

PROGRAMME DES ANIMATIONS

Salon International
de l'Agriculture de Paris
du 22 fév. au 1er mars 2020

Pavillon Terres & Mers de Bretagne
Hall 3 • Stand H 106



Savourez la Bretagne au Salon de l'Agriculture et découvrez nos pépites !

Tous les jours	<ul style="list-style-type: none"> > La criée du salon, vente de poissons au profit de la SNSM - 17 h tous les jours sauf dimanche 1^{er} mars à 16 h > Entrez dans la danse avec les sonneurs de la Mission Bretonne ! > Avec Sensation Bretagne, venez découvrir nos 25 « stations littorales ». Tentez votre chance pour gagner des séjours : <ul style="list-style-type: none"> - 1 semaine pour 4 personnes au Camping de La Plage à Damgan, en partenariat avec l'OT Damgan-La Roche Bernard - Les samedis et dimanches, découvrez les séjours et activités à la ferme et gagnez un séjour avec Terres-de-Bretagne.fr 	
		Pour les petits & les grands...
		Pour les gourmands...
Samedi 22 et dimanche 23 février	<ul style="list-style-type: none"> > Fermez les yeux et partez sur le littoral breton ! Marie Le Scanve de la Maison du littoral vous crée une bulle marine dans l'effervescence du salon à l'aide de boîtes à toucher et à écouter > Découvrez le Breizh'to de Valentin Moricet, maraîcher primé au concours régional « produit fermier innovant » pour son pesto breton à base d'une plante exotique au goût de camembert 	<ul style="list-style-type: none"> > 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.
Lundi 24 février	<ul style="list-style-type: none"> > Connaissez-vous les secrets de fabrication de l'andouille et du saucisson ? Découvrez-les avec Pierre-Jean Mellin et Olivier Robert, producteurs du réseau « Bienvenue à la Ferme » > L'IGP « Blé Noir de Bretagne » : une filière et un signe de qualité à connaître > Découvrez le Breizh'to de Valentin Moricet, maraîcher primé au concours régional « produit fermier innovant » pour son pesto breton à base d'une plante exotique au goût de camembert > Fermez les yeux et partez sur le littoral breton ! Marie Le Scanve de la Maison du littoral vous crée une bulle marine dans l'effervescence du salon à l'aide de boîtes à toucher et à écouter 	<ul style="list-style-type: none"> > Découvrez tous les bienfaits du sarrasin avec Sébastien Herry du restaurant Kreisker à Plomodiern (29). Venez déguster les breizh'pizzas et le kouign amann au blé noir de ce jeune chef innovant.
Mardi 25 février	<ul style="list-style-type: none"> > Tout commence en Finistère : des producteurs aux transformateurs, découvrez les visages de ces femmes et de ces hommes qui agissent pour une alimentation de qualité en Finistère > L'IGP « Blé Noir de Bretagne » : une filière et un signe de qualité à connaître > Ateliers pêche et coquillages avec la guide nature Lulu pour mieux connaître le milieu marin 	
Mercredi 26 février	<ul style="list-style-type: none"> > Journée officielle de la Bretagne > Fabienne Gicquel vous fait découvrir sa gelée de foin, 1^{er} prix au concours régional « produit fermier innovant » > Ateliers pêche et coquillages avec la guide nature Lulu pour mieux connaître le milieu marin 	<ul style="list-style-type: none"> > Savourez les spécialités bretonnes avec les maîtres crêpiers des « Crêperies Gourmandes » : <ul style="list-style-type: none"> • Jean-Claude Vermont Crêperie de l'Abbaye de Beauport, Paimpol • Gilles Bouëxière Crêperie La Bigoudène, Dinan
Jeudi 27 février	<ul style="list-style-type: none"> > 10 jeunes agriculteurs bretons passionnés à votre rencontre pour échanger sur leur métier et déguster les produits bretons incontournables issus de leur travail quotidien > Concours régional d'écaillers avec la réalisation du plus beau plateau de fruits de mer à 15h30 > Ateliers pêche et coquillages avec la guide nature Lulu pour mieux connaître le milieu marin 	
Vendredi 28 février	<ul style="list-style-type: none"> > À l'honneur tout au long de la journée, l'AOP « Oignon de Roscoff » > Et si le gaspillage alimentaire n'existait plus ? Avec Bienvenue à la Ferme, testez vos connaissances et ajustez vos gestes en participant aux défis « chasse au gaspillage alimentaire » 	
Samedi 29 fév. et dimanche 1^{er} mars	<ul style="list-style-type: none"> > Et si le gaspillage alimentaire n'existait plus ? Avec Bienvenue à la Ferme, testez vos connaissances et ajustez vos gestes en participant aux défis « chasse au gaspillage alimentaire » > La cuisine aux algues et ses bienfaits pour la santé : découverte et dégustations avec Régine Queva 	<ul style="list-style-type: none"> Ils partageront avec vous quelques uns de leurs secrets pour des crêpes et galettes savoureuses.

Contact

sia@bretagne.chambagri.fr

Partagez : #SavourezLaBretagne



Retrouvez-nous sur :

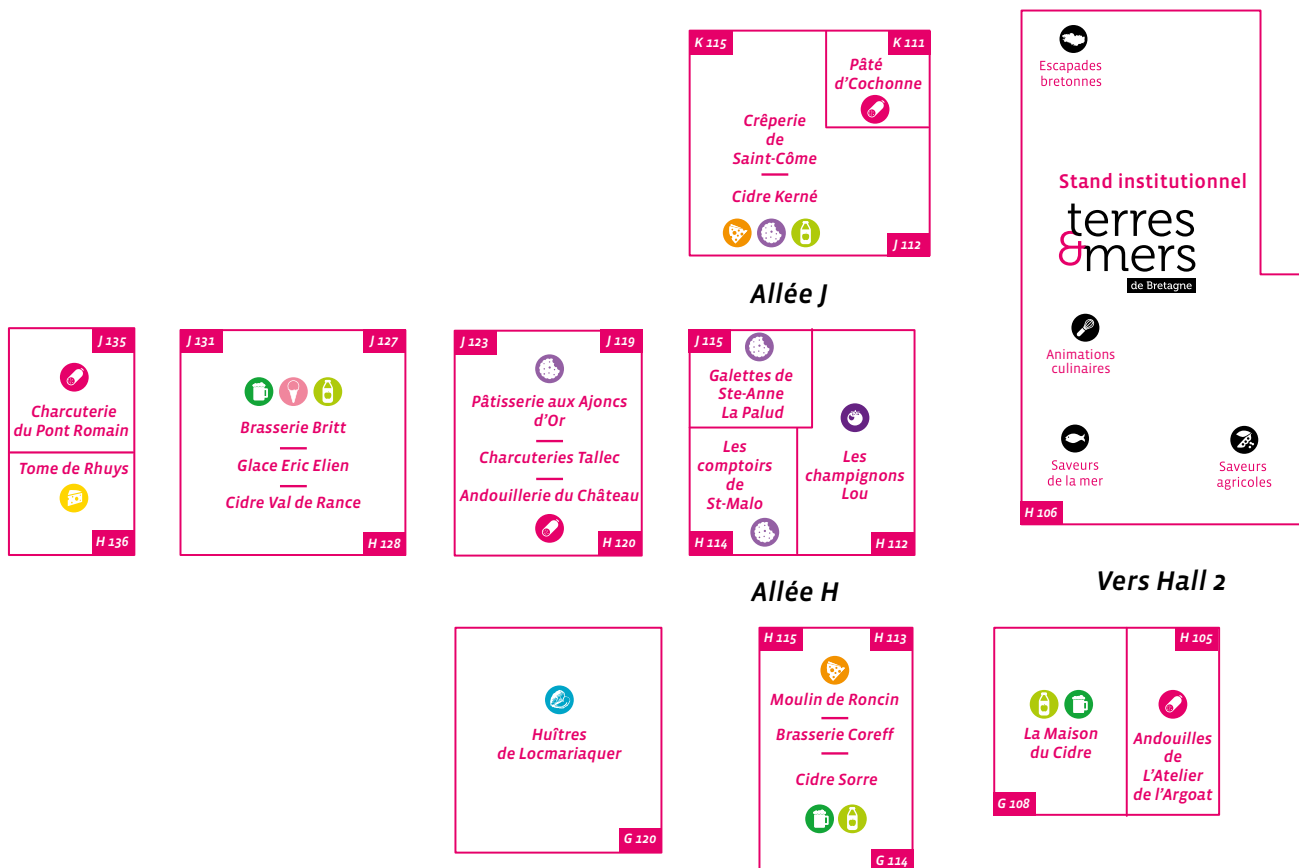
www.chambres-agriculture-bretagne.fr
www.savourezlabretagne.com

Retrouvez les agriculteurs bretons
et leurs animaux en concours :

Hall 1 : bovins, ovins, caprins
Hall 6 : équins
Hall 7.1 : canins



Salon International
de l'Agriculture de Paris
Du 22 fév. au 1^{er} mars 2020
Porte de Versailles
Pavillon Terres & Mers
de Bretagne
Hall 3 • Stand H 106



Légende

Nos pépites bretonnes



Cidre, Jus de pomme

H 115 CIDRE SORRE

G 108 LA MAISON DU CIDRE

K 115 CIDRE KERNÉ

J 131 CIDRE VAL DE RANCE



Bières

H 113 BRASSERIE COREFF

J 127 BRASSERIE BRITT

G 108 LA MAISON DU CIDRE



Glaces

H 128 GLACES ARTISANALES – ÉRIC ELIEN



Légumes

H 112 LES CHAMPIGNONS LOU



Charcuterie, Pâtés, Terrines, Andouilles

J 119 CHARCUTERIES TALLEC

H 120 ANDOUILLERIE DU CHÂTEAU

H 105 ANDOUILLES L'ATELIER DE L'ARGOAT

J 135 CHARCUTERIE DU PONT ROMAIN

K 111 PATÉ D'COCHONNE
PAR SECRETS DE FAMILLE



Fromages

H 136 TOME DE RHUYS



Biscuits, Gâteaux bretons, Caramel au beurre salé

J 115 GALETTES DE STE-ANNE LA PALUD

J 112 CRÊPERIE DE SAINT CÔME

H 114 LES COMPTOIRS DE ST-MALO

J 123 PÂTISSERIE AUX AJONCS D'OR



Huîtres

G 120 HUÎTRES DE LOCMARIAQUER



Crêpes et galettes

J 112 CRÊPERIE DE SAINT-CÔME

J 135 CHARCUTERIE DU PONT ROMAIN

G 114 MOULIN DE RONCIN

Retrouvez
les exposants bretons sur :
www.savourezlabretagne.com
www.facebook.com/Savourez.la.Bretagne