Général Agricole 2007 sur le ring d'honneur.

**17h30** : cocktail offert par l'UPRA, en présence des délégations étrangères.

**Toute la semaine**, animation et présentation d'animaux et filière avec la collaboration CIV/INTERBEV sur l'espace « Terres d'Élevage – La passion des métiers ».

**La race Blonde d'Aquitaine** résulte du regroupement en 1962 des trois rameaux de bovins blonds (Garonnais, Quercy, Blond des Pyrénées) peuplant le Sud-Ouest.

Ce cheptel, après avoir été longtemps utilisé pour la traction, a été réorienté vers la production de viande. Aujourd'hui on compte 500 000 vaches mères Dont 90 000 en contrôle de performances & 32 000 inscrites au Livre Généalogique.

**Race docile, avec des membres robustes, elle s'adapte facilement à tous les climats avec une mention inégalée pour les pays chauds.** Sa bonne fertilité s'accompagne **d'une facilité de vêlage exceptionnelle** pour des animaux de grand format, qui s'explique par la morphologie du bassin des mères et la forme longiligne des veaux à la naissance.

#### **Qualités Maternelles\***

- Vêlages faciles : 95%
- Poids des veaux mâles à la naissance : 47 kg
- Poids des veaux mâles à 210 jours : 280 kg

*\*Résultats bruts du Contrôle de croissance en fermes, Institut de l'Élevage*

**Excellente productrice de viande**, la race se caractérise par un potentiel de croissance élevé aussi bien en conditions intensives qu'extensives, par **un excellent rendement à l'abattage** et par des carcasses de qualité : bonne conformation, faible pourcentage de gras et déchets, bon rendement en viande nette et **proportion de morceaux nobles élevée**. Ces qualités expliquent le succès du Label Bœuf Blond d'Aquitaine dont le tonnage et les points de vente ne cessent de se développer.

#### **Qualités Bouchères\***

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| ▪ % arrière / poids carcasse : 55,3 | ▪ % os / poids carcasse : 9,6           |
| ▪ % avant/ poids carcasse : 47,3    | ▪ % gros déchets / poids carcasse : 8,3 |
| ▪ % viande nette : 81               | ▪ % viande à cuisson rapide : 65        |

*\* Résultats sur carcasses Label*

L'U.P.R.A. Blonde d'Aquitaine conduit **un programme de sélection complet**, adapté et cohérent, basé sur des accouplements raisonnés d'animaux qualifiés, et intégrant un volet de monte naturelle et un volet d'insémination artificielle.

Pour les mâles de monte naturelle, la race Blonde d'Aquitaine dispose **d'une station d'évaluation** sur performances individuelles et d'un programme d'évaluation sur descendance en ferme.

Pour l'insémination artificielle (25 % des femelles), des contrôles de descendance en station permettent l'évaluation et l'agrément des taureaux sur la production bouchère (en croisement - veaux de boucherie et en race pure - jeunes bovins) et sur qualités maternelles.

**La Blonde d'Aquitaine, race à viande spécialisée, apporte un plus à tous les maillons de la filière : Naisseur, Engaisseur, Boucher, Consommateurs.**

Ses qualités ont assuré son développement au cours des 20 dernières années tant en France (+5% par an) que dans le monde.

La Blonde d'Aquitaine est présente aujourd'hui dans une trentaine de pays sur les cinq continents où elle participe à l'amélioration de la production de viande en croisement sur les races locales d'Europe de l'Est ou d'Océanie et sur les races zébuines d'Amérique du Sud.

La Blonde d'Aquitaine est aussi utilisée dans tous les pays de l'Union Européenne.

**[www.upra-blonde-d-aquitaine.fr](http://www.upra-blonde-d-aquitaine.fr)**

## → LA RACE BAZADAISE

### Origine

La race Bazadaise, originaire des coteaux du Bazadais et du nord des Landes, est une ancienne race de travail aux aptitudes multiples, aujourd'hui essentiellement utilisée pour la production de viande de qualité.

La Bazadaise est actuellement utilisée pour la production de **viande "haut de gamme"** :

- veaux de boucherie élevés sous la mère (label Rouge),
- viande de bœuf et de vaches de boucherie sous signes officiels de qualité
  - Label rouge de terroir "Bœuf de Bazas", "Bœuf de Chalosse",
  - Certificat de Conformité du Produit : "La Signature du Groupement des Eleveurs" mais aussi production de "broutards" destinés à l'exportation vers l'Italie et l'Espagne.

### Intérêts de la race

#### Qualités d'Elevage

- D'excellentes qualités maternelles,
- Une très grande facilité de vêlage :
- Fécondité – Fertilité : Plus de 70 % des vaches ont un intervalle entre deux vêlages inférieur à 380 jours. *La Bazadaise a les qualités requises pour produire un veau par vache et par an.*
- Mais également des qualités de rusticité : De son aptitude au travail, la Race Bazadaise a conservé ses qualités de rusticité : elle s'adapte à tous les types de sol, elle fait preuve d'une excellente adaptation au milieu montagnard avec une estive possible jusqu'à plus de 2000 mètres d'altitude.

#### Qualités bouchères

**La race Bazadaise réunit finesse du squelette, très bonne conformation et carcasses lourdes. Ceci lui permet d'obtenir des rendements en viande élevés lors de l'abattage.**

D'autre part, elle affiche une bonne précocité de part son aptitude à "mettre du gras" et notamment du persillé. Le grain très fin de sa viande lui procure cette saveur et cette tendreté incomparable.



## → Intérêts économiques

Bénéficiaire de signes officiels de qualités : **Labels Rouges de terroir** : "Bœuf de Bazas" et "Bœuf de Chalosse", Label Rouge "Veau de lait sous la mère" et **Certificat de Conformité du Produit (C.C.P) " La Signature du Groupement des Eleveurs"**, la race Bazadaise jouit d'une excellente réputation auprès de l'aval de la filière viande et des consommateurs.

**Une image forte et identifiée indispensable dans le contexte actuel de marché** : Cette notoriété est non seulement liée à ses valeurs traditionnelles, mais aussi à l'image de qualité en terme de sécurité alimentaire qu'elle a su garantir jusqu'à présent.

Ainsi, la Bazadaise, race à effectif faible qui ne peut honorer la demande intarissable qui lui est faite, présente la qualité de ne pas constituer une production excédentaire sur le marché national ou sur le marché communautaire.

## → La Bazadaise dans le monde :



## **U.P.R.A. :Unité de Sélection et de Promotion**

L'**UPRA Bazadaise** est l'organisme national de concertation entre les partenaires menant une action ou concernés par l'amélioration génétique de la race Bazadaise, elle a pour but :

- d'**associer l'ensemble des partenaires** concernés par la création, la diffusion et l'utilisation du progrès génétique et de
- de **promouvoir la race et ses produits** dans le seul but de développer et améliorer la race.

## → LA RACE LIMOUSINE

La race Limousine fournit une large gamme de produits finis, du veau de lait à la génisse lourde, en passant par les différentes sortes de jeunes bovins.

Sa particularité: procurer un produit fini à tout âge et pouvoir s'adapter à l'évolution des systèmes de production.

Tant par la valeur commerciale de ses produits que par la rentabilité de son mode de conduite, la race Limousine est la plus efficiente pour les éleveurs...

La race bovine Limousine grâce au travail de générations d'éleveurs est connue pour la qualité de ses produits. Blason Prestige a été créé pour que ces **viandes haut de gamme** se distinguent sur le marché. Les Labels Blason Prestige sont la signature des viandes de race Limousine qui répondent à ces critères objectifs de qualité issus de la tradition. Chaque produit Blason Prestige est garanti par un Label Rouge depuis 1998. **Blason Prestige est le 1er Label Rouge bovin français avec 20 000 animaux labellisés.**

### Qualités maternelles

- 92 % de vêlages sans aide
- 6 % de vêlages faciles avec aide
- 0 % de césarienne

### Qualités bouchères

- Rendement de carcasse : 63 % pour des taurillons
- Faible teneur en gras : rapport muscle/gras = 7
- Finesse du squelette : rapport muscle os = 4,7
- Conformation des veaux : 75% classés en E ou U

## L'espace « Ovins » : Un projet fédérateur

Pour la troisième année consécutive, **la filière ovine des Pyrénées-Atlantiques et l'ensemble de ses acteurs** seront représentés sur un stand commun au Salon international de l'agriculture.

Cette opération, mise en œuvre par la chambre d'agriculture, permet d'assurer une présentation assez exhaustive de la filière : des animaux par la valorisation des races locales jusqu'aux produits alimentaires (fromage et viande) en passant par un produit non alimentaire, le matériau d'isolation Natur'Laine.

Pour la Chambre d'Agriculture des Pyrénées Atlantiques, en tant qu'initiatrice et coordinatrice du projet, ainsi que pour les acteurs de la filière, l'objectif est de rapprocher nos produits de qualité du premier bassin de consommation et de promouvoir l'innovation technologique au travers de l'isolant à base de laine de mouton.

Cette opération s'inscrit dans le cadre d'une consolidation des opérateurs de la filière dont on connaît l'importance pour l'agriculture et plus globalement pour l'économie départementale, particulièrement pour certains territoires en montagne et au cœur du Pays Basque.

### Les acteurs de la filière

- **Le syndicat de défense de l'AOC Ossau Iraty**
- **Le Label Rouge « Agneau de lait des Pyrénées »**
- **Le groupement ovin « la CAOSO » pour son produit innovant « Natur'laine » : l'isolant naturel en laine de mouton**
- **L'UPRA Ovine Laitière des Pyrénées présentant nos 3 races locales**
- **La Chambre d'Agriculture des Pyrénées Atlantiques**  
**Le stand de la filière ovine**

La filière ovine des Pyrénées-Atlantiques est présente sur l'espace régional dans le Hall 1 du Salon International de l'Agriculture.

L'ensemble des opérateurs de la filière ovine mettront en avant la gamme la plus complète de produits sous signe officiel de qualité et innovants:

l'AOC Ossau Iraty pour le fromage et le label rouge Agneau de lait des Pyrénées pour la viande ainsi que l'isolant Natur'laine.

Ce stand sera l'occasion de mettre en place **des animations autour de la promotion de l'Agneau de lait et du fromage AOC.**

## Le porc basque

**LE PORC BASQUE est un porc pyrénéen**, rustique faisant partie des 5 dernières races locales françaises avec le gascon, le limousin, le blanc de l'ouest et le bayeux.

En 1929, après avoir dénombré plus de 138.000 porcs de race "pie noir du pays basque dans son berceau pyrénéen occidental, l'effectif en 1981 est d'une vingtaine de truies et de 2 verrats.

En 1981, la race est alors déclarée en voie de disparition par le ministère de l'agriculture. Un programme de conservation de la race est alors mis en place conjointement avec l'institut technique du porc (ITP) et l'INRA. En 1988, PIERRE OTEIZA découvre sur le stand de l'institut technique du porc (ITP) au salon de l'agriculture ce porc dont 2 exemplaires reviennent aux ALDUDES.

Aujourd'hui, la volonté de tous ces acteurs de la filière est de travailler pour obtenir une A.O.C qui sera en quelques sortes une récompense de quinze années de travail passionnant pour un produit typé et hors du commun impliquant son terroir, son environnement, sa race et surtout le savoir-faire des 50 éleveurs et transformateurs. **La race est déclarée sauvée et compte à ce jour 300 truies et 70 verrats répartis en 50 familles.**

En 2004, la filière, composée d'une cinquantaine d'éleveurs, fournit 2.000 porcs par an qui seront transformés en jambons, salaisons, charcuteries et plats cuisinés pour le plaisir des papilles...

## Le porc fermier du Sud-Ouest

Le porc fermier du Sud-Ouest est issu d'une région de production traditionnelle qui bénéficie d'un climat doux et correctement ensoleillé ainsi que de sols favorables à la culture de plein air. Le Sud-Ouest est la 1ère région maïsicole d'Europe mettant à disposition une matière première de choix pour l'alimentation des porcs.

La viande de porc n'est pas grasse, au contraire. Avec son apport calorique moyen voisin de celui de la volaille (entre 105 et 135 kcal/100 g selon le morceau) et surtout avec sa teneur en graisses minimale (3 g/100 g en moyenne), le porc entre parfaitement dans le cadre d'une alimentation légère et équilibrée. La chair du cochon n'est pas marbrée, les graisses sont bien visibles et donc faciles à retirer.

**Zone de production** Aquitaine et Midi-Pyrénées mais principalement Pyrénées-Atlantiques (70% de la production), Landes et Lot-et-Garonne ainsi que Gers et Hautes-Pyrénées.

# Les produits « stars » des filières de qualité en Aquitaine

Les filières d'excellence aquitaines sont valorisées sur le stand de la région Aquitaine. Le visiteur pourra découvrir, « comme dans un musée », les produits stars qui font la notoriété de notre gastronomie régionale.

## Les produits emblématiques de l'Aquitaine

### → Les produits Bio

**En Aquitaine, tous les produits existent en bio** (sauf les huîtres et le foie gras). La région est en effet pionnière dans le développement de filières bio fortement structurées. Les acteurs de ces filières se sont engagés à appliquer des méthodes de production et de transformation respectueuses de l'environnement. On assiste ainsi en Aquitaine au développement de larges gammes de produits répondant à un cahier des charges précis. Les produits certifiés sont notamment sans OGM ni pesticides, herbicides et additifs de synthèse.

### → Les vins et spiritueux

En premier lieu, les vins de Bordeaux jouissent depuis l'Antiquité de la plus haute réputation. Leur notoriété établie sur les grands crus prestigieux constitue un véritable pôle d'attraction et une référence sur le plan de leur qualité technique. Ensuite, autour de Bordeaux, un très grand nombre de terroirs viticoles d'une exceptionnelle diversité produisent des vins représentant la palette complète des couleurs.

### → Les huîtres Arcachon Cap-Ferret

La lagune du bassin d'Arcachon-Cap Ferret offre à l'huître *Crassostrea gigas* un cadre idéal pour son épanouissement. Exutoire d'un fleuve au bassin versant forestier, ses eaux d'une qualité et d'une richesse exceptionnelles sont renouvelées toutes les six heures par le cycle des marées océanique. La douceur du climat estival la transforme chaque année en une immense pouponnière où prospèrent de jeunes huîtres. La qualité du terroir et le savoir-faire des ostréiculteurs du Bassin confèrent aux huîtres qu'ils élèvent et commercialisent une qualité gustative reconnue.

### → Le jambon de Bayonne – IGP

L'origine de l'appellation du jambon vient du lieu de sa commercialisation : c'est en effet par le port de Bayonne qu'étaient expédiés à l'étranger les jambons. En réalité le Jambon de Bayonne est le produit d'une région : le Bassin de l'Adour.

### → Le pruneau d'Agen – IGP

Surnommé « la pépite noire », le pruneau d'Agen possède des qualités nutritionnelles signe d'une alimentation saine et équilibrée : sucres simples facilement assimilables, richesse en fibres, vitamines et minéraux. Il porte le nom d'Agen, son port d'embarquement d'où il partait via la Garonne vers les ports de la façade Atlantique de l'Europe. Sa qualité de production est aujourd'hui garantie par une IGP (indication géographique protégée).

### → Le canard à foie gras du Sud-Ouest – IGP

Les appellations géographiques :

- Sud-Ouest
- Landes
- Gers
- Périgord

### → Les viandes bovines de qualité certifiée en Aquitaine

Les éleveurs aquitains ont su valoriser les qualités de leur production en s'inscrivant il y a déjà longtemps dans des démarches qualité reconnues officiellement par l'Etat comme le Label Rouge. Aujourd'hui près de 5000 éleveurs sont qualifiés pour au moins une des dix démarches qualité existant en Aquitaine. La renommée des viandes bovines d'Aquitaine dépasse largement ses frontières.

▪ **Bœuf Blond d'Aquitaine, Bœuf de Bazas, Bœuf de Chalosse, Blason Prestige, Blonde de la Ferme, Bœuf Excellence, Veau Fermier Elevé Sous La Mère, Cadet Gourmand, Signature des Eleveurs, Blonde d'Aquitaine la Tradition)**

### → Les agneaux

Avec plus de 630 000 brebis, l'Aquitaine se situe au 2ème rang des régions françaises ovines. Souvent concentrée dans des zones à forte déprise, la filière ovine fait, en Aquitaine, le choix de développer la part de sa production sous signe de qualité. L'AOC Ossau- Iraty, pour le fromage, et les agneaux de lait sous Label Rouge en témoignent.

- **Agneau de lait des Pyrénées**
- **Agneau de Pauillac**
- **Agneau du Périgord**
- **Agneau Fermier des Pays d'Oc**

### → Les volailles

La production de volailles en Aquitaine sous signes officiels de qualité et d'origine atteint des volumes qui en font le **2ème bassin de production nationale sous label et IGP**. La région représente le tiers des volailles labels avec plus de 36 millions de volailles mises en place par 1600 éleveurs.

- **Volaille fermière de Gascogne**
- **Volaille fermière des Landes**
- **Volaille fermière du Béarn**

### → Les fromages

- **Ossau Iraty**
- **Cabécou du Périgord**
- **Tomme des Pyrénées au lait cru**
- **Tomme noire et Tomme dorée des Pyrénées**

### → Les fruits et légumes

L'Aquitaine est une des principales régions françaises productrice de fruits et légumes. Une large gamme d'espèces y est produite. Bien sûr, la carotte, la pomme, le pruneau, la fraise, la tomate, le kiwi sont les « poids lourds » de la production régionale, mais bien d'autres espèces légumières et fruitières participent activement à l'économie de la filière régionale. Parmi les plus connus :

- **Piment d'Espelette (Ezpeletako Biperra)**
- **Noix du Périgord**
- **Kiwi de l'Adour**
- **Asperges des Sables des Landes**
- **Asperges du Blayais**
- **Fraise du Périgord**

**Retrouvez tous les produits sur le site de l'AAPrA**  
Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire

**[www.gastronomie.aquitaine.fr](http://www.gastronomie.aquitaine.fr)**

## 5 – L'agriculture aquitaine à l'horizon 2020



**L'environnement économique et social de l'agriculture évolue rapidement. Dans un contexte renouvelé par la réforme de la politique agricole commune, la mondialisation des échanges, la succession de crises sanitaires et les conséquences du changement climatique, le Conseil régional d'Aquitaine mène une étude prospective sur l'évolution de l'agriculture à 20 ans. Cette étude permettra d'identifier les futurs possibles pour l'agriculture régionale et les stratégies à mettre en œuvre pour que l'Aquitaine relève l'ensemble de ces défis économiques, sociétaux et environnementaux.**



- 
- Le programme AREA, signe fort d'une politique régionale d'anticipation
  - Les aides aux filières de qualité, un choix stratégique
  - L'installation en agriculture : un challenge pour demain
  - De la graine au produit fini ...



## **Le programme AREA, le signe fort d'une politique régionale d'anticipation**

Pour concrétiser cette préoccupation environnementale, le Conseil régional a adopté le dispositif « AREA », Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine, un exemple unique en France dont l'objectif est d'inciter les producteurs aquitains à mieux prendre en compte le contexte naturel. Pour le bien de tous. Ce dispositif permet aux exploitations de gérer et valoriser les effluents d'élevage, de limiter l'utilisation de produits phytosanitaires, d'économiser la ressource en eau et de mieux intégrer les bâtiments agricoles au paysage.

## **Les aides aux filières de qualité, un choix stratégique**

Le Conseil régional fait, avec les organisations professionnelles agricoles, le choix d'une agriculture de qualité, privilégiant l'organisation au sein des filières d'excellence.

Cette **politique de qualité** est présente dans chacune des filières et sous-tend un dispositif d'accompagnement de la Région à tous les stades depuis la recherche appliquée-expérimentation, la modernisation des équipements de production jusqu'à la promotion collective des produits régionaux.

## **L'installation en agriculture : un challenge pour demain**

Consciente de l'enjeu que représente pour le territoire le maintien d'un tissu d'exploitations agricoles nombreuses et viables économiquement, la Région propose un plan régional d'aide à l'installation en agriculture se déclinant autour de trois axes complémentaires :

- **L'accès au foncier**, pour favoriser l'installation hors cadre familial en apportant une réponse adaptée à la problématique du foncier.
- **L'accompagnement de l'installation** pour permettre de réunir les conditions de réussite des projets en amont et après l'installation par des **prestations de conseils ciblées**.
- **L'accompagnement financier des investissements** liés à l'installation (fonds de garantie, parts sociales en CUMA, bonification d'aide aux investissements).

## **De la graine au produit fini ....**

La Région accompagne la filière bois pour conforter sa position de leader et favoriser le développement d'une sylviculture et d'une industrie respectueuses de l'environnement, innovatrices et axées sur la valeur ajoutée de la production.

## 6 – Chiffres clés



- **L'agriculture, l'agroalimentaire, la sylviculture et la filière halieutique totalisent 175 000 emplois et 14 milliards d'euros** de chiffre d'affaires.
- **L'agriculture rassemble 51 000 exploitations** qui emploient **87 700 actifs**.
- **Une production agricole** d'une valeur économique de **5 milliards d'euros**.
- **Première région européenne pour les vins de qualité, le maïs grain, les palmipèdes à foie gras.**
- **500 entreprises/600 établissements** agroalimentaires génèrent plus de **30 000 salariés** directs à temps plein.
- **L'industrie agroalimentaire représente 5,8 milliards d'euros** de chiffre d'affaires.
- **L'Aquitaine, première région française en production sous signe de qualité** avec **151 signes de qualité** : 83 AOC, 54 Label Rouge, 14 IGP.
- **Première forêt cultivée d'Europe** (1,8 million d'hectares).

## 7 – Contacts



→ Pour le Salon International de l'Agriculture :

**Contact Presse : Marie-Claire FAUVEAU**  
**Tél : 06 12 49 85 93**

→ Région Aquitaine :

**Service presse du Conseil régional d'Aquitaine :**

Rachid BELHADJ : 05 57 57 02 75

**Pôle «territoires » :**

Valérie MORGAN : 05 57 57 86 81

**AAPrA :**

Anne PALCZEWSKI : 05 56 01 33 58