

A.A.N.A

AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine

DOSSIER
DE PRESSE

SALON
INTERNATIONAL DE
L'AGRICULTURE 2024

DU 24 FÉVRIER AU 3 MARS - PARIS

EN NOUVELLE-AQUITAINE, ON ÉLÈVE L'EXIGENCE.

Alimentation · Élevage · Biodiversité



301

PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

La Nouvelle-Aquitaine est une des premières économies agricoles d'Europe pour la valeur de sa production par ses 60 000 exploitations et 180 000 employés pour 11 milliards d'euros de chiffre d'affaires en agriculture et 30 milliards en agroalimentaire.

La Nouvelle-Aquitaine compte parmi les leaders des produits sous signes de qualité et d'origine avec ses labels rouges, ses indications géographiques et ses produits en agriculture biologique.



60 000
EXPLOITATIONS



180 000
EMPLOYÉS



CHIFFRE D'AFFAIRES

11 MD€
AGRICULTURE

30 MD€
AGROALIMENTAIRE





ALAIN ROUSSET
PRÉSIDENT
DU CONSEIL RÉGIONAL
DE NOUVELLE-AQUITAINE

ÉDITO

En 2023, le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine a renouvelé **l'ambition de faire de la Nouvelle-Aquitaine la première région éco-responsable de France, avec l'aide de son agriculture et en l'accompagnant grâce à une nouvelle version de Néo Terra, sa feuille de route en faveur de la transition écologique et énergétique actualisée. Ces dernières semaines, agricultrices et agriculteurs ont dit combien ces transitions sont difficiles, exigeantes, inquiétantes mêmes. En matière agricole, l'un des grands enjeux reste le renouvellement générationnel** au travers de la transmission des exploitations et l'installation de jeunes et de nouveaux agriculteurs sur des exploitations durables et innovantes. Dès l'ouverture du nouveau dispositif en 2023, ce sont plus de **1000 projets d'installations qui ont pu voir le jour en Nouvelle-Aquitaine.** J'ai demandé que chaque exploitation de lycée agricole soit une vitrine de ce qui peut et doit être fait en agriculture efficace et résiliente.

Nous devons accélérer en 2024 **l'engagement de l'agriculture dans cette transition en relevant le défi de l'autonomie alimentaire et de la relocalisation des filières** tout en régénérant les sols, stockant le carbone, utilisant l'eau de manière optimale et protégeant la biodiversité. Bien sûr, **l'agriculture biologique doit être au premier rang,** car elle ouvre des voies. Et c'est pourquoi la Région consacrera à nouveau 14 millions d'euros à l'aide au maintien en 2024.

Mais c'est massivement qu'il faut trouver des alternatives à l'utilisation des produits chimiques de synthèse. Je souhaite que les politiques du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine puissent embarquer un maximum d'agricultrices et d'agriculteurs dans cette transition.

En complément mais jamais au détriment de la production agricole, l'agriculture a aussi un grand rôle à jouer dans la production du mix énergétique nécessaire en Nouvelle-Aquitaine.

“ **L'agriculture biologique doit être au premier rang, car elle ouvre des voies.** ”

La Salon de l'agriculture de Paris donne le temps d'expliquer les valeurs, les savoir-faire, les patrimoines régionaux du goût notamment, indissociables de notre identité, et de notre art de vivre. Il permet de présenter les plus grandes réussites de l'agriculture mais aussi de dire la complexité du métier, un métier du vivant, beau, passionnant mais difficile, un métier intimement lié à son environnement et un métier qui doit répondre aux attentes de la société et des consommateurs.

Je suis fier de ce que font les producteurs et des productrices de Nouvelle-Aquitaine et de leurs produits qu'ils présentent à Paris pour ce soixantième anniversaire du Salon, vitrine internationale de l'agriculture française et des régions.

Bon salon à toutes et tous.

SOMMAIRE

LA POLITIQUE AGRICOLE DE LA NOUVELLE-AQUITAINE	P. 04
HALL 1 - L'ÉLEVAGE DE NOUVELLE-AQUITAINE	P. 06
LA NOUVELLE-AQUITAINE, UNE RÉGION DE QUALITÉ	P. 11
HALL 3 - UN CONCENTRÉ DE SAVEURS NÉO-AQUITAINES	P. 19
LA LISTE DES EXPOSANTS	P. 28
LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER	P. 31

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

Marie Lacour-Darribère
m.darribere@aana.fr
06 32 58 73 97

LA POLITIQUE AGRICOLE DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE

**Installation et renouvellement générationnel,
transition agroécologique et alimentation durable
au cœur de la politique agricole de la Région
Nouvelle-Aquitaine**

La politique de la Région Nouvelle-Aquitaine pour les secteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la pêche s'inscrit entièrement dans l'objectif 3 de Néo Terra, sa feuille de route en faveur de la transition écologique et énergétique, « (Mieux) se nourrir : accélérer les transitions agroécologiques et alimentaires ».

Elle se décline **autour de 3 principaux enjeux :**

LE RENOUVELLEMENT GÉNÉRATIONNEL

pour maintenir la production agricole, assurer la souveraineté alimentaire régionale, préserver les terres agricoles et les emplois en zone rurale.

LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE

pour permettre aux agriculteurs néo-aquitains d'être plus résilients face au changement climatique et permettre, via la généralisation des pratiques agronomiques et les solutions basées sur la nature, de maintenir les revenus agricoles sans affecter l'environnement.

L'ALIMENTATION DURABLE

pour permettre aux Néo-Aquitains d'avoir accès à des aliments sains, de qualité et produits régionalement tout en assurant un juste partage de la valeur ajoutée au sein des filières.

L'année 2024 sera marquée par le déploiement de l'ensemble des dispositifs du **plan stratégique régional (PSR)** et par la mise en œuvre du règlement d'intervention des aides régionales économiques et environnementales.

CONCERNANT L'INSTALLATION ET LE RENOUVELLEMENT GÉNÉRATIONNEL

1

L'année 2024 permettra de déployer sur tout le territoire de la Nouvelle-Aquitaine la **Dotation Nouveaux et Jeunes Agriculteurs (DNJA)** : nouvelle aide en faveur des agriculteurs qui s'installent et dont la Région a la charge depuis 2023.

Quel bilan en 2023 ?

Pari tenu pour la Région Nouvelle-Aquitaine qui s'était fixé un objectif ambitieux : atteindre 1000 installations.

Ce sont 34 M€ qui ont été investis par la collectivité. La Région n'a pas à souffrir de la comparaison avec d'autres régions.

Pour rappel, la DNJA contient **2 volets :**

- **Un volet « trésorerie »** à destination des « jeunes agriculteurs » (moins de 40 ans) ;
- **Un volet « outils productifs »** à destination de tous les agriculteurs qui s'installent entre 18 et 55 ans (sous condition de diplôme).

Pour favoriser le dialogue avec les acteurs agricoles du territoire, le déploiement de la DNJA s'accompagnera de réunions d'information et d'échanges régulières dans les départements de Nouvelle-Aquitaine sur la question de l'installation et de la transmission.



La résilience face au changement climatique, la généralisation des pratiques agronomiques... sont au cœur de la transition agro-écologique.

CONCERNANT LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE

2

La Région poursuivra la mise en œuvre du **plan de compétitivité et adaptation des exploitations agricoles** (Plan végétal environnement, Plan de modernisation des élevages, agroforesterie, transformation à la ferme, aide aux structures collectives...).

Ces dispositifs seront éco-conditionnés au respect de l'environnement (certification bio, HVE, ou certification équivalente, écoschéma de la PAC pour certains d'entre eux).

La Région confortera ses **aides à l'agriculture biologique** selon les orientations du Pacte Bio voté en juin 2023 qui prévoit en particulier de renforcer le volet promotion des produits bio pour une meilleure visibilité et compréhension du cahier des charges par les consommateurs.

Elle lancera par ailleurs le **premier appel à projets Projet européen d'innovation** pour la nouvelle programmation européenne, orienté vers l'adaptation au changement climatique, la sortie des pesticides et le bien-être animal.

La Région accompagnera, dans le cadre du **projet MAIA porté par l'INRAE** et financé par la Région, la mise en place de living lab ou zones atelier visant à **massifier les pratiques agroécologiques** validées scientifiquement et économiquement rentables.

Elle lancera le **premier appel à projet Hydraulique agricole pour l'adaptation des exploitations au changement climatique**. Ce dispositif visera les projets agroécologiques et efficaces en eau :

- Participant à la souveraineté alimentaire de la Région,
- Intégrant la notion de partage de l'eau,
- Visant une gestion publique de l'eau.

La Région **accompagnera 5 nouvelles coopératives dans le cadre du parcours Néocoop**, accompagnement des coopératives de Nouvelle-Aquitaine dans la définition et la mise en œuvre d'une stratégie en faveur de la transition agroécologique de leurs adhérents :

- Cadralbret : maraîchage (membre de Paysans de Rougeline) à Nérac (Lot-et-Garonne)
- France Prune : arboriculture à Casseneuil (Lot-et-Garonne)
- CUMA Adour Protéoil : grandes cultures à Mugron (Landes)
- Maisadour : grandes cultures et élevage à Haut-Mauco (Landes)
- Vignerons d'Oléron : viticulture à Saint-Georges-d'Oléron (Charente-Maritime)

Enfin, la Région financera la **modernisation des exploitations des lycées agricoles** (équipement, boutique, microméthanisation) selon les schémas directeurs des établissements réalisés dans le cadre de la feuille de route agroécologie. Cet accompagnement tiendra compte de la planification établie en 2023 dans le cadre du PPI dédié.

CONCERNANT L'ALIMENTATION DURABLE

3

L'année 2024 verra la poursuite des mesures du **pacte Alimentaire, pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine** qui intègre la politique de circuits alimentaire locaux, la restauration collective, la structuration logistique des filières courtes...

La Région poursuivra également **sa politique sur l'alimentation** (programmation FEDER sur l'agroalimentaire et sur le FEAMPA sur la pêche et l'aquaculture) en renforçant les mesures d'**éco conditionnalités sur ces dispositifs**. La politique **qualité et de promotion des produits agroalimentaire** sera également poursuivi via le financement en particulier de l'agence régionale pour l'alimentation l'AANA.

Master class avec Christophe Quantin, meilleur ouvrier de France et des chefs de cuisine collective lors de l'AG constitutive du campus régional de la restauration collective Nouvelle-Aquitaine en juillet 2023.



ZOOM SUR

LE PACTE ALIMENTAIRE

Pour accompagner les filières biologiques régionales de l'amont à l'aval

Ce Pacte présente **les engagements de l'ensemble des partenaires signataires pour répondre aux enjeux de l'agriculture biologique sur le territoire néo-aquitain. Il fixe de nouveaux objectifs à atteindre à l'horizon 2023-2027 :**

18% de la surface agricole utile régionale en bio,

25% des exploitations en agriculture biologique,

30% des installations avec la dotation « Nouveaux et jeunes agriculteurs » annuelle en agriculture bio,

30% de produits issus de l'agriculture biologique et locale dans les restaurants scolaires des lycées.

En tant que chef de file en matière économique, la Région a un rôle central à jouer dans l'accompagnement au développement de l'agriculture biologique, notamment

en **mobilisant ses crédits régionaux et ceux de l'Union européenne (FEADER)**. Les élus régionaux ont voté en faveur de ce nouveau Pacte 2023-2027 lors de la séance plénière du 12 juin dernier. Entre 2017 et 2022, la mobilisation des acteurs professionnels et des financeurs autour du Pacte précédent, a permis un **déploiement de l'agriculture biologique en Nouvelle-Aquitaine atteignant 9,7 % de la surface agricole utile fin 2022**. Ainsi, **plus de 4 300 exploitants se sont convertis** durant cette période, pour atteindre 9 083 exploitations fin 2022. Avec une stabilisation des surfaces et une légère croissance du nombre de producteurs, **la Nouvelle-Aquitaine reste la 2^e région bio française**.



Les signataires du nouveau Pacte qui a eu lieu le 15 décembre dernier à Bordeaux



AU PROGRAMME

La journée dédiée à la Région Nouvelle-Aquitaine se déroulera le **mercredi 28 février 2024**

9h : Lancement de la journée sur le grand ring avec la présentation des 4 races bovines

10h30 : Visite officielle du Hall 1 (filières porcines, ovines)

11h30 : Conférence de presse

12h30 : Discours d'Alain Rousset

16h30 : Visite officielle des exposants de Nouvelle-Aquitaine du Hall 3

Toute l'actualité de la Région Nouvelle-Aquitaine :

www.nouvelle-aquitaine.fr
f Région Nouvelle-Aquitaine
@NouvelleAquitaine

HALL 1

L'ÉLEVAGE DE

NOUVELLE-AQUITAINE



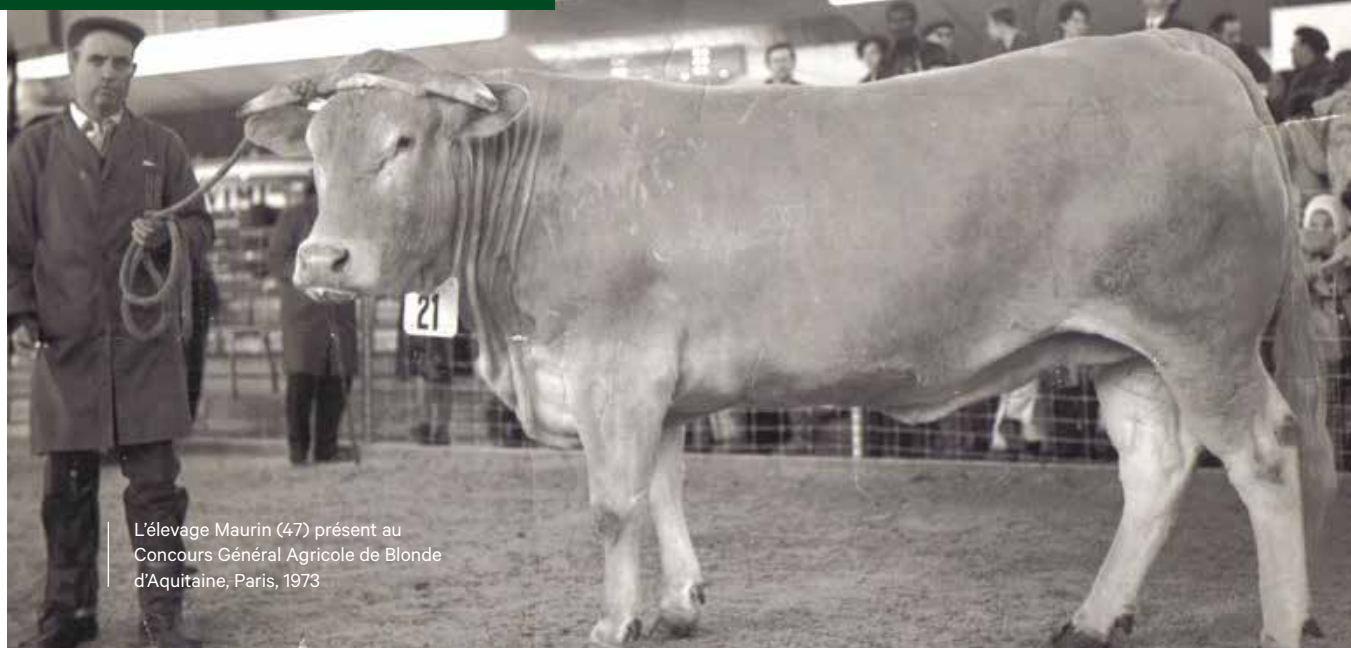
FLASHEZ
Pour retrouver
tous les détails
sur les élevages

207 m² sont consacrés à la valorisation des filières bovines, ovines et porcines de Nouvelle-Aquitaine.



**LES FILIÈRES
BOVINES**

**STAND 1
J 105**



L'élevage Maurin (47) présent au
Concours Général Agricole de Blonde
d'Aquitaine, Paris, 1973

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.

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.

Principaux produits avec signes de qualité :

- Label Rouge Bœuf Blond d'Aquitaine,
- Label Rouge Bœuf Excellence
- Label Rouge Bœuf Blond de nos villages

- Label Rouge Veau de lait fermier sous la mère
- Label Rouge Veau rosé d'Aveyron et du Ségala
- Bœuf de Chalosse

CARTE D'IDENTITÉ



ROBE : Froment

POIDS : Femelles entre 800 et 1 100 kg
Mâles entre 1 200 et 1 400 kg,

460 000 VACHES dont 150 000
en Nouvelle-Aquitaine

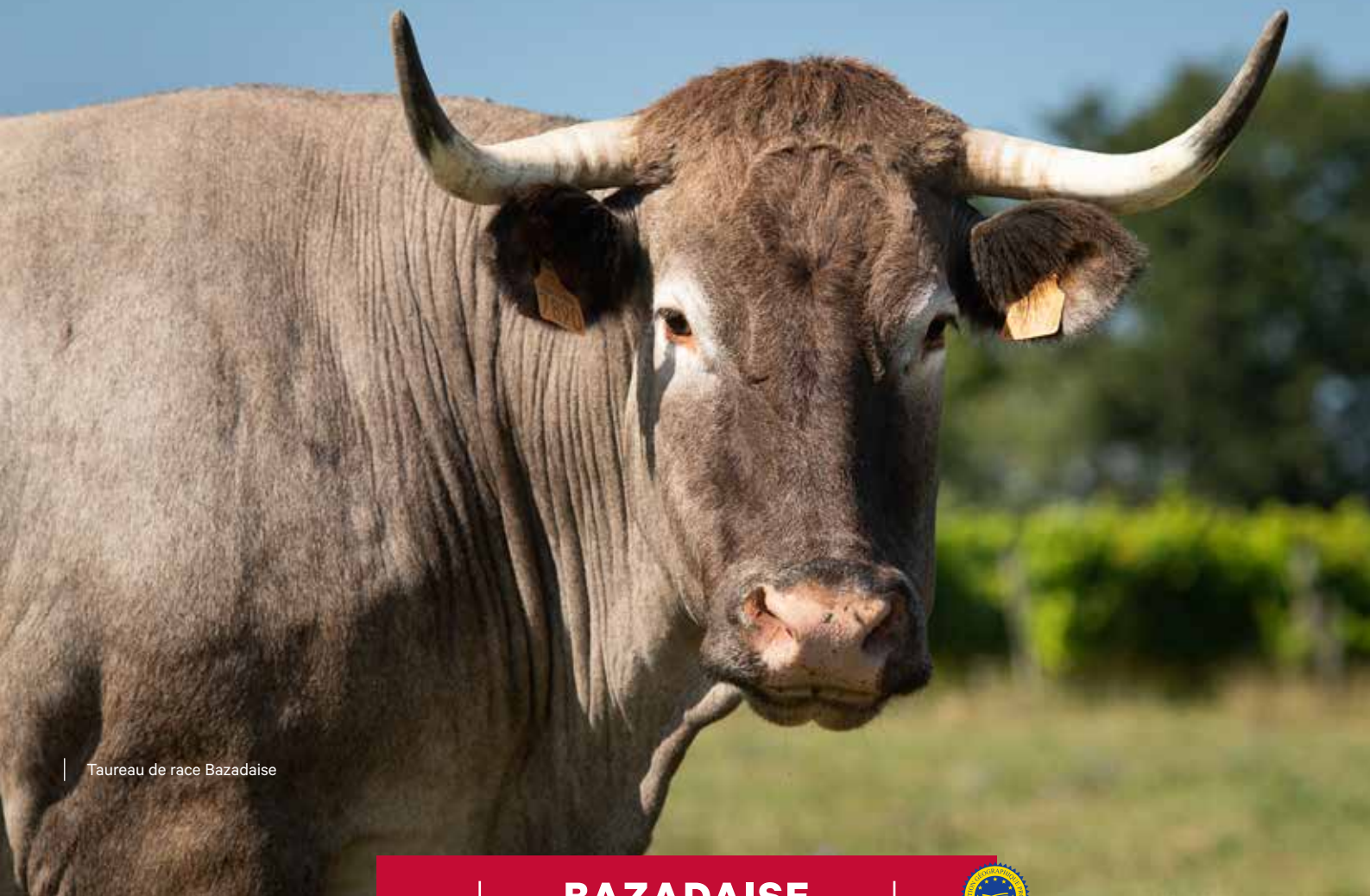
16 000 ÉLEVAGES dont 5 000
en Nouvelle-Aquitaine

27 000 EMPLOIS dont 9 500
en Nouvelle-Aquitaine



www.blonde-aquitaine.fr

OS Blonde d'Aquitaine



Taureau de race Bazadaise

BAZADAISE



Originnaire du Sud-Ouest, la Bazadaise est une **ancienne race de travail** qui fait maintenant partie 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.

CARTE D'IDENTITÉ



ROBE : Grise avec les muqueuses claires
POIDS : Entre 750 kg (pour les femelles) et 1 100 kg (pour les mâles)
4 500 VACHES dont 2 800 en Nouvelle-Aquitaine
184 ÉLEVAGES dont 122 en Nouvelle-Aquitaine

340 EMPLOIS dont 220 en Nouvelle-Aquitaine



www.bazadaise.fr



La race Parthenaise est originaire de la Gâtine, au cœur du département des Deux-Sèvres.

De ce fait, elle est principalement présente dans le nord de la Nouvelle-Aquitaine et dans les Pays de la Loire mais aujourd'hui, elle voit son développement rayonner dans le reste de la France (Bretagne, Nord, Bourgogne, Aveyron...).

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.**

France Parthenaise réunit en une seule structure l'amélioration génétique de la race et la gestion de son Label Rouge, ce qui permet à la race Parthenaise de s'adapter au mieux aux attentes du marché.

CARTE D'IDENTITÉ



ROBE : Froment aux extrémités noires

POIDS : Entre 700 et 1 000 kg


52 000 VACHES dont 22 000 en Nouvelle-Aquitaine

1 700 ÉLEVAGES dont 500 en Nouvelle-Aquitaine

3 180 EMPLOIS dont 2 400 en Nouvelle-Aquitaine



www.parthenaise.fr

 France Parthenaise



FLASHES

Pour retrouver
tous les détails
sur les élevages





En Nouvelle-Aquitaine, 2 vaches sur 3 sont de race Limousine

LIMOUSINE



Avec sa belle robe froment roux, la Limousine est très reconnaissable et présente sur tout le territoire.

1^{ère} race bovine en Limousin et en Poitou-Charentes, 2^e en Aquitaine : **près de 2 vaches sur 3 sont de race Limousine en Région Nouvelle-Aquitaine.**

La race Limousine est également reconnue pour sa viande aux qualités gustatives supérieures alliant tendreté, jutosité, saveur, ainsi que pour son grain de viande d'une exceptionnelle finesse.

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.

CARTE D'IDENTITÉ



ROBE : Froment roux

1 100 000 VACHES dont 540 000 en Nouvelle-Aquitaine

30 000 ÉLEVAGES dont 10 000 en Nouvelle-Aquitaine

45 270 EMPLOIS dont 15 300 en Nouvelle-Aquitaine



www.limousine.org

La Race Limousine française



FLASHEZ
Pour retrouver
tous les détails
sur les élevages

Autour de France Limousin Sélection, l'Organisme de Sélection, 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.



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



- **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.



LES VIANDES LIMOUSINES



Les Viandes Limousines investissent encore plus cette année le Hall 1 et le stand de la Nouvelle-Aquitaine avec un corner qui leur est dédié.

SUR CET ESPACE, LES VISITEURS POURRONT :

- Découvrir les Viandes Limousines et faire une photo souvenir,
- Tenter de gagner un superbe barbecue KAMADO,
- Retrouver Limousin Promotion, l'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),
- Admirer, tous les jours, le travail des bouchers et les préparations de viandes de chefs. Des jeunes en formation dans divers CFA de Nouvelle-Aquitaine prépareront chaque jour une vitrine de boucherie avec nos viandes d'excellence.

LES VIANDES LIMOUSINES REGROUPENT

LE BŒUF LIMOUSIN :

le fleuron de la viande de Bœuf leader sur son marché ! La caractéristique première des animaux Bœuf Limousin Label Rouge est le mode d'élevage. Les animaux pâturent minimum 6 mois de l'année, participent ainsi à l'entretien des paysages et au maintien de la biodiversité.

LE LIMOUSIN JUNIOR :

des Jeunes Bovins Limousin, type « Veau de Lyon » et « Veau de Saint-Étienne ». Avec plus de 2000 éleveurs, répartis sur les 3 départements limousins; sa qualité est garantie par un Label Rouge. Le Limousin Junior pâture avec sa mère en liberté dans un hectare de pré pendant 7 à 8 mois avec de l'herbe à volonté sur cette période !

LE VEAU SOUS LA MÈRE :

Veau du Limousin et Veau élevé sous la Mère. Cette production traditionnelle est localisée sur les 3 départements du Limousin ainsi que sur les départements de la Dordogne et de la Charente. Une IGP a même été déposée : Veau du Limousin.

L'AGNEAU DU LIMOUSIN :

l'excellence de la viande d'agneau en Indication Géographique Protégée (IGP) et en Label Rouge. Grâce à ses généreuses surfaces en herbe, le Limousin offre un territoire propice à l'élevage ovin, même dans ses parties les plus montagneuses qui ne permettent pas l'élevage bovin. Le cahier des charges de l'IGP Agneau du Limousin impose que les agneaux soient nés, élevés et abattus dans la région du Limousin.

LE PORC DU LIMOUSIN :

qualité gustative supérieure !

Reconnu par un Label Rouge, le Porc du Limousin bénéficie également d'une IGP qui assure un animal né et élevé sur le territoire Limousin et certains cantons des départements limitrophes. Dans cette région de pâtures et de forêts, les élevages, peu nombreux et de petite taille, ont un impact faible sur l'environnement.



www.label-viande-limousine.fr
Les Viandes Limousines

LA NOUVELLE-AQUITAINE, UNE RÉGION DE QUALITÉ

La Nouvelle-Aquitaine possède un patrimoine gastronomique riche et varié, à l'image de ses paysages et des traditions de chacun de ses territoires.

Grande région agricole (1^{ère} de France et d'Europe en surface utile, 2^e région française en valeurs), ses productions et spécialités culinaires sont nombreuses.

La Nouvelle-Aquitaine est la région française qui comptabilise le plus grand nombre de produits sous signe de Qualité et d'Origine.

Les filières agricoles et agroalimentaires sont toujours tournées vers l'avenir, soucieuses de s'améliorer, d'innover tout en intégrant les préoccupations des consommateurs sur le respect de l'environnement, le bien-être animal... Dans cette optique, des filières régionales ont vu les efforts et années de travail récompensés par l'obtention d'un SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine).

SUR L'ANNÉE ÉCOULÉE, DE NOUVEAUX SIQO ONT ÉTÉ ATTRIBUÉS EN NOUVELLE-AQUITAINE

LE MOTHAIS SUR FEUILLE



« 23 années de persévérance,
de transparence et de résilience »
résume Paul Georgelet, son Président.

Pour obtenir l'AOC, ces longues années de travail se sont articulées en plusieurs phases: l'harmonisation des méthodes de production afin de perpétuer des gestes traditionnels de la fourche à la fourchette; la détermination de l'identité territoriale du fromage (définition d'un nom, d'une zone, de l'alimentation des animaux, de l'utilisation du lait cru à 100 %, du moulage à la louche et l'utilisation de la feuille de châtaignier); le rattachement de l'Association de Défense et de Développement la chèvre Poitevine à la démarche et enfin l'identification des savoir-faire communs. Tout ce travail a mené à l'obtention d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en novembre 2023 pour le Mothais sur feuille.

LE SEL ET FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ



Le sel et la fleur de sel de l'île de Ré viennent d'être reconnus par une IGP au terme de 14 ans de procédure. Au delà de la fierté de cette reconnaissance, cette IGP permet d'ancrer l'héritage porté par les sauniers de l'île de Ré, fait de gestes répétés depuis 10 siècles et de vieux outils en bois.

Cette longue instruction s'explique par une volonté d'inclure la filière salicole de l'île de Ré dans toute sa diversité, y compris les plus petits producteurs mais aussi par le souci de faire un cahier des charges qui reflète ces pratiques sans créer de norme artificielle.

LE CAVIAR D'AQUITAINE



Depuis le début des années 2000, la raréfaction de l'esturgeon dans toutes les zones où il vivait à l'état naturel, suivi en 2008 de l'élévation du niveau de menace, sans compter la concurrence féroce sur le marché, l'Association Caviar d'Aquitaine a décidé de se tourner vers une demande de reconnaissance en IGP.

Cela permet aux pisciculteurs, membre de l'Association et pionniers du secteur, de valoriser leur expérience de plus de 30 ans, de répondre aux attentes de consommateurs mais surtout de préciser et protéger tout le cycle de production maîtrisé par la filière: de l'œuf (reproduction) jusqu'à l'œuf (caviar). Ainsi, ce produit d'Aquitaine voit son origine et sa qualité garanties.



CONFÉRENCE DE PRESSE

Dans le cadre de l'obtention de ces nouveaux SIQO, une conférence de presse aura lieu avec des représentants des filières Caviar d'Aquitaine IGP, Sel de l'Île de Ré IGP et Fleur de Sel de l'Île de Ré IGP et du Mothais sur feuille AOC, **lundi 26 février à 10h30 sur le stand Nouvelle-Aquitaine Hall 1 (1 J105).**

LA TOMATE LABEL ROUGE



La Tomate a obtenu, en juin dernier, un Label rouge.

Une première pour ce « légume » le plus consommé en France. Cette obtention, portée par l'AIFLG (Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne) déjà porteuse de la Fraise Label Rouge, est pourtant le fruit d'un long travail mené depuis 5 années. Pas moins de 30 versions du cahier des charges, portant sur 39 points de maîtrise, ont été nécessaires à l'aboutissement de la demande de reconnaissance en Label Rouge. La production concernée par ce SIQO est aujourd'hui réalisée par 12 producteurs avec un volume annuel espéré de 500 à 1000 tonnes.

L'ASPERGE DES LANDES



Elle arrive ! L'asperge des sables des Landes est le légume primeurs qui fait le printemps !

Et pour la première fois, l'Asperge des sables des Landes IGP est certifiée sous le label officiel Label Rouge (Validation INAO le 15/01/2024 : LR 07/23, en cours d'enregistrement au Journal Officiel). **À l'occasion de l'attribution de ce Label Rouge, Qualité Landes organise un petit déjeuner de presse intimiste avec le Chef David Sulpice (1 étoile Michelin), de la Villa de l'Étang Blanc à Seignosse, jeudi 27 février dès 8h30, sur le stand Nouvelle-Aquitaine (hall 1 J 105).**

D'AUTRES DEMANDES DE RECONNAISSANCE EN SIQO SONT ÉGALEMENT AVANCÉES

LE MIEL DES LANDES



Après plus de 10 ans de travail conduit par des apiculteurs du territoire, la dénomination « Miel des Landes » est désormais sous protection nationale transitoire.

Prochaine étape attendue avec impatience: sa reconnaissance officielle en tant qu'Indication Géographique Protégée (IGP) par la Commission européenne. Le « Miel des Landes » deviendrait ainsi le 4^e miel français sous IGP aux côtés de la Provence, de l'Alsace, et des Cévennes. Porté par le Syndicat des Miels des Landes et soutenu par l'Association de développement de l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine (ADANA), cette IGP protégera le savoir-faire des apiculteurs, les spécificités du miel sur le territoire tout en assurant l'origine, la traçabilité et la transparence du produit au consommateur.

SUR LE SALON DE L'AGRICULTURE, DE NOMBREUSES FILIÈRES NÉO-AQUITAINES DE QUALITÉ SONT ÉGALEMENT PRÉSENTES.



FLASHEZ
Pour retrouver
tous les détails
sur les élevages



LES FILIÈRES OVINES



L'élevage des ovins participe à la préservation des bocages.

STAND 1 D075

AGNEAU DU POITOU-CHARENTES AGNEAU LE DIAMANDIN



Pour cette édition du 60^e anniversaire du SIA, les filières Agneau du Poitou-Charentes IGP et Label Rouge le Diamandin seront de nouveau présentes afin de **partager leur savoir-faire et faire découvrir leurs produits au grand public.**



Seules sept races bouchères sont autorisées dans le cahier des charges de l'Agneau du Poitou-Charentes et du Label Rouge. 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.

Pour la 6^e fois, **le 28 février 2024, une vente aux enchères d'agneaux labellisés** est organisée par la filière, en partenariat avec les organismes de sélections de cette dernière. Cet événement inédit a pour **objectif de promouvoir la viande ovine sous Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine (SIQO)** par le prisme des races bouchères, véritable spécificité de ces deux

démarches qualité. **Il réunit tous les maillons de cette filière d'excellence**, des éleveurs aux magasins engagés dans les démarches.

CARTE D'IDENTITÉ



RACES : Mouton Vendéen, Texel, Mouton Charollais, Suffolk, Rouge de l'Ouest, Charmoise et Île de France

POIDS : Entre 14 et 22 kg carcasse
668 ÉLEVAGES en Nouvelle-Aquitaine
116 705 AGNEAUX labellisés par an



www.agneau-poitou-charentes.com
f Agneau Poitou-Charentes
i Agneau du Poitou-Charentes IGP

| AGNEAU DU LIMOUSIN |



la qualité par excellence !

L'élevage ovin en Limousin remonte au temps où l'Homme devint agriculteur-éleveur, au Néolithique. Avec l'arrivée des pratiques d'agriculture moderne, la production d'agneau se développe en Limousin, soit avec des élevages spécialisés en production ovine, soit avec sur la même exploitation, un autre atelier de production de bovins notamment.

Les agneaux du Limousin, labellisés IGP sont nés, élevés et abattus dans la région formée des départements de la Corrèze, de la Creuse, et de la Haute-Vienne (avec une zone de naissance et d'élevage étendue aux cantons ou arrondissements des départements limitrophes). Leur alimentation est à base d'herbe (pâturée majoritairement ou conservée en foin) avec selon la saison et les conditions météorologiques une complémentation plus ou

moins importante à base de céréales ou de plantes fourragères. Mais après sevrage, en hiver et en période de sécheresse, les agneaux sont complétement et élevés en bergerie. Ces agneaux sont issus d'animaux de race à viande et sont âgés de moins de 10 mois.

CARTE D'IDENTITÉ



POIDS : Entre 13 et 23 kg

50 000 AGNEAUX commercialisés et 634 éleveurs



www.label-viande-limousine.fr

Les Viandes Limousines

@lesviandeslimousines

| AGNEAU DU PÉRIGORD |



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 complétement 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.

CARTE D'IDENTITÉ



RACE : Lacaune, Blanche du Massif Central, Romane, Charmoise, Causse du Lot

POIDS : Entre 15 et 22 kg

45 ÉLEVAGES, 4 300 AGNEAUX labellissables et **2 700** labellisés



www.qualiteviande-aquitaine.fr

L'Agneau du Périgord

@AgneauPerigord

| AGNEAU DES PYRÉNÉES |



L'Agneau de lait des Pyrénées, c'est l'histoire de **3 races locales ancestrales Basques et Béarnaises.**

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, une qualité reconnue par les plus grands chefs français.

Depuis septembre 2022, l'Agneau des Pyrénées a agrandi son territoire à l'ensemble du massif des Pyrénées et accueille au sein de son IGP un nouveau produit, l'agneau lourd.

CARTE D'IDENTITÉ



RACES : Manech à tête rousse, Manech à tête noire et Basco-béarnaise

ZONE : Pays Basque et Béarn

620 ÉLEVAGES

140 000 AGNEAUX labellissables et **23 500** labellisés



www.agneaudelaitdespyrenees.com

L'agneau de lait des Pyrénées

@agneaupyrenees

@agneaupyrenees

L'agneau de lait des Pyrénées



LES FILIÈRES PORCINES

Les Porcs cul Noir Limousin sont élevés en plein air



STAND D 142

| PORC CUL NOIR LIMOUSIN |

Cette race est élevée depuis 5 siècles autour de Saint-Yrieix-La-Perche en Limousin, dans le sud de la Haute-Vienne. Aujourd'hui, tous les animaux de la filière sont **élevés en plein air** dans des parcours alliant bois et prairies. Les cochons bénéficient de tout ce qu'ils peuvent trouver dans leurs parcours : herbe, tubercules, racines mais aussi glands et châtaignes à l'automne. Leur ration est complétée d'un aliment composé de céréales, de tourteaux de colza, pois, tournesol, riche en protéines pour assurer une croissance maîtrisée.

Pour découvrir cette filière d'élevage tout au long du SIA, **les animaux de la race Cul Noir Limousin seront présentés une à deux fois chaque jour sur le ring porcin.**

6 éleveurs de Creuse et Haute-Vienne présenteront 16 animaux adultes lors du Concours Général Agricole le vendredi 2 mars. Bien évidemment, il y aura une section "truiés suitées" pour le plus grand plaisir des enfants et des photographes.

Côté restauration, le bar et le restaurant à Jambons Secs sont de retour en 2024 ! La filière collective L'Écusson Noir, qui regroupe des éleveurs de la race Cul Noir Limousin, sera présente sur le stand Bar à Jambons Secs du LIGERAL (collectif des races locales de cochons).

Cet espace de découpe au couteau des jambons secs propose des cornets de salaisons à grignoter sur place ou à emporter. À l'arrière du Bar à Jambons Secs, l'espace de restauration (stand 1F137) a été agrandi pour accueillir les personnes qui souhaitent se poser quelques instants autour de nos assiettes de jambons secs qui réunissent les 4 filières races locales de porc (Jambon de Corse, Kintoa, Noir de Bigorre, L'Écusson Noir) ou des planches de charcuteries composées par l'ensemble des races présentes.

NOUVEAUTÉS 2024

UN BAR À SAUCISSONS SECS (HALL 1 D142) Face au succès du Bar à jambons secs, un nouvel espace est aujourd'hui dédié exclusivement aux saucissons secs. Il est dédié à la vente de saucissons secs à emporter mais aussi aux cornets à consommer dans les allées pour les plus gourmands.

LA FILIÈRE L'ÉCUSSON NOIR sera aux côtés des organisateurs avec des produits de salaison en dégustation et en vente pour l'espace Haute-Vienne (**HALL 3**). L'occasion pour le public de découvrir le jambon sec 24 mois et nos saucissons sur un autre espace du Salon de l'Agriculture.

PORC BASQUE KINTOA



Le porc de race Basque est l'une des races les plus anciennes d'Europe, véritable patrimoine culturel. On l'appelle également Pie Noir du Pays Basque ou encore Euskal Xerria en Basque.



PORC DU LIMOUSIN




**LES VIANDES
LIMOUSINES**
la qualité par excellence !

Le Porc du Limousin Label Rouge est élevé dans des bâtiments spécialisés, dans des conditions de confort optimales avec une surface supérieure à celles imposées par la réglementation.

Les Porcs sont essentiellement nourris avec des céréales qui représente au minimum 60% de la ration.

L'apport en maïs est limité à 20% maximum, pour maîtriser la qualité du gras de couverture.

Il faut du temps pour produire une viande de qualité, **le Porc du Limousin Label Rouge est élevé au minimum jusqu'à 182 jours** (contre 168 jours pour le porc standard). **C'est cette croissance lente qui va donner à la viande plus de goût et de tendreté.**

LA ROUTE DES FROMAGES
DE CHÈVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE

La Route des Fromages de Chèvre
était déjà présente en 2014.



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.

En 2024, la Route des Fromages de Chèvre investira un espace de 24 m² pour vous faire découvrir des fromages de chèvre : **Chabichou du Poitou AOP, au Cabécou du Périgord, aux Mothais sur feuille AOC, tommes, crottins, carrés et bien d'autres.** Mais vous y trouverez aussi déguster des charcuteries caprines, savons au lait de chèvre, cannelés au lait de chèvre et un espace entièrement dédié aux glaces au lait de chèvre.

Venez goûter la diversité des formes, des saveurs, des affinages de nos fromages, et échanger avec ceux qui les font, déguster, tout au long du salon.



FLASHEZ
Pour retrouver
tous les détails
sur les élevages

INFOS ET ACTUS DE LA ROUTE
DES FROMAGES DE CHÈVRE

www.routedesfromagesdechevre.fr

Route fromages

@routedesfromagesdechevre

routefromages

Route des fromages de chèvre
de Nouvelle-Aquitaine

FROMAGE 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 ».**

Pour découvrir toutes les variétés et caractéristiques des fromages AOP Ossau-Iraty : fermier, laitier, vallée, estive, jeune et plus affiné, au lait thermisé et au lait cru..., tout comme les savoirs faire des berger(e)s et des fromager(e)s, **rendez-vous avec les producteurs eux-mêmes et les animateurs du Syndicat de Défense de l'Ossau-Iraty :**


- Sur le Hall 1, au sein de l'espace « filière ovin lait des Pyrénées-Atlantiques » du CORAM (Collectif Races Locales de Massif) et de manière ponctuelle sur le stand du CNAOL (Comité National des Appellations d'Origine Laitières),
- sur l'espace des Pyrénées-Atlantiques (Hall 3 B164),
- Sur le stand Nouvelle-Aquitaine (Hall 1).


Des idées recettes, des conseils de conservation et d'utilisation, la découverte de la Route du fromage AOP Ossau-Iraty (avec des idées de balades à la rencontre de bergers et fromagers) sont également au programme.



INFOS ET ACTUS DE L'OSSAU-IRATY

www.ossau-iraty.fr

 Ossau-Iraty

 ossauiratyaoop



Fromage traditionnel du Béarn et Pays Basque : l'Ossau-Iraty.



CÔTÉ MER

Les Huîtres Marennes Oléron IGP seront présentes au Salon de l'Agriculture **le mercredi 28 février et le samedi 2 mars sur le stand du Comité National Conchylicole (Hall 4 C126)**. Par ailleurs, certains ostréiculteurs adhérents du Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron participeront au Concours Général Agricole qui aura lieu le 27 février 2024.

HALL 3



FLASHEZ
Pour retrouver tous les
temps forts et exposants
régionaux du Hall 3

UN CONCENTRÉ DE SAVEURS NÉO-AQUITAINES

Déguster, acheter et préparer son séjour en Nouvelle-Aquitaine...
Pour cela rendez-vous sur l'espace Nouvelle-Aquitaine de 1 500 m²,
au cœur du Pavillon des régions de France.

Près de 90 producteurs, artisans, viticulteurs, négociants présenteront
le meilleur de leur terroir. Parmi eux, 7 départements prendront place
pour exposer les offres dépayssantes et leurs produits emblématiques.

LES EXPOSANTS DE NOUVELLE-AQUITAINE

Parmi les nombreux producteurs néo-aquitains, certains
répondent au rendez-vous depuis de nombreuses années,
d'autres entreprises découvrent le salon pour la 1^{ère} fois.
D'autres encore transforment l'essai après une première
expérience réussie en 2023. Ils nous expliquent.



Les produits néo-aquitains sont à découvrir
sur l'espace régional du Hall 3.

« Notre participation au SIA 2024 est **une première en 90 ans d'existence pour les vins Mouton Cadet en AOC Bordeaux**. Notre communauté de vignerons et notre équipe technique donnent rendez-vous aux amateurs comme aux novices sur l'espace de la Région Nouvelle-Aquitaine. Au programme : échanges et dégustation de nos vins iconiques et des dernières innovations certifiées bio et vegan. Cette présence témoigne également de notre profond engagement envers les vignerons Mouton Cadet qui œuvrent à nos côtés pour garantir la meilleure qualité, de la vigne au verre. »

Véronique Hombroekx, Directrice Générale
Vins & Marques. Baron Philippe de Rothschild
(Stand Mouton Cadet 3 B129)



+ de 90
EXPOSANTS



11
NOUVEAUX
EXPOSANTS



7
DÉPARTEMENTS
REPRÉSENTÉS



+ DE 50%
DES EXPOSANTS
SONT
FIDÈLES
AU SIA DEPUIS
+ DE 10 ANS

“Notre première participation au SIA a pour but de faire découvrir nos spécialités culinaires à un grand nombre de clients, prendre contact avec des professionnels mais surtout proposer des produits de qualité et de convivialité qui sont les mots clés de notre entreprise.

Nous sommes une entreprise familiale depuis 1997, spécialisée dans les produits du terroir qui sont inscrits au patrimoine culturel du Limousin : des pâtés pomme de terre, des fondants à la châtaigne, des tartes aux noix et à la noisette... Tous nos produits sont 100% réalisés par nos soins ce qui nous a valu le label Artisans gourmands de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.”

Sabrina Cano, Pascalain Limousin (Stand 3 B192)

“Motivés par les ventes de notre première participation au SIA en 2023, nous avons décidé de revenir grâce aux bonnes conditions proposés par le dispositif régional et l'AANA. Nous voulons amplifier nos contacts tant du côté des particuliers que des professionnels et offrir une plus grande notoriété à l'ensemble de nos fromages et tartinables. Notre ambition est de tripler nos ventes sur le salon. D'ailleurs, la construction d'une nouvelle fromagerie sur notre site de Bellevue à St-Sauveur s'inscrit dans cette nouvelle dynamique.”

Christelle Petitsigne,

Fromagerie Petit Signe (Stand 3 D181)

“Depuis plus de 40 ans, l'entreprise Jahan est fidèle au salon et ce ne sont pas les anecdotes et les souvenirs qui manquent ! C'est un incontournable pour son ambiance, la mise en valeur des produits régionaux, la reconnaissance des productions artisanales comme les nôtres. C'est aussi un incroyable moment d'échanges, de rencontres qui met en avant le soutien, la fidélité et la solidarité des clients. Un exemple ? L'année où le salon a dû fermer ses portes plus tôt que prévu, nos clients sont venus en masse pour nous éviter d'avoir des invendus. Ils nous ont fait plaisir en se faisant plaisir. Un instant de partage intense, inoubliable !”

Isabelle Martin, Tourteaux Jahan (Stand 3 D199)

“Cela fait 35 ans que je participe au Salon de l'Agriculture. Je suis venu la première fois à 21 ans. Il faut dire que c'est une histoire de famille, car la mienne est présente au Salon depuis le début. Toutes ces années laissent des souvenirs mémorables, notamment le passage systématique d'un Président de la République qui s'arrêtait «embrasser les Janoueix».

Je me souviens également des repas après les dégustations du Concours Agricole. Nous nous retrouvions avec les membres d'autres jurys. Nous partagions alors les casse-croûte mais aussi sur nos métiers différents. Je me souviens aussi de soirées mémorables dans le Hall 1, où nous viticulteurs, nous retrouvions avec les agriculteurs au milieu des animaux, en improvisant un repas. Et souvent nous restions dormir dans le foin.

François Janoueix, Janoueix François Saint-Émilion Pomerol (Stand 3 D163)

LA HAUTE-VIENNE EN FORCE

(HALL 3 STAND A120 ET STAND B120)

Pour la 1^{ère} fois, la Haute-Vienne sera présente sur le Hall 3 du Salon de l'Agriculture, non pas avec un, mais deux stands.

Le 1^{er} est porté par le département de la Haute-Vienne (Hall 3 stand A120).

En effet, depuis 2020, le Conseil départemental organise au Salon de l'agriculture une opération “Qualité Haute-Vienne”, le temps d'une journée sur le stand de la région Nouvelle-Aquitaine.

En 2024, le département investit un stand de 30 m² qui s'articulera autour de différents espaces : ateliers-démonstrations de savoir-faire avec des artisans locaux, boutique d'artisans-producteurs, vente de bière artisanale et espace « tourisme ».

Le petit + ? Le Conseil départemental a fait le choix d'une conception locale, personnalisée. 14 étudiants DNMA De ESPACE (diplôme national des métiers d'art et du design) du Lycée Raymond Loewy à La Souterraine (23) ont travaillé sur la conception de ce stand. Il a ensuite été fabriqué à partir de matériaux locaux (châtaigner, cuir, porcelaine...) par des artisans Haut-Viennois.

Chaque jour, une journée thématique sera annoncée. À travers elles, les visiteurs seront invités à découvrir la Haute-Vienne, grâce à des démonstrations et des échanges avec les artisans, acteurs et ambassadeurs de notre beau département.



CARTE D'IDENTITÉ



5 520 km² de superficie
195 communes
371 691 habitants



www.haute-vienne.fr
f departementhautevienne
@departementhautevienne
@hautevienne_dep
Département de la Haute-Vienne



Le second stand de la Haute-Vienne est celui de la Chambre d'Agriculture.


Depuis plusieurs années, elle souhaitait être présente au Salon International de l'Agriculture à Paris sans que cela n'ait pu se concrétiser totalement. **L'édition 2024 sera la bonne!** La Chambre d'Agriculture sera fière d'accueillir sur son stand les participants aux différents concours (animaux ou Concours Général Agricole) et également l'ensemble des produits agricoles emblématiques du département.

Sa présence à cette manifestation incontournable est d'autant plus importante qu'elle souhaite **mettre en avant les filières typiques de la Haute-Vienne** : la filière bovins viande, la filière ovine, la filière porcs cul noir et les filières pommes, châtaignes et miel.



haute-vienne.chambre-agriculture.fr

 Haute-Vienne Force de la Nature

 @haute.vienneforcedelanature

Ce stand sera un véritable carrefour de la tradition et de l'innovation avec :

- **un espace snacking et des démonstrations culinaires** mettant en valeur les produits frais et de qualité des agriculteurs au travers de plats savoureux et créatifs, démontrant la richesse gastronomique de la région,
- **une boutique de producteurs locaux** présents pendant toute la durée du Salon pour partager leur savoir-faire et leur histoire, promouvoir leurs produits et leurs filières tout en offrant une expérience authentique au travers des dégustations et échanges,
- **Et une nouveauté captivante, immersion dans l'univers magique d'Harry Potter, avec le « Choixpeau magique ».** Chaque visiteur pourra découvrir à quelle maison il appartient, tentera de remporter des points pour sa maison pour une compétition amicale tout au long du salon. De plus, chacun repartira avec un souvenir unique à l'effigie de sa maison, un cadeau spécial qui rappellera cette expérience passée sur le stand de la Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne.



La châtaigne est une production emblématique du Limousin.



ADOPTEZ L'ESPRIT CREUSE!

(HALL 3, STAND B110)

La Creuse devient un acteur fidèle au Salon. Le département fera découvrir aux visiteurs ses richesses touristiques, et surtout gastronomiques sur **un nouvel espace de 69 m²**. Les gourmands pourront déguster sur place ou à emporter de bons produits creusois.

À côté de ces saveurs, les visiteurs s'initieront à la taille de pierre et participeront aux animations autour du métier à tisser (en clin d'œil à la célèbre Tapisserie d'Aubusson avec des démonstrations quotidiennes de tissage).

Après ces découvertes, les curieux seront désireux de visiter ce département et trouveront toutes les informations nécessaires sur le "coin tourisme" avec Creuse Tourisme et l'aspect agricole avec un corner dédié à la Chambre d'Agriculture de la Creuse.

la CREUSE
le Département

CARTE D'IDENTITÉ



5 565 km² de superficie
256 communes
116 000 habitants



www.creuse.fr
Facebook: [departementcreuse](#)
Instagram: [departement_creuse](#)
Twitter: [Departement_23](#)
LinkedIn: [Département de la Creuse](#)

LE DÉPARTEMENT DES DEUX-SÈVRES DÉCLARE SA FLAMME AU BON GOÛT

(HALL 3 STAND B152)



L'excellence agricole deux-sévrienne reprend ses quartiers Porte de Versailles pour fêter les saveurs, savoir-faire et charmes touristiques des Deux-Sèvres au sein d'un espace de 119 m².

Au cœur de ce stand, l'îlot central sera le théâtre de shows culinaires où les produits locaux seront sublimés par des chefs étoilés venus de toute la France. Bœuf Parthenais Label Rouge, Agneau du Poitou Le Diamandin, fromages de chèvre (notamment le Mothais sur feuille AOC) et beurres de prestige (Echiré, Pamplie) passeront entre les mains expertes de ces artistes de la gastronomie française avant de ravir les papilles des visiteurs lors de dégustations gratuites. Le tout au sein d'une cuisine professionnelle type gastronomique que la société Eurochef mettra à disposition en tant que partenaire principal du stand des Deux-Sèvres. Les chefs étoilés seront aux fourneaux lors de la pause méridienne tandis que les chefs de cuisine des collègues prépareront les mets sucrés matin et après-midi.

CARTE D'IDENTITÉ



5 999 km² de superficie
256 communes
384 677 habitants



www.deux-sevres.fr
conseildesevres79
DeuxSevres

Le comptoir de la cuisine servira d'espace et les visiteurs pourront également suivre la préparation des recettes en direct grâce aux webcams et aux écrans installés sur la structure.

Ce n'est pas tout ! **Une vingtaine de producteurs deux-sévriens** se succéderont le temps du SIA afin de faire déguster leurs produits et de les proposer à la vente. Deux espaces leurs seront dédiés. Des saveurs sur ce stand mais également **des invitations au voyage avec un espace tourisme où les atouts touristiques de la Destination Deux-Sèvres seront présentés.**

Des goodies, des albums Escapades, des séjours et des paniers gourmands seront à gagner afin de prolonger le plaisir de la rencontre avec les saveurs et charmes deux-sévriens. Enfin, pour immortaliser la halte sur ce stand, un photobooth sera à disposition des visiteurs séduits, à n'en pas douter, par cette vitrine inoubliable !



FLASHEZ
Pour retrouver tous les
temps forts et exposants
régionaux du Hall 3

LES
DEUX-SÈVRES
DÉCLARENT LEUR
FLAMME
gastronomique

DEUX
SÈVRES
LE DÉPARTEMENT
79
avec
EURO CHEF

DU **24 FÉVRIER**
AU **3 MARS 2024**
HALL 3 / STAND 3 B 152
Porte de Versailles / Paris

SALON
INTERNATIONAL
L'AGRI
CULTURE



Le Cognac, boisson emblématique de la Charente, se décline aussi en cocktail.

LA CHARENTE GOURMANDE (HALL 3 – STAND A110)

CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

Le département de la Charente sera de nouveau présent en 2024 sur le Salon de l'Agriculture, après avoir transformé l'essai l'année dernière.

Lors de ces dix jours, le stand accueillera les filières agricoles afin de mettre en valeur les productions et les savoir-faire de notre territoire (veau de Chalais, Safran de l'Angoumois, Trufficulture, Bureau National Interprofessionnel du Cognac, Vin IGP Charentais, Pineau des Charentes...) et ce, autour de dégustations gastronomiques animées par des chefs renommés, étoilés ou encore chefs de cuisine dans les collèges.

Un **corner** sera dédié au tourisme, avec la participation des Offices de Tourisme du territoire (Rouillac, Angoulême, La Rochefoucauld) afin de faire la promotion des différentes activités touristiques.

Durant les différentes animations, des **jeux-concours** seront organisés avec différents lots pour le public : des produits charentais médaillés Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, objets aux couleurs du Département de la Charente et des partenaires présents.

CARTE D'IDENTITÉ



5 956 km² de superficie

364 communes

360 970 habitants



www.lacharente.fr

Département de la Charente Officiel

@charente

departementcharente

Département de la Charente

LA CORRÈZE, FIÈRE DE SES AGRICULTEURS ET ARTISANS (HALL 3, STAND B172)



La Corrèze est un territoire riche et attractif où le savoir-faire et la qualité de l'élevage et de l'agriculture de ses exploitations, maintes fois célébrés au Salon de l'Agriculture et plébiscités par les visiteurs, sont évidemment un atout incontournable.

Pour cette nouvelle édition du Salon, **le Conseil Départemental de la Corrèze met en valeur la marque "Origine Corrèze" qui permet d'identifier les produits et savoir-faire provenant ou réalisés en Corrèze.**

"Origine Corrèze", **c'est produire et consommer local** en devenant toutes et tous des "consom'acteurs" pour renforcer la dynamique économique et favoriser l'emploi de proximité.

Avec "Origine Corrèze", **les Corrèziens affichent la fierté de leur identité et de leurs valeurs.**

Neufs producteurs et artisans corrèziens seront présents toute la durée du Salon sur le stand de la Corrèze et mettront en avant la charcuterie et salaison de porc et de bœuf limousin, la pomme, les produits de la ruche, les vins AOP de la Corrèze.

Sept confréries gastronomiques se relaieront pendant cette période et feront découvrir au public parisien et

francilien les spécialités de la Corrèze : la Châtaigne, le Veau de Lait sous la mère, la Farcidure et le Millassou, le Cul noir Limousin et la Pomme AOP du Limousin, la seule pomme de France sous AOP !

Un espace "tourisme" et "Venez vivre en Corrèze" complétera cet îlot corrèzien à Paris de plus de 100 m². Un jeu-concours y sera animé pendant toute la période. Des démonstrations et des dégustations seront proposées au public.

CARTE D'IDENTITÉ



5 860 km² de superficie
279 communes
240 583 habitants



www.correze.fr
www.origine.correze.fr
Département de la Corrèze



La Pomme du Limousin, la seule pomme AOP de France, sera bien présente sur le stand de la Corrèze.



Tous les bons produits basques et béarnais à déguster ou à emporter sur le stand des Pyrénées-Atlantiques.

LES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES SE DÉGUSTENT !

(HALL 3, STAND B167 & B 187)

Les Pyrénées-Atlantiques reviennent pour cette nouvelle édition en voyant les choses en grand et aux couleurs du Béarn et du Pays Basque !

Pour mettre en avant les jeunes producteurs basques et béarnais, ainsi que les filières sous Signes de qualité, le département mise sur **3 espaces distincts** :

- **Un bar / restaurant** pour déguster les bons produits du territoire directement sur place ;
- **Une Halle des Producteurs**
- **Un espace "64"** dédié aux temps forts et animations.

En parlant d'animations, les visiteurs trouveront à tout moment : la roue des filières pour faire découvrir les productions du département, le "juste prix du panier producteurs" où le visiteur devinant le prix du panier le remporte, la boîte des saveurs contenant des produits du 64 (mais encore faut-il trouver le code auprès des producteurs pour l'ouvrir). Et bien entendu, chaque jour, un chef viendra proposer un menu pour le déjeuner.



CARTE D'IDENTITÉ



7 645 km² de superficie
545 communes
687 240 habitants



www.le64.fr

 Département des Pyrénées-Atlantiques,
 @departement64

LA GÉNÉROSITÉ DU LOT-ET-GARONNE

(HALL 3, STAND B084)

Le Lot-et-Garonne entend fêter la 60^e édition du SIA en 2024. Aussi, **toujours plus nombreuses, les filières vont se succéder au fil de la semaine pour régaler les visiteurs avec leurs produits** et répondre à toutes les questions sur les méthodes de production, les variétés, la saisonnalité, la traçabilité, bref toutes les questions que se posent aujourd'hui les consommateurs.

Le Chef Bernard Michel sera présent toute la durée du salon pour sublimer les produits mais aussi donner des conseils aux consommateurs pour bien manger et moins cher. Il réalisera des recettes que chacune et chacun pourra réaliser chez lui.

L'Agence de Développement et de Préservation Touristique de Lot-et-Garonne sera également présente toute la durée du salon pour **mettre en lumière les paysages variés du département** comme ses différents attraits touristiques et gastronomiques. À ces côtés, la Chambre d'Agriculture et sa marque Bienvenue à la Ferme valoriseront l'agritourisme et les productions locales de qualité.

De nombreuses filières et entreprises se succéderont sur le stand de 45 m² tout au long du salon avec des surprises au programme (notamment le célèbre pâtissier Philippe Conticini pour une création spéciale salon, mais chut! On ne vous en dit pas plus!).

Ce salon sera aussi celui de la générosité! Le Lot-et-Garonne fera gagner 47 lots sur toute la durée: un séjour offert par Gîtes de France 47, un bon cadeau d'une valeur de 165 € valable pour une escapade romantique au gîte La Bulle Dorée, au cœur du village médiéval et artisanal de Penne d'Agenais en Lot-et-Garonne et une location de vacances pour 4 personnes d'une valeur de 500 € à valoir sur la saison 2024. Mais aussi des bons d'achats, des truffes, des magnums de nos appellations mais aussi des bons produits du Lot-et-Garonne: saucisson de porc noir de Cambes, kiwi rouge, fraises Label Rouge, etc. (voir conditions sur le stand).



Enfin, le Lot-et-Garonne sera fier de soutenir Max Laparre qui présentera Rotonde, Blonde d'Aquitaine de 4 ans et Unibelle, sa velle de 4 mois, au concours dans la catégorie « femelle suitée ».

CARTE D'IDENTITÉ



5 360 km² de superficie
319 communes
331 271 habitants



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



FLASHEZ
Pour retrouver tous les
temps forts et exposants
régionaux du Hall 3



LES ESPACES DE RESTAURATION

LE LIMOUSINE TRUCK EN MODE STREET FOOD

Le Limousine Truck sera présent tout au long du Salon, sur le Hall 3, pour proposer une pause gourmande de qualité réalisée avec les viandes Limousines en Label Rouge et IGP (Burger Limousin, Baronette, So' Porc...).

Nouveauté cette année : un partenariat avec l'Appellation viticole bordelaise des Côtes-de-Bourg. Tous les jours, les vignerons des Côtes-de-Bourg AOC proposeront des dégustations et l'accord parfait entre les plats du Limousine Truck et leurs vins.

**CÔTES
BOURG**

LE FOOD TRUCK HIPPOLYTE REVIENT

Après une première participation en 2023, le Food Truck Hippolyte revient en 2024 avec toujours des plats de qualité, équilibrés et conçus à partir de viande chevaline.

N'hésitez pas à goûter "Lo Cavalè", sandwich issu d'une collaboration avec le Syndicat Ossau Cheval et la nouveauté de cette année : le steak mariné.

Découvrez aussi les "les P'tits bocaux", de délicieux p'tits plats élaborés à partir de viande de cheval, de produits frais et locaux. 6 recettes sont disponibles. Quelques minutes au micro-ondes, et c'est prêt à déguster directement dans le bocal.

RESTAURANT Ô BOUCHER LANDAIS

Sur plus de 100 m², ce restaurant propose un menu aux saveurs d'ici et plus particulièrement landaises.

Les plats sont préparés à base de viandes locales, issus d'élevages traditionnels.

LISTE DES EXPOSANTS DE NOUVELLE-AQUITAINE

CATÉGORIE	Enseigne	Stand	Territoire
ÉLEVAGE	AGNEAU DU POITOU-CHARENTES/LE DIAMANDIN	1D075	86
	EXCELLENCE BAZADAISE	1 J105	33
	FRANCE BLONDE D'AQUITAINE SÉLECTION	1 J105	47
	FRANCE LIMOUSIN SÉLECTION	1 J105	87
	FRANCE PARTHENAISE	1 J105	79
	PORC CUL NOIR LIMOUSIN	1D142	87
	VIANDES LIMOUSINES	1 J105	87
ALCOOLS, BIÈRES, VINS & SPIRITUEUX	LARTIGUE MAKIEVKA CLAIRET SAINT-ÉMILION DISTILLERIE	3B125	33
	BRASSERIE ARTISANALE AKERBELTZ NOUVEAU	3B208	64
	BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT	3B141	24
	CHÂTEAU GARREAU - BAS ARMAGNAC	3C191	40
	CHÂTEAU SIMON	3C164	33
	CLOTHILDE TRISTAN	3C178	33
	COGNAC & PINEAU ROUSSILLE	3D137	16
	DISTILLERIE DES MOISANS	3B200	16
	DOMAINE FAMILIAL GOUZILH COCKTAILS EXTRA NEW	3C145	17
	FAMILLE GUÉRIN	3D185	17
	JANOUEIX FRANCOIS SAINT-ÉMILION POMEROL	3D163	33
	JOSEPH JANOUÉIX GCC SAINT-ÉMILION POMEROL	3C138	33
	LE COMPTOIR DES BORDEAUX	3D209	33
	LES VIGNOBLES BERTRAND GUINDEUIL	3C137	33
	MALLARD VINS NATURELS	3C168	33
	MICHEL BERGEY VIGNOBLES	3D145	33
	MONTMORILLON BIÈRES ARTISANALES FRANÇAISES BIO	3A098	86
	MOUTON CADET NOUVEAU	3B129	33
	PINEAU DES CHARENTES - COGNAC SIRAP	3B137	16
	SIMONNEAU RÉCOLTANTS BIO BIODYNAMIE	3C186	33
	SPIRITUEUX EGIAZKI - BRASSERIE BITXI	3A158	64
	STRUK - OHANA GRANDS CRUS	3C125	33
	TROCARD VIGNERON POMEROL SAINT-ÉMILION	3C174	33
	VIGNOBLES NORIEGA - MAISON DE BERNEUILH NOUVEAU	3B096	33
	VIGNOBLES ROY TROCARD	3C129	33

CATÉGORIE	Enseigne	Stand	Territoire
SPÉCIALITÉS SALÉES	ETXE PEIO	3D173	64
	BIPIA PIMENT D'ESPELETTE - CONDIMENTS	3B192	64
	FERME DE BEAUREGARD	3D191	87
	FROMAGERIE ARTISANALE PETIT SIGNE	3D181	86
	HUÎTRES DE L'ÎLE DE RÉ NOUVEAU	3B101	17
	LA FERME ELIZALDIA NOUVEAU	3C207	64
	LA SPIRULINE DE JULIE NOUVEAU	3B096	33
	LE MOULIN DES CÉPAGES NOUVEAU	3B097	24
	MAISON BAILLET	3C146	40
	MAISON ROCHE	3C200	19
	PASCALAIN NOUVEAU	3C192	87
	ROUTE DES FROMAGES DE CHÈVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE	3C087	79
SPÉCIALITÉS SUCRÉES	À LA NOIX PATIENTE NOUVEAU	3B097	24
	CANELÉS BAILLARDRAN	3D149	33
	GLACES ARTISANALES CHEZ FRED	3D155	40
	GLACES POUPART	3C210	16
	LES BRIOCHEs ROYANNAISES NOUVEAU	3C182	17
	MAISON ROUCADIL	3B088	47
	JAHAN, TOURTEAUX FROMAGÉS - BROYÉS DU POITOU - MACARONÉ	3D199	86
RESTAURATION	FOOD TRUCK HIPPOLYTE	3B147	64
	LIMOUSINE TRUCK - CÔTES DE BOURG	3A094	87
	Ô BOUCHER LANDAIS	3B022	
TOURISME	CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA HAUTE-VIENNE NOUVEAU	3B120	87
	DÉPARTEMENT DE LA CHARENTE	3A110	16
	DÉPARTEMENT DE LA CORRÈZE	3B172	19
	DÉPARTEMENT DE LA CREUSE	3B110	23
	DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-VIENNE NOUVEAU	3A120	87
	DÉPARTEMENT DES DEUX-SÈVRES	3B152	79
	DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES	3B167/313/187	64
	DÉPARTEMENT DU LOT-ET-GARONNE	3B084	47



FLASHER
Pour retrouver
tous les rendez-vous
et temps forts.

LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

TOUS LES JOURS DES ANIMATIONS

SUR LE STAND 1 J 105

DE LA NOUVELLE-AQUITAINE

LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS

Tous les jours sur le stand de la Région Nouvelle-Aquitaine, venez découvrir les saveurs régionales typiques avec les délicieuses recettes du Chef Frédéric Coiffé. Grâce à 5 créneaux de démonstrations culinaires par jour (dont 2 dédiés aux produits de la boucherie) tout au long du salon, impossible de ne pas offrir un peu de Nouvelle-Aquitaine à vos papilles.

  @lesproduitsdenouvelleaquitaine

L'ESPACE BOUCHERIE

Tous les jours, retrouvez des démonstrations de découpe pour valoriser les viandes emblématiques de Nouvelle-Aquitaine. Pour les accompagner, des jeunes en formation dans divers CFA de Nouvelle-Aquitaine prépareront chaque jour une vitrine de boucherie avec les viandes d'excellence de la région.

NOUVEAUTÉ

LE COMPTOIR DE NOUVELLE-AQUITAINE

LA RENCONTRE DES FILIÈRES

RÉGIONALES

Nouveauté 2024, sur le stand Nouvelle-Aquitaine, un espace est dédié aux filières régionales. Chaque jour, une filière investit le comptoir pour découvrir, déguster expliquer ces beaux produits de qualité. Il y en a pour tous les goûts : Pomme du Limousin AOP, Huîtres Arcachon Cap Ferret, Ossau-Iraty AOP.

HALL 1

STAND 1 D075 : L'Agneau du Poitou-Charentes vous donne rendez-vous tous les jours pour des démonstrations bouchères et culinaires assurées par ses ambassadeurs.

STAND CORAM (1 J083) : Retrouvez l'Agneau de lait des Pyrénées tout au long du salon.

HALL 3

Dégustations de viande de Blonde d'Aquitaine sur le stand Département du Lot-et-Garonne.

Des démonstrations culinaires,
de découpe de viandes, des rencontres
avec les filières régionales...
Venez savourer les produits
de Nouvelle-Aquitaine.

SAM.
24
FÉV.

CÔTÉ ÉLEVAGE :

12h à 12h30 : Présentation de la race Bazadaise sur le Ring de Présentation.

13h30 à 14h : Présentation de la race Limousine sur le Ring de Présentation.

DIM.
25
FÉV.

CÔTÉ ÉLEVAGE :

12h à 12h30 : Présentation de la race Limousine sur le Ring de Présentation.

16h30 : Mise à l'honneur des Ambassadeurs "filère Qualité" Agneau du Poitou-Charentes, Stand 1 D075.

17h à 17h30 : Présentation de la race Limousine sur le Grand Ring du Hall 1.

17h à 18h30 : Présentation de la race Bazadaise sur le Grand Ring.

LUN.
26
FÉV.

10h30 : Conférence de presse

"Les nouveaux SIQO de Nouvelle-Aquitaine", stand Nouvelle-Aquitaine (1 J105).

CÔTÉ ÉLEVAGE :

11h30 : Présentation à la presse de la nouvelle identité visuelle Les Viandes Limousines, suivi d'une dégustation de la cuvée spéciale en partenariat avec l'ODG Côtes-de-Bourg, stand Nouvelle-Aquitaine (1 J105).

14h à 16h30 : Vente aux enchères de 10 Vaches de boucherie Limousines sur le Ring de Présentation.

16h30 : Vente bouchère de la filière Blonde d'Aquitaine.

17h30 : Vente aux enchères des meilleurs porcs charcutiers de race locale (dont Noir de Bigorre et L'Écusson Noir), sur le Ring porcin.

MAR.
27
FÉV.

JOURNÉE DU DÉPARTEMENT DE LA GIRONDE

JOURNÉE DU DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES, placée sous le thème de l'innovation agricole.

CÔTÉ ÉLEVAGE :

12h à 12h30 : Présentation de la race Bazadaise sur le Grand Ring.

17h30 à 18h30 : Résultats du Concours Général Agricole de Viandes de boucherie sur le Grand Ring bovin.

En fin de journée : Remise des médailles du Concours Général Agricole « Filières Viandes » avec pour la 1^{ère} année qu'une catégorie « Viande Label Rouge Parthenaise » est ouverte avec 4 candidats présentés.

MER.
28
FÉV.

JOURNÉE RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE

JOURNÉE DU DÉPARTEMENT DE LA CORRÈZE

CÔTÉ ÉLEVAGE :

9h à 10h30 : Présentation des races Limousine, Blonde d'Aquitaine, Parthenaise et Bazadaise sur le Grand Ring.

JOURNÉE DE LA FILIÈRE AGNEAU DU POITOU-CHARENTES :

11h : Cérémonie du Concours "Master Boucher" pour la 11^e année consécutive, avec pour thème imposé cette année : « L'Agneau en route pour les JO ! ». Ce challenge valorise le travail des points de vente impliqués dans les démarches IGP Agneau du Poitou-Charentes et Label Rouge le Diamandin. À travers ce concours photo, les boucheries engagées dans les démarches qualité de la filière peuvent montrer toute l'étendue de leur savoir-faire en matière de présentation du produit. Stand 1D075.

13h30 : Vente aux enchères d'agneaux de boucherie certifiables SIQO pour la 6^e année consécutive, en partenariat avec les races du cahier des charges (GEODE, OSON, OS Mouton Charollais et OES Mouton Vendéen), sur le Ring Ovin.

JEU.
29
FÉV.

JOURNÉE DU DÉPARTEMENT DU LOT-ET-GARONNE

JOURNÉE DU DÉPARTEMENT DES DEUX-SÈVRES

JOURNÉE DU DÉPARTEMENT DE LA CREUSE :

dégustation viande bovine creusoise avec les Jeunes Agriculteurs 23, dégustation de gâteaux Le Creusois, animation taille de pierre et vielle/accordéon.

JOURNÉE DU DÉPARTEMENT DES LANDES,

avec de nombreuses animations autour du Kiwi de l'Adour, du Bœuf de Chalosse, des Volailles des Landes, du Canard des Landes, de Vins du Tursan, du Floc de Gascogne, avec Qualité Landes.

8h30 : Petit-déjeuner de presse "Asperge des sables des Landes IGP et Label Rouge", organisé par Qualité Landes, en présence de David Ducourneau, producteur et responsable de la filière et du chef David Sulpice, 1^{er} Michelin à la Villa de l'Étang Blanc à Seignosse, sur le stand Nouvelle-Aquitaine (1 J105).

CÔTÉ ÉLEVAGE :

9h à 9h30 : Trophée du Meilleur Pointeur de Race Limousine sur le Grand Ring.

9h30 à 13h : Concours Général Agricole Limousin sur le Grand Ring

9h30 à 10h30 : Trophée du Meilleur Pointeur de Race Bazadaise sur le Ring de Présentation.

13h à 14h30 : Concours Bazadais sur le Grand Ring et remise des prix "Trophée du Meilleur Pointeur de Race Bazadaise".

14h30 à 17h30 : Concours Général Agricole de Blonde d'Aquitaine.

VEN.
01
MARS

CÔTÉ ÉLEVAGE :

9h à 10h : Trophée des Meilleurs Jeunes Pointeurs en race Parthenaise.

9h30 : Point presse pour le lancement de la marque Deux-Sèvres, stand du département des Deux-Sèvres (3 B152).

10h à 12h30 : Concours de la race Parthenaise.

16h à 16h30 : Présentation de la race Bazadaise sur le Grand Ring.

17h à 17h30 : Présentation de la race Limousine sur le Grand Ring.

SAM
02
MARS

CÔTÉ ÉLEVAGE :

9h à 12h : Concours Général Agricole Porc Cul Noir Limousin, sur le Ring porcin.

12h à 12h30 : Présentation de la race Bazadaise sur le Ring de Présentation.

12h30 à 13h : Présentation de la race Limousine sur le Ring de Présentation.

14h à 16h : Grand défilé multiracial de tous les animaux primés sur le Grand Ring.

16h à 19h : Trophée International de l'Enseignement Agricole sur le Grand Ring.

DIM
03
MARS

9h à 13h30 : Trophée International de l'Enseignement Agricole sur le Grand Ring.

14h à 16h : Remise des prix du Trophée International de l'Enseignement Agricole sur le Grand Ring.



Les filières bovines néo-aquitaines investiront le Ring de Présentation

A.A.N.A

AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine

www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr



60^e édition **GO!**
24 FÉV > 03 MARS
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

OREILLETTE • 5 ANS • NORMANDE

#SIA2024
SALON-AGRICULTURE.COM