

Lundi 13 février 2017

## **SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2017 : L'HÉRAULT FAIT SON ENTREE !**

**Le Département de l'Hérault s'expose pour la première fois au Salon International de l'Agriculture à Paris, du 25 février au 5 mars, aux côtés de la Chambre d'Agriculture et d'Hérault Tourisme qui s'associent à la manifestation.**

**Un événement de taille, pour soutenir et valoriser les filières viticoles et agricole, et vanter les spécificités et la qualité de nos produits du terroir ainsi que l'offre oenotouristique.**

**Rendez-vous Hall 3 – B126**

### **1. « Douceur sur Paris ! », les Muscats de l'Hérault à l'honneur :**



**Sur les 6 appellations Muscat en France, 4 sont originaires de l'Hérault !** Les Muscats, ou vins doux naturels détiennent la particularité de parfums de fruits frais et de fleurs, évoluant vers des arômes de miel et de fruits secs à maturité. Son arôme lui accorde une grande finesse. (récolté et produit en cave coopérative ou en cave particulière)

**Sur le stand Hérault**, les viticulteurs de chaque appellation vont présenter leurs muscats et plus particulièrement leurs nouveaux cocktails subtilement sucrés et franchement dorés. Les samedi 25 et dimanche 26 février, la Commanderie des torsades de Frontignan met en scène le muscat de Frontignan en habit traditionnel !

\* **le muscat de Frontignan** : Eblouissant d'arômes de fleurs et de fruits, éblouissant dans sa robe et dans sa topaze, éblouissant de ciel et de mer confondus, le Muscat de Frontignan s'apprécie comme un coucher de soleil, harmonieux de puissance et de finesse. La légende raconte qu'Hercule torsada la bouteille pour en boire la dernière goutte...

\* **le muscat de Lunel** : Tellurique, le Muscat de Lunel émane de cette terre rougie d'argile, tapissée de galets roulés ocres; tellurique aussi parce qu'il accompagne au quotidien les expressions vivifiantes de son terroir ; Moelleux, profonds, généreux, et arômes frais de fruits.

\* **le muscat de Mireval** : C'est le vent iodé de la mer qui rafraîchit les vignes protégées par les pins d'Alep en bordure de l'étang de Vic, ou sur les pentes du massif de la Gardiole. Un microclimat qui permet aux grains d'arriver à maturité dès la mi-août, pour exprimer des arômes particuliers de fleur blanche ou de cire d'abeille.

\* **le muscat de Saint-Jean-de-Minervois** : Minéral comme un orage de pierres, un fil de cailloux blancs, un plateau sauvagement calcaire des Causses, un climat dur de chaleur, rude des nuits de fin d'été, le Muscat de Saint-Jean de Minervois délivre un nez de tilleul puis fait ricocher en cascade les arômes de coing, de citronnelle, d'abricot, de mandarine.

(\*) CIVL : <http://www.languedoc-wines.com/fr>

*« Fort d'une production économique à 80% issue de la viticulture, l'Hérault a toute sa place pour asseoir sa notoriété et valoriser ses vins dans le salon le plus populaire de France »*

**Yvon Pellet**, délégué à la viticulture et à l'observatoire viticole

#### **Contacts presse**

#### **Département Hérault**

Fabienne Cottin, 04 67 67 49 04

#### **Chambre d'Agriculture de l'Hérault**

Ingrid Dupuy, 06 83 38 72 74

#### **Hérault Tourisme**

Jean-François Pouget, 04 67 67 71 32

## 2. Plantes aromatiques, spiruline.... L'Hérault révèle ses cultures « tendance » !

**Deux filières en devenir**, les plantes aromatiques-médicinales et la spiruline, seront aussi mises à l'honneur sur le stand Hérault avec la présence de l'entreprise *Les Aromatiques du Pic Saint Loup* et la Fédération des Spiruliniers de France dont le siège est en Hérault.

« *La culture mais aussi la transformation des **plantes aromatiques et médicinales** se développe considérablement en Hérault où elles ont connu un fort potentiel économique dès le XVI<sup>e</sup> siècle. Le Département participe à la valorisation de cette filière en soutenant, notamment, le Pôle d'excellence rurale (PER) Bio Orb qui vise à la création d'une filière micro-territoriale de plantes médicinales et à parfums (création d'une pépinière de plants et de semi-transformation).* » explique **Jean-Luc Falip**, Vice-Président aménagement rural, agriculture, viticulture, pêche et forêt

**La spiruline**, cette algue verte riche en fer, en protéines et en vitamines, a le vent en poupe tant pour lutter contre la malnutrition que pour être utilisée en complément alimentaire.

La filière est importante en Hérault. La chaleur et la forte luminosité sont propices à sa culture.

Installée au Bosc à proximité de Lodève, La Capitelle, est l'une des entreprises leader en Europe.

Par ailleurs, c'est à La Roquette, toujours dans le département, qu'a été élaborée, par le Dr Fox, la culture artisanale de la spiruline.

D'autres entreprises 100% héraultaises comme le Rucher de nos Aïeux (*Saint Julien – 06 30 58 38 83*) ; l'Huilerie confiserie de Clermont l'Hérault (*04 67 96 10 36*) ; le conchyliculteur Arcella (*Marseillan – 06 12 44 50 91*) ou encore La Maison Roux (*Montpellier – 06 18 80 97 42*) et la Brasserie Alaryk (*Béziers – 06 21 04 35 35*) et leurs produits Bio partent aussi à la conquête de la capitale. Sans compter les médailles héraultaises que nous gagnerons dans les différents concours agricole !

### **Contacts :**

*Les Aromatiques du Pic Saint Loup - Saint Martin de Londres – 06 74 17 33 31)*

*Fédération nationale de la spiruline - Sidonie Lameyre, 0695374302*

## 3. Destination vacances : L' Hérault, destination « oenotourisme »

2<sup>ème</sup> département viticole de France avec un Chiffres d'affaires de 800M€, l'Hérault a su révéler ses paysages et la diversité de l'activité touristique autour de la vigne et du vin.

4<sup>ème</sup> département touristique de France, 2<sup>ème</sup> Département préféré des Français, l'enjeu consiste à développer l'attractivité de l'Hérault sur l'arrière-pays. Avec Hérault Tourisme, les partenaires du tourisme et de la viticulture, le Département prépare **un projet oenotouristique ambitieux** qui permettra de qualifier et de relier tous les circuits existants ou en projet. Cette « route » jalonnée de caveaux-relais proposera à l'échelle du département des activités culturelles, sportives, autour du patrimoine... afin d'assurer une diversité de choix pour répondre aux attentes des touristes.

L'Hérault compte aujourd'hui **4 destinations oenotouristiques** : le Pays de Thau, le Minervois, le Saint-Chinianais, Faugères en Haut-Languedoc, Béziers - Canal du Midi Méditerranée et Languedoc Coeur d'Hérault. (60 en France et 12 en Occitanie). Sans compter les **12 sentiers Oeno-rando** agréés FFRP (Fédération Française de Randonnées Pédestres) et primés lors du concours national de l'oenotourisme organisé par la confédération des coopératives viticoles de France ainsi que les **24 itinéraires de découverte** « Un jour, un terroir ». Plus de 350 professionnels sont aujourd'hui labellisés Vignobles & découvertes, ce qui situe **le département parmi les leaders à l'échelle nationale**.

Dossier de presse Oeno34 : <http://fr.calameo.com/read/000017542da3c6c145683>

### **Contacts presse**

#### **Département Hérault**

Fabienne Cottin, 04 67 67 49 04

#### **Chambre d'Agriculture de l'Hérault**

Ingrid Dupuy, 06 83 38 72 74

#### **Hérault Tourisme**

Jean-François Pouget, 04 67 67 71 32

#### 4. Les 27 et 28 février : deux événements majeurs organisés par le Département

\* **Lundi 27 février – 11h : Le Département de l'Hérault invite les Départements producteurs de foie gras de l'Occitanie.**

Muscats héraultais et foie gras s'encanaillent !

Le Département de l'Hérault et ses viticulteurs ont souhaité inviter les autres territoires d'Occitanie pour promouvoir les subtils mariages du patrimoine gastronomique de ce nouveau territoire. En solidarité avec les producteurs de canard mais aussi avec la volonté de mieux faire connaître les muscats héraultais, l'Hérault propose l'alliance d'un accord parfait entre Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon, entre mer et terroir. A déguster !

\* **Mardi 28 février – 9h30 : Petit déjeuner fermier traditionnel**

Organisé par le Département et la chambre d'Agriculture de l'Hérault. Honneur aux saveurs 100% Héraultaises qui partent à la conquête des papilles franciliennes.

Les producteurs locaux « Bienvenue à la ferme » mettent les petits plats dans les grands et ventent le savoir-faire et le goût de l'Hérault.



**Kléber Mesquida**, Président du Département de l'Hérault et **Claude Barral**, Vice-Président délégué à l'économie et au Tourisme se sont fortement engagés pour promouvoir, avec leurs nombreux partenaires dont **Jérôme Despey**, Président de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault, les produits et les savoir-faire héraultais dans l'agriculture, la viticulture et la gastronomie.

En participant pour la première fois au salon de l'agriculture, le Département étoffe son calendrier événementiel « **Vincoeurs et saveurs d'Hérault** » autour des Marchés « circuits courts », des Trophées « Vincoeurs », des Ateliers « mets et vin » et des foires exposition dont le prochain rendez-vous sera à la Foire de Béziers du 23 au 27 mars.

**Contacts presse**

**Département Hérault**

Fabienne Cottin, 04 67 67 49 04

**Chambre d'Agriculture de l'Hérault**

Ingrid Dupuy, 06 83 38 72 74

**Hérault Tourisme**

Jean-François Pouget, 04 67 67 71 32