

DOSSIER DE PRESSE



RÉGION  
PAYS  
DE LA LOIRE  
**ENGAGÉE**  
• POUR NOS •  
**ÉLEVEURS**

Rendez-vous sur les stands :  
Hall 1 stand F110 - Hall 7.2 stand G012

RÉGION  
PAYS  
DE LA LOIRE

**Pilier économique des Pays de la Loire, l'agriculture représente près de 10 % de la production agricole nationale et plus de 62 000 emplois.** Sa diversité constitue l'une de ses grandes forces. Elle compte une quinzaine de filières majeures avec une place prédominante pour l'élevage qui représente 70% des exploitations. La Région joue un rôle essentiel aux côtés des agriculteurs et agit activement en faveur de la transmission, de l'innovation et de l'adaptation aux évolutions climatiques.



---

## S O M M A I R E

### Communiqué de presse

### Engagée pour nos éleveurs : la Région des Pays de la Loire au Salon de l'Agriculture 2026

#### I. Préparer l'avenir : vers des filières d'élevage durables, compétitives et attractives pour les jeunes générations

- Un nouveau prêt à taux zéro pour faciliter l'installation des jeunes éleveurs
- Climat : sécuriser l'alimentation animale et réduire les émissions
- Les Pays de la Loire, terrain d'innovation agricole

ZOOM *En Vendée, un élevage charolais se prépare à un challenge à distance*

#### II. « Ici, on cuisine ! » Grâce aux pactes filières, des débouchés pour les productions locales en restauration collective dans les lycées.

- 2 acteurs rejoignent l'initiative : Charcuterie COSME (72) et GRAIN D'EPI (85)

ZOOM *Le renouveau du marron noir des Mauges et de Vendée – à retrouver pour la première fois au salon*

#### III. Les temps forts régionaux, exposants et animations à Paris

- Un véritable village des Pays de la Loire au cœur du Hall des Régions (7.2) et la liste des exposants
- Les filières d'excellence dans le Hall Elevage (Hall 1)

## DOSSIER DE PRESSE

# Engagée pour nos éleveurs : la Région des Pays de la Loire au Salon de l'Agriculture 2026

Rendez-vous Hall 1 stand F110 et Hall 7 stand G012

La Région des Pays de la Loire est présente à nouveau cette année au Salon international de l'Agriculture avec deux espaces qui offrent une vitrine aux filières agricole et agroalimentaire régionales.

*« En Pays de la Loire, l'agriculture est une force. Une force économique, une force humaine, une force territoriale. Dans un contexte international de plus en plus tendu, marqué par des accords commerciaux qui interrogent nos standards et fragilisent nos filières, nous faisons un choix clair : soutenir une agriculture exigeante, compétitive et durable, qui respecte nos règles sanitaires, environnementales et sociales. Nos éleveurs et nos agriculteurs ne demandent pas des priviléges. Ils demandent de la cohérence et de la reconnaissance, ils demandent à vivre de leur travail. La Région est à leurs côtés, avec des actes : soutien à l'installation et à la transmission, investissements pour l'adaptation au changement climatique, accompagnement de l'innovation et une action résolue pour simplifier l'accès aux aides et les rendre plus lisibles, plus rapides et plus efficaces, ainsi que la création de débouchés locaux. Avec Ici, on cuisine !, nous faisons le lien entre nos producteurs et les assiettes de nos lycéens.*

*Nous affirmons une priorité : valoriser nos productions locales et sécuriser notre capacité à nourrir la population. Être présents au Salon de l'Agriculture, c'est porter une conviction simple : défendre notre agriculture, c'est défendre notre souveraineté alimentaire et l'avenir de nos territoires.*

*La Région des Pays de la Loire restera pleinement engagée aux côtés de ceux qui produisent et nous nourrissent. » Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire*

### • Temps forts régionaux – Hall 1

#### Mardi 24 février à 15h

Inauguration de l'espace Pays de la Loire par Christelle Morançais et signature de 2 nouveaux pactes filière *Ici on cuisine !* pour l'approvisionnement des lycées régionaux avec la Charcuterie COSME – viandes et charcuterie (72) et GRAIN D'EPI – pâtes alimentaires (85)

#### Mercredi 25 février à 10h

Démonstration culinaire par 5 chefs de lycées de la région



### • Un village des Pays de la Loire au cœur du Hall des Régions – Hall 7.2

20 exposants accueilleront le grand public et les professionnels pour faire découvrir leurs savoir-faire, leurs produits emblématiques et la diversité des grandes productions agricoles et agroalimentaires régionales. **Tout au long du salon** : animations, dégustations, quiz, danse de la brioche...

**Mercredi 25 février à 15h30 : lancement de la nouvelle gamme Muscadets AOC de la marque de producteurs JUSTE sur le village régional en présence de la présidente de Région.**

### Maintenir une capacité à produire et nourrir

La richesse et l'excellence des productions de son territoire est soutenue depuis plusieurs années par la Région, dans toute sa diversité (**4500 exploitations bénéficiaires** depuis 2024 sur l'ensemble des politiques agricoles : installation, investissements, apiculture, races menacées...).



Avec 70 % de ses exploitations tournées vers l'élevage, la région s'affirme comme un leader de la viande bovine en France et des filières lait, porc et volaille.

**Engagée pour nos éleveurs,** la Région déploie une stratégie Elevage 2025-2027 afin de maintenir des filières compétitives, attractives pour les jeunes générations et adaptées au changement climatique. Elle mobilise **5M€ par an, en complément de 40 M€ d'aides régionales et européennes.**

Cette volonté politique forte se traduit par des dispositifs concrets :

- **à l'installation** : avec une Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA) figurant parmi les plus ambitieuses de France (doublée en 2024 jusqu'à 42 000 €) **et le lancement en 2026 d'un nouveau prêt à taux zéro AgriBoost Élevage**, la collectivité sécurise l'avenir des nouveaux exploitants.

- **Adaptation au changement climatique** : à travers les programmes de recherche FERMADAPT et CLIMATVEG, la Région expérimente dès aujourd'hui des solutions de résilience pour les bâtiments, la conduite des élevages ou la gestion des ressources destinées à l'alimentation animale.

« *Nous refusons que nos agriculteurs subissent le réchauffement. Nous testons dès aujourd'hui les solutions qui leur permettront de produire demain : plus résilients, plus sobres, et capables de nourrir la région et au-delà. Avec deux projets de recherche parmi les plus ambitieux de France, FERMADAPT pour l'élevage et CLIMATVEG en production végétale.* » souligne Lydie Bernard, vice-présidente de la Région en charge de l'Agriculture

- **Réduction des émissions carbone** : 400 nouvelles exploitations ont rejoint en 2025 la démarche Fermes Bas Carbone. L'objectif est d'impliquer plus de 5 000 fermes d'ici 2028 et de réduire de 20 % leurs émissions nettes.

- **Innovation** : l'appel à projets dédié aux développements expérimentaux est renouvelé en 2025-2026, ses priorités portent sur l'élevage, les pratiques visant à maximiser la réserve utile des sols en eau, et AgriTech (objets connectés, capteurs, robots, drones, outils d'aide à la décision, IA...).

- **Débouchés : le levier de la restauration collective dans les lycées grâce aux nouveaux pactes filières Ici, on cuisine !**

La Région des Pays de la Loire place l'alimentation de tous, en particulier de ses lycéens, au cœur de ses priorités. Depuis la rentrée 2024, elle s'incarne par l'opération **Ici, on cuisine !** qui met en valeur l'engagement des 110 services de restauration pour cuisiner frais et régional. En 2025 ils ont réalisé 25,3 M€ d'achats dont plus de la moitié en denrées fraîches pour 9,1 M de repas.

**Depuis octobre 2025, des pactes filières sont signés dans les cinq départements**, associant producteurs, coopératives, industriels et distributeurs sélectionnés pour leur ancrage territorial et leur capacité à répondre aux besoins de la restauration collective.

# L'agriculture des Pays de la Loire en bref...



**21 700 exploitations agricoles**  
en 2023



**62 800 EMPLOIS**

[31 000 chefs d'exploitations et 31 800 salariés)



progression de l'emploi salarié

Agriculture et agroalimentaire

**+ de 20 milliards d'euros**

de chiffre d'affaires régional



1er secteur économique de la région

**10 % de la production agricole nationale**



**2e région agroalimentaire de France**

en nombre de salariés



**1e région productrice de viande bovine et de lapins**

**3e région productrice de lait de vache**



2e de viande porcine, de viande de volaille et d'œufs de consommation

**70 % des exploitations en élevage**

**19,9 % des exploitations**

produisent en agriculture biologique

**22 %**

sont engagées dans un autre signe officiel de qualité

(Label Rouge, IGP, AOP, STP)

## I. Préparer l'avenir : vers des filières d'élevage durables, compétitives et attractives pour les jeunes générations

Pérenniser une agriculture dynamique et compétitive, maintenir la capacité des Pays de la Loire à produire et à rendre accessible des produits d'excellence, tant à l'export que dans les lycées, est une ambition forte de la Région. À travers sa stratégie Élevage votée en 2025 et son appui aux projets innovants, à l'expérimentation et à la recherche, elle aide les exploitations à s'adapter aux nouvelles données économiques, sociales, et environnementales.

- **5M€ par an sont mobilisés pour la stratégie Élevage 2025-2027, en complément de 40 M€ d'aides régionales et européennes.** Les actions suivantes se concrétisent dès cette année :

### Un nouveau prêt à taux zéro pour faciliter l'installation des jeunes éleveurs

Dans un contexte de crise agricole, la Région fait le choix de proposer un ensemble de solutions pour créer les conditions favorables à l'installation des futurs agriculteurs avec deux dispositifs complémentaires. La Dotation Jeunes Agriculteurs (FEADER + crédits régionaux) a été renforcée en 2024, **plaçant ce dispositif parmi les plus ambitieux de France** : dotation de base doublée (20 000 € contre 10 000 €), majorations pour l'agriculture biologique (+7 000 €) et l'élevage (+15 000 €), plafond porté à 42 000 € (33 000 € précédemment), simplification des démarches et digitalisation.

**En complément, un nouveau prêt AgriBoost Élevage** sera lancé en 2026. Il s'adresse exclusivement aux jeunes agriculteurs en installation dans le secteur de l'élevage pour consolider leur projet en plus de la DJA : 25 000 € maximum, taux zéro, remboursement sur 5 ans sans différé. La Région mobilise les établissements de crédit conventionnés pour proposer le prêt AgriBoost ; l'argent prêté provient des banques, et la Région rembourse les intérêts à la place des nouveaux agriculteurs.

**Pour élargir le public candidat à l'installation, la Région a également mis en place un prêt d'honneur Agriboost 40+.** Ce prêt d'honneur à taux zéro soulage la trésorerie des agriculteurs entre 41 et 48, non éligibles à la dotation jeunes, durant les premières années d'installation en seconde carrière (35 000 € au maximum sur 5 ans). **À ce jour : un premier bénéficiaire et une dizaine de dossiers en instruction.**



**975 DJA ont été attribués depuis juin 2024 (programmation 2023-2027)**

### Adaptation au climat : sécuriser l'alimentation animale et réduire les émissions carbone

#### → FERMADAPT 2 (2026-2029)

La Région finance à hauteur de 60% le projet FERMADAPT 2. Celui-ci renforce son cadre initial pour rendre les élevages de six filières (bovins, porcs, volailles, lapins, ovins/caprin) plus résistants aux canicules et sécheresses tout en réduisant leur empreinte carbone. Les solutions sont expérimentées avec un objectif de diffusion des résultats **auprès de 2500 éleveurs**.

#### Les leviers testés dès 2026 en fermes expérimentales et chez des agriculteurs pilotes :

- Rafraîchissement des bâtiments → toitures réfléchissantes, ventilation, isolation...
- Arbres et haies autour des élevages → ombrage, microclimat frais et séquestration carbone
- Stratégies alimentaires (rations adaptées, ajout de fibres ou de minéraux rafraîchissants, essais sur le refroidissement de l'eau de boisson) et conduite des troupeaux (ajustement des densités et rotations)

→ CLIMAVEG 2 : après une première étude de 4 ans sur les cultures végétales, un nouveau projet démarre en 2026 et sera orienté sur la sécurisation des productions fourragères et protéiques à destination de l'alimentation animale. Une enveloppe de 2,34 M€ (stratégie élevage) sera soumise au vote du conseil régional de mars.

Les premières actions engagées en 2026 seront par exemple des **diagnostics santé des sols** par les éleveurs, du **pâturage régénératif** à Thorigné, des **essais irrigation** maraîchage sans sondes, **collecte et stockage de l'eau de pluie**, avec étude de couplage bassins & panneaux photovoltaïques flottants pour limiter l'évaporation (enquêtes maraîchers **Nantes/Anjou**, suivis bassin **Authion**, essais **Maison des Maraîchers**), **diversification assolements, aménagements de haies, mares, bandes enherbées...**

#### → FERMES BAS CARBONE : 400 nouveaux agriculteurs en 2025 s'engagent à réduire leurs émissions

La Région des Pays de la Loire accompagne les agriculteurs dans la réduction de leurs émissions de gaz à effet de serre à travers la démarche Fermes Bas Carbone. Près de 3 000 exploitations sont aujourd'hui engagées, dont 412 nouveaux agriculteurs et 310 réengagements en 2025. L'objectif est d'impliquer plus de 5 000 fermes d'ici 2028 et de réduire de 20 % leurs émissions nettes. Chaque ferme réalise un diagnostic carbone initial, met en œuvre un plan d'actions sur 5 ans, puis évalue ses progrès.

→ Depuis 2021, 6,2 M€ investis par la Région pour aider les filières agricoles dans l'adaptation au changement climatique dans le cadre des projets ClimatVeg 1 et 2 et Ferm'Adapt 1 et 2.

### Les Pays de la Loire, un terrain d'innovation agricole

Par la diversité de ses productions, le territoire régional présente des atouts incontestables pour expérimenter et développer les innovations. La Région consacre un budget annuel important à ces projets : 1,2 M€ en fonctionnement et près de 5 M€ en investissement.

#### → APPEL À PROJET DEVELOPPEMENTS EXPERIMENTAUX : un dispositif concluant renouvelé en 2025-2026

L'un de ces dispositifs est l'appel à projet « développements expérimentaux », qui vise à tester de nouvelles pratiques agricoles en amont de la production, utiles aux agriculteurs et aux filières et avec l'objectif d'assurer un transfert effectif des résultats vers le terrain.



Il s'adresse aux associations, entreprises, lycées et centres de formation, établissements d'enseignement supérieur et de recherche. Toutes les filières régionales sont éligibles, y compris des projets croisant plusieurs filières.

**Trois priorités 2025-2026 : élevage, pratiques visant à maximiser la réserve utile des sols en eau, et AgriTech** (objets connectés, capteurs, robots, drones, outils d'aide à la décision, IA...). La session 2025-2026 est close (23 dossiers déposés, dont 12 en élevage) et, entre 2020 et 2024, 111 projets ont déjà été soutenus pour plus de 8,1 M€ sur des sujets comme la valorisation de la viande bovine laitière en bio, l'adaptation des filières caprines au climat, la gestion des eaux en production avicole ou la protection des vergers bio.

**Interview vidéo [CACOPSY recherche d'une solution contre la Psylle du Poirier / ADACLIM adaptation viticole et œnologique au climat](#)**

### → TELEMEDECINE VETERINAIRE : une expérimentation sera lancée en 2026

La Région soumettra au vote de la commission permanente d'avril le financement d'une expérimentation pour éprouver en conditions réelles la faisabilité technique, organisationnelle et économique des solutions de télémédecine vétérinaire (téléconsultation et téléexpertise) appliquées aux élevages bovins. De mars 2026 à février 2028, le projet testera en conditions réelles la plateforme VetLinkPlatform (chat, visio, stéthoscopes/échographes connectés).

**Partenaires :** Chambre d'agriculture PDL (chef de file), Oniris VetAgroBio, GTV PDL (2 cliniques : Mainevet Meslay-du-Maine, Beaumont-sur-Sarthe), Adventiel.



### ZOOM - À Saint-Michel-Mont-Mercure (85), un éleveur se prépare à un challenge digital du Herd book Charolais

Dans le haut-bocage Vendéen, au Moulin de la Bonnelière, l'élevage de charolaises GAEC Godet Retailleau, habitué des concours à Paris, participe cette année au challenge digital du Herd-book Charolais, une manière de valoriser l'investissement des éleveurs pour maintenir l'état remarquable de leurs animaux et d'associer le public à un vote en ligne. Celui qu'ils présentent se prénomme... Tape à l'œil ! [Pour en savoir plus > paysdelaloire.fr et les réseaux sociaux de la Région.](#)

Originaire de Bourgogne depuis le XVIIe siècle, la race Charolaise s'implante en Vendée dès 1879. Le haut bocage vendéen lui offre un cadre idéal : systèmes d'élevage allaitants (naisseurs-engraisseurs), prairies herbagères diversifiées et paysage bocager favorable. Aptitudes en élevage : race rustique et adaptable, excellente valorisation des herbages, bonne production laitière pour le veau, longévité et bonne capacité à supporter les conditions climatiques du bocage.





## II. « Ici, on cuisine ! » Grâce aux pactes filières, des débouchés pour les productions locales en restauration collective dans les lycées.

« Ici on cuisine ! » est une opération de la Région des Pays de la Loire pour faire des restaurants scolaires des lieux où s'acquiert et se transmet le goût du bon, du sain et du régional. Depuis octobre 2025, des pactes filières sont signés dans les cinq départements, associant producteurs, coopératives, industriels et distributeurs sélectionnés pour leur ancrage territorial et leur capacité à répondre aux besoins de la restauration collective.

**Deux nouveaux acteurs rejoindront cette initiative lors du salon de l'agriculture :** La Charcuterie COSME – viandes et charcuterie au Mans, et GRAIN D'EPI – Production de pâtes alimentaires – dont le siège est situé à Saint-Michel-en-l'Herm et l'atelier de production à Luçon (85).

**Objectifs :** Renforcer les liens entre les chefs de restauration et les filières locales, tout en levant les freins identifiés : contraintes administratives, difficultés logistiques, coûts de gestion, et adaptation aux volumes et formats nécessaires (par exemple, du lait en bidons de 10L).

### Les précédents signataires :

**Rosée des Champs (Octobre 2025)** : Située à Doué-la-Fontaine (Maine-et-Loire), cette coopérative fournit des légumes frais et des produits prêts à l'emploi (lavés, épluchés et découpés).

**La marque JUSTE® (Novembre 2025)** : Ce groupement de producteurs (SAS JUSTE) s'engage sur une juste rémunération et la traçabilité de ses produits issus de fermes vendéennes et de Loire-Atlantique.

**La Légumerie 53 (Janvier 2026)** : Cette entreprise d'insertion transforme des légumes locaux

**m@Yon court (Janvier 2026)** : Cette plateforme logistique mayennaise joue le rôle de facilitateur en centralisant l'offre des producteurs locaux pour la livrer directement aux établissements scolaires.

### Une labellisation qui a récompensé l'engagement de 59 lycées ligériens en 2025

Cette classification, de 1 à 3 fourchettes, valorise les établissements selon leurs performances :

- 3 fourchettes : minimum 50% d'approvisionnement régional (1 lycée : La Colinière)
- 2 fourchettes : minimum 40% d'approvisionnement régional (18 lycées)
- 1 fourchette : minimum 30% d'approvisionnement régional (40 lycées)

### L'opération "Ici, on cuisine !" s'appuie sur plusieurs leviers d'action :

- Formation des personnels (8 500h depuis 2021) et un temps fort d'inspiration, La journée des chefs
- Recrutement d'une équipe de nutritionnistes pour garantir l'équilibre des repas
- Programme d'investissement de 40 millions d'euros d'ici 2027 pour la rénovation des cuisines



#### Des menus saisonniers « 3 étoiles » signés Samuel Albert, servis dans les lycées

Samuel Albert, à la tête du restaurant Les Petits Prés et de la Brasserie du Ralliement à Angers, s'est engagé comme parrain de la 2e édition Ici, on cuisine ! et Il conçoit, chaque saison, un menu savoureux, décliné dans les lycées par les équipes de restauration. Samuel Albert rencontrera les chefs de lycées en avril, lors de la Journée des chefs 2026. Retrouvez-le en ligne sur [paydelaloire.fr](http://paydelaloire.fr)

<b>40 M€</b> d'ici 2027  pour rénover, agrandir et équiper les cuisines	<b>110</b>  services de restauration qui mettent à l'honneur le fait maison.	<b>25,3 M€ d'achats de denrées</b>  pour 9,1 millions de repas
<b>9,1</b>  millions de repas en 2025	<b>Plus de la moitié des approvisionnements sont des denrées fraîches :</b>	<b>850T de légumes et 600T de fruits</b> <b>560T de viandes</b> dont : 90T de boeuf, 240T de volailles, 130T de porc, 91T de charcuterie



## ZOOM - À Chemillé-en-Anjou (49), le renouveau du marron noir des Mauges et de Vendée

Ferme pilote d'une jeune filière des marrons noirs des Mauges et de Vendée, la Ferme des Blottières franchit un cap avec la première présentation de sa crème de marrons noirs au Concours général agricole 2026, tandis que l'association Marrons des Mauges – Marrons de Vendée engage le dépôt d'une marque collective.



Celle-ci s'accompagne d'une identité visuelle fédératrice et d'un cahier des charges exigeant afin de garantir une production très qualitative : utilisation exclusive des variétés locales, absence de traitement chimique pour le désherbage, amendements organiques exclusivement, densité de plantation inférieure à 100 plants/ha, un maximum de 500 plants par ferme, exigence de qualité sur les fruits récoltés (calibre, état sanitaire, etc.). **Cette démarche constitue la première étape vers la création d'une appellation géographique à terme.**

La présence de quelques "vieux sujets" prouve que le châtaignier greffé était présent dans le bocage il y a déjà 500 ans (le châtaignier de MELAY fait plus de 8m de circonférence). Au sortir des Guerres de Vendée, les paysans ont greffé massivement des châtaigniers à des fins vivrières. Les sélections et les choix de greffon ont donné lieu à plusieurs variétés locales spécifiques dont le MARRON NOIR DES MAUGES ET DE VENDEE.

S'appuyant aujourd'hui sur une production encore limitée, le projet se renforce avec de nouvelles plantations : **au total, ce sont plus de 2000 porte-greffes qui ont été plantés sur une quarantaine de ferme depuis 2024 !** – qui assureront à terme, un volume suffisant tout en donnant au produit une antériorité et une reconnaissance favorable à l'obtention d'un signe officiel de qualité.

**→ Atelier cuisine et quiz Marrons des Mauges et de Vendée mardi 24 février 11h-13h30 sur le stand régional Hall 1 et à 16h sur le village région (stand Vendée - Hall7)**



**OUI à la qualité !** La Région des Pays de la Loire soutient activement les **filières sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)**, les AOC, AOP, Label Rouge, IGP, STG et label biologique, garantes d'un **ancrage territorial, de savoir-faire reconnus et d'une alimentation de confiance** à l'heure où les multiples promesses alimentaires perdent le consommateur et altèrent sa confiance dans la production Leader national avec plus de **160 produits labellisés**, la Région appuie la **FFQPL**, qui fédère 16 filières de qualité, à travers le soutien de la campagne "**Oui à la Qualité en Pays de la Loire**". Ce programme valorise les productions sous SIQO lors de grands événements et via des outils de communication communs. La Région finance également un **projet de Vendée Qualité (28 840 €)**, visant à renforcer la **durabilité environnementale** des filières Label Rouge, AOP, IGP et Bio, en réponse aux attentes des consommateurs.

### III. Les temps forts régionaux, exposants et animations à Paris

#### → Un véritable village des Pays de la Loire au cœur du Hall des Régions (Hall 7.2 - G012)

Au cœur du Hall des Régions, **hall 7.2, 20 exposants** des Pays de la Loire, accompagnés par la Région et le service Food'Loire de la Chambre d'agriculture, accueilleront le grand public et les professionnels pour faire découvrir leurs savoir-faire, leurs produits et spécialités des grandes productions régionales : charcuteries, vins, bières artisanales, cosmétiques bio, pommes, sel, huîtres, produits d'épicerie tels que le miel, les brioches vendéennes, les pâtisseries et sucreries.

**Le village régional proposera, tout au long du salon, stand G012, de nombreuses animations et des espaces dédiés aux curieux et gourmands de tous âges :**

- **“Ici, on déguste !” Ateliers et dégustations** animés par les exposants et invités
- **Quiz interactif** sur les produits régionaux (une dizaine de lots par jour à gagner !).
- **Danse de la brioche** : lundi 23 février et vendredi 27 février  
– animation du Département de la Vendée, avec les brioches Fonteneau.
- **Masterclass Pâtisserie** avec *Clara Ridelle*, candidate nantaise de l'émission *Le Meilleur Pâtissier*, le **samedi 28 février** >> préparation d'un dessert gourmand à partir des produits des exposants.
- **Animation musicale tout au long du salon**
- **Temps fort des brasseries Mont-Hardi, La Cibulle et Mélusine et dégustation le 25 février à 10h30**



**Présence des Confréries régionales : dégustations, intronisations et cérémonies festives**

**Lundi 23 février** : déambulation (15 confrères) : confréries de l'échalote, des Talmeliers du bon pain, de l'entrecôte d'Erve-Vergre, des Fins Gousiers d'Anjou, dégustation et présentation autour des vins d'Anjou.

**Mardi 24 février** : confréries de l'Huître de la Guittière (Talmont-Saint-Hilaire) et du Veau de Château-Gontier.

**Vendredi 27 février** : confrérie du Canard de Challans.



## **La liste des exposants**

- **Charcuterie – COSME (72)**

Entreprise artisanale emblématique, la Charcuterie Cosme valorise une charcuterie de tradition, reconnue pour la qualité de ses produits et son ancrage territorial.

- **Vins Muscadet – DOMAINE DE LA VRILLONIÈRE (44)**

Nouvel exposant, ce domaine viticole met à l'honneur les vins du Muscadet et illustre le renouveau d'un savoir-faire vigneron régional.

- **Pommes et jus – ELABOR (72)**

Entreprise familiale regroupant des producteurs de pommes, Elabor propose des jus de pomme issus d'une production locale et engagée.

- **Fondant au chocolat – Marylou pâtisserie (44)**

Spécialiste du fondant au chocolat, Marylou pâtisserie incarne une gourmandise devenue un grand classique du Salon international de l'Agriculture.

- **V&B (53)**

Exposant multi-médaillé au Concours général agricole 2025, V and B valorise le savoir-faire brassicole et la convivialité ligérienne.

- **Brioche artisanale – Maison Bonnin (44)**

Producteur artisanal de brioches, la Maison Bonnin perpétue une tradition boulangère régionale reconnue.

- **Caramel Or Blanc (44)**

Pour sa première participation au SIA, Caramel Or Blanc fait découvrir une spécialité originale et gourmande, symbole de créativité artisanale.

- **Production de sel – Salines de Guérande (44)**

Grand classique du salon, les Salines de Guérande représentent un patrimoine salicole unique et un produit emblématique de la région.

- **Glaces fermières – Blanc Glacé (44)**

Exploitation agricole familiale, Blanc Glacé propose des glaces fermières issues de la production laitière locale.

- **Miels Girard (49)**

Apiculteur reconnu, présent depuis plus de 20 ans au SIA, Miels Girard incarne l'excellence apicole ligérienne.

- **Cosmétiques à la bave d'escargot – Mlle Agathe (72)**

Marque de cosmétiques naturels à base de bave d'escargot, Mademoiselle Agathe est un acteur incontournable du salon qui présente pour la toute

première fois son nouveau produit : le shampoing à la kératine.

- **Coopérative de sel de Noirmoutier (85)**

Nouvel exposant - la coopérative invite les visiteurs à découvrir le métier de saunier et le sel de Noirmoutier.

- **Producteurs de bières – BRASSERIE MELUSINE (85)**

Multiplement médaillée au Concours Général Agricole 2025, la Brasserie Mélusine est un acteur majeur de la bière artisanale régionale.

- **Brioches Vendéennes – Brioches FONTENEAU (85)**

Nouvel exposant, Brioches Fonteneau met en avant des recettes traditionnelles et le savoir-faire vendéen.

- **Huîtres – Gourmandises de l'Estran (85)**

Producteurs d'huîtres basés à Noirmoutier, Gourmandises de l'Estran est un classique du Salon international de l'Agriculture. L'entreprise met en avant un savoir-faire ostréicole reconnu et un produit emblématique du littoral ligérien.

- **Epicuriens Vendéens (85)**

L'association **Les Epicuriens Vendéens** est née d'une passion commune pour la Vendée, pour mettre en lumière son authenticité, son savoir-faire et son patrimoine.

- **Artisan confiseur – Maison Miret (49)**

Grand classique du SIA, la Maison Miret est un artisan confiseur installé à Saumur. Portée CAPDL – SJ-PG, le 26/01/2026 par une équipe de confiseurs passionnés, elle propose chocolats, caramels et friandises inspirés des saveurs d'autrefois, dans le respect de la tradition artisanale.

- **Brasserie – La Cibulle (85)**

Récompensée par un prix d'excellence au Concours Général Agricole 2025 et 2026, la brasserie La Cibulle est implantée à Maillé, au cœur du Marais poitevin. Fondée par un brasseur autodidacte, elle s'est imposée comme une référence brassicole régionale, conjuguant audace, passion et qualité, et rayonne aujourd'hui bien au-delà de son territoire.

- **Département de la Vendée (85)**

Nouvel exposant, le Département de la Vendée vient promouvoir ses filières agricoles, ses producteurs et la diversité de ses productions auprès du grand public.

- **Département de la Mayenne**

Fidèle du SIA, le Département de la Mayenne valorise ses producteurs et ses produits phares auprès du grand public avec la présence des producteurs.

## → Les filières d'excellence dans le Hall Elevage (Hall 1 – F110)

La Région des Pays de la Loire et la Chambre Agriculture Pays de la Loire sont présentes dans le hall élevage sur un espace dédié à l'élevage et aux filières agricoles d'excellence où seront proposées chaque jour des dégustations et animations. Un partenariat est renouvelé cette année avec les Départements de la Sarthe et du Maine-et-Loire qui mettront en lumière leurs savoir-faire et patrimoine locaux.

**Venez déguster les réalisations des chefs de lycées de la région !**

**Nos chefs ont du talent !** 5 chefs de lycées des Pays de la Loire réaliseront une démonstration culinaire sur le stand de la Région, **mercredi 25 février de 10h à 11h30 (dégustation 11h30).**

Produits régionaux travaillés : volaille, champignon, quinoa, pomme... autour du menu d'automne réalisé, par notre parrain Samuel Albert, chef angevin des Petits Prés et vainqueur de Top chef 2015, pour nos lycées dans le cadre d'Ici, on cuisine !



### La viande AOP Maine Anjou, unique AOP de viande bovine ligérienne

**Rouge des Prés**  
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 qui reconnaît la qualité de leur production au niveau européen. La viande s'appelle désormais « AOP Maine Anjou », à l'image de son bassin de production, garantie de qualité dans l'assiette et fruit de son goût unique, sa typicité. [www.maine-anjou.fr](http://www.maine-anjou.fr)

- Du 19 au 22 janvier, cinq lycées publics des Pays de la Loire ont cuisiné 265 kg de viande de bœuf AOP « Maine-Anjou », permettant à plusieurs centaines de lycéens de découvrir une viande locale d'exception, porté par une quarantaine d'éleveurs du territoire.

## Démonstrations culinaires sous forme de cours de cuisine

2 ateliers par jour 11h et 15h

Les démonstrations seront réalisées à partir des produits fournis par les structures/filières des Pays de la Loire et feront participer jusqu'à 5 visiteurs.

## Quiz PDL

2 quiz par jour

Testez en équipe vos connaissances sur la région des Pays de la Loire et ses produits.



Présences du Département de la Sarthe du 21 au 24 février au 2 mars et du Maine-et-Loire du 25 février au 1er mars pour valoriser leur patrimoine agricole et gourmand.



## CONTACT PRESSE

Elie Poupin

[elie.poupin@paysdelaloire.fr](mailto:elie.poupin@paysdelaloire.fr)

06 99 16 10 76

Hôtel de Région  
1 rue de la Loire – 44 966 Nantes  
02 28 20 50 00  
[paysdelaloire.fr](http://paysdelaloire.fr)

