

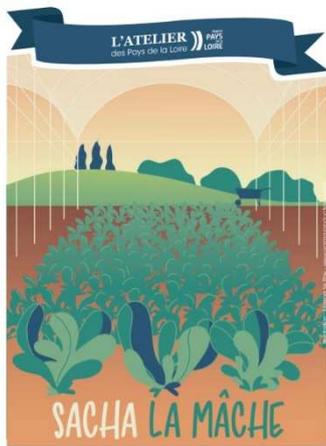
## DOSSIER DE PRESSE

# Salon de l'Agriculture 2022

« Les Pays de la Loire, une terre nourricière  
du local à l'international »



En savoir plus sur les races et les produits de qualité en Pays de la Loire :  
[PAYSDELAOIRE.FR/SALON-AGRICULTURE](https://paysdelaloire.fr/salon-agriculture)



En savoir plus sur les races et les produits de qualité en Pays de la Loire :  
[PAYSDELAOIRE.FR/SALON-AGRICULTURE](https://paysdelaloire.fr/salon-agriculture)



En savoir plus sur les races et les produits de qualité en Pays de la Loire :  
[PAYSDELAOIRE.FR/SALON-AGRICULTURE](https://paysdelaloire.fr/salon-agriculture)

**Rendez-vous sur les stands :**  
**Hall 1 - 1 H073 et Hall 3 - 3 F115**

### CONTACTS PRESSE :

**Chambre Agriculture Pays de la Loire (FOOD'LOIRE) :**

Aurélie Cesbron - [aurelie.cesbron@pl.chambagri.fr](mailto:aurelie.cesbron@pl.chambagri.fr) – 02 41 18 60 12 – 06 08 24 60 94

**Région des Pays de la Loire :**

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

### **Mercredi 2 mars – Visite officielle de la délégation régionale**

- Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire
- Lydie Bernard, vice-présidente de la Région en charge de l'agriculture
- François Beaupère, président de la Chambre Régionale d'Agriculture
- Didier Martin, préfet de Région Pays de la Loire
- Armand Sanséau, directeur de la DRAAF Pays de la Loire

**7h45 - Petit-déjeuner avec la profession agricole** sur le stand Région du hall 1

**9h15 - La Ferme Digitale** (Hall 4) : présentation des start-ups régionales et de la dynamique French Agritech – Temps d'échanges

**10h00 - APCA** (Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture) : échanges sur les sujets liés à l'eau et à la mise en œuvre de l'agro-écologie

**10h40 - JA** (Jeunes Agriculteurs) : installation

**11h15 - Rencontre avec la FNSEA** : EGALIM2 et emploi

**12h10 - Visite du stand Vendée (Hall 1)** : produits de la mer, présentation du partenariat Vendée Qualité et mouton vendéen, échanges avec les éleveurs

**12h45 - Inauguration du stand de la Région des Pays de la Loire** Hall 1-H073  
Les Pays de la Loire, une terre nourricière du local à l'international

**13h15 - Démonstration culinaire « l'Atelier des chefs ».**

Christelle Morançais et Lydie Bernard poursuivront leur visite des exposants dans l'après-midi.

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

## La Région des Pays de la Loire au salon de l'Agriculture 2022

### Rendez-vous sur les stands : Hall 1-H073 et Hall 3-F115

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 26 février au 6 mars. L'agriculture, pilier de l'économie régionale représente à elle seule plus de 9 % de l'emploi local, soit 58 400 emplois, 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 présence des Pays de la Loire sur le salon illustre également le soutien de la Région à ses agricultrices et agriculteurs dans leur engagement quotidien pour garantir une production diversifiée et de qualité au service de tous.

#### Les temps forts sur le stand régional

Le stand des Pays de la Loire propose un **programme de dégustations et d'animations** « Pays de la Loire Culinaire » avec des producteurs différents (vin, lapin, sel, filière aquacole ...), qui permet de mettre un coup de projecteur sur l'agriculture régionale, l'agritourisme et les territoires.

Enfin, **chaque jour, un atelier est proposé par un chef** : 7 chefs se succéderont sur le stand pour proposer au public une recette originale et sublimer les produits ligériens (détail dans le dossier de presse ou sur <https://www.paysdelaloire.fr/salon-agriculture>).

#### Fermes Bas Carbone : changer d'échelle et s'engager pour le Climat

La Région des Pays de la Loire soutient le monde agricole dans la réduction des émissions de gaz à effet de serre. La Ferme bas carbone est une démarche de progrès qui a pour ambition d'engager 70% des exploitations laitières ligériennes dans la réduction de leur impact carbone, soit plus de 5200 exploitations. L'objectif est de diminuer de 20% les émissions nettes de carbone des producteurs de lait d'ici 2025.

**Pour la filière laitière**, une douzaine de structures se sont engagées pour accompagner les producteurs qui le souhaitent dans la réalisation d'un diagnostic CAP'2ER®. Aujourd'hui, près de **1000 éleveurs laitiers sont engagés dans la démarche Bas carbone en Pays de la Loire**.

**La filière Viande Bovine** s'engage également depuis 2020, et plus de 130 diagnostics ont été réalisés la 1<sup>ère</sup> année, avec un objectif de plus de 300 diagnostics en 2022.

L'ambition, après plus de deux ans d'expérience, est de structurer un marché local du carbone pour valoriser les efforts des agriculteurs et, au-delà, de s'inscrire dans un projet régional transversal impliquant en premier lieu les industries agroalimentaires.

#### 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. La Région des Pays de la Loire est engagée dans la dynamique French Agritech, lancée par le Ministère de l'agriculture en août 2021. Grâce à l'expérience acquise depuis 3 ans sur l'animation de l'écosystème ligérien de l'innovation agricole, la Région a été associée au travail collaboratif piloté par la Ferme Digitale, en lien avec les autres acteurs de l'innovation agricole. **L'ambition de la Région est d'être territoire pilote pour décliner les missions de la French AgriTech en Pays de la Loire.**

Des propositions ont été remises par la Ferme Digitale au Gouvernement sur les besoins de structuration de l'écosystème AgriTech et FoodTech français et d'accompagnement du développement des start-ups agricoles. Des start-ups ligériennes seront présentes sur le stand de la Ferme Digitale (Hall 4).

### Accélérer l'internationalisation des filières agricoles et viticoles

Pour accompagner le développement de l'export des productions ligériennes, la Région lance **l'Accélérateur à l'international**. Dédié à l'internationalisation des filières régionales stratégiques (dont la viande bovine et la viticulture pour le secteur agricole et alimentaire), le dispositif vise à détecter les opportunités d'affaires dans le monde et à proposer un plan d'actions adapté à chaque type d'entreprise (primo exportateur, exportateur régulier ou aguerri). La mission a été confiée à un consortium composé de 2 opérateurs publics, Business France et la CCIR (Chambre de commerce et d'industrie régionale), et 2 opérateurs privés, Altios et Katalyse. Ce partenariat public-privé, unique en France, a déjà abouti à la réalisation de diagnostics stratégiques **pour les filières de la viande bovine et de la viticulture**, chacun d'entre eux étant accompagné d'un plan d'actions à déployer sur 3 années pour accélérer l'internationalisation des entreprises de ces secteurs. La démarche d'accompagnement individuel pour ces filières est déjà en cours.

### Un village ligérien dans le Hall des Régions de France (Hall 3-F115)

**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, 14 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.

### Les filières d'excellence dans le Hall Elevage

Le stand du Hall 1-H073 dédié à l'élevage et aux filières agricoles d'excellence accueillera la filière AOP viande bovine Maine Anjou, le porc fermier de la Sarthe Label rouge et le bœuf fermier du Maine.



### Faire vivre l'agritourisme en Pays de la Loire

Solutions&co, l'agence de développement économique des Pays de la Loire, accompagne toute l'année les agriculteurs et vignerons pour développer leurs offres touristiques (formations au numérique, site web [www.solutions-pro-tourisme-paysdelaloire.fr](http://www.solutions-pro-tourisme-paysdelaloire.fr)) et mène des actions de promotion, comme le partenariat avec le Guide Vert Michelin (voir détail dans le dossier de presse). Solutions&co, anime un stand Hall 3 pour valoriser les offres de tourisme à la ferme en Pays de la Loire (plus de 300 offres de séjours sur toute la région). Les réseaux Agritourisme (Accueil paysan, Bienvenue à la ferme, Gîtes de France), des producteurs fermiers et des offices de tourisme se relaieront pour faire vivre le stand au travers de dégustations de produits locaux et d'animations.

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

## La Région Pays de la Loire c'est :

- 26 400 entreprises agricoles,
- 58 400 emplois générés
- 1re région productrice de **viande bovine et de lapins**,
- 2e région française pour les **activités d'élevage et de productions animales**,
- 2e 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**
- 2e région agroalimentaire de France (qui représente la **1ère industrie de la Région avec 47 500 salariés**).

L'édition 2020 du recensement général agricole a permis de mettre à jour les chiffres de l'agriculture en France et dresse le portrait de l'agriculture dans notre région :

- la **surface moyenne** utilisée par les exploitations est de 79 ha, soit **30% de plus qu'en 2010**,
- les exploitations ligériennes sont **très diversifiées** et encore majoritairement **tournées vers l'élevage**, tous élevages confondus. L'orientation **grandes cultures progresse**.
- 30% réalisent des productions sous signe de qualité,
- 20 % commercialisent en circuits courts,
- parmi les chefs d'exploitations, 25% sont des femmes et 75% sont des hommes.

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.

*« Cette année, la Région des Pays de la Loire est à nouveau présente au Salon International de l'Agriculture. Plus que jamais, nous voulons être aux côtés de nos agriculteurs et nos agricultrices et défendre l'agriculture nourricière propre à notre région. La diversité des productions ligériennes est une réelle force et une fierté pour notre territoire. Elle répond à la fois à l'enjeu du « manger régional » et renforce le positionnement des filières agricoles à l'international, sur le marché export. » - Lydie Bernard, vice-présidente en charge de l'agriculture.*

## Répondre à l'enjeu du « manger local »

La Région est engagée sur la **structuration des filières locales** depuis plusieurs années et est impliquée depuis le début des discussions EGALIM en 2017, pour développer l'**approvisionnement local dans la restauration collective des lycées**.

Aujourd'hui, la Région Pays de la Loire dispose des données fiables et abouties sur l'approvisionnement de proximité et de qualité dans ses lycées, grâce au déploiement du logiciel Easilys, outil de gestion de la restauration collective. L'investissement dans l'outil Approlocal, déployé par la Chambre Régionale d'Agriculture, a permis de structurer la relation entre l'offre de produits locaux et les acheteurs de la restauration collective. **En 2021, 77% des produits servis dans les lycées ligériens sont d'origine française et 31% d'origine régionale.** Un effort particulier a été porté sur les filières régionales (viande bovine et volaille).



La Région poursuit son engagement par un accompagnement de terrain des chefs et d'acteurs de la restauration collective. Cette dynamique permettra de répondre aux obligations réglementaires prévues par la loi EGALIM.

La structuration des filières locales s'appuie également sur le **développement d'outils de transformation des produits agricoles** : plus de 60 projets ont été sélectionnés dans le cadre de l'appel à candidatures « Renforcer la dynamique des projets alimentaires territoriaux et accompagner la mise en œuvre des actions sur les territoires » porté par la Région, la DRAAF et l'ADEME. Le territoire ligérien est aujourd'hui couvert par une trentaine de PAT (**Plans Alimentaires Territoriaux**). L'enjeu aujourd'hui est de coordonner ces PAT et de rendre leurs actions concrètes et visibles.

## **La marque Juste®, transparente pour les consommateurs, équitable pour les producteurs**

Le Salon de l'Agriculture est l'occasion de souligner le succès des démarches collectives de structuration de filières locales. C'est ainsi que la marque Juste® est née, initialement lancée en Vendée en 2018, puis implantée en Loire-Atlantique depuis 2020.

**L'objectif de cette marque est avant tout de rémunérer le producteur à hauteur de ses coûts de production. Un changement important dans la relation fournisseur-vendeur** car ce sont les producteurs qui décident du prix minimum qui doit leur permettre de couvrir leur frais.

Cette marque est aussi l'occasion pour les agriculteurs et agricultrices engagés dans la démarche d'aller à la rencontre du public à travers des animations en magasins, une « rando gourmande », ou en ouvrant leurs fermes.

**Un QR code à flasher sur les produits de la marque vise à garantir en toute transparence le suivi des étapes de sa fabrication produit, de la production à la commercialisation.**

Aujourd'hui, plus d'une centaine de producteurs adhèrent à la marque Juste®. Du lait (85 et 44), du miel (85), des œufs (85), de la tomme de vache (85), de la farine (44) et bientôt du Muscadet AOC (44), sont distribués dans le **réseau des magasins U** principalement, mais aussi quelques établissements Carrefour et E. Leclerc, ainsi que dans les commerces de proximité.



### **Focus sur la farine Juste de Loire-Atlantique**

De tradition française, elle est faite à partir de blés cultivés et récoltés chez 4 exploitants de Loire-Atlantique. A chaque achat d'un kilo de farine, 0,30 € seront reversés aux producteurs, un montant qui permet de couvrir leurs coûts de production. Juste travaille avec un artisan meunier d'Ille-et-Vilaine pour la mouture. Les ambassadeurs réfléchissent déjà à une « baguette Juste de Loire-Atlantique ».

## **Protéger nos productions agricoles et le consommateur : #ExigezLaQualité**

À l'heure où les multiples promesses alimentaires perdent le consommateur et altèrent sa confiance dans la production, il devient indispensable de redonner des repères pour faire renaître la passion du bien-être et du bien manger. Les filières de production sous Signe d'Indication de la Qualité et de l'Origine (SIQO) des Pays de la Loire constituent cette référence. Exigence, authenticité, transparence, goût, elles garantissent des modes de production, d'élevage, de transformation pour assurer une alimentation saine et sûre.

Elles génèrent de la création de valeurs pour les filières et assurent la notoriété des territoires des Pays de la Loire, région leader puisque ce sont ce sont près de 160 produits qui bénéficient d'un des 5 précieux labels officiels de qualité :

- **L'AOC ou AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée)** récompensent des produits qui conservent un lien fort avec un lieu géographique, mais aussi qui respectent un savoir-faire particulier.

- **Le Label Rouge** traduit une qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. Au-delà des conditions de production optimales, c'est l'assurance d'avoir un produit aux caractéristiques sensorielles supérieures.
- **L'IGP (Indication Géographique Protégée)** permet d'identifier un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité est liée à son origine géographique.
- **La STG (Spécialité Traditionnelle Garantie)** concerne un savoir-faire local et permet de le protéger nationalement.
- **Le label biologique** garantit un mode de production qui respecte la biodiversité, préserve les ressources naturelles avec des pratiques environnementales optimales et assure un niveau élevé du bien-être animal.

## Agritourisme en Pays de la Loire : un partenariat Guide Vert Michelin



Solutions&co, l'agence de développement économique des Pays de la Loire, mène des actions d'accompagnement des agriculteurs et vignerons pour développer leurs offres touristiques (formations au numérique, site web [www.solutions-pro-tourisme-paysdelaloire.fr](http://www.solutions-pro-tourisme-paysdelaloire.fr)) et des actions de promotion. Face au succès rencontré lors des éditions 2019 et 2020, Solutions&co et les Guides Vert Michelin renouvellent leur partenariat et enrichissent le Carnet de voyage *De la vigne à la ferme*, inséré dans le guide vert Pays de la Loire et dédié à l'agritourisme et l'œnotourisme avec

14 nouvelles adresses.

Au total, ce sont donc 68 adresses – caves, fermes, restaurants et hébergements – rigoureusement sélectionnées par les équipes Michelin pour leur singularité et leur qualité de services.

Les Pays de la Loire sont la première région à bénéficier d'un supplément destiné à valoriser l'agritourisme et l'œnotourisme. Ces activités sont stratégiques pour les agriculteurs et viticulteurs, en apportant un complément de revenus, et très en phase avec la nouvelle demande des touristes. Cet engagement permet aujourd'hui à l'agritourisme et l'œnotourisme d'être largement représentés dans la région avec 3 réseaux agritouristiques majeurs (Accueil Paysan, Bienvenue à la ferme, Gîtes de France), près de 350 fermes proposant de l'hébergement touristique, 3 territoires labellisés Vignobles & Découvertes et plus de 350 Caves Touristiques.

## Accompagner les jeunes agriculteurs avec le programme FEADER 23-27

Le renouvellement des générations est un sujet majeur pour le monde de l'agriculture. En Pays de la Loire, la mobilisation forte de l'ensemble des partenaires a permis d'installer, avec le soutien du FEADER sur la période 2014-2021, plus de 4000 jeunes agriculteurs. Le programme des 5 ans à venir a pour objectif d'amplifier cette dynamique d'installation-transmission. L'ambition est d'accompagner la transition agroécologique et alimentaire dans l'ensemble des interventions du fonds pour redonner la place de l'agriculture et de l'alimentation au cœur des territoires et de la ruralité.

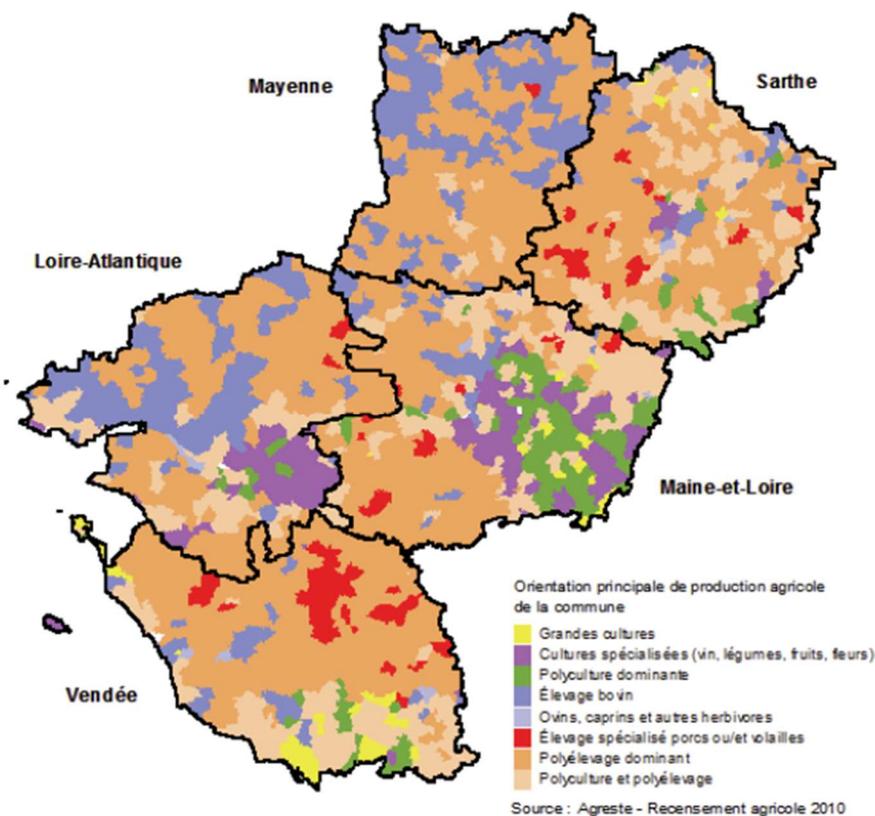
Il est prévu d'accompagner dans le cadre du FEADER 2023-2027 :

- **l'installation** des jeunes agriculteurs,
- **l'investissement** dans les exploitations agricoles et les industries agroalimentaires en ciblant des projets d'investissements globaux qui favorisent la transition agroécologique sur tous les enjeux économiques, sociaux et environnementaux,
- la **formation** pour favoriser le partage des connaissances pour la transition,
- les **projets environnementaux et agroécologiques** : Natura 2000, protection des races menacées, apiculture, MAEC (Mesures Agro-Environnementales et Climatiques) forfaitaires, haies et agroforesterie,
- les **territoires périurbains et ruraux** à travers la démarche LEADER

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

- L'emploi agricole : 1<sup>er</sup> 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 : 4e 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- H073)

La Région des Pays de la Loire et la Chambre Agriculture Pays de la Loire sont présentes dans le hall élevage (hall 1 – H073) sur un espace de 105 m<sup>2</sup>. Pendant toute la durée du salon les 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](http://www.maine-anjou.fr)



### 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](http://www.crapal.fr).

### Chaque jour, un atelier culinaire proposé par un chef

Chaque jour, sur son stand "L'Atelier des Pays de la Loire", la Région met au défi les chefs parisiens. Leur mission ? sublimer les produits régionaux au travers de recettes originales. **Chaque jour, retrouvez les recettes en live à 18h30 et en replay sur [www.paysdelaloire.fr/salon-agriculture](http://www.paysdelaloire.fr/salon-agriculture).**



#### Guillaume Campait

Formé par un meilleur ouvrier de France, le chef Guillaume Campait exerce son concept de « cuisine locale à votre porte » pour le compte de particuliers. Ses recettes :

- Paleron de boeuf Rouge des Prés grillé, champignons, crème d'échalotes d'Anjou, carottes glacées (26/02)
- Gigot d'agneau Label Rouge de Vendée mariné aux miel Juste et Vendéen et à la moutarde, Mogette de Vendée au thym (01/03)



#### Romain Thibault

Le Chef Romain Thibault est à la tête du restaurant Jouvence à Paris, récompensé d'un Bib gourmand par le Guide Michelin. Il propose :

- Bœuf fermier de Vendée Label Rouge laqué aux épices, houmous de mogette de Vendée Label Rouge, betterave crapaudines cuites au four puis glacées, oxalys pourpre (27/02)
- Volaille d'Ancenis rôti, dariole de champignons, shitaké, sauce au Pommeau du Maine (06/03)

**Frédéric Zacklad**

Après avoir exercé son talent auprès de grandes tables dont le Royal Monceau, aujourd'hui à son compte, le chef Frédéric Zacklad produit une cuisine du monde.

- Camembert de la fromagerie d'Entrammes rôti, pomme et amandes (28/02)

**Gaëtan Geslin**, *en remplacement du chef Baptiste Renouard*

Chef Executive au restaurant les Brisants étoilé Michelin à Bretainolles sur Mer, en Vendée

- Recette à base d'huître (02/03)

**Baptiste Renouard**

Connu du grand public pour avoir participé à l'émission Top Chef, le chef étoilé du restaurant Ochre, Baptiste Renouard vous invite à découvrir sa recette :

- Rôti de Lapin, rôti, asperges vertes et salicorne et jus au romarin brûlé (04/03)

**Arnaud Dauvergne**

Formé par des traiteurs prestigieux, le chef Arnaud Dauvergne propose actuellement des prestations et animations culinaires.

- Porc fermier de la Sarthe Label Rouge aux deux Maïs (03/03)

**Olivier Stehly**

Après avoir exercé son art chez Ladurée notamment, Olivier Stehly revisite aujourd'hui les classiques de la pâtisserie française. Sa recette :

- Oursons flottants et crème anglaise au miel Juste et Vendéen (05/03).



## Hall des Régions de France (Hall 3 – 3 F 115)

### Liste des exposants des Pays de la Loire



<p><b>APILESCURE</b> - stand n° 3 F105  <i>Contact : Madame Laure Lescure</i>            1 Les Jaunières – 85320 CHATEAU-GUIBERT            Tél : 06 63 40 57 04            E-mail : <a href="mailto:apilescure@gmail.com">apilescure@gmail.com</a>  <u>Produits</u> : miel et produits à base de miel</p>	<p><b>BRASSERIE MELUSINE</b> - stand n° 3 F099  <i>Contact : Monsieur Laurent Boiteau</i>            ZA la Barboire - Chambretaud - 85500            CHANVERRIE            Tél : 02 51 61 51 52            E-mail : <a href="mailto:lboiteau@brasserie-melusine.com">lboiteau@brasserie-melusine.com</a>            Internet : <a href="http://www.brasserie-melusine.com">www.brasserie-melusine.com</a>  <u>Produits</u> : bière artisanale</p>
<p><b>CAVE ROBERT ET MARCEL</b> - stand n° 3 D110  <i>Contact : Madame Manon Neveu</i>            Route de la Perrière - 49260 BELLEVIGNE LES            CHATEAUX            Tél : 02 51 53 06 06            E-mail : <a href="mailto:manonneveu@robertetmarcel.com">manonneveu@robertetmarcel.com</a>            Internet : <a href="http://www.robertetmarcel.com">www.robertetmarcel.com</a>  <u>Produits</u> : vins du Val de Loire</p>	<p><b>LES DELICES DE CLOBERT</b> - stand n° 3 D106  <i>Contact : Monsieur Mathieu Rainereau</i>            ZI de Montfort – 85590 LES EPESSES            Tél : 02 51 57 34 64            E-mail : <a href="mailto:aux-fins-gourmets@orange.fr">aux-fins-gourmets@orange.fr</a>            Internet : <a href="http://www.giffaudgroupe.fr">www.giffaudgroupe.fr</a>  <u>Produits</u> : charcuterie</p>
<p><b>LES GOURMANDISES DE L'ESTRAN</b>            stand n° 3 F095  <i>Contact : Monsieur Benjamin Palin</i>            76 Avenue de l'Estacade            85550 LA BARRE DE MONTS            Tél : 06 88 46 18 56            E-mail : <a href="mailto:palinben@gmail.com">palinben@gmail.com</a>  <u>Produits</u> : sel et huîtres</p>	<p><b>MADEMOISELLE AGATHE</b> - stand n° 3 D098  <i>Contact : Monsieur Fabrice Pierron</i>            ZA Bel Air – Le Clos des Haies - 72500 LUCEAU            Tél : 02 43 38 21 21            E-mail : <a href="mailto:contact@mille-agathe.fr">contact@mille-agathe.fr</a>            Internet : <a href="http://www.mille-agathe.fr">www.mille-agathe.fr</a>  <u>Produits</u> : cosmétiques à la bave d'escargot            certifiée biologique</p>
<p><b>MAISON GIFFAUD</b> - stand n° 3 E101  <i>Contact : Monsieur Mathieu Rainereau</i>            ZI de Meron – 49260 MONTREUIL BELLAY            Tél : 02 51 57 46 84            E-mail : <a href="mailto:aux-fins-gourmets@orange.fr">aux-fins-gourmets@orange.fr</a>            Internet : <a href="http://www.giffaudgroupe.fr">www.giffaudgroupe.fr</a>  <u>Produits</u> : charcuterie</p>	<p><b>MAISON MIRET</b> - stand n° 3 F1117  <i>Contact : Monsieur Robin Miret</i>            2 rue du Commerce – 49400 DISTRÉ            Tél : 06 82 26 61 77            Email : <a href="mailto:miret.robin@yahoo.com">miret.robin@yahoo.com</a>  <u>Produits</u> : caramel au beurre salé en motte</p>
<p><b>MARYLOU PATISSERIE</b> - stand n° 3 E111  <i>Contact : Monsieur Nicolas Blin</i>            132 bis avenue des Ondines – 44500 LA BAULE            Tél : 02 40 66 60 32            Email : <a href="mailto:nicolas.blin100@gmail.com">nicolas.blin100@gmail.com</a>  <u>Produits</u> : pâtisserie</p>	<p><b>LES PRODUCTEURS D'ABORD</b> - stand n°3            E109  <i>Contact : Monsieur Arthur Gautier</i>            ZA La Belle Croix 2 – 72510 REQUEIL            Tél : 06 09 52 73 18            E-mail : <a href="mailto:a.gautier@elabor-72.fr">a.gautier@elabor-72.fr</a>            Internet : <a href="http://www.les-producteurs-dabord.com">www.les-producteurs-dabord.com</a>  <u>Produits</u> : jus de pommes et purée de pommes</p>



<p><b>LES SALINES DE GUERANDE</b> - stand n° 3 D112  <i>Contact : Monsieur Arnaud Cassidanius</i>          Pradel – CS 65315          44353 GUERANDE Cedex          Tel : 02 40 62 01 25          E-mail : a.cassidanius@leguerandais.com          Internet : www.leguerandais.fr  <u>Produits</u> : sel</p>	<p><b>VIGNOBLES LAFFOURCADE</b> - stand n° 3 E102  <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          Produits : Quarts de chaume, Bonnezeaux, Savennières, Coteaux du Layon, Anjou Villages, Anjou blanc, rouge et rosé</p>
<p><b>SOLUTIONS &amp; CO</b> - stand n° 3 F111  <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.solutions-eco.fr</p>	<p><b>CONSEIL DEPARTEMENTAL DE LA MAYENNE</b>          stand n° 3 D118  <i>Contact : Madame Léa Périchet</i>          39 rue Mazagran – 53014 LAVAL CEDEX          Tél : 02 43 66 53 53          E-mail : lea.perichet@lamayenne.fr          Internet : www.lamayenne.fr</p>

## Plan du Salon



Plan arrêté au 27/10/2021, susceptible de modifications / Plan as at 2021/10/27, subject to modifications.

Stand	Thème	Logo
1	Bovins, ovins, porcins, caprins Cattle, goats, pigs, sheep	
2.1	Chiens et chats Dogs and cats	
2.2	Artisanat et patrimoine rural de France - Produits de France Crafts and rural heritage of France - French products	
2.2	Cultures et filières végétales - Jardin et potager Crops and plant sectors - Garden and kitchen garden	
3	Produits et saveurs de France Products and savours of France	
4	Services et métiers de l'agriculture Agricultural services and professions AGRI'ALD AGRI' RECRUTE : Votre espace emploi formation / Careers and training area Environnement et énergies Environment and energy La ferme pédagogique du salon Educational farm	
5.1	Produits et saveurs de France d'Outre-mer Products and savours of overseas territories	
5.2	Agricultures du monde et leurs produits World Agriculture and their products Élevages du monde World livestock	
6	Équins, âsins Horses, donkeys	
7.2	Concours Général Agricole des Produits et Vins Général Agricultural products and wines	