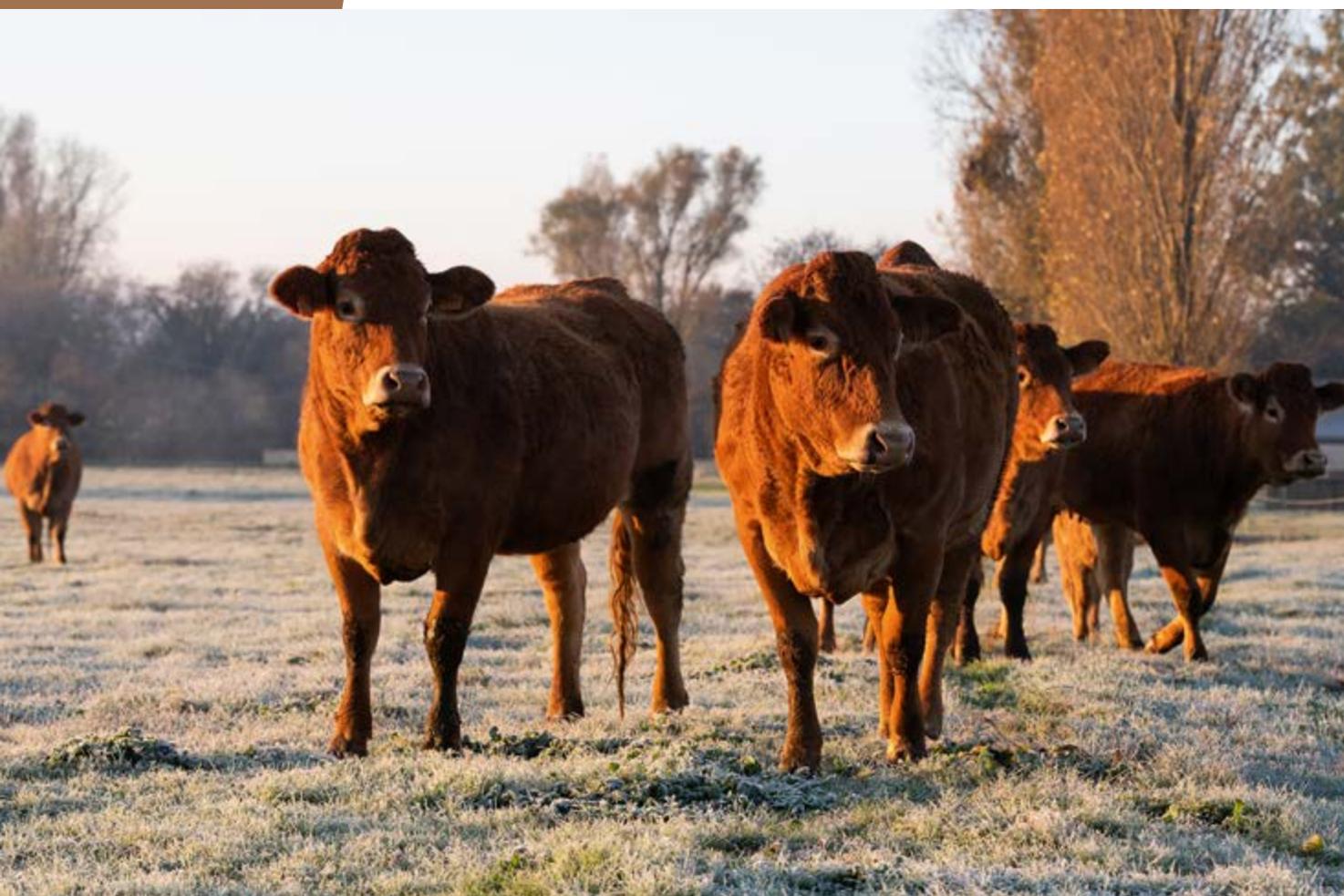


# (Ré)inventer l'agriculture de Nouvelle-Aquitaine

ÉLEVEURS - TERRITOIRES - ALIMENTATION



La Nouvelle-Aquitaine au Salon International  
de l'Agriculture de Paris

# ÉDITO

---

## Parmi les 11 ambitions de Néo Terra : accompagner et accélérer la transition agroécologique



Le 9 juillet 2019, la Région Nouvelle-Aquitaine a adopté une **feuille de route systémique dédiée à la transition énergétique, écologique et agricole : Néo Terra**. Une des 11 ambitions affichées concerne la transition agroécologique de notre agriculture régionale à l'horizon 2030.

L'objectif de ce défi est bien, tout en préservant une juste rémunération des agriculteurs et le **maintien de la compétitivité de nos filières**, d'**adapter les exploitations aux conséquences actuelles**, et à venir, du dérèglement climatique ainsi que de **prendre en compte les attentes sociétales et les enjeux environnementaux**.

Et cet engagement ne date pas d'hier ! En effet, la Région Nouvelle-Aquitaine a initié depuis 2010 une démarche de transition ambitieuse grâce notamment à **Acclimaterra** autour des questions climatiques et **Écobiose** pour les questions de biodiversité.

Cette transition constitue en effet **une opportunité pour les agriculteurs**, en créant de la valeur ajoutée sur les territoires, et en permettant d'avoir accès à des marchés rémunérateurs répondant aux attentes des consommateurs. Les objectifs sont ambitieux : **sortir des pesticides, construire les modèles agricoles de demain, favoriser les productions locales et une alimentation de proximité** ou prendre en compte le **bien-être animal** sont des orientations permettant d'engager plus fortement la transition agroécologique et réduire ses émissions de gaz à effet de serres. L'agriculture ayant un rôle majeur à jouer sur ce dernier point, notamment par les très importantes capacités de stockage de carbone dans les sols.

La Région sera bien entendu présente aux côtés des maraichers, éleveurs ou viticulteurs pour les accompagner dans ce défi collectif de faire de **la région une référence en matière d'agroécologie** et massifier les bonnes pratiques déjà mises en place par de nombreux agriculteurs.

*Alain Rousset*

*Président de la Région  
Nouvelle-Aquitaine*



# SOMMAIRE

---

- |          |  |       |
|----------|--|-------|
| <b>1</b> | Avec Néo Terra, la Région accélère la transition agroécologique de la Nouvelle-Aquitaine à 2030. | P. 4  |
| <b>2</b> | Mercredi 26 février 2020 : la journée de la Région Nouvelle-Aquitaine                            | P. 6  |
| <b>3</b> | Hall 1 : Élevage et filières   | P. 8  |
| <b>4</b> | Hall 3 : Art de vivre et gourmandises en Nouvelle-Aquitaine                                      | P. 22 |
| <b>5</b> | Les rendez-vous à ne pas manquer   | P. 30 |

## Contact Presse Région Nouvelle-Aquitaine

---

Service de presse  
Rachid Belhadj  
presse@nouvelle-aquitaine.fr  
05 57 57 02 75

## Contacts Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine.

---

AANA//Presse  
Marie Lacour-Darribère  
m.darribere@aana.fr  
06 32 58 73 97 - 05 56 01 33 23

AANA//Évènement  
Marie Françoise Goulinat  
mf.goulinat@aana.fr  
06 85 83 89 87 - 05 56 01 33 21

### Crédits photos :

AANA, Adelap, AREOVLA, François Passerini, Françoise Roch, iStock, Kim Redler, Laetis-CRTNA, M Turin-CRTNA, Région Nouvelle-Aquitaine, D-Guillemain-CRTNA.

1

**AVEC  
NÉO TERRA,**  
*la Région accélère  
la transition  
agroécologique de la  
Nouvelle-Aquitaine  
à 2030.*

Le 9 juillet 2019, les élus de Nouvelle-Aquitaine réunis en séance plénière ont adopté la feuille de route régionale dédiée à la transition énergétique et écologique : Néo Terra.

Éleveur et son troupeau de Blondes d'Aquitaine.

Elle se fixe **11 ambitions, accompagnées d'engagements chiffrés et d'actions concrètes**, parmi lesquelles : accélérer et accompagner la transition agroécologique. L'objectif de **Néo Terra** est d'accompagner l'effort de transition en termes énergétique, écologique et agricole à l'horizon 2030. À cette occasion, Hervé Le Treut a notamment rappelé que « la Nouvelle-Aquitaine est la seule Région de France à décliner les enjeux planétaires en matière de climat et d'environnement en enjeux locaux ».

Cet engagement ne date pas d'hier ! En effet, la Région Nouvelle-Aquitaine est engagée **depuis 2010** dans **une démarche de transition ambitieuse** grâce notamment à **Acclimaterra** autour des questions climatiques et **Ecobiose** pour les questions de biodiversité. Elle a ainsi **accompagné les différents modèles agricoles** et les filières grâce notamment à des **outils de financement innovants**, comme le fonds d'investissement **Alter'NA**.

**ALTER'NA  
UN FONDS DE GARANTIE  
POUR ACCÉLÉRER LA  
TRANSITION AGRICOLE**

La Région Nouvelle-Aquitaine a développé cet outil pour favoriser l'accès au crédit dans le secteur agricole et agro-alimentaire. La Région, accompagnée de l'Europe, a ainsi créé une garantie publique dénommée Alter'NA pour Alternative en Nouvelle-Aquitaine.

Alter'NA est un **fonds de garantie de 36 millions d'euros**, abondé par l'Europe (Feader et Fonds Juncker) et par la Région, qui devrait générer **environ 230 millions d'euros de prêts en 3 ans**.

Pour une alimentation saine et un environnement préservé, le secteur agricole doit **aujourd'hui accélérer sa transition vers l'agroécologie**. Il doit également réduire son **empreinte sur le climat**. Ceci doit être mené avec comme objectif **l'exemplarité pour l'environnement et la santé**, à la fois pour les consommateurs et les agriculteurs. Cette transition constitue en effet une **opportunité pour les agriculteurs**, en créant de la valeur ajoutée sur les territoires, et en permettant d'avoir accès à des marchés rémunérateurs **répondant aux attentes des consommateurs**.

Pour y parvenir, sortir des pesticides, construire les modèles agricoles de demain, adapter les pratiques face au changement climatique, prendre en compte le bien-être animal et les modes de consommations responsables sont des **orientations permettant d'engager plus fortement la transition agroécologique** et réduire ses émissions de GES.

## Les engagements Néo Terra en matière de transition agroécologique

- Accompagner les filières agricoles pour une sortie des pesticides en 2030 sur le modèle de VitiREV (cf. dans les « 1<sup>ères</sup> réussites » ci-après);
- Arrêter l'utilisation des substances CMR (Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques) dès 2025;
- 80 % des exploitations certifiées en bio « Haute Valeur Ajoutée » d'ici 2030;
- 20 % de produits bio dans les restaurations collectives dépendants des collectivités en 2030;
- 30 % des exploitations qui commercialisent tout ou partie de leur production en circuits courts en 2030;
- Réduire d'ici 2030, 30 % des prélèvements d'eau pour l'agriculture en période d'étiage;
- Former à l'agroécologie avec des fermes pilotes;
- 100 % des lycées agricoles ayant des pratiques écologiques en 2025;
- Créer 100 unités de micro-méthanisation à la ferme en 2030 pour limiter les émissions de GES.

## QUELQUES EXEMPLES D' ACTIONS ENVISAGÉES

- Lancer deux Appels à Manifestation d'Intérêt (AMI) « Sortir des pesticides de synthèse » et « Territoires sans pesticides » pour soutenir les démarches exemplaires portées par des entreprises ou des territoires;
- Orienter et former les futurs professionnels vers l'agroécologie;
- Développer l'innovation pour lever les freins techniques grâce à l'agriculture de précision, les biocontrôles...;
- Mettre en place un fonds de garantie pour les agriculteurs s'engageant dans la transition agroécologique et couvrant les risques de perte de productivité;
- Financer la recherche de solutions alternatives et de variétés et d'espèces résistantes au stress hydrique.

## 1<sup>ères</sup> réussites

- **VitiREV**, projet exemplaire de la filière viticole (recherche, profession, enseignement, start-up...) pour sortir des pesticides et valoriser les territoires viticoles de Nouvelle-Aquitaine;
- **La Certification Haute Valeur Environnementale**, propre certification collective portée par la Région depuis avril 2019 et regroupant déjà une centaine d'exploitations;
- **Le Pacte BIO** : en 2017 la Région a signé avec l'Etat et les représentants professionnels de la bio un plan visant à développer la production avec 10 % de la surface en bio en 2020, structurer l'organisation des filières pour augmenter la valeur ajoutée, favoriser l'introduction de produits bio dans la restauration collective.

Plus d'infos sur Néo Terra et toute l'actualité de la Région Nouvelle-Aquitaine :

[www.Nouvelle-Aquitaine.fr](http://www.Nouvelle-Aquitaine.fr)

 Région Nouvelle-Aquitaine

 @NouvelleAquitaine



Éleveur qui conduit son taureau de race Parthenaise

A photograph of a herd of cows in a green field. The cows are of various colors, including brown, white, and tan. They are standing in a line, facing left. The background shows a clear blue sky and some trees in the distance. A red diagonal shape is on the left side of the page.

2

**MERCREDI 26  
FÉVRIER 2020**

*la journée  
de la Région  
Nouvelle-Aquitaine*

---

**La Nouvelle-Aquitaine célèbre son patrimoine agricole, ses produits de qualité, les savoir-faire de ses femmes et de ses hommes.**

Troupeau de vaches de race Parthenaise

La journée dédiée à la Région Nouvelle-Aquitaine aura lieu **mercredi 26 février 2020**.

**Alain Rousset, Président de la Région Nouvelle-Aquitaine** conduira cette journée en présence des acteurs du monde agricole et agroalimentaire: entreprises, filières, institutions, personnalités publiques. Rencontres avec les éleveurs, producteurs, artisans seront au programme.

L'occasion d'aborder les nouveaux enjeux agroalimentaires, et la nécessité pour la Région d'accompagner les agriculteurs de Nouvelle-Aquitaine vers une révolution verte.

Cette journée Nouvelle-Aquitaine se clôturera par l'incontournable soirée.

## ENGAGEMENTS ACTIONS SUR LE SIA

**À l'occasion du Salon, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine s'engage :**

- À faire découvrir, lors de ses animations culinaires, des produits de saison, de qualité et issus de nos territoires afin de favoriser une alimentation saine et responsable.
- À sensibiliser le public au gaspillage alimentaire et aux gestes éco-responsables pour réduire les déchets
- À privilégier des supports promotionnels durables et réutilisables, si possible réalisé en France
- À confectionner des stands avec des matières premières locales, recyclées et réutilisables afin de réduire son empreinte écologique sur toutes ses manifestations.



Le président Alain Rousset à la rencontre des éleveurs.

### *Programme de la journée* **STAND INSTITUTIONNEL NOUVELLE-AQUITAINE**

**10h**

Visite officielle des éleveurs, Hall 1.

**12h**

Conférence de presse, mezzanine stand institutionnel de Nouvelle-Aquitaine, Hall 1, stand F074.

**13h**

Discours d'Alain Rousset.

**13h**

Cocktail « Bienvenue à la Ferme ».

**15h**

Visite officielle des exposants de Nouvelle-Aquitaine, Hall 3.

**19h30**

Soirée de la Région Nouvelle-Aquitaine, stand institutionnel, Hall 1, stand F074.

3

# HALL 1

## Élevage et filières

À l'occasion du Salon de l'Agriculture, la Nouvelle-Aquitaine consacre un espace de 220m<sup>2</sup> pour valoriser et mettre en avant les 4 races bovines emblématiques de la région, et aussi ses filières ovines, laitières.

Limousine

## Les filières bovines

STAND 1 F 074

Limousine



Les bovins du pays Limousin sont réputés pour leur qualité depuis plusieurs siècles. Cette qualité tient en premier lieu à la tradition d'élevage et en second lieu au savoir-faire des éleveurs en matière de conduite d'animaux et de sélection génétique, que les représentants de la

## CARTE D'IDENTITÉ

- **Diffusion :** internationale
- **Nombre de vaches :** 1 150 000 dont 540 000 en Nouvelle-Aquitaine
- **Nombre d'élevages :** 30 000 dont 11 000 en Nouvelle-Aquitaine
- **Nombre d'emplois :** 45 270 dont 16 600 en Nouvelle-Aquitaine

filière auront à cœur d'expliquer au public lors du Salon. Situés en amont du consommateur, des organismes sont chargés d'animer le programme de sélection dont la finalité est la production de viande.

Parmi ces structures :

#### **Interlim :**

Interlim Génétique Service est l'union des 15 organisations de producteurs français de reproducteurs de race Limousine, qui représentent 85 % de la base de sélection. Elle :

- Bénéficie de l'appui et de la compétence des équipes techniques des organisations du Pôle de Lanaud.
- Commercialise en exclusivité les veaux sortis de la Station Nationale de Qualification de Lanaud.
- S'appuie sur le programme français d'amélioration génétique de la race coordonnée par France Limousin Sélection et sur la certification du Herd-Book Limousin
- Est un service commercial export pour les organisations françaises de reproducteurs de la race Limousine.
- Contribue chaque jour à l'implantation et au développement de la race Limousine sur tous les continents.
- Met en place des programmes concernant la race bovine Limousine.

#### **Créalim :**

Créalim est un organisme indépendant qui a la charge de conduire le schéma de sélection sur descendance en station et de diffuser les taureaux d'insémination animale en race Limousine, sélectionnés sur leurs qualités. Ce schéma comporte 4 étapes. À chaque étape, la

sélection est faite sur avis d'une commission d'experts. De plus, quelques taureaux de monte naturelle ayant obtenu les meilleurs résultats d'évaluation en ferme au sevrage sont également diffusés. Chaque année, un catalogue est disponible afin de pouvoir choisir les taureaux en ayant toutes les informations nécessaires.

#### **Blason Prestige/Limousin Promotion :**

Après une année 2019 marqué par les 30 ans des Viandes Limousines Label Rouge et de la marque Blason Prestige, Limousin Promotion se tourne en 2020 vers l'exportation et notamment vers la Chine. En effet, en 2020, notre objectif est de développer un marché à l'exportation vers la Chine et notamment avec notre partenaire FOODGATES du Groupe ASI.

Les Viandes Limousines Label Rouge, c'est avant tout une belle histoire d'éleveurs, d'abatteurs-transformateurs et de bouchers qui se sont regroupés au sein de Limousin Promotion pour proposer aux consommateurs français des Viandes de qualité supérieure garantie.

Ces exigences de qualité et les engagements de nos professionnels ont fait de nos viandes bovines, les leaders sur le segment des viandes Label Rouge en Boeuf et en Veau.

**Fin 2019, les membres de l'ODG Agneau du Limousin ont décidé de rejoindre Limousin Promotion. Nous pouvons ainsi proposer maintenant une gamme complète de viandes en Boucherie comme en Grande surface: Boeuf et Junior, Veau, Porc et Agneau.**

Plus d'infos et toute l'actualité  
de la Limousine :  
[www.limousine.org](http://www.limousine.org)

 La Race Limousine française et Blason Prestige

## *Les rendez-vous de LA LIMOUSINE*

**Lundi 24 février, toute la journée**  
Journée des Bouchers et rencontres avec le club des Blasons d'Or.

**Lundi 24 février, 15h**  
Grande vente aux enchères de 10 vaches Limousines d'exception.

**Mardi 25 février, 9h**  
Ring de présentation  
Trophées des Viandes Bovines Label Rouge.

**Mardi 25 février, 19h**  
Remise des prix du Concours  
Général Agricole Viandes.

**Mercredi 26 février**  
Rencontre entre la délégation de clients et officiels Chinois et le Président de Région Nouvelle Aquitaine, puis avec les représentants d'INTERBEV.

**Judi 27 février, 10h-13h30**  
Ring Bovin : concours général de la race bovine limousine avec 40 animaux représentant l'élite de la race en compétition.

**Judi 27 février, l'après-midi,**  
Remise des récompenses. En fin de concours, mise à l'honneur de la délégation de clients et officiels Chinois devant les champions du CGA 2020.

## Blonde d'Aquitaine



Race bovine de grand format dédiée à la production de viande, la Blonde d'Aquitaine n'a cessé de se développer depuis sa création en 1962.

Résultat de la fusion de 3 races locales du Sud-Ouest, la Garonnaise, la Quercy et la Pyrénéenne, la Blonde doit son formidable essor en France comme à l'étranger à

ses qualités bien spécifiques. Elle exprime ses atouts tant au niveau de sa facilité d'élevage, comme de sa production de viande de qualité supérieure. Ses points forts garantissent une plus-value pour l'ensemble des acteurs de la filière: éleveurs, engraisseurs, transformateurs, consommateurs.

**Chacun s'y retrouve, avec à la clé le plaisir de déguster une viande naturellement tendre, savoureuse et peu grasse.**

### CARTE D'IDENTITÉ

- **Robe:** Froment
- **Poids:** mâles entre 1 200 et 1 400 kg, femelles entre 800 et 1 100 kg
- **Berceau de la race:** Départements 64, 40, 47
- **Diffusion:** France entière et plus de 40 pays dans le monde
- **Nombre de vaches:** 492 152 dont 153 000 en Nouvelle-Aquitaine
- **Nombre d'élevages:** 17 000 dont 4 800 en Nouvelle-Aquitaine
- **Nombre d'emplois:** 115 000 dont 32 000 en Nouvelle-Aquitaine

### Les rendez-vous de LA BLONDE D'AQUITAINE

**Lundi 24 février, 17h-19h**  
Vente de vaches bouchères,  
Ring de présentation.

**Jeudi 27 février, 10h-11h**  
Trophée du meilleur pointeur de Race,  
Ring de présentation.

**Jeudi 27 février, 14h-17h**  
Concours Blonde d'Aquitaine, Grand Ring.

**Samedi 29 et dimanche 1<sup>er</sup> mars**  
Trophée National des Lycées Agricoles.

Plus d'infos et toute l'actualité  
de la Blonde d'Aquitaine :  
[www.blonde-aquitaine.fr](http://www.blonde-aquitaine.fr)

 OS Blonde d'Aquitaine



Blonde d'Aquitaine

## Bazadaise



La Bazadaise est originaire de Bazas, commune du Sud-Gironde, au coeur des coteaux du Massif Landais. C'est une race rustique qui s'adapte très bien à tous types de terrains et aux températures extrêmes. Ces vaches de couleur grise ont également de **grandes qualités d'élevages avec une très grande facilité de vêlages et un caractère maternel affirmé.**

En tant que Race à viande exceptionnelle, elle est reconnue par les consommateurs et les professionnels pour ses **grandes qualités bouchères** et surtout ses **qualités gustatives exceptionnelles.** Bien entendu, la Bazadaise est fortement implantée dans le Sud-Ouest (Nouvelle-Aquitaine et Occitanie).

Des élevages sont aussi présents dans d'autres régions de France: Pays-de-Loire, Bretagne, Auvergne-Rhône-Alpes, Hauts-de-France, Centre, Bourgogne-Franche-Comté et à l'étranger, notamment pour les taureaux reproducteurs, embryons et semences.



Bazadaise

## CARTE D'IDENTITÉ

- **Robe:** Grise avec les muqueuses claires
- **Poids:** entre 750 kg (pour les femelles) et 1 100 kg (pour les mâles)
- **Berceau de la race:** départements 33, 40, 32
- **Diffusion:** Partout en France et à l'International (Espagne, Belgique, Angleterre, République tchèque, Australie...)
- **Nombre de vaches:** 4 500 dont 2 800 en Nouvelle-Aquitaine
- **Nombre d'élevages:** 170 dont 110 en Nouvelle-Aquitaine
- **Nombre d'emplois:** 670 en Nouvelle-Aquitaine

## Les rendez-vous de LA BAZADAISE

**Dimanche 23 février, de 10h30-11h**  
Défilé, Grand Ring.

**Mardi 25 février, 12h-12h30**  
Défilé, Grand Ring.

**Jeudi 27 février, 11h-11h30**  
Défilé, Ring de Présentation.

**Vendredi 28 février, 12h30-13h**  
Défilé, Ring de Présentation.

Plus d'infos et toute l'actualité  
de la Bazadaise :

[www.bazadaise.fr](http://www.bazadaise.fr)

 Excellence Bazadaise

## Parthenaise



La race Parthenaise est originaire de la Gâtine, au cœur du département des Deux-Sèvres. La principale zone de développement est le nord de la région Nouvelle-Aquitaine et les Pays de Loire. Elle compte aujourd'hui 48 000 naissances par an sur le territoire français réparties dans 1 500 élevages.

La race Parthenaise génère des emplois directs sur les exploitations ainsi que des emplois indirects dont environ 70 à 75% sur son territoire d'origine situé en Nouvelle-Aquitaine.

La Parthenaise est dotée d'un Label Rouge depuis 2006, ce label s'inscrit dans une longue démarche qui doit répondre à un cahier des charges strict autour des critères suivant :

- Les animaux labellisés sont de race Parthenaise et doivent être âgés de 3 à 10 ans.
- Les troupeaux doivent pâturer au moins 6 mois par an.
- Les veaux de l'élevage doivent être élevés sous leur mère pendant au moins 4 mois.
- Les aliments consommés sont identifiés dans la démarche.
- Les OGM, l'huile de palme et les antibiotiques sont exclus de leur composition.
- La finition des animaux est lente, soignée et dure au moins 6 mois minimum.
- La maturation de la viande est d'au moins 10 jours avant le travail du boucher.
- Tous les opérateurs (éleveurs, fournisseurs d'aliment, abatteurs, bouchers ...) sont contrôlés entre 1 et 4 fois par an.

Cela garantit au consommateur un produit de haute qualité gustative et respectueux du bien-être animal.

Depuis l'automne 2019, les éleveurs de la race Parthenaise ont fait le choix de fusionner les 2 structures historiques de la race (Amélioration génétique et Label Rouge) en une seule, apportant plus de cohérence au développement de la race et à la communication. **(Ainsi, l'ensemble des éleveurs sont fédérés en une seule et même structure: FRANCE PARTHENAISE.)**

## CARTE D'IDENTITÉ

- **Robe :** Froment aux extrémités noires
- **Poids :** entre 700 et 1 000 kg
- **Berceau de la race :** Deux-Sèvres
- **Nombre de vaches :** 49 000 dont 21 700 en Nouvelle-Aquitaine
- **Nombre d'élevages :** 1 630 dont 530 en Nouvelle-Aquitaine
- **Nombre d'emplois :** 2 000 (directs) et 3 180 (indirects) dont 2 400 en Nouvelle-Aquitaine



**22 adultes seront présents au salon :** 16 animaux reproducteurs dans le cadre du Concours Général Agricole et 6 animaux de boucherie dans le cadre de la promotion du Label Rouge « La Parthenaise » ;

**Le lycée agricole de Melle** qui possède un troupeau de race parthenaise participera avec un groupe de 6 élèves et une vache au TNLA (Trophée National des Lycées Agricoles).

## Les rendez-vous de LA PARTHENAISE

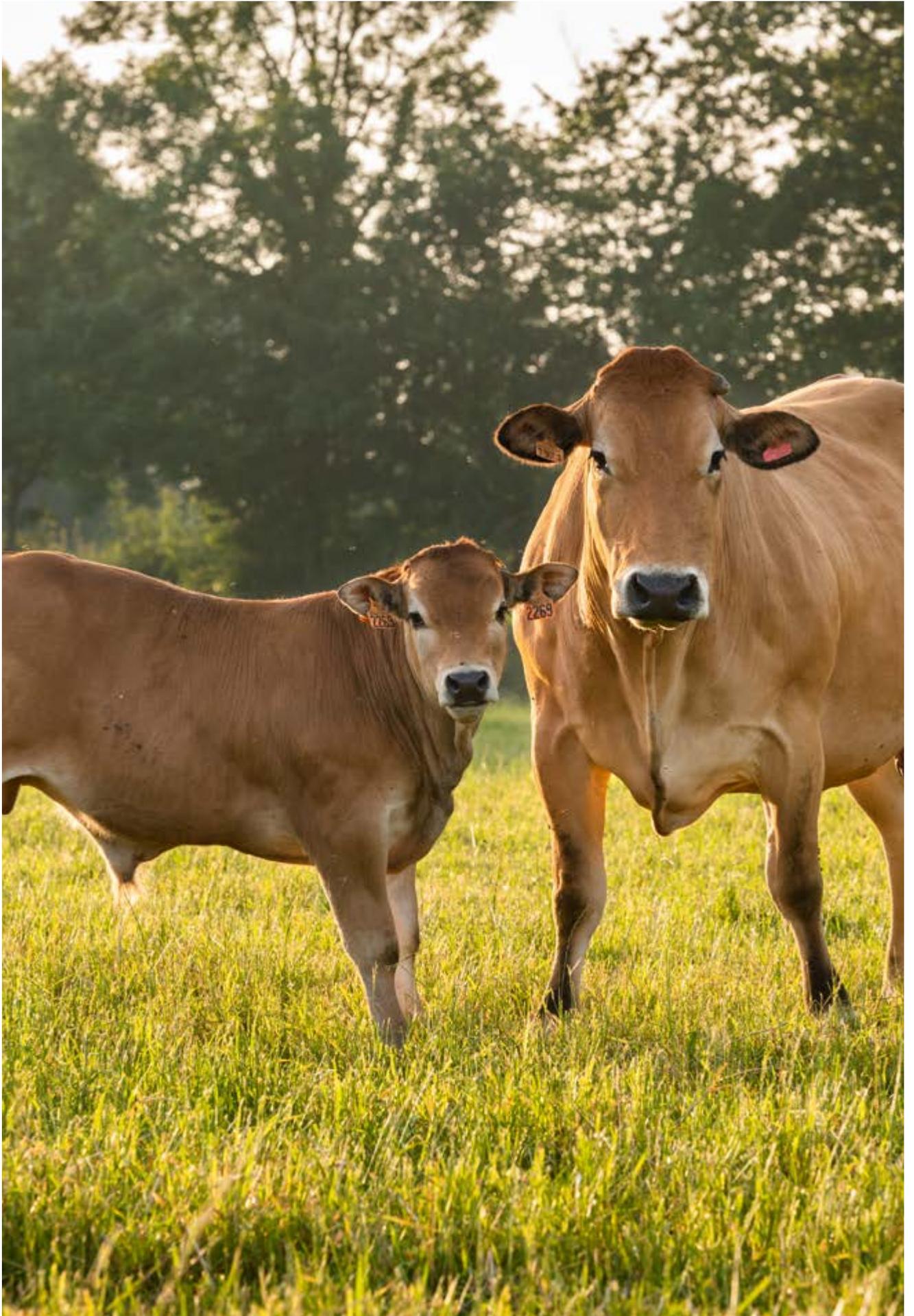
**Samedi 22 février**

Dégustation de viande Parthenaise Label Rouge,  
Stand Nouvelle-Aquitaine, Hall 1.

**Vendredi 28 février, 10h-12h30**

Concours Général de la race Parthenaise,  
Trophée du Meilleur.

Plus d'infos et toute l'actualité  
**de la Parthenaise :**  
[www.parthenaise.fr](http://www.parthenaise.fr)  
[www.labelrouge-parthenaise.fr](http://www.labelrouge-parthenaise.fr)



Vache suitée de race Parthenaise

# Les filières ovines

**STAND 1 F 074**

## Agneau du Poitou- Charentes IGP / Agneau Le Diamandin Label Rouge



### Plein feu sur la race Charmoise

Seules sept races bouchères sont autorisées dans le cahier des charges, avec des agneaux élevés dans le respect de pratiques traditionnelles, sous la mère pendant un minimum de 60 jours. Pendant cette période, ils sont nourris au lait maternel.

Cette année encore, l'une des sept races bouchères de nos cahiers des charges, sera présentée sur l'espace de la filière. Pour 2020, les visiteurs du Salon pourront en apprendre plus sur la race Charmoise. En partenariat avec l'organisme de sélection GEODE, notre case pédagogique

## CARTE D'IDENTITÉ

- **Poids:** entre 14 et 22 kg
- **Nombre d'élevages:** 800 pour 1 000 éleveurs qualifiés en démarche IGP



Agneau du Poitou-Charentes

accueillera pour l'occasion une brebis avec ses petits pendant toute la durée du salon.

### Récompense des Ambassadeurs de la filière

Chaque année, la filière met à l'honneur les points de ventes les plus investis dans la valorisation de l'IGP Agneau du Poitou-Charentes ou du Label Rouge Agneau Le Diamandin. Ainsi, parmi le réseau de distributeurs de nos produits, les bouchers s'étant démarqués en 2019 se verront décerner le titre d'Ambassadeurs de nos démarches. Cette distinction leur est attribuée au regard de différents critères tels que l'évolution des volumes ou encore la mise en oeuvre d'animations commerciales.

### La remise des prix aura lieu le dimanche 23 février

#### La filière s'engage

L'élevage des agneaux sous Label Rouge permet la préservation, la protection du bocage et l'entretien régulier des haies et des clôtures. Pour l'élevage des agneaux sous IGP, leur nourriture est constituée de pâturage traditionnel des prairies pour l'alimentation des brebis et de fourrage d'origine Poitevine et Charentaise.

Leur production est réalisée dans des exploitations familiales à taille humaine qui participent à la vie économique de la région au quotidien. 1 000 éleveurs qualifiés dans la démarche IGP, représentant 350 000 brebis, dynamisent l'activité économique dans les différents abattoirs situés au coeur de la zone d'élevage.

## Les rendez-vous de L'AGNEAU DU POITOU-CHARENTES IGP ET LE DIAMANDIN LABEL ROUGE

**Dimanche 23 février, 16h30**

Remise des prix aux Ambassadeurs de la filière,  
Stand institutionnel Hall 1.

**Mercredi 26 février, 11h30**

Remise du prix Master Boucher.

**Mercredi 26 février, 13h-14h30**

3<sup>e</sup> édition de la vente aux enchères, Ring ovin Hall 1.

Plus d'infos et toute l'actualité  
de l'Agneau du Poitou-Charentes :  
[www.agneau-poitou-charentes.com](http://www.agneau-poitou-charentes.com)

 @agneau.poitoucharentes

 @Agneau\_Poitou

## Agneau du Périgord IGP et Label Rouge



L'éleveur du Périgord a choisi des races rustiques capables de valoriser des surfaces à faible potentiel, les zones pentues spécifiques au Périgord appelées « picadies ».

**Les brebis doivent être de races rustiques** implantées en Périgord (Lacaune, Blanche du Massif Central, Romane, Charmoise) ou **semi rustique** (races citées précédemment en croisement avec des béliers de race bouchère). Les béliers sont de race bouchère, ce qui permet d'apporter à l'agneau une belle conformation.

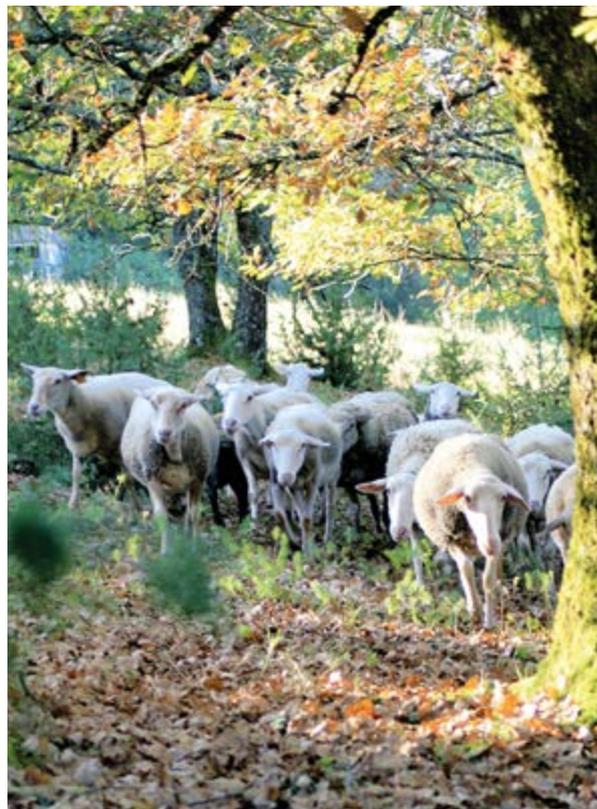
L'agneau est élevé traditionnellement avec une période assez longue d'allaitement maternel au cours duquel il peut suivre sa mère au pâturage. Les brebis passent 7 mois de l'année au pré. Vient ensuite la période de finition des agneaux qui se déroule en bergerie avec une alimentation à base de fourrages et de céréales présentées en grains entiers ou aplatis et produits dans la zone.

### La filière s'engage

Ce mode d'élevage traditionnel contribue à l'entretien des paysages dans des zones peu propices à l'agriculture intensive mais très prisés des touristes.

La filière s'est engagée cette année, aux côtés d'autres Organismes de Défense et de Gestion dans une démarche d'écoconception via le programme **ECOQUALINA**.

L'état des lieux en découlant permettra de mettre en valeur les bonnes pratiques et d'optimiser les économies d'énergie à tous les maillons de la filière, de la fourche à la fourchette.



Troupeau de brebis et d'agneaux du Périgord

## CARTE D'IDENTITÉ

- **Poids** : entre 15 et 21 kg
- **Berceau de la race** : Races rustiques adaptées à la marche, implantée depuis plusieurs siècles en Périgord
- **Nombre d'agneaux** : 9 800 labellisables et 5 600 labellisés
- **Nombre d'élevages** : 105
- **Nombre d'emplois** : environ 200

## Les rendez-vous de L'AGNEAU DU PÉRIGORD IGP ET LABEL ROUGE

**Judi 28 février**

Ateliers de dégustation sur le stand de la région Hall 1.

**Vente toute la semaine**

Sur le stand du département de la Dordogne Hall 3.

Plus d'infos et toute l'actualité  
de l'Agneau du Périgord IGP  
et Label Rouge :  
[www.qualiteviande-aquitaine.fr/  
marques-vianderegionales/  
agneau/  
lagneau-du-perigord](http://www.qualiteviande-aquitaine.fr/marques-vianderegionales/agneau/lagneau-du-perigord)

L'Agneau du Périgord

@AgneauPerigord

## Agneau de lait des Pyrénées IGP et Label Rouge



Tout commence avec trois races ancestrales: **Manech à tête rousse, Manech à tête noire, et basco-béarnaise**, reconnues pour leur aptitude laitière et leur capacité à arpenter les Pyrénées pendant les estives et particulièrement sur les communes des Pyrénées-Atlantiques. De ces 3 races, naît l'Agneau de lait des Pyrénées nourri exclusivement au lait de sa mère qui confère à la viande **une couleur blanche à rosée claire, ainsi qu'une chair juteuse et fondante**. Dix années de travail, de défense du produit, ont été nécessaires **pour obtenir la reconnaissance européenne de l'Agneau de lait produit en Pyrénées basques et béarnaises**. Cette mobilisation a permis de démontrer la qualité et la spécificité de ce produit ancré au territoire des Pyrénées.

### La filière s'engage

La filière s'est également engagée cette année, aux côtés d'autres Organismes de Défense et de Gestion dans une démarche d'éco-conception via le programme ECOQUALINA. Enfin, faire le choix de l'Agneau de lait des Pyrénées, c'est contribuer au maintien des éleveurs ovins sur les Pyrénées, au développement économique d'une agriculture de montagne et à l'entretien du paysage magnifique des Pyrénées.

Plus d'infos et toute l'actualité  
de l'Agneau du lait des Pyrénées IGP  
et Label Rouge:  
[www.agneaudelaitdespyrenees.com](http://www.agneaudelaitdespyrenees.com)

 L'agneau de lait des Pyrénées  
 @agneaupyrenees  
 @agneaupyrenees

## Les rendez-vous de L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES IGP ET LABEL ROUGE

**Durant toute la durée du salon**  
Vente d'agneau de lait des Pyrénées, avec la présence  
d'éleveurs Hall 1 Stand Région NA.

**Mardi 25 février, 19h**  
Rencontre entre professionnels, élus et INAO  
concernant le cahier des charges IGP Agneau des  
Pyrénées Hall1, Stand CORAM.

**Mardi 25 février**  
Dégustation sur stand du Département  
Pyrénées-Atlantiques, Hall 3.

**Mercredi 26 février**  
Ateliers de dégustation Hall 1 Région NA.

## CARTE D'IDENTITÉ

- **Poids**: entre 5 et 10kg
- **Berceau de la race**: Les 3 races laitières historiques des Pyrénées-Atlantiques, la Basco-Béarnaise, la Manech Tête Rousse et la Manech Tête Noire
- **Nombre d'agneaux**: 150 000 labellisables, 23 500 labellisés
- **Nombre d'élevages**: 720
- **Nombre d'emplois**: environ 1 300



Agneaux de lait des Pyrénées



Porc basque Kintoa

## Les filières porcines

### Porc Cul Noir Limousin

Cela fait 5 siècles que l'élevage de ce cochon s'est établi autour de Saint-Yrieix-La-Perche en Limousin, dans le sud de la Haute-Vienne.

Aujourd'hui, tous les animaux de la filière sont élevés en plein air dans des parcours alliant bois et prairies. Les cochons bénéficient de tout ce qu'ils peuvent trouver dans leurs parcours: herbe, tubercules, racines mais aussi glands et châtaignes à l'automne. Leur ration est complétée d'un aliment composé de céréales de tourteaux de colza, pois, tournesol, etc., riche en protéines pour assurer une croissance maîtrisée.

## Les rendez-vous du PORC CUL NOIR LIMOUSIN

Jeudi 27 février, 9h-12h  
Concours.

Plus d'infos et toute l'actualité  
du **Porc Cul Noir Limousin** :  
[www.lecussonnoir.fr](http://www.lecussonnoir.fr)

 @lecussonnoir

### Porc basque

Le porc de race Basque est l'une des races les plus anciennes d'Europe, véritable patrimoine culturel.

On l'appelle également Pie Noir du Pays Basque ou encore Euskal Xerria en Basque. Issu de la grande famille des porcs ibériques, cette race est rustique, adaptée à l'élevage extensif et à l'environnement de montagne.

Plus d'infos et toute l'actualité  
du **Porc basque** :  
[www.kintoa.fr](http://www.kintoa.fr)

# Les filières laitières

**STAND 1 F 074**

## Fromage Ossau-Iraty AOP



Le fromage Ossau-Iraty est un **fromage au lait de brebis** produit dans les vallées et les montagnes du **Béarn et du Pays Basque**. De la production du lait à l'affinage des tommes, l'AOP Ossau-Iraty est entièrement produit dans son territoire d'origine, avec du lait de trois races de brebis locales, présentes depuis toujours sur le territoire. Il peut être basque ou béarnais, laitier ou fermier, et aussi fermier d'estive.

L'Ossau-Iraty se trouve partout en France chez les bons fromagers, en supermarché au rayon coupe, fraîche découpe et libre-service, mais aussi en vente directe chez la plupart des producteurs.

### La filière s'engage

La filière Ossau-Iraty, qui regroupe environ **1300 opérateurs économiques** (des éleveurs et des fromageries), maintient des pratiques ancestrales favorables à l'environnement : la transhumance, la mise à la pâture... Elle développe les approvisionnements locaux en aliments pour les brebis ce qui est **bon pour l'environnement** (moins de transport) **et pour l'économie locale** (débouchés pour les producteurs de fourrages et de céréales du territoire de l'appellation). Elle est engagée dans le projet **Ecoqualina** aux côtés d'autres filières sous signe officiel de qualité de Nouvelle-Aquitaine, afin d'encore progresser.

Choisir l'AOP Ossau-Iraty, c'est donc faire le choix d'un fromage au lait de brebis 100 % local et « made in France ».

## L'OSSAU-IRATY FÊTE SES 40 ANS!

L'Ossau-Iraty a été reconnu en AOC en 1980 et fête donc ses 40 ans en 2020 : tout au long de l'année, divers événements locaux permettront de célébrer cet anniversaire.

Une journée festive, organisée le 26 septembre 2020, sera l'occasion de découvrir le territoire, les brebis, les acteurs de la filière et bien sûr le fromage Ossau-Iraty!

Une dégustation inédite de 40 Ossau-Iraty sera proposée lors cette fête pour montrer la diversité et la richesse gustative de l'Ossau-Iraty.

Plus d'infos et toute l'actualité  
de l'Ossau Iraty :  
[www.ossau-iraty.fr](http://www.ossau-iraty.fr)

 Ossau-Iraty

 @ossauiratyaoop



Ossau-Iraty

## La route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine, entre emblème patrimonial et signes de qualité



La Nouvelle-Aquitaine est la **première région caprine d'Europe** par le volume de lait et de fromages de chèvre qui y sont produits. Les fromageries bénéficient d'une réelle valeur ajoutée sur les fromages de chèvre. Aujourd'hui, on compte une quinzaine d'entreprises laitières industrielles et artisanales impliquées dans l'économie des fromages de chèvre.

Au-delà de ce leadership socio-économique sur ce bassin de production, la filière caprine appartient au patrimoine des territoires ruraux français. Les fromages de chèvre phares de la Nouvelle-Aquitaine sont :

- L'AOP Chabichou, le Mothais sur Feuille (actuellement en demande de reconnaissance en AOP), la bûchette affinée, le chèvre-boîte.
- Le Cabécou du Périgord, la Tomme des Pyrénées.
- La feuille du Limousin et les Tommes fermières du Limousin.
- Le Chèvre frais.
- Les fromages de chèvre de race poitevine et race pyrénéenne, le Signé Fermier Poitou-Charentes et bien d'autres spécialités locales comme la Pigouille, le Carré de Couhé...

Le public pourra venir découvrir cette **incroyable diversité**, la pluralité des terroirs d'élevage de chèvres, tout comme l'art de la dégustation selon le type de fabrication, de degré d'affinage, de la pâte. **Un univers de découvertes à votre portée!**



Chabichou

Plus d'infos et toute l'actualité de la route des fromages de chèvre : [www.terredeschèvres.fr](http://www.terredeschèvres.fr)

 Route Des Fromages Chèvres  
 frcap

## Le beurre Charentes-Poitou AOP



Le Beurre AOP Charentes-Poitou est issu d'un terroir unique, entre terre et mer, regroupant 5 départements de l'Ouest: la Charente, la Charente-Maritime, les Deux-Sèvres, la Vienne et la Vendée.

Regroupées au sein de l'Association Centrale des Laiteries Coopératives des Charentes et du Poitou, 3 500 exploitations laitières partagent et défendent les mêmes valeurs au service de la tradition du goût. Elles restent profondément attachées à leur région et au respect d'un mode de fabrication authentique. Le lait utilisé, local, est transformé sur place dans 6 laiteries toutes proches.

**Plus de 40 ans de fierté** à arborer l'AOP! Pour des français de plus en plus attachés à l'origine locale des produits qu'ils consomment, c'est un formidable gage de confiance.

### La filière s'engage

Le Beurre AOP Charentes-Poitou s'engage, aux côtés de 8 autres Organismes de Défense et de Gestion, dans la démarche **ECOQUALINA**, autour de l'écoconception des produits **sous Signe de Qualité de Nouvelle-Aquitaine**. Ecoqualina, coordonnée par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, bénéficie du soutien financier de la

Plus d'infos et toute l'actualité du Beurre de Charentes-Poitou : [www.aop-beurre-charentes-poitou.fr](http://www.aop-beurre-charentes-poitou.fr)

 Beurre Charentes-Poitou AOP  
 Beurre Charentes Poitou AOP



Échanges avec le public lors d'animations culinaires

## Les espaces d'animations

L'ensemble des animations seront orchestrées par Sophie Blanc.

### Les animations bouchères

Chaque jour, tout au long de l'année, des artisans mettent en valeur les viandes de qualité de notre région. Cette année, des bouchers issus des différents territoires de Nouvelle-Aquitaine se succéderont pour assurer, sur l'espace boucherie, **des démonstrations de découpe, de préparation de viande, échanger avec le public.** L'occasion de mettre en lumière le temps du salon ces ambassadeurs quotidiens des viandes régionales.

### Les animations culinaires

La Nouvelle-Aquitaine est riche en produits de qualité.

Pour les faire découvrir, pour donner des idées de mariage de saveurs, **le chef Frédéric Coiffé proposera chaque jour des recettes simples et inédites.**

### La question du goût

Les visiteurs seront également conviés à une halte à la **« Table des 5 sens »**. Le public sera interrogé sur ses expériences gustatives. Un moment suspendu pour apprendre à déguster à travers des accords mets-vins et percevoir toutes les subtilités savoureuses de viandes et fromages typiques de notre région.

### « On va voir un éleveur »

Chaque après-midi, le public est invité pour **aller à la rencontre d'un éleveur ou d'une éleveuse.** L'occasion d'aller plus loin, en échangeant, posant des questions pour mieux appréhender ce métier aujourd'hui, les modes d'élevage... De moments enrichissants en perspectives.

# L'agritourisme en Nouvelle-Aquitaine



Envie de redécouvrir le bon goût et les plaisirs simples de la vie à la ferme ? Tournez, jouez, apprenez et gagnez avec « Bienvenue à la Ferme Nouvelle-Aquitaine » et sa roue « Découverte de l'agriculture ». **Plus de 1 150 agriculteurs Bienvenue à la Ferme en Nouvelle-Aquitaine**, vous accueillent dans leurs fermes et **1 200 producteurs** au plus près de vous, sur les Marchés des Producteurs de Pays, vous proposent leurs produits fermiers.

## Vivez fermier en Nouvelle-Aquitaine.

S'initier à la traite des vaches, nourrir la basse-cour et recueillir les oeufs frais, se réveiller au chant du coq, se régaler des meilleurs produits de nos terroirs... Pour quelques jours ou quelques heures, venez profiter en famille ou entre amis des plaisirs simples et essentiels de la vie à la ferme. Et repartez avec notre belle collection de cartes postales et nos guides des prestations Bienvenue à la ferme dans nos territoires de Nouvelle-Aquitaine!

## Mangez fermier en Nouvelle-Aquitaine

Faites votre marché à la source et venez découvrir les producteurs de Bienvenue à la ferme et Marchés des producteurs de Pays sur l'espace Nouvelle-Aquitaine. Partage de savoir-faire, dégustation, transmission d'une passion garantie... **Nos producteurs sont au rendez-vous de la plus grande ferme de France!**

Retrouver leurs coordonnées sur nos sites et sur place, sur le plan dédié.



Plaisirs simples de la vie à la ferme

## Tournez la roue de la « Découverte de l'agriculture » en Nouvelle-Aquitaine

Des questions simples pour découvrir les différents élevages de Nouvelle-Aquitaine, les spécialités culinaires, l'accueil à la ferme, pour petits et grands! Des réponses justes et de nombreux lots variés, gourmands ou ludiques à remporter! **Un gros lot couronnera les visiteurs ayant joué à la roue de la Découverte**: ils pourront, après tirage au sort, remporter un séjour sur une ferme d'élevage Bienvenue à la ferme, synonyme de nature et vacances en Nouvelle-Aquitaine, d'une valeur de 400 €.



Pour participer, venez tourner la "roue de la découverte"

Plus d'infos et toute l'actualité de l'agrotourisme en Nouvelle-Aquitaine :

[www.bienvenue-a-la-ferme.com/Nouvelle-Aquitaine/](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/Nouvelle-Aquitaine/)

 [BienvenuealafermeNouvelleAquitaine/](https://www.facebook.com/BienvenuealafermeNouvelleAquitaine/)

4

## HALL 3

### *Art de vivre et gourmandises en Nouvelle- Aquitaine*

Un dépaysement total sur  
1 500 m<sup>2</sup> : découverte d'une terre  
touristique d'excellence et de  
son patrimoine culinaire.

Découvrez toutes les saveurs de la région grâce au marché des spécialités du Hall 3. **Au total, une centaine de producteurs, artisans, viticulteurs, négociants** présenteront le meilleur de leur terroir. Parmi eux, les départements prendront place pour exposer les offres dépayssantes et leurs produits emblématiques.

### *Vivre une évasion 100 % Nouvelle- Aquitaine*

**Dégustez les Pyrénées-Atlantiques !**



#### **STAND 3 F 127**

Comme chaque année, les Pyrénées-Atlantiques seront bien présentes au Salon de l'Agriculture et présenteront autour de différents espaces :

- 11 producteurs proposant des produits de qualité des Pyrénées: charcuterie, piment, fromage, canard... et côté boissons : cidre, bière artisanale et patxaran.
- Des démonstrations culinaires animées par deux chefs, Lucie et Jean-Sébastien Pons, issus de la restauration collective et ayant également une activité traiteur dans le département. Tous les jours, les filières seront à l'honneur pour faire découvrir leurs produits à travers des dégustations.

**Au menu : foie gras, magret, jambon Kintoa, Piment d'Espelette, truite, Ossau-Iraty, vin d'Irouléguy et Jurançon, cerise Itxassou...**

Bien entendu, une partie sera dédiée à la richesse touristique du département des Pyrénées-Atlantiques.

Plus d'infos et toute l'actualité des Pyrénées-Atlantiques :  
[www.le64.fr](http://www.le64.fr)  
[www.pa.chambre-agriculture.fr](http://www.pa.chambre-agriculture.fr)  
 f Département des Pyrénées-Atlantiques  
 f Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques  
 t @departement64  
 t @ChambreAgri64



Découvrez le Piment d'Espelette sur le stand des Pyrénées-Atlantiques

la CREUSE  
le Département

**La CREUSE en capitale**

**STAND 3 H 127**

Pour la première fois, le Département de la Creuse sera présent dans le village Nouvelle-Aquitaine sur le Salon pour faire découvrir des produits locaux de qualité et la pluralité de ce territoire.

**Au menu des découvertes gourmandes:** une dizaine d'exposants présenteront leurs productions de miels, de fromages de chèvre et de vache, de yaourts, de bières artisanales du plateau de Millevaches, ou encore de viande bovine ou de charcuterie sèche.

Au programme pendant toute la durée du salon : fabrication et ventes du gâteau « le Creusois » pour des pâtisseries creusoises agréées, la découverte du territoire et de ses savoir-faire d'excellence avec notamment la tapisserie d'Aubusson (inscrite au Patrimoine Mondial Immatériel de l'Unesco) et des démonstrations de tissage...

Plus d'infos et toute l'actualité de la Creuse :  
[www.creuse.fr](http://www.creuse.fr)  
 f Departementcreuse  
 t @Departement\_23

*D'autres animations « à l'heure Creuse »*  
**AURONT LIEU DE 17H À 19H SUR LE STAND**

**Samedi 22 février**  
 « Bienvenue en Creuse » avec dégustation de burgers creusois en musique avec « Musiques en Marche ».

**Mercredi 26 février**  
 Atelier de confection de porte-bonheur et goûter de produits locaux.

**Judi 27 février**  
 « La Bel'Creuse » avec dégustations de burgers et autour de charcuteries et de vins.

**Vendredi 28 février**  
 Ils sont « fondus » ces Creusois avec une dégustation de raclette « Montlait » et creusois géant, démonstration de taille de pierre, musiques traditionnelles.

**Samedi 29 février**  
 Animations autour du projet de tenture des oeuvres de JR. R. Tolkien en partenariat avec la Cité Internationale de la Tapisserie, le tout autour de thés et tisanes de la « Terre du Milieu ».

## Dordogne-Périgord, terre d'excellence



### STAND 3 D 158

Depuis de nombreuses années, le Conseil départemental de la Dordogne est présent sur un stand au Salon de l'Agriculture. Le Conseil départemental a décidé **d'amplifier sa présence au SIA cette année** en investissant une surface beaucoup plus importante que les années précédentes (120m<sup>2</sup>) en rajoutant une boutique de vente de produits (Hall 3, allée D, Stand 162). Le principe de cette boutique est que les visiteurs puissent retrouver et acheter les produits dont la promotion est faite sur le stand institutionnel.

Le Département a choisi de **promouvoir ses produits auprès des visiteurs** avec la collaboration des filières agricoles présentes quotidiennement sur le stand, au travers de la Fédération Origine Qualité Périgord.

Certaines entreprises agroalimentaires, accompagnées par le Conseil départemental, participeront également à **la promotion des richesses de notre territoire.**

Le stand sera animé par notre cuisinier professionnel, animateur et formateur en produits Bio locaux, ainsi qu'un chef de cuisine de restaurant scolaire départemental. Ces deux professionnels, animateurs du stand, travailleront face au public durant toute la durée de la manifestation.

**Lundi 24 février sera consacré au bio** avec une explication de la politique départementale mise en place dans les collèges.

**Les filières identitaires du Périgord seront mises en valeur durant le salon:** Foie Gras du Périgord, Noix du Périgord, Marron du Périgord, Poulet du Périgord, Agneau du Périgord, Miel du Périgord, Fraise du Périgord, les vins de Bergerac, sans oublier le Cabécou du Périgord, le Cèpe du Périgord et la Truffe du Périgord.

Cette année, outre les animations autour des produits locaux et bio et les préparations culinaires, il est prévu **d'autres informations et actions menées en matière de tourisme** avec la présence du Comité Départemental de Dordogne, de la Sémitour et d'Offices de tourisme du département.

Plus d'infos et toute l'actualité  
de la Dordogne :  
[www.dordogne.fr](http://www.dordogne.fr)

   @cddordogne

## LE PREMIER COLLÈGE 100 % BIO ET LOCAL DE FRANCE EST À BELVÈS!

Le Conseil départemental est responsable de la restauration scolaire dans les collèges. Depuis 2015, il a fortement amplifié ses priorités: la qualité nutritionnelle, la sécurité sanitaire et l'éducation alimentaire des élèves par la sensibilisation aux produits issus de l'agriculture biologique.

Le Département s'est engagé dans une véritable démarche intégrée qui va de l'accompagnement de la production à l'utilisation des produits en passant par la commercialisation et la distribution. A travers cette politique volontaire et grâce au travail des équipes de direction et de cuisine, le collège Pierre Fanlac de Belvès a atteint l'objectif fixé: être le 1<sup>er</sup> collège de France labellisé 100 % BIO par l'organisme Ecocert lors d'un audit réalisé le 13 juin 2019.

L'expérimentation de Belvès a permis d'identifier les besoins d'une structure de ce type pour l'obtention du label 100 % bio et pour l'accompagnement nécessaire à plusieurs niveaux. Elle a permis à d'autres établissements scolaires et EHPAD d'intégrer la démarche.



La Noix du Périgord, un de nombreux produits emblématiques du Périgord.

## La Corrèze, un terroir d'exception



### STAND 3 F 126

La Corrèze est un **territoire riche en spécialités culinaires** et possède de nombreuses filières de production d'excellence.

En octobre dernier, le Département de la Corrèze avec le concours des Chambres consulaires et des Syndicats professionnels, **a lancé la marque "Origine Corrèze"**. L'objectif est de mettre en avant les savoir-faire issus du département, permettre au consommateur d'identifier des produits locaux, et ainsi soutenir le développement économique de ce territoire.

Près de **soixante-dix entreprises, producteurs et artisans corréziens ont déjà rejoint la marque "Origine Corrèze"**. Ils portent fièrement les valeurs de leur département tout en mettant en avant un ou plusieurs de leurs produits. De la littérature pour les enfants aux paillons pour les fromages et au cordage en passant par la soupe de légumes et le saucisson sec, les produits de service, la Corrèze a tous les atouts pour offrir un "shopping" 100 % local, avec des produits de qualité.

**Avec "Origine Corrèze", les Corréziens sont fiers de leur identité, de leurs valeurs et de leur beau territoire.**

Le public pourra **découvrir une dizaine de producteurs, artisans corréziens** tout au long du salon sur le stand du Département.

Mais ce n'est pas tout! Pour compléter ces belles perspectives de rencontres, rendez-vous sur l'espace de promotion et dégustation, avec la participation de Régine Rossi-Lagorce, chroniqueuse et auteure culinaire. Enfin, un espace dédié à la destination Corrèze, animé par l'Agence Départementale du Tourisme, vous donnera envie de vous échapper quelques jours dans ce beau département.

Plus d'infos et toute l'actualité  
de la Corrèze:

[www.correze.fr](http://www.correze.fr)

[www.origine.correze.fr](http://www.origine.correze.fr)

 Département de la Corrèze

## Le Poitou, pour se régaler



### STAND 3 F 144

Sous l'impulsion des départements de la Vienne et des Deux-Sèvres, **la marque Poitou est née en 2016 et rassemble aujourd'hui plus de 200 entreprises, associations et collectivités.**

Cette année, sur 70 m<sup>2</sup>, une dizaine d'exposants se relaieront pour présenter leurs produits: du miel, à la terrine en passant par les fromages. Il y aura également deux brasseurs artisanaux et un producteur de jus de pomme.

De nombreuses filières (Parthenaise, Agneau de Poitou-Charentes, Lapin, Caprin) se succéderont sur le stand tout au long du salon pour faire découvrir et déguster leurs produits.

**Car nouveauté en 2020 : 6 m<sup>2</sup> du stand seront dédiés à la filière caprine pour mettre en avant l'ensemble de son activité.**

Toujours à destination des gourmets, sur l'espace culinaire, plusieurs chefs se succéderont pendant toute la durée du salon, pour des démonstrations et mini-ateliers.

Quant aux curieux, ils pourront recueillir toutes les informations sur les richesses naturelles, historiques et patrimoniales des deux départements sur l'espace « Destination » et repartiront peut-être avec une « Poitou Box ». Un photobooth sera également à disposition du public.



La filière caprine à l'honneur sur le stand Poitou.

Plus d'infos et toute l'actualité  
du Poitou :

[www.le-poitou.fr](http://www.le-poitou.fr)

[www.deux-sevres.fr](http://www.deux-sevres.fr)

[www.lavienne86.fr](http://www.lavienne86.fr)

## En Lot-et-Garonne, l'agriculture vous tend les bras



### STAND 3 D 120

Toute la semaine, de nombreux partenaires vont se succéder sur le stand et faire découvrir leurs productions et le territoire du Lot-et-Garonne, par le biais d'une dizaine d'exposants.

**Le Comité Départemental du Tourisme** mettra en avant les paysages variés du département comme ses différents attraits touristiques et gastronomiques. Après avoir fait découvrir sa nouvelle Charte graphique au salon 2019, le CDT47 va dévoiler sa nouvelle marque. Il sera rejoint sur deux jours par l'Office du tourisme du Pays de Lauzun.

**Un séjour d'une semaine en gîte pour 4 personnes, location hors juillet-août, sera mis en jeu sur toute la semaine : pour le gagner, il suffira tout simplement de remplir un bulletin.**

**La Chambre d'agriculture et sa marque Bienvenue à la Ferme** sera aux côtés du CDT pendant deux jours pour présenter son programme de visites et de dégustations à la ferme.

Les vins des côtes de Duras s'installeront pour faire déguster leurs produits pendant deux jours aux côtés des autres filières.

Bernard Michel, notre Chef, exécutera toute la semaine des recettes pour sublimer les produits du Lot-et-Garonne. **Les visiteurs repartiront avec des livrets de recettes qui auront été réalisées devant eux.** Ces livrets seront remis gratuitement à toutes les personnes qui se rendront sur le stand.

Également, tout au long de la semaine, des jeux sont organisés avec à la clé de nombreux cadeaux à gagner.

**En 47, ce n'est pas un slogan, les agriculteurs sont généreux et tendent leurs bras aux visiteurs pour les régaler.**



Rendez-vous sur le stand pour le jeu de la pesée de la Truffe.

Plus d'infos et toute l'actualité  
du Lot-et-Garonne :  
[www.lotetgaronne.fr](http://www.lotetgaronne.fr)

## Les rendez-vous sur le stand

### Samedi 22 et dimanche 23 février, sur le stand

#### « Jeu de la pesée de la truffe »

Avec l'association trufficole du Lot-et-Garonne. C'est l'occasion pour le visiteur de voir, peut-être pour la première fois, à quoi ressemble ce champignon si recherché. Les trufficulteurs présents répondront à toutes les questions et parleront de leur passion. Non seulement les visiteurs dégusteront des toasts de beurre de truffe mais ils pourront aussi tenter de gagner une belle truffe du Lot-et-Garonne en trouvant le juste poids de la truffe !

### Mardi 25 février, à 16h30, Mezzanine du Stand institutionnel, Hall 1

Conférence de presse pour le lancement de la marque TOMATE DE MARMANDE, premier pas d'une grande aventure pour ce légume pourtant très connu. Les visiteurs pourront aussi se régaler avec les premières tomates et fraises de la saison.

### Judi 26 février

Évènement autour du kiwi rouge, l'unique production en France se trouve en 47.

Des marque-pages gastronomiques seront remis gratuitement aux visiteurs. Grâce à eux, vous saurez comment conserver une truffe mais aussi la préparer. En 2019, plus de 400 personnes ont tenté leur chance. **L'heureux gagnant est reparti avec une truffe de près de 200 g.**

## Les espaces de promotion et de dégustation

### Limousine Truck

#### STAND 3 G 186

Le Limousine Truck reprend ses quartiers cette année. Toute la durée du Salon, les amateurs de viande satisferont leurs papilles en se restaurant avec les viandes Limousines d'Excellence.

Le Limousine Truck vous proposera des menus en street food entièrement préparés avec des viandes du Limousin sous signe de Qualité et d'Origine. Vous pourrez aussi déguster des brochettes, de l'émincé ou des saucisses de Veau du Limousin élevé sous la Mère, sur le stand Corrèze.

### Huîtres Arcachon-Cap Ferret de « De mer en fille »

#### STAND 3 E 194

Plus qu'un simple bar à huîtres, ce stand cache une histoire familiale passionnante. **Élodie Guichard-Badets** vient de reprendre l'affaire de famille, transmis par sa mère Christine Badets qui était **présente chaque année sur le Salon depuis près de 50 ans**.

Et quoi de plus normal pour cette famille qui fût l'une des premières à se lancer dans l'ostréiculture à l'époque de Napoléon III. D'autant plus que, traditionnellement, les entreprises dans ce milieu se transmettent de mère en fille, d'où le clin d'oeil poétique de ce nom.

Car sur le stand « De mer en fille », **c'est un poème qui attend les habitués** tout comme ceux qui souhaitent découvrir les huîtres Arcachon-Cap Ferret. Derrière le comptoir, tout en savourant la fraîcheur de ce produit, c'est une réelle rencontre avec Elodie, l'hôte de ces lieux.

**Avec envie et passion**, elle échange autour de l'ostréiculture d'aujourd'hui, parle de sa famille (qui pour la petite histoire à imaginer le concept de bar à huître il y a longtemps) car il est important de parler avec les consommateurs.

C'est une halte parfaite et conviviale où le public pourra déguster des assiettes huîtres Arcachon-Cap Ferret, accompagnées éventuellement de vins, ou un plateau de fruits de mer, tout en apprenant.



Huîtres Arcachon Cap Ferret à déguster.

### Jean de Rocamadou

#### STAND 3 C 194

En cas de petite faim, faites une halte au Restaurant Jean de Rocamadou qui propose des produits issus de Nouvelle-Aquitaine.

**Au menu: foie gras et magret de canard, assiette périgourdine, salade aux cabécous chauds et noix du Périgord... le tout accompagné de vins AOC de Bergerac, Montravel, Pécharmant...**

Un dépaysement, un voyage dans le Sud-Ouest simplement à travers l'assiette.

Si vous souhaitez repartir avec un morceau de Périgord, **le stand-boutique Jean de Rocamadou**, situé juste en face du restaurant, propose à la vente des produits servant à l'élaboration de la carte du restaurant. Vous y trouverez aussi une véritable gamme de foies gras mi-cuits nature, à la gelée de Bergerac rouge, à la gelée de Monbazillac, au poivre de Kâmpôt, et toute une gamme de produits du Sud-Ouest.

**Présent au Salon de l'Agriculture depuis 1987** (et sans interruption), Jean de Rocamadou fait découvrir chaque année le meilleur de son territoire.

## Liste des exposants de Nouvelle-Aquitaine

Hormis, les producteurs, artisans présents sur les stands des départements, **une cinquantaine d'exposants** ont également répondu présents pour offrir leur savoir-faire. Fromages et salaisons, viandes, foie gras, spécialités sucrées ou salées, épicerie et conserves, produits de la mer, vins et spiritueux... Les papilles des épicuriens trouveront leur bonheur et les visiteurs pourront repartir avec un morceau de Nouvelle-Aquitaine.

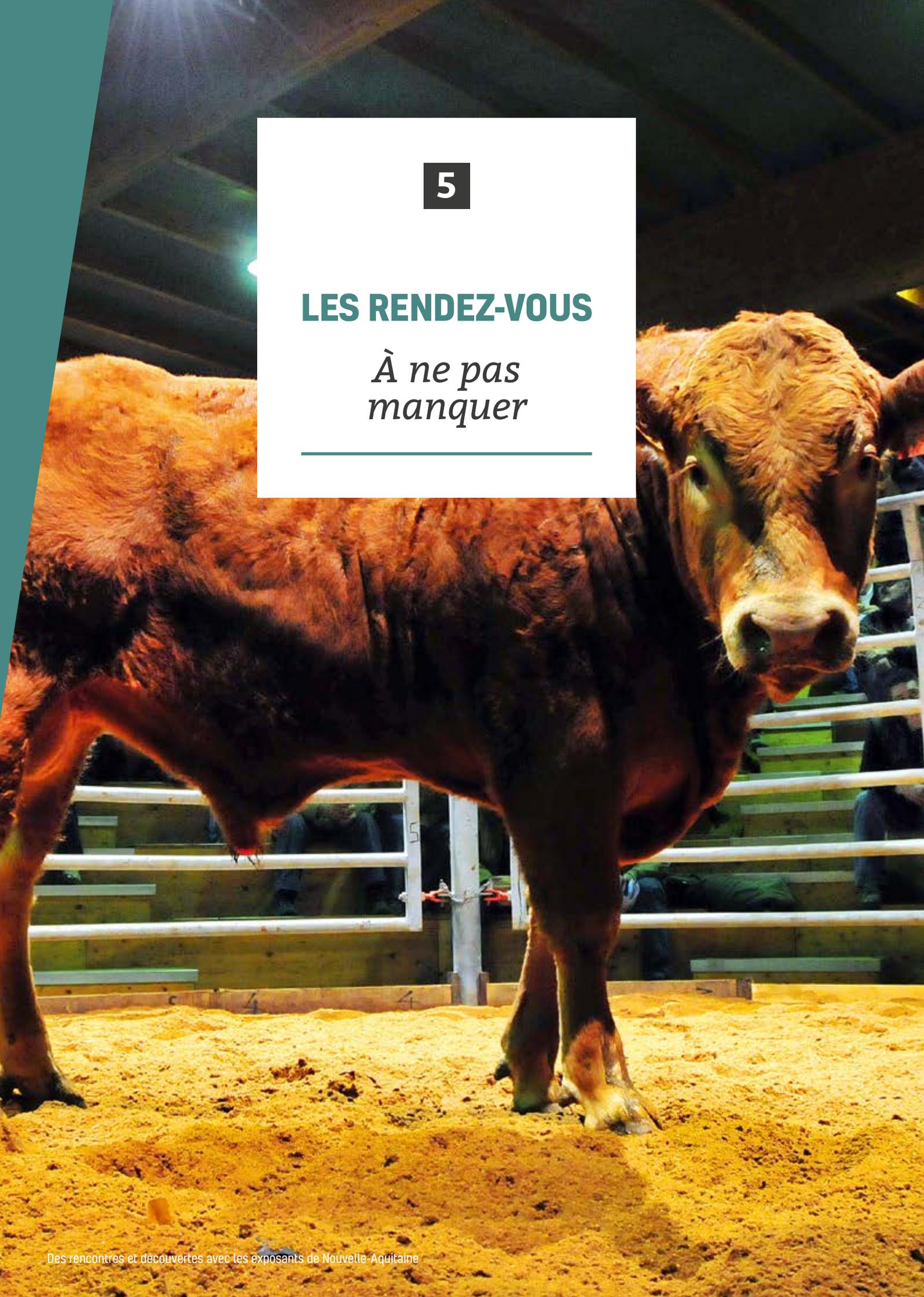


Des rencontres et découvertes avec les exposants de Nouvelle-Aquitaine

CATÉGORIE	NOM	DPT	HALL	STAND
 Élevage & filières	Agneau de lait des Pyrénées	64	1	F074
	Agneau du Périgord	24		
	Beurre Charentes-Poitou			
	Excellence Bazadaise	33		
	France Blonde d'Aquitaine			
	Limousin Promotion	87		
	OS Parthenaise			
	Ossau-Iraty	64		
	Route des fromages de Chèvres de Nouvelle-Aquitaine			
 Épicerie-	BIPIA	64	3	D 171
	Jean de Rocamadou	24	3	D 183
	Glaces Lacroix	40	3	H 137
	Glaces Poupart	16	3	F 174
 Spécialités sucrées	Canelés Baillardran	33	3	F 106
	Roucadil	47	3	E 120
	Tourteaux Jahan	86	3	F 158
	Unicoque	24	3	E 122
 Restauration	Limousine Truck	87	3	G 168
	Jean de Rocamadou	24	3	C 194
	Chez les Landais	40	3	R 100
	"De mer en fille"	33	3	E 194
 Tourisme	Département de la Corrèze	19	3	F 128
	Département de la Creuse	23	3	H 127
	Département de la Dordogne	24		D 162/E 158
	Département des Pyrénées-Atlantiques	64	3	E 129/E 141/F 127
	Département du Lot-et-Garonne	47	3	D 120
	Département du Poitou	79/86	3	F 144
 Alcools, vins & spiritueux	Brasserie artisanale de Sarlat	24	3	D 152
	Château Garreau	40	3	G 165
	Château Lartigue-Cèdres	33	3	E 114
	Château Loiseau	33	3	E 115
	Clothilde Tristan	33	3	D 175
	Cognac Bégaud	17	3	G 161
	Cognac Lhéraud	33	3	G 150
	Cognac Paris	16	3	F 166
	Distillerie des Moisans	16	3	G 156



 <p>Alcools, vins &amp; spiritueux</p>	Domaine Gouzilh	17	3	H 145
	François Janoueix	33	3	D 112
	Guérin-Château Saint-Hilaire	33	3	F 160
	H. Begey & fils	17	3	H 161
	Jean Dufour-Château Simon	33	3	F 119
	Joseph Janoueix	33	3	G 103
	Maison Vedrenne	33	3	C 168
	Pineau Roussille	16	33	G 160
	Quem Vins	44	3	C 189
	Simonneau & fils	33	3	D 167
	Struk-Ohana	33	3	F 11
	Vignobles Darriet-Château Dauphine Rondillon	33	3	F 112
	Vignobles Guindeuil	33	3	F 145/H163
	Vignobles Laurent Réglat	33	3	C 183
	Vignobles Mallard	33	3	E111
	Vignobles Michel Bergey	33	3	G 111
	Vignobles Olivier Fleury	33	3	C 176
	Vignobles Rousseau	33	3	F 114
	Vignobles Roy-Trocard	33	3	G 115
	Vignobles Trocard	33	3	H 169
Vignobles du Bos	33	3	F 104	
 <p>Fromages &amp; salaisons</p>	La Roche de Caux	87	3	F 120
	Ferme de Beauregard	87	3	G 178
 <p>Foie gras</p>	Foie gras Grolière	24	3	D 156
	Foie gras Toson	24	3	F 151
	La Ferme des 4 Vents	24	3	E 157
 <p>Produits artisanaux</p>	La Ferme des Roucel	87	3	G 174

A large brown cow with a thick coat is standing in a pen. The pen has a white metal fence and a floor covered in yellow straw. The background is dark, suggesting an indoor arena or exhibition space.

5

## LES RENDEZ-VOUS

*À ne pas  
manquer*

---

## Samedi 22 février

- Journée Charente-Limousine, stand Institutionnel Hall 1.

## Dimanche 23 février

- 10h30-11h: défilé de la race Bazadaise, Grand Ring, Hall 1.
- 16h30: remise des prix aux Ambassadeurs de la filière Agneau de Poitou-Charentes, Stand institutionnel, Hall 1.

## Lundi 24 février

- Journée des Bouchers Blason Prestige et rencontres avec le club des Blasons d'Or.
- Journée consacrée au bio sur le stand du Département de la Dordogne, Hall 3.
- 15h: Grande vente aux enchères de 10 vaches Limousines d'exception, Hall 1.
- 17h-19h: Vente de vaches bouchères Blonde d'Aquitaine, Ring de présentation, Hall 1.
- À partir de 19h30: Soirée du département de Charente-Maritime, stand institutionnel, Hall 1. LOGO CD17.

## Mardi 25 février

- Journée de la Gironde.
- 9h: Trophées des Viandes Bovines Limousines Label Rouge, Ring de présentation, Hall 1.
- 9h30: Conférence de presse de l'association des 4 AOP du Pays Basque à l'occasion des 50 ans de l'AOP Vins d'Irouléguy, 40 ans de l'AOP Ossau-Iraty, 20 ans de l'AOP Piment d'Espelette et 4 ans de l'AOP porc basque Kintoa, Mezzanine stand institutionnel, Hall 1.
- 11h: Conférence de presse du Consortium du Jambon de Bayonne, Mezzanine stand institutionnel, Hall 1.
- 12h-12h30: Défilé de la race Bazadaise, Grand Ring, Hall 1.
- 16h30: Conférence de presse de la Tomate de Marmande, Mezzanine stand institutionnel, Hall 1.
- 19h: Remise des prix du Concours Général Agricole Viandes Limousines.
- 19h: Rencontre professionnels, élus et INAO concernant le cahier des charges IGP Agneau des Pyrénées, stand CORAM, Hall 1.

## Mercredi 26 février

- Journée Région Nouvelle-Aquitaine: Détail de la journée p. 8. Rencontre entre la délégation de clients et officiels Chinois et le Président de Région Nouvelle-Aquitaine, puis avec les représentants d'INTERBEV.
- 11h30: Remise du prix Master Boucher, Agneau du Poitou-Charentes.
- 13h-14h30: 3<sup>e</sup> édition de la vente aux enchères Agneau du Poitou-Charentes, Ring ovin, Hall 1.

## Jeudi 27 février

- Journée des Landes.
- Journée des Pyrénées-Atlantiques.
- 9h-12h: Concours du Porc Cul Noir Limousin.
- 10h-13h30: Concours général de la race bovine limousine, Ring Bovin. L'après-midi, remise des récompenses.
- 10h-11h: Trophée du meilleur pointeur de Race Blonde d'Aquitaine, Ring de présentation, Hall 1.
- 11h-11h30: Défilé de la race Bazadaise, Ring de Présentation, Hall 1.
- 14h-17h: Concours Blonde d'Aquitaine, Grand Ring, Hall 1.
- 16h30: Conférence de presse du département du Lot-et-Garonne autour du premier producteur de kiwi rouge de France.

## Vendredi 28 février

- 10h-12h30: Concours Général de la race Parthenaise, Trophée du Meilleur Pointeur, Remise des prix du Challenge National Racial, Grand Ring, Hall 1.
- 12h30-13h: Défilé de la race Bazadaise, Ring de Présentation, Hall 1.

## Samedi 29 février

- Journée de la Haute-Vienne.
- 12h30-13h: Défilé de la race Bazadaise, Ring de Présentation, Hall 1.
- Concours de la race Parthenaise.
- Trophée National des Lycées Agricoles, Blonde d'Aquitaine.

**A.A.N.A**  
**AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE**



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**

[WWW.PRODUITS-DE-NOUVELLE-AQUITAINE.FR](http://WWW.PRODUITS-DE-NOUVELLE-AQUITAINE.FR)