

DOSSIER DE PRESSE

BRETAGNE ^{BE} PASSEZ À L'OUËST

AU SALON DE L'AGRICULTURE



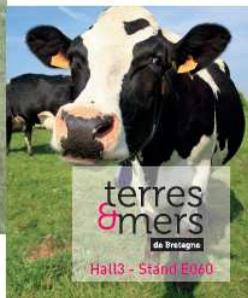
Ici aussi,
on a des perles rares

Ici aussi,
on sait en faire tout
un fromage



Ici aussi,
on aime buller

Ici aussi,
on se balade sur
les champs



Salon International
de l'Agriculture de Paris
Pavillon Terres & Mers de Bretagne
Hall 3 • Stand E 060

terres
& mers
de Bretagne

AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES 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.7
≡	42 exposants bretons	p.16
≡	Concours général agricole, l'heure des finales	p.17
≡	Des partenariats	p.18
≡	Savourezlabretagne.com	p.19
≡	Contacts Presse	p.20

Rendez-vous Hall 3 – stand E060

**Cocktail officiel avec cidre d'honneur
Mercredi 27 février à 16h**

**Passez à l'Ouest
avec Terres & Mers de Bretagne !**

Pour bien manger, Mangez breton !

A l'heure où s'ouvre cette nouvelle édition du Salon de l'agriculture de Paris, c'est le message fédérateur que nous souhaitons faire entendre haut et fort auprès des visiteurs français et internationaux, des consommateurs, de nos partenaires, des acteurs politiques et des décideurs économiques.

Oui, mangeons breton, parce que l'acte quotidien de consommation est aujourd'hui devenu aussi un acte de soutien de notre agriculture engagée, un acte d'expression d'attentes sociétales légitimes et aussi un acte de citoyenneté. Et cela se décline aux trois repas quotidiens qu'ils soient pris à domicile, au restaurant, à la cantine, en fast-food ou en slow food : mangeons breton.

Notre espace régional Terres et Mers de Bretagne au Salon de l'agriculture signe l'engagement d'un écosystème inédit d'acteurs engagés de l'alimentation qui proposent un carrefour de rencontres et de valorisation des savoir-faire régionaux toujours très attendu. Mettre en commun nos métiers, avec pour sujet fédérateur l'alimentation, et comme déclinaisons, la qualité, l'innovation, le goût et la typicité, nous donne une extraordinaire occasion de mettre en lumière l'inventivité, la richesse économique, sociale, culturelle de nos territoires.

Alors oui « Mangeons breton » pour dynamiser nos filières, créer des emplois locaux, mailler notre territoire et renforcer l'approvisionnement de proximité. C'est aussi les valeurs et les ambitions que nous portons dans des démarches communes tels Breiz'Alim, Savourez La Bretagne, les projets alimentaires de territoires et toutes les initiatives qui mettent en lumière les richesses de notre agriculture et de notre agroalimentaire.

Bienvenue en Bretagne agricole !

Les Présidents
des Chambres d'Agriculture de Bretagne



Vers une Région Bretagne, leader du bien-manger en Europe

Participer aux mutations, accélérer et faciliter les transformations de l'agriculture et de l'agroalimentaire bretons, voilà les objectifs que je me suis fixés. Car oui, l'enjeu est bien là : être des pionniers et prendre la place de leader sur le marché du bien-manger en Europe.

Les comportements des consommateurs ont évolué, ils veulent du bon, du vrai, du sain et ils veulent en savoir davantage sur ce qu'ils mangent. Les transitions environnementales et énergétiques créent des défis nouveaux pour nos modes de production. Autant de nouvelles opportunités à saisir.

Ces vingt dernières années, l'agriculture bretonne a engagé une transformation de ses pratiques avec des résultats incontestables, tant dans la progression de notre valeur ajoutée que dans l'amélioration de notre empreinte environnementale. Nous sommes ainsi en train de gagner la bataille de la qualité de l'eau. Nous sortons des contentieux européens quand d'autres régions y entrent.

Je veux dire merci aux agriculteurs pour leur engagement. La Région Bretagne accompagne déjà la transformation de ses exploitations agricoles, la modernisation des élevages, l'accompagnement vers la diversification, le soutien à l'installation et l'innovation dans ses industries agroalimentaires. Elle compte poursuivre et amplifier ses efforts.

Mon idée est, en particulier, d'amener davantage de qualité sur le marché de la restauration hors domicile. La place à prendre est énorme et je suis convaincu que l'agriculture et l'agroalimentaire bretons ont les épaules pour s'y imposer. Le Salon international de l'agriculture est une bonne occasion de le redire. Le stand Terres et Mers de Bretagne est une vitrine de l'excellence bretonne à travers la démonstration de la richesse, de la qualité et de la diversité de nos produits. Prenons exemple sur ce qui se fait de meilleur et allons de l'avant.

Loïc Chesnais-Girard
Président de la Région Bretagne

Chiffres clés

• L'agriculture bretonne en quelques chiffres •

- ≡ L'activité du secteur agricole fournit **4,1 % des emplois bretons** contre 2,4 % en France.
- ≡ Les exploitations agricoles bretonnes emploient **67 800 actifs**.
- ≡ **26 773 exploitations agricoles en 2017** selon la MSA.
- ≡ La Bretagne, une des **premières régions françaises** pour le nombre d'installations.
- ≡ Les exploitations agricoles bretonnes sont **tournées vers l'élevage**. L'**orientation laitière** domine en Bretagne.

Pour plus d'informations : www.chambres-agriculture-bretagne.com/chiffres2018

• L'agroalimentaire breton en quelques chiffres •

- ≡ **19,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires** sont générés par l'agroalimentaire breton en 2015 (11 % du CA des IAA françaises).
- ≡ L'**industrie des viandes** représente **42 % du chiffre d'affaires** agroalimentaire breton en 2015.
- ≡ L'industrie agroalimentaire en Bretagne représente fin 2015, **40 % des emplois industriels de la région**.

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

• La pêche bretonne en quelques chiffres •

- ≡ **1ère région française pour la pêche** sur 22 ports bretons, avec près de **1293 navires**, embarquant **5068 marins**,
- ≡ La pêche et l'aquaculture représentent **8590 emplois en mer** et dans la conchyliculture (élevage de coquillages comestibles, huîtres, moules, coques, palourdes...),
- ≡ La **transformation** et la commercialisation des produits de la mer est assurée par **108 entreprises de mareyage**, **400 poissonneries** et **80 entreprises de transformation**.

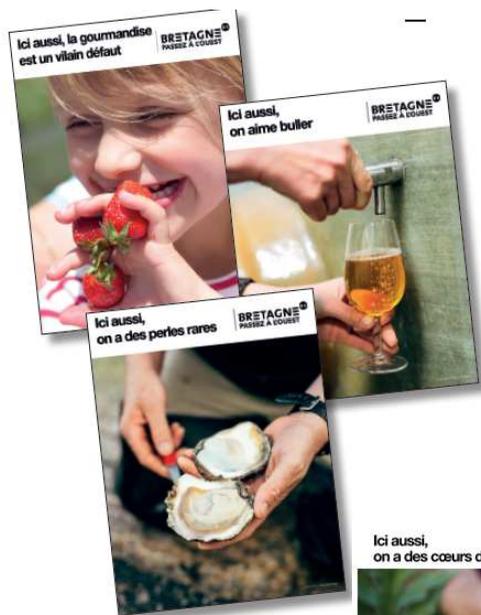
• La conchyliculture bretonne

- ≡ La région Bretagne compte **800 exploitations conchylicoles** générant plus de **4000 emplois**. 40 000 T d'huîtres et 15 000 T de moules sont produites chaque année sur 8000 ha de parc en Bretagne.

Programme des animations - Hall 3 – stand E060

Les talents en Terres & Mers de Bretagne

• Passez à l'Ouest ! •



Passez à l'ouest ! La campagne lancée par la Région Bretagne a été reprise lors de nombreux événements (salon du nautisme, arrivée de la LGV, etc...) et par des secteurs variés jusqu'à devenir incontournable. Apprécié par le grand public pour son capital sympathie, Passez à l'Ouest dévoile la Bretagne sous toutes ses facettes. Au tour l'agriculture et de la pêche de jouer avec le ton décalé de cette campagne ! A découvrir sur l'espace « Terres et Mers de Bretagne » et sur les réseaux sociaux...



Entrez dans la danse avec les sonneurs !

Tous les jours

Chaque jour, au son de la bombarde, du biniou et de l'accordéon, les sonneurs de la Mission Bretonne vous invitent à la danse. Ils ont, pour la plupart, joué dans les plus grands Bagads (Cap Caval, Pontivy, Lorient, Keriz...) et remporté des prix. La Mission Bretonne, installée 22 rue Delambre à Paris, a été fondée en 1947 pour accueillir les bretons venus travailler à Paris. Ce centre culturel breton fait rayonner la culture bretonne à Paris et forme ainsi des danseurs et des musiciens à la musique traditionnelle bretonne afin de montrer sa richesse, sa diversité et le dynamisme de cette musique. Elle organise aussi concerts, veillées, conférences, festoù deiz et festoù noz.

• Au programme...Côté Terres •

L'agriculture bretonne : découvrez nos pépites

Tous les jours

La Bretagne est l'une des premières régions agricoles de France ! Découvrez nos pépites bretonnes : des produits savoureux proposés grâce au savoir-faire des agriculteurs et des entreprises locales. Exposés de façon gourmande, on peut y voir la grande variété des légumes bretons. 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 les producteurs et déguster les 4 produits primés au concours régional du produit fermier innovant, organisé dans le cadre du salon « Ohhh la vache ! » en octobre dernier à Pontivy, sous la présidence de Thierry Marx.

Tous les jours

La glace au sablé et aux éclats d'algues des Fermiers Sablé :

Stephen Sablé, 24 ans, s'est installé à Guilliers (56) avec ses parents. Son idée : produire avec le lait de la ferme des glaces et bâches de Noël. Pour innover, ce jeune breton propose des glaces « dont l'émulsifiant est naturel car c'est un extrait d'algues. L'objectif est de servir une glace la plus naturelle possible sans l'ajout d'additifs chimiques ». Prometteur, Stephen a décroché le 1^{er} prix pour sa « glace au sablé et aux éclats d'algues » au concours régional du produit fermier innovant. Vous pourrez le rencontrer et déguster ses glaces, tous les jours sur le stand des Fermiers Saga - G060 et sur l'épicerie fermière Bienvenue à la Ferme Bretagne - D050.



Samedi 23 et dimanche 24 février

La tomette aux orties de la Ferme d'Eugénie : Sylvie et Yann Guéhenec de la Ferme d'Eugénie, située à Languidic (56), vous font découvrir et déguster leur tomette aux orties, qui a remporté le 3^{ème} prix au concours régional du produit fermier innovant. La vie des fromages, de la maturation à l'affinage, les passionne ! Pour fabriquer ces fromages, leurs vaches sont nourries essentiellement à l'herbe, ceci afin d'obtenir un lait aux propriétés fromagères exceptionnelles.

Mardi 26 et Mercredi 27 février

Le gingembre de la Ferme de St Daniel : venez rencontrer Valentin Moricet, installé à Vilde Guingalan (22) et déguster son gingembre, primé d'un **prix spécial au concours régional du produit fermier innovant**. Ce jeune maraîcher, installé depuis deux ans, n'a pas fini de nous étonner. En plus de la culture des légumes, il se démarque par la culture de plantes comestibles encore méconnues. Son prochain pari ? Faire pousser de la vanille en Bretagne.



Jeudi 28 février et vendredi 1^{er} mars

Le safran du Stival : Anne Sophie Le Cam, cultive l'or rouge sur la terre de ses ancêtres à Concarneau, dans le Finistère. Elle a obtenu pour son safran un **2^{ème} prix au concours régional du produit fermier**. La Bretagne se révèle être une région de prédilection pour la production de cette plante, le *Crocus sativus*. La fleur de ce crocus renferme un précieux pistil, qui une fois séché, va donner cette épice rare et subtile, prisée des plus grands chefs. Vous pourrez acheter le safran d'Anne Sophie sur l'épicerie fermière collective Bienvenue à la Ferme Bretagne, Hall 3 stand D050.

A la découverte du patrimoine gastronomique breton, avec « Aux goûts du jour ».

Tous les jours

L'association « Aux goûts du jour » conçoit et anime des actions de sensibilisation du public sur l'alimentation : goût, santé, métiers, sciences, consommation, gaspillage alimentaire, etc. Avec eux, **participez à des tests sensoriels, quizz et jeu de l'oie pour découvrir ou redécouvrir les produits bretons en s'amusant !**

Initiation à la dégustation de cidre avec notre œnologue

Lundi 25 et mardi 26 février

L'œnologue Mathieu Havard vous initie à la **dégustation de cidres et jus de pomme**. Un atelier à ne pas manquer pour mieux connaître les terroirs cidricoles bretons.



Jouez avec notre Station Expérimentale en Maraîchage

Mercredi 27 et jeudi 28 février

La Station Expérimentale en Maraîchage des Chambres d'agriculture de Bretagne basée à Auray (56) vous invite à jouer pour reconnaître les graines de légumes et découvrir, à la loupe, les précieux auxiliaires de cultures utilisés par les maraîchers pour combattre les parasites et éviter ainsi le recours aux produits phytosanitaires. Maët Le Lan et Christophe Girard répondront à toutes vos questions sur les expérimentations passionnantes menées au quotidien sur les 4 hectares dédiées de la Station pour les maraîchers : une recherche continue centrée sur la qualité, les variétés, le goût des fruits et légumes mais aussi sur l'amélioration des conditions de travail.



Les Anes de Min Guen

Samedi 2 et dimanche 3 mars



Apprenez à mieux connaître nos amis à grandes oreilles avec les Anes du Min Guen. A St Fiacre (22), Sylvie Labourde a fait de son asinerie un lieu pédagogique et éducatif pour faire découvrir cet animal... Qui est-il ? D'où vient-il ? Comment vit-il ? Leur ferme c'est aussi un Institut de Médiation Animale afin de permettre à des personnes atteintes d'une fragilité affective, d'un handicap physique ou mental de bénéficier d'un accueil approprié et personnalisé. Vous pourrez tout au long du salon découvrir toutes les activités qu'ils proposent et réserver un séjour sur le stand Bienvenue à la Ferme Bretagne - D050.

La Bretagne, terre de qualité

Vendredi 1^{er} mars, samedi 2 et dimanche 3 mars

Venez découvrir et déguster les produits bretons sous Signe Officiel de Qualité avec la Fédération des Filières Qualité de Bretagne.

A l'honneur notamment :

- ≡ Le vendredi 1^{er} mars : l'AOP Oignon de Roscoff
- ≡ Le samedi 2 et dimanche 3 mars : l'IGP Blé noir de Bretagne

• Au programme... Côté Mers •

L'étal de poissons et la criée : deux incontournables

Tous les jours. Criée à 17h (16h le 3 mars)



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.

Tous les soirs, à la criée, les produits de l'étal (poissons, coquillages et crustacés) sont mis en vente au profit de la Société Nationale de Sauvetage en Mer. L'occasion de faire de bonnes affaires !

Démonstrations de ramendage avec les futurs marins pêcheurs

Jeudi 28 février matin

L'art du ramendage ou de réparer les filets abîmés, c'est l'une des bases du métier de marin-pêcheur. A bord, il faut ne compter que sur soi-même. Les élèves du lycée maritime du Guilvinec en feront la démonstration au salon. Une manière de montrer au public les savoir-faire du métier et l'importance des formations professionnelles.

Concours d'écaillers bretons

Jeudi 28 février à 15h30

Nouveauté cette année, l'espace Terres & Mers de Bretagne accueillera le concours régional d'écaillers sous la Présidence de Bruno Gauvain, Meilleur Ouvrier de France. 8 candidats tenteront décrocher leur place pour le concours national en préparant dans un temps limité le plus beau plateau composé de 100 huîtres plates et creuses. Un beau moment en perspective qui valorisera la qualité des huîtres bretonnes et les talents issus de la profession ostréicole ou de la restauration.

● Savourez la Bretagne ●

En cuisine avec Christelle pour sublimer le quotidien

Samedi 23 et dimanche 24 février

Avec la blogueuse **Christelle Capitaine**, la "cuisine de tous les jours" se met aux couleurs de la Bretagne pour le plaisir de tous les gourmands. **Des recettes savoureuses et faciles pour le quotidien**. A découvrir et déguster tout le week-end ! cuisinedetouslesjours.com

CUISINE DE TOUS LES JOURS.. 



Trop Mad avec Nathalie et Arnaud Beauvais

Lundi 25 et mardi 26 février

Trop Mad - qui signifie « trop bon, en breton » - résume bien la cuisine de Nathalie et Arnaud Beauvais, chefs du Restaurant **Trop Mad - Le jardin gourmand à Lorient (56)**. Reconnus pour leur **cuisine et leurs livres de recettes**, ces grands passionnés de produits bretons dévoileront leurs **secrets** aux visiteurs avec à la clé de **belles dégustations bretonnes à savourer**. www.tropmad.com

Un chef breton étoilé et ses 7 producteurs

Mercredi 27 février

A l'occasion de la **journée officielle de la Bretagne**, **Maxime Nouail**, chef étoilé du "Domaine de Rochevilaine" à **Billiers (56)** sublime devant vos yeux les produits du terroir breton pour le plus grand bonheur de nos papilles... Maxime, qui valorise au quotidien son terroir breton avec une cuisine à mi-chemin entre terre et mer sera accompagné de 7 producteurs locaux qui travaillent régulièrement avec lui au service de l'excellence culinaire :



- ≡ **Philippe Le Gal**, ostréiculteur - à Surzur, sur la ria de Pénerf
- ≡ **La Ferme du Goulet**, œufs et légumes AB - à Rieux
- ≡ **La Ferme du Rahun** : poulets bio - à La Chapelle Gaceline
- ≡ **Gaec des 2 villages**, élevage de moutons et porcs bio - à Muzillac
- ≡ **Les Pigeons de Mesquer** - Famille Anezo à Mesquer (44)
- ≡ **Ferme de Kerbizien** : produits laitiers, crème et yaourt - à Noyal-Muzillac
- ≡ **Liorzhou Ar Mor - Ferme Marine du Bono** : truite de mer - au Bono

De 10h à 17h : tous ces producteurs présenteront aux visiteurs leurs produits et expliqueront leur travail, avec à la clé des dégustations gastronomiques proposées par Maxime Nouail et son équipe. www.domainerochevilaine.com

Les crêpes et galettes des « crêperies gourmandes »

Du jeudi 28 février au dimanche 3 mars

Pendant 4 jours, laissez-vous tenter par les crêpes et les galettes cuisinées pour vous par deux maîtres crêpiers bretons, ambassadeurs des Crêperies Gourmandes :



≡ **Jean-Claude Vermont** (Crêperie de l'Abbaye de Beauport, Paimpol)

www.creperiesgourmandes.com

≡ **et Didier Le Ray** (Crêperie Billig Breizh, Vannes)

www.billigbreizhvannes.sitew.fr

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 !**



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

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

www.creperiesgourmandes.com

• Découvrez la Bretagne •

La Bretagne, une région touristique attractive

Tous les jours

Comme chaque année, le CRT valorisera la Bretagne et les 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.

Le CRT sera présent sur la banque Tourisme et sur l'espace animations avec ses partenaires.

A l'occasion d'un tirage au sort, un séjour d'une semaine en mobil-home pour 6 personnes au Camping Sunélia L'ATLANTIQUE **** à Fouesnant est à gagner !

+ d'infos sur www.tourismebretagne.com



@Emmanuel BERTIER

Du samedi 23 au mardi 26 février

Sensation Bretagne, vous fera découvrir ses 25 "stations littorales"

Présence de la guide nature Lulu qui animera 4 ateliers pour mieux connaître le milieu marin

- L'aventure de « Soizic la bernique ! »
- Quel est donc ce coquillage ?
- Je vais à la pêche : ai-je droit de tout prendre ? Réglementations, tailles, respect du site.
- Dunes en danger? Le recul et les mesures de protection.

Qu'est-ce que le réseau Sensation Bretagne ?

Envie de marcher pieds nus dans le sable, respirer l'air iodé à plein poumons, écouter le bruit des vagues, profiter d'un décor naturel, pur et sauvage : les 25 stations Sensation Bretagne vous attendent. Le GR®34 parcourt les côtes bretonnes sur 2 000 km sans jamais quitter la mer de vue. A la fois l'un des plus emblématiques sentiers de Grande Randonnée français et l'un des plus maritimes, c'est aussi un chemin chargé d'histoires qui serpente le littoral et le patrimoine breton au sein d'un écrin naturel souvent à couper le souffle. Arpenter le GR®34 est l'un des meilleurs moyens sinon le plus vivifiant de capter l'esprit de la Bretagne, des côtes d'Emeraude et de Granit Rose au Golfe du Morbihan en passant par les Abers de la pointe du Finistère et à la côte du Finistère Sud.

Rendez-vous dans les 25 stations Sensation Bretagne : Cancale, Dinard, Saint-Cast-Le Guildo, 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, Fouesnant-les Glénan, Névez-Port-Manec'h, Carnac, Arzon-Port du Croesty-Port Navalo, Damgan et Pénestin.



www.sensation-bretagne.com

42 exposants bretons

La Bretagne au Salon de l'Agriculture, c'est également la **présence d'une quarantaine 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 : confitures, biscuits, crèmes de chamamel, charcuteries, confiserie, cidres & jus de pommes, bières, huîtres, champignons, terrines et bocaux, safran ou encore glaces...



Cidre, Jus de pomme

- E 076 CIDRE SORRE
- E 059 LA MAISON DU CIDRE
- F 042 CIDRE KERNÉ
- E 068 CIDRE VAL DE RANCE
- D 050 LES VERGERS DE KERDANIEL 🍏
- D 050 CELLIER DE LA VILLE LOYO 🍏
- D 050 CIDRE DU PAYS DE BROCÉLIANDE 🍏
- D 050 CIDRE LA VALLEE DU MEL 🍏



Bières

- E 076 BRASSERIE COREFF
- E 068 BRASSERIE BRITT
- D 068 BIERES TEREZEZ



Glaces

- E 068 GLACES ARTISANALES - ÉRIC ELIEN
- G 060 LES FERMIERES SABLÉ - SAGA
- D 050 LES FERMIERES SABLÉ 🍦



Fruits, Légumes, Épices & Confiture

- F 050 LES CHAMPIGNONS LOU
- F 076 LES COMPTOIRS DE SAINT-MALO
- D 050 BOCAUX ET LÉGUMES 🍷
- D 050 ESPRIT SAFRAN 🍷
- D 050 SAFRAN DU STIVAL 🍷



Fromages & Yaourts

- D 060 TOME DE RHUYS
- G 060 KER RONAN - FERMIERES SAGA
- G 060 LA FERME DU LINTAN - FERMIERES SAGA



Biscuits, Gâteaux bretons, Caramel au beurre salé

- F 060 TY GLAZIG - QUIMPER
- F 072 GALETTES DE STE-ANNE LA PALUD
- E 053 BISCUITERIE DES VÉNÈTES
- F 042 CRÊPERIE DE SAINT CÔME
- F 076 LES COMPTOIRS DE ST-MALO
- E 075 LE GOÛTER BIGOUDEN



Huîtres

- F 068 HUÎTRES DE LOCMARIAQUER



Crêpes et galettes

- F 042 CRÊPERIE DE SAINT-CÔME
- E 076 MOULIN DE RONCIN
- E 067 CHARCUTERIES DU PONT ROMAIN
- G 060 LES FERMIERES SABLÉ - SAGA



Charcuterie, Terrines, Andouilles, Conserves & Colis de viande

- F 060 CHARCUTERIE TALLEC
- F 060 ANDOUILLERIE DU CHÂTEAU
- D 076 ANDOUILLES L'ATELIER DE L'ARGOAT
- E 067 CHARCUTERIES DU PONT ROMAIN
- D 050 FERME DEOMP D'AR GER 🍷
- D 050 FERME DU LUGUEN 🍷
- D 050 LES CAILLES DE CHANTELOUP 🍷
- D 050 LA FERME DE SOUS LA VILLE 🍷
- D 050 LA FERME DE LA PICARDIERE 🍷
- D 050 LA FERME DE SAINTE-CÉCILE 🍷
- D 050 PARC AQUANATURE DU STÉROU 🍷
- D 050 ABERDEEN ANGUS KERGOUEZOU 🍷
- G 060 OLIVIER HANDAYE - FERMIERES SAGA



Laine

- D 050 LE MOHAIR DE LA CÔTE D'ÉMERAUDE 🍷



Escapades

- D 050 TERRES DE BRETAGNE 🍷

Nouveauté parmi nos exposants, deux stands collectifs :

- ≡ **L'épicerie des producteurs fermiers de « Bienvenue à la ferme Bretagne », stand D 050**, regroupant une vingtaine de producteurs. De nombreux produits innovants et savoureux sont proposés : glace fermière, charcuterie de porc, de bœuf, de volaille, de canard ou de daim ; œuf de caille, foie gras, bocaux de légume, soupe et confiture, safran, aloe vera, cidre, poiré, jus de pomme, laine mohair et même des séjours à la ferme pour que les visiteurs puissent prolonger l'aventure en Bretagne. 
- ≡ **Les fermiers SAGA avec la filière « Merci Les Algues »** : yaourts et fromage aux algues, glaces aux éclats d'algues, plats préparés en bocaux à bases d'algues, terrines et saucisses aux algues...

Concours Général Agricole, l'heure des finales.

Concours des produits



Du 23 février au 3 mars prochain, **169 entreprises bretonnes** participeront aux finales du 127^{ème} Concours Général Agricole... avec un objectif : être médaillé ! Pour la Bretagne, l'objectif est double cette année : augmenter le nombre de lauréats et se maintenir sur le podium des régions les plus médaillées.

Le Concours Général des produits en chiffres :

- ≡ 169 entreprises bretonnes
- ≡ 588 produits en compétition // *en 2008 261 produits présentés*
- ≡ 138 médailles en 2018 pour les entreprises bretonnes ! Un record !

Parmi les exposants présents, deux producteurs ont reçu, en janvier dernier au Ministère de l'agriculture, le **PRIX D'EXCELLENCE**, récompensant les meilleurs résultats au cours des 3 dernières éditions du Concours général agricole. Ce prix d'Excellence atteste de la maîtrise des savoir-faire et de la régularité dans la qualité de la production de leurs cidres :



- ≡ La **Maison du Cidre (56)** a reçu pour la 3^{ème} fois le prix d'excellence : E 059.
- ≡ La **Cidrerie de Brocéliande (35)** - stand Bienvenue à la Ferme : D 050.

Concours des animaux

Cette année, 166 animaux bretons sont inscrits aux finales du Concours Général Agricole, la vitrine du savoir-faire des éleveurs en termes de génétique. En compétition cette année :

- | | |
|--------------|-------------|
| ≡ 107 bovins | ≡ 4 ovins |
| ≡ 13 équins | ≡ 42 chiens |

Combien de médaillés en 2019 ?

Rendez-vous, sur le stand Terres & Mers de Bretagne, le **mercredi 27 février** 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 Elevages Marins de
Bretagne,
Le Comités Régional de la Conchyliculture Bretagne Sud,**

**Avec l’appui financier du
Conseil régional de Bretagne**

et le soutien de :

- ≡ Association bretonne des Crêperies Gourmandes
- ≡ Association Aux Goûts du Jour
- ≡ Bienvenue à la Ferme Bretagne
- ≡ Comité Régional du Tourisme Bretagne
- ≡ Fédération des Filières Qualité de Bretagne
- ≡ Prince de Bretagne
- ≡ SNSM
- ≡ Armor Lux

Savourez la Bretagne!



LOCALISEZ • DÉCOUVREZ • RENCONTREZ • SAVOUREZ

Retrouvez toutes les informations,
données et coordonnées des producteurs bretons présents
au Salon International de l'Agriculture de Paris 2019
et plus de 1 200 autres sur www.savourezlabretagne.com

f Savourez La Bretagne

🐦 @SavourezBzh



Contacts Presse

Sandrine Roberdel & Océane Dewavrin

Responsables 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

06 80 51 68 58

oceane.dewavrin@bretagne.chambagri.fr

Emmanuelle Tadier

Chambres d'Agriculture de Bretagne

Responsable presse

06 79 65 85 95

emmanuelle.tadier@bretagne.chambagri.fr