



Stand de la région Centre Au Salon International de l'Agriculture 2010

Paris Porte de Versailles, du 27 février au 7 mars

Contenu du dossier de presse

- Communiqué de synthèse : la région Centre au Salon International de l'Agriculture 2010
- près de 600 produits de la région Centre présentés au Concours Général Agricole
- Animations culinaires et gourmandes sur le stand "région Centre"
- Tourisme vert et vente directe en région Centre : Bienvenue à la Ferme !
- Un partenariat régional renouvelé
- Stand "région Centre" au SIA : informations pratiques

Documents annexes :

- L'agriculture, une belle entreprise pour la région Centre
- En région Centre, le secteur agro-alimentaire : un réel potentiel
- Liste des exposants au SIA 2010
- Planning des animations sur le stand "région Centre"
- Entreprises de la région inscrites au Concours Général Agricole de Paris 2010

Contacts presse à la Chambre régionale d'agriculture du Centre (Orléans) :

Danièle COLAS

relations presse

Tél : 02 38 71 90 66 ou 06 60 25 93 77

daniele.colas@centre.chambagri.fr

Séverine BERRIER

COVALOR France, service de Promotion des produits agricoles et agro-alimentaires de la région Centre

Tél : 02 38 71 91 02 ou 06 30 49 12 20

covalor.france@centre.chambagri.fr



Orléans, le 17 février 2010

La région Centre au salon International de l'Agriculture 2010

Du 27 février au 7 mars prochains à Paris – Porte de Versailles, le stand de la région Centre accueille plus d'une trentaine d'exposants sur un espace de 290 m². De la Beauce au Berry, de la Touraine à l'Orléanais et au Gâtinais, les produits des terroirs de la région Centre seront à nouveau bien représentés. A ne pas manquer non plus : des rendez-vous culinaires sur le stand régional avec, pour la première fois cette année, un stand "Touraine" élargi... L'occasion pour les visiteurs d'apprécier la variété des produits locaux et des recettes, grâce à un partenariat renouvelé avec le réseau national "Logis de France" ainsi qu'avec des associations culinaires.

25 stands de vente participent au Salon pour témoigner du savoir-faire des producteurs fermiers et des entreprises agro-alimentaires et pour proposer au grand public de déguster ou d'acheter une sélection de leurs produits : vins du Val de Loire et du Berry, volailles de l'Orléanais et poulets à pattes bleues, terrines et rillettes de lapin, produits transformés à base d'autruche, charcuteries (rillons, rillettes, terrines...), escargots cuisinés, fromages de chèvre, Safran du Gâtinais, huiles de colza, de tournesol ou de noix, confitures, miels et pâtisseries à base de miel, jus de fruits, limonade, jus de raisin pétillant, bières...

Ces 25 exposants sont pour l'essentiel des producteurs agricoles, coopératives ou représentants de producteurs agricoles, qu'ils soient agriculteurs ou viticulteurs. Leur participation au salon est constante d'une année sur l'autre et témoigne d'une fidélité à l'événement, y compris pour ceux qui ont participé l'année dernière pour la première fois.

A côté des stands de vente, le stand "Prestige" accueillera chaque jour des chefs cuisiniers de la région qui réaliseront des recettes originales à partir de produits locaux. Les animations pédagogiques et gourmandes seront assurées en parallèle par les Chambres d'agriculture et d'autres organismes professionnels.

Près de 600 produits de la région présentés au Concours Général Agricole

Vins et fromages de chèvre d'appellation, fruits et légumes du Val de Loire... Le stand de la région Centre propose de découvrir ou de redécouvrir les perles de sa production régionale. Certains d'entre eux seront en compétition parmi les 600 produits de la région présentés au Concours Général Agricole de Paris (CGA) qui récompense chaque année les produits agricoles ou issus de produits agricoles en France. Les finales ont lieu pendant le Salon.

Pour l'édition 2010, la Chambre régionale d'agriculture et les chambres départementales se sont particulièrement investies dans sa préparation.

Nouveau : un large stand dédié à la Touraine

La Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire renforce sa présence au Salon cette année en proposant, sur l'espace de vente, non seulement les produits du pôle élevage (mention spéciale aux rillettes de Tours qui ont obtenu le label de qualité IGP* en juin 2009), mais également les vins et les fruits et légumes de Touraine. L'espace proposera également un coin "cuisine" avec réalisation de recettes en direct par de grands chefs du département, en plus du restaurant-bistrot tourangeau présent depuis ces dernières années. Pour assurer l'ensemble des animations tourangelles sur le Salon, la Chambre d'agriculture bénéficie du partenariat du Conseil général d'Indre-et-Loire.

Promotion du tourisme vert avec la borne régionale "Bienvenue à la ferme"

Faut-il encore présenter le réseau régional d'agri-tourisme "Bienvenue à la ferme"? Il rassemble plus de 260 exploitations agricoles spécialisées dans l'accueil touristique grâce à des formules de restauration, d'hébergement ou de loisirs. Des agriculteurs seront les ambassadeurs du réseau sur le stand de la région Centre, tandis que les comités de tourisme et autres associations touristiques pourront renseigner les visiteurs sur le tourisme vert et sur les autres curiosités de la région.

La région Centre doit sa présence renouvelée au Salon grâce au service COVALOR France à la Chambre régionale d'agriculture du Centre, le coordinateur de l'opération. Il l'assure en partenariat étroit avec les chambres départementales, le Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière caprine (CRIEL caprins), l'association IDFeL (Initiatives Développement Fruits et Légumes du bassin Val de Loire), la coopérative de distribution de lentilles CIBELE, les partenaires du tourisme départemental et régional (réseau "Bienvenue à la ferme", "Gîtes de France", Comités départementaux de tourisme, Comité Régional de Tourisme) et le Conseil régional, principal co-financier de l'événement. L'édition 2010 du SIA marquera également la 4^{ème} année de collaboration avec le réseau des "Logis de France".

* Indication Géographique Protégée





Près de 600 produits de la région Centre présentés au Concours Général Agricole



Le Concours Général Agricole de Paris (CGA) sera un événement fort attendu de la part des 215 vigneronnes de la région Centre qui présenteront plus de 500 échantillons de leurs meilleurs vins : vins du Val de Loire, bien sûr, mais également du Centre avec les vins de l'Orléanais, du Sancerrois, de la Nièvre (Pouilly Fumé) ou encore de la Sarthe (Côteaux du Loir, Jasnières). La finale de la catégorie "Vins" aura lieu le dimanche 28/2/2010 dans le hall 2.1 du Salon International de l'Agriculture.



Dans la catégorie "Produits", 23 producteurs fermiers et entreprises agro-alimentaires des 6 départements sont candidats pour présenter leurs 52 produits, parmi lesquels les charcuteries et le foie gras, 2 nouvelles catégories qui complètent celles déjà courues en 2009 : produits laitiers, cidres et poirés, bières, huiles de noix, volailles abattues. L'Indre-et-Loire est, comme d'habitude, bien représentée. Rendez-vous du 27/2 au 2/3 pour le concours (Hall 2.1).

Enfin, le Concours des "Animaux" (Du 27/2 au 7/3 – Hall 1) sera l'occasion pour une vingtaine d'éleveurs de la région Centre et du Cher en particulier, de présenter leurs plus beaux spécimens, soit une dizaine de races bovines et ovines.

NB : cf. en annexe liste des entreprises/éleveurs participant au CGA de Paris 2010

Les Chambres d'agriculture en première ligne

Le Concours Général Agricole (CGA) est une manifestation officielle du ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Or, cette année, ce dernier a confié l'organisation de la phase amont pour les vins et les produits aux Chambres d'agriculture. En région Centre, la Chambre régionale d'agriculture a orchestré l'ensemble de l'organisation : promotion du concours auprès des agriculteurs, vigneronnes et entreprises agro-alimentaires, gestion des inscriptions, prélèvement des échantillons des produits, pré-sélection régionale pour les vins, expédition des produits pour les finales parisiennes.

La Chambre régionale a mobilisé des préleveurs indépendants ainsi que des dégustateurs pour sélectionner 50 % des meilleurs échantillons de vins qui seront présentés à Paris. 4 séances de dégustations ont ainsi eu lieu en janvier et février 2010 à Reuilly (36), Bourgueil (37), Amboise (37) et Noyers sur Cher (18).

La dégustation finale au CGA à Paris le 28 février prochain sera assurée par 50 jurés encadrés de 2 commissaires, tous issus de la région.

L'appui technique des Chambres départementales a été précieux et notamment celui des équipes viticoles d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. La Chambre régionale d'agriculture du Centre a aussi conventionné avec la Fédération de l'Union Viticole du Centre (FUVC), partenaire historique du CGA pour le centre de présélection de Bourges.

Pour mémoire, 113 produits de la région Centre ont été médaillés en 2009.



Animations culinaires et gourmandes sur le stand "région Centre"



Découvrir les terroirs des 6 départements

Les vins et les fromages d'appellation ne sont pas la seule fierté de la région... Sur le stand régional, chaque jour sera l'occasion de mettre en avant les productions et le savoir-faire d'un département en particulier : Eure-et-Loir (28 février), Loir-et-Cher (1^{er} mars), Loiret (2 mars), Cher (3 mars), Indre-et-Loire (4 mars) et Indre (6 mars).

Aussi les 6 chambres départementales d'agriculture se mobiliseront-elles pour faire découvrir des productions locales aux petits et grands, parmi lesquelles la viande bovine de Charolais élevé à l'herbe, l'agneau de Sologne, les asperges blanches du Val de Loire...mais aussi des filières de qualité comme le pôle élevage Qualité Touraine...ou encore les produits fermiers estampillés "Terre d'Eure-et-Loir" ou "Saveurs et Terroirs Berrichons".

Découverte, dégustations de produits... mais aussi de mariages de saveurs grâce aux ateliers culinaires proposés sur le stand de la région Centre. La formule plaît et se renouvelle cette année avec la présence de grands chefs cuisiniers de la région pour réaliser des recettes en direct et attirer l'œil et les papilles des visiteurs. Le pôle cuisine accueillera les meilleurs ambassadeurs des saveurs de la région Centre: restaurateurs des Logis de France du Loiret, de la Confrérie des Fins Gourmets Euréliens, de l'association Cuisine en Loir-et-Cher, du GIE des Ambassadeurs du Berry ou encore de la Table gourmande du Berry...

Les pommes du Val de Loire et les lentilles vertes du Berry Label rouge à l'honneur

Le Salon de l'agriculture sera l'occasion de rappeler que la région Centre est aussi une terre de production de fruits et légumes, avec 2 produits phares présentés cette année : les pommes du Val de Loire et la lentille Verte du Berry label Rouge. La région Centre donne rendez-vous aux amateurs pour leur faire découvrir les 10 variétés de pommes produites en Val de Loire et dans le Cher... La production de pommes est la 1^{ère} production fruitière régionale avec 4 organisations de producteurs et 6 % de la production nationale.

Du côté des légumes, 1 journée d'animation et de dégustation sera consacrée à la lentille verte du Berry Label Rouge ! 2^{ème} production légumière régionale après la betterave rouge, elle occupe une trentaine de producteurs et représente 1/3 de la production nationale.

Ces animations thématiques auront lieu grâce à l'interprofession IdFeL Fruits et légumes du Val de Loire et à la coopérative CIBELE de commercialisation de la lentille Verte du Berry Label Rouge, filiale du groupe céréalier Epis-centre.

.../...

24 AOC en vins et 5 AOP en fromages de chèvre en région Centre

Sur le stand "région Centre", plus d'une vingtaine de produits d'appellation seront proposés à la vente ou à la dégustation grâce à des animations pédagogiques. Ainsi, l'interprofession régionale caprine (CRIEL caprins) animera une journée entière sur la découverte des 5 appellations AOP en fromages de chèvres sur les 11 que compte la France : Chavignol, Selles-sur-Cher, Pouligny-St Pierre, Ste-Maure de Touraine, Valençay. La qualité est une constante pour les éleveurs de chèvres de la région qui sont plus de 800 à transformer la moitié du lait produit en fromages AOP. Le lycée agricole de Chambray lès Tours (Indre-et-Loire) et la Ferme des Ages, au Blanc (Indre), contribueront également à cette opération de promotion et de vente.



Ces fromages seront à déguster notamment avec les vins AOC Touraine Mesland, Sancerre, Menetou Salon, Quincy et Reuilly.

La production, la transformation et l'élaboration de produits d'appellation AOP ou AOC ont lieu dans une aire géographique déterminée (ex : climat, nature des sol, races locales,...) et attestent d'un savoir-faire reconnu et constaté.

Rendez-vous chaque jour au Salon pour toutes ses animations gratuites et ouvertes à tous de 9 h à 19 h sur le stand "prestige" de la région Centre (hall 7.1 – stand J 10)

NB : cf. en annexe fiche "planning des animations" /contacts



Tourisme vert et vente directe en région Centre : Bienvenue à la Ferme !



Parmi les 25 exposants du stand régional, 7 seront repérables à la petite fleur affichée sur leur stand... Ces producteurs du réseau régional "Bienvenue à la ferme" inviteront les visiteurs à venir découvrir, déguster et acheter des produits élaborés sur leurs exploitations, mais pourront également leur donner des conseils pour préparer leurs prochaines vacances à la ferme... Le réseau sera aussi mobilisé sur l'espace "Bienvenue à la ferme" du stand régional, entièrement dédié à l'agritourisme pour promouvoir l'ensemble des prestations offertes par la marque "Bienvenue à la ferme" : formules de restauration (produits de la ferme, fermes auberges, goûter à la ferme), d'hébergement (camping, chambre d'hôtes, gîte rural, gîte d'étape ou de séjour dont certains ont aussi le label "gîte de France"), et de loisirs (fermes pédagogiques, fermes équestres...).



Le réseau Bienvenue à la ferme porté par le groupe Chambres d'agriculture, s'agrandit chaque année. Il compte plus de 260 fermes en région Centre qui proposent près de 400 formules autour de la gastronomie, des loisirs et de l'hébergement à la ferme. Il est coordonné par le Comité de promotion des produits agricoles et agro-alimentaires du Centre (COVALOR France), à la Chambre régionale d'agriculture.

Pour toute information sur le réseau régional :

www.bienvenue-a-la-ferme.com/centre

Nouveauté sur le site : guide 2010 des fermes de loisirs en région Centre (pour les écoles, les centres de loisirs et les maisons de retraite)

Des producteurs ambassadeurs de la vente directe à la ferme

Le réseau Bienvenue à la Ferme contribue activement au développement de la vente directe à la ferme, une activité non négligeable pour les agriculteurs de la région :

- un nombre d'adhérents au réseau régional en constante augmentation au fil des ans ; dans l'Indre, par exemple, leur nombre a triplé en 2 ans
- 125 inscrits pour les "Portes Ouvertes Bienvenue à la ferme" organisées au printemps le dimanche 18 avril prochain en région Centre, soit une quinzaine de fermes de plus qu'en 2009
- l'essor de la marque "Terre d'Eure-et-Loir" pour promouvoir les produits du terroir avec boutique en ligne www.terre-eure-et-loir.fr
- le très bon fonctionnement du premier magasin collectif de producteurs tourangeaux "la Charrette" créé à Chambray les Tours fin 2008, avec un volume de ventes 2009 supérieur au prévisionnel financier
- le projet de création cette année d'un magasin similaire dans le Loiret ainsi que d'un site internet des produits fermiers
- la conduite actuellement par les Chambres d'agriculture d'une enquête sur les producteurs en vente directe des départements du Cher et du Loir-et-Cher



Un partenariat régional renouvelé



L'organisation du stand de la région Centre au SIA 2010 est le résultat d'une collaboration renouvelée entre 3 partenaires :

- les Chambres d'agriculture, en particulier le service COVALOR-France de la Chambre régionale d'agriculture qui coordonne l'événement (moyens humains et financiers)
- le Conseil régional : financement à hauteur de 30 % des espaces de vente "entreprises" et à hauteur de 50 % du stand Prestige.
- les Comités de tourisme, au niveau départemental et régional

La Chambre régionale d'agriculture assure une partie du coût du stand régional ; son service COVALOR-France est chargé de la promotion des produits agricoles et agro-alimentaires sur les salons français dont le principal est le SIA.

Les 6 chambres départementales, par le biais de leurs services Agriculture et tourisme, assureront à tour de rôle sur le stand des animations quotidiennes autour des produits du terroir. Trois autres intervenants viendront les relayer : le Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière caprine (CRIEL caprins, qui réunit les 5 appellations AOP caprines du Centre), l'association Initiatives Développement des Fruits et Légumes du Val de Loire (IDfel) ainsi que la société Cibèle (commercialisation des Lentilles vertes du Berry Label Rouge).

Quant à l'animation touristique sur le stand, elle est confiée aux Comités de tourisme (Eure-et-Loir, Indre, Loiret), aux associations départementales "Gîtes de France du Cher", "Agriculture et tourisme en Eure-et-Loir", et, pour la Touraine, à la Chambre d'agriculture et à l'association "Val de Loire Tourisme – Gîtes de France".

Se reporter en annexe fiche "Contacts" sur les organismes assurant les animations sur le stand régional



Stand "région Centre " au Salon International de l'Agriculture : Informations pratiques



Lieu : Parc des Expositions, Porte de Versailles (Paris 15 ème)

Le stand de la région Centre (290 m²) se situe dans le Hall 7.1, réservé aux régions de France. Il est configuré comme suit :

- Espace de vente : 25 exposants
- Stand Prestige (J-10) au cœur des stands de vente :
 - . Animations thématiques sur filières de production spécifiques (pommes lentilles, fromages) et sur produits du terroir issus des 6 départements (journées départementales)
 - . Animations culinaires avec pôle cuisine, en lien avec les animations thématiques
 - . Bornes d'information touristique sur le Berry, l'Eure-et-Loir, le Loiret, la Touraine, borne "Bienvenue à la Ferme"

Dates : du 27 février au 7 mars 2010

Heures d'ouverture : de 9 h à 19 h (nocturne vendredi 5 mars jusqu'à 23 h)

A noter : mardi 2 mars 2010

Inauguration du stand régional 17 h 30
Soirée Vente privée VIP 20 h – 22 h (entrée gratuite sur invitation)

Pour toute autre information : www.salon-agriculture.com