



Les Pays de la Loire à Euro Gusto Salon européen du goût et de l'Alimentation à Tours du 27 au 30 novembre 2009

Après le SIAL ou l'ANUGA, les Pays de la Loire seront cette année présents à EURO GUSTO, nouveau rendez-vous international, Euro Gusto, du 27 au 30 novembre 2009, au Parc des expositions de Tours, en France. « Après Turin, San Francisco et Yokohama, le mouvement international Slow Food organise ce rendez vous destiné à **défendre une alimentation « Bonne, Juste et Propre »**.

Forte présence de la filière qualité régionale : 14 entreprises et 4 chefs des Pays de la Loire

Décidée par le Conseil régional des Pays de la Loire et coordonnée par INTERBIO des Pays de la Loire, l'association régionale interprofessionnelle de la filière Agriculture Biologique, la présence régionale témoigne des **richesses agricoles, alimentaires et gastronomiques** à valoriser et s'articule autour :

- **d'un espace institutionnel avec des animations culinaires**, en particulier par des Chefs cuisiniers des « Tables de Qualité en Pays de la Loire »,
- **des stands dédiés aux producteurs/entreprises/structures** des Pays de la Loire pour faire découvrir des démarches remarquables alimentaires dans les domaines de la qualité, de la protection de l'environnement, et de la solidarité. Il y aura en particulier une valorisation du marais poitevin.

- | | |
|--|----------------------|
| ▪ Viande de bœuf transformée | 49 - CHEMILLE CHANGE |
| ▪ Volailles fermières de Loué - Vente d'œufs | 72 - LE MANS |
| ▪ Présentation du réseau Biocoop et des magasins de la région.
Présentation des filières de commerce équitable | 75 - PARIS |
| ▪ Présentation de Biolait et la démarche avec Biocoop | 44 - SAFFRE |
| ▪ Conservation des races et variétés locales
Fruits (pomme, poire, jus), bœuf de race maraichine cuisiné,
fromage de chèvre poitevine | 79 - COULON |
| ▪ Miel de fleurs, miel de blé noir, miel d'acacia, miel de bruyère | 44 - CAMPBON |
| ▪ Gros sel marin et fleur de sel de Guérande " Le Guérandais" | 44 - GUERANDE |
| ▪ Porc fermier label rouge IGP, rillettes du Mans, porc bio par
ERCA BIO, charcuteries bio | 72 - Le Mans |
| ▪ Tables de Qualité - Mise en valeur de produits locaux par
animations culinaires sur le stand Région vendredi et lundi | 44 - Nantes |
| ▪ Préparations bio pour entremets, aides culinaires
(farine, levain, poudre à lever, agar-agar...), potages instantanés
démarches solidaires | 44 - NANTES |
| ▪ Cidre, Poiré, Pommeau du Maine, Fine du Maine,
jus de pomme, pommeau, vinaigre de cidre | 53 - ANDOUILLE |
| ▪ Champignons frais et préparés (soupes, mousselines,
pickles, naturels) | 49 - MONTSOREAU |
| ▪ Association de producteurs de légumes et fruits bio
dans les Pays de la Loire : courges + pommes à la vente | 49 - CONTIGNE |
| ▪ Bières artisanales bio à la vente | 44 - ST LYPHARD |

Produits de qualité certifiés : 1^{er} rang national

134 labels rouges
40 AOC
57 certifications de conformité
12 Indications Géographiques
Protégées (IGP)
2 Appellations d'Origines
Protégées (AOP) et
1 100 producteurs agrobiologiques
sur 60 000 ha



Organisé tous les deux ans à Tours, au cœur du Val de Loire, il doit permettre de découvrir des productions de qualité, d'appréhender les enjeux culturels, économiques et environnementaux qui s'y rattachent, et de s'informer sur les pratiques de consommation responsables.

Euro Gusto constituera aussi un formidable moment européen d'échanges et de partage d'expériences pour celles et ceux qui interviennent dans les domaines de l'alimentation, de l'agriculture, de l'environnement et de la santé. Différents espaces et temps forts seront en effet au programme :

- des marchés de produits de qualité
- des espaces éducatifs tels que les ateliers du Goût, l'espace Manger Slow dédié aux bonnes pratiques de l'alimentation, l'Oenothèque et une fruitothèque ;
- des temps d'échanges avec de nombreux jeunes européens (producteurs, chefs, étudiants, journalistes,...) sur l'alimentation d'aujourd'hui et du futur.

