

BRETAGNE

DOSSIER DE PRESSE



Salon International
de l'Agriculture de Paris
du 25 fév. au 5 mars 2023

Pavillon
Terres & Mers de Bretagne
Hall 3 • Stand J 152

terres
& mers
de Bretagne

1^{ère} région agricole

- > lait, oeufs en bio & conventionnel
- > légumes, volailles, porc

1^{ère} région maritime

La Bretagne contribue
chaque jour à notre
souveraineté alimentaire,
avec des produits sains,
de qualité, accessibles à tous

Fiers de vous nourrir !


CHAMBRE
D'AGRICULTURE
BRETAGNE


Région
BRETAGNE

• Sommaire •

- ≡ **Bienvenue
en Terres & Mers de Bretagne – Editos** p. 4 et 5
- ≡ **Chiffres clés : agriculture bretonne,
agroalimentaire, pêche et conchyliculture** p.6
- ≡ **Programme des animations
en Terres & Mers de Bretagne** p.11
- ≡ **22 exposants bretons** p.27
- ≡ **Concours général agricole, l'heure des finales** p.29
- ≡ **Des partenariats** p.30
- ≡ **Contacts** p.32

**Rendez-vous en Terres & Mers de Bretagne !
Hall 3 – stand J152**

**Cocktail officiel avec cidre d'honneur
Mercredi 1er mars à 16h**



Terres et Mers nourricières

Elles sont nos racines et nos ailes, notre ancrage dans les territoires et notre image à travers le mode. Quoi de plus naturel en somme pour les femmes et les hommes qui en tirent le meilleur tous les jours de porter ensemble cette image au salon de l'agriculture.

*« Les femmes et les hommes qui font la production agricole, chefs d'exploitation comme salariés, sont le fondement de la souveraineté alimentaire de la France ». C'est avec ces mots que le Chef de l'Etat a donné le « la » en vue du Pacte et de la loi d'avenir agricole. Rajoutons sans hésiter en Bretagne **les femmes et les hommes, pêcheurs, conchyliculteurs, mytiliculteurs**, qui eux aussi **contribuent à cette souveraineté.***

*Pendant plus d'une semaine, le salon de l'agriculture sera le carrefour de multiples rencontres entre consommateurs et producteurs, entre responsables politiques et professionnels, entre associations entreprises ... C'est pour nous, Chambres d'agriculture de Bretagne et Conseil Régional de Bretagne une occasion unique de **hisser haut les couleurs de la Bretagne agricole et alimentaire en portant un message commun sur notre capacité régionale à jouer un rôle majeur en faveur de la souveraineté alimentaire agricole et européenne.***

*C'est ce que nous proposons de partager avec nos visiteurs tout au long de ces dix jours. « **Fiers de vous nourrir** » sera notre slogan. Pas seuls bien sûr, nous avons la chance de vivre dans un grand pays agricole, avec une grande diversité de terroirs et de production. En Bretagne, nous pouvons être fiers des produits laitiers, des produits issus des filières légumières, bovines, porcines, avicoles, ovines, caprines, cunicoles, qui apportent une diversité d'offre alimentaire aux consommateurs chaque jour de l'année.*

*Nous pouvons encore être **fiers** cette année **d'un nombre toujours plus grand de producteurs bretons, engagés dans l'excellence.** Ils relèvent avec un grand professionnalisme, le challenge de soumettre leurs produits et leurs innovations aux papilles expertes et exigeantes du Concours Général Agricole. Gageons que cette année encore, ils seront nombreux à en être récompensés. C'est grâce au professionnalisme et à l'engagement de ces femmes et ces hommes de la terre et de la mer que la Bretagne, grâce à ce capital humain persévérant, que la Bretagne, bousculée elle aussi par les chocs climatiques, énergétiques, sanitaires, géopolitiques, peut aborder avec confiance en elle, l'ensemble des transitions et transformations dans lesquelles nous sommes collectivement embarqués.*

Une Bretagne, audacieuse, attractive, solidaire, voilà ce que nous allons partager pendant dix jours sur notre espace commun. Terres et Mers de Bretagne, ce qui nous lie et nous nourrit.

André Sergent
Président des Chambres d'agriculture de Bretagne

La révolution de l'Alimentation se fait en Bretagne



Du covid à l'Ukraine en passant par la sécheresse, plus personne ne peut contester que même dans nos pays riches, même en France, l'accès à l'alimentation ou à l'eau ne sont plus une évidence absolue. La souveraineté alimentaire assumée en partie par la Bretagne, que nous défendons depuis des années, est à nouveau dans tous les discours. C'est une bonne chose mais n'oublions pas que cette autonomie alimentaire doit être européenne, durable et rémunératrice pour les paysans, pêcheurs et conchyliculteurs.

Le sujet des ressources est majeur mais il ne doit pas réduire notre champ de vision et d'action car d'autres transformations profondes sont en cours et auront un impact potentiellement majeur sur notre liberté de choix en matière d'alimentation. Si nous n'y prenons pas garde, d'ici une dizaine d'années, nos agriculteurs mais aussi nos pêcheurs, et conchyliculteurs pourraient se retrouver en bout de chaîne de sous-traitance d'Uber eats, de Deliveroo ou d'Amazon. L'alimentation que nous aurons dans notre assiette pourrait ne plus avoir aucun lien avec la terre et être gérée par des « gafam de l'alimentation » aux produits brevetés.

L'avenir de nos assiettes ne peut se jouer à Palo Alto, Londres ou Singapour. J'aime l'innovation et en particulier dans l'alimentation. Je suis particulièrement fier que notre région soit à l'initiative de nouveaux produits d'origine végétale ou animale, d'une agronomie dont on a encore beaucoup à apprendre, de nouvelles technologies, de nouveaux modèles économiques, d'algorithmes qui facilitent la vie. Je n'oublie pas pour autant que tout cela part du sol, de la mer, des saisons. L'alimentation, comme la culture, ne peut se réduire à des logiques marchandes sans âme, ou des variables d'ajustement dans des négociations.

En Bretagne, je souhaite que l'on continue à promouvoir une alimentation respectueuse de l'Humain, de la planète, qui met l'innovation au service du progrès. Cette volonté est partagée, et notamment par les consommateurs que nous sommes tous. C'est pour cela qu'avec mon équipe, nous nous engageons à travailler constamment pour attirer et installer des nouvelles générations qui veulent avec nous, faire de la révolution de l'alimentation, une révolution basée sur des valeurs et pas simplement des formules, des algorithmes et des levées de fonds.

Loïc Chesnais-Girard
Président de la Région Bretagne

Chiffres clés

*Sources agriculture & agroalimentaire – données 2020 à 2022 :
Service Économie-Emploi des Chambres d'agriculture de Bretagne, et FRAB pour données en bio,
Sources Pêche et conchyliculture : CRPMEM de Bretagne et CRC Bretagne Sud*

1^{ère} région agricole

> lait, oeufs en bio & conventionnel
> légumes, volailles, porc

1^{ère} région maritime

La Bretagne contribue chaque jour
à notre souveraineté alimentaire,
avec des produits sains,
de qualité, accessibles à tous

Fiers de vous nourrir !

• L'agriculture bretonne en quelques chiffres •

- ≡ L'activité du secteur agricole seul fournit **3,7 % des emplois bretons** contre 2,2 % en France. L'activité du secteur agricole et agroalimentaire fournit 9 % des emplois bretons contre 4,3 % en France.
- ≡ **26 300 exploitations agricoles en 2020** selon le dernier Recensement Agricole
- ≡ En 2021, ces exploitations emploient **55 392 actifs familiaux et salariés permanents (soit 46 607 ETP)**, ainsi que **39 275 salariés saisonniers et occasionnels** qui fournissent l'équivalent de 4 750 emplois à temps plein
- ≡ La Bretagne, une des **1^{ères} régions françaises pour le nombre d'installations**.
- ≡ Les exploitations agricoles bretonnes sont **tournées vers l'élevage**. L'**orientation laitière** domine en Bretagne.

Pour + d'info : <http://www.chambres-agriculture-bretagne.com/synagri/chiffres-cles-de-l-agriculture-bretonne>

• 1^{ère} région en lait bio & conventionnel •

23 % de la collecte de lait français est réalisée en Bretagne, ce qui fait de notre région la 1^{ère} en France en volume de lait produit et collecté. Sur 10 l de lait produits en Bretagne, 2 seulement sont exportés (en valeur). **La production laitière bretonne a donc pour première vocation de nourrir les Français en lait, crèmes, beurre, yaourts et desserts lactés, poudre de lait et fromages.**

Par ailleurs, près de 36 000 personnes travaillent dans la filière lait en Bretagne : 22 400 dans les exploitations et 13 200 dans les entreprises agroalimentaires.



Cette collecte permet de produire :

- **5,37 millions de l de laits** conditionnés (19 % de la production nationale)
- **118 000 T de crèmes** conditionnées (23 % de la production nationale)
- **90 000 T de beurre** (23 % de la production nationale)
- **243 000 T de fromages** et spécialités (14 % de la production nationale).
- **65 000 T de yaourts** et desserts lactés (3 % de la production nationale)
- **137 000 T de poudre de lait écrémé** (34 % de la production nationale)
- **77 000 T de poudre de lactosérum** (16 % de la production nationale)

• 1^{ère} région en œufs bio & conventionnel •



La production d'œufs en Bretagne représente 37 % de la production française, soit 5,7 milliards d'œufs. La Bretagne est la **1^{ère} région productrice d'œufs.**

En bio, la Bretagne est également la **1^{ère} région productrice avec 26 % du cheptel de poules pondeuses bio françaises.** La consommation française s'élève à 218 œufs par personne et par an : **le travail des aviculteurs bretons permet de nourrir chaque jour 26 millions de français.**

• 1^{ère} région en légumes •

La Bretagne produit **763 436 T de légumes et 38 019 T de fruits par an**, 14 400 personnes travaillent dans la filière légumière en Bretagne (8 800 dans les exploitations et 4 600 dans les entreprises agroalimentaires).

Chaque jour, près de 10 millions de français se nourrissent en légumes et en fruits bretons.

Par filière :

- **80 %** de la production nationale de **chou-fleur** (1^{ère} région)
- **76 %** de la production nationale d'**échalotes** (1^{ère} région)
- **69 %** de la production nationale d'**artichauts** (1^{ère} région)
- **42 %** de la production nationale d'**épinards** (2^{ème} région)
- **38 %** de la production nationale de **haricots** (2^{ème} région)
- **24 %** de la production nationale de **tomates** (1^{ère} région)

En bio, on compte 1 277 fermes sur 9 094 ha (soit 17.0 % des surfaces bretonnes) en production de légumes. La Bretagne est la 2^{ème} région productrice de légumes bio, tout juste derrière la région Nouvelle Aquitaine.



• 1^{ère} région en porc •



La Bretagne produit chaque année 1,3 million de T de viande de porc soit **62 % de la consommation nationale**.

Cette filière fait travailler 25 000 personnes : 6 000 dans les exploitations et 19 000 dans les entreprises agroalimentaires.

• 1^{ère} région en volailles •

La Bretagne produit 557 000 T de volailles de chair soit **30 % de la consommation nationale**. Cette production contribue à **nourrir 21 millions de Français, soit plus d'1 français sur 3**, principalement en poulet et dinde.

Si la Bretagne est la 1^{ère} région française en production de volailles, la majorité de la volaille consommée par les français provient du Brésil et de la Pologne. Environ 49% des volailles consommées sont importés. A noter que ces chiffres sont en progression de 8% depuis 2 ans.



• 1^{ère} région en produits de la mer •



≡ 1^{ère} région française pour la pêche sur 22 ports bretons, avec en 2021 près de **1179 navires**, embarquant **4660 marins**.

≡ La pêche et l'aquaculture représentent **plus de 9000 emplois** en mer, dans la conchyliculture et la pisciculture

≡ La **transformation** et la commercialisation des produits de la mer est assurée par **383 entreprises de mareyage et poissonneries** et **80 entreprises** de transformation.

≡ La région Bretagne compte 800 exploitations conchylicoles générant **3875 emplois**. 36 200 T d'huîtres et 21 000 T de moules sont produites chaque année sur plus de 8000 ha de parc en Bretagne.

• 1^{ère} région agroalimentaire •

- ≡ **21 milliards d'euros de chiffre d'affaires** sont générés par l'agroalimentaire breton en 2019 (+ de 10 % du CA des IAA françaises).
- ≡ **86% de la production agroalimentaire bretonne** sont consommés sur le territoire national, contribuant à **nourrir chaque jour 1 français sur 3**.
- ≡ **Le secteur des viandes** (principalement porc, volailles et viande bovine) **représente 40,5, % du chiffre d'affaires** agroalimentaire breton en 2019.
- ≡ L'industrie agroalimentaire en Bretagne représente fin 2021, **41 % des emplois industriels de la région avec 72 020 salariés**.

Pour + d'info : <http://www.synagri.com/synagri/iaa-industries-agroalimentaires>



Programme des animations - Hall 3 – stand J152

Les rendez-vous en Terres & Mers de Bretagne

• Au programme...Côté Terres •

L'agriculture bretonne : découvrez nos pépites

Tous les jours

La Bretagne contribue chaque jour à notre souveraineté alimentaire, avec des produits sains, de qualité, accessibles à tous. **Découvrez sur le stand nos pépites bretonnes : des produits savoureux proposés grâce au savoir-faire des agriculteurs et des entreprises bretonnes.** Exposés de façon gourmande, on peut y voir la grande variété des légumes bretons mais aussi les produits médaillés issus du concours général agricole et du concours régional du produit fermier innovant. Une façon ludique de découvrir le travail quotidien des agriculteurs bretons ainsi que la qualité de leurs produits.

Des produits fermiers bretons innovants !

Venez rencontrer et déguster les produits des **producteurs primés au concours régional du produit fermier innovant**, organisé dans le cadre du salon « Ohhh la vache ! » en octobre dernier à Pontivy (56).



Samedi 25 février



En 2022, le **pâté baigneur avec salicornes**, fabriqué par **Carole Trubert** a remporté le **prix "coup de cœur" du jury du concours régional du produit fermier innovant**. Diplômée à l'ESA d'Angers, Carole poursuit d'abord son rêve de vivre aux États-Unis : un parcours qui ne la prédisposait donc pas à reprendre la ferme familiale. À 30 ans, au moment de la crise sanitaire, Carole décide de rentrer en France et reprend l'exploitation porcine de ses parents, la Ferme du Châtellier, à Pacé (35). Elle transforme aujourd'hui avec succès les produits de la ferme. Venez la rencontrer sur le stand Terres et Mers de Bretagne !

Mercredi 1^{er} mars



Installée depuis 4 mois seulement à Merléac (22) avec sa chèvrerie « Elle bêle », Julie Borel décroche le **1er prix du concours régional du produit fermier innovant** pour sa crème glacée au thé Chai. Une très belle surprise pour Julie et son équipe : en participant au concours, ils cherchaient surtout à recevoir des conseils du jury pour améliorer les produits de leur jeune entreprise. Ils proposent en vente directe fromages frais, tomes, yaourts et bien sûr des crèmes glacées « aussi douces qu'au lait de vache » sans parfum artificiel et à base de produits de saison : vanille de Madagascar, cardamome-pistache, éclats de chocolat, caramel au beurre salé, thé chai ou encore marron-beurre.

Jeudi 2 mars

Ludivine et Jean Baptiste Hérisse cultivent depuis 3 ans à la Ferme des Écureuils à Nivillac (56) du blé noir et 8 hectares de châtaigneraie. Des châtaignes que l'on retrouve en crème, sirop, pâte à tartiner... ou crème glacée. Une réussite puisque **leur sirop de châtaigne a été primé par le 2^{ème} prix du concours régional « produit fermier innovant »**. Si Ludivine et Jean-Baptiste présenteront leur produit primé sur le stand institutionnel Terres & Mers de Bretagne le 2 mars, les gourmands pourront également acheter leurs produits à base de châtaigne ou de sarrasin sur le stand H190 Bienvenue à la Ferme Bretagne.



Stop au gaspillage alimentaire

Les samedis et dimanches

Et si le gaspillage alimentaire n'existait plus ? Avec Bienvenue à la Ferme, testez vos connaissances et ajustez vos gestes en participant en famille ou entre amis aux défis chasse au gaspillage alimentaire ! Autour d'un conte en version Kamishibai relatant le cycle du blé et du pain, adultes et enfants découvriront que chacun peut apprendre à ne pas gaspiller. Les enfants pourront ensuite participer à un jeu de l'oie sur ce même chemin de la lutte contre le gaspillage.



Fermes pédagogiques
de Bretagne

Pour ne pas être dans les choux, testez vos connaissances en légumes !

Lundi 27 février



En tant que 1^{ère} région productrice de légumes, la **Bretagne vous invite à tester vos connaissances, seul ou en battle**, en jouant avec la roue [Prince de Bretagne](#) ! Prince de Bretagne, c'est aussi l'histoire de 3 coopératives réunies autour d'une marque depuis plus de 50 ans dont la force est portée par des maraîchers passionnés par leur métier. **Ses 1 322 maraîchers** œuvrent chaque jour manuellement dans leurs champs pour produire des légumes frais. Tout au long du salon, les chefs valoriseront les légumes devant les visiteurs pour des dégustations pédagogiques et gourmandes.

La Bretagne, terre de qualité

Lundi 27, mardi 28 février et vendredi 3 mars

Venez découvrir & déguster des produits bretons sous Signe Officiel de Qualité :

- ≡ **Lundi 27 février : l'IG "whisky breton"** avec Kevin Le Lay, maître de chai à la Distillerie des Menhirs. Mise en place en 2015 par l'INAO, l'IGP permet de garantir l'origine et la qualité du whisky breton. Il doit avoir été brassé (avec une eau puisée sur le territoire breton), fermenté, distillé, et vieilli en Bretagne. Il titre à 40% minimum, séjourne au minimum 3 ans dans des fûts de chêne. L'orge malté, le blé noir, l'épeautre, le maïs, le seigle ou encore le blé peuvent être utilisés dans son élaboration.



- ≡ **Lundi 27 février : Le label rouge « Royal Guillevic »**. Notre œnologue cidricole Mathieu Havard vous fera découvrir ce produit authentique et haut de gamme, issu du golfe du Morbihan. Le Royal Guillevic est un cidre label rouge aux fines bulles fabriqué exclusivement à partir des pommes de la variété Guillevic lui donnant son goût et sa robe claire si caractéristiques.



≡ **Mardi 28 février : l'IGP Blé noir de Bretagne.**
Créée en 1987, l'association blé noir de Bretagne a obtenu en 2010 l'IGP. Grâce à son climat et à la qualité de son terroir, la Bretagne reste une terre de prédilection pour la culture de cette plante. Sans traitement ni produit phytosanitaire, sa résistance naturelle fait sa grande force. Un cahier des charges strict avec une traçabilité irréprochable : le blé noir, de variété historique, doit être obligatoirement produit, stocké et écrasé en Bretagne.

≡ **Vendredi 3 mars : rendez-vous avec la confrérie de l'AOP Oignon de Roscoff.** Depuis plus de 300 ans, l'Oignon de Roscoff est sélectionné et cultivé par les légumiers de la côte Nord-finistérienne. Son histoire est marquée par le phénomène des « Johnny », paysans qui quittaient le port de Roscoff pour aller vendre leurs oignons Outre-Manche à pied ou à vélo. L'Oignon de Roscoff a été reconnu en AOC en 2009 puis en AOP en 2013, garantie de qualité et d'authenticité pour le consommateur grâce à son cahier des charges. Reconnaissable à sa belle couleur rosée, il séduit par sa longue conservation naturelle et ses qualités gustatives uniques.



Télécharger la carte des produits alimentaires de qualité et du terroir breton : www.bretagne.bzh/bien-manger

Agroécologie : prenez les commandes d'une exploitation bretonne avec le jeu vidéo « Roots of tomorrow »

Mardi 28 février



"Roots of tomorrow" est un **jeu vidéo de stratégie développé par la start-up Gamabilis sur l'agroécologie, avec le soutien de la Région Bretagne.** Ce jeu aborde à travers différents scénarios, dont un avec une exploitation bretonne de porcs naisseur-engraisseur, les problématiques de l'agriculture contemporaine (développement local et durable, réduction des intrants...). Ce jeu vidéo aide à comprendre les enjeux du secteur agricole et invite le joueur à prendre des décisions durables dans la gestion d'une exploitation. Testez sur le stand ce jeu vidéo et participez à un quiz sur l'agroécologie en Bretagne.

Zoom sur les légumineuses avec le projet collectif LEGGO

Mardi 28 février

En 2020, les Chambres d'agriculture de Bretagne, Normandie et Pays de la Loire lançaient le projet collectif LEGGO pour développer la production, la transformation et la distribution de protéines végétales de légumineuses en alimentation humaine. L'association est aujourd'hui, avec le Centre Val-de-Loire, un collectif d'une cinquantaine d'acteurs du champ à l'assiette sur le territoire Grand Ouest. Son ambition : **s'organiser collectivement pour relocaliser les filières de production de ces cultures** (pois, féverole, lupin, lentilles, pois chiche, soja, haricots) et les valoriser sur ce territoire de 10 millions d'habitants. Les légumineuses à graines, deux fois par semaine, permettent de diversifier les apports de protéines dans les assiettes. **Forte de ses exploitations et de son tissu agroalimentaire, la Bretagne explore sa capacité à produire et à valoriser ces graines dans une gamme variée de produits** : en brut, surgelé, appertisé, en farine et sous forme de protéines texturées.



Mardi, en démonstrations culinaires, l'association LEGGO vous propose avec deux chefs de lycées bretons des idées de recettes de l'entrée au dessert.

Le Ty Jaune : défi d'un père à sa fille

Mercredi 1^{er} mars

Initialement chercheuse en bio après un parcours d'études breton et international, **Sylvaine Le Meur est mise au défi par son père lors d'un apéritif familial : trouver la recette du pastis breton**. Elle s'exécute et crée un labo dans le garage de ses parents. Pendant plus d'un an, elle décortique les études bibliographiques sur le pastis pour mettre au point un nouveau procédé de fabrication. **Après avoir beaucoup testé, rassemblé, raté et recommencé, elle trouve LA recette avec la petite touche bretonne qui fait la différence**.

Le verdict de son père, goûteur émérite et exercé, est sans appel : **Gast ! Ton Ty jaune est excellent !** Depuis Sylvaine a troqué son garage pour un atelier de production. Celui-ci tourne à plein régime pour mettre du soleil dans l'apéritif des bretons !



Quizz & dégustations avec de jeunes agriculteurs passionnés

Jeudi 2 mars après-midi

7 jeunes agriculteurs bretons invitent les visiteurs à venir jouer, **échanger sur leur métier, les filières et apprendre à décrypter les étiquettes**. Par leur présence, ils ont à cœur de partager leur passion et proposeront également une **dégustation de quelques produits bretons incontournables issus de leur travail quotidien**.

En Bretagne, agriculteurs & filières s'engagent contre le gaspillage

Jeudi 2 mars



En collaboration avec les chefs cuisiniers des lycées bretons, Mathieu Uzel et Gaelle Le Roux, venez-vous inspirer et goûter sur le stand nos recettes anti-gaspi !

Dons, glanage... En Bretagne, les agriculteurs et les filières s'engagent contre le gaspillage alimentaire avec l'association SOLAAL Bretagne. Reconnue d'intérêt général, cette association pilotée par la FRSEA, JA Bretagne et la Chambre régionale d'agriculture, **facilite le lien entre les donateurs des filières agricole et alimentaire et les associations d'aide alimentaire**. Elle rassemble un grand nombre d'organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires et des marchés de gros. Il ne s'agit pas d'intervenir à la place des associations d'aide alimentaire mais d'augmenter les apports en nature, pour répondre à leur appel devant l'augmentation des personnes les plus démunies.

Au total en Bretagne depuis 2013, ce sont plus de 1 300 tonnes de produits agricoles qui ont été donnés grâce à la générosité du monde agricole, dont 70 % de fruits et légumes, ce qui représente l'équivalent de 2,6 millions de repas.

L'agriculture en Bretagne, un projet de vie à portée de main

Jeudi 2 mars



A l'occasion du Salon International de l'Agriculture, la Région Bretagne et ses partenaires donnent **rendez-vous aux chercheurs d'emploi d'Île-de France le jeudi 2 mars à la Maison de la Bretagne à Paris (15e)** pour échanger sur leur projet professionnel en agriculture et **découvrir les opportunités dans la première région créatrice d'emplois agricoles** en France. Les AGRIDAYS sont des journées d'information et d'échanges organisées par la Région Bretagne, Pôle emploi, la Chambre d'agriculture de Bretagne et l'ANEFA pour faire connaître les opportunités professionnelles et **accompagner les projets de formation et d'installation agricoles en Bretagne**. Cette opération s'inscrit dans le cadre des actions menées pour contribuer au renouvellement des générations et à notre souveraineté alimentaire. D'autres journées sont prévues en Bretagne à destination des scolaires et des personnes en recherche d'emploi ou reconversion.

Plus d'infos sur : www.bretagne.bzh/agridays

• Au programme... Côté Mers •

L'étal de poissons et la criée : deux incontournables du salon

Tous les jours. Criée à 17h (16h le dimanche 5 mars)

Tous les soirs, à la criée, les produits de l'étal (poissons, coquillages et crustacés) sont mis en vente aux enchères. Les bénéfices de cette vente sont ensuite reversés à la Société Nationale de Sauvetage en Mer. L'occasion de faire de bonnes affaires et de soutenir une bonne cause !



Les **pêcheurs bretons** sont au rendez-vous pour vous présenter toute la semaine les produits de la mer pêchés en Bretagne, vous confier leurs meilleures recettes et échanger avec vous sur la pêche maritime, la vie en mer et les bonnes pratiques de pêche mises en place depuis plus de 20 ans en Bretagne.



Atelier pratique pour ne plus se blesser en ouvrant les huîtres

Tous les jours

Nos ostréiculteurs bretons vous proposent tous les jours sur le stand Terres & Mers de Bretagne un atelier pratique pour maîtriser ce geste... et terminer en beauté avec une dégustation au goût iodé.

Ambiance iodée au cœur du salon avec Escapade Glaz !

25 au 28 février 2023

Au cœur du salon, fermez les yeux et écoutez le flux et le reflux de la mer. Petits et grands, découvrez les trésors que l'Océan laisse sur la plage après une marée haute, appelés « laisse » de mer. Jeux, histoires, manipulations aiguïseront votre regard !

Cap sur "l'estran" avec Escapade Glaz !

Du 2 au 5 mars 2023

En compagnie de Madame Pesked, goémonière, enquêtez sur les petites bêtes pas si bêtes du bord de mer (oiseaux, animaux des rochers, du sable...). Anecdotes cocasses, observations, manipulations et découvertes insolites vous attendent.

• La Bretagne en cuisine •

L'art de sublimer les produits bretons avec Stéphane Pichon, élu Meilleur Crêpier de France

Du samedi 25 au lundi 27 février

Pour commencer le salon, nous aurons le privilège d'accueillir en démonstrations culinaires Stéphane Pichon, chef à la Pointe du Raz dans le Finistère (Crêperie l'Ar Men) qui a décroché le titre de Meilleur Crêpier de France. Rendez-vous sur le stand Terres & Mers de Bretagne pour découvrir et déguster la recette de la meilleure crêpe de France !



Bien manger breton – le défi des chefs

Du mardi 28 février au vendredi 3 mars

Les 5 chefs cuisiniers des lycées publics bretons, lauréats du 1^{er} "défi des chefs" organisé par la Région Bretagne en mai dernier partageront leurs savoir-faire pour des recettes simples, savoureuses et accessibles à partir de produits bretons :

- ≡ Mathieu UZEL - Cité scolaire Jean-Moulin à Châteaulin (29)
- ≡ Thierry GLO - Lycée Anita-Conti à Bruz (35)
- ≡ Mickaël BRULÉ - Lycée Simone-Veil à Liffré (35)
- ≡ Patrick BUTET - Lycée Kermeuzec à Quimperlé (29)
- ≡ Gaëlle LE ROUX - Lycée agricole Suscinio à Morlaix (29)



Pour ce concours, les 5 chefs lauréats devaient imaginer un plat principal et un dessert, à partir de produits locaux et de saison, en respectant un budget contraint (2,20 € le menu) et le caractère

reproductible de leurs plats en restauration collective. Alors que se prépare la 2^e édition, le 12 avril au lycée hôtelier de Saint-Quay-Portrieux, les premiers lauréats se retrouvent à Paris pour un nouveau défi : faire connaître et mettre en lumière les produits bretons de saison aux très nombreux visiteurs du salon. L'affluence ne leur fait pas peur : les **chefs des lycées sont habitués à cuisiner pour de grandes tablées (1 000 repas/jour en moyenne)** ! A Paris, ils se relaieront et seront aidés par les élèves du lycée hôtelier de Dinard.

Voulu par la Région, le Défi des chefs vise à faire connaître les métiers de la restauration collective, l'engagement et le savoir-faire des équipes dans les 115 lycées publics bretons qui nourrissent chaque midi quelque 70 000 élèves. Le plan d'actions de la Région en faveur du bien-manger dans les lycées associe de près les chefs et leurs personnels en cuisine, en les aidant à **acheter davantage de produits locaux et labellisés, à cuisiner frais et à éduquer les jeunes au goût et la nutrition.**

Les secrets des « Crêperies Gourmandes »

Samedi 4 et Dimanche 5 mars

- ≡ Samedi 4 et dimanche 5 mars, nos maîtres crêpiers vous livreront quelques-uns de leurs secrets... **Les plus curieux pour également s'initier à l'art de tourner les crêpes** sur les biligs !
 - Avec **Gilles Bouëxiere** (Crêperie La Bigoudène, Dinan)
www.creperielabigoudene.fr

Le label « crêperies gourmandes » a pour objectif d'assurer au consommateur :

- une prestation d'accueil, de service et de restauration de qualité
- une qualité vérifiée via un cabinet d'audit indépendant (sous la forme d'un client mystère).
- l'approvisionnement via des producteurs locaux



Votre frigo : une mine d'or avec l'appli anti-gaspi Frigo Magic

Samedi 4 mars



Avec l'**application mobile anti-gaspi Frigo Magic**, venez découvrir comment cuisiner des plats simples et bons au quotidien. Autour d'une démonstration de l'application et d'un atelier de cuisine, venez déguster des recettes gourmandes imaginées par nos chefs que vous pourrez cuisiner avec 3 fois rien. **Vous découvrirez que rien ne se jette et tout se cuisine pour en finir avec le gaspillage alimentaire !**

Cocktail officiel avec cidre d'honneur

Mercredi 1^{er} mars à 16h

À l'occasion de la journée officielle de la Bretagne, un cidre d'honneur sera organisé en partenariat avec **la Maison Cidricole de Bretagne**. A savoir : la Bretagne est la **1^{ère} région productrice en cidre** (50% en 2021).

La Maison Cidricole de Bretagne est une association qui fédère les acteurs de la filière cidricole bretonne. Elle regroupe aujourd'hui 59 ateliers cidricoles et plus de 200 producteurs de pommes associés. Elle a pour principaux objectifs :



- d'être **l'interlocuteur régional de la filière** auprès des pouvoirs publics, des interprofessions nationales et des différentes instances pour tout ce qui concerne la production, la transformation de fruits à cidre et la promotion des cidres et des produits cidricoles produits en Bretagne.
- de **promouvoir et valoriser**, par des actions de communication à destination de tous les publics, l'image des cidres produits en Bretagne, mais également du jus de pomme, du Pommeau de Bretagne AOC et de l'Eau-de-vie de cidre de Bretagne AOC, dont les qualités et la grande diversité sont souvent méconnues.

• Découvrez la Bretagne •

La Bretagne,
une région touristique attractive



Tourisme
BRETAGNE ^{BE}

Tous les jours

Comme chaque année, Tourisme Bretagne et ses partenaires valoriseront la Bretagne et ses destinations.

Bordée par 2 730 kilomètres de côtes, la Bretagne vit au rythme des marées parmi les plus grandes d'Europe. Terre nature aux paysages sauvages, la Bretagne vibre au parfum des embruns, des vallées et des jardins, refuge d'une biodiversité préservée avec soin. Celte de cœur, fière de son identité, la Bretagne puise son énergie et sa vitalité urbaine dans un patrimoine historique sans pareil. Une réinvention constante des traditions qui fait de la région la vedette des festivals, des sports nautiques et de la randonnée en France. Terre de lien, la Bretagne cultive un autre trésor : ses habitants. Port d'attache des aventuriers au long cours, la Bretagne garde un œil ouvert sur le monde. Les Bretons de toute génération ont le goût de l'accueil et le sens de la fête. On ne naît pas Breton, on le devient par passion.

Tourisme Bretagne et ses partenaires seront présents sur la banque Tourisme et sur l'espace animations tous les jours sur le stand Terres & Mers de Bretagne.

+ d'infos sur www.tourismebretagne.com



@Emmanuel BERTIER

Sensation Bretagne : découvrez ses 29 "stations littorales"

Tous les jours

Cancale, Dinard, Saint-Cast-Le Guildo, Fréhel, Erquy, Pléneuf Val André, Binic-Etables-sur-mer, Saint-Quay-Portrieux, Perros-Guirec, Trébeurden, Locquirec, Plougasnou, Carantec, Roscoff, Plouescat, Plouguerneau, Landéda L'Aber Wrac'h, Camaret-sur-Mer, Crozon-Morgat, Le Guilvinec, Bénodet, Fouesnant-les Glénan, Névez-Port-Manec'h, Clohars-Carnoët, Moëlan-sur-Mer, Carnac, Arzon-Port du Crouesty, Port Navalo, Damgan et Pénestin.



www.sensation-bretagne.com

Engagées pour un tourisme responsable, les stations balnéaires du littoral breton déploient des actions qui permettent de concilier bien-être en vacances et préservation de la biodiversité.

Qu'est-ce que le réseau Sensation Bretagne ?

- Des plages propres et surveillées l'été, des ports de pêche et de plaisance
- Des sentiers de randonnée balisés et entretenus, le fameux sentier des douaniers, des guides de randonnée détaillés.
- Des hébergements pour tous les goûts et tous les budgets, des restaurants variés, de la crêperie au restaurant gastronomique
- Des offices de tourisme ouverts toute l'année (7/7 l'été), des conseils, un accueil et une écoute pour répondre à vos demandes
- Des activités et des animations pour les familles, des loisirs nautiques, des sites pittoresques, des excursions vers les îles

Patrimoines de Bretagne



Sous la bannière « Patrimoines de Bretagne » se sont unies les associations **Villes d'Art et d'Histoire** et **Villes Historiques, Petites Cités de Caractère®** et **Communes du Patrimoine Rural** de Bretagne. Elles représentent 94 communes définies et reconnues, par et pour la richesse et la qualité de leurs patrimoines architectural, paysager et culturel. La convergence des missions menées par ces réseaux à différentes échelles, leur permet de travailler

collectivement en faveur d'une meilleure mise en tourisme des patrimoines de Bretagne.

Aujourd'hui véritables destinations touristiques, ces villes vous proposent de vivre des expériences patrimoniales d'exception. Partez à la découverte de nos villes et de nos villages, goûtez aux ambiances de nos terrasses, explorez nos monuments remarquables, musées et expositions, vibrez au son de nos fêtes et concerts, partagez nos bonnes tables, rencontrez nos charmants commerçants, producteurs et artisans d'art, flânez de ruelles en venelles et arpentez nos lieux secrets, foulez nos chemins creux et nos crêtes, empruntez des chemins de traverse... la Bretagne a tant à vous offrir.

Trouvez l'inspiration grâce à ESCAPADES. Ce magazine gratuit vise à nourrir vos désirs d'aventures et de découvertes des patrimoines comme un portrait croisé d'une Bretagne plurielle, dynamique et accueillante.



Avec Bienvenue à la ferme Bretagne, activités et séjours à la ferme

*Les Samedis et dimanches
et mercredi 1^{er} mars*

Tous les week-ends, avec Bienvenue à la Ferme Bretagne, faites le plein d'idées, de **séjours et d'activité à la ferme** pour vous-mêmes ou à offrir.



22 exposants bretons

La Bretagne au Salon de l'Agriculture, c'est également la **présence d'une vingtaine d'entreprises agricoles, ostréicoles, artisanales présentes sur le village Terres & Mers de Bretagne** pour faire découvrir ou redécouvrir un **panel de produits bretons à déguster**. Au menu : épicerie de producteurs Bienvenue à la Ferme, biscuits, crèmes de caramel, charcuteries, pâtés, andouilles, cidres & jus de pommes, bières, whisky, crêpes et galettes, fromages, huîtres, champignons ou encore glaces...



Cidres - Jus de pomme - Whisky

- J 142
CIDRE SORRE
- H 132
LA MAISON DU CIDRE
- J 178
CIDRE KERNÉ
- H 166
CIDRE VAL DE RANCE
- J 167
DISTILLERIE DES MENHIRS



Bières

- J 148
BRASSERIE COREFF
- J 165
BRASSERIE BRITT
- H 132
LA MAISON DU CIDRE



Glaces

- H 156
GLACES ARTISANALES - ÉRIC ELIEN



Légumes

- H 144
LES CHAMPIGNONS LOU



Fromages

- H 186
FERME DE SUSCINIO -
TOME DE RHUYS



Biscuits - Gâteaux bretons Caramel au beurre salé

- J 155
GALETTES DE STE-ANNE LA PALUD
- J 172
CRÉPERIE DE SAINT CÔME
- J 136
PÂTISSERIE AUX AJONCS D'OR

- H 186
FERME DE SUSCINIO

- J 137
BISCUITERIE DES VÉNÈTES



Huîtres

- H 178
HUÎTRES DE LOCMARIAQUER



Crêpes et galettes

- J 172
CRÉPERIE DE SAINT-CÔME
- H 168
CHARCUTERIE DU PONT ROMAIN
- H 138
PAULIC MEUNERIE



Charcuteries - Pâtés - Terrines - Andouilles

- J 138
CHARCUTERIES TALLEC
- J 132
ANDOUILLERIE MAILLARD
LA BAINAISE
- J 151
ANDOUILLES L'ATELIER DE L'ARGOAT
- H 168
CHARCUTERIE DU PONT ROMAIN
- J 173
PÂTÉ D'COCHONNE
BY SECRETS DE FAMILLE



Épicerie de producteurs Bienvenue à la Ferme

- H 190
- > Charcuteries et viande de la ferme
- > Huile de colza et tournesol
- > Fleurs comestibles et épices bretonnes
- > Pâtes, farine, préparations pour gâteaux et pâtisserie
- > Produits à base de châtaigne et sarrasin
- > Escargots
- > Glaces de la ferme, gaufres et pâtisseries
- > Savon au lait de vache
- > Cidre et jus de pomme

Quelques produits innovants de nos exposants bretons :

Les producteurs fermiers de « Bienvenue à la Ferme Bretagne » proposeront de nombreux produits innovants : saucisson fermier au CBD, crème glacée et sirop de châtaigne, pâtes à la laitue de mer, « riz breton » (sarrasin bouilli)...

Quelques produits innovants de nos exposants bretons :

Distillerie des Menhirs (29) - Innovations à découvrir : whisky « silver » : 1er whisky pur blé noir au monde et l'Eddu Graal le plus vieux whisky français, sorti en 2022. La Distillerie des Menhirs proposera également son « punch des menhirs » fabriqué spécialement pour le salon à partir de leur lambig.

Ferme de Suscinio (56) : découvrez la tome ail des ours

Biscuiterie des Vénètes : leurs chips de blé noir bios, légères et croustillantes sont le résultat d'un mélange de farine de sarrasin, d'huile d'olive accompagné d'une touche de condiments. Elles se déclinent en 4 saveurs : authentique, aux algues, au piment et depuis quelques mois à l'Oignon de Roscoff AOP.

Le C&B de la Maison du Cidre (56) : un produit innovant, intitulé C&B pour Cidre et Bière, né d'une « heureuse » erreur de service au salon de l'agriculture. L'amertume de la bière se fait douce en se mêlant au fruit du cidre.

Les Champignons Lou (35) : proposeront en plus d'une large variété de champignons, un nouveau mélange de champignons frais pour fricassée.

Les glaces artisanales d'Eric Elien (22) : une nouvelle gamme aux saveurs de Bretagne : gavotine, kouign amann, palet breton, blé noir, pomme caramel beurre salé canelle et crumble

Les **Andouilles Maillard La Baignaise (35)** proposeront aux visiteurs mini andouille de Guémené au lard (apéritif), algues, piment, poivre.

Cidre Sorre (35) : nouvelle gamme « herboriste » : cidre infusé entre l'univers du cidre, du houblon, sarrasin, yuzu, gingembre, menthe... et **nouvelle gamme Cid'Rum** : mariage idéal entre la tradition cidricole et l'originalité des rhums arrangés de st Malo.

Concours Général Agricole, l'heure des finales.

Concours des produits



Les finales du 131^{ème} Concours Général Agricole auront lieu du **25 février au 28 février 2023** au cœur du Salon International de l'Agriculture. Cette année **176 entreprises bretonnes dont 22 nouveaux participants seront candidats** et présenteront pas moins de **630 produits...** un record ! Pour la Bretagne, l'objectif est double : augmenter le nombre de lauréats et se maintenir sur le podium des régions les plus médaillées pour faire briller l'excellence alimentaire de notre région. Les résultats seront connus mercredi 1^{er} mars lors de la journée officielle de la Bretagne.

Lors de la dernière édition en 2022, la Bretagne a remporté :

- ≡ 149 médailles au concours des produits (52 médailles d'or, 60 médailles d'argent et 28 médailles de bronze)
- ≡ 67 récompenses au concours des animaux.

Parmi les lauréats bretons, un producteur a reçu, en janvier 2023 au Ministère de l'agriculture, le **PRIX D'EXCELLENCE**, récompensant les meilleurs résultats au cours des 3 dernières éditions du Concours. Ce prix d'Excellence atteste de la maîtrise des savoir-faire et de la régularité dans la qualité de la production.



- ≡ Cidre Kerné – SAS Yves Bosser (29)

Concours des animaux

Cette année, 151 animaux bretons issus de 104 élevages sont inscrits aux finales du Concours Général Agricole, la vitrine du savoir-faire des éleveurs en termes de génétique.

En compétition cette année :

- | | |
|-------------|---------------------------------|
| ≡ 79 bovins | ≡ 11 en ovins, caprins, porcins |
| ≡ 15 équins | ≡ 23 en concours canins |

Combien de médaillés en 2023 ?

Rendez-vous, sur le stand Terres & Mers de Bretagne, le **mercredi 1^{er} mars** pour découvrir le palmarès

Des partenariats

Terres & Mers de Bretagne,

un partenariat entre :

les Chambres d'Agriculture de Bretagne,
Le Comité Régional des Pêches et des Élevages Marins de Bretagne,
Le Comité Régional de la Conchyliculture Bretagne Sud,

Avec le soutien de
Région Bretagne

Et la participation de :

- ≡ Tourisme Bretagne, Sensation Bretagne et Patrimoine de Bretagne
- ≡ Le lycée hôtelier de Dinard
- ≡ Bienvenue à la Ferme Bretagne
- ≡ Prince de Bretagne
- ≡ SNSM
- ≡ Armor Lux
- ≡ Maison Cidricole de Bretagne

Contacts

Sandrine Roberdel

Responsable de l'espace Terres & Mers de Bretagne
au Salon de l'Agriculture

Chambres d'Agriculture de Bretagne

06 37 79 84 59

sandrine.roberdel@bretagne.chambagri.fr

Emmanuelle Tadier

Chambres d'Agriculture de Bretagne

Responsable presse

06 79 65 85 95

emmanuelle.tadier@bretagne.chambagri.fr