



Communiqué de Presse

Le 22 février 2018

J-2 ouverture du salon de l'agriculture :

A la découverte des produits Héraultais

(stand Département Hérault Hall 3 – Stand P122)

Le goût du sud est présent sur le stand de l'Hérault grâce à ses muscats emblématiques. Les quatre AOC muscats* assurent leur présence le premier week-end et ensuite une relève toute la semaine afin de proposer une dégustation non-stop.

Des habitués du salon, **le rucher de nos aïeux** propose ses productions de miels et produits dérivés. La **Coopérative oléicole de Clermont l'Hérault** fait découvrir les Lucques et diverses huiles d'olive. Les deux nouveaux cette année : le **GAEC du Causse** pour ses fromages, charcuterie, plats cuisinés ainsi que **Passion gourmande** pour de fameuses confitures artisanales.

Au total, 1059 vins de l'Hérault ont déposé leur candidature au concours général agricole ainsi que 40 autres produits (coquillages, bières, viande, fromage et confiture) dans l'attente de l'attribution des médailles.

Deux temps forts sur le stand de l'Hérault le mercredi 28 février :

- **à 9h : Inauguration du stand par Kléber Mesquida, Président du Conseil Départemental et Jérôme Despey, Président de la Chambre d'agriculture** lors d'un « Petit déjeuner fermier »
 - o *Miel en rayon du Rucher de nos aïeux (St Julien)*
 - o *Madeleine du Mas Nicolas (Paulhan)*
 - o *Jus de Fruit du GAEC Combes (St André de Sangonis)*
 - o *Vin : Mas d'Albo (Roquebrun) et Mas de Clany (St Felix de Lodez)*

- **à 11h : Lancement de l'oenotour par Kléber Mesquida, Président du Conseil Départemental, Claude Barral, vice-Président délégué au tourisme et Yvon Pellet, Délégué à la viticulture**


L'oenotour de l'Hérault fédère autour d'une route de 515 km, 59 caveaux étape qualifiés et plus de 700 caveaux ouverts au public.

Son originalité : le vigneron devient ambassadeur touristique et fait découvrir aux visiteurs les multiples facettes de son terroir (culture, patrimoine, sport de plein air...). Le Département de l'Hérault a édité le 1^{er} guide et créé le site oenotour.herault.fr

Le Buffet est organisé par l'association Buffets fermiers de l'Hérault :

- *Olives Lucques du Languedoc et Tapenade du Moulin de la Dentelle (Villeveyrac)*
- *Huitres de Loupian (Laurent Arcella / Guillaume James)*
- *Saucisse sèche, Saucisson sec, Coppa, Jambon sec du GAEC du Serrelis (St Felix de l'Herras)*
- *Tarte aux légumes de saison et avalanches de crudités du GAEC Combes (St André de Sangonis)*
- *Assortiment de fromages de chèvres de la Ferme Lafon de Lacan (St Pargoire)*
- *Vin des caveaux relais de l'oenotour*

Muscatiers : 4 caves coopératives et 5 caves particulières

24 et 25 février	26 et 27 février	28 février et 1 ^{er} mars	2,3 et 4 mars
Frontignan Muscat – Muscat de Frontignan 	SCEA Domaine des Aires – Muscat de Lunel 	EARL Rouger frères – Muscat de Lunel	Domaine de la Belle Dame – Muscat de Mireval 
Les Vignerons du Muscat de Lunel – Muscat de Lunel	Domaine de la Rencontre – Muscat de Mireval		
Cave Rabelais – Muscat de Mireval			
Cave coopérative Saint Jean de Minervois – Muscat de St Jean http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/languedoc-roussillon			
Domaine de Montahuc – Muscat de St Jean			

Contacts Presse :