

« Produits et saveurs de France »

Le secteur s'agrandit et s'expose dans les pavillons 3 et 7.1

Historiquement appelé « Régions de France », ce 2^{ème} pilier du salon a franchi un nouveau cap. L'engouement des acteurs des territoires s'est concrétisé par une augmentation de 900m², ce qui a conduit les organisateurs à répartir les pavillons régionaux dans les halls 3 et 7.1. Une évolution accompagnée par une campagne de communication pour conforter la visibilité et l'attractivité de ses

Ce secteur, piloté depuis toujours par les Chambres régionales d'agriculture métropolitaines ou des organismes délégués par les Chambres d'agriculture, a pour mission de faire découvrir au visiteur son territoire agricole, alimentaire et touristique sous toutes ses facettes. Partenaires institutionnels, producteurs, artisans, restaurateurs, tous sont bienvenus pour représenter leur région.

Pour réaliser ce challenge annuel, les Chambres ont un partenaire historique : leur Conseil Régional. Parallèlement, la présence d'espaces départementaux a fortement progressé, pour communiquer sur l'identité de leur territoire.

De fait, l'offre s'est étoffée, diversifiée. Ancrée dans son terroir, elle fait la part belle aux producteurs fermiers, majoritairement sous la marque Bienvenue à la ferme et aux artisans. Des boutiques de produits font la promotion de larges gammes de produits locaux, souvent méconnus, en circuits courts, qui ne pourraient être présents sur le salon à titre individuel. Certaines filières s'investissent avec un axe pédagogique. Le visiteur peut acheter et déguster des assiettes de produits fermiers ou locaux. Les animations et les découvertes se succèdent.

LE SECTEUR EN QUELQUES CHIFFRES

10.900 m² de stands

13 régions de France

37 départements

500 exposants

dont 180 producteurs fermiers

Bienvenue à la ferme

12.000 produits incontournables

20 restaurants du terroir

100 animations par jour

Un visuel pour attirer les regards

Décliné sur les 3 instants de consommation fétiches des français - **l'apéritif, le plat principal et les douceurs** - le visuel vient réveiller les sens du visiteur avec des produits, incontournables, authentiques sont sublimés par les herbes et épices. Le tout vire-volte dans notre esprit, notre imaginaire, notre palais...

Un jeu de saveurs évocatrices, une finesse synonyme de qualité, d'instantanés gourmets, gourmands, de convivialité et de plaisir pour des visuels évocateurs.

Mettez vos 5 sens SENS DESSUS DESSOUS - Pavillon 3 et 7.1



Une campagne dynamique omnicanale qui s'affiche avant et pendant le salon

Dès février, la campagne a démarré sur les réseaux sociaux avec :

- Le weekend du 11 février, un **partenariat avec l'influenceur Nathanaël** alias Paname in my belly avec lequel a été organisé un jeu sur son Facebook avec des places à gagner.
- Puis, dès le 13 février, un quizz « Produits et saveurs de France » a été diffusé sur les Facebook et twitter des Chambres. L'engouement des internautes montre l'attrait que revêtent le salon et nos produits.

Durant le salon, pour renforcer l'attractivité de « Produits et saveurs de France » et marteler l'évolution de l'implantation, le visuel se retrouve avec :

- 155 **stickers** sur les portes de tous les pavillons pour « donner l'eau à la bouche »,
- des panneaux **d'affichage des toilettes** du pavillon 5, l'autre secteur avec une offre « produits »

Mais l'accent sur l'implantation de chaque région sera aussi mis avec :

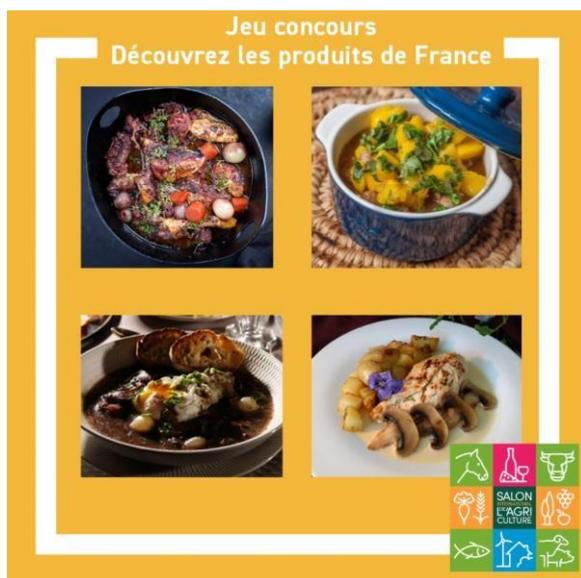
- **NOUVEAU** : Un **jeu de piste** entre les pavillons 3 et 7.1 avec 4 questions quotidiennes sur les régions et des paniers gourmands à gagner. Un moyen ludique de flanner et de s'imprégner du contenu des régions !
- L'invitation de nouveaux influenceurs/influenceuses, pour une visite guidée personnalisée à la rencontre des producteurs, de leur histoire et découvrir leurs produits. Promotion sur les réseaux sociaux garantie !
- Une communication sur les différents canaux digitaux du salon de l'agriculture et des Chambres d'agriculture : newsletter, page Facebook, instagram



L'objectif ? Une découverte gourmande et sensorielle unique dans le plus grand marché de France !

Jeu - Concours Découvrez les produits de nos régions

Du 13 au 19 février, un jeu permettant de gagner des entrées pour le **Salon international de l'agriculture a été proposé sur notre** [page Facebook](#) et notre [compte Instagram](#).



« Produits et saveurs de France »

Focus sur quelques animations...

Chaque région déploie des trésors d'imagination pour faire découvrir de manière renouvelée les facettes ou les spécificités de son territoire.
Animations, jeux, démonstrations culinaires, séquences pédagogiques, rencontres avec des producteurs, les événements s'égrènent toute la semaine.

Auvergne – Rhône Alpes – Pavillon 3

Des jeux culinaires participatifs

Les journées territoriales seront animées autour de démonstrations culinaires qui mettront en avant les produits régionaux mais également des jeux culinaires participatifs : des ateliers ludiques qui engagent les visiteurs à la découverte des différents produits : dégustations à l'aveugle, astuces anti-gaspi, mini-recettes... c'est aux visiteurs de mettre la main à la pâte !

Ces ateliers ludiques prendront place sur des créneaux d'une heure, pendant lesquels notre chef fera travailler les 5 sens des visiteurs.

3 stand B 72

Bretagne – Pavillon 3

Focus sur les bonnes pratiques Anti Gaspi

Et si le gaspillage alimentaire n'existait plus ?

Avec Bienvenue à la Ferme, testez vos connaissances et ajustez vos gestes en participant aux défis "chasse au gaspillage alimentaire"

3 stand J 152 - Les 24 et 25 février puis 4 et 5 mars

Les agriculteurs & les filières s'engagent contre le gaspillage alimentaire avec SOLAAL

SOLAAL, association reconnue d'intérêt général, 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. Elle facilite le lien entre les donateurs des filières agricole et alimentaire et les associations d'aide alimentaire. Au total en Bretagne depuis 2013, ce sont plus de 1 300 tonnes de produits agricoles qui ont été donnés.

Pour illustrer cet engagement, venez vous inspirer et goûter des recettes anti-gaspi de chefs bretons !

3 stand J 152 - Le jeudi 2 mars

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

Autour d'une démonstration de l'application anti-gaspi Frigo Magic et d'un atelier de cuisine, venez déguster des recettes gourmandes Vous découvrirez que rien ne se jette et tout se cuisine pour en finir avec le gaspillage alimentaire !

3 stand J 152 - Le samedi 4 mars

Centre Val de Loire – Pavillon 3

Le Jardin de la France

Cette renommée vient de la richesse des créations historiques ou contemporaines qui peuplent le territoire de la région et d'un art des jardins qui vise à l'excellence. 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 » en végétalisant son espace de plantes provenant des producteurs de la région. Pour répondre aux attentes sociétales, elles seront réutilisées lors d'évènements ultérieurs.

3 stand G 6

Grand Est – Pavillon 3

Les petit-déjeuners de l'agriculture

Lundi 27 février : Adaptation au changement climatique avec un focus Carbone

Mardi 28 février : Solidarité agricole et dons alimentaires avec l'association SOLAAL Grand Est

Mercredi 1er mars : Circuits courts et énergie

Jeudi 2 mars : Elevage et autonomie protéique

Vendredi 3 mars : Agir sur l'attractivité des métiers pour assurer le renouvellement des générations **3 stand B 168**

A la découverte de start up

Samedi 25 Alsace : de la serre à l'assiette, cultivez facilement vos fruits et légumes chez vous

My food propose une serre de jardin innovante clé en main pour permettre à chacun de se reconnecter avec son alimentation, cultiver toute l'année et découvrir l'autonomie alimentaire. Conçues pour faire pousser des fruits et légumes sur des espaces limités, elles combinent différents techniques. **3 stand B 168**

En savoir + : <https://myfood.eu/fr/> et Facebook : Myfood - Se Reconnecter à son Alimentation

1er mars les Vosges : La production maraîchère par l'aquaponie

Noémie Charpentier de la ferme aquaponique de l'abbaye présentera l'aquaponie avec une animation pédagogique. Elle développe sa production maraîchère en symbiose avec des poissons.

3 stand B 168 - En savoir + : <https://lavenirestdanslassiette.fr/>

4 et 5 mars Alsace : Du Kiwaï cultivé à Riespach

Jérémy Rederstorff, du « Paradis des fraises » propose du kiwaï à la vente depuis septembre 2022. Ce mini-kiwi à la chair juteuse et sucrée est très riche en vitamine C et, à la différence de son cousin, se consomme avec la peau !

3 stand B 168 - En savoir + : www.paradis-des-fraises.fr/

5 mars : L'extraction au CO2 supercritique

Découvrez ce procédé mis en place par un agriculteur hyper innovant qui réalisera une démonstration en direct ! Soucieux de tirer le meilleur potentiel de chaque plante, ce procédé, innovant et respectueux de l'environnement permet d'extraire autant de composés souhaités de la plante que possible. Les extraits sont dépourvus de solvants, le produit est d'une extrême pureté.

3 stand B 168 - En savoir + : <https://alliancecbq.com/a-propos>

Hauts de France – Pavillon 3

Région européenne de la gastronomie 2023

Cette année, la mise en avant de la filière pêche et des produits de la mer, sera accompagnée par la valorisation du BIO LOCAL et des productions de qualité de la région.

Dans la logique de promouvoir cette année de la gastronomie, ce sont des lycées hôteliers et plus de 25 cuisiniers de la région qui se relaieront toute la semaine, en présence des professionnels de chaque filière.

3 stand J 192

Plateau Télé : vivre le salon de l'intérieur

Des émissions en simultané et en direct avec le Salon international de l'Agriculture, avec également la rencontre des agriculteurs, éleveurs, pêcheurs et producteurs de la région.

3 stand J 192

Ile de France – Pavillon 7.1

Le symbole de la gastronomie française : la baguette

Ce produit phare de l'Île-de-France est entré le 30 novembre 2022 au patrimoine mondial de l'Unesco, sur la liste représentative du patrimoine culturel et immatériel de l'humanité. La baguette des Franciliens valorise à elle seule l'ensemble de la filière "Blé-Farine-Pain" : céréaliers, meuniers, boulangers.

Elle sera mise à l'honneur sur le stand boulangerie portée par les boulangers du Grand Paris où ils prépareront la traditionnelle baguette de pain et autres pâtisseries et viennoiseries tout au long de la journée durant le salon.

7.1 stand n° stand K 02

Normandie – Pavillon 7.1

Focus sur les protéines végétales

En France, la demande en protéines végétales ne cesse de croître et se mesure par une accélération des ventes de produits finis à base de protéines végétales de plus de 50% entre 2018 et 2020.

Les besoins en protéines végétales sont aussi très importants en alimentation animale dont nous sommes très dépendants des importations, du soja notamment.

Dès 2019, la Région Normandie avait anticipé un plan pour développer les protéines végétales issues aussi bien de la Terre que de la Mer avec les algues notamment.

En parallèle, les Chambres d'agriculture du grand Ouest ont créé l'association LEGGO pour structurer la filière des légumineuses à graines destinées à l'alimentation humaine avec le soutien de leurs régions.

Venez découvrir les protéines végétales et leurs bienfaits sur un stand dédié !

7.1 stand H 35

Contact presse : Iris Roze – 06 09 86 02 26

Contact « Produits et saveurs de France » : Anne Pyt – 06 69 02 17 45