

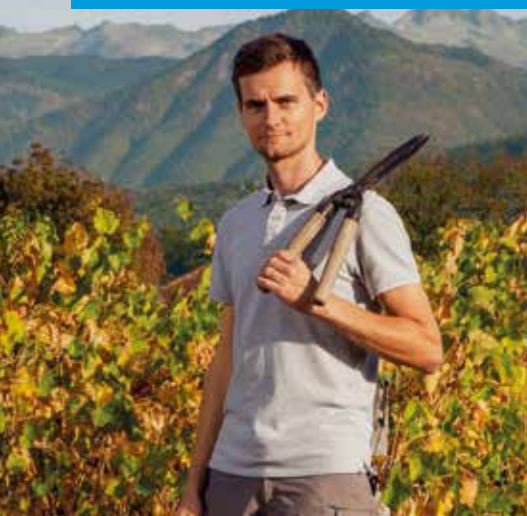


La Région

Auvergne-Rhône-Alpes



**EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,
ON AIME ET ON SOUTIENS NOS AGRICULTEURS.**



DOSSIER DE PRESSE

**RETROUVEZ LA RÉGION AU SALON
INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
DU 24 FÉVRIER AU 3 MARS 2024**

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRI CULTURE

Pavillon 1 : L043
Pavillon 7.1 : D015
Paris, Porte de Versailles





Plan du salon

Le village Auvergne-Rhône-Alpes

Pavillon 7.1 - D015

La ferme Auvergne-Rhône-Alpes

Pavillon 1 - L043



Plan arrêté au 15/01/2024, susceptible de modifications / Plan as at 2024/01/15, subject to modifications.



Sommaire

- 4 Éditos
- 6 La Région soutient ses agriculteurs
- 8 La Région solidaire de l'agriculture et des éleveurs
- 10 Penser l'agriculture de demain, s'adapter au changement climatique
- 11 Une Région qui investit pour les jeunes agriculteurs
- 12 Auvergne-Rhône-Alpes, le plus beau plateau de fromages de France !
- 14 La Région soutient ses filières
- 16 Les fonds agricoles européens gérés par la Région
- 18 La carte des saveurs de la Région

- 21 LES TEMPS FORTS DE LA RÉGION AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE**
—
- 23 Une mini-ferme sur le stand de la Région Auvergne-Rhône-Alpes
- 24 Le village Auvergne-Rhône-Alpes

- 28 LES PARTENAIRES DE LA RÉGION AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE**
—
- 30 Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand
- 31 Chambre régionale d'agriculture

- 32 LES EXPOSANTS DE LA RÉGION AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE**
—
- 34 Les exposants
- 38 Les restaurants



Dès mon arrivée à la tête de la Région en 2016, j'ai défini une priorité claire : soutenir notre agriculture. Cela s'est traduit par un triplement de notre budget agricole qui est aujourd'hui le premier de toutes les Régions françaises (110 millions d'euros en 2023 + 100 millions de fonds européens, FEADER, par an). Des investissements massifs qui nous permettent d'agir aux côtés du monde agricole pour l'aider à relever les défis qu'il rencontre. Cette année encore, nous afficherons la Dotation Jeunes Agriculteurs la plus forte de France pour accompagner le renouvellement des générations et favoriser la transmission des exploitations. C'est un engagement fort de notre collectivité avec des financements régionaux propres dédiés chaque année. Face aux défis environnementaux, nous répondons présents pour aider nos agriculteurs à moderniser leurs équipements, à sécuriser les ressources en eau, à installer des systèmes de solarisation ou encore à développer la méthanisation. Grâce à la mobilisation totale des crédits européens, nous sommes aujourd'hui la seule Région à avoir démarré dès début 2023 la nouvelle programmation FEADER. Malgré les difficultés, en Auvergne-Rhône-Alpes, on ne renonce pas à défendre notre agriculture riche et diverse.

Auvergne-Rhône-Alpes dispose en effet de nombreuses filières agricoles de qualité. Afin de les accompagner, la Région a déployé 18 plans de filières régionaux répondant aux besoins propres à chacune d'entre elles avec un budget total de plus de 100 millions d'euros depuis 2016. À la suite du succès de cette première vague, de nouveaux plans ont vu le jour en 2023 jusqu'en 2027 ; nous leur consacrons chaque année 17 M€. Ils prennent en compte la stratégie amont-aval des opérateurs économiques, la sécurisation des productions, la recherche de nouveaux débouchés, l'amélioration de la qualité des produits ainsi que les enjeux climatiques. Une complémentarité entre les plans de filières régionaux et les autres politiques d'intervention régionales, dont le FEADER, a été

obtenue. Ces plans sont aussi l'engagement des filières dans la démarche « MA RÉGION, SES TERROIRS », notre marque territoriale qui permet de valoriser les produits de notre agriculture régionale.

En effet, n'oublions pas que si l'on veut sérieusement lutter contre le changement climatique, la première mesure à appliquer consiste à consommer nos produits locaux issus de l'agriculture française plutôt que d'émettre du CO2 en important depuis l'autre bout du globe ce que nous mangeons. Cela revient à la fois à agir pour l'environnement, à soutenir le travail de nos agriculteurs et *in fine*, à renforcer la souveraineté alimentaire de notre pays.

Enfin, outre des investissements massifs nécessaires, nous devons témoigner à nos agriculteurs toute la reconnaissance qu'ils méritent. Ils réalisent un travail remarquable dans des conditions, chacun le sait, ô combien difficiles. C'est pour cela que je n'accepterai jamais que de prétendus défenseurs de l'environnement, qui ne connaissent rien aux réalités de nos territoires et du monde agricole, passent leur temps à critiquer, dénigrer et attaquer nos agriculteurs.

Cette année encore, le salon de l'Agriculture de Paris sera un grand moment de fête pour notre territoire lors duquel nos appellations, nos traditions, nos terroirs et nos produits locaux seront mis à l'honneur.

Laurent Wauquiez

Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes



Quel plaisir de pouvoir se retrouver à l'occasion d'une nouvelle édition du Salon International de l'Agriculture ; la vitrine de notre agriculture et de ses savoir-faire.

Le SIA permet de faire se rencontrer les acteurs du monde agricole mais aussi d'avoir ce contact essentiel avec le grand public.

Cette édition s'inscrit naturellement dans le contexte des mobilisations de la profession au cours de ces dernières semaines. Une expression digne et légitime qui a entraîné l'adhésion des Françaises et des Français qui, à cette occasion, ont pu mesurer l'importance de leur agriculture et des difficultés auxquelles sont confrontés ses acteurs.

Pouvoir travailler dignement, être reconnu pour la qualité du service apporté aux territoires et aux habitants, disposer d'un cadre cohérent pour agir, voilà un peu de bon sens attendu.

L'année 2023 s'est illustrée d'un virage important pour notre politique agricole en Auvergne-Rhône-Alpes. La mise en oeuvre de la nouvelle programmation du FEADER, forte de ses 26 mesures, et le renouvellement de notre vingtaine de Plans de filières ont rythmé l'année et permis d'affirmer l'accompagnement notre agriculture sous toutes ses formes.

Ce travail, mis en oeuvre de manière très partagée avec la profession fait aussi l'objet de partenariats avec les collectivités, notamment les Départements.

Cette déclinaison nous avons souhaité la mettre en oeuvre au plus près du terrain, au plus près des attentes. C'est ainsi que nous disposons désormais d'implantations de notre service agriculture régional dans chaque département ; une organisation certes lourde mais essentielle pour garder la force d'un projet régional avec l'agilité d'une déclinaison adaptée à chaque situation.

Forts de ces dispositifs et de cette organisation, nous entendons agir en faveur de nos priorités. Tout d'abord celle du renouvellement des générations avec l'impérieux sujet de l'installation et de la transmission. Et plus globalement en soutenant les investissements d'avenir dans un contexte fait de transitions et d'adaptations pour relever les défis de demain.

L'avenir suppose de faire face avec responsabilité aux défis qui nous attendent. Sans être exhaustif, celui de l'eau apparaît de manière évidente, en rappelant qu'être au service du vivant n'est possible qu'avec une ressource en eau garantie.

Le défi de l'énergie est maintenant au cœur du quotidien et suppose toute notre attention. Le défi du foncier et de son portage. Pas de production sans support nourricier !

Le SIA 2024 sera une occasion de valorisation de toutes nos productions régionales, avec en filigrane la marque « MA RÉGION, SES TERROIRS » qui poursuit son développement. Je vous donne en outre rendez-vous pour découvrir notre plateau de fromages, une scénarisation exceptionnelle qui met en valeur nos AOP IGP laitières régionales. Une belle fierté des produits et des producteurs dans un partenariat avec ORIGIN Auvergne-Rhône-Alpes.

Bon salon à toutes et à tous.

Fabrice Pannekoucke

Vice-président délégué à l'agriculture et aux espaces valléens
Président de l'Agence Régionale du Tourisme



La Région soutient ses agriculteurs

Grande terre d'agriculture et 1^{er} budget agricole des Régions françaises, Auvergne-Rhône-Alpes investit massivement pour accompagner nos agriculteurs et les aider à relever les défis qui se présentent à eux.

Auvergne-Rhône-Alpes, la grande région agricole



+ DE **190** PRODUITS
SOUS SIGNES OFFICIELS
DE QUALITÉ



48 500
EXPLOITATIONS AGRICOLES



+ DE **97 000**
AGRICULTEURS-
PRODUCTEURS RÉGIONAUX

88 300
ACTIFS PERMANENTS DANS
LES EXPLOITATIONS AGRICOLES

175 500
PERSONNES TRAVAILLANT
DANS LE SECTEUR TOUTES
QUALITÉS CONFONDUES



3,1M D'HECTARES DE SURFACE
AGRICOLE UTILE, SOIT 1/3 DU TERRITOIRE
RÉGIONAL



**1^{RE} PRAIRIE
DE FRANCE**

Une Région qui agit pour ses agriculteurs



210 millions d'euros par an dont :

- 110 millions d'euros en moyenne par an de budget régional dédié à l'agriculture.

- 100 millions de fonds FEADER.

➤ **Assurer l'installation d'une nouvelle génération** avec la Dotation Jeunes Agriculteurs la plus importante de France

Objectif : soutenir 1000 jeunes / an et 200 projets / an de transmission

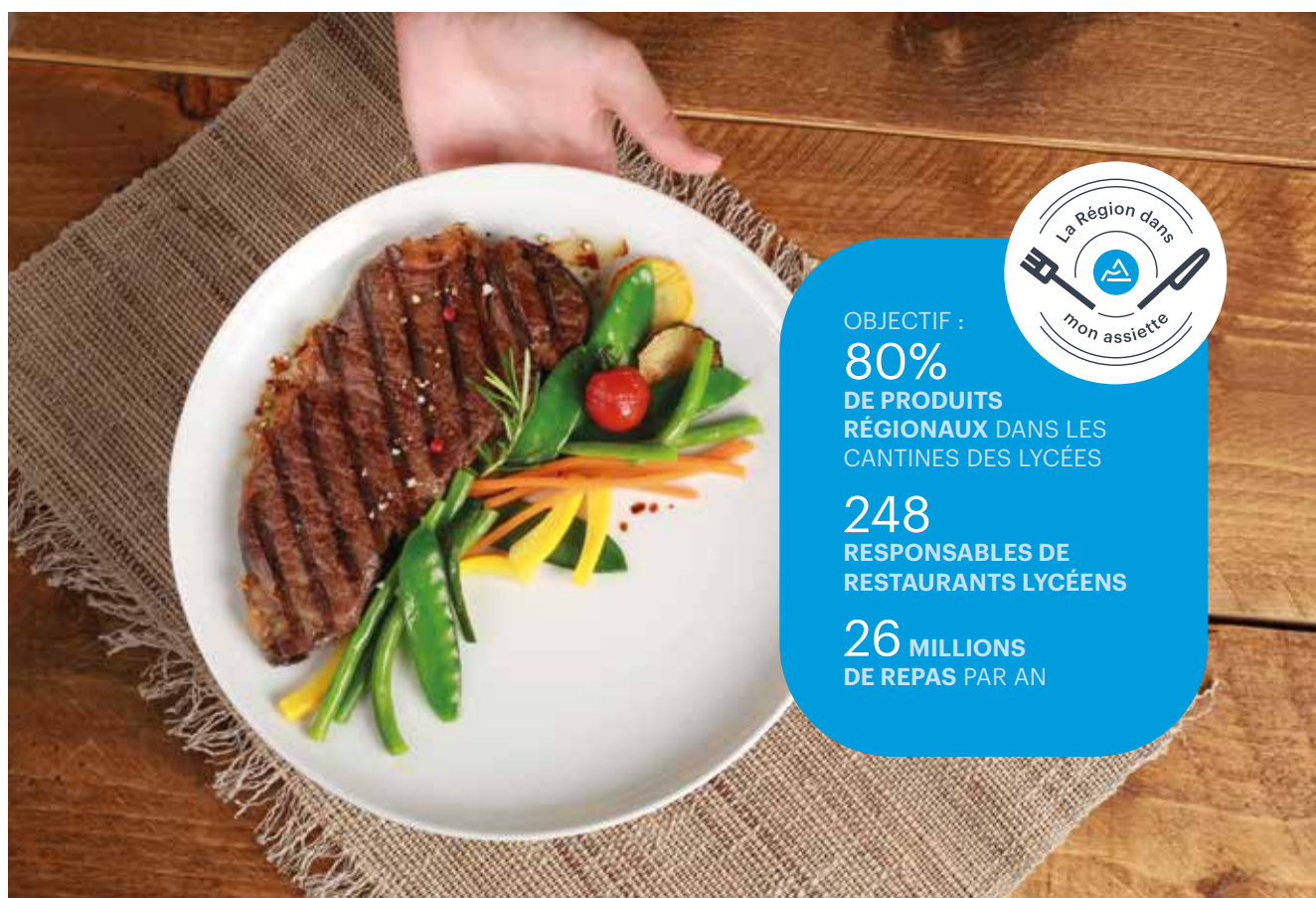
➤ **Aider les investissements des agriculteurs** pour dynamiser et sécuriser la production agricole régionale

➤ **Soutenir les productions et nos filières**

➤ **Relocaliser la production alimentaire régionale** en développant les circuits courts, l'économie circulaire et les projets d'investissement pour la valorisation des productions agricoles

➤ **Valoriser la forêt d'Auvergne-Rhône-Alpes** pour remplacer les importations de bois

➤ **Développer l'innovation** pour répondre aux défis de demain : qualité des produits, changement climatique, performance





La Région solidaire de l'agriculture et des éleveurs

Certaines zones rurales de la région Auvergne-Rhône-Alpes font face à une pénurie très importante de vétérinaires, entraînant des conséquences importantes chez les éleveurs qui ne peuvent plus bénéficier d'un accès aux soins des animaux. Ceux qui partent à la retraite ne retrouvent pas systématiquement de reprenneur.



Pour faire face au défi du renouvellement des vétérinaires de campagne, la Région a décidé de soutenir financièrement les cabinets vétérinaires existants dans les zones rurales avec un double objectif :



– favoriser **le maintien des cabinets vétérinaires existants**,



– susciter l'intérêt des vétérinaires stagiaires pour **les activités en zone rurale**.

La Région a voté en 2022 un dispositif **d'1,5 MILLION D'EUROS PAR AN** de soutien à l'installation ainsi que la modernisation de cliniques vétérinaires en finançant la construction, l'extension, la modernisation ou la rénovation de cabinets vétérinaires en zones rurales, y compris des logements pour l'accueil de stagiaires ou le repos des vétérinaires de garde. Une vingtaine de projets ont été accompagnés depuis fin 2022.

Par ailleurs, un soutien permettant aux étudiants vétérinaires d'avoir un accompagnement financier de la Région afin d'effectuer un stage en milieu rural est mis en œuvre depuis début 2023.

Penser l'agriculture de demain, s'adapter au changement climatique

En 2020, la Région Auvergne-Rhône-Alpes a voté un plan d'aide et d'adaptation au changement climatique, à destination des exploitations agricoles et forestières. Plus de 50 millions d'euros ont ainsi été alloués à cette nécessaire adaptation et à l'accompagnement de nos agriculteurs.

Ce plan poursuit une stratégie en 5 axes pour faire évoluer les pratiques et les systèmes d'exploitation :

➤ **Pérenniser les filières**

La Région accompagne les agriculteurs dans leurs investissements de dispositifs de protection contre la grêle, le gel, les fortes pluies, etc. Notre objectif : 50% des parcelles de vergers protégées.

➤ **Accompagner à la préservation des ressources en eau, des ressources culturelles et fourragères**

La Région accompagne les agriculteurs face à la raréfaction des ressources en eau, des ressources culturelles et fourragères. Cela passe par le financement de dispositifs permettant l'utilisation des eaux de pluies, le soutien au développement de variétés plus résistantes, etc.

➤ **Développer les énergies renouvelables**

La Région encourage et accompagne les agriculteurs dans le développement des énergies renouvelables sur les exploitations (systèmes photovoltaïques, solaires, thermiques, etc.).

➤ **Contribuer à un bilan carbone plus favorable**

La Région Auvergne-Rhône-Alpes défend une écologie positive, une écologie du bon sens qui respecte nos traditions et nos agriculteurs. Cela passe par le soutien aux filières locales, la promotion des circuits courts, la valorisation des productions locales, la mise en place de la préférence régionale, le soutien à l'agriculture biologique, ou encore le développement de l'autonomie alimentaire des élevages et des territoires.

➤ **Former et conseiller**

L'objectif de la Région ne sera jamais d'imposer à la profession des normes et des interdictions face au changement climatique. Il s'agit de construire avec les agriculteurs, qui œuvrent quotidiennement à la préservation de la nature et de nos campagnes, un plan adapté à leurs besoins et aux enjeux nouveaux. La Région les accompagne ainsi pour les former et les conseiller dans les adaptations rendues nécessaires par le changement climatique.



Une Région qui investit pour les jeunes agriculteurs

La Région est fière de son agriculture et consciente de son importance. Notre agriculture a ainsi besoin de jeunes exploitants, motivés et accompagnés. La Région les encourage et sera toujours à leurs côtés pour favoriser leur installation, pour financer leurs projets, pour soutenir leur travail.

Ainsi, chaque année, la Région et les fonds européens mobilisent près de **30 millions d'euros** qui sont destinés à accompagner l'installation de jeunes agriculteurs et le renouvellement des générations.

La Région intervient à plusieurs égards pour accompagner les jeunes agriculteurs : elle les soutient au cours de leur formation, finance leurs projets d'installation, leur fournit un coup de pouce financier au démarrage, lors des transmissions, etc. Tout au long de leur parcours, la Région les soutient, les conseille et est à leurs côtés pour les aider.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes est ainsi la première Région en nombre de Dotations Jeunes Agriculteurs (DJA) octroyées par an et est la Région la plus attractive pour les jeunes dans ce métier. La Région a d'ailleurs participé à la revalorisation de la Dotation Jeune Agriculteur, la passant de 24 000 € en moyenne à 44 000 €, **soit la plus forte de France.**

Auvergne-Rhône-Alpes, le plus beau plateau de fromages de France !



La région Auvergne-Rhône-Alpes possède l'un des plus beaux plateaux (et le plus grand en nombre) de fromages sous signe officiel de qualité avec 16 Appellations d'Origine Protégées (AOP) et 4 Indications Géographiques Protégées (IGP) laitières.

À travers sa politique régionale agricole, la Région Auvergne-Rhône-Alpes soutient le travail des agriculteurs et producteurs qui œuvrent pour ces produits de qualité.

La Région soutient la production fromagère et laitière, et la promotion des produits sous signe de qualité. En 2023, ce sont 1,1 millions d'euros qui ont été investis en faveur de la production et la transformation comme aux actions de promotion et de communication (dont 700 000 € de fonds Région via les plans de filière bovin lait et caprin, et 400 000 € de fonds FEADER).

4 946

producteurs de lait

(au moins dans une AOP/IGP)

510

producteurs

fermiers

185

autres collecteurs,

transformateurs

ou affineurs

Cette année, sur le stand de la Région, les 20 fromages de qualité du territoire seront proposés à la dégustation pendant toute la durée du salon.

Stand de la Région, pavillon 7.1 - D015

Les 20 fromages et produits laitiers sous SIQO* d'Auvergne-Rhône-Alpes :

- Abondance
- Beaufort
- Beurre de Bresse
- Bleu d'Auvergne
- Bleu du Vercors-Sassenage
- Cantal ou Fourme de Cantal
- Chevroton
- Crème de Bresse
- Emmental de Savoie
- Fourme d'Ambert
- Fourme de Montbrison
- Raclette de Savoie
- Picodon
- Reblochon
- ou Reblochon de Savoie
- Rigotte de Condrieu
- Saint-Marcellin
- Saint-Nectaire
- Salers
- Tome des Bauges
- Tomme de Savoie



Emmental de Savoie



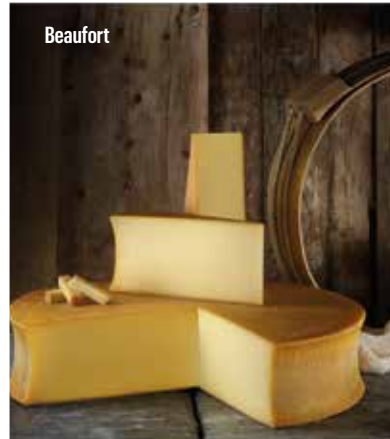
Picodon



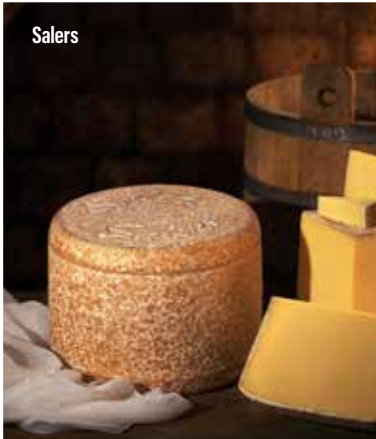
Tome des Bauges



Rigotte de Condrieu



Beaufort



Salers



Chevroton



Bleu du Vercors-Sassenage



Crème de Bresse



Beurre de Bresse



Saint-Nectaire



Fourme de Montbrison



Saint-Marcellin



Reblochon



Tomme de Savoie



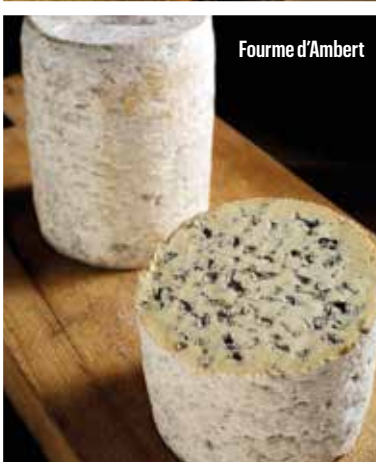
Cantal



Raclette de Savoie



Bleu d'Auvergne



Fourme d'Ambert



Abondance



La Région soutient ses filières

Forte d'une agriculture riche et diverse, Auvergne-Rhône-Alpes dispose de nombreuses filières agricoles de qualité. Afin de les accompagner, la Région a déployé 20 plans spécifiques répondant aux besoins propres à chacune d'entre elles avec un budget total de 60 millions d'euros depuis 2016.



20 PLANS FILIÈRES RÉGIONALES

Bovins viande, Bovins lait, Ovins viande, Ovins et caprins lait, Équins, Porcins, Avicole, Apicole, Aquaculture, Fruits, Châtaigne, Plantes à parfum aromatiques et médicinales, Cunicole, Truffe, Horticulture, Viticole, Brassicole, Maraîchage, Chevreaux et Grandes cultures.

En plus de ces 20 plans, la Région déploie trois plans locaux pour soutenir nos productions d'excellence :

- Noix de Grenoble
- Volaille de Bresse
- Fin Gras du Mézenc

Elle pilote également deux plans transversaux : l'un pour l'agriculture biologique, l'autre pour la diversité agricole.


Suite au succès de la programmation 2017-2022, de nouveaux plans voient le jour dès 2023 jusqu'en 2027. Ils prennent en compte la stratégie amont-aval des opérateurs économiques, la sécurisation des productions, la recherche de nouveaux débouchés, l'amélioration de la qualité des produits ainsi que les enjeux climatiques. Une complémentarité entre les plans de filières régionaux et les autres politiques d'intervention régionales, dont le FEADER, a été obtenue.

1^{RE} 
RÉGION
POUR LA TRANSFORMATION
LAITIÈRE À LA FERME


1^{RE} 
RÉGION
EN NOMBRE DE PRODUCTEURS
POUR LA FILIÈRE CAPRINE

1^{RE} **RÉGION** 
DE PRODUCTION
DE FROMAGES À LA FERME

2,7M 
DE BOVINS

85% 
PRODUCTION
DE LAIT EN ZONE DE MONTAGNE


3^E **RÉGION**
EN PRODUCTION
DE LAIT BIO À L'INDUSTRIE


864 300
OVINS

+ DE 190
PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS
DE QUALITÉ



1^{RE} **RÉGION**
DE FRANCE EN SIQO
(HORS VITICULTURE)

2,3M 
D'HL DE VIN
DONT 90% EN AOP ET IGP


1^{RE} **RÉGION**
PRODUCTRICE D'ABRICOTS, DE CERISES
ET DE PÊCHES NECTARINES


1^{RE} **RÉGION**
HORTICOLE EN SURFACES
DE PRODUCTION ET NOMBRE
D'ENTREPRISES


809 144
PORCS


1^{RE} **RÉGION**
DE PRODUCTION AGRICOLE

Les fonds agricoles européens gérés par la Région

La Région Auvergne-Rhône-Alpes est responsable de la mise en œuvre des fonds européens du FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural).

La réussite de la programmation de 2014 à 2020 s'est manifestée par l'utilisation complète des fonds alloués.

Sur la période de 2014 à 2022, ce sont **3,4 milliards d'euros** provenant des fonds de l'Union européenne qui ont été mobilisés au bénéfice de l'agriculture, de la forêt, de l'agroalimentaire et des territoires ruraux de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Les efforts principaux :



179 M€

Pour le renouvellement des générations en agriculture : maintenir le nombre d'actifs en agriculture et faciliter l'installation des jeunes agriculteurs



355 M€

Pour le soutien à l'investissement pour la modernisation et l'aide à l'adaptation au changement climatique dans les exploitations d'élevage et productions végétales



132 M€

Pour la création et la captation de valeurs par les agriculteurs : proposer une chaîne d'alimentation régionale



55 M€

Pour la transition climatique du secteur forêt-bois, valoriser les ressources locales : développer la résilience des peuplements forestiers et mettre en place une gestion durable de la forêt



115 M€

Pour l'attractivité et la relocalisation de l'économie des zones rurales : revitaliser les centres-bourgs, mettre en place une synergie entre les territoires ruraux et urbains



10 M€

Pour l'approfondissement de l'innovation, des connaissances et du collectif : mettre en œuvre de nouveaux outils dans le changement climatique, la transition agroécologique et la performance énergétique





d'Auvergne-Rhône-Alpes

nous régalaient !







La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Les temps forts de la Région au Salon International de l'Agriculture



Les animations

La Région Auvergne-Rhône-Alpes exprime à chaque édition l'authenticité, la qualité et l'étonnante diversité de ses produits et savoir-faire, grâce à une représentation variée d'entreprises et de producteurs, mais aussi à l'implication de nombreuses filières et organisations professionnelles de l'activité agricole d'Auvergne-Rhône-Alpes.

Les événements organisés sur les espaces Auvergne-Rhône-Alpes répondent à plusieurs objectifs :

- Conforter l'image de qualité et de diversité des produits des terroirs d'Auvergne-Rhône-Alpes
- Exposer l'excellence régionale, ses productions, mais aussi son attractivité
- Mettre en valeur les producteurs et les entreprises pour un développement économique efficace
- Mobiliser les différents acteurs territoriaux (Chambres d'agriculture, organisme de défense et de gestion, comités de promotion...) pour l'organisation de journées thématiques centrées sur la dynamique territoriale
- Valoriser les savoir-faire, la qualité et les labels au travers d'interventions des producteurs et des transformateurs



Tout au long de cette grande semaine, la Région Auvergne-Rhône-Alpes proposera des dégustations de fromages, un jeu quiz, un escape game, un photobooth et de nombreux cadeaux à gagner !

Une mini-ferme sur le stand de la Région Auvergne-Rhône-Alpes

Pavillon 1

Ce stand réunit des animaux des races locales et un espace d'animations, afin de permettre aux visiteurs de faire le lien entre les animaux, leurs produits et leur valorisation gastronomique par des dégustations.

Une gastronomie d'excellence, à la fois savoureuse et saine, issue d'animaux « bien élevés » et bien nourris ! Car en Auvergne-Rhône-Alpes, les pratiques d'élevages sont garantes du bien-être animal, de la préservation de l'environnement et de la qualité des produits.

Tous les jours, des éleveurs viendront parler de leur savoir-faire et des soins prodigués aux animaux. Des représentants des interprofessions expliqueront la typicité des produits en lien avec leur terroir d'origine. Et ces mêmes produits seront ensuite proposés à la dégustation, sous forme de recettes élaborées sur place et en direct par des jeunes en formation dans les écoles hôtelières de la région : École hôtelière de Thonon-les-Bains (Haute-Savoie), Lycée hôtelier de Chamalières (Puy-de-Dôme) et Maison Familiale et Rurale des Baronnie (Drôme).

Chaque jour, un produit sera mis à l'honneur dans l'animation fil rouge du stand : « une race, un produit, une recette ».

De plus, en alternance avec les animations autour des produits, auront lieu quotidiennement à 13h des présentations pédagogiques faites par ROM sélection (races ovines des massifs) sur les ovins et caprins présents sur le stand.

Enfin, le public pourra découvrir de manière ludique les atouts économiques et environnementaux de l'élevage à l'herbe en participant à l'escape game « sauvons la prairie. »

À NE PAS MANQUER!

Venez participez à l'escape game et mettez-vous dans la peau d'un super terrien, en famille ou entre amis ! Aidez Super Vache à sauver la prairie et à déjouer les plans maléfiques de Bitume Man !*

Tous les jours à 9h30, 10h, 13h30 et 17h30 (horaires indicatifs) .

*Escape game conçu par Les Feux d'Optimisme.

SAMEDI 24 FÉVRIER

Thématique principale : le Bœuf Salers Label rouge

- Présentation de la vache Salers par un éleveur
- Présentation de la production de viande bovine Salers et du label rouge
- Présentation de l'École hôtelière de Thonon et dégustation de recettes à base de bœuf Salers Label Rouge

DIMANCHE 25 FÉVRIER

Thématique principale : AOP Bleu du Vercors-Sassenage

- Présentation de la vache Villarde par un éleveur
- Présentation de la production de fromage AOP Bleu du Vercors-Sassenage et dégustation du fromage
- Présentation de l'École hôtelière de Thonon et dégustation de recettes à base de fromage AOP Bleu du Vercors-Sassenage

LUNDI 26 FÉVRIER

Thématique principale : agneau BMC ELOVEL

- Présentation de la race Blanche du Massif central par un éleveur
- Présentation de la production de viande d'agneau BMC ELOVEL
- Présentation de l'École hôtelière de Thonon et dégustation de recettes à base de viande d'agneau BMC ELOVEL
- Présentation d'une variété ancienne de haricot : le « haricot viande » et dégustation de recettes associant ce haricot et l'agneau BMC ELOVEL

MARDI 27 FÉVRIER

Thématique principale : Bœuf fermier Aubrac LR

- Présentation de la vache Aubrac par un éleveur
- Présentation de la production de viande de boeuf fermier Aubrac et du label rouge
- Présentation du lycée de Chamalières et dégustation de recettes à base de bœuf fermier Aubrac
- Présentation d'une variété locale de piment : le « Piment de Bresse » et dégustation de recettes associant ce piment et la viande de bœuf fermier Aubrac

MERCREDI 28 FÉVRIER

Thématique principale : AOP Bleu du Vercors-Sassenage

- Présentation de la vache Villarde par un éleveur
- Présentation de la production de fromage AOP Bleu du Vercors-Sassenage et dégustation du fromage
- Présentation du lycée de Chamalières et dégustation de recettes à base de fromage AOP Bleu du Vercors-Sassenage

JEUDI 29 FÉVRIER

Thématique principale : le fromage AOP Chevrotin

- Présentation de la race caprine « Chèvre de Savoie » par un éleveur
- Présentation de la production de fromage AOP Chevrotin et dégustation du fromage
- Présentation du lycée de Chamalières et dégustation de recettes à base de fromage AOP Chevrotin

VENDREDI 1^{ER} MARS

Thématique principale : le fromage Bleu de Laqueuille issu de lait de Ferrandaise

- Présentation de la vache Ferrandaise par un éleveur
- Présentation de la production de fromage Bleu de Laqueuille issu de lait de Ferrandaise et dégustation du fromage
- Présentation de la maison familiale et rurale (MFR) des Baronnies et dégustation de recettes à base de fromage Bleu de Laqueuille

SAMEDI 2 MARS

Thématique principale : le fromage de Brebis Thônes et Marthod

- Présentation de la race ovine Thônes et Marthod par un éleveur
- Présentation de la production de fromage issu de lait de Brebis Thônes et Marthod et dégustation du fromage
- Présentation de la maison familiale et rurale (MFR) des Baronnies et dégustation de recettes à base de fromage de Brebis Thônes et Marthod

DIMANCHE 3 MARS

Thématique principale : Fromages AOP de Savoie

- Présentation des vaches de Savoie par un éleveur
- Présentation de la production de fromage au lait de vache de Savoie
- Dégustation de fromage
- Présentation de la maison familiale rurale (MFR) des Baronnies et dégustation de recettes à base des fromages AOP de Savoie
- Présentation de la production d'épeautre et dégustation de recettes associant le risotto d'épeautre et les fromages de Savoie

Le village Auvergne-Rhône-Alpes

Pavillon 7.1 – D015

Cette année, le fromage est à l'honneur en Auvergne-Rhône-Alpes ! Avec 20 appellations, c'est le plus grand plateau de fromages sous signes de qualités (AOP/IGP) de France !

Véritable fil rouge de cette édition, les fromages AOP/IGP de chaque département seront mis en avant chaque jour par notre chef !

Des journées territoires seront animées par le comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, les chambres départementales d'agriculture et les filières régionales.

L'ensemble des territoires sera représenté durant le salon : Ain, Allier, Ardèche, Cantal, Drôme, Isère, Loire, Haute-Loire, Puy-de-Dôme, Rhône, Savoie, Haute-Savoie.

L'objectif est de permettre aux territoires d'exprimer la dynamique de leurs missions et de montrer la richesse de leur patrimoine alimentaire et touristique. Des présentations, des ateliers et des dégustations de produits seront organisées. Notre chef, spécialiste des produits de la région, interviendra pour mettre en valeur les qualités gustatives des produits présentés grâce à des recettes originales et des jeux culinaires, invitant les visiteurs à découvrir et goûter les produits de la région. Des professionnels seront également présents pour témoigner sur chaque produit mis à l'honneur (éleveurs, producteurs, animateurs). Ces ateliers ludiques engageront les visiteurs à la découverte des différents produits : dégustations à l'aveugle, astuces anti-gaspi, mini-recettes... c'est aux visiteurs de mettre la main à la pâte ! Ces ateliers ludiques prendront place sur des créneaux d'une heure, pendant lesquels notre chef fera travailler les 5 sens des visiteurs.

L'espace Œnothèque du stand de la Région Auvergne-Rhône-Alpes accueillera des animations pour promouvoir l'ensemble des appellations viticoles de la région. Chaque jour, notre sommelière et un représentant d'un vignoble seront présents sur cet espace et proposeront des animations découvertes de nos terroirs avec des accords mets-vins, ainsi qu'une présentation de l'offre œnotouristique régionale.

Après le succès de l'espace animations en 2023, la Région Auvergne-Rhône-Alpes vous invite à nouveau dans son espace animation ludique. Prenez la pose devant notre photobooth, venez relever les défis de notre borne de jeu tactile en répondant à un quiz sur les fromages AOP / IGP régionaux et tentez de remporter un des nombreux lots mis en jeu pendant le salon !

SAMEDI 24 FÉVRIER ISÈRE

Cette première journée sera dédiée au département de l'Isère, où seront valorisés les produits et spécialités du département à travers des dégustations et animations autour de l'omble chevalier, de la viande de bœuf de la marque départementale ISHERE, du fameux Saint-Marcellin IGP, du Bleu du Vercors-Sassenage AOP ou encore de la célèbre noix de Grenoble AOP !

Ne manquez pas nos jeux culinaires, où vous pourrez entre autres apprendre le secret d'une sauce au bleu de Sassenage AOP, ou gagner des cadeaux en participant à un concours de mondée de noix de Grenoble AOP !

 **Parmi les recettes à déguster ce jour-là :**

- Carpaccio d'omble chevalier laqué au miso et soja
- Bœuf ISHERE sauté aux nouilles, façon yaki udon
- Billes de Saint-Marcellin IGP, ciboulette et coppa
- Brioche perdue, praliné aux noix de Grenoble AOP

DIMANCHE 25 FÉVRIER ALLIER & PUY-DE-DÔME

Dimanche, ce sont deux départements auvergnats qui seront mis à l'honneur : l'Allier et le Puy-de-Dôme. Venez déguster les produits à l'honneur ce jour : le Saint-Nectaire AOP, la Fourme d'Ambert AOP et le bœuf Charolais du Bourbonnais Label Rouge, l'ail rose de Billom ou encore la truite d'Auvergne Fario.

 **Parmi les recettes à déguster ce jour-là :**

- Croque Saint-Nectaire AOP et confiture de figues aux 4 épices
- Canon d'agneau du Bourbonnais en aller-retour, pesto pistache
- Joints de bœuf Charolais du Bourbonnais Label Rouge mijotés, jus à la Fourme d'Ambert AOP
- Truite d'Auvergne Fario à l'unilatéral, beurre blanc érable et gingembre

LUNDI 26 FÉVRIER AIN

Cette journée sera consacrée à la mise en avant des produits de l'Ain. Savourez l'incoronable volaille de Bresse AOP, la carpe des Dombes, la crème de Bresse AOP et le veau Bressou.

Le chef vous proposera également de venir à la rencontre des produits de l'Ain à travers des jeux culinaires autour des poireaux BIO et du beurre de Bresse AOP.

Parmi les recettes à déguster ce jour-là :

- Goujonnette de carpe des Dombes façon pil pil
- Volaille de Bresse AOP rôtie à la « bière » et crème de Bresse à la grecque
- Filet mignon de veau Bressou, moutarde érable

MARDI 27 FÉVRIER SAVOIE

Plongez au cœur de la richesse du patrimoine culinaire de la Savoie ce mardi 27 février, et venez découvrir à travers jeux et recettes : les délicieux diots de Savoie, mais surtout ses incontournables fromages locaux sous AOP et IGP, les fleurons du département, tels que : le reblochon, le beaufort, la tomme de Savoie, le chevrotin et la raclette. Saurez-vous reconnaître les accords fromages et épices proposés ? Venez relever le défi !

Parmi les recettes à déguster ce jour-là :

- Talmouse au Beaufort AOP
- Polenta crémeuse au Reblochon AOP et diots de Savoie grillés
- Rissoles Savoyardes à la Raclette de Savoie IGP et duxelle de champignons
- Gâteau invisible aux pommes IGP, chantilly au génépi

MERCREDI 28 FÉVRIER HAUTE-SAVOIE

Cette journée sera dédiée à la Haute-Savoie, et vous amènera à la découverte des produits typiques du département, à travers de savoureuses recettes et d'étonnants jeux culinaires. Venez découvrir le poisson perche et savourer l'Emmental de Savoie IGP, les crozets savoyards, l'Abondance AOP ou encore les Tomes de Savoie IGP et des Bauges AOP : vous ne serez pas déçus ! Saurez-vous reconnaître les fromages et les confitures qui leurs sont associés ?

Vous aurez également l'occasion de déguster :

- Brochette de bœuf à l'Emmental de Savoie IGP sauce yakitori
- Poisson Perche façon fish & chips, mayonnaise menthe, ciboulette, estragon et génépi
- Berthoud traditionnel au poivre blanc de Penja sur cube de pomme de terre.
- Croziflette à la Tome des Bauges

JEUDI 29 FÉVRIER DRÔME & ARDÈCHE

Les départements Drôme et Ardèche vous présenteront la richesse de leur terroir ce jeudi 29 février. Parmi les nombreux produits à l'honneur, vous pourrez découvrir les célèbres châtaignes d'Ardèche AOP, le chevreau de l'Adret, la raviole du Dauphiné IGP-Label Rouge, la truffe noire Drômoise, mais pas que ! L'ail de la Drôme IGP, l'olive noire de Nyons AOP et le picodon AOP, le petit épeautre de Haute-Provence ou le Bleu du Vercors-Sassenage AOP seront également mis à l'honneur.

Parmi les recettes à déguster ce jour-là :

- Mousse de Châtaigne d'Ardèche AOP et Poires au Safran
- Focaccia à l'huile d'olive de Nyons, tartinade d'olives et Olives dénoyautés / Focaccia à la truffe
- Financier au Picodon AOP et miel
- Tacos de chevreau de l'Adret à la lyonnaise
- Risotto de petit épeautre au bleu du Vercors-Sassenage AOP

VENDREDI 1^{ER} MARS RHÔNE & LOIRE

Les départements du Rhône et de la Loire sauront vous surprendre avec leurs délicieux produits locaux ! Connaissez-vous la Rigotte de Condrieu AOP ? La fourme de Montbrison AOP ? Ou encore le Veau des Monts du Velay ou le Bœuf de Charolles AOP ? Venez (re)découvrir ces produits lors de démonstrations de recettes originales !

Parmi les recettes à déguster ce jour-là :

- Espuma de Rigotte de Condrieu AOP, amandes fumées, piment, anis vert, ciboulette et neige de Rigotte
- Pancakes fourrés à la Fourme de Montbrison AOP, poudre de spéculos
- Osso bucco au veau des monts du Velay
- Bœuf de Charolles AOP aux épices orientales façon chawarma et cervelle de canut

SAMEDI 02 MARS CANTAL

Cette avant-dernière-journée sera dédiée au Cantal, et vous amènera à la découverte des produits typiques du département, notamment les viandes et fromages tels que le Porc Capelin du Cantal AOP, l'agneau du Limousin IGP, le Cantal AOP ou encore le Salers AOP !

À déguster, entre autres, ce jour-là :

- Filet Mignon (Porc Capelin du Cantal) en croûte d'herbes
- Truffade à la tomme fraîche de Cantal AOP
- Lentilles blondes de St Flour façon Dahl Curry/coco
- Génisse fleur d'Aubrac façon piccata au marsala et Cantal AOP
- Souris d'Agneau du Limousin IGP mijotée aux épices Vandouvan et son fromage aux épices indiennes (Raïta)

DIMANCHE 03 MARS HAUTE-LOIRE

Cette journée de clôture mettra en scène les produits traditionnels de la Haute-Loire, comme par exemple l'étonnant fin gras du Mézenc AOP, les célèbres lentilles du Puy AOP ou encore le Bleu d'Auvergne AOP. Dernière opportunité de venir déguster les produits régionaux !

Parmi les recettes à déguster ce jour-là :

- Paleron de bœuf braisé (fin gras du Mézenc AOP), sel au gruë de cacao, cannelle et café.
- Mousse au chocolat au Bleu d'Auvergne AOP et piment
- Houmous de Lentilles vertes du Puy AOP







La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Les partenaires de la Région au Salon International de l'Agriculture

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

Au service de la filière
alimentaire régionale



Nos actions auprès des producteurs et entreprises agro-alimentaires et alimentaires régionales

- **ACCOMPAGNER** sur de nouveaux marchés
- **PROMOUVOIR** les produits, les terroirs et savoir-faire et valoriser nos territoires
- **DÉVELOPPER** la performance et l'innovation
- **METTRE EN RELATION** l'ensemble des acteurs de la filière

UNE ÉQUIPE DE **12**
PERSONNES DÉDIÉE

+ DE **50** ACTIONS PAR AN

+ DE **200** PRODUCTEURS
ACCOMPAGNÉS SUR DES
OPÉRATIONS DE PROMOTION

200 ADHÉRENTS
ET PRÈS DE **600** ENTREPRISES
BÉNÉFICIAIRES DES ACTIONS

+ DE **2 500 M²**
DE STANDS RÉGIONAUX AMÉNAGÉS

+ DE **150** ENTREPRISES ET
PARTENAIRES PARTICIPANT À
DES COLLECTIFS (INTERNATIONAL,
SANTÉ ET PERFORMANCE,
APPROVISIONNEMENT ET PROMOTION...)

Qui sommes-nous ?

Le comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand est une association composée de professionnels issus de différents horizons : chefs d'entreprises, chambres consulaires, organisations professionnelles, marques territoriales, centres de recherche, et établissements de formation. Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand porte des actions de promotion et de développement économique de la filière alimentaire régionale, avec le soutien de la Région, en phase avec les priorités du territoire (qualité, bien-manger...) et en concertation avec les entreprises et acteurs régionaux. Véritable porte d'entrée de la filière, le comité met en relation les différents acteurs et accompagne les entreprises.

Le comité supervise également la partie opérationnelle de la démarche régionale MA RÉGION, SES TERROIRS. C'est une démarche créée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes et les représentants du monde agricole et agroalimentaire, visant à mieux valoriser le travail et le savoir-faire des femmes et des hommes qui cultivent notre terroir, avec la reconnaissance de leurs engagements quotidiens.

Sylvie Portay Marino
Directrice

04 37 23 67 40

s.marino@comite-arag.fr

www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr

La Chambre Régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes



Porte-parole de l'agriculture
et des territoires en Auvergne-Rhône-Alpes

3 missions au service des agriculteurs et des territoires

- **UNE MISSION CONSULTATIVE PORTANT L'INTÉRÊT GÉNÉRAL DE L'AGRICULTURE** : elle donne son avis et prend position sur toutes les décisions et orientations concernant l'agriculture et le monde rural, auprès des services de l'Etat en région, du Conseil Régional et des partenaires économiques et sociaux. Son ambition : orienter les choix stratégiques des politiques agricoles et créer les conditions favorables au développement de l'agriculture.
- **UNE MISSION DE DÉVELOPPEMENT** auprès des acteurs régionaux et des filières que le réseau des Chambres d'agriculture accompagne, conseille, forme et informe. Elle porte des projets de développement agricole, de recherche innovation, de promotion des produits.
- **UNE MISSION DE COORDINATION** des Chambres d'agriculture de la région, en animant des réseaux, et en renforçant la mutualisation des moyens et compétences, pour apporter un service de proximité efficace, adapté aux besoins nouveaux de l'agriculture durable, et proposer des solutions innovantes.

Son organisation

- La Chambre régionale est pilotée par **71 élus**, renouvelés à l'issu du scrutin de 2018 ;
- elle est présidée par **Gilbert Guignand**, éleveur laitier en Haute-Loire ;
- ses services comptent **48 collaborateurs**.

CONTACTS PRESSE :

Anne Vernet

+33 (0)6 30 60 22 54

anne.vernet@aura.chambagri.fr

Chloé Mamet

+33 (0)7 88 70 42 16

chloe.mamet@aura.chambagri.fr

www.aura.chambres-agriculture.fr

Un projet stratégique du réseau qui fédère l'ensemble des Chambres d'agriculture et guide leur action

- **Renouveler les générations et accompagner les entreprises** dans leurs projets
- **Maintenir le maximum d'agriculteurs dans tous les territoires**
- **L'agronomie** : une priorité essentielle pour le réseau des Chambres, demain
- **Économie et prospective** : défendre les positions d'AURA
- **Accompagner les filières** pour créer de la valeur en région et dans les territoires

LE RÉSEAU DES CHAMBRES D'AGRICULTURE EN AUVERGNE- RHÔNE-ALPES EST COMPOSÉ DE :

10 CHAMBRES DÉPARTEMENTALES,
1 CHAMBRE INTERDÉPARTEMENTALE,
1 CHAMBRE RÉGIONALE

400 ÉLUS AU SUFFRAGE
UNIVERSEL POUR 6 ANS (2019-2025)

1 000 COLLABORATEURS
RÉPARTIS DANS UNE CINQUANTAINE
DE SITES DE PROXIMITÉ





La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Les exposants de la Région au Salon International de l'Agriculture

Allier Bourbonnais

Découvrez les productions de l'Allier !

HALL 7.1 / STAND B027

PRODUITS COMMERCIALISÉS :

Alimentaire : Viande, Foie Gras, Noisettes, Miel, Soupes, Champignons, Glaces, Farines, Vins & Bières...

Non Alimentaire : Soins, Vêtements, Accessoires...

Laura MERITET

12 cours Anatole France

03000 MOULINS

+33 (0)4 70 34 16 39

contact@allier-bourbonnais.fr

www.allier-bourbonnais.fr

AOP Cantal

Cantal jeune, Cantal 4 mois entre-deux, Cantal 8 mois vieux. À chacun son Cantal !

HALL 7.1 / STAND E011

PRODUITS COMMERCIALISÉS :

Cantal jeune AOP, Cantal 4 mois Entre-deux AOP, Cantal 8 mois Vieux AOP, Salers AOP.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES FROMAGES DU CANTAL

Gisèle SEVERAC

52 avenue des Pupilles de la Nation

15000 AURILLAC

+33 (0)4 71 48 39 94

g.severac@aop-cantal.com

www.jaimelecantal.fr

AOP Caprines de la Région

Les 3 fromages de chèvres AOP : le Picodon, la Rigotte de Condrieu et le Chevrotin au Salon international de l'agriculture

HALL 7.1 / STAND E012

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU CHEVROTIN

28 rue Louis Haase BP 55

74230 THÔNES

+33 (0) 4 50 32 05 79

contact@chevrotin-aop.fr

www.chevrotin-aop.fr

 Chevrotin AOP

SYNDICAT DU PICODON AOP

2185 chemin de Chassenette

26120 MONTÉLIER

+33 (0) 4 75 56 26 06

info@picodon-aop.fr

www.picodon-aop.fr

 AOP Picodon

SYNDICAT DE DEFENSE DE L'APPELLATION RIGOTTE DE CONDRIEU

2185 chemin de Chassenette

26120 MONTÉLIER

+33 (0) 6 86 68 31 73

info@rigottedecondrieu.fr

www.rigottedecondrieu.fr

 AOP Rigotte de Condrieu

AOP Saint-Nectaire

Le fromage qui sent bon les prairies naturelles du Sancy !

HALL 7.1 / STAND D011

PRODUITS COMMERCIALISÉS : AOP Saint-Nectaire laitier, AOP Saint-Nectaire fermier.

INTERPROFESSION DU SAINT-NECTAIRE

Axel BARTOUT

2 route des Fraux

63610 BESSE EN CHANDESSE

+33 (0)4 73 79 52 57

contact@syndicatstnectaire.com

www.aop-saintnectaire.com

Ardèche

Emerveillés par l'Ardèche !

HALL 7.1 / STAND A038

PRODUITS COMMERCIALISÉS :

Produits à base de châtaigne, jus de fruits, liqueurs, safran, charcuteries, pâtisseries, miel, farines, huiles, riz, nougat, bières, vins

DÉMARCHE QUALITÉ :

AOP « Appellation d'Origine Protégée »

IGP « Indication Géographique Protégée »

AB « Agriculture Biologique »

Label Rouge

DÉPARTEMENT DE L'ARDÈCHE

Corinne FONTANARAVA / Edith LE MINH

6000 Quartier de la Chaumette

07000 PRIVAS

+33 (0)4 75 66 77 07

contact@ardeche.fr

www.ardeche.fr

 département de l'Ardèche

 departement.ardeche

 Département de l'Ardèche

Brasserie Dulion

Le brassage à partir de céréales non maltées

HALL 7.1 / STAND F003

PRODUITS COMMERCIALISÉS : la Brasserie Dulion propose une gamme bouteilles (33 cl + 75 cl) et fûts (20 L + 30 L).

- **Blonde** : classique et engagée
- **Blonde sarrasin**
- **Blanche, IPA, Neipa, Brune, Ambrée, Triple**

LA DÉMARCHE QUALITÉ :

AB « Agriculture Biologique »
Agrément « Ma Région, Ses Terroirs »
(démarche régionale)

BRASSERIE DULION

Christophe BELLET
130 avenue de l'industrie
69140 RILLEUX LA PAPE
+33 (0)4 78 97 19 67
contact@brasseriedulion.com
www.brasseriedulion.com
f @brasseriedulion

Brasserie du Mont-Blanc

La fraîcheur du Mont Blanc

HALL 7.1 / STAND F023

PRODUITS COMMERCIALISÉS :

- **Désaltérantes, légères et rafraichissantes** : La cristal, La cristal IPA, La blanche
- **Bières de dégustation, corps généreux, aromatique et bouquet d'épices** : La blonde, La rousse, La triple épices
- **Les couleurs Montagne : fruitées et aromatiques ; esprit bière** : La verte, La bleue, La violette
- **Bières typées abbaye : corps généreux aux notes typiques de girofle et vanille** : Sylvanus Blonde, Sylvanus Triple

DÉMARCHE QUALITÉ :

« Agriculture Biologique » (gamme Abbaye Sylvanus Blonde & Sylvanus Triple)

BRASSERIE DU MONT-BLANC

Marie-Sophie Freychet
128 avenue René Cassin
73290 LA MOTTE SERVOLEX
+33 (0)4 79 62 23 99
contact@brasserie-montblanc.com
www.brasserie-montblanc.com
f @brasserieumontblanc

Chambre d'Agriculture de l'Ain

La Chambre d'agriculture coordonne le stand Saveurs de l'Ain au Salon International de l'Agriculture

HALL 7.1 / STAND F026

PRODUITS COMMERCIALISÉS :

- **AOC Vins du Bugey** : Le Cellier Lingot-Martin, Caveau Dufour, Domaine Monin, Dubreuil & Fils.
Contact : Sandrine Bartolini 04 79 42 20 94 / contact@vinsdubugey.net
- **AOP Volailles de Bresse**
Contact : Katy Molière 06 75 70 26 87 / civb@pouletdebresse.fr
- **Les Coopératives laitières** : AOP Comté, AOP Bleu de Gex, AOP Crème de Bresse, AOP Beurre de Bresse, Bressor.
Contact : Christine Ménétrieux 04 74 45 47 98 / 01.fdcl@wanadoo.fr
- **Poissons de Dombes** : rillettes et mousses de carpe, quenelles de carpe...
Contact : Maryline Jacon 06 85 16 39 96 / apped.direction@gmail.com
- **La Brasserie Saint-Clair** : bières artisanales La Bressane. Contact : Cyril Duquesne 06 23 29 58 75 / cyril@brasserie-saint-clair.com
- **Les Abeilles de Méllonia** (miels et produits de la ruche). Contact : Vincent Perrat 06 63 12 72 12 / vincentperrat@hotmail.fr
- **La Distillerie Alkapone**. Contacts : Maëlle Dubois et David Bouillard 06 71 34 97 02 / 06 70 12 88 84 / info@distillerie-alkapone.com

DÉMARCHE QUALITÉ :

AOP « Appellation d'Origine Protégée »
AOC « Appellation d'Origine Contrôlée »

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AIN

Christophe FEILLENS
34 rue Général Delestraint
01000 BOURG-EN-BRESSE
saveursdelain@aintourisme.com
www.saveursdelain.fr
f Saveurs de l'Ain

Chocolartisan

La pâte à tartiner sans huile de palme

HALL 7.1 / STAND F011

PRODUITS COMMERCIALISÉS : différentes pâtes à tartiner.

CHARLES CHOCOLARTISAN

Ludovic SERRAILLE

ZA Les places

42110 CIVENS

+ 33 (0)9 83 62 43 54

contact@chocolartisan.fr

www.pateatartiner.fr

f pâte à tartiner

@ Charles_Chocolartisan

COPS (Comité d'Organisation d'évènements des Pays de Savoie)

Savoie Mont-Blanc - Savoie & Haute-Savoie : Terroirs gourmands !

HALL 7.1 / STAND B068

PRODUITS COMMERCIALISÉS : 8 fromages de Savoie AOP et IGP : AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie, AOP Reblochon, AOP Tome des Bauges et IGP Tomme de Savoie.

Une sélection de Vin de Savoie AOP.

Produits issus de la démarche Savoie Mont-Blanc Excellence : liqueurs, apéritifs, crozets, biscuits.

DÉMARCHE QUALITÉ :

AOC « Appellation d'Origine Contrôlée »

AOP « Appellation d'Origine Protégée »

IGP « Indication Géographique Protégée »

COPS (COMITÉ D'ORGANISATION D'ÉVÈNEMENTS DES PAYS DE SAVOIE)

Charline MONTFALCON - Marine RICHARD

8 rue Henri Bouvier

73630 LE CHATELARD

+33 (0)7 68 90 03 92 – +33 (0)6 72 90 12 61

communication@agri-savoie-evenements.fr

Comptoir Rhodanien Métral Fruits - Ville Valnoix

Le bon goût des fruits de la Vallée du Rhône

HALL 7.1 / STAND B055

PRODUITS COMMERCIALISÉS : nectars : abricot, pêche jaune, pêche blanche, pêche de vigne, poire, jus de pomme, châtaignes sous-vides, noix de Grenoble.

DÉMARCHE QUALITÉ :

AOP « Appellation d'Origine Protégée »

COMPTOIR RHODANIEN - MÉTRAL FRUITS - VILLE VALNOIX

Johanna FRIGIERE - Chargée de Communication & Marketing

Daniel GAILLARD - Directeur Général

ZA Les Lots

26600 TAIN-L'HERMITAGE

+33 (0)6 26 35 07 83

j.frigiere@comptoir-rhodanien.fr

d.gaillard@comptoir-rhodanien.fr

www.pauline-comptoir-rhodanien.com

f pauline.comptoir.rhodanien

@ pauline_jusdefruits

in company/26149167/

Debroas

La passion du véritable saucisson de terroir

HALL 7.1 / STAND C033

PRODUITS COMMERCIALISÉS :

- **Terroirs** : saucisson et saucisses IGP Ardèche, Gros Bridé, Petit Bridé.

- **Bien manger** : Saucisson et Saucisse Bleu Blanc Cœur

- **Spécialité** : Chorizo (Extra Fort, Fort, Doux, Fort aux olives noires)

- **Marché** : Saucisson 180g (Pur Porc, Fumé, Herbes de Provence, Poivre, Beaufort, Noix, Noisettes, Roquefort, Fromage de Chèvre, Sanglier)

- **Fuet** (Pur Porc, Beaufort, Noisettes, Herbes, Poivre, Piment)

- **Apéro** : Sarments (Pur Porc, Cantal, Noisettes) – Grignottes (Pur Porc, Cantal, Noisettes)

DÉMARCHE QUALITÉ :

IGP « Indication Géographique Protégée »

DEBROAS

Isabelle MARHEM

9 cours Aristide Briand
69300 CALUIRE-ET-CUIRE

responsable.marketing@groupedebrosas.fr

www.groupedebrosas.fr

 Groupe Debrosas

Drôme Ardèche Tradition

Fabrication artisanale de charcuteries régionales

HALL 7.1 / STAND E004

PRODUITS COMMERCIALISÉS : saucisson IGP de l'Ardèche, caillette Drômoise.

DÉMARCHE QUALITÉ :

IGP « Indication Géographique Protégée »

DRÔME ARDÈCHE TRADITION

Frédéric PERERA

290 allée du Dauphiné
26300 BOURG-DE-PÉAGE

+33 (0)4 75 72 14 80

contact@da-tradition.fr

www.drome-ardeche-tradition.fr

Haute-Loire, fière de ses producteurs

Haute-Loire, le secret le mieux gardé d'Auvergne

HALL 7.1 / STAND D024 ET E023

PRODUITS COMMERCIALISÉS : Lentilles vertes du Puy AOP – Fromage aux Artisans – Verveine – Fromage – Petits fruits rouges (GIE) – Porc de Haute-Loire – Bœuf de Haute-Loire – Agneau Noir du Velay – Vedelou – Veau des Monts du Velay – Brasserie - Tisane

DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-LOIRE

Magali ENGEL

Hôtel du Département,
1 place Monseigneur de Galard

43000 LE PUY-EN-VELAY

+33 (0) 4 71 07 41 65

mengel@myhauteloire.fr

myhauteloire.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA HAUTE-LOIRE

Margaux CHAVANNE

16 Bd Président Bertrand - BP 20343

43012 LE PUY-EN-VELAY

+33 (0)4 71 07 21 31

margaux.chavanne@haute-loire.chambagri.fr
extranet-haute-loire.chambres-agriculture.fr/

Henri Raffin Salaisons

Le savoir-faire du terroir

HALL 7.1 / STAND C055

PRODUITS COMMERCIALISÉS : Marque HENRI

RAFFIN : charcuteries tranchées, diots, saucissons, terrines

Marque Le Galibier : charcuteries tranchées, diots, jambons secs, saucissons

Marque Le Chalet des Alpes : saucissons

DÉMARCHE QUALITÉ :

AB « Agriculture Biologique »

HENRI RAFFIN SALAISONS

Delphine PERROT


256 Route Les Bons Prés

73110 LA ROCHETTE

+33 (0)4 79 25 50 44

henriraffin@raffin.com

www.raffin.com

 Henri Raffin

InterBeaujolais

Découvrez la filière viticole du Beaujolais

HALL 7.1 / STAND C037

PRODUITS COMMERCIALISÉS : Beaujolais, Beaujolais-Villages, Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié et Saint-Amour.

DÉMARCHE QUALITÉ :

AOC « Appellation d'Origine Contrôlée »

AOP « Appellation d'Origine Protégée »

INTERBEAUJOLAIS

Pauline BRUYAS - Floriane HENRY

210 Bd Victor Vermorel


69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

+33 (0)4 74 02 22 20

pauline.bruyas@beaujolais.com

florianecrusdubeaujolais@gmail.com

www.beaujolais.com

 Vignerons du beaujolais

 @vigneronsdubeaujolais

La Bière des Loups

Microbrasserie artisanale dans l'Ouest lyonnais

HALL 7.1 / STAND B028

PRODUITS COMMERCIALISÉS : Jus de pomme, Jus de poire, Bières blondes, Bière ambrée, Bières IPA, Bière blanche, Esprit de Loup (Eau de vie de bière affinée en barrique), Whisky Instinct (première édition de notre Brasserie).

DÉMARCHE QUALITÉ :

Agrément « Ma Région, ses Terroirs » (démarche régionale)

LA BIÈRE DES LOUPS

Florent CHIPIER

44 chemin de Chavagneux

69440 CHABANIERE

+33 (0)06 82 26 82 79

florent@labieredesloups.fr

www.labieredesloups.fr

 La Bière des Loups

 @labieredesloups

La Meule de Montélimar

Nougat artisanal de Montélimar

HALL 7.1 / STAND F004

PRODUITS COMMERCIALISÉS : Nougat à la coupe sous forme de meules, cubes, plaques. Sachets et barres.

LA MEULE DE MONTÉLIMAR

119 route de Valence

26200 MONTÉLIMAR

+33 (0)4 75 01 45 58

lameuledemontelimar26@gmail.com

Les Délices d'Alpage

La conserverie artisanale authentique

HALL 7.1 / STAND C027

PRODUITS COMMERCIALISÉS : terrines, rillettes, soupes, velouté, plats cuisinés.

DÉMARCHE QUALITÉ :

STG « Spécialité Traditionnelle Garantie »

LES DÉLICES D'ALPAGE

Philippe MONET

167 chemin des Combes

74110 ESSERT-ROMAND

+33 (0)4 50 38 69 88

contact@lesdelicesdalpage.fr

www.lesdelicesdalpage.fr

 @lesdelicesdalpage

Loire

Initiez-vous dans ses saveurs !

HALL 7.1 / STAND B011

PRODUITS COMMERCIALISÉS : Fromage : «Le Couramiau», Vin rouge AOP Camay Saint Romain Côte Roannaise 2023, Lot de 3 boîtes de tisanes (Infusion du matin «Esprit/Vif»/ Tisane digestive «Du Marin»/ Infusion du soir «Douce Nuit»), Rigotte de Condrieu, La Verveine du Forez Cuvée Tradition, Terrine de Porc, Apichoc, Rillettes de carpes, Fourme fermière ou artisanale, ou laitier ou du bio lait cru ou lait pasteurisé, Brique du Forez, Saucisson ou Rosette selon producteurs présents, Jomard AOC Cote du Forez, Cuvé du Prieuré 2023 AOP Côte Roannaise, Saint Joseph Authentique, Pâte de Fruit ou Assortiment de Confitures, Gammay Moelleux IGP comtés Rhodaniens Rosé, Vente de glaces en cornet sur le stand des producteurs et vente, Crème desert au caramel, Yaourts nature, fromage blanc battu et yaourts aux fruits rouges.

DÉPARTEMENT DE LA LOIRE

Sophie Louet

2, rue Charles de Gaulle

42022 SAINT-ÉTIENNE

+33 (0)4 77 59 96 80

www.loire.fr

Mas – Charcuterie & Salaison

Maître charcutier & maître salaisonier

HALL 7.1 / STAND D027

PRODUITS COMMERCIALISÉS :

- **À déguster chaud :** Truffade, Saucisse, sur place ou à emporter.

- **Jambon sec :** entier, demi, quart, tranché

- **Salaison :** Saucisse sèche, Saucisson

- **Conserves :** Pâté de porc, Rillettes de porc, Jambe de porc, Tripoux, Bœuf Bourguignon, Friton de porc, Tête de porc persillée...

- **Frais :** Saucisse, Truffade

- **Spécialités traditionnelles :** Picoussels, Aligot, Truffade, Pounti, etc

MAS SAS

Antoine BELARD

53 Av. du 15 Septembre 1945

15290 LE ROUGET-PERS

+33 (0)4 71 46 10 19

mail@maslerouget.com

www.maslerougetcantal.fr

Ninkasi Brasserie

- Distillerie

Une large palette de saveurs

HALL 7.1 / STAND A056

PRODUITS COMMERCIALISÉS :

- **Bières** : Blonde, Blanche, Ambrée, Triple, French IPA, Flower Lager, NEIPA, Porter, Summer ale (100% d'ingrédients Rhône alpes).
- **Whiskys** principalement vieillis en fûts de vins locaux : Ninkasi Chardonnay, Cuvée de printemps (ex-Cognac + ex-fûts de viogniers de Condrieu)...
- **Cidres** : Ninkasi cidre brut, Ninkasi cidre barrel aged.
- **Gamme de bières vieilles** en ex-fûts de whisky
- **Ninkasi Gin**, Ninkasi Vodka, Ninkasi Poire de la Loire
- **Coffrets** : gamme classique, gamme barrel aged, coffret whisky/bière, coffret bières + verre.

DÉMARCHE QUALITÉ :

AB « Agriculture Biologique »

Agrément « Ma Région, ses Terroirs »

(démarche régionale)

NINKASI BRASSERIE – DISTILLERIE

Antoine MATTOS

267 rue Marcel Mérieux

69007 LYON

+33 (0)6 35 47 71 93

antoine.mattos@ninkasi.fr

www.ninkasi.fr

 Ninkasi

 @ninkasifr

Nougat de Montségur

L'art de la fabrication à l'ancienne

HALL 7.1 / STAND E027

PRODUITS COMMERCIALISÉS : Nougat noir amandes, Nougat noir noisettes ou cajou, Nougat traditionnel (amandes, pistaches), Nougat caramel beurre salé, Nougat royal (amandes, pistaches, noisettes), Nougat fraise basilic, Nougat figue abricot, Nougat Nutella, Nougat Chocolat écorce d'orange, Nougat spéculos, Nougat gingembre, Nougat cassis citron, Crème de nougat, Nougat café, Nougat lavande.

LE NOUGAT DE MONTSÉGUR

Rudy VOGLER

288 Route de Saint-Paul-Trois-Châteaux

26 130 MONTSÉGUR-SUR-LAUZON

+33 (0)4 75 90 33 04

lenougatdemontsegur@gmail.com

www.lenougatdemontsegur.com

    Le nougat de montsegur

Région

Auvergne-Rhône-Alpes

HALL 7.1 / STAND D015

Des journées territoriales seront animées autour de démonstrations culinaires qui mettront en avant les produits régionaux mais également des jeux culinaires participatifs pour présenter la richesse alimentaire et gastronomique de la région, tout cela encadré par un chef spécialiste des produits régionaux et un animateur professionnels :

- Les démonstrations culinaires seront présentées sous forme de recettes de cuisine originales et savoureuses, suivies de dégustations et d'échanges entre producteurs, chef et visiteurs... Vous allez découvrir des saveurs que vous ne soupçonniez pas !
- **Nouveauté sur notre espace régional, les jeux culinaires sauront vous divertir. Ces ateliers ludiques engageront les visiteurs à la découverte des différents produits : dégustations à l'aveugle, astuces anti-gaspi, mini-recettes... c'est aux visiteurs de mettre la main à la pâte ! Ces ateliers ludiques prendront place sur des créneaux d'une heure, pendant lesquels notre chef fera travailler les 5 sens des visiteurs.**

Aussi, la Région Auvergne-Rhône-Alpes vous invite dans son espace animation ludique. **Venez relever les défis de notre borne de jeu tactile, répondez à un quiz sur les produits agricoles régionaux et prendre la pose devant notre photobooth**, et tentez de remporter un des lots mis en jeu pendant le salon !

RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Romane DI MASCIO

+33 (0)4 37 23 89 65

r.dimascio@comite-arag.fr

Salaisons Montserret

Les charcuteries des Monts du
Lyonnais

HALL 7.1 / STAND F027

PRODUITS COMMERCIALISÉS : saucissons secs.

SALAISONS MONTSERRET

Nicolas MONTSERRET

ZA 220 Chemin des Champs

69610 GRÉZIEU LE MARCHÉ

+33 (0)4 78 48 46 39

salaisons.montserret@wanadoo.fr

www.salaisons-merle.fr

Salaisons Pichon

HALL 7.1 / STAND E016

PRODUITS COMMERCIALISÉS : spécialités
traditionnelles : filets mignons séchés (nature, fumé,
aux piments d'Espelette, aux cèpes, à la truffe, au foie
gras, etc).

Coppa d'Auvergne, rillettes de canard, jambon sec.

SALAISONS PICHON

Marie DANTONY

27 route de la Salaison

43290 RAUCOULES

+33 (0)4 71 59 92 76

salaisonspichon43@orange.fr

f @Salaisons Pichon

Suprem Nougat

Maison fondée en 1900

HALL 7.1 / STAND B056

PRODUITS COMMERCIALISÉS : nougat, calisson,
chouchou.

SUPREM NOUGAT

Julien MONTERO

3 avenue Saint-Martin

26200 MONTÉLIMAR

+33 (0)4 75 01 74 42

contact@supremnougat.fr

suprem-nougat.fr

f @Suprem Nougat

Les restaurants

Allier Bourbonnais

HALL 7.1 / STAND A 043

Le restaurant Allier Bourbonnais vous propose depuis 2002 l'excellence des produits du département. Ce restaurant éphémère est fort d'une présentation exclusive reconnaissable entre toutes, avec notamment sa vache charolaise grandeur nature qui ne manque pas d'attirer le public. Le Charolais du Bourbonnais Label Rouge-IGP fait depuis longtemps la renommée du restaurant de l'Allier Bourbonnais. Cette notoriété est également fondée sur les vins de Saint-Pourçain, les produits bio et les autres produits sous Label Rouge-IGP du département tels l'Agneau du Bourbonnais, les Volailles Fermières d'Auvergne, le Porc Fermier d'Auvergne et ses 30 ans de Label Rouge. Cette gastronomie conviviale disposera d'un autre atout maître avec l'emblématique pâté aux pommes de terre bourbonnais. En tout, les produits de presque une vingtaine d'entreprises et producteurs fermiers de l'Allier seront proposés.

Les commandes du restaurant de l'Allier ont été confiées au traiteur « Aux Fins Palais », spécialisé dans la mise en œuvre de repas des produits bourbonnais.

Laura MERITET

12 cours Anatole France
03000 MOULINS
+33 (0)4 70 34 16 39
contact@allier-bourbonnais.fr

« Chez Lulu »

HALL 3 / STAND G219

Le restaurant « chez Lulu » met à l'honneur la viande bovine issue d'animaux de race Aubrac (autre race à viande emblématique du Massif central) et le filant Aligot du plateau éponyme. Vous vous délecterez aussi d'une salade Cantalouse au Bœuf séché Salers, d'un Burger Auvergnat au Cantal ou Bleu d'Auvergne, du pavé ou de l'Entrecôte Race Aubrac XXL (400 g), ou encore de la côte de veau aux giroldes.

Patrick PASSELAIGUE

Liozargues
15100 ROFFIAC
+33 (0)6 77 91 94 02
passoupattou@orange.fr

Le restaurant du Cantal

HALL 7.1 / STAND A019

Le restaurant du Cantal, de 220 m², sert à volonté sa fameuse truffade faite sous les yeux des visiteurs dans 2 poêlons géants, pour accompagner la viande de Bœuf Salers de la Maison Joffrois (sous forme de pavé, entrecôte ou faux filet). Le restaurant du Cantal cuisine également les produits de plus de 20 producteurs pour proposer aux visiteurs l'ensemble de sa palette culinaire : Charcuterie/Salaison du Cantal, Tripoux du Cantal, Lentilles Bondes de Saint-Flour, Fromages AOP du Cantal, Vins et Spiritueux ainsi que des desserts

Antoine BELARD

Rue Léopold Chastang
15100 SAINT-FLOUR
+33 (0) 06 07 52 58 54
antoine.belard@maslerouget.com

Le Temple du Fromage

Goûtez la Savoie!

HALL 3 / STAND 3 L180

Restaurant de plats savoyards à base de fromages affinés par nos soins, situé en Haute-Savoie au bord du lac Léman.

PRODUITS COMMERCIALISÉS : Abondance, Raclette, Fondue, Berthoud STG, Tartiflette, Reblochon, Diots au Vin Blanc, Hamburger à la raclette
Vins de Savoie, Genepi, Bières du Mont Blanc

DÉMARCHE QUALITÉ :

AOC « Appellation d'Origine Contrôlée »
STG « Spécialité Traditionnelle Garantie »

Aimé VERMOT

Zone du Crêt
74500 LUGRIN
+33 (0) 4 50 76 00 14
templedufromage@orange.fr
www.temple-du-fromage.com



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Service Presse :

Tél. +33 (0)4 26 73 48 20

Email. presse@auvergnerhonealpes.fr

**Conseil régional
Auvergne-Rhône-Alpes**

Lyon

101 cours Charlemagne – CS 20033
69269 Lyon CEDEX 02
Tél. 04 26 73 40 00

**Conseil régional
Auvergne-Rhône-Alpes**

Clermont-Ferrand

59 boulevard Léon Jouhaux – CS 90706
63050 Clermont-Ferrand CEDEX 02
Tél. 04 73 31 85 85



auvergnerhonealpes.fr