



**SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE**

2024

**Les Pays de la Loire, une
Région engagée et utile
pour assurer l'avenir de ses
filieres agricoles à l'export**

Rendez-vous sur les stands : Hall 1 - 1 H105 et Hall 2/3 - 3 F033



**RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE**

S O M M A I R E

Communiqué de presse Une Région engagée et utile pour assurer l'avenir de ses filières agricoles	pages 3-4
Un soutien renforcé à l'installation et à la transmission des exploitations La démarche de transition Agriculture bio, des aides renforcées	page 5
L'eau, un bien commun essentiel à la production alimentaire Fermes Bas Carbone : changer d'échelle et s'engager pour le Climat Les Pays de la Loire, un fabuleux terrain pour l'innovation agricole	page 6
Accélérer l'internationalisation des filières agricoles et viticoles Protéger nos productions agricoles et le consommateur : Oui à la qualité !	page 7
Les exposants	pages 8 -11



La Région des Pays de la Loire au Salon de l'Agriculture 2024

Rendez-vous sur les stands : Hall 1-H105 et Hall 2/3

Une Région engagée et utile pour assurer l'avenir de ses filières agricoles

La Région des Pays de la Loire est présente à nouveau cette année au Salon international de l'Agriculture de Paris avec 2 stands qui offrent une vitrine aux filières agricole et agroalimentaire régionales, mais aussi à plusieurs entreprises ligériennes, ainsi qu'aux Départements de la Sarthe et du Maine et Loire. L'agriculture, pilier de l'économie régionale, occupe 2/3 du territoire et représente à elle seule 10 % de la production agricole nationale et plus de 9 % de l'emploi local, soit près de 60 000 emplois en Pays de la Loire. Sa diversité constitue l'une de ses grandes forces : élevage, productions végétales, produits de la mer... Au total, une quinzaine de filières agricoles majeures sont représentées en Pays de la Loire avec une place prédominante pour l'élevage, valorisant notamment des races locales comme la Rouge des Prés ou la Vache nantaise.

Face à l'enjeu d'avenir des filières agricoles, la Région soutient ses agricultrices et agriculteurs dans leur engagement quotidien et agit pour faciliter l'installation et la transmission. Elle propose des solutions concrètes, notamment avec la simplification des démarches, l'augmentation de la dotation aux jeunes agriculteurs, la création de territoires pilotes ou l'accompagnement à la transition agroécologique.

« En Pays de la Loire, nous sommes fiers de compter sur une agriculture puissante économiquement et parmi les plus durables, que nous devons continuer d'aider dans son développement. Notre présence au Salon de l'agriculture cette année est l'occasion de redire que la Région sera toujours du côté de ses agriculteurs, de ceux qui ont l'envie et la motivation de faire vivre notre belle ruralité. En parallèle, la Région poursuit son accompagnement pour les enjeux d'avenir de la filière : installation-transmission, formation, innovation, gestion de l'eau, carbone, etc. Défendre notre agriculture, c'est agir pour la souveraineté alimentaire de notre pays ! » souligne **Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire**

Engagée bien avant le mouvement des agriculteurs, la Région soutient l'agriculture de son territoire dans toute sa diversité. Et parce que les Pays de la Loire occupent une place importante dans l'approvisionnement alimentaire national, la Région défend le maintien d'une capacité à produire et à nourrir, en protégeant et en valorisant nos biens communs, comme elle s'y est engagée dans la stratégie « Terre Mer, agissons pour une alimentation durable », adoptée en décembre 2022. Lancée en janvier 2024, la réflexion pour une stratégie régionale de l'élevage associera un grand nombre d'acteurs au cours du 1^{er} semestre 2024 pour définir ensemble le visage de l'élevage ligérien demain.



« Les revendications des agriculteurs portent, à juste titre, sur la simplification administrative. La Région a pris toute la mesure de cette problématique identifiée de longue date et, dès 2021, a travaillé à simplifier les dispositifs de la nouvelle programmation européenne FEADER. D'autres mesures de simplification interviendront dans les semaines et mois à venir pour faciliter l'accès aux aides régionales mais également pour rendre l'action publique plus efficace. » indique **Lydie Bernard, vice-présidente de la Région en charge de l'agriculture.**

L'AGRICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE EN BREF ...

26 400 entreprises agricoles, près de 60 000 emplois générés

L'emploi agricole : **1^{er} secteur économique de la région**

1^{re} région productrice de **viande bovine et de lapins,**

2^e région française pour les **activités d'élevage et de productions animales,**

2^e région productrice de **lait de vache, de viande porcine, de viande de volaille et d'œufs de consommation,**

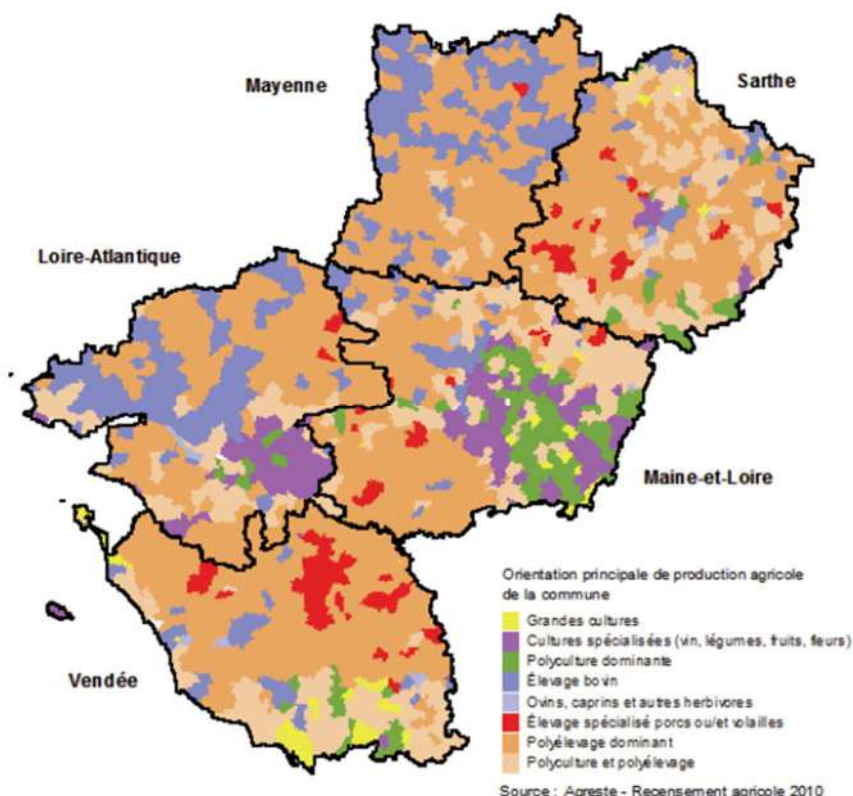
Région leader dans le **végétal spécialisé et l'horticulture**

2^e région agroalimentaire de France (qui représente la **1^{ère} industrie de la Région avec 47 500 salariés).**

10 % de la production agricole nationale

un chiffre d'affaires agricole et agroalimentaire régional de **près de 20 milliards d'euros**

Les productions agricoles en Pays de la Loire



CONTACTS PRESSE

Sophie Ferger : sophie.ferger@paysdelaloire.fr – 07 72 21 16 97

Annelore Gumery - annelore.gumery@pl.chambagri.fr - 06 83 33 83 87



Un soutien renforcé à l'installation et à la transmission des exploitations

Dans un contexte de crise agricole, la Région fait le choix de proposer un ensemble de solutions pour créer les conditions favorables à l'installation des futurs agriculteurs, parmi lesquelles :

- **L'augmentation de la Dotation pour jeunes agriculteurs :**
 - Doublement de la dotation de base, passant de 10 000 à **20 000€**
 - Une modulation pour l'agriculture biologique de **7 000€**
 - Une modulation élevage de **15 000€**.Le montant maximal de l'aide perçue pourra être de **42 000€** (contre 33 000€ dans la précédente programmation), plaçant cette DJA parmi les plus ambitieuses de France.
- **La mise en place de 10 territoires pilotes afin d'améliorer l'installation :**

Cette expérimentation impulsée et soutenue financièrement par la Région sur 3 ans (24000€/an/territoire), s'appuie sur des groupes de travail constitués d'élus, de Jeunes agriculteurs et des antennes de la chambre d'agriculture régionale, pour définir et tester des actions innovantes pour booster l'installation d'exploitations.
- **La simplification des démarches et digitalisation des procédures** grâce un important travail engagé, à la suite du transfert des fonds européens par l'Etat à la Région.

La Démarche de transition : un dispositif pour accompagner les agriculteurs vers une transition agroécologique

Nouveau dispositif, élaboré par la Région en concertation avec la profession et lancé au 1^{er} janvier 2024, la Démarche de transition engage tout agriculteur bénéficiaire d'une aide à l'investissement ou à l'installation à **réaliser un autodiagnostic à 360° de l'exploitation** sur les trois piliers du développement durable.

L'agriculteur bénéficiera ensuite d'**une formation lui permettant d'entrer en action sur une thématique de transition identifiée pour son exploitation**.

L'objectif de ce dispositif est d'**amener le plus grand nombre d'agriculteurs à une réflexion sur le niveau de résilience de leur système de production**, d'identifier les axes de perfectionnement et de leur donner les moyens d'engager leur transformation. A l'issue de la formation, l'agriculteur est libre de s'engager concrètement dans une transition agroécologique et aura accès aux dispositifs de soutien de la Région et de l'Etat (ex. dispositif Bas Carbone, Liger'Bocage, etc.).

Agriculture bio, des aides renforcées

Après avoir augmenté en 2022 le plafond de l'aide au maintien à l'agriculture biologique (MAB) de 7 500 à 10 000€ et maintenu l'aide en 2023, la Région a fait le choix de poursuivre ce soutien en 2024, dernière année autorisée par l'Etat. **Cette revalorisation à 10 000€ bénéficiera à 1 700 agriculteurs ligériens.**

Entre 2015 et 2022, **la Région a mobilisé plus de 120 millions d'euros pour accompagner la conversion de 1900 exploitations à travers ses 5 départements.** 12% des terres agricoles de la région sont aujourd'hui exploitées en agriculture bio.

Le marché est aujourd'hui défavorable aux produits issus de l'agriculture biologique. Tout en soutenant les acteurs dans leurs projets de structuration des filières favorisant une meilleure valorisation de ces produits, la Région soutient les agriculteurs pour éviter les déconversions dans ce contexte difficile.

CONTACTS PRESSE

Sophie Ferger : sophie.ferger@paysdelaloire.fr – 07 72 21 16 97
Annelore Gumery - annelore.gumery@pl.chambagri.fr - 06 83 33 83 87



L'eau, un bien commun essentiel à la production alimentaire

L'eau est vitale : c'est notre bien commun le plus précieux, nécessaire à la vie humaine et animale, à la santé, à la qualité de notre agriculture et de notre environnement, et à la survie de notre économie.

En 2023, la Région Pays de la Loire a porté l'ambition de reconquérir la qualité des eaux et de réduire de 10% la consommation d'eau d'ici 2030, au travers du plan régional « Protégeons notre eau ».

Cette ambition concerne tous les acteurs : acteurs de l'économie dont le monde agricole, collectivités, citoyens. Au niveau agricole, la Région s'engage à accompagner la réduction de l'utilisation des pesticides, en particulier sur les zones de captages prioritaires. Elle propose également différentes actions visant à réduire la consommation d'eau pour l'agriculture et l'agroalimentaire : soutien à l'innovation et aux technologies de mesures de la quantité d'eau dans les sols, équipements performants pour l'irrigation, collecte et réutilisation des eaux usées, diversification des cultures, évolution des pratiques et du travail du sol, ...

Fermes Bas Carbone : changer d'échelle et s'engager pour le Climat

La Région des Pays de la Loire soutient le monde agricole dans la réduction des émissions de gaz à effet de serre. La Ferme Bas Carbone est une démarche de progrès qui a pour ambition d'engager 70% des exploitations laitières ligériennes dans la réduction de leur impact carbone, soit plus de 5200 exploitations. L'objectif est de diminuer de 20% les émissions nettes de carbone des producteurs de lait d'ici 2025. Elle se concrétise par un diagnostic Carbone initial, un plan d'actions sur 5 ans et un diagnostic Carbone à l'issue du plan d'actions.

Pour la filière laitière, une douzaine de structures se sont engagées pour accompagner les producteurs qui le souhaitent dans la réalisation d'un diagnostic CAP'2ER®.

La filière Viande Bovine s'engage également depuis 2020, suivie par les filières ovine et caprine. Aujourd'hui, **près de 2200 éleveurs sont engagés dans la démarche Bas carbone en Pays de la Loire** (Diagnostic Carbone + plan d'actions). **Les premiers diagnostics finaux, en filière laitière, seront élaborés courant 2024 permettant de mesurer l'impact de ce dispositif.** L'ambition est désormais de favoriser la valorisation de ce service environnemental rendu par l'élevage, en partenariat avec des associations locales comme SOLENAT ou nationales comme France Carbone Agri.

La question du Carbone est étroitement liée à l'autonomie énergétique. Une nécessité pour atteindre les objectifs de décarbonation et favoriser l'autonomie des exploitations sur le plan énergétique. La Région Pays de la Loire est favorable à engager des projets d'expérimentation à la condition de considérer ces projets selon leurs bénéfices sur la production agricole à l'échelle de l'exploitation et de mener ces projets en concertation à l'échelle des territoires locaux. Depuis 2023, la Région Pays de la Loire soutient l'investissement dans des petites installations photovoltaïques sur les exploitations, dédiées à l'autoconsommation (appel à projets PCAE Végétal).

Les Pays de la Loire, un fabuleux terrain pour l'innovation agricole

Par la diversité de ses productions, le territoire régional présente des atouts incontestables pour expérimenter et développer les innovations au service de la production agricole et agroalimentaire. La Région mise sur la recherche et l'innovation comme moteur de la transition en portant une attention particulière au continuum recherche-innovation-diffusion pour que les solutions développées soient portées jusqu'aux producteurs.

CONTACTS PRESSE

Sophie Ferger : sophie.ferger@paysdelaloire.fr – 07 72 21 16 97
Annelore Gumery - annelore.gumery@pl.chambagri.fr - 06 83 33 83 87



Par ailleurs, la Région des Pays de la Loire poursuit son engagement dans la dynamique French Agritech, en lien avec le ministère de l'Agriculture et les associations de start-ups comme la Ferme Digitale. Des start-ups ligériennes seront notamment présentes sur le stand de la Ferme Digitale (Hall 4). Un événement Agrifood Tech sera organisé à l'Hôtel de Région à l'automne afin de mettre en lumière la dynamique régionale de ce secteur.

Accélérer l'internationalisation des filières agricoles et viticoles

Pour augmenter le chiffre d'affaires export des productions ligériennes, **la Région a mis en place des Accélérateurs à l'international**. Dédié à l'internationalisation des filières régionales stratégiques, le parcours, d'une durée de 18 mois, vise à accompagner l'entreprise dans l'élaboration de sa stratégie export, à détecter les marchés porteurs et à proposer un suivi individuel de prospection à l'international. La mission a été confiée à un consortium composé de 2 opérateurs publics, Business France et la CCIR (Chambre de commerce et d'industrie régionale), et 2 opérateurs privés, les cabinets Altios et Katalyse. Grâce à ce partenariat public-privé, unique en France, des parcours ont été lancés pour les entreprises des filières viticulture, végétal spécialisé et produits transformés de l'industrie agroalimentaire. 25 entreprises au total sont engagées dans cette démarche.

Protéger nos productions agricoles et le consommateur : OUI A LA QUALITE !

À l'heure où les multiples promesses alimentaires perdent le consommateur et altèrent sa confiance dans la production, il devient indispensable de redonner des repères pour faire renaître la passion du bien-être et du bien manger. Les filières de production sous Signe d'Indication de la Qualité et de l'Origine (SIQO) des Pays de la Loire constituent cette référence. Exigence, authenticité, transparence, goût, elles garantissent des modes de production, d'élevage, de transformation pour assurer une alimentation saine et sûre.

Elles génèrent de la création de valeurs pour les filières et assurent la notoriété des territoires des Pays de la Loire, région leader puisque ce sont ce sont près de 160 produits qui bénéficient d'un des 5 précieux labels officiels de qualité :

- **L'AOC ou AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée)** récompensent des produits qui conservent un lien fort avec un lieu géographique, mais aussi qui respectent un savoir-faire particulier.
- **Le Label Rouge** traduit une qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. Au-delà des conditions de production optimales, c'est l'assurance d'avoir un produit aux caractéristiques sensorielles supérieures.
- **L'IGP (Indication Géographique Protégée)** permet d'identifier un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité est liée à son origine géographique.
- **La STG (Spécialité Traditionnelle Garantie)** label européen qui concerne un savoir-faire local et permet de le protéger.
- **Le label biologique** garantit un mode de production qui respecte la biodiversité, préserve les ressources naturelles avec des pratiques environnementales optimales et assure un niveau élevé du bien-être animal.

CONTACTS PRESSE

Sophie Ferger : sophie.ferger@paysdelaloire.fr – 07 72 21 16 97
Annelore Gumery - annelore.gumery@pl.chambagri.fr - 06 83 33 83 87



LES EXPOSANTS

La Région des Pays de la Loire est présente sur 2 stands qui offriront une vitrine aux filières agricole et agroalimentaire régionales, mais aussi à plusieurs entreprises de la région.

1. Un village ligérien dans le Hall des Régions de France (Hall 2-3)

Dans le Hall des Régions, 15 stands d'entreprises et collectivités, accompagnés par la Région et coordonnés par la Chambre d'Agriculture Pays de la Loire, porteront les couleurs de la région pendant toute la durée du salon et présenteront au grand public leur **savoir-faire, leurs produits, les spécialités des grandes productions régionales** : charcuteries, vins, pommes, sel, huîtres, produits d'épicerie tels que le miel, les brioches vendéennes, les pâtisseries et sucreries.

2. Les filières d'excellence dans le Hall Elevage (Hall 1 – H105)

La Région des Pays de la Loire et la Chambre Agriculture Pays de la Loire sont présentes dans le hall élevage sur un espace de 105 m².

Le stand du Hall 1-H105 dédié à l'élevage et aux filières agricoles d'excellence accueillera la filière AOP viande bovine Maine Anjou et proposera, un programme de dégustations et d'animations « Pays de la Loire Culinaire » avec des producteurs différents (porc fermier de la Sarthe, bœuf fermier du Maine, vin, filière aquacole ...).



Un partenariat est renouvelé cette année avec les Départements de la Sarthe et du Maine-et-Loire qui seront présents à tour de rôle sur le stand pour mettre en lumière leurs savoir-faire et patrimoine locaux.

- **La viande AOP Maine Anjou, un produit rare à la signature unique**

**Rouge
des Prés**

« C'est au Domaine des Rues qu'est née officiellement la **Rouge des Prés** lorsqu'Olivier de Rougé dépose en 1908 le premier livre généalogique de la race. Après plusieurs décennies, les hommes du Maine et de l'Anjou ont réussi à sélectionner un animal capable de s'adapter parfaitement aux particularités de leur région. Aujourd'hui encore, environ 200 éleveurs respectent cette logique d'adaptation entre le territoire et l'animal, signature de leur savoir-faire. C'est pourquoi en 2004 ils obtiennent l'AOC puis l'AOP en 2010 (Appellation d'Origine Protégée) qui reconnaît la qualité de leur production au niveau européenne. La viande s'appelle désormais « AOP Maine Anjou », à l'image de son bassin de production. La viande AOP Maine Anjou, c'est une garantie de qualité dans l'assiette. L'obtention de son AOP est le fruit de son goût unique, sa typicité.

www.maine-anjou.fr

- **Département de la Sarthe**

Le Département de Sarthe sera présent du 24 au 27 février. La filière agricole Sarthoise sera représentée par le Porc fermier Cénomans (les Porcs de la Sarthe) et le Bœuf fermier du Maine, tous deux certifiés par un Label Rouge, avec la vente en direct de leurs produits. L'ensemble de la production sarthoise sera mis en lumière par les chefs des collèges qui réaliseront chaque jour des recettes en direct. Le Conseil départemental, fortement impliqué dans le développement de l'agriculture locale, s'est fixé pour objectif d'atteindre les 80% de produits de proximité dans les restaurants scolaires d'ici 2026.

CONTACTS PRESSE

Sophie Ferger : sophie.ferger@paysdelaloire.fr – 07 72 21 16 97
Annelore Gumery - annelore.gumery@pl.chambagri.fr - 06 83 33 83 87



- **Le patrimoine agricole et gourmand du Maine et Loire**

Le Département de Maine-et-Loire sera présent du 28 février au 3 mars sur le stand de la Région Pays de la Loire. Il mettra à l'honneur la production locale et les circuits courts développés notamment dans les collèges de Maine-et-Loire. Des chefs de collège seront présents pour faire connaître leurs savoir-faire et valoriser des produits du terroir. L'occasion de découvrir sur le stand le patrimoine agricole et gourmand de l'Anjou sous toutes ces formes !

Chaque jour, une recette proposée par Gaëtan Geslin, chef du restaurant Les Brisants à Brétignolles sur Mer

Samedi 24 février : Noix de veau saônois et déclinaison autour du panais

Dimanche 25 février : Sauté de lapin et spaghetti de carottes

Lundi 26 février : Faux-filet de Rouge des Prés et risotto aux champignons

Mardi 27 février (10h30) : Trompe-Goule sarthois

Mercredi 28 février (10h30) : Filet de perche et black bass, topinambour et noisette ; Siphon de spiruline

Jeudi 29 février : Echine de porc Label Rouge, brioche grillée au sel de Guérande, purée de mogettes et criski de jambon de Vendée

Vendredi 1er mars : Echine et saucisse de porc Label Rouge, palets de pommes de terre au beurre AOP Charentes-Poitou, échalotes d'Anjou confites

Samedi 2 mars : Déclinaisons autour du beurre AOP Charentes-Poitou : poireaux au beurre, disque de beurre à l'échalote d'Anjou, beurre blanc

Dimanche 3 mars : atelier anti-gaspi, l'art d'accommoder les restes.



Hall des Régions de France (Hall 2.3)

Liste des exposants des Pays de la Loire

<p>BRASSERIE LA CIBULLE- stand n° 3F035 <i>Contact : Monsieur Maxime Bonnin</i> 7 rue de la poste-85420 MAILLE Tél : 07 68 03 85 58 E-mail : maxime@lacibulle.fr Internet : www.lacibulle.fr <u>Produits</u> : bière artisanale</p>	<p>GIRARD MIEL SARL - stand n° 3 F031 <i>Contact : Monsieur Cyril Beaufiles</i> La Blottière - 49390 LA BREILLE LES PINS Tél : 02 41 52 02 85 E-mail : cyril.beaufils@miel-girard.com Internet : www.miel-girard.com</p> <p><u>Produits</u> : miel, pain d'épices, galettes, confiserie et confitures au miel, pollen, gelée royale, hydromel, encaustique...</p>
<p>SAVEUR JASMIN- stand n° 3F029 <i>Contact : Monsieur Yves Jasmin</i> 5 ter allée de la coudre 72560 CHANGE Tél : 06 20 35 76 73 E-mail : yjamin@saveurjasmin.com Internet : www.saveurjasmin.com <u>Produits</u> : Traiteur événementiel</p>	<p>VIGNOBLES LAFFOURCADE - stand n° 3 F025 <i>Contact : Monsieur Pascal Laffourcade</i> L'Echarderie - 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE Tél : 02 41 54 16 54 E-mail : laffourcade@orange.fr Internet : www.vignobles-laffourcade.fr <u>Produits</u> : Quarts de chaume, Bonnezeaux, Savennières, Coteaux du Layon, Anjou Villages, Anjou blanc, rouge et rosé</p>
<p>MAISON BONNIN- stand n°3F021 <i>Contact : Corinne Le Manchec</i> 6 rue Yvette CAUCHOIS 44400 Rezé Tél : 06 50 55 14 01 E-mail : lemanchecyannick@yahoo.fr Internet : http://briochebonnin.fr/ <u>Produits</u> : Brioche artisanales</p>	<p>LES GOURMANDISES DE L'ESTRAN stand n° 3F017 <i>Contact : Monsieur Benjamin Palin</i> 76 Avenue de l'Estacade 85550 LA BARRE DE MONTS Tél : 06 88 46 18 56 E-mail : palinben@gmail.com</p> <p><u>Produits</u> : sel et huîtres</p>
<p>MADemoiselle AGATHE - stand n° 3F028 <i>Contact : Monsieur Fabrice Pierron</i> ZA Bel Air – Le Clos des Haies - 72500 LUCEAU Tél : 02 43 38 21 21 E-mail : contact@mille-agathe.fr Internet : www.mille-agathe.fr <u>Produits</u> : cosmétiques à la bave d'escargot certifiée biologique</p>	<p>LES SALINES DE GUERANDE - stand n° 3G021 <i>Contact : Monsieur Arnaud Cassidanius</i> Pradel – CS 65315 44353 GUERANDE Cedex Tel : 02 40 62 01 25 E-mail : a.cassidanius@leguerandais.com Internet : www.leguerandais.fr</p> <p><u>Produits</u> : sel</p>
<p>MARYLOU PATISSERIE - stand n° 3F022 <i>Contact : Madame Margaux Thouery</i> 132 bis avenue des Ondines – 44500 LA BAULE Tél : 06 01 44 77 66 Email : mathildeherrault.bkproduction@gmail.com <u>Produits</u> : pâtisserie</p>	<p>V&B CONCEPT – stand n° 3G006 <i>Contact : Monsieur Renaud Touvé</i> 2 rue de la Roberderie – 53 200 AZÉ Tél : 06 83 81 74 96 E-mail : r.touve@vandb.fr Internet : www.vandb.fr</p> <p><u>Produits</u> : bière, vins, spiritueux régionaux</p>

CONTACTS PRESSE



<p>LES DELICES DE CLOBERT - stand n° 3 F012 <i>Contact : Monsieur Mathieu Rainereau</i> ZI de Montfort – 85590 LES EPESES Tél : 02 51 57 34 64 E-mail : aux-fins-gourmets@orange.fr Internet : www.giffaudgroupe.fr <u>Produits</u> : charcuterie</p>	<p>CHARCUTERIE GIFFAUD- stand n°3 F016 <i>Contact : Monsieur Mathieu Rainereau</i> ZI de Meron – 49260 MONTREUIL BELLAY Tél : 02 51 57 46 84 E-mail : aux-fins-gourmets@orange.fr Internet : www.giffaudgroupe.fr <u>Produits</u> : charcuterie</p>
<p>MAISON MIRET - stand n° 3G028 <i>Contact : Monsieur Robin Miret</i> 2 rue du Commerce – 49400 DISTRÉ Tél : 06 82 26 61 77 Email : miret.robin@yahoo.com <u>Produits</u> : caramel au beurre salé en motte</p>	<p>BRASSERIE MELUSINE - stand n° 3G020 <i>Contact : Madame Elsa Billeau</i> ZA la Barboire - Chambretaud - 85500 CHANVERRIE Tél : 06 27 38 02 34 E-mail : communication@brasserie-melusine.com Internet : www.brasserie-melusine.com <u>Produits</u> : bière artisanale</p>
<p>CONSEIL DEPARTEMENTAL DE LA MAYENNE stand n° 3 G016 <i>Contact : Madame Léa Périchet</i> 39 rue Mazagran – 53014 LAVAL CEDEX Tél : 02 43 66 53 53 E-mail : lea.perichet@lamayenne.fr Internet : www.lamayenne.fr</p>	



Plan du Salon



Plan arrêté au 15/01/2024, susceptible de modifications / Plan as of 2024/01/15, subject to modifications.

Zone	Couleur	Thème	Logo
1	Vert	Bovins, ovins, porcins, caprins Cattle, goats, pigs, sheep	Logo 1
2.2	Orange	Cultures et légumes végétaux - Jardin et potager Crops and leafy vegetables - Garden and kitchen garden	Logo 2
3	Rose	Produits et saveurs de France Products and flavours of France	Logo 3
4	Vert foncé	Services et métiers de l'agriculture AGRITECH Agricultural services and professions Bois et forêt / Wood and forest Environnement et énergies / Environment and energy Mer et eau douce / Sea and freshwater / Fishing and aquaculture La ferme pédagogique / Educational farm SAFIPD - 25 + 27 février Établissement réservé aux professionnels SAFIPD - February 25th - 27th Restricted to agricultural professionals Logo 4	
5.1	Rose	Agricultures du monde et leurs produits World Agriculture and their products	Logo 5
5.2	Rose	Produits et saveurs de France d'outre-mer Produits et saveurs d'autres territoires Agricultures du monde et leurs produits World Agriculture and their products Élevages du monde World livestock	Logo 5
6	Vert	Équins, ovins Horses, donkeys	Logo 6
7.1	Rose	Produits et saveurs de France Products and flavours of France	Logo 7
7.2	Vert	Artisanat et patrimoine rural de France - Produits de France Crafts and rural heritage of France - French products Chiens et chats Dogs and cats Cercle National Agricole des Produits et Vins Establishment réservé aux professionnels Cercle National Agricole des Produits et Vins Restricted to agricultural professionals	Logo 7

CONTACTS PRESSE

Sophie Ferger : sophie.ferger@paysdelaloire.fr – 07 72 21 16 97
Annelore Gumery - annelore.gumery@pl.chambagri.fr - 06 83 33 83 87

