



Retrouvez les Chambres d'agriculture

Paris Expo - Porte de Versailles

Pavillon 4 - Stand B86

60^e
édition

24 FÉV > 03 MARS
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

#ChambresAgri #SIA2024 #100ansChambresAgri



Dossier de presse
Produits et saveurs de France
Pavillons 3 et 7.1

100 ans
ensemble
1924-2024
OUI, L'AGRICULTURE A DE L'AVENIR !


**CHAMBRES
D'AGRICULTURE
FRANCE**

« PRODUITS ET SAVEURS DE FRANCE » UN SECTEUR QUI A LE VENT EN POUPE !

Pavillon 3 et 7.1

2ème pilier du salon, le secteur « Produits et saveurs de France », historiquement appelé « Régions de France » confirme l'engouement rencontré par ses exposants en 2023. Avec 9% d'augmentation de superficie pour atteindre 11.900 m² de stands, l'offre se répartit confortablement dans les pavillons 3 et 7.1, avec des allées élargies, un esprit festif renforcé par les « 100 bougies du réseau des Chambres en 2024 », des producteurs toujours plus nombreux et une offre gourmande, authentique, fermière et créative.

Ce secteur, piloté depuis toujours par les Chambres régionales d'agriculture métropolitaines ou des organismes délégués par les Chambres d'agriculture, a pour mission de faire découvrir au visiteur son territoire agricole, alimentaire et touristique sous toutes ses facettes. Partenaires institutionnels, producteurs, artisans, restaurateurs, tous sont bienvenus pour représenter leur région.

Pour réaliser ce challenge annuel, les Chambres ont un partenaire historique : leur Conseil Régional. Parallèlement, les espaces départementaux ont fortement progressé, avec une communication sur l'identité et les spécificités de leur territoire.

De fait, l'offre s'est étoffée, diversifiée. Ancrée dans son terroir, elle fait la part belle aux producteurs fermiers, majoritairement sous la marque Bienvenue à la ferme, et aux artisans. Leur participation s'effectue souvent en rotation, sur un stand géré collectivement. Par ailleurs, une centaine d'exposants participe au Concours Général Agricole. Environ 120 exposants ont été médaillés en 2023, ce qui illustre les liens forts entre les 2 événements.

Des boutiques de produits font la promotion de larges gammes de produits locaux, souvent méconnus, en circuits courts, qui ne pourraient être présents sur le salon à titre individuel. Certaines filières s'investissent avec un axe pédagogique. Le visiteur peut acheter et déguster des assiettes de produits fermiers ou locaux. Les animations et les découvertes se succèdent.

LE SECTEUR EN CHIFFRES CLES

11 900 m² de stands

13 régions de France

48 départements

600 exposants

dont 204 producteurs fermiers

Bienvenue à la ferme

12 000 produits incontournables

13 restaurants du terroir

100 animations par jour

Un secteur qui s'engage pour une visite sereine

Si 2023 s'est également fait remarquer pour son caractère festif, parfois trop, des résolutions dans le cadre de l'action SIA'ttitude ont été collectivement prises pour l'ensemble des exposants du secteur pour inciter à un comportement raisonnable : limitation de la taille des contenants pour les boissons alcoolisées, interdiction, sauf dérogation, de « verres en verre » les samedis voire les dimanches en fonction de l'affluence, absence d'animations sonores les weekends qui amplifieraient l'ambiance festive...

Ces évolutions se retrouvent dans les « chartes de bonne conduite » signées par chaque exposant en fonction de son activité. Chaque année, Certipaq a la charge de vérifier le respect de ces chartes.

Une campagne de communication omnicanale nationale avec les 100 ans du réseau des Chambres d'agriculture en filigrane

Le visuel du secteur est adapté pour souligner l'année anniversaire du réseau des Chambres d'agriculture.

Véritable socle pour la communication nationale, il se décline sur les 3 visuels :



Dès février, une campagne a démarré sur les réseaux sociaux avec :

Un quizz sur les réseaux sociaux : 100 ans, 10 jours, 100 entrées au salon international de l'agriculture à gagner ! Diffusé sur les comptes Facebook et Instagram des Chambres, l'engouement des internautes montre l'attrait que revêtent le salon et nos produits.

Durant le salon, pour renforcer l'attractivité de « Produits et saveurs de France » et souligner l'évolution de l'implantation, le visuel se retrouve avec :

- **114 stickers** déclinés sur les portes de tous les pavillons hors 3 et 7.1 pour « donner l'eau à la bouche »
- **34 stickers** pour accueillir et sensibiliser le visiteur à l'ampleur et la qualité de l'espace qu'il pénètre...

Mais la richesse de l'offre de chaque région est également mise en avant avec :

- L'invitation **d'influenceurs/influenceuses**, pour une visite guidée personnalisée à la rencontre des producteurs, de leur histoire et découvrir leurs produits. Promotion sur les réseaux sociaux garantie !
- **Un jeu sur Instagram** : « A vos produits insolites » avec vote des internautes pour départager les gagnants. A la clé, des paniers gourmands. Un moyen ludique de découvrir la richesse quasi infinie de nos producteurs !
- Une communication sur les différents canaux digitaux du salon de l'agriculture et des Chambres d'agriculture : newsletter, Facebook, Instagram...



EXPOSANTS BIENVENUE À LA FERME SIA 2024



UNE SUBLIME CRÈME DE NOISETTE... AUVERGNATE - DOMAINE DES KAOLINS - NOISETTESCŒUR D'AUVERGNE

Et oui ! Le challenge a été relevé ! En 2017 Nicolas et Karen plantent 22ha de noisetiers en Auvergne, Nicolas s'installe en 2019 et ensemble, ils créent un atelier de transformation en 2020. Aux noisettes décortiquées, salées, caramélisées... s'ajoutent des tablettes de chocolat aux noisettes. Subtilité : le couple importe les fèves et les travaille pour un chocolat 100% artisanal. Mais leur produit phare reste la Crème de noisettes 65%. 2 ingrédients : la noisette et du sucre.

A tomber par terre !

Pavillon 7.1 stand B 27

Tel : 06 50 42 07 89 - site : www.noisettescoeurdauvergne.com

Présence du 27 au 29 février

Région Auvergne Rhône Alpes



MOUTARDE 100% BRETONNE - MOUTARDE SEZO

Christian, producteur installé en 2022 sur les terres familiales en Ile et Vilaine, a immédiatement cherché à orienter ses productions vers une transformation avec vente en circuit court. Son idée de génie ? La production de moutarde pour une fabrication 100% bretonne de pots de moutarde. Une gamme qui se compose de moutarde au colza, au miel pour une note de douceur, ou aux algues pour allier le piquant de la moutarde avec la puissance des saveurs marines... La moutarde au vinaigre de cidre a elle remporté le 3ème prix au concours régional du produit fermier innovant.

Pavillon 7.1 stand L 22

Tel : 06 77 94 33 83 - site : <https://moutardes-sezo.fr>

Présence : les 27 (animation), 28 et 29 février

Région Bretagne



COUP DE CŒUR : PÂTE À TARTINER, MIEL ET NOISETTES - L'ABEILLE DE NAPOLEONVILLE

Une sublime pâte à tartiner, association de miel toutes fleurs et d'une fine purée de noisettes inventée pour régaler ses propres enfants. Après des mois de recherche, cette pâte, aux saveurs équilibrées, élaborée à froid pour garder les qualités intrinsèques de chaque ingrédient est un régal.

Résultat : Un prix « Coup de cœur » au concours régional du produit fermier innovant ! Elle se décline en pâte à tartiner au miel et cacao, pour une saveur plus complexe mais plus proche des traditionnelles pâtes à tartiner.

Pavillon 7.1 stand L 22 - Tel : 06 72 79 94 17

Présence : les 29 février, 2 et 3 mars et le 1er mars (animation)

Région Bretagne



LES PRODUITS LAITIERS GOURMANDS - LAVAL DREAMS

1ère participation pour Isabel et Jean Michel, producteurs de lait bretons en race Normande à l'imagination débordante ! Savourez : macarons à la truffe ou aux morilles, Le Crèmeux aux noix (fromage double crème aux noix), une exceptionnelle tomme à la truffe, des bouchées apéritives, un Ptit'Ban - double crème au sel cendré ou au sel de Guérande, un sublime beurre... et 6 variétés de Skyr (Vanille de Madagascar, citron vert-cactus, exotique, myrtilles...) pour se donner bonne conscience... Rappelez-vous, ces spécialités laitières sont très pauvres en matière grasse !

Pavillon 7.1 stand L 22

Tel : 06 30 48 38 37 - Site : <https://ferme-laval-dreams.com>

Présence : les 24, 25 et 26 février

Région Bretagne



RILLETTES DE CARPES DE LA FERME AQUAPONIQUE DE L'ABBAYE

En 2019, Noémie s'est lancée dans l'aquaponie. Depuis, elle développe sa production maraîchère en symbiose avec les poissons, dont les carpes. Carpes, qui, par la magie du chef Nicolas Grandclaude à Chaumoussey, se transforment en excellentes rillettes à l'oseille du potager, ou fumées en respectant les traditions vosgiennes, à la sciure de sapin !

Experte reconnue, Noémie vend fruits, légumes, rillettes mais également ses systèmes d'aquaponie avec le matériel nécessaire au développement de ce cercle vertueux dont les poissons et prodigue des formations.

Pavillon 3 stand E 65

Tel : 06 84 03 22 82 - Site : <https://lavenirestdanslassiette.fr/>

Présence : 27 et 28 février

Région Grand Est



DU MATIN AU SOIR, DÉGUSTEZ DES PRODUITS AU MIEL - APICULTURE CHAMBRO, L'ABEILLE ET LES REINES D'ARGONNE

Imaginez : une gamme insolite de pâtes à tartiner à base de miel : à la vanille, au nougat ou au spéculoos, à l'eau de vie de mirabelle ou au marc de champagne... Puis des marinades à base de miel enrichi de citron, de romarin pour vos sauces ou vinaigrettes... Mais encore de la guimauve à base de miel nature, pralin, speculoos, ou bicolore avec des pépites de chocolat. Ajoutez un zeste de miel dans votre quotidien !

Bonus : un clin d'œil au salon avec des sujets en cire : vache, veau, mouton.

Pavillon 3 stand E 128

Tel : 06 87 11 36 83 - site : <https://apiculturechambro.fr>

Région Grand Est



DES PRODUITS AU LAIT DE BUFFLONNES AU PALMARÈS ÉTONNANT - DOMAINE DES BUFFLONNES

Créée en 2018, cette entreprise familiale installée avec ses 150 bêtes dont 50 bufflonnes laitières, est spécialisée dans la production de lait de bufflonnes, de produits laitiers... et de médailles ! Imaginez : de la Mozzarella di bufala, primée 2ème meilleure mozzarella de France par l'émission « Très Très Bon » sur Paris Première, un yaourt nature (médaille d'or au concours des produits fermiers de Montagne 2023), une tommeau lait de bufflonne (médaille d'or au concours Fromonval 2023), le Pampy (médaille d'argent au concours Fromonval 2023)... sans oublier le camembert, la bufflonnette et l'Onctueux.

A découvrir absolument !

Pavillon 3 stand C 69

Tel : 07 87 51 32 64 - Site : www.domainedesbufflonnes.fr

Région Grand Est



ROSE, PROVINS, CHAMPENOISE, « BLONDE À SAUCISSE »... LA MOUTARDE SE DÉCLINE !

MOUTARDE DE PROVINS

Dans les années 95, Patrice a souhaité réintroduire la culture de moutarde en France et a créé sa propre marque. Aujourd'hui, sa gamme se compose de moutarde de Provins, moutarde champenoise (au vinaigre demarc de Champagne), jaune forte, mais aussi d'une moutarde à la rose, mi forte qui laissera un subtil parfum de rose et même d'une moutarde condimentaire « blonde à saucisse », idéale dans les festivals de bière !

Il crée également des moutardes événementielles : foire de Montereau, Gourmandises de la motte Tilly...

Pavillon 3 stand B 58

Tel : 06 08 06 13 38

Présence du 24 au 26 février

Région Ile-de-France



LE SORGHO À L'HONNEUR – FERME LES FRÈRES D'ARMES

Introduction de la culture de légumineuses et de safran, la 4ème génération d'agriculteurs a souhaité se diversifier à partir de 2020. Farine d'orge, blé, pois, sorgho, lentilles, huile de tournesol... côtoient quelques produits plus insolites à base de sorgho qui seront à l'honneur au salon : une liqueur de sorgho - douce, liquoreuse, elle titre 14° - un mijoté tartinable de pois jaune et une marmite de sorgho au poulet et carottes. Une occasion unique de découvrir cette céréale écoresponsable.

Pavillon 3 stand B 58

Tel : 06 76 94 53 23

Présence du 27 au 29 février

Région Ile-de-France



CANNEVYRE, « L'ENDROIT OÙ L'ON CULTIVE LE CHANVRE » EN PATOIS NORMAND -SAS CULTURE BIO

Installés en 2021, Marc et Clotaire testent, innovent en association avec un apiculteur et un chocolatier normands. Ainsi se côtoient fleurs de chanvre, fleurs de chanvre à infuser, macérat huileux CBD et CBG, mais aussi un miel au CBD, des Délices de chanvre - au chocolat noir, blanc, lait ou, ganache — et même, pour le salon, une pâte de fruit ! Pour allier la relaxation et la gourmandise...

Pavillon 3 stand G 192

Tel : 06 20 70 12 54 – site : <https://cannevyire.fr>

Présence du 27 février au 1er mars **Région Normandie**



DÉCOUVREZ LES BIENFAITS DE LA SÈVE DE BOULEAU BIO - LA SÈVE DE BOULEAU DU PAYS DE BRAY

Riche en vitamines, acides aminés et en oligo-éléments, Biologique, la sève a un goût légèrement sucré. Régulièrement consommée, légèrement aromatisée au citron ou à l'hibiscus, c'est un excellent moyen de gagner en tonus et de prévenir certaines affections. Utilisée en cure fraîche de 3 semaines, elle permet de détoxifier foie, peau, reins... de se reminéraliser et de refaire un stock de vitamines. L'extraction de la sève de bouleau se déroule en mars-avril. Pourquoi ne pas en pré-commander auprès d'Emmanuel ?

Pavillon 3 stand H 192

Tel : 06 72 39 57 34 - précommandes 06 81 99 48 08

Site : <https://lasevedebouleaudupaysdebray.fr>

Présence du 24 au 26 février **Région Normandie**



LA NOUVEAUTÉ 2024 ! LES GINS FERMIERES DE CONSTANCE LE MONT VINÉ

A découvrir : 3 gins fermiers avec, parmi les épices, un distillat de fleurs de pommiers pour une touche personnelle : Aqua Vitae à l'arôme de pomme grâce à l'ajout d'eau de vie, Rosemary et sa touche poivrée et Rubus subtilement parfumé grâce à un macérât de framboises. Une gamme qui s'ajoute aux cidres, jus de pommes, Pomm Apéro nature ou vanille, eaux de vie, liqueurs arrangées ou gelée de pomme et pâtes de fruits ... Une belle palette des saveurs pommées pour cette exploitation familiale en reconversion bio depuis 2019.

Pavillon 3 stand H 176

Tel : 06 33 97 91 15 - Site : <https://cidrieriedumontvine.com>

Présence les 24 et 25 février **Région Normandie**



DÉCLINAISON DE FROMAGES ET YAOURTS AU CHÈVRE - LES FROMAGES DE SYLVIE

Le Fleuri double médaillé d'or tout en couleurs et en saveurs florales côtoie le Marbré plein de subtilités sans oublier notre Veiné au piment d'Espelette. Notre crèmerie avec nos yaourts sur lit de fruits et nos aromes Coquelicot, Rose, surprennent ainsi que nos crèmes chocolat médaillées d'or, pistache, caramel et nos duos insolites au gré des saisons. Gourmets et gourmands, régalez-vous !

Pavillon 3 stand B 152

Tel : 05 16 25 27 32 - site : www.lesfromagesdesylvie.fr

Présence du 24 au 26 février

Région Nouvelle-Aquitaine



LE CANNELÉ - GARGAMIEL

Benoit, apiculteur amateur dès 2010, devenu exploitant agricole en 2022, propose, outre des miels, ses recettes maison de financiers, sablés, pain d'épices, nougats... et de bière ! Au salon, il fait aussi découvrir ses fameux Cannelés au miel, cuits sur place. Qui ne succomberait ?

Pavillon 3 stand B 172

Tel : 06 27 77 19 51

Présence du 28 février au 3 mars

Région Nouvelle-Aquitaine



SALÉE OU SUCRÉE, L'AOC NOIX DU PÉRIGORD SE DÉCLINE ! - LA NOIX PATIENTE

Noisade, une tapenade de noix aux épices, houmous de noix, Gomasio (condiment), chutney de figues et noix, crème de noix, cannelé aux noix, macaron, financier, pralines, tarte aux noix, huile de noix, l'inolite côtoie l'incontournable.

Lucette et Michel ont créé, depuis 15 ans un univers autour de la noix. Avis aux inconditionnels !

Pavillon 3 stand B 97

Tel : 06 33 88 26 07 - Site : www.alanoixpatiente.fr

Présent durant tout le salon

Région Nouvelle-Aquitaine



NOUVEAUTÉS ! HOUMOUS À L'AIL NOIR OU PÂTE DE PORC LAINEUX À L'AIL NOIR - PANACÉE BIO

Pour surprendre vos convives à l'apéro, n'hésitez pas ! Osez un houmous à la saveur incomparable d'ail noir, ou un pâté gouteux à base d'une excellente viande de porc dont la race était quasiment en voie d'extinction, rehaussé de trompettes de la mort et de l'incontournable ail noir de Jérémy.

Pavillon 7.1 stand K 35

Tel : 06 81 98 25 98 - Site : www.lapanaceebio.fr

Présent durant tout le salon **Région Occitanie**



LE JUS DE POMME – FLEURS D'HIBISCUS, DERNIER NÉ D'UNE COLLECTION HAUT DE GAMME - CHÂTEAU DU CLAU

Depuis 1898 l'exigence reste la même : une cueillette à la main puis une élaboration des jus de fruits à partir de méthodes traditionnelles : pas de fermentation, pas d'ajout de sucre, pas d'additif ni de conservateur. Pour leur 1ère participation au salon, découvrez le jus de pomme-infusion de fleur d'hibiscus ou encore le jus de pommes- infusion de gingembre. Sans oublier les incontournables : pomme Bio, poire williams, raisin, pomme... et les pétillants tels pomme-cerise, pomme-pêche, pomme-cassis, pomme-framboise !

Pavillon 7.1 stand H 70

Tel : 05 63 30 50 24 - Site : <https://chateauduclau.com>

Présence du 27 au 29 février **Région Occitanie**



LES HUILES D'OLIVES INFUSÉES - SCEA BRUNEL AYME, DILEMME

Diversification réussie pour Laurent qui s'est lancé depuis 5 ans dans l'oléoculture avec des vergers Bio en complément de l'exploitation familiale initialement tournée vers les vignes.

Pour obtenir le meilleur des différentes variétés d'olives, un partenariat avec le moulin de Clermont l'Hérault a été créé pour un travail à façon pour se consacrer à l'assemblage et à la création des recettes.

C'est ainsi que sont nées 3 huiles infusées : à l'ail, au piment et aux cosses de cacao. Des olives sont également proposées fraîches, natures ou avec des recettes élaborées avec des produits de saison.

Pavillon 7.1 stand F site : www.dilemme.bio

Présence du 24 au 27 février

Région Occitanie



RECETTES BIO ANTI GASPI SIJOSÉ - FERME DU PÂQUIS FLEURY

Comment valoriser ses excédents de production ? Avec des recettes audacieuses et gourmandes, telles des startinades – de carottes, de courge ou du caviar de betterave – ou des confitures souvent sucrées/salées telles la douceur de concombre à la vanille ou la Courg'oire, association de courgette et de poire...

Pavillon 3 stand G 16

Tel : 06 33 87 59 86 - Site : www.lafermedupaquisfleury.fr

Présent durant tout le salon

Région Pays de la Loire



A DÉCOUVRIR EN MAYENNE : LE PORC NOIR RUSTIQUE BIO DE WILSON

Respect du cycle naturel de croissance de 12 mois minimum en prairie entourée de chênes et d'herbes sauvages, alimentation complétée par des céréales Bio sans OGM produites et moulues sur l'exploitation (féverole, pois, triticale, orge et avoine)... Ce respect de l'environnement naturel de croissance du Porc Noir Rustique se retrouve dans une viande fondante et persillée (gras majestueux) aux qualités gustatives exceptionnelles et dans une charcuterie aux saveurs inimitables : verrines de rillettes en effiloché, boudin noir, pâté au curry... saucisson sec et depuis peu des viandes séchées telles le filet mignon, la coppa ou le lomo...

Pavillon 3 stand G 16

Tel : 06 45 31 02 35

Présence les 24 et 25 février

Région Pays de la Loire



ETONNANT : DES SAVONS À LA POMME - FICAFRUILTS - POM BIO BERGER

Dernière nouveauté de cet arboriculteur Bio depuis 20 ans : en association avec un artisan savonnier du coin, création de 2 savons solides : l'un vert, avec ajout de jus de pommes plutôt vertes pour une senteur « pomme verte » et l'autre rouge, avec intégration de pommes séchées et broyées pour une sensation légèrement exfoliante et une senteur de pommes mures. Le début d'une belle nouvelle aventure de diversification !

Pavillon 3 stand E 197 Boutique Vaucluse

Tel : 04 90 62 15 83

Présent durant tout le salon **RégionSud**



INSOLITE : GLACE AU MAROILLES AGRIGLACES - SCEA DU HAUT DES VIGNES

1ère participation en fanfare sur le stand collectif Bienvenue à la ferme avec une glace au Maroilles ! Cette glace au bon lait de nos vaches et d'un produit phare de notre région s'inscrit dans la gamme des glaces salées imaginées pour les apéritifs et verrines festives. Osez-vous vous laisser tenter ? Vous pourrez ensuite découvrir sur notre ferme toute une gamme de glaces salées et sucrés, sorbets et de créations !

Pavillon 7.1 stand R 21

Tel : 09 75 81 23 98

Présent durant tout le salon **Région Hauts-de-France**



DE SUBLIMES FROMAGES DESSERTS ET DES CRÈMES DESSERT LA CHÈVRELINÉ

De véritables créations artistiques sur une base de fromage frais de chèvre...

Le P'tit Normand : un enrobage d'éclats de noisettes caramélisées, d'amandes effilées, une touche de confit de cidre, des chips de pomme et un trait de caramel au beurre salé. Ou le miel fleurs : très coloré avec son miel de printemps et un enrobage d'une myriades de fleurs.

Les fromages, eux, bien affinés sont savoureux et la crème dessert au chocolat est médaillée de bronze au CGA 2023 !!!

Pavillon 3 stand H 192

Tel : 06 65 34 24 22

Le 1er mars **Région Normandie**



Tendance gourmande

Testez les glaces fermières de nos producteurs adhérents à Bienvenue à la ferme



RÉGION BRETAGNE

Van Valenberg Cremier Bio : Fleur de lait, citron, cassis, menthe... Les crèmes glacées élaborées avec la crème et le lait de l'exploitation et des ingrédients Bio.

Hall 7.1 stand L 22 - Tel : 06 31 87 94 04 - www.vanvalenbergcremierbio.bzh 24 et 25 février

les Glaces de Kergonc : Les glaces sont fabriquées directement après la traite du matin. Crèmes glacées, sorbets et desserts glacés locaux sont 100% naturels.

Hall 7.1 stand L 22 - Tel : 0675287195 - www.lesglacesdekeronc.com 28 et 29 février

OCCITANIE

Les glaces à la Châtaigne de Nadia Vidal, dont la production principale est la Châtaigne des Cévennes - Nadia Vidal

Hall 7.1 stand K 69- Présent durant tout le salon

HAUTS-DE-FRANCE

AgriGlaces vous propose des glaces au Maroilles ! Insolite mais vrai ! Découvrez cette glace au bon lait de vaches, elle s'inscrit dans la gamme des glaces salées !

Hall 7.1 stand R 21 - Tel : 09 75 81 23 98 - Présent durant tout le salon

GRAND EST

Maribelle : production-transformation de fruits et de glaces bio.

Hall 3 stand F 125 - Tel : 06 03 95 53 08 - site : www.omaribelle.fr - Présent durant tout le salon

Natur'ellement glacé : Depuis août 2020, Fany transforme le lait issu de l'exploitation en glaces, sorbets, desserts glacés.

Hall 3 stand E 065 - Tel : 06 27 91 78 22 - site : www.naturellementglacee.fr

Présence du 29 février au 3 mars

Découverte des produits de beauté

Produits santé, beauté et hygiène



AUVERGNE

Les Ruchers de Saint Mayeul : sirops, gommes contre la toux, spray, gélules, teinture mère, savons, shampoing, baumes, stick à lèvres, crème visage revitalisante...

Hall 7.1 stand B 27 - Tel : 06 51 55 63 44 - <https://lesruchersdesaintmayeul.fr> - Du 1er au 3 mars

BRETAGNE

L'Atelier du tilleul : une savonnerie artisanale à la ferme tous nos savons sont au lait de nos vaches.

Hall 7.1 stand L 22. Tel : 06 72 68 05 89 - Présence 27,28,29 février

NORMANDIE

La Sève de Bouleau du Pays de Bray : sève de bouleau fraîche en mars- avril. Et sève de bouleau légèrement aromatisée au citron ou à l'hibiscus.

Présent du 24 au 26 février

Les Minis de l'Arbalette : des produits conformes à la mention La Nouvelle Cosmétique Bio à base de plantes médicinales, sauvages et de lait d'ânesse : bains vapeurs visages, sticks, crèmes, baumes, shampoing...

Hall 3 H stand 192 - Tel : 06 07 0537 35 - <https://lesminisdelarbalette.fr>

Présent le 25 février

Spiruline du Pays d'Auge : Production artisanale de spiruline en brindilles, cultivée et séchée grâce aux énergies renouvelables.

Hall 3 stand G192 – Tel : 06 95 46 87 79 - www.spirulinedupaysdauge.com – 24 et 25 février

La Chèvreline : savons au lait de chèvre, parfumés et soins et shampoing solides.

Hall 3 stand H 192 – Tel : 06 65 34 24 22 –Présent le 1er mars

MAYENNE

La Ferme du Coudray : des savons « bulles de lait » fabriqués à partir du lait de leurs vaches.

Savon surgras et huiles non chauffées.

Hall 3 stand 3 G 16 – Tel : 06 15 27 71 49 - Le 29 février

GRAND EST

L'Asinerie de Pes Vitis (nouveau) : Créée en février 2020, spécialisation dans la fabrication de savons, shampoing solide, crème hydratante à base de lait d'ânesse.

Hall 3 stand E 126 – Tel : 06 20 66 67 41 www.asineriedepesvitis.com - Présent durant tout le salon

CONTACTS PRESSE

Iris Roze - iris.roze@apca.chambagri.fr - 06 09 86 02 26

Anne Pyt - anne.pyt@apca.chambagri.fr - 06 69 02 17 35

Émilie Mendoza-Alba - emendoza@lebureau Decom.fr - 06 32 04 49 93

ARTISANS

Auvergne – Rhône Alpes



1^{ERE} EDITION DU WHISKY INSTINCT - BIÈRE DES LOUPS

Producteur de fruits et légumes et de céréales, Florent s'est lancé dans la valorisation des céréales avec l'ouverture d'une brasserie il y a 7 ans. Puis il a créé il y a 5 ans « Esprit de Loup », une eau de vie de bière affinée en barrique. Et il s'est lancé, il y a 4 ans, dans l'élaboration d'un whisky, « Whisky Instinct » à partir de son orge. Son crédo ? Surprendre chaque année avec l'utilisation de barriques différentes pour des saveurs très personnelles...

7.1 stand B 28

Tel : 06 82 26 82 79

Site : www.labieredesloups.fr



A DECOUVRIR : DES RECETTES SAVOYARDES ANCESTRALES - LES DELICES D'ALPAGES

1^{ère} participation pour cette dernière conserverie artisanale de montagne. Leur credo ? Etre le trait d'union entre producteurs locaux et consommateurs en faisant revivre, avec l'appui de chefs passionnés, les recettes du patrimoine local. Farcement savoyard : recette emblématique qui se sert comme un gâteau de Savoie, terrine à l'ail des ours ou au génépi, diots sur gratin de crozets... voici quelques recettes incontournables à découvrir !

7.1 stand C 27

Tel : 04 50 38 69 88

Site : www.lesdelicesdalpage.fr



TERRINES ET CUIR, LA CARPE EST A L'HONNEUR ! POISSONS DE DOMBES®

Quenelle de carpe de Dombes, rilette de carpe de Dombes, terrine de carpe de Dombes... et même portefeuille, manchette, petite bague ou porte-clés en Cuir de carpe de Dombes®, redécouvrez ce poisson emblématique.

L'association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes regroupe les différents acteurs de la filière pour fédérer et accompagner tout projet de développement de la pisciculture en Dombes.

7.1 stand F 26

Tel : 06 85 16 39 96

Site : www.poissonsdedombes.fr

CENTRE – VAL DE LOIRE



Une large gamme de tartinables apéritifs ultra créatifs - Gustave & Léon

Imaginez : la Rouge, des Tomates séchées et confites, oignons et lentilles en réduction de Chardonnay, anchois, purée de légumes, aromates... la Bleue, un très beau tartare d'algues sur lit d'oignons du Perche réduit en Chardonnay, avec une pointe de câpres, ail, anchois, citron, orange, persil... Ou encore le Beurre d'amandes ou de Noisettes... Gustave & Léon est la marque d'un artisan passionné créateur de tartinables aux saveurs intemporelles qui valorise essentiellement des ingrédients d'Eure et Loir et du Perche. A tester à l'apéro !

7.1 stand H 21

Tel : 06 08 80 38 65

www.gustaveleon.com

Présence du 24 au 27 février



Une gamme de graines de courge premium savoureuses – Valconie

Un couple d'agriculteurs qui s'est diversifié dans les graines de courges depuis 6 ans : graine brute, torréfiée, torréfiée salée, caramélisés, enrobée de chocolat noir ou au lait... mais aussi- huile pressée à froid pour l'assaisonnement ou farine pour la pâtisserie. Une graine sans gluten ni produits phytosanitaires, riche en protéines végétales et en Omega. Intéressant non ?

7.1 stand G 21

Tel : 06 12 56 69 08

www.valconie.fr



The Kefir & Kombucha Compagnie

Des produits gastronomiques fermentés et healthy à partir de matières premières BIO et principalement locales. Cette petite entreprise familiale a amélioré des techniques traditionnelles et ancestrales pour proposer une gamme originale de kefir de fruits, la limonade probiotique par excellence, et de kombutcha, champignon d'immortalité en Chine et au Japon. Des boissons préparées avec amour !

7.1 stand K 21

Tel : 09 54 04 75 66

www.thekefirkombucha.com

GRAND EST



CULTIVATEUR DE GOUT - CONTAL FARMER

Différents biscuits, sucrés ou salés selon les goûts ou les utilisations, BIO et sans gluten. Voilà ce que nous propose la Biscuiterie Artisanale de Vincent Contal, un paysan meunier biscuitier passionné.

Son magasin propose une gamme allant des Mimotilles -biscuits apéritifs à la Mimolette Affinée 6 mois et farine de lentilles vertes - aux Tasses à Croquer, à farine de lentilles vertes ou sarrasin. D'ailleurs Les Cuillères à Croquer, farine de lentilles vertes et leurs notes sucrées/salées ont remporté les Prix Innovation Monte Carlo 2022 et le Grand prix innovation agroalimentaire Grand Est Inoval 2022 !

3 stand C 113

Tel : 06 87 38 88 94

www.atelier-contal.fr

HAUTS DE FRANCE



INNOVATION : CHIPS AUX LENTILLES – LE POPPES

Ces chips de lentilles, 100 % françaises, poppées c'est-à-dire soufflées, sont la réponse croustillante à une collation nutritive, avec une réduction impressionnante de 70% de matière grasse. Source naturelle de protéines, venez découvrir les Poppés Pesto Basilic ou Curry pour renouveler vos apéritifs ! Des produits naturellement agréés par la marque régionale « Terroirs Hauts de France ».

7.1 stand R 2. Boutique Terroirs Hauts de France

Tel : 06 84 25 07 74

[Site https://lespoppes.fr](https://lespoppes.fr)

NORMANDIE



LIQUEURS ET COCKTAILS EMBLEMATIQUES LE PALAIS BENEDICTINE A FECAMP

Première distillerie au monde ouverte au public à la fin du 19^{ème} siècle, le Palais Bénédicte est l'écrin de production de la Bénédicte, composée de 27 épices orientales et de plantes locales. Elle se décline en 4 liqueurs, Bénédicte D.O.M., B&B - Bénédicte & Brandy, Bénédicte Single Cask et Bénédicte 1888 - un assemblage de liqueur Bénédicte et de Cognac. Dégustés pur ou en cocktail emblématique, ils sont à découvrir, pour la 1^{ère} fois, sur le salon !

3 stand allée H 192

Tel : 02 35 10 26 10

www.benedictinedom.com

Présence les 29 février et 3 mars

NOUVELLE AQUITAINE



SALEE OU SUCREE, L'AOC NOIX DU PERIGORD SE DECLINE ! A LA NOIX PATIENTE

Noisade, une tapenade de noix aux épices, houmous de noix, Gomasio (condiment), chutney de figues et noix, crème de noix, cannelé aux noix, macaron, financier, pralines, tarte aux noix, huile de noix, l'insolite côtoie l'incontournable. Lucette et Michel ont créé, depuis 15 ans un univers autour de la noix.
Avis aux inconditionnels !

3 stand B 97

Tel : 06 33 88 26 07

www.alanoixpatiente.fr

Présence du 24 au 28 février



LA SPIRULINE ET SON PIGMENT BLEU SPIRULINE DE JULIE

Dans 5.000 m² de bassins Julie cultive de la spiruline, bien connue pour ses qualités : tonus, vitalité et immunité. Elle propose la brindille salée et croquante à ajouter dans ses plats comme une épice ou en comprimés. Elle propose même un moulin pour saupoudrer la poudre au dernier moment !

Elle extrait également le pigment bleu de la spiruline, la phycocyanine, en complément alimentaire, utilisée par tous et notamment par les sportifs, qui possède une certification sport-protect antidopage.

Son souhait ? Que ces ingrédients, par leur facilité d'utilisation, rentre dans le quotidien de chacun.

3 stand B 96

Tel : 06 07 57 85 02

www.spirulinedejulie.com

Présence du 29 février au 3 mars



LES 19 VELOURS DE VINAIGRES - MOULIN DES CEPAGES

Connaissez-vous le velours de vinaigre ? C'est un vinaigre réduit pour obtenir une crème qui s'utilisera en exhausteur de goût de vos préparations culinaires. Abricot, ananas, cerise, balsamique, figues, curcuma-gingembre, mangue, noisette, vin blanc Monbazillac... ils apportent un raffinement supplémentaire des entrées au dessert.

Belles découvertes assurées pour cette PME, dont c'est la 1^{ère} participation, qui se consacre depuis 20 ans à la création de vinaigres et velours de vinaigre parfumés en sélectionnant une base de vinaigre, de vin – rouge ou blanc – ou de cidre pour en sublimer les saveurs.

3 stand B 97

Tel : 05 53 27 83 22

<https://lemoulindescepages.com>

REGION SUD



Des sirops pour revenir à l'essentiel - Papilles & Provence

Cette toute jeune entreprise créée en mars 2023 propose des sirops artisanaux avec uniquement des fruits, des plantes et du sucre. L'idée est de retrouver un savoir-faire ancien avec 2 à 4 ingrédients : extraire le jus de fruits frais issus de producteurs locaux, n'ajouter que le sucre nécessaire pour arriver à l'appellation sirop et du jus de citron pour la conservation. Fraise-basilic, abricot-lavande, citron-menthe, basilic... ces sirops riches en goût subliment également les desserts ou les plats sucrés salés.

3 stand F 159

Tel : 06 10 25 83 06

www.papilles-et-provence.fr



L'appel de Marseille ! - Le comptoir des salaisons

Sous la marque Provence Charcuterie, le comptoir des salaisons propose des produits identitaires de la gastronomie marseillaise : pieds et paquets, boudin marseillais, jambon l'Estaque... et des recettes de plats cuisinés typiquement provençaux élaborés avec le chef cuisinier marseillais Christian Ernst.

De plus, depuis 2021, une gamme 100% porc des Hautes Alpes et Alpes de Haute Provence a été créée. Ne vous sentez-vous pas marseillais ?

3 stand F 159

Tel : 04 91 46 24 24

www.comptoirdessalaisons.fr

Présence du 24 au 26 février



Des Label Rouge Herbes de Provence origine France Provence Les aromates de Provence

Une 40aine de producteurs réunis en coopérative cultivent en région Sud et dans la Drôme ptovençale du thym, romarin, origan et de la sarriette Label Rouge, ce qui garantit des qualités organoleptiques supérieures.

3 stand F 159

Tel : 06 47 21 82 41

www.lesaromatesdeprovence.fr

Présence du 27 au 29 février



INNOVATION, la tomate dans la peau ! Gamme de cosmétiques – Phénix en Provence® valorise les coproduits du Panier Provençal

Phénix en Provence se lance en 2021 avec un projet ambitieux et vertueux en tant que fournisseur d'ingrédients BIO et sur-recyclés en Provence, en valorisant les coproduits de la transformation des tomates de la coopérative Le Panier Provençal qui regroupe 50 producteurs. Situé dans la même usine, Phénix en Provence transforme directement l'eau, les pépins et la peau de tomates.

Un nouveau modèle économique gagnant-gagnant. En effet, si le « co-produit » alimentaire n'existe pas en tant que tel, il s'agit d'exploiter l'aliment pour le cycle suivant. L'ambition de Phénix en Provence® est d'être une entreprise zéro déchet dans les années à venir, en valorisant ses propres coproduits.

A découvrir : le sérum rénovateur visage, l'eau micellaire à base d'eau de tomates Bio de Provence, la crème, baume après rasage Homme à base d'huile et d'eau de tomates Bio de Provence, le serum à base d'huile de pépins de tomates Bio...

3 stand E 159

Tel : 06 89 19 15 69

www. www.phenixenprovence.com

La créatrice de ces produits sera présente sur le SIA les 27 et 28 février

Les doyens du pavillon « Produits et saveurs de France »

48^{ème} participation au salon : Domaine Comte de Lauze !

Créé en 1976, le Domaine Comte de Lauze, certifié HVE, est constitué de 9 hectares de Châteauneuf-du-Pape et 12 hectares de Côtes-du-Rhône.

Anne DAYRE Foucher et sa famille élèvent les vins dans le respect de la tradition. Une bonne connaissance du terroir ainsi que des techniques évolutives de culture, qui ont valu à leurs vins d'être régulièrement primés. Un domaine fortement attaché au salon avec 48 participations !

3 stand D 154

Tel : 04 90 83 72 87

www.comtedelauze.fr

46^{ème} participation au salon : Fabrice et Michel Vosgien !

Michel Vosgien, doyen des exposants de Meurthe-et-Moselle, et son successeur, Fabrice Vosgien, ont présenté sans relâche leurs vins AOC Côtes de Toul et méthode traditionnelle, leur eau-de-vie de Mirabelle de Lorraine AOC et différents parfums d'eaux-de-vie (poires, framboises...), maintes fois médaillées, ainsi que leur punch à la mirabelle qui séduit chaque année de fidèles clients parisiens.

3 stand

Tel : 03 83 62 50 55



Dossier de presse

Contact Presse

Iris Roze

Chargée des Relations presse et relations extérieures
Direction Communication

Suivez nous sur :

-  @ChambagriFrance
-  @chambres.agriculture
-  @chambres_agriculture
-  Chambres d'agriculture France
-  Chambres d'agriculture

