

LES CHAMBRES D'AGRICULTURE, UN ACTEUR CLÉ DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2016

VENEZ LES RENCONTRER !



27 février > 6 mars 2016

Les Chambres d'agriculture s'impliquent très fortement dans le cadre du Salon international de l'agriculture pour rencontrer agriculteurs et grand public et valoriser toutes les richesses et la diversité produites par notre agriculture et nos terroirs.

Les Chambres d'agriculture, sur le Salon de l'agriculture 2016, c'est :

1 La coordination, par les comités de promotion des Chambres régionales et départementales d'agriculture, de 10 500 m² dans les halls 3 et 7, dédiés à la gastronomie de nos régions avec plus de 80 producteurs fermiers Bienvenue à la ferme, réseau et marque des Chambres d'agriculture.

2 Des rendez-vous privilégiés avec les principaux partenaires des Chambres d'agriculture et les différentes personnalités du monde agricole et politique sur le stand institutionnel des Chambres d'agriculture de 108 m², situé dans le hall 4.

3 Une présence sur Campagnes TV, chaîne partenaire des Chambres d'agriculture dont le stand de 200 m² est situé dans le hall 4 avoisinant le stand institutionnel.

4 Une présence forte sur l'Espace Bio, aux côtés de l'Agence BIO et des différents partenaires de la filière dans le hall 4.

5 Une participation à l'espace France Génétique Élevage situé dans le hall 3. Les Chambres d'agriculture constituent, aux côtés des éleveurs, le



Visuel non contractuel du stand institutionnel des Chambres d'agriculture en 2016

Le stand institutionnel des Chambres d'agriculture, 108 m² au sein du hall 4 pour favoriser les rencontres avec le grand public et les personnalités du monde agricole et politiques.

premier maillon de la chaîne génétique en gérant les dispositifs d'identification des animaux et de certification de leurs parentés.

Les étudiants de l'Esitpa-Lasalle Beauvais présenteront leur école d'ingénieurs en agriculture tandis que le réseau Bienvenue à la Ferme en partenariat avec les Chambres d'agriculture animera une collecte agri-citoyenne au profit des plus démunis. Des conseillers seront également disponibles pour répondre aux questions des visiteurs sur l'installation en agriculture ou la transmission d'une exploitation.

CAMPAGNES TV

Partenaire des Chambres d'agriculture, Campagnes TV animera sur un plateau de 200 m², de multiples débats, interventions et témoignages sur les enjeux de l'agriculture et valorisera également, fidèlement à sa ligne éditoriale, produits locaux, producteurs terroirs et territoires.

AGREENSTARTUP

Pendant deux jours, plusieurs équipes vont travailler dans les locaux de l'APCA sur des projets innovants en agriculture. Un jury de professionnels récompensera les présentations les plus convaincantes au SIA, le dimanche 28 février. ●●●

INCONTOURNABLE !

DÉGUSTATION D'HUITRES DE NOMBREUX BASSINS

Envie subite d'une dégustation comparée d'huitres ? D'une subtile saveur iodée, de noisette... ? Huitres de Bretagne, de Noirmoutier, de Marennes Oléron, du bassin d'Arcachon Cap Ferret, de l'étang de Thau sont au rendez-vous !

- > Hall 3 :
 - Aquitaine - stand A 40
 - Languedoc Roussillon stand F 62
 - Pays de la Loire - stand E 19
 - Poitou-Charentes - stand AB 28
- > Hall 7.1 :
 - Bretagne - stand J 22 - F 33

DES BARS À LA DÉCOUVERTE DES VINS



© Photo Missy fotolia

ALSACE - CHAMPAGNE-ARDENNE - LORRAINE

Des initiations à la dégustation et un parcours olfactif permettent d'apprendre à identifier les arômes ou de comparer des crus aux caractéristiques différentes...

- > Hall 3 stand C 100

AUVERGNE - RHÔNE ALPES

Le Comité Vin et les viticulteurs font découvrir et déguster la richesse du patrimoine viticole de la grande région au travers de l'œnothèque, lors d'ateliers dégustation animés par un œnologue.

- > Hall 3 stand F 82

BOURGOGNE - FRANCHE COMTÉ

Découvrez des cépages prestigieux de Bourgogne et partez à la découverte de ceux du Jura. Tout en dégustant, bénéficiez des conseils œnologiques de jeunes spécialistes.

- > Hall 7.1 Stand F 38

LANGUEDOC - ROUSSILLON - MIDI PYRÉNÉES

Un bar à produits régionaux qui permet de déguster des assiettes pour accompagner les dégustations de vins des vignobles de la nouvelle région.

- > Hall 3 stand F 54

PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

« Bio, Blanc, Rouge » mais aussi Rosé... un bar pour découvrir la diversité des vins de la région !

- > Hall 3 stand E 6

ATELIERS CULINAIRES

ALSACE - CHAMPAGNE-ARDENNE - LORRAINE

Chaque journée sera dédiée à une famille de produits reflète de la Qualité et de la richesse de ces terroirs. Sous la houlette de chefs Meilleurs ouvriers de France, restaurateurs, sommeliers, des recettes originales associent mets et vins. Des ateliers culinaires font découvrir des spécialités locales.

- > Hall 3 stand C 100

AQUITAINE - LIMOUSIN - POITOU CHARENTES

Démonstrations de recettes en présence des départements et des filières de production.

- > Hall 3 stand B 20

AUVERGNE - RHÔNE ALPES OPÉRATION « CHEFS EN HERBE »



Cette animation permet à de futurs cuisiniers de se mesurer autour de recettes élaborées pour mettre en valeur les produits régionaux sous signe officiel de qualité. Les visiteurs sont invités à déguster les plats réalisés sous leurs yeux. Cette animation réunit des lycées d'Auvergne et de Rhône-Alpes avec deux fois plus de séquences de démonstration proposées cette année !

- > Hall 3 stand H 87

LA BOURGOGNE- FRANCHE COMTÉ DANS TOUS SES ÉTATS !

Les 8 départements dévoilent à tour de rôle leurs spécificités gastronomiques avec jeux quizz, chefs étoilés, intronisations par la

Confrérie de la saucisse de Montbéliard... mais valorisent aussi le tourisme et notamment l'offre pour le vélo.

- > Hall 7.1 Stand D 37

BRETAGNE

L'ESPACE TERRES ET MERS



Agriculteurs, pêcheurs, et conchyliculteurs sont au rendez-vous pour offrir un panier alléchant de produits, accompagnés de chefs cuisiniers, de bloggeuses et d'acteurs du tourisme, pour offrir le meilleur de la Bretagne !

- > Hall 7.1 Stand G 21

RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE

Des chefs proposent des dégustations de fromage de chèvre AOP, des recettes à base de fleurs comestibles, de viande d'agneau du Berry... Recettes accompagnées de vins de la Région !

- > Hall 3 Stand E 38

ILE DE FRANCE

Les chefs Mangeons Local « Des produits d'ici, cuisinés ici » se relayent chaque après-midi aux fourneaux pour faire la démonstration de toute l'étendue de leur savoir-faire et surtout sublimer les goûts des produits d'Île-de-France.

- > Hall 7.1 Stand H 10

LANGUEDOC - ROUSSILLON - MIDI PYRÉNÉES



LE FOOD TRUCK « LE DUKE »

Spécialiste de la street food dans le Sud de la France, Jean-Philippe Carrère revisite les produits régionaux de façon originale et innovante. Il propose des dégustations telles que le burger de viande d'Aubrac au fromage Laguiole et confit d'oignons doux des Cévennes.

> Hall 3 stand H 61

NORD-PAS DE CALAIS - PICARDIE

UN ESPACE D'ANIMATION AUX MULTIPLES FACETTES

Un espace d'animation en 3 temps : autour des professionnels de la Mer et de la filière pêche, de la filière Sucre et de ses plaisirs sucrés, et de lycées hôteliers pour mettre en musique et offrir à la dégustation ces produits phares.

> Hall 7.1 Stand C 10

ET ENCORE...

ILE DE FRANCE

En plein cœur de l'espace végétalisé, une table tactile propose de se rassasier de connaissances, d'informations, de conseils. Au menu : une carte interactive sur l'agriculture, les pratiques des professionnels, des quizz...

> Hall 7.1 Stand H 10

A DÉCOUVRIR EN NORD-PAS DE CALAIS- PICARDIE

LE CARNAVAL DE DUNKERQUE !

Un clin d'œil à la fête si chère aux gens du Nord le 6 mars.

> Hall 7.1 Stand C 10

PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Pour les petits : ateliers et jeux découverte de la bio, des odeurs, des fleurs... Les grands apprécieront tout au long de la semaine vins, huîtres, fromages, huiles d'olives, truffes, agneau, fruits : bref, la qualité, les produits régionaux !

> Hall 3 stand n° E 6



NOUVEAUX EXPOSANTS, NOUVEAUX PRODUITS

ALSACE- CHAMPAGNE-ARDENNE - LORRAINE

BOUDINTELLA DE CYRIL GUILLEMINOT

Cette terrine de boudin noir aux oignons à la gelée de Champagne, dont le nom évoque avec humour une célèbre pâte à tartiner, a gagné le prix Goût et santé 2015 des artisans de Paris.

> Hall 3 stand C 91

LA LIQUEUR DE FINE AU SAFRAN DE DIDIER BARBE

Le liquoriste s'est associé à une productrice de safran pour créer une liqueur de fine de Champagne au safran. Une belle surprise.

> Hall 3 stand C 91

LA MIRANILLE CHAOS DE MIRANILLE

Miranille, la liqueur d'eau de vie de mirabelle et de vanille Bourbon devient chaos et fait apparaître un esprit de Rhum vieux... Ici l'amertume de la fève d'Equateur contrebalance le goût sucré de la liqueur. Un final cacao, pour une liqueur de caractère et légère qui titre 33,3 %.

> Hall 3 stand C 88

AQUITAINE - LIMOUSIN - POITOU-CHARENTES

LA GAMME DE CHARCUTERIE DE PORC CUL NOIR L'ECUSSON NOIR

La production de porc Cul Noir du Limousin repart. La filière se met en place avec l'aide de la Chambre d'agriculture, une coopérative s'est créée en 2014 et la distribution de ce produit haut de gamme s'organise. Christophe Senegas de l'Auberge de l'Etang fait découvrir sa charcuterie de Cul noir Maison.

> Hall 3 stand B 5

PÔLE BIENVENUE À LA FERME

À découvrir : Frambois, liqueur de framboise ou le vinaigre de framboise de la ferme des Batisses, glaces fermières aux fruits rouges de la ferme des Parettes, superbes fromages de chèvres -gruyère, bleu...- de la ferme de Leconnet, merveilleux produits « gras » de la ferme de Berchat...

> Hall 3 stand C 9

L'ENVOLÉE DU SOLEIL DES LORIOTS

Philippe DAVRIL et Philippe RICHÉ, viticulteurs, s'associent et exposent pour la 1^{ère} fois pour faire découvrir ... L'envolée ! Cette boisson au nom poétique et évocateur est



pétillante, élaborée à partir de jus de raisin et de cognac. Et si le nom de Philippe RICHÉ ne vous est pas inconnu... c'est qu'il fait partie des candidats à l'émission de M6, «L'amour est dans le pré, 2de chance». Souhaitons-lui bonne chance !

> Hall 3 allée B stand 10

PINEAU COGNAC ROUSSILLE

Une maîtrise et une qualité récompensée chaque année au Concours Général Agricole ! A découvrir : le pineau blanc médaillé d'or 2015 et le pineau rosé médaille d'argent 2015, ou les innovations 2016, les liqueurs de cognac à la poire ou à la cerise.

> Hall 3 stand CD 20

GLACES LUDOVIC POUPART DOMAINE DE FONTGAILLARD

Innovation 2016 : de délicieuses glaces à l'italienne au lait frais de la ferme !

> Hall 3 stand B 25-27

AUVERGNE - RHÔNE ALPES LES « FERMIERES D'OR »

Promotion du concours régional « Fermiers d'or », qui distingue les meilleurs produits fermiers de l'année, avec un espace de vente pour les 6 lauréats 2015. A découvrir notamment : le Cantal fermier affiné à la ferme du GAEC Navarro et les fromages de pays de la ferme de Brancouny.

> Hall 3 stand E 76



AUVERGNE – RHÔNE ALPES

LES VIANDES D'Auvergne LABEL ROUGE - SICABA

Inédit ! Trouvez et achetez en barquette de la viande fraîche Label rouge et d'origine garantie par une IGP : bœuf Charolais du Bourbonnais, agneau du Bourbonnais, et porc fermier d'Auvergne élevé en plein air.

> Hall 3 stand H 88

LA CAMPAGNE DE COMMUNICATION DU SAINT NECTAIRE INTERPROFESSION DU SAINT NECTAIRE



Une campagne d'affichage dans la totalité de la station de métro « Porte de Versailles » donne le ton. Sur place, vente, dégustations commentées et informations touristiques sur la zone de production permettent de tout savoir sur ce fromage emblématique.

> Hall 3 stand D 70

LA VALIDATION DU CRÉMANT DE SAVOIE AOP - COMITÉ D'ORGANISATION D'ÉVÈNEMENTS DES PAYS DE SAVOIE

Le décret du tant attendu Crémant de Savoie, produit selon la méthode champenoise est sorti en novembre 2015. Une vraie reconnaissance du savoir-faire des vignerons et de la qualité des vins effervescents produits en Savoie.

> Hall 3 stand F 92

LE NOUGAT DE MONTSÉGUR : DES CALISSONS XXL

La célèbre gourmandise de Provence, est désormais créée au cœur de la Drôme Provençale en versions XXL pour le plaisir des gourmands. Elaborée à base de poudre d'amande et de fruits confits, elle se décline en lavande, fraise, chocolat, caramel beurre salé, cranberry, cassis-citron, figue-abricot...

> Hall 3 stand G 106

LE BLANC DE KIWI ET LE BLANC DE MANGUE - SAS VILEM

Une boisson éco-responsable à la fermentation naturelle de kiwi ou de mangue, haut de gamme. A déguster en apéritif ou avec des plats typés.

> Hall 3 stand G 102



BOURGOGNE - FRANCHE COMTÉ L'ESCARGOT DE LA CHOCOLATERIE ROY MADE IN YONNE !



Un chocolat noir 64 %, un praliné maison feuilleté et une création originale.... A déguster sans modération !

> Hall 7.1 stand C 38

PÔLE BIENVENUE À LA FERME

A tester : la glace au lait de ferme au Pontarlier - célèbre apéritif local- de la ferme du Doubs (25), des croquettes d'escargots au beurre au Comté ou au beurre au Roquefort et éclats de noix de la ferme des Planches (71)...

> Hall 7.1 stand F 43



RÉGION CENTRE – VAL DE LOIRE BRASSERIE DE L'AUREORE

Une première participation pour la Brasserie de l'Aurore, qui brasse un grand choix de bières sous la marque Turone et vient de créer une bière à la fraise ou au citron.

> Hall 3 stand D 40

LANGUEDOC – ROUSSILLON – MIDI PYRÉNÉES

LA LIMONADE DE FONTESTORBES



Une limonade, inchangée depuis 1885, élaborée à partir de l'eau de source de Fontestorbes et d'essence naturelle de citron, pour un produit unique en gout.

> Hall 3 stand J 57

LA BRANDADE À L'HONNEUR AVEC LES MARQUES COUDÈNE ET RAYMOND

Les 2 principales marques de production et distribution de brandade s'associent pour faire découvrir ce produit typique aux parisiens

> Hall 3 stand E 59 et H 67

GEORGETTE, LE COUVERT INNOVANT DU NATURALISTE ARIÉGOIS JEAN-LOUIS ORENGO

Ce couvert hybride, imaginé au retour d'une expédition dans le grand Nord Canadien s'inspire de formes de pattes animales.

> Hall 3 stand J 61

PASCAL JUSOT, UN ARTISAN SABOTIER ARIÉGOIS



Sabots de jardin, sabots de Bethmale, sabots de décoration, objets d'art populaire, autant d'objets qui reflètent une rare maîtrise des techniques traditionnelles comme en atteste le label « entreprise du patrimoine vivant ».

> Hall 3 stand J 61

LES MARQUES RÉGIONALES SAVEURS EN OR ET TERROIRS DE PICARDIE DU NORD PAS DE CALAIS – PICARDIE



À découvrir : les Haricots de Soissons des Jardins de Pontacher au vinaigre de cidre et pommes tapées, à l'harissa ou au paprika et colombo (02), les Cœurs de Picardie, savoureux biscuits conservés dans de l'eau de vie de pomme (60), la confiture d'argousier sauvage de la Baie de Somme de la Cueillette en Baie de Somme (80), les tresses d'ail fumé de Cuincy au parfum si délicat et le célèbre fromage de l'Abbaye du Mont des Cats des frères trappistes depuis 1826 (59)...

Sans oublier Rollmops, chicorée Leroux, soupe à l'ail, potjevleesch, salicornes, ficelles picardes, rollot, bray picard, ratafia, champagne du vignoble axonais et gâteaux battus...

> Hall 7.1 stand C 2

Dossier réalisé par
Delphine LUCET et Anne PYT
Chambres d'agriculture France
Directions Promotion et Communication