

NOUVELLES RENAISSANCE(S) !

EN CENTRE-VAL DE LOIRE

L'ESPRIT DE CRÉATION
EST ÉTERNEL

LA RÉGION
CENTRE-VAL DE
LOIRE
AU SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE
2020



« La Signora e la rosa »
photographie
de © ChangKi Chung
pour le Château du Rivau

R!

NOUVELLES
RENAISSANCE(S)

2020

CENTRE-VAL DE LOIRE

FRANCE

Du samedi 22 février au dimanche 1^{er} mars prochain à Paris – Porte de Versailles, l'espace Région Centre-Val de Loire accueillera **une vingtaine d'exposants** sur un espace de **284m²** habillé aux couleurs des **Nouvelles Renaissance(s)**, thématique phare de l'année dans la région.

Des sablés berrichons aux vins du Val de Loire, des rhums arrangés aux pâtes sèches, des bières artisanales aux fromages de chèvres AOP, les produits du terroir de la Région Centre-Val de Loire seront une nouvelle fois bien représentés. Pour les visiteurs, ce sera l'occasion d'apprécier **la variété des produits locaux** et de découvrir la passion des producteurs, artisans et entreprises pour leur métier et leurs produits.

Conçu autour des « Nouvelles Renaissances », l'espace régional vous fera explorer le **patrimoine culinaire d'hier et d'aujourd'hui**, pour combler votre plaisir gustatif.

Entre **convivialité, partage, diversité, savoir-faire, l'excellence** du goût et des produits du Centre-Val de Loire seront mis à l'honneur pendant ces 9 jours.

284m² dédiés à la Région Centre-Val de Loire...

LES NOUVELLES RENAISSANCES VOUS INVITENT A DEGUSTER LES RICHESSES DU CENTRE-VAL DE LOIRE !

La région Centre-Val de Loire, présente dans le Hall 3, Hall des Produits et Saveurs de France, vous accueillera sur différents espaces :

Un îlot tourisme de 55 m² - Stand E052 –

L'année « Viva Leonardo da Vinci 2019 » a été un incroyable succès grâce à une programmation exceptionnelle de 700 événements construite par 500 porteurs de projets. C'est tout un territoire qui s'est mis en mouvement, qui a su mobiliser créativité et amour de son patrimoine pour proposer une grande diversité d'événements à vivre, découvrir, savourer et rêver.



Dans le prolongement de ce bouillonnement sans précédent, et afin d'amplifier une dynamique collective qui a révélé le Centre-Val de Loire, la Région propose aujourd'hui un mouvement collectif et créatif vers de Nouvelles Renaissance 2020-2022, autour de thèmes qui font ses richesses: **Patrimoine matériel et vivant ; Arts et Culture ; Gastronomie et Art de Vivre ; Sciences et innovation.**



Nouvelles Renaissance 2020 : Gastronomie et Art de Vivre à l'honneur pour un partenariat d'exception !

Suite au succès des 500 ans organisés en 2019, la Région Centre-Val de Loire a été choisie par le Ministère des Affaires Etrangères pour représenter l'Art de Vivre et la Gastronomie française à l'occasion de la 6ème édition de GOÛT DE France / GOOD France qui rayonnera en France et à travers le monde. **Une occasion exceptionnelle pour notre région de mettre en lumière ses valeurs, ses produits, ses savoir-faire et ses professionnels.**

Dans le cadre des Nouvelles Renaissance qui mettent à l'honneur Art de Vivre et Gastronomie, et en cette année anniversaire de l'inscription du Repas Gastronomique des Français au Patrimoine immatériel de l'Humanité par l'UNESCO, l'espace Centre-Val de Loire fera déguster ses richesses et découvrir ses talents tout au long du Salon International de l'Agriculture.

Un espace de vente de 179m² - Stands Fo64, Fo52, Do74, Do64, Do54 –

Les produits fermiers, artisans et entreprises agro-alimentaires de la région proposeront au grand public de déguster et d'acheter une sélection de leurs produits : Vins de Touraine et de Touraine Amboise, sablés de Nancay, chocolats, bières, miel, fromages de chèvres AOP, confitures, rhums arrangés, pâtes sèches, boissons Made In Val de Loire...

Qu'ils soient exposants expérimentés ou nouveaux exposants, l'ensemble de ces producteurs et PME sont une belle vitrine de la qualité et de la diversité des produits en région Centre-Val de Loire, démontrant ainsi l'importance de son tissu agricole et agroalimentaire.



14 exposants dont 5 nouveaux et 2 regroupements de producteurs représenteront la région et partageront avec les visiteurs la ferveur pour leur métier et leurs produits. Ils seront mis à l'honneur pendant les 9 jours du Salon.

Un espace convivialité de 50 m² - Stands Eo64 –

Une nouveauté cette année : **l'espace de convivialité** ! Ce lieu de détente et d'animations permettra de proposer des animations ludiques et gourmandes de promotion de la région. Les visiteurs pourront découvrir l'excellence du goût des produits régionaux, le patrimoine culinaire d'hier et d'aujourd'hui, autour du thème « *Nouvelles Renaissance et Goût de France* ».



5 nouveaux exposants rejoignent l'espace Région Centre-Val de Loire cette année :

- **Insolite & Tradition** : confitures artisanales
- **L'Indre en Berry** : regroupement de producteurs du département de l'Indre
- **Arborigen – Les Beaumonts** : apéritif Made in France, boisson pétillante, alcoolisée, fermentée aux fruits
- **Graines au vent** : fabricants de pâtes et producteurs de légumes secs
- **L'Arôm' Arrangé** : cocktails et rhums arrangés

Pour la première fois, **un espace de convivialité** permettra aux visiteurs de se détendre, de participer aux animations et dégustations.

RDV
du 22 février
au 1^{er} mars
2020

HALL 3
STAND E 052

Porte de
Versailles
à Paris



Cette année **une vingtaine d'exposants** seront présents sur l'espace de vente au sein du village de la région Centre-Val de Loire. Parmi eux :

Les exposants historiques :

La majorité des exposants 2020 sont présents depuis plusieurs années. Leur participation constante sur ce salon d'une année sur l'autre, témoigne de l'importance qu'ils accordent à la vente et à la promotion de leurs produits, ainsi qu'aux échanges sur leur savoir-faire avec les consommateurs. Vous pourrez retrouver :

Les Sablés de Nançay – Stand D058 -
Fabrication artisanale de biscuits
Nançay (18)



Les Sablés de Nançay ont vu le jour dans les années 50. Depuis, ce sablé à la fois croquant et fondant avec un goût de gâteau à la peau de lait a conquis les palais. Passionnés, les Brulé père et fils et leur équipe de 11 personnes ont intégré un nouvel atelier de fabrication en 2008 où ils produisent la recette originale et tenue secrète qui s'est transmise de génération en génération. A partir de matières premières simples et de qualité, les techniques de fabrication et le savoir-faire n'ont pas changé pour que les sablés de Nançay restent un gâteau artisanal. Nature ou aux pépites de chocolat, les sablés de Nançay sont à consommer à tout moment de la journée.



Vignerons Plou & Fils – Stand Fo63 –
AOC Touraine, Touraine Amboise et Crémant de Loire, Jus de raisin pétillant
Chargé (37)



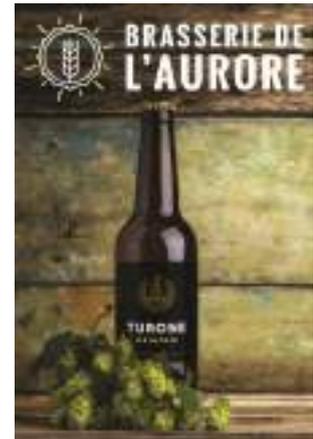
Proche du Château d'Amboise, depuis 1508, la famille Plou exploite un domaine viticole sur lequel ils produisent et élèvent des vins blancs, rouges et rosés issus des cépages traditionnels de la Loire. Soucieux d'une qualité optimale pour leurs vins (médaillés très régulièrement au Concours général agricole de Paris), ils travaillent de façon traditionnelle tout en alliant des technologies modernes. Adhérents Bienvenue à la Ferme, ils accueillent également des groupes et touristes pour y faire découvrir l'élaboration des fines bulles de la Loire et du vieillissement des vins rouges.

Brasserie de l'Aurore – Stand Do62 –
Bières Turone
Cormery (37)

Passion & Qualité

Fondée en 2009 par Emmanuel ALFAIA, la Brasserie de l'Aurore se trouve au cœur de la Touraine, créée après 15 ans en brassage amateur et l'obtention d'un diplôme universitaire d'Opérateur en Brasserie à l'Université de La Rochelle.

Passion d'un brasseur et sa femme, Christelle ALFAIA, et leur volonté à redonner ses lettres de noblesse à la bière artisanale Française. Les Turone ont obtenu la reconnaissance du Concours Général Agricole de Paris; et depuis 2019 Christelle et Emmanuel sont « Artisan Producteur de Qualité » au sein du Collège Culinaire de France.



Maison Mercier – Stand E057 –
Artisan chocolatier et pâtissier
Baugy (18)



Au départ, il y avait la pâtisserie paternelle, les effluves de chocolatine, le pain frais chaque matin... Chez les Mercier, on met la main à la pâte du pétrin depuis plusieurs générations.

Au-delà de tout secret de fabrication, chez les Mercier, c'est la passion qui se communique de père en fils. Passion des ingrédients nobles et du savoir-faire ; passion de ce qui donne son goût à la vie.

Chacune de leurs spécialités à une histoire et tout est prétexte à création : le désir de perpétuer une tradition régionale, l'envie de célébrer un produit de nos terroirs.

Parce que chacune de ses créations est avant tout une déclaration d'amour, la dégustation d'une spécialité Mercier est toujours un moment de pur plaisir à vivre pour soi-même ou à partager.

Domaine Dutertre – Stand Do48 –
AOP Touraine-Amboise, Crémant de Loire et Touraine
Limeray (37)

Le Domaine DUTERTRE est une exploitation viticole familiale depuis 5 générations. En allant rencontrer le producteur au SIA et sur son domaine ouvert aux visiteurs, vous découvrirez des vins alliant terroir, tradition et savoir-faire, produits sur un vignoble de 37 hectares situé face sud à la Loire. Ces vins sont souvent récompensés : Médaille d'Or Concours des Crémant de France, Bacchus d'Or Commanderie des grands vins d'Amboise, Guide Hachette, Médaille Concours Général Agricole... »



MICROBRASSERIE DE CHANDRES – Stand E057 –
Bière l'Eurélienne
Sours (28)



La brasserie de Chandres est une véritable «ferme brasserie» dont la spécificité est d'utiliser au maximum l'orge issue de ses champs pour la production de sa bière "L'Eurélienne". Elle est fabriquée de façon artisanale et traditionnelle. L'Eurélienne propose 12 recettes de bières, certaines primées au CGA. Elle est chaleureuse et charpentée, et se prête à la consommation courante comme aux grandes occasions.

5 AOP Caprines du Centre, regroupées au sein du CRIEL – Stand E053 –

Pour assurer une communication collective des Fromages de chèvre de la région Centre-Val de Loire

Le Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière caprin du Centre assure la promotion collective des 5 fromages en appellation d'origine protégée (AOP) de la région, en lien étroit avec les 5 syndicats d'appellation. Célèbre pour ses vins, la diversité de ses paysages et la richesse de son histoire, la région Centre-Val de Loire est aussi la seule à regrouper 5 fromages de chèvre AOP, faisant d'elle la première région pour les AOP caprines de France. 5 fromages AOP au lait cru de chèvres, 5 formes, 5 terroirs et autant de traditions fromagères qui ont contribué à construire l'identité gastronomique de cette région. On y retrouve en effet, le Crottin de Chavignol AOP, le Pouligny-Saint-Pierre AOP, le Sainte-Maure-de-Touraine AOP, le Selles-sur-Cher AOP et le Valençay AOP. Saurez-vous les reconnaître ?



**Les Produits d'Eure-et-Loir – Stand E073 –
Produits fermiers
Chartres (28)**



8 producteurs Terres d'Eure-et-Loir se succéderont sur un stand collectif des producteurs, financé par le Conseil Départemental d'Eure-et-Loir et le Conseil Régional Centre-Val de Loire, et coordonné par la Chambre d'agriculture. Parmi ces 8 producteurs, deux nouveaux viendront exposer pour la première fois au salon.

L'espace Produits d'Eure-et-Loir illustre la grande diversité des produits euréliens : confitures, légumes secs et farines, miels et pain d'épices, rillettes et plats cuisinés de bœuf, pâtes artisanales, cornichons, chips et spiruline.



**La Boutique © du Centre – Stand F056 –
Produits © du Centre**

L'espace régional mettra en avant un échantillon des produits emblématiques régionaux dans une boutique entièrement dédiée aux produits © du Centre. La Signature régionale « © du Centre » représentant l'identité gastronomique de la région Centre-Val de Loire, rassemble producteurs, artisans, transformateurs, distributeurs et restaurateurs sous une même bannière. Ces acteurs de l'alimentation partagent le même objectif : valoriser l'origine de leurs produits et de leurs savoir-faire, issus de la région Centre-Val-de-Loire.



En 2020, 20 adhérents à la Signature © du Centre proposeront leurs produits au travers d'une boutique. En termes de nouveauté cette année, retrouvez des cornichons, des graines de courges apéro, la poire d'Olivet, des préparations de gâteau avec de la farine issue de l'exploitation ou encore des tartinades au lait de chèvre !

Nous avons toujours les incontournables : des pâtes aux céréales de la ferme, la limonade la Beauceronne, les jus de fruit, des huiles de colza, de noix ou de noisette, mais également du pain d'épices, les lentilles vertes du Berry, des biscuits ou macarons, du quinoa ou petit épeautre, des miels ou encore les fameuses rillettes de Tours.

Les producteurs régionaux adhérents © du Centre viendront présenter et faire déguster leurs produits tout au long de la semaine.

Les nouveaux exposants :

**Arborigen, fines bulles fruitées made in Val de Loire – Stand D072 –
Apéritif Made in France, boisson pétillante, alcoolisée, fermentée aux fruits
Bonny-sur-Loire (45)**

Arborigen est une boisson, pour adulte, unique en France, fruit de l'imaginaire et de l'expertise d'une tribu familiale du Val de Loire, passionnée d'arboriculture. Pourquoi unique ? Process de fermentation inédite, alliant savoir-faire du vin et expérience du fruit. Un subtil mélange de saveurs et de fruits fait battre le cœur d'Arborigen, gage de qualité et de finesse aromatique. Arborigen intrigue, mêlant l'origine de l'arbre et les invitations au voyage de son créateur. Arborigen symbolise la tradition et le savoir vivre à la française. Laissez-vous entraîner dans la tribu de la salamandre et découvrez des goûts et des couleurs comme vous n'en avez jamais bus !



**Insolite & Tradition – Stand D068 –
Confitures artisanales
Souday (41)**

« Nous souhaitons vous faire vivre la passion des arboriculteurs à travers nos préparations aux fruits et vous refaire découvrir le goût des fruits parfois oubliés. » Tel est le souhait du responsable de



cette conserverie artisanale fondée en 1996 à Souday, dans le Perche. La maison produit des préparations aux fruits artisanales, en se spécialisant sur une gamme ultra savoureuse à 70% de fruits et seulement 30% de sucre. Les fruits transformés sont issus des vergers, haies, bois alentours, cueillis à maturité afin de garder toutes les saveurs naturelles du fruit. Son objectif est de faire redécouvrir le goût des préparations aux fruits d'autant. Vous pourrez découvrir une gamme de préparation traditionnelle mais aussi une gamme de préparation insolite (mélange de saveurs, fruits mal connus, etc.).



**Graines au vent – Stand D072 –
Fabricants de pâtes et producteurs de légumes secs
Corbeilles (45)**

Association de deux fermes familiales du Gâtinais proposant une gamme de produits savoureux élaborés dans le Gâtinais et produisant des céréales et des légumes secs en agriculture de conservation. Lentilles vertes & Pâtes fermières : penne, fusilli, risoni, tagliatelle, trottolo, nature et aromatisées.





**L'Arôm'Arrangé – Stand Eo67 –
Cocktails et rhum arrangés
Chargé (37)**

Amateur de bons Rhums et toujours en recherche de nouvelles saveurs, Sébastien concoctait pour sa famille et amis des mélanges gourmands et originaux pour agréments les rhums agricoles. Quant à un carrefour de vie, il dû choisir une nouvelle voie professionnelle, ce fût l'évidence ! Encouragé par Emmanuelle, son épouse et deux de ses fidèles, il se lança !

Aujourd'hui, il est fier de présenter le fruit de

ce joyeux cocktail fait de passion, de gourmandise et de soleil !

Venez découvrir les différentes variétés de Rhums arrangés, comme le Punch au rhum ananas, récompensé au Concours Général Agricole en 2019 !

**L'Indre en Berry – Stand Fo52 –
Regroupement de producteurs du département l'Indre**

Et si vivre à la campagne était la vraie conception du luxe ? Cadre de vie, équilibre entre vie personnelle et professionnelle, sécurité, qualité de l'alimentation, valeurs humaines tout en proposant une offre économique et de loisirs conséquente. Les professionnels indriens, qui incarnent ces valeurs, seront présents sur le stand de l'Agence d'Attractivité de l'Indre lors du Salon de l'Agriculture 2020 pour présenter leur savoir-faire et... leur savoir-être.



Retrouvez les Producteurs de la BRENNE, les Producteurs de la CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'INDRE, les Producteurs de la CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'INDRE, les Producteurs du SYNDICAT DES VINS AOC DE VALENÇAY et les Producteurs du SYNDICAT VITICOLE DE REUILLY, entre démonstrations, dégustations et journées à thèmes :

- **Samedi 22 et dimanche 23 février : "Habiter et travailler dans l'Indre"**
- **Lundi 24 février : "L'Indre gourmande avec les producteurs et les transformateurs"**
54 producteurs seront représentés sur le stand de l'Indre en Berry avec des productions diverses et variées (lentilles, poisson, viande, fromages, vins, miel, légumes, charcuterie, tisanes, safran, confitures...) matérialisant un terroir d'exception
- **Mardi 25 février : "L'Indre dans le verre"**
L'Indre en Berry est un territoire viticole authentique, possédant, entre autres, 3 appellations AOC (Valençay, Reuilly et Châteaumeillant). Pour présenter cette richesse au public, les viticulteurs du territoire font le déplacement sur le Salon de l'Agriculture 2020. Mais ils ne seront pas seuls, puisque le public aura également l'occasion d'expérimenter les bières artisanales locales ou le fameux Berry Cola .

- Mercredi 26 février : “L’Indre agricole”
- Jeudi 27 février : “L’Indre touristique et culturelle”
- Vendredi 28 février : “L’Indre en région Centre-Val de Loire” sur l’espace régional
- Samedi 29 février et dimanche 1er mars : “L’Indre médicale - S’installer en tant que professionnel de santé”



Lundi 24 février - Journée départementale du Loir-et-Cher

11h : Ouverture de la journée départementale du Loir-et-Cher

Découverte du territoire touristique du Loir-et-Cher, animations culinaires et musicales. Dégustations de recettes à base de produits locaux, issus des producteurs Bienvenue à la Ferme, et cuisiné par Cuisine en Loir-et-Cher.



Mardi 25 février - Inauguration régionale



10h30 : inauguration de l'espace Région Centre-Val de Loire en présence de François Bonneau, président du Conseil Régional, et Philippe Noyau, président de la chambre régionale d'agriculture.

Tout au long de la journée : animations musicales par « Copains d'Sabord » (chants de Loire) et animations par le Domaine National de Chambord.

Mercredi 26 février – Découverte des spécialités gastronomiques d'Eure-et-Loir

Rencontre avec les producteurs présents sur le salon puis échange convivial autour de produits euréliens

Animations par la Confrérie des Fins Gourmets Euréliens (dégustations de produits euréliens)

Chasse au trésor autour de la gastronomie, l'agriculture et du patrimoine eurélien.



Jeudi 27 février - Indre et Loire – Mangez local, mangez Touraine !



La Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire organise les filières alimentaires locales de demain aux côtés des producteurs et des entreprises pour que les consommateurs trouvent facilement des produits locaux au quotidien.

Des ambassadeurs des produits locaux de Touraine seront présents aux côtés de la Chambre d'agriculture pour parler avec les consommateurs de leur métier, de leur savoir-faire et de leurs produits :

- Nienke Koumans de Clion, productrice de lait collecté par la laiterie de Verneuil, pour la promotion du lait Délices de Touraine
- La commanderie du fromage de chèvre AOP Sainte Maure de Touraine

- La confrérie des Rillettes et Rillons de Tours.

Les producteurs lauréats des Trophées des Territoires de Ferme Expo Tours à Paris :

- Alison Clément et Benoist Dumergue de l'EARL les Folies Douces à Chemillé sur Indrois.
- Sandra et Rémi Mabileau du GAEC MaBiquette à Villandry.

Comme chaque année, une visite des stands Tourangeaux sera animée par la Chambre d'Agriculture en présence des élus locaux. Les tourangeaux venus en bus à l'occasion de cette journée seront également attendus sur l'espace régional en fin de matinée pour partager le verre de l'amitié.

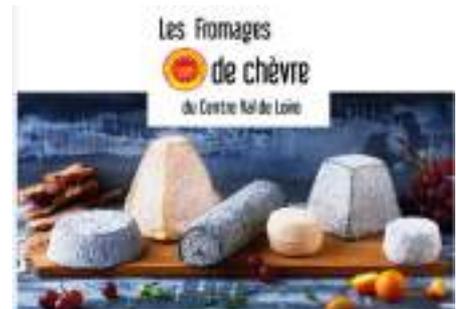


Vendredi 28 février – Journée départementale de l'Indre

L'Indre sera à l'honneur sur l'espace régional du Centre-Val de Loire. De nombreux indriens seront présents tout au long de cette journée dédiée à leur territoire et où la convivialité sera le mot d'ordre : élus, confréries...en tenue, producteurs ou tout simplement habitants.

Samedi 29 février – Les fromages de chèvre AOP à l'honneur !

- Animations autour des 5 AOP Caprines du Centre-Val de Loire, par le CRIEL
- Démonstrations et dégustations culinaires





Le Salon International de l'Agriculture représente l'aboutissement de ce concours prestigieux qui récompense chaque année les produits agricoles ou issus de produits agricoles de toutes les régions françaises. Les finales auront lieu, comme chaque année, pendant le Salon.

Cette manifestation officielle du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt, est un moment largement attendu des producteurs (notamment de fromages et de charcuteries), et des vignerons de la région Centre-Val de Loire. Ces prix viennent **récompenser leur savoir-faire soigneusement entretenu**. Ils sont un gage de qualité gustative pour les consommateurs, et favorisent notoriété et commercialisation des vins et produits lauréats.



LE PALMARÈS DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE VINS ET PRODUITS 2019 EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

VINS

186 vignerons candidats
553 échantillons de vins présentés
121 médaillés

121 médaillés



PRODUITS

66 producteurs candidats
166 produits présentés
35 médaillés

7 médailles d'Or
16 médailles d'Argent
12 médailles de Bronze

En 2020, **214 viticulteurs locaux auront présenté un total de 632 échantillons**, dont les meilleurs, après pré-sélections régionales vont en finale à Paris. De même, **141 produits locaux** sont également présentés au concours, parmi lesquels : fromages de chèvre et produits laitiers, charcuteries, bière, eaux de vie, huile de noix, cidre, jus de pomme, lait... Enfin, certains éleveurs de la région Centre-Val de Loire présenteront leurs plus beaux spécimens en participant au troisième volet de ce concours : le Concours des "Animaux".

Chaque jour, au fur et à mesure de la réalisation des finales, les résultats de nos représentants régionaux seront communiqués sur le stand régional (3E052)



Depuis 11 ans, l'organisation de la phase amont du Concours Général Agricole (CGA) pour les vins et les produits est confiée aux Chambres d'Agriculture. En région Centre-Val de Loire, la Chambre régionale d'agriculture orchestre l'ensemble de l'organisation : promotion du concours auprès des agriculteurs, vigneron et entreprises agro-alimentaires, gestion des inscriptions, prélèvement des échantillons des produits, pré-sélections régionales pour les vins et appui à l'organisation de la finale à Paris, expédition des produits pour les finales parisiennes. Pour la bonne organisation du déroulé, elle bénéficie d'un appui des syndicats, fédérations et organisations viticoles qui lui permettent, chaque année, de mener à bien cette mission. La Chambre régionale d'agriculture conventionne avec la Fédération de l'Union Viticole du Centre (FUVC), partenaire historique du CGA pour le centre de pré-sélection 18.

Le CGA demande aux chambres d'Agriculture plusieurs mois de travail, demandant rigueur et précision. Sur l'ensemble des prélèvements de vins, jusqu'à 60 % des meilleurs échantillons peuvent être présentés à Paris. La dégustation finale au CGA à Paris sera assurée par des jurés encadrés de commissaires.

La Chambre Régionale d'Agriculture gère deux centres de pré-sélection :

- le Centre de Préselection 37 où se sont déroulées 3 pré-sélections à Amboise, Bourgueil et Noyers sur Cher des vins présents en Touraine, Loir et Cher et Sarthe,
- le Centre de Préselection 18, pour tous les vins du Centre Loire y compris le Pouilly Fumé et Le Pouilly Sur Loire. LA préselection de cette année a eu lieu à Saint Père dans la Nièvre.

L'appui technique des Chambres départementales a été précieux et notamment celui des équipes viticoles d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. La Chambre régionale d'agriculture du Centre a aussi conventionné avec la Fédération de l'Union Viticole du Centre (FUVC), partenaire historique du CGA pour le centre de pré-sélection de Bourges.

Finale de la catégorie « Vins » : Samedi 22 février 2020

Les chiffres clés :

632 comme le nombre d'échantillons de vins présentés par la région Centre-Val de Loire en 2020 (phase de pré sélection incluse).

141 comme le nombre de produits (fromages de chèvre AOP, charcuteries, bière, eaux de vie, huile de noix, cidre, jus de pomme et lait) présentés en 2020.

121 comme le nombre de vins de la région Centre-Val de Loire ayant reçu une médaille en 2019.

35 comme le nombre de produits de la région Centre-Val de Loire primés en 2019.



Informations pratiques

Stand « Région Centre-Val de Loire » au Salon International de l'Agriculture Hall 3 – Hall de Produits et Saveurs de France Stand E052

Lieu : Parc des Expositions, Porte de Versailles (Paris 15^{ème})

L'espace région Centre-Val de Loire (284 m²) se situe dans le Hall 3, réservé aux régions de France, Hall des Produits et Saveurs de France

Dates : du Samedi 22 février au Dimanche 1 mars 2020

Heures d'ouverture : de 9h à 19h

A noter : Inauguration du stand Prestige régional, mardi 25 février 2020 à 10h30

Pour toute autre information : www.salon-agriculture.com

Contacts presse

Chambre régionale d'agriculture Centre-Val de Loire – **Julie Cady**
02 38 71 91 20 / 06 69 49 14 22 – julie.cady@centre.chambagri.fr

Conseil Régional Centre-Val de Loire – **Fatima HRICH**
02 38 70 30 78 / 06 76 82 83 38 – fatima.hrich@regioncentre.fr



SALON DE L'AGRICULTURE 2020 - HALL 3
Liste des exposants de la zone alimentaire
en région Centre - Val de Loire



R# de stand	Société	Adresse	CP	Ville	Tel	Contact 1	Produit	e-mail
D072	Grainax au vent SAS	42 Le PEER Choisry	49490	Corballain	06 02 39 20 20	Ségolène Simant	Pâtes sèches	grainaxauvent@grainax.com
D072	SAS Les Beaumanois	2 route d'Auzerre	49420	Bonny sur Loire	02 38 31 63 88 06 48 66 66 54	Emilie Faugère Francis Garnier	Boisson aux pommes	francesca.commeto@lesbeaumanois.com
D036	Les Sablons de Nancy	verrin de champs d'hye	38330	MARÇAY	02 48 51 81 19	Benoit BRULE Caroline GALLOIS	Biscuits	absolut200@orange.fr
E053	CRICL Copris Centre - AOP fromagères de la région Centre	13 avenue des Droits de l'Homme	45921	ORLEANS CEDEX 9	06 88 04 49 96 02 38 71 91 54	Leslie HENRIOM	5 fromages AOP de chèvre de la région	cpic.centre@orange.fr
E063	SCEA Ples & Fils vigneron	28 rue de Général de Gaulle	37530	CHARGE	02 47 39 39 17	Benoit FLOU	AOC Touraine, Crémant de Loire, Chardonnay, jus de raisin pétillant	contact@plestfils.com
E073	Producteurs d'Eau et Lait Chaudes d'Agriculture Terre-et-Lait	10 rue Dieudonné Coetzee	28008	CHARTRES CEDEX	02 37 24 45 09	Marie Ess	Produits laitiers	info@eau-et-lait.chardonnay.fr
D046	EARE Domaines Dufourbe	20/21 rue d'Enfer Place Dufourbe	37530	LIMIERAY	02 47 39 10 09	Françoise et Gilles DOUTERRE	AOC Touraine-Auboise / Crémant de Loire Tourain	domainesdufourbe@orange.fr douterre-j@wanadoo.fr
E047	SARL La Microbrasserie de Chambrée	3 rue Parnacétière Lieu dit Chambrée	28630	SOURS	02 37 25 77 56	Vincent CHOSNIER	Bières	biere@crozier@orange.fr lepremier@aposte.net
D062	Brasserie de l'égare	5 avenue de la Gare	37320	CORBERY	06 51 06 15 99	Christelle ALFAJA	Bières	communication@brasserie-sarcelle.com contact@brasserie-sarcelle.fr
F022	L'Indre au Berry Agence d'Aliments de l'Indre	Centre Colbert Bat 11 place supaine rolland 89141	38003	Chabourou	0254073020	Christophe DUPAS	Produits divers indriens	schae@barrault
E067	SARL L'Armi Arrange	28 Boulonniers 249 rue de la grandville	37530	CHARGE	0614291590	Emmanuelle Yrigoin Anouk PIERRES Laure BAUVILLARD	Rhum	contact@armanrange.fr
F056	Dev'Up - Boutique C du Centre	6 rue de Carbone	45072	Orléans Cedex 2	Tel: 02.38.09.20.43 - 06.14.22.25.09		Produits divers de la région	amandine.devup@gmail.com
D068	Les Alcaïzes SC - Jusuite & Tradition	2 rue Artisanale	41170	Soudray	02 54 80 35 89 02 48 26 16 57	Franck Jolanny	Confitures	lesalcaizes@orange.fr
E057	Haison Meunier Chocolaterie	11 Chemin de monifaull	88600	Baugy	02 48 26 57 03 08 88 70 77 48	Hélène La Goff - Bressat	Chocolat	contact@haisonmeunier.com info@haisonmeunier.com

Département	Espèce	Race	Raison sociale
Loiret	Bovine	Blanc Bleu	EARL DE LA COTTERIE
Eure-et-Loir	Bovine	Normande	EARL DEBRAY JEAN PIERRE
Loir-et-Cher	Bovine	Rouge des Prés	EARL JAFFRE ET FILS
Loiret	Bovine	Prim'Holstein	EARL LES FROMENTERIES
Indre	Bovine	Charolaise	HUGUET JEAN-LUC
Loir-et-Cher	Bovine	Prim'Holstein	M BRUNO VERDIER
Cher	Bovine	Charolaise	SCEA BONNICHON
Loir-et-Cher	Canine	PETIT EPAGNEUL DE MUNSTER	AUGER PATRICIA
Loiret	Canine	BERGER DE BRIE NOIR - ARDOISE - GRIS	BAILLE Catherine
Cher	Canine	BULLDOG CONTINENTAL	BISSIERE ALBERIC
Cher	Canine	RETRIEVER DU LABRADOR	BOURGOIN ODILE
Loiret	Canine	BERGER DU CAUCASE	CAILLETON BENEDICTE
Eure-et-Loir	Canine	BARZOÏ	CHEVALIER LINE
Loir-et-Cher	Canine	TECKEL NAIN POIL LONG	CHEVAUCHE RENE
Loir-et-Cher	Canine	TECKEL STANDARD POIL DUR	DE BOVEE JEAN-FRANCOIS
Eure-et-Loir	Canine	GRIFFON A POIL DUR KORTHALS	DELOUVRIER CAROLINE
Indre	Canine	BRAQUE HONGROIS A POIL COURT	DRECQ FRANCOIS
Cher	Canine	MANCHESTER TERRIER	DUPOUY SYLVIE
Loiret	Canine	EPAGNEUL NAIN CONTINENTAL PAPILLON	ESCANDON Tomas
Loiret	Canine	EPAGNEUL NAIN CONTINENTAL PHALENE	ESCANDON Tomas
Eure-et-Loir	Canine	CHIEN D'EAU ROMAGNOL	FERRIE JUDITH
Cher	Canine	WELSH CORGI CARDIGAN	GAMBIER CORINNE
Cher	Canine	BERGER DE BEAUCE NOIR ET FEU	GAMBIER PHILIPPE
Indre-et-Loire	Canine	EPAGNEUL FRANCAIS	GESLIN ANNE
Indre	Canine	BULLDOG	GUILLON johan
Eure-et-Loir	Canine	CHIEN D'EAU PORTUGAIS POIL FRISE	HEGER NATHALIE
Eure-et-Loir	Canine	CHIEN D'EAU PORTUGAIS POIL LONG ET ONDULE	HEGER NATHALIE
Indre-et-Loire	Canine	RETRIEVER DU LABRADOR	LEAL Isabelle
Indre	Canine	BERGER DE LA SERRA DE AIRES	LEVASSEUR NADEGE
Loir-et-Cher	Canine	WELSH CORGI PEMBROKE	MALAGRE CATHERINE
Cher	Canine	RETRIEVER DU LABRADOR	MATIVON VALERIE
Cher	Canine	ENGLISH SPRINGER SPANIEL	MORRIS MARYKE
Eure-et-Loir	Canine	BERGER HOLLANDAIS A POIL COURT	MORVAN BEATRICE

Eure-et-Loir	Canine	CAVALIER KING CHARLES BLANC PERLE MARQUE DE CHATAIN (BLENHEIM)	MOUILLON MARLENE
Eure-et-Loir	Canine	TERRIER ECOSSAIS	OCONNOR Ruth
Eure-et-Loir	Canine	WEST HIGHLAND WHITE TERRIER	OCONNOR Ruth
Indre	Canine	TECKEL STANDARD POIL RAS	PARET NICOLE
Loir-et-Cher	Canine	SALUKI A POIL FRANGE	PIAU BERTRAND
Eure-et-Loir	Canine	CHOW CHOW AUTRES COULEURS	PILATE CORINNE
Loir-et-Cher	Canine	TERRIER AUSTRALIEN A POIL SOYEUX	PIRONNEAU Lucie
Cher	Canine	AKITA AMERICAIN	POUTIER OLIVIER
Eure-et-Loir	Canine	DALMATIEN	RATTIER BRIGITTE
Cher	Canine	RETRIEVER A POIL PLAT	RICHE ANNE
Loiret	Canine	BERGER AUSTRALIEN	ROEKENS KAREN
Loir-et-Cher	Canine	RETRIEVER DU LABRADOR	ROUGANIOU MARJORIE
Eure-et-Loir	Canine	BRAQUE HONGROIS A POIL COURT	SERVOUIN STEPHANE
Cher	Canine	AZAWAKH	TEFFAH ROSA
Indre-et-Loire	Canine	EPAGNEUL FRANCAIS	VEILLON ANDRE
Eure-et-Loir	Canine	FOX TERRIER POIL LISSE	VERDIER DUFOUR BARBARA
Loir-et-Cher	Canine	CHIEN DE BERGER DES SHETLAND	VERNON Françoise
Eure-et-Loir	Caprine	Angora	CASSAIGNE ROMAIN
Cher	Equine/Asine	Ane Grand Noir du Berry	ASS
Indre-et-Loire	Equine/Asine	Poney Shetland	CHARLINE ROUSSEL
Cher	Equine/Asine	Percheron	DUMAS CHARLINE
Loiret	Equine/Asine	Welsh	ELEVAGE GRANIT
Indre	Equine/Asine	Ane Grand Noir du Berry	Mr
Loir-et-Cher	Equine/Asine	Percheron	MULOWSKY JOSIANE ET ESTELLE
Loir-et-Cher	Equine/Asine	Pottok	Pierre Hubert
Cher	Ovine	Berrichon du Cher	GAEC AUBAILLY 2
Cher	Ovine	Southdown	GAEC DES ARCHERS
Indre	Ovine	Suffolk	GAEC GAEC BAVOUZET
Indre	Ovine	Berrichon de l'Indre	GAEC GAEC PARRY
Eure-et-Loir	Ovine	Ile de France	GAEC HERBEAUX
Cher	Ovine	Berrichon du Cher	GAEC LEJUS
Cher	Ovine	Suffolk	M BOUCHARD SERGE
Cher	Ovine	Berrichon du Cher	M GALAIS JEAN-BENOIT
Cher	Ovine	Suffolk	M KESSLER EMILIEN
Loiret	Ovine	Romanov	M MERCIER LOIC
Loiret	Ovine	Dorset Down	M SCHOCKAERT DOMINIQUE
Cher	Ovine	Berrichon du Cher	MME CHASSEIGNE MELANIE
Indre	Ovine	Mouton Vendéen	SICOT JONATHAN