

NOS RÉGIONS ONT DE L'AVENIR

en direct des Chambres...

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

À LA DÉCOUVERTE DES TERROIRS, SAVEURS ET INITIATIVES DE NOS RÉGIONS



Le Salon international de l'agriculture est la vitrine incontournable de notre agriculture et de nos productions agricoles. Cette année encore, les Chambres d'agriculture et leurs Comités de promotion auront à cœur de mettre le producteur et l'agriculteur en valeur et de présenter leurs produits traditionnels mais aussi leurs initiatives souvent originales et créatives pour le plaisir visuel et gustatif de tous. Ce florilège d'animations et de produits vous permettra un voyage au cœur de notre gastronomie.

RENDEZ-VOUS
**PAVILLON
7.2**

SPÉCIAL NOCTURNE VENDREDI !

BRETAGNE

Initiez-vous aux danses bretonnes

Au son de la bombarde, du biniou kozh et de l'accordéon, une ronde se forme. L'animateur indique les pas, précise quelques subtilités au niveau des bras. Et c'est parti ! L'occasion de se plonger dans une culture unique, inscrite au patrimoine de l'UNESCO. Et de s'amuser en plein cœur de Paris dans la bonne humeur en attendant la période des fest noz... ! Une animation de l'association Entrez dans la danse.

> Stand L 27

CHAMPAGNE-ARDENNE

Participez au banquet organisé par les producteurs de Champagne-Ardenne : spécialités champardennaises à déguster dans un grand moment de convivialité au son d'un orchestre local !

> Stand A 37

CORSE

Ambiance musicale assurée par un groupe insulaire.

> Stand A 17

INCONTOURNABLE !

BRETAGNE

Rendez-vous à la criée

Chaque soir, vers 17h, la criée bretonne du salon ! Vous assistez à la vente du poisson à des prix défiant toute concurrence et ce au profit de la SNSM !

> Stand L 27



DÉGUSTATIONS COMMENTÉES

BRETAGNE

Vin et cidre

Le mardi et le mercredi, un œnologue cidricole de la Chambre Régionale d'Agriculture vous initie à la dégustation de cidres et de jus de pommes ; une occasion rêvée de découvrir les terroirs cidricoles bretons.

> Stand L 27

CORSE : oliu di corsica

L'AOP Huile d'Olive de Corse fête ses 10 ans.



Tous les jours, dégustations, démonstrations de presse d'olives sur un véritable moulin se succéderont sur le stand. Venez tenter de gagner des bouteilles d'huile d'olive ainsi qu'un week-end en Corse !

> Stand A 20

NORMANDIE

À la découverte des produits Normands



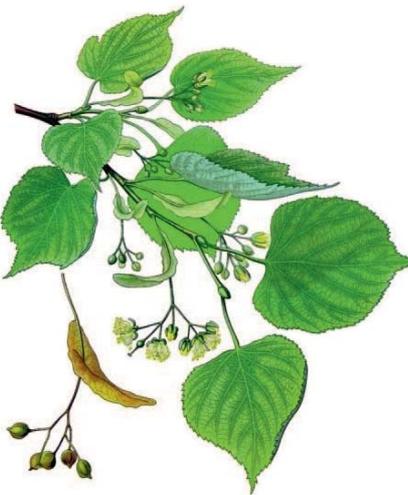
11h30 et 16h : Les produits des producteurs exposants : dégustation, procédé de fabrication et conseils pratiques : où trouver les produits, comment les choisir ? Les conserver...

17h30 : les 13 produits sous signe officiel de qualité de Normandie - produits laitiers, cidricoles et ovins- présentés par les professionnels : association des fromages et des produits de la pomme et de la poire, dégustation à différents stades d'affinage,...

> Stand F 52

PICARDIE

À la découverte du miel de tilleul de Picardie



Ses grands massifs forestiers (Chantilly, Halatte, Saint-Gobain) attirent depuis très longtemps les apiculteurs qui transhument leurs ruches afin de proposer à leurs abeilles les fleurs des

tilleuls à petites feuilles (Tilia Cordata). Naît ainsi un miel typé au goût prononcé, frais en bouche et exhalant de forts arômes de menthol.

Participez à une dégustation sous une forme encore jamais vue !

> Stand H 7

POITOU-CHARENTES

À l'heure de l'apéritif

Démonstration et dégustation de cocktails à base de pinneau et de cognac.

> Stand A 35

DES ESPACES CULINAIRES POUR RAVIR GOURMETS ET GOURMANDS

ALSACE

Dégustez la choucroute



Dégustez tous les jours à 11h une recette originale mariant la Choucroute d'Alsace et la large palette de saveur de notre région !

Les Vins d'Alsace un terroir d'arôme...

Tous les jours à 14h en présence d'un sommelier, (re)découvrez tous les arômes des vins d'Alsace.

> Stand N 12



© Création de l'étoile Conseil des Vins d'Alsace

AQUITAINE

Le comptoir des saveurs

Il met en valeur chaque jour les produits d'un département : produits incontournables certes mais aussi des produits plus insolites ou confidentiels : pastis landais, chocolat de Bayonne, grenier médocain, crépinette, merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz, caviar d'Aquitaine...

> Stand G 76

AUVERGNE

Le « Challenge des Chefs de Demain »

Des jeunes futurs cuisiniers des écoles hôtelières auvergnates se mesurent entre eux tous les jours autour de recettes spécialement élaborées pour mettre en valeur les produits régionaux. Qui les départagera ? Un jury composé de visiteurs qui auront pris le temps d'une pause sur la Place du village afin d'assister à la présentation des produits et de déguster les plats élaborés sous leurs yeux.

> Stand P 22

BOURGOGNE

Un espace bourguignon

Chaque jour un chef vous fait la promotion de son établissement à partir de produits fermiers ou emblématiques vendus dans l'espace bourguignon.

> Stand N 40



BRETAGNE

Terroir et crêpes

Les chefs des Restaurants du Terroir et des Crêperies Gourmandes sont aux fourneaux pour vous concocter chaque jour des mets savoureux : Kig Ha Farz, crêpe au caramel au beurre salé...

> Stand K 27

CENTRE

Un atelier du goût

Il accueille chaque jour des animations pédagogiques et gourmandes. Parmi les exposants, Ebly ou encore les 5 fromages AOP caprins proposent des démonstrations de recettes.

> Stand K 7

CHAMPAGNE-ARDENNE

Les produits et les métiers

Chaque jour, les produits et les métiers sont mis à l'honneur autour d'ateliers culinaires, de dégustations et de démonstrations. Des journées thématiques rythment la semaine.

> Stand A 37

FRANCHE COMTÉ

Animations ludiques et gourmandes

Démonstrations culinaires, dégustations et jeux mettent en valeur toute la gamme des produits régionaux.

> Stand J 7

LORRAINE

Les trésors de Lorraine



© Julie Mechali

Des dégustations culinaires avec des chefs et des lycées hôteliers font découvrir aux grands et aux petits les spécialités et les productions régionales.

> Stand J 55

NORMANDIE

Le piano des chefs

Sous la houlette de 40 chefs, un piano des chefs propose des démonstrations et des challenges entre chefs autour du thème « la Normandie régale le Monde ». Des cours de cuisine quotidiens initient à une recette pendant 30 minutes à 10h30, 12h et 16h30.

> Stand F 52

NORD PAS-DE-CALAIS

Pépée Le Mat

Avec Pépée Le Mat - chroniqueuse de France Bleu Nord, la diversité et la qualité des produits du Nord Pas-de-Calais sont à l'honneur ! Et pour faire la



part belle à la bière, produit star cette année, le Lycée Agricole de Douai produira une bière spécifique ... Et exceptionnellement viendra chaque jour la brasser en direct sur le stand !

> Stand C 54

POITOU-CHARENTES

Un concours de cuisine



Chaque jour sera ponctué d'un événement culturel : musiciens, comédiens. Et, en fin de journée, un chef met à l'honneur un produit emblématique sous signe de qualité. En avant-première, le réseau Bienvenue à la ferme, organisera le jeudi 27 février une étape de son concours régional de cuisine amateur « le chef est dans le pré » de 10h30 à 12h et de 14h30 à 16h.

Principe : 2 équipes de 2 candidats cuisiniers amateurs, rivaliseront d'imagination et de sens pratique pour réaliser, à partir d'un panier de produits de la ferme, une recette et dresser leurs plats. Un chef cuisinier partenaire sera présent pour les aider dans cet exercice ou... le pimenter ! Tous les participants seront récompensés car le défi sera de taille !

> Stand A 35

Provence Alpes Côte d'Azur

Les écoles hôtelières au rendez-vous

Les écoles hôtelières de la région viendront présenter leurs spécialités culinaires. Benoît Molin, grand chef animateur d'une émission sur Canal + qui a écrit des ouvrages de cuisine, fera une animation « mets et route des vins » les lundi, mardi, mercredi et jeudi.

> Stand H 52

NOUVEAUX EXPOSANTS, NOUVEAUX PRODUITS

ALSACE

L'emblème de l'Alsace

Les Foie Gras du Ried proposent pour la première fois au salon une association Foie gras et choucroute ; tous deux d'Alsace bien sûr !

> Stand R 14

Tarte flambée



La ferme Adam spécialisée dans les produits issus de leur élevage laitier fait découvrir le kit « Fais ta tarte flambée toi-même ».

> Stand R 19

AUVERGNE

Terroirs de Haute-Loire

Terroirs de Haute Loire est un site de vente en ligne. Pour illustrer la qualité et la diversité des produits proposés, retrouvez les produits incontournables de ce département : la lentille verte du Puy AOC et des produits fermiers typiques : charcuterie, confitures, miel...

> Stand P 22



BOURGOGNE

À la découverte des produits Bienvenue à la ferme

Chaque jour 2 à 3 producteurs vous proposent leurs produits : fromages, charcuterie, miel, viande, canard...

> Stand L 38

À la découverte des produits emblématiques de Bourgogne

Qui ne connaît la moutarde de Bourgogne, le cassis de Bourgogne, l'anis de Flavigny... Autant de produits à découvrir pour s'imprégner de cette belle région !

> Stand L 40

Bar à escargots



Une escale pour redécouvrir le traditionnel escargot de Bourgogne accompagné d'un verre de mâconnais... et repartir avec des escargots frais, surgelés ou en conserve.

> Stand P 40

Bar à vins

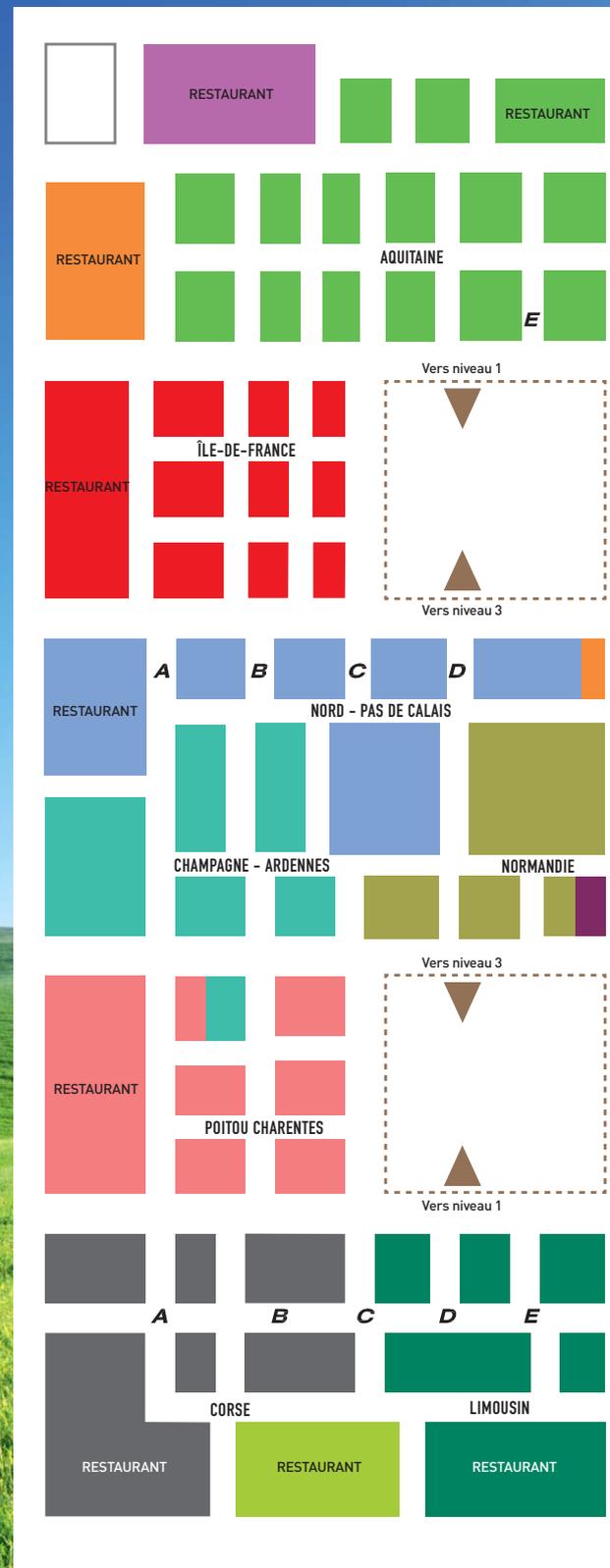
Pour une parfaite découverte des cépages bourguignons des 4 départements.

> Stand N 44

RETROUVEZ LES SAVEURS DE NOS RÉGIONS !

Producteurs, artisans, restaurateurs, viticulteurs sont présents pour vous faire découvrir l'authenticité de leurs produits.

- | | |
|--|--|
|  MIDI-PYRÉNÉES |  PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR |
|  AQUITAINE |  PAYS DE LA LOIRE |
|  OUTRE-MER |  BOURGOGNE |
|  LORRAINE |  POITOU CHARENTES |
|  ÎLE-DE-FRANCE |  BRETAGNE |
|  RHÔNE-ALPES |  CORSE |
|  AUVERGNE |  LIMOUSIN |
|  NORD - PAS DE CALAIS |  ALSACE |
|  CHAMPAGNE - ARDENNE |  FRANCHE COMTÉ |
|  NORMANDIE |  CENTRE |
| |  LANGUEDOC ROUSSILLON |
| |  PICARDIE |



CENTRE

Les Cochonnailles du Haut Bois

En plein cœur du Perche, l'exploitation agricole de Laurent Guglielmi vous fait redécouvrir les saveurs du porc d'antan, une charcuterie savoureuse et naturelle produite à partir de son élevage de porcs sur paille.

> Stand L 19

Les Sablés de Nançay



En Sologne, les frères Brulé produisent une recette originale et secrète de sablés transmise de génération en génération. À la fois croquant et fondant, vous serez conquis par ce gâteau à la peau de lait.

> Stand K 18

FRANCHE COMTÉ

Le tuyé de Mésandans



Créé en 1991, le Tuyé de Mésandans est situé au cœur de la Franche-Comté. Il est le pionnier dans la vente à

domicile de produits franc-comtois dans la région. Il fabrique de façon artisanale des salaisons, charcuteries franc-comtoises parmi lesquelles des saucisses de Morteau et Montbéliard agréés à la marque « un peu beaucoup Franche-Comté » et des nouvelles recettes présentées sous forme de bocaux. Une Terroir Box permet de découvrir le savoir faire artisanal de l'entreprise. Son objectif est de se faire connaître au delà de l'est de la France et de valoriser le site de vente en ligne récemment ouvert.

> Stand H 18

www.letuyedemesandans.fr



LANGUEDOC ROUSSILLON

Le rucher de nos aïeux

Sur une exploitation familiale située dans un village Héraultais au

pied du mont de l'Espinouse, au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc. Nathalie et Bruno prennent le plus grand soin à offrir un miel très naturel au fil des saisons. Vous y retrouverez le goût inoubliable et authentique de ce miel que nos grands-parents récoltaient dans les « ruches Tronc », des ruches en tronc de châtaignier.

Une gamme authentique : miel de bruyère, de châtaignier, de prairies... mais aussi du pollen, de la moutarde brune ou jaune au miel, du vinaigre de miel, des sucreries.

> Stand L 14

www.rucherdenosaieuls.com



LORRAINE

Miranille



Découvrez la Miranille, une liqueur à l'accord secret entre la Mirabelle & la Vanille. La fabrication artisanale de la liqueur à base d'eau de vie de Mirabelle de Lorraine, distillée au feu de bois et l'utilisation de 10 gousses de Vanille pour produire une bouteille de 70 cl, confère à la Miranille ses parfums uniques.

> Stand L 14



La Mèlie d'Lorraine

Une gamme d'objets sur le thème « J'aime la Lorraine » illustrés par la vache de Philippe Delestre.

> Stand F 52

MIDI PYRÉNÉES

La Noyeraie des Abeilles

La maison DARNIS fabrique depuis plus de 40 ans un pain d'épices du Quercy exceptionnel qui renoue avec la tradition et la qualité d'antan. Il offre les saveurs douces et rares du miel nature, ou relevées d'une pointe d'amertume avec l'orange ou l'abricot, de croquant avec l'amande, la noix ou le nougat, de la chaleur des épices ou du chocolat.

> Stand J 59

Salaisons Saint Georges

Les Salaisons Saint Georges, entreprise artisanale, respectent la tradition pour élaborer l'ensemble des produits de charcuterie de sa gamme traditionnelle ou AB. Fière de son expérience,

elle propose une garantie d'approvisionnement 100 % française et garantie sous le label VPF. L'entreprise fait partie du réseau « Saveurs du Tarn ».

> Stand K 79

Laiterie Fabre

La Laiterie Fabre, entreprise artisanale, façonne depuis 3 générations des fromages à pâte pressée et à pâte molle dans le respect des traditions fromagères : transformation des laits de vache, chèvre et brebis, issus des



exploitations laitières locales en fromages au lait cru ou pasteurisé dont l'affinage s'étend de 15 à 270 jours. La laiterie fait partie du réseau « Saveurs du Tarn ».

> Stand J 84

POITOU CHARENTES

EARL Domaine de Fontgaillard - Producteur fermier de glaces



Rien ne prédestinait Ludovic POUPART à devenir glacier,

mais avec un cheptel de 70 vaches, des revenus trop faibles et les cours du lait en baisse, il a cherché à se diversifier en fabriquant un produit innovant.

Séduit par le concept hollandais appelé « Glace de la ferme », il lance une gamme de glaces et sorbets déclinée en plus de 50 parfums : caramel au beurre salé, miel, vanille de Madagascar & Cognac, cassis... Le miel de l'exploitation et le cognac d'une ferme du réseau « Bienvenue à la Ferme » servent notamment à parfumer ces délicieuses glaces fermières.

Ludovic Poupart fabriquera tous les jours ses glaces sur place pour les vendre au public.

> Stand C 21

Domaine familial Gouzilh - Viticulteur et producteur de conserves

Le domaine viticole familial, repris par Vincent, jeune agriculteur, est situé à l'extrême sud de la Charente-Maritime. La production en vente directe est constituée de Cognac et Pineau des Charentes. Vincent a diversifié la gamme en créant de nombreuses liqueurs à base de cognac qu'il présentera pour la 1^{ère} fois au Salon de l'agriculture. Mais il propose également des vins mousseux, des jus de fruits et légumes et des conserves à base des canards et lapins de la ferme.

> Stand B 36

POUR LE JEUNE PUBLIC

NORMANDIE

Atelier des 5 sens, cours de cuisine et

Des animations pédagogiques avec les ateliers des 5 sens : barattage de beurre, ateliers sensoriels, dégustations de confitures...

Rendez-vous pour un cours de cuisine pour enfants quotidiennement de 14h à 15h. Enfin, clin d'œil à la gourmandise : L'Effet NORMANDIVORE ! Souriez, vous êtes photographiés ! Grâce à un studio Photo, vous posez et témoignez



de votre gourmandise avec pour accessoire un des nombreux produits du panier géant...

> Stand F 52

BRETAGNE

Jeux traditionnels bretons

Enfant ou adulte, découvrez des jeux de quilles, de palets, ou des jeux d'adresse... La FALSAB est une fédération qui promeut les jeux traditionnels bretons, reconnue par l'UNESCO en 2012. Une approche ludique complétée par la présence de l'atelier du bois ludik, atelier de découverte et de fabrication des jeux en bois et de l'association Bretagne à la Ferme qui proposera tous les jours des animations autour des produits de la ferme.

> Stand L 27

LORRAINE

Démonstrations culinaires

Les enfants seront invités à participer à l'élaboration des recettes.

En cadeau : une toque de chef.

Une chasse aux trésors sous forme de parcours et de questions incitera les enfants à trouver le trésor lorrain. Les réponses se trouveront sur tous les stands lorrains. Le jeu de l'oie, mis en place en partenariat avec le réseau des fermes pédagogiques Bienvenue à la Ferme, sera l'occasion de découvrir les atouts de notre région.

> Stand J 55

PICARDIE

Sur le stand Bienvenue à la ferme, un jeu « Ferme ouvre-toi » permet aux grands et aux petits de découvrir les productions et les atouts de la région et les offres d'activités au sein de fermes.

> Stand H 7

POITOU-CHARENTES

Tous les après midi découvrez des jeux créés par des agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme en lien avec le monde agricole.

> Stand A 35



De très nombreuses animations culinaires auront lieu avec des chefs cuisiniers pour vous faire découvrir les recettes et produits du terroir.

© Wajehaak, Mecanica - Fotolia.com

UNE DÉCLINAISON HUMORISTIQUE

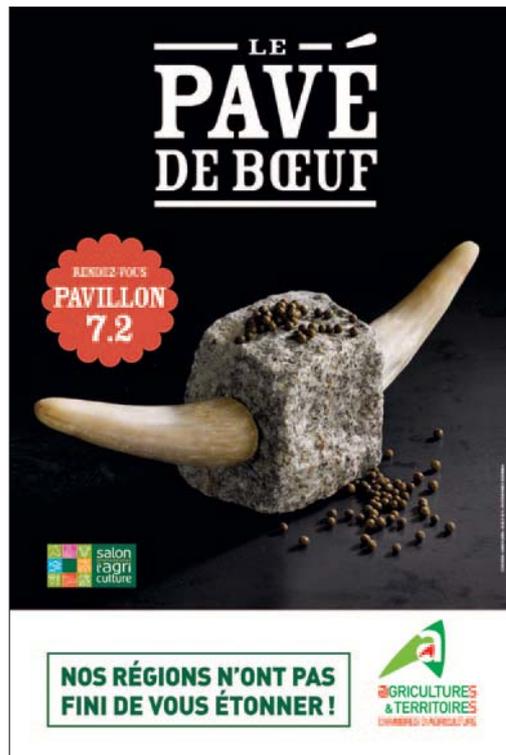
Nos régions ont choisi cette année de promouvoir leurs produits par voie d'affichage de façon humoristique.

Les photos sont de **Patrick Rougreau**, photographe culinaire de renom, qui a créé des séries où il invite l'humour à sa table autour de produits incontournables de nos terroirs.



Clin d'œil à Henri IV, **la poule au pot** fait partie de notre Histoire. Cela évoque le plat fumant du dimanche, la convivialité familiale...

Ce **pavé de bœuf** est en granit, ses cornes en corne véritable, le poivre noir délicatement posé est superbe. Il s'agit donc de matières solides, authentiques, luxueuses ...



La pomme de terre, incontournable dans notre alimentation ! Ici elle est festive avec un pétard qui pourrait nous suggérer le 14 juillet... Une fête !

Quelle fraîcheur dans ces **bottes** bien lavées ! Quelle diversité de légumes ! Et quel plaisir à jardiner pour voir pousser cette richesse de produits aux couleurs et aux formes si évocatrices !

