

# EN NOUVELLE-AQUITAINE, ON ÉLÈVE L'EXIGENCE.

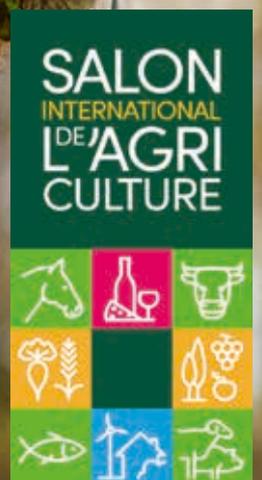
Biodiversité · Élevage · Alimentation

## DOSSIER DE PRESSE

### SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2022

DU 26 FÉVRIER AU 6 MARS 2022 - PARIS

**A.A.N.A.**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE





# ÉDITO

**Notre Région a toujours été une terre nourricière, productrice, protectrice.**

Aujourd'hui, la Nouvelle-Aquitaine demeure **une des premières économies agricoles d'Europe** pour la valeur de sa production. Ce sont 60 000 exploitations, 180 000 emplois pour un chiffre d'affaires de 11 milliards d'euros en ce qui concerne l'agriculture et de 30 milliards du côté de l'agroalimentaire.

Mais, au-delà des chiffres, **les agricultrices et les agriculteurs sont les passeurs d'un savoir-faire, d'une tradition qui s'inscrit dans notre patrimoine régional**, indissociable de notre identité, et même de notre art de vivre.

Bien sûr, les modèles agricoles évoluent ; l'adaptation au dérèglement climatique s'impose à toute l'humanité. C'est pourquoi, à travers l'application de la feuille de route Néo Terra, dans une logique de proximité et de durabilité, **la transition agro-écologique est mise en œuvre de manière concertée et co-construite à travers les territoires.**

Ainsi, chaque année, au Salon International de l'Agriculture, **les agricultrices et agriculteurs de la Nouvelle-Aquitaine font la fierté de notre Région, entre tradition et modernité**, pleinement conscients des enjeux. Et cette année encore, nous serons à leurs côtés, tant ces moments de partage et d'accompagnement ont pris une importance réaffirmée par les privations collectives de la pandémie.

Enfin, un clin d'œil : pour cette édition 2022, la mascotte du salon est « Neige », une belle vache Abondance. Un rappel, peut-être, des contradictions desquelles nous devons nous extirper dans « l'après », entre fragilité des équilibres de vie et l'abondance à laquelle nous avons trop cru. À parcourir les stands de Nouvelle-Aquitaine, année après année, je sais que nous disposons des ressources pour y parvenir – et d'abord humaines, dont la richesse ne cesse de m'épater.

Bon salon à toutes et tous.

**ALAIN ROUSSET**  
PRÉSIDENT DU CONSEIL RÉGIONAL  
DE NOUVELLE-AQUITAINE

# SOMMAIRE

FAIRE DE LA NOUVELLE-AQUITAINE LA 1 <sup>ÈRE</sup> RÉGION ÉCORESPONSABLE DE FRANCE	.....	P . 03
HALL 1 - L'ÉLEVAGE DE NOUVELLE-AQUITAINE	.....	P . 04
HALL 3 - LA GASTRONOMIE DE NOUVELLE-AQUITAINE SE SAVOURE GRANDEUR NATURE	.....	P . 14
LISTE DES EXPOSANTS	.....	P . 17
LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER	.....	P . 19

## Contact Presse Région Nouvelle-Aquitaine

**Service de presse**  
Rachid Belhadj  
presse@nouvelle-aquitaine.fr  
05 57 57 02 75

## Contacts Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine.

**AANA// Presse**  
Marie Lacour-Darribère  
m.darribere@aana.fr  
06 32 58 73 97

**AANA// Événements Hall 1**  
Isabelle Péroche  
i.peroche@aana.fr  
06 23 96 31 67

**AANA// Événements Hall 3**  
Marie Françoise Goulinat  
mf.goulinat@aana.fr  
06 85 83 89 87

# FAIRE DE LA NOUVELLE-AQUITAINE LA 1<sup>ÈRE</sup> RÉGION ÉCORESPONSABLE DE FRANCE

Dès 2022, la Région va amplifier l'élan donné par Néo Terra et déployer comme matrice d'action le projet « One Health – une seule santé », le croisement des connaissances et des réflexions en matière de santé humaine, animale et de critères environnementaux.

Concrètement, cela passera notamment par les **mutations agricole et alimentaire**, ou la préservation des espaces naturels, la **lutte contre l'artificialisation des sols** (évolutions du SRADDET, reconquête des friches, préservation des terres agricoles).

La Région portera aussi l'ambition **d'apporter des réponses concrètes aux attentes du quotidien des Néo-Aquitains**.

Cela passera notamment par **une politique ambitieuse sur l'alimentation, à travers le déploiement de son Pacte alimentaire Nouvelle-Aquitaine**. L'objectif est d'offrir à tous une alimentation plus durable, plus locale, valorisant des produits de qualité, dans le respect des engagements environnementaux.



« One Health », c'est aussi une action globale en faveur de la transition agro-écologique :

- **Sortie des pesticides avec la poursuite du projet VitiREV**, le travail engagé sur les alternatives aux traitements par des produits biosourcés et le développement d'outils industriels et techniques proposant des solutions permettant de ne plus laisser les agriculteurs dans l'impasse ;
- **Accompagnement des filières pour l'adaptation au changement climatique ;**
- **Atténuation du changement climatique** par la valorisation des activités agricoles (puits de carbone, production d'énergies renouvelables sans concurrence avec la production agricole).



Les signataires du « Pacte alimentaire Nouvelle-Aquitaine » le 7 janvier 2021 à l'Hôtel de Région à Bordeaux

**Pour répondre aux enjeux de transitions climatiques et écologiques, le Conseil régional s'engage aussi aux côtés des agriculteurs et soutient le renouvellement générationnel.**

Il s'agit de favoriser l'émergence d'une nouvelle génération d'agriculteurs, ostréiculteurs et pêcheurs, par une politique d'accompagnement des candidats à l'installation, que ce soit dans le domaine de l'agriculture ou de l'aquaculture.

Toute l'actualité de la Région  
Nouvelle-Aquitaine :  
[www.nouvelle-aquitaine.fr](http://www.nouvelle-aquitaine.fr)

Région Nouvelle-Aquitaine  
 @NvelleAquitaine  
 @NvelleAquitaine

## MERCREDI 2 MARS 2022 - JOURNÉE NOUVELLE-AQUITAINE

Alain Rousset, Président de la Région Nouvelle-Aquitaine conduira cette journée en présence des acteurs du monde agricole et agroalimentaire : entreprises, filières, institutions, personnalités publiques. Rencontres avec les éleveurs, producteurs, artisans seront au programme.

Tout au long de cette journée, **les 6 Parcs Naturels Régionaux seront valorisés**. Des représentants officiels de chacun de ces parcs aborderont différents sujets comme l'ouverture des milieux naturels grâce au pastoralisme sur la montagne limousine, le pastoralisme et la biodiversité, la reconquête des prairies du marais mouillé par l'élevage, les parcours pour valoriser les bonnes pratiques, les pollinisateurs et l'agriculture, la traction animale pour le maraichage...

**Le Mémento de l'Observatoire économique des SIQO de Nouvelle-Aquitaine sera présenté.** Suite à la signature d'une convention en mai 2021, l'INAO, la DRAAF, la Chambre Régionale d'Agriculture, la Région Nouvelle-Aquitaine et l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine ont travaillé de concert pour éditer un mémento des données économiques collectées en 2021.

## PROGRAMME DE LA JOURNÉE STAND INSTITUTIONNEL NOUVELLE-AQUITAINE

- 10h** ● Visite officielle des éleveurs, Hall 1.
- 11h30** ● Conférence de presse - *Mezzanine stand institutionnel de Nouvelle-Aquitaine*.
- 13h** ● Discours d'Alain Rousset : annonce des futures Rencontres Internationales de l'Alimentation.
- 16h** ● Visite officielle des exposants de Nouvelle-Aquitaine, Hall 3.

# HALL 1

## L'ÉLEVAGE DE NOUVELLE-AQUITAINE

Cette année, 220 m<sup>2</sup> sont consacrés sur le Hall 1 à la valorisation des filières bovines, ovines et laitières de Nouvelle-Aquitaine.



LES FILIÈRES  
BOVINES

STAND 1  
E 074



Vache suitée de race Parthenaise

### PARTHENAISE



La race Parthenaise est originaire de la Gâtine, au cœur du département des Deux-Sèvres. Sa principale zone de développement est le nord de la Nouvelle-Aquitaine et les Pays de la Loire.

**Dotée d'un Label Rouge depuis 2006**, la Parthenaise s'inscrit dans une démarche répondant à un cahier des charges strict, garantissant **un produit de haute qualité gustative et respectueux du bien-être animal**.

Depuis 2019, les éleveurs de la race Parthenaise ont fait **le choix de fusionner les deux structures historiques** (amélioration génétique et Label Rouge) en une seule structure : France Parthenaise.



LES RENDEZ-VOUS  
DE LA PARTHENAISE

- **Présentation de la race Parthenaise**  
- Mardi 1<sup>er</sup> mars, 14h-14h30, Ring Présentation.
- **Journée de la race Parthenaise**  
- Vendredi 4 mars, 10h – 12h30, Grand ring.



INFOS ET ACTUS  
SUR LA PARTHENAISE

- [www.parthenaise.fr](http://www.parthenaise.fr)
- [www.labelrouge-parthenaise.fr](http://www.labelrouge-parthenaise.fr)  
 France Parthenaise

Limousines

## LIMOUSINE



**Avec sa belle robe froment roux, la Limousine est très reconnaissable et présente sur tout le territoire.**  
1<sup>ère</sup> race bovine en Limousin et en Poitou-Charentes,  
2<sup>e</sup> en Aquitaine : **près de 2 vaches sur 3 sont de race Limousine en Région Nouvelle-Aquitaine.**

Situés bien en amont du consommateur, les organismes qui participent au programme de sélection auront à cœur d'expliquer aux visiteurs les rouages de la filière Limousine et de mettre en avant les avantages de ce programme unique et cohérent qui fait le succès de la génétique Limousine française.

**Autour de France Limousin Sélection, l'Organisme de Sélection et « parlement » de la race Limousine, et du Herd-Book Limousin, le « certificateur » en charge du Livre Généalogique, plusieurs organismes seront présents :**



• **Interlim Génétique Service** : Union des Coopératives en race Limousine, en pointe dans les domaines du conseil, de la vente de reproducteurs et de semences, en France comme à l'étranger.



• **Créalim** : Partenaire de l'Insémination Animale en race Limousine, cette structure propose tout un panel de taureaux évalués sur leurs Qualités Maternelles et leurs aptitudes bouchères, sélectionnés sur descendance.



• **IngenomiX** : Société de biotechnologie spécialisée dans les tests génomiques, permettant de prédire le potentiel génétique des bovins Limousins.



• **Limousin Promotion** : L'Association Limousine de la Qualité et de l'Origine, dite Limousin Promotion, ODG (Organisme de Défense et de Gestion) d'une gamme de viandes bovines Limousines identifiées de qualité supérieure garanties par le Label Rouge, mais également des viandes porcines et ovines sous signes officiels de qualité du Limousin. Reconnu par l'INAO, pour 11 cahiers des charges : 8 Label Rouge et 3 Indication Géographique Protégée.



### LES RENDEZ-VOUS DE LA LIMOUSINE

- **Présentation de la race Limousine**  
- Samedi 26 février 2022, de 11h30 à 12h00, Ring de présentation du Hall 1
- **Présentation de la race Limousine**  
- Dimanche 27 février 2022, de 16h à 16h30, Ring de présentation du Hall 1
- **Journée des distributeurs de Viandes Limousines**  
- Lundi 28 février 2022, 11H30, stand Nouvelle-Aquitaine
- **Vente aux enchères de vaches de boucherie Label**  
- Lundi 28 février 2022, de 15h à 17h, Ring de présentation du Hall 1
- **Concours Général Agricole Limousin**  
- Jeudi 3 mars 2022, de 9h30 à 13h, Grand ring du Hall 1
- **Présentation de la race Limousine**  
- Samedi 5 mars 2022, de 17h à 17h30, Grand ring du Hall 1
- **Présentation de la race Limousine**  
- Dimanche 6 mars 2022, de 11h30 à 12h, Ring de présentation du Hall 1
- **Tout au long du salon, restauration en Street Food avec le Limousine Truck**  
sur le Hall 3 : une restauration de qualité en Street Food réalisée avec les viandes Limousines en Label Rouge et IGP (Burger Limousin, Baronette, So' Porc...).



### INFOS ET ACTUS SUR LA LIMOUSINE

- [www.limousine.org](http://www.limousine.org)  
 La Race Limousine française
- [www.label-viande-limousine.fr](http://www.label-viande-limousine.fr)  
 Les Viandes Limousines



# | BLONDE D'AQUITAINE |



Race bovine de grand format dédiée à la production de viande, la Blonde d'Aquitaine n'a cessé de se développer depuis sa création en 1962.

**2022 marque donc les 60 ans de la race.**

Résultat de la fusion de 3 races locales du Sud-Ouest (la Garonnaise, la Quercy et la Pyrénéenne), la Blonde

doit son essor en France et à l'étranger à ses qualités : facilité d'élevage, viande de qualité supérieure.

Chacun s'y retrouve avec à la clé, le plaisir de déguster une viande naturellement tendre, savoureuse et peu grasse.

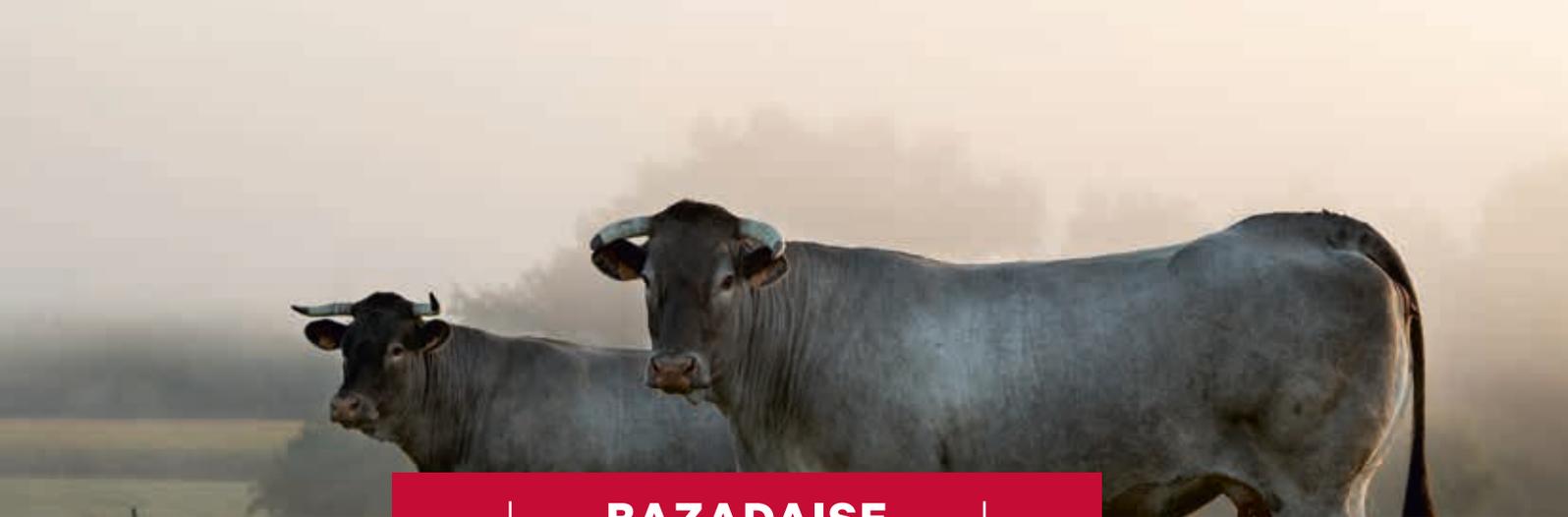


 **LES RENDEZ-VOUS DE LA BLONDE D'AQUITAINE**

- **Vente de femelles de Boucherie**  
- Lundi 28 février 2022, à 17h, Ring bovin.
- **Accueil de la délégation italienne d'Asprocarne dans le cadre du programme « european beef excellence »**  
- Mardi 1<sup>er</sup> au vendredi 4 mars 2022.
- **Concours Général Agricole**  
- Jeudi 3 mars 2022, de 16h à 19h, Grand ring.

 **INFOS ET ACTUS SUR LA BLONDE D'AQUITAINE**

- [www.blonde-aquitaine.fr](http://www.blonde-aquitaine.fr)
-  OS Blonde d'Aquitaine



## BAZADAISE



Originnaire du Sud-Ouest, la Bazadaise est **une ancienne race de travail** qui fait maintenant parti des 4 races à viande de la région Nouvelle-Aquitaine. Elle se distingue des autres par sa couleur de robe grise et ses muqueuses claires. Présente à l'échelle nationale comme à l'étranger, c'est aujourd'hui une race dynamique qui attire la jeunesse.

La Bazadaise possède un grand nombre de qualités. Elle est rustique et s'adapte à toutes les conditions terrains et climatiques. Ses qualités d'élevage font d'elle une race facile à élever, avec surtout de grandes

facilités de vélages et un caractère maternel prononcé. La Bazadaise s'illustre avant tout par ses qualités bouchères. Elle a une très bonne conformation avec une finesse de squelette exceptionnelle, permettant d'obtenir d'excellents rendements carcasse.

S'ajoute à cela une **qualité gustative de la viande remarquable**, s'exprimant par un persillé magnifique et surtout de la tendreté. **Plusieurs productions sont représentées au sein de la race**, avec en premier lieu le veau de lait élevé sous la mère mais aussi la production de bœufs.



### LES RENDEZ-VOUS DE LA BAZADAISE

- **Présentation de la race Bazadaise**  
- Samedi 26 Février, de 14h à 14h30, Ring de présentation.
- **Présentation de la race Bazadaise**  
- Lundi 28 Février, de 10h à 10h30, Grand Ring.
- **Présentation de la race Bazadaise**  
- Mercredi 2 Mars, de 11h30 à 12h, Ring de présentation.
- **Trophée du Meilleur Pointeur de Race**  
- Vendredi 4 Mars, de 10h à 11h, Ring de présentation.
- **Remise des prix de ce trophée**  
- Vendredi 4 Mars de 12h à 12h30, Ring de présentation.
- **Présentation de la race Bazadaise**  
- Samedi 5 Mars, de 16h30 à 17h, Grand ring.



### INFOS ET ACTUS DE LA BAZADAISE

- [www.bazadaise.fr](http://www.bazadaise.fr)
- Excellence Bazadaise
- @excellence-bazadaise-officiel



LES FILIÈRES  
OVINES

STAND 1  
E 074



Troupeau de brebis implantées  
en Périgord

## AGNEAU DU PÉRIGORD IGP ET LABEL ROUGE



L'éleveur ovin du Périgord a choisi **des races rustiques capables de valoriser des surfaces à faible potentiel**, les zones pentues spécifiques au Périgord appelées « picadies ». Son élevage s'étend sur la Dordogne et le Nord du Lot-et-Garonne.

**L'Agneau est élevé traditionnellement et nourri au lait maternel.** Il est ensuite complémenté par des fourrages et un aliment à base de céréales distribuées entières ou aplaties, unique en France. C'est ce qui confère à sa viande rosée claire, une texture fondante avec un goût délicat et un gras savoureux.



### LES RENDEZ-VOUS DE L'AGNEAU DU PÉRIGORD

- Tout au long du salon, retrouvez l'Agneau du Périgord  
- Stand du département Dordogne - Périgord (Hall 3, Stand B131)
- Temps forts de dégustation sur le Stand du département Dordogne - Périgord  
- Les mardi 1<sup>er</sup>, mercredi 2 et jeudi 3 mars (Hall 3, Stand B131)



### INFOS ET ACTUS SUR L'AGNEAU DU PÉRIGORD

- [www.qualiteviande-aquitaine.fr](http://www.qualiteviande-aquitaine.fr)
- L'agneau du Périgord
- @AgneauPerigord



## AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES IGP ET LABEL ROUGE



L'Agneau de lait des Pyrénées, c'est l'histoire de **3 races locales ancestrales Basques et Béarnaises** : la Manech à tête rousse, la Manech à tête noire et la basco-béarnaise.

**Il est nourri exclusivement au lait maternel**, ce qui confère à sa viande une couleur blanche à rosée claire, ainsi qu'une chair juteuse et fondante.

**La qualité et la spécificité de l'Agneau de lait des Pyrénées**, reconnue par les plus grands chefs français, est valorisée par un Label Rouge et une IGP, fruit de plus de dix années de travail et de défense de ce produit.



### LES RENDEZ-VOUS DE L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

- **Tout au long du salon, vente d'Agneau de lait des Pyrénées, en portions sous vide et en conserves,**  
- Stand Nouvelle-Aquitaine, Hall 1
- **Dégustation « Agneau des Pyrénées » IGP grand public**  
- Mardi 1<sup>er</sup> mars à midi sur le Stand du CORAM, Hall 1
- **Temps fort point à date dossier IGP « Agneau des Pyrénées » en présences des acteurs de la filière et des partenaires du projet lors d'une dégustation**  
- Mardi 1<sup>er</sup> mars après-midi sur le Stand du CORAM, Hall 1



### INFOS ET ACTUS SUR L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

- [www.agneaudelaitdespyrennes.com](http://www.agneaudelaitdespyrennes.com)  
(vente en ligne et organisation de tournées de livraison par les éleveurs)
- L'agneau de lait des Pyrénées
- @agneaupyrennes
- @agneaupyrennes





STAND 1 C057

## AGNEAU DU POITOU-CHARENTES IGP AGNEAU LE DIAMANDIN LABEL ROUGE



Pour ce salon sous le signe des « retrouvailles », les filières Agneau du Poitou-Charentes IGP et Label Rouge le Diamandin renouvellent leur présence lors de ce temps fort d'échange avec le grand public.

À cette occasion, le grand public pourra **découvrir ces démarches sous signes de qualités ainsi que leurs nouvelles identités visuelles.**

**Seules sept races bouchères sont autorisées dans le cahier des charges de l'Agneau du Poitou-Charentes :** Mouton Vendéen, Texel, Mouton Charollais, Suffolk, Rouge de l'Ouest, Charmoise et Île-de-France. Les agneaux sont élevés dans le respect de pratiques traditionnelles, sous la mère pendant un minimum de 60 jours. Durant cette période, ils sont exclusivement nourris au lait maternel.



### LES RENDEZ-VOUS DE L'AGNEAU DU POITOU-CHARENTES

- **Récompense de la promotion 2022 des Ambassadeurs de la filière distinguant les bouchers les plus investis dans la valorisation de nos démarches sous signes officiels de qualité**  
- Dimanche 27 février 2022, à 16h30, stand Nouvelle-Aquitaine Hall 1.
- **Cérémonie de récompense du Concours Master Boucher ayant pour thème « la Qualité c'est dans notre Nature ! »**  
- Mercredi 2 mars 2022, à 10h30, stand ADPAP (1C057).
- **Vente aux enchères d'agneaux de boucherie sous signes de qualité.**  
Pour la 4<sup>e</sup> fois la filière organise, en partenariat avec les organismes de sélections de la filière, une vente aux enchères d'agneaux labellisés. Cet événement inédit a pour objectif de promouvoir la viande ovine sous Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine par le prisme des races bouchères, véritable spécificité de ces deux démarches qualité. Il réunit tous les maillons de nos filières d'excellence, des éleveurs aux magasins engagés dans les démarches.  
- Mercredi 2 mars 2022, à 13h30, Ring Ovin.



### INFOS ET ACTUS SUR L'AGNEAU DU POITOU-CHARENTES

- [www.agneau-poitou-charentes.com](http://www.agneau-poitou-charentes.com)
- Agneau Poitou-Charentes
- Agneau du Poitou-Charentes IGP





LES FILIÈRES  
LAITIÈRES

STAND 1  
E 074



Plateau de fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine :  
Mothais sur feuille, Chabichou du Poitou...

## LES FROMAGES DE CHÈVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE



La Nouvelle-Aquitaine est la première région caprine d'Europe par le volume de lait et de fromages de chèvre qui y sont produits.

Au-delà de ce leadership sur ce bassin de production, la filière caprine fait **partie du patrimoine culinaire de la région.**

Venez découvrir les fromages de chèvre emblématiques : le Chabichou du Poitou AOP, le Mothais sur Feuille, les tommes fermières du Limousin, le chèvre-boîte, le Cabécou du Périgord, la Feuille du Limousin, la Tomme des Pyrénées, et bien d'autres.

Venez rencontrer les éleveurs qui vous parleront de leur métier, de leurs pratiques d'élevage, de leur savoir-faire et de leur passion.



### LES RENDEZ-VOUS DES FROMAGES DE CHÈVRE

- Les éleveurs vous proposent une halte au stand pour déguster quelques fromages de chèvre !
  - Chaque jour, au stand du Hall 1
  - et au stand du Hall 3 C 120 à 11h et à 16h



### INFOS ET ACTUS DES FROMAGES DE CHÈVRE

- [www.routedesfromagesdechèvre.fr](http://www.routedesfromagesdechèvre.fr)
- Route fromages
- @routedesfromagesdechèvre





## OSSAU-IRATY



L'Ossau-Iraty est un fromage au lait de brebis traditionnel du Béarn et Pays Basque.

**Il a obtenu l'AOC en 1980, puis l'AOP en 1996.**

De la production de lait à l'affinage, il est entièrement produit dans son territoire d'origine, avec du lait de trois races de brebis locales.

L'Ossau-Iraty se trouve partout en France chez les bons fromagers, les supermarchés en libre-service ou à la coupe. **En déguster, c'est faire le choix d'un fromage 100 % local et « made in France »**



### INFOS ET ACTUS DE L'OSSAU-IRATY

- [www.ossau-iraty.fr](http://www.ossau-iraty.fr)
-  [Ossau-Iraty](#)
-  [ossauiratyaoop](#)





Sasseoir à la Table des Saveurs pour découvrir et déguster les produits régionaux

## LES ANIMATIONS

### LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS

Tous les jours :

- **Rendez-vous en direct du salon de l'agriculture à 10h30 et 17h30 pour des Facebook live « cuisine »** sur le Facebook de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine.
- **À 11h30, c'est « le » créneau cuisine bien connu des visiteurs du salon.** Sophie, l'animatrice présentera des produits de la région, qui seront mis en lumière autour de recettes simples réalisées par le chef Frédéric Coiffé.
- **À 14h30, invitez-vous à la « Table des Saveurs »,** à destination de futurs ambassadeurs des produits,

de professionnels (journalistes, influenceurs, restaurateurs, acheteurs...). Ce moment permet de rencontrer des éleveurs(ses), de découvrir et déguster des produits régionaux à travers des accords mets-vins. L'occasion d'aller plus loin, d'échanger pour mieux appréhender ce métier aujourd'hui, les modes d'élevage... De moments enrichissants en perspectives.



INFOS ET ACTUS

@lesproduitsdenouvelleaquitaine

### BIENVENUE À LA FERME



**Le Réseau Bienvenue à la ferme sera présent du lundi au vendredi** et proposera des animations autour de produits fermiers de Gironde, Haute-Vienne, Landes, Dordogne, Deux-Sèvres... Partage de savoir-faire, dégustation, transmission d'une passion garantie...

Les visiteurs pourront aussi **jouer et tenter de gagner un séjour dans une ferme du Réseau.**



INFOS ET ACTUS

- [www.bienvenue-a-la-ferme.com/nouvelle-aquitaine](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/nouvelle-aquitaine)
- BienvenuealafermeNouvelleAquitaine

### LE BEURRE CHARENTES-POITOU AOP



**Sur le Salon de l'Agriculture, le Beurre Charentes-Poitou AOP fait son show chaque week-end.**

Ce produit exceptionnel, issu d'un terroir unique entre terre et mer, **arbore avec fierté depuis plus de 40 ans l'AOP.** Pour des Français de plus en plus attachés à l'origine locale des produits qu'ils consomment, c'est **un formidable gage de confiance.**



INFOS ET ACTUS

- [www.aop-beurre-charentes-poitou.fr](http://www.aop-beurre-charentes-poitou.fr)
- Beurre Charentes-Poitou AOP
- Beurre Charentes Poitou AOP

# HALL 3

## LA GASTRONOMIE DE NOUVELLE-AQUITAINE SE SAVOURE GRANDEUR NATURE

Déguster, acheter et préparer son séjour en Nouvelle-Aquitaine...  
Pour cela rendez-vous sur l'espace Nouvelle-Aquitaine de 1 000 m<sup>2</sup>,  
au cœur du Pavillon des régions de France.

Une cinquantaine de producteurs, artisans, viticulteurs, négociants présenteront le meilleur de leur terroir. Parmi eux, les départements prendront place pour exposer les offres dépayantes et leurs produits emblématiques.

### UN AIR DE PÉRIGORD À PARIS (HALL 3, STAND B131)



Cette année encore, le Conseil départemental de Dordogne est présent sur le Salon de l'Agriculture avec un espace de 120 m<sup>2</sup>.

40 m<sup>2</sup> sont consacrés à **une boutique de producteurs périgourdins**, en partenariat avec l'Association Ter'Ferme, spécialisée dans la promotion de la gastronomie locale, des producteurs et des circuits-courts. Cette boutique dans laquelle les visiteurs du Salon pourront acheter les produits emblématiques du Périgord qu'ils auront eu l'occasion

de découvrir et goûter lors des dégustations payantes organisées sur le stand du Département de 80 m<sup>2</sup> situé juste à côté.

Avec **une centaine de références proposées à la vente**, les amateurs de foie gras, truffes, noix, châtaignes, cabécous, caviar, cèpes, miels, vins de toutes nos appellations... trouveront leur bonheur !

Durant dix jours, le Périgord proposera aussi aux visiteurs les richesses de son patrimoine au

sens large (préhistoire, histoire, gastronomie, nature) sur un stand mis en scène comme une place de village propice aux rencontres, dégustations et à la convivialité.

La Sémitour-Périgord, le Comité Départemental du Tourisme, le service Tourisme du Conseil départemental, ainsi que l'ensemble des offices de tourisme de Dordogne ont été associés au programme d'animations et seront présents sur toute la durée du salon pour faire découvrir au public les spécificités de leur territoire.



#### RENDEZ-VOUS SUR LE STAND

Tous les jours de 9h à 19h pour des dégustations (payantes).

Repartez avec votre photo souvenir du SIA 2022 sur le stand tourisme de la Dordogne-Périgord.

- Venez à la rencontre des producteurs périgourdins à la boutique



#### INFOS ET ACTUS

- [www.dordogne.fr](http://www.dordogne.fr)  
f @ @cddordogne

## DÉGUSTEZ LES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES ! (HALL 3, STAND B101)



Sur 35 m<sup>2</sup>, les visiteurs pourront découvrir les richesses gastronomiques du département des Pyrénées-Atlantiques dont le Sel de Salies de Béarn, l'Agneau de lait des Pyrénées, le Piment d'Espelette, l'Ossau-Iraty... et les déguster auprès des producteurs présents.



Le Jambon de Bayonne IGP, un produit emblématique des Pyrénées-Atlantiques.



### RENDEZ-VOUS SUR LE STAND

Du lundi au vendredi : animation « 1 jour, 1 produit » avec la mise en avant de la Blonde d'Aquitaine, du Jambon de Bayonne, des produits de la mer, autour de l'innovation dans l'agriculture...

- Repartez avec votre photo souvenir du SIA 2022



### INFOS ET ACTUS

- [www.le64.fr](http://www.le64.fr)  
f Département des Pyrénées-Atlantiques  
@departement64
- [www.pa.chambre-agriculture.fr](http://www.pa.chambre-agriculture.fr)  
f Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques  
@ChambreAgri64

## LA CORRÈZE, UN TERROIR RICHE EN PRODUCTIONS (HALL 3, STAND C131)



Le Département de la Corrèze s'articulera autour de **3 espaces, tous placés sous le signe « Origine Corrèze », destiné à promouvoir les produits et savoir-faire élaborés dans le département :**

- Un **espace producteurs**, sur lequel le public pourra rencontrer et découvrir des producteurs et artisans corréziens, mais aussi des filières représentatives du territoire ;
- Un **espace boutique**, géré par la SAS EatLim, qui proposera à la vente des produits d'une vingtaine de producteurs et artisans, pour repartir du salon avec un bout de Corrèze. Le public pourra aussi déguster ces produits sur place (dégustations payantes).
- Et un **espace animations** avec la mise en avant d'un producteur par jour et la présence de quelques Confréries.



### INFOS ET ACTUS

- [www.correze.fr](http://www.correze.fr)
- [www.origine.correze.fr](http://www.origine.correze.fr)
- f Département de la Corrèze



La Nouvelle-Aquitaine est riche en productions de miels, notamment en Corrèze.

# LE GOÛT GÉNÉREUX DU LOT-ET-GARONNE

(HALL 3, STAND C113)



Le Pavillon Nouvelle-Aquitaine, idéal pour goûter des produits emblématiques de la région, comme les Pruneaux d'Agen.

Les Lot-et-Garonnais sont heureux de fêter les retrouvailles, sur leur espace de 40 m<sup>2</sup>, avec les autres départements, régions et bien sur les visiteurs !

Réputés comme généreux, les filières et le Département de Lot-et-Garonne viennent au salon charger de présents : truffes, Box sofa, séjour pour 4 personnes à gagner, corbeilles garnies, colis de Fraises Label Rouge, bourriche...

Le Comité Départemental du Tourisme mettra en avant les paysages variés du département comme **ses différents attraits touristiques et gastronomiques**. Après avoir fait découvrir sa nouvelle Charte graphique au salon 2019, le CDT47 va dévoiler sa nouvelle marque. Il sera rejoint sur deux jours par l'Office du tourisme du Pays de Lauzun.

La Chambre d'agriculture et sa marque Bienvenue à la Ferme sera aux côtés du Comité Départemental du Tourisme pendant deux jours pour présenter son programme de visites et de dégustations à la ferme.

#### Jeu de la pesée de la truffe le premier week-end avec l'Association trufficole du Lot-et-Garonne :

Non seulement les visiteurs dégusteront des toasts de beurre de truffe mais ils pourront aussi tenter de gagner une belle truffe du Lot-et-Garonne en trouvant le juste poids de la truffe !

Enfin, Bernard MICHEL, notre Chef exécutera toute la semaine des recettes pour sublimer les produits du Lot-et-Garonne et **les dégustations seront proposées conformément aux consignes sanitaires**.



#### RENDEZ-VOUS SUR LE STAND

- Mardi 1<sup>er</sup> mars : Mise en avant de l'Armagnac qui est inscrit depuis 2021 au patrimoine culturel immatériel de France
- **Mise en avant des appellations du 47**
- Jeudi 3 mars : Anniversaire de la Blonde d'Aquitaine



#### INFOS ET ACTUS

- [www.lotetgaronne.fr](http://www.lotetgaronne.fr)
- [lotetgaronne.ledepartement](https://www.facebook.com/lotetgaronne.ledepartement)
- [@lotetgaronneledepartement](https://www.instagram.com/lotetgaronneledepartement)



Barquettes de Fraises Label Rouge.

# LISTE DES EXPOSANTS DE NOUVELLE-AQUITAINE

Hormis, les producteurs, artisans présents sur les stands des départements, **une cinquantaine d'exposants ont également répondu présents pour faire découvrir leur savoir-faire.** Fromages et salaisons, viandes, foie gras, spécialités sucrées ou salées, épicerie et conserves, produits de la mer, vins et spiritueux... les visiteurs trouveront leur bonheur et repartiront avec un morceau de Nouvelle-Aquitaine.

Catégorie	Nom	Dpt	Hall	Stand
Élevage & filières	AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES	64	1	E074
	AGNEAU DU PÉRIGORD	24		
	EXCELLENCE BAZADAISE	33		
	FRANCE BLONDE D'AQUITAINE	47		
	FRANCE LIMOUSIN SÉLECTION	87		
	FRANCE PARTHENAISE	79		
	OSSAU-IRATY	64		
	ROUTE DES FROMAGES DE CHÈVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE			
Spécialités sucrées	UNICOQUE	24	3	C 107
	MAISON ROUCADIL	47	3	A 96
	TOURTEAUX JAHAN/BROYÉ DU POITOU	86	3	D 119
	CANELÉS BAILLARDRAN	33	3	C 108
Épicerie	GLACES ARTISANALES CHEZ FRED	40	3	D 101
	BIPIA/PIMENT D'ESPELETTE	64	3	C 126
	GLACES POUPART	16	3	C 142
	LES JARDINS CHARENTAIS	17	3	A 95
Salaison	MAISON BAILLET	40	3	B 142
Foie gras	FERME DE BEAUREGARD	87	3	D 141
Restauration	LIMOUSINE TRUCK	87	3	C 136
Fromages	ROUTE DES FROMAGES DE CHÈVRE	79	3	C 120
Artisanat	MOHAIR AUX 4 VENTS	24	3	C 130
Tourisme	DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES	64	3	B 101
	DÉPARTEMENT DU LOT-ET-GARONNE	47	3	C 113
	DÉPARTEMENT DE LA DORDOGNE	24	3	B 131
	DÉPARTEMENT DE LA CORRÈZE	19	3	C 131

Vins, spiritueux & alcools	LARTIGUE MAKIEVKA	33	3	B 90
	JOSEPH JANOUÉIX	33	3	D 95
	COGNAC LHERAUD	16	3	C 114
	BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT	24	3	D 129
	COGNAC & PINEAU ROUSSILLE	16	3	D 125
	VINGOBLES DARRIET	33	3	B 95
	BIÈRES DE MONTMORILLON	86	3	C 141
	CHÂTEAU SIMON	33	3	C 89
	VIGNOBLES ROUSSEAU	33	3	C 91
	VIGNOBLES ROY-TROCARD	33	3	C 90
	CHÂTEAU LOISEAU	33	3	C 110
	SIMONNEAU RECOLTANTS	33	3	B 91
	CHÂTEAU SAINT-HILAIRE	33	3	C 132
	TROCARD VIGNERONS	33	3	B 97
	VIGNOBLES MALLARD	33	3	B 89
	LES VIGNOBLES BERTRAND GUINDEUIL	33	3	C 96
	LIQUEURS BIÈRES ET SPIRITUEUX EGIAZKI	64	3	A 90
	DISTILLERIE DES MOISANS	16	3	C 95
	COGNAC PARIS / PINEAU DES CHARENTES	16	3	C 101
	STRUK-OHANA	33	3	D 89
	JANOUÉIX FRANCOIS	33	3	D 107
	CLOTHILDE TRISTAN	33	3	C 143
	VIGNOBLES DU BOS	33	3	D 135
	PINEAU Q - LE MEILLEUR MOMENT DE LA JOURNÉE	16	3	D 115
	CHRIS VINS	44	3	B 144
	CHÂTEAU GARREAU	40	3	B 102
	COCKTAILS EXTRA NEW	17	3	B 108
	VIGNOBLES MICHEL BERGEY	33	3	D 113



Rencontrer, échanger avec les producteurs, déguster et acheter de bons produits.



## LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

### | Samedi 26 février |

🕒 11h30 à 12h

**Présentation de la race Limousine**

- Ring de présentation Hall 1

🕒 14h à 14h30

**Présentation de la race Bazadaise**

- Ring de présentation Hall 1

### | Dimanche 27 février |

🕒 16h à 16h30

**Présentation de la race Limousine**

- Ring de présentation Hall 1

🕒 16h30

**Récompense de la promotion 2022**

**des Ambassadeurs de la filière**

**de l'Agneau du Poitou-Charentes**

- Stand Nouvelle-Aquitaine Hall 1

### | Lundi 28 février |

🕒 10h à 10h30

**Présentation de la race Bazadaise**

- Grand Ring Hall 1

🕒 11h30

**Journée des distributeurs de Viandes Limousines**

- Stand Nouvelle-Aquitaine Hall 1

🕒 15h à 17h

**Vente aux enchères de vaches Limousines**

**de boucherie Label Rouge**

- Ring de présentation Hall 1

🕒 17h

**Vente de femelles de Blonde d'Aquitaine**

**de Boucherie**

- Ring bovin Hall 1

### | Mardi 1<sup>er</sup> mars |

**Journée Jambon de Bayonne**

🕒 14h à 14h30

**Présentation de la race Parthenaise**

- Ring de présentation Hall 1

### | Mercredi 2 mars |

**Journée Région Nouvelle-Aquitaine**

🕒 10h30

**Cérémonie de récompense**

**du Concours Master Boucher**

- Stand de l'Agneau du Poitou-Charentes (1C057)

🕒 11h30 à 12h

**Présentation de la race Bazadaise**

- Ring de présentation Hall 1

🕒 13h30

**Vente aux enchères d'agneaux**

**Poitou-Charentes / Le Diamandin de boucherie**

**sous signes de qualité**

- Ring Ovin Hall 1

### | Jeudi 3 mars |

**Journée du Département des Landes**

🕒 Toute la journée

**La filière Pêche de Nouvelle-Aquitaine à l'honneur**

- Stand Pavillon France (stand 4B45)

🕒 9h30 à 13h

**Concours Général Agricole Limousin**

- Grand ring Hall 1

🕒 16h à 19h

**Concours Général Agricole Blonde d'Aquitaine**

- Grand ring Hall 1

### | Vendredi 4 mars |

**Journée du Département de la Haute-Vienne**

🕒 10h à 12h30

**Journée de la race Parthenaise**

- Grand ring Hall 1

🕒 10h à 11h

**Trophée du Meilleur Pointeur de Race Bazadaise**

- Ring de présentation Hall 1

🕒 12h à 12h30

**Remise du Trophée**

**du Meilleur Pointeur de Race Bazadaise**

- Ring de présentation Hall 1

### | Samedi 5 mars |

🕒 16h30 à 17h

**Présentation de la race Bazadaise**

- Grand ring Hall 1

🕒 17h à 17h30

**Présentation de la race Limousine**

- Grand ring Hall 1

### | Dimanche 6 mars |

🕒 11h30 à 12h

**Présentation de la race Limousine**

- Ring de présentation Hall 1



**AANA**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE



[www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr)



**SALON  
INTERNATIONAL  
DE L'AGRI  
CULTURE**

