

DU 25 FEVRIER AU 5 MARS 2023

Salon international de l'agriculture

**Vitrine du territoire deux-sévrien à Paris avec ses producteurs,
ses entrepreneurs, son monde associatif et touristique**



Salon international de l'Agriculture
du 25 février au 5 mars 2023

Le Département des Deux-Sèvres déploie son stand réunissant agriculture, tourisme, entreprises, associations du 25 février au 5 mars prochains. **Soixante mètres carrés dédiés à l'art de vivre deux-sévrien dans les allées de la plus grande ferme de France** ; un condensé de saveurs, de savoir-faire et de charmes touristiques deux-sévriens ; voici la fenêtre sur les Deux-Sèvres que la collectivité ouvre en grand à Paris !

Situé allée H 013, pavillon 7.1., le stand déploiera le temps du SIA ses 60 m2 divisés en 2 espaces réunissant saveurs, savoir-faire, charmes touristiques et passion pour l'ovale. En 2023 le monde a sa coupe de rugby, le salon international de l'agriculture son égérie Ovalie, **les Deux-Sèvres comptent quant à elles la présence du Niort Rugby club sur son stand et affichent leur dynamisme sous la communication "Les Deux-Sèvres montrent leurs muscles à Paris"**. "Des muscles parce que notre département regorge de forces vives... sans oublier une référence au muscle cardiaque ! Les Deux-Sèvres ont du cœur et le prouveront sur leur stand invitant au partage et à la convivialité !", précise Coralie Dénoues, présidente du Coseil départemental des Deux-Sèvres.

L'espace culinaire sera présenté sous forme de comptoir bar animé avec :

- des dégustations et ventes avec modération de bières à la pression, des vins du Thouarsais et sans modération de jus de pomme pétillants tout au long de la journée ;
- des animations par les chefs cuisiniers des collèges publics sous forme d'ateliers-dégustations gratuites avec préparations de recettes de spécialités locales tout au long de la journée et préparation des accompagnements pour les viandes de 11 h à 15 h ;
- animations et dégustations gratuites par le Brilap de viande de lapin fournie par Loeul&Priot le mercredi de 9 h à 11 h et de 15 h à 18 h 30 ainsi que le jeudi après-midi;
- la vente par le Niort Rugby club, de 11 h à 15 h, d'une planche deux-sévrienne composée de viandes de parthenaise Label rouge, d'agneau Le Diamandin et de chevreau accompagnées de lentilles, fromages de chèvre et d'une boisson à l'ADN deux-sévrien.

Le second espace sera dédié au tourisme. Il se présentera sous la forme d'une zone de détente invitant au recueil d'information sur les séjours et activités à pratiquer en Deux-Sèvres. Il accueillera un espace d'échange, un photobooth , un coin salon et des animations notamment avec à la clef des séjours à gagner.

Et Coralie Dénoues de conclure : "Ce stand est un échantillon très représentatif de ce dont est capable notre territoire et ses acteurs ! Un département capable du meilleur grâce à des Deux-Sévriennes et des Deux-Sévriens innovants et impliqués à l'image de celles et ceux qui feront vivre le stand deux-sévrien à Paris! "

Participent au stand des Deux-Sèvres :

- le Niort Rugby Club. Association sportive, elle permet la pratique du rugby à XV, tant sur le plan de ses compétitions que de son initiation et dans ses pratiques multiples. Fort de ses 30 salariés, 200 bénévoles et 450 licenciés, le club accueille des joueuses et des joueurs dès l'âge de 3 ans jusqu'aux seniors et dispose également d'une section de rugby fauteuil pour les personnes en situation de handicap. En mars 2022, le NRC est devenu le 1er club à intégrer la Communauté des Entreprises à Mission, acquérant de fait le statut de « Club à Mission » ;
- la Société des viandes des éleveurs de Parthenay (SVEP). Créée par les éleveurs afin de commercialiser leurs productions, l'entreprise compte 250 clients issus de la boucherie artisanale, la grande distribution et les supérettes. Elle génère aujourd'hui 11,5 millions de chiffres d'affaires par an, emploie 38 ETP et sa distribution rayonne au niveau régional ;

- ENO. PME française centenaire (1909), elle conçoit et fabrique à Niort des planchas pour l'outdoor et des cuisinières pour bateaux de plaisance. Leader mondial dans le secteur du nautisme depuis 2006, ENO s'impose aujourd'hui comme la référence de la plancha en fonte émaillée haut de gamme. A noter que son savoir-faire d'émaillage est reconnu par le label d'Etat, Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2011 ;
- ERCO. L'entreprise assure la livraison, l'installation, la mise en service et la maintenance préventive des équipements de cuisines professionnels. Créée en 1991, la société composée de 95 personnes intervient dans les domaines d'activité froid, cuisson, climatisation, laverie, distribution, inox sur mesure, cloisonnement isothermique, et sur les départements 79, 17 et 85;
- la Brasserie Furie Douce. Située à Clessé, elle a été créée au Printemps 2021 par 3 associés. La Gamme Furie douce est fabriquée selon une méthode artisanale traditionnelle. Les bières sont BIO et 100% naturelles.
- Tête de Mule. Brasserie artisanale, elle se situe au cœur du Marais Poitevin dans un environnement naturel et préservé. Les cuves de brassage sont installées dans une ancienne laiterie réhabilitée par le Parc Interrégional du Marais Poitevin. Les Têtes de mule ne sont ni filtrées, ni pasteurisées et bénéficient d'une refermentation en bouteille ;
- la route des vins du Thouarsais avec les domaines Arnault, Trahan, Lacroix, des Trois Pierres et Martin. Sur 50 km, la route des vins thouarsais (AOC Anjou et Saumur) sillonne le territoire à travers ses paysages viticoles. D'une parcelle à une autre, d'un vigneron à son voisin, d'une année à la suivante, il n'existe pas 2 cuvées identiques. L'unicité du vin tient à 4 variables : le climat, le sol, le cépage, le savoir-faire ;
- Les Jardins de l'Orbrie avec sa marque de jus de fruits, de pétillants sans alcool, d'infusées bio et de schorles Coeur de Pom. Le pressage des fruits se fait à Bressuire, l'embouteillage à froid et la pasteurisation douce procurent aux produits une identité gustative unique. Les jus et pétillants réalisés à partir de fruits d'arboriculteurs de la région existent en 100% pommes ainsi qu'avec d'autres fruits (framboise, fraise, poire, rhubarbe...) ;
- l'EARL Chevreau. Elle est gérée par deux associés Aurélien et Rachel Chevreau depuis 2014. Elle compte 350 chèvres de race alpine et saanen avec transformation fromagère fermière. L'exploitation compte deux salariées à temps plein Ophélie pour l'élevage et Mathilde pour la fromagerie.

CONTACT PRESSE

Delphine PERONNET

Direction du Cabinet et de la Communication

Tél : 05 49 06 63 48 • Port : 06 63 21 57 51