

Dossier de presse

17 février 2022

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023

Région Centre-Val de Loire

Le Jardin de la France





LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE AU SIA

Le Jardin de la France

Du samedi 25 février au dimanche 5 mars prochain à Paris – Porte de Versailles, l'espace Région Centre-Val de Loire accueillera **une centaine de producteurs** sur un espace de **420m² transformé en véritable jardin**, thématique phare de l'année dans la région.

Des sablés berrichons aux vins du Val de Loire, des rhums arrangés aux chips de Beauce, des bières artisanales aux fromages de chèvres AOP, les produits du terroir de la région Centre-Val de Loire seront une nouvelle fois bien représentés. Pour les visiteurs, ce sera l'occasion d'apprécier **la variété des produits locaux** et de découvrir la passion des producteurs, artisans et entreprises pour leur métier et leurs produits.

Entre **convivialité, partage, diversité, savoir-faire, l'excellence** du goût et des produits du Centre-Val de Loire seront mis à l'honneur pendant ces 9 jours.

420m² dédiés à la Région Centre-Val de Loire

La Région Centre-Val de Loire, une terre de prédilection pour les Jardins

Depuis cinq siècles, le titre de « Jardin de la France » témoigne de l'histoire exceptionnelle des jardins façonnant les paysages du Centre-Val de Loire et du lien qui unit l'un à l'autre le jardin du roi ou du prince à celui du paysan qui arpenté les varennes, vergers et terres maraîchères jusqu'à aujourd'hui où se sont développés les jardins partagés.

Le thème des Jardins de la France de l'édition 2023 des Nouvelles Renaissances et de l'Espace de la Région Centre-Val de Loire au Salon International de l'Agriculture, s'inscrit ainsi en cohérence avec l'histoire et la culture du Centre-Val de Loire considéré comme **une terre de prédilection pour les jardins**. Cette renommée lui vient de la richesse des créations historiques ou contemporaines qui peuplent son territoire et d'un art des jardins qui vise à l'excellence. « Jardin de la France » donne aussi à voir **une région du bien manger, du manger sain, qui s'impose en tant que contrée des bons légumes et des bons fruits, vignobles compris**.

Un espace entièrement végétalisé par la filière horticulture et pépinière de la région

Caractérisée par la diversité de ses **productions en horticulture et pépinière**, la Région Centre-Val de Loire affirme son caractère de véritable « Jardin de la France ». Afin de mettre en valeur cette filière d'excellence, **l'espace régional sera végétalisé avec de nombreuses plantes** provenant exclusivement des producteurs de la région

Dans une optique permanente de répondre aux attentes sociétales, la filière a également souhaité inscrire cette action dans une démarche d'économie circulaire. Ainsi, les végétaux seront récupérés à l'issue du Salon International de l'Agriculture afin d'être réutilisés sur un autre salon quelques mois plus tard.

200

horticulteurs et pépiniéristes ayant une activité de production, principalement réalisée dans le Loiret, le Loir-et-Cher et l'Indre-et-Loire.

1072

Ha de production (pleine terre, serre et tunnels et hors sol) et **1 230 salariés**

ZOOM SUR

La filière horticulture-pépinière en région Centre-Val de Loire

Dans une dynamique économique forte et porteuse, près de 200 entreprises développent et perpétuent des savoir-faire ainsi qu'une collection d'espèces exceptionnelle.

Avec près de 900 hectares de surfaces couvertes ou en pleine terre, les entreprises sont majoritairement orientées sur la production de plantes finies, mais la région se caractérise également par la présence d'entreprises dynamiques de jeunes plants de pépinière.

Trois groupes typologiques représentent 85% des entreprises en région avec au premier rang desquelles les producteurs-détaillants, suivis des producteurs vendant à la distribution spécialisée et des producteurs travaillant majoritairement avec les entreprises du paysage et les collectivités.

Connectées, écologiques et innovantes, ces entreprises sont pourvoyeuses d'emplois avec plus de 1 000 salariés passionnés par un métier qui a du sens.

La diversité des talents représentés dans la filière a pu bénéficier d'une offre de formation de qualité en région dans les établissements d'enseignement publics ou privés proposant des cursus sur la production horticole, la jardinerie, le paysagisme ou encore la fleuristerie.

Plus que jamais au service des citoyens et des consommateurs qui souhaitent mettre du végétal dans leur vie, l'horticulture-pépinière représente une filière d'avenir pour la région Centre-Val de Loire.

La Région Centre-Val de Loire a soutenu la filière horticulture à hauteur de plus de 1 million d'euros pour son développement dans le cadre du Contrat d'Appui aux Projets des filières (2018/2022), un dispositif régional pour accompagner les filières agricoles.

La Région Centre-Val de Loire, présente dans le Hall 3, Hall des Produits et Saveurs de France, vous accueillera sur différents espaces :

UN ILOT INSTITUTIONNEL DE 100 M² Stand 3G006

Une guinguette conviviale

Cet espace, à l'esprit guinguette, sera le théâtre de nombreux temps forts tout au long du salon.

Des **animations pédagogiques et gourmandes** sur des thèmes variés seront assurées chaque jour par les Chambres d'agriculture et d'autres organismes professionnels. Petits et grands trouveront leur bonheur à travers, notamment, des animations ludiques ou des dégustations de recettes élaborées à partir de produits locaux par des chefs. Une grande diversité de produits et d'activités seront proposés par les producteurs, artisans et entreprises de la région pour passer un bon moment de découverte et de convivialité en région Centre-Val de Loire.

Une **borne de jeu jackpot** permettra aux visiteurs de remporter des cadeaux en souvenir de leur passage dans notre espace. Ils pourront également se prendre en photo dans un véritable décor végétal avec la borne **photobooth**.

+100m²

d'espace de ventes par rapport à 2022



UN ESPACE DE VENTE DE 320M²

Stands 3F005, 3F006, 3F012, 3F013, 3F018, 3F024, 3F027, 3F031, 3F035

Les producteurs fermiers, artisans et entreprises agro-alimentaires de la région proposeront au grand public de **déguster et d'acheter une sélection de leurs produits** : Vins de Touraine et de Touraine Amboise, Sablés de Nancay, chocolats, bières, miel, fromages de chèvres AOP, confitures, rhums arrangés, chips, boissons Made In Val de Loire...

7 nouveaux exposants

Qu'ils soient exposants expérimentés ou nouveaux exposants, l'ensemble de ces producteurs et PME sont une belle vitrine de la qualité et de la diversité des produits en région Centre-Val de Loire, démontrant ainsi l'importance de son tissu agricole ;

22 exposants, dont 5 regroupements de producteurs, représenteront la région, et partageront avec les visiteurs la ferveur pour leur métier et leurs produits. Ils seront mis à l'honneur pendant les 9 jours du Salon.

2 espaces de restauration à emporter





EMPLACEMENT DE LA REGION DANS LE HALL 3



Les exposants

Cette année, **plus de 100 producteurs** seront présents sur l'espace de vente de la Région Centre-Val de Loire pendant 9 jours.

LES EXPOSANTS HISTORIQUES :

La majorité des exposants 2023 sont présents depuis plusieurs années. Leur participation constante sur ce salon d'une année sur l'autre, témoigne de l'importance qu'ils accordent à la vente et à la promotion de leurs produits, ainsi qu'aux échanges sur leur savoir-faire avec les consommateurs. Vous pourrez retrouver :

5 AOP CAPRINES DU CENTRE, REGROUPEES AU SEIN DU CRIEL – STAND 3G011

Pour assurer une communication collective des Fromages de chèvre de la Région Centre-Val de Loire



Le Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière caprin du Centre assure la promotion collective des 5 fromages en appellation d'origine protégée (AOP) de la Région, en lien étroit avec les 5 syndicats d'appellation. Célèbre pour ses vins, la diversité de ses paysages et la richesse de son histoire, la Région Centre-Val de Loire est aussi la seule à regrouper 5 fromages de chèvre AOP, faisant d'elle la première Région pour les AOP caprines de France. 5 fromages AOP au lait cru de chèvres, 5 formes, 5 terroirs et autant de traditions fromagères qui ont contribué à construire l'identité gastronomique de cette région. On y retrouve en effet, le Crottin de Chavignol AOP, le Pouligny-Saint-Pierre AOP, le Sainte-Maure-de-Touraine AOP, le Selles-sur-Cher AOP et le Valençay AOP. Saurez-vous les reconnaître ?

LA BOUTIQUE © DU CENTRE – STAND 3F017

Une échoppe © du Centre pour déguster les saveurs authentiques du Centre-Val de Loire

La **marque Alimentaire Régionale Produit en région © du Centre** - apposable sur les produits agréés - vise à accroître la visibilité et la notoriété des produits régionaux tout en garantissant des produits : élaborés à partir de matières premières régionale, authentiques et de qualité, durables fabriqués dans le respect de l'environnement.

La marque installera sa boutique sous ses couleurs sur l'espace régional (Hall 3 – stand F017).



Animé par Covifruit, le point de vente proposera aux visiteurs du salon un large panel de produits gourmands et authentiques estampillés du logo de la marque alimentaire du Centre-Val de Loire : biscuits sucrés ou pâte à tartiner, jus de fruit ou encore limonades, légumes secs, moutarde d'Orléans et terrine de gibier.

Plusieurs nouveautés feront également leur apparition sur les étals. A l'image de MARTIN POURET avec la moutarde ou le vinaigre d'Orléans, la pâte à tartiner de LONA CHOCOLAT, les infusions de BONJOUR BONSOIR, les boissons fermentées de THE KEFIR & KOMBUCHA, des cerneaux de noix enrobés de chocolat de la FERME DE CAHUTE, des gourmandises sucrées (pâtes de fruits, nougats aux couleurs de la région ou guimauves) des TABLIERS ENCHANTES, ou encore le tournesol décortiqué, la quinoa ou le maïs popcorn de TRESORS DE BEAUCE, des terrines de gibier de BOUCHE DE SOLOGNE, un velouté de patate douce ou une sauce tomate du PANIER D'HAUT, les saucissons secs de la CHARCUTERIE DAVAU ou encore quelques bières artisanales (pas de vente en pression) et des vins en complément des appellations présentes sur l'espace régional.

En tout ce sont plus d'une soixantaine de références qui garniront les présentoirs de la boutique © du Centre.

Les savoir-faire des adhérents et la richesse du terroir gastronomique se dégusteront également sur les autres espaces d'exposition puisque plusieurs représentants © du Centre y auront leur propre stand. Comme la Brasserie de l'Aurore, Les Sablés de Nançay, Belsia, la Brasserie des merveilles, ou encore la Distillerie de Faronville ou Saveurs et Traditions du Berry. D'autres adhérents seront également présents sur les espaces collectifs Indre en Berry, Cher en Berry et Terres d'Eure-et-Loir.

Une piste des saveurs à suivre dans toutes les allées du pavillon régional. Retrouvez l'intégralité des 2 211 produits agréés proposés par les 173 adhérents sur le site Internet : <http://www.cducentre.com/>



LES SABLES DE NANCAY – STAND 3F008

Fabrication artisanale de biscuits

Nançay (18)



Les Sablés de Nançay ont vu le jour dans les années 50. Depuis, ce sablé à la fois croquant et fondant avec un goût de gâteau à la peau de lait a conquis les palais. Passionnés, les Brulé père et fils et leur équipe de 11 personnes ont intégré un nouvel atelier de fabrication en 2008 où ils produisent la recette originale et tenue secrète qui s'est transmise de génération en génération. A partir de matières premières simples et de qualité, les techniques de fabrication et le savoir-faire n'ont pas changé pour que les sablés de Nançay restent un gâteau artisanal. Nature ou aux pépites de chocolat, les sablés de Nançay sont à consommer à tout moment de la journée.



BELSIA – STAND 3F020

Chips artisanale de beauce

Boisville-la-Saint-Père (28)



A la ferme de Létourville, les pommes de terre sont cultivées et sélectionnées avec passion dans les terres d'exception de la Beauce !

Triées à la main, tranchées, cuites au chaudron en petites quantités puis inimitable des chips Belsia !

Elles sont garanties sans gluten, sans conservateurs, sans arômes artificiels et sans huile de palme.



BAÏO – STAND 3F018

Jus et cidre

Bailleau le Pin (28)



Charles et Benjamin, agriculteurs en grandes cultures de père en fils depuis plus de 20 ans. Il y a une dizaine d'années commençait déjà l'élaboration du jus de pommes vendu uniquement à la ferme. Devant la demande grandissante, la décision de convertir l'ensemble des vergers en agriculture biologique et en 2020 ils créent la marque BAÏO avec l'aide de Cécile! Une marque faisant référence aux racines locales, qui distribue les pommes, jus de pommes, et compotes issues de leurs vergers. Mais aussi les autres productions telles que les pommes de terre cultivées sur la ferme. Après 3 années de conversion, BAÏO est fier de proposer dès la récolte 2021 des produits certifiés « Agriculture Biologique » !



MICROBRASSERIE DE CHANDRES – STAND 3F014

Bière l'Eurélienne

Sours (28)

La Brasserie de Chandres est une véritable « ferme brasserie » dont la spécificité est d'utiliser au maximum l'orge issue de ses champs pour la production de sa bière "L'Eurélienne". Elle est fabriquée de façon artisanale et traditionnelle. L'Eurélienne propose 12 recettes de bières, certaines primées au CGA. Elle est chaleureuse et charpentée, et se prête à la consommation courante comme aux grandes occasions.



LE JARDIN DES CALOTIERS – STAND 3G017

Confiture

Béville le Comte (28)

Dans le cadre de son exploitation agricole, Isabelle Collin produit des confitures artisanales. Les fruits viennent à 90 % d'Eure-et-Loir. Les parfums évoluent tout au long de l'année en suivant la saison. Il y en a environ une centaine de saveurs par an. Ses produits sont naturels et se composent uniquement de fruits et de sucre. Aucun conservateur n'est ajouté.



AU RUCHER DE THIVARS – STAND 3G017

Miel

Thivars (28)

Venez déguster une panoplie riche de miels euréliens réalisés au rucher de Thivars. Miel d'acacia, de printemps, de tilleul, de fleurs, de colza.



FERME BLANCHET – STAND 3G017

Viande / conserves maison

Coltainville (28)

En plus de la vente de colis de viande et viande bovine au détail à la ferme à Coltainville près de Chartres, Ludovic Blanchet propose la vente directe de ses produits fermiers. L'exploitation propose notamment son saucisson fermier, son chorizo fermier, mais également des conserves faites maison, des saucisses, des jus de pomme...

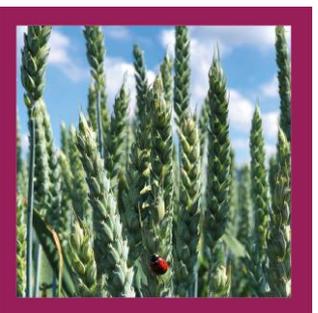


LES PRODUITS D'EURE-ET-LOIR – STAND 3F013

Vous prendrez bien une petite coupe de campagne ?

Envie d'un grand bol d'air et de nature ? À seulement 1 heure de Paris, découvrez la campagne d'Eure-et-Loir, une terre agricole par excellence ! Une délicieuse halte vous attend pour découvrir ce département avec ses producteurs et ses artisans, pour en prendre plein les mirettes et les papilles !

Pendant 9 jours, vous pourrez (re)découvrir les produits d'Eure-et-Loir grâce aux 10 producteurs et artisans Terres d'Eure-et-Loir qui se relayeront sur un stand collectif des producteurs.



L'espace « Produits d'Eure-et-Loir » illustre la grande diversité culinaire et gastronomique des produits euréliens. Vous pourrez y goûter des pâtes artisanales, siroter de la bière bio, picorer des graines de courges et des cornichons, savourer des spécialités charcutières, déguster des tartinades de légumes, découvrir la spiruline de Beauce, trouver des huiles et farines diverses, vous régaler de confiture de pommes de terre, et bien d'autres encore !

Le savoir-faire des producteurs et la richesse du terroir eurélien se retrouvent également sur les stands d'autres producteurs Terres d'Eure-et-Loir qui exposeront individuellement : La Microbrasserie de Chandres, Baïo, Belsia, Le Jardin des Calotiers, Le Rucher de Thivars et l'EARL Blanchet.

Les bonnes habitudes alimentaires se promeuvent au quotidien auprès de nos collégiens euréliens. Les cuisiniers de nos établissements scolaires sont également présents au Salon de l'Agriculture pour réveiller vos papilles !

Au-delà de sa diversité culinaire, notre département regorge de pépites insoupçonnées comme en témoignent les paysages verts et vallonnés du Perche, belles, la vallée du Loir où on se la coule douce, la grandiose cathédrale de Chartres, les charmants villages et Petites Cités de Caractères®, les châteaux et sites touristiques incontournables.

L'Eure-et-Loir allie merveilleusement nature, agriculture et patrimoine, le combo parfait pour un week-end champêtre proche de Paris ! Découvrez au fil des jours les animations proposées par Eure-et-Loir Tourisme et les Offices de Tourisme du département, et trouvez des idées d'escapades sur-mesure façon Let it Slow. Alors, qu'est-ce qu'on attend pour profiter d'une petite coupe de campagne ?

(Ce stand est coordonné par le Conseil départemental d'Eure-et-Loir, la Chambre d'agriculture d'Eure-et-Loir et le Conseil régional Centre-Val de Loire.)



L'INDRE EN BERRY – STAND 3F005

Regroupement de 43 producteurs du département l'Indre

L'Indre est présent pour la 3ème fois au Salon International de l'Agriculture. 43 producteurs seront sur le stand de l'Indre en Berry pour présenter aux visiteurs venus de toute la France leurs spécialités du terroir. Une occasion unique pour l'Agence d'Attractivité de l'Indre qui offre une vitrine sur les atouts et la qualité de vie du département. Une visibilité exceptionnelle pour le territoire, les producteurs, le tourisme, pour conquérir des vétérinaires pour s'installer dans l'Indre et également de futurs exploitants agricoles.



L'Agence d'Attractivité de l'Indre (A2i) fait la promotion de l'Indre sur le plus important salon de France auprès de plusieurs centaines de milliers de visiteurs. Pour cette 59ème édition du Salon International de l'Agriculture, l'A2i organise et anime le stand de l'Indre en Berry dans l'espace « Région Centre-Val de Loire » avec les 43 producteurs sélectionnés par la Chambre d'Agriculture, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Indre, les syndicats viticoles de Reuilly et Valençay et la boutique de producteurs de la Brenne, la Maison du Fromage.

L'A2i n'oublie pas pour autant ses 3 missions. L'attractivité touristique et résidentielle est de la partie avec une journée « opération spéciale tourisme » qui se déroule en même temps que la journée de l'Indre, le vendredi 3 mars. Journée qui vise à valoriser le département auprès des franciliens avec animations et dégustations à la clé.

La santé est aussi au rendez-vous puisque l'A2i organise une journée spéciale « vétérinaires » le jeudi 2 mars. Pour cette journée organisée en partenariat avec le Syndicat National des Vétérinaires Libéraux, des étudiants vétérinaires et des vétérinaires en recherche de mobilité invités par l'A2i viennent à la rencontre de leurs homologues indriens. Tout est mis en œuvre pour les séduire et les inciter à s'installer dans l'Indre.

D'ailleurs, cette année, l'Indre valorise les acteurs de l'agriculture de demain car en plus des jeunes vétérinaires, les projecteurs seront tournés vers :

➔ les exploitants agricoles de demain qui auront leur journée dédiée le samedi 25 février



- ➔ les éleveurs de demain seront présents avec les élèves du lycée agricole de Naturapolis qui seront les seuls participants régionaux à participer au Trophée International des enseignements agricoles (TIEA) du 1er au 5 mars
- ➔ les artisans des métiers de bouche de demain auront également leur moment de lumière. Les apprentis du Campus des Métiers 36 seront présents sur l'espace des animations culinaires le 3 mars.

L'Indre est prêt à briller au Salon International de l'Agriculture et coche toutes les cases pour attirer éleveurs et agriculteurs, touristes et nouveaux habitants sur son territoire. Toute l'animation mise en œuvre par l'Agence d'Attractivité est dévoilée sur le stand de l'Indre en Berry



BRASSERIE DE L'AURORE – STAND 3F006

Bières Turone
Cormery (37)

Passion & Qualité

Fondée en 2009 par Emmanuel ALFAIA, la Brasserie de l'Aurore se trouve au cœur de la Touraine, créée après 15 ans en brassage amateur et l'obtention d'un diplôme universitaire d'Opérateur en Brasserie à l'Université de La Rochelle. Passion d'un brasseur et sa femme, Christelle ALFAIA, et leur volonté à redonner ses lettres de noblesse à la bière artisanale Française. Les Turone ont obtenu la reconnaissance du Concours Général Agricole de Paris ; et depuis 2019 Christelle et Emmanuel sont « Artisan Producteur de Qualité » au sein du Collège Culinaire de France.



DOMAINE DUTERTRE – STAND 3G019

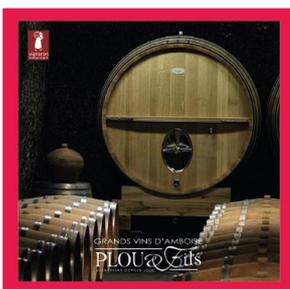
AOP Touraine-Amboise, Crémant de Loire et Touraine
Limeray (37)

Le Domaine Dutertre est une exploitation viticole familiale depuis 5 générations. En allant rencontrer le producteur au SIA et sur son domaine ouvert aux visiteurs, vous découvrirez des vins alliant terroir, tradition et savoir-faire, produits sur un vignoble de 37 hectares situé face sud à la Loire. Ces vins sont souvent récompensés : Médaille d'Or Concours des Crémant de France, Bacchus d'Or Commanderie des grands vins d'Amboise, Guide Hachette, Médaille Concours Général Agricole...



VIGNERONS PLOU & FILS – STAND 3G005

AOC Touraine, Touraine Amboise et Crémant de Loire, Jus de raisin pétillant
Chargé (37)



Proche du Château d'Amboise, depuis 1508, la famille Plou exploite un domaine viticole sur lequel ils produisent et élèvent des vins blancs, rouges et rosés issus des cépages traditionnels de la Loire. Soucieux d'une qualité optimale pour leurs vins (médaillés très régulièrement au Concours Général Agricole de Paris), ils travaillent de façon traditionnelle tout en alliant des technologies modernes. Ils accueillent également des groupes et touristes pour y faire découvrir l'élaboration des fines bulles de la Loire et du vieillissement des vins rouges.



L'AROM'ARRANGE – STAND 3G007

Cocktails et rhum arrangés

Chargé (37)

Amateur de bons Rhums et toujours en recherche de nouvelles saveurs, Sébastien concoctait pour sa famille et amis des mélanges gourmands et originaux pour agrémenter les rhums agricoles. Quant à un carrefour de vie, il dû choisir une nouvelle voie professionnelle, ce fût l'évidence ! Encouragé par Emmanuelle, son épouse et deux de ses fidèles, il se lança !

Aujourd'hui, il est fier de présenter le fruit de ce joyeux cocktail fait de passion, de gourmandise et de soleil !

Venez découvrir les différentes variétés de Rhums arrangés, comme le Punch au rhum ananas, récompensé au Concours Général Agricole en 2019 !



LES BELLES DEMOIS'AILES – STAND 3F039

Miel

Cour-Cheverny (41)

Du délicieux miel Français et le tout dans le respect de nos charmantes amies les butineuses. Une production locale (Cour-Cheverny) et 100% made in France.

C'est au cœur des châteaux de la Loire, que nos abeilles butinent de fleurs en fleurs dans notre belle région, pour le plus grand plaisir des gourmands. Une production basée sur le respect de la nature et des abeilles avec les méthodes saines et traditionnelles.



ARBORIGEN – STAND 3F027

Apéritif Made in France, boisson pétillante, alcoolisée, fermentée aux fruits

Bonny-sur-Loire (45)

Arborigen est une boisson, pour adulte, unique en France, fruit de l'imaginaire et de l'expertise d'une tribu familiale du Val de Loire, passionnée d'arboriculture. Pourquoi unique ? Process de fermentation inédite, alliant savoir-faire du vin et expérience du fruit. Un subtil mélange de saveurs et de fruits fait battre le cœur d'Arborigen, gage de qualité et de finesse aromatique. Arborigen intrigue, mêlant l'origine de l'arbre et les invitations au voyage de son créateur. Arborigen symbolise la tradition et le savoir vivre à la française. Laissez-vous entraîner dans la tribu de la salamandre et découvrez des goûts et des couleurs comme vous n'en avez jamais bus !

LES NOUVEAUX EXPOSANTS :



SAVEURS & TRADITIONS BERRY-SOLOGNE – STAND 3F035

Traiteur

Bourges (18)

C'est en 1972 que Jean-Claude, CAP de pâtissier en poche, commence à confectionner des produits à partir de recettes traditionnelles et les vend sur les marchés et foires de la région à bord de son camion: le fameux "nez de cochon". La qualité de ses produits fait le succès de cette première aventure. En 2008, il fonde "Saveur et Tradition du Berry". En 2019, Jean-Yves Le Hir prend le relais. "Saveurs & Traditions Berry-Sologne" voit le jour. A ce jour, les produits sont fabriqués par trois pâtissiers qui cumulent à eux trois 84 années d'expérience. En 2022, ils ont fêté leurs 50 ans au service du goût et de la qualité.

LE CHER EN BERRY – STAND 3F031

Produits fermiers

Boynes (18)

Le Conseil départemental du Cher, en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Cher, accueillera sur son stand, des producteurs de son territoire. Ils viendront valoriser, promouvoir et faire déguster leurs produits tout en transmettant leur savoir-faire. Chaque jour, une thématique.

Les animations proposées aux visiteurs :

Tout au long de la semaine : 3 producteurs présents par jour sur le stand du Conseil départemental du Cher pour promouvoir, faire déguster et vendre leurs produits locaux ! Venez les rencontrer sur le stand F031

Dimanche 26 février : « Les Protéines végétales et agriculture biologique »

Lundi 27 février : « Bienvenue à la ferme »

Mardi 28 février : « Chambre d'agriculture »

Mercredi 1er mars : « Exposants SIA du Cher »

Jeudi 2 mars : « Agrilocal »

Vendredi 3 mars : « Activ'Berry »

HARDOUIN – LE PERE CHAMPAIN – STAND 3F024

Charcutier et traiteur

Vouvray (37)

La Maison Hardouin a acquis ses lettres de noblesse avec la charcuterie de tradition. Sur le salon, vous pourrez déguster des rondelles d'andouillettes 5A grillées, des rillons chauds, des plateaux de charcuterie maison, et des quiches (St Maure de Touraine / Rillons ou Tourangelle).





TERROIRS DU CENTRE – STAND 3F012

Restauration à emporter
Orléans (45)

Terroirs du Centre est spécialiste de la distribution de produits régionaux auprès de professionnels et particuliers. Sur le salon, vous pourrez retrouver sur le stand des bonnes recettes locales à déguster.



DISTILLERIE DE FARONVILLE – STAND 3F027

Gin et vodka
Outarville (45)

Agriculteurs à la Ferme de Faronville, Pauline et Paul-Henri élaborent des spiritueux intégrant dans leurs recettes la pomme de terre qu'ils cultivent. La distillation est réalisée dans le plus prestigieux des alambics. Le Gin et la Vodka sont mis en bouteille à la ferme. Producteurs enthousiastes et fiers de leurs racines, ils ont à cœur de mettre en avant le terroir sur lequel ils élaborent leurs produits. Passion, authenticité et savoir-faire, tels sont les fondements de Faronville.



BRASSERIE DES MERVEILLES – STAND 3F029

Bières
Boynes (45)

La Brasserie des Merveilles est une micro-brasserie installée à Boynes. Thomas, le brasseur, vous propose une série de recettes aux saveurs et arômes variés, traditionnelles ou originales. Découvrez vite ces bières artisanales et naturelles, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.



ACCUEIL PAYSAN – STAND 3F037

Produits fermiers

Accueil Paysan Centre Val-de-Loire est une association de paysans proposant de l'accueil à la ferme dans un esprit d'éducation populaire, de développement durable et d'agriculture paysanne. La campagne à bras ouverts. Cette association propose également des produits de la ferme, que vous pourrez retrouver en vente sur le salon.

Tout au long de la semaine, des animations thématiques proposées sur le stand 3G006 !

ANIMATION DE BIENVENUE A LA FERME CENTRE-VAL-DE LOIRE Dimanche 26 février



4 fermes adhérentes au réseau Bienvenue à la Ferme Centre-Val-de Loire seront présentes sur l'espace régional : la ferme d'Ozance (36), Tata Chev' (36), le Pré de Mely (45) et la fromagerie de Lucie (37).

Différents jeux autour de la chèvre seront proposés pour les enfants pour découvrir l'anatomie, l'alimentation des chèvres et bien d'autres choses ! Pour les plus grands, une dégustation d'huiles, de biscuits et de fromages de vache sera proposée, avec les producteurs qui auront à cœur d'expliquer leurs métiers et savoir-faire.

Le réseau Bienvenue à la Ferme Centre-Val-de Loire, c'est près de 300 producteurs qui vendent leur produit en direct sur leur ferme, sur les marchés,... et qui peuvent également proposer des activités d'accueil sur leur ferme comme l'hébergement, la restauration, les fermes pédagogiques ou bien lors d'évènement ponctuel comme des portes ouvertes. Venez nous rencontrer, vous êtes les bienvenus.

JOURNEE « GASTRONOMIE ET PRODUITS D'APPELLATION DE TOURAINE ET DU VAL DE LOIRE » Lundi 27 février



Les Chambres d'agriculture d'Indre-et-Loire et de Loir-et-Cher ont le plaisir de vous inviter à la journée « Gastronomie et produits d'appellation de Touraine et du Val de Loire » qu'elles organisent en commun sur le Salon le lundi 27 février 2023.

Tout au long de la journée, filières et confréries proposeront aux visiteurs des dégustations des spécialités de Touraine et du Val de Loire : fromages de chèvre AOP Sainte-Maure de Touraine et Selles-sur-Cher, Rillettes de Tours, vins AOC Touraine et bien d'autres spécialités !

Au programme :

- 9h30 : accueil café convivial des visiteurs sur le stand.
- 11h00 : inauguration officielle du stand et discours des Présidents de Chambre.
- 12h30 : pot et dégustation des recettes gourmandes élaborées par les restaurateurs de l'association « Cuisine en Loir-et-Cher ».
- Toute l'après-midi : ateliers dégustation de vin de Touraine animés par la FAV 41.



INAUGURATION REGIONALE Mardi 28 février

10h30 : inauguration de l'espace Région Centre-Val de Loire en présence de Marc Fesneau, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, Régine Engström, Préfète de région, François Bonneau, Président du Conseil Régional, et Philippe Noyau, Président de la Chambre régionale d'agriculture.

DECOUVERTE DES SPECIALITES GASTRONOMIQUES D'EURE-ET-LOIR

Mercredi 1er mars



La Chambre d'agriculture et le Département d'Eure-et-Loir témoignent de leur engagement en faveur des circuits courts !

Dès 10h, des moments d'échanges et de partages sont prévus entre producteurs, éleveurs et acteurs du territoire autour des filières, des savoir-faire, des marques et des systèmes d'achat pour favoriser le développement des produits locaux et faciliter leur accès, notamment pour la restauration collective.

Les visiteurs du Salon présents le 1er mars, pourront, quant à eux, participer à un quizz animé tout au long de la journée et tenter de remporter de nombreux cadeaux. Ils assisteront à des animations culinaires, découvriront la richesse et les saveurs du terroir auprès des agriculteurs présents et récupéreront les bonnes adresses en Eure-et-Loir pour prolonger leur expérience gustative hors des murs du Salon.



JOURNEE DEPARTEMENTALE DU CHER

Jeudi 2 mars

Rendez-vous tout au long de la journée sur le stand G006 pour découvrir :

- Les Appellations d'Origines Contrôlées présentes sur le territoire
- L'émblématique Crottin de Chavignol
- La truffe du Berry
- Les incontournables lieux touristiques du Berry (Les 1000 Lieux du Berry et l'Abbaye de Noirlac)



JOURNEE DEPARTEMENTALE DE L'INDRE

Vendredi 3 mars

Les élus du Département, les représentants du monde agricole de l'Indre seront accueillis sur l'espace régional et iront à la rencontre des producteurs de l'Indre présents sur le salon. Une dégustation des produits et spécialités de l'Indre leur sera organisée.



LES FROMAGES DE CHEVRE AOP A L'HONNEUR !

Samedi 4 mars

- Animations autour des 5 AOP Caprines du Centre-Val de Loire, par le CRIEL
- Démonstrations et dégustations culinaires



LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE

665 produits représentés...

Le Salon International de l'Agriculture représente l'aboutissement de ce concours prestigieux qui récompense chaque année les produits agricoles ou issus de produits agricoles de toutes les régions françaises. Les finales auront lieu, comme chaque année, pendant le Salon.

491

comme le nombre d'échantillons de vins présentés par la région Centre-Val de Loire en 2023 (phase de pré sélection incluse)

Cette manifestation officielle du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, est un moment largement attendu des producteurs (notamment de fromages et de charcuteries), et des vignerons de la région Centre-Val de Loire. Ces prix viennent récompenser leur savoir-faire soigneusement entretenu. Ils sont un gage de qualité gustative pour les consommateurs, et favorisent notoriété et commercialisation des vins et produits lauréats.

En 2023, **175 viticulteurs locaux auront présenté un total de 491 échantillons**, dont les meilleurs, après pré-sélections régionales vont en finale à Paris. De même, **174 produits locaux** sont également présentés au concours, parmi lesquels : fromages de chèvre et produits laitiers, charcuteries, bière, eaux de vie, huile de noix, cidre, jus de pomme, lait... beaux spécimens en participant au troisième volet de ce concours : le Concours des "Animaux".

174

comme le nombre de produits (fromages de chèvre AOP, charcuteries, bière, eaux de vie, huile de noix, cidre, jus de pomme et lait) présentés en 2023

Depuis 14 ans, l'organisation de la phase amont du Concours Général Agricole (CGA) pour les vins et les produits est confiée aux Chambres d'Agriculture. En Région Centre-Val de Loire, la Chambre régionale d'agriculture orchestre l'ensemble de l'organisation : promotion du concours auprès des agriculteurs, vignerons et entreprises agro-alimentaires, gestion des inscriptions, prélèvement des échantillons des produits, 4 pré-sélections régionales pour les vins et appui à l'organisation de la finale à Paris, expédition des produits pour les finales parisiennes. Pour la bonne organisation du déroulé, elle bénéficie d'un appui des syndicats, fédérations et organisations viticoles qui lui permettent, chaque année, de mener à bien cette mission.

Le CGA demande aux Chambres d'agriculture plusieurs mois de travail, demandant rigueur et précision. Sur l'ensemble des prélèvements de vins, jusqu'à 60 % des meilleurs échantillons peuvent être présentés à Paris. La dégustation finale au CGA à Paris sera assurée par des jurés encadrés de commissaires.

La Chambre régionale d'Agriculture gère deux centres de pré-sélection :

- le Centre de présélection 37 où se sont déroulées 3 pré-sélections à Amboise, Bourgueil et Noyers sur Cher pour les vins présents en Touraine, et Loir-et-Cher.
- le Centre de Préselection 18, pour tous les vins du Centre Loire y compris le Pouilly Fumé et le Pouilly Sur Loire. La présélection de cette année a eu lieu à Quincy dans le Cher.

L'appui technique des Chambres départementales a été précieux et notamment celui des équipes d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. La Chambre régionale d'agriculture du Centre-Val de Loire a aussi conventionné avec la Fédération de l'Union Viticole du Centre (FUVC), partenaire historique du CGA pour le centre de pré-sélection de Bourges.

Samedi 25 février 2023
Finale de la catégorie « vins »





LE PALMARÈS DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE VINS ET PRODUITS 2022 EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

LE CONCOURS DES VINS



180 VIGNERONS
CANDIDATS



511 ÉCHANTILLONS
DE VINS PRÉSENTÉS



PALMARÈS
125 MÉDAILLES
88 PRODUCTEURS



36 MÉDAILLES
D'OR

49 MÉDAILLES
D'ARGENT

40 MÉDAILLES
DE BRONZE



37 PRODUCTEURS
AU CPS 18 51 MÉDAILLES
51 PRODUCTEURS
AU CPS 37 74 MÉDAILLES

LE CONCOURS DES PRODUITS



55 PRODUCTEURS
CANDIDATS



158 PRODUITS
PRÉSENTÉS



PALMARÈS
44 MÉDAILLES
26 PRODUCTEURS OU ARTISANS

16 MÉDAILLES
D'OR

19 MÉDAILLES
D'ARGENT

9 MÉDAILLES
DE BRONZE



10 EN BIÈRE
3 EN JUS DE FRUIT
2 EN PUNCH
1 EN EAU DE VIE



1 EN VOLAILLE
6 EN CHARCUTERIE
2 EN PALMPEDE GRAS
2 EN MIEL



1 EN LAIT
3 EN FROMAGES FRAIS
11 EN FROMAGES
2 EN DESSERTS LACTÉS



LISTE DES ELEVEURS

Espèce	Département éleveur	Race	Raison sociale
Bovine	Cher	Charolaise	SCEA BONNICHON ET LEMASSON
Bovine	Eure-et-Loir	Jersiaise	GAEC FERME JERS HYS
Bovine	Indre	Charolaise	ESAT ATOUT BRENNE
Bovine	Indre	Limousine	GAEC RAFFIN PONROY
Bovine	Indre-et-Loire	Prim'Holstein	EARL PASSION&BONHEUR DES HOLSTYSTAR
Bovine	Loir-et-Cher	Prim'Holstein	M BRUNO VERDIER
Bovine	Loir-et-Cher	Prim'Holstein	GAEC ELEVAGE LA MANCELLIERE
Bovine	Loiret	Prim'Holstein	EARL LES FROMENTERIES
Equine/Asine	Loir-et-Cher	Ane du Cotentin	Patrice DAUFFY
Equine/Asine	Eure-et-Loir	Percheron	PAFFRATH PASCAL
Ovine	Cher	Berrichon du Cher	M GALAIS JEAN-BENOIT
Ovine	Cher	Berrichon du Cher	GAEC AUBAILLY 2
Ovine	Cher	Berrichon du Cher	EARL LEJUS
Ovine	Cher	Southdown	GAEC DES ARCHERS
Ovine	Cher	Suffolk	M KESSLER EMILIE
Ovine	Cher	Suffolk	M KESSLER EMILIE
Ovine	Eure-et-Loir	Ile de France	GAEC HERBEAUX
Ovine	Indre	Berrichon de l'Indre	STE LYCEE AGRICOLE
Ovine	Indre	Mouton Vendéen	M SICOT JONATHAN
Ovine	Indre	Suffolk	ASS. ASSOCIATION ATOUT BRENNE
Ovine	Loir-et-Cher	Suffolk	EARL DU BOUC NOIR
Ovine	Loir-et-Cher	Suffolk	EARL DU BOUC NOIR
Ovine	Loiret	Romanov	M MERCIER LOIC
Canine	Indre-et-Loire	AKITA	VALENTI SONIA
Canine	Loir-et-Cher	BARZOÏ	GUILLON SYLVIE
Canine	Loiret	BARZOÏ	DEBRICON Sophie
Canine	Loir-et-Cher	BASSET ARTESIEN NORMAND	DENIAU Olivier
Canine	Eure-et-Loir	BERGER BLANC SUISSE	PONS PASCAL
Canine	Eure-et-Loir	BERGER DE BEAUCE NOIR ET FEU	RAPICAULT FLORENT
Canine	Indre	BRAQUE HONGROIS A POIL COURT	DRECQ FRANCOIS
Canine	Eure-et-Loir	BULLDOG	LE FORESTIER ANGELIQUE
Canine	Indre-et-Loire	BULLDOG	OLIVET JULIEN & DONIA
Canine	Loiret	CANICHE GRAND - 45 A 60 CM NOIR	BAILLARGEAUX Françoise
Canine	Loir-et-Cher	CARLIN FAUVE CLAIR A MASQUE NOIR	LEFEVRE Elena
Canine	Eure-et-Loir	CAVALIER KING CHARLES BLANC PERLE MARQUE DE CHATAIN (BLENHEIM)	RABOIN REMY
Canine	Eure-et-Loir	CAVALIER KING CHARLES NOIR ET FEU	RABOIN REMY
Canine	Eure-et-Loir	CAVALIER KING CHARLES RUBY	RABOIN REMY
Canine	Loir-et-Cher	CHIEN DE BERGER ANGLAIS ANCESTRAL	GAILLOT CHRISTOPHE
Canine	Loir-et-Cher	CHIEN DE BERGER DES SHETLAND	VERNON FRANCOISE
Canine	Eure-et-Loir	CHIEN DE BERGER ISLANDAIS	MAUNY MARIE
Canine	Eure-et-Loir	CHIEN D'EAU PORTUGAIS POIL LONG ET ONDULE	HEGER NATHALIE
Canine	Loiret	CHIHUAHUA A POIL COURT	JOUVELET SANDRINE
Canine	Cher	CHIHUAHUA A POIL LONG	O'NEILL SUZETTE
Canine	Indre	CLUMBER SPANIEL	LESEIGNEUR ADELAIDE
Canine	Loiret	COCKER SPANIEL ANGLAIS AUTRES COULEURS	LEGER KATY
Canine	Eure-et-Loir	DALMATIEN	RATTIER BRIGITTE
Canine	Cher	ENGLISH SPRINGER SPANIEL	MORRIS MARYKE
Canine	Loir-et-Cher	ENGLISH SPRINGER SPANIEL	GUILLONNEAU PATRICE
Canine	Loir-et-Cher	EPAGNEUL D'EAU IRLANDAIS	KOZAK PIERRE
Canine	Indre-et-Loire	EPAGNEUL FRANCAIS	GESLIN ANNE
Canine	Loiret	KELPIE AUSTRALIEN	BOISSIERE MATHILDE
Canine	Loir-et-Cher	PETIT CHIEN COURANT SUISSE BERNOIS POIL LISSE	BERTHAULT MARIE-JOSEE
Canine	Loir-et-Cher	PETIT CHIEN COURANT SUISSE BERNOIS POIL LISSE	BERTHAULT FRANCOIS
Canine	Indre	PODenco D'IBIZA A POIL DUR	ALESSANDRI PATRICIA
Canine	Cher	PUMI NOIR	GABADE CORINNE
Canine	Cher	RETRIEVER DE LA NOUVELLE ECOSSE	MENORET THIERRY
Canine	Loiret	SALUKI A POIL FRANGE	AUBOUER ISABELLE
Canine	Eure-et-Loir	SCHAPENDOES NEERLANDAIS	COURAULT ANGELIQUE
Canine	Loiret	SPITZ ALLEMAND PETIT BLANC	CHARBONNIER Françoise
Canine	Indre-et-Loire	SPITZ JAPONAIS	CHARTRAIN JEAN-MICHEL
Canine	Loir-et-Cher	ENGLISH SPRINGER SPANIEL	GUILLONNEAU PATRICE
Canine	Loir-et-Cher	EPAGNEUL D'EAU IRLANDAIS	KOZAK PIERRE
Canine	Indre-et-Loire	EPAGNEUL FRANCAIS	GESLIN ANNE
Canine	Loiret	KELPIE AUSTRALIEN	BOISSIERE MATHILDE
Canine	Loir-et-Cher	PETIT CHIEN COURANT SUISSE BERNOIS POIL LISSE	BERTHAULT MARIE-JOSEE
Canine	Loir-et-Cher	PETIT CHIEN COURANT SUISSE BERNOIS POIL LISSE	BERTHAULT FRANCOIS
Canine	Indre	PODenco D'IBIZA A POIL DUR	ALESSANDRI PATRICIA
Canine	Cher	PUMI NOIR	GABADE CORINNE
Canine	Cher	RETRIEVER DE LA NOUVELLE ECOSSE	MENORET THIERRY
Canine	Loiret	SALUKI A POIL FRANGE	AUBOUER ISABELLE
Canine	Eure-et-Loir	SCHAPENDOES NEERLANDAIS	COURAULT ANGELIQUE
Canine	Loiret	SPITZ ALLEMAND PETIT BLANC	CHARBONNIER Françoise
Canine	Indre-et-Loire	SPITZ JAPONAIS	CHARTRAIN JEAN-MICHEL
Canine	Loir-et-Cher	TECKEL NAIN POIL LONG	CHEVAUCHE RENE
Canine	Cher	TECKEL STANDARD POIL DUR	RICHE ANNE & CAIN ANNE HELENE
Canine	Loir-et-Cher	TECKEL STANDARD POIL LONG	COURBOT SEVERINE
Canine	Eure-et-Loir	TERRIER ECOSSAIS	O'CONNOR RUTH
Canine	Loir-et-Cher	WELSH CORGI PEMBROKE	CAMBONI ELISABETH & MME MALAGRE CATHERINE
Canine	Eure-et-Loir	WEST HIGHLAND WHITE TERRIER	O'CONNOR RUTH
Caprine	Eure-et-Loir	Angora	LA BOUQUETIERE

Dossier de presse

17 février 2023

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023

Région Centre-Val de Loire

Le Jardin de la France

Contact Presse

Chambre d'agriculture du Centre-Val de Loire
Caroline Desmidt
caroline.desmidt@centre.chambagri.fr
02 38 71 91 20 – 06 69 49 14 22

Conseil Régional Centre-Val de Loire
Fatima HRICH
fatima.hrich@regioncentre.fr
02 38 70 30 78 - 06 76 82 83 38

Informations pratiques

Hall 3 – Hall de Produits et Saveurs de France
Stand 3G006

Lieu : Parc des Expositions, Porte de Versailles (Paris 15^{ème})

Dates : du Samedi 25 février au Dimanche 5 mars 2023

Heures d'ouverture : de 9h à 19h

A noter : Inauguration du stand régional, mardi 28 février à 10h30

Pour toute autre information :
www.salon-agriculture.com

