

Février 2018

Salon de l'Agriculture 2018

« Les Pays de la Loire fiers de leurs agriculteurs »



1



Rendez-vous sur les stands :
Hall 1 stand H074, Hall 3 stand B090

Sommaire :

- Communiqué de presse p.2 et 3
- L'agriculture en Pays de la Loire en bref ... p.4
- Stand régional - Hall 1 – Elevage – Exposants p.5 et 6
- Stand régional - Hall 3 – Hall des Régions – Exposants p.7 et 8
- Programme complet des animations p.9
- Plan du salon p.10

Contacts presse :

Chambre Agriculture Pays de la Loire (FOOD'LOIRE) - Aurélie Cesbron - aurelie.cesbron@pl.chambagri.fr – 02 41 18 60 12 – 06 08 24 60 94
Région des Pays de la Loire - Gwenola Cariou Huet : gwenola.cariou-huet@paysdelaloire.fr - 02 28 20 60 65 – 06 82 80 18 92
 Pauline Limouzin : pauline.limouzin@paysdelaloire.fr – 02 28 20 60 28

Nantes, le 20 février 2018

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La Région des Pays de la Loire au salon de l'Agriculture 2018

Rendez-vous sur les stands : Hall 1 stand 1-H074, Hall 3 stand B090

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 24 février au 4 mars prochains. L'agriculture, pilier de l'économie régionale représente à elle seule près de 6 % de l'emploi local et occupe 2/3 du territoire. Sa diversité constitue l'une de ses grandes forces : élevage, productions végétales, produits de la mer... Au total, 11 filières agricoles majeures sont représentées en Pays de la Loire. Avec 25 % de l'emploi salarié régional, l'agroalimentaire est le 1^{er} secteur industriel régional, la 2^e région française en nombre de salariés (environ 50 000 salariés) et la 3^e région française en chiffre d'affaires des industries agroalimentaires (environ 13 milliards d'€).

Des aides concrètes avec la stratégie agri-alimentaire partagée 2017-2020

La stratégie agri-alimentaire 2017-2020, mise en place par la Région des Pays de la Loire et menée en concertation avec les acteurs concernés, s'appuie tant sur les besoins des professionnels que sur les attentes des consommateurs en soulevant les enjeux transversaux à toutes les filières. Son plan, reposant sur des actions concrètes, est une nouvelle étape du soutien régional au monde agricole. Un an après sa présentation, une conférence agri-alimentaire se tiendra le 16 mars prochain à l'Hôtel de Région en présence des acteurs du secteur agricole, de la pêche et de l'agroalimentaire.

« Notre objectif avec la stratégie agri-alimentaire 2017-2020 est clairement d'accompagner et de protéger nos agriculteurs et notre industrie agroalimentaire, mais plus encore, de projeter l'ensemble de la filière alimentation dans un avenir économique serein. Cela passe par différents axes majeurs que nous souhaitons valoriser tels que l'innovation, le développement des circuits courts ou encore le chasser en meute à l'international...c'est d'ailleurs dans cette optique que nous avons inauguré au mois de janvier dernier le technocampus Alimentation à Nantes afin de rassembler sous le même toit l'ensemble des acteurs. Cela doit nous permettre de fédérer et de renforcer l'ensemble des filières et d'accroître leur attractivité au niveau régional, national et international. » a déclaré Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire.

La qualité en tête

La Région, l'Institut National de la Qualité et de l'Origine (INAO), la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) et la Chambre Agriculture Pays de la Loire vont s'associer pour la mise en œuvre d'un observatoire de la qualité en Pays de la Loire. Une lettre d'intention sera signée sur le salon, le 28 février prochain en attendant le vote de la convention de partenariat en commission permanente qui officialisera la création d'un « Observatoire des produits sous signe officiel de qualité et d'origine (SIQO) ». Ce projet a pour objectif d'apporter une vision dynamique de l'impact des produits sous SIQO dans l'économie régionale afin d'informer sur la situation des filières qualité en Pays de la Loire, de disposer d'indicateurs et d'aider au pilotage de la politique agricole régionale. Depuis toujours, l'économie agricole et agro-alimentaire des Pays de la Loire a fondé son dynamisme sur le **développement de produits de qualité**. Aujourd'hui, ce dynamisme porte ses fruits : **la Région se place en tête des régions françaises** avec 102 labels rouges, 26 appellations d'origine protégée (AOP), 150 000 hectares consacrés à l'agriculture biologique (AB), 22 indications géographiques protégées (IGP), et plus de 10 000 exploitations agricoles impliquées dans ces démarches qualité.

La Région Pays de la Loire c'est :

- Plus de **25 000** exploitations agricoles,
- Plus de **170 000** emplois agricoles,
- 1^{ère} région productrice de **viande bovine et de lapins**,
- 2^{ème} région française pour les **activités d'élevage et de productions animales**,
- 2^{ème} région productrice de **lait de vache, de viande porcine, de viande de volaille et d'œufs de consommation**,
- 2^{ème} région agroalimentaire de France (qui représente la **1^{ère} industrie de la Région avec 47 500 salariés**).

Un Plan d'actions prioritaires pour soutenir l'agriculture régionale

Face à la crise traversée par le monde agricole, la Région a lancé dès 2016 un Plan d'Actions Prioritaires, en lien avec ses partenaires. Ce plan a représenté un volume de près de 4 M€ de crédits régionaux supplémentaires générant près de 7 M€ de crédits totaux (avec l'effet levier du FEADER) pour l'année 2016. En 2017, la Région a renforcé son action pour prévenir les crises liées aux aléas économiques, sanitaires et climatiques. Ainsi, elle a par exemple soutenu l'investissement dans des équipements pour la viticulture, production touchée par le gel. Dans le secteur de la conchyliculture, la Région a également financé des projets de recherche sur les mortalités mytilicoles.

Manger local

Par ailleurs, la Région poursuit son action pour l'approvisionnement local dans la restauration collective. Au cours de ces dernières années, des initiatives ont été lancées au niveau régional et dans les cinq départements des Pays de la Loire afin de mettre en place, dans la restauration collective, des réseaux d'approvisionnement local permettant de privilégier une alimentation de proximité et de qualité.

La Région soutient l'agriculture biologique

En novembre dernier, Christelle Morançais et Lydie Bernard, Vice-présidente du conseil régional chargée de l'agriculture, agro-alimentaire, forêt, pêche et mer ont réaffirmé le soutien régional à l'agriculture biologique : « *La Région des Pays de la Loire soutient et va évidemment continuer à soutenir l'agriculture biologique parce que c'est un mode de production qui va dans le sens des efforts environnementaux que nous devons accompagner et qui correspond aujourd'hui à une réalité régionale : nous sommes la 4ème région française en termes de surface en agriculture biologique.* »

L'agriculture biologique fait partie de l'agriculture plurielle que soutient la région dans sa stratégie agri-alimentaire votée en décembre 2016, avec un objectif clair : le renforcement de la viabilité et de la compétitivité de tous les types d'agriculture, avec notamment un soutien à la production bio et aux démarches de qualité. La Région soutient l'agriculture biologique notamment au travers des aides à la conversion et au maintien. Parmi les autres dispositifs mis en place pour soutenir activement l'agriculture biologique, la Région Pays de la Loire vise particulièrement les « Jeunes agriculteurs » avec un bonus de la DJA (Dotation Jeunes Agriculteurs) de 7 000€ par jeune agriculteur, représentant plus de 600 000 € par an de crédits régionaux et européens.

3

La Région des Pays de la Loire présente sur deux stands

Les deux stands offriront une vitrine aux filières agricoles et agroalimentaires régionales, mais aussi à plusieurs entreprises de la région.

- **Les filières d'excellence en démonstration dans le Hall Elevage (Hall 1, Stand 1-H074)**

Un espace « **Les Pays de la Loire fiers de leurs agriculteurs** » proposera chaque jour au grand public des animations « Pays de la Loire Culinaire » avec des producteurs différents (vin, lapin, « bienvenue à la ferme », « accueil paysan »...). Des exposants seront présents pendant toute la durée du salon pour des démonstrations, dégustations, vente, quizz... (CRAPAL, AOP Maine Anjou, Porc fermier de la Sarthe, Bœuf fermier du Maine).

- **Un village ligérien dans le Hall des Régions de France (Hall 3, Stand B090)**

Dans le Hall des Régions, 18 entreprises, accompagnées par la Région et coordonnées par la Chambre 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, brioches vendéennes, pâtisseries et sucreries.

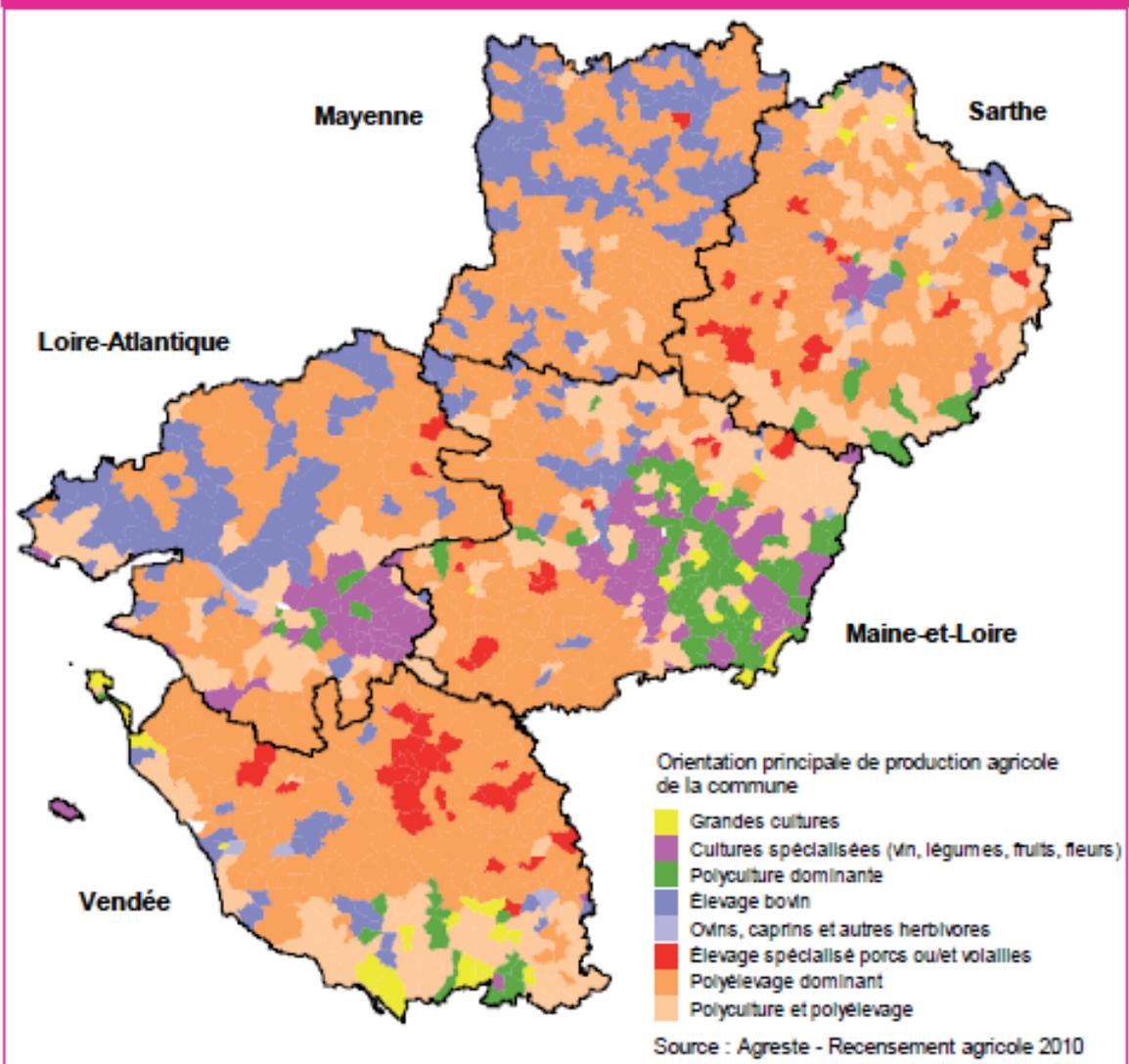
Contacts presse :

Chambre Agriculture Pays de la Loire (FOOD'LOIRE) - Aurélie Cesbron - aurelie.cesbron@pl.chambagri.fr – 02 41 18 60 12
Région des Pays de la Loire - Gwenola Cariou Huet : gwenola.cariou-huet@paysdelaloire.fr - 02 28 20 60 65 – 06 82 80 18 92
 Pauline Limouzin : pauline.limouzin@paysdelaloire.fr – 02 28 20 60 28

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

- L'emploi agricole : 1^{er} secteur économique de la région (170 000 emplois)
- 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 : 4^e région française en termes de surfaces
- L'agroalimentaire : représente 25 % de l'emploi salarié régional, 1^{er} secteur d'emploi salarié régional
- Résultats économiques : un chiffre d'affaires agricole régional de 6,4 milliards d'euros.

Les productions agricoles en Pays de la Loire



Hall Elevage: Exposants (Hall 1 stand 1-H074)

La Région des Pays de la Loire et la Chambre Agriculture Pays de la Loire sont présentes dans le hall élevage (hall 1 – Stand H074) sur un espace de 105 m². Pendant toute la durée du salon les 4 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.

Délégations professionnelles :

- Mardi 27 février : Vendée
- Mercredi 28 février : Région Pays de la Loire, Sarthe, Maine-et-Loire et Mayenne
- Jeudi 1er mars : Loire-Atlantique



- **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

- **Le Porc fermier de la Sarthe Label Rouge**

"Porc Fermier Cénomans" est la marque du Porc Fermier de la Sarthe créée par la filière L.P.S., Les Porcs de la Sarthe.

Le Porc Fermier Cénomans a obtenu le Label Rouge en 1989 et l'IGP en 1997. Il est élevé sur la paille avec un parcours permanent à l'extérieur, sur un modèle inspiré des anciennes "soues" de la région du Maine. Son alimentation 100% végétale et minérale sans OGM (<0,9%), ses 9 critères de sélection de viande, sa garantie de qualité supérieure par le Label Rouge et par LPS en font un porc fermier particulièrement apprécié des Artisans bouchers et charcutiers et des rayons boucherie traditionnelle. Il a obtenu la médaille d'Argent au Concours Général Agricole en 2016.

Chaque jour pendant le SIA 2018, un Artisan Boucher ou Charcutier de la filière vous propose ses rillettes maison de Porc Fermier Cénomans en dégustation et à la vente. Appéciez cette traditionnelle "Confiture de Cochon" et venez rencontrer ces artisans et les éleveurs sur le stand.

Pour en savoir plus, rendez-vous visite sur le stand de la région Pays de la Loire n°1H074, abonnez-vous à notre compte Facebook

<http://www.facebook.com/porcfermiercenomans> ou suivez-nous sur Twitter

[@porcsdelasarthe](https://www.porcsdelasarthe.fr). Professionnels, visitez notre site <https://www.porcsdelasarthe.fr>.



- **Le Bœuf Fermier du Maine s'organise pour mieux répondre aux nouvelles attentes des consommateurs de bœuf « manger mieux »**

Incontestablement, nous sommes au cœur d'une vraie évolution comportementale dans l'alimentation. La confiance et la connaissance doivent être au rendez-vous. La qualité, la proximité, le goût, le plaisir et la santé sont devenus des vraies exigences des consommateurs.



Le Label Rouge Bœuf Fermier du Maine, label de terroir avec IGP de la Région du Maine, connaît depuis sa création en 1985 un vrai succès. Seul Label Rouge de viande bovine en filière nutrition oméga3 naturels (Bleu Blanc Cœur). Il regroupe 450 éleveurs qualifiés, produisant 2800 animaux par an, en respectant un cahier des charges strict ce qui permet de produire une viande régulière et de qualité. Qualité reconnue par les consommateurs, clients de nos 100 points de vente.

A ce titre, Bœuf Fermier du Maine souhaite permettre à son réseau de bouchers de devenir des Bouchers de « référence » pour les consommateurs.

Retrouvez nos points de vente ainsi que les spécificités de notre Label Rouge sur notre site internet www.boeuffermierdumaine.com

CRAPAL

Conservatoire des Races Animales
en Pays de la Loire

- **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.

Hall des Régions de France (Hall 3 Stand B090)

Liste des exposants des Pays de la Loire



<p>BRASSERIE MELUSINE - stand n° 3 A 095 Contact : Monsieur Laurent BOITEAU ZA la Barboire - 85500 CHAMBRETAUD Tél : 02 51 61 51 52 – Fax : 02 51 61 51 53 E-mail : lboiteau@brasserie-melusine.com Internet : www.brasserie-melusine.com <u>Produits</u> : bière artisanale</p>	<p>CAVE ROBERT ET MARCEL - stand n° 3 B 094 Contact : Madame Aude BONNIN La Perrière - 49260 SAINT CYR EN BOURG Tél : 02 41 53 06 08 - Fax : 02 41 51 69 13 E-mail : audebonnin@robertetmarcel.com Internet : www.robertetmarcel.com <u>Produits</u> : vins du Val de Loire</p>
<p>CHARCUTERIE PAUL BEGEIN SARL -stand n° 3 D 081 Contact : Monsieur Olivier Drapeau 14 Rue Marie Mayne 85590 SAINT MALO DU BOIS Tél : 02 51 92 38 20- Fax : 02 51 92 39 63 E-mail : charcuterie.begein@wanadoo.fr <u>Produits</u> : charcuterie</p>	<p>EARL MERCIER Michel et Antoine - stand n° 3 C 099 Contact : Monsieur Antoine Mercier 8 rue du Commerce 49290 CHAUFONDONS SUR LAYON Tél : 02 41 78 11 47 - Fax : 02 41 78 67 82 E-mail : aocmercier@wanadoo.fr <u>Produits</u> : Anjou Gamay, Anjou rouge, Anjou Villages, Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou, Anjou, Anjou blanc sec, Coteaux du Layon, Crémant de Loire blanc et rosé, Méthode traditionnelle</p>
<p>COMITE REGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE – stand n° 3 A 087 Contact : Madame Marion Petit 1 place des Trois Alexandre 85230 BEAUVOIR SUR MER Tél : 02 51 68 77 25 Email : contact@crpcdl.fr Internet : www.crc-pays-de-loire.fr</p>	<p>GIRARD MIEL SARL - stand n° 3 C 089 Contact : Monsieur Jacques Girard La Blottière - 49390 LA BREILLE LES PINS Tél : 02 41 52 02 85 - Fax : 02 41 38 86 10 E-mail : girard-miel@wanadoo.fr Internet : www.miel-girard.fr <u>Produits</u> : Miel, pain d'épices, galettes, confiserie et confitures au miel, pollen, gelée royale, hydromel, encaustique...</p>
<p>GP DIFFUSION - stand n° 3 B 100 Contact : Monsieur Fabrice Pierron 6 bis rue Paul Fournier - 72360 MAYET Tél : 02 43 46 63 06 - Fax : 02 43 46 54 61 E-mail : contact@mle-agathe.fr Internet : www.mle-agathe.fr <u>Produits</u> : cosmétiques à la bave d'escargot certifiée biologique</p>	<p>LES FOURNEES DE LA VIE - stand n° 3 C 098 Contact : Madame Thérèse RORTHAIS Espace Océane – 1 Rue Marie André Ampère 85190 AIZENAY Tél : 02 51 94 62 63 - Fax : 02 51 34 76 29 E-mail : lesfournees@wanadoo.fr Internet : www.fournees-de-la-vie.fr <u>Produits</u> : pâtisserie de tradition vendéenne</p>
<p>LES GOURMANDISES DE L'ESTRAN - stand n° 3 D 093 Contact : Monsieur Benjamin Palin 76 Avenue de l'Estacade 85550 LA BARRE DE MONTS Tél : 06 88 46 18 56 E-mail : palinben@gmail.com <u>Produits</u> : sel et huîtres</p>	<p>POMANJOU INTERNATIONAL - stand n° 3 D 089 Contact : Monsieur Patrick LAGUIGNER ZI d' Ecoflant – BP 21024 - 49010 ANGERS Cedex 01 Tél : 02 41 37 70 19 - Fax : 02 41 60 49 02 E-mail : plpom@unimedia.fr Internet : www.pomanjou.fr <u>Produits</u> : Pommes</p>

<p>VIGNOBLES LAFFOURCADE - stand n° 3 D101 Contact : Monsieur Pascal LAFFOURCADE L'Echarderie - 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE Tél : 02 41 54 16 54 - Fax : 02 41 54 00 10 E-mail : laffourcade@wanadoo.fr Internet : www.vignobles-laffourcade.fr <u>Produits</u> : Quarts de chaume, Bonnezeaux, Savennières, Coteaux du Layon, Anjou Villages, Anjou blanc, rouge et rosé</p>	<p>LES SALINES DE GUERANDE - stand n° 3 B 089 Contact : Madame Cynthia LECLERC Pradel – CS 65315 44353 GUERANDE Cedex Tel : 02 40 62 01 25– fax : 02 40 62 19 45 E-mail : lsg@seldeguerande.com Internet : www.seldeguerande.com <u>Produits</u> : sel</p>
<p>BIRGAND BOISSONS - stand n° 3 B 093 Contact : Monsieur Emmanuel BIRGAND 6 rue Anders Celsius - 44600 ST NAZAIRE Tél : 06 98 38 34 93 Email : ebirgand@diablotine.fr Internet : www.diablotine.fr <u>Produits</u> : Apéritif aromatisé au Rhum à base vin, de sirops de fruits et d'arômes naturels de fruits.</p>	<p>BK PRODUCTION - stand n° 3 A 090 Contact : Monsieur Nicolas BLIN 18 Boulevard de l'Atlantique – 44150 LE POULIGUEN Tél : 02 40 66 60 32 - Fax : 02 40 66 63 15 Email : nicolas.blin100@gmail.com Internet : www.marylou-patisserie.com <u>Produits</u> : pâtisserie</p>
<p>BURBAN PRODUCTION SCEA - stand n° 3 A 090 Contact : Monsieur Xavier BURBAN Trologo – 44500 LA BAULE Tél : 02 40 61 10 67 - Fax : 02 40 61 27 56 Email : contact@burbanproduction.fr Internet : www.lafraisedelabaule.fr <u>Produits</u> : fraises</p>	<p>LE SAUMON DE PIRIAC - stand n° 3 A 094 Contact : Monsieur Yannick HUDAULT ZA du Moulin - 9 rue du Gué Haut 44420 PIRIAC SUR MER Tél : 02 40 23 59 37 Email : lesaumondepiriac@wanadoo.fr <u>Produits</u> : saumon</p>
<p>ANGORA DE FRANCE – stand n° 3 C 104 Contact : Monsieur Jean CLOUET 8 La Planche Bru – 44118 LA CHEVROLIERE Tél : 02 40 04 31 62 Email : angoradefrance@gmail.com Internet : angoradefrance.com <u>Produits</u> : produits en angora issus de l'élevage de lapins (pelotes de laine, pull, écharpes, gants, bonnets...)</p>	<p>REGION DES PAYS DE LA LOIRE - stand n° 3 B 090 Contact : Monsieur Frédéric POUILLAIN Hôtel de la Région – 1 rue de la Loire 44966 NANTES CEDEX 9 Tél : 02 28 20 50 00 – Fax : 02 28 20 50 05 Internet : www.paysdelaloire.fr</p>
<p>ALBERT CHOCOLATIER SARL – stand n° 3 D 097 Contact : Monsieur Yoan JEANOT 113 rue nationale – 85500 LES HERBIERS Tél : 02 51 66 94 34 Internet : www.albert-chocolat.com <u>Produits</u> : chocolats, confiseries</p>	

Chaque jour un programme d'animations qui présenteront l'agriculture régionale et les territoires sera couplé à des démonstrations culinaires sous forme de cours de cuisine pour le public.

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE - 24 février au 04 mars 2018

Planning ANIMATIONS GRAND PUBLIC

	Samedi 24/02	Dimanche 25/02	Lundi 26/02	Mardi 27/02	Mercredi 28/02	Jeudi 01/03	Vendredi 02/03	Samedi 03/03	Dimanche 04/03
Animation	Accueil Paysan	Bienvenue à la ferme	IDFEL Bœuf Fermier du Maine	Vendée Bœuf Fermier du Maine	Inauguration Sarthe Mayenne Maine et Loire	Loire Atlantique		De vous à nous	
Banque	matin : Lycée am : Accueil Paysan	Bienvenue à la ferme	Bœuf Fermier du Maine	Bœuf Fermier du Maine	Bœuf Fermier du Maine Sarthe	Produit en Pays de Retz	Le lapin	De vous à nous	
9h30-10h	Dégustation Porc Fermier de la Sarthe Rillettes	Dégustation Porc Fermier de la Sarthe Rillettes	Dégustation Porc Fermier de la Sarthe Rillettes	Dégustation Porc Fermier de la Sarthe Rillettes	Dégustation Porc Fermier de la Sarthe Rillettes				
10h30-11h	Animation Accueil Paysan	Animation Bienvenue à la Ferme	Animation BFM	Animation Vendée	Animation	Animation Pays de Retz	Animation lapin	Animation De vous à nous	Animation
11h-12h	Atelier de cuisine pomme	Atelier de cuisine huître	Atelier de cuisine bœuf (filet) BFM	Atelier de cuisine jambon de vendée	Atelier de cuisine Sébastien Boulland Lyseé d'Estoumelle de Constant - La Fleche bœuf race saosnoise	Atelier de cuisine Fabrice Thébaud Pays de Retz	Atelier de cuisine filet de lapin	Atelier de cuisine lait De vous à nous	Atelier de cuisine saumon fumé
12h-12h30	Animation Rouge des Prés	Animation Rouge des Prés	Animation Rouge des Prés	Animation Rouge des Prés		Animation Rouge des Prés	Animation Rouge des Prés	Animation Rouge des Prés	Animation Rouge des Prés
12h30-14h					Inauguration				
14h-14h30	Animation Accueil Paysan	Animation Bienvenue à la Ferme	Animation IDFEL	Animation Vendée		Animation Pays de Retz	Animation lapin	Animation De vous à nous	Animation
15h-16h	Atelier de cuisine miel	Atelier de cuisine bœuf race saosnoise	Atelier de cuisine pomme / poire IDFEL	Atelier de cuisine bricoche	Atelier de cuisine Jean-Marie Penchès Lyseé André Provost Brette les Pins porc fermier de la Sarthe	Atelier de cuisine Fabrice Thébaud Pays de Retz	Atelier de cuisine rable de lapin	Atelier de cuisine lait De vous à nous	Atelier de cuisine
16h-17h	Animation Rouge des Prés	Animation Rouge des Prés	Animation Rouge des Prés	Animation Rouge des Prés					
17h-18h	Dégustation Porc Fermier de la Sarthe viande	Dégustation Porc Fermier de la Sarthe viande	Dégustation Porc Fermier de la Sarthe viande	Dégustation Porc Fermier de la Sarthe viande					

Plan du Salon

RÉGION DES PAYS DE LA LOIRE	
DOSSIER DE PRESSE	
1	Élevage & ses filières Bovins, ovins, porcins, caprins
2.1	Équins Artisanat et patrimoine rural de France NEW
2.2	Cultures & filières végétales Jardin et potager
3	Les 13 Régions de France et leurs produits
4	Services & métiers de l'agriculture Mer et eau douce Agriculture 4.0 Forêt et Bois NEW Environnement et énergies Multi-filières Basse-cour
5.1	Régions et produits de France d'Outre-Mer
5.2	Agricultures et délices du monde Élevages du monde
7.1	Canins et félins
7.2	Concours Général Agricole des Produits et Vins

