

Les Pays de la Loire au Salon de l'Agriculture 2016



**Rendez-vous sur les stands:
Hall 3 stand E28, Hall 1 stand L24**

Sommaire :

- Communiqué de presse p.2 et 3
- L'agriculture en Pays de la Loire en bref ... p.4
- Un plan régional d'urgence pour l'agriculture p.5
- Stand regional - Hall 1 – Elevage – Exposants p.6
- Stand regional - Hall 3 – Hall des Regions – Exposants p.7
- Programme complet des animations p.8 et 9
- Plan du salon p.10

Contacts presse :

Chambre régionale d'agriculture Pays de la Loire (SPPL) - Aurélie Cesbron - aurelie.cesbron@pl.chambagri.fr – 02.41.18.60.12
Région des Pays de la Loire - Séverine Rannou – severine.rannou@paysdelaloire.fr – 02 28 20 60 63

Paris, février 2016

COMMUNIQUE DE PRESSE

PAYS DE LA LOIRE, LA QUALITE EN TETE**La Région des Pays de la Loire au Salon de l'agriculture 2016****Rendez-vous sur les stands: Hall 3 stand E28, Hall 1 stand L24**

La Région des Pays de la Loire sera cette année à nouveau très présente au Salon international de l'Agriculture de Paris, qui se tient du 27 février au 6 mars 2016. Parmi les leaders européens en produits bénéficiant d'un signe officiel de qualité et d'origine (SIQO), les Pays de la Loire sont riches d'une grande diversité et d'une grande qualité de productions et de filières agricoles. Cela a également contribué à faire de la région l'une des leaders françaises pour ses industries agro-alimentaires, dont certains fleurons sont reconnus au niveau international.

Aujourd'hui, face à la violence de la crise agricole, chacun doit prendre ses responsabilités. C'est ce que le Conseil régional a fait en adoptant le 26 février 2016 un plan d'actions prioritaires en faveur de l'agriculture avec des mesures fortes pour renforcer la compétitivité des exploitations. « Si les leviers sont entre les mains de l'Europe ou de l'Etat, la Région peut aussi agir à son niveau » vient rappeler Bruno Retailleau, président de la Région sur le SIA le 2 mars 2016 pour qui « il n'est pas question de rester les bras ballants à observer mais bien au contraire de répondre à l'urgence de la situation en accompagnant autant que possible les agriculteurs qui participent de la richesse de nos terroirs ».

Un Plan d'actions prioritaires pour soutenir l'agriculture régionale

Le plan d'action régional qui vous est présenté s'articule autour de **6 priorités déclinées en 16 mesures** (fiche jointe) :

- ① **Débloquer rapidement l'instruction et le paiement des aides 2015**
- ② **Accompagner les agriculteurs en difficultés**
- ③ **Soutenir l'investissement pour favoriser la modernisation des exploitations et l'installation des jeunes**
- ④ **Développer l'approvisionnement local dans la restauration collective**
- ⑤ **Décréter un moratoire régional et une revue générale des normes régionales**
- ⑥ **Renforcer la compétitivité de l'agriculture et de l'agro-alimentaire des Pays de la Loire**

En termes financiers, le plan d'action régional représente un volume de près de **4 M€ de crédits régionaux supplémentaires générant près de 7 M€ de crédits totaux** (avec l'effet levier du FEADER) et va conduire au déblocage dans les semaines à venir de près de 52 M€ d'arriérés de paiement ou d'avances sur les aides agricoles 2015.

La qualité en tête

Depuis toujours, l'économie agricole et agro-alimentaire des Pays de la Loire a fondé son dynamisme sur le **développement de produits de qualité**. Aujourd'hui, ce dynamisme porte ses fruits : **la Région se place en tête des régions françaises** avec 102 labels rouges, 26 appellations d'origine contrôlée (AOC), 115 000 hectares consacrés à l'agriculture biologique (AB), 22 indications géographiques protégées (IGP), et plus de 10 000 exploitations agricoles impliquées dans ces démarches qualité.

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.

L'agriculture des Pays de la Loire en chiffres

- **1^{ère}** région productrice de volailles labels rouges,
- **1^{ère}** région productrice de viande bovine et de lapins,
- **1^{ère}** région en surface de maraîchage,
- **2^{ème}** région de viande de porc et œufs de consommation,
- **2^{ème}** région productrice de lait de vache
- Région leader pour les produits de qualité :
 - 102 Labels Rouges** générant 1/3 du chiffre d'affaires national,
 - 26 AOC** (dont 25 pour les vins).
 - 5,5 % de la SAU en agriculture biologique** (115 000 ha en 2014 dont 11 000 ha en conversion)
 - 10 200** agriculteurs engagés dans une démarche qualité

Source : SPPL / INAO / DRAAF Pays de la Loire

Un village ligérien dans le Hall des Régions de France (Hall 3, stand E028)

Dans le Hall des Régions, 15 entreprises, accompagnées par la Chambre Régionale d'Agriculture, porteront les couleurs des Pays de la Loire 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, produits d'épicerie tels que le miel, les brioches vendéennes, les pâtisseries et sucreries.

Cette année, 3 nouveaux exposants proposeront des produits originaux :

- **FLASH FRUITS SAS**, entreprise du Maine et Loire qui vous proposera ses toutes nouvelles Gourdes de purée de fruits
- **GP DIFFUSION**, entreprise de la Sarthe avec des cosmétiques à la bave d'escargot certifiée biologique
- **LES GOURMANDISES DE L'ESTRAN**, entreprise vendéenne qui produit du sel et des huîtres et tiendra un bar à huîtres, avec les Muscadets Guindon.

Les filières d'excellence dans le Hall Elevage (Hall 1, Stand L24)

Dans le Hall Elevage, un stand régional rassemblera le Domaine des Rues (AOP Maine-Anjou), le Bœuf fermier du Maine (Label Rouge), le Conservatoire des races animales en Pays de la Loire (CRAPAL) et Les Porcs de la Sarthe (Label Rouge). Retrouvez la présentation de ces filières en p.4. Un espace d'animations proposera au grand public des dégustations, animations culinaires et des jeux autour de produits des filières animales sous identification de la qualité et de l'origine (programme complet en page 6).

Deux moutons d'une race menacée (la race de deux) des Pays de la Loire seront également présents en permanence sur le stand.

Cette année, ces filières se sont unies pour proposer un espace de vente de leurs produits auprès du grand public : pièces de bœuf AOC Maine-Anjou, Rillettes issues de porc Label Rouge ou de Bœuf Fermier du Maine Label rouge, produits laitiers issues de races menacées. Dégustations et ventes à emporter seront proposées durant tout le salon.

2 questions à Bruno Retailleau

Deux mois après votre élection, un plan d'actions prioritaires pour l'agriculture a été lancé par la Région. Pourquoi cette décision ?

La crise agricole ne cesse de s'aggraver : les prix continuent de baisser, les contraintes administratives continuent de se renforcer, et malheureusement le nombre d'exploitants qui mettent la clé sous la porte continue d'augmenter... Il y a aujourd'hui une véritable détresse du monde agricole face à laquelle nous n'avons pas le droit de baisser les bras. A plus forte raison dans les Pays de la Loire où l'agriculture joue un rôle stratégique en termes d'emplois ou d'aménagement du territoire. Notre rôle est donc de nous mobiliser lorsqu'elle est gravement fragilisée. C'est le cas aujourd'hui et c'est le sens de ce plan d'urgence agricole que nous venons d'adopter avec un soutien accru à la modernisation des exploitations et aux agriculteurs en difficulté, des aides à la trésorerie pour les exploitants, un renforcement de l'approvisionnement local dans la restauration collective pour offrir de nouveaux débouchés à l'agriculture régionale... Bien sûr la Région ne va pas régler à elle seule la crise agricole, mais elle peut contribuer à la faire reculer dans les Pays de la Loire en activant les leviers dont elle dispose. Car face aux difficultés immenses auxquelles sont confrontés nos agriculteurs, chacun doit prendre ses responsabilités : la Région bien sûr mais aussi l'Etat et l'Union européenne !

Quel modèle agricole souhaitez-vous soutenir dans les Pays de la Loire ?

Je refuse d'opposer les agricultures entre-elles, en cédant aux réflexes idéologiques. Oui à l'agriculture biologique bien sûr, mais pas au détriment de l'agriculture conventionnelle qui fait vivre des milliers d'exploitations dans les Pays de la Loire. Le modèle agricole auquel je crois, c'est l'agriculture économiquement et écologiquement intensive ; celle qui conjugue deux principes essentiels, le principe de précaution et le principe d'innovation.

3

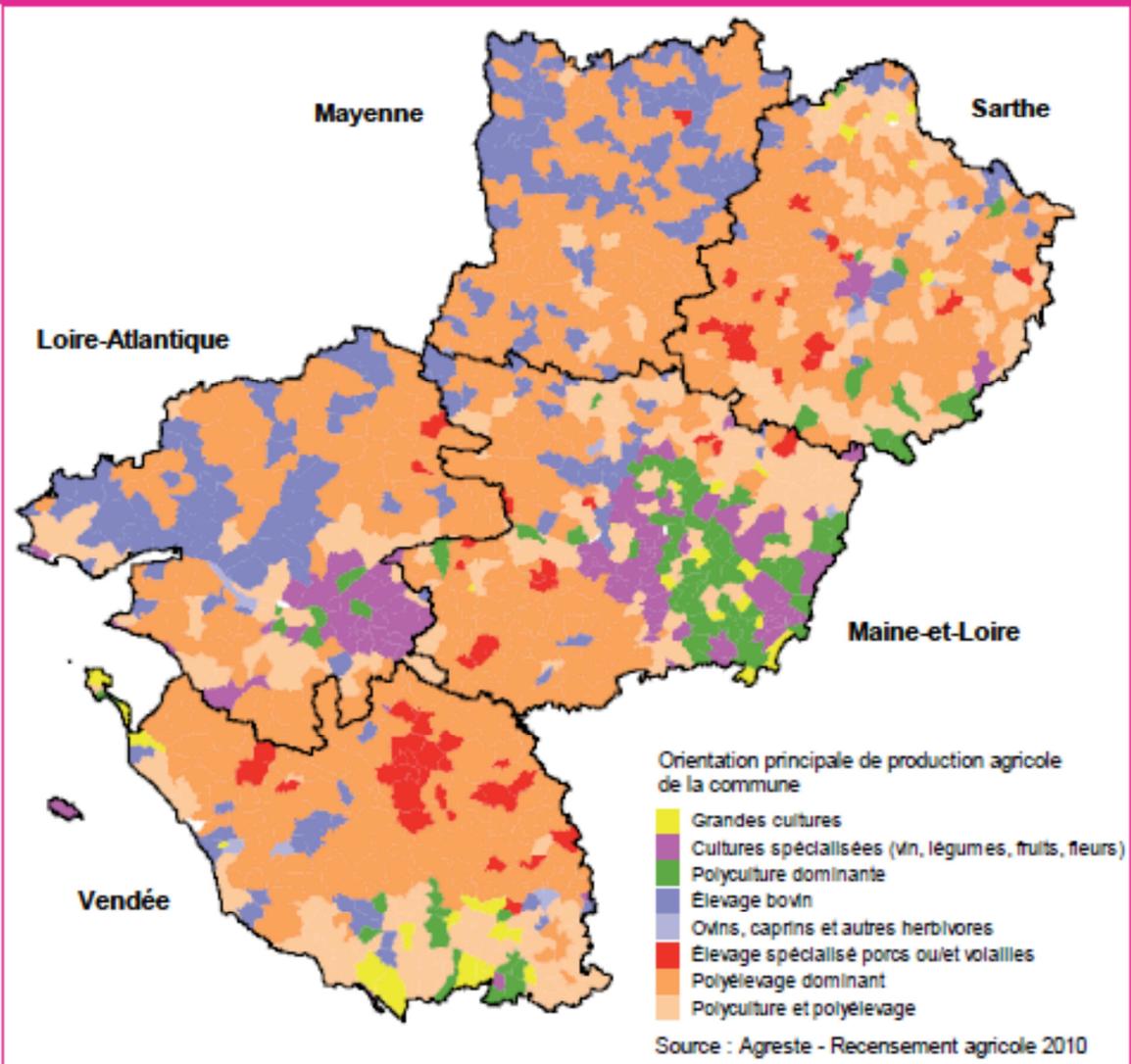
Contacts presse :

Chambre régionale d'agriculture Pays de la Loire (SPPL) - Aurélie Cesbron - aurelie.cesbron@pl.chambagri.fr - 02.41.18.60.12
Région des Pays de la Loire - Séverine Rannou - severine.rannou@paysdelaloire.fr - 02 28 20 60 63

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

- L'emploi agricole : 5 % des actifs de la région
- Les exploitations : poids croissant des formes sociétaires : 57 % des exploitations
- Utilisation de l'espace : 68 % de la surface consacrée à l'agriculture
- Productions animales : leader au plan national, 2/3 du chiffre d'affaires de la production agricole
- Productions végétales : une très grande diversité
- Qualité – Agriculture biologique : 2e région française en termes de surfaces
- L'agroalimentaire : représente 25 % de l'emploi salarié régional, 1er secteur d'emploi salarié régional
- Résultats économiques : un chiffre d'affaires agricole régional de 6,4 milliards d'euros.

Les productions agricoles en Pays de la Loire



UN PLAN D' ACTIONS PRIORITAIRES POUR L' AGRICULTURE ADOpte LE 26 FEVRIER 2016

Ce Plan d'actions prioritaires a été adopté par les élus régionaux réunis en session le vendredi 26 février 2016, veille de l'ouverture du SIA2016. Il a fait l'objet d'un consensus notable, avec la prise en compte d'amendements présentés par le Groupe Socialiste, Ecologiste, Radical et Républicain, et adopté sans vote contre (avec la seule abstention du Groupe EELV).

Il se décline autour de 6 axes et 16 mesures :

① Débloquer rapidement l'instruction et le paiement des aides 2015

- 1) Débloquer le paiement des aides du PCAE 2015 ;
- 2) Mettre en place les avances de trésoreries pour les MAEC et les mesures agri-biologiques 2015 ;
- 3) Renforcer les agents de l'Etat pour accélérer l'instruction et le paiement des aides et des avances ;

② Accompagner les agriculteurs en difficultés

- 4) Prendre en charge le « reste à charge » des agriculteurs dans le cadre du mécanisme de l' « année blanche bancaire » ;
- 5) Renforcer les moyens des cellules départementales dédiées aux agriculteurs en difficulté ;

③ Soutenir l'investissement pour favoriser la modernisation des exploitations et l'installation des jeunes

- 6) Renforcer l'enveloppe PCAE 2016 ;
- 7) Développer un outil de diagnostic et d'appui stratégique au développement des exploitations ;

5

④ Développer l'approvisionnement local dans la restauration collective

- 8) Fixer un objectif pour nos lycées et nos CFA : tendre vers « 100% français, 50% régional, 20% bio ou sous signes de qualité » au 31/12/ 2017 ;
- 9) Expérimenter la mise en place d'un menu « Loire-Océan » dans des lycées-pilotes ;
- 10) Faire adhérer le Conseil régional aux réseaux LOCAL départementaux et les fédérer au niveau régional ;
- 11) Introduire les démarches « Projets alimentaires territoriaux » dans la politique territoriale de la région pour les diffuser rapidement sur tout le territoire régional ;
- 12) Lancer une campagne de communication régionale sur l'importance du « Manger local » et l'excellence des produits ligériens ;
- 13) Accélérer la mise en place d'un observatoire régional de la restauration collective en lien avec l'Etat ;

⑤ Décréter un moratoire régional et une revue générale des normes régionales

- 14) Lancer une revue générale des normes avec un bilan à l'été 2016 ;
- 15) Renforcer nos moyens d'influence à Bruxelles ;

⑥ Renforcer la compétitivité de l'agriculture et de l'agro-alimentaire des Pays de la Loire

- 16) Réunir, courant 2016, une Conférence régionale pour la compétitivité de l'agriculture et de l'agro-alimentaire des Pays de la Loire

Hall Elevage: Exposants (Hall 1 / Stand L24)

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

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.



- **Le Porc fermier Cénomans Label Rouge**

"Porc Fermier Cénomans" est la marque du Porc Fermier de la Sarthe, Label Rouge et I.G.P., créée par la filière L.P.S. : Les Porcs de la Sarthe.

Élevé sur la paille avec un parcours permanent à l'extérieur, le Porc Fermier Cénomans a obtenu le Label Rouge en 1989 et l'IGP en 1997. Son alimentation 100% végétale et minérale sans OGM (<0,9%), ses 9 critères de sélection de viande, sa garantie de qualité supérieure par le Label Rouge et par LPS en font un porc fermier particulièrement apprécié des Artisans bouchers et charcutiers et des rayons boucherie traditionnelle.

Retrouvez ces Artisans sur le SIA 2016 : chaque jour, l'un d'eux vous propose ses rillettes maison ou saucissons secs de Porc Fermier Cénomans en dégustation et à la vente.



Professionnels, visitez notre site <https://www.porcsdelasarthe.fr>



- **Le Bœuf Fermier du Maine s'organise pour mieux répondre aux nouvelles attentes des consommateurs de bœuf « manger mieux »**

Incontestablement, nous sommes au cœur d'une vraie évolution comportementale dans l'alimentation. La confiance et la connaissance doivent être au rendez-vous. La qualité, la proximité, le goût, le plaisir et la santé sont devenus des vraies exigences des consommateurs.

Le Label Rouge Bœuf Fermier du Maine, label de terroir avec IGP de la Région du Maine, connaît depuis

sa création en 1985 un vrai succès. Seul Label Rouge de viande bovine en filière nutrition oméga3 naturels (Bleu Blanc Cœur). Il regroupe 300 éleveurs qualifiés, produisant 2400 animaux par an, en respectant un cahier des charges strict ce qui permet de produire une viande régulière et de qualité. Qualité reconnue par les consommateurs, clients de nos 80 points de vente.

A ce titre, Bœuf Fermier du Maine souhaite permettre à son réseau de bouchers de devenir des Bouchers de « référence » pour les consommateurs.

Retrouvez nos points de vente ainsi que les spécificités de notre Label Rouge sur notre site internet www.boeuffermierdumaine.com

Pour tout savoir sur le Bœuf Fermier du Maine : www.boeuffermierdumaine.com et rejoignez-nous sur Facebook !

- **Un conservatoire au service des races locales à petits effectifs et leurs éleveurs**
Sauvegarder, valoriser, pérenniser



Le CRAPAL accompagne les initiatives des races qui le composent. Une vache Maraîchine sera présentée sur le stand du CRAPAL ainsi que le mouton Belle Ile au sein du Pôle de la Région des Pays de la Loire dans le Hall 1. Les éleveurs et les étudiants du Lycée agricole de Laval vous y attendent. Prenons ensemble le temps d'une rencontre pour échanger, déguster, savourer : « préservons ensemble les races d'hier pour le monde de demain ».

Hall des Régions de France – Hall 3

Liste des exposants des Pays de la Loire

<p>BRASSERIE MELUSINE - stand n° 3 E 024 <i>Contact : Monsieur Laurent BOITEAU</i> ZA la Barboire - 85500 CHAMBRETAUD Tél : 02 51 61 51 52 – Fax : 02 51 61 51 53 E-mail : lboiteau@brasserie-melusine.com Internet : www.brasserie-melusine.com <u>Produits</u> : bière artisanale</p>	<p>CAVE DES VIGNERONS DE SAUMUR - stand n° 3 G 028 <i>Contact : Madame Aude BONNIN</i> Route du Mureau - 49260 SAINT CYR EN BOURG Tél : 02 41 53 06 08 - Fax : 02 41 51 69 13 E-mail : audebonnin@robertetmarcel.com Internet : www.robertetmarcel.com <u>Produits</u> : vins du Val de Loire</p>
<p>CHARCUTERIE PAUL BEGEIN SARL - stand n° 3 G 022 <i>Contact : Monsieur Paul Begein</i> 14 Rue Marie Mayne 85590 SAINT MALO DU BOIS Tél : 02 51 92 38 20- Fax : 02 51 92 39 63 E-mail : charcuterie.begein@wanadoo.fr <u>Produits</u> : charcuterie</p>	<p>EARL MERCIER Michel et Antoine - stand n° 3 D 022 <i>Contact : Monsieur Michel Mercier</i> 8 rue du Commerce 49290 CHAUDEFONDS SUR LAYON Tél : 02 41 78 11 47 - Fax : 02 41 78 67 82 E-mail : aocmercier@wanadoo.fr <u>Produits</u> : Anjou Gamay, Anjou rouge, Anjou Villages, Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou, Anjou, Anjou blanc sec, Coteaux du Layon, Crémant de Loire blanc et rosé, Méthode traditionnelle</p>
<p>EARL VIGNOBLE GUINDON - stand n° 3 E 021 <i>Contact : Monsieur Pierre Guindon</i> La Couleuverdière - 44150 SAINT GÉRÉON Tél : 02 40 83 18 96 - Fax : 02 40 83 29 51 E-mail : domaine.guindon@hotmail.fr <u>Produits</u> : Muscadet Coteaux de la Loire, Muscadet Coteaux de la Loire sur lie, Gros Plant du Pays Nantais, Coteaux d'Ancenis Ga-may, Coteaux d'Ancenis Cabernet, Coteaux d'Ancenis Malvoisie, vins de Pays du Val de Loire</p>	<p>FLASH FRUITS SAS - stand n° 3 F 023 <i>Contact : Monsieur Eric Sarazin</i> Route de Sablé 49330 CHAMPIGNE Tél : 02 41 96 15 72- Fax : 02 41 96 15 73 E-mail : epinson@flashfruits.fr <u>Produits</u> : Gourdes de purée de fruits</p>
<p>GIRARD MIEL SARL - stand n° 3 F 022 <i>Contact : Madame Lydia Girard</i> La Blotière - 49390 LA BREILLE LES PINS Tél : 02 41 52 02 85 - Fax : 02 41 38 86 10 E-mail : girard-miel@wanadoo.fr Internet : www.miel-girard.fr <u>Produits</u> : Miel, pain d'épices, galettes, confiserie et confitures au miel, pollen, gelée royale, hydromel, encaustique...</p>	<p>GP DIFFUSION - stand n° 3 F 020 <i>Contact : Monsieur Fabrice Pierron</i> 6 bis rue Paul Fournier 72360 MAYET Tél : 02 43 46 63 06 - Fax : 02 43 46 54 61 E-mail : contact@mle-agathe.fr Internet : www.mle-agathe.fr <u>Produits</u> : cosmétiques à la bave d'escargot certifiée biologique</p>
<p>LA PETITE MARQUISE - stand n° 3 G 019 <i>Contact : Monsieur Romain WIRTZ</i> 22 rue des Lices – 49100 ANGERS Tél : 02 41 87 43 01 – Fax : 02 41 87 70 13 E-mail : info@lapetitemarquise.fr Internet : www.quernon.com <u>Produits</u> : chocolats, confiserie</p>	<p>LES FOURNEES DE LA VIE - stand n° 3 D 026 <i>Contact : Madame Thérèse RORTHAIS</i> Espace Océane – Route de St Gilles 85190 AIZENAY Tél : 02 51 94 62 63 - Fax : 02 51 34 76 29 E-mail : lesfournees@wanadoo.fr Internet : www.fournees-de-la-vie.fr <u>Produits</u> : pâtisserie de tradition vendéenne</p>
<p>LES GOURMANDISES DE L'ESTRAN - stand n° 3 E 019 <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 <u>Produits</u> : sel</p>	<p>LES SALINES DE GUERANDE - stand n° 3 F 027 <i>Contact : Madame Cynthia LECLERC</i> Pradel – CS 65315 44353 GUERANDE Cedex Tel : 02 40 62 01 25– fax : 02 40 62 19 45 E-mail : lsg@seldeguerande.com Internet : www.seldeguerande.com <u>Produits</u> : sel</p>
<p>POMANJOU INTERNATIONAL - stand n° 3 D 020 <i>Contact : Madame Lucie COTTU</i> ZI d' Ecoflant – BP 21024 - 49010 ANGERS Cedex 01 Tél : 02 41 37 70 19 - Fax : 02 41 60 49 02 E-mail : lucie@pomanjou.fr Internet : www.honeycrunch.fr <u>Produits</u> : Pommes</p>	<p>VIGNOBLES LAFFOURCADE - stand n° 3 D 028 <i>Contact : Monsieur Pascal LAFFOURCADE</i> L'Echarderie - 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE Tél : 02 41 54 16 54 - Fax : 02 41 54 00 10 E-mail : laffourcade@wanadoo.fr Internet : www.vignobles-laffourcade.fr <u>Produits</u> : Vins d'Anjou</p>

Animations grand public et temps forts

Plusieurs animations grand public seront organisées sur l'espace animations par les partenaires présents pour promouvoir les productions agricoles ligériennes.

Samedi 27 février 2016		
Beurres composés et goûter gourmand	14h-15h	Beurre AOP Charente-Poitou
Toute la journée, vente et dégustations de pièces de bœuf AOC Maine-Anjou, Rillettes issues de porc Label Rouge ou de Bœuf Fermier du Maine Label rouge, produits laitiers issues d'animaux de races menacées.		
Dimanche 28 février 2016		
Dégustation œnologique	10h-19h	Château de la Cassemichère
Beurres composés et goûter gourmand	14h-15h	Beurre AOP Charente-Poitou
Dégustation de produits du Pays de Retz	11h-12h et 18h-19h	Côtés quai
Toute la journée, vente et dégustations de pièces de bœuf AOC Maine-Anjou, Rillettes issues de porc Label Rouge ou de Bœuf Fermier du Maine Label rouge, produits laitiers issues d'animaux de races menacées.		
Lundi 29 février 2016		
Dégustation d'insectes	9h-19h	Innoprotea
Dégustation de produits du Pays de Retz	11h-12h et 18h-19h	Côtés quai
Pas de conservation sans consommation	14h30-15h	Crégène
Toute la journée, vente et dégustations de pièces de bœuf AOC Maine-Anjou, Rillettes issues de porc Label Rouge ou de Bœuf Fermier du Maine Label rouge, produits laitiers issues d'animaux de races menacées.		
Mardi 1er mars 2016		
Animations et dégustations autour des produits vendéens	10h-14h	Chambre Agriculture de Vendée
Dégustation de produits	15h-18h	Les Terres de Jim (JA85)
Toute la journée, vente et dégustations de pièces de bœuf AOC Maine-Anjou, Rillettes issues de porc Label Rouge ou de Bœuf Fermier du Maine Label rouge, produits laitiers issues d'animaux de races menacées.		
Mercredi 2 mars 2016		
Découverte sensorielle des vins du layon	10h-11h et 14h-15h	Loire Layon Développement
Dégustation œnologique	16h-17h	Cave des Vignerons de Saumur
Toute la journée, vente et dégustations de pièces de bœuf AOC Maine-Anjou, Rillettes issues de porc Label Rouge ou de Bœuf Fermier du Maine Label rouge, produits laitiers issues d'animaux de races menacées.		
Jeudi 3 mars 2016		
Découvertes et animations chezmonboucher.com	9h-19h	SOCOPA Viandes
Dégustation œnologique	16h-17h	Cave des Vignerons de Saumur
Toute la journée, vente et dégustations de pièces de bœuf AOC Maine-Anjou, Rillettes issues de porc Label Rouge ou de Bœuf Fermier du Maine Label rouge, produits laitiers issues d'animaux de races menacées.		
Vendredi 4 mars 2016		
Pas de conservation sans consommation	10h30-11h	Crégène
Dégustations de produits locaux	11h-19h	Pays de Retz
Dégustation de viande de lapin	11h-17h	Filière cunicole
Toute la journée, vente et dégustations de pièces de bœuf AOC Maine-Anjou, Rillettes issues de porc Label Rouge ou de Bœuf Fermier du Maine Label rouge, produits laitiers issues d'animaux de races menacées.		

Samedi 5 mars 2016		
Dégustation de fruits régionaux	9h-18h	IDFEL
Beurres composés et goûter gourmand	10h-11h et 14h-15h	Beurre AOP Charente-Poitou
Toute la journée, vente et dégustations de pièces de bœuf AOC Maine-Anjou, Rillettes issues de porc Label Rouge ou de Bœuf Fermier du Maine Label rouge, produits laitiers issues d'animaux de races menacées.		
Dimanche 6 mars 2016		
Beurres composés et goûter gourmand	10h-11h et 14h-15h	Beurre AOP Charente-Poitou
Dégustation œnologique	10h-19h	Château de Cassemichère
Toute la journée, vente et dégustations de pièces de bœuf AOC Maine-Anjou, Rillettes issues de porc Label Rouge ou de Bœuf Fermier du Maine Label rouge, produits laitiers issues d'animaux de races menacées.		

