DOSSIER DE PRESSE

© Stadler – Région Grand Est

Salon international de l'Agriculture

« Grand Est, Terre d'Innovation »

25 février > 5 mars 2017
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES
www.salon-agriculture.com

Du 25 février au 5 mars 2017
Hall 3 – Allée G – Stand 98

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE GRAND EST

Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

SOMMAIRE

Communiqué de presse « Grand Est, terre d'innovation ».....

La politique agricole du Grand Est : préparer l'agriculture de demain.....

Le Grand Est au SIA.....

Informations pratiques et nouveautés SIA 2017.....

Des goûts & des couleurs pour les petits et les grands.....

Programme détaillé des animations .....

Nouveautés 2017 .....

Trois restaurants pour une région, le Grand Est .....

CGA : les Chambres d'agriculture, fédérateurs de l'excellence à la française.....

Annexe 1 : les 4 axes de la politique agricole de la Région Grand Est

Annexe 2 : les chiffres-clés de l'agriculture du Grand Est et les filières d'excellence

Annexe 3 : les 44 exposants du Grand Est

Communiqué de Presse

28 février 2017

« Grand Est, Terre d'innovation »

Salon International de l'Agriculture

du 25 février au 5 mars 2017

Porte de Versailles à Paris

A l'occasion de la journée Grand Est, mardi 28 février, **Philippe Richert**, Président de la Région Grand Est, ancien Ministre, et **Jean-Luc Pelletier**, Président de la Chambre régionale d'agriculture Grand Est, ont inauguré l'espace régional prestige au Salon International de l'Agriculture, au Parc Expo de la Porte de Versailles à Paris. Ils sont ensuite allés à la rencontre des exposants et des éleveurs qui participent au Salon et ont assisté au défilé des animaux du Grand Est (bovins, ovins, caprins et équins), avec une mise à l'honneur de la race Vosgienne. La délégation a poursuivi sa visite dans le Hall 3 pour échanger avec les producteurs locaux.

©Région Grand Est

Pour l'édition 2017 du SIA, **l'espace Grand Est se situe dans le pavillon des régions de France Hall 3**. La Région Grand Est et la Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est, ont tout mis en œuvre pour y accueillir le public et lui proposer de découvrir les filières agricoles et agro-alimentaires d'excellence, l'innovation en agriculture, le tourisme, dont l'accueil à la ferme et la gastronomie.

De plus, **44 exposants réunis sur un espace de 600 m² proposent,** jusqu'au 5 mars, à la dégustation et à la vente, des spécialités gastronomiques régionales.

***Plaine de Bezannes**-©Michel Jolyot*

Sur l'espace Grand Est, le visiteur cheminera à travers **un parcours d'animations**. Les marques et labels du terroir feront chaque jour l'objet d'une mise en lumière spécifique. Les produits du terroir se dégusteront directement auprès des producteurs, dans les **trois restaurants** de spécialités alsaciennes, champardennaises et lorraines, ou encore sur **l'espace prestige** grâce aux talents de lycéens en formation hôtellerie-restauration, officiant sous la houlette de leur chef.

Enfin, les sites touristiques les plus emblématiques du Grand Est, se donneront à découvrir ou à redécouvrir grâce à la présence des partenaires touristiques (Agence d'Attractivité d'Alsace, Comités régionaux du Tourisme de Champagne-Ardenne et de Lorraine) qui organiseront des quiz dotés de nombreux lots à gagner et à consommer dans le Grand Est !

La politique agricole du Grand Est : préparer l'agriculture de demain

Avec 3 millions d'hectares de surface agricole (soit 11% des surfaces nationales), la région Grand Est génère directement plus de 8 milliards d'euros de chiffres d'affaires de production agricole, soit près de 15% du niveau national.

Les plus de 49 000 exploitations agricoles qui la composent, soit près de 10% des exploitations françaises, se répartissent en part quasi égales entre productions animales (35% - 4ème région française), viticulture (32 % - 2ème région française) et productions végétales (32 % - 4ème région française).

(Voir annexe 2)

© www.bruno-gouhoury.com

Aussi pour renforcer et soutenir le dynamisme de ce secteur économique la Région Grand Est fait face à plusieurs défis comme : la création de valeur ajoutée sur les exploitations et dans les filières, avec le soutien à la recherche, à l'innovation et à la compétitivité, le renouvellement des générations, la consolidation des systèmes de production sur tous les territoires de la région, la préservation des ressources naturelles et la généralisation de pratiques agricoles innovantes qui combinent production, développement durable et adaptation au changement climatique.

C'est pourquoi, la Région Grand Est propose d'accompagner les filières et les exploitations agricoles, sans considération de tailles ou d'orientations de mode de production au travers de quatre priorités auxquelles s'ajoutent un plan d'urgence pour l'agriculture de **5 Millions d'€.**

(Voir annexe 1)

Par ailleurs, à l'échelle d'un territoire aussi vaste que le Grand Est, la Région souhaite installer une gouvernance des politiques agricoles qui optimise le nombre d'instances, tout en conservant une proximité avec les problématiques du terrain. Pour lui permettre d'aboutir, **cette gouvernance régionale des politiques agricoles associe les acteurs de la filière.**

➢ Un plan d'urgence de 5 M€ pour l'agriculture

Le plan d'urgence de la Région Grand Est de 5 M € est destiné à aider les exploitations pour qu'elles puissent affronter des situations de crise (année blanche suite à des intempéries, maladies, accidents entraînant un déficit d'activité, etc.). Ce plan d'urgence voté par le Conseil régional en octobre 2016, a été décliné à l'issue de l'annonce du contenu des mesures gouvernementales début novembre 2016.
Le plan d'urgence de la Région Grand Est s'appuie sur trois mesures phares : la généralisation et le renforcement des cellules d'accompagnement REAGIR pour orienter et accompagner les agriculteurs en situation de fragilité, le financement de 1 000 audits stratégiques aux agriculteurs en situation de difficultés, et la prise en charge du tiers du coût de l'année blanche bancaire.

www.grandest.fr/plan-durgence-5-m-e-lagriculture-grand

Le Grand Est au SIA 2017

Le Grand Est dispose d'une mosaïque de terroirs vallonnés et attrayants. A la fois terre d'élevage avec près de 800 000 hectares de prairies permanentes qui sont autant de réservoirs de biodiversité, terre de viticulture dont la typicité et l'exclusivité des productions est reconnue mondialement et terre de cultures, la région Grand Est est riche de la diversité et de la typicité de ses paysages agricoles au même titre que de son patrimoine forestier et des centaines de kilomètres de cours d'eau et de rivières alevinées, des dizaines de lacs et de son patrimoine urbain. Tous ces trésors, parfois méconnus, seront mis à l'honneur auprès de publics de tous âges.

Cette terre diversifiée est également le berceau d'innovations tant en matière agricole qu'alimentaire.

Le Grand Est dans le Hall 3 : 22 îlots d'une superficie totale de 1 155 m²

- ✓ Un **stand prestige de 125 m²,** écrin pour les animations et dégustations
  - **Un accueil touristique** avec nos partenaires, l'Agence d'Attractivité d'Alsace, le Comité Régional du Tourisme de Champagne-Ardenne et le Comité Régional du Tourisme de Lorraine,
  - **Un Espace dégustations culinaires** avec la participation des producteurs, de lycées hôteliers et de chefs renommés,
- ✓ Le village de près de 600 m² avec plus de 80 producteurs: **44 stands** de boutiques du terroir, des marques départementales et régionales représentées (groupements de producteurs),
- ✓ Trois restaurants présentant les produits et la gastronomie régionale (436 m²) : deux restaurants alsaciens et un restaurant aux trois saveurs,

Concours Général Agricole

- ✓ **Concours Général Agricole produits : 50 candidats, environ 250 produits**
- ✓ CGA vins : 173 candidats des vignobles Grand Est, 1185 échantillons,
- ✓ 133 éleveurs présentant des animaux en concours ou en présentation.

(Voir page 19)

Informations pratiques et nouveautés du SIA

- **Plan du salon :** Le SIA **change son implantation** en regroupant les Régions de France dans un seul et même hall, le hall 3, avec une signalétique personnalisée et renforcée dans le hall des régions. La dispersion des halls des animaux favorise la circulation des visiteurs

Infos générales

- **53ème édition** du Salon International de l'Agriculture
- **Dates et lieu** : du 25 février au 5 mars 2017 de 9h à 19h à Paris – Porte de Versailles
- Salon du machinisme du 26 février au 2 mars 2017, Villepinte

www.salon-agriculture.com

Espace Grand Est :

Hall 3, Allée G, stand n° 98

Plan arrêté au 18/01/2017, susceptible de modifications.

Pavillon 1	Bovins, Ovins, Porcins, Caprins
Pavillon 2.1	Concours Général Agricole des produits et vins
Pavillon 2.2	Cultures et Filières Végétales Jardin & Potager
Pavillon 2.3	Les 13 Régions de France & leurs Produits
Pavillon 3	Les 13 Régions de France & leurs Produits
Pavillon 4	Services & Métiers de l'Agriculture Basse-cour Mer & Eau Douce Multi-filières Environnement & Nature
Pavillon 5.1	Régions & Produits de France d'Outre-Mer
Pavillon 5.2	Agricultures & Délices du Monde
Pavillon 5.3	Agricultures & Délices du Monde Produits de France Élevages du monde
Pavillon 6	Équins
Pavillon 8	Canins

Des goûts & des couleurs pour les petits et les grands

Le stand prestige accueillera l'excellence des produits du Grand Est. Résolument moderne, le public y découvrira les différentes facettes des productions.

Des jeux interactifs autour des trésors du Grand Est:
Sur le stand prestige, des cartes interactives sur une table tactile et un quiz sur l'agriculture et les produits du terroir proposé sur totem interactif permettront aux petits et aux plus grands de découvrir les trésors de la région Grand Est (touristiques, gourmandises, patrimoine…) tout en s'amusant. Une animation permettra également aux visiteurs de repartir avec des photos souvenirs de cette balade à l'Est.

Et pour les gourmands :
Les produits des exposants seront mis en scène sur cet espace dédié aux plaisirs des papilles.
Les chefs et les élèves des lycées hôteliers réaliseront des démonstrations culinaires, qu'ils feront déguster aux visiteurs.

Chaque jour, des animations didactiques et gourmandes sont proposées par Flavien LOGEARD.

	Samedi 25/02	Dimanche 26/02	Lundi 27/02	Mardi 28/02	Mercredi 01/03	Jeudi 02/03	Vendredi 03/03	Samedi 04/03	Dimanche 05/03
Produits à l'honneur	Saveurs sucrées	Vins	Fromages	Fruits & Légumes Innovations	Produits insolites Truffes	Charcuterie	Bières	Produits sucrés	Aquaculture
Terroir à l'honneur	Alsace	Alsace	Meuse	**Journée RégionGrand Est**	Moselle	Vosges	Meurthe-et-Moselle	Champagne-Ardenne	Champagne-Ardenne
Concours Général Agricole	Foie Gras	Vins Alsace Champagne et Lorraine Charcuteries	Bières Eaux de vie Produits laitiers	Jus de fruits Apéritifs-Confiture Safran Produits apicoles					

Et chaque jour : les produits sous signes officiels de qualité à 11h30 et les instants sucrés de 16h à 17h30 (partenariat avec le CEDUS). L'œnologue du CIVA fera une animation journalière autour des accords mets / vins.

Programme détaillé des animations journalières :

Samedi 25 février : Saveurs sucrées

Daniel ZENNER, chef alsacien est cuisinier de formation et formateur de cuisinier. Depuis plus de vingt ans, il enseigne au Centre Européen de Formation de Strasbourg, la créativité culinaire, la connaissance et la valorisation des plantes sauvages comestibles en gastronomie. Amateur de bonne chère, érudit en culture de la gastronomie, épicurien convaincu et collectionneur d'ouvrages culinaires, il vit heureux sur les hauteurs de sa montagne alsacienne. Il concoctera des recettes originales à base de produits régionaux telles qu'un rizotto au **fuseau Lorrain,** maki de **choucroute crue** au **raifort** ou tiramisu aux **biscuits roses de Reims**, au **bibeläskass** et à **l'eau de vie de mirabelle.**
Des démonstrations de coulée de Bergamote de Nancy avec M. Genot de la Maison des sœurs macarons seront réalisées.
Le partenariat avec le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre (CEDUS) nous permet de montrer la force de l'économie sucrière dans le Grand Est : une machine à barbe à papa sera installée pour cette journée d'ouverture. Les instants sucrés seront à retrouver tous les jours de 16h00 à 17h30.

Dimanche 26 février : Vins et fromages AOP

Daniel ZENNER remet le couvert avec des recettes succulentes comme la Quiche au **Chaource**, le Velouté au fromage de **Munster** ou bien le Croustillant de **choucroute** au curry et pommes vertes, sauce au **Riesling.**
Le Casino des vins et fromages permettra aux visiteurs de découvrir la variété des vins, des fromages et cépages de nos vignobles en misant et en récoltant la mise.

Lundi 27 février : Vins et fromages AOP

Dominique qui a participé à l'émission télévisée« **un Dîner presque parfait »** réalisera **des démonstrations et des dégustations culinaires salées et sucrées**. Les visiteurs auront le plaisir de découvrir des saveurs de la Meuse à travers le savoir-faire culinaire de Dominique dans des recettes originales.

Le Brie de Meaux sera également à l'honneur.
En partenariat avec l'ODG* Brie de Meaux, la Chambre d'agriculture de Meuse valorisera ce produit emblématique, roi des fromages, autour d'une dégustation et animation avec la réalisation de tuile de Brie. Une autre façon de consommer ce fromage à pâte molle à croûte fleurie, de 3 kg en moyenne, rond et généreux.

** L'Organisme de Défense et de Gestion est une structure associative interprofessionnelle qui regroupe des producteurs pour porter la démarche de reconnaissance d'un signe officiel de qualité*

Mardi 28 février : Le Grand Est à l'honneur avec de nombreux temps forts

9h30 : Conférence de presse du Président de la Région, **Philippe Richert,** et du Président de la Chambre d'Agriculture Grand Est, **Jean-Luc Pelletier.**
10h30 : Les deux Présidents iront à la rencontre des producteurs sur les stands du Grand Est
11h30 : L'inauguration officielle des stands du Hall 3 par **Philippe Richert**, Président de la Région Grand Est, ancien Ministre, et **Jean-Luc Pelletier**, Président de la Chambre régionale d'agriculture Grand Est.
14h : Les personnalités iront **à la rencontre des éleveurs et participeront au défilé des animaux du Grand Est** sur le ring de présentation du Hall 1.

Les innovations sont à l'honneur : Cookal (Grand Prix de l'innovation au SIRHA) ainsi que les prix INOVAL avec la Ferme de Navi **(Poudre de truffes)**, Parmentine et Nut'Alsace au Maltitol.

Stevie RANAIVOSON, chef du restaurant Cook&Lab', présentera des produits exclusifs et des innovations culinaires avec les Charcuteries de Pierrat Cookgreen de charcuterie Lorraine (grand prix agropole), la Ferme truffière de Navi (Cooketier de truffe de Meuse, Grand prix fondation Nestlé) ou Nut'Alsace de chez Jacques Bockel (chocolatier en Alsace) avec la Crème brûlée caramélisation spectacle (grand prix SIRHA).

Un bar à jus Fruits et Légumes du Grand Est spécialement pour l'occasion

Les fruits et légumes du Grand Est représentent 6 300 ha en légumes et 3 800 ha en fruits, avec une évolution croissante sur les dernières années. La Région Grand Est englobe des productions régionales qui se distinguent comme la quetsche, la mirabelle, la choucroute, la pomme de terre de consommation, l'asperge et plein d'autres.

La région Grand Est compte de nombreux produits sous des signes officiels de qualité et marques territoriales comme l'IGP Mirabelle, le Label Rouge Choucroute, les marques « Tradition Maraîchère Champenoise »et « Fruits et Légumes d'Alsace. ».

C'est sous cette dernière marque « Fruits et Légumes d'Alsace » que deux animateurs vont vous faire découvrir les produits du terroir, mais sous une forme plutôt originale, ils vont vous réaliser des smoothies « detox » à base de fruits et légumes.

« Vitaminez votre Hiver » avec nos deux recettes « Carotte-Pomme » et « Pomme-carotte-Betterave »

Mercredi 1er mars : Produits insolites

La truffe du Grand Est

L'**ATGE** fédère toutes les associations trufficoles départementales (Marne, Haute-Marne, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle), ainsi que les associations et les trufficulteurs des autres départements de la région Grand Est.

Les truffes du Grand Est de la France sont des truffes d'automne. On les récolte en verger truffier ou en forêt, de mi-septembre à mi-janvier.

Tout connaître sur les truffes d'automne : histoire, culture, production, récolte, achat, conservation, cuisine, etc.

Démonstrations culinaires avec dégustations gratuites à 10h30, 12h, 13h, 14h, 15h, 16h

Animateurs techniques : **Benoît Jacquinet** (« Auberge des Moissons » Matougues ,51), **Léon Wehrlen** (Formateur en trufficulture, « Truffe 54 Lorraine », 54), **Marc Billon** (« La ferme truffière du Navi » 55, et **François Griot** (Office du tourisme de Joinville, 52).

Benoît Jacquinet de la Cave'O Truffes aura la chance de cuisiner avec un invité de marque puisque en début d'après-midi, le **grand chef étoilé Michel ROTH** s'installera aux commandes de notre petite cuisine. On en salive d'avance !

Jeudi 2 mars : Journée Vosges

Les élèves des écoles hôtelières de Remiremont et Gérardmer proposeront des démonstrations culinaires avec des produits Vosges Terroir, reflétant la diversité de la production du département des Vosges. A ne pas manquer, la présence de Frédéric et Julie Parmentier, traiteur Vosges Terroir.

10h30 : Frédéric Parmentier et 2 élèves de l'école hôtelière de Gérardmer réaliseront une animation culinaire autour des produits ancestraux, qui font la renommée du paysage gastronomique des Vosges.

14h30 : 2 élèves de l'école hôtelière de Remiremont et leur professeur Michel Grosgeorges proposeront une démonstration culinaire avec des produits Vosges Terroir insolites (comme le Pop Corn Vosgien.)

Vendredi 3 mars : Mise à l'honneur de la bière

L'Union des Brasseurs du Grand Est aura à cœur de partager le savoir-faire et les innovations des brasseurs qui animent désormais le territoire avec passion. Dégustations, accords bières-mets, seront ainsi proposés par des brasseurs. Plusieurs brasseries de Meurthe-et-Moselle seront présentes à cette occasion : les Brasseurs de Lorraine, la Brasserie Coin-coin, la Brasserie la Chaouette, la Brasserie Grenaille …

Les élèves du lycée hôtelier Gustave Eiffel de Reims déclineront avec brio et pédagogie des recettes originales élaborées à partir des produits des exposants de Meurthe-et-Moselle. Partenaires de l'espace Grand Est depuis plusieurs années, ils travailleront pour la première fois les produits du département.

Samedi 4 mars : Saveurs sucrées

La Confiserie des Hautes Vosges réalisera des coulées de Bergamote de Nancy et des sculptures de sucre.

Le Chef pâtissier du lycée Gustave Eiffel de Reims et ses élèves feront déguster des spécialités sucrées de la région toute la journée.

Dimanche 5 mars : Aquaculture continentale

La filière Aquaculture continentale sera mise à l'honneur à travers la présence d'un spécialiste de l'Université de Lorraine. Le Domaine de Lindre fera découvrir ce site de préservation et **"La vie au cœur des étangs"**. L'étang de Lindre est le plus grand étang piscicole de France. Il existe depuis le Moyen-Age. La carpe était élevée pour pallier aux nombreux jours maigres imposés par l'Eglise. L'intérêt de la pisciculture est désormais essentiellement le repeuplement des rivières et des étangs.

Le Domaine de Lindre pratique toujours une pisciculture extensive traditionnelle, avec des espèces élevées plus diversifiées. Les activités piscicoles sont variées et suivent l'évolution des saisons tout au long de l'année.

Présentation de la filière dans le Grand Est

LA PISCICULTURE D'ÉTANG : 7 000 Ha d'étangs, plus de 1 000 tonnes de poissons et d'écrevisses

LA SALMONICULTURE : 80 000 m² de bassins, 27 sites de productions pour plus de 2 000 tonnes de truites

LES TRANSFORMATEURS : 6 ateliers de transformations, ils valorisent le poisson et soutiennent l'économie locale

INNOVATION EN AQUACULTURE : de nouvelles techniques d'élevage pour de nouvelles espèces de poissons élevées

PÊCHE DE LOISIRS : principal débouché pour le marché du repeuplement

FABRICANTS DE MATÉRIELS ET D'ALIMENTS : au service des producteurs

RECHERCHE ET FORMATION : 2 laboratoires de recherches universitaires, 1 formation bac+3 en aquaculture (licence professionnelle)

L'interprofession : le CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture) soutient les démarches régionales de développement de l'activité aquacole.

Le Chef cuisinier du lycée Gustave Eiffel de Reims et ses élèves proposeront des dégustations à base des produits des exposants et des produits de la pisciculture du Frais Baril (88).

NOUVEAUTES 2017

Signes de Qualité du Grand Est

Un espace de 18 m² est dédié aux produits sous signes officiels de qualité du Grand Est (AOC / AOP / IGP et Label Rouge). Ce nouveau stand est mis en place par la Chambre régionale d'Agriculture Grand Est, en partenariat avec Alsace Qualité et les Organismes de Défense et de Gestion. Des dégustations de produits seront proposées en présence des producteurs : choucroute d'Alsace, Pâtes d'Alsace, Bergamote de Nancy, Choucroute Label Rouge, vins d'Alsace, des Côtes de Toul, vin de Moselle, Fromages AOP (munster, Langres, Epoisses, Chaource, Brie de Meaux...) et Mirabelles de Lorraine.
Un quiz spécifique sera réalisé sous forme de match entre deux équipes avec un système de buzzers et un animateur fera gagner des lots toute la durée du salon.

Produits nouveaux

NOUVEAU - Côtes de Toul. Les vignerons des Côtes de Toul sont présents pour la première fois au salon de l'agriculture. La bannière collective de l'ODG AOC Côtes de Toul regroupe 20 vignerons produisent environ 500 000 bouteilles annuellement. L'appellation est une des plus petites de France : 110 hectares de vignes plantées sur des coteaux exposés à l'est et au sud-est, à proximité de Nancy (Grand-Est).

NOUVEAU – Safran de Lorraine. Philippe Frappart cultive cette fleur de légende sur d'anciennes terres à vignes restées vierges depuis plus d'un siècle. Tous les travaux des champs sont effectués manuellement et sans apport de produit chimique. C'est ainsi que notre belle terre de Lorraine offre un safran d'une saveur inégalable, aussi bien apprécié des restaurateurs de renoms que des amateurs de bonne cuisine...

NOUVEAU – O Maribelle. A Ochey, près de Nancy, Anne -Marie Marchetto transforme les fruits du verger de son compagnon, Bernard Mangin en de délicieuses glaces bio, les glaces O Maribelle. Dans la région, Anne-Marie est l'une des rares à confectionner des glaces et sorbets artisanaux de la ferme.

Bisch de Bruche, artisan alsacien

Découvrez les délices de Mr Bisch, artisan alsacien. Des produits fabriqués à Gresswiller, dans la vallée de la Bruche... Le « Mandele küche » leur spécialité, est un gâteau d'amandes à base de miel et blancs d'œufs montés en neige. Il se décline également sous différentes sortes (amandes, noisettes, noix du Brésil et cacahuètes). Le pain d'épices au miel sans sucre ajouté, se décline sous différents parfums (figues, orange/Cointreau, Rhum/raisin, chocolat/noisette…). Le pain d'épices nécessite 9 heures de cuisson à basse température.

Brasseurs de Lorraine. Les Brasseurs de Lorraine produisent des bières artisanales naturelles de haute fermentation dans le respect de la tradition lorraine. Produit artisanalement en plein cœur de la région Grand Est, ce cola est un clin d'œil à ce nouveau territoire! Toutes les matières premières qui composent ce Grand Est cola proviennent du Grand Est.

GAEC du Fumé Lorrain Absolument COCHON Bleu Blanc Cœur, le « Pink Burger du Terroir Lorrain ». **Un haché fermier 100% porc**, né, élevé, et nourri avec nos céréales, **Bleu Blanc Cœur**, qui va séduire le jeune public comme les séniors avec **le gras en moins**, **le goût** en plus et **une tendreté** à faire fondre. Ce haché de porc fermier devrait trouver toute son attractivité auprès de la restauration collective car ce produit est de **qualité fermière et Bleu Blanc Cœur.**

Météor lance les bières éphémères…

Depuis 2016, la Brasserie Météor va plus loin dans sa démarche R&D en formant le **Lab de Meteor** : une gamme de bières imaginées par un groupe de salariés passionnés qui s'amusent à inventer des recettes éphémères toujours plus innovantes en jouant sur 5 caractéristiques : les malts, les houblons, les levures, le processus de fabrication ou un contenant innovant!
Au rythme de 3 nouvelles bières par an, l'équipe, accompagnée du Maître Brasseur, cherche à sortir des sentiers battus en créant des recettes uniques et originales.
Après une « aventure germanique » avec le lancement d'une Hefeweizen en mai 2016, ils ont en novembre la **Meteor Hopstar**, houblonnée à chaud puis à froid selon la technique du DryHopping, lui conférant des arômes fruités et houblonnés très plaisants.
L'année 2017 commence avec la **Meteor Ink**, disponible depuis la mi-février : une bière noire comme l'encre de style Porter Baltique, dont l'association de 4 malts différents déploie d'agréables notes torréfiées café et caramel ! contact@brasserie-meteor.fr

STAND *MEUSE & MERVEILLES*

Hall 3, allée F - 103

Pour la quatrième année consécutive, *Meuse & Merveilles*, aura son propre stand de vente au salon.

Grâce au soutien du Conseil départemental de la Meuse, les producteurs de l'association pourront commercialiser leurs produits au sein d'un stand de 12 m², situé au cœur de l'espace Grand Est.

Une aubaine pour faire la promotion de la marque meusienne et développer la vente de produits sur le marché parisien !

Huit producteurs agréés *Meuse et Merveilles* seront présents durant toute la durée du salon :

LES ESCARGOTS DU CHÂTEAU DE TUSEY (*Vaucouleurs)* une exploitation qui propose des produits à base d'escargots élevés et transformés au château sous diverses formes et saveurs : en coquilles ou en croquilles apéritives à la tomate, au beurre persillé, au roquefort, aux champignons ou à la truffe, au court bouillon ou en terrine « l'Escargotine ». Un vrai délice garanti 100% fermier !
Marina Terlin : www.escargots-chateaudetusey.com – 06 44 75 93 13
Dégustations vente de terrine de porc/escargots à la persillade sur toast.
Vente d'escargots à l'espuma de munster et girolle du 24 au 26 février

Nouveau !

LE GAEC RÉVILLE BIO – *(Réville aux bois)* spécialisé dans la production de céréales, lentilles, viande bovine et pommes de terre en agriculture biologique. Les agriculteurs proposeront leurs produits secs (farine de petit épeautre et lentilles vertes) au public parisien.

Agnès et René Richier : www.gaec-reville-bio.fr– 03 29 85 53 67

Dégustations de cake aux lentilles bio les 25 et 26 février

CAMPO DI GOSIO – *(Buxières sous les Côtes)* Dominique, arboriculteur en agriculture biologique sous les Côtes de Meuse proposera ces nectars et jus de fruits : nectar de mirabelle et de quetsche ; jus de pomme et pomme/coing, eau de vie de mirabelle ainsi que des coffrets de jus de fruits à offrir.

Dominique Gosio & Elise Bourcier : www.campodigosio.fr 06 80 20 18 37

Dégustation des nectars et jus de fruits bio du 25 au 28 février

JARDIN DE LORRAINE (Billy sous les Côtes), Coopérative fruitière des Côtes de Meuse qui présente sa large gamme de produits à base de mirabelle de Lorraine : eau de vie, liqueur, crème et nectar de mirabelle,

mirabelles séchées et lyophilisées, au sirop et en confitures…). Toute une gamme de produits pour croquer la mirabelle sous toutes ses formes ainsi que des coffrets à offrir.

Joëlle Depuiset : www.jardin-de-lorraine.com – 06 81 67 20 60

Dégustation/vente des produits proposés par la coopérative, du 3 au 5 mars

LA CLE DES CHAMPS (Méligny le Petit), exploitation céréalière avec atelier de production et de transformation de petits fruits de la nature qui propose un panel de produits sucrés : sirops, confitures et gelées aux saveurs originales et surprenantes telles que la baie d'églantine, la nèfle, le sureau ou le cornouille.

Martine Bouchot : www.confituresdelacledeschamps.com - 06 08 04 77 96

Dégustation/vente des produits du 1er au 3 mars.

JARDIN D'INGRID (Cousances aux Bois), Ingrid, productrice de plantes vivaces et aromatiques vous propose son sel à l'ail des ours ou au raifort, ses huiles de colza de premières pressions à froid aromatisées aux différentes herbes et graines de son jardin.

Ingrid Van Haalen : **www.jardiningrid.fr - 06 27 39 62 03**

Dégustation des huiles sur taosts et vente des produits du 1er au 3 mars.

Nouveau !

BELSEVA (Nant le Petit), Patrice, producteur en agriculture bio de sève de bouleau, boisson écologique, nous propose deux de ses produits : la sève de bouleau nature et la sève de bouleau au matcha (poudre finement broyée créé à partir des meilleures feuilles de thé vert selon une pratique ancestrale Japonaise bien spécifique). Boisson très goûteuse et de qualité bio. L'avantage majeur est que les consommateurs ingèrent ainsi l'intégralité

Patrice Cordebar: **www.jardiningrid.fr - 06 27 39 62 03**

Nouveau !

Dégustation / vente les 27 et 28 février.

FERME DE NAVI (Bislée), la ferme truffière propose toute un panel de produits à partir des truffes issues de l'exploitation : truffe lyophilisée, crème truffée, terrine et rillettes à la truffe, « truffabelle » : spécialité sucrée à base de truffe et mirabelle, huile, sel et miel à la truffe ainsi qu'une tartinade de légumes anciens.

Lydie et Marc Billon : www.fermetruffieredenavi.com – 06 85 40 45 57
Dégustation/vente des produits : tartine chaude aux Brie de Meaux et truffes de Meuse du 28 février au 2 mars.

STAND *BIENVENUE EN MOSELLE*

Dans l'attente de l'ouverture du magasin de producteurs, les membres de **l'Association Le pré de Chez Vous ont décidé de renouveler l'expérience de la vente collective pour encore mieux souder le groupe**.

➲ La démarche « Mangeons mosellan » :

La démarche « Mangeons mosellan » est née il y a maintenant quelques années dans le prolongement des « Assises de l'Agriculture » organisées par le Conseil Départemental de la Moselle afin de développer les circuits courts et renforcer leur visibilité.
« Mangeons mosellan » traduit concrètement les engagements des producteurs adhérents et garantit au consommateur une information claire sur l'origine des produits qu'il consomme tant en ce qui concerne les produits bruts que les produits transformés, mais aussi le respect de l'ensemble des réglementations existantes (sanitaires, commerciales, sociales, etc.) par les signataires. Le Conseil Départemental s'appuie sur la Chambre d'Agriculture et la DDPP pour les aspects techniques et pour analyser les demandes d'agrément déposées.
A ce jour, en Moselle, 131 exploitations ont une gamme de plus de 1000 produits labellisés « Mangeons mosellan ».

➲ La démarche « Produit Moselle Passion » :

La Moselle est une terre créative, riche de nombreux savoir-faire artisanaux. C'est pourquoi le Conseil Départemental de la Moselle et **la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Moselle**, qui accompagnent de longue date le développement des artisans de notre département ont lancé conjointement en octobre 2014 le label « Produit Moselle Passion »
Son objectif : promouvoir et valoriser les savoir-faire artisanaux de Moselle et garantir aux consommateurs une information claire sur l'origine des produits qu'ils achètent et consomment. Au-delà d'un gage de qualité, l'achat d'un Produit Moselle Passion est aussi un acte citoyen qui contribue à préserver l'économie locale et l'emploi dans nos territoires.
Artisanat d'art verrier, mobilier design et innovant, brasserie artisanale ou encore spécialité culinaire mosellane, les Produits Moselle Passion témoignent de la richesse et de la diversité des savoir-faire de notre territoire.
A ce jour, plus de 90 produits artisanaux mosellans représentant 43 entreprises ont reçu l'agrément à la marque "Produit Moselle Passion".

➲ Le salon en quelques chiffres :

- **4ème année de présence du Département**
- **1 espace Moselle (PMP, MM, AOC) de 37,5 m²** au sein d'un stand Grand Est (600m² de stand producteurs + 127 m² d'espace prestige + 3 restaurants)
- **28 producteurs,** dont 24 venant présenter leurs produits (parmi eux, 7 font partie de l'Association Le Pré de Chez Vous), et **plus de 110 produits commercialisés :**
  - **5 Viticulteurs AOC Moselle**
  - **16 Producteurs signataires de la charte « Mangeons mosellan »**
  - **1 Producteur signataire de la charte « Mangeons mosellan » et de la charte « Produit Moselle passion »**
  - **6 artisans signataires de la charte « Produit Moselle passion »**

STAND *VOSGES TERROIR*

Comme les années passées, la marque Vosges Terroir fera le déplacement à Paris pour proposer, une « épicerie Vosges Terroir » faisant la renommée du paysage gastronomique vosgien.

Retrouvez pendant 10 jours dans cette épicerie une panoplie de produits proposée par les producteurs Vosges Terroir suivants :

- ***Domaine Clos Lery (88340 LE VAL D'AJOL)***
- ***Maison Moine (88220 XERTIGNY)***
- ***Papy pop corn (88340 GIRMONT LE VAL D'AJOL)***
- ***Maison Thomas (88700 ANGLEMONT)***
- ***Lecomte-Blaise (88120 LE SYNDICAT)***
- ***Miellerie Stella (88340 GIRMONT LE VAL D'AJOL)***
- ***Les petits fruits de la hutte (88460 TENDON)***
- ***Les Cuvées Vosgiennes (88250 LA BRESSE)***
- ***Sam'Botte Vosgien (88400 GERARDMER)***
- ***La crêpe e-claire (88170 BULGNEVILLE)***
- ***Pascal Rzadkiewa (88200 SAINT NABORD)***
- ***Maison Riondé (88260 SAINT BASLEMONT)***
- ***Boulangerie NEDELEC (88000 EPINAL)***
- ***Bongrain Gerard***

Ces produits porteurs de la marque sont le reflet de la gastronomie et du patrimoine vosgiens.

Trois restaurants pour une Région : le Grand Est !

Deux restaurants Alsaciens **(Hall 3 L154 et R 142)** et un restaurant aux Saveurs du Grand Est **(Hall 3 H 090)** vous plongeront dans un cadre chaleureux qui régalera les visiteurs avec une gastronomie traditionnelle pleine de promesses. Tous les plats proposés auront les parfums de notre Région Grand Est !

Jugez plutôt : de la célèbre **choucroute d'Alsace** à la fameuse **quiche lorraine** en passant par un ***foie gras de canard*** d'Alsace, vous apprécierez également les **charcuteries des Ardennes**, **l'Andouille du Val d'Ajol** et cet accompagnement devenu un classique du restaurant : la **Munstiflette Lorraine** (pommes de terre cuisinées au munster géromé). A découvrir également, une succulente entrée pleine de fraîcheur : une assiette étonnante de poissons composée de truite fumée, de rillettes de truite et de terrine de carpes au Pinot Noir.

Vous ne pourrez pas repartir sans déguster une part de ***chaource AOP et munster lorrain AOP***, deux fromages sous Appellation d'Origine Protégée… ou sans succomber devant la tarte aux mirabelles, aux myrtilles, ou la crème brûlée au ratafia.

Contacts:

Jean-Luc CHATELIER, CHATELIER DISTRIBUTION (06.08.53.92.85)

Joël ZINGER, LES BRASSERIES GOURMANDES (06.84.95.51.56)

Concours général agricole :
les Chambres d'agriculture,
fédérateurs de l'excellence à la française

Depuis 1870, le Concours Général Agricole (CGA)met en compétition des produits qui sont jugés sur des critères organoleptiques : aspect, couleur, odeur, goût…

Depuis 2009, les Chambres d'Agriculture, mandatées par le CENECA (centre national des expositions et des concours agricoles) et le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, organisent la phase amont du concours de l'ensemble des produits.

Ainsi, en relais des services du CGA, les Chambres d'Agriculture assurent la promotion du concours dès septembre pour informer des dates d'ouverture des concours et inciter de nouveaux candidats à participer.

Puis, elles sont chargées des phases précédant la finale à Paris, selon une procédure adaptée aux différentes catégories de produits.

Enfin, elles assurent la promotion du CGA au niveau local, en concertation avec les représentants de l'Etat et leurs partenaires locaux.

Le rôle de la Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est pour le CGA Vins

- Rédaction du règlement régional
- Gestion des inscriptions
- Pilotage et réalisation des prélèvements
- Mise en place de la présélection régionale après avoir anonymé tous les échantillons
- Saisie des résultats et de la finale
- Contribution à la préparation de la finale à Paris : transport des échantillons présélectionnés, affectation des jurés professionnels sur les tables, anonymat des échantillons, suivi du bon déroulement des dégustations et saisie des résultats (médailles)
- Organisation de la remise des diplômes du CGA en avril au niveau régional.

Le rôle des Chambres Départementales d'Agriculture pour le CGA « autres produits »
Les Chambres organisent et réalisent les prélèvements des échantillons.

Prix d'Excellence 2017(sur 34 lauréats au niveau national) :
Bières BRASSERIE ARTISANALE MATTEN (67)
Miels : JACQUES HOUPERT (54)
Vin d'Alsace : CAVE VINICOLE LES FAITIERES (67)
Champagne : CHAMPAGNE PAUL LOUIS MARTIN (51)
Vin de Lorraine : DOMAINE MIGOT (54)

Le Prix d'Excellence récompense les producteurs de leur fidélité au concours et de l'excellence des résultats qu'ils ont obtenus lors des trois dernières sessions.

CGA « Animaux » : liste des éleveurs sur demande

ANNEXE 1

Les quatre axes de la politique agricole de la Région

Axe 1 : l'amélioration de la compétitivité et la modernisation de l'ensemble de la chaîne de valeur agricole

- Conforter et amplifier la dynamique d'investissements. **Près de 1 000 projets d'exploitations seront accompagnés en 2017, grâce à un effort financier de la Région qui va atteindre plus de 10 M€**.
- La Région souhaite déployer de **nouvelles formes d'accompagnement (fonds propres, garanties)**, notamment par la mobilisation de Fonds Régional d'Investissement du Grand Est.
- **Renforcer les filières de transformation agroalimentaire** par l'appui au développement et la généralisation des approches par filière.
- **Muscler la filière viande**, avec le lancement d'une étude prospective sur l'avenir des abattoirs et le renforcement de la compétitivité du secteur (fonds de sécurisation des prix, progrès en génétique animale, sanitaire …).

Axe 2 : les marchés alimentaires régionaux, avec

- **Le développement des marchés et l'augmentation des parts de marché auprès des 5,5 millions de consommateurs du Grand Est**. Le soutien aux circuits courts et de proximité répondant à une demande des consommateurs, il s'agit de développer l'offre, d'agir sur la demande (pour tous les marchés) et de mobiliser les acteurs pour changer de dimension. Un rôle central sera confié à la Chambre Régionale d'agriculture, en associant avec tous les acteurs des filières et des territoires.

- **La montée en gamme pour créer de la valeur ajoutée.** Il s'agit d'augmenter les productions sous signes officiels de qualité et sous les labels ou mentions territoriales comme « Savourez l'Alsace », « La Lorraine notre signature », « Savourez la Champagne-Ardenne ».

Axe 3 : le développement agricole et le progrès pour les exploitations

- **Structurer et renforcer l'acquisition des connaissances**. Renforcer le lien et les réseaux entre les différents sites d'expérimentation sur le Grand Est qui couvrent les principales productions.
- **Accompagner financièrement** les programmes conduits sur le Grand Est.

- **Favoriser la diffusion des connaissances et accompagner le changement des pratiques** et les mutations des systèmes de production.

  La Région participera financièrement aux efforts collectifs par l'appui aux actions en faveur de l'information et de l'accompagnement des producteurs.

Axe 4 : l'installation et le renouvellement des générations

La Région Grand Est accompagnera les jeunes et les candidats à l'installation en agriculture par :

- Le renforcement du réseau de **formation dans le domaine agricole**, avec des établissements modernes et des formations de qualité adaptés aux besoins des porteurs de projet.
- Le soutien à la transmission : Des « cédants » seront encouragés pour faire le choix de la **transmission des exploitations** vers des jeunes repreneurs.
- Le déploiement d'une **boîte à outils financiers pour sécuriser les projets d'installation**. Outre la dotation jeune agriculteur qui est cofinancée par le FEADER, la Région a déployé depuis le 1er janvier 2017 les dispositifs suivants :
    - conseils aux candidats préalablement à son installation,
    - apports de trésorerie lors de l'installation,
    - stage de parrainage (pour favoriser les relations cédant-repreneur hors du cadre familial),
    - suivi du nouvel installé au cours des premières années.

Une gouvernance régionale des politiques agricoles partenariale

Le schéma **de la politique agricole régionale** mis en place fait le choix d'un lien permanent avec les besoins du terrain et des filières. En accord avec l'Etat, sont ainsi créées les instances suivantes :

- **4 comités par grande filière régionale** : productions spécialisés, élevage-viande, grandes cultures, viticulture. Ces comités permettent un lien direct avec les besoins des filières, pour adapter et ajuster en permanence le contenu et la forme des soutiens publics.
- **4 comités régionaux transversaux liés à l'agriculture** qui portent sur l'installation et la transmission, la modernisation et la compétitivité des exploitations, les MAEC et l'agriculture biologique, les débouchés alimentaires régionaux.
- Une **commission régionale pour l'agriculture et la forêt du Grand Est** : A vocation stratégique, elle valide les orientations et assure la cohérence générale.

ANNEXE 2

Les chiffres clés de l'agriculture du Grand Est

49 500 exploitations (~ 10 % des fermes françaises)
- 35 % en élevage
- 33 % en viticulture
- 29 % en grandes cultures

3 millions d'hectares (représentant 53 % du territoire)
- 33 % de terres arables
- 19 % de prairies
- 1 % de vignes.

2 042 entreprises agro-alimentaires (~10 % des entreprises agro-alimentaires françaises)
- 42 % en transformation de boissons
- 12 % en transformation de viandes.

75 200 emplois équivalents temps plein travaillant en agriculture
- 36 % en viticulture
- 36 % en élevage
- 22 % en grandes cultures.

36 600 emplois équivalents temps plein travaillant dans une entreprise agro-alimentaire
- 27 % en boissons
- 14 % en viandes
- 14 % en transformation de céréales
- 10,4 milliards d'euros de valeur ajoutée, dont 4,7 par l'agriculture
- 3,5 % de la valeur ajoutée régionale toutes productions
- 13,7 % de la valeur ajoutée agricole française, dont 5,7 par les industries agro-alimentaires
- 4,2 % de la valeur ajoutée régionale
- 13,2 % de la valeur ajoutée agro-alimentaire française.

5,5 milliards d'euros d'excédent commercial extérieur
- 17 % des exportations de la région
- 3,3 milliards d'euros en 2012 (sans compter les produits dérivés).

Les filières d'excellence du Grand Est

1er

Colza (19,3%)
Pois protéagineux (19,1%)
Céréales (sauf riz) (15,2%) dont : orge et escourgeon de printemps (43,3%), orge et escourgeon d'hiver (18,5%)
Luzerne déshydratée (70,6%)
Chanvre (69,5%)
Chou à choucroute (86,8%)
Œillette (pavot médicinal 59,3%)
Céleris raves (25,9%)
Houblon (95%)

2e

Betteraves industrielles (24,8%)
Pommes de terre féculières (23,5%)
Protéagineux (15,4%)
Oléagineux (15,2%)
Blé tendre (14,8%)
Tabac (25,1%)
Concombre (13,1%)

3e

Pommes de terre de consommation (10,9%)
Oignons de couleur (19,1%)
Asperges (11,1%)

L'économie sucrière dans le Grand Est

Surfaces betteravières

2015

- Ardennes : 9 900 hectares
- Aube : 22 300 hectares
- Marne : 52 700 hectares
  (le deuxième département français derrière l'Aisne)

- Haute-Marne : 58 hectares
- Bas-Rhin : 5 300 hectares
- Haut-Rhin : 1 000 hectares
- Meuse : 9 hectares

Total surfaces de betteraves dans le Grand Est : environ 91 200 **hectares**, soit 24 % de la surface betteravière française

Nombre d'agriculteurs-planteurs de betteraves

- Ardennes : 650
- Aube : 1 150
- Marne : 3 000
- Haute-Marne : 1
- Bas-Rhin : 475
- Haut-Rhin : 77
- Meuse : 1

Dans le Grand Est, 5 350 planteurs de betteraves, soit 20 % des planteurs français

En 2017, la betterave devrait également faire partie du paysage de la Moselle, avec des prévisions de 170 hectares, répartis entre une vingtaine de planteurs.

Sucreries

5 sucreries dans le Grand Est sur les 25 que compte la France métropolitaine.

Aube : 1 sucrerie

- Arcis sur Aube (Groupe Cristal Union)

Marne : 3 sucreries

- Bazancourt (Groupe Cristal Union)
- Connantre (Groupe Tereos)
- Sillery (Groupe Cristal Union)

Bas-Rhin : 1 sucrerie

- Erstein (Groupe Cristal Union)

La région Grand Est produit environ 1,3 **million de tonnes** de sucre, soit un quart de la production française.

- **La France est le 1er producteur mondial de sucre de betteraves**

- **La consommation de sucre en France est stable depuis 50 ans : 22 kilos par an et par habitant**

ANNEXE 3

44 producteurs du Grand Est

BIÈRES

Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

1ère région productrice de bières

1ère région productrice d'orge
> 26 % de la production nationale d'orge de brasserie et fourragère

1ère région productrice de malt (1 million de tonnes)
> 70 % de la production nationale

1ère région productrice de houblon
> 95 % de la production nationale

ALSACE

BRASSERIE PERLE
SARL BIERES ARTZNER
11 rue de l'Ardèche
67100 STRASBOURG
Tél. 06 89 84 30 41
christian@biere-perle.com
www.biere-perle.com
> Produits : bières Perle, blanche, IPA, Vigne, Florale, HOP, Mondiale, eau de vie, jus de pomme, eau, limonade, café, bretzel, casse-croute du brasseur

BRASSERIE METEOR
6 rue du Général Lebocq
67270 HOCHFELDEN
Tél. 03 88 02 22 22
edith.helmlinger@brasserie-meteor.fr
www.brasserie-meteor.fr
> Produits : bière Météor Pils, bière de Printemps, Météor Blanche, Wendelinus blonde, Wendelinus Rossa, eaux plate et gazeuse, jus d'orange, jus de pomme

CHAMPAGNE - ARDENNE

ARDWEN
20 avenue Roger Ponsart
08430 LAUNOIS-SUR-VENCE
Tél. 03 24 35 46 50
contact@ardwen.fr - www.ardwen.fr
> Produits : bières artisanales Ardwen et Woinic

BRASSERIE ARTISANALE MASCLAUX
15 rue du Général de Gaulle
51220 BERMERICOURT
Tél. 03 26 08 77 47
brasserie@1625.fr - www.1625.fr
> Produits : bières 1625 Notre-Dame-de-Reims, Rouge et Blanc

BRASSERIE D'ARTHUR
9 Promenade des Remparts
08000 WARCQ
Tél. 07 86 15 49 14
jc.viot@wanadoo.fr
www.brasserie-d-arthur.fr
> Produits : bière artisanale cuvée d'Arthur, limonade et coca d'Arthur

LORRAINE

BRASSERIE D'ORGEMONT

10 rue de l'Hôtel Dieu
51600 SOMMEPY-TAHURE
Tél. 03 26 68 31 30
contact@orgemont.com
www.orgemont.com

> Produits : bières d'Orgemont, bière Valmy, bière biologique de la COP 21

BRASSERIE ARTISANALE DES VOSGES

21 rue du Vélodrome
88200 SAINT-ÉTIENNE-LES-REMIREMONT
Tél. 03 29 22 11 36
brasserie.lamadelon@orange.fr
www.brasserie-lamadelon.fr

> Produits : bières artisanales La Madelon, la Bête des Vosges et la Meilleure

BRASSEURS DE LORRAINE

3 rue du bois le Prêtre
54700 PONT-A-MOUSSON
Tél. 03 83 80 02 64
regis.bouillon@brasseurs-lorraine.com
www.brasseurs-lorraine.com

> Produits : bières artisanales Loroyse, Abbaye des Prémontrés, Noiraude, Duchesse de Lorraine, Limonade Loulou, Lorraine Cola, Lorraine Cola Mirabelle et Saint Nic' Cola.

CHAMPAGNE - ARDENNE

1ère région pour les vins blancs sous AOC (Champagne, vins d'Alsace et vins de Moselle)

CHAMPAGNE CHARLES COLLIN

27 rue des Pressoirs - 10360 FONTETTE
Tél. 03 25 38 31 00
Aurelie.Longuet@champagne-charles-collin.com
www.champagne-charles-collin.com

CHAMPAGNE CROCHET ET FILLES

2 rue Camille Robert
51700 MAREUIL-LE-PORT
Tél. 03 26 58 38 62
champagne-crochet@hotmail.fr
www.champagne-crochet.com

CHAMPAGNE GREMILLET

Envers de Valeine
10110 BALNOT-SUR-LAIGNES
Tél. 03 25 29 37 91
info@champagnegremillet.fr
www.champagnegremillet.fr

COOPÉRATIVE DES SIX COTEAUX CHAMPAGNE CHARLES HESTON

20 route de Thil
51220 VILLERS-FRANQUEUX
Tél. 03 26 03 08 78
champagne-charlesheston@orange.fr
www.champagne-charlesheston.com

CHAMPAGNE MARNIQUET

8 rue des Crayères - 51480 VENTEUIL
Tél. 03 26 58 48 99
jp.marniquet@cder.fr
www.champagne-marniquet.com

CHAMPAGNE ROLLIN

41 grande rue - 10340 BRAGELOGNE
Tél. 03 25 29 10 13
champagnerollin@gmail.com

VINS & SPIRITUEUX

ALSACE

VINS Jean-Baptiste ADAM

5 rue de l'Aigle - BP 27
68770 AMMERSCHWIHR
Tél. 03 89 78 23 21
jbadam@jb-adam.fr
www.jb-adam.com

> Produits : vins, crémants

DOMAINE Pierre ADAM

8 rue du Lieutenant Louis Mourier
68770 AMMERSCHWIHR
Tél. 03 89 78 23 07
info@domaine-adam.com
www.domaine-adam.com

> Produits : vins, eaux de vie

EARL Christian BINNER

2 rue des Romains
68770 AMMERSCHWIHR
Tél. 03 89 78 23 20
a-la-tienne@alsace-binner.com
www.alsace-binner.com

> Produits : vins, crémants et marc

Alphonse MEYER & FILS

2 place de l'Eglise
68230 TURCKHEIM
Tél. 03 89 71 14 34
contact@meyer-wines.com
www.meyer-wines.com

> Produits : vins, crémants

LORRAINE

Michel VOSGIEN

24 rue Saint Vincent
54113 BULLIGNY
Tél. 03 83 62 50 55
michel.vosgien0991@orange.fr

> Produits : vin des Côtes de Toul, LORABULLE, mirabelles de Lorraine, eaux de vie et liqueurs

SARL EN FORGES

40 route de Harréville
88350 LIFFOL-LE-GRAND
Tél. 06 60 14 14 97
contact@miranille.com
www.miranille.com

> Produits : Miranille, Miranito (Mojito du Lorrain), NOUVEAU : Miranille Chaos

ODG CÔTES DE TOUL

9 rue de la Vologne
54520 LAXOU
Tél. 03 83 96 80 66
info@aoc-cotesdetoul.com
www.aoc-cotesdetoul.com/

> Vins AOC

ALSACE

AU MARCHÉ DU RIQUEWIHR

40 rue du Général de Gaulle
68340 RIQUEWIHR
Tél. 03 89 47 91 72
marynoelle@free.fr
www.marche-de-riquewihr.com

> Produits : charcuterie, knack, munster, foie gras, bretzel

LES FOIES GRAS DU RIED

37 rue du Château
67640 ICHTRATZHEIM
Tél. 03 88 64 22 84
info@foies-gras-du-ried.fr
www.boutique-du-ried.com

> Produits : foie gras et autres produits dérivés des palmipèdes gras, chutney, confit.

LORRAINE

GAEC DU FUMÉ LORRAIN

Ferme Haffner
12 grande rue - 54540 MONTIGNY
Tél. 03 83 71 07 42
fumelorrain@orange.fr
www.fumelorrain.fr

> Produits : fuseau lorrain, viandes fumées, pâté lorrain, terrines, rillettes, pâtés, recettes à base de gibiers frais, produits de la chasse.

LE VOSGIEN GOURMET

ZA Le Rain Brice
88530 LE THOLY
Tél. 03 29 61 36 80
contact@stationgourmande.com
www.le-vosgien-gourmet.fr

> Produits : andouille du Val d'Ajol, gandoyau, tartines de lard et de munster et des sandwichs de jambon au foin, échine de porc fumée, fromage de tête en bol, jambon cuit au sapin des Vosges, petit vosgien, saucisse de pommes de terre, véritable fuseau lorrain.

LÉGUMES

1ère région pour le chou à choucroute

CHAMPAGNE - ARDENNE

AUX SAVEURS D'ARDENNES

Rue du Grand Ban
08000 LA FRANCHEVILLE
Tél. 03 24 57 63 99
auxsaveursdardennes@orange.fr
www.auxsaveursdardennes.com

> Produits : jambon sec des Ardennes, charcuteries artisanales, boudin blanc, salade au lard, cacasse à cul nu

ALSACE

CHOUCROUTERIE CLAUDE

1 rue d'Alsace
68210 CHAVANNES SUR L'ETANG
Tél. 03 89 25 21 96
info@choucrouterie-claude.fr

> Produits : choucroute, navets salés et produits dérivés

FROMAGES

ALSACE

FROMAGERIE DE LA VALLEE DE MUNSTER

34 route de Munster
68140 GUNSBACH
Tél. 03 89 77 37 08
fromagerievalleedemunster@orange.fr

> Produits : Munster (nature, cumin), Val'Tom (nature, ail de l'Ours, cumin, fenugrec), Bargkass (nature, ail de l'Ours, cumin), cœur de massif, Tome de montagne

LORRAINE

FROMAGERIE DE L'ERMITAGE

718 rue de la Division Leclerc
88140 BULGNEVILLE
Tél. 03 29 09 14 33
contact@ermitage.com
www.ermitage.com

> Produits : Munster, Emmental Grand Cru Label Rouge, Fromage pourTartiflette, Raclette, spécialités pâtes molles à croûte fleurie et lavée

ÉPICERIE

ALSACE

PAIN D'ÉPICES FORTWENGER

144 route de Strasbourg
67140 GERTWILLER
Tél. 03 88 08 96 06
boutique@fortwenger.fr
www.fortwenger.fr

> Produits : pain d'épice, bredele, œuf de cigogne et mannele

MAISON DE LA BISCUITERIE ALSACIENNE

7 rue Emilie Schwoerer
68000 COLMAR
Tél. 03 89 21 85 10
info@mabiscuiterie.com
www.maison-alsacienne-biscuiterie.com

> Produits : Kougelhof et bredele

SAS L&B

2 place de la Liberté
67190 GRESSWILLER
Tél. 06 47 79 96 19
albanbisch.letb@gmail.com
www.bisch-de-bruche.fr/

> Biscuits

LORRAINE

O'MARIBELLE

44 rue André David - 54170 OCHEY
Tél. 03 83 52 86 81
annemarie.marchetto@gmail.com
www.glaces-marchetto.fr/

> Glaces fermières

SAFRAN DE LORRAINE

112 rue Saint Germain
54119 DOMGERMAIN
Tél. 06 12 34 57 32
contact@safrandelorraine.fr
www.safrandelorraine.fr/

MADELEINES DE LIVERDUN

14 place de la Gare - 54460 LIVERDUN
Tél. 03 83 24 54 23
infos@clairdelorraine.fr
www.enpassantparlalorraine.fr/50-madeleines-de-liverdun

> Produits : Madeleines de Liverdun nature ou mirabelle

CONFISERIE DES HAUTES VOSGES

44 Habeaurupt
88230 PLAINFAING
Tél. 03 29 50 44 56
contact@cdhv.fr
www.cdhv.fr

> Produits : bonbons des Vosges traditionnels aux huiles essentielles cuits au chaudron de cuivre, bergamote de Nancy IGP

1ère région productrice de **mirabelles**, quetsches, griottes

BOUTIQUES DU TERROIR

LORRAINE

CLAIR DE LORRAINE

Place de l'Eglise
55190 VOID-VACON
Tél. 03 29 89 80 00
vpsaume@clairdelorraine.fr
www.clairdelorraine.fr

MEUSE & MERVEILLES

112 rue Saint Germain
55000 BAR-LE-DUC
Tél. 03 29 76 81 44
celine.veyssiere@meuse.chambagri.fr
www.meuse-et-merveilles.com

MOSELLE TERROIR

Hôtel du département
57000 METZ
Tél. 03 87 78 07 28
delphine.spitz@moselle.fr
www.cg57.fr

VOSGES TERROIR

Chambre d'Agriculture des Vosges
17 rue André Vitu
88026 EPINAL Cedex
Tél. 03 29 29 23 53
tatiana.demeester@vosges.chambagri.fr
www.vosges.chambre-agriculture.fr/

CHAMPAGNE - ARDENNE

Ö SAVEURS GOURMANDES

Regroupent :

Didier BARBE ENTREPRISE

7 rue de la Cruée
10270 LUSIGNY-SUR-BARSE
Tél. 03 25 41 25 63
didier-barbe-entreprise@wanadoo.fr
www.aperitif-aubois.fr

PETITE BRASSERIE ARDENNAISE

2 chemin du Vivier-Guyon
08000 CHARLEVILLE-MÉZIÈRES
Tél. 03 24 32 32 47
pba08@wanadoo.fr
www.biere-oubliette.com

GUILLEMINOT CHARCUTIER-TRAITEUR

28 rue Jean Jaurès
10500 BRIENNE-LE-CHÂTEAU
Tél. 03 25 92 80 14
guilleminot@wanadoo.fr
guilleminot-traiteur.com

DISTILLERIE Georges DECORSE

20 rue de l'école
52240 MILLIERES
Tél. 03 25 01 21 46
jean-guillaume.decorse@wanadoo.fr
www.distilleriedecorse.com

LE PRESSOIR DES GOURMANDS

31 Promenade des Pavant
08000 WARCQ
Tél. 09 81 27 08 22
info@lepressoirdesgourmands.fr
www.lepressoirdesgourmands.fr

Contact Presse
Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est
Sandrine VALLIN
T. 03 83 96 85 01 – P. 06 07 35 15 81

sandrine.vallin@lorraine.chambagri.fr

Contact Presse
Région Grand Est
Gaëlle TORTIL-TEXIER
03 88 15 69 84 – 06 78 79 93 36
gaelle.tortil-texier@grandest.fr