



PARIS La Drôme au salon de l'Agriculture

Avec talents et innovations



Le syndicat du Picodon fait la promotion des différents picodons AOC.

animations différentes, lundi était dédié à la grande gastronomie avec Jacques Bertrand, chef étoilé des Cèdres et Luc Guillet maître chocolatier. L'occasion pour les visiteurs parisiens et internationaux de découvrir nos produits locaux, telle la pogne. Mardi était dédié au bio et aux circuits courts, l'occasion pour le Département de signer le nouveau plan Bio. Les animations continuent sur le salon jusqu'au 1er mars avec la découverte de produit drômois. Le salon, c'est également l'occasion pour de nombreux exposants de venir se faire connaître au plus grand salon international de l'agriculture, surtout dans le hall des Régions tant prisé par les visiteurs. La région Auvergne-Rhône-Alpes a mis également à l'honneur nos départements

Le 57e salon de l'agriculture se tient actuellement à Paris, le Département de la Drôme tient stand, comme chaque année, dans le hall des Institutions. Et chaque jour, des



La présidente du Département de la Drôme, Marie-Pierre Mouton, a inauguré le stand de la Drôme mardi dernier, en présence de nombreux élus. Elle a salué le courage des agriculteurs avec une année 2019 particulièrement dure, leurs talents et atouts, rappelé aussi que la Drôme est n°1 sur le bio. Le ministre de l'Agriculture Didier Guillaume, est venu saluer son ancien département.

avec une journée dédiée à la Drôme et l'Ardèche, dimanche dernier.

Texte et photos C. S.



Sur le stand de la Drôme, l'arboriculteur Benoit Chauvin Buthaud expliquait l'intérêt de la pollinisation des abeilles sauvages et comment réaliser facilement un hôtel à abeilles Osmie. Il proposait aussi une dégustation de biscuits 100 % local à base d'abricot, d'huile d'olive et de petit épeautre.



Le préfet, lors de l'inauguration du stand de la Drôme, a assuré le service de la clairette de Die ! Ambiance...



Mardi dernier, c'était la journée découverte de la restauration collective drômoise, les chefs des collèges de St-Paul-Trois-Châteaux, Montélimar et St-Sorlin-en-Valloire ont mis en valeur les ravioles et la pintade.



Mardi, a été lancé le nouveau plan Bio pour la Drôme, en présence de la présidente de la Drôme, de l'Agence Bio, Agribiodrôme, Cluster bio et de la chambre d'agriculture avec le témoignage d'Agricourt et Agrobiodrôme.



Victor Boulard, 24 ans, un Montilien qui propose du fromage et de la charcuterie savoyarde depuis 4 ans sur le salon. On le rencontre aussi sur le marché de Montélimar. « C'est un salon très sympa. »



Le nougat de Montélimar toujours présent sur le salon de l'agriculture.



Les confitures et compotes du Domaine de Beausseret à Montélimar - qui vient depuis 2 ans sur le salon à l'invitation de la Drôme - a proposé les produits locaux, fabriqués par des travailleurs en emploi d'insertion.