

Dossier de presse
Février 2011

Salon de l'agriculture 2011

Les Chambres d'agriculture, partenaires essentiels de la diversité et de l'excellence de l'agriculture "made in France"

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE

TERRES d'**a**VENIR

A large, stylized graphic on the right side of the page, resembling a bird or a leaf. It is composed of several overlapping shapes in shades of green and red. The top part is a dark green shape that curves downwards. Below it is a light green shape that curves upwards. At the bottom, there is a red shape that curves upwards, meeting the light green shape. The overall effect is a dynamic, organic form.

Sommaire

Communiqué de presse	p. 03
Les Chambres d'agriculture, pilotes des pavillons des Régions de France, halls 7-1 et 7-2	p. 05
Bienvenue à la ferme, ambassadeur fermier des Régions de France, halls 7-1 et 7-2	p. 09
Agriculture Bio L'engagement des Chambres d'agriculture, hall 3.....	p. 13
Elevage Les Chambres d'agriculture aux côtés des éleveurs, hall 1.....	p. 15
Les Chambres d'agriculture fédérateur de l'excellence à la française.....	p. 15
Terre d'Infos : Les Chambres d'agriculture, interface et haut-parleur de l'agriculture	p. 19

Annexes

- le parcours « saveurs nouvelles et insolites »
- le parcours des produits fermiers de Bienvenue à la ferme

SIA 2011 : Les Chambres d'agriculture, partenaires essentiels de la diversité et de l'excellence de l'agriculture "made in France"

Dans moins 10 jours, s'ouvriront les portes d'un des **plus grands salons internationaux** : le salon de l'agriculture. Avec plus de **650 000 visiteurs** attendus, **3 500 animaux, 1 000 exposants** dont **700 pour le seul secteur des régions de France, 18 000 produits et vins** mis en compétition dans le cadre du Concours Général Agricole, cet événement est incomparable.

Ce rendez-vous constitue **un point d'orgue de l'action développée tout au long de l'année par les Chambres d'agriculture**, pour accompagner la réussite des agriculteurs, la performance de notre agriculture et la diversité sans équivalent de l'offre alimentaire française avec le rayonnement que l'on connaît.

Les Chambres d'agriculture, activateur de la diversité agricole et alimentaire française

Les Chambres d'agriculture **coordonnent l'organisation des pavillons 7.1 et 7.2 dédiés aux saveurs des Régions de France**. Nous proposons ainsi aux visiteurs une offre gastronomique sans équivalent : **11 120 m², 80 producteurs** fermiers du réseau Bienvenue à la ferme et leurs produits incontournables "made in ferme", **100 artisans ambassadeurs** de leur terroir, **150 viticulteurs**, des espaces de promotion-dégustation et plus de **30 restaurants régionaux** ...

Cette vitrine de portée internationale est le prolongement des actions de promotion de **l'offre agricole et alimentaire locale** que nous menons au quotidien : conseil d'entreprise, mise en place des démarches sous signes officiels de qualité, accompagnement des producteurs fermiers, développement des circuits courts et de l'agriculture biologique. Avec ces actions, les Chambres d'agriculture **confortent la place des agriculteurs dans la chaîne alimentaire**.

Dans ce même esprit de **valorisation des terroirs français**, les Chambres d'agriculture avec l'aide des syndicats de race, encouragent la sauvegarde de races à petits effectifs. La mise à l'honneur cette année de la **race vosgienne** constitue pour nous un argument supplémentaire du bien-fondé de nos actions, en faveur de la diversité des agricultures et des filières qui les irriguent.

Les Chambres d'agriculture, fédérateur de l'excellence gastronomique

En collectant les **20 209 échantillons** de produits proposés par les **5 604 producteurs et viticulteurs**, en organisant les présélections régionales, les Chambres d'agriculture sont des acteurs clés du **Concours Général Agricole**, socle historique du Salon de l'agriculture qui fête cette année sa 120^e édition.

Les Chambres d'agriculture, interface et haut-parleur de l'agriculture française

Avec **Terre d'Infos TV**, la chaîne événementielle du mieux vivre qu'elles réalisent et éditent en direct du Salon de l'Agriculture¹, les Chambres d'agriculture proposent des émissions et des débats conçus pour informer, interroger et comprendre les enjeux du monde agricole : Agriculture, alimentation et santé – Environnement et développement durable – Métiers et formations - Loisirs, tourisme et culture.

Diffusée du 24 janvier au 27 mars 2011 sur Orange (canal 48), Free (canal 192), SFR (canal 31) et la TNT Ile de France (canal 29), Terre d'Infos est également sur la toile : www.terredinfostv.fr et www.salon-agriculture.com

"Tout au long de ces 9 jours de salon, nous aurons à cœur de valoriser, sans tabou et dans une posture d'écoute et de dialogue, le savoir-faire des éleveurs et des producteurs, leur engagement pour la performance durable de l'agriculture et des territoires, et leur contribution essentielle au modèle alimentaire français, désormais reconnu patrimoine culturel immatériel de l'humanité." a déclaré Guy Vasseur, Président des Chambres d'agriculture.

Les Chambres d'agriculture au SIA 2011

- Espace Chambres d'agriculture France : hall 3, allée C, stand 51
- Plateau de l'Info : hall 3, allée C, stand 45
- Espace Bio : hall 3, allée C, stand 77
- Espace France Génétique Elevage : Hall 1, allée G, stand 72
- Pavillons des Régions de France : Halls 7-1 et 7-2

Contact Presse

Chambres d'agriculture France
Marie Besson – 01 53 57 11 37 – 06 88 75 96 56
marie.besson@apca.chambagri.fr

www.apca.chambagri.fr

Agence Albertine & Media - 01 48 24 04 50
Dorothée Scampini – d.scampini@albertine-media.fr
Bertrand de Tilleul
b.detilleul@albertine-media.fr - 06 10 34 60 46

¹ Enregistrements en direct du Salon International de l'Agriculture, tous les jours de 9:00 à 18:30 sur le Plateau de l'Info



Salon de l'agriculture 2011

Les Régions de France, halls 7-1 et 7-2

Chaque année, les 21 Chambres d'agriculture pilotent le secteur des Régions de France, secteur qui, sous leur houlette, regroupe 700 exposants sur 10.600 m².

Partenariats avec des collectivités territoriales, des interprofessions ou des acteurs du tourisme, mise en place d'animations, présence de producteurs fermiers, de TPE et de PME pour représenter l'éventail de l'offre alimentaire locale, restaurateurs, la participation de tous ces exposants est le résultat du travail au quotidien des comités de promotion, services des Chambres régionales d'agriculture.

Un pilotage exclusif par les Chambres d'agriculture

Depuis plus de 30 ans, les Chambres d'agriculture, dans le cadre d'une mission confiée par le propriétaire du Salon de l'agriculture, le CENECA, pilotent l'organisation des pavillons des régions de France.

Pour cela, les chambres s'appuient sur leur comité régional de promotion, service ou association inter consulaire, dont la mission principale est l'aide au développement des entreprises agri-fermières et des PME agro-alimentaires qui proposent des produits à caractère de terroir. Elles fédèrent également les principaux acteurs institutionnels de leur territoire : comité régional ou départemental du Tourisme, relais Bienvenue à la Ferme et Gîtes de France, parfois des offices du tourisme

Le Salon de l'Agriculture, lieu inégalé pour communiquer avec le grand public, est pour ces entreprises, une vitrine commerciale et pédagogique incontournable !

Produits sous signes officiels de qualité ou d'origine, produits médaillés au CGA, produits fermiers, produits artisanaux... autant de produits qui signent la spécificité d'une région avec une origine, une traçabilité ou un savoir-faire spécifique.

S'y ajoutent les animations - groupes folkloriques, animations culinaires en partenariat avec des chefs, quizz, démonstrations de savoir-faire, parcours pédagogiques et ludiques...

Autant d'initiatives pour répondre aux attentes des visiteurs en quête de racines et de produits qui font sens !



Témoignage de Jacques DUTERTRE : un « fidèle » du SIA

Vigneron en région Centre depuis 1954, Jacques Dutertre est associé non exploitant sur l'exploitation de 37 ha, reprise en 2001 par son fils, 5ème génération de vigneron - viticulteur. Plus de 50% des vendanges sont maintenant récoltées à la main (obligation pour le crémant de Loire, les sélections particulières et les vendanges tardives).

La gamme des produits comporte 3 AOC :

- Touraine Amboise blanc, rosé, rouge (principale production)
- Crémant de Loire
- Touraine pétillant et Sauvignon.

« Le SIA est un Salon qui a connu une évolution formidable; le public de la région parisienne aime y venir et s'y informer. Ce Salon est indispensable pour faire découvrir nos terroirs à tous les publics. »

Que pensez-vous du SIA et que vous apporte-t-il ?

Présent dès 1960 sur le Salon du Machinisme agricole, j'ai connu toute l'évolution du salon, où le public était alors en majorité provincial. Le SIA est un moyen d'échanger avec les visiteurs, de se faire connaître, de trouver des clients et de les fidéliser. Il permet aussi d'avoir un retour sur l'exploitation, située à seulement 200 km de Paris. Les échanges avec les professionnels ne sont pas la priorité ; ils se font sur des salons plus spécifiques (Salon des vins de Loire, salon des vigneron indépendants...).

Avez-vous déjà participé au CGA et avez-vous été médaillé ?

Je présente chaque année des échantillons, et je suis régulièrement médaillé ; la médaille est « un plus » pour commercialiser les produits. Je participe aussi parfois au CGA en tant que juré, une opportunité d'échanges et de partage d'expériences avec les autres jurés et collègues.

Domaine DUTERTRE

Jacques DUTERTRE

20/ 21 rue d'Enfer - 37530 LIMERAY

tel 02 47 30 10 69 - fax 02 47 30 06 92 - dutertre@terre-net.fr

www.vigneron-independant.com/membres/domaine-dutertre



La « vente privée » du 22 février : une soirée privilège

Entre 20h et 22h, en dehors des heures d'ouverture du salon, ce shopping privé, réservé aux halls des régions, est l'occasion de découvrir et d'acheter des produits gastronomiques de qualité, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

A saisir, des offres privilégiées et des dégustations que proposent plus de 500 producteurs régionaux, ambassadeurs du savoir-faire français.

Sur Terre d'Info, en direct du SIA

18 chroniques « Une saveur d'avance », émission culinaire à la découverte des saveurs de nos régions, animée par Eric Leautey

5 émissions « Le goût de nos produits », une mise en avant par des producteurs, de produits innovants et gourmands, émission animée par Laura Candella

9 produits « coups de cœur », dans le JT animé par Maud Guillemain

Préparer sa visite du salon

7 parcours à thèmes pour sillonner le secteur et le salon

Pour mieux faire connaissance avec le secteur des Régions, le visiteur, en quelques clics sur www.salon-agriculture.com, découvrira 6 parcours thématiques :

Pour faciliter la visite au cœur de cette merveilleuse planète du goût à la française, 7 parcours thématiques ont été créés : parcours enfants, parcours animations, parcours saveurs innovantes, parcours Bienvenue à la ferme, parcours cave à vins, parcours sous signes officiels de qualité, parcours Concours Général Agricole.

Découvrir "des Chefs et des Recettes"

Autre clin d'œil pour exprimer la diversité et l'intérêt des produits du salon, découvrez des recettes hautes en saveurs, proposées par des grands noms de la gastronomie française, partenaires des Chambres d'agriculture sur cette opération. Au choix, pied de porc pané au vinaigre de mirabelles, beignets de Maroilles, croustillant de foie gras des Landes et truffes du Périgord, garbure bigourdane...

Le secteur des Régions 2011 en chiffres

- 11 120 m² de stands pilotés par les comités de promotion et les Chambres d'agriculture, soit 1/3 de la superficie du salon
- 2^e pôle d'attractivité du salon
- 700 exposants sans compter les producteurs présents sur une durée limitée sur un stand collectif et les boutiques de produits locaux qui présentent un large éventail de spécialités...

Contact

Anne Bennato – 06 69 02 17 35 – anne.bennato@apca.chambagri.fr

**Dossier de presse – Février 2011 –
Les Chambres d'agriculture au SIA 2011– p.7**



Vos interlocuteurs privilégiés dans chaque région

Pour en savoir davantage sur chaque région : les exposants, les animations prévues, les dates incontournables, n'hésitez pas à les contacter !

Hall 7.1

Région	Correspondant	Inauguration	Téléphone
Auvergne	Géraud Gard Jocelyne Cherin	/	06 80 30 02 46
Bourgogne	Nadine Thomas/ Catherine Vauzelle	Mercredi 23 février matinée	06 80 20 88 65 06 85 03 77 80
Champagne-Ardenne			
Ile de France	Matthieu Rembarz	21 février à 11h	06 74 32 24 93
Normandie	Claire Audusseau	Mardi 22 février	06 78 41 51 30
Pays de la Loire	Baudouin Vidalin	Vendredi 25 février début de matinée	06 08 24 60 23
Rhône-Alpes	Jacques Pradier	Mercredi 23 février à 11h30	06 09 18 18 26

Hall 7.2

Région	Correspondant	Inauguration	Téléphone
Alsace	Stéphane Janus	23 février à 12 h 30	06 64 75 58 30
Aquitaine	Marie Françoise Goulinat	Mercredi 23 février	06 85 83 89 81
Pyrénées Atlantiques	Benoit Floquet	Mardi 22 février	06 15 07 11 61
Bretagne	Sandrine Roberdel	Mercredi 23 février à 16h	06 11 24 39 54
Région Centre	Karine Vignal	Mardi 22 février à 10h30	06 30 49 12 20
Corse	Haute Corse Julie Durif / Severine Nardini Corse du Sud Stella Emmanuelli Véronique Sciaretti CTC : Albert Jules Rossi	Samedi 19 février en fin de matinée	06 15 97 23 39 06 99 92 08 74 06 15 45 53 24 06 29 57 09 48 06 89 37 86 40
Franche-Comté	Sylvie Dody Michel François	Dimanche 20 février à 11h	06 15 73 46 12 06 08 18 55 91
Languedoc-Roussillon	Nathalie Bertone	Mercredi 23 février 10 h 13 h	06 31 43 91 05
Limousin	Catherine Jutard	Jeudi 24 février	06 43 37 42 81
Lorraine	Sandrine Vallin	Lundi 21 février à 16h30	06 07 35 15 81
Midi-Pyrénées	Jacques POUX Bernadette TOUZANNE	Mardi 22 février	06 88 08 05 48 06 19 53 39 22
Nord-Pas de Calais	Pascal Pillier	Lundi 21 février à 09h00	06 79 93 97 21
Poitou-Charentes	Marie-Christine Mazens		06 80 88 19 44
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Annie Manette	/	06 14 81 87 48



Salon de l'agriculture 2011

Bienvenue à la ferme,

... Ambassadeur fermier des régions de France – halls 7-1 et 7-2

Des producteurs soucieux de la qualité de leurs produits vous accueillent sur leurs stands et sur leurs exploitations

Découvrez **près de 80 producteurs fermiers** membres du réseau Bienvenue à la ferme et leurs **antennes départementales ou régionales** ! Une occasion à ne pas manquer pour renouer avec le terroir et **préparer vos vacances à la ferme...**

Des agriculteurs fiers de leur métier et ambassadeurs de leur campagne !

Ces agriculteurs exposants invitent les visiteurs à venir découvrir et déguster des produits de qualité élaborés avec le plus grand soin sur leurs exploitations. Ils sont présents dans tous les domaines : salaisons, fromages, plats cuisinés, mais aussi arboriculture, viticulture, pisciculture... autant de produits « made in ferme » qui ont une saveur d'avance ! Facilement identifiables, repérez les producteurs du réseau Bienvenue à la ferme grâce à la petite fleur mais aussi grâce à leur charte d'engagement affichée sur leur stand...



Contacts presse :

Constance BIGOURDAN – tél. : 01 53 57 10 23 –
constance.bigourdan@apca.chambagri.fr
Maïlis VALENTIN – tél. : 01 53 57 11 52/
06 68 30 54 50 –
mailis.valentin@apca.chambagri.fr

www.bienvenue-a-la-ferme.com

Des points d'information pour préparer ses prochaines vacances à la ferme !

Le réseau est aussi mobilisé sur les espaces «Tourisme». Au delà des conseils prodigués pour organiser ses prochaines vacances à la ferme, des animations et des dégustations sont proposées pour faire découvrir l'ensemble des prestations offertes par la marque Bienvenue à la ferme.

Bienvenue à la ferme, le réseau leader du tourisme et de la vente à la ferme !

Le réseau Bienvenue à la ferme, porté par le groupe Chambres d'agriculture, regroupe plus 6.000 agriculteurs, répartis sur l'ensemble du territoire national. Pour eux, accueillir sur leurs exploitations est toujours un plaisir. En adhérant au réseau, ils s'engagent à respecter les chartes Bienvenue à la ferme et garantissent ainsi la qualité de leurs prestations touristiques.

En direct du SIA

... 6 chroniques dans « le JT » de "Terre d'Infos" pour découvrir la palette des prestations d'accueil proposées à la ferme

... 1 jeu concours pour les amateurs de produits fermiers Bienvenue à la ferme, avec chaque jour un coffret « Gourmand à la ferme » à gagner

... 1 concours de stand des adhérents et des antennes du réseau, avec la remise des prix mercredi 23 février dans la matinée



Nouveauté 2011 ! Des séjours à thèmes pour mieux répondre aux attentes des visiteurs !

Depuis janvier 2011, une centaine d'agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme proposent aux visiteurs des séjours dans des fermes thématiques, les **fermes gourmandes**, les **fermes Bacchus**, les **savoir-fermes**, les **Z'anifermes**, les **Rando-fermes** et les **fermes bio**.

Bien plus qu'un simple séjour, le visiteur est accueilli par l'agriculteur qui lui propose en plus de l'hébergement de charme à la ferme des activités en lien avec la thématique choisie : il peut ainsi choisir de se régaler des bons produits de la ferme, préférer le 100% bio, déguster le vin de l'exploitation, découvrir le savoir-faire des agriculteurs, s'émerveiller devant les animaux de la ferme et se dépenser sur les sentiers de randonnées avoisinants.

Ces thématiques centrées autour de la valeur « **être bien** » expriment l'engagement des agriculteurs auprès de leurs clients. La valorisation de l'hébergement à la ferme est née de la nécessité de répondre au mieux aux attentes des visiteurs en ciblant leurs attentes et en offrant un service de qualité. L'agriculteur qui entre dans une thématique doit ainsi répondre à un cahier des charges précis, il est aussi soumis à un suivi qualité régulier pour que la promesse affichée « être bien » soit une promesse tenue.

6 thématiques de séjours pour découvrir la ferme :

Fermes gourmandes : se régaler



Dans le cadre authentique et chaleureux d'une ferme, réveillez vos papilles aux saveurs oubliées des légumes du jardin, fruits frais du verger, produits de terroirs et recettes maison issues de l'histoire de nos régions. Savourez ces véritables produits fermiers et ne soyez pas surpris si vous décidez d'en partager les secrets en mettant la main à la pâte...

Fermes Bacchus : dégustez



Aux pieds des vignes, dans une ferme viticole, vous serez accueillis chaleureusement par d'authentiques propriétaires viticulteurs et viticultrices. Ils vous feront découvrir, en famille, leurs savoir-faire et leurs productions, à travers les différents métiers de la vigne et du vin, de la taille à la récolte, jusqu'à votre verre.

Ils vous guideront dans leurs vignobles et vous ouvriront leurs chais pour vous expliquer les différentes étapes de l'élaboration de leurs vins.

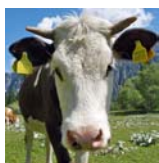


Savoir-Ferme : partagez



Participez et vivez une expérience hors du commun en partageant la vie d'un agriculteur, le temps d'un séjour à la ferme !
Au gré de vos envies, bien encadré, vous l'accompagnerez dans ses travaux au fil des saisons, selon ses productions : labours, semis, moissons, vendanges, conduite des troupeaux au pâturage... Participez aux soins des animaux, récoltez les fruits du verger et les œufs dans le poulailler... Enrichissez-vous de souvenirs à partager. Un échange unique pour comprendre le monde agricole dans sa richesse et sa diversité.

Z `anifermes : s'émerveiller



Au gré de vos envies ou de celles des enfants, découvrez la vie de la ferme et des animaux : naissance des poussins, bouchonnage des chevaux, traite des vaches ou des chèvres, tonte des moutons, nourriture aux cochons, distribution du grain ou du foin, entretien des litières...
Caresses, chatouilles et langues râpeuses garanties, le bon goût du lait chaud et de la crème en prime ! Et si vous retrouviez votre âme d'enfant ?

Rando fermes : s'évader !



Dressez votre camp de base ou faites étape à la ferme.
Seul, en couple, en groupe, randonnez sereinement ou sportivement, le long des chemins creux et laissez-vous séduire par les paysages façonnés par des générations d'agriculteurs amoureux de leurs terroirs. Ils sauront vous conseiller ces petits coins connus d'eux seuls et mettront à votre disposition une logistique adaptée. Partez le matin avec le panier pique-nique du jour confectionné par la fermière... et revenez le soir partager votre moisson d'émotions.

Fermes bio



Partagez l'engagement quotidien de celles et ceux qui privilégient l'équilibre durable de nos ressources naturelles et humaines, préservant ainsi la vitalité de nos belles campagnes.
Energies renouvelables, productions raisonnables, consommations responsables, circulations douces, de la réflexion aux actions concrètes, ils ont fait ces choix qui seront demain les nôtres. Venez découvrir et vivre, à la ferme, l'expérience harmonieuse d'une vie plus saine, au plus près de la nature et de ses territoires.

Salon de l'agriculture 2011

Agriculture bio : L'engagement des Chambres d'agriculture - Hall 3, allée C, stand 77

Les Chambres d'agriculture partenaires de l'Espace Bio

Le groupe Chambres d'agriculture, en tant que membre fondateur de l'Agence Bio, en charge de la promotion de l'agriculture biologique en France, participe activement à toutes les activités pilotées par cette Agence.

Les Chambres d'agriculture seront présentes sur l'Espace Bio tout au long du salon, du 19 au 27 février, pour présenter les actions de développement proposées par leurs 160 conseillers spécialisés :

- accompagnement des agriculteurs conventionnels vers une diversification bio,
- diffusion des pratiques bio et alternatives performantes,
- appui technique aux producteurs bio,
 - élaboration des références technico-économiques sur les productions bio
 - formation, expérimentation.

Tech&Bio : Une initiative des Chambres d'agriculture

Une marque, un dispositif se déclinant en un salon européen et des rendez vous régionaux.

Les Chambres d'agriculture ont conçu et développé ces outils qui visent à promouvoir les échanges de pratiques entre agriculteurs, qu'ils soient bio ou conventionnels

« Tech&Bio » un salon européen tous les deux ans.

Le prochain salon européen Tech& Bio se déroulera les 7 et 8 septembre 2011, dans la Drôme sur l'exploitation bio du lycée agricole le Valentin à Valence.

Un salon réservé aux professionnels conventionnels et bio et aux acteurs du secteur agricole, techniciens, formateurs, chercheurs, ...

Pour en savoir plus : www.tech-n-bio.com

Les rendez-vous régionaux Tech&Bio en 2012

Un calendrier de ces rendez vous régionaux devrait être présenté sur le site de Tech&Bio au cours du deuxième semestre 2011.

Contacts

Jacques PIOR – tél. : 01 53 57 10 77 – jacques.pior@apca.chambagri.fr

Camille Le Prado – tel : 04 75 82 40 21 – cprado@drome.chambagri.fr

Salon de l'agriculture 2011

Elevage : Les Chambres d'agriculture aux côtés des éleveurs - hall 1

Les Chambres d'agriculture, partenaires incontournables du secteur de l'élevage

Les Chambres d'agriculture, en charge de l'identification traçabilité des animaux, sont les producteurs du dispositif socle sur lequel s'appuie l'ensemble des actions techniques et réglementaires conduites au profit des éleveurs, qu'il s'agisse de sanitaire, de contrôle de performances, d'amélioration génétique, de conseil technique ou même de gestion des aides européennes ou nationales à l'élevage.

Par la production de références technico économiques obtenues dans les réseaux de fermes de références qu'elles suivent au quotidien, les Chambres d'agriculture sont également un acteur incontournable de la recherche appliquée, elles sont impliquées dans la plupart des grands projets nationaux de recherche développement comme ceux conduits dans le cadre des GIS (Groupements d'intérêt scientifique) ou des RMT (réseaux mixtes technologiques).

En tant que partenaires de l'interprofession France Génétique Elevage, les Chambres d'agriculture bénéficient depuis l'automne dernier d'une reconnaissance internationale par l'organisation mondiale ICAR (International committee for animal recording) pour la qualité de leur action en matière d'identification des animaux et de certification de la parenté des bovins. La remise du certificat ICAR se déroulera sur le stand France Génétique Elevage (Hall 1 , allée G , stand 72) le lundi 21 février à 16h30.

Contact

Christine Marlin - Tél.: 01 53 57 10 75 – christine.marlin@apca.chambagri.fr



Salon de l'agriculture 2011

Les Chambres d'agriculture, fédérateur de l'excellence à la française

Depuis 1870, le Concours Général Agricole met en compétition des produits qui sont jugés sur des critères organoleptiques : aspect, couleur, odeur, goût...

Depuis 2009, les Chambres d'agriculture, mandatées par le CENECA et le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, sont mandatées pour l'organisation de la phase amont du concours de l'ensemble des produits.

Ainsi, en relais des services du Concours général Agricole, les Chambres d'agriculture font la promotion du concours dès septembre pour informer des dates d'ouverture des concours et inciter de nouveaux candidats à participer : relations presse, mailing, publi-rédactionnel...

Puis elles sont chargées des phases précédant la finale à Paris, selon une procédure adaptée aux différentes catégories de produits.

Enfin, elles assurent la promotion du CGA sur le plan local, en concertation avec les représentants de l'État et leurs partenaires localement.

Le rôle des Chambres d'agriculture pour le CGA vin

- rédaction du règlement régional en y joignant la liste des organismes préleveurs et transmission aux DREAL, DDT et au commissaire général,
- gestion des inscriptions,
- pilotage des prélèvements,
- mise en place des épreuves de présélection après avoir anonymé tous les échantillons
- contribution à la préparation de la finale à Paris : envoi des échantillons présélectionnés, proposition de jurés issus d'organisations professionnelles représentatives...

Le rôle des Chambres d'agriculture pour le CGA « autres produits »

Elles en organisent et réalisent les prélèvements, parfois avec l'appui de partenaires locaux.

Les spécificités/nouveautés du CGA 2011

- L'ouverture du concours à **2 nouveaux produits** : la saucisse de Montbéliard et la saucisse de Strasbourg.
- La création d'un **concours expérimental « charcuteries fermières »**, à l'initiative des Chambres d'agriculture.



Le concours « charcuteries », mis en place depuis plusieurs années avec des seuils minimum de tonnages fabriqués par produit présenté, ne pouvait s'adresser aux producteurs fermiers.

En accord avec le commissaire général du Concours général Agricole, les Chambres d'agriculture ont mis en place, dès 2011, un concours expérimental sur les charcuteries fermières.

Ce concours est ouvert à tous les producteurs fermiers inscrits à l'AMEXA (Assurance Maladie des EXploitants Agricoles) et commercialisant un minimum de 5 tonnes de charcuteries.

5 catégories ont été créées :

- rillettes de porc,
- rillettes de canard,
- pâté de campagne à base de porc,
- saucisson sec de porc,
- saucisse sèche de porc

Même si cette phase expérimentale ne donnera pas lieu à un palmarès officiel ou à une remise de récompenses, elle permettra aux organisateurs du concours d'affiner si nécessaire, les critères de jugement de ces nouvelles catégories et aux candidats de bénéficier des commentaires des jurés, dans des conditions analogues à celles d'un concours officiel.

Souhaitons que l'expérimentation s'avère probante, et que ce concours des charcuteries fermières voit officiellement le jour en 2012 !

Le Concours général Agricole en quelques chiffres

Données clefs 2010

4 590 produits médaillés dont 3 551 vins et 1 039 produits.

Données 2011

Produits : 4 021 échantillons (+ 10 %) pour 1506 candidats (+ 12%)

Vins : 16 188 échantillons (+ 6 %) pour 4186 candidats (+ 5%)



Salon de l'agriculture 2011

Les Chambres d'agriculture, interface et haut-parleur de l'agriculture

Terre d'Infos, la chaîne du Mieux Vivre !



Initiée par les Chambres d'agriculture, Terre d'Infos est une chaîne de télévision événementielle et une formidable vitrine du monde agricole qui contribue à la nécessité de pérenniser le dialogue avec le Grand Public à l'occasion du Salon International de l'Agriculture.

Sous **conventionnement** du Conseil Supérieur de l'Audiovisuel (CSA), elle développe une ligne éditoriale inédite dans le paysage audiovisuel français, déclinée autour de quatre axes :

Agriculture, Alimentation et Santé,
Environnement et Développement Durable,
Enjeux, Métiers, Formations,
Loisirs, Tourisme et Culture

Terre d'Infos a pour mission d'apporter des informations, explications et réponses aux questions que chacun se pose légitimement tant dans son quotidien que pour son avenir.

Un triple rôle

Permettre au monde agricole de valoriser ses missions dans la société du 21ème siècle

Pendant les 9 jours du salon, Terre d'Infos recevra sur son plateau près de 400 invités pour témoigner, raconter, débattre, échanger sur la place stratégique qu'occupe l'agriculture de nos jours.

En lançant cette chaîne de télévision, les Chambres d'agriculture réalisent un exercice sans concession pour faire connaître la réalité du monde agricole et se positionner à l'écoute des attentes de la société.

Mobiliser les acteurs de l'agriculture et du monde rural pour répondre aux attentes de la société

Le SIA permet à Terre d'Infos de donner la parole à de nombreux intervenants sur les grands thèmes de notre quotidien et de notre futur. Comment préserver le modèle alimentaire français auprès des jeunes générations ? L'élevage a-t-il encore un avenir en France ? Quelles évolutions du foncier de nos campagnes ? Vers une gestion concertée de l'eau en France ? Autant de sujets de première importance et sur lesquels la rédaction de Terre d'Infos propose de réfléchir au travers de ses différentes émissions enregistrées en direct du Salon International de l'Agriculture.



Promouvoir le Salon International de l'Agriculture (SIA)

Chaque jour un JT fait découvrir aux téléspectateurs la réalité mais aussi les coulisses du Salon International de l'Agriculture : quoi de neuf au SIA, les médaillés du Concours Général Agricole 2011, Bienvenue en Région, Agri'novations, c'est déjà demain ...

Des reporters de Terre d'Infos sillonneront toute la semaine le salon à la recherche d'inédits, d'émotions, de portraits, d'innovations pour montrer en image le dynamisme de nos agricultures et de ses hommes.

Cette année à l'occasion de l'année des Outre-Mer, un regard particulier sera porté sur les différents territoires ultra-marins.

Retrouvez à l'année les émissions de Terre d'Infos sur Internet : www.terredinfostv.fr et sur www.salon-agriculture.com.

A l'initiative des Chambres d'Agriculture



à voir sur



www.terredinfostv.fr





Les animateurs de Terre d'Infos

« Une saveur d'avance »

Animée par Eric Leautey

Tous les jours de 10h00 à 11h00

Emission culinaire à la découverte des saveurs des régions de France



« Le journal de l'emploi »

Animé par Jérôme Joinet

Du samedi 19 au lundi 21 février
puis du mercredi 23 au dimanche 27 février,
de 15h00 à 15h15

A la découverte des métiers agricoles

« Les clés pour comprendre »

Animé par Hervé Plagnol

Du samedi 19 au lundi 21 février
puis du mercredi 23 au vendredi 25 février,
de 15h30 à 15h45

Des experts, ou des personnalités politiques
ou économiques pour comprendre
le monde agricole, ses questions,
ses tenants, ses aboutissants



« Le débat de Terre d'Infos »

Animé par Olivier Alleman

Du samedi 19 au samedi 26 février,
de 17h30 à 18h30

Débat autour des grands enjeux de
l'agriculture

« Terres d'Outre Mer »

Animé par Olivier Alleman

Mardi 22 février, de 14h30 à 15h30

Débat sur l'agriculture d'Outre Mer



« Vocation semencier »

Animé par Delphine Guey

Tous les jours de 16h00 à 16h30

Emission sur les formations existantes
autour des métiers de la semence

**Horaires d'enregistrement susceptibles d'être modifiés en
fonction des impératifs de production*

« Business club de France »

Animé par Michel Picot

Du lundi 21 au vendredi 25 février,
de 11h30 à 12h00

Débat sur le rôle de l'économie
dans l'agriculture



« C'est au salon »

Animé par Alexis Thiebaut

Dimanche 27 février de 17h30 à 18h30

Les coulisses du salon de l'agriculture

« L'envers de la médaille »

Animé par Alexis Thiebaut

Tous les jours de 16h45 à 17h00

Emission pour tout connaître sur le
Concours Général Agricole et les produits
médaillés du SIA

« Le JT de Terre d'Infos »

Animé par Maud Guillaumin

Tous les jours de 12h30 à 13h00

Un invité spécial chaque jour



« Le Goût de nos produits »

Animé par Laura Candella

Du lundi 21 au vendredi 25 février,
de 9h00 à 9h30

Mise en avant de produits innovants
et gourmands par des producteurs

« La plume dans les champs »

Animé par Eric de La Chesnais

Dimanche 20, samedi 26 et dimanche 27,
de 9h00 à 9h30

Magazine littéraire



« La forêt, ça me branche »

Animé par Hervé Garnier

Samedi 19 février puis du samedi 26
au dimanche 27 février, de 11h30 à 12h00

"Produire plus de bois, tout en préservant
mieux la biodiversité"...

« Lignes électriques et sécurité »

Animé par Hervé Garnier

Dimanche 20 février, de 11h30 à 12h00

Énergie et agriculture

« L'info sur le champ »

Animé par Bruno Vitasse

et Alain Cardinaux

Samedi 26 et dimanche 27
février de 15h30 à 15h45

Une émission écophyto et une
émission sur le trophée des lycées


















Annexes

Parcours "Saveurs nouvelles et insolites"

Régions	Produits	Descriptifs	Exposants	Stands
AQUITAINE	Bayonnette 	Sauce à tartiner ou à dipper à base d'ingrédients typiques du Pays basque : le jambon de Bayonne, les pimientos del piquillo et le piment d'Espelette. Avec cette sauce crémeuse et légèrement relevée, des ingrédients traditionnels basques s'adaptent aux modes de consommation actuels !	Bipia Tel : 05 59 93 21 86	Hall 7.2 stand T46
AQUITAINE	Le Saint Sauveur des Basques 	La fromagerie Agour installe une nouvelle fromagerie, en zone de montagne, totalement écologique : la fromagerie Iraty. Spécialisée dans les fromages à pâtes molles et pâtes fraîches pour valoriser au mieux les composants du lait, la fromagerie Ira a créé une gamme originale de fromages : Produit star de la nouvelle gamme « Agour », le Saint Sauveur des basques tient son nom de la chapelle romane située en amont de la nouvelle Fromagerie de montagne d'Iraty. C'est un fromage à pâte molle, au goût délicat, à la croute rase et à la texture souple et fondante, de type reblochon.	Iraty Sarl Tel : 06 74 82 04 71	Hall 7.2 stand K60
AQUITAINE	Le Frais des Basques	Un délicieux fromage frais, doux et très légèrement typé, à tartiner. Il se déguste en fin de repas avec un pain très frais à la farine de blé ; il peut aussi s'accompagner d'un trait de miel ou d'une cuillère de confiture de cerise noire d'Ixassou, ou, en version salé saupoudré de piment d'Espelette en poudre ou avec du poivre aux cinq baies. L'été il agrémentera idéalement vos salades.	Iraty Sarl Tel : 06 74 82 04 71	Hall 7.2 stand K60
AQUITAINE	Le Breuilh des Basques	Ce savoureux fromage frais, de type faisselle, au léger goût de brebis, est élaboré à base de petit lait. Il se déguste nature à tout moment de la journée, où avec un accompagnement sucré.	Iraty Sarl Tel : 06 74 82 04 71	Hall 7.2 stand K60
AQUITAINE	Château le Cossu -1132-	Ce vin blanc, d'appellation Graves, est issu de la plus belle parcelle. Après un travail immense à la vigne, du sol à la plante, les plus belles grappes ont été sélectionnées. Mais la particularité première de ce vin est sa vinification dans une cuve en forme d'œuf, une cuve révolutionnaire, construite à partir de plans d'amphore romaine. Le vin est gras, très aromatique mais surtout il respire le terroir. Il est d'une grande finesse, exceptionnel et rare.	SCEA Guindeuil Tel : 05 56 72 19 43	Hall 7.2 stand T53
AQUITAINE	L'Agassant d'Agassac 	Se jouant des codes et de la standardisation du goût, « L'Agassant d'Agassac » est un Médoc décoincé, concentré, moelleux, gourmand et fruité qui s'accorde avec bonheur à toutes les cuisines du monde. Ce vin décalé culmine à 90% de Merlot et est issu de très beaux terroirs de graves profondes.	SCA du Château d'Agassac Tel : 05 57 88 15 47	Hall 7.2 stand S41
AQUITAINE	Cuvée D'Exception 2007 Château Dauphiné-Rondillon 	Un produit rare... Avec un ramassage à la main, une sélection de raisins atteints par le « Botrytis Cinerea » à plus de 80 %, un pressurage dans un pressoir de 1903, une fermentation puis un élevage de 18 mois en barriques de chêne français, le terroir de ce Loupiac s'exprime pleinement dans la Grande Tradition des Loupiac d'autrefois. Il est étonnant de fraîcheur, possède un nez original avec des notes de châtaigne grillée, une bouche ample et riche avec une belle acidité qui équilibre le sucre, une puissance aromatique avec des notes empyreumatiques, boisées et de châtaigne grillée.	Vignobles Darriet Tel : 05 56 62 61 75	Hall 7.2 stand R40
AUVERGNE	Liqueur Verveine Citronnelle 	Une nouvelle liqueur, douce, 25°, qui séduit par sa saveur et son parfum frais et un peu acidulé, proche de ceux de la délicieuse verveine citronnelle que la Distillerie cultive elle-même. Une part importante est donnée aux macérations de feuilles, ce qui lui donne une belle couleur claire aux reflets verts dorés. A savourer en apéritif ou en digestif, sur un lit de glace pilée, nature, allongée de tonic et d'un trait de crème de cassis ou de manzana.	Distillerie Pages Tel : 04 71 03 04 11	Hall 7.1 stand J47
AUVERGNE	Lauzes, perles, mendiants...	Un produit très haut de gamme apporté par le choix de la fève de cacao : la fève de Criollo, qui provient d'Amérique du Sud et ne possède aucune amertume. Cela donne un chocolat noir doux, puissant et fruité. La gamme se décline en lauzes, perles, mendiants aux fruits séchés... sans oublier l'ultra mince, un chocolat noir très fin aux graines de sésame...	CHOC OH LALA!! Tel : 06 74 90 41 36	Hall 7.1 stand G54

Régions	Produits	Descriptifs	Exposants	Stands
BRETAGNE	Bloo tonic 	Avec sa belle couleur bleue, le Bloo tonic est une boisson gazeuse naturelle à base de spiruline fraîche vivifiante et bienfaisante : ce phytoplancton possède des propriétés anti-oxydantes et anti-radicalaires très fortes, bien connues pour favoriser la récupération après un effort physique ou intellectuel.	Cidrerie Nicol La maison du cidre en presqu'île de Rhuys Tel : 02 97 26 47 60	Hall 7.2 stand K26
BRETAGNE	Caramel au beurre salé à la bergamotte	Une pâte à tartiner qui allie la spécificité du goût du caramel au beurre salé à une pointe d'orange amère en fin de bouche amenée par la bergamote. Elle se déguste sur une crêpe évidemment mais aussi avec une glace, une tarte...ou à la cuillère! La gamme comprend aussi du caramel au beurre salé au Rhum, au Calvados, au piment d'Espelette, au gingembre...	Les comptoirs de Saint Malo Tel : 06 13 74 81 73	Hall 7.2 stand J36
BRETAGNE	Sablé apéro breton "Tome de Rhuys et algue wakamé" 	Ces petits sablés, dont les principaux ingrédients sont d'origine bretonne, sont un appel au mélange "terre et mer"... Au goût d'authenticité du sarrasin, de douceur du fromage de la Tome de Rhuys, s'ajoute une touche maritime soutenue d'iode apportée par le wakamé. Une association inédite à découvrir absolument !	Biscuiterie des Venetes Tel : 02 97 43 91 24	Hall 7.2 stand L23
BRETAGNE	Les p'tits sablés des venetes "Chocolat/fleur de sel" 	De superbes petits sablés au sarrasin, au bon beurre de baratte, incrustés de pépites de chocolat noir et de fleur de sel de Saint Armel... Un mariage sucré et salé savoureux entre le croquant du chocolat et celui des cristaux de sel qui explosent en bouche... Un délice !	Biscuiterie des Venetes Tel : 02 97 43 91 24	Hall 7.2 stand L23
BRETAGNE	Confiture de poivrons rouges au safran 	Cette agricultrice cultive le crocus depuis 2007 pour en extraire du safran. Cette épice, exhausteur de goût avec une pointe spécifique en bouche, est au cœur d'une large gamme aux saveurs étonnantes telle la confiture de poivrons rouges au safran. Ce produit phare, très légèrement sucré, se déguste avec une viande blanche, un fromage de chèvre ou un fromage blanc...D'autres produits sont également à découvrir tels la gelée de Sauternes ou de Champagne au safran...	Le safran d'Armor Tel : 06 86 45 43 65	Hall 7.2 stand K23
BRETAGNE	Crème de speculoos	Ce délice est une onctueuse crème de caramel enrichie de speculoos. Elle se présente en squeeze pour en faciliter l'utilisation : avec du Caramel de crème de caramel aux speculoos est présentée dans un squeeze pour une utilisation facilitée sur les crêpes, les brioches et les sablés bretons.	Les sucettes du Val André Tel : 02 96 32 93 93	Hall 7.2 stand L37
CORSE	Ribella 	Des bières Bio refermentées en bouteille élaborées et transformées en Corse : une bière ambrée au miel du maquis AOP qui titre 6° et la bière d'automne, une blonde au marc de muscat de l'AOC Patrimonio qui titre 5°. Incontournables pour les amateurs.	Domaine Maestracci Tel : 06 23 16 41 25	Hall 7.2 stand B32
CORSE	Perla Rossa et perle de Cédrat 	Le cédrat est un agrume corse qui ressemble à un gros citron et se consomme confit ou en liqueur. Le Perle de cédrat est le résultat de la macération du cédrat dans du vin blanc corse, le vermentinu, et du muscat. La boisson est légèrement sucrée, titre 11,5° et possède une saveur de vin blanc très fruité aux notes d'agrumes. Ce pétillant se déguste très frais, en apéritif ou sur un dessert. Le Perla Rossa est une déclinaison aux pamplemousses.	Renucci Jean François Tel : 06 12 21 21 12	Hall 7.2 stand B32
CORSE	Moutarde corse naturelle et aromatisée 	Cet agriculteur, producteur de moutarde, la transforme lui même en d'excellentes moutardes artisanales. La déclinaison de sa gamme joue avec les saveurs du terroir corse : traditionnelle ou à l'ancienne mais aussi, ancienne aux myrtes, châtaigne/miel pour apporter une pointe de sucré, aux herbes du maquis, ou acidulée à l'orange ou à la clémentine, ou au citron...	Variot Gilberte Tel : 04 95 46 13 52 06 14 52 69 19	Hall 7.2 stand B32
CORSE	Farine de Noisette de Cervione	Une farine authentique, au goût et à l'odeur très agréables de noisette de Cervione grillée... Dégraissée, broyée et tamisée, la noisette prend la consistance d'une farine et s'incorpore au gré de votre imagination : mélangée à 20% avec de la farine de blé pour vos pâtisseries, en chapelure, parsemant un filet de poisson, une tarte... incorporée dans des flans... Un succès assuré !	Raphaëlle Peignier Tel : 04 95 56 09 11	Hall 7.2 stand B32
CORSE	La Nuciola	Une pâte à tartiner avec 34 % de noisettes et d'éclats de noisettes de Cervione, sans huile de palme... très impliquée socialement ! Elle possède le label Fairtrade, qui garantit que le cacao et le sucre de canne sont issus du commerce équitable ! De plus, en achetant la pâte à tartiner "A Nuciola" vous participez activement à la réhabilitation des belles noiseraies de Corse ! A déguster absolument...	Charles Sforzini Tel : 06 23 01 96 64	Hall 7.2 stand B32
FRANCHE-COMTE	Sirop de gratte cul 	Le sirop Bio de gratte cul ou cynorrhodon, fruit de l'églantier, possède une saveur assez fleurie avec des tendances de fruits rouges. Il se déguste froid comme un sirop traditionnel ou chaud en tisane. A tester absolument !	La Rouget de Lisle - Heliofé Tel : 03 84 85 09 18	Hall 7.2 stand C40

Régions	Produits	Descriptifs	Exposants	Stands
FRANCHE-COMTE	Whisky pur malt vieilli en fût de vin de Paille	Ce véritable whisky franc-comtois est brassé, distillé et vieilli en fut ayant servi au vin de Paille. Cela apporte au whisky une aromatique de vin du Jura avec une tendance assez marquée de vin de paille. Pour les amateurs.	La Rouget de Lisle Tel : 03 84 85 09 18	Hall 7.2 stand C40
FRANCHE-COMTE	Rudipontaine	La rudipontaine, du nom des habitants de la ville de l'entreprise, Pont de Roide, est une belle saucisse fumée à la forme et au hachage de la Morteau mais au goût très spécifique apporté par les 3 viandes qui la composent : porc, bœuf et veau. A déguster après une heure de cuisson !	Sarl Barbier Guy et Fils Au bon fumé du pays Tel : 03 81 92 41 46	Hall 7.2 stand E62
FRANCHE-COMTE	Saucisse aux champignons	Une belle saucisse de porc fumée élaborée sur la base de la Morteau, enrichie de champignons "Corne d'abondance"...	Sarl Barbier Guy et Fils Au bon fumé du pays Tel : 03 81 92 41 46	Hall 7.2 stand E62
LANGUEDOC-ROUSSILLON	Chips artisanales Bio au sel marin de Camargue 	C'est au cœur du midi à Uzès que les chips BCBG Bio sont élaborées. La recette de ces chips repose sur une sélection minutieuse des meilleures variétés de pommes de terre, d'huile de tournesol et une salaison harmonieuse au sel marin de Camargue. Les Chips BCBG Bio sont fabriquées avec un savoir-faire artisanal vous garantissant des chips authentiques et raffinées.	Henri Avon La Ducale Tel : 06 70 03 02 01	Hall 7.2 stand J12
LANGUEDOC-ROUSSILLON	Beignet d'oignon doux des Cévennes à la farine de pois chiche 	Une recette d'une simplicité étonnante ! Elle ne contient ni oeuf ni de lait comme dans les beignets classiques. Mais on y trouve beaucoup d'oignons doux des Cévennes AOP, de la farine de pois chiche, quelques épices et un peu d'eau. Cuits ainsi, les oignons doux des Cévennes AOP sont fondants, légèrement sucrés, et dorés à souhait dans leur enveloppe légère et exempte de gluten. Bref, un oignon pas comme les autres dans un beignet qui sort de l'ordinaire ! 	Elisabeth Adam Tel : 09 61 48 06 01	Hall 7.2 stand J12
LANGUEDOC-ROUSSILLON	Confiture de lait de brebis aromatisée 	Située à l'extrême sud de la Lozère, la ferme Mille Pattes s'est spécialisée dans l'élaboration d'un produit d'exception : La Confiture de lait de Brebis. Caractérisée par une très grande douceur et onctuosité, elle trouve toute son originalité grâce à d'étonnants mariages de saveurs (fève de Tonka, Thé Vert Matcha, Géranium, Gingembre, Clou de Girofle, ...). A consommer sans modération !	La ferme Mille Pattes Tel : 04 66 45 44 31	Hall 7.2 stand J22
LIMOUSIN	Le Trepais 	Une spécialité protégée créée par les pâtisseries du Limousin pour présenter les produits emblématiques de la région. Cet entremet se compose d'un croustillant, d'une mousse au chocolat puis d'un biscuit à la noisette et d'une mousse à la châtaigne. Le tout est enrobé de chocolat. A découvrir absolument !	Boulangerie Chevreux Tel : 05 55 25 01 20	Hall 7.2 Stand S36
LIMOUSIN	La vacherie Limousine 	Une douceur imaginée par les pâtisseries limousin : un chocolat noir ou au lait en forme de vache fourré de praliné framboise. A déguster !	Boulangerie Chevreux Tel : 05 55 25 01 20	Hall 7.2 Stand S36
LIMOUSIN	Glace artisanale au safran	Cette productrice de fruits rouges et, depuis peu, de crocus pour en extraire du safran, transforme ses fruits en glaces et sorbets. D'où l'idée de créer une glace au safran, au goût très subtil et à la belle couleur jaune or. A déguster en dessert avec une galce à la vanille, aux fruits rouges ou aux pommes...	La ferme des Parettes Tel : 06 15 80 18 18	Hall 7.2 Stand T24
PAYS-DE-LA-LOIRE	Saucisson à l'andouille 	Fabricant d'andouilles artisanales, Fransal a eu l'idée de mêler de l'andouille fumée au saucisson sec. Il en résulte un saucisson agrémenté de quelques morceaux d'andouille, à la saveur typique et prononcée de goût de viandes. Pour amateur d'andouille!	FRANSAL Tel : 02 41 52 38 00	Hall 7.1 stand M23
PAYS-DE-LA-LOIRE	Saucisson au camembert 	Un saucisson sec où viande et camembert sont intimement mêlés au hachage. Cela donne un produit au mariage très heureux : un parfum et une saveur en bouche très équilibrés entre la typicité du camembert et les arômes de viande...	FRANSAL Tel : 02 41 52 38 00	Hall 7.1 stand M23
PAYS-DE-LA-LOIRE	Chocolat miel et fleur de sel	Chocolat noir Bio 70% de cacao au miel de châtaignier et à la fleur de sel	Famille Mary Tel : 02 41 55 35 79	Hall 7.1 stand J4
PAYS-DE-LA-LOIRE	Le Véritable sirop de Keramel au Sel de Guérande (marque déposée) 	C'est un sirop de caramel au sel de guérande, naturel, sans matière grasse, que l'on peut utiliser en cuisine, aussi bien dans des recettes salées que sucrées : cocktails, entrées, viandes, poissons, desserts... Le Keramel est très apprécié des chefs de notre presqu'île, qui l'ont aussitôt adopté!	La Route du Cacao Tel : 02 40 53 78 51 06 16 15 56 04	Hall 7.1 stand J16
PAYS-DE-LA-LOIRE	Grande Edelle 	C'est sur les bords de la Loire dans un site classé patrimoine mondial, que sont cueillies les fleurs de sureau. Connue depuis des siècles pour ses nombreuses vertus, le sureau exprime, grâce à son mariage avec un vin de Saumur blanc ou rosé fruité et délicat, toute sa fraîcheur et sa naturalité. La Grande Edelle, qui titre 17°, offre des arômes de litchi, apporte fraîcheur et naturalité.	Distillerie Combier Tel : 02 41 40 23 00	Hall 7.1 stand H16

Régions	Produits	Descriptifs	Exposants	Stands
PAYS-DE-LA-LOIRE	Camembert à teneur réduite en sel "Bon mayennais"	Un camembert fin et goûteux qui contient 30% de sel en moins, pour préserver sa santé sans se priver d'un bon fromage ! Dégustez-le affiné...	VAUBERNIER Tel : 02 43 02 50 01	Hall 7.1 stand L15
PAYS-DE-LA-LOIRE	Saumur Puy Notre Dame AOC Millésime 2008	Pour viser le haut de gamme des vins rouges de Loire, le cahier des charges du Saumur Puy Notre Dame AOC impose le double contrôle des vignes en juillet et en octobre, l'interdiction du désherbage total et un rendement de 20 % inférieur à l'appellation. Drapée dans une robe d'un grenat chatoyant, cette sélection révèle un nez axé sur les fruits rouges et noirs. Il possède un très beau dessin de bouche, doté d'une superbe texture aux arômes de mûre, de poivron rouge et de paprika. Médaillé d'argent aux Vinalies Internationales 2010.	Cave de saumur Tel : 02 41 53 06 19	Hall 7.1 stand H12
PAYS-DE-LA-LOIRE	Confit d'escargots à la graisse de canard 	Un produit haut de gamme dont la tendreté est apportée par la graisse de canard et la subtilité en goût par une pointe de Cognac et de poivre noir... A utiliser sur des salades, comme des gésiers de volaille : salade « périgourdine », salade Terre et Mer, salade escargots et fruits secs, en apéritif, ...	Espace Escargots Sarl Tymmer Tel : 02 40 15 79 69	Hall 7.1 stand J12
PAYS-DE-LA-LOIRE	Crème de caramel orange/cointreau 	Un caramel onctueux, à la délicate saveur d'orange apportée par des zestes d'orange et du cointreau. Idéal pour accompagner des crêpes, une glace ou encore une tarte aux pommes.	La petite Marquise Tel : 02 41 87 43 01	Hall 7.1 stand H10
PAYS-DE-LA-LOIRE	Saucisses aux choux et lardons 	Proche de la saucisse de Toulouse, cette saucisse possède une saveur très typée donnée par une forte proportion de choux cuisiné et des lardons fumés. Un véritable produit d'hiver !	Saveurs des Mauges Tel : 02 41 70 04 55	Hall 7.1 stand J14
PICARDIE	Terrine de Bulots 	Des bulots pêchés en Manche, au large des côtes picardes, finement hachés dans une base onctueuse. Une savoureuse préparation qui se décline en plusieurs saveurs - nature, aux salicornes, à l'estragon, au curry- à déguster à l'apéritif sur des toasts.	Conserverie Saint Christophe Tel : 03 22 23 91 60	Hall 7.2 stand G20
PICARDIE	Coques de la Baie au naturel 	Des coques de la baie de Somme décoquillées et simplement stérilisées dans de l'eau avec du sel et du poivre. Un produit authentique à piquer dans une vinaigrette à l'apéritif, pour agrémenter une salade composée ou des pâtes, ou simplement pour donner du caractère aux sauces de vos poissons.	Conserverie Saint Christophe Tel : 03 22 23 91 60	Hall 7.1 stand G20
POITOU-CHARENTES	Spiritueux liqueur de caramel à la fleur de sel 	Cette association fait le lien entre la production viticole, la distillation et l'innovation. Ainsi, le fruité et l'amère de l'eau de vie de Cognac s'associe en finesse au sucré du caramel et à la fleur de sel de l'Ile de Ré. Un produit du terroir decontracté à 25°, à déguster en dessert ou en soirée.	Begaud Tel : 05 46 94 95 35	Hall 7.2 stand P14



Parcours des produits fermiers

Pour mieux faire connaissance avec les halls des Régions, le Salon International de l'Agriculture et les Chambres d'agriculture ont mis en place des parcours thématiques à retrouver sur www.salon-agriculture.com

Foies gras et produits gras

ALSACE FERME DE LA PLUME D'OR Tél : 03 88 47 85 30 - www.fermedelaplumedor.fr Foie gras, volailles	Pavillon 7.2 Stand H 46
AQUITAINE SARL ARNABAR Tél : 05 59 37 62 93 - www.arnabar-foie-gras.com Foies gras conserves fines	Pavillon 7.2 Stand M 46
BOURGOGNE YVETTE RABUAT Tél : 03 86 47 40 56 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Foies gras et produits transformés issus de l'élevage de canards	Pavillon 7.1 Stand E 48
NORMANDIE FERME DE LA LANDE Tél : 02 33 60 61 62 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Foie gras, rilette pur canard, pâté au Calvados, canard au pommeau, confit haricots blanc, magret frais, magret fumé	Pavillon 7.1 Stand J 42
MIDI PYRENEES OREJA CHANTAL ET DANIEL Tél : 05 62 09 08 54 - http://pagesperso-orange.fr/la.ferme.le.bayle Foie gras, confits, plats cuisinés	Pavillon 7.2 Stand E 19
LANGUEDOC ROUSSILLON GAEC DU GUBERNAT Tél : 04 66 82 70 90 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Canard gras (foie gras, confit, ...)	Pavillon 7.2 Stand J 12

Produits carnés et charcuterie

AQUITAINE SARL FERME ELIZALDIA Tél : 05 59 37 23 50 - www.ferme-elizaldia.com Charcuterie fermière du pays Basque	Pavillon 7.2 Stand M 46
BRETAGNE FERME BRENATURE Tél : 02 97 75 60 65 - www.brenature.fr Sauté de porc à la cervoise ou à la bière de châtaignes. Pâté de campagne garnis à l'ananas, à la figue, aux pruneaux ...	Pavillon 7.2 Stand J 24
CENTRE SOLOGNE AUTRUCHES EARL Tél : 02 38 36 91 14 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Produits transformés à base d'autruche	Pavillon 7.2 Stand G 54
FRANCHE-COMTE GAEC COURTOY Tél : 03 84 94 51 71 - www.lesdeuxfermes.com Viandes fumées	Pavillon 7.2 Stand F 58
FRANCHE-COMTE GAEC DU MONT D'OR Tél : 03 81 49 92 25 - - Viandes et charcuteries	Pavillon 7.2 Stand F 58
FRANCHE-COMTE FERME DU HERISSON Tél : 03 84 25 72 95 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Saucisson sec de bison	Pavillon 7.2 Stand F 58
NORD-PAS DE CALAIS LES TRESORS DU Puits DE SART Tél : 03 21 31 13 08 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Saucisson au foie gras, à la pistache et au Genièvre de Houle, terrine de canard, rillettes...	Pavillon 7.2 Stand R 15
PAYS DE LA LOIRE LES BICHES DU BEAUGEOIS EARL Tél : 02 41 89 15 29 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Biches, bœuf : transformation et vente directe	Pavillon 7.1 Stand J 15

Poissons, crustacés

FRANCHE-COMTE PISCICULTURE DU MARAIS Tél : 03 84 81 47 26 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Rilette carpe fumée	Pavillon 7.2 Stand F 58
---	----------------------------

Escargots

CENTRE CDA CHER - ESCARGOTS LE JACQUIN Tél : 02 48 60 45 30 - Escargots cuisinés	Pavillon 7.2 Stand G60 / G62
LIMOUSIN ESCARGOTIERE CREUSOISE Tél : 05 55 52 58 79 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Elevage d'escargots en frais et transformés	Stand T 24
NORD-PAS DE CALAIS L'ESCARGOTIERE DU CHOQUEL Tél : 03 21 83 03 13 - www.lescargotiere.com Escargots en verrine, terrine à l'escargot	Pavillon 7.2 Stand R 15
PAYS DE LA LOIRE SARL TYMER - ESPACE ESCARGOTS Tél : 02 40 15 79 69 - www.espace.escargots.com Elevage et transformation d'escargots	Pavillon 7.1 Stand J 12
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR ESCARGOTS DE VARAGES Tél : 06 66 51 71 54 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Escargot cuisinés	Pavillon 7.2 Stand B 15

Miels et produits à base de miel

ALSACE GAEC Les Ruchers du Vallon Tél : 03 89 07 25 81 - www.bienvenue-a-la-ferme.com	Pavillon 7.2 Stand J 60
AQUITAINE FERME HARIZKAZUIA Tél : 05 59 29 78 59 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Miel	Pavillon 7.2 Stand M 46
BOURGOGNE LES RUCHERS DU MORVAN Tél : 03 86 78 02 43 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Miels, pains d'épices, gâteaux à la peau de lait	Pavillon 7.1 Stand E 42
LANGUEDOC ROUSSILLON AU RUCHER DES CATHARES Tél : 04 68 46 57 05 06 09 30 48 34 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Miels et produits dérivés	Pavillon 7.2 Stand L 12
LANGUEDOC ROUSSILLON RUCHERS DE NOS AIEULS Tél : 06 30 58 38 83 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Miels et produits de la Ruche	Pavillon 7.2 Stand L 12
LANGUEDOC ROUSSILLON MIELLERIE DES CLAUSES Tél : 04 68 43 30 17 - www.miellerie-des-clauses.com Miel, hydromiels, pains d'épices...	Pavillon 7.2 Stand G 20

Bière, cidre, poiré, jus de pomme ou poire

CENTRE MICROBRASSERIE DE CHANDRES Tél : 02 37 25 77 56 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Bière l'Eurélienne	Pavillon 7.2 Stand G 50
NORD-PAS DE CALAIS EARL LEDUC Tél : 03 21 32 30 67 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Jus de pomme, cidre et gelée de cidre en production biologique	Pavillon 7.2 Stand R 15
PAYS DE LA LOIRE APPCM Tél : 02 41 18 60 53 - www.pommeaudumaine.com Cidre, poiré, pommeau, fine, jus de pomme, pommé, vinaigre de cidre	Pavillon 7.1 Stand H 6

Huiles et aides culinaires

CENTRE HUILERIE DES FOUETS Tél : 06 89 91 68 13 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Huiles colza, tournesol, noix	Pavillon 7.2 Stand G 54
CENTRE LALUQUE MARIE-THERESE Tél : 02 38 39 33 18 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Huile de colza première pression à froid, nature et aromatisée	Pavillon 7.2 Stand G 54



Parcours des produits fermiers

HAUTE CORSE LE VERGER DE RAPHAËLE Tél : 04 95 56 09 11 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Huile d'olive AOC, huile et farine de noisettes, miel, vins de myrte et de citron	Pavillon 7.2 Stand B 32
--	----------------------------

Beauté /Vêtements

CENTRE LA FERME DE MORSANS Tél : 02 37 44 01 21 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Élevage de chèvres angora : vente de produits mohair Production de laine mohair (écharpes, plaids, couvertures)	Pavillon 7.2 Stand G 50
HAUTE CORSE MURIELLE CRESTEY Tél : 04 95 36 04 46 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Activité de cosmétique naturelle (laboratoire cosmétique, atelier de production des huiles de massage)	Pavillon 7.2 Stand B 32
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR LE LAVANDIN Tél : 06 80 38 42 47 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Huile essentielle de lavande, savon...	Pavillon 7.2 Stand C 23

Légumes, fruits, confitures, jus de fruits et crèmes de fruits

BRETAGNE LE SAFRAN D'ARMOR Tél : 06 86 43 65 - http://lesafrandarmor.spaces.live.com Safran breton, confitures, gelée, caramel au beurre salé associés au safran	Pavillon 7.2 Stand K 23
CENTRE LES JARDINS D'IMBERMAIS Tél : 02 37 38 42 03 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Jus de pommes, confitures, coulis	Pavillon 7.2 Stand G 50
CENTRE TOURISME VERT EN EURE ET LOIR - CLOS PERRIERE - CUEILLETTE DE SERESVILLE Tél : 02 37 21 42 40 - www.cueilletteadeseresville.fr Produits frais transformés	Pavillon 7.2 Stand G 50
HAUTE CORSE Tél : 04 95 38 02 41 Mob: 06 23 01 96 64 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Produits à base de noisette	Pavillon 7.2 Stand B 32
HAUTE CORSE COIBITI Tél : 04 95 47 15 45 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Farine de châtaigne et confitures de châtaigne, en mode de production biologique	Pavillon 7.2 Stand B 32
CORSE DU SUD SCARBONCHI MARIE CLAUDE Tél : 04 95 20 15 16 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Arboriculture, verger diversifié et traditionnel	Pavillon 7.2 Stand B 32
FRANCHE-COMTE LES VERGERS DE MONTFAUCON Tél : 03 81 82 34 03 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Confitures	Pavillon 7.2 Stand F 58
LIMOUSIN LA FERME DES BATISSES Tél : 05 55 25 03 53 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Fruits rouges, confitures, liqueurs fermières	Stand T24
NORD-PAS DE CALAIS LA FERME AUX CHICONNETTES Tél : 03 21 23 69 14 - www.saintmarmartin.com Endives de pleine terre, confits et veloutés d'endives	Pavillon 7.2 Stand R 15
NORD-PAS DE CALAIS LA FERME DU BOCQUET Tél : 03 21 30 52 59 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Confitures de fruits sauvages, à base de fleurs ou d'alcool	Pavillon 7.2 Stand R 15
LANGUEDOC R OUSSILLON Elisabeth ADAM Tél : 06 84 79 16 51 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Oignon doux, confit d'oignons, beignets, ...	Pavillon 7.2 Stand J 12

Produits laitiers

BRETAGNE TOME DE RHUYS - FERME FROMAGERE DE SUSCINIO Tél : 06 60 73 59 12 - www.ferme-fromagere-suscinio.com Tome de Rhuys, un fromage au lait cru, frotté à la main au sel de Saint Armel, affiné 70 jours en cave, et à la croute cironnée.	Pavillon 7.2 Stand K 24
--	----------------------------

CORSE DU SUD ANTOINE ET FRANCOISE CIANFARANI Tél : 04 95 74 03 06 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Éleveur de brebis laitières, producteur de fromage et brocciu, meublé de tourisme	Pavillon 7.2 Stand B 32
LIMOUSIN GAEC BEAULANDE Tél : 05 55 28 91 46 - www.lafermeduleconet.hautefort.com Fromages de chèvre	Stand T 24
MIDI PYRENEES FERME DE LIERS Tél : 05 61 66 89 28 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Tome chèvre, vache et mixte	Pavillon 7.2 Stand F 11
NORD-PAS DE CALAIS LA FERME DE LA HOUBLONNERIE Tél : 06 10 61 46 66 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Beurre, yaourts et confiture de lait	Pavillon 7.2 Stand R 15
NORD-PAS DE CALAIS BRIGITTE ET DOMINIQUE TERNISIE Tél : 03 21 83 65 54 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Tartes au lait de la ferme dites « au papin » ou « au libouli »	Pavillon 7.2 Stand R 15
NORD-PAS DE CALAIS L'ECUSSON DE LA SAVEUR Tél : 03 27 74 11 39 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Confitures de lait	Pavillon 7.2 Stand R 15
NORD-PAS DE CALAIS FERME DE BAINGHEN Tél : 03 21 92 97 21 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Glaces au lait de la ferme	Pavillon 7.2 Stand R 15
NORD-PAS DE CALAIS LA FROMAGERIE FERMIERE DES 2 CAPS Tél : 03 21 92 99 52 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Fromage affiné au lait de vache, yaourts	Pavillon 7.2 Stand R 15
NORD-PAS DE CALAIS LA FERME DU MILOU - GAEC CAPELLE Tél : 03 21 38 47 12 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Fromage affiné au lait de vache « le Batistin », yaourts	Pavillon 7.2 Stand R 15

Vins et spiritueux

ALSACE ALPHONSE MEYER & FILS Tél : 03 89 71 14 34 - www.meyer-wines.com Viticulture	Pavillon 7.2 Stand J 60
ALSACE AUDREY ET CHRISTIAN BINNER EARL Tél : 03 89 78 23 20 - www.alsace-binner.com Viticulture	Pavillon 7.2 Stand J 60
ALSACE DOMAINE PIERRE ADAM Tél : 03 89 78 23 07 - www.domaine-adam.com Viticulture	Pavillon 7.2 Stand H 46
AQUITAINE VIGNOBLES BERGEY Tél : 05 56 76 41 42 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Vins de Bordeaux	Pavillon 7.2 Stand P 46
CENTRE DOMAINE PORTIER PHILIPPE Tél : 02 48 51 09 02 - www.philippe-portier.com Vins	Pavillon 7.2 Stand G60/62
CENTRE GAEC DE LA VAUVISE Tél : 02 48 79 34 09 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Vins de Sancerre et de Menetou-Salon	Pavillon 7.2 Stand G 60 /G62
CENTRE VIGNOBLE DU CHANT D'OISEAUX Tél : 02 38 45 60 31 - www.vignobleduchantdoiseaux.com Vin AOC Orléans	Pavillon 7.2 Stand G 54
CENTRE DOMAINE DE LA CHOPINIERE DU ROY Tél : 02 47 97 77 74 - www.chopiniereduroy.fr Vins AOC Saint Nicolas de Bourgueil	Pavillon 7.2 Stand F 42
CENTRE DOMAINE DRUSSE Tél : 02 47 97 98 24 - www.drusse-vindeloire.com Vins AOC Saint Nicolas de Bourgueil	Pavillon 7.2 Stand F 42
CENTRE DOMAINE DU CLOS DE L'EPINAY Tél : 02 47 52 61 90 - www.vinvouvray.com AOC Vouvray	Pavillon 7.2 Stand F 40
CORSE DU SUD TIRROLONI TOUSSAINT Tél : 04 95 25 19 19 Viticulteur, produits à la ferme	Pavillon 7.2 Stand B 32



Faites votre marché chez les producteurs Bienvenue à la ferme :
goûtez, sentez et découvrez de nouveaux produits !

Parcours des produits fermiers

FRANCHE-COMTE FERME TISSERAND Tél : 03 84 49 10 17 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Eaux de vie et Kirsch	Pavillon 7.2 Stand F 58
FRANCHE-COMTE DOMAINE DES SARMENTELLES Tél : 03 84 73 26 16 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Vins du Jura	Pavillon 7.2 Stand F 58
FRANCHE-COMTE DOMAINE DENIS BENOIT Tél : 03 84 66 06 07 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Vins du Jura	Pavillon 7.2 Stand F 58
FRANCHE-COMTE VIGNOBLE GUILLAUME Tél : 03 84 32 77 22 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Vins de Pays de Franche-Comté	Pavillon 7.2 Stand F 58
FRANCHE-COMTE EARL LES COTEAUX D HUGIER Tél : 03 84 31 56 40 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Vins de Pays de Franche-Comté	Pavillon 7.2 Stand F 58
FRANCHE-COMTE DOMAINE DE MOTEY BESUCHE Tél : 03 84 32 26 94 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Vins de Pays de Franche-Comté	Pavillon 7.2 Stand F 58
LIMOUSIN DOMAINE DE CHIRAC Tél : 05 55 91 54 52 - www.domaine-de-chirac-vin-paille.fr Vin paillé de la Corrèze, rouge et blanc	Stand T 24
MIDI PYRENEES DOMAINE DU GUILHON D'AZE Tél : 05 62 09 53 88 - www.domaine-guilhon-daze.fr AOC Armagnac, AOC Floc de Gascogne	Pavillon 7.2 Stand D 20
MIDI PYRENEES DUBOS DANIEL Tél : 05 62 69 55 08 - http://site.voila.fr/armagnac_dubos AOC Armagnac, AOC Floc de Gascogne et Blanche, VP Côtes Gascogne	Pavillon 7.2 Stand E 21
NORMANDIE FERME DE LA BUTTE Tél : 02 33 61 31 52 - www.lafermedelabutte.com Calvados, cidre, poiré, pommeau	Pavillon 7.1 Stand J 42
PAYS DE LA LOIRE SYNDICAT DE DEFENSE DES VINS DES FIEFS VENDEENS Tél : 02 51 36 82 06 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Vins des Fiefs vendéens	Pavillon 7.1 Stand H 20
POITOU-CHARENTE EARL DOMAINE DE VILLEMONT Tél : 05 49 50 51 31 - www.domainedevillemont.com Vins du Haut Poitou et Méthode Traditionnelle	Pavillon 7.2 Stand N 4
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR FERME REBUFFEL Tél : 04 94 76 80 75 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Domaine viticol AOC Côtes de Provence	Pavillon 7.2 Stand B 15
LANGUEDOC ROUSSILLON EARL FARAUD ET FILS Tél : 04 66 50 00 48 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Vin Côtes du dR	Pavillon 7.2 stand J 12
LANGUEDOC ROUSSILLON DOMAINE LE MAZET DU GRES Tél : 04 66 75 27 30 06 25 00 36 06 - www.mazetdugres.com Vin	Pavillon 7.2 stand J 12
LANGUEDOC ROUSSILLON DOMAINE DE LA CLUSADE SAINT PRIVAT Tél : 06 15 33 65 12 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Vins Languedoc	Pavillon 7.2 stand J 12
LANGUEDOC ROUSSILLON DOMAINE LA MARCADIERE www.bienvenue-a-la-ferme.com Vins Côtes du Rhône	Pavillon 7.2 stand J 12
LANGUEDOC ROUSSILLON DOMAINE DE L OULIVETO Tél : 06 62 78 86 15 - www.bienvenue-a-la-ferme.com Vins Côtes du Rhône	Pavillon 7.2 stand J 12



**aGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
FRANCE

Contacts Presse

Chambres d'agriculture France

Marie Besson

marie.besson@apca.chambagri.fr

01 53 57 11 37 - 06 88 75 96 56

Agence Albertine & Media

01 48 24 04 50

Bertrand de Tilleul

b.detilleul@albertine-media.fr

06 10 34 60 46

Dorothée Scampini

d.scampini@albertine-media.fr

Chambres d'agriculture France

9, avenue George V, 75008 Paris

presse@apca.chambagri.fr

www.apca.chambagri.fr