

LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2015

HALL 3

PARIS – PORTE DE VERSAILLES



PLUS DE 40 PRODUCTEURS PRÉSENTS

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

DÉGUSTATIONS DE PRODUITS

700 PRODUITS RÉGIONAUX AU
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE



DÉCOUVREZ DÈS
MAINTENANT CE QUE
LA RÉGION
CENTRE-VAL DE LOIRE
VOUS RÉSERVE DU
21 FÉVRIER AU 1^{ER} MARS !



LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2015

HALL 3

PARIS – PORTE DE VERSAILLES
DU 21 FÉVRIER AU 1^{ER} MARS

P 2

La région Centre-Val de Loire au Salon International de l'Agriculture

P 4

Les exposants

P 11

Chaque jour des animations thématiques

P 14

Le nouveau guide régional « Bienvenue à la Ferme » sort à l'occasion du SIA

P 15

Le Concours Général Agricole 2015 : plus de 680 produits régionaux représentés

P 17

Informations pratiques

Documents annexes : liste et coordonnées des exposants et des éleveurs présents au SIA 2015

Contacts Presse : Chambre Régionale d'Agriculture du Centre (Orléans)

Vinciane DROUZAI - Relations presse

02 38 71 91 20 ou 06 03 05 82 30 – vinciane.drouzai@centre.chambagri.fr

Karine VIGNAL – Service de promotion des produits agricoles et agro-alimentaires (Covalor France)

02 38 71 91 02 ou 06 30 49 12 20 – covalor.france@centre.chambagri.fr

LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2015

Du samedi 21 février au dimanche 1^{er} mars prochain à Paris – Porte de Versailles, l'espace Région Centre-Val de Loire accueillera **plus d'une quarantaine d'exposants** sur un **espace de plus de 210 m²**.

Des céréales de la Beauce aux vins du Val de Loire, des sablés berrichons aux fromages de chèvre AOP, les produits des terroirs de la Région Centre-Val de Loire seront une nouvelle fois bien représentés. Pour les visiteurs, ce sera l'occasion d'apprécier **la variété des produits locaux** et de découvrir la passion des producteurs, artisans et entreprises pour leur métier et leurs produits.

Plus de 200 m² dédiés à la région Centre-Val de Loire...

La région Centre-Val de Loire, présente dans le **Hall 3** vous accueillera dans 2 espaces :

- Un **ilot institutionnel de 70m²** équipé d'une cuisine de démonstration, théâtre de nombreuses animations tout au long du salon (**Stand 3L072**).
Des animations pédagogiques et gourmandes sur des thèmes variés seront assurées chaque jour par les Chambres d'agriculture et d'autres organismes professionnels. Petits et grands trouveront leur bonheur à travers, notamment, des animations ludiques ou des dégustations de recettes élaborées à partir de produits locaux par des chefs. Une grande diversité de produits et d'animations seront proposés par les producteurs, artisans et entreprises de la région pour passer un bon moment de découverte et de convivialité en région Centre-Val de Loire.
- Un espace de vente avec des **stands de producteurs fermiers, d'artisans, et d'entreprises agro-alimentaires** afin de proposer au grand public de déguster et d'acheter une sélection de leurs produits : Vins de Vouvray et de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Vins de Touraine et de Touraine Amboise, sablés de Nançay, bières l'Eurélienne, soupes de légumes, blé précuit et farines, liqueurs, eau de vie, miel, safran, huile, fromages de chèvre AOP... Qu'ils soient exposants expérimentés ou nouveaux exposants, l'ensemble de ces producteurs et PME sont une belle vitrine de **la qualité et de la diversité des produits en région Centre-Val de Loire**, démontrant ainsi l'importance de son tissu agricole et agroalimentaire.

Les nouveautés 2015

Six nouveaux exposants rejoignent l'espace région Centre-Val de Loire cette année :

- **Fabrice Lecomte**, producteur de fruits et légumes à Villandry (37) proposera ses soupes artisanales de légumes,
- **Hervé André et sa marque Covifruit**, d'Olivet (45) présentera ses eaux de vie de poire, sa crème de poire et d'abricot et ses apéritifs.
- Sur le stand Terres d'Eure-et-Loir, **4 nouveaux producteurs** seront présents :
 - ⇒ Maxime Beucher et sa Madeleine de Proust,
 - ⇒ Samuel De Smet et son safran,
 - ⇒ Nathalie et Gilles Thirouard et leur huile de colza,
 - ⇒ Bruno Debray et ses rillettes de poule.

Autre nouveauté, une boutique proposera des produits portant la signature © du Centre, signature régionale présentée pour la première fois au Salon International de l'Agriculture 2014.

RDV
du 21 février
au 1^{er} mars
2015

Hall 3
Stand L72

Porte de
Versailles
à Paris

LES EXPOSANTS

Cette année, **une quarantaine d'exposants** seront présents sur l'espace de vente au sein du village de la Région Centre-Val de Loire. On peut distinguer ces exposants en 3 grandes catégories :

- ✓ **Les exposants « historiques »** : La majorité des exposants 2015 sont présents depuis plusieurs années. Leur participation constante sur ce salon d'une année sur l'autre, témoigne de l'importance qu'ils accordent à la vente et la promotion de leurs produits, ainsi qu'aux échanges sur leur savoir-faire avec les consommateurs. Vous pourrez retrouver :

J72

Claude BRULÉ, Les Sablés de Nançay

Fabrication artisanale de biscuits

Nançay, Cher (18)



Les Sablés de Nançay ont vu le jour dans les années 50. Depuis, ce sablé à la fois croquant et fondant avec un goût de gâteau à la peau de lait a conquis les palais. Passionnés, les frères Brulé et leur équipe de 8 personnes ont intégré un nouvel atelier de fabrication en 2008 où ils produisent la recette originale et tenue secrète qui s'est transmise de génération en génération. A partir de matières premières simples et de qualité, les techniques de fabrication et le savoir-faire n'ont pas changé pour les que les sablés de Nançay restent un gâteau artisanal. Nature ou aux pépites de chocolat, les sablés de Nançay sont à consommer à tout moment de la journée.



L76

Benoit PLOU, Plou et Fils

AOC Touraine, Touraine Amboise et Crémant de Loire, Jus de raisin pétillant Chargé (37)



Proche du Château d'Amboise, depuis 1508, la famille Plou exploite un domaine viticole sur lequel ils produisent et élèvent des vins blancs, rouges et rosés issus des cépages traditionnels de la Loire. Soucieux d'une qualité optimale pour leurs vins (médaillés très régulièrement au Concours général agricole de Paris), ils travaillent de façon traditionnelle tout en alliant des technologies modernes. Adhérents Bienvenue à la Ferme, ils accueillent également des groupes et touristes pour y faire découvrir l'élaboration des fines bulles de la Loire et du vieillissement des vins rouges.

J71

Syndicat des Vignerons de Vouvray

AOC Vouvray
Vouvray (37)



Le syndicat des Vignerons de Vouvray regroupe 140 vignerons réunis sous l'appellation AOC Vouvray en plein cœur du Val de Loire. L'appellation regroupée sur 7 communes s'étend sur 2200 hectares. Secs, tendres, moelleux ou fines bulles, les blancs de Vouvray vous révéleront leur exceptionnelle diversité. Chaque Vouvray trouvera sa place au cours du repas, de l'apéritif au dessert.



J69

Syndicat des Vins de Saint-Nicolas-de-Bourgueil

AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Saint-Nicolas-de-Bourgueil (37)

De renommée internationale, Saint Nicolas de Bourgueil est l'unique vin rouge de Loire qui soit vinifié sur une seule commune. Ce vignoble du Val-de-Loire produit principalement des vins rouges caractérisés par leur finesse et une souplesse remarquable. Classé AOC, il s'étend sur environ 1050 hectares sur la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil dans le département d'Indre-et-Loire, sur la rive droite de la Loire. Cette appellation est située sur la route des Châteaux de la Loire, entre Tours et Angers. Les vins de Saint-Nicolas-de-Bourgueil sont vinifiés en rouge ou en rosé à partir du cépage cabernet franc dit « Le Breton ». Ces vins sont racés et vifs, et présentent un excellent mûrissement en bouteille (jusqu'à 20 ans pour les meilleurs millésimes).



H70

Gilles DUTERTRE, Domaine Dutertre

AOP Touraine-Amboise, Crémant de Loire et Touraine
Limeray (37)



Le Domaine DUTERTRE est une exploitation viticole familiale depuis 5 générations. En allant rencontrer le producteur au SIA et sur son domaine ouvert aux visiteurs, vous découvrirez des vins alliant terroir, tradition et savoir-faire, produits sur un vignoble de 37 hectares situé face sud à la Loire. Ces vins sont souvent récompensés : Médaille d'Or Concours des Crémant de France, Bacchus d'Or Commanderie des grands vins d'Amboise, Guide Hachette, Médaille Salon de l'Agriculture... »

K71

EBLY®

Blé à cuisiner et farines

Saint-Denis-de-l'Hôtel (45)

Créé en 1995 au cœur de la Région Centre, le pionnier du blé à cuisiner en France, Ebly® est une joint-venture entre Mars Food France et la coopérative agricole française, Axéreal. 100% du blé à cuisiner Ebly® est cultivé dans la Beauce, à moins de 50km de l'usine de Châteaudun (28) où il est ensuite transformé. Au total, plus de 1000 agriculteurs mettent chaque année leur savoir-faire au service d'Ebly®. Issu de grains céréaliers bruts, de la famille des féculents, Ebly® est une parfaite alternative aux pâtes. Source de fibres et de protéines végétales, les bons grains dorés d'Ebly® offrent la possibilité de réaliser un grand nombre de recettes aussi savoureuses qu'équilibrées.



En 2015, les farines Ebly® débarquent au salon et dans les rayons !

Pour cette nouvelle édition, les visiteurs du salon auront le plaisir de découvrir les farines Ebly® produites et commercialisées par Axiane Meunerie (filiale d'Axéreal). Les farines Ebly® sont composées de 2 gammes: Ebly® Coeur de Blé, pour les farines classiques, et Ebly®

Coeur de Maman, pour les farines composées. Comme pour son blé à cuisiner, Ebly® Farines privilégie l'emploi de céréales et d'ingrédients d'origine française. Pour sa farine de blé, Ebly® a développé une filière de proximité : les blés sont cultivés à moins de 50 km du Moulin de Reuilly (36). Près de 150 agriculteurs sont ainsi engagés pour fournir une qualité de blé premium. Plusieurs d'entre eux ont choisi de témoigner de leur engagement sur : www.coeurdemaman.com.

NOUVEAU



Ebly® a d'ailleurs obtenu en 2014 la labellisation «**Origine France Garantie**» pour sa gamme de blé à cuisiner précuit et pour ses 2 gammes de farines Ebly® Coeur de Blé et Ebly® Coeur de Maman

Fière de cette distinction qui prouve l'engagement de la marque pour un blé français de qualité, Ebly® a choisi de faire apparaître le logo du label sur l'ensemble de ses emballages de blé précuit et de farines.

K72

5 AOP Caprine du Centre, regroupées au sein du **CRIEL** pour assurer une communication collective CRIEL Fromages de chèvre :



Le Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière caprin de la région Centre Val de Loire réalise de nombreuses missions dans le suivi de la production du lait de chèvre en région Centre, l'organisation de journées régionales ou encore la promotion des 5 fromages en appellation d'origine protégée (AOP) de la région (le Crottin de Chavignol AOP, le Pouligny-Saint-Pierre AOP, le Sainte-Maure-de-Touraine AOP, le Selles-sur-Cher AOP et le Valençay AOP). Ces 5 fromages de chèvres AOP ont contribué à construire l'identité

gastronomique de la région Centre Val de Loire. Elle est ainsi reconnue comme l'une des régions phares en France dans la production caprine. En plus de se situer à la 3^{ème} position des régions caprines de France en terme d'effectif avec plus de 950 exploitations, la région se distingue également par l'importance de sa production de fromages de chèvre sous un signe de qualité en produisant 65 % de la production nationale en AOP.

M75

Terres d'Eure-et-Loir

Produits fermiers
Chartres (28)



Marque créée et déposée en 2002 par la Chambre d'Agriculture, la marque Terres d'Eure-et-Loir permet au public de mieux connaître et identifier les produits du terroir d'Eure-et-Loir. La marque regroupe des agriculteurs et artisans d'Eure-et-Loir qui commercialisent leurs produits en vente directe ou en circuit court (avec un seul intermédiaire), ainsi que des restaurants, traiteurs et magasins de produits du terroir qui distribuent les produits de la marque. Terres d'Eure-et-Loir comptabilise aujourd'hui 92 membres, la marque ne cesse de se développer et de gagner en notoriété. Elle démontre que l'Eure-et-Loir « grenier à blé » de la France offre aussi une grande diversité de produits, représentatifs des cinq petites régions naturelles que sont le Perche, le Pays Chartrain, la Beauce, le

Drouais et le Pays Dunois. Des adhérents de la marque, présents lors du SIA 2015 grâce au soutien du Conseil Général en sont un bel exemple.



Présents du Samedi 21 Février au Mardi 24 Février :

→ EARL DU VERGER, Nathalie et Gilles Thirouard à Luigny (28). Huile de colza

→ EARL DE SMET, Samuel De Smet à Broué (28). Safran et produits safranés



Présents du Samedi 21 Février au Mercredi 25 Février :

→ MICROBRASSERIE DE CHANDRES, Vincent Crosnier à Sours (28). Bières

→ LA MADELEINE DE PROUST, Maxime Beucher à Illiers-Combray (28). Madeleines



Présents du Mercredi 25 Février au Dimanche 1^{er} Mars :

→ AU RUCHER DE THIVARS, Francis Lerat à Thivars (28). Miel

→ LE JARDIN DES CALOTIERS, Isabelle Collin à Beville-le-Comte (28). Confitures



Présent du Jeudi 26 Février au Dimanche 1^{er} Mars :

→ EARL PRIEUR HOCRY, Geneviève Prieur à Bailleau-le-Pin (28). Jus de pomme, pommes et pommes de terre

→ BRUNO DEBRAY, à la-Croix-du-Perche (28). Rillettes de poule et plats cuisinés



- ✓ **Les nouveaux exposants** : 2 nouveaux exposants participent pour la première fois au SIA en 2015.

Vous les découvrez en page suivante.

NB : Se reportez en annexe pour la liste complète des exposants directs avec les contacts correspondant.

H72

Fabrice LECOMTE
Soupes artisanales de légumes
 Villandry (37)



NOUVEAU

Maraicher dans le beau village de Villandry, sur les bords de Loire, réputé pour ses jardins, l'entreprise Lecomte cultive des légumes, élabore, et distribue des soupes artisanales sans colorant ni conservateur.



L71

Hervé ANDRÉ, Covifruit
Eau de vie de poire, crème d'arlicot, apéritifs
 Olivet (45)



NOUVEAU

En 1933, des producteurs se sont réunis et ont fondé la Coopérative Vinicole et Fruitière d'Olivet, la Covifruit. Depuis, plus de 500 tonnes de poires cueillies à la main à maturité sont distillées annuellement pour fournir environ 17 500 litres d'alcool pur titrant 45° ou 50° qui rempliront 30 000 flûtes de 70 cl, 7 000 carafes et 4 000 magnums avec poire.



Cette production est vendue soit directement au magasin Covifruit, soit en grandes surfaces ou auprès des grossistes fournisseurs des magasins de détail. Covifruit fait également de la vente par correspondance.

25 arboriculteurs fournissent Covifruit, seule entreprise à commercialiser l'eau de vie.



Une boutique de produits © du Centre : cette année, l'espace régional mettra en avant un échantillon de ses produits emblématiques, dans une boutique entièrement dédiée aux produits © du Centre. Plus de quarante produits © du Centre seront représentés au sein de cette boutique.

L69

:Boutique © du Centre

Produits © du Centre



- ⇒ Biscuiterie de Chambord – 41250 Maslives
Biscuits
- ⇒ Entrepôt de la Beauce – 28310 Janville
Limonade La Beauceronne et Beauce Cola
- ⇒ Biscuiterie Chocolaterie MERCIER – 18800 Baugy
Biscuits et chocolats
- ⇒ Pâtes Fabre – 18570 La Chapelle-Saint-Ursin
Pâtes alimentaires conventionnelle et bio
- ⇒ Reines de Touraine – 37190 Rivarenne
Pommes et poires tapées
- ⇒ La Cocanderie – 37600 Bridoré
Farines
- ⇒ Crèche Frères– 41700 Chemery
Foie gras, rillettes, confits
- ⇒ Samuel de Smet – 28410 Broué
Safran
- ⇒ Escargots Le Jacquin – 18190 Chambon
Escargots
- ⇒ Vergers de la Manse – 37800 Sepmes
Jus de fruits et confitures
- ⇒ Biscuiterie de France – 45700 Villemandeur
Pain d'épices
- ⇒ Biscuiterie Moderne – 45740 Lailly-en-Val
Macarons, rochers coco
- ⇒ Cibèle – 36100 Saint-Georges-Sur-Arnon
Lentilles vertes du Berry, farine de lentilles
- ⇒ La Compagnie des Saveurs – 41140 Noyers-sur-Cher
Huiles gastronomiques de table
- ⇒ TPC – 45800 Saint-Jean-de-Braye
Compotes, purées de fruits

CHAQUE JOUR PARTICIPEZ AUX ANIMATIONS PROPOSÉES AUTOUR DES PRODUITS DE LA RÉGION !

Animations autour des céréales par Ebly® et Passion Céréales

Samedi 21 février

Résumé de la journée :

- Démonstrations culinaires à base de blé et de farine Ebly® par un chef Ebly®.
- Quizz Grandes Cultures avec gain de goodies Ebly®,
- Animation avec des kits pédagogiques.



IDFEL, les fruits et légumes du Val de Loire

Dimanche 22 février

Résumé de la journée animée par l'IDFEL (Initiative Développement Fruits et Légumes) :

- Dégustations autour des variétés de pommes (Ariane, Chouquette, Tentation et Honey Crunch) et de poires (Angelys),
- Préparation de recettes élaborées autour de la pommes et de la poire : Verrine de poire au spéculos, Crostini pomme et chèvre frais, Tartines de poires au bleu et pain d'épice...

Les légumes d'hiver et la Sologne viticole en Loir-et-Cher

Lundi 23 février

Résumé de la journée :

- Dégustations de recettes par l'Association Cuisine en Loir-et-Cher,
- Quizz sur les légumes et la Sologne viticole avec de nombreux lots à gagner
- Découverte du territoire par l'Office de Tourisme Blois-Chambord
- Magie



Mardi 24 février

INAUGURATION

Résumé de la journée :

- Le chef François Guionie et ses élèves de BTS 1^{ère} année du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie de Blois, Jonathan Lemaire (seul prix du Jury Cuisine, coup de cœur du jury) et Célia Bourguin, proposeront des démonstrations culinaires.
- Duplex avec Campagnes TV de 14h à 15h : démonstrations culinaires, mise en avant des produits © du Centre.
- Signature des conventions © du Centre avec le réseau « Bienvenue à la Ferme » et « Terres d'Eure-et-Loir ».



Découverte des vins et fromages
de l'Indre et du Cher

Mercredi 25 février

Résumé de la journée :

- Démonstrations culinaires par Monsieur Perichon du restaurant le Saint-Jean,
- Dégustation de produits du Berry, en présence des producteurs : truffes, crottin de Chavignol, fromages Valençay et Pouligny, noix, viande d'agneau,
- Dégustation de vins : Sancerre, Reuilly, Quincy, Chateaufort, Valençay,
- Jeux éducatifs autour des lentilles vertes du Berry,
- Quizz.



L'Indre-et-Loire : Voyage au cœur de la Touraine Gourmande

Jeudi 26 février

Résumé de la journée :

- Découverte des filières de Touraine par les restaurateurs de l'association Touraine Gourmande accompagnés des producteurs et confréries : Porc de Touraine, Agneau de Touraine, AOP Sainte-Maure de Touraine, Lait Délices de Touraine, truffes et safran...
- Séance dédicace de Vincent Dubois et Jean-Christian Fraiscinet des Bodin's,
- Jeu quizz sur la Touraine pour gagner des paniers gourmands.



La pomme et la poire de l'Orléannais

Vendredi 27 février

Résumé de la journée :

- Démonstrations culinaires par le chef Jean-Edouard Ghesquière : mille feuilles de poires au fromage de brebis, poire pochée au cidre et à la chantilly au caramel beurre salé, chutney de pommes aux raisins secs et magrets, compoté de pommes à la cannelle et à la vanille, crumble de pain d'épices...
- Présence d'un arboriculteur,
- Quizz pédagogique sur les pommes et poires du Loiret.

Découverte des spécialités gastronomiques euréliennes

Samedi 28 février

Résumé de la journée :

- Démonstrations culinaires et dégustations de plats euréliens : la tarte gallardonnaise, la galette de pommes de terre au fromage frais, le rata beauceron,
- Animation par la Confrérie des Fins Gourmets Euréliens,
- Dégustation de produits euréliens,
- Quizz.

LE NOUVEAU GUIDE BIENVENUE A LA FERME EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE SORT POUR LE SIA 2015 !

Le nouveau Guide régional des producteurs « Bienvenue à la Ferme » sort à l'occasion du SIA 2015.

Procurez-vous l'un 40 000 exemplaires diffusés dans toute la région Centre-Val de Loire auprès des producteurs, des Offices de Tourisme, des chambres d'agriculture, etc.

Ce guide présente les plus de 300 adhérents proposant 4 types de prestation :



La vente de produits fermiers :

- ✓ vente directe à la ferme
- ✓ magasin de producteurs



Restauration

La restauration :

- ✓ ferme auberge
- ✓ apéritif fermier
- ✓ pique-nique
- ✓ goûter
- ✓ traiteur et location de salle



Loisirs

Les loisirs :

- ✓ ferme pédagogique
- ✓ ferme équestre
- ✓ ferme de découverte
- ✓ chasse à la ferme



Séjours

Les séjours :

- ✓ gîte
- ✓ chambre d'hôtes
- ✓ camping à la ferme
- ✓ accueil de camping-cars
- ✓ vacances d'enfants à la ferme



LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2015 : PLUS DE 600 PRODUITS RÉGIONAUX PRÉSENTÉS

Le Salon International de l'Agriculture représente l'aboutissement de ce concours prestigieux qui récompense chaque année les produits agricoles ou issus de produits agricoles de la région Centre et des autres régions françaises. Les finales auront lieu pendant le Salon.

Cette manifestation officielle du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt, est un moment largement attendu des producteurs (notamment de fromages et de charcuteries), et des vigneron de la région Centre. Ces prix viennent **récompenser leur savoir-faire soigneusement entretenu**. Ils sont un gage de qualité gustative pour les consommateurs.



En 2014, sur 227 candidats de la région Centre, **126 vins** ont reçu des médailles sur **588 échantillons présentés** (40 médailles d'or, 53 d'argent et 33 de bronze).

Côté produits, 23 ont été primés en bière, fromages de chèvre, lait, confiture, découpes de volaille, eau de vie, huile de noix, jus de fruit et safran.

En 2015, **249 viticulteurs locaux** auront présenté un total de **682 échantillons de 29 AOC différentes**, dont les meilleurs, après pré-sélections régionales vont en finale à Paris. De même, **115 produits locaux** sont également présentés au concours, parmi lesquels : fromages de chèvre AOP, charcuteries, bière, eaux de vie, huile de noix, cidre, jus de pomme, lait...

Enfin, certains éleveurs de la région Centre présenteront leurs plus beaux spécimens en participant au troisième volet de ce concours : **le Concours des "Animaux"**. (cf annexe)

Chaque jour, au fur et à mesure de la réalisation des finales, les résultats de nos représentants régionaux seront communiqués sur le stand régional (3L072)

Depuis 6 ans, l'organisation de la phase amont du Concours Général Agricole (CGA) pour les vins et les produits est confiée aux Chambres d'Agriculture. En région Centre, la Chambre Régionale d'Agriculture orchestre l'ensemble de l'organisation : promotion du concours auprès des agriculteurs, vignerons et entreprises agro-alimentaires, gestion des inscriptions, prélèvement des échantillons des produits, pré-sélection régionale pour les vins, expédition des produits pour les finales parisiennes.



Le CGA demande aux chambres d'Agriculture plusieurs mois de travail, demandant rigueur et précision. Sur l'ensemble des prélèvements de vins, environ 50 % des meilleurs échantillons sont présentés à Paris. La dégustation finale au CGA à Paris sera assurée par des jurés encadrés de commissaires.

La région compte deux centres de pré-sélection :

- celui de Tours où se sont déroulées 3 pré-sélections (Amboise, Bourgueil et Noyers sur Cher) des vins du Val de Loire,
- celui de Bourges, où Saint-Andelain a accueilli la pré-sélection des vins de l'Est de la région.

L'appui technique des Chambres départementales a été précieux et notamment celui des équipes viticoles d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. La Chambre régionale d'agriculture du Centre a aussi conventionné avec la Fédération de l'Union Viticole du Centre (FUVC), partenaire historique du CGA pour le centre de pré-sélection de Bourges.

Finale de la catégorie « Vins »

Samedi 21 février 2015

LES CHIFFRES A RETENIR

682 comme le nombre d'échantillons de vins présentés par la région Centre-Val de Loire en 2015 (phase de pré sélection incluse).

115, comme le nombre de produits (fromages de chèvre AOP, charcuteries, bière, eaux de vie, huile de noix, cidre, jus de pomme et lait) présentés par la région Centre en 2015.

126, comme le nombre de vins de la région Centre-Val de Loire ayant reçu une médaille en 2014.

23, comme le nombre de produits de la région Centre primés en 2014.

INFORMATIONS PRATIQUES

Stand « Région Centre Val de Loire » au Salon International de l'Agriculture Hall 3 Stand L72

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

L'espace région Centre Val de Loire (plus de 200 m²) se situe dans le Hall 3, réservé aux régions de France. Il est configuré comme suit :

- Espace de vente : une quarantaine d'exposants tout au long du Salon
- Stand Prestige (70 m²) au cœur des stands de vente

Dates : du Samedi 21 février au Dimanche 1^{er} mars 2015

Heures d'ouverture : de 9h à 19h (nocturnes les mercredi 25 et jeudi 26 février jusqu'à 20h).

A noter : Inauguration du stand Prestige régional, mardi 24 février 2015 à 10h.

Partenaires présents :

- Chambre départementale d'Agriculture d'Eure-et-Loir avec l'association Terres d'Eure-et-Loir
- L'IDFEL (Initiative Développement Fruits et Légumes)
- Syndicat des Vignerons de Vouvray
- Syndicat des Vins de Saint Nicolas de Bourgueil
- Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière Caprin Centre (CRIEL), regroupant les AOP fromagères de la région Centre
- Passion Céréales
- Associations de chefs et confréries départementales

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

LES EXPOSANTS CENTRE-VAL DE LOIRE - SIA 2015

N° de salon	Societe	Dates de presence	Adresse	CP	Ville	Tel	Contact	Produits	e-mail	Site web
M075	Producteurs Terres d'Eure-et-Loir	Tout le salon	10 rue Dieudonné Costes	28024	CHARTRES CEDEX	02 37 24 45 36	Aurélié Toutain	Produits fermiers	a.toutain@eure-et-loir.chambagri.fr	http://www.terre-eure-et-loir.fr
M076	Au Rucher de Thivars	Du 25 février au 1er mars	19 rue Noël Bailly	28630	THIVARS	02 37 26 43 51 06 10 22 03 99	Francis LERAT	Miel	rucherlerat@sfr.fr	www.terre-eure-et-loir.fr/au-rucher-de-thivars-francis-lerat-producteur60.html
M078	Le Jardin des Calotiers	Du 25 février au 1er mars	10 Impasse des Calotiers	28700	BEVILLE LE COMTE	02 37 31 28 40 06 13 74 92 10	Isabelle COLLIN	Confitures artisanales maison	isabelle@colbey.fr	http://lejardindescalotiers.unblog.fr/
M079	Microbrasserie de Chandres	Du 21 au 25 février	3 rue Parmentier - Chandres	28630	SOURS	02 37 25 77 56 06 16 79 83 95	Vincent CROSNIER	Bières l'Eurélienne	vincent.crosnier@laposte.net	www.leurelienne.fr
M080	La Madeleine de Proust	Du 21 au 25 février	ZA Les Mesiers - 4 rue Jean-Claude Labadie	28120	ILLIERS-COMBRAY	02 37 34 78 48	Maxime BEUCHER	La fameuse Madeleine de Proust	lafameusedeleine@gmail.com	www.lafameusedeleine.com
M081	EARL De Smet	Du 21 au 24 février	Ferme de Badonville	28410	BROUÉ	06 75 75 32 16	Samuel De Smet	Safran	earlidesmet@yahoo.fr	http://www.safran-esmet.com/
M082	EARL du Verger	Du 21 au 24 février	Le Verger	28480	LUIGNY	06 51 41 20 86	Nathalie et Gilles Thirouard	Huile de colza	earlduverger@free.fr	http://earlduverger.wix.com/huile-de-colza
M083	EARL Prieur Hocry	Du 26 février au 1er mars						Jus de Pomme/ Pommes pressées	http://www.terre-eure-et-loir.fr/prieur-genevieve-earl-prieur.html	http://www.terre-eure-et-loir.fr/prieur-genevieve-earl-prieur.html
M084	Bruno Debray	Du 26 février au 1er mars	Les Petites Guignières	28480	LA-CROIX-DU-PERCHE	06 09 48 49 79	Bruno DEBRAY	Rillettes de poule et plats cuisinés	bruno-debray@orange.fr	
M085	Domaine Dutertre	Tout le salon	20/21 rue d'Enfer Place Dutertre	37530	LIMERAY	02 47 30 10 69	Gilles DUTERTRE	AOC Touraine-Amboise/ Crémant de Loire Touraine	domainedutertre@businessess.fr	www.domainedutertre.fr
M086	Syndicat des Vins de Saint-Nicolas-De-Bourgueil	Tout le salon	2, rue Treille	37140	SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	02 47 97 37 08	Alexandra GENNETEAU	AOC Saint-Nicolas de Bourgueil	contact@stnicolasdebourgueil.fr	www.stnicolasdebourgueil.fr
L076	Plou & Fils	Tout le salon	26 rue du Général de Gaulle	37530	CHARGE	02 47 30 55 17	Benoît PLOU	AOC Touraine, Crémant de Loire, Chardonnay, jus de raisin pétillant	contact@plouetfils.com	www.plouetfils.com
M071	Syndicat des Vignerons De Vouvray	Tout le salon	20 rue Victor Hugo	37210	VOUVRAY	02 47 52 71 07	Marie THOMAS (Philippe BRISEBARRE)	AOC Vouvray	vinsdevouvray@gmail.com	www.vouvray-soc.fr
M071	EBLY®	Tout le salon	7 boulevard des Chenêts	45550	SAINT DENIS DE L'HOTEL	02 38 59 62 03	Anastasia MOLIN	Blé précuit et farines	anastasia.molin@effem.com	www.ebly.fr
M072	CRIEL-AOP Fromagères de la région Centre	Tout le salon	13 avenue des Droits de l'Homme	45921	ORLEANS CEDEX 9	06 60 59 28 51	Coralie CHAZAUD Christelle RIAUTE	5 fromages AOP de chèvre de la région	contact@covifruit.com	www.covifruit.com
M072	Sablés de Nançay	Tout le salon	Chemin de champs d'hyver	18330	NANÇAY	02 48 51 81 19	Claude BRULE	Biscuits	c.brulle2.oid@orange.fr	http://www.lesablesdenancay.com/
L071	Covifruit	Tout le salon	613 Rue du Pressoir Tonneau	45160	OLIVET	02 38 69 70 88	Hervé ANDRE	Liqueurs, apéritifs, eaux de vie de Poire	contact@covifruit.com	www.covifruit.com
M072	Fabrice Lecomte	Tout le salon	La Tuilerie	37510	VILLANDRY	06 83 39 94 64	Fabrice Lecomte	Soupes, compotes	fabricelecomte37@wanadoo.fr	www.soupes-lecomte.com
L086	Boutique © du Centre	Tout le salon	Prestataire : Terroirs du Centre	45000	ORLEANS	06 23 16 64 94	Bernold POINAS	boutique de produits locaux	contact@terroirsducentre.fr	www.terroirsducentre.fr

LES ÉLEVEURS DE CENTRE-VAL DE LOIRE - SIA 2015

Race	Nom de l'animal	Male/ Femelle	Raison sociale	Contact	Adresse 1	CP	Ville	Téléphone	Email
Berrichon du Cher	FR20020040008	Femelle	GAEC AUBAILLY	Mr AUBAILLY	MOULIN PORCHER	18350	CHARLY	0248768160	nicolas.aubailly@hotmail.fr
Berrichon du Cher	FR20020040030	Femelle	GAEC AUBAILLY	Mr AUBAILLY	MOULIN PORCHER	18350	CHARLY	0248768160	nicolas.aubailly@hotmail.fr
Berrichon du Cher	FR20020040041	Femelle	GAEC AUBAILLY	Mr AUBAILLY	MOULIN PORCHER	18350	CHARLY	0248768160	nicolas.aubailly@hotmail.fr
Berrichon du Cher	FR20020040043	Femelle	GAEC AUBAILLY	Mr AUBAILLY	MOULIN PORCHER	18350	CHARLY	0248768160	nicolas.aubailly@hotmail.fr
Berrichon du Cher	FR20020040076	Femelle	GAEC AUBAILLY	Mr AUBAILLY	MOULIN PORCHER	18350	CHARLY	0248768160	nicolas.aubailly@hotmail.fr
Berrichon du Cher	FR20020040099	Femelle	GAEC AUBAILLY	Mr AUBAILLY	MOULIN PORCHER	18350	CHARLY	0248768160	nicolas.aubailly@hotmail.fr
Southdown	FR20022140003	Femelle	MIME THOMAS ISABELLE		LES ARCHERS	18170	LE CHATELET		
Southdown	FR20022140011	Femelle	MIME THOMAS ISABELLE		LES ARCHERS	18170	LE CHATELET		
Southdown	FR20022140075	Femelle	MIME THOMAS ISABELLE		LES ARCHERS	18170	LE CHATELET		
Southdown	FR20022140101	Femelle	MIME THOMAS ISABELLE		LES ARCHERS	18170	LE CHATELET		
Berrichon du Cher	FR20029840008	Femelle	GAEC LEIUS	Mrs LEIUS G	LES HENRIOTS	18260	DAMPIERRE EN CROT	0248737408	nadine.courtel@hotmail.fr
Berrichon du Cher	FR20029840038	Femelle	GAEC LEIUS	Mrs LEIUS G	LES HENRIOTS	18260	DAMPIERRE EN CROT	0248737408	nadine.courtel@hotmail.fr
Berrichon du Cher	FR20029840082	Femelle	GAEC LEIUS	Mrs LEIUS G	LES HENRIOTS	18260	DAMPIERRE EN CROT	0248737408	nadine.courtel@hotmail.fr
Berrichon du Cher	FR20029840087	Femelle	GAEC LEIUS	Mrs LEIUS G	LES HENRIOTS	18260	DAMPIERRE EN CROT	0248737408	nadine.courtel@hotmail.fr
Berrichon du Cher	FR20029840288	Femelle	GAEC LEIUS	Mrs LEIUS G	LES HENRIOTS	18260	DAMPIERRE EN CROT	0248737408	nadine.courtel@hotmail.fr
Ile de France	FR25000140045	Femelle	GAEC HERBEAUX		LE BREUIL	28190	ST ARNOULT DES BOIS	0237232462	
Ile de France	FR25000140067	Femelle	GAEC HERBEAUX		LE BREUIL	28190	ST ARNOULT DES BOIS	0237232462	
Ile de France	FR25000140095	Femelle	GAEC HERBEAUX		LE BREUIL	28190	ST ARNOULT DES BOIS	0237232462	
Ile de France	FR25000140102	Femelle	GAEC HERBEAUX		LE BREUIL	28190	ST ARNOULT DES BOIS	0237232462	
Ile de France	FR25000140129	Femelle	GAEC HERBEAUX		LE BREUIL	28190	ST ARNOULT DES BOIS	0237232462	
Ile de France	FR25000140169	Femelle	GAEC HERBEAUX		LE BREUIL	28190	ST ARNOULT DES BOIS	0237232462	
Ile de France	FR25000140173	Femelle	GAEC HERBEAUX		LE BREUIL	28190	ST ARNOULT DES BOIS	0237232462	
Normande	EVAN	Femelle	EARL GUERET		ARRAS	28830	LA BAZOCHE GOUET	0237492863	
Suffolk	FR29044740003	Femelle	GAEC BAVOUZET	Mr BAVOUZET	VILLEBON	36230	GOURNAY	0254309328	philippe.bavouzet36@orange.fr
Suffolk	FR29044740006	Femelle	GAEC BAVOUZET	Mr BAVOUZET	VILLEBON	36230	GOURNAY	0254309328	philippe.bavouzet36@orange.fr
Suffolk	FR29044740008	Femelle	GAEC BAVOUZET	Mr BAVOUZET	VILLEBON	36230	GOURNAY	0254309328	philippe.bavouzet36@orange.fr
Berrichon de l'Indre	FR29150400027	Femelle	GAEC PARRY	Mr PARRY G	LA CROIX	36220	MARTZAY	0254280147	bribitte.parry@sfr.fr
Berrichon de l'Indre	FR29150410022	Femelle	GAEC PARRY	Mr PARRY G	LA CROIX	36220	MARTZAY	0254280147	bribitte.parry@sfr.fr
Berrichon de l'Indre	FR29150410045	Femelle	GAEC PARRY	Mr PARRY G	LA CROIX	36220	MARTZAY	0254280147	bribitte.parry@sfr.fr
Berrichon de l'Indre	FR29150410158	Femelle	GAEC PARRY	Mr PARRY G	LA CROIX	36220	MARTZAY	0254280147	bribitte.parry@sfr.fr
Berrichon de l'Indre	FR29150410343	Femelle	GAEC PARRY	Mr PARRY G	LA CROIX	36220	MARTZAY	0254280147	bribitte.parry@sfr.fr
Berrichon de l'Indre	FR29150490144	Femelle	GAEC PARRY	Mr PARRY G	LA CROIX	36220	MARTZAY	0254280147	bribitte.parry@sfr.fr
Charmoise	FR31512414153	Femelle	BERNARD FRANCOIS	BERNARD FR	FERME DE JAUGENY	41250	FONTAINES EN SOLOGNE	0254464561	bergerie-de-sologne@wanadoo.fr
Charmoise	FR31512414164	Femelle	BERNARD FRANCOIS	BERNARD FR	FERME DE JAUGENY	41250	FONTAINES EN SOLOGNE	0254464561	bergerie-de-sologne@wanadoo.fr
Charmoise	FR31512414208	Femelle	BERNARD FRANCOIS	BERNARD FR	FERME DE JAUGENY	41250	FONTAINES EN SOLOGNE	0254464561	bergerie-de-sologne@wanadoo.fr
Charmoise	FR31512414315	Femelle	BERNARD FRANCOIS	BERNARD FR	FERME DE JAUGENY	41250	FONTAINES EN SOLOGNE	0254464561	bergerie-de-sologne@wanadoo.fr
Charmoise	FR31512414316	Femelle	BERNARD FRANCOIS	BERNARD FR	FERME DE JAUGENY	41250	FONTAINES EN SOLOGNE	0254464561	bergerie-de-sologne@wanadoo.fr
Charmoise	FR31512414335	Femelle	BERNARD FRANCOIS	BERNARD FR	FERME DE JAUGENY	41250	FONTAINES EN SOLOGNE	0254464561	bergerie-de-sologne@wanadoo.fr
Romanov	FR34000000057	Femelle	EARL DU HALLIER	Mr MERCIER	76 RTE DU HALLIER	45340	NIBELLE	0238322165	gaec.du.hallier@wanadoo.fr
Romanov	FR34000011199	Femelle	EARL DU HALLIER	Mr MERCIER	76 RTE DU HALLIER	45340	NIBELLE	0238322165	gaec.du.hallier@wanadoo.fr
Romanov	FR34000011204	Femelle	EARL DU HALLIER	Mr MERCIER	76 RTE DU HALLIER	45340	NIBELLE	0238322165	gaec.du.hallier@wanadoo.fr
Romanov	FR34000021309	Femelle	EARL DU HALLIER	Mr MERCIER	76 RTE DU HALLIER	45340	NIBELLE	0238322165	gaec.du.hallier@wanadoo.fr
Romanov	FR34000031400	Femelle	EARL DU HALLIER	Mr MERCIER	76 RTE DU HALLIER	45340	NIBELLE	0238322165	gaec.du.hallier@wanadoo.fr
Romanov	FR34000080048	Femelle	EARL DU HALLIER	Mr MERCIER	76 RTE DU HALLIER	45340	NIBELLE	0238322165	gaec.du.hallier@wanadoo.fr
Charolaise	HISTORIA	Femelle	M HUGUET JEAN LUC		LES CAMUS	36200	BOUESSE		
Charolaise	LUMIERE	Femelle	M HUGUET JEAN LUC		LES CAMUS	36200	BOUESSE		
Prim Holstein	GALANTE	Femelle	M HALLOUIN BARILLEAU DANIEL		LES COGNARIES	41270	DROUE	025480528	
Prim Holstein	GABELLE RED	Femelle	M HALLOUIN BARILLEAU DANIEL		LES COGNARIES	41270	DROUE	025480528	
Prim Holstein	56 BRUINE	Femelle	EARL DES COTEAUX		69 BIS RUE DE BELLEVUE	45460	LES BORDES	238855397	
Prim Holstein	HOGIVE EHB	Femelle	EARL LES FROMENTERIES		LES FROMENTERIES	45370	CLERY ST ANDRE	238457164	
Prim Holstein	TEAM EHB	Femelle	EARL LES FROMENTERIES		LES FROMENTERIES	45370	CLERY ST ANDRE	238457164	
Prim Holstein	COCO CHANE	Femelle	EARL DE LA PASSION		LA GORGEATIERE	45220	ST FIRMIN DES BOIS		
Prim Holstein	BTS SWANN	Femelle	EARL LES FROMENTERIES		LES FROMENTERIES	45370	CLERY ST ANDRE	238457164	