

Les Pays de la Loire au Salon de l'Agriculture 2017



1



**Rendez-vous sur les stands:
Hall 1 stand G073, Hall 2.3 stand E023**

Sommaire:

- Communiqué de presse p.2 et 3
- L'agriculture en Pays de la Loire en bref ... p.4
- La stratégie agri-alimentaire partagée 2017-2020 p.5
- Un plan d'actions prioritaires pour l'agriculture p.6
- Stand régional - Hall 1 – Elevage – Exposants p.7
- Stand régional - Hall 2.3 – Hall des Régions – Exposants p.8 et 9
- Programme complet des animations p.10
- Plan du salon p.11

Contacts presse :

Chambre régionale d'agriculture Pays de la Loire (FOOD'LOIRE) - Aurélie Cesbron - aurelie.cesbron@pl.chambagri.fr - 02.41.18.60.12

Région des Pays de la Loire - Séverine Rannou – severine.rannou@paysdelaloire.fr – 02 28 20 60 63

Paris, février 2017

COMMUNIQUE DE PRESSE

La Région soutient les agriculteurs**La Région des Pays de la Loire au Salon de l'agriculture 2017
Rendez-vous sur les stands: Hall 1 stand G073, Hall 2.3 stand E023**

Elle s'affiche fièrement sur tous les supports de communication du rendez-vous parisien, Fine, la Bretonne Pie noir menacée d'extinction dans les années 70 revient de loin. La star du Salon de l'Agriculture 2017 venue tout droit de Loire-Atlantique a séduit les trois associés du Gaec des sept chemins (44) qui se sont réunis autour d'un projet atypique, assumé et raisonné, qui les a conduit à produire local et à en vivre correctement. *« Ce bel exemple de réussite nous reconforte et nous encourage à poursuivre nos efforts aux côtés des agriculteurs en utilisant tous les leviers à notre disposition pour les aider à surmonter la crise actuelle et développer le potentiel agricole de notre région »* a déclaré Bruno Retailleau, président de la Région des Pays de la Loire.

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

C'est dans cet esprit que la stratégie agri-alimentaire 2017-2020 a été présentée en décembre dernier au Conseil régional, mené en concertation avec les acteurs concernés, s'appuyant tant sur les besoins des professionnels que sur les attentes des consommateurs, et soulevant les enjeux transversaux à toutes les filières. Son plan, reposant sur des actions concrètes (page 3), est une nouvelle étape du soutien régional au monde agricole.

S'intégrant pleinement dans cette stratégie, **la Région et Interfel, l'interprofession des fruits et légumes frais, ont signé un partenariat pour mieux avancer ensemble en matière de soutien à la consommation, de recherche et expérimentation, de formation et de développement de la production**, le 18 janvier dernier, à l'occasion du SIVAL 2017. L'objectif de cette convention inédite entre une région et l'interprofession, est de soutenir clairement la consommation des fruits et légumes frais dans nos territoires.

« En Pays de la Loire nous souhaitons répondre aux attentes du consommateur en termes de produits « durables » afin de rester compétitifs sur le marché local, bien-sûr, mais aussi sur le marché export, où nous voulons renforcer le « chasser en meute ». Cela passe logiquement par le soutien aux filières et aux producteurs. C'est donc tout naturellement que nous sommes les premiers signataires de la chartre d'engagements proposée par Interfel » a déclaré Lydie Bernard, vice-présidente du conseil régional chargée de l'agriculture, agro-alimentaire, forêt, pêche et mer, à l'issue de cette signature sur le Salon International des techniques de production végétales à Angers.

Par ailleurs, sur le volet formation, lors de la visite de Bruno Retailleau, le 1^{er} mars au Salon de l'agriculture, **une convention unique en France sera signée avec le Fonds pour la Formation des Entrepreneurs du Vivant (VIVEA) afin de venir en aide aux agriculteurs ligériens**. Certaines exploitations se trouvent aujourd'hui dans une situation économique pouvant conduire certains chefs d'exploitation à quitter la profession dans les prochains mois et à devoir se reconverter. Ce partenariat permet, d'une part, de mobiliser des fonds patronaux de formation mutualisés pour la reconversion d'exploitants agricoles quittant le secteur, et, d'autre part, de sécuriser leur parcours de formation grâce à la rémunération que leur apporte la Région.



Un Plan d'actions prioritaires pour soutenir l'agriculture régionale

Face à la crise traversée par le monde agricole, la Région a lancé dès 2016 un Plan d'Actions Prioritaires, en lien avec ses partenaires. Ce plan a représenté un volume de près de 4 M€ de crédits régionaux supplémentaires générant près de 7 M€ de crédits totaux (avec l'effet levier du FEADER) pour l'année 2016 pour renforcer l'effort de modernisation des exploitations agricoles, abonder au mécanisme de l'année blanche bancaire, renforcer l'approvisionnement local dans les lycées et a conduit au déblocage de près de 52 M€ d'arriérés de paiement ou d'avances sur les aides agricoles 2015.

Manger local

Par ailleurs, la Région poursuit son action pour l'approvisionnement local dans la restauration collective. Au cours de ces dernières années, des initiatives ont été lancées au niveau régional et dans les cinq départements des Pays de la Loire afin de mettre en place, dans la restauration collective, des réseaux d'approvisionnement local permettant de privilégier une alimentation de proximité et de qualité.

La qualité

Depuis toujours, l'économie agricole et agro-alimentaire des Pays de la Loire a fondé son dynamisme sur le **développement de produits de qualité**. Aujourd'hui, ce dynamisme porte ses fruits : **la Région se place en tête des régions françaises** avec 102 labels rouges, 26 appellations d'origine contrôlée (AOC), 115 000 hectares consacrés à l'agriculture biologique (AB), 22 indications géographiques protégées (IGP), et plus de 10 000 exploitations agricoles impliquées dans ces démarches qualité.

Un village ligérien dans le Hall des Régions de France (Hall 2.3, Stand E023)

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

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

3

Les filières d'excellence dans le Hall Elevage (Hall 1, Stand G73)

Un espace proposera chaque jour au grand public des animations « Pays de la Loire Culinaire » avec des producteurs différents (vin, lapin, « bienvenue à la ferme », « accueil paysan »...), animations des chefs de lycées ligériens autour du menu Loire Océan (programme complet en page 6). 4 exposants seront présents pendant toute la durée du salon pour démonstrations, dégustations et vente... (CRAPAL, AOP Maine Anjou, Porc fermier de la Sarthe, Bœuf fermier du Maine).



La Région Pays de la Loire c'est :

- Plus de **25 000** exploitations agricoles,
- Plus de **61 000** emplois agricoles,
- 1^{ère} région productrice de **viande bovine et de lapins**,
- 2^{ème} région française pour les **activités d'élevage et de productions animales**,
- 2^{ème} région productrice de **lait de vache, de viande porcine, de viande de volaille et d'œufs de consommation**,
- 2^{ème} région agroalimentaire de France (qui représente la **1^{ère} industrie de la Région avec 47 500 salariés**).

Contacts presse :

Chambre régionale d'agriculture Pays de la Loire (FOOD'LOIRE) - Aurélie Cesbron - aurelie.cesbron@pl.chambagri.fr – 02.41.18.60.12

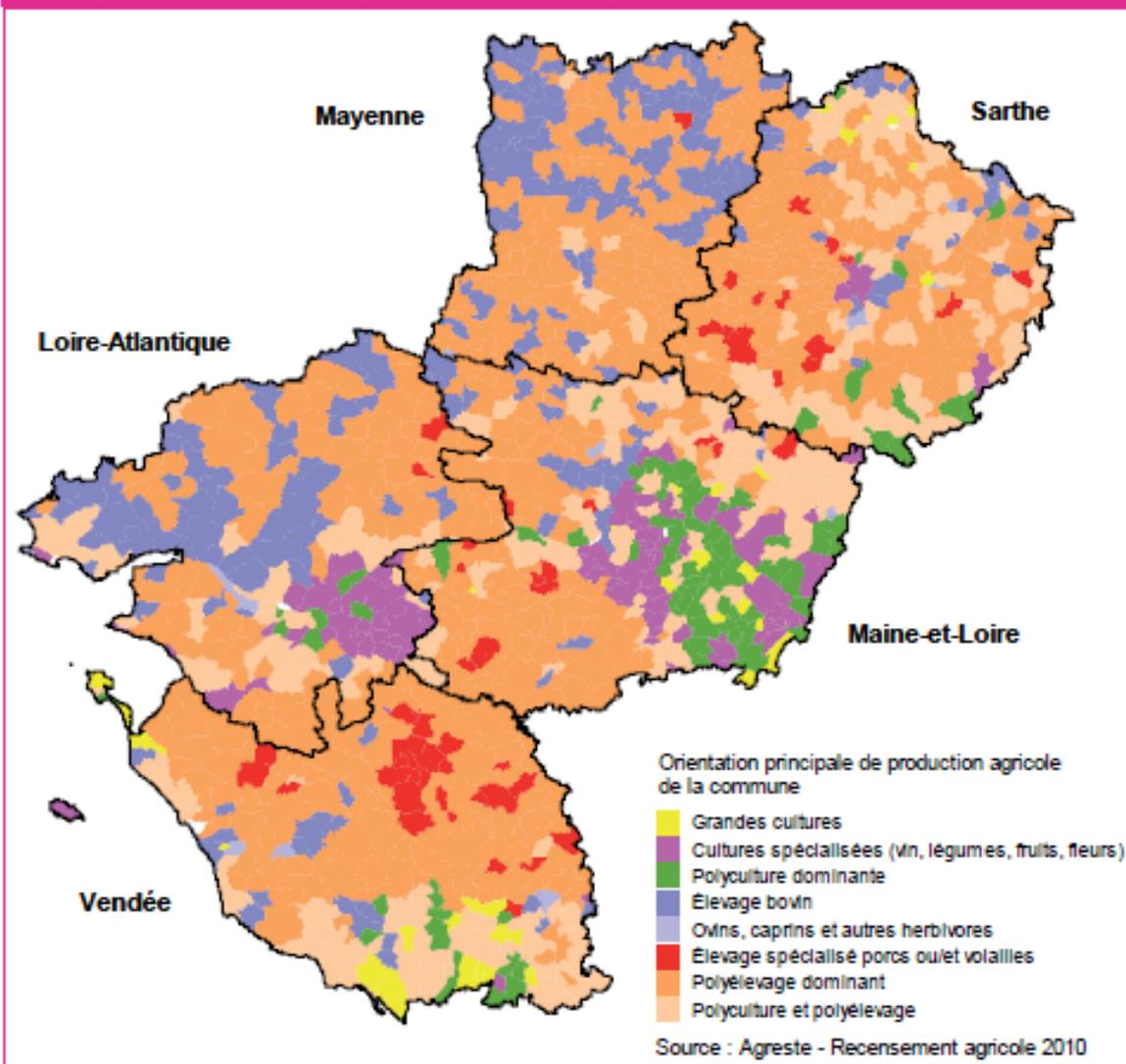
Région des Pays de la Loire - Séverine Rannou – severine.rannou@paysdelaloire.fr – 02 28 20 60 63

L'AGRICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE EN BREF ...



- L'emploi agricole : 5% des actifs de la Région
- Les exploitations : poids croissant des formes sociétaires : 57% des exploitations
- Utilisation de l'espace : 68% de la surface consacrée à l'agriculture
- Productions animales : leader au plan national, 2/3 du chiffre d'affaires de la production agricole
- Productions végétales : une très grande diversité
- Qualité – Agriculture biologique : 2^{ème} région française en termes de surfaces
- L'agroalimentaire : représente 25 % de l'emploi salarié régional, 1er secteur d'emploi salarié régional
- Résultats économiques : un chiffre d'affaires agricole régional de 6,4 milliards d'euros.

Les productions agricoles en Pays de la Loire



STRATEGIE AGRI-ALIMENTAIRE PARTAGEE 2017-2020

CREER, RAYONNER, PROTEGER, FEDERER

4 axes pour une aide concrète

1/ Créer (de l'emploi)

- **Installer / Transmettre** : la Région va notamment favoriser l'installation des Jeunes Agriculteurs, en lien avec la Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER), en aidant au portage foncier des terres agricoles. La convention a été votée lors de la Commission permanente de février 2017. En lien avec l'Etat, la Région va revaloriser la dotation jeunes agriculteurs, et ceci, dès début 2017.
- **Innovater** : Un appel à projets sera lancé au cours du 1er semestre 2017 afin de dynamiser la modernisation des fermes expérimentales ligériennes en mobilisant des fonds FEDER.

2/ Rayonner

- **Développer le « chasser en meute »** : Un plan d'action international (export et investissement) sera réalisé en lien avec Food Loire, CCI International, l'agence régionale et les interprofessions. Ce plan définira des cibles et des actions prioritaires.
- **La Région accentuera le manger local** et confirme l'objectif de « 100% français, 50% régional et 20% Bio ou sous signes de qualité » pour nos lycées et nos CFA au 31 décembre 2017.
- **Développer le lobbying au niveau européen** : La Région s'appuie sur son bureau à Bruxelles et crée un groupe ligérien composé d'acteurs publics et privés pour faire valoir les intérêts ligériens aux niveaux national et européen.
- **Développer la communication** : Grâce à des campagnes de communication en faveur des filières, comme la campagne « Manger régional, c'est capital ! ».

5

3/ Protéger

- **La Région favorisera l'adhésion des Jeunes Agriculteurs à des assurances** afin qu'ils ne soient pas pénalisés par des aléas, notamment climatiques, suite à leur installation.
- Afin de sécuriser les exploitations agricoles en termes de ressources hydriques, **la Région lancera rapidement une réflexion sur les conditions d'ouverture de mesures d'accompagnement FEADER pour les exploitations** (mobilisation de nouvelles ressources en eau, conditions de création de réserves d'eau).



4/ Fédérer

- **Les filières** : des rencontres inter-filières seront organisées tous les ans par la Région afin de favoriser le décloisonnement et le collectif régional.
- **Les instances** : en collaborant notamment avec les autres régions, par exemple avec la Bretagne avec laquelle elle intensifiera ses relations pour co-écrire la nouvelle feuille de route d'innovation agroalimentaire interrégionale.
- **Les producteurs et les consommateurs** : en lien avec les professionnels et la distribution (Grandes et Moyennes Surfaces), la Région lancera courant 2017 un appel à manifestation de « mini salons de l'agriculture » en Région.

Un rapport d'orientations a été voté au budget primitif 2017 détaillant ce plan d'actions régionales. Ce plan mobilisera 130M€ de crédits régionaux, soit près de 200M€ avec les contreparties apportées par l'Etat ou l'Europe.

UN PLAN D' ACTIONS PRIORITAIRES POUR L' AGRICULTURE ADOpte LE 26 FEVRIER 2016

Ce Plan d' actions prioritaires a été adopté par les élus régionaux réunis en session le vendredi 26 février 2016, veille de l' ouverture du SIA2016. Il a fait l' objet d' un consensus notable, avec la prise en compte d' amendements présentés par le Groupe Socialiste, Ecologiste, Radical et Républicain, et adopté sans vote contre (avec la seule abstention du Groupe EELV).

Il se décline autour de 6 axes et 16 mesures :



① Débloquer rapidement l' instruction et le paiement des aides 2015

- 1) Débloquer le paiement des aides du PCAE 2015 ;
- 2) Mettre en place les avances de trésoreries pour les MAEC et les mesures agri-biologiques 2015 ;
- 3) Renforcer les agents de l' Etat pour accélérer l' instruction et le paiement des aides et des avances ;

② Accompagner les agriculteurs en difficultés

- 4) Prendre en charge le « reste à charge » des agriculteurs dans le cadre du mécanisme de l' « année blanche bancaire » ;
- 5) Renforcer les moyens des cellules départementales dédiées aux agriculteurs en difficulté ;

③ Soutenir l' investissement pour favoriser la modernisation des exploitations et l' installation des jeunes

- 6) Renforcer l' enveloppe PCAE 2016 ;
- 7) Développer un outil de diagnostic et d' appui stratégique au développement des exploitations ;

④ Développer l' approvisionnement local dans la restauration collective

- 8) Fixer un objectif pour nos lycées et nos CFA : tendre vers « 100% français, 50% régional, 20% bio ou sous signes de qualité » au 31/12/ 2017 ;
- 9) Expérimenter la mise en place d' un menu « Loire-Océan » dans des lycées-pilotes ;
- 10) Faire adhérer le Conseil régional aux réseaux LOCAL départementaux et les fédérer au niveau régional ;
- 11) Introduire les démarches « Projets alimentaires territoriaux » dans la politique territoriale de la région pour les diffuser rapidement sur tout le territoire régional ;
- 12) Lancer une campagne de communication régionale sur l' importance du « Manger local » et l' excellence des produits ligériens ;
- 13) Accélérer la mise en place d' un observatoire régional de la restauration collective en lien avec l' Etat ;

⑤ Décréter un moratoire régional et une revue générale des normes régionales

- 14) Lancer une revue générale des normes avec un bilan à l' été 2016 ;
- 15) Renforcer nos moyens d' influence à Bruxelles ;

⑥ Renforcer la compétitivité de l' agriculture et de l' agro-alimentaire des Pays de la Loire

- 16) Réunir, courant 2016, une Conférence régionale pour la compétitivité de l' agriculture et de l' agro-alimentaire des Pays de la Loire

L' ensemble de ces actions est lancé, une partie d' entre elles étant déjà réalisées.

Hall Elevage: Exposants (Hall 1 stand G073)



- **La viande AOP Maine Anjou, un produit rare à la signature unique**

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

www.maine-anjou.fr

- **Le Porc fermier de la Sarthe Label Rouge**

"Porc Fermier Cénomans" est la marque du Porc Fermier de la Sarthe créée par la filière L.P.S., Les Porcs de la Sarthe.

Le Porc Fermier Cénomans a obtenu le Label Rouge en 1989 et l'IGP en 1997. Il est élevé sur la paille avec un parcours permanent à l'extérieur, sur un modèle inspiré des anciennes "soues" de la région du Maine. Son alimentation 100% végétale et minérale sans OGM (<0,9%), ses 9 critères de sélection de viande, sa garantie de qualité supérieure par le Label Rouge et par LPS en font un porc fermier particulièrement apprécié des Artisans bouchers et charcutiers et des rayons boucherie traditionnelle. Il a obtenu la médaille d'Argent au Concours Général Agricole en 2016.

Chaque jour pendant le SIA 2017, un Artisan Boucher ou Charcutier de la filière vous propose ses rillettes maison de Porc Fermier Cénomans en dégustation et à la vente. Appréciez cette traditionnelle "Confiture de Cochon" et venez rencontrer ces artisans et les éleveurs sur le stand.

Pour en savoir plus, rendez-nous visite sur le stand de la région Pays de la Loire n°1G73, abonnez-vous à notre compte Facebook <http://www.facebook.com/porcfermiercenomans> ou suivez-nous sur Twitter [@porcsdelasarthe](https://twitter.com/porcsdelasarthe). Professionnels, visitez notre site <https://www.porcsdelasarthe.fr>.



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

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

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

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

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



- **Un conservatoire au service des races locales à petits effectifs et leurs éleveurs**
Sauvegarder, valoriser, pérenniser

Le CRAPAL accompagne les initiatives des races qui le composent. Une **vache Nantaise sera présentée sur le stand du CRAPAL au sein du Pôle de la Région des Pays de la Loire dans le Hall 1.** Les éleveurs et les étudiants du Lycée agricole de Laval vous y attendent. www.crapal.fr.

Hall des Régions de France – Hall 2.3 E023

Liste des exposants des Pays de la Loire

<p>BRASSERIE MELUSINE - stand n° 2.3 E 008</p> <p>Contact : Monsieur Laurent BOITEAU ZA la Barboire - 85500 CHAMBRETAUD Tél : 02 51 61 51 52 – Fax : 02 51 61 51 53 E-mail : lboiteau@brasserie-melusine.com Internet : www.brasserie-melusine.com</p> <p><u>Produits</u> : bière artisanale</p>	<p>CAVE ROBERT ET MARCEL - stand n° 2.3 E 118</p> <p>Contact : Madame Aude BONNIN Route de Saumoussay - 49260 SAINT CYR EN BOURG Tél : 02 41 53 06 08 - Fax : 02 41 51 69 13 E-mail : audebonnin@robertetmarcel.com Internet : www.robertetmarcel.com</p> <p><u>Produits</u> : vins du Val de Loire</p>
<p>CHARCUTERIE PAUL BEGEIN SARL -stand n° 2.3 E 012</p> <p>Contact : Monsieur Olivier Drapeau 14 Rue Marie Mayne 85590 SAINT MALO DU BOIS Tél : 02 51 92 38 20- Fax : 02 51 92 39 63 E-mail : charcuterie.begein@wanadoo.fr</p> <p><u>Produits</u> : charcuterie</p>	<p>EARL MERCIER Michel et Antoine - stand n° 2.3 G 007</p> <p>Contact : Monsieur Antoine Mercier 8 rue du Commerce 49290 CHAUFEDONDS SUR LAYON Tél : 02 41 78 11 47 - Fax : 02 41 78 67 82 E-mail : aocmercier@wanadoo.fr</p> <p><u>Produits</u> : Anjou Gamay, Anjou rouge, Anjou Villages, Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou, Anjou, Anjou blanc sec, Coteaux du Layon, Crémant de Loire blanc et rosé, Méthode traditionnelle</p>
<p>EARL VIGNOBLE GUINDON - stand n° 2.3 F 012</p> <p>Contact : Monsieur Pierre Guindon La Couleuverdière – BP 30024 - 44150 SAINT GÉRÉON Tél : 02 40 83 18 96 - Fax : 02 40 83 29 51 E-mail : domaine.guindon@hotmail.fr</p> <p><u>Produits</u> : Muscadet Coteaux de la Loire, Muscadet Coteaux de la Loire sur lie, Gros Plant du Pays Nantais, Coteaux d'Ancenis Ga-may, Coteaux d'Ancenis Cabernet, Coteaux d'Ancenis Malvoisie, vins de Pays du Val de Loire</p>	<p>GIRARD MIEL SARL - stand n° 2.3 E 019</p> <p>Contact : Monsieur Jacques Girard La Blottière - 49390 LA BREILLE LES PINS Tél : 02 41 52 02 85 - Fax : 02 41 38 86 10 E-mail : girard-miel@wanadoo.fr Internet : www.miel-girard.fr</p> <p><u>Produits</u> : Miel, pain d'épices, galettes, confiserie et confitures au miel, pollen, gelée royale, hydromel, encaustique...</p>
<p>GP DIFFUSION - stand n° 2.3 E 027</p> <p>Contact : Monsieur Fabrice Pierron 6 bis rue Paul Fournier - 72360 MAYET Tél : 02 43 46 63 06 - Fax : 02 43 46 54 61 E-mail : contact@mle-agathe.fr Internet : www.mle-agathe.fr</p> <p><u>Produits</u> : cosmétiques à la bave d'escargot certifiée biologique</p>	<p>LES FOURNEES DE LA VIE - stand n° 2.3 F 008</p> <p>Contact : Madame Thérèse RORTHAIS Espace Océane – 1 Rue Marie André Ampère 85190 AIZENAY Tél : 02 51 94 62 63 - Fax : 02 51 34 76 29 E-mail : lesfournees@wanadoo.fr Internet : www.fournees-de-la-vie.fr</p> <p><u>Produits</u> : pâtisserie de tradition vendéenne</p>
<p>LES GOURMANDISES DE L'ESTRAN-stand n° 2.3 G 008</p> <p>Contact : Monsieur Benjamin Palin 76 Avenue de l'Estacade 85550 LA BARRE DE MONTS Tél : 06 88 46 18 56 E-mail : palinben@gmail.com</p> <p><u>Produits</u> : sel et huîtres</p>	<p>POMANJOU INTERNATIONAL - stand n° 2.3 G 009</p> <p>Contact : Monsieur Patrick LAGUIGNER ZI d' Ecoflant – BP 21024 - 49010 ANGERS Cedex 01 Tél : 02 41 37 70 19 - Fax : 02 41 60 49 02 E-mail : plpom@unimedia.fr Internet : www.honeycrunch.fr</p> <p><u>Produits</u> : Pommes</p>
<p>VIGNOBLES LAFFOURCADE - stand n° 2.3 G 012</p> <p>Contact : Monsieur Pascal LAFFOURCADE L'Echarderie - 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE Tél : 02 41 54 16 54 - Fax : 02 41 54 00 10 E-mail : laffourcade@wanadoo.fr Internet : www.vignobles-laffourcade.fr</p> <p><u>Produits</u> : Quarts de chaume, Bonnezeaux, Savennières, Coteaux du Layon, Anjou Villages, Anjou blanc, rouge et rosé</p>	<p>LES SALINES DE GUERANDE - stand n° 2.3 E 007</p> <p>Contact : Madame Cynthia LECLERC Pradel – CS 65315 44353 GUERANDE Cedex Tel : 02 40 62 01 25– fax : 02 40 62 19 45 E-mail : lsg@seldeguerande.com Internet : www.seldeguerande.com</p> <p><u>Produits</u> : sel</p>

<p>BIRGAND BOISSONS - stand n° 2.3 E 015 Contact : Monsieur Emmanuel BIRGAND 6 rue Anders Celsius - 44600 ST NAZAIRE Tél : 06 98 38 34 93 Email : ebigand@diablotine.fr Internet : www.diablotine.fr <u>Produits</u> : Apéritif aromatisé au Rhum à base vin, de sirops de fruits et d'arômes naturels de fruits.</p>	<p>BK PRODUCTION - stand n° 2.3 E 009 Contact : Monsieur Nicolas BLIN 18 Boulevard de l'Atlantique – 44150 LE POULIGUEN Tél : 02 40 66 60 32 - Fax : 02 40 66 63 15 Email : nicolas.blin100@gmail.com Internet : www.marylou-patisserie.com <u>Produits</u> : pâtisserie</p>
<p>BURBAN PRODUCTION SCEA - stand n° 2.3 E 009 Contact : Monsieur Xavier BURBAN Trologo – 44500 LA BAULE Tél : 02 40 61 10 67 - Fax : 02 40 61 27 56 Email : contact@burbanproduction.fr Internet : www.lafraisedelabaule.fr <u>Produits</u> : fraises</p>	<p>LE SAUMON DE PIRIAC - stand n° 2.3 E 013 Contact : Monsieur Yannick HUDAULT ZA du Moulin - 9 rue du Gué Haut 44420 PIRIAC SUR MER Tél : 02 40 23 59 37 Email : lesaumondepiriac@wanadoo.fr <u>Produits</u> : saumon</p>
<p>SARL RETAILLEAU - stand n° 2.3 E 013 Contact : Madame Françoise RETAILLEAU Kercabellec - 44420 MESQUER Tél : 02 40 42 61 56 Email : jean-luc.retailleau@orange.fr <u>Produits</u> : huîtres, poissons</p>	<p>REGION DES PAYS DE LA LOIRE - stand n° 2.3 E 023 Contact : Monsieur Frédéric POUILLAIN Hôtel de la Région – 1 rue de la Loire 44966 NANTES CEDEX 9 Tél : 02 28 20 50 00 – Fax : 02 28 20 50 05 Internet : www.paysdelaloire.fr</p>

Le « Pays de la Loire Culinaire » : un programme d'animations grand public et de temps forts Hall 1

Plusieurs animations grand public seront organisées sur l'espace animations par les partenaires présents pour promouvoir les productions agricoles ligériennes. Le menu Loire Océan sera proposé tout au long de la semaine en dégustation par des chefs de lycée ligériens.

Samedi 25 février 2017		
Quizz pour faire découvrir le label accueil paysan	12h-13h et 16h-17h	Accueil Paysan Pays de la Loire
Toute la journée, vente et dégustations de Rillettes issues de porc Fermier de la Sarthe, de pièces de Rouge des Prés et entrée, plat et dessert réalisés avec des races anciennes ou 3 produits transformés de race ancienne.		
Dimanche 26 février 2017		
Découverte des produits fermiers des Pays de la Loire	14h-15h	Bienvenue à la Ferme
Toute la journée, vente et dégustations de Rillettes issues de porc Fermier de la Sarthe, de pièces de Rouge des Prés et entrée, plat et dessert réalisés avec des races anciennes ou 3 produits transformés de race ancienne.		
Lundi 27 février 2017		
Dégustation de 3 variétés de pommes	10h-11h et 16h-17h	Val de Loire Fruits et Légumes
Dégustation de viande de 3 races Bœuf Fermier du Maine	12h-13h et 15h-16h	Bœuf Fermier du Maine
Toute la journée, vente et dégustation d'entrée, plat et dessert réalisés avec des races anciennes ou 3 produits transformés de race ancienne.		
Mardi 28 février 2017		
Dégustations et démonstrations de cuisine	9h-13h et 14h-18h	Département de la Vendée
Toute la journée, animations Vendée.		
Mercredi 1^{er} mars 2017		
Démonstrations de cuisine et dégustations de vin	10h-11h, 12h-13h, 15h-17h	Produit en Pays de Retz
Toute la journée, vente et dégustation d'entrée, plat et dessert réalisés avec des races anciennes ou 3 produits transformés de race ancienne.		
Jeudi 2 mars 2017		
Dégustation à l'aveugle de 3 coteaux du layon accompagnés de sablés	12h-13h et 15h-16h	Vallée du layon
Toute la journée, vente et dégustations de Rillettes issues de porc Fermier de la Sarthe, et entrée, plat et dessert réalisés avec des races anciennes ou 3 produits transformés de race ancienne.		
Vendredi 3 mars 2017		
Dégustation de 3 morceaux de lapin	12h-13h et 15h-16h	GIE Elevage filière cunicole
Fabrication de beurre	10h-12h et 14h-17h	Ferme de la Puillère (Bienvenue à la Ferme)
Toute la journée, vente et dégustations de Rillettes issues de porc Fermier de la Sarthe, et entrée, plat et dessert réalisés avec des races anciennes ou 3 produits transformés de race ancienne.		
Samedi 4 mars 2017		
Présentation du Domaine viticole et dégustation des vins	12h-13h et 16h-17h	Château de la Cassemichère
Toute la journée, vente et dégustations de Rillettes issues de porc Fermier de la Sarthe, de pièces de Rouge des Prés et entrée, plat et dessert réalisés avec des races anciennes ou 3 produits transformés de race ancienne.		
Dimanche 5 mars 2017		
Toute la journée, vente et dégustations de Rillettes issues de porc Fermier de la Sarthe et de pièces de Rouge des Prés.		

Plan du Salon



Plan arrêté au 14/12/2015

Pavillon 1	Bovins, Ovins, Porcins, Caprins
Pavillon 2.1	CGA des produits et vins
Pavillon 2.2	Culture et Filières Végétales - Jardin et Aménagements - Jardin et Produits
Pavillon 3	Régions de France
Pavillon 4	Services et Métiers de l'Agriculture Basse-cour Mer et Eau Douce Multifilières Environnement et Nature

Pavillon 5.1	Canins
Pavillon 5.2	Agricultures et Délices du Monde
Pavillon 5.3	Elevages du Monde Agricultures et Délices du Monde
Pavillon 6	Equins
Pavillon 7.1	Régions de France dont Outre-Mer et Produits de France
Pavillon 8	Salon du Fromage et des Produits Laitiers (Salon exclusivement réservé aux professionnels)