

**Dossier de presse**  
22 février 2022

**SALON INTERNATIONAL DE  
L'AGRICULTURE 2022**  
Région Centre-Val de Loire  
Le Jardin de la France



[centre-valde Loire.chambres-agriculture.fr](http://centre-valde Loire.chambres-agriculture.fr)  
[centre-valde Loire.fr](http://centre-valde Loire.fr)





# LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE AU SIA

## Le Jardin de la France

**Du samedi 26 février au dimanche 6 mars** prochain à Paris – Porte de Versailles, l'espace Région Centre-Val de Loire accueillera **une cinquantaine de producteurs** sur un espace de **320m<sup>2</sup> transformé en véritable jardin**, thématique phare de l'année dans la région.

Des sablés berrichons aux vins du Val de Loire, des rhums arrangés aux chips de Beauce, des bières artisanales aux fromages de chèvres AOP, les produits du terroir de la région Centre-Val de Loire seront une nouvelle fois bien représentés. Pour les visiteurs, ce sera l'occasion d'apprécier **la variété des produits locaux** et de découvrir la passion des producteurs, artisans et entreprises pour leur métier et leurs produits.

Entre **convivialité, partage, diversité, savoir-faire, l'excellence** du goût et des produits du Centre-Val de Loire seront mis à l'honneur pendant ces 9 jours.

## 320m<sup>2</sup> dédiés à la Région Centre-Val de Loire

### La Région Centre-Val de Loire, une terre de prédilection pour les Jardins

Depuis cinq siècles, le titre de « Jardin de la France » témoigne de l'histoire exceptionnelle des jardins façonnant les paysages du Centre-Val de Loire et du lien qui unit l'un à l'autre le jardin du roi ou du prince à celui du paysan qui arpente les varennes, vergers et terres maraîchères jusqu'à aujourd'hui où se sont développés les jardins partagés.

**Le thème des Jardins de la France de l'édition 2022 des Nouvelles Renaissances et de l'Espace de la Région Centre-Val de Loire au Salon International de l'Agriculture**, s'inscrit ainsi en cohérence avec l'histoire et la culture du Centre-Val de Loire considéré comme **une terre de prédilection pour les jardins**. Cette renommée lui vient de la richesse des créations historiques ou contemporaines qui peuplent son territoire et d'un art des jardins qui vise à l'excellence. « Jardin de la France » donne aussi à voir **une région du bien manger, du manger sain, qui s'impose en tant que contrée des bons légumes et des bons fruits, vignobles compris**.

### Un espace entièrement végétalisé par la filière horticulture et pépinière de la région

Caractérisée par la diversité de ses **productions en horticulture et pépinière**, la Région Centre-Val de Loire affirme son caractère de véritable « Jardin de la France ». Afin de mettre en valeur cette filière d'excellence, **l'espace régional sera végétalisé avec de nombreuses plantes** provenant exclusivement des producteurs de la région

Dans une optique permanente de répondre aux attentes sociétales, la filière a également souhaité inscrire cette action dans une démarche d'économie circulaire. Ainsi, les végétaux seront récupérés à l'issue du Salon International de l'Agriculture afin d'être réutilisés sur un autre salon quelques mois plus tard.

# 200

horticulteurs et pépiniéristes ayant une activité de production, principalement réalisée dans le Loiret, le Loir-et-Cher et l'Indre-et-Loire.

# 1072

Ha de production (pleine terre, serre et tunnels et hors sol) et **1 230 salariés**

## ZOOM SUR

### La filière horticulture-pépinière en région Centre-Val de Loire

Dans une dynamique économique forte et porteuse, près de 200 entreprises développent et perpétuent des savoir-faire ainsi qu'une collection d'espèces exceptionnelle.

Avec près de 900 hectares de surfaces couvertes ou en pleine terre, les entreprises sont majoritairement orientées sur la production de plantes finies, mais la région se caractérise également par la présence d'entreprises dynamiques de jeunes plants de pépinière.

Trois groupes typologiques représentent 85% des entreprises en région avec au premier rang desquelles les producteurs-détaillants, suivis des producteurs vendant à la distribution spécialisée et des producteurs travaillant majoritairement avec les entreprises du paysage et les collectivités.

Connectées, écologiques et innovantes, ces entreprises sont pourvoyeuses d'emplois avec plus de 1 000 salariés passionnés par un métier qui a du sens.

La diversité des talents représentés dans la filière a pu bénéficier d'une offre de formation de qualité en région dans les établissements d'enseignement publics ou privés proposant des cursus sur la production horticole, la jardinerie, le paysagisme ou encore la fleuristerie.

Plus que jamais au service des citoyens et des consommateurs qui souhaitent mettre du végétal dans leur vie, l'horticulture-pépinière représente une filière d'avenir pour la région Centre-Val de Loire.

La Région Centre-Val de Loire soutient la filière horticulture à hauteur de plus de 1 million d'euros pour son développement dans le cadre du Contrat d'Appui aux Projets des filières (2018/2022), un dispositif régional pour accompagner les filières agricoles.

La Région Centre-Val de Loire, présente dans le Hall 3, Hall des Produits et Saveurs de France, vous accueillera sur différents espaces :

### UN ILOT INSTITUTIONNEL DE 105 M<sup>2</sup> Stand K122

#### Une guinguette conviviale

Cet espace, à l'esprit guinguette, sera le théâtre de nombreux temps forts tout au long du salon.

Des **animations pédagogiques et gourmandes** sur des thèmes variés seront assurées chaque jour par les Chambres d'agriculture et d'autres organismes professionnels. Petits et grands trouveront leur bonheur à travers, notamment, des animations ludiques ou des dégustations de recettes élaborées à partir de produits locaux par des chefs. Une grande diversité de produits et d'activités seront proposés par les producteurs, artisans et entreprises de la région pour passer un bon moment de découverte et de convivialité en région Centre-Val de Loire.

Une **borne de jeu jackpot** permettra aux visiteurs de remporter des cadeaux en souvenir de leur passage dans notre espace. Ils pourront également se prendre en photo dans un véritable décor végétal avec la borne **photobooth**.



### UN ESPACE DE VENTE DE 215M<sup>2</sup> Stands K116, L116, L122, M120, M126

Les producteurs fermiers, artisans et entreprises agro-alimentaires de la région proposeront au grand public de **déguster et d'acheter une sélection de leurs produits** : Vins de Touraine et de Touraine Amboise, Sablés de Nancay, chocolats, bières, miel, fromages de chèvres AOP, confitures, rhums arrangés, chips, boissons Made In Val de Loire...

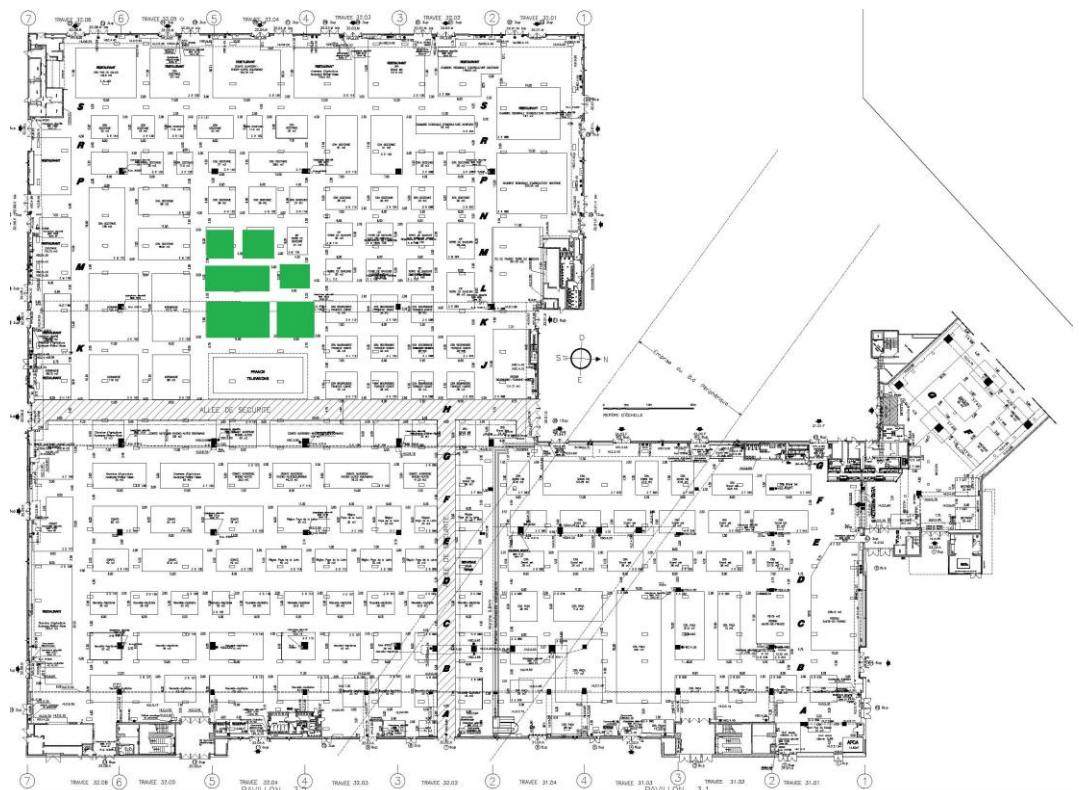
Qu'ils soient exposants expérimentés ou nouveaux exposants, l'ensemble de ces producteurs et PME sont une belle vitrine de la qualité et de la diversité des produits en région Centre-Val de Loire, démontrant ainsi l'importance de son tissu agricole ; 15 exposants, dont 3 nouveaux et 2 regroupements de producteurs représenteront la région, et partageront avec les visiteurs la ferveur pour leur métier et leurs produits. Ils seront mis à l'honneur pendant les 9 jours du Salon.



### NOUVEAUTE 2022

- 3 nouveaux exposants rejoignent l'espace Centre-Val de Loire cette année :
- **Belsia** : chips artisanales
  - **Baïo**: jus et cidre
  - **Les Belles Demois'ailles** : miel

## EMPLACEMENT DE LA REGION DANS LE HALL 3



## Les exposants

Cette année, **plus de 50 producteurs** seront présents sur l'espace de vente de la Région Centre-Val de Loire pendant 9 jours.

### LES EXPOSANTS HISTORIQUES :

La majorité des exposants 2022 sont présents depuis plusieurs années. Leur participation constante sur ce salon d'une année sur l'autre, témoigne de l'importance qu'ils accordent à la vente et à la promotion de leurs produits, ainsi qu'aux échanges sur leur savoir-faire avec les consommateurs. Vous pourrez retrouver :



### LES SABLES DE NANCAY – STAND K118

Fabrication artisanale de biscuits

Nancay (18)



Les Sablés de Nancay ont vu le jour dans les années 50. Depuis, ce sablé à la fois croquant et fondant avec un goût de gâteau à la peau de lait a conquis les palais. Passionnés, les Brulé père et fils et leur équipe de 11 personnes ont intégré un nouvel atelier de fabrication en 2008 où ils produisent la recette originale et tenue secrète qui s'est transmise de génération en génération. A partir de matières premières simples et de qualité, les techniques de fabrication et le savoir-faire n'ont pas changé pour que les sablés de Nancay restent un gâteau artisanal. Nature ou aux pépites de chocolat, les sablés de Nancay sont à consommer à tout moment de la journée.



### MAISON MERCIER – STAND L117

Artisan chocolatier et pâtissier

Baugy (18)



Au départ, il y avait la pâtisserie paternelle, les effluves de chocolatine, le pain frais chaque matin...Chez les Mercier, on met la main à la pâte du pétrin depuis plusieurs générations.

Au-delà de tout secret de fabrication, chez les Mercier, c'est la passion qui se communique de père en fils. Passion des ingrédients nobles et du savoir-faire ; passion de ce qui donne son goût à la vie.

Chacune de leurs spécialités à une histoire et tout est prétexte à création : le désir de perpétuer une tradition régionale, l'envie de célébrer un produit de nos terroirs. Parce que chacune de ses créations est avant tout une déclaration d'amour, la dégustation d'une spécialité Mercier est toujours un moment de pur plaisir à vivre pour soi-même ou à partager.

### 5 AOP CAPRINES DU CENTRE, REGROUPEES AU SEIN DU CRIEL – STAND L115

Pour assurer une communication collective des Fromages de chèvre de la Région Centre-Val de Loire



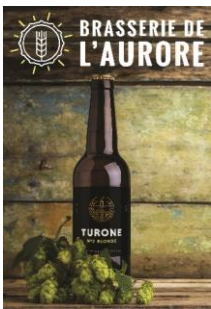
Le Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière caprin du Centre assure la promotion collective des 5 fromages en appellation d'origine protégée (AOP) de la Région, en lien étroit avec les 5 syndicats d'appellation. Célèbre pour ses vins, la diversité de ses paysages et la richesse de son histoire, la Région Centre-Val de Loire est aussi la seule à regrouper 5 fromages de chèvre AOP, faisant d'elle la première Région pour les AOP caprines de France. 5 fromages AOP au lait cru de chèvres, 5 formes, 5 terroirs et autant de traditions fromagères qui ont contribué à construire l'identité gastronomique de cette région. On y retrouve en effet, le Crottin de Chavignol AOP, le Pouligny-Saint-Pierre AOP, le Sainte-Maure-de-Touraine AOP, le Selles-sur-Cher AOP et le Valençay AOP. Saurez-vous les reconnaître ?



### BRASSERIE DE L'AURORE – STAND K116

Bières Turone

Cormery (37)



#### Passion & Qualité

Fondée en 2009 par Emmanuel ALFAIA, la Brasserie de l'Aurore se trouve au cœur de la Touraine, créée après 15 ans en brassage amateur et l'obtention d'un diplôme universitaire d'Opérateur en Brasserie à l'Université de La Rochelle.

Passion d'un brasseur et sa femme, Christelle ALFAIA, et leur volonté à redonner ses lettres de noblesse à la bière artisanale Française. Les Turone ont obtenu la reconnaissance du Concours Général Agricole de Paris ; et depuis 2019 Christelle et Emmanuel sont « Artisan Producteur de Qualité » au sein du Collège Culinaire de France.



### VIGNERONS PLOU & FILS – STAND L116

AOC Touraine, Touraine Amboise et Crémant de Loire, Jus de raisin pétillant

Chargé (37)



Proche du Château d'Amboise, depuis 1508, la famille Plou exploite un domaine viticole sur lequel ils produisent et élèvent des vins blancs, rouges et rosés issus des cépages traditionnels de la Loire. Soucieux d'une qualité optimale pour leurs vins (médaillés très régulièrement au Concours Général Agricole de Paris), ils travaillent de façon traditionnelle tout en alliant des technologies modernes. Adhérents Bienvenue à la Ferme, ils accueillent également des groupes et touristes

pour y faire découvrir l'élaboration des fines bulles de la Loire et du vieillissement des vins rouges.



**DOMAINE DUTERTRE – STAND M117**  
AOP Touraine-Amboise, Crémant de Loire et Touraine  
Limeray (37)



Le Domaine DUTERTRE est une exploitation viticole familiale depuis 5 générations. En allant rencontrer le producteur au SIA et sur son domaine ouvert aux visiteurs, vous découvrirez des vins alliant terroir, tradition et savoir-faire, produits sur un vignoble de 37 hectares situé face sud à la Loire. Ces vins sont souvent récompensés : Médaille d'Or Concours des Crémant de France, Bacchus d'Or Commanderie des grands vins d'Amboise, Guide Hachette, Médaille Concours Général Agricole... »

**ARBORIGEN – STAND L118**  
Apéritif Made in France, boisson pétillante, alcoolisée, fermentée aux fruits  
Bonny-sur-Loire (45)



Arborigen est une boisson, pour adulte, unique en France, fruit de l'imaginaire et de l'expertise d'une tribu familiale du Val de Loire, passionnée d'arboriculture. Pourquoi unique ? Process de fermentation inédite, alliant savoir-faire du vin et expérience du fruit. Un subtil mélange de saveurs et de fruits fait battre le cœur d'Arborigen, gage de qualité et de finesse aromatique. Arborigen intrigue, mêlant l'origine de l'arbre et les invitations au voyage de son créateur. Arborigen symbolise la tradition et le savoir vivre à la française. Laissez-vous entraîner dans la tribu de la salamandre et découvrez des goûts et des couleurs comme vous n'en avez jamais bus !



**L'AROM'ARRANGE – STAND M115**  
Cocktails et rhum arrangés  
Chargé (37)



Amateur de bons Rhums et toujours en recherche de nouvelles saveurs, Sébastien concoctait pour sa famille et amis des mélanges gourmands et originaux pour agrémenter les rhums agricoles. Quant à un carrefour de vie, il dû choisir une nouvelle voie professionnelle, ce fût l'évidence ! Encouragé par Emmanuelle, son épouse et deux de ses fidèles, il se lança ! Aujourd'hui, il est fier de présenter le fruit de ce joyeux cocktail fait de passion, de gourmandise et de soleil ! Venez découvrir les différentes variétés de Rhums arrangés, comme le Punch au rhum ananas, récompensé au Concours Général Agricole en 2019 !

**L'INDRE EN BERRY – STAND L122**  
Regroupement de 53 producteurs du département l'Indre

**9 jours pour (re)découvrir les saveurs de l'Indre**



Après 2020, l'Indre s'affiche pour la 2e fois au Salon International de l'Agriculture. 53 producteurs présenteront leurs spécialités aux visiteurs venus de la France entière. Une exposition exceptionnelle qui se veut être, pour l'Agence d'Attractivité de l'Indre (A2I), une vitrine sur la qualité de vie dans l'Indre. Promouvoir les producteurs, promouvoir le territoire, promouvoir le tourisme et séduire de nouveaux vétérinaires à s'installer dans l'Inde, voilà quelques-unes des raisons qui animent l'A2I à organiser le stand "L'Indre en Berry". Sur 67 m<sup>2</sup>, l'A2I va accueillir plus de 50 producteurs prospectés par la Chambre d'agriculture, la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Indre, les syndicats viticoles de Reuilly et Valençay et les boutiques de producteurs de la Brenne.



Durant 9 jours, les producteurs de l'Indre vont se relayer pour présenter leurs spécialités et faire découvrir des produits typiques de l'Indre. Le visiteur pourra ainsi goûter et découvrir le pâté berrichon, la galette aux pommes de terre, les 2 fromages de chèvre AOP, les 2 AOC viticoles, des bières artisanales, les lentilles vertes, les spécialités piscicoles, des viandes d'exception, sa confiture "championne du monde", etc. Pour se faire, le stand est aménagé comme une grande cuisine ouverte sur 4 allées, et possède un espace dégustation. Fours, frigos, plaque de cuisson; vitrines réfrigérées... tout est fait pour préparer, faire déguster et vendre les spécialités des exposants.

### Attirer les vétérinaires à s'installer dans l'Indre

Jouant son rôle d'attractivité, l'A2I organise le jeudi 3 mars une journée spéciale "Vétérinaires ruraux". Département d'élevage, l'Indre connaît une tension sur la santé animale et l'arrivée de nouveaux vétérinaires participe au maintien d'une activité qui concerne près de 1400 exploitations et 3500 emplois. Pour cette journée organisée avec le syndicat national des vétérinaires libéraux, l'A2I a invité des vétérinaires en recherche de mobilité et des étudiants vétérinaires à rencontrer leurs pairs installés dans l'Indre. Information, incitation, séduction. Tout sera mis en œuvre pour susciter l'envie de ces "candidats à l'installation" à faire le choix professionnel de l'Indre.



### MICROBRASSERIE DE CHANDRES – STAND M126

Bière l'Eurélienne

Sours (28)

La Brasserie de Chandres est une véritable « ferme brasserie » dont la spécificité est d'utiliser au maximum l'orge issue de ses champs pour la production de sa bière "L'Eurélienne". Elle est fabriquée de façon artisanale et traditionnelle. L'Eurélienne propose 12 recettes de bières, certaines primées au CGA. Elle est chaleureuse et charpentée, et se prête à la consommation courante comme aux grandes occasions.



Dix-sept ans après sa création, la Brasserie de Chandres propose au consommateur une solution de traçabilité totale, du champ de céréales jusqu'à la bière. En scannant un QR code sur la bouteille, et à partir du numéro de lot inscrit au dos, le consommateur pourra découvrir l'origine des matières premières de la bière au travers des différents acteurs de la filière «orge/malt/bière»: agriculteur, malteur, brasseur, conditionneur.

Cette traçabilité est assurée par «Transparency», une solution «blockchain» développée par Malteries Soufflet, pour permettre de répondre aux attentes croissantes des consommateurs français en matière de transparence alimentaire. A l'occasion de la journée de la région Centre-Val de Loire le mardi 1er mars, la Brasserie de Chandres présentera en avant-première sa première bière tracée : L'Eurélienne Blanche.

### LES PRODUITS D'EURE-ET-LOIR – STAND N127

Produits fermiers

Chartres (28)



10 producteurs Terres d'Eure-et-Loir se succéderont sur un stand collectif des producteurs, financé par le Conseil Départemental d'Eure-et-Loir et le Conseil Régional Centre-Val de Loire, et coordonné par la Chambre d'agriculture.

L'espace Produits d'Eure-et-Loir illustre la grande diversité des produits euréliens : confitures, légumes secs et farines, miels et pain d'épices, rillettes et plats cuisinés de bœuf, pâtes artisanales, et spiruline.



## LA BOUTIQUE © DU CENTRE – STAND M122

Une échoppe © du Centre pour déguster les saveurs authentiques du Centre-Val de Loire

Lors du salon de l'agriculture 2020, François Bonneau, le président de la Région Centre-Val de Loire et de DEV'UP Centre-Val de Loire, annonçait la création d'une marque alimentaire régionale © du Centre. Deux ans plus tard, l'ancienne signature devenue une marque officielle installera sa boutique pour la première fois sous ses nouvelles couleurs sur l'espace régional.

Animé par Terroirs du Centre, le point de vente proposera aux visiteurs du salon un large panel de produits gourmands et authentiques estampillés du logo de la marque alimentaire du Centre-Val de Loire : biscuits sucrés ou salés, jus de fruit ou de légumes ou encore limonades, légumes secs et rillettes de Tours.

Plusieurs nouveautés feront également leur apparition sur les étals. A l'image des pop-corn de la Maison Montal, les Croquets de Charost, les granolas de la Bonne pâte de Beauce, le caramel à tartiner de O3 agri ou encore quelques bières artisanales (pas de vente en pression) et des vins en complément des appellations présentes sur l'espace régional.

En tout ce sont plus d'une cinquantaine de références produits d'adhérents qui garniront les présentoirs de la boutique © du Centre. Certains producteurs seront même présents pour faire déguster leurs produits (Covifruit le samedi 26 février, Végétool le 2 mars, ...)

Les savoir-faire des adhérents et la richesse du terroir gastronomique se dégusteront également sur les autres espaces d'exposition puisque plusieurs représentants © du Centre y auront leur propre stand. Comme la Brasserie de l'Aurore, Les Sablés de Nançay, Belsia ou encore le Domaine Plou&Fils. D'autres seront également présents sur les espaces collectifs Indre en Berry et Terres d'Eure et Loir.

Une piste des saveurs à suivre dans toutes les allées du pavillon régional. Retrouvez l'intégralité des 1 664 produits agréés proposés par les 143 adhérents sur le site Internet : <http://www.cducentre.com/>

## LES NOUVEAUX EXPOSANTS :



### BELSIA – STAND M128

Chips artisanale de beauce

Boisville-la-Saint-Père (28)



A la ferme de Létourville, les pommes de terre sont cultivées et sélectionnées avec passion dans les terres d'exception de la Beauce !

Triées à la main, tranchées, cuites au chaudron en petites quantités puis légèrement salées au sel de l'île de Ré : c'est la recette du goût si authentique et inimitable des chips Belsia !

Elles sont garanties sans gluten, sans conservateurs, sans arômes artificiels et sans huile de palme.





## BAÏO – STAND N125

Jus et cidre  
Bailleau le Pin (28)



Charles et Benjamin, agriculteurs en grandes cultures de père en fils depuis plusieurs générations cultivent par ailleurs des vergers de pommiers plantés il y a plus de 20 ans. Il y a une dizaine d'années commençait déjà l'élaboration du jus de pommes vendu uniquement à la ferme. Devant la demande grandissante, la décision est prise de convertir l'ensemble des vergers en agriculture biologique et en 2020 ils créent la marque BAÏO avec l'aide de Cécile! Une marque faisant référence aux racines locales, qui distribue les pommes, jus de pommes, et compotes issues de leurs vergers. Mais aussi les autres productions telles que les pommes de terre cultivées sur la ferme. Après 3 années de conversion, BAÏO est fier de proposer dès la récolte 2021 des produits certifiés « Agriculture Biologique » !



## LES BELLES DEMOIS'AILES – STAND L118

Miel  
Cour-Cheverny (41)



Du délicieux miel Français et le tout dans le respect de nos charmantes amies les butineuses. Une production locale (Cour-Cheverny) et 100% made in France. C'est au cœur des châteaux de la Loire, que nos abeilles butinent de fleurs en fleurs dans notre belle région, pour le plus grand plaisir des gourmands. Une production basée sur le respect de la nature et des abeilles avec les méthodes saines et traditionnelles.

# Tout au long de la semaine, des animations proposées autour de la Région !

## JOURNEE DEPARTEMENTALE DU LOIR-ET-CHER

Lundi 28 février



- Inauguration départementale avec dégustation de produits locaux mis en valeur par les restaurateurs de *Cuisine en Loir-et-Cher*
- Diffusion des vidéos de la campagne « 1 vin, 1 mets », et mise à disposition du livret des recettes de la campagne
- Dégustation des vins présents dans la campagne « 1 vin, 1 mets »
- Découvertes des appellations viticoles du département du Loir-et-Cher
- Quizz autour de la campagne « 1 vin, 1 mets » et des appellations viticoles, avec de nombreux lots à la clé !

## INAUGURATION REGIONALE

Mardi 1<sup>er</sup> mars



10h30 : inauguration de l'espace Région Centre-Val de Loire en présence de François Bonneau, Président du Conseil Régional, et Philippe Noyau, Président de la Chambre régionale d'agriculture.

Tout au long de la journée :

- Animations musicales par « Les Copains d'Sabord » (chants de Loire)
- Dégustation de produits de la marque régionale © du Centre
- Animation avec les JA autour de l'évènement Terre de Jim, qui aura lieu à Outarville les 9, 10 et 11 septembre 2022

## Les Copains d'Sabord

Amoureux de la Loire, mariniers avant tout, ils ont eu envie de partager la bonne humeur et la joie de vivre qu'ils connaissent sur leurs bateaux de Loire... Leurs chansons, reprises de chants traditionnels ou compositions originales, vous invitent à découvrir la Loire, la tradition des mariniers avec leurs joies et leurs peines, le vieux port d'Orléans avec ses tavernes, mais aussi des airs venus d'horizons plus lointains...

## DECOUVERTE DES SPECIALITES GASTRONOMIQUES D'EURE-ET-LOIR

Mercredi 2 mars



- Rencontre avec les producteurs présents sur le salon puis échange convivial autour de produits euréliens
- Quizz autour de la gastronomie, l'agriculture et du patrimoine eurélien. De nombreux cadeaux à gagner !

## INDRE ET LOIRE – MANGEZ LOCAL, MANGEZ TOURAINE ! Jeudi 3 mars

La Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire organise les filières alimentaires locales de demain aux côtés des producteurs et des entreprises, pour que les consommateurs trouvent facilement des produits locaux au quotidien.

Des ambassadeurs des produits locaux seront présents pour parler avec les consommateurs de leur métier, de leur savoir-faire et de leurs produits.



La **CHAMBRE D'AGRICULTURE**  
**D'INDRE-ET-LOIRE** œuvre pour des  
**PRODUITS LOCAUX**  
dans votre assiette !

- Nianke KOUMANS et Jean-Baptiste MARCEL, des producteurs de lait collecté par la laiterie de Verneuil, pour la promotion du lait Délices de Touraine
- La commanderie du fromage de chèvre AOP Sainte-Maure-de-Touraine
- L'association des safraniers de Touraine

Les producteurs lauréats des Trophées des Territoires de Ferme Expo Tours seront également à Paris :

- Lucie OGER, de la Fromagerie de Lucie aux Hermites
- Saïd AKRAM, de Fierbois Tradition à Chédigny

Comme chaque année, une visite des stands tourangeaux sera animée par la Chambre d'agriculture en présence des élus locaux !



## JOURNEE DEPARTEMENTALE DE L'INDRE Vendredi 4 mars

Les élus du Département, les représentants du monde agricole de l'Indre seront accueillis sur l'espace régional et iront à la rencontre des producteurs de l'Indre présents sur le salon. Une dégustation des produits et spécialités de l'Indre leur sera organisée.



## LES FROMAGES DE CHEVRE AOP A L'HONNEUR ! Samedi 5 mars

- Animations autour des 5 AOP Caprines du Centre-Val de Loire, par le CRIEL
- Démonstrations et dégustations culinaires



# LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE

## 670 produits représentés...

Le Salon International de l'Agriculture représente l'aboutissement de ce concours prestigieux qui récompense chaque année les produits agricoles ou issus de produits agricoles de toutes les régions françaises. Les finales auront lieu, comme chaque année, pendant le Salon.

# 511

comme le nombre d'échantillons de vins présentés par la région Centre-Val de Loire en 2022 (phase de pré sélection incluse)

# 157

comme le nombre de produits (fromages de chèvre AOP, charcuteries, bière, eaux de vie, huile de noix, cidre, jus de pomme et lait) présentés en 2022



Cette manifestation officielle du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt, est un moment largement attendu des producteurs (notamment de fromages et de charcuteries), et des vignerons de la région Centre-Val de Loire. Ces prix viennent récompenser leur savoir-faire soigneusement entretenu. Ils sont un gage de qualité gustative pour les consommateurs, et favorisent notoriété et commercialisation des vins et produits lauréats.

En 2022, **180 viticulteurs locaux auront présenté un total de 511 échantillons**, dont les meilleurs, après pré-sélections régionales vont en finale à Paris. De même, **157 produits locaux** sont également présentés au concours, parmi lesquels : fromages de chèvre et produits laitiers, charcuteries, bière, eaux de vie, huile de noix, cidre, jus de pomme, lait... beaux spécimens en participant au troisième volet de ce concours : le Concours des "Animaux".

Depuis 13 ans, l'organisation de la phase amont du Concours Général Agricole (CGA) pour les vins et les produits est confiée aux Chambres d'Agriculture. En Région Centre-Val de Loire, la Chambre régionale d'agriculture orchestre l'ensemble de l'organisation : promotion du concours auprès des agriculteurs, vignerons et entreprises agro-alimentaires, gestion des inscriptions, prélèvement des échantillons des produits, 4 pré-sélections régionales pour les vins et appui à l'organisation de la finale à Paris, expédition des produits pour les finales parisiennes. Pour la bonne organisation du déroulé, elle bénéficie d'un appui des syndicats, fédérations et organisations viticoles qui lui permettent, chaque année, de mener à bien cette mission.

Le CGA demande aux Chambres d'agriculture plusieurs mois de travail, demandant rigueur et précision. Sur l'ensemble des prélèvements de vins, jusqu'à 60 % des meilleurs échantillons peuvent être présentés à Paris. La dégustation finale au CGA à Paris sera assurée par des jurés encadrés de commissaires.

La Chambre régionale d'Agriculture gère deux centres de pré-sélection :

- le Centre de présélection 37 où se sont déroulées 3 pré-sélections à Amboise, Bourgueil et Noyers sur Cher pour les vins présents en Touraine, et Loir-et-Cher.
- le Centre de Présélection 18, pour tous les vins du Centre Loire y compris le Pouilly Fumé et le Pouilly Sur Loire. La présélection de cette année a eu lieu à Quincy dans le Cher.

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

**Dimanche 27 février 2022**  
Finale de la catégorie « vins »

SIA 2022 – REGION CENTRE-VAL DE LOIRE





# LE PALMARÈS DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE VINS ET PRODUITS 2020 EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

## LE CONCOURS DES VINS



**214 VIGNERONS**  
CANDIDATS



**634 ÉCHANTILLONS**  
DE VINS PRÉSENTÉS



**PALMARÈS**  
**154 MÉDAILLES**  
98 PRODUCTEURS



**47**  
**MÉDAILLES**  
D'OR

**62**  
**MÉDAILLES**  
D'ARGENT

**45**  
**MÉDAILLES**  
DE BRONZE



**42 PRODUCTEURS**  
AU CPS 18 **64 MÉDAILLES**  
**56 PRODUCTEURS**  
AU CPS 37 **90 MÉDAILLES**

## LE CONCOURS DES PRODUITS



**55 PRODUCTEURS**  
CANDIDATS



**140 PRODUITS**  
PRÉSENTÉS



**PALMARÈS**  
**40 MÉDAILLES**  
24 PRODUCTEURS OU ARTISANS

**14**  
**MÉDAILLES**  
D'OR

**17**  
**MÉDAILLES**  
D'ARGENT

**9**  
**MÉDAILLES**  
DE BRONZE



**2 EN BIÈRE**  
**1 EN CIDRE**  
**1 EN PUNCH**  
**1 EN EAU DE VIE**



**2 EN VOLAILLE**  
**6 EN CHARCUTERIE**  
**2 EN PALMIPÈDE GRAS**  
**1 EN SAFRAN**



**1 EN LAIT**  
**3 EN FROMAGES FRAIS**  
**20 EN FROMAGES**



# LISTE DES ELEVEURS

Espèce	Département éleveur	Race	Raison sociale
Equine/Asine	Eure-et-Loir	Percheron	PAFFRATH
Ovine	Cher	Southdown	GAEC DES ARCHERS
Ovine	Cher	Suffolk	M KESSLER EMILIE
Ovine	Loir-et-Cher	Suffolk	EARL BOUC NOIR - ELEVAGE BOUCHARD
Ovine	Eure-et-Loir	Ile de France	GAEC HERBEAUX
Ovine	Indre	Suffolk	ASS. ASSOCIATION ATOUT BRENNE
Caprine	Eure-et-Loir	Angora	CASSAIGNE ROMAIN
Bovine	Cher	Charolaise	GAEC BARRET P & N
Bovine	Indre	Limousine	GAEC RAFFIN PONROY
Bovine	Indre	Limousine	GAEC RAFFIN PONROY
Bovine	Eure-et-Loir	Jersiaise	GAEC FERME JERS HYS
Bovine	Eure-et-Loir	Normande	GAEC BEAUDOUX
Bovine	Eure-et-Loir	Prim'Holstein	GAEC AUGUSTE
Bovine	Eure-et-Loir	Normande	EARL DEBRAY JEAN PIERRE
Bovine	Loir-et-Cher	Rouge des Prés	EARL JAFFRE ET FILS
Bovine	Loir-et-Cher	Prim'Holstein	EARL DES PROUSTIERES
Bovine	Loir-et-Cher	Prim'Holstein	M BRUNO VERDIER
Bovine	Loiret	Prim'Holstein	EARL LES FROMENTERIES
Bovine	Loiret	Prim'Holstein	EARL LES FROMENTERIES
Bovine	Loiret	Prim'Holstein	EARL LES FROMENTERIES, Franck Heras-Gomez
Bovine	Loiret	Prim'Holstein	GAEC LES BORDELETS
Canine	Loir-et-Cher	TECKEL NAIN POIL LONG	CHEVAUCHE RENE & MLE FRANCO VALERIE
Canine	Loir-et-Cher	SALUKI A POIL FRANGE	PIAU BERTRAND
Canine	Loir-et-Cher	TECKEL NAIN POIL LONG	CHEVAUCHE RENE
Canine	Loir-et-Cher	CHIEN DE BERGER DES SHETLAND	VERNON Françoise
Canine	Loir-et-Cher	CHIEN DE BERGER DES SHETLAND	VERNON Françoise
Canine	Loir-et-Cher	BASSET ARTESIEN NORMAND	DENIAU Olivier
Canine	Loir-et-Cher	BRAQUE HONGROIS A POIL COURT	GANGNAT JEAN-CHARLES
Canine	Loir-et-Cher	WELSH CORGI PEMBROKE	CAMBONI ELISABETH & MME MALAGRE CATHERINE
Canine	Loir-et-Cher	BRAQUE HONGROIS A POIL COURT	GANGNAT JEAN-CHARLES
Canine	Loir-et-Cher	PETIT CHIEN COURANT SUISSE BERNOIS POIL LISSE	BERTHAULT MARIE-JOSEE
Canine	Loir-et-Cher	TERRIER IRLANDAIS A POIL DOUX	LHERMITE DIDIER & ELISABETH
Canine	Loiret	CHIHUAHUA A POIL COURT	JOUVELET SANDRINE

Canine	Loiret	SETTER IRLANDAIS ROUGE	BIANCHIN NORBERT
Canine	Loiret	RETRIEVER A POIL PLAT	DESSONET GENEVIEVE
Canine	Loiret	SAINT BERNARD A POIL COURT	DORO AUDREY
Canine	Loiret	BOULEDOGUE FRANCAIS CAILLE	PELLETIER MAURICE
Canine	Loiret	PETIT LEVRIER ITALIEN	MYOTTE MURIEL
Canine	Loiret	LANCASHIRE HEELER	WURTZ CAMILLE
Canine	Loiret	BRAQUE ITALIEN BLANC ORANGE	FAUCHEUX LIONEL
Canine	Indre-et-Loire	BULLDOG	OLIVET JULIEN
Canine	Indre	BOUVIER DES FLANDRES	NICOLLE JOCELYNE
Canine	Indre	CLUMBER SPANIEL	LESEIGNEUR JEROME
Canine	Indre	PODenco D'IBIZA A POIL DUR	ALESSANDRI PATRICIA
Canine	Indre	BRAQUE ALLEMAND A POIL COURT	DERUPTY MICKAEL
Canine	Indre	BOULEDOGUE FRANCAIS BRINGE	LAMBERT JEAN-ALEXIN
Canine	Indre	EURASIER	COQUEREL CAROLE
Canine	Cher	BERGER BLANC SUISSE	AUBERT AMANDINE
Canine	Cher	BULLDOG CONTINENTAL	BISSIERE ALBERIC
Canine	Cher	STAFFORDSHIRE BULL TERRIER	MESLE FRANCOISE
Canine	Cher	RETRIEVER A POIL PLAT	RICHE ANNE
Canine	Cher	LEVRIER IRLANDAIS	HIRON MYRIAM
Canine	Cher	RETRIEVER A POIL PLAT	RICHE ANNE
Canine	Cher	STAFFORDSHIRE BULL TERRIER	MESLE FRANCOISE
Canine	Cher	PUMI NOIR	GABADE CORINNE
Canine	Cher	SAMOYEDE	FLAMAND ARLETTE
Canine	Eure-et-Loir	SCHAPENDOES NEERLANDAIS	COURAULT ANGELIQUE
Canine	Eure-et-Loir	FOX TERRIER POIL LISSE	DUCOURNEAU ALEXANDRA
Canine	Eure-et-Loir	DALMATIEN	RATTIER BRIGITTE
Canine	Eure-et-Loir	WEST HIGHLAND WHITE TERRIER	O'CONNOR RUTH
Canine	Eure-et-Loir	BRAQUE HONGROIS A POIL COURT	SERVOUIN STEPHANE
Canine	Eure-et-Loir	SCHAPENDOES NEERLANDAIS	COURAULT ANGELIQUE
Canine	Eure-et-Loir	BERGER DE BEAUCE NOIR ET FEU	RAPICAULT FLORENT
Canine	Eure-et-Loir	CAVALIER KING CHARLES NOIR ET FEU	RABOIN REMY
Canine	Eure-et-Loir	CAVALIER KING CHARLES NOIR ET FEU	RABOIN REMY
Canine	Eure-et-Loir	TECKEL STANDARD POIL LONG	GALLE CHANTAL
Canine	Eure-et-Loir	BRAQUE ITALIEN BLANC ORANGE	NEVEU PHILIPPE
Canine	Eure-et-Loir	TERRIER ECOSSAIS	O'CONNOR RUTH









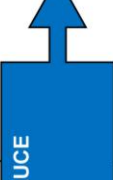













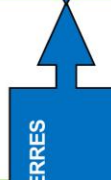
























Entreprise	Dates de présence	Adresse	CP	Ville	Tel	Contact	Produits	e-mail	Site internet
Terre d'Eure-et-Loir Regroupement de producteurs d'Eure-et-Loir	Tout le salon	10 rue Dieudonné Costes CS10399	28008	CHARTRES CEDEX	02 37 24 45 09	Marie Eon	Produits fermiers	m.eon@eure-et-loir.chambagri.fr	https://www.terres-eure-et-loir.fr/
Baio	Tout le salon	6 rue de Chartres	28120	Bailleau-le-Pin		Cécile Prieur	Jus de fruits	contact@baio.fr	https://baio28.fr/
Brasserie L'Eurélienne	Tout le salon	3 rue Parmentier Lieu dit Chandres	28630	SOURS	02 37 25 77 56	Vincent CROSNIER	Bières	vincent.crosnier@leurelienne.fr	http://leurelienne.fr/
Belsia	Tout le salon	Létouville	28150	Boisville-la-Saint- Père		Clémence Maisons	Chips	clemence@belsia.fr	https://www.belsia.fr/
Dev'Up - Boutique C du Centre	Tout le salon	6 rue du Carbone	45072	Orléans Cedex 2	02 18 69 30 42	Amandine PLAIRE	Produits de la marque régionale C du Centre	amandine.plaire@devup-centrevalde Loire.fr	http://www.cducentre.com/
Agence d'Attractivité de l'Indre Indre en Berry	Tout le salon	Centre Colbert Bat 1.1 place eugène rolland BP141	36003	Chateauroux	Indre en berry	Michel Legarlie	Produits de l'Indre	mlegarlie@indreberrry.fr	https://www.indreberrry.fr/
Domaine Dutertre	Tout le salon	20/21 rue d'Enfer Place Dutertre	37530	LIMERAY	02 47 30 10 69	Françoise et Gilles DUTERTRE	AOC Touraine-Amboise/ Crémant de Loire Touraine	domainedutertre37@gmail.com	https://www.domainedutertre.fr/
L'Arom'Arrangé	Tout le salon	ZA Boitandière 249 rue de la Girardière	37530	CHARGE	02 47 23 13 11	Emmanuelle Vrignon	Rhum	contact@aromarrange.fr	https://aromarrange.fr/
Plou & Fils	Tout le salon	26 rue du Général de Gaulle	37530	CHARGE	02 47 30 55 17	Mathieu PLOU	AOC Touraine, Crémant de Loire, Chardonnay, Jus de raisin pétillant	contact@plouetfils.com/fr/	https://www.plouetfils.com/fr/
Arborigen	Tout le salon	2 route d'Auxerre	45420	Bonny sur Loire	02 38 31 58 44 06 40 66 66 54	David Feuillate Francis Garaud	Boisson aux pommes	arborigen.commercial@gmail.com	https://www.arborigen.fr/
Les Belles Demoiselles	Tout le salon	109 rue nationale	41700	Cour-Cheverny	06 59 04 77 86	Coraline Saliou	Miel	bellesdemoiselles@gmail.com	https://lesbellesdemoiselles.fr/
Les Sablés de Nançay	Tout le salon	Chemin de champs d'hiver	18330	NANÇAY	02 48 51 81 19	Caroline GALLOIS	Biscuits	les-sables-nancay-ets-feurier@orange.fr	http://www.lessablesnancay.com/
CRIEL Caprin Centre - AOP fromagères de la région Centre	Tout le salon	13 avenue des Droits de l'Homme	45921	ORLEANS CEDEX 9	06 88 04 49 96	Leslie HENNON	5 fromages AOP de chèvre de la région	criel.centre@wanadoo.fr	https://criel-centre.fr/
Brasserie de l'Aurore	Tout le salon	541 rue Gilles de Geunes	37310	TAUXIGNY	02 47 43 84 84	Christelle ALFAIA	Bières	communication@brasserie-aurore.fr	https://www.brasserie-aurore.fr/
Biscuiterie chocolaterie Mercier	Tout le salon	11 chemin de montifauff	18800	Baugy	02 48 26 16 57	Julien Mercier	Chocolat	julien.mercier@lamaisonmercier.com	https://www.daniel-mercier.com/

**STAND COLLECTIF DES PRODUCTEURS D'EURE-ET-LOIR AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE**

PORTE DE VERSAILLES – du 26 février au 6 mars 2022

Hall 3 – stand N 127

SAMEDI 26 février	DIMANCHE 27 février	LUNDI 28 février	MARDI 1 <sup>er</sup> mars	MERCREDI 2 mars	JEUDI 3 mars	VENDREDI 4 mars	SAMEDI 5 mars	DIMANCHE 6 mars
↓  Isabelle COLLIN – FERME DES CALOTIERS Confitures	↑  Isabelle COLLIN – FERME DES CALOTIERS Confitures	↑  Isabelle COLLIN – FERME DES CALOTIERS Confitures	↑  Isabelle COLLIN – FERME DES CALOTIERS Confitures	↑  Isabelle COLLIN – FERME DES CALOTIERS Confitures	↓  Patrice GUERIN – SPIRULINE DE BEAUCE Spiruline de Beauce	↓  Patrice GUERIN – SPIRULINE DE BEAUCE Spiruline de Beauce	↓  Patrice GUERIN – SPIRULINE DE BEAUCE Spiruline de Beauce	↓  Patrice GUERIN – SPIRULINE DE BEAUCE Spiruline de Beauce
↓  Francis LERAT – RUCHER LERAT Miel, sablés, pain d'épices	↑  Francis LERAT – RUCHER LERAT Miel, sablés, pain d'épices	↑  Francis LERAT – RUCHER LERAT Miel, sablés, pain d'épices	↑  Francis LERAT – RUCHER LERAT Miel, sablés, pain d'épices	↑  Francis LERAT – RUCHER LERAT Miel, sablés, pain d'épices	↓  Famille LANGE – FERME D'ECUILLON Pâtes	↓  Famille LANGE – FERME D'ECUILLON Pâtes	↓  Famille LANGE – FERME D'ECUILLON Pâtes	↓  Famille LANGE – FERME D'ECUILLON Pâtes
↓  Marie et Olivier BLANCHARD – SAVEURS DE NOS TERRES Légumes secs et farines bio	↑  Marie et Olivier BLANCHARD – SAVEURS DE NOS TERRES Légumes secs et farines bio	↑  Marie et Olivier BLANCHARD – SAVEURS DE NOS TERRES Légumes secs et farines bio	↑  Marie et Olivier BLANCHARD – SAVEURS DE NOS TERRES Légumes secs et farines bio	↑  Marie et Olivier BLANCHARD – SAVEURS DE NOS TERRES Légumes secs et farines bio	↓  Patrice GUYOT et Corine BAILLEAU – FERME DE LEONTINE Agneau et volaille	↓  Patrice GUYOT et Corine BAILLEAU – FERME DE LEONTINE Agneau et volaille	↓  Patrice GUYOT et Corine BAILLEAU – FERME DE LEONTINE Agneau et volaille	↓  Patrice GUYOT et Corine BAILLEAU – FERME DE LEONTINE Agneau et volaille
↓  David EYMARD – EARL LA PETITE BEAUCERONNE Farines bio	↑  David EYMARD – EARL LA PETITE BEAUCERONNE Farines bio	↑  David EYMARD – EARL LA PETITE BEAUCERONNE Farines bio	↑  David EYMARD – EARL LA PETITE BEAUCERONNE Farines bio	↑  David EYMARD – EARL LA PETITE BEAUCERONNE Farines bio	↓  Bertrand COURTOIS – FERME DU PEAGE Huiles de colza et de lin	↓  Bertrand COURTOIS – FERME DU PEAGE Huiles de colza et de lin	↓  Bertrand COURTOIS – FERME DU PEAGE Huiles de colza et de lin	↓  Bertrand COURTOIS – FERME DU PEAGE Huiles de colza et de lin
↓  Solenne et Rémi THEVENNET – VALCONIE Graines de courges, huile et farine de graine de courge	↑  Solenne et Rémi THEVENNET – VALCONIE Graines de courges, huile et farine de graine de courge	↑  Solenne et Rémi THEVENNET – VALCONIE Graines de courges, huile et farine de graine de courge	↑  Solenne et Rémi THEVENNET – VALCONIE Graines de courges, huile et farine de graine de courge	↑  Solenne et Rémi THEVENNET – VALCONIE Graines de courges, huile et farine de graine de courge	↓  Ludovic BLANCHET - EARL BLANCHET Viande bovine et plats préparés de bœuf et veau	↓  Ludovic BLANCHET - EARL BLANCHET Viande bovine et plats préparés de bœuf et veau	↓  Ludovic BLANCHET - EARL BLANCHET Viande bovine et plats préparés de bœuf et veau	↓  Ludovic BLANCHET - EARL BLANCHET Viande bovine et plats préparés de bœuf et veau

## Boutique © du Centre Liste des produits

Entreprise	Produit
BY JARDIN (LE PERCHE AGRICOLE)	jus carotte/pomme/gingembre
	jus carotte/pomme/betterave
	jus fenouil épinard
	jus fenouil/ épinard/ blette
	jus chonkale /blette
BEER'BERRY	Ale's Bells blonde type Golden Ale
	La Dame Blanche, blanche type Witbier
	3X blonde type Triple
SCA CAVE DES PRODUCTEURS DE MONTLOUIS	AOC Montlouis sur Loire moelleux 2017
O3 AGRI	Huile l'Originale, mélange TO, colza, noix
	confiture poire gingembre vanille
	caramel à tartiner
BISCUITERIE DE CHAMBORD	palet solognots
GAEC DU CHAT BLANC	Biscuits miel
	biscuits moutarde martin pouret
	biscuits bleu chèvre
	pâte Bio sarasin lentilles
	pâte 4 saisons
BRASSERIE BELL DE LOING	Bière artisanale Bell'de Loing Blonde
	Bière artisanale Bell'de Loing Safran
	Bière artisanale Bell'de Loing Johannique (miel gatinais)
CLOS ST FIACRE	AOC Orléans ROSE 2020
MAISON SAVOURE	Limonade la Beauce l'originale
	Beauce Cola bio
	Limonade la Beauce citron
	Limonade la Beauce grenadine
	Limonade la Beauce cassis
DOMAINE DES PIERRETTES	vin blanc sec et fruité
COVIFRUIT	eau de vie de poire
	eau de vie de poire 60 fruit prisonnier
	Crème de poire
	Cœur Arlicot 75 cl
	Poiretain
DOMAINE DE POULAINES	jus pomme
	confiture de figes
	confiture de kaki rhum raisin
LE RUCHER DE CORGY	miel de tournesol
	miel de luzerne
	miel de fleur de printemps
	coffret bois 3 * 250 g
SAS BERRY GRAINES	quinoa blanc HVE
	quinoa blanc bio

VEGETOOL	huile vierge de chanvre bio
	grain de chanvre décortiquées bio
	farine de chanvre bio
EURL FRUTEAU DE LA CLOS	mini financier amande bio
	mini financier amande framboise bio
	mini muffins pépites choco bio
	mini muffin rhum raisin bio
	mini madeleines vanille bio
CULTURE MIEL	miel du berry
	miel de touraine
	miel du gatinais
SAFRAN DE VAL	safran 1 g
	gelée de vin au safran
	vinaigre de cidre au safran
	mini madeleines au safran
LES GRAINES DE LOUISE	graines de courge
	pralines de courge à la fleur de sel de Guérande
	pralines de sarasin
LES PEPITES DE BEAUCE	granola doré
	Granola rose
	Fusilli
GAEC HOFSTEDE	Haricots rouges AB
	Haricots blancs AB
	Haricots brun AB
VIGNOBLE TEVENOT	Cheverny Rouge 2020
CROQUET DE CHAROST	Croquet de Charost 170g
	Croquet de Charost 275 g
	Croquet de Charost 500g
	Croquet de Valençay
	le petit Berrichon
SAVEURS GOURMANDES DU VAL DE LOIRE	Rillettes de Tours IGP
	Rillons cocktail
	Terrine tourangelle (rillette de tours, sainte maure, rillon)
	rillette de géline
	Terrine de Pigeons de Racan saint Maure et Miel de Touraine
MAISON MONTAL	Graine pop nature
	grain pop vanille
	grain pop barbecue
	grain pop thym
	grain pop caramel
CIBELE	lentilles vertes du Berry
La récolte des Gauthier	Cornichons bio

<b>Producteurs et artisans de la BRENNE et du PAYS BLANCOIS</b>		
RAISON SOCIALE	VILLE	ACTIVITÉ
LES RUCHERS DE L'ANGLIN	PRISSAC	Apiculture
MAISON APICOLE OIZON	PRISSAC	Apiculture
<b>MAISON DU FROMAGE</b>	POULIGNY ST PIERRE	Boutique de producteurs
ERIC DEGORCE	CONCREMIERS	Apiculture
FISH BRENNE	POULIGNY ST PIERRE	Transformation de poissons
NOISERAIE PRODUCTION SAS	MEZIERES EN BRENNE	Pâtes à tartiner
REFLETS DE BRENNE	LUREUIL	Conserverie
<b>Producteurs AOP POULIGNY ST PIERRE</b>		
CHEVRERIE BEAUREGARD	LE BLANC	Producteur fromage de chèvre AOP
EURIAL	TOURNON ST MARTIN	Producteur fromage de chèvre AOP
FERME DE BRAY	MARTIZAY	Producteur fromage de chèvre AOP
FERME DES AGES	LE BLANC	Producteur fromage de chèvre AOP
FERME DES CABRIOLES	FONTGOMBAULT	Producteur fromage de chèvre AOP
FERME DU PLESSIS	NEONS SUR CREUSE	Producteur fromage de chèvre AOP
FROMAGERIE DES AJONCS	ST HILAIRE SUR BENAIZE	Producteur fromage de chèvre AOP
GAEC DE VILLIERS	MAUVIERES	Producteur fromage de chèvre AOP
SAS FROMAGERIE ANJOUIN	LE BLANC	Producteur fromage de chèvre AOP
<b>La BOUTIQUE DU PARC</b>	ROSNAY	Boutique de producteurs
ABEILLE DE BRENNE	AZAY LE FERRON	Apiculteur
BRASSERIE LA PALISSE	NURET LE FERRON	Brasseur
FERME DE BOIS RETRAIT	ROSNAY	Elevage porc
FERME DE LA CARRIERE	ROSNAY	Elevage bovin
FERME DE LALEUF	CHALAIS	Apiculteur
FERME PLUME CANE	MEZIERES EN BRENNE	Aviculteur
HERBA HUMANA	NEUILLAY LES BOIS	Maraichage bio
L'ABEILLE ET LA BETE	MERIGNY	Apiculteur
L'ORANGERE - MILLORANGE	PAULNAY	Fabrication apéritif à base d'orange
PHYTOBRENNE - JARDIN DES MAGIES	MERIGNY	Plantes aromatiques
<b>Producteurs et artisans du BOISCHAUT SUD</b>		
RAISON SOCIALE	VILLE	ACTIVITÉ
CLAIRE DES PRES	FOUGEROLLES	Plantes aromatiques / safran
L'OREILLE D'ORME	ARGENTON-SUR-CREUSE	Champignons
LA BRASSERIE DU LUMA	ORSENNES	Brasseur
LA BRASSERIE VERTE	ORSENNES	Brasseur
MAISON MICHELET	EGUZON-CHANTOME	Confiturier
TCOMPANY	MONTIPOURET	Fabrication chocolats / thés

Producteurs et artisans du BOISCHAUT NORD		
RAISON SOCIALE	VILLE	ACTIVITÉ
GAEC DENIS VAN HASSELAAR - TATA' CHEV	SAINTE CHRISTOPHE EN BAZELLE	Éleveur - yaourt de chèvre
GAEC DE BIOUGE	CLION SUR INDRE	Éleveur - glace de vache
L'ESCARGOUILLETTE	CHABRIS	Héliculteur
SYNDICAT DES FROMAGES AOP VALENÇAY	VEUIL	Fromage AOP Valençay
UNION DES ARTISANS PATISSIERS CHOCOLATI	VALENÇAY	PÂTISSERIE CHOCOLATERIE
<a href="#">SYNDICAT DES VINS AOC DE VALENÇAY</a>	VALENÇAY	AOC Valençay
EARL JEAN FRANCOIS ROY	LYE	Viticulteur AOC Valençay
DOMAINE AUGIS	MEUSNES	Viticulteur AOC Valençay
SCEA LECLAIR	FONTGUENAND	Viticulteur AOC Valençay
EARL FRANCIS JOURDAIN	LYE	Viticulteur AOC Valençay
EARL HUBERT ET OLIVIER SINSON	MEUSNES	Viticulteur AOC Valençay
VIGNOBLE GIBULT	MEUSNES	Viticulteur AOC Valençay
Producteurs et artisans de la CHAMPAGNE BERRICHONNE		
RAISON SOCIALE	VILLE	ACTIVITÉ
AU FIN GOURMET LEVROUSAIN	LEVROUX	Charcutier-Traiteur
BERRY COLA - SAFA DISTRIBUTION	ISSOUDUN	Boisson gazeuse
BRASSBEEZ	SAINTE-MAUR	Brasseur-Apiculteur-Pâtisseries
CIBELE	SAINTE GEORGES SUR ARNON	Céréalière - Lentilles
LE CROQUET DE CHAROST	NEUVY-PAILLOUX	Biscuiterie
FEDERATION DES ARTISANS BOULANGERS-PA	CHATEAUROUX	Boulangerie
FERME PERREAU	SAINTE VALENTIN	Champignons
SARL B.T.G - 10001 GRAINES	ISSOUDUN	Céréalière - Graine alimentaire
<a href="#">SYNDICAT DES VINS AOC DE REUILLY</a>	REUILLY	AOC Reuilly
Domaine CORDAILLAT	REUILLY	Viticulteur AOC Reuilly
Domaine du BOURDONNAT	REUILLY	Viticulteur AOC Reuilly
Domaine BIGONNEAU	BRINAY	Viticulteur AOC Reuilly

## Dossier de presse

17 février 2022

# SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2022

Région Centre-Val de Loire

Le Jardin de la France

### Contact Presse

Chambre d'agriculture du Centre-Val de Loire  
Caroline Desmidt  
caroline.desmidt@centre.chambagri.fr  
02 38 71 91 20 – 06 69 49 14 22

Conseil Régional Centre-Val de Loire  
Fatima HRICH  
fatima.hrich@regioncentre.fr  
02 38 70 30 78 - 06 76 82 83 38

### Informations pratiques

**Hall 3 – Hall de Produits et Saveurs de France  
Stand K122**

**Lieu :** Parc des Expositions, Porte de Versailles (Paris 15<sup>ème</sup>)

**Dates :** du Samedi 26 février au Dimanche 6 mars 2022

**Heures d'ouverture :** de 9h à 19h

**A noter :** Inauguration du stand régional, mardi 1<sup>er</sup> mars à 10h30

Pour toute autre information :  
[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

