

DOSSIER DE PRESSE



**SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE**

2025

La Région à l'œuvre pour
la qualité de l'alimentation des lycéens
et sa souveraineté agricole

Rendez-vous sur les stands : Hall 1 – H105 et Hall 7 – H061



**RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE**

SOMMAIRE

Communiqué de presse

La Région à l'œuvre pour la qualité de l'alimentation des lycéens et sa souveraineté agricole

I. Qualité et produits régionaux dans l'assiette...

- ...des lycéens avec l'opération « Ici, on cuisine ! »
- Labels qualité et lauréats du concours général agricole

II. Une Région à l'action pour reconquérir sa souveraineté alimentaire

- Installation et transmission : des résultats concrets et positifs
- Préparer l'avenir :
 - Fermes bas carbone : 2200 exploitations en transition
 - Les Pays de la Loire, terrain d'innovation agricole

III. Stands de la Région : les exposants et animations

Pilier économique des Pays de la Loire, l'agriculture représente près de 10 % de la production agricole nationale et plus de 9 % de l'emploi local, soit près de 60 000 emplois. Sa diversité constitue l'une de ses grandes forces. Elle compte une quinzaine de filières majeures avec une place prédominante pour l'élevage.



La Région des Pays de la Loire au Salon de l'Agriculture 2025

Rendez-vous sur le stand : Hall 1 H105

La Région à l'œuvre pour la qualité de l'alimentation des lycéens et sa souveraineté agricole

La Région des Pays de la Loire est présente à nouveau cette année au Salon international de l'Agriculture avec 2 stands qui offrent une vitrine aux filières agricole et agroalimentaire régionales, à plusieurs entreprises ligériennes, ainsi qu'aux Départements de la Sarthe et du Maine-et-Loire.

Forte de la puissance et de la qualité de ses productions agricoles, la Région des Pays de la Loire place l'alimentation de tous, en particulier de ses lycéens, au cœur de ses priorités. Avec l'opération **Ici, on cuisine !** lancée à la rentrée 2024, elle garantit une alimentation de qualité, des produits frais et des menus entièrement faits-maison dans les lycées publics.

« Avec « Ici, on cuisine ! », nous sommes au rendez-vous de l'enjeu d'éducation et de santé publique qu'est la qualité de l'alimentation dans les assiettes de nos lycéens. En s'appuyant sur l'expertise des équipes de restauration et la richesse de notre agriculture, nous voulons que nos 160 000 lycéens puissent manger des plats qui ont du goût, sains, faits maisons et préparés avec des produits locaux. Parrainée par Alexandre Couillon, chef triplement étoilé qui propose un menu inspirant par saison aux restaurants scolaires, l'opération de la Région incarne une ambition simple mais essentielle : du champ à l'assiette, donnons le meilleur pour l'alimentation de notre jeunesse ! » **déclare Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire**

Cette initiative se déploie dans **110 services de restauration** servant **9,3 millions de repas par an** et plus de **1 500 fournisseurs**. La Région des Pays de la Loire mobilise des moyens matériels, humains et financiers à hauteur de 40 M€ d'ici 2027 pour équiper les cuisines, facilitant l'approvisionnement et la préparation de produits issus des circuits courts. La Région entend faire de la restauration scolaire un levier stratégique pour ses filières locales.

Temps forts sur le stand de la Région

Mardi 25 février à 15h

Inauguration de l'espace Pays de la Loire par Christelle Morançais

Mercredi 26 février à 10h30

Démonstration culinaire par 5 chefs de lycées de la région

Ces bouchées seront réalisées autour des menus d'automne et d'hiver qu'a créés le chef étoilé Alexandre Couillon pour nos lycées dans le cadre de l'opération **Ici, on cuisine !**



Maintenir une capacité à produire et nourrir

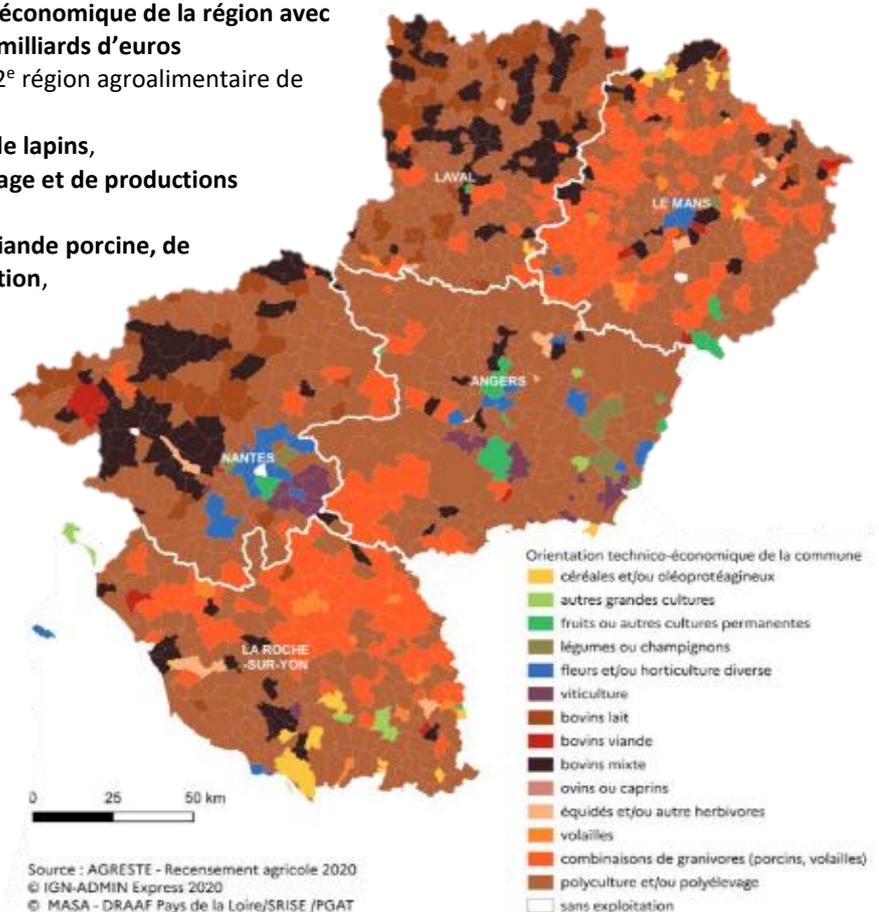
La richesse et l'excellence des productions de son territoire est soutenue depuis plusieurs années par la Région, dans toute sa diversité. La collectivité défend le maintien d'une capacité à produire et à nourrir. Face aux enjeux de renouvellement des générations et de transition écologique, elle soutient les agriculteurs à travers plusieurs dispositifs concrets :

- **Installation et transmission** : doublement de la Dotation Jeunes Agriculteurs, simplification des démarches, 10 territoires pilotes sur la transmission, et lancement en 2024 du prêt Agriboost 40+ pour les nouveaux exploitants de plus de 40 ans.
- **La transition agroécologique et bas carbone** : 2200 exploitations déjà engagées dans une démarche bas carbone (objectif 5200 en 2028) vers une réduction de 20 % des émissions.

Lydie Bernard, vice-présidente de la Région en charge de l'agriculture : « *En Pays de la Loire, nous sommes fiers de compter sur une agriculture puissante économiquement et parmi les plus durables, que nous devons continuer d'aider dans son développement. Notre présence au Salon de l'agriculture est l'occasion de réaffirmer notre soutien indéfectible à nos agriculteurs et à tous ceux qui participent à la vie de notre ruralité. Nous poursuivons notre action pour l'installation, la formation, l'innovation et la gestion des ressources. Car défendre notre agriculture, c'est surtout garantir notre souveraineté alimentaire !* »

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

- **26 400** entreprises agricoles, **près de 60 000 emplois agricoles** générés
- Agriculture et agroalimentaire : **1^{er} secteur économique de la région** avec un chiffre d'affaires régional de **près de 20 milliards d'euros**
- **10 % de la production agricole nationale** et 2^e région agroalimentaire de France
- 1^{er} région productrice de **viande bovine et de lapins**,
- 2^e région française pour les **activités d'élevage et de productions animales**,
- 2^e région productrice de **lait de vache, de viande porcine, de viande de volaille et d'œufs de consommation**,
- **70% des exploitations en élevage**
- **16,4% des exploitations produisent en agriculture biologique et 20% sont engagées dans un autre signe officiel de qualité (Label Rouge, IGP, AOP, STP)**
- 20% des exploitations commercialisent en circuits courts



CONTACTS PRESSE

Elie Poupin : elie.poupin@paysdelaloire.fr — 02 28 20 65 34 / 06 99 16 10 76
Annelore Gumery - annelore.gumery@pl.chambagri.fr - 06 83 33 83 87





I. Qualité et produits régionaux dans l'assiette... ...des lycéens avec « Ici, on cuisine ! »

Mobilisée de longue date sur les sujets relatifs aux circuits alimentaires de proximité et de qualité (plan d'urgence 2016, plan de relance 2020, stratégie agricole 2022, ...), la Région a décidé d'accélérer son engagement pour favoriser des produits de qualité et répondre aux objectifs de la loi EGALIM dans la restauration scolaire. **Lancée à la rentrée 2024, l'opération Ici on cuisine ! se décline dans les lycées publics des Pays de la Loire pour garantir une alimentation de qualité, des produits frais et des menus entièrement faits-maison.**

Manger bon, sain et local dans les lycées des Pays de la Loire

Un des axes de ce plan d'actions porte sur le lien avec les filières agroalimentaires pour faciliter les approvisionnements des lycées en denrées agricoles d'origine régionale. La Région mobilise des moyens humains et matériels pour aider les établissements à atteindre ces objectifs :

- **Priorité à la qualité et au fait-maison : la Région finance des équipements** de restauration adaptés à la préparation et à la distribution des produits frais issus des circuits de proximité.
- **Cinq conseillers restauration** assurent un rôle de conseil technique auprès des équipes.
- **Les logiciels de restauration Easilys et interfaçage avec Approlocal** (site d'achat en ligne des produits locaux) facilitent l'approvisionnement local.
- **Une équipe de nutritionnistes** est mobilisée pour composer des menus équilibrés.
- **L'offre de formation est renforcée** en complément des 5000 heures de formation déjà dispensées depuis 3 ans. Un label sera délivré aux services de restauration qui fournissent le plus d'efforts au service de la qualité dans les assiettes.

Des menus saisonniers 3 étoiles servis dans les lycées

Entièrement préparés dans les cuisines des lycées, ces menus signés chaque saison par Alexandre Couillon, chef 3 étoiles, sont réalisés pour un coût moyen de revient identique à un menu classique. Ces dernières semaines, 89 chefs de restauration ont déjà relevé le défi en automne et 84 en hiver.

Automne : Entrée : Cappuccino de champignons / Plat : Poisson, gratin de courge et marrons, sauce curry et pommes / Dessert : Crumble aux poires

Hiver : Entrée : Salade de carottes râpées, cacahuètes et menthe fraîche / Plat Parmentier
Dessert Mousse au chocolat, crumble et caramel

40 M€

d'ici 2027

pour rénover, agrandir et équiper les cuisines

110

services de restauration qui mettent à l'honneur le fait maison.

9,3 millions

de repas

servis chaque année

1500

fournisseurs

57 %

du prix d'un repas financé par la Région

1643

agents dans les services de restauration



Protéger nos productions agricoles et le consommateur : OUI à la qualité !

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.

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 plus de 160 produits qui bénéficient d'un des 5 précieux labels officiels de qualité :

L'AOC ou AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée) désigne un produit dont les étapes de production se réalisent selon un savoir-faire dans un même territoire qui lui confère ses spécificités.

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. **La Région Pays de la Loire signera à l'occasion du salon le manifeste des filières sous Label Rouge qui alerte le Gouvernement sur la nécessité de rendre plus accessible les produits Label Rouge aux consommateurs, ils sont en effet de moins en moins visibles dans les rayons.**

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) label européen qui concerne un savoir-faire local et permet de le protéger.

Le label biologique garantit un mode de production qui respecte la biodiversité, préserve les ressources naturelles et assure un niveau élevé du bien-être animal.



2 Prix d'excellence du Concours général agricole en Pays de la Loire

Bières : Maxime Bonnin / Brasserie La Cibulle

Vins du Val-de-Loire et Centre : Hervé et Jean-Paul Madeleineau / Domaine Madeleineau Père et Fils

Depuis 25 ans, le Prix d'Excellence met à l'honneur les vignerons, éleveurs, artisans dont l'engagement, la régularité et la qualité des produits reflètent l'excellence du terroir français. À la différence des médailles décernées au Salon international de l'agriculture qui distinguent un produit pour une année donnée, ce prix est décerné aux producteurs qui ont obtenu les meilleurs résultats lors des trois dernières éditions du concours. Au total, plus de 300 producteurs ligériens présenteront leurs produits lors du salon.

Chaque jour, retrouvez les résultats sur paysdelaloire.fr

● Autre reconnaissance exceptionnelle, le **prix du vigneron de l'année 2025** a été décerné par la Revue du vin de France à **Jérôme Bretaudeau, vigneron du Muscadet** à Gétigné (44).



II. Une Région à l'action pour reconquérir sa souveraineté alimentaire

Cette capacité des Pays de la Loire à produire et à rendre accessible des produits d'excellence aussi bien à l'export que dans les lycées est le fruit d'une forte ambition de la Région, qui œuvre pour accompagner les filières agricoles, garantir le renouvellement des générations et pérenniser une agriculture dynamique et compétitive.

Installation et transmission des exploitations : des résultats concrets et positifs

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, au premier rang desquelles, la simplification de la Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA). **Près de 600 demandes de DJA ont été déposées en 2024 et les premiers paiements ont été versés en décembre 2024.**

- La Région a renforcé la Dotation Jeunes Agriculteurs en 2024, plaçant ce dispositif parmi les plus ambitieux de France :

- **Doublement** de la dotation de base, de 10 000 à **20 000€**
- Une modulation pour l'agriculture biologique de **7 000€**
- Une modulation élevage de **15 000€**.
- **Simplification des démarches et digitalisation des procédures** grâce un important travail engagé, à la suite du transfert des fonds européens par l'Etat à la Région.

Le montant maximal de l'aide perçue pourra être de **42 000€** (contre 33 000€ dans la précédente programmation).

- **Pour élargir le public candidat à l'installation, la Région a également lancé en juin 2024 le prêt d'honneur Agriboost 40+**. Ce prêt d'honneur à taux zéro soulage la trésorerie durant les premières années d'installation des agriculteurs entre 41 et 48 ans. Son montant s'élève à 35 000 € au maximum pour un remboursement sur 5 ans, et un différé de remboursement jusqu'à 18 mois.

Les agriculteurs de plus de 40 ans représentent aujourd'hui une part de plus en plus importante des agriculteurs nouvellement installés. On constate que les candidats à l'installation entament très souvent une 2e carrière et ne peuvent, dès lors, plus prétendre à la Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA) sur fonds Région et FEADER car ils ont dépassé l'âge autorisé.

- La Région mise sur une meilleure transmission des exploitations agricoles en s'appuyant sur les acteurs de terrain, avec **10 territoires pilotes pour booster la transmission – installation**.

La Région a financé ces territoires pilotes (2 par département) sur 3 ans (24000€/an/territoire), depuis 2021 afin d'expérimenter des actions innovantes, au plus près du terrain. Ce dispositif est prolongé pour bénéficier à de nouveaux territoires en 2025.

Par exemple, la Communauté de communes de Châteaubriant-Derval réfléchit à un fond de portage pour faciliter la reprise des exploitations d'élevage bovins et a lancé l'Agribus de la transmission qui a permis de sensibiliser plus de 300 jeunes aux métiers de l'agriculture.





Préparer l'avenir : La Région accompagne la transition, l'expérimentation et la recherche, dans l'objectif d'adapter les exploitations aux nouvelles données économiques, sociales, environnementales et climatiques. Elle soutient toutes les agricultures, qu'elles soient conventionnelles ou biologiques, en circuits courts ou longs, et de toutes tailles d'exploitations.

Fermes bas carbone : 2200 exploitations s'adaptent pour un système alimentaire résilient et durable

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 d'ici 2028 (objectif de 3000 à fin 2025). L'objectif est de diminuer de 20% les émissions nettes de carbone des producteurs de lait d'ici 2025.** Elle se concrétise par un diagnostic Carbone initial, un plan d'actions sur 5 ans et un diagnostic Carbone à l'issue du plan d'actions.

La filière Viande Bovine s'engage également depuis 2020, suivie par les filières ovine et caprine. Aujourd'hui, **près de 2200 éleveurs sont engagés dans la démarche Bas carbone en Pays de la Loire** (Diagnostic Carbone + plan d'actions).

La question du carbone est étroitement liée à l'autonomie énergétique. Depuis 2023, la Région Pays de la Loire soutient l'investissement dans des petites installations photovoltaïques sur les exploitations, dédiées à l'autoconsommation (appel à projets PCAE Végétal).

Par ailleurs depuis janvier 2024, la Région engage tout agriculteur bénéficiaire d'une aide à l'investissement ou à l'installation à **réaliser un autodiagnostic à 360° de l'exploitation et à suivre une formation sur la transition**, qu'il sera libre de concrétiser en bénéficiant des soutiens de la Région et de l'Etat (ex. dispositif Bas Carbone, Liger'Bocage, etc.).

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 consacre un budget 2025 important à ces projets d'innovations : 1,2 M€ en fonctionnement et près de 5 M€ en investissement** ; en portant une attention particulière au continuum recherche-innovation-diffusion pour que les solutions développées soient portées jusqu'aux producteurs.

Une Journée de l'innovation sera organisée en mai à la Région réunissant les acteurs de l'innovation agricole, pour partager les résultats des projets et favoriser l'échange entre acteurs et entre filières.

Exemples de projets :

CLIMATVEG : 64 partenaires, débuté en février 2021, pour une durée de 4 ans et un coût global de 5 M€. Objets : climats de 2030-2050, appréhender la résilience des exploitations et caractériser des scénarii d'adaptation, expérimenter des solutions innovantes centrées sur le choix du matériel végétal et sa conduite, la couverture du sol, l'utilisation de la ressource en eau (de la parcelle au territoire).

Par exemple, une action conduite par le CDDM (centre technique de conseil et expérimentation pour ses adhérents maraichers) et IMT Atlantique a porté sur l'étude de réserves d'eau pluviale avec différents types de couverture, pour irriguer les cultures sous serre.

Participation de la Région au partenariat européen AGROECOLOGY qui réunit 70 partenaires européens, **la Région Pays de la Loire est la seule Région française engagée**. Co-financé par le programme Horizon Europe pour la recherche et l'innovation, le partenariat européen s'est fixé pour objectif de structurer un réseau de living labs, définis comme des projets locaux d'expérimentation de pratiques et technologies -transdisciplinaires (impliquant agriculteurs, scientifiques et autres partenaires) qui accéléreront la transition vers l'agroécologie dans toute l'Europe.



III. Stands de la Région : les exposants et animations

La Région des Pays de la Loire est présente sur 2 stands qui offriront une vitrine aux filières agricole et agroalimentaire régionales.

1. Un village ligérien dans le Hall des Régions de France (Hall 7 – H061)

Dans le Hall des Régions, 16 stands d'entreprises, l'association des Epicuriens Vendéens, et le département de la Mayenne et ses producteurs, accompagnés par la Région et coordonnés par le service Food'Loire de la Chambre d'Agriculture Pays de la Loire, porteront les couleurs de la région pendant toute la durée du salon.

Sur un pavillon de 367 m², ils présenteront au grand public leur savoir-faire, leurs produits, les 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. **De nombreuses animations sont prévues** : animations culinaires, dégustations, jeux concours, visites des confréries gastronomiques, fanfare vendéenne en semaine et danse de la brioche samedi 22 matin.



2. Les filières d'excellence dans le Hall Elevage (Hall 1 – H105)

La Région des Pays de la Loire et la Chambre Agriculture Pays de la Loire sont présentes dans le hall élevage sur un espace de 105 m². Le stand du Hall 1-H105 dédié à l'élevage et aux filières agricoles d'excellence accueillera la filière AOP viande bovine Maine Anjou et proposera un programme de dégustations et d'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 dégustez les réalisations des chefs de lycées de la région !

Nos chefs ont du talent ! 5 chefs de restauration présents pour l'occasion, réaliseront une démonstration culinaire sur le stand de la Région, mercredi 26 février de 10h30 à 12h (dégustation 11h30).

Ces bouchées seront réalisées autour des menus d'automne et d'hiver qu'a confectionné le chef étoilé Alexandre Couillon pour nos lycées dans le cadre de l'opération **Ici, on cuisine !**

20 jeunes de la **Promotion**, seront accueillis et accompagnés sur le salon par la présidente Christelle Morançais, visiteront le Hall 7 et assisteront à la dégustation avec les chefs de lycées à 11h30.



La viande AOP Maine Anjou, un produit rare à la signature unique

**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

Département de la Sarthe – du 27 février au 2

mars. La filière agricole Sarthoise sera représentée par le Porc fermier Cénomans (les Porcs de la Sarthe) et le Bœuf fermier du Maine, tous deux certifiés par un Label Rouge, avec la vente en direct de leurs produits. L'ensemble de la production sarthoise sera mis en lumière par les chefs des collèges qui réaliseront chaque jour des recettes en direct et animeront des ateliers cuisine impliquant du public. Le Conseil départemental, fortement impliqué dans le développement de l'agriculture locale, agit au quotidien pour la promotion des circuits courts et l'approvisionnement local dans la restauration collective (collèges, EHPAD...).

Département du Maine-et-Loire – du 22 au 26

février. Le Département mettra à l'honneur la production locale et les circuits courts développés notamment dans les collèges de Maine-et-Loire. Le chef Régis LEGAIN, ainsi que des chefs de collège seront présents pour faire partager leurs savoir-faire et valoriser des produits du terroir. L'occasion de découvrir sur le stand le patrimoine agricole et gourmand sous toutes ses formes : de la Poire Angys à la Rouge des Prés en passant par la canette de Barbarie, vos papilles voyageront en Anjou !

Démonstrations culinaires sous forme de cours de cuisine

2 ateliers par jour 11h et 15h

Chef : Fabrice Thébaud

Participation du public/

5 personnes par atelier.

Les démonstrations seront réalisées à partir des produits fournis par les structures/filières des Pays de la Loire présentes sur le stand.

Quiz PDL

2 quiz proposés par jour :

10H/ 16H30

Quiz interactif où plusieurs équipes de visiteurs accumulent des points en testant leurs connaissances sur la région des Pays de la Loire et ses produits locaux.

Nouveauté :

Journées dédiées à 2 territoires

des Pays de la Loire :

Pays de Retz le 25/02 & Pays

d'Ancenis le 28/02



HALL 7.1
Espace régional



HALL 1
Stand institutionnel
Région des Pays de la Loire

Hall des Régions de France (Hall 7.1)

Liste des exposants des Pays de la Loire

Gaec du blanc verger (44) - stand n° L043

- Le blanc verger, 44240 Sucé sur erdre
- Contact : Virginie Ean
- Tél : 06 75 31 78 31
- E-mail : leblancglace44@gmail.com
- Internet : <https://www.le-blanc-glace.fr/>

SAS GIFFAUD (85) - stand n° J055

- Zi de Montfort, 85590 Les Epesses
- Tél : 02 51 57 34 64
- E-mail : aux-fins-gourmets@orange.fr
- Internet : giffaugroupe.fr

BK DISTRIBUTION/MARYLOU, Pâtisserie de la plage (44) - stand n° J061

- 132 bis avenue des ondines, 44500 La Baule
- Contact : Nicolas Blin
- Tél : 06 01 44 77 66
- E-mail : nicolas.blin100@gmail.com

SCA Les Salines de Guérande (44) - stand n° J043

- Pradel, 44353 Guérande
- Contact : Arnaud Cassidanius
- Tél : 06 37 63 50 09
- E-mail : a.cassidanius@leguerandais.com

SAS GIFFAUD CHARCUTERIES SECHES (49) - stand n° J049

- Zi de Meron, 49260 Montreuil Bellay
- Tél : 02 41 52 38 00
- E-mail : aux-fins-gourmets@orange.fr

SAS LES DELICES DE CLOBERT (85) - stand n° J067

- ZA de Montfort, 85590 Les Epesses
- Tél : 02 51 57 34 64
- E-mail : aux-fins-gourmets@orange.fr

Maison Miret (49) - stand n° G067

- 3 Allee Des Capucins, 49400 Distre
- Contact : Robin Miret
- Tél : 06 82 26 61 77
- E-mail : maisonmiret@gmail.com
- Internet : www.maison-miret.fr

NEWBEERS (85) - stand n° L067

- ZA La Barboire - Chambretaud, 85500 Chanverrie
- Contact : Elsa Billeau
- Tél : 02 51 61 51 55
- E-mail : communication@brasserie-melusine.com
- Internet : www.newbeers.fr

Les gourmandises de l'estran (85) - stand n° K061

- 2 impasse des herons, 85550 La Barre de Monts
- Contact : Benjamin Palin
- Tél : 06 88 46 18 56
- E-mail : palinben@gmail.com

SAS GIRARD (49) - stand n° L037

- 6 route de Saumur, 49390 La Breille Les Pins
- Contact : Cyril Beaufils
- Tél : 02 41 52 02 85
- E-mail : cyril.beaufils@miel-girard.com
- Internet : <https://www.miel-girard.com/>

SARL LA MONNAIRIE (53) - stand n° L049

- 2 Rue De La Roberderie, 53200 Aze
- Contact : Axelle Cherruau
- Tél : 06 49 28 85 21
- E-mail : a.cherruau@vandb.fr, r.touve@vandb.fr
- Internet : <https://www.monthardi.fr/>

SAS MAISON BONNIN (44) - stand n° J037

- 6 rue Yvette CAUCHOIS, 44400 Rezé
- Contact : Corinne Le Manchec
- Tél : 06 50 55 14 01
- E-mail : lemanchecyannick@yahoo.fr

SARL BONNIN - Brasserie la Cibulle (85) - stand n° K038

- 7 Rue de la Poste, 85420 Maillé
- Contact : Maxime Bonnin
- Tél : 07 68 03 85 58
- E-mail : maxime@lacibulle.fr
- Internet : www.lacibulle.fr

ELABOR (72) - stand n° H062

- Za Belle Croix 2, 72510 Requeil
- Contact : Arthur Gautier
- Tél : 06 45 59 69 86
- E-mail : a.gautier@elabor-72.fr

GP DIFFUSION / Cosmétique Mademoiselle Agathe (72) - stand n° G061

- ZA Bel Air - Le Clos des Haies, 72500 Luceau
- Contact : Fabrice Pierron
- Tél : 06 07 36 22 86
- E-mail : fab.pierron@gmail.com
- Internet : <https://www.mlle-agathe.fr>

SAVEUR JASMIN (72) - stand n° L061

- 5 ter Allée de la Coudre, 72560 CHANGE

- Contact : Yves Jasmin
- Tél : 06 20 35 76 73
- E-mail : yves.jasmin@gmail.com
- Internet : www.saveurjasmin.com

Département de la Mayenne (53) - stand n° K037

- Contact : Clément Girard
- Tél : 06 07 17 05 80
- E-mail : clement.girard@lamayenne.fr

Epicuriens Vendéens (85) - stand n° K049

- 5 rue Pierre Lucas, 85800 St Gilles Croix de Vie
- Contact : Alban Pessus
- Tél : 06 70 41 49 06
- E-mail : alban.pessus@epicuriensvendeens.fr
- Internet : <https://www.epicuriensvendeens.fr/>



CONTACTS PRESSE

Elie Poupin
elie.poupin@paysdelaloire.fr
06 99 16 10 76

Annelore Gumery
annelore.gumery@pl.chambagri.fr
06 83 33 83 87

Hôtel de Région
1 rue de la Loire — 44 966 Nantes
02 28 20 50 00
paysdelaloire.fr

