

Dossier de presse
Février 2024

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2024

Région Centre-Val de Loire

Le Jardin de la France



crédit : Frédéric Paillet - Château de Villandry

centre-valde Loire.chambres-agriculture.fr
centre-valde Loire.fr



À toutes et tous concernés par notre agriculture, notre alimentation et toutes les activités associées,

le Salon International de l'Agriculture rassemble chaque année le monde agricole, pour se rencontrer et montrer la vitalité et les enjeux de ce secteur.

Nous le voyons tous les jours, les défis à relever par l'agriculture sont nombreux, et les attentes vis-à-vis des agriculteurs sont multiples, parfois divergentes : assurer la souveraineté alimentaire du pays, maintenir la population agricole et lui permettre de vivre dignement de ses activités, faire face aux crises énergétiques et climatiques, concourir à la préservation des paysages et de la biodiversité...

La Région Centre-Val de Loire est aux côtés de tous ses producteurs et de l'ensemble des acteurs du monde agricole, dans un dialogue ouvert en déployant des actions innovantes et concrètes, ancrées dans le quotidien des territoires. Nos objectifs sont ambitieux pour l'installation et le renouvellement des générations, pour le soutien et la structuration des filières agricoles, pour la promotion des produits et des métiers de l'agriculture, pour l'accompagnement dans la transition agroécologique, au service d'une alimentation de qualité, au service de la transformation en région des productions agricoles ou encore de la redynamisation des villages et de la solidarité avec les territoires ruraux.

C'est avec une grande joie que la Région Centre Val-de-Loire est présente sur le salon 2024, pour accueillir en nombre les visiteurs et leur donner à voir, à sentir et à déguster la diversité et la qualité de nos produits agricoles et viticoles, ainsi qu'à découvrir l'excellence de nos savoir-faire artisanaux et gastronomiques. Des céréales aux fruits, des vins aux fromages, des légumes aux produits de l'élevage... C'est toute la richesse des terroirs et des patrimoines culinaires du Centre-Val de Loire qui est à l'honneur.

C'est également l'objectif de « © du Centre », la marque de plus en plus reconnue des produits de la Région Centre-Val de Loire. Les produits « © du Centre » sont largement présents sur le salon de l'agriculture, avec une boutique mettant en valeur les produits des adhérents et des producteurs exposants directement sur l'espace Centre-Val de Loire.

C'est pourquoi cette année encore l'espace Centre-Val de Loire sera « le jardin de la France », la Région de la douceur de vivre et du bien manger.

Bienvenue dans le Jardin de la France !

François BONNEAU
Président de la Région du
Centre-Val de Loire

Temanuata GIRARD
Vice-Présidente déléguée
à l'Agriculture et à
l'Alimentation



Le Salon International de l'Agriculture est un évènement phare qui a acquis une dimension populaire et internationale. Il existe sous sa forme actuelle depuis 1964. Depuis 60 ans, il expose l'agriculture française dans toute sa diversité et sa richesse. Il met en avant les territoires dans le hall des Régions et valorise l'excellence des produits grâce au Concours Général Agricole.

Cette année, le Centre-Val de Loire est présent dans le Hall des Régions avec un espace de 500 m² où une centaine d'exposants feront découvrir leurs produits. Plus de 680 échantillons de vins, de fromages et d'autres produits vont participer au Concours Général Agricole dans l'espoir d'obtenir une médaille d'or, d'argent ou de bronze.

La diversité des territoires et l'excellence des productions sont des richesses produites par les agriculteurs et les agricultrices. Davantage que des marchandises, ce sont des biens communs qui méritent une juste considération et une rémunération équitable. Le Salon International de l'Agriculture est aussi le lieu pour partager avec nos concitoyens cette conviction, cette nécessité, cette urgence.

C'est la raison pour laquelle, le réseau des Chambres d'agriculture s'implique avec conviction et responsabilité dans l'organisation et la gestion du Hall des Régions et du Concours Général Agricole.

Je remercie donc les agriculteurs du Centre-Val de Loire qui sont présents sur le stand, ou qui participent au Concours Général Agricole. Ils sont nos ambassadeurs.

Je remercie le Conseil Régional du Centre-Val de Loire. C'est un partenaire de longue date. Son soutien et son implication permettent la présence nos producteurs et nos territoires dans le Hall des Régions.

Je vous donne rendez-vous sur notre stand Hall 7.1, stand H014.

Philippe Noyau

Président de la Chambre
régionale Centre-Val de Loire

LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE AU SIA

Le Jardin de la France



Du **samedi 24 février au dimanche 3 mars** prochain à Paris – Porte de Versailles, l'espace Région Centre-Val de Loire accueillera une centaine de producteurs sur un espace de 500m² 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 sera mise à l'honneur pendant ces 9 jours.

500m² 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 2024 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.

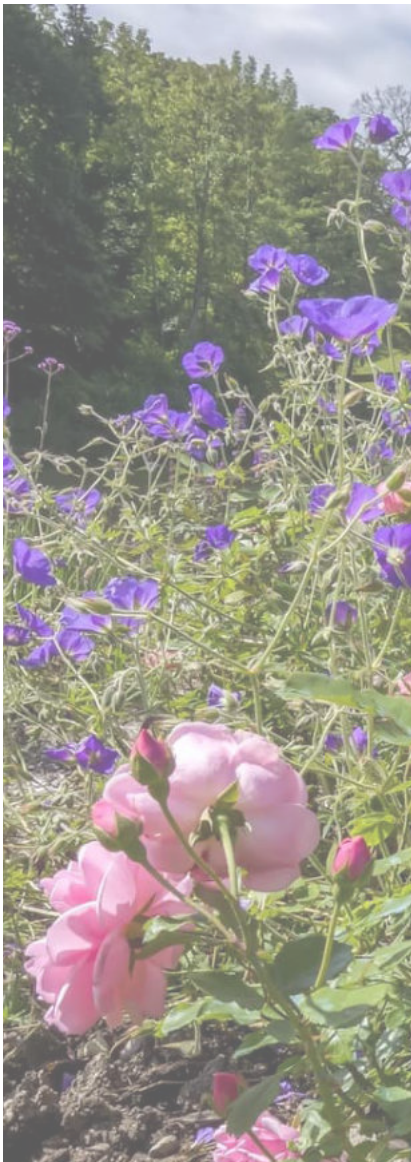
Dans une optique permanente de répondre aux attentes sociétales, la filière a également souhaité inscrire cette action dans une démarche d'économie circulaire. Ainsi, les végétaux seront récupérés à l'issue du Salon International de l'Agriculture afin d'être réutilisés sur un autre salon quelques mois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

1126

Ha en production et 1 071 salariés.

163

entreprises de production, principalement dans le Loiret



ZOOM SUR

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

Dans une dynamique économique forte et porteuse, 163 entreprises développent et perpétuent des savoir-faire ainsi qu'une collection d'espèces exceptionnelle.

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 va soutenir la filière horticulture à hauteur de 1 200 575 € pour son développement dans le cadre du Contrat d'Appui aux Projets des filières (2023/2027), un dispositif régional pour accompagner les filières agricoles.

TRAVAILLER DANS LE VÉGÉTAL



EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

INVESTIR DANS LE VÉGÉTAL



EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

SE FORMER DANS LE VÉGÉTAL



EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE HORTICULTURE-PÉPINIÈRE DU CENTRE-VAL DE LOIRE

Données 2021

163 ENTREPRISES
DE PRODUCTION
sur **1 126** ha

3^{ème} RÉGION FRANÇAISE
pour la pépinière forestière
(**19%** de la production française)

23 FORMATIONS
disponibles en région sur
les métiers de la filière

16%
des entreprises

2^{ème} RÉGION FRANÇAISE
pour les jeunes plants de pépinière
ornementale (**14%** de la production
française)

38%
des entreprises

15%
des entreprises

13%
des entreprises

7%
des entreprises

11%
des entreprises

1 071 ETP
dont **643** permanents

91 millions €
de chiffre d'affaires
horticole

1 CENTRE D'EXPÉRIMENTATION
RÉGIONAL (CDHR Centre-Val de Loire)



Découvrez les entreprises de la filière et les formations possibles en région

500m² pour découvrir la région

La Région Centre-Val de Loire, présente dans le Hall 7.1, Hall des Produits et Saveurs de France, vous accueillera sur différents espaces :

UN ILOT INSTITUTIONNEL DE 100 M² Stand 7.1 H014

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.

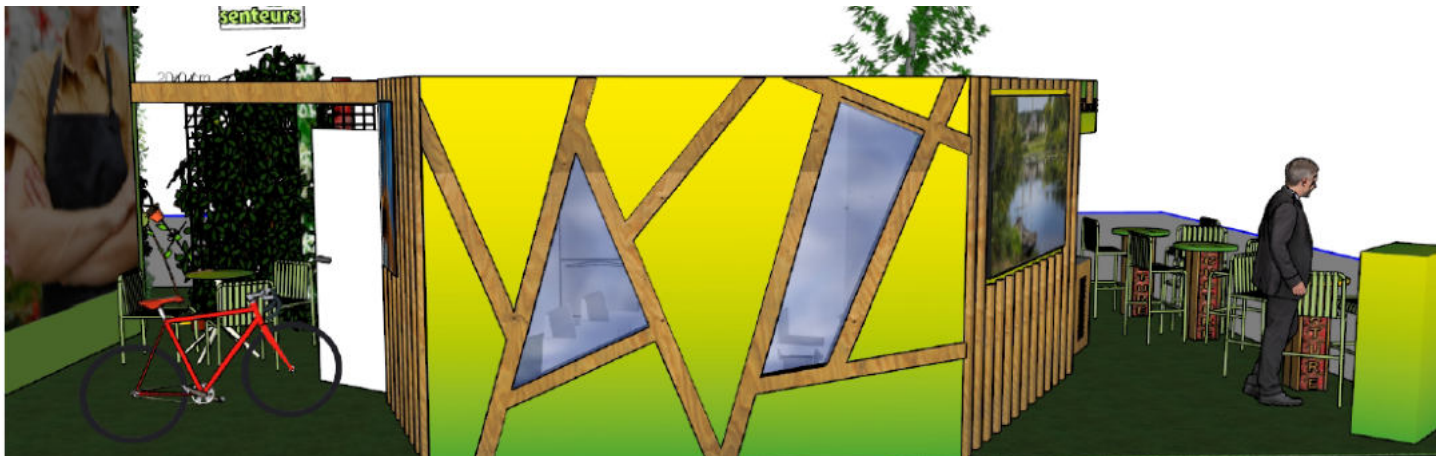
Ils pourront également se prendre en vidéo dans un véritable décor végétal avec la borne photobooth 360°

Ils pourront se balader à vélo le long de la Loire, ou jouer pour découvrir les odeurs de la filière horticulture-pépinière de la région cachées dans le bosquet des senteurs.



+80m²

d'espace de ventes par rapport à 2023



UN ESPACE DE VENTE DE 400M²

Stands 7.1G004, 7.1H004, 7.1K003, 7.1K013, 7.1G014, 7.1F014, 7.1K025, 7.1H0.26

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 ;

27 exposants, dont 5 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.

100

producteurs présents les 9 jours

8

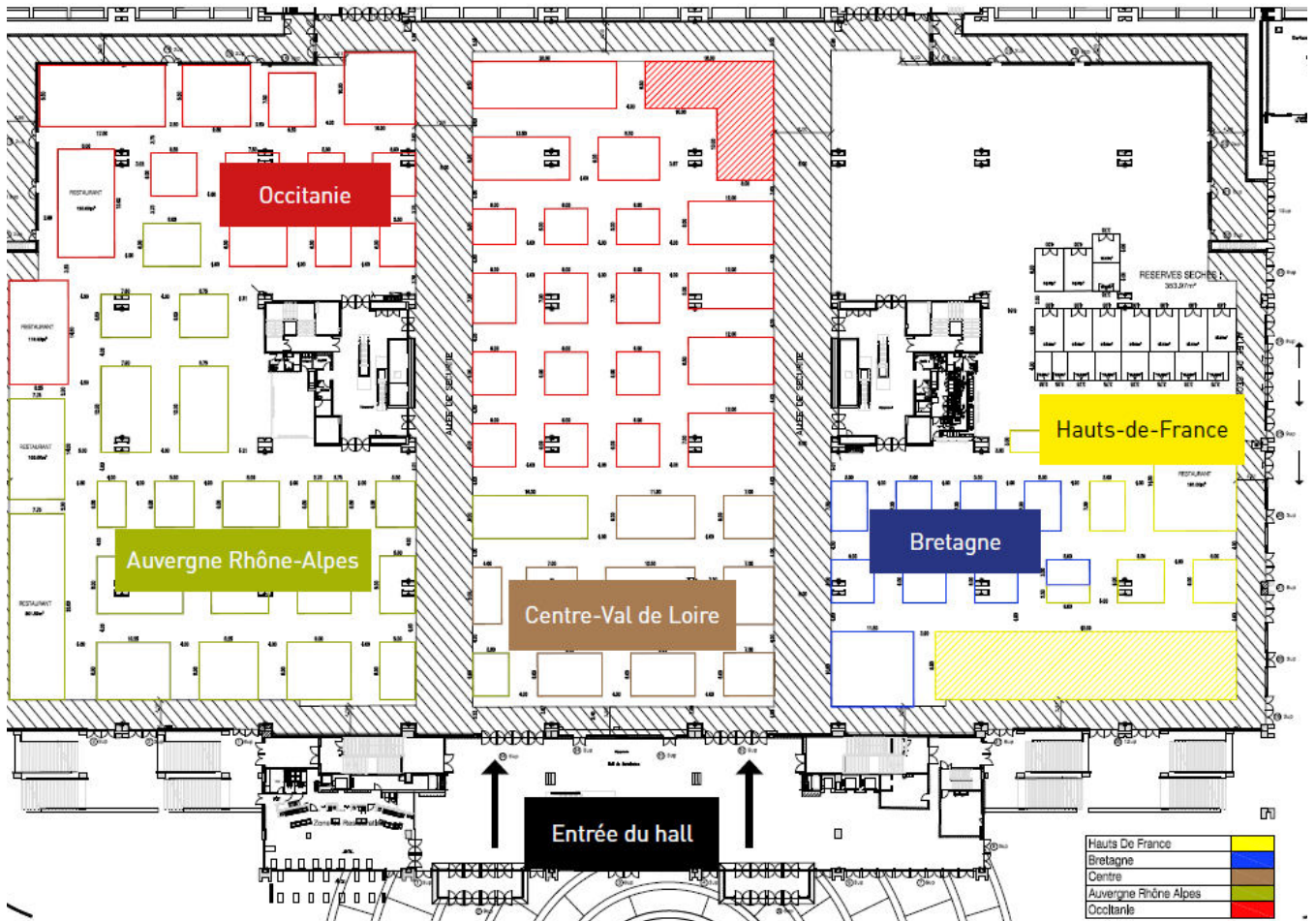
nouveaux exposants

4

espaces de restauration à emporter



La Région Centre-Val de Loire dans le hall 7.1



HALL 7.1

SIA 2024 – REGION CENTRE-VAL DE LOIRE



Cette année, plus de 100 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 2024 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 :



BRASSERIE DES MERVEILLES – STAND 7.1K013

Bières

Boynes (45)

La Brasserie des Merveilles est une micro-brasserie installée à Boynes. Thomas, le brasseur, vous propose une série de recettes aux saveurs et arômes variés, traditionnelles ou originales. Découvrez vite ces bières artisanales et naturelles, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.



TERROIRS DU CENTRE – STAND 7.1J003

Restauration à emporter

Orléans (45)

Terroirs du Centre est spécialiste de la distribution de produits régionaux auprès de professionnels et particuliers. Sur le salon, vous pourrez retrouver sur le stand des bonnes recettes locales à déguster.

LA BOUTIQUE © DU CENTRE – STAND 7.1J014

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

La marque régionale Produit en région © du Centre - apposable sur les produits agréés - vise à accroître la visibilité et la notoriété des produits régionaux tout en garantissant des produits : élaborés à partir de matières premières régionales, authentiques et de qualité.

La marque installera sa boutique sous ses couleurs sur l'espace régional (Hall 7 – stand J014).



Animé par COVIFRUIT, le point de vente proposera aux visiteurs du salon un large panel de produits gourmands et authentiques estampillés du logo de la marque du Centre-Val de Loire : confitures, noix apéritives, jus de fruit ou encore limonades, miels, légumes secs ou rillettes de Tours.

Plusieurs nouveautés feront également leur apparition sur les étals. A l'image de LA FERME DU CHAT BLANC avec ses noix apéritives miel thym ou ses chips de sarrasin, la DISTRILLERIE DE FARONVILLE et ses spiritueux (vodkas, whisky et gin), LES CONFITURES DE GILBERTE aux noix, noisettes ou ortie, MATHILDE OUTTERS avec sa gelée royale, LE RUCHER DES BROSES avec ses miels et les AMANDES DE PITHIVIERS avec des amandes décortiquées. En tout ce sont plus d'une quarantaine de références qui garniront les présentoirs de la boutique © du Centre.

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 Les Sablés de Nançay, Belsia, la Brasserie des Merveilles, ou encore Valconie, Baïo, Plou & Fils, L'Eurélienne, The Kefir & Kombucha, Pasteole, Brasserie Delabonne, ou Saveurs et Traditions du Berry. D'autres adhérents seront également présents sur les espaces collectifs Indre en Berry, Cher et Terres d'Eure-et-Loir.

Une piste des saveurs à suivre dans toutes les allées du pavillon régional.
Retrouvez l'intégralité des 3 047 produits agréés proposés par les 208 entreprises adhérentes sur le site Internet : <http://www.cducentre.com/>

Liste des produits présents à la boutique

Raison sociale	Adresse	CP	Ville	Produit 1	Produit 2	Produit 3	FAMILLE ARTICLE
DOMAINE LA MASSONNIERE	3 route des marais	37420	HUISMES	jus de raisin	confit de vin		BOISSONS / SALEE
entrepot de la beauce				limonade Litchi pamplemousse	limonade Grenadine 33 cl	Beauce cola 33cl	BOISSONS
covifruit				creme de poire	eau de vie de poire 50cl et avec Fruit	Pomme 25cl	BOISSONS / SPIRITUEUX
BERRY GRAINES	Rifardeaux	18350	NERONDES	mixte Bouinotte			SALEE
FERME DES 3 ROIS	271 rue du Dauphin	28310	JEANVILLE EN BEAUCE	tournesol décortiqué torréfié 400g			SALEE
CIBELE	RN 151 ZA	36 100	ST GEORGE SUR ARNON	lentilles verte, toile 500 g			SALEE
FERME DE LA CAHUTE	10 route d'Ouzouer	41240	VILLERMAIN	cerneaux de noix sous vide 2 kg	huile de noix 50 cl		SALEE
SAVEURS GOURMANDES DU VAL DE LOIRE				RILLETES DE TOURS 200GR	RILONS COCKTAILS 200GR	TERRINE TOURANGELLE 200GR	SALEE
FERME DU CHAT BLANC	7 rue du bas des cerfs	41500	MAVES	noix apéro miel thym	choco noix	chips de sarrasin	SALEE / SUCREE
RECOLTE DES GAUTIER	la Haye	28160	DAMPIERRE SOUS BROU	pot de cornichons bio 300 g	pot de moutarde bio 250g		SALEE / SUCREE
jerome davau	10 avenue de Paris	41600	NOUAN LE FUZELIER	NATURE	PORC NOIR	PETIT JEROME	SNACK
GRAIN POP	Cochet	18350	TENDRON	POP CORN Caramel	POP CORN Vanille	POP CORN Barbecue	SNACK / SUCREE
FARONVILLE	1 place de Faronville	45480	OUTARVILLE	Gin Faronville 70 cl	Whisky Lagomorphe 70 cl	vodka Faronville 70 cl	SPIRITUEUX
CONFITURES DE GILBERTE		41		confiture d'ortie	confiture de noisette	confiture de noix	SUCREE
MATHILDE OUTTERS	45 chemin Ferré	41600	YVOY LE MARRON	gelée royale			SUCREE
MIELS FAMILLE BILLARD	16 rue de Patay	28360	DAMMARIE	miel forêt 250g	pâte à tartiner	miel lavande	SUCREE
LE RUCHER DES BROSSES	Les brosses	18110	ALLOGNY	miel de printemps	miel d'accacia	voir foret si billard KO	SUCREE
AMANDES DE PITHIVIERS	Godonvilliers	45300	ESTOUY	sachet amandes décortiquées 130 g (5,85 € TTC)			SUCREE



5 AOP CAPRINES DU CENTRE, REGROUPEES AU SEIN DU CRIEL – STAND 7.1K003

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 ?



BELSIA – STAND 7.1F014 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, et cuites au chaudron en petites quantités.

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



BAÏO – STAND 7.1G013 Jus et cidre

Bailleau le Pin (28)

Charles et Benjamin, agriculteurs en grandes cultures de père en fils depuis 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, ils décident 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 » !



MICROBRASSERIE DE CHANDRES – STAND 7.1H013 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.

LE JARDIN DES CALOTIERS – STAND 7.1K025

Confiture

Béville le Comte (28)



Dans le cadre de son exploitation agricole, Isabelle Collin produit des confitures artisanales. Les fruits viennent à 90 % d'Eure-et-Loir. Les parfums évoluent tout au long de l'année en suivant les saisons. Il y a environ une centaine de saveurs par an. Ses produits sont naturels et se composent uniquement de fruits et de sucre. Aucun conservateur n'est ajouté.

AU RUCHER DE THIVARS – STAND 7.1K025

Miel

Thivars (28)

Venez déguster une panoplie riche de miels euréliens réalisés au rucher de Thivars. Miel d'acacia, de printemps, de tilleul, de fleurs, de colza.



FERME BLANCHET – STAND 7.1K025

Viande / conserves maison

Coltainville (28)

En plus de la vente de colis de viande et viande bovine au détail à la ferme à Coltainville près de Chartres, Ludovic Blanchet propose la vente directe de ses produits fermiers. L'exploitation propose notamment son saucisson fermier, son chorizo fermier, mais également des conserves faites maison, des saucisses, des jus de pomme...

TERRES D'EURE-ET-LOIR – STAND 7.1H021

Producteurs fermiers

(28)



Pendant 9 jours, vous pourrez (re)découvrir les produits d'Eure-et-Loir grâce aux 9 producteurs et artisans Terres d'Eure-et-Loir qui se relayeront sur un stand collectif.

Du 24 février au 27 février :

- La ferme du péage : huiles colza, lin, carthame
- Saveurs de Fontaine : fraises, framboises et produits transformés (sirop, nectar, coulis)
- La noiseraie Saint-Jacques : noisettes
- Gustave & Léon : tartinables apéritifs

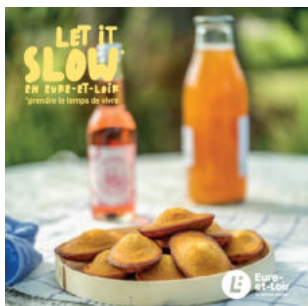
Du 28 février au 03 mars :

- La ferme d'Ecuillon : pâtes
- La ferme Durbois : charcuterie de porc
- La ferme de Bruno Debray : conserves de volailles, oeufs
- Beauce Sorbets : sorbets aux fruits
- Passion Beauce : huile de colza et de tournesol

EURE-ET-LOIR TOURISME – STAND 7.1G014

Animation et dégustation

(28)



Quel est le point commun entre le rata beauceron, un financier au miel et une crème brûlée au lard ? Elles sont toutes au menu des spécialités concoctées par les chefs d'Eure-et-Loir, à déguster sur le stand « En cuisine avec les produits d'Eure-et-Loir »; Une chose est sûre, ces recettes mettront tout le monde d'accord, aussi bien les aficionados du sucré que les fans de salé. Un petit avant-goût d'Eure-et-Loir avant d'y programmer un futur week-end gourmet, à 1 heure de Paris. Cela tombe bien, vous pourrez également recevoir au Salon de l'Agriculture tout plein de bons plans afin de continuer à vous régaler une fois sur place !

L'INDRE EN BERRY – STAND 7.1G004

Regroupement de 40 producteurs de l'Indre

Le stand «Indre en Berry» revient en force pour sa quatrième participation au Salon International de l'Agriculture, sous l'égide de l'Agence d'Attractivité de l'Indre. Avec pas moins de 40 producteurs, le stand mettra en avant les produits du terroir afin de séduire les visiteurs venus des quatre coins de la France. Une tribune privilégiée pour consolider la réputation et l'identité de l'Indre.

L'Agence d'Attractivité de l'Indre déploie ses efforts pour rayonner sur la plus grande scène grand public de France, attirant chaque année des centaines de milliers de visiteurs. Pour cette édition emblématique du 60ème Salon International de l'Agriculture, l'A2I reconduit le stand «Indre en Berry» au sein de l'espace de la région Centre-Val de Loire. Ce stand réunit les talents de 40 producteurs et artisans sélectionnés par la Chambre d'agriculture, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Indre, ainsi que les syndicats viticoles de Reuilly et Valençay, sans oublier la Maison du Parc de la Brenne et la Maison du Fromage, représentant les produits de la Brenne.



Durant 9 jours, des éleveurs, des producteurs, des traiteurs vont se relayer pour animer, face aux visiteurs, un espace culinaire. Les visiteurs pourront déguster et acheter des cornets de frites de carpes, des barquettes d'émincés de bœuf ou de porc ou encore de volailles cuites à la plancha, des tranches de pâtés berrichons, des galettes de pommes de terre, etc. La Chambre d'agriculture de l'Indre a créé pour le salon une "barquette berrichonne Bienvenue à la Ferme" qui permettra aux visiteurs pour quelques euros d'avoir une entrée, un plat et un dessert 100% berrichon !

Le salon est également l'occasion de se faire connaître des franciliens qui restent la première cible pour le tourisme et l'attractivité résidentielle. La Journée de l'Indre qui a lieu le vendredi 1er mars à partir de 11 h a justement pour objectif de valoriser le département auprès de ces derniers avec animations et dégustations à la clé.

Et quoi de mieux que les JO pour faire parler de l'Indre? C'est pourquoi, l'agence a conçu une animation ludique pour à la fois attirer les visiteurs sur le stand mais aussi délivrer un petit message sur l'Indre, terre d'accueil des JO et JOP, et surtout laisser un bon souvenir du passage sur le stand. A partir d'un écran tactile, les visiteurs sont invités à tirer sur des cibles qui, tel un ball-trap, apparaissent furtivement derrière un décor berrichon. Et surtout, ne pas tirer sur les cistudes qui peuvent aussi apparaître, cette petite tortue de la Brenne et logo de l'agence !



Liste des producteurs présents

Raison sociale	Nom	Prénom	Produits
Les Ruchers de l'Anglin	GUIGNABEL-PICARD	Axelle	Apiculteur - miel
CIBELE	CORDAILLAT	Laurent	Céréalière - lentilles
	TAILLANDIER	Cécile	
CLAIRE DES PRES	COURREAU	Claire	Plantes aromatiques / safran / CBD
GAEC DENIS VAN HASSELAAR - TATA' CHEV	VAN HASSELAAR	Séverine	Éleveur - yaourt de chèvre
E.A.R.L. PERREAU	PERREAU	Nathalie	Champignon
AGNES NAVEZ	NAVEZ	Agnès	Porcin
BERRY API	JOUANOT	Nicolas	Miel
FERME DE ORTENA	PIAU	Annick	Avicole
ELSA & LUDO BON-MAHE	BON-MAHE	Elsa	Miel
FERME DES BUTTONS	ANEMICHE	Sonia	Bovin
AU FIN GOURMET LEVROUSAIN	ETIENNE	Victor	Charcutier-Traiteur
BRASSBEEZ	POITEVIN	Mickaël	Apiculteur-Brasseur
FEDERATION DES ARTISANS BOULANGERS-PATISSIERS DE L'INDRE	BOISTARD	Vincent	Boulangier
LA BRASSERIE DU LUMA	JONES	Naomi	Brasseur
MAISON MICHELET	MICHELET	Jean-Christophe	Confiturier
LIQUEURS DU BERRY	NACKAERTS	Anne-Maria	Liquoriste
BOULANGERIE AUTISSIER	AUTISSIER	Benoit	Boulangier-pâtissier
SCEA LECLAIR	LECLAIR	Serge	VITICULTEURS
	LECLAIR	Marylène	
EARL FRANCIS JOURDAIN	JOURDAIN	Francis	VITICULTEUR
	SIADOU	Sophie	
EARL HUBERT ET OLIVIER SINSON	SINSON	Olivier	VITICULTEUR
Domaines TATIN	TATIN	Jean	VIGNERON
	ROCHAT	Agnès	
Domaine de CHEVILLY	LESTOURGIE	Géraldine	VIGNERON
Domaine BIGONNEAU	BIGONNEAU	Virginie	VIGNERON
	HURISSE	Servane	

LE CHER EN BERRY – STAND 7.1J003 Regroupement de 40 producteurs du Cher

Pour ce rendez-vous incontournable dans le milieu agricole comme pour le grand public, le Cher mettra en valeur une quarantaine de producteurs.

Des « habitués » comme de nouveaux producteurs seront au rendez-vous. Toutes les appellations viticoles seront représentées avec la présence d'un à deux viticulteurs chaque jour sur le stand. Huiles, truffes, légumineuses, miel, charcuteries, pain, pâtes ou encore produits laitiers seront à découvrir tout au long de la semaine.

A noter : la présence d'agriculteurs de l'émission de M6 « L'amour est dans le pré » de la saison 5 : Emmanuelle et Yohann Bonnand. Leur exploitation familiale « Lerpre de Mely » à Pierrefitte-és-Bois propose des huiles, des biscuits, de la farine ou encore des cosmétiques.

Plusieurs animations seront proposées tout au long de la semaine permettant de valoriser les traditions et la gastronomie du territoire : présentation du Genouillet, cépage redécouvert à Quincy et de légumes anciens dont le haricot barangeonnier, déambulation des « Amis de Jacques Cœur », et de plusieurs confréries dont les « Chevaliers gustateurs du Cœur de France de St-Amand » ou encore des « Sancerrois de Paris ». Comme l'an passé, une journée sera dédiée au Cher le jeudi 29 février.



Liste des producteurs présents

Samedi 24 février

- GAEC PETIT PARENTS ET FILS : Anthony Petit (lentilles, sablés à la farine...)
- DOMAINE DE CHEVILLY : Yves Lestourgie (vin de Quincy et de Reuilly)
- GAEC DU CARROIR : Christophe Delemontez (fromages)
- LEPRE DE MELY : Emmanuelle et Yohann Bonnand (huile, biscuits, farine, cosmétique...)
- GRAINPOP : Arnaud de Gourcuff (pop corn)
- SAFRAN DU BERRY : Marc Dutartre (safran)

Dimanche 25 février

- GAEC PETIT PARENTS ET FILS : Anthony Petit (lentilles, sablés à la farine...)
- Château de Crézancy : Nicolas Chevreau (vin de Sancerre)
- GAEC DU CARROIR : Christophe Delemontez (fromages)
- LEPRE DE MELY : Emmanuelle et Yohann Bonnand (huile, biscuits, farine, cosmétique...)
- SAFRAN DU BERRY : Marc Dutartre (safran)

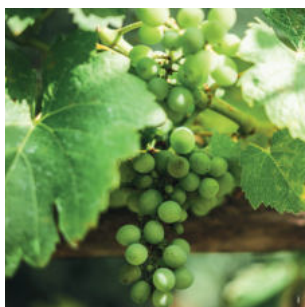
Lundi 26 février

- LE RUCHER DES BROSSES : Marine Royer (miel)
- La ferme de Villemenard : Isabelle Meunier (yaourts, camemberts, mozzarella)
- EARL DU GRAND PRE : Carole Dubois (légumes secs, farine bio, houmous de pois cassés)
- BRASSERIE L'AOUF : Pierre Mascay (brasserie, bières et gelées)
- ESPRIT NOIX : Emmanuelle Georges (apérinoix, toast de beurre aux noix avec chèvre, pâte à tartiner aux noix)
- EARL SAINT-JUST : Fernand Saint-Just (vin de Châteaumeillant)



Mardi 27 février

- LE RUCHER DES BROSSES : Marine Royer (miel)
- La ferme de Villemenard : Isabelle Meunier (yaourts, camemberts, mozzarella)
- GAEC HOFSTEDE : wigbold Hofstede (haricots secs et autres légumineuses, gâteaux de haricots, crèmes...)
- BRASSERIE L'AOUF : Pierre Mascay (brasserie, bières et gelées)
- ESPRIT NOIX : Emmanuelle Georges (apérinoix, toast de beurre aux noix avec chèvre, pâte à tartiner aux noix)
- DOMAINE DYCKERHOFF : Bénédicte et Christian Dyckerhoff (vin de Reuilly)



Mercredi 28 février

- DOMAINE PORTIER : Philippe Portier (vin de Quincy)
- Huilerie Mérolles : Sylvia et Marc Kubler (huiles, lentilles et pois chiches)
- GAEC du Prahaz : Emilie Duchier (œufs)
- SCEA LA FERME CHATEAU FER : Céline et Alexandre Martin-Min (produits lactofermentés, kombucha, fruits, soupes, épices aromates...)
- LES CONFITURES DU TERRIER : Karine Aveline (confitures)
- DOMAINE DES TANNERIES: Jean-Luc Raffinat (vin de Châteaumeillant)

Jeudi 29 février : Journée dédiée au Cher !

- DOMAINE PORTIER : Philippe Portier (vin de Quincy)
- LES COCHONAILLES DE SOLOGNE : Nicolas Pralong (charcuterie)
- EPITOUÉ (pain)
- GAEC du Prahaz : Emilie Duchier (œufs)
- EARL D'URICHAMPS : Sophie Bediou (beurre truffé)
- EARL DUCLOS-SOUPIROT : Emilie et James Duclos (crottin de Chavignol et tome)
- Domaine de la VAUVISE : Bernard Fleuriet (vin de Sancerre)



Vendredi 1er mars

- LES COCHONAILLES DE SOLOGNE : Nicolas Pralong (charcuterie)
- DOMAINE BIGONNEAU : Virginie Bigonneau (vin de Quincy et de Reuilly)
- BRIOCHE DELAIRE : Nathalie Gindre (brioches artisanales)
- EARL DUCLOS-SOUPIROT : Emilie et James Duclos (crottin de Chavignol et tome)
- Domaine de la VAUVISE : Bernard Fleuriet (vin de Sancerre)

Samedi 2 mars

- FROMAGERIE GOYARD
- SAS PATES FABRE (pâtes)
- MISS'TILLE : Pascal Chaumeau (tartine chèvre, confit de lentilles, moelleux chocolat/lentilles)
- DOMAINE FRAISEAU-LECLERC : Pierre et Emilie Fraiseau (vin de Menetou-Salon)
- Gar'O Délices : Benoit Garrault (huiles colza, lin, soja et tournesol)
- Les RUCHERS DE LILIAN (miel)

Dimanche 3 mars

- GAEC des Montbéliardes : Camille Lafin (yaourts)
- SAS PATES FABRE (pâtes)
- MISS'TILLE : Pascal Chaumeau (tartine chèvre, confit de lentilles, moelleux chocolat/lentilles)
- DOMAINE FRAISEAU-LECLERC : Pierre et Emilie Fraiseau (vin de Menetou-Salon)
- DOMAINE NIGRETTE : Sylvie et Michel Nigrette (vin de Châteaumeillant)
- Les RUCHERS DE LILIAN (miel)

LES SABLÉS DE NANCAY – STAND 7.1J010

Fabrication artisanale de biscuits

Nancay (18)



Les Sablés de Nançay 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 Nançay restent un gâteau artisanal. Nature ou aux pépites de chocolat, les sablés de Nançay sont à consommer à tout moment de la journée.

SAVEURS & TRADITIONS BERRY-SOLOGNE – STAND 7.1J031

Traiteur

Bourges (18)



C'est en 1972 que Jean-Claude, CAP de pâtissier en poche, commence à confectionner des produits à partir de recettes traditionnelles et les vend sur les marchés et foires de la région à bord de son camion: le fameux «nez de cochon». La qualité de ses produits fait le succès de cette première aventure. En 2008, il fonde «Saveur et Tradition du Berry». En 2019, Jean-Yves Le Hir prend le relais. «Saveurs & Traditions Berry-Sologne» voit le jour. A ce jour, les produits sont fabriqués par trois pâtissiers qui cumulent à eux trois 84 années d'expérience. En 2022, ils ont fêté leurs 50 ans au service du goût et de la qualité.

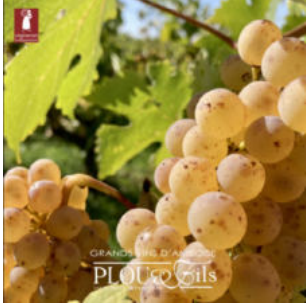
DOMAINE DUTERTRE – STAND 7.1K009

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...



VIGNERONS PLOU & FILS – STAND 7.1H004

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. 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.



L'AROM'ARRANGE – STAND 7.1J009

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 !



VALCONIE – STAND 7.1G021

Graine de courges et dérivés

Eole-en-Beauce (28)

Solenne et Rémi THEVENET, jeune couple installé en Eure-et-Loir (28), ont créé Valconie pour vendre leur production de graines de courges beauceronnes en circuit court et apporter une valeur ajoutée à l'exploitation familiale. Fille et fils d'agriculteur, ils ont décidé de se différencier, afin d'atteindre leurs ambitions. Leur choix s'est tout de suite orienté sur la graine de courge : une graine riche en protéines végétales qui apportent des éléments nutritifs essentiels à la vie et une graine unique par une production française quasi inexistante. Elle convient à toute la famille et à tous types d'alimentation.

BRASSERIE DE LA VALLEE – STAND 7.1F022

Bières

Voise (28)

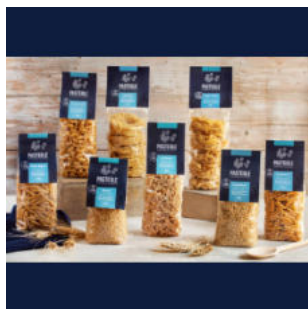


La Brasserie de la Vallée c'est avant tout le choix d'ingrédients de qualités produits sur l'exploitation agricole familiale, ou soigneusement sélectionnés. La Brasserie est ancré dans le paysage local et contribue au développement de l'activité régionale. Sa méthode de production est également fondée sur le respect du savoir faire traditionnel allemand datant 1516 le : «Reinheitsgebot» (loi de pureté) interdisant tous additifs. En effet, seuls l'eau, le malt, le houblon et la levure sont utilisés.

PASTEOLE – STAND 7.1J032

Pâtes

Gommerville (28)



Agriculteur sur la ferme familiale depuis 2003, Sébastien, pluriactif, souhaitait depuis plusieurs années vivre de son activité sur la ferme. Pasteole est né de l'idée de transformer ses céréales et surtout d'en connaître le goût. Il produit ses premières pâtes artisanales en 2019. Il sème, cultive et récolte son blé dur, qu'il a d'abord sélectionné pour ses qualités gustatives. L'aventure est devenue familiale, rejoint depuis peu par sa femme. Il favorise les partenaires locaux : meunier, graphiste, imprimeur... et le circuit court. Pourquoi Pasteole ? «*Nous avons très envie de vous parler de notre région la Beauce, de ses champs à perte de vue, balayés par les vents. Et si on parle de pâtes et de vent, ça donne Pasteole !*»

LA PETITE BEUCERONNE – STAND 7.1J026

Pâtes

Trancrainville (28)



La Petite Beauceronne, depuis 3 générations, est une exploitation familiale à taille humaine conduite en intégralité en agriculture biologique. Sur les 104 ha, la biodiversité s'exprime au travers des 11 cultures implantées. Vous pourrez retrouver sur le stand des farines Bio et confiture Bio de pommes de terre



BRASSERIE DELABONNE – STAND 7.1K032

Bières

Gellainville (28)

Les bières delabonne et dlb craft sont brassées à Chartres par la Brasserie delabonne. Produire de la bière n'est pas l'unique vocation de la brasserie : « *Nous produisons et distribuons en circuit court de la bonne bière bio pour offrir des moments de partage et de plaisir à nos clients et à nos équipiers, en développant une filière brassicole locale respectueuse de la planète et des humains* ».

Le projet est né de la volonté de Damien DORISON de produire des bières haut de gamme, engagées, au cœur de son territoire. Damien s'est associé à Séverine PICHARD qui produit, avec son mari Rodolphe la majorité des matières premières bio utilisées à la brasserie, à 18km de celle-ci.

THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE – STAND 7.1K021

Boissons fermentées

Cravant-les-Coteaux (37)



The Kefir & Kombucha Compagnie fabrique des produits gastronomiques fermentés et healthy à partir de matières premières BIO et principalement locales. Cette petite entreprise familiale utilise des techniques traditionnelles et ancestrales, de façon artisanale, en les adaptant à notre région.

La philosophie de l'entreprise : « *Concevoir des boissons et produits gastronomiques bons pour votre santé. Utiliser des matières premières bio et principalement locales. Marier l'utile à l'agréable, la tradition ancestrale avec la science. Se faire plaisir en prenant soin de son corps.* »



LA P'TITE MAIZ' – STAND 7.1J022

Bières

Notre-Dame-d'Oé (37)

La p'tite Maiz', c'est l'aventure de trois copains réunis autour de la même passion : la fabrication de bière.

Installés dans le nord de Tours depuis 2017, ils réalisent ensemble la recherche, le développement et la production de leurs bières originales.

LA BRASSERIE SANCERROISE – STAND 7.1J004

Bières

Sancerre (18)



Née de notre passion pour des produits authentiques et de l'amour d'un terroir, la Brasserie Artisanale Sancerroise vous propose ses bières brassées à Sancerre, selon d'anciennes recettes, toutes différentes les unes des autres :

- *infusion et décoction.*
- *fermentation haute et basse.*
- *bières filtrées ou non filtrées.*
- *bières refermentées en bouteilles ou non.*

TOUT AU LONG DE LA SEMAINE, DES ANIMATIONS THÉMATIQUES PROPOSÉES SUR LE STAND 7.1H014 !

JOURNÉE DÉPARTEMENTALE D'INDRE-ET-LOIRE Lundi 26 février

Tout au long de la journée, filières agricoles et confréries proposeront aux visiteurs des dégustations des spécialités de Touraine : fromages de chèvre AOP Sainte-Maure de Touraine, Rillettes de Tours, produits laitiers, vins de Touraine et bien d'autres spécialités !



Au programme :

- Des dégustations de spécialités de Touraine animées par les confréries: Commanderie du Sainte-Maure de Touraine, confrérie des rillettes et rillons
- Promotion du réseau de producteurs Bienvenue à la Ferme avec la présence de Lucie Oger, productrice de fromage de vache aux Hermites
- Découverte des produits de la laiterie de Verneuil avec Denis Raguin, Président et Philippe Bruneau, ancien producteur
- L'inauguration officielle en présence des élus locaux aura lieu à 11h, suivie d'un moment de convivialité.

INAUGURATION RÉGIONALE Mardi 27 février

10h : inauguration de l'espace Région Centre-Val de Loire en présence de Marc Fesneau, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, Sophie Brocas, Préfète de région, François Bonneau, Président du Conseil Régional, et Philippe Noyau, Président de la Chambre régionale d'agriculture.

15h : signature du CAP Filière Horticulture-Pépinière

Un programme d'actions sur 4 ans (2023-2027)

co-animé par



avec le soutien de



8 066 050 €

engagés par la filière
dont **6 250 000 €** pour les
investissements en entreprise

1 200 575 €

d'appui apporté à la filière
par le Conseil régional
Centre-Val de Loire

562 500 €

de soutien financier apporté
par l'Union Européenne via le
FEADER



CAP FILIÈRE HORTI-PÉPI - RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE



EURE-ET-LOIR - 20 ans de la marque Terres d'Eure-et-Loir **Mercredi 28 février matin**

Invitation presse :

- 10h00 : Tour des stands
- 11h00 : Quizz Terres d'Eure-et-Loir
- 11h30 : Discours
- 12h00 : Cocktail



LOIRET - L'Agriculture, pour quoi ça pousse? **Mercredi 28 février après-midi**

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territoriale « Mangeons Loiret », conduit en partenariat avec le Département du Loiret, la Chambre d'agriculture du Loiret souhaite valoriser les filières alimentaires du département auprès du grand public. L'objectif est de communiquer sur l'agriculture du Loiret pour remettre en perspective l'utilité et la finalité des agricultures qui composent le paysage Loirétain.

- Diffusion des 20 vidéos des opérateurs agricoles présents sur le territoire
- Quizz sur les filières agricoles du Loiret avec remise de lots

JOURNEE DEPARTEMENTALE DU CHER **Jeudi 29 février**

A l'occasion de cette journée, la Chambre d'agriculture valorisera les filières agricoles du Cher, en particulier les filières viticoles, caprines et arboricoles. La matinée sera dédiée aux appellations Menetou-Salon, Quincy, Châteaumeillant, Sancerre et Chavignol.

A 11h, aura lieu l'inauguration en présence des présidents de la Chambre d'agriculture et du Conseil départemental.

L'après-midi sera l'occasion de mettre en avant la filière arboricole.

D'autres animations sont prévues sur cet espace par le CD18 : la confrérie viticole des sancerrois de Paris, la confrérie du Clos de Montmartre et l'Association des amis de Jacques Coeur.

L'association du centre de la Presse sera présente également (présentation d'un livre sur l'histoire de l'agriculture).



JOURNEE DEPARTEMENTALE DE L'INDRE **Vendredi 1er 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, à partir de 11h. Des animations et des dégustations seront organisées.



LES FROMAGES DE CHEVRE AOP A L'HONNEUR ! **Samedi 2 mars**

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



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.

519

comme le nombre d'échantillons de vins présentés par la région Centre-Val de Loire en 2024 (phase de pré-sélection incluse)

Cette manifestation officielle du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, 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 2024, **183 viticulteurs locaux auront présenté un total de 519 échantillons**, dont les meilleurs, après pré-sélections régionales vont en finale à Paris. De même, **161 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».

161

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 2024

Depuis 15 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, entre septembre et fin février, 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, en Loir-et-Cher, et de la Sarthe.
- 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 Sancerre dans le Cher.

La Chambre régionale d'agriculture du Centre-Val de Loire a conventionné avec la Fédération de l'Union Viticole du Centre (FUVC), partenaire historique du CGA pour le centre de pré-sélection de Bourges.

DIMANCHE 25 FÉVRIER 2024

FINALE DE LA CATÉGORIE « VINS »



LA POLITIQUE RÉGIONALE AGRICOLE PLUS RÉSILIENTE, PLUS DURABLE ET PLUS ÉQUITABLE !

Reconnue comme le Grenier et le Jardin de la France, la région Centre-Val de Loire abrite une diversité agricole exceptionnelle, comprenant l'élevage, les vignobles, le maraîchage, la culture de semences, l'horticulture, les céréales, les oléagineux et bien d'autres.

Cependant, cette richesse est fragilisée et est confrontée à des défis de taille, comme partout en France : le vieillissement de la profession et le renouvellement générationnel, le dérèglement climatique, la pénurie d'eau, les tensions sociales, l'inflation...

Face à ce constat inquiétant et aux enjeux de la nécessaire transition agro-écologique, la Région Centre-Val de Loire a adopté en décembre 2023 une nouvelle stratégie agricole ambitieuse pour l'horizon 2030 :

- **Une agriculture humaine**, tournée vers ses producteurs et ses bassins de consommation, garantissant un revenu digne à chaque agricultrice et agriculteur.
- **Une agriculture engagée dans la lutte contre le dérèglement climatique**, source d'une alimentation locale, des matières premières durables et une production d'énergie renouvelable,
- **Une agriculture pérenne** avec des systèmes de production adaptés à la nouvelle donne environnementale et sociale, assurant ainsi un avenir durable pour les générations futures.

Cette stratégie nommée « Ambitions agriculture 2030 », fruit d'une année de travail et de concertation menée en 2022 avec le monde agricole et économique, **s'articule autour de 3 ambitions fortes déclinées en 23 actions stratégiques** pour une agriculture créatrice d'emplois, compétitive et écologique ; garantissant à ses habitants une alimentation saine et de qualité.

AMBITION 1 - Accélérer la transition agroécologique, élément d'identité et de performance d'une agriculture durable relevant les défis liés au climat et à la préservation de la biodiversité

- Action 1 : Accélérer les transitions en mobilisant les contrats de filières
- Action 2 : Dynamiser la filière agriculture biologique
- Action 3 : Massifier la transition agroécologique par des dispositifs d'aide directe individuelle et collective des agriculteurs et agricultrices
- Action 4 : Développer de manière ambitieuse la production de protéines végétales
- Action 5 : Maintenir et renforcer les filières d'élevage dans les territoires
- Action 6 : Renforcer les actions favorables à la biodiversité, à la qualité et à la gestion de l'eau par le développement des infrastructures agroécologiques
- Action 7 : Accélérer les transitions agricoles par la recherche et l'innovation

AMBITION 2 - Stabiliser le nombre d'exploitations agricoles en travaillant sur le renouvellement des générations, l'emploi agricole et l'attractivité des métiers

- Action 8 : Assurer le renouvellement des générations en accompagnant l'installation et la transmission
- Action 9 : Faire de l'emploi et des compétences un levier pour la transition agroécologique et le renouvellement des générations
- Action 10 : Renforcer, avec le monde agricole, l'attractivité des métiers agricoles
- Action 11 : Agir sur le foncier agricole, levier indispensable d'une politique d'installation dynamique

AMBITION 3 – Produire, transformer, consommer en Centre-Val de Loire : conforter la chaîne de la ferme à la fourchette

- Action 12 : Transformer plus de produits agricoles en région
- Action 13 : Attirer de nouveaux transformateurs dans notre région
- Action 14 : Maintenir un maillage d'abattoirs régionaux
- Action 15 : Structurer des accompagnements adaptés pour les diversifications agricoles et la transformation non alimentaire des produits agricoles
- Action 16 : Soutenir les agriculteurs dans leurs démarches de diversification par des conseils individuels adaptés
- Action 17 : Accompagner la structuration de nouvelles filières locales
- Action 18 : Consommer local et bio
- Action 19 : Consommer local et bio dans la restauration collective des lycées
- Action 20 : Développer la valorisation des produits agricoles et la marque © du Centre
- Action 21 : Développer les lieux de débat entre agriculture et société dans la région
- Action 22 : Accompagner la promotion de l'agriculture régionale en faisant de la présence au Salon International de l'Agriculture un levier de visibilité pour l'agriculture régionale, en développant la dimension régionale de Ferme Expo Tours comme salon de l'agriculture du Centre-Val de Loire et en accompagnant les opérations de promotion de l'agriculture et des produits dans les territoires
- Action 23 : Favoriser l'ouverture des fermes au grand public et le développement de l'agritourisme



Le schéma régional de développement économique, d'innovation et d'internationalisation et le schéma régional d'aménagement et de développement durable du territoire portent quelques ambitions chiffrées qui traduisent les principaux enjeux et qui sont complétés de quelques objectifs partagés avec les filières :

- Atteindre en 2030 une stabilisation du nombre des agriculteurs en augmentant les installations.
- Atteindre en 2030 15% de surface agricole utile en agriculture biologique, soit la multiplication par 4 des surfaces entre 2020 et 2030 ainsi que le passage au 100% local dont 50% bio dans les cantines des lycées.
- Respecter le budget carbone et la trajectoire associée de l'agriculture tel qu'il a été défini dans l'étude exploratoire « élaboration de trajectoires climat et de budgets carbone régionaux ».
- Doubler les infrastructures agro-écologiques (ou IAE) dans les exploitations en grandes cultures au cours des 4 prochaines années.



Les 14 CAP Filières : La colonne vertébrale de mise en œuvre de la stratégie agricole régionale

Fruits d'une politique partenariale coconstruite depuis 2006, avec des représentants de la filière concernée (professionnels de la formation, de la transformation, organismes de recherche et agriculteurs), chaque CAP Filière (pour « Contrat d'Appui aux Projets des Filières ») est un projet sur 4 ans, reposant sur un diagnostic et une stratégie partagés et déclinés en plans d'actions subventionnés par la Région et le FEADER.

L'objectif d'un CAP est d'accompagner les acteurs par des aides accordées en contrepartie d'engagements partagés et réfléchis, en concertation avec tous les membres de la filière. Ce contrat de 4 ans est révisé à mi-parcours et peut être modifié en fonction des évolutions et des besoins de la filière.



Les 14 grandes filières régionales couvertes par un CAP : la filière forêt-bois et les filières grandes cultures, bovin viande, bovin lait, viandes blanches (porcs, volailles), ovin, caprin, équin, apiculture, horticulture-pépinière, viticulture, semences et plants, légumes et pisciculture d'étang se sont organisées pour faire vivre des projets de filière.

La Région a une contractualisation de 4 ans avec les 14 filières pour un total de 26 M€.

Les filières locales, en complément des CAP Filières

En complémentarité et en articulation avec les CAP filières, le dispositif des "filières locales" structure la politique agricole au niveau territorial, en accompagnant les filières agricoles sur une aire géographique donnée, afin que les acteurs agricoles d'une production ciblée puissent répondre à leurs besoins formalisés par une stratégie collective de développement durable.

A titre d'exemple, les productions suivantes bénéficient actuellement du dispositif « Filière Locale » de la Région : les AOC viticoles « Cheverny/Cour-Cheverny », « Touraine Oisly », « Quincy/Reuilly », « Touraine Chenonceaux », les AOP caprines « Valencay », « Selles-sur-Cher », « Pouligny-Saint-Pierre », le fromage de chèvre « Trèfle du Perche » et les « Lentilles vertes du Berry ».

Une Région solidaire avec ses agriculteurs et agricultrices

Au-delà des priorités fixées, la Région accompagne et soutient ses agriculteurs et agricultrices dans la difficulté comme lors de la récente révolte de ces femmes et hommes exprimant leur malaise profond et leurs difficultés à exercer et à vivre de leur métier.

La Région s'est mobilisée pour répondre à l'une de leur préoccupation concernant la DJA (Dotation de Jeunes Agricultures, une responsabilité de l'Etat transférée en 2023 aux Régions). **La Région a simplifié et accéléré le versement de la Dotation en recrutant des agents dédiés et en créant de nouveaux portails d'aides** avec une simplification des procédures trop rigides. Elle a décidé de **verser une avance remboursable exceptionnelle de 8 400 €** pour les agriculteurs et agricultrices installés ayant déposé une demande en 2023. Cette avance correspond à 60% du 1er versement de la Dotation dite « socle », sans complément.

A noter que la DJA est de 14 000 € complétée d'une bonification de 13 000 € pour toute installation en agriculture bio et/ou en élevage, d'une bonification de 10 000 € pour toute installation dont le coût est supérieur à 100 000 euros. Enfin, un forfait supplémentaire de 3 000 euros est accordé pour le « suivi post-installation » des jeunes installés.

La Région débloque également des fonds en cas d'intempéries (grêle, gel, inondations, sécheresse...).

Chiffres clés

L'agriculture en région Centre-Val de Loire :



14 000 000 €
Budget Agriculture de la Région
Centre Val de Loire pour 2024



2,3 M ha
de surface agricole
utilisée



22 500
exploitations
agricoles



34 000
emplois directs
agricoles



4,8 milliards
d'euros de produits
agricoles chaque année



3e
région européenne
productrice de céréales et
de protéagineux



34 000
emplois directs
agricoles



95 000
chèvres soit 10 %
du cheptel national



7 400 élèves
2 200 apprentis



21 000
hectares de
vignes



83 Apiculteurs
professionnels
3 000 Apiculteurs de
loisirs



26 AOC
2 410 exploitations



5 AOP
soit 60% des
fromages de chèvre
sous AOP

Chiffres 2021 - 2022 - sources ECOzoom et AGRESTE

Principales productions végétales en superficie (source Agreste 2022)



1 211 000 ha
Céréales



331 200 ha
Oléoprotéagineux



110 190
ha en bio et en conversion



2 912 ha
Fruits



17 063 ha
Légumes



932 000 ha
de forêt en production

SIA 2024 - REGION CENTRE-VAL DE LOIRE



Dossier de presse

2024

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2024

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
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

Pavillon 7.1 – Hall de Produits et Saveurs de France

Stand H014

Lieu : Parc des Expositions, Porte de Versailles (Paris 15ème)

Dates : du Samedi 24 février au Dimanche 3 mars 2024

Heures d'ouverture : de 9h à 19h

A noter : Inauguration du stand régional, mardi 27 février à 10h

Pour toute autre information :
www.salon-agriculture.com



crédit : Frédéric Paillet - Château de Villandry

centre-valde Loire.chambres-agriculture.fr
centre-valde Loire.fr



CHAMBRES
D'AGRICULTURE
CENTRE-VAL DE LOIRE



RÉGION
CENTRE
VAL DE LOIRE