



Le 5 Octobre 2023

La Foire départementale de l'élevage d'Espezel 2023 se profile

Cette manifestation départementale tant attendue se tiendra cette **année le samedi 21 et le dimanche 22 octobre 2023 à Espezel de 09h à 19h.**

Depuis plus de 40 ans maintenant, c'est un espace de partage et d'échange entre les agriculteurs et les consommateurs, avec pour ambition de mettre en valeur des produits locaux sains et de qualité. C'est aussi une occasion de fédérer tous les acteurs agricoles du secteur autour d'un événement festif qui met en avant le métier d'éleveur et le professionnalisme audois. Cette foire départementale a un réel impact économique puisqu'elle propose la vente de reproducteurs agréés, d'animaux gras, de pommes de terre du Pays de Sault... et contribue à la signature de nombreuses commandes de matériel agricole.

De nombreuses animations, toujours dédiées à un large public, sont au programme de cet évènement :

- Démonstration de tonte de moutons réalisée par Thimoléon Resneau,
- Atelier de tri de laine animé par l'association Laine Paysanne,
- Conduite de chiens de bergers, parc de tri ovin,
- Démonstration de matériel de CUMA (matériel dédié à la culture, enrubannage...)
- Quelques nouveautés au niveau des animations avec, notamment, la présence d'artisans d'art.

La foire d'Espezel, c'est aussi son célèbre concours interdépartemental de la race Gasconne des Pyrénées (où les meilleurs reproducteurs sont présents) et la vente de génisses. La foire est devenue une importante vente officielle de la race. Ainsi des acheteurs viennent de tout le Sud de la France et d'Espagne.

Face au succès rencontré en 2022, l'organisation du concours ovin race Rouge du Roussillon sera reconduite.

La race Aubrac, les races équinées et les porcins seront également présentes pendant la foire.

Contacts Presse

Chambre d'agriculture de l'Aude
Maryline PLANCHE
maryline.planche@aude.chambagri.fr
04 68 11 79 28 – 06 77 62 61 08

www.aude.chambagri.fr





Comme chaque année, la foire permet de découvrir et surtout de déguster la gastronomie Audoise, autour, notamment des produits labellisés « Pays Cathare » et « Bienvenue à la ferme » : ceux-ci seront valorisés sur le stand départemental « Manger Audois ». Pour la première année, se tiendra sur ce stand, un concours des Chefs cuisiniers de la restauration collective du territoire afin de valoriser l'engagement des Chefs dans l'introduction de produits locaux dans les restaurants collectifs.

Malgré un contexte sanitaire compliqué qui n'affecte que les ruminants, sans risque de transmission à l'homme (FCO, MHE), la foire départementale de l'élevage d'Espezel espère voir son public aussi nombreux pour célébrer l'élevage et partager son savoir-faire ainsi que la gastronomie du territoire. La venue à la foire peut aussi être l'occasion de séjourner sur le territoire des Pyrénées Audoises dans des fermes (notamment du réseau Bienvenue à la Ferme) et hébergements touristiques pour découvrir les nombreuses activités proposées.

Contact évènement

Stéphanie LATOUR, conseillère spécialisée

04.68.20.67.95 – 06.70.75.97.37

stephanie.latour@aude.chambagri.fr

Contacts Presse

Chambre d'agriculture de l'Aude

Maryline PLANCHE

maryline.planche@aude.chambagri.fr

04 68 11 79 28 – 06 77 62 61 08

www.aude.chambagri.fr

