

Salon International de l'Agriculture de Paris 2023
25 février – 5 mars

DOSSIER DE PRESSE ARIÈGE, LE DÉPARTEMENT

Retrouvez l'Ariège sur le Salon International de l'Agriculture de Paris 2023
Hall 1 (Espace « CORAM ») ; Hall 3 (Allée D, Stand 084) ; et Hall 6 (Espace des « chevaux de territoire »)

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

SOMMAIRE

- **Préambule**
- **Édito de Christine TÉQUI, Présidente du Conseil Département de l'Ariège**
- **L'Ariège au Salon International de l'Agriculture de Paris 2023**
 - Ariège, le Département
 - Une « ambassade du bon goût »
 - Animations et stands ariégeois
 - Quelques chiffres sur l'Ariège et l'agriculture ariégeoise
- **Programme**
 - 20 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**
 - La marque ariégeoise Nòu : « *C'est bon, c'est chez nous* »
 - L'Agence Ariège Attractivité
 - L'Ariège, territoire d'entreprises
 - De nombreuses filières d'activité
 - 100 % des foyers connectés au Très Haut Débit d'ici 2025
 - Le château des Comtes de Foix
- **Informations pratiques**

PRÉAMBULE

L'Ariège revient pour la septième année consécutive au Salon International de l'Agriculture. Une nouvelle participation qui s'annonce riche en nouveautés !

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

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 à la fin de ce dossier de presse.

Au plaisir de vous croiser au Salon International de l'Agriculture 2023 et/ou en terres ariégeoises !



ÉDITO

Christine TÉQUI,
Présidente du Conseil
Départemental de l'Ariège

« Le Salon de l'Agriculture est un rendez-vous incontournable du monde agricole, auquel le territoire de l'Ariège est très attaché. En effet, nous sommes ravis de pouvoir faire rayonner notre département pour la 7^{ème} année consécutive.

Une nouvelle édition riche en nouveautés, où l'objectif est de 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.

Nous aurons ainsi le plaisir de présenter, au travers de notre « Ambassade du bon goût ariégeois », la culture, la nature, le patrimoine, les produits artisanaux et nombreuses activités qu'offrent l'Ariège. Investis sur trois halls pendant plus d'une semaine, 20 producteurs, artisans et viticulteurs ainsi que 4 éleveurs nous font l'honneur d'être présents pour porter haut les couleurs de notre département.

L'agriculture est un volet essentiel de l'Ariège et de son Histoire, qui représentent près de 2 150 exploitations agricoles. Le Salon de l'Agriculture est donc une occasion parfaite de mettre en valeur ces métiers essentiels au bon fonctionnement de notre territoire. Nous saluons par ailleurs l'investissement des élèves en lycées agricoles pour leur participation au Trophée International de l'Enseignement (TIEA) et autres projets agricoles et créatifs.

Nous sommes enthousiastes et impatients d'accueillir les visiteurs sur nos stands pour partager un moment de convivialité et les surprendre 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)**



UNE « AMBASSADE DU BON GOÛT »

Le Conseil Départemental de l'Ariège et l'Agence de Développement Touristique Ariège-Pyrénées investiront trois halls pour représenter haut et fort les couleurs de l'Ariège au Salon International de l'Agriculture, du 25 février au 5 mars 2023 :

- Au cœur du **Hall 1** : avec un espace dédié à la race Gasconne des Pyrénées
- **Dans le Hall 3, « Régions de France »** : un stand de 120 m² sera cette année encore dédié à la gastronomie, à l'artisanat, au tourisme et patrimoine ariégeois, au cœur de l'espace Occitanie
- **Dans le Hall 6** : les chevaux du Castillonnais et de Mérens qui représenteront les deux races équinés des Pyrénées ariégeoises.

Ainsi, 20 producteurs, artisans et viticulteurs tout droit venus de l'Ariège se relayeront durant ces neuf jours du salon, pour proposer aux visiteurs leurs produits du « terroir » tels que : poulets et canards, vins des coteaux d'Engraviès, confitures gourmandes, bière artisanale, miel des Pyrénées ou encore pulls et chaussettes en laine de moutons ariégeois... Il y en aura pour tous les goûts et toutes les envies ! L'Ariège représentera également ses animaux : les races de vaches et chevaux tout droit venus des pyrénées ariégeoises.

Si, depuis 2016, le Département de l'Ariège a décidé de faire de sa participation au Salon International de l'Agriculture de Paris une priorité, c'est qu'elle va de pair avec l'essence même de ce territoire rural. En effet, la production agricole et les produits du terroir sont pour l'Ariège une valeur forte et fondatrice de son ADN.

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.



LUMIÈRE SUR ...

Les jeunes ambassadeurs ariégeois !

Cette édition, le Département met également à l'honneur le projet à l'initiative du lycée agricole de Pamiers, en particulier 3 élèves du BTS Productions Animales, avec la constitution d'un bestiaire des espèces et races emblématiques de l'Ariège. Ce visuel viendra agrémenter les sacs en kraft distribués aux clients sur les stands ariégeois.



ANIMATIONS ET STANDS ARIÉGEOIS

À l'image de l'Ariège, terre de liberté et d'histoires, 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.

Nature, hospitalité et gastronomie sont au centre de ce « village » divisé en 4 hameaux, permettant aux visiteurs de découvrir les produits locaux et de circuler aisément autour de :

- **Gourmandises - Plats chauds** : gastronomie et 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 et promotion du territoire** : tourisme, patrimoine et activités et visites qu'il est possible d'expérimenter en Ariège

Depuis sept ans, les visiteurs sont accueillis sur des stands chaleureux, qui permettent de faire découvrir l'ensemble du territoire avec différentes animations.

Une véritable immersion en terres ariégeoises depuis Paris !

RETOUR SUR 2022 : LE STAND DE L'ARIÈGE EN CHIFFRES

120 passages par jour
à la borne photo

107 270 € de chiffre d'affaires
cumulé pour les producteurs
**(109 000 € en 2022, sur la base
des CA communiqués par les
producteurs)**

Plus de 570 visiteurs
renseignés au point
accueil « Promotion
touristique »

CETTE ANNÉE, DECOUVREZ LES FLORINS !

Pour cette 7^{ème} édition, ce ne sont plus les traditionnels « mammouths » mais la monnaie médiévale arrivée tout droit du château de Foix : les Florins !

1 florin = 2 €

Comment se les procurer ?

En participant aux jeux et animations proposés sur l'Espace Ariège du Hall 3.

Pour dépenser cette **monnaie médiévale**, rien de plus simple, il suffit de se rendre sur l'un des stands producteurs sur l'espace ariégeois pour se régaler de gourmandises, fromages ou autres délices typiques du département.



Dans le même registre, une équipe du SESTA vêtue de costumes médiévaux accueillera les visiteurs du samedi 25 au mardi 28 février.

DÉCOR PENCHÉ : UN PHOTOBOOTH QUI DONNE LE VERTIGE

Les visiteurs auront la possibilité de repartir avec un souvenir de l'Ariège avec le photobooth du stand devant un décor à couper le souffle donnant l'effet de survoler le Château de Foix

ENTRÉES POUR DES SITES TOURISTIQUES & GOODIES ARIÉGEAIS À GAGNER !

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 SESTA, **50 entrées pour deux personnes seront mises en jeu pour des sites touristiques ariégeois.**

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 qui feront escale en Ariège durant le Salon.

L'ARIÈGE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023

Quelques chiffres sur l'Ariège 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)

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



Premier département pour...

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

PROGRAMME

20 AMBASSADEURS ARIÉGEAIS : PRÉSENTATION ET PLANNING

Depuis 7 ans, le Département de l'Ariège s'installe à Paris le temps du Salon International de l'Agriculture de Paris. Comme sur les précédentes éditions, c'est une véritable ambassade ariégeoise qui prendra place dans le Hall 3, dédiée aux saveurs des régions de France. Un espace d'exposition singulier et convivial de 120 m², organisé en « village » qui met en avant la gastronomie, les savoir-faire et patrimoine ariégeois.

Ce lieu d'accueil éphémère où le « bien vivre » à l'ariégeoise résonne d'un stand à l'autre sera composé des 20 ambassadeurs répartis en 4 hameaux :

GOURMANDISES ET PLATS CHAUDS



GAEC de la Coumes :

Du 25 février au 1^{er} mars

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 !



Maison Magrada :

Du 2 mars au 5 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 bœuf ou porc séché, mais aussi des recettes plus originales, telles que celles de la gamme Aromatique, au Sel Fumé et à l'Armagnac.



Les poulets A.Sintes :

Du 25 février au 5 mars

Passionné de nature, Alexandre Sintes 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



Le Grenier à Jambons :
Du 25 février au 5 mars

Producteur, fermier et artisan-charcutier typiquement ariégeois, le Grenier à Jambons élève ses cochons sur lit de paille et les nourrit 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'Engraviés :
Du 25 février au 5 mars

Le Domaine d'Engraviés, 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 25 février au 5 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 Larché :
Du 25 février au 5 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

ÉPICERIE FINE



ADAPEI / Domaine de Guilhot :

Du 25 février au 1^{er} mars

Implantée à Varilhes, 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 25 février au 28 février

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 trois premiers jours du salon.



Amour d'ail :

Du 2 mars au 5 mars

Jacques Heliot, artisan-saucier ariégeois a créé « Amour d'Ail » en 2016 à partir d'une recette familiale. Il s'agit de sauces pour légumes froids, marinades et tapenades réalisées à partir d'ingrédients locaux, à déguster pour de nombreuses recettes !



Miel Lulu :

Du 25 février au 5 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.



Fromagerie le Moulis :

Du 25 février au 5 mars

Affineur des Pyrénées ariégeoises depuis 1934, Le Moulis vous propose une large gamme de Bethmale traditionnels à la croûte naturelle, de nombreuses fois primés lors du Concours Général Agricole.



Brasserie La Fourche :

Du 1^{er} mars au 5 mars

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

ARTISANAT



Coutellerie Fronteau :

Du 25 février au 28 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, toutes poinçonnées de l'emblème de Mazères : « la main armée pour te servir ». L'artisan Thomas Fronteau accorde aussi une grande importance à travailler le plus localement possible, afin de créer des produits « made in Ariège ».



Laines Paysannes :

Du 25 février 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. Ils participent pour la 4ème année consécutive au Salon de l'Agriculture.



Les Essentielles d'Abéliane :

Du 1^{er} mars au 5 mars

Productrices de plantes aromatiques et médicinales, Les Essentielles d'Abéliane regroupe 3 gammes de produits de soin et d'alimentaire : une gamme détente, une gamme vitalité, et une gamme saveurs. Que ce soient pour les huiles de massage, les confitures, les eaux florales, ou encore les tisanes, les plantes sont cultivées et transformées sur la propriété, dans le respect de l'environnement.



Chapellerie SIRE :

Du 1^{er} mars au 5 mars

Cette chapellerie artisanale ariégeoise, créée en 1870 à Pamiers, s'installe sur l'espace Ariège du Salon de l'Agriculture pour la 7ème année consécutive, pour faire découvrir au plus grand nombre ses créations et, bien entendu, son célèbre béret Ariégeois !

PROGRAMME

ARTISANAT



Cosméane :

Du 1^{er} mars au 5 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.



Maison Jougla :

Du 25 février au 5 mars

La Maison Jougla propose des confitures d'exception et depuis peu des biscuits et des pâtes de fruits. Les fruits choisis avec soin sont ensuite transformés par des techniques traditionnelles et une cuisson assurée au chaudron. Avec 37 médailles au Concours Général Agricole, c'est le stand ariégeois incontournable pour tous les gourmands.



SILKO/Asinus :

Du 25 au 28 février

Connu pour revitaliser, fortifier et hydrater la peau de manière très efficace, le lait d'ânesse est utilisé par Asinus pour la confection de ses savons, shampoings et crèmes de soins. L'entreprise familiale ariégeoise s'engage ainsi pour améliorer le quotidien et le bien-être de chacun, tout en prenant soin de l'environnement.

PROGRAMME

LES ANIMAUX ARIÉGEOIS LA GASCONNE DES PYRENEES

Avec 85% du cheptel Gasconne des Pyrénées situé dans la région Occitanie, dont les 2/3 dans les Pyrénées, c'est naturellement que le Groupe Gasconne 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 ».

Après une édition 2022 aux couleurs des « retrouvailles », l'édition 2023 regroupera deux concours organisés pour la race « Gasconnes des Pyrénées ».

- **Concours d'animaux gras en Label Rouge :**
Comme chaque année, une section de 5 Bœufs de plus de 3 ans sous la marque Label Rouge « Le Vrai Bœuf ! » sera présent dans *l'Allée prestige du Salon*.
Hall 1, Ring de présentation, le lundi 27/02/2023 à 10h30
- **Concours de reproducteur :**
Les plus beaux spécimens de la race seront représentés par 16 animaux.
Rendez-vous le mardi 28/02/2023 à 15h00 Hall 1 sur le Grand Ring !

Planning des passages disponibles sur demande.

PROGRAMME

LES ANIMAUX ARIÉGEAIS LES CHEVAUX DE TERRITOIRE

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

2 Chevaux de Mérens présents au Salon 2023 :

FIDEL DE SOULARAC - Étalon de 8 ans - Champion Suprême de la race en 2021 - Appartenant au GAEC DU SOULARAC (Chloé ALAZARD et Sylvain SALAMERO) et présenté et monté par Sylvain SALAMERO.

GEORGIA DU COYT - Jument de 7 ans - Appartenant à l'élevage du COYT, et présentée par Franck et Serge DUPUY à l'attelage.

Les éleveurs ariégeois de chevaux de Mérens

Catherine ALZIEU - Présidente du Sherpa Mérens France - Éleveuse à Varilhes

Sophie ALZIEU - Trésorière adjointe Sherpa France - Éleveuse à Varilhes

Frédérique GOUIN - Éleveuse à Esperce

Planning des passages disponibles sur demande.

L'ARIÈGE, UN TERRITOIRE RICHE ET ATTRACTIF

Au-delà de ses producteurs et éleveurs, l'Ariège est également un territoire riche d'activité et d'attractivité. Pour preuve, de belles entreprises de l'Aéronautique ou encore du secteur de la Biotechnologie s'y implantent et s'y développent.

L'Agence de Développement Touristique Ariège-Pyrénées communique autour de ces visuels naturels et authentiques, qui évoquent les paysages des montagnes ariégeoises, le patrimoine culturel et historique du département.

Un savoir-faire aujourd'hui reconnu et représenté par la création de la marque ariégeoise « Nòu », pour faire rayonner les produits à travers les territoires.

À l'image de l'Ariège, la campagne « Libres comme l'air ! » représente elle aussi l'audace, les valeurs et l'histoire que l'on peut trouver sur ce vaste territoire.

L'Ariège accueille également des évènements singuliers comme LUDOVIA, l'Université d'été du Numérique Éducatif, qui ouvre ses portes depuis dix-sept ans à la fin du mois d'août aux enseignants, chercheurs et membres de la communauté éducative de France et d'ailleurs à Ax-les-Thermes.

Tour d'horizon des spécificités ariégeoises...

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, 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 deux ans d'existence, le label compte aujourd'hui 105 producteurs labellisés Nòu sur l'ensemble du département.

L'AGENCE ARIEGE ATTRACTIVITE

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, quelle que soit l'ampleur de leurs projets ou le domaine dans lequel ils se développent, 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 des entreprises et des acteurs de la vie économique aussi divers que les entreprises industrielles Recaero et Aubert & Duval, le groupe Unimag Fauré ou l'entreprise d'insertion IRISSE.

L'ARIEGE, TERRITOIRE D'ENTREPRISE

L'ensemble des partenaires de l'emploi et de la formation se mobilise 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 Hôtel d'Entreprises :**
 - Hôtel d'Entreprises Delta Sud (Verniolle)
 - Hôtel d'Entreprises La Coume (Lavelanet)
 - Hôtel d'Entreprises d'Auzat/Vicdssos (Auzat)
- **1 Bourse de l'immobilier d'entreprises :** <http://www.boursimmo-entreprise09.fr>
- **1 Atlas des parcs d'activités de l'Ariège :** <http://www.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.

DE NOMBREUSES FILIERES D'ACTIVITE

- **Agro-industrie** : Charcuterie CAZAUX, Confitures & Traditions, 3I NATURE, COPYR (Confiture des Pyrénées), Fromagerie FAUP, Philippe FAUR (Glacier), KERIMEL, Muriel GUILLAUMON (Miels Aromatisés).
- **Aéronautique** : AUBERT & DUVAL, GARDNER AEROSPACE, RECAERO, CMA INDUSTRY, SABART AEROTECH, MKAD, PREMETEC, MECAPREC, TARMM;
- **Automobile** : CONTINENTAL AUTOMOTIVE, JOHNSON CONTROL FABRICS.
- **Électronique** : ARIA ELECTRONIQUE, MINCO EUROPE.
- **Logistique** : DENJEAN LOGISTIQUE, SUBRA TRANSPORTS, KIRMANN-SETAK, TRANSPORTS MATHIEU.
- **Métallurgie** : FORGES DE NIAUX, ROCHET, CHAUDRONNERIE MECANIQUE ARIEGEOISE.
- **Biotechnologie, Chimie** : BIOMERIEUX, GENIBIO, MARION TECHNOLOGIES, IMERYS TALC LUZENAC, PRAXAIR PHP, PEINTURE MAESTRIA, COLORIS PRODUCTION, MAP SPACE COATINGS, MAPAERO.
- **Bois** : BOIS ARIEGEOIS, MENUISERIES ARIEGEOISES.
- **E-commerce** : CHRONOLOISIRS, NATURA MUNDI, TELEMAR.

100 % DES FOYERS CONNECTÉS AU TRES HAUT DEBIT D'ICI 2025

Depuis 2018, le Conseil Départemental de l'Ariège a pris l'initiative de réaliser sur la totalité de son territoire les travaux nécessaires au raccordement de 100 % des foyers par la « Fibre Optique jusqu'au domicile » d'ici à 2025.

Confié par délégation de service public à Ariège Très Haut Débit, le réseau ariégeois s'inscrit dans le cadre d'un vaste programme d'un montant exceptionnel de 140 millions d'euros. Ce projet recouvre deux enjeux principaux : connecter « 100 % des foyers ariégeois » d'ici à 2025 et accueillir de nouveaux opérateurs pour augmenter le nombre d'abonnés aux usages permis par le Très Haut Débit. 3 opérateurs sont actuellement présents sur le réseau : Orange, SFR et Bouygues.

Aujourd'hui, les 13 101 foyers raccordés sont répartis sur 125 communes ariégeoises.

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.

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.

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 25 février au dimanche 5 mars 2023
De 9 heures à 19 heures, tous les jours.
- **Stands Ariégeois** : Hall 1 - CORAM / Hall 3 - Allée D, Stand 084 / Hall 6 - Chevaux de Territoire

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 DEPARTEMENTAL DE L'ARIEGE

Aurélie Combes
Direction de la Communication
05 61 02 09 77
acombes@ariego.fr / comdir@ariego.fr

AGENCE DE DEVELOPPEMENT TOURISTIQUE ARIEGE-PYRENEES

Mado Goncalves
05 61 02 30 76 - 06 81 24 94 81
mado.goncalves@ariegepyrenees.com
ariegepyrenees.com