

DOSSIER DE PRESSE

LA NOUVELLE-AQUITAINE
AU SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE 2025

DU 22 FÉV. AU 2 MARS - PARIS

Bienvenue en
"Terre(s) Gourmande(s)"

L'égérie 2025!
Oupette, vache de race limousine
et son veau Vienne



311

PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

La Nouvelle-Aquitaine est une des premières économies agricoles d'Europe pour la valeur de sa production par ses 60 000 exploitations et 180 000 employés pour 11 milliards d'euros de chiffre d'affaires en agriculture et 30 milliards en agroalimentaire.

La Nouvelle-Aquitaine compte parmi les leaders des produits sous signes de qualité et d'origine avec ses labels rouges, ses indications géographiques et ses produits en agriculture biologique.



64 000
EXPLOITATIONS



120 000
EMPLOYÉS



CHIFFRE D'AFFAIRES

11 MD€
AGRICULTURE

30 MD€
AGROALIMENTAIRE





ALAIN ROUSSET
PRÉSIDENT
DU CONSEIL RÉGIONAL
DE NOUVELLE-AQUITAINE

Édito “ Valoriser, repenser et agir pour l'agriculture de demain ”

L'année 2024 a été marquée par une **expression forte de la colère paysanne**, visible dans toutes les régions de France, y compris au Salon international de l'Agriculture, ce rendez-vous emblématique de nos savoir-faire agricoles. Si cette colère s'est parfois manifestée avec excès, elle a aussi souligné les attentes légitimes des agriculteurs face à des difficultés persistantes : **complexité administrative et insuffisance des revenus**.

Répondre par des actes concrets

L'année 2025 s'est ouverte avec les élections professionnelles des Chambres d'Agriculture, où chaque candidat a proposé des réponses aux défis soulevés. En Nouvelle-Aquitaine, une démarche exemplaire a été menée : **une mission politique transpartisane**, composée de 25 membres du Conseil régional, a travaillé durant six mois pour analyser en profondeur la politique agricole régionale. Des dizaines d'organisations agricoles et de scientifiques ont été auditionnées pour identifier des solutions concrètes et adaptées.

Les résultats sont là. Le Conseil régional a voté des dispositifs **simplifiés et renforcés**, en cohérence avec les enjeux identifiés par cette mission. L'accent a été mis sur un objectif majeur : le renouvellement générationnel. Avec **1 000 installations aidées par an**, nous soutenons la transmission d'exploitations et l'installation de jeunes et nouveaux agriculteurs sur des modèles innovants et durables.

Rendre les métiers agricoles attractifs et rémunérateurs

L'agriculture est bien plus qu'un métier passion : c'est une activité essentielle à notre souveraineté alimentaire, à la transition agroécologique et au maintien de nos paysages ruraux. Cependant,

ces métiers ne peuvent remplir leur rôle sans être **rémunérateurs**. Installer de nouveaux agriculteurs ne doit pas conduire à l'agrandissement excessif des exploitations, mais à des projets viables et respectueux des équilibres environnementaux.

C'est pourquoi, en 2025, j'ai lancé un **think tank** dédié à la réflexion sur les modèles agricoles de demain : comment garantir des revenus équitables, encourager les installations, et repenser la place de l'élevage dans nos territoires ? Ce travail collectif devra répondre à une question centrale : **à quoi ressembleraient nos zones rurales sans agriculture ?**

Un Salon de l'Agriculture pour valoriser nos terroirs

Le Salon International de l'Agriculture reste une formidable opportunité de partager les **valeurs, savoir-faire et patrimoines régionaux** qui font la richesse de notre art de vivre. Il permet aussi de montrer la complexité et la beauté du métier d'agriculteur. Un métier du vivant qui conjugue passion, technicité et responsabilité. Ce rendez-vous nous rappelle que nos producteurs doivent répondre aux attentes de la société et des consommateurs tout en s'adaptant à un environnement en constante mutation.

Je suis fier des producteurs et productrices de Nouvelle-Aquitaine, qui portent haut les couleurs de notre région lors de ce 61^e Salon. Leurs produits, reflets de notre excellence régionale, témoignent de leur talent et de leur engagement. Ensemble, continuons à **valoriser, repenser et agir** pour que l'agriculture de demain soit à la fois durable et source de fierté pour tous.

Bon salon à toutes et tous.

Contact Presse
Région Nouvelle-Aquitaine

Service de presse
Rachid Belhadj
presse@nouvelle-aquitaine.fr
05 57 57 02 75

Contacts Agence de
l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine

Marie Lacour-Darribère
m.darribere@aana.fr
06 32 58 73 97

2025, une année plus qu'engagée pour l'avenir de l'agriculture en Nouvelle-Aquitaine

Mise en place d'un *think tank* sur l'agriculture de demain, poursuite de l'installation des jeunes agriculteurs, réflexion autour de la reconversion des sols viticoles...

La Région Nouvelle-Aquitaine a mené en 2024 une Mission d'Information et d'Évaluation (MIE) de la politique agricole et alimentaire régionale. Exercice inédit pour la collectivité, cette mission a permis d'auditionner 110 personnes, représentant 51 structures et d'aboutir à des recommandations de portée régionale, nationale et européenne.

Une séance plénière exceptionnelle du Conseil régional a été organisée le lundi 23 septembre afin de présenter les conclusions de ce rapport. Cette séance a surtout été l'occasion de réaliser les premiers aménagements concrets des règlements d'intervention de la Région sur l'accès à l'eau (hydraulique), le soutien à l'élevage avec

l'accroissement des moyens consacrés en particulier sur le Plan de modernisation des élevages, la viticulture mieux accompagnée à l'export, le renouvellement des agriculteurs avec la revalorisation de la Dotation Nouveaux et Jeunes Agriculteurs (DNJA).

En effet, pour donner suite à la MIE, le montant de cette DNJA a été revalorisé pour tous et avec un effort particulier pour l'élevage (herbivores et granivores). Le montant maximum a été porté à 61 000 euros (contre 54 500 euros avant la MIE), ce qui porte la DNJA néo-aquitaine au-dessus de ce qui est proposé en Auvergne Rhône-Alpes (56 000 euros maximum) et en Occitanie (38 600 euros maximum). C'est un budget annuel réévalué de 13% en Nouvelle-Aquitaine, soit une augmentation de 3,5 millions d'euros par an jusqu'à la fin de la programmation, passant ainsi de 27,3 M€ à 30,8 M€/an, co-financé par l'Union européenne (FEADER).



Plénière exceptionnelle consacrée à la MIE de la politique agricole et alimentaire régionale le 23 septembre 2024.



Et la star du Salon International de l'Agriculture de Paris 2025 n'est autre que Oupette, vache de race Limousine égérie du salon cette année. Alain Rousset, président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine, est allé la rencontrer avec son éleveur Alexandre Huméau, à Dienné (86) le jeudi 16 janvier.

Des annonces ont également été formulées pour **mieux accompagner la transition agroécologique dans toutes les exploitations agricoles** avec le lancement d'un **plan de massification** de la transition agroécologique appelé **PACT'AGRO**, tenant compte des spécificités pédoclimatiques et des filières de production. Aussi, pour soutenir spécifiquement les agriculteurs en agriculture biologique, l'exécutif régional a annoncé la volonté de **financer des Paiements pour Services Environnementaux (PSE)**, à articuler avec le soutien des Agences de l'Eau.

L'année 2025 s'inscrit dans un **contexte toujours difficile** pour l'agriculture régionale, impactée par des crises économiques, sanitaires et climatiques, qui nécessitent un **accompagnement massif dans la transition agroécologique et un soutien à la transformation de certaines filières**.

Parmi elles, la filière viticole en crise et contrainte à l'arrachage. En soutien, la Région Nouvelle-Aquitaine, avec l'Interprofession bordelaise, a mis en place un **dispositif d'aide à la conversion des terres**. Et cette reconversion pose plusieurs questions. C'est pourquoi la Région a aussi sollicité **une équipe de chercheurs pour connaître les impacts des pratiques viticoles sur les sols et étudier les potentialités de ces sols**, qui permettrait de diversifier les cultures produites. **Laurence Denaix**, directrice de recherche à l'Unité Mixte de Recherche Interactions Sol Plante Atmosphère, est à sa tête, entourés de **chercheurs spécialisés de l'INRAE**.

Enfin, 2025 sera aussi marquée par la mise en place d'un **think tank** agricole, laboratoire d'idées pour **penser l'agriculture de demain**. Il réunira des **économistes, sociologues, agronomes...**



Basée à Vilhonneur en Charente, l'entreprise agritech Elicit Plant a trouvé une réponse aux changements climatiques et à l'appauvrissement de nos ressources en eau.



AU PROGRAMME

La journée dédiée à la Région Nouvelle-Aquitaine se déroulera le **mercredi 26 février 2025**

- 10h30** : Visite du Hall 1 (filières bovines, vache égérie, ovins, conservatoire des races, lycées)
 - 11h15** : Signature convention Agence de l'eau/ BSA (Stand institutionnel Hall 1 J105)
 - 11h30** : Conférence de presse (Stand institutionnel Hall 1 J105)
 - 12h30** : Discours d'Alain Rousset
 - 12h45** : Suite de la visite du Hall 1 (filières porcines)
 - 16h30** : Visite des exposants néo-aquitains Hall 3
- * sous réserve de modifications

Toute l'actualité de la Région Nouvelle-Aquitaine:

www.nouvelle-aquitaine.fr

Région Nouvelle-Aquitaine

“2025, UN SIA TRÈS LIMOUSIN!”

L'édition 2025 du SIA sera cette année tout à fait exceptionnelle pour la Nouvelle-Aquitaine et la race, puisque, pour la 1^{ère} fois de son histoire, la Limousine sera la race à l'honneur et la vache égérie du Salon! OUPETTE, son veau VIENNE, et leur éleveur Alexandre Humeau installé à Dienné dans la Vienne, seront les fiers ambassadeurs de la race Limousine et de l'élevage néo-aquitain pendant les 9 jours du Salon.



OUPETTE: UNE LIMOUSINE QUI DÉCOIFFE!

À quelques semaines de l'ouverture du Salon International de l'Agriculture (SIA), qui se tiendra du 22 février au 2 mars à Paris, il est temps de présenter la vache Limousine égérie du 61^e SIA et son éleveur.

Originaires de la Vienne, dans le berceau élargi de la race Limousine, OUPETTE et Alexandre Humeau incarneront le SIA, l'élevage français, la race Limousine et leur région. Le Salon International de l'Agriculture a instauré la tradition de la vache égérie en 2012, mais tout le monde se souvient de TITINE en 2007, tête d'affiche Limousine du Salon et qui avait navigué sur la Seine à la proue d'une péniche en ouverture du SIA...

En 2025, c'est donc OUPETTE qui sera l'égérie du SIA et illustrera les qualités de la race Limousine: une robe froment vif, des muqueuses éclairées et des Qualités Maternelles affirmées. Elle incarne également l'**excellence du travail de sélection** mis en place autour du gène Sans Cornes en race Limousine. OUPETTE est en effet naturellement porteuse du gène sans cornes, une particularité qui n'est pas étrangère à son nom... **Du haut de ses 6 ans, elle sera accompagnée de son 4^e veau baptisé VIENNE né le jour de Noël.** Attentive à ses petits, elle est destinée à une belle carrière de reproductrice. Sympathique, reconnaissable entre toutes à sa "coiffure" qui lui a donné son nom, elle est la mascotte de l'exploitation et saura représenter fièrement la race Limousine et la Région Nouvelle-Aquitaine auprès du grand public et des délégations officielles.

ALEXANDRE, ÉLEVEUR PASSIONNÉ ET ENGAGÉ

C'est bien entendu un véritable duo qui sera à l'honneur pendant les 9 jours du Salon: **à 37 ans, enfant de la Nouvelle-Aquitaine et de la Vienne**, proche du berceau historique de la race Limousine, Alexandre Humeau est né à Poitiers au sein d'une famille d'éleveurs. Après des études dans la Vienne, à Limoges puis dans l'Aveyron, il rejoint l'exploitation familiale en 2010. Une décennie plus tard, il fait le choix de s'installer seul pour se concentrer sur l'élevage et la sélection.

Également à la tête d'une production céréalière, Alexandre est indépendant et en auto-suffisance quasi-complète pour l'alimentation de ses bovins, dont il commercialise la viande en vente directe ainsi qu'au sein de la filière Label Rouge.

Limousine. Engagé et conscient de la nécessité de travailler la terre en respectant son équilibre, il a mis en place dès 2017 **une agriculture de conservation des sols, avec des techniques permettant de moins traiter et d'avoir une démarche globale et raisonnée.** Alexandre est également éleveur de porcs sur paille et produit aussi des... sapins de Noël.

Très investi localement, Alexandre cumule plusieurs casquettes: juge agréé en race Limousine depuis 2014, trésorier du Syndicat des éleveurs Limousins de la Vienne depuis 2016, organisateur de visites à la ferme pour les écoles et les lycées agricoles ainsi que de portes ouvertes pour les habitants de la région depuis les années 2000... **Particulièrement pédagogue, il a à cœur d'aller à la rencontre du grand public pour parler de son métier et de sa passion.** Le Salon International de l'Agriculture n'est par ailleurs pas une découverte pour Alexandre qui a déjà eu la chance de plusieurs fois fouler les allées du hall 1! Son histoire avec le SIA a débuté dès 2005, avec sa participation au TNLA dans l'équipe du lycée agricole de Limoges Les Vaseix (forcément en race Limousine), puis en 2013 avec la sélection d'une vache de boucherie Label Rouge vendue aux enchères (exploit renouvelé en 2014, 2018 et 2019), et enfin une participation au Concours Général Agricole en 2016. Passionné, jovial et solide, Alexandre incarne les valeurs du monde agricole et du rugby dont il a transmis les passions à son fils, mais aussi à sa fille. **Il aura à cœur de présenter OUPETTE et VIENNE aux visiteurs du Salon International de l'Agriculture 2025 et de leur faire partager son amour de la Limousine, de l'élevage et du métier d'agriculteur, comme il le fait au quotidien.**

RENDEZ-VOUS SUR LE STAND DE "OUPETTE LA LIMOUSINE"



- Derrière la stalle de la vache égérie à l'entrée du hall 1, qui accueillera les petits et grands visiteurs curieux de rencontrer OUPETTE et VIENNE et de (re)découvrir la race Limousine,
- Sur le stand de la Nouvelle-Aquitaine dans le hall 1 où seront réunis tous les organismes professionnels de la race ainsi que son Label Rouge!

HALL 1 L'ÉLEVAGE DE NOUVELLE-AQUITAINE



FLASHEZ
Pour retrouver
tous les détails
sur les élevages

**207 m² sont consacrés à la valorisation des filières
bovines, ovines et porcines de Nouvelle-Aquitaine.**



**LES FILIÈRES
BOVINES**

STAND 1 J 105



*En Nouvelle-Aquitaine, 2 vaches sur 3
sont de race Limousine*

LIMOUSINE



Avec sa belle robe froment roux, la Limousine est très reconnaissable et présente sur tout le territoire.

1^{ère} race bovine en ex. Limousin et en ex. Poitou-Charentes,
2^e en ex. Aquitaine: **près de 2 vaches sur 3 sont de race
Limousine en Région Nouvelle-Aquitaine.**

Situés bien en amont du consommateur, les organismes
qui participent au programme de sélection auront à cœur
d'expliquer aux visiteurs les rouages de la filière Limousine et
de mettre en avant les avantages de ce programme unique
et cohérent qui fait le succès de la génétique Limousine
française.

CARTE D'IDENTITÉ



ROBE : Froment roux

1 100 000 VACHES

dont 540 000 en Nouvelle-Aquitaine

30 000 ÉLEVAGES

dont 10 000 en Nouvelle-Aquitaine

45 270 EMPLOIS

dont 15 300 en Nouvelle-Aquitaine



www.limousine.org

La Race Limousine française

racelimousine

**Autour de France Limousin Sélection, l'Organisme de Sélection et "parlement" de la race Limousine, et du Herd-Book
Limousin, le "certificateur" en charge du Livre Généalogique, plusieurs organismes seront présents:**



- **Interlim Génétique Service :**
Union des Coopératives en race
Limousine, en pointe dans les
domaines du conseil, de la vente
de reproducteurs et de semences,
en France comme à l'étranger.



- **IngenomiX :** Société de
biotechnologie spécialisée dans les
tests génomiques, permettant de
prédire le potentiel génétique des
bovins Limousins.



- **Créalim :** Partenaire de
l'Insémination Animale en race
Limousine, cette structure propose
tout un panel de taureaux évalués
sur leurs Qualités Maternelles
et leurs Aptitudes Bouchères,
sélectionnés sur descendance.

BAZADAISE



Vache de race Bazadaise

Originnaire du Sud-Ouest, la Bazadaise est une **ancienne race de travail** qui fait maintenant partie des 4 races à viande de la région Nouvelle-Aquitaine. Elle se distingue des autres par sa couleur de robe grise et ses muqueuses claires.

Présente à l'échelle nationale comme à l'étranger, c'est aujourd'hui une race dynamique qui attire la jeunesse.

La Bazadaise possède un grand nombre de qualités. Elle est rustique et s'adapte à toutes les conditions terrains et climatiques. Ses qualités d'élevage font

d'elle une race facile à élever, avec surtout de grandes facilités de vêlages et un caractère maternel prononcé. La Bazadaise s'illustre avant tout par ses qualités bouchères.

Elle a une très bonne conformation avec une finesse de squelette exceptionnelle, permettant d'obtenir d'excellents rendements carcasse. S'ajoute à cela **une qualité gustative de la viande remarquée**, s'exprimant par un persillé magnifique et surtout de la tendreté.

Plusieurs productions sont représentées au sein de la race, avec le veau de lait élevé sous la mère mais aussi la production de bœufs, sans oublier bien sûr les vaches de boucherie.

CARTE D'IDENTITÉ



ROBE: Grise avec les muqueuses claires

POIDS: Entre 750 kg (pour les femelles) et 1 100 kg (pour les mâles)

4 700 VACHES dont 3 000 en Nouvelle-Aquitaine

200 ÉLEVAGES dont 130 en Nouvelle-Aquitaine



www.bazadaise.fr

Excellence Bazadaise

@excellence-bazadaise-officiel

BLONDE D'AQUITAINE



Race bovine de grand format dédiée à la production de viande, la Blonde d'Aquitaine n'a cessé de se développer depuis sa création en 1962.

Elle est le résultat de la fusion de 3 races locales du **Sud-Ouest** (la Garonnaise, la Quercy et la Blonde des Pyrénées) et doit son essor en France et à l'étranger à ses qualités: facilité d'élevage, viande de qualité supérieure.

CARTE D'IDENTITÉ



ROBE: Froment

POIDS: Femelles entre 800 et 1 100 kg
Mâles entre 1 200 et 1 400 kg,

460 000 VACHES dont 150 000 en Nouvelle-Aquitaine

16 000 ÉLEVAGES dont 5 000 en Nouvelle-Aquitaine

27 000 EMPLOIS dont 9 500 en Nouvelle-Aquitaine



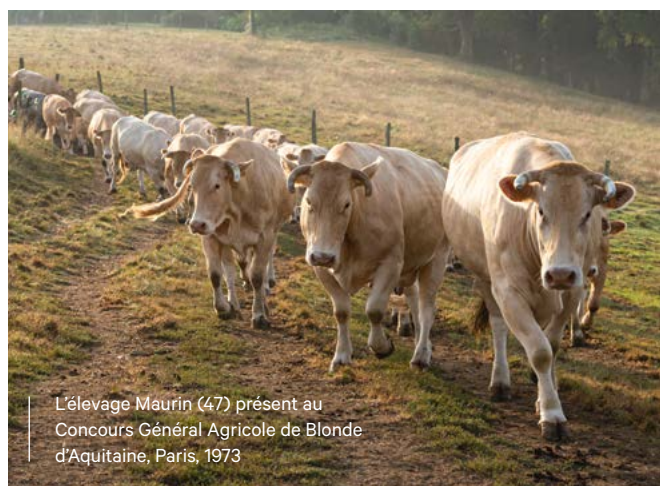
www.blonde-aquitaine.fr

OS Blonde d'Aquitaine

blondedaquitaine.os



FLASHEZ
Pour retrouver
tous les détails
sur les élevages



L'élevage Maurin (47) présent au
Concours Général Agricole de Blonde
d'Aquitaine, Paris, 1973



La race Parthenaise est originaire de la Gâtine, au cœur du département des Deux-Sèvres.

Dotée d'un Label Rouge depuis 2006, la Parthenaise s'inscrit dans une démarche répondant à un cahier des charges strict, garantissant **un produit de haute qualité gustative et respectueux du bien-être animal.**

France Parthenaise réunit en une seule structure l'amélioration génétique de la race et la gestion de son Label Rouge, ce qui permet à la race Parthenaise de s'adapter au mieux aux attentes du marché.

CARTE D'IDENTITÉ



ROBE : Froment aux extrémités noires

POIDS : Entre 700 et 1 000 kg

56 000 VACHES dont 22 000 en Nouvelle-Aquitaine

1 700 ÉLEVAGES dont 500 en Nouvelle-Aquitaine

3 180 EMPLOIS dont 2 400 en Nouvelle-Aquitaine

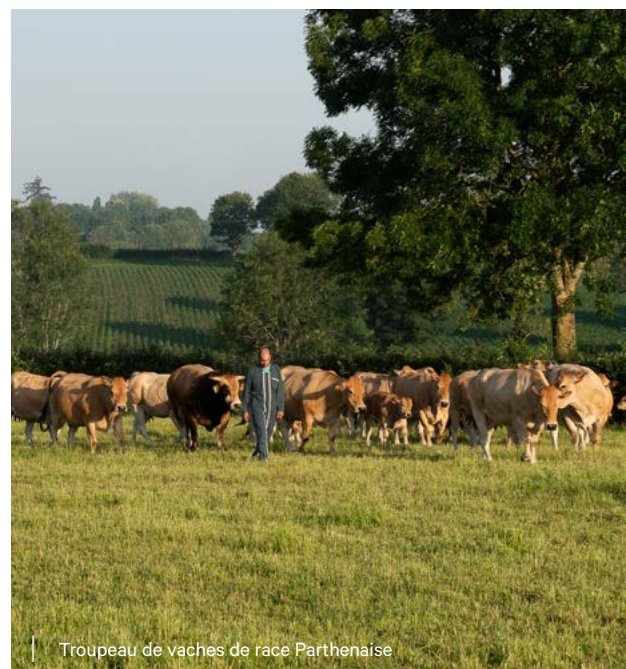


www.parthenaise.fr

 France Parthenaise



FLASHEZ
Pour retrouver
tous les détails
sur les élevages



Troupeau de vaches de race Parthenaise

LES VIANDES LIMOUSINES



Les Viandes Limousines, portées par Limousin Promotion, seront, pour une deuxième année, présentes sur le Hall 1 et le Stand de la Nouvelle-Aquitaine.

Avec un espace où les visiteurs pourront apprendre à mieux les connaître, mais aussi trouver le point de vente le plus proche de chez eux, participer au jeu et tenter de gagner un des nombreux lots.

Comme chaque année, Les Viandes Limousines seront sublimes tout au long du salon sur le stand de la Nouvelle-Aquitaine, par le Chef Frédéric Coiffé, aidé par le Boucher Luc Delière. Elles régaleront à coup sûr les visiteurs lors de leurs déambulations dans les allées.



www.label-viande-limousine.fr

 Les Viandes Limousines

LIMOUSIN PROMOTION

L'Association Limousine de la Qualité et de l'Origine, dite Limousin Promotion, est l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) d'une gamme de viandes bovines Limousines

identifiées de qualité supérieure garanties par le Label Rouge, mais également des viandes porcines et ovines sous signes officiels de qualité du Limousin.



LA NOUVELLE-AQUITAINE

une région de qualité



La Nouvelle-Aquitaine possède un patrimoine gastronomique riche et varié, à l'image de ses paysages et des traditions de chacun de ses territoires.

Grande région agricole (1^{ère} de France et d'Europe en surface utile, 2^e région française en valeurs), ses productions et spécialités culinaires sont nombreuses. La Nouvelle-Aquitaine est la région française qui comptabilise le plus grand nombre de produits sous signe de Qualité et d'Origine (cf. p.2).

Au Salon International de l'Agriculture, de nombreuses filières néo-aquitaines de qualité sont également présentes.



LES FILIÈRES OVINES

STAND 1 D075

L'élevage des ovins participe
à la préservation des bocages.

AGNEAU DU POITOU-CHARENTES AGNEAU LE DIAMANDIN



Seules sept races bouchères sont autorisées dans le cahier des charges de l'Agneau du Poitou-Charentes et du Label Rouge.

Les agneaux sont élevés dans le respect de pratiques traditionnelles, sous la mère pendant un minimum de 60 jours. Durant cette période, ils sont exclusivement nourris au lait maternel.

CARTE D'IDENTITÉ



RACES: Mouton Vendéen, Texel, Mouton Charollais, Suffolk, Rouge de l'Ouest, Charmoise et Île de France

POIDS: Entre 14 et 22 kg carcasse
635 ÉLEVAGES en Nouvelle-Aquitaine
105 000 AGNEAUX labellisés par an



www.agneau-poitou-charentes.com
f Agneau Poitou-Charentes
i Agneau du Poitou-Charentes IGP

AGNEAU DU PÉRIGORD



L'éleveur ovin du Périgord a choisi **des races rustiques capables de valoriser des surfaces à faible potentiel**, les zones pentues spécifiques au Périgord appelées "picadies". Son élevage s'étend sur la Dordogne et le Nord du Lot-et-Garonne.

L'Agneau est élevé traditionnellement et nourri au lait maternel. Il est ensuite complémenté par des fourrages et un aliment à base de céréales distribuées entières ou aplaties, unique en France. C'est ce qui confère à sa viande rosée claire, une texture fondante avec un goût délicat et un gras savoureux.

CARTE D'IDENTITÉ



RACE: Lacaune, Blanche du Massif Central, Romane, Charmoise, Causse du Lot
POIDS: Entre 15 et 22 kg
38 ÉLEVAGES, 3 200 AGNEAUX labellisables et **1 400** labellisés



www.qualiteviande-aquitaine.fr
f L'Agneau du Périgord

| AGNEAU DES PYRÉNÉES |



L'Agneau de lait des Pyrénées, c'est l'histoire de **3 races locales ancestrales Basques et Béarnaises.**

Il est nourri exclusivement au lait maternel, ce qui confère à sa viande une couleur blanche à rosée claire, ainsi qu'une chair juteuse et fondante, une qualité reconnue par les plus grands chefs français. **Depuis septembre 2022, l'Agneau des Pyrénées a agrandi son territoire à l'ensemble du massif des Pyrénées et accueille au sein de son IGP un nouveau produit, l'agneau lourd.**

Pour en savoir plus, des ventes-dégustations vous attendent tous les jours, Hall 1, stand 1J083.

CARTE D'IDENTITÉ



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

ZONE: Pays Basque et Béarn

580 ÉLEVAGES

130 000 AGNEAUX labellissables et **20 500** labellisés



www.agneaudelaitdespyrenees.com

f L'agneau de lait des Pyrénées

@agneaupyrenees

in L'agneau de lait des Pyrénées



FLASHEZ

Pour retrouver tous les détails sur les élevages



Troupeau de brebis en estive

STAND 1 J105

| AGNEAU DU LIMOUSIN |



L'excellence de la viande d'agneau en Indication Géographique Protégée (IGP) et en Label Rouge. Grâce à ses généreuses surfaces en herbe, le Limousin offre un territoire propice à l'élevage ovin, même dans ses parties les plus montagneuses qui ne permettent pas l'élevage bovin. Le cahier des charges de l'IGP Agneau du Limousin impose que les agneaux soient nés, élevés et abattus dans la région du Limousin.

Les agneaux du Limousin, labellisés IGP sont nés, élevés et abattus dans la région formée des départements de la Corrèze, de la Creuse, et de la Haute-Vienne (avec une zone de naissance et d'élevage étendue aux cantons ou arrondissements des départements limitrophes).

CARTE D'IDENTITÉ



POIDS: Entre 13 et 23 kg

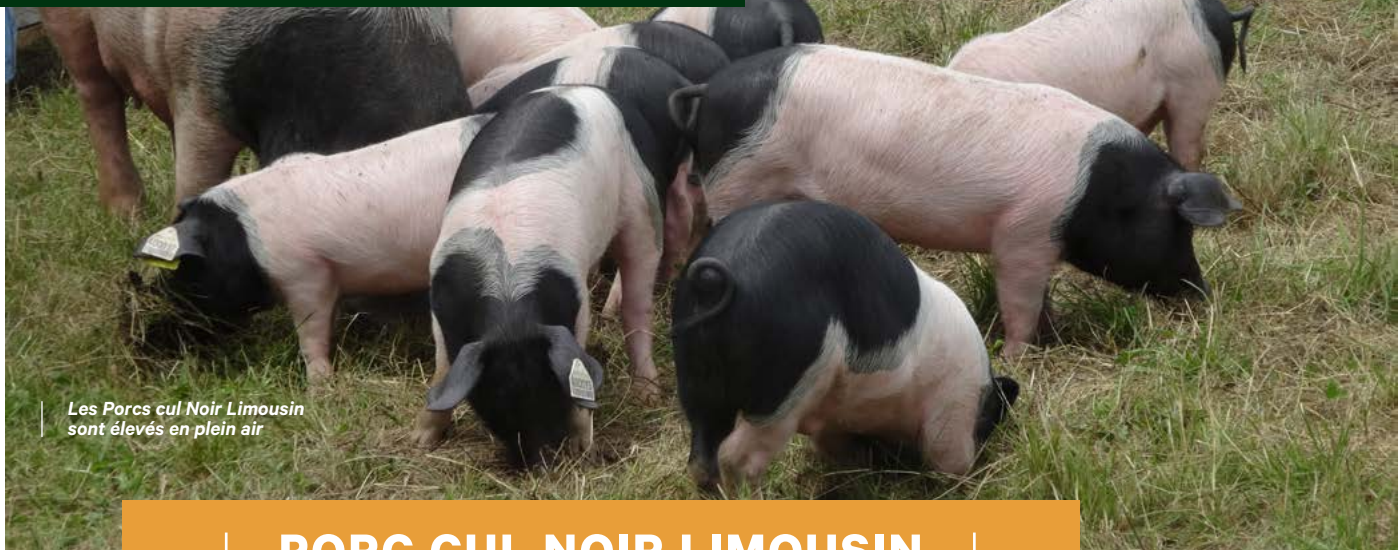
50 000 AGNEAUX commercialisés et 634 éleveurs



www.label-viande-limousine.fr

f Les Viandes Limousines

@lesviandeslimousines



Les Porcs cul Noir Limousin sont élevés en plein air

| PORC CUL NOIR LIMOUSIN |

Chaque édition du Salon International de l'Agriculture est l'occasion pour les éleveurs du Syndicat des éleveurs de porc Cul Noir et la coopérative du Cul Noir "L'Écusson Noir" de mettre les projecteurs sur cette race, ses éleveurs et ces produits typiquement Limousin.

Le Syndicat des éleveurs de porc Cul Noir regroupe aujourd'hui la totalité des éleveurs de la race qui sont au nombre de 35, répartis sur les 3 départements du Limousin, la Charente et la Dordogne. 250 truies et une cinquantaine de verrats sont en production pour

une production d'environ 2000 porcs charcutiers par an. De son côté, la coopérative du Cul Noir et sa marque L'Écusson Noir regroupe 8 éleveurs du syndicat qui ont fait le choix du collectif pour mettre en marché leur production auprès de clients professionnels.

Cette année, les 2 structures font front commun pour mettre en avant la race, ses éleveurs et les produits 100 % Cul Noir Limousin au Salon International de l'Agriculture.

CETTE ANNÉE, RETROUVEZ

LE "BAR À JAMBON SEC" (HALL 1 STAND D136):

Créé il y a maintenant 4 ans sous l'impulsion du LIGERAL, il est devenu un lieu incontournable du Hall 1. En effet, le concept simple et efficace met en avant les produits phares de 6 races locales: Porc Blanc de l'Ouest, Porc de Bayeux, Porc Cul Noir Limousin, Porc Gascon, Porc Basque et Nustrale en un seul lieu et de façon collective.

UNE SALLE DE RESTAURANT DE 80 M² ET "LE BAR À SAUCISSONS"

L'occasion pour beaucoup de déguster les produits 100 % Cul Noir Limousin L'Écusson Noir.



| PORC BASQUE KINTOA |



Le porc de race Basque est l'une des races les plus anciennes d'Europe, véritable patrimoine culturel. On l'appelle également Pie Noir du Pays Basque ou encore

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



STAND 1 J105

| PORC DU LIMOUSIN |



Reconnu par un Label Rouge, le Porc du Limousin bénéficie également d'une IGP qui assure un animal né et élevé sur le territoire Limousin et certains cantons des départements limitrophes.

Dans cette région de pâtures et de forêts, les élevages, peu nombreux et de petite taille, ont un impact faible sur l'environnement.



La Région Nouvelle-Aquitaine possède une grande diversité de fromages de chèvre.



LA ROUTE DES FROMAGES DE CHÈVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE



La Nouvelle-Aquitaine est la 1^{ère} région caprine d'Europe par le volume de lait et de fromages de chèvre qui y sont produits. Les fromages de chèvre sont ancrés dans le patrimoine gastronomique local. Découvrez nos fromages de chèvre emblématiques de la région, du **Chabichou du Poitou AOP** au **Cabécou du Périgord**, aux côtés d'autres incontournables tels que **bûches ou crottins...** et le remarquable **Mothais sur feuille**, qui vient de décrocher son AOC !



Couleurs, formes, affinages, toute une diversité à découvrir. Rencontrez les producteurs sur notre stand qui vous feront partager leur passion des chèvres et des fromages.



INFOS ET ACTUS DE LA ROUTE DES FROMAGES DE CHÈVRE

www.routedesfromagesdechèvre.fr

- Route fromages
- @routedesfromagesdechèvre
- routefromages
- Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine



FLASHEZ
Pour retrouver
tous les détails
sur les producteurs

FROMAGE OSSAU-IRATY



L'Ossau-Iraty se trouve partout en France chez les bons fromagers, les supermarchés en libre-service ou à la coupe. **En déguster, c'est faire le choix d'un fromage 100 % local et "made in France".**

Pour découvrir toutes les variétés et caractéristiques des fromages AOP Ossau-Iraty : fermier, laitier, vallée, estive, jeune et plus affiné, au lait thermisé et au lait cru..., tout comme les savoirs faire des berger (e) s et des fromager (e) s, **rendez-vous tous les**

jours, Hall 1, stand J083 sur le stand du CORAM (Collectif Races Locales de Massif) avec les producteurs eux-mêmes et les animateurs du Syndicat de Défense de l'Ossau-Iraty.



INFOS ET ACTUS DE L'OSSAU-IRATY

www.ossau-iraty.fr

- Ossau-Iraty
- ossauiratyao

HALL 3

UN CONCENTRÉ DE SAVEURS NÉO-AQUITAINES



FLASHEZ
Pour retrouver tous les
temps forts et exposants
régionaux du Hall 3

Déguster, acheter et préparer son séjour
en Nouvelle-Aquitaine... Pour cela rendez-vous
sur l'espace Nouvelle-Aquitaine de 1 400 m²,
au cœur du Pavillon des régions de France.



+ de 70
EXPOSANTS



16
NOUVEAUX
EXPOSANTS



100 %
DES DÉPARTEMENTS
REPRÉSENTÉS



+ DE 50 %
DES EXPOSANTS SONT
FIDÈLES
AU SIA DEPUIS
+ DE 10 ANS



55 %
EXPOSANTS FOOD



45 %
EXPOSANTS
BOISSONS
ALCOOLISÉES

HALL 3 STAND 037

Grâce aux exposants régionaux, la richesse
et la diversité des produits de Nouvelle-Aquitaine
sera mise à l'honneur une fois de plus.

Bienvenue en "Terre(s) Gourmande(s)"

16 NOUVEAUX EXPOSANTS SUR L'ESPACE NOUVELLE-AQUITAINE

Parmi les 80 producteurs, artisans, viticulteurs, négociants qui présenteront le meilleur de leur terroir, 16 découvriront le salon pour la 1^{ère} fois. Certains d'entre eux nous racontent...

La ferme apicole Les Apiers d'Aliénor (17, Hall 3 stand G184) y voit plutôt un levier de développement économique. Récemment auréolé de deux médailles au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, l'entreprise voit cette 1^{ère} participation au Salon comme un moyen de gagner en notoriété et de dépasser les frontières de notre département: *"Nous souhaitons accroître nos ventes en développant un réseau de partenaires en région parisienne, mais aussi faire connaître nos produits et nos valeurs auprès des visiteurs du salon. Nous nous ferons un plaisir de vous faire déguster nos miels et de vous parler de notre métier !"*

"Mon activité consiste à fournir de la viande fraîche, des conserves et salaison de cerfs, sangliers et chevreuils sauvages chassés dans le Sud-Ouest.", explique **Maxime PASTAUD, de GABAITI** (40, Hall 3 stand K150).

"Participer au Salon de l'Agriculture de Paris représente une opportunité pour moi de faire connaître à un plus large public les belles caractéristiques et toutes ses qualités gustatives de la viande de gibier. J'espère y faire de belles rencontres et d'y passer un moment inoubliable".

Discours similaire du côté de **Mathieu Deguillaume, de la confiterie "La Monédière"** (19, Hall 3 stand H164). *"C'est une première pour nous d'être présent au SIA 2025 et une chance de présenter au public parisien nos produits à base de myrtilles sauvages, fabriqués de manière artisanale depuis deux générations. Le tout avec le soutien de la Région Nouvelle-Aquitaine et de l'AANA."*

Virginie, de Papahuète (17, Hall 3 stand K166) rejoint ce besoin de notoriété pour expliquer cette 1^{ère} expérience sur le SIA: *"Notre intérêt à participer réside dans la notoriété que nous souhaitons acquérir. Nous sommes seuls en France à proposer une telle gamme de beurres de cacahuète d'exception. Nous avons ainsi la volonté de nous faire connaître et de faire découvrir nos 13 recettes de beurres de cacahuète 100 % naturelles aux visiteurs du salon"*.



Les confitures à base de myrtilles sauvages à découvrir, parmi plein de nouveaux produits sur l'espace Nouvelle-Aquitaine du Hall 3



LIMOUSIN
nouveaux horizons

LA HAUTE-VIENNE EN FORCE

Pour cette deuxième participation au Salon International de l'Agriculture, le Département de la Haute-Vienne et Limousin nouveaux horizons investissent un espace de 36 m² articulé autour de différents espaces :

- Ateliers-démonstrations de savoir-faire avec des artisans locaux
- Vente de bière artisanale de la Brasserie indépendante de Bel Air "La Bergère", située à Saint-Bonnet-de-Bellac
- Espace tourisme
- Un simulateur de pêche, pour pêcher les plus beaux spécimens du territoire comme si les visiteurs y étaient !

UN SÉJOUR À GAGNER AU PAYS DE LA LIMOUSINE !

En partenariat avec Gîtes de France, le Département de la Haute-Vienne et Limousin nouveaux horizons organisent un jeu concours, ouvert à tous les visiteurs de leur stand au Salon International de l'Agriculture. L'heureux gagnant remportera un séjour d'une durée de cinq jours pour le week-end de l'Ascension, pour quatre personnes, dans le gîte le Haut Tour situé à Saint-Sornin-la-Marche. Piscine couverte, nature, repos, détente... Un week-end de déconnexion assurée !



"LA HAUTE-VIENNE, FORCE DE LA NATURE", marque de la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne.

En participant à ce salon, la Chambre d'Agriculture, au travers de sa marque "Haute-Vienne, Force de la Nature", souhaite faire découvrir le département dans toute sa richesse, en mettant en lumière son terroir, ses producteurs et la diversité de ses produits.

L'objectif est de faire connaître la Haute-Vienne à sa juste valeur, de donner à chacun l'envie de venir explorer ce territoire authentique, et de comprendre l'importance de soutenir une agriculture locale qui allie qualité, durabilité et respect de l'environnement.

Ainsi, 25 m² seront consacrés à ce terroir :

- **Démonstrations culinaires** orchestrées par le chef David DAUDON, chef à La Cuisinerie à Couzeix et membre des Toques Blanches,
- **Une boutique pour découvrir une variété de produits locaux** tout en échangeant avec les producteurs présents,



haute-vienne.chambre-agriculture.fr

f Haute-Vienne Force de la Nature

@haute.vienneforcedelanature

STAND F196 ET STAND K170

La nouveauté 2025 ? Un espace culinaire pour les gourmands, désireux de déguster les spécialités locales, grâce à des producteurs et des chefs de cuisine des collèges haut-viennois : Fabrice Meynard, Chef de collège d'Aixe-sur-Vienne, Jérôme Rabe, Chef de collège de Châteauneuf-la-Forêt et Jérôme Broussaud, Chef de collège d'Isle. Ils concocteront des petits plats du terroir. De quoi mettre en lumière les nombreux atouts de ce beau département.

CARTE D'IDENTITÉ



5 520 km² de superficie

195 communes

371 691 habitants



www.haute-vienne.fr

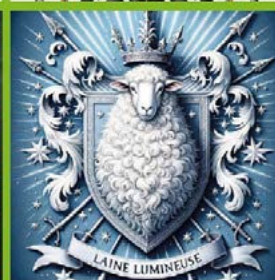
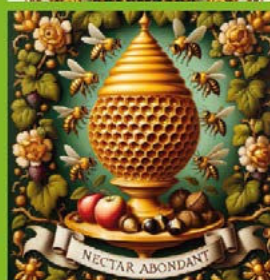
f departementhautevienne

@departementhautevienne

in Département
de la Haute-Vienne

- **L'animation Harry Potter exclusive sera de retour.** Les visiteurs pourront découvrir à quelle maison magique ils appartiennent grâce au "Chapeau magique" et chaque participant pourra repartir avec un souvenir unique à l'effigie de sa maison.

Venez découvrir à quelle maison vous appartenez...



Découvrez à quelle maison vous appartenez, grâce au "Chapeau magique".



Aubusson

la CREUSE le Département

Désormais fidèle au rendez-vous, le département de la Creuse fera découvrir aux visiteurs ses richesses patrimoniales et gastronomiques sur un nouvel espace de 80 m². Au programme pour la durée du salon :

- **Dégustation et vente de produits creusois** sur les stands des producteurs agricoles et corner bières
- **Plats à consommer sur place** proposés par les producteurs présents
- **Découverte du territoire et de son savoir-faire d'excellence** avec l'incontournable tapisserie d'Aubusson (inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO) et des démonstrations de tissage sur un métier à tisser.

Chaque jour, les visiteurs assisteront à des animations: musique, taille de pierre, dégustation de viande, jeux-concours, confréries et même Pop'Creuse, le pop-corn creusois de Lola et Florian.

CARTE D'IDENTITÉ



5 565 km² de superficie

256 communes

116 000 habitants



www.creuse.fr

[f departementcreuse](#)

[@ departement_creuse](#)

[X Departement_23](#)

[in Département de la Creuse](#)



Des démonstration de tissage attendent les visiteurs sur le stand Creusois.

LA CORRÈZE, FIÈRE DE SES AGRICULTEURS ET ARTISANS



STAND E176

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



La Corrèze est un territoire riche et attractif où le savoir-faire et la qualité de l'élevage et de l'agriculture de ses exploitations, maintes fois célébrés au Salon de l'Agriculture et plébiscités par les visiteurs, sont évidemment un atout incontournable.

Pour cette nouvelle édition, le Conseil Départemental de la Corrèze met en valeur la marque **“Origine Corrèze”** qui permet d'identifier les produits et savoir-faire provenant ou réalisés en Corrèze. “Origine Corrèze”, c'est produire et consommer local en devenant toutes et tous des “consom'acteurs” pour renforcer la dynamique économique et favoriser l'emploi de proximité. Avec “Origine Corrèze”, les **Corréziens affichent la fierté de leur identité et de leurs valeurs.**

8 producteurs et artisans corréziens seront présents toute la durée du Salon sur le stand de la Corrèze et mettront en avant la charcuterie et salaison de porc, de bœuf limousin - race à l'honneur -, et aussi les produits de la ruche et les vins AOP de la Corrèze.

7 confréries gastronomiques se relaieront pendant toute cette période et feront découvrir au public les spécialités de la Corrèze: la

Châtaigne, le Veau de lait sous la mère, le Millassou, le Cul noir du Limousin, la pomme des Monédières, la pêche de Voutezac et la Pomme AOP du Limousin, la seule pomme de France sous AOP!

Enfin un espace “Venez Vivre en Corrèze” complètera cet îlot corrézien à Paris de plus de 100 m². Un jeu-concours y sera animé pendant toute la période, ponctué par des démonstrations et des dégustations.

CARTE D'IDENTITÉ



5 860 km² de superficie
279 communes
240 583 habitants



www.correze.fr
www.origine.correze.fr
Département de la Corrèze



LES ESPACES DE PROMOTION ET DE RESTAURATION

5 espaces de promotion et restauration attendent les visiteurs qui,
l'espace d'une pause gourmande, voyageront au cœur des territoires néo-aquitains.
La diversité des offres séduira le plus grand nombre :

HALL 3 STAND G161

LES VIANDES LIMOUSINES EN MODE STREET FOOD

Les Viandes limousines installées sur un stand en commun avec des vigneron du Syndicat des Vins des Côtes de Bourg proposeront tout au long du Salon, sur le Hall 3, une solution de restauration de qualité en Street Food réalisé avec les viandes Limousines en Label Rouge et IGP (Burger Limousin, Baronette, So' Porc...).

NOUVEAU

HALL 3 STAND F184

DÉGUSTEZ LES SAVEURS DE L'ÎLE DE RÉ

Les ostréiculteurs, les sauniers et les viticulteurs de l'île de Ré unissent leurs saveurs pour vous proposer un voyage en bord de mer : plateau d'huîtres (n° 2 ou 3), crevettes, bulots, le tout accompagnés par un verre de blanc... On sentirait presque l'air marin.

NOUVEAU

HALL 3 STAND L170

LE "BEERBUS" DÉBARQUE !

Cet ancien camion de pompiers a été reconverti en camion spécialisé dans le service de la bière. Porté par la brasserie bordelaise Azimut et l'entreprise événementielle Le Troquet Vagabond, ce camion possède 11 tirages pour proposer les productions artisanales de brasseries invitées.

HALL 3 STAND E206

RESTAURANT Ô FERMIER LANDAIS

Sur plus de 150m², ce restaurant propose un menu aux saveurs d'ici et plus particulièrement landaises. Les plats sont préparés à base de viandes locales, issus d'élevages traditionnels, avec au menu : poulet, cochon foie, gésiers, gâteau basque...

HALL 3 STAND L203

CHEZ LES LANDAIS : LE RETOUR !

Après plusieurs années d'absence, l'association de producteurs "Chez les Landais" revient au Salon de l'Agriculture. Au menu ? Des produits landais, bien sûr ! Foie gras et canard, poulet fermier, bœuf de chausse... le tout agrémenté d'un vin de Tursan, de Flocc de Gascogne ou de bière artisanale de Capbreton ou Castets.

LISTE DES EXPOSANTS DE NOUVELLE-AQUITAINE

CATÉGORIE	Enseigne	Stand	Territoire
ÉLEVAGE	AGNEAU DU POITOU-CHARENTES/LE DIAMANDIN	1D075	86
	EXCELLENCE BAZADAISE	1J105	33
	FRANCE BLONDE D'AQUITAINE SÉLECTION	1J105	47
	FRANCE LIMOUSIN SÉLECTION	1J105	87
	FRANCE PARTHENAISE	1J105	79
	PORC CUL NOIR LIMOUSIN	1D142	87
	VIANDES LIMOUSINES	1J105	87
ALCOOLS, BIÈRES, VINS & SPIRITUEUX	AGERRIA VINS IROULÉGUY NOUVEAU	3L149	64
	BEERBUS NOUVEAU	3L170	47
	BRASSERIE ARTISANALE AKERBELTZ	3H203	64
	BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT	3H150	24
	CHÂTEAU GARREAU - BAS ARMAGNAC - FLOC DE GASCOGNE	3G151	40
	CHÂTEAU LARTIGUE CEDRES	3H145	33
	CHÂTEAU SAINT-HILAIRE	3H173	33
	CHÂTEAU SIMON	3F146	33
	CLOTHILDE TRISTAN	3H158	33
	COGNAC & PINEAU ROUSSILLE	3G145	16
	DOMAINE FAMILIAL GOUZILH	3H204	17
	EGIAZKI	3K154	64
	JANOUEIX FRANÇOIS	3G146	33
	LES BIÈRES DE MONTMORILLON	3H189	86
	LES VIGNOBLES BERTRAND GUINDEUIL	3G156	33
	PUY GAUDIN	3K155	17
	SIMONNEAU RÉCOLTANTS BIO BIODYNAMIE	3H163	33
	SIRAP PINEAU DES CHARENTES - COGNAC	3H174	16
	STRUCK OHANA - LE COMPTOIR DES BORDEAUX	3L162	33
	STRUK - OHANA GRANDS CRUS BORDEAUX	3F136	33
	VIGNOBLES JOSEPH JANOEUX	3H179	33
	VIGNOBLES MICHEL BERGEY	3G141	33
	VIGNOBLES NORIEGA - MAISON DU BERNEUILH	3G155	33
	VIGNOBLES ROY TROCARD	3G164	33
	VIGNOBLES TROCARD	3F142	33

SPÉCIALITÉS SALÉES	ACCOCEBERRY	3H193	64
	AGERRIA FOIE GRAS NOUVEAU	3L154	64
	AGOUR NOUVEAU	3L158	64
	BIPIA	3K157	64
	CABICOULX NOUVEAU	3G157	47
	FERME DE BEAUREGARD	3G174	87
	FROMAGERIE ARTISANALE PETITSIGNE	3H156	86
	GABAITI (GIBIER SAUVAGE DU SUD OUEST) NOUVEAU	3K150	40
	GAZO ET FILS (HUÎTRES BASSIN D'ARCACHON) NOUVEAU	3F158	33
	JEUNES AGRICULTEURS DE NOUVELLE-AQUITAINE NOUVEAU	3L166	
	LA FERME ELIZALDIA	3K146	64
	LE MOULIN DES CÉPAGES	3K162	24
	LES CONSERVES DUPUY NOUVEAU	3K166	17
	LES FERMIERS GASTRONOMES NOUVEAU	3K163	16
	LES NOUVELLES FERMES NOUVEAU	3H164	33
	LIN DES PYRÉNÉES NOUVEAU	3K150	64
	MAISON BAILLET	3H155	40
	MAISON ROCHE	3G204	19
	MAISON ROUCADIL	3F176	47
	PASCALAIN, SPÉCIALITÉS LIMOUSINES	3H168	87
	ROUTE DES FROMAGES DE CHÈVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE	3G173	79
SPÉCIALITÉS SUCRÉES	À LA NOIX PATIENTE	3H183	24
	CANELÉS BAILLARDRAN	3F162	33
	GLACES ARTISANALES CHEZ FRED	3G138	40
	GLACES POUPART	3G194	16
	JAHAN (FROMAGES & GOURMANDISES POITEVINES)	3G170	86
	LA MONÉDIÈRE (MYRTILLES SAUVAGES) NOUVEAU	3H164	19
	LES APIERS D'ALIÉNOR NOUVEAU	3G184	17
	LES BRIOCHES ROYANNAISES	3G190	17
	PAPAHUÈTE (BEURRE DE CACAHUÈTE) NOUVEAU	3K166	17
PROMOTION DÉGUSTATION	CHEZ LES LANDAIS	3L203	40
	LES HUÎTRES DE L'ÎLE DE RÉ	3F184	17
	LES SAUNIERES DE L'ÎLE DE RÉ NOUVEAU	3F184	17
	LES VIGNERONS DE L'ÎLE DE RÉ NOUVEAU	3F184	17
	LIMOUSIN PROMOTION X AOP CÔTES DE BOURG	3G161	87/33
RESTAURATION	Ô FERMIER LANDAIS	3E206	87
TOURISME	CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA HAUTE-VIENNE	3K170	87
	DÉPARTEMENT DE LA CORRÈZE	3E176	19
	DÉPARTEMENT DE LA CREUSE	3E192	23
	DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-VIENNE	3F196	87



LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

Des démonstrations culinaires,
de découpe de viandes, des rencontres
avec les filières régionales...
Venez savourer les produits
de Nouvelle-Aquitaine.

TOUS LES JOURS

Venez rencontrer **OUPETTE, l'égérie 2025**
du Salon International de l'Agriculture et son éleveur
Alexandre, sur le stand de "OUPETTE la Limousine"
situé à l'entrée du Hall 1. Une boutique souvenir,
des informations sur la race et son berceau
et des animations y attendent tous les visiteurs.

LES ANIMATIONS SUR LE STAND 1 J 105

DE LA NOUVELLE-AQUITAINE

Des démonstrations culinaires, de découpe de viandes,
des rencontres avec les filières régionales...
Venez savourer les produits de Nouvelle-Aquitaine.

LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS

Tous les jours sur le stand de la Région Nouvelle-
Aquitaine, venez découvrir les saveurs régionales
typiques avec les délicieuses recettes du
Chef Frédéric Coiffé. Grâce à 5 créneaux de
démonstrations culinaires par jour tout au long
du salon, impossible de ne pas offrir un peu de
Nouvelle-Aquitaine à vos papilles.

  @lesproduitsdenouvelleaquitaine

LE COMPTOIR DE NOUVELLE-AQUITAINE LA RENCONTRE DES FILIÈRES RÉGIONALES

Suite au succès de cette nouveauté 2024,
le "Comptoir" revient sur le stand Nouvelle-Aquitaine.
Chaque jour, une filière investit cet espace est dédié
aux filières régionales pour découvrir, déguster
expliquer ces beaux produits de qualité. Il y en a pour
tous les goûts: Pomme du Limousin AOP, Huîtres
Marennes Oléron IGP et Label Rouge, Fromages de
chèvre de Nouvelle-Aquitaine, Fraises du Lot-et-
Garonne, Agneau du Périgord IGP et Label Rouge,
Ossau-Iraty, Agneau des Pyrénées IGP et Label Rouge,
une multitude de produits landais avec Qualité Landes.



FLASHEZ
Pour retrouver
tous les rendez-vous
et temps forts.

SAM.
22
FÉV.

CÔTÉ DÉPARTEMENTS :

Toute la journée, démonstration "taille de pierre" et animations musicale, Département de la Creuse, Hall 3, stand E192

CÔTÉ ÉLEVAGE :

12h30 à 13h : Présentation de la race Bazadaise sur le Ring de Présentation, Hall 1

14h à 14h30 : Présentation de la race Limousine sur le Ring de Présentation, Hall 1

16h à 16h30 : Présentation de la race Parthenaise sur le Ring de Présentation, Hall 1

DIM.
23
FÉV.

CÔTÉ DÉPARTEMENTS :

Toute la journée, démonstration "taille de pierre" et animations musicale, Département de la Creuse, Hall 3, stand E192

CÔTÉ ÉLEVAGE :

10h à 10h30 : Présentation de la race Bazadaise sur le Grand Ring, Hall 1

10h30 à 11h : Présentation de la race Limousine sur le Grand Ring, Hall 1

12h à 12h30 : Présentation de la race Limousine sur le Ring de présentation, Hall 1

À 16h30 : Cérémonie des Ambassadeurs Qualité. Chaque année, la filière met à l'honneur les points de ventes les plus investis dans la valorisation de l'IGP Agneau du Poitou-Charentes ou du Label Rouge Agneau Le Diamandin, Hall 1 stand D 075

LUN.
24
FÉV.

CÔTÉ DÉPARTEMENTS :

11h : Inauguration du stand de la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne, Hall 3, stand K170

CÔTÉ ÉLEVAGE :

11h : Une journée "Viandes Limousines" avec dégustation de la cuvée partenariat avec l'ODG Côtes de Bourg, stand Nouvelle-Aquitaine, Hall 1

13h à 14h : Concours mâles adultes Qualités Bouchères dans le cadre de la Limousine race à l'honneur, Ring de présentation, Hall 1

14h à 16h30 : Vente aux enchères de 10 Vaches de boucherie Limousines, co-organisée par France Limousin Sélection et Limousin Promotion, sur le Ring de Présentation, Hall 1

16h à 17h30 : Vente aux enchères LIGERIAL (Porc Cul Noir Limousin & Noir de Bigorre), Hall 1, Ring Porcin

16h30 à 18h30 : Vente bouchères de la filière Blonde d'Aquitaine, Ring de Présentation, Hall 1

MAR.
25
FÉV.

CÔTÉ DÉPARTEMENTS :

11h : inauguration du stand du Département de la Haute-Vienne, Hall 3, stand F196

CÔTÉ ÉLEVAGE :

14h30 à 15h : Présentation de la race Bazadaise sur le Ring de Présentation, Hall 1

À partir de 17h : Résultats du Concours Général Agricole de Viandes de boucherie sur le Grand Ring bovin, Hall 1.

MER.
26
FÉV.

JOURNÉE RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE JOURNÉE DE LA CORRÈZE

CÔTÉ ÉLEVAGE :

JOURNÉE DE LA FILIÈRE AGNEAU DU POITOU-CHARENTES

10h à 10h30 : Présentation de race Bazadaise, sur le Grand Ring, Hall 1

À 11h : Cérémonie du Concours "Master Boucher" pour la 12^{ème} année consécutive, l'ADPAP organise son Concours Master Boucher. Ce challenge valorise le travail des points de vente impliqués dans les démarches IGP Agneau du Poitou-Charentes et Label Rouge le Diamandin. À travers ce concours photo, les boucheries engagées dans les démarches qualité de l'ADPAP ont l'occasion de montrer toute l'étendue de leur savoir-faire en matière de présentation du produit. Hall 1 stand D 075

JEU.
27
FÉV.

CÔTÉ DÉPARTEMENTS :

JOURNÉE DU DÉPARTEMENT DES LANDES, avec des nombreuses animations avec Qualité Landes. Au programme: Armagnac, Kiwi de l'Adour, Bœuf de Chalosse, Vin de Tursan, mais aussi l'Asperge des sables des Landes IGP qui fête sa 1^{ère} commercialisation sous Label Rouge et la Volaille fermière des Landes qui fête les 60 ans de son Label Rouge, 1^{er} Label Rouge en France.

14h : Animation jeu-concours "Gîtes de France Creuse", Département de la Creuse, Hall 1, stand de la vache égypte

La pêche de Nouvelle-Aquitaine prend ses quartiers et sera à l'honneur toute la journée sur le stand Pavillon France (Hall 4)

CÔTÉ ÉLEVAGE :

9h à 9h30 : Trophée du Meilleur Pointeur en Race Limousine et remise de prix en fin de concours, Grand Ring, Hall 1

9h30 à 13h30 : Concours Général Agricole de la race Limousine, Grand Ring, Hall 1

9h30 à 10h30 : Trophée du Meilleur Pointeur de Race Bazadaise sur le Ring de Présentation, Hall 1

13h30 à 15h : Concours Général Agricole de la race Bazadaise sur le Grand Ring et remise des prix "Trophée du Meilleur Pointeur de Race Bazadaise"

15h à 18h : Concours Général Agricole de Blonde d'Aquitaine, Grand Ring, Hall 1

VEND
28
FÉV.

CÔTÉ ÉLEVAGE :

9h à 10h : Trophée des Meilleurs Jeunes Pointeurs en race Parthenaise, Grand Ring, Hall 1

10h à 12h30 : Concours de la race Parthenaise, Grand Ring, Hall 1

SAM
01
MARS

CÔTÉ DÉPARTEMENTS :

Toute la journée, animations & dégustations avec la Confrérie des Chevaliers du Boudin Noir et Compagnons du Terroirs, Département de la Creuse, Hall 3, stand E192

CÔTÉ ÉLEVAGE :

9h à 12h : Concours Général Agricole de la race Porc Cul Noir Limousin, Hall 1, Ring porcin

12h à 12h30 : Présentation de la race Limousine, sur le Ring de Présentation, Hall 1

12h30 à 13h : Présentation de la race Bazadaise, sur le Ring de Présentation, Hall 1

14h à 16h : "Défilé des Champions" de la race Limousine, Hall 1

A.A.N.A.
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

