RÉGION DES PAYS DE LA LOIRE

DOSSIER DE PRESSE

Nantes, février 2019

# Salon de l'Agriculture 2019

## « Les Pays de la Loire fiers de leurs agriculteurs »





## Rendez-vous sur les stands :

## Hall 1 stand H074 et Hall 3 stand B151

## Sommaire :


- Communiqué de presse .....p.2-3
- L'agriculture en Pays de la Loire en bref .....p.4
- Stand regional - Hall 1 – Elevage – Exposants .....p.5-6
- Stand regional - Hall 3 – Hall des Regions – Exposants .....p.7-8
- Programme complet des animations .....p.9
- Plan du salon .....p.10



**Contacts presse :**

**Chambre Agriculture Pays de la Loire (FOOD'LOIRE) -** Aurélie Cesbron - aurelie.cesbron@pl.chambagri.fr – 02 41 18 60 12 – 06 08 24 60 94

**Région des Pays de la Loire -** Gwenola Cariou Huet : gwenola.cariou-huet@paysdelaloire.fr - 02 28 20 60 65 – 06 82 80 18 92

Joseph Pons : joseph.pons@paysdelaloire.fr – 02 28 20 60 65

*Nantes, le 24 février 2019*

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# La Région des Pays de la Loire au salon de l'Agriculture 2019

## Rendez-vous sur les stands: Hall 1 stand 1-H074, Hall 3 B151

**La Région des Pays de la Loire sera cette année à nouveau présente au Salon international de l'Agriculture de Paris, qui se tient du 23 février au 3 mars prochains. L'agriculture, pilier de l'économie régionale représente à elle seule plus de 9 % de l'emploi local et occupe 2/3 du territoire. Sa diversité constitue l'une de ses grandes forces : élevage, productions végétales, produits de la mer... Au total, 14 filières agricoles majeures sont représentées en Pays de la Loire.**

### Des aides concrètes avec la stratégie agri-alimentaire partagée 2017-2020

La stratégie agri-alimentaire 2017-2020, mise en place par la Région des Pays de la Loire et menée en concertation avec les acteurs concernés, s'appuie tant sur les besoins des professionnels que sur les attentes des consommateurs en soulevant les enjeux transversaux à toutes les filières, avec des actions concrètes, pour soutenir le monde agricole. Chaque année, une conférence agri-alimentaire permet de faire un point d'étape sur l'avancement de la mise en œuvre de ces actions. C'est aussi l'occasion d'échanger avec les professionnels sur un thème spécifique. Après l'Europe et l'International en 2018, la Région proposera un focus sur les qualités en 2019. L'occasion de s'interroger sur les différentes perceptions de la qualité et sur l'attachement des consommateurs à leur alimentation.

***«La Région intègre également les nouvelles demandes sociétales relatives à l'alimentation, principalement orientées vers la nutrition, la qualité des produits alimentaires et la notion de partage de la valeur ajoutée des productions alimentaires du territoire. A ce titre, nous souhaitons contribuer au développement d'entreprises alimentaires exigeantes en matière de qualité, de sécurité et d'environnement.» indique*** **Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire.**



### Protéger nos productions agricoles et protéger le consommateur

La production agricole des Pays de la Loire représente près de 10 % de la production agricole nationale. Les deux tiers proviennent des productions animales et la région est notamment au 1er rang national pour les productions de viande bovine toutes catégories et au 2ème rang pour les productions d'œufs, de volaille, de porc et de lait de vache.

***« Pour préserver ces savoir-faire et ces activités tout en répondant aux inquiétudes et aux demandes des consommateurs, la Région accompagne les filières vers de nouveaux modèles : renforcer le bien-être animal, moderniser les élevages et innover pour diffuser les pratiques agricoles durables, assurer la transition énergétique et améliorer la gouvernance des filières pour une plus grande transparence.»*** **précise Lydie Bernard, vice-présidente en charge de l'agriculture.**

Depuis toujours, l'économie agricole et agro-alimentaire des Pays de la Loire a fondé son dynamisme sur le **développement de produits de qualité**. Aujourd'hui, ce dynamisme porte ses fruits **: la Région se place en tête des régions françaises** avec plus de 130 cahiers des charges labels rouges, 26 appellations d'origine protégée (AOP), 150 000 hectares consacrés à l'agriculture biologique (AB), 34 indications géographiques protégées (IGP), et plus de 10 000 exploitations agricoles impliquées dans ces démarches qualité.

**La Région Pays de la Loire c'est :**

- Plus de **31 000** exploitations agricoles,
- 1ère région productrice de **viande bovine et de lapins**,
- 2ème région française pour les **activités d'élevage et de productions animales**,
- 2ème région productrice de **lait de vache, de viande porcine, de viande de volaille et d'œufs de consommation**,
- 2ème région agroalimentaire de France (qui représente la **1ère industrie de la Région avec 47 500 salariés**).

## Agrotourisme et manger local

Par ailleurs, la Région poursuit son action pour l'approvisionnement local dans la restauration collective. Au cours de ces dernières années, des initiatives ont été lancées au niveau régional et dans les cinq départements des Pays de la Loire afin de mettre en place, dans la restauration collective, des réseaux d'approvisionnement local permettant de privilégier une alimentation de proximité et de qualité. La Région soutient également les exploitations qui s'ouvrent à l'Agritourisme permettant ainsi de valoriser les productions ligériennes dans une offre touristique. Lors du SIA 2019, une journée d'animation sera dédiée à l'agritourisme sur le stand des Pays de la Loire.

## Les Pays de la Loire, un fabuleux terrain pour l'innovation agricole

De par la diversité de ses productions, le territoire régional présente des atouts incontestables pour expérimenter et développer les innovations au service de la production agricole et agroalimentaire. Forts d'un réseau de compétences et d'expertises, tant agricoles et agroalimentaires que technologiques et numériques, les acteurs ligériens, soutenus par la Région, coopèrent au travers de projets collaboratifs et de partenariats européens pour faire rayonner cette dynamique « Agrifood Tech ». Sur le SIA 2019, le projet AgrifarmLAB, visant à faire émerger des start-up agricoles, bénéficiera de la vitrine du Hackathon organisé par la Ferme Digitale.

## La Région soutient l'agriculture biologique

*« La Région des Pays de la Loire soutient l'agriculture biologique parce que c'est un mode de production qui va dans le sens des efforts environnementaux que nous devons accompagner, et qui correspond aujourd'hui à une réalité régionale : nous sommes la 4ème région française en termes de surface en agriculture biologique. »* précise Lydie Bernard.

L'agriculture biologique fait partie de l'agriculture plurielle que soutient la région dans sa stratégie agri-alimentaire votée en décembre 2016, avec un objectif clair : le renforcement de la viabilité et de la compétitivité de tous les types d'agriculture, avec notamment un soutien à la production bio et aux démarches de qualité. La Région soutient l'agriculture biologique notamment au travers des aides à la conversion et au maintien.

Parmi les autres dispositifs mis en place pour soutenir activement l'agriculture biologique, la Région Pays de la Loire vise particulièrement les « Jeunes agriculteurs » avec un bonus de la DJA (Dotation Jeunes Agriculteurs) de 7 000€ par jeune agriculteur, représentant plus de 600 000 € par an.



## Un village ligérien dans le Hall des Régions de France

**La Région des Pays de la Loire est présente sur 2 stands qui offriront une vitrine aux filières agricole et agroalimentaire régionales, mais aussi à plusieurs entreprises de la région.**

Dans le Hall des Régions, 17 entreprises, accompagnées par la Région et coordonnées par la Chambre d'Agriculture Pays de la Loire, porteront les couleurs de la région pendant toute la durée du salon et présenteront au grand public leur **savoir-faire, leurs produits, les spécialités des grandes productions régionales** : charcuteries, vins, pommes, sel, produits d'épicerie tels que le miel, les brioches vendéennes, les pâtisseries et sucreries.

## Les filières d'excellence dans le Hall Elevage

Un espace proposera chaque jour au grand public des animations « Pays de la Loire Culinaire » avec des producteurs différents (vin, lapin, « bienvenue à la ferme », « accueil paysan »…). Des exposants seront présents pendant toute la durée du salon pour des démonstrations, dégustations, vente, quizz… (CRAPAL, AOP Maine Anjou, Porc fermier de la Sarthe, Bœuf fermier du Maine).

## La prise en compte des attentes sociétales récompensée dans la filière Viande

La filière Elevage et Viande, au travers de son interprofession INTERBEV, s'engage dans un projet de responsabilité sociétale intitulée PACTE. Par cet engagement, les opérateurs de la filière souhaitent progresser sur des objectifs de développement durable, en particulier sur la gestion des déchets, de l'eau et de l'énergie, l'autonomie alimentaire, les bonnes pratiques et certifications environnementales et la lutte contre le gaspillage.

INTERBEV Pays de la Loire donne le coup d'envoi de ce PACTE et lance la première édition du Challenge S.E.V.E (Société + Élevage + Viande = Ensemble). Ce challenge récompensera les initiatives positives existantes en matière d'enjeux sociétaux par les différents maillons de la filière « élevage et viande » au sein de la région des Pays de la Loire. 5 trophées seront remis le lundi 25 février sur le stand de la Région Pays de la Loire (hall 1 stand H074) à 5 initiatives régionales.

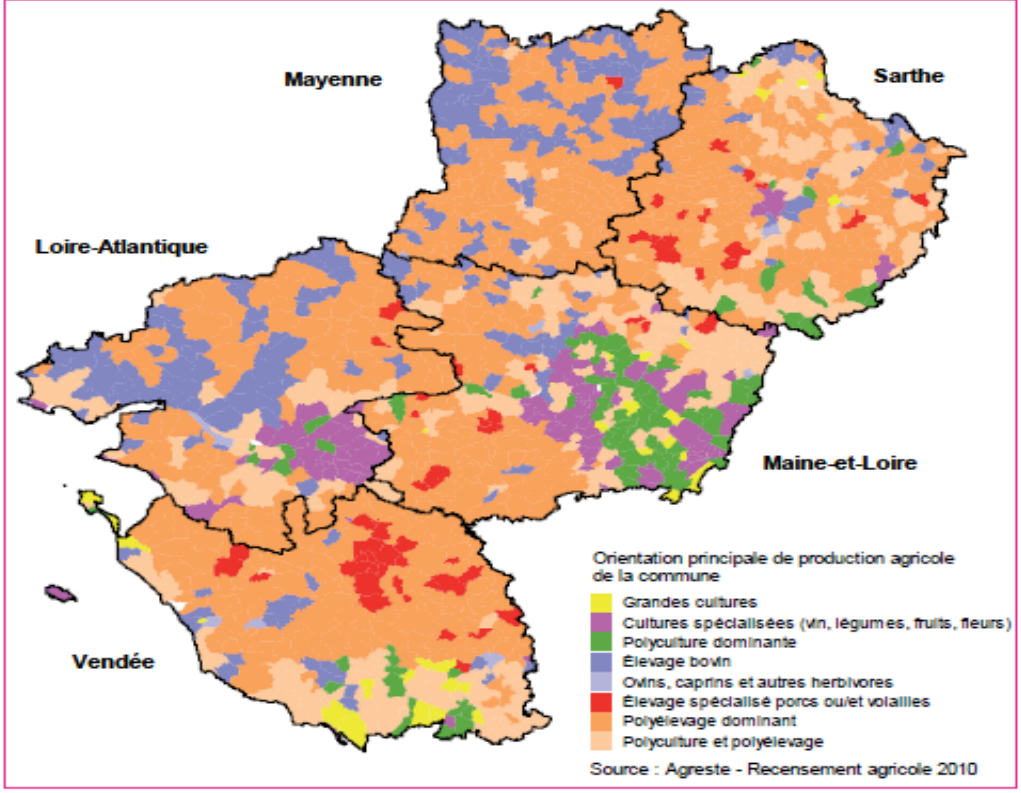
## L'AGRICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE EN BREF …



- L'emploi agricole : 1er secteur économique de la région
- Les exploitations : poids croissant des formes sociétaires : 57 % des exploitations
- Utilisation de l'espace : 68 % de la surface consacrée à l'agriculture.
- Productions animales : leader au plan national, 2/3 du chiffre d'affaires de la production agricole
- Productions végétales : une très grande diversité
- Qualité – Agriculture biologique : 4e région française en termes de surfaces
- L'agroalimentaire : représente 25 % de l'emploi salarié industriel régional,
- Résultats économiques : un chiffre d'affaires agricole et agroalimentaire régional de près de 20 milliards d'euros



**Les productions agricoles en Pays de la Loire**




Source : Agreste - Recensement agricole 2010

# Hall Elevage: Exposants (Hall 1 stand 1-H074)

La Région des Pays de la Loire et la Chambre Agriculture Pays de la Loire sont présentes dans le hall élevage (hall 1 – Stand H074) sur un espace de 105 m². Pendant toute la durée du salon, les 4 exposants ligériens proposent leurs produits à la dégustation et à la vente. Des animations quotidiennes sont également présentes sur le stand : ateliers de cuisines et dégustations de produits.

Délégations professionnelles :

- Lundi 25 février : Sarthe
- Mardi 26 février : Vendée
- Mercredi 27 février : Mayenne et Maine et Loire
- Jeudi 28 février : Angers Loire Métropole

## • La viande AOP Maine Anjou, un produit rare à la signature unique

« C'est au Domaine des Rues qu'est née officiellement la **Rouge des Prés** lorsqu'Olivier de Rougé dépose en 1908 le premier livre généalogique de la race. Après plusieurs décennies, les hommes du Maine et de l'Anjou ont réussi à sélectionner un animal capable de s'adapter parfaitement aux particularités de leur région. Aujourd'hui encore, environ 200 éleveurs respectent cette logique d'adaptation entre le territoire et l'animal, signature de leur savoir-faire. C'est pourquoi en 2004 ils obtiennent l'AOC puis l'AOP en 2010 (Appellation d'Origine Protégée) qui reconnait la qualité de leur production au niveau européenne. La viande s'appelle désormais « AOP Maine Anjou », à l'image de son bassin de production. La viande AOP Maine Anjou, c'est une garantie de qualité dans l'assiette. L'obtention de son AOP est le fruit de son goût unique, sa typicité.
www.**maine-anjou**.fr

## • Le Porc fermier de la Sarthe Label Rouge

"Porc Fermier Cénomans" est la marque du Porc Fermier de la Sarthe créée par la filière L.P.S., Les Porcs de la Sarthe.
Le Porc Fermier Cénomans a obtenu le Label Rouge en 1989 et l'IGP en 1997. Il est élevé sur la paille avec un parcours permanent à l'extérieur, sur un modèle inspiré des anciennes "soues" de la région du Maine. Son alimentation 100% végétale et minérale sans OGM (<0,9%), ses 9 critères de sélection de viande, sa garantie de qualité supérieure par le Label Rouge et par LPS en font un porc fermier particulièrement apprécié des Artisans bouchers et charcutiers et des rayons boucherie traditionnelle. Il a obtenu la médaille d'Argent au Concours Général Agricole en 2016.
Chaque jour pendant le SIA 2019, un Artisan Boucher ou Charcutier de la filière vous propose ses rillettes maison de Porc Fermier Cénomans en dégustation et à la vente. Appréciez cette traditionnelle "Confiture de Cochon" et venez rencontrer ces artisans et les éleveurs sur le stand.
Pour en savoir plus, rendez-nous visite sur le stand de la région Pays de la Loire n°1H074, abonnez-vous à notre compte Facebook http://www.facebook.com/porcfermiercenomans ou suivez-nous sur Twitter @porcsdelasarthe. Professionnels, visitez notre site https://www.porcsdelasarthe.fr.



## • Le Bœuf Fermier du Maine s'organise pour mieux répondre aux nouvelles attentes des consommateurs de bœuf « manger mieux »

Incontestablement, nous sommes au cœur d'une vraie évolution comportementale dans l'alimentation. La confiance et la connaissance doivent être au rendez-vous. La qualité, la proximité, le goût, le plaisir et la santé sont devenus des vraies exigences des consommateurs.

**Le Label Rouge Bœuf Fermier du Maine, label de terroir avec IGP de la Région du Maine, connaît depuis sa création en 1985 un vrai succès.** Seul Label Rouge de viande bovine en filière nutrition oméga3 naturels (Bleu Blanc Cœur). Il regroupe 450 éleveurs qualifiés, produisant 2800 animaux par an, en respectant un cahier des charges strict ce qui permet de produire une viande régulière et de qualité. Qualité reconnue par les consommateurs, clients de nos 100 points de vente.

**A ce titre, Bœuf Fermier du Maine souhaite permettre à son réseau de bouchers de devenir des Bouchers de « référence » pour les consommateurs.**

Retrouvez nos points de vente ainsi que les spécificités de notre Label Rouge sur notre site internet www.boeuffermierdumaine.com

CRAPAL
Conservatoire des Races Animales en Pays de la Loire

- **Un conservatoire au service des races locales à petits effectifs et leurs éleveurs**

**Sauvegarder, valoriser, pérenniser**

Le CRAPAL accompagne les initiatives des races qui le composent. Les éleveurs et des étudiants du Lycée agricole de Laval vous attendent sur le stand pour vous faire déguster des viandes et des fromages issus de ces animaux de races locales. Les éleveurs et les étudiants du Lycée agricole de Laval vous y attendent. www.crapal.fr.

# Hall des Régions de France (Hall 3)
## Liste des exposants des Pays de la Loire

| | |
|---|---|
| **ALBERT CHOCOLATIER - stand n° 3 C132**<br>*Contact : Monsieur Yoan JEANOT*<br>113 RUE NATIONALE – 85500 LES HERBIERS<br>Tél : 02 51 66 94 34<br>E-mail : info@albert-chocolatier.com<br>Internet : www.albert-chocolatier.com<br>Produits : chocolats | **BIRGAND BOISSONS - stand n° 3 C142**<br>*Contact : Monsieur Emmanuel BIRGAND*<br>6 rue Anders Celsius - 44600 ST NAZAIRE<br>Tél : 06 98 38 34 93<br>Email : ebirgand@diablotine.fr<br>Internet : www.diablotine.fr<br>Produits : apéritif aromatisé au Rhum à base vin, de sirops de fruits et d'arômes naturels de fruits |
| **BK PRODUCTION - stand n° 3 D145**<br>*Contact : Monsieur Nicolas BLIN*<br>18 Boulevard de l'Atlantique – 44150 LE POULIGUEN<br>Tél : 02 40 66 60 32<br>Email : nicolas.blin100@gmail.com<br>Internet : www.marylou-patisserie.com<br>Produits : pâtisserie | **BRASSERIE MELUSINE - stand n° 3 D131**<br>*Contact : Monsieur Laurent BOITEAU*<br>ZA la Barboire - 85500 CHAMBRETAUD<br>Tél : 02 51 61 51 52<br>E-mail : lboiteau@brasserie-melusine.com<br>Internet : www.brasserie-melusine.com<br>Produits : bière artisanale |
| **BURBAN PRODUCTION SCEA - stand n° 3 D145**<br>*Contact : Monsieur Xavier BURBAN*<br>Trologo – 44500 LA BAULE<br>Tél : 02 40 61 10 67<br>Email : contact@burbanproduction.fr<br>Internet : www.lafraisedelabaule.fr<br>Produits : fraises | **CAVE ROBERT ET MARCEL - stand n° 3 C146**<br>*Contact : Madame Manon NEVEU*<br>Route de Saumoussay - 49260 SAINT CYR EN BOURG<br>Tél : 02 51 53 06 06<br>E-mail : manonneveu@robertetmarcel.com<br>Internet : www.robertetmarcel.com<br>Produits : vins du Val de Loire |
| **CHARCUTERIE PAUL BEGEIN SARL – stand n° 3 C141**<br>*Contact : Monsieur Mathieu RAINEREAU*<br>14 Rue Marie Mayne<br>85590 SAINT MALO DU BOIS<br>Tél : 02 51 92 38 20<br>E-mail : aux-fins-gourmets@orange.fr<br>Produits : charcuterie | **GIRARD MIEL SARL - stand n° 3 C135**<br>*Contact : Monsieur Jacques Girard*<br>La Blottière - 49390 LA BREILLE LES PINS<br>Tél : 02 41 52 02 85<br>E-mail : girard-miel@wanadoo.fr<br>Internet : www.miel-girard.fr<br>Produits : miel, pain d'épices, galettes, confiserie et confitures au miel, pollen, gelée royale, hydromel, encaustique… |
| **LES GOURMANDISES DE L'ESTRAN – stand n° 3 B152**<br>*Contact : Monsieur Benjamin Palin*<br>76 Avenue de l'Estacade<br>85550 LA BARRE DE MONTS<br>Tél : 06 88 46 18 56<br>E-mail : palinben@gmail.com<br>Produits : sel et huîtres | **GP DIFFUSION - stand n° 3 D149**<br>*Contact : Monsieur Fabrice Pierron*<br>6 bis rue Paul Fournier - 72360 MAYET<br>Tél : 02 43 38 21 21<br>E-mail : contact@mlle-agathe.fr<br>Internet : www.mlle-agathe.fr<br>Produits : cosmétiques à la bave d'escargot certifiée biologique |

| | |
|---|---|
| **GUERANDE COSMETICS** - stand n° 3 D141<br>*Contact : Madame Sophie TAUDIERE*<br>Pradel<br>44350 GUERANDE<br>Tél : 02 51 75 53 79<br>E-mail : sophie.taudiere@scienceetnature.fr<br>Internet : www.guerande-cosmetics.com<br>Produits : cosmétiques naturels issus des Marais salants | **EARL MERCIER Michel et Antoine – Stand n° 3 C154**<br>*Contact : Monsieur Antoine Mercier*<br>8 rue du Commerce<br>49290 CHAUDEFONDS SUR LAYON<br>Tél : 02 41 78 11 47<br>E-mail : aocmercier@wanadoo.fr<br>Produits : Anjou Gamay, Anjou rouge, Anjou Villages, Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou, Anjou, Anjou blanc sec, Coteaux du Layon, Crémant de Loire blanc et rosé, Méthode traditionnelle |
| **OFFICE DE TOURISME LOIRE LAYON AUBANCE** - stand n° 3 B155<br>*Contact : Monsieur Aurélien DEBOMY*<br>Place de l'hôtel de ville<br>49290 CHALONNES SUR LOIRE<br>Tél : 02 41 78 26 21<br>E-mail : aurelien@loire-layon-aubance-tourisme.com | **POMANJOU INTERNATIONAL** - stand n° 3 C131<br>*Contact : Monsieur Arnaud DE PUINEUF*<br>ZI d' Ecouflant – BP 21024 - 49010 ANGERS Cedex 01<br>Tél : 02 41 37 70 00<br>E-mail : arnaud.depuineuf@pomanjou.fr<br>Internet : www.honeycrunch.fr<br>Produits : Pommes |
| **LES SALINES DE GUERANDE** - stand n° 3 D141<br>*Contact : Madame Cynthia LECLERC*<br>Pradel – CS 65315<br>44353 GUERANDE Cedex<br>Tel : 02 40 62 01 25<br>E-mail : c.leclerc@seldeguerande.com<br>Internet : www.seldeguerande.com<br>Produits : sel | **VIGNOBLES LAFFOURCADE** - stand n° 3 C136<br>*Contact : Monsieur Pascal LAFFOURCADE*<br>L'Echarderie - 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE<br>Tél : 02 41 54 16 54<br>E-mail : laffourcade@wanadoo.fr<br>Internet : www.vignobles-laffourcade.fr<br>Produits : Quarts de chaume, Bonnezeaux, Savennières, Coteaux du Layon, Anjou Villages, Anjou blanc, rouge et rosé |
| **AUX FINS GOURMETS** - stand n° 3 B142<br>*Contact : Monsieur Mathieu RAINEREAU*<br>13 Place Georges Clémenceau<br>85640 MOUCHAMPS<br>Tél : 02 51 66 21 03<br>E-mail : aux-fins-gourmets@orange.fr<br>Produits : charcuterie | |

Chaque jour un programme d'animations qui présenteront l'agriculture régionale et les territoires sera couplé à des démonstrations culinaires sous forme de cours de cuisine pour le public.

**SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE - 23 février au 03 mars 2019**

**Planning ANIMATIONS GRAND PUBLIC**

| | Samedi 23/02 | Dimanche 24/02 | Lundi 25/02 | Mardi 26/02 | Mercredi 27/02 | Jeudi 28/02 | Vendredi 01/03 | Samedi 02/03 | Dimanche 03/03 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Quiz | | | Région Sarthe | Vendée | Mayenne Maine et Loire | Angers Loire Métropole | | | |
| Banque | Accueil Paysan | Accueil Paysan | Sarthe | IDFEL Vendée | Maine et Loire | Produit en Pays de Retz | Le lapin | Vendée Qualité | Bienvenue à la Ferme |
| Cuisine | Accueil Paysan | Accueil Paysan | Circuits courts Sarthe | Begein Vendée | Maine et Loire | Invitation à la Ferme | Le lapin | Begein | Bienvenue à la Ferme |
| | | | Sarthe | IDFEL Marais Poitevin | Maine et Loire | Produit en Pays de Retz | Le lapin | Begein | |
| 9h30-10h | Quiz Porc Fermier de la Sarthe | Quiz Porc Fermier de la Sarthe | Quiz Bœuf Fermier du Maine | Quiz Bœuf Fermier du Maine | Quiz Porc Fermier de la Sarthe | Quiz Porc Fermier de la Sarthe | Quiz Porc Fermier de la Sarthe | Quiz Porc Fermier de la Sarthe | Quiz Porc Fermier de la Sarthe |
| 10h30-11h | Quiz Accueil Paysan | Quiz Accueil Paysan | Atelier de cuisine Porc Fermier de la Sarthe | Quiz IDFEL | Quiz Maine et Loire | Quiz Invitation à la Ferme | Quiz Le lapin | Quiz Vendée Qualité | Quiz Bienvenue à la Ferme |
| 11h-12h | Atelier de cuisine Porc Fermier de la Sarthe | Atelier de cuisine miel | Inauguration | Atelier de cuisine IDFEL poire | Atelier de cuisine AOP Maine Anjou | Atelier de cuisine Produits en Pays de Retz | Atelier de cuisine le lapin | Atelier de cuisine Jambon de Vendée | Atelier de cuisine |
| 12h-12h30 | Quiz AOP Maine Anjou | Quiz AOP Maine Anjou | | Quiz AOP Maine Anjou | Quiz AOP Maine Anjou | Quiz AOP Maine Anjou | Quiz AOP Maine Anjou | Quiz AOP Maine Anjou | Quiz AOP Maine Anjou |
| 12h30-14h | | | | | | | | | |
| 14h-14h30 | Quiz Accueil Paysan | Quiz Accueil Paysan | 14h15 : Remise trophée Interbev | Quiz Juste et Vendéen + Bienvenue à la Ferme | Quiz Maine et Loire | Quiz Produit en Pays de Retz | Quiz Le lapin | Quiz Vendée Qualité | Quiz Bienvenue à la Ferme |
| 15h-16h | Atelier de cuisine Porc Fermier de la Sarthe | Atelier de cuisine Bœuf Fermier du Maine | | Atelier de cuisine Bœuf du Marais Poitevin | Atelier de cuisine pomme | Atelier de cuisine Produits en Pays de Retz | Atelier de cuisine le lapin | Atelier de cuisine huître | Atelier de cuisine |
| 16h-16h30 | Quiz Crapal | Quiz Crapal | Quiz Crapal | Quiz Crapal | Quiz Crapal | Quiz Crapal | Quiz Crapal | Quiz Crapal | |
| 16h30-17h | | | | Quiz Bienvenue à la Ferme | Quiz Maine et Loire | Quiz Invitation à la Ferme | | | |
| 17h-18h | Quiz Porc Fermier de la Sarthe | Quiz Bœuf Fermier du Maine | Quiz Porc Fermier de la Sarthe | Quiz Bœuf Fermier du Maine | Quiz Porc Fermier de la Sarthe | Quiz Porc Fermier de la Sarthe | Quiz Porc Fermier de la Sarthe | Quiz Porc Fermier de la Sarthe | |

- les Quiz permettent de mettre en avant les associations et filières de façon ludique en faisant gagner des cadeaux ligériens aux visiteurs du salon
- les ateliers de cuisine accueillent 6 élèves qui apprennent avec un chef à travailler les produits de la région et dégustent leur recette




ÉLEVAGE ET SES FILIÈRES | CULTURES ET FILIÈRES VÉGÉTALES | SERVICES ET MÉTIERS DE L'AGRICULTURE | PRODUITS DES RÉGIONS DE FRANCE, D'OUTRE-MER ET DU MONDE

- **Pavillon 1** — Bovins, ovins, porcins, caprins / Cattle, goats, pigs, sheep
- **Pavillon 2.1** — Équins, asins / Horses, donkeys; Artisanat et patrimoine rural de France - Produits de France / Crafts and rural heritage of France - French products
- **Pavillon 2.2** — Cultures et filières végétales - Jardin et potager / Crops and plant sectors - Garden and kitchen garden
- **Pavillon 3** — Régions de France et leurs produits / Regions of France and their products
- **Pavillon 4** — Services et métiers de l'agriculture / Agricultural services and professions; AGRI' 4.0; AGRI' RECRUTE : Votre espace emploi formation / Careers and training area; Environnement et énergies / Environment and energy; La ferme pédagogique du salon / *Educational farm*
- **Pavillon 5.1** — Régions et produits de France d'Outre-Mer / Regions and products of overseas territories
- **Pavillon 5.2** — Agricultures du monde et leurs produits / World Agriculture and their products; Élevages du monde / World livestock
- **Pavillon 7.1** — Chiens et chats / Dogs and cats
- **Pavillon 7.2** — Concours Général Agricole des Produits et Vins / Concours Général Agricole products and wines