

EN NOUVELLE-AQUITAINE, ON ÉLÈVE L'EXIGENCE.

Biodiversité • Élevage • Alimentation

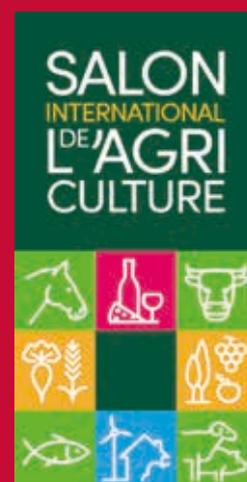


DOSSIER DE PRESSE

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023

DU 25 FÉVRIER AU 5 MARS 2023 - PARIS

AANA
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



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 avec 60 000 exploitations et 180 000 employés générant 11 milliards d'euros de chiffre d'affaires en agriculture et 30 milliards en agroalimentaire.

La région compte parmi les leaders des produits sous signes de qualité et d'origine avec 301 produits sous Label Rouge, Indication Géographique Protégée (IGP), Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée (AOC, AOP) et produits en agriculture biologique.



60 000
EXPLOITATIONS



180 000
EMPLOYÉS



CHIFFRE D'AFFAIRES

11 MD€
AGRICULTURE

30 MD€
AGROALIMENTAIRE



- EUROPE**
 - INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
 - APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)
 - SPECIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)
 - AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB)
- FRANCE**
 - APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC)
 - LABEL ROUGE (LR)
 - AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB)

ÉDITO



ALAIN ROUSSET
PRÉSIDENT
DU CONSEIL RÉGIONAL
DE NOUVELLE-AQUITAINE

J'ai l'ambition de faire de la Nouvelle-Aquitaine la première région éco-responsable de France en faisant évoluer la feuille de route Néo Terra.

Les grands enjeux sont 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.

Nous devons nous engager dans les certifications environnementales, dont l'agriculture biologique au premier chef, et sortir de l'utilisation des produits chimiques de synthèse. Mon idée est d'embarquer un maximum d'agricultrices et d'agriculteurs dans cette transition.

L'innovation permet aussi de répondre à l'attrait du métier et je souhaite que les exploitations des lycées agricoles soient des vitrines de ce que l'on peut faire de mieux en agriculture. La guerre en Ukraine accélère une transition vers les énergies renouvelables et la réduction de nos consommations d'énergie fossile de 40%.

“ **Pour être la première région éco-responsable, il faut avoir la première agriculture éco-responsable.** ”

Le dérèglement climatique rend la réalisation de ces objectifs inévitable. **200 unités de méthanisation installées permettraient de couvrir les importations de gaz russe.**

Nous en avons 50 aujourd'hui. Mais je suis très attentif à ce que nos objectifs ne détournent pas les terres agricoles de leur vocation de production et à une concertation locale systématique. Je pense

aussi au rôle des sols agricoles et forestiers dans le stockage de l'eau et du carbone, et au rôle des filières agricoles dans la relocalisation des productions agricoles.

La Salon de l'Agriculture de Paris est la vitrine des produits agricoles et il donne le temps d'en expliquer les valeurs, les savoir-faire, les patrimoines régionaux, indissociables de notre identité, et de notre art de vivre.

Je suis fier des producteurs et des productrices de Nouvelle-Aquitaine et de leurs produits.

Bon salon à toutes et tous.

SOMMAIRE

LA NOUVELLE-AQUITAINE RENFORCE SON SOUTIEN À L'AGRICULTURE RÉGIONALE	P . 04
ZOOM SUR L'INSTALLATION-REPRISE	P . 07
HALL 1 - L'ÉLEVAGE DE NOUVELLE-AQUITAINE	P . 08
HALL 7.1 - LES SAVEURS DE NOUVELLE-AQUITAINE GRANDEUR NATURE	P . 18
LISTE DES EXPOSANTS	P . 26
LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER	P . 28

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 7.1
Marie Françoise Goulinat
mf.goulinat@aana.fr
06 85 83 89 87

LA NOUVELLE-AQUITAINE RENFORCE SON SOUTIEN À L'AGRICULTURE RÉGIONALE

La Région contribue à réaliser les transitions dans le secteur agricole à travers des solutions innovantes, locales et résilientes, tout en gardant le cap d'une action protectrice du vivant.



Dans un contexte économique de tensions multiples, la Région fait et a toujours fait des efforts pour être au rendez-vous des chocs répétés auprès des entreprises, des associations, des lycées, mais aussi de l'agriculture, et ce dans un contexte de recentralisation paradoxale, notamment d'une partie du Fonds européen agricole pour le développement rural - FEADER (mesures agro-environnementales, agriculture biologique...).

Pour 2023, la Région Nouvelle-Aquitaine a notamment fait le choix de renforcer sa politique agricole avec un budget en hausse par rapport à 2022. Le budget régional vient **accélérer et amplifier les politiques européennes** de soutien à l'agriculture, à la pêche et à l'aquaculture.

Ainsi, pour **favoriser la souveraineté alimentaire respectueuse de l'environnement et de la santé des agriculteurs, réconcilier préservation de la biodiversité et activité agricole et préserver la qualité et la quantité de l'eau**, la Région poursuivra sa **feuille de route sur la sortie des pesticides**, l'atténuation et l'adaptation au changement climatique. Cela passera notamment par une définition claire et positive de ce qu'est l'agroécologie pour poser le modèle de cette nouvelle agriculture. **Toutes les aides aux investissements feront l'objet d'une éco-socio-conditionnalité** pour mieux orienter l'agriculture. Ces outils permettront de **déployer les stratégies de la Région**, tels que le plan Biocontrôle, le pacte Bio, le plan vétérinaire, ou encore le plan protéine.

Et parmi les **3 nouveaux programmes européens qui s'appliqueront jusqu'en 2027**, figure le volet régional de la politique agricole commune 2023-2027 **FEADER, dont la Région devient autorité de gestion.**

Dans ce cadre, un plan stratégique régional dédié a été construit par la Région et présenté fin 2022.

L'objectif est de flécher efficacement les fonds autour de 6 grands axes :

- Encourager et accompagner l'installation de **nouveaux agriculteurs** (cf. Le zoom sur l'installation-reprise)
- Réussir la **transition écologique**
- Créer un environnement favorable au développement de la filière **forêt bois**
- Préserver la diversité biologique et le patrimoine naturel des sites **Natura 2000**
- Fournir et promouvoir une **alimentation durable** et de qualité dans le cadre du Pacte pour une alimentation saine et durable
- Appuyer le **développement local** et les approches territoriales.

La Nouvelle-Aquitaine, 1^{ère} Région dans l'ouverture effective des premiers dispositifs du volet régional FEADER 2023-2027

Fortement engagée, la région Nouvelle-Aquitaine est la 1^{ère} région dans l'ouverture effective des premiers dispositifs, d'abord avec les aides environnementales qui seront aussitôt suivies notamment par celles à l'installation.

En devenant autorité de gestion régionale pour l'attribution des aides aux nouveaux agriculteurs qui s'installent, elle souhaite **développer une politique ambitieuse de renouvellement générationnel.**

Ces aides seront destinées aux agriculteurs de moins de 40 ans, et **pour la première fois aussi, aux « nouveaux agriculteurs » de plus de 40 ans, avec une éco-socio-conditionnalité** pour confirmer l'orientation des jeunes exploitants vers l'agroécologie et le bio.

Plus globalement, **le respect des ressources naturelles et de la biodiversité** avec l'ensemble des acteurs via une Stratégie Régionale Biodiversité, va se traduire par un **effort de création de nouvelles Réserves Naturelles Régionales.** Dans ce cadre, la Région exercera donc aussi une nouvelle compétence d'animation des sites terrestres Natura 2000.





Soutien des filières pour préserver la diversité biologique et le patrimoine naturel

Cette préservation des milieux et des ressources s'étendra tout naturellement aux enjeux liés à l'eau.

Liées par la géographie, la Nouvelle-Aquitaine et l'Occitanie représentent la très grande partie du bassin hydrographique Adour-Garonne, de nombreuses filières agricoles y sont communes.

Ces actions s'inscrivent pleinement dans l'ambition de transition agroécologique de Néo Terra, la feuille de route du Conseil régional en faveur de la transition écologique et énergétique, et dans la stratégie One Health – une seule santé.



SAVE THE DATE

**1^{ER}
MARS**

LA JOURNÉE DÉDIÉE À LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE se déroulera le mercredi 1^{er} mars 2023

- 10h30** Visite officielle du Hall 1 (filiales ovines et porcines)
- 11h30** Conférence de presse
- 12h30** Discours d'Alain Rousset
- 13h00** Visite officielle du Hall 1 (filiale bovine avec la présentation des 4 races régionales sur le Ring de présentation)
- 16h00** Visite officielle des exposants de Nouvelle-Aquitaine

Programme sous réserve de modifications



SUR L'INSTALLATION -REPRISE

Le renouvellement des générations est un enjeu clé pour l'agriculture française. En effet, la France est confrontée au vieillissement de sa population agricole.

En 2016, l'âge moyen des exploitants agricoles était de 52 ans, contre 40,5 ans pour les autres actifs français et le taux de remplacement des chefs d'exploitation est de 71% en 2017, sachant que 45% des agriculteurs actuels devraient quitter le métier dans les 10 prochaines années.

En Nouvelle-Aquitaine, depuis 2005, on dénombre en moyenne 1,2 installations pour 2 départs. Depuis 2012, ce ratio est passé en dessous de la barre des 60%. En moyenne, on estime que 26% des exploitations seraient à transmettre dans les prochaines années en Nouvelle-Aquitaine.

Par voie de conséquence, le renouvellement générationnel n'est pas assuré en agriculture et on observe un vieillissement des chefs d'exploitations agricoles.

Cependant, le profil des jeunes installés évolue. Bien qu'en dessous de 30%, la part des femmes s'installant en agriculture progresse. L'installation hors cadre familial est en augmentation (36% des installations en 2019 contre 24% en 2018). Le niveau de diplôme des jeunes installés augmente également légèrement (en 2019, 71% des bénéficiaires de la DJA ont un niveau supérieur au BAC contre 68% en 2018).

À l'image de la production régionale, les orientations technico-économiques des projets d'installation sont très diversifiées avec une prédominance des productions animales (71%). Un projet d'installation sur quatre est un projet engagé dans un processus de reconversion ou de maintien en agriculture biologique. La vente directe est présente dans 18% des projets d'installation.

Pour la Région Nouvelle-Aquitaine, comme pour les autres Régions françaises, le soutien à l'installation et au renouvellement générationnel est un enjeu majeur pour maintenir le dynamisme de son activité agricole. Les évolutions des profils d'installation doivent être anticipées et accompagnées.

À ce titre, « l'encouragement à l'installation des nouveaux agriculteurs » est l'un des axes de la stratégie régionale agricole de Nouvelle-Aquitaine.

La Région Nouvelle-Aquitaine accompagne les installations au travers de plusieurs dispositifs :

- L'accompagnement individuel à l'installation,
- L'accompagnement à la transmission,
- Le prêt d'honneur,
- Les outils fonciers (stockage, portage, garantie de fermage, régulation du marché foncier agricole).



**TOUTE
L'ACTUALITÉ**

www.nouvelle-aquitaine.fr

 Région Nouvelle-Aquitaine
 @NvelleAquitaine

HALL 1

L'ÉLEVAGE DE NOUVELLE-AQUITAINE

Cette année, 220m² sont consacrés sur le Hall 1 à la valorisation des filières bovines, ovines, porcines et laitières de Nouvelle-Aquitaine.



LES FILIÈRES
BOVINES

STAND 1
F 106



Troupeau de vaches de race Bazadaise

BAZADAISE



Originaire 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 vêlages 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
180 ÉLEVAGES dont 119 en Nouvelle-Aquitaine
340 EMPLOIS dont 220 en Nouvelle-Aquitaine



www.bazadaise.fr
f Excellence Bazadaise
@excellence-bazadaise-officiel



SUR LE SALON

5 ANIMAUX seront présents



La vachère de race Limousine possède une belle robe froment roux

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.**

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.



- **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.



- **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.

CARTE D'IDENTITÉ

	<p>ROBE : Froment roux 1 100 000 VACHES dont 540 000 en Nouvelle-Aquitaine 30 000 ÉLEVAGES dont 11 000 en Nouvelle-Aquitaine 45 270 EMPLOIS dont 16 600 en Nouvelle-Aquitaine</p>
	<p>www.limousine.org La Race Limousine française www.label-viande-limousine.fr Les Viandes Limousines</p>

SUR LE SALON

11 LIMOUSINES seront présentes en début de Salon pour participer à la vente aux enchères de vaches de boucherie Label Rouge

40 ANIMAUX leur succéderont dès le mardi soir pour participer au CGA Limousin et être présents sur la seconde partie du Salon



La Blonde d'Aquitaine est également présente à l'étranger

| 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.

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

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.

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	
	<p>ROBE : Froment</p> <p>POIDS : Femelles entre 800 et 1 100 kg Mâles entre 1 200 et 1 400 kg,</p> <p>490 000 VACHES dont 158 000 en Nouvelle-Aquitaine</p> <p>17 000 ÉLEVAGES dont 5 800 en Nouvelle-Aquitaine</p> <p>27 000 EMPLOIS dont 9 500 en Nouvelle-Aquitaine</p>
	<p>www.blonde-aquitaine.fr</p> <p> OS Blonde d'Aquitaine</p>

PARTHENAISE



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



La Parthenaise possède des très hautes qualités gustatives



LES FILIÈRES OVINES



STAND 1 F106

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 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.

L'élevage d'agneaux du Périgord contribue à la préservation des paysages

CARTE D'IDENTITÉ



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

POIDS : Entre 15 et 21 kg

8 900 AGNEAUX labellisés et 4 900 labellisés



www.qualiteviande-aquitaine.fr

L'Agneau du Périgord

@AgneauPerigord

STAND 1 F106

AGNEAU DES PYRÉNÉES IGP ET LABEL ROUGE



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

Troupeau de brebis en estive



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

ZONE : Pays Basque et Béarn

680 ÉLEVAGES

140 000 AGNEAUX labellisés et 23 500 labellisés



www.agneaudelaitdespyrennes.com

L'agneau de lait des Pyrénées

@agneaupyrennes

@agneaupyrennes

L'agneau de lait des Pyrénées

AGNEAU DU LIMOUSIN IGP ET LABEL ROUGE



Le cahier des charges de l'IGP Agneau du Limousin impose que les agneaux soient nés, élevés et abattus dans la région du Limousin, avec une zone de naissance et d'élevage étendue aux cantons ou arrondissements des départements limitrophes.

L'alimentation des agneaux est à base d'herbe avec, selon la saison et les conditions météorologiques, une complémentation, plus ou moins importante, à base de céréales ou de plantes fourragères.

Les brebis sont élevées majoritairement en plein air. Les agneaux sont issus d'animaux de race à viande. Ils sont âgés de moins de 10 mois.

Après abattage, les meilleures carcasses sont sélectionnées avec soin en fonction des critères de conformation, d'état d'engraissement, de poids minimum et maximum, d'une fourchette d'âge... de façon à garantir au consommateur une viande de très grande qualité.

CARTE D'IDENTITÉ

	<p>POIDS : Entre 13 et 23 kg</p> <p>50 000 AGNEAUX commercialisés et 634 éleveurs</p>		<p>www.label-viande-limousine.fr</p> <p> Les Viandes Limousines</p> <p> @lesviandeslimousines</p>
---	---	---	--

AGNEAU DU POITOU-CHARENTES IGP AGNEAU LE DIAMANDIN LABEL ROUGE



Pour cette nouvelle édition du salon, les filières Agneau du Poitou-Charentes IGP et Label Rouge le Diamandin renouvellent leur présence lors de ce temps fort d'échanges avec le grand public.

À cette occasion, le grand public pourra découvrir ces démarches sous signes de qualités. **Seules sept races bouchères sont autorisées dans le cahier des charges de l'Agneau du Poitou-Charentes.** 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 5^e fois, le 2 mars 2023, la filière organise, en partenariat avec les organismes de sélections de la filière, une vente aux enchères d'agneaux labellisables.

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.**

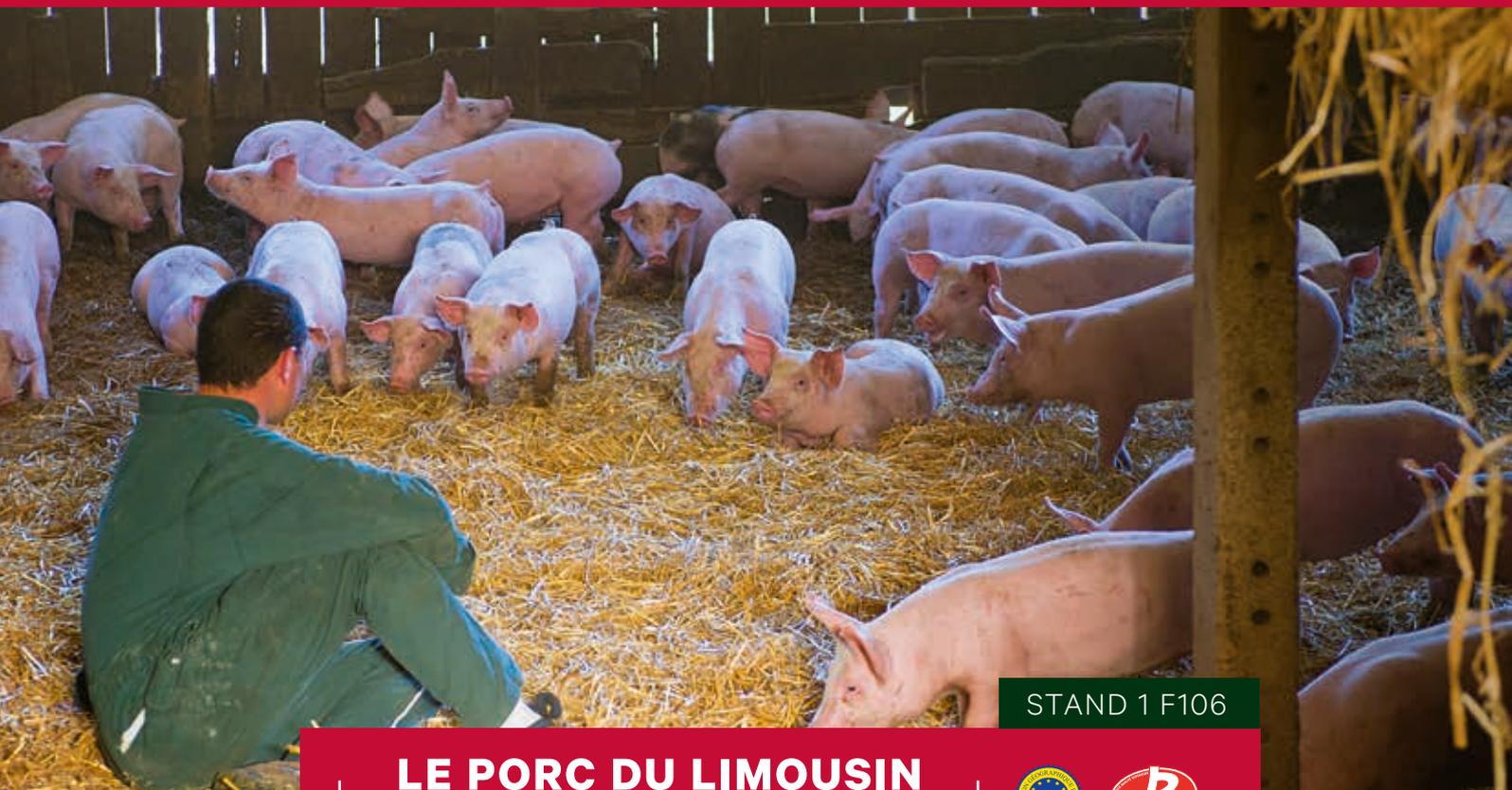
CARTE D'IDENTITÉ

	<p>RACES : Mouton Vendéen, Texel, Mouton Charollais, Suffolk, Rouge de l'Ouest, Charmoise et Île de France</p> <p>POIDS : Entre 14 et 22 kg carcasse</p> <p>663 ÉLEVAGES en Nouvelle-Aquitaine</p> <p>125 000 AGNEAUX labellisés par an</p>
	<p>www.agneau-poitou-charentes.com</p> <p> Agneau Poitou-Charentes</p> <p> Agneau du Poitou-Charentes IGP</p>





LES FILIÈRES PORCINES



STAND 1 F106

LE PORC DU LIMOUSIN IGP ET LABEL ROUGE



Depuis 1990, le Porc du Limousin est reconnu par un Label Rouge qui garantit sa qualité gustative supérieure. Il bénéficie également d'une Indication Géographique Protégée (IGP) qui assure un animal né et élevé sur un territoire incluant les 3 départements du 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.**

On dénombre aujourd'hui une cinquantaine d'éleveurs.

Le Porc du Limousin Label Rouge est élevé dans des conditions de confort optimales. Les porcs sont essentiellement nourris avec des céréales qui représentent 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. C'est pourquoi 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.**



Les Porcs Cul Noir
Limousin à l'honneur
en 2023

STAND 1 F137

| LE PORC CUL NOIR LIMOUSIN |

En 2023, la race Cul Noir Limousin est à l'honneur sur l'espace porc du salon avec la plus grande délégation de cochon présente avec 6 éleveurs, une quinzaine de truies et une vingtaine de porcelets.

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 en savoir plus, rendez-vous au Bar à Jambon Sec, de la filière collective L'Écusson Noir (stand 1D142), qui propose un espace de découpe des jambons secs de l'ensemble des races locales et la vente de cornets de salaisons à grignoter.

Également, un espace de restauration (stand 1F137) attend les visiteurs qui souhaitent déguster des assiettes de jambons secs ou des planches de charcuteries composées par l'ensemble des races locales présentes (Jambon de Corse, Kintoa, Noir de Bigorre, L'Écusson Noir).

| LE 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.

Issu de la grande famille des porcs ibériques, cette race est rustique, adaptée à l'élevage extensif et à l'environnement de montagne.





Une région riche
en fromages de chèvre

LA ROUTE DES 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 de la région : du Chabichou du Poitou AOP, au Cabécou du Périgord, aux côtés d'autres incontournables (Mothais sur feuille, tommes, crottins, carrés et bien d'autres). Couleurs, formes, affinages, toute une diversité à découvrir.

Venez rencontrer les éleveurs qui vous feront partager leur passion des chèvres et des fromages.



INFOS ET ACTUS DES FROMAGES DE CHÈVRE

www.routedesfromagesdechèvre.fr

Route fromages

@routedesfromagesdechèvre

routefromages

Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine

FROMAGE OSSAU-IRATY AOP



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 (Manech à tête rousse, Manech à tête noire et Basco-béarnaise).

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

Ossau-Iraty

ossauiratyaoop



Rendez-vous sur le stand
pour découvrir et goûter l'Ossau-Iraty

Au menu : 4 rendez-vous par jour pour découvrir les produits de Nouvelle-Aquitaine, cuisinés par le Chef Frédéric Coiffé

STAND 1 F 106

LES ANIMATIONS

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 4 créneaux de démonstrations culinaires par jour, tout au long du salon, impossible de ne pas offrir un peu de Nouvelle-Aquitaine à vos papilles.



INFOS ET ACTUS

 @lesproduitsdenouvelleaquitaine
 @lesproduitsdenouvelleaquitaine

L'ESPACE BOUCHERIE

Tous les jours, retrouvez des démonstrations de découpe pour valoriser les viandes emblématiques de Nouvelle-Aquitaine. Sous la vitrine, des morceaux des quatre races bovines, mais aussi de l'agneau, du porc, seront travaillés par nos bouchers sous les yeux des visiteurs, et aussi par des "guests". 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. Cerise sur le gâteau, certains jours des membres de l'équipe de France de Boucherie nous rendront visite.



L'espace "boucherie" avec des démonstrations de découpe de viande

BIENVENUE À LA FERME



Le Réseau sera présent sur le stand de la Région Nouvelle-Aquitaine du samedi 25 février au jeudi 2 mars (excepté le mercredi 1^{er} mars).

Les produits "Bienvenue à la ferme" seront présentés et mis en valeur grâce aux recettes du Chef Frédéric Coiffé, avec un focus sur les produits de Charente-Maritime le lundi 27 février, de Dordogne-Périgord le mardi 28 février et des Landes le jeudi 2 mars 2023. À l'occasion, un jeu-concours sera proposé pour tenter de gagner un week-end à la ferme, d'une valeur de 300 €.



INFOS ET ACTUS

www.bienvenue-a-la-ferme.com/nouvelle-aquitaine
 BienvenuealafermeNouvelleAquitaine

HALL 7.1

LES SAVEURS DE NOUVELLE-AQUITAINE GRANDEUR NATURE

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.

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



Le gâteau "Le Creusois",
gâteau typique du département

LA CREUSE EN CAPITALE (HALL 7.1, STAND EO27)

En 2023, la Creuse revient sur le Salon de l'Agriculture. Le département fera découvrir aux visiteurs ses richesses touristiques, et surtout gastronomiques sur un **espace de 65 m²**.

Tous les jours, dégustez des produits creusois, rencontrez les producteurs...

Au programme aussi, **la fabrication du célèbre gâteau « le Creusois »** par les pâtisseries agréées, la découverte du territoire et son savoir-faire d'excellence : la Tapisserie d'Aubusson, avec des démonstrations de tissage.

la CREUSE
e Département

L'ESPRIT
CREUSE

CARTE D'IDENTITÉ



5 565 km² de superficie
256 communes
116 000 habitants



www.creuse.fr
f departementcreuse
@ departement_creuse
✔ Departement_23
in Département de la Creuse

UN AIR DE PÉRIGORD À PARIS (HALL 7.1, STAND CO15)



Cette année encore, le Conseil départemental de Dordogne est présent sur le Salon de l'Agriculture avec un espace de 120 m², dont 40 m² consacrés à **une boutique de producteurs périgourdins**, en partenariat avec l'Association Agora des Champs, spécialisée dans la promotion de la gastronomie locale, des producteurs et des circuits-courts.

Une boutique dans laquelle les visiteurs du Salon pourront acheter les produits emblématiques du Périgord qu'ils auront eu l'occasion de découvrir et de goûter.

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

CARTE D'IDENTITÉ



9 060 km² de superficie
503 communes
413 223 habitants



www.dordogne.fr
 www.facebook.com/cddordogne
 [@cddordogne](https://www.instagram.com/cddordogne)

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.



ART DE VIVRE EN DEUX-SÈVRES

(HALL 7.1, STAND H013)



Fin février, l'excellence agricole deux-sévrienne prend ses quartiers Porte de Versailles au Salon international de l'Agriculture à l'instar du Département des Deux-Sèvres.

Du samedi 25 février au dimanche 5 mars, la collectivité fêtera au SIA les saveurs, savoir-faire et charmes touristiques deux-sévriens. Autour du bien manger local et du tourisme vert, les produits du terroir et le tourisme se partageront un stand de 60 m², pavillon 7.1 – H. 013. Un espace culinaire présenté sous forme de comptoir-bar animé invitera aux dégustations-ventes de viande (bœuf, agneau, chèvre), fromages de chèvre, bières à la pression, vins du Thouarsais et jus de fruit des Jardins de l'Orbrie. Des chefs cuisiniers de collèges animeront le stand sous forme d'ateliers-dégustations avec préparations de recettes de spécialités locales.

Un espace tourisme, zone de détente, livrera toutes les informations sur les séjours et activités à pratiquer en Deux-Sèvres. Espace d'échange avec banques d'accueil et

CARTE D'IDENTITÉ



5 999 km² de superficie
256 communes
385 150 habitants



www.deux-sevres.fr
conseildepartemental79

mange-debout, photobooth avec décor représentatif du territoire et coin salon avec banquette et places assises permettront d'approcher la "Destination Deux-Sèvres", naturellement verte, authentique et savoureuse !



La Parthenaise, race emblématique des Deux-Sèvres. ©aamiot

Du miel, et aussi du Cognac, du Pineau des Charentes sont à retrouver à la boutique de producteurs charentais.



LA CHARENTE GOURMANDE (HALL 7.1, STAND D015)

CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

Pour la première fois, le département de la Charente sera présent sur le Salon de l'Agriculture. Sur un espace de 40 m², le département a à cœur de valoriser ses productions agricoles et ses producteurs lauréats du Concours Général Agricole. Pour cela, certains se succéderont sur le stand du département et pourront faire découvrir leurs produits de qualité : fromages, Cognac, Pineau des Charentes, Miels et Cassis de Saintonge.

Pour mettre en avant toutes les qualités de ces produits, un chef et un sommelier proposeront des accords mets-vins charentais.

Mais ce n'est pas tout ! La Charente a d'autres richesses, notamment touristiques et patrimoniales. C'est pour cela que 3 Offices du Tourisme (Cognac, Angoulême et Sud Charente) se succéderont tout au long du salon pour faire de la Charente votre prochaine destination de vacances.

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

LA CORRÈZE, FIÈRE DE SES AGRICULTEURS ET ARTISANS (HALL 7.1, STAND K013)



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.

Huit 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.

Cinq confréries gastronomiques se relayeront 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" complètera cet îlot corrèzien à Paris de plus de 100 m². Un jeu-concours y sera animé pendant toute la période.

CARTE D'IDENTITÉ

	<p>5 860 km² de superficie 279 communes 240 583 habitants</p>
	<p>www.correze.fr www.origine.correze.fr Département de la Corrèze</p>

DÉGUSTEZ LES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

(HALL 7.1, STAND E001)



Pour cette nouvelle édition du salon, le Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques change tout et choisit un nouveau format : venez découvrir les halles gourmandes des Pyrénées-Atlantiques.

Notre particularité est l'organisation d'espaces communs pour chaque filière et non pas d'espaces personnels pour les producteurs. Cela permet à ceux-ci de tourner sur les stands, par système de roulement. C'est aussi beaucoup plus convivial et cela favorise les rencontres et le partage. Nous créons une place du village comme nous avons l'habitude d'en voir dans le département.

Trois grands ensembles viendront animer le stand des Pyrénées-Atlantiques durant tout le salon avec un espace restauration, un bar et cave à vin, et bien sur le marché à l'entrée de la place du village.

Durant toute la semaine, des rencontres avec producteurs, professionnels, grossistes, clients... seront organisées. Des journées à thème viendront ponctuer la programmation.

Par ailleurs, un chef viendra créer une recette tous les jours au déjeuner.

Enfin bien sûr, des animations musicales, de danse, de chant et d'autres surprises viendront agrémenter la programmation du week-end.

Sans oublier le traditionnel lancé des clés, comme dans les *ferias*, pour l'ouverture officielle du stand qui aura lieu le samedi 25 février au matin.

CARTE D'IDENTITÉ

	7 645 km² de superficie 546 communes 679 354 habitants
	www.le64.fr  Département des Pyrénées-Atlantiques,  @departement64



LE GOÛT GÉNÉREUX DU LOT-ET-GARONNE

(HALL 7.1, STAND HO25)



Durant une semaine vont se succéder des producteurs avides d'échanges avec les visiteurs : parler profession, production, amour du métier, c'est l'objectif des Lot-et-Garonnais.

Le stand du Département de 45 m² accueillera encore en 2023 de nombreux participants et proposera aussi des nouveautés comme :

- Biau Germe, pionnier de la graine biologique créé en 1981 en Lot-et-Garonne, présent du 2 au 4 mars ;
- les Trois Domaines qui fera découvrir la "Candine" le lundi 27 février, pomme très rafraîchissante et ô combien douce ;
- la Ferme de Cambes et son porc noir seront à découvrir le mardi 28 février ;
- une journée dédiée à la noix et la noisette le mercredi 1^{er} mars, autour de la Coopérative Unicoque qui fera découvrir en exclusivité le tout dernier produit de la marque Koki : le lait de noix ;
- les premiers producteurs de kiwi rouge en France échangeront avec les visiteurs le 1^{er} et 2 mars autour de ce produit nouveau.

Et suite au succès des années précédentes, le jeu de la pesée de la truffe revient le dimanche 26 et lundi 27 février, avec l'Association trufficole du Lot-et-Garonne.

Alliance Bio sera aussi à nouveau présent pour expliquer ses démarches et son implication dans le cadre "Du 47 dans nos assiettes". La Blonde d'Aquitaine fera son apparition sur le stand en proposant un bourguignon carotte et pruneaux d'Agen le mercredi 1^{er} mars 2023.

Enfin, toute la semaine, de nombreuses productions du Lot-et-Garonne seront sublimes par les recettes du Chef Bernard Michel, accompagné au fil des jours par des représentants des filières Tomate de Marmande, Volaille Label Rouge, Fraise, Pruneau d'Agen, miels...

CARTE D'IDENTITÉ	
	<p>5 360 km² de superficie 319 communes 331 271 habitants</p>
	<p>www.lotetgaronne.fr  lotetgaronne.ledepartement  lotetgaronneledepartement</p>



Les premières fraises Label Rouge de la saison seront sur le stand du Lot-et-Garonne.



LES ESPACES DE PROMOTION ET RESTAURATION

EN MODE STREET FOOD AVEC LE LIMOUSINE TRUCK

Le Limousine Truck proposera tout au long du Salon, sur le Hall 71, une solution de restauration de qualité en Street Food réalisé avec les viandes Limousines en Label Rouge et IGP. Au menu ? “Lou Burger”, le délicieux burger de Bœuf Limousin Label Rouge, la Baronette avec son confit d’Agneau du Limousin IGP et So’ Porc, l’incontournable saucisse Label Rouge de Porc du Limousin Label Rouge.

Les visiteurs qui passeront sur ce stand pourront également apprendre à mieux connaître les Viandes Limousines, faire une photo souvenir et tenter de gagner une plancha et beaucoup d’autres lots par tirage au sort.

UNE PREMIÈRE POUR LE FOOD TRUCK HIPPOLYTE

Pour la première fois sur le Village de Nouvelle-Aquitaine, le Food Truck Hippolyte interpellera à coup sûr. Il proposera des plats de qualité, équilibré, à partir de viande chevaline.

N’hésitez pas à goûter “Lo Cavalè”, sandwich issu d’une collaboration avec le Syndicat Ossau Cheval. Découvrez aussi les “les P’tits bocalaux”, 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 FERMIER

Sur plus de 100 m², ce restaurant propose au menu des saveurs du Sud-Ouest et en particulier landaises.

Les plats sont préparés à base de viande locales, issues d’élevages traditionnels (cochon de la Ferme La Bruyère à Pissos, bœuf de la Ferme Béret Noir à Liposthey, poulet de la Ferme de Gruey à Pissos, foie gras et gésiers landais).

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	Enseigne	Hall	Stand	Territoire
ÉLEVAGE	AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES	1	F106	64
	AGNEAU DU PÉRIGORD	1	F106	24
	EXCELLENCE BAZADAISE	1	F106	33
	FRANCE BLONDE D'AQUITAINE SÉLECTION	1	F106	47
	FRANCE LIMOUSIN SÉLECTION/LIMOUSIN PROMOTION	1	F106	87
	FRANCE PARTHENAISE	1	F106	79
	OSSAU-IRATY	1	F106	64
	ROUTE DES FROMAGES DE CHÈVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE	1	F106	
	AGNEAU DU POITOU-CHARENTES	1	D075	86
	PORC CUL NOIR LIMOUSIN	1	F137	87
RESTAURATION-DÉGUSTATION	FOOD TRUCK HIPPOLYTE	7.1	E004	64
	RESTAURANT Ô FERMIER	7.1	A001	
	LIMOUSINE TRUCK	7.1	K024	87
SPÉCIALITÉS SUCRÉES	BROYÉS DU POITOU-TOURTEAUX JAHAN	7.1	H003	86
	CANÉLÉS BAILLARDRAN	7.1	J025	33
	GLACES ARTISANALES CHEZ FRED	7.1	K025	40
	GLACES POUPART	7.1	E026	16
	MAISON GARGOUIL	7.1	F021	86
	MAISON ROUCADIL	7.1	F025	47



Les exposants de Nouvelle-Aquitaine proposeront leurs bons produits aux visiteurs.

Catégorie	Enseigne	Hall	Stand	Territoire
SPÉCIALITÉS SALÉES	CONSERVERIE ARTISANALE DE POISSONS KUZIAK	7.1	B027	64
	CONSERVERIE DU PIN	7.1	E023	33
	ETXE PEYO	7.1	G021	64
	FERME DE BEAUREGARD	7.1	H004	87
	FROMAGERIE PETITSIGNE	7.1	E023	86
	MAISON BAILLET	7.1	J031	64
	MAISON ROCHE FROMAGER	7.1	C033	63
	PIMENT D'ESPELETTE BPIA	7.1	D027	64
	ROUTE DES FROMAGES DE CHÈVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE	7.1	G004	79
TOURISME	DÉPARTEMENT DE LA CHARENTE	7.1	D015	16
	DÉPARTEMENT DE LA CORRÈZE	7.1	K013	19
	DÉPARTEMENT DE LA CREUSE	7.1	E027	23
	DÉPARTEMENT DE LA DORDOGNE	7.1	C015	24
	DÉPARTEMENT DES DEUX-SÈVRES	7.1	H013	79
	DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES	7.1	E001	64
	DÉPARTEMENT DU LOT-ET-GARONNE	7.1	H025	47
ALCOOLS, BIÈRES, VINS & SPIRITUEUX	BIÈRES DE MONTMORILLON	7.1	D033	86
	BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT	7.1	F013	24
	CHÂTEAU DE LA DAUPHINE	7.1	J009	33
	CHÂTEAU GARREAU	7.1	F026	40
	CHÂTEAU LARTIGUE MAKIEVA	7.1	J004	33
	CHÂTEAU SAINT-HILAIRE	7.1	C027	33
	CHÂTEAU SIMON	7.1	G003	33
	CLOTHILDE TRISTAN	7.1	D024	33
	COGNAC & PINEAU DES CHARENTES PARIS	7.1	G025	16
	COGNAC & PINEAU ROUSSILLE	7.1	E022	16
	DISTILLERIE DES MOISANS	7.1	D018	16
	DOMAINE GOUZILH - COKCTAILS EXTRA NEW	7.1	B033	17
	JANOUEIX FRANÇOIS	7.1	K003	33
	JOSEPH JANOEIX	7.1	F004	33
	LE COMPTOIR DES BORDEAUX	7.1	C028	33
	SIMONNEAU ET FILS	7.1	B028	33
	STRUK-OHANA GRANDS VINS DE BORDEAUX	7.1	G013	33
	TROCARD VIGNERONS	7.1	G009	33
	VIGNOBLES BERTRAND GUINDEUIL	7.1	F003	33
	VIGNOBLES ROY-TROCARD	7.1	H026	33
VIGNOBLES MICHEL BERGEY	7.1	J003	33	



LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

| Tous les jours |

Hall 1 :

- ➔ Dégustation-vente d'Ossau-Iraty, stand de la région Nouvelle Aquitaine, *stand 1 F 106*
- ➔ Vente d'Agneau de lait des Pyrénées, en portions sous vide et en conserves, stand de la région Nouvelle Aquitaine, *stand 1 F 106*

Hall 7.1 :

- ➔ Dégustation de fromages de chèvre et vente, stand du Hall 7 *stand G 004* ainsi qu'au *stand AOP du Hall 1*
- ➔ Retrouvez également l'Agneau du Périgord, tous les jours, sur le stand du département de la Dordogne, Hall 7.1, *stand C015*
- ➔ Sur le *stand Dordogne-Périgord* pour rencontrer des producteurs périgourdins à la boutique « Agora des Champs », participer à différentes journées thématiques (présentation du jeu vidéo « Dordogne », « La Dordogne, terre de Tournages », lancement de l'opération « Châteaux en fête », sport et pleine nature, Economie et Tourisme), Hall 7.1, *stand C015*
- ➔ Sur le stand de la Creuse, assistez à la fabrication de gâteau "le Creusois", Hall 7.1, *stand E027*

| Samedi 25 février |

Toute la journée :

- ➔ Fabrication et dégustation de fondu Creusois, démonstration de taille de pierre et animation musicale sur le stand du Département de la Corrèze, Hall 7.1, *stand E027*
- ➔ Les Huîtres Marennes Oléron et les Huîtres HCM seront présentes avec le Comité régional de la Conchyliculture Charente-Maritime, Hall 4 *stand D 138*

12h-12h30 :

- ➔ Présentation de la race Limousine, Ring de présentation, Hall 1

| Dimanche 26 février |

Toute la journée :

- ➔ Fabrication et dégustation de fondu Creusois, démonstration de taille de pierre et animation musicale sur le stand du Département de la Corrèze, Hall 7.1, *stand E027*
- ➔ **12h-12h30** : Présentation de la race Limousine, Ring de présentation Hall 1
- ➔ **16h-16h30** : Présentation de la race Bazadaise, Ring de présentation Hall 1
- ➔ **16h30-17h** : Présentation de la race Parthenaise, Ring de présentation Hall 1
- ➔ **À partir de 16h30** : 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, *stand ADPAP (stand 1 D075)*

| Lundi 27 février |

Toute la journée :

- ➔ La filière Pêche de Nouvelle-Aquitaine est à l'honneur sur le stand Pavillon France avec des quizz, des démonstrations culinaires et un étal de poissons de saison présents en Nouvelle-Aquitaine, Hall 4, *stand B045*
- ➔ Journée de l'agriculture paysanne en Pyrénées-Atlantiques, Hall 7.1, *stand E001*
- ➔ **11h30** : Point de la filière lors de la Journée des distributeurs de Viandes Limousines, stand de la région Nouvelle Aquitaine, *stand 1 F 106*
- ➔ **14h-16h30** : Vente aux enchères de vaches Limousines de boucherie Label Rouge, Ring de présentation Hall 1
- ➔ **16h30-18h30** : Vente aux enchères de 5 vaches de Boucherie Blonde d'Aquitaine, Ring de présentation Hall 1
- ➔ **17h** : Dégustation Agneau des Pyrénées, agneau de lait IGP, stand des Pyrénées-Atlantiques Hall 7.1, *stand E001*
- ➔ **17h30** : Vente aux enchères de meilleurs porcs charcutiers (Races Noir de Bigorre, L'Écusson Noir et Kintoa), Ring porcin Hall 1



| Mardi 28 mars |

Toute la journée :

- Journée officielle du Département des Pyrénées-Atlantiques, Hall 7.1, stand E001
- Dégustation d'Agneau du Périgord, stand du département de la Dordogne, Hall 7.1, stand C015
- Dégustation d'Agneau des Pyrénées IGP, Hall 1, Stand CORAM 1 K049
- Concours Général agricole des Huîtres Marennes Oléron, Hall 7.1, stand C015
- **14h30** : Chaire IN'FAAQT, stand de la région Nouvelle-Aquitaine, stand 1 F106
- **12h-12h30** : Présentation de la race Bazadaise, Grand Ring Hall 1
- **14h30-15h** : Présentation de la race Parthenaise, Ring de présentation Hall 1

| Mercredi 1^{er} mars |

Journée Région Nouvelle-Aquitaine

Toute la journée :

- Journée viticole, brasserie, et autres boissons sur le stand du Département des Pyrénées-Atlantiques, Hall 7.1, stand E001
- Jeu de plateau "Ciricino, le chasseur de trésors" sur le stand du Département de la Corrèze, Hall 7.1, stand E027
- **10h-11h** : Trophée Meilleur Pointeur Européen de Blonde d'Aquitaine, Ring de présentation Hall 1
- **10h30** : Cérémonie de récompense du Concours Master Boucher ayant pour thème « l'Agneau fait le tour des régions ! », stand Agneau du Poitou-Charentes, Hall 1 stand D075
- **13h-14h** : Présentation des 4 races de Nouvelle-Aquitaine, Ring de présentation Hall 1
- **13h30** : Vente aux enchères d'agneaux de boucherie sous signes de qualité, Ring Ovin Hall 1

| Jeudi 2 mars |

Toute la journée :

- Dégustation viande bovine creusoise animée par les Jeunes Agriculteurs et de fromage à raclette, partage du gâteau Creusois géant, sur le stand du Département de la Corrèze, Hall 7.1, stand E027
- Journée pêche sur le stand du Département des Pyrénées-Atlantiques, Hall 7.1, stand E001
- **9h-9h30** : Trophée du Meilleur Pointeur Européen en race Limousine, Grand Ring Hall 1
- **9h30-13h** : Concours Général Agricole Limousin, Grand Ring Hall 1
- **10h30-11h30** : Trophée Meilleur Pointeur Européen de Blonde d'Aquitaine, Ring de présentation Hall 1
- **12h30-13h** : Remise de prix du Trophée du Meilleur Pointeur Européen en race Limousine, Grand Ring Hall 1
- **16h-19h** : Concours de la race Blonde d'Aquitaine (40 animaux), Grand Ring Hall 1

| Vendredi 3 mars |

Toute la journée :

- Journée « de la terre à l'assiette » sur le stand du Département des Pyrénées-Atlantiques, Hall 7.1, stand E001
- Dégustation d'Huîtres Marennes Oléron, stand du Comité National de la Conchyliculture, Hall 4, stand D138
- **9h-10h** : Trophée Meilleur Pointeur Parthenais, Grand Ring Hall 1
- **10h-11h** : Trophée du Meilleur Pointeur de Race Bazadaise, Ring de présentation Hall 1
- **10h-12h30** : Concours Général Agricole de la race Porc Cul Noir Limousin, Ring Porcin Hall 1
- **10h-12h30** : Concours Parthenais, Grand Ring Hall 1
- **12h-12h30** : Remise des prix des Meilleurs Pointeurs de Race Bazadaise, Ring de présentation Hall 1

| Samedi 4 mars |

Toute la journée :

- Animations autour des projets de tenture des œuvres de Tolkien, et Miyazaki, jeu-concours pour gagner un week-end en Creuse, sur le stand du Département de la Corrèze, Hall 7.1, stand E027
- **11h-12h30** : Présentation de la race Limousine, Ring de présentation Hall 1
- **16h-16h30** : Présentation de la race Limousine, Grand Ring Hall 1
- **16h30-17h** : Présentation de la race Bazadaise, Grand ring Hall 1

CHAUSSEZ_VOS_BOTTES

L'opération #chaussezvosbottes revient en 2023 pour fêter l'agriculture en Nouvelle-Aquitaine ! Cette nouvelle édition de l'opération se déroulera du 15 mars au 30 juin 2023.

Un calendrier de ces événements, couvrant la période du 15 mars au 30 juin 2023, sera proposé pour permettre au public de rencontrer et de mieux connaître ceux et celles qui contribuent au quotidien à notre alimentation saine et durable.

Dès aujourd'hui, rendez-vous sur www.chaussezvosbottes.fr pour référencer vos événements.



AANA
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr



SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE

