

Nantes, février 2020

Salon de l'Agriculture 2020

« Les Pays de la Loire fiers de leurs agriculteurs »



1

Rendez-vous sur les stands :
Hall 1 stand-G074 et Hall 3 stand-G190

Contacts presse :

Chambre Agriculture Pays de la Loire (FOOD'LOIRE) - Aurélie Cesbron - aurelie.cesbron@pl.chambagri.fr – 02 41 18 60 12 – 06 08 24 60 94

Région des Pays de la Loire - Gwenola Cariou Huet : gwenola.cariou-huet@paysdelaloire.fr - 02 28 20 60 65 – 06 82 80 18 92

Loanne Useldinger : loanne.useldinger@paysdelaloire.fr - 02 28 20 60 28

Sophie Ferger : sophie.ferger@paysdelaloire.fr – 02 28 20 20 65 30 – 07 72 21 16 97

Sommaire :

- Communiqué de pressep.3-4
- La Région des Pays de la Loire soutien l'agriculture.....p.5
- L'agriculture en Pays de la Loire en brefp.8
- Stand régional - Hall 1 – Elevage – Exposantsp.9-10
- Stand régional - Hall 3 – Hall des Régions – Exposantsp.11-12
- Zoom sur le stand SOLUTIONS & CO.....p.12
- Programme complet des animationsp.13
- Plan du salonp.14

Lundi 24 février – Visite officielle de la délégation régionale

9h : Petit-déjeuner autour de la thématique « Fermes bas carbone » sur le stand Région du hall 1, suivi d'un point presse sur les sujets d'actualité sur la politique régionale agricole en présence de :

- Christelle Morançais, Présidente de la Région des Pays de la Loire
- Lydie Bernard, vice-présidente en charge de l'agriculture
- François Beaupère, président de la Chambre Régionale d'Agriculture
- Marie-Thérèse Bonneau, présidente régionale de la FNPL
- Alain Denieulle, INTERBEV

2

12h00 - Inauguration du stand régional et signature de l'adhésion à la Note Globale

Contacts presse :

Chambre 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 - Gwenola Cariou Huet : gwenola.cariou-huet@paysdelaloire.fr - 02 28 20 60 65 – 06 82 80 18 92
Loanne Useldinger : loanne.useldinger@paysdelaloire.fr - 02 28 20 60 28 et Sophie Ferger : sophie.ferger@paysdelaloire.fr
– 02 28 20 20 65 30 – 07 72 21 16 97

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La Région des Pays de la Loire au salon de l'Agriculture 2020

Rendez-vous sur les stands : Hall 1 stand 1-G074, Hall 3-G190

La Région des Pays de la Loire sera cette année à nouveau présente au Salon international de l'Agriculture de Paris, qui se tient du 22 février au 1^{er} mars prochains. L'agriculture, pilier de l'économie régionale représente à elle seule plus de 9 % de l'emploi local et occupe 2/3 du territoire. Sa diversité constitue l'une de ses grandes forces : élevage, productions végétales, produits de la mer... Au total, 14 filières agricoles majeures sont représentées en Pays de la Loire. La race à l'honneur, cette année, est la Charolaise, 1^{ère} race allaitante, en effectif, dans notre région. Ainsi, sur 1,3 millions de bovins allaitants, près de 450 000 sont des charolaises. L'Ouest est le 2nd berceau de cette race. La Région Pays de la Loire apporte son soutien au Herd Book Charolaise pour la promotion de la race dans le cadre de ce salon.

« En plus de la mise en œuvre de notre stratégie agri-alimentaire « De notre Terre à notre Table », nous avons décidé, lors du vote du budget primitif 2020 de nous engager avec une nouvelle Ambition pour notre région concernant l'« Alimentation Santé », une thématique qui nous préoccupe tous. Cette Ambition « Alimentation Santé » consistera à acquérir une meilleure connaissance pour mieux prévenir, et aussi à agir sur les modes de production. La Région souhaite intégrer les nouvelles demandes sociétales relatives à l'alimentation, orientées vers la nutrition et la qualité des produits alimentaires du territoire. A ce titre, nous souhaitons contribuer au développement d'entreprises alimentaires exigeantes en matière de qualité, de sécurité et d'environnement. 1^{ère} Région de France à adhérer à Ferme France et sa Note Globale, nous serons la 1^{ère} Région engagée dans l'alimentation/santé. ». Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire

Pays de la Loire : 1^{ère} Région à s'engager pour le nouveau référentiel de la Note Globale lancé par Ferme France

En cohérence avec la stratégie agri-alimentaire 2016-2020 et le plan Alimentation-Santé en 2019, la Région des Pays de la Loire est la 1^{ère} Région à s'engager pour le nouveau référentiel *La Note Globale*, lancé par Ferme France. L'objectif est de permettre aux acteurs de la filière de se saisir de cet outil pour entrer dans une démarche globale de progrès continu. Répartis en 6 enjeux, ce référentiel rassemble plus de 90 leviers d'actions qui permettent d'agir positivement sur l'environnement, la nutrition et la santé humaine, la Responsabilité Sociétale des Entreprises, le bien-être animal, la transparence et la traçabilité et l'économie française. La présentation de *la Note Globale* a eu lieu le 13 février dernier dans les locaux de GS1 à Paris, en présence des entreprises ambassadrices qui afficheront dès 2020 la Note Globale, parmi lesquelles plusieurs fleurons de l'agriculture et l'agro-alimentaire ligériens, tels que « Le Poulet d'Ancenis » dont l'élevage se situe uniquement sur le territoire régional. L'engagement dans cette démarche est double : permettre aux consommateurs de mieux choisir ses produits et permettre aux entreprises de choisir les leviers d'actions pour répondre aux exigences sociétales.



Un soutien régional aux Fermes Bas Carbone

La Région des Pays de la Loire a décidé de soutenir le monde agricole dans une initiative pilote de réduction des émissions de gaz à effet de serre. La filière laitière, en particulier, s'inscrit dans une stratégie nationale de diminution de 20% des émissions nettes de carbone des producteurs de lait d'ici 2025.

Les agriculteurs ligériens sont les premiers, au niveau national, à agir pour la réduction de leur empreinte écologique, tant sur le plan des émissions carbone que la qualité des cours d'eau et la protection de la biodiversité.

L'accompagnement des éleveurs se traduit par le développement d'un outil de diagnostic (CAP'2ER) mesurant l'impact environnemental des exploitations, selon trois critères : leur performance carbone (émission et stockage), leur apport à la biodiversité (hectares entretenus), et leur valeur alimentaire (nombre de personnes nourries par an). L'agriculteur est accompagné dans la mise en œuvre d'un plan d'action adapté à son exploitation. Avec une formation et des conseils techniques, il mettra en pratique les différents leviers environnementaux, pour établir enfin un bilan détaillé des émissions et du stockage de carbone. Le financement par exploitation s'élève à 2470 Euros.

Un village ligérien dans le Hall des Régions de France

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, 16 stands d'entreprises et collectivités, accompagnés par la Région et coordonnés par la Chambre d'Agriculture Pays de la Loire, porteront les couleurs de la région 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.

Une ambition Alimentation – Santé et un plan d'actions régional pour la Qualité

Traiter le lien entre l'Alimentation et la Santé est une priorité pour la Région des Pays de la Loire alors qu'elle ne dispose pas de compétence dédiée en la matière. L'industrie agro-alimentaire ligérienne étant la 2e de France, la Région a choisi de traiter le sujet Alimentation – Santé avec l'aide de ses agriculteurs, des acteurs de la pêche, de l'aquaculture, de la grande distribution et aussi de l'éducation, de la médecine et du sport. Cette ambition s'articule autour d'une meilleure information pour plus de prévention et d'actions sur les modes de production dans un plan qui mobilise 20M€ sur 3 ans.

Les filières d'excellence dans le Hall Elevage

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 » ...). Des exposants seront présents pendant toute la durée du salon pour des démonstrations, dégustations, vente, quizz... (CRAPAL, AOP Maine Anjou, Porc fermier de la Sarthe, Bœuf fermier du Maine).

4

Agrotourisme et manger local

Pour la première année, Solutions&co, l'agence de développement économique des Pays de la Loire, animera un stand au Hall 3 pour valoriser ces offres de tourisme à la ferme en Pays de la Loire (plus de 300 offres de séjours sur toute la région). Sur les 9 jours du salon, les réseaux Agritourisme des Pays de la Loire (Accueil paysan, Bienvenue à la ferme, Gîtes de France), des producteurs fermiers et des offices de tourisme, se relayeront pour faire vivre le stand au travers de dégustations de produits locaux et d'animations. Au programme : atelier filage, fabrication de fromage, atelier reconnaissance de graines, quizz, réalité virtuelle, ...

Solutions&co mène à la fois des actions d'accompagnement des agriculteurs et vignerons pour le développement de leurs offres touristiques (formations au numérique, site web dédié : www.solutions-pro-tourisme-paysdelaloire.fr) et des actions de promotion. Ainsi un partenariat avec le Guide Vert Michelin est mené depuis 2 ans pour réaliser un Carnet de voyage spécial De la vigne à la ferme au sein du Guide Vert Pays de la Loire pour positionner la région comme une destination agritouristique et œnotouristique, en France et à l'international.

La Région s'engage pour l'agriculture en Pays de la Loire

La Région Pays de la Loire c'est :
23 000 entreprises agricoles,
 1ère région productrice de **viande bovine et de lapins**,
 2ème région française pour les **activités d'élevage et de productions animales**,
 2ème région productrice de **lait de vache, de viande porcine, de viande de volaille et d'œufs de consommation**,
 Région leader dans le **végétal spécialisé et l'horticulture**
 2ème région agroalimentaire de France (qui représente la **1ère industrie de la Région avec 47 500 salariés**).

Une ambition Alimentation – Santé et un plan d'actions régional pour la Qualité

Traiter le lien entre l'Alimentation et la Santé est une priorité pour la Région des Pays de la Loire alors qu'elle ne dispose pas de compétence dédiée en la matière. L'industrie agro-alimentaire ligérienne étant la première de France, la Région a choisi de traiter le sujet Alimentation – Santé avec l'aide de ses agriculteurs, des acteurs de la pêche, de l'aquaculture, de la grande distribution et aussi de l'éducation, de la médecine et du sport. Cette ambition s'articule autour de deux axes et mobilise 20M€ sur 3 ans pour :

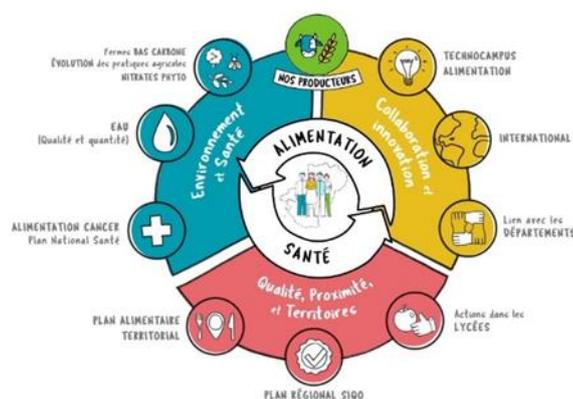
« **Mieux connaître pour mieux prévenir** » avec des actions de sensibilisation et de prévention auprès :

- Grand public avec la semaine régionale du bien manger
- Des jeunes et plus particulièrement des lycéens avec un démarche 100% produits français, 50% de produits régionaux, 20% de produits bio dans les services de restauration des lycées. Elle déploie un logiciel de restauration pour faciliter l'identification de l'origine et de la qualité des produits en plus d'actions de prévention et d'éducation en partenariat avec l'ARS.



« **Agir sur les modes de production** » avec la volonté de défendre la fonction nourricière de l'Agriculture et d'encourager une action sur les modes de production et les déterminants extérieurs. Ce deuxième axe s'articule autour 5 points :

- Adoption du plan d'actions pour la qualité des produits alimentaires afin de renforcer les filières par la formation, l'innovation et la collaboration
- Lancement d'un appel à projets associant modernisation agroalimentaire et Alimentation Santé, il est doté de 5M€
- Soutien spécifique à une production responsable du bien-être animale t végétal
- Démarche pour une agriculture durable
- Actions dédiées aux déterminants extérieurs et notamment la reconquête de la qualité de l'eau destinée à l'alimentation en eau potable des ligériens



Protéger nos productions agricoles et protéger le consommateur

La production agricole des Pays de la Loire représente près de 10 % de la production agricole nationale. Les deux tiers proviennent des productions animales et la région est notamment au 1er rang national pour les productions de

viande bovine toutes catégories et au 2ème rang pour les productions d’œufs, de volaille, de porc et de lait de vache. **« Pour préserver ces savoir-faire et ces activités tout en répondant aux inquiétudes et aux demandes des consommateurs, la Région accompagne les filières vers de nouveaux modèles : renforcer le bien-être animal, moderniser les élevages et innover pour diffuser les pratiques agricoles durables, assurer la transition énergétique et améliorer la gouvernance des filières pour une plus grande transparence. »** précise Lydie Bernard, vice-présidente en charge de l’agriculture.

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 plus de 130 cahiers des charges labels rouges, 26 appellations d’origine protégée (AOP), 150 000 hectares consacrés à l’agriculture biologique (AB), 34 indications géographiques protégées (IGP), et plus de 10 000 exploitations agricoles impliquées dans ces démarches qualité.

Pour poursuivre cet engagement vers la qualité et en adéquation avec la stratégie régionale Alimentation-Santé, la Région a voté un plan d’actions régional pour les filières qualité. Il repose sur deux grands axes de travail : la structuration des filières et leur développement par la promotion.

Ce soutien des filières SIQO (Signes d’Identification de la Qualité et de l’Origine) vise à développer une culture commune et faire émerger des projets collectifs auprès des professionnels ligériens. Il se traduit par l’incitation des acteurs à engager des projets de filière générateurs de valeur, tant par l’émergence de nouvelles démarches que par l’innovation. Enfin, l’objectif est de renforcer l’information sur les démarches qualité et les produits ligériens pour conforter la notoriété et l’identité du territoire régional auprès de tous les ligériens.

Vision et propositions pour une **Politique Agricole Commune ambitieuse en Pays de la Loire**

2020 sera une année importante de discussion pour la future **Politique agricole commune (PAC)** européenne après 2020 qui pèse pour les Pays de la Loire **plus de 5 milliards d’euros d’aide** de l’Union européenne, l’Etat et la Région (période 2014-2020) pour le **1^{er} secteur économique de la région**. Forte de sa compétence en matière de développement économique des entreprises agricoles et alimentaires, d’environnement, de ruralité, forte de sa volonté d’agir en 2020 sur le lien alimentation-santé et la gestion de l’eau et forte de son expérience actuelle de gestion du FEADER (2^{ème} pilier de la PAC), la Région s’impliquera pleinement dans les discussions nationales et européennes. La Région souhaite que la future PAC aide à **relever les défis régionaux pour l’agriculture, l’alimentation et la ruralité**.

Une PAC ambitieuse pour notre agriculture, notre alimentation et notre ruralité durables après 2020!



La Région a adopté une **vision partagée et des propositions** pour cette future PAC autour de **5 orientations** :

- Soutenir le **renouvellement des générations** en agriculture ;
- Favoriser la **résilience** des exploitations, le soutien au revenu des agriculteur, la création de valeur ajoutée et d’emploi ;
- Accompagner les entreprises vers la **transition agroécologique** et la durabilité (économie environnement, social) ;
- Donner une vraie place à l’agriculture et la forêt dans les **territoires ruraux** par des projets partagés ;
- Enfin, objectif commun, une réelle **simplification** pour les bénéficiaires comme l’administration sur le terrain car la PAC actuelle est trop complexe.

Pour Lydie Bernard « *La Région s’engage à défendre, au côté des entreprises et territoires ruraux, une PAC ambitieuse avec un budget fort et un projet adapté aux besoins des Pays de la Loire* ».

Les Pays de la Loire, un fabuleux terrain pour l’innovation agricole

Par la diversité de ses productions, le territoire régional présente des atouts incontestables pour expérimenter et développer les innovations au service de la production agricole et agroalimentaire. Forts d’un réseau de compétences et d’expertises, tant agricoles et agroalimentaires que technologiques et numériques, les acteurs ligériens, soutenus par la Région, coopèrent au travers de projets collaboratifs et de partenariats européens pour

faire rayonner cette dynamique « Agrifood Tech ». Des start-ups ligériennes seront présentes sur le stand de la Ferme Digitale (Hall 4).

La Région soutient l'agriculture biologique

« La Région des Pays de la Loire soutient l'agriculture biologique parce que c'est un mode de production qui va dans le sens des efforts environnementaux que nous devons accompagner et qui correspond aujourd'hui à une réalité régionale : nous sommes la 4ème région française en termes de surface en agriculture biologique. » précise Lydie Bernard.

L'agriculture biologique fait partie de l'agriculture plurielle que soutient la région dans sa stratégie agri-alimentaire votée en décembre 2016, avec un objectif clair : le renforcement de la viabilité et de la compétitivité de tous les types d'agriculture, avec notamment un soutien à la production bio et aux démarches de qualité. La Région soutient l'agriculture biologique notamment au travers des aides à la conversion et au maintien.



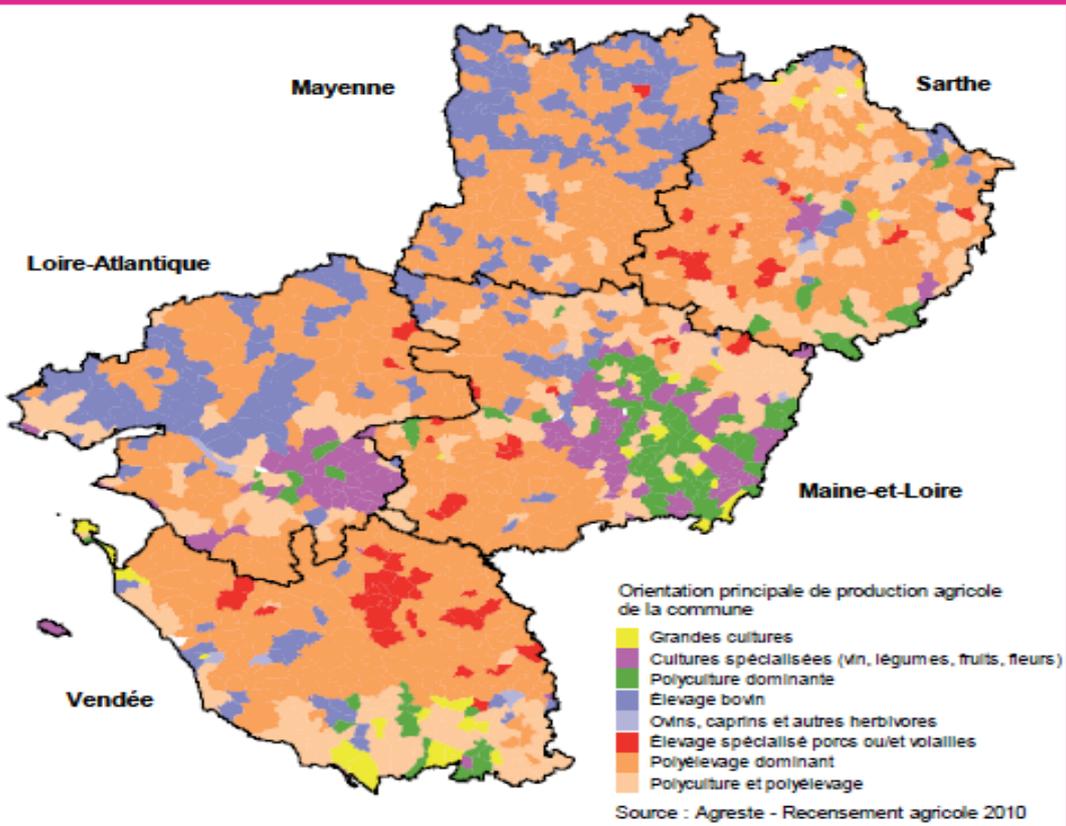
Parmi les autres dispositifs mis en place pour soutenir activement l'agriculture biologique, la Région Pays de la Loire vise particulièrement les « Jeunes agriculteurs » avec un bonus de la DJA (Dotation Jeunes Agriculteurs) de 7 000€ par jeune agriculteur, représentant plus de 600 000 € par an.

En 2019 la Région des Pays de la Loire a mobilisé près de 19,5 M€ (FEADER inclus), dont près de 7,5 M€ de crédits régionaux en faveur de ce plan régional. Une dynamique de conversion qui transparaît clairement dans la mobilisation des différents dispositifs d'aide. Depuis 2018 les demandes et budgets sont en hausse pour l'agriculture : +60% d'installation, +30% PCAE végétal, : +32% pour le Pass' BIO (conseil technico-économique à la conversion), et pour la transformation agro-alimentaire les demandes et le budget concernant l'ARIAA ont aussi doublé.

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

- L'emploi agricole : 1^{er} secteur économique 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 : 4^e région française en termes de surfaces
- L'agroalimentaire : représente 25 % de l'emploi salarié industriel régional,
- Résultats économiques : un chiffre d'affaires agricole et agroalimentaire régional de près de 20 milliards d'euros

Les productions agricoles en Pays de la Loire



Hall Elevage: Exposants (Hall 1 stand 1-G074)

La Région des Pays de la Loire et la Chambre Agriculture Pays de la Loire sont présentes dans le hall élevage (hall 1 – Stand G074) sur un espace de 105 m². Pendant toute la durée du salon les 4 exposants ligériens proposent leurs produits à la dégustation et à la vente. Des animations quotidiennes sont également présentes sur le stand : ateliers de cuisines et dégustations de produits.



- 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 filiale 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 "souses" 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.



9



Chaque jour pendant le SIA 2020, 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-vous visite sur le stand de la région Pays de la Loire n°1 G074, 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 saonoise 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 3)

Liste des exposants des Pays de la Loire

<p>BIRGAND BOISSONS - stand n° 3 F184 <i>Contact : Monsieur Emmanuel Birgand</i> 6 rue Anders Celsius - 44600 ST NAZAIRE Tél : 06 98 38 34 93 Email : ebirgand@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° 3 G189 <i>Contact : Monsieur Nicolas Blin</i> 18 Boulevard de l'Atlantique – 44150 LE POULIGUEN Tél : 02 40 66 60 32 Email : nicolas.blin100@gmail.com Internet : www.marylou-patisserie.com <u>Produits</u> : pâtisserie</p>
<p>BRASSERIE MELUSINE - stand n° 3 F183 <i>Contact : Monsieur Laurent Boiteau</i> ZA la Barboire - Chambreaud - 85500 CHANVERRIE Tél : 02 51 61 51 52 E-mail : lboiteau@brasserie-melusine.com Internet : www.brasserie-melusine.com <u>Produits</u> : bière artisanale</p>	<p>SA BROSSET LA BRIOCHE DE VENDRENNES stand n° 3 F199 <i>Contact : Monsieur Mathieu Rainereau</i> 7 route de l'océan – 85250 VENDRENNES Tél : 02 51 66 09 25 E-mail : aux-fins-gourmets@orange.fr Internet : www.briochedevendrennes.fr <u>Produits</u> : brioches</p>
<p>CAVE ROBERT ET MARCEL - stand n° 3 D172 <i>Contact : Madame Manon Neveu</i> Route de Saumoussay - 49260 SAINT CYR EN BOURG Tél : 02 51 53 06 06 E-mail : manonneveu@robertetmarcel.com Internet : www.robertetmarcel.com <u>Produits</u> : vins du Val de Loire</p>	<p>SARL CHAIS DES ROCHES NEUVES - stand n°3 E171 <i>Contact : Monsieur Stefan Raoult</i> Chemin des vignes - 85770 VIX Tél : 06 99 00 29 74 E-mail : stefan.raoult@mercier-groupe.com Internet : www.mercier-vins.com <u>Produits</u> : apéritif à base de vin de Vendée et d'épine noire</p>
<p>CHARCUTERIE PAUL BEGEIN SARL - stand n° 3 E172 <i>Contact : Monsieur Mathieu Rainereau</i> 14 Rue Marie Mayne 85590 SAINT MALO DU BOIS Tél : 02 51 92 38 20 E-mail : aux-fins-gourmets@orange.fr <u>Produits</u> : charcuterie</p>	<p>GIRARD MIEL SARL - stand n° 3 E188 <i>Contact : Monsieur Jacques Girard</i> La Blottière - 49390 LA BREILLE LES PINS Tél : 02 41 52 02 85 E-mail : girard-miel@wanadoo.fr Internet : www.miel-girard.com <u>Produits</u> : miel, pain d'épices, galettes, confiserie et confitures au miel, pollen, gelée royale, hydromel, encaustique...</p>
<p>LES GOURMANDISES DE L'ESTRAN stand n° 3 H189 <i>Contact : Monsieur Benjamin Palin</i> 76 Avenue de l'Estacade 85550 LA BARRE DE MONTS Tél : 06 88 46 18 56 E-mail : palinben@gmail.com <u>Produits</u> : sel et huîtres</p>	<p>GP DIFFUSION - stand n° 3 E189 <i>Contact : Monsieur Fabrice Pierron</i> ZA Bel Air – Le Clos des Haies - 72500 LUCEAU Tél : 02 43 38 21 21 E-mail : contact@mle-agathe.fr Internet : www.mle-agathe.fr <u>Produits</u> : cosmétiques à la bave d'escargot certifiée biologique</p>

<p>SCEV MERCIER Michel et Antoine - stand n° 3 G183 <i>Contact : Monsieur Antoine Mercier</i> 8 rue du Commerce 49290 CHAUDEFONDS SUR LAYON Tél : 02 41 78 11 47 E-mail : aocmercier@wanadoo.fr <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>LES SALINES DE GUERANDE - stand n° 3 F188 <i>Contact : Monsieur Arnaud Cassidanius</i> Pradel – CS 65315 44353 GUERANDE Cedex Tel : 02 40 62 01 25 E-mail : a.cassidanius@seldeguerande.com Internet : www.leguerandais.fr <u>Produits</u> : sel</p>
<p>VIGNOBLES LAFFOURCADE - stand n° 3 H183 <i>Contact : Monsieur Pascal Laffourcade</i> L'Echarderie - 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE Tél : 02 41 54 16 54 E-mail : laffourcade@orange.fr Internet : www.vignobles-laffourcade.fr <u>Produits</u> : Quarts de chaume, Bonnezeaux, Savennières, Coteaux du Layon, Anjou Villages, Anjou blanc, rouge et rosé</p>	<p>AUX FINS GOURMETS - stand n° 3 E172 <i>Contact : Monsieur Mathieu Rainereau</i> 13 Place Georges Clémenceau 85640 MOUCHAMPS Tél : 02 51 66 21 03 E-mail : aux-fins-gourmets@orange.fr <u>Produits</u> : charcuterie</p>
<p>SOLUTIONS & CO - stand n° 3 D178 <i>Contact : Madame Lisa Martin</i> 7 rue du Général de Bollardière – 44200 NANTES Tél : 02 40 48 39 20 E-mail : l.martin@solutions-eco.fr Internet : www.agence-paysdelaloire.fr</p>	<p>CONSEIL DEPARTEMENTAL DE LA MAYENNE stand n° 3 G179 <i>Contact : Monsieur François Planchenault</i> 39 rue Mazagran – 53014 LAVAL CEDEX Tél : 02 43 66 53 53 E-mail : francois.planchenault@lamayenne.fr Internet : www.lamayenne.fr</p>

Zoom sur SOLUTIONS & CO - hall 3, stand n° 3D178

DU 22 février au 1^{er} mars 2020, des acteurs de l'Agritourisme en Pays de la Loire vont s'emparer et faire vivre le stand SOLUTIONS & CO en proposant des animations et des dégustations pour en faire la promotion des territoires régionaux.

Structures présentes sur le stand :

Des réseaux Agritourisme et des territoires :

- Accueil paysan Pays de la Loire
- Office de tourisme de l'Anjou Bleu
- Bienvenue à la ferme Pays de la Loire
- Gîtes de France Pays de la Loire
- Office de Tourisme Maine Saosnois
- Office de Tourisme des Vallées de la Braye et de l'Anille
- Sarthe Tourisme
- Conseil régional
- Solutions&co

Des fermes pour la valorisation de leur travail et de leurs produits :

- 44 : Cynfaël / Domaine Topaze / Ferme Maine Atlantique
- 49 : Cerfs de la Fardellière / Ferme du Bois Rouzé / Agri Kids
- 53 : Asinerie de la Rivière / Le Roc aux Loups
- 72 : Cidrerie Pelletier / volailles Loyer
- 85 : La Ferme du Marais Poitevin

Planning animations grand publics

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE - 22 février au 1er mars 2020



Planning ANIMATIONS GRAND PUBLIC

	Samedi 22/02	Dimanche 23/02	Lundi 24/02	Mardi 25/02	Mercredi 26/02	Judi 27/02	Vendredi 28/02	Samedi 29/02	Dimanche 01/03
Quiz			Région	Maine et Loire Vendée		Sarthe		Coteaux de l'Aubance/du Layon	
Banque			Pays de la Loire	Maine et Loire Vendée Qualité	Lait de foin	Sel de Guérande Sarthe	Le lapin	Coteaux de l'Aubance/du Layon	
Cuisine			Beauf Blond d'Aquitaine Veau Bretonnais	Maine et Loire	Lait de foin	Sel de Guérande Sarthe	Le lapin	Coteaux de l'Aubance/du Layon	
			Beauf Blond d'Aquitaine Veau Bretonnais	Maine et Loire	Lait de foin	Sel de Guérande Sarthe	Le lapin	Coteaux de l'Aubance/du Layon	
10h-10h30	Quiz Porc Fermier de la Sarthe	Quiz Porc Fermier de la Sarthe	Quiz Bouff Fermier du Maine	Quiz Bouff Fermier du Maine	Quiz Bouff Fermier du Maine	Quiz Porc Fermier de la Sarthe	Quiz Porc Fermier de la Sarthe	Quiz Porc Fermier de la Sarthe	Quiz Porc Fermier de la Sarthe
10h30-11h	Quiz Pays de la Loire	Quiz Pays de la Loire	Atelier de cuisine Fondue vigneronne de bœuf aux épices, sauce schalote	Quiz Maine et Loire	Quiz Lait de foin	Quiz sel de Guérande	Quiz Le lapin	Quiz vins d'Anjou	Quiz Vendée Qualité
11h-12h	Atelier de cuisine Côtes de porc au caramélisé pomme, fondue d'endives à l'orange	Atelier de cuisine Tartiné et graviers de saumon	Fondue vigneronne de bœuf aux épices, sauce schalote	Atelier de cuisine Fondue vigneronne de bœuf aux épices, sauce schalote	Atelier de cuisine Fondue vigneronne de bœuf aux épices, sauce schalote	Atelier de cuisine Tartiné et graviers de saumon	Atelier de cuisine Cuisse de lapin aux gambas, wok de légumes	Atelier de cuisine Crumble de pomme au jus Lu, sabayon aux Coteaux du Layon	Atelier de cuisine Houmous de mogettes et jambon de Vendée
12h-12h30	Quiz AOP Maine-Anjou	Quiz Cappel	Inauguration	Quiz AOP Maine-Anjou	Quiz Cappel	Quiz AOP Maine-Anjou	Quiz Cappel	Quiz AOP Maine-Anjou	Quiz Cappel
12h30-14h									
14h-14h30	Quiz Pays de la Loire	Quiz Pays de la Loire		Quiz Vendée Qualité	Quiz Lait de foin	Quiz sel de Guérande	Quiz Le lapin	Quiz vins d'Anjou	Quiz Pays de la Loire
15h-16h	Atelier de cuisine Pain d'épices, Innoçent d'annas au miel	Atelier de cuisine Pancakes au yaourt, carrairin et miel	Atelier de cuisine Canneloni de veau au court nautais, cupres et citron	Atelier de cuisine Soupe et croûtitons de cornichons	Atelier de cuisine Broche perdue au miel	Atelier de cuisine Côtes de porc au caramélisé pomme, fondue d'endives à l'orange	Atelier de cuisine Lapin au miel et vinaigre balsamique	Atelier de cuisine Pomme grenaille, tartare d'huîtres, sabayon aux Coteaux de l'Aubance	Atelier de cuisine Broche perdue au miel
16h-16h30	Quiz Cappel	Quiz AOP Maine-Anjou	Quiz Cappel	Quiz Cappel	Quiz AOP Maine-Anjou	Quiz Cappel	Quiz AOP Maine-Anjou	Quiz Cappel	
16h30-17h	Cuisson du porc Porc Fermier de la Sarthe	Cuisson du porc Porc Fermier de la Sarthe	Quiz Bouff Fermier du Maine	Quiz Bouff Fermier du Maine	Quiz Bouff Fermier du Maine	Cuisson du porc Porc Fermier de la Sarthe	Cuisson du porc Porc Fermier de la Sarthe	Cuisson du porc Porc Fermier de la Sarthe	
	Les Quiz permettent de mettre en avant les associations et filières de façon ludique en faisant gagner des cadeaux rigoureux aux visiteurs du salon et les ateliers de cuisine accueillent 6 élèves qui apprennent avec un chef à travailler les produits de la région et découvrent leur recette								

Plan du Salon



RÉGION DES PAYS DE LA LOIRE DOSSIER DE PRESSE

1	Bovins, ovins, porcins, caprins Cattle, goats, pigs, sheep	
2.1	Équins, adins Horses, donkeys Ateliers et ateliers en ligne Workshops and online workshops Crafts and local heritage of France – French products	
2.2	Cultures et filières végétales - Jardin et potager Crops and plant sectors – Gardens and kitchen garden	
3	Régions de France et leurs produits Regions of France and their products	
4	Services et métiers de l'agriculture Agricultural services and professions AGRI 4.0 AGRI RECHUTE : Votre espace emploi formation / Careers and training area Environnement et énergies Environment and energy Basse-cour et ferme pédagogique Poultry and educational farm	
5.1	Régions et produits de France d'Océan-Mer Regions and products of overseas territories	
5.2	Agricultures du monde et leurs produits World Agriculture and their products Élevages du monde World livestock	
7.1	Chiens et chats Dogs and cats	
7.2	Concours Général Agricole des Produits et Vins Concours Général Agricole products and wines	



Plan arrêté au 27/11/2018, susceptible de modifications.