CHAMBRES D'AGRICULTURE
Pays : France
Périodicité : Mensuel

Date : FEV 15



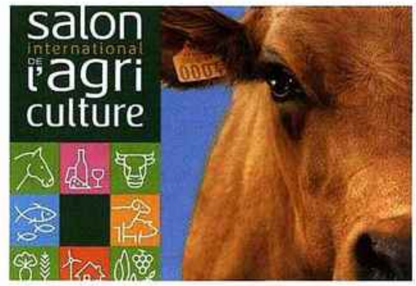
PAGES DÉTACHABLES

# NOS RÉGIONS ONT DE L'AVENIR

en direct des Chambres...

## SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

# À LA DÉCOUVERTE DES TERROIRS, SAVEURS ET INITIATIVES DE NOS RÉGIONS




RENDEZ-VOUS PAVILLON 3

Le Salon international de l'agriculture est la vitrine incontournable de notre agriculture et de nos productions agricoles.
Cette année encore, les Chambres d'agriculture et leurs Comités de promotion auront à cœur de mettre le producteur et l'agriculteur en valeur et de présenter leurs produits traditionnels mais aussi leurs initiatives souvent originales et créatives pour le plaisir visuel et gustatif de tous. Ce florilège d'animations et de produits vous permettra un voyage au cœur de notre gastronomie.

## INCONTOURNABLE !

**BRETAGNE**
LA CRIÉE DU SALON

Evènement incontournable de l'espace Terres & Mers de Bretagne, les visiteurs assistent chaque soir à la vente des poissons et des crustacés, à des prix défiants toute concurrence et ce au profit de la SNSM, les Sauveteurs en Mer !

> Stand n° E 68

**CHAMPAGNE ARDENNE**

TESTEZ VOS CONNAISSANCES ...
2 joueurs s'affrontent dans des épreuves de rapidité : géographie, histoire, gastronomie, culture, sport, agriculture,... À la clé : produits gastronomiques, livres sur la région....

> Stand n °H 88

**PAYS DE LA LOIRE**
LIVRE « RECETTES DE CHEFS EN PAYS DE LA LOIRE »
À découvrir en avant-première, ce livre présente 200 spécialités culinaires des Pays de la Loire. 50 recettes vous sont ainsi proposées par 40 maîtres restaurateurs ligériens.

> Stand n° 3L 84

**POITOU-CHARENTES**
LA VOILE DE L'HERMIONE
Cette merveilleuse frégate de La Fayette a été reconstruite à l'identique et dans des conditions similaires, au cours d'un chantier de près de 20 ans ! L'Hermione refera en 2015 le voyage jusqu'en Amérique où elle fera plusieurs escales ... Une maquette et des vidéos permettent d'apprécier toute la complexité des navires à voile de l'époque.

> Stand n° H 131

**BOURGOGNE**
BAR À VINS

Ce bar à vins, grand succès 2014, sera de nouveau présent avec ses cépages prestigieux. Tout en dégustant, de jeunes spécialistes font bénéficier de conseils œnologiques.

> Stand n° C 81

© yanostock - Fotolia.com
© J.Boulissiere
© volff - Fotolia.com

Tous droits réservés à l'éditeur

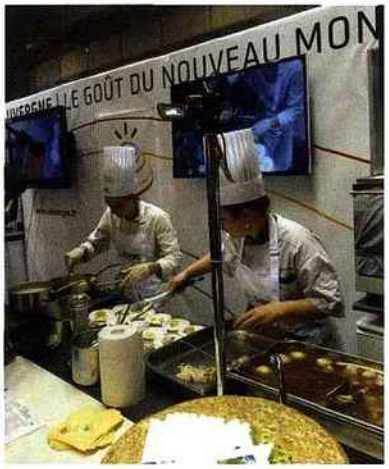
# DES ATELIERS CULINAIRES POUR RAVIR GOURMETS ET GOURMANDS

**ALSACE**
Tous les jours sur l'espace Alsace Qualité, le gastronome Daniel Zenner réalisera des recettes sublimant les produits alsaciens et de Qualité. Une sommelière de la Maison des Vins d'Alsace commentera le cépage permettant de marier les saveurs et arômes du plat et du vin.
> **Stand n° F 17**

**AQUITAINE**

L'espace de démonstration culinaire recevra chaque jour ses filières et ses départements pour des ateliers culinaires. L'occasion de découvrir notamment le kiwi de l'Adour, la fraise du Lot et Garonne, l'Agneau du Périgord, le Cresson du Lot et Garonne, la Noix du Périgord, les volailles des Landes...
> **Stand n° H 112**

**AUVERGNE**
LE « CHALLENGE DES CHEFS DE DEMAIN »




*Ce challenge permet à de futurs cuisiniers de la région de se mesurer autour de recettes élaborées pour mettre en valeur les produits régionaux sous signe officiel de qualité. Qui les départagera ?... un jury composé de visiteurs, qui aura pris le temps de déguster les plats élaborés sous leurs yeux.*
> **Stand n° C 51.**

**BRETAGNE**

Les chefs des associations « Crêperies Gourmandes » (du samedi 21 au mardi 24) et « Restaurant du Terroir » (du mercredi 25 au dimanche 1er mars) sont aux fourneaux pour préparer de délicieux plats.
> **Stand n° E 068**

**BOURGOGNE**
Animations culinaires quotidiennes par des chefs cuisiniers de Bourgogne.
> **Stand n° A 84**

**CHAMPAGNE ARDENNE**
Une vingtaine de producteurs des 4 départements fait déguster leurs produits : charcuteries, bières, fromages, douceurs,... tous les gourmands peuvent ravir leurs papilles chaque jour à 10h30, 11h30, 14h, 15h30 et 17h
> **Stand n° H 88**

*Sous la houlette d'Eric Geoffroy, chef de* « Au piano des chefs » qui organise des ateliers de cuisine et de pâtisserie participatifs et des ateliers œnologiques, les visiteurs peuvent découvrir les étapes de quelques recettes originales et rapides à réaliser, chaque jour à 10h, 12h, 14h30, 16h et 17h30.
> **Stand n° H 88**

**FRANCHE-COMTÉ**

Sur l'espace franc-comtois, les visiteurs pourront découvrir des présentations de produits avec les filières agroalimentaires régionales, des démonstrations culinaires avec des chefs francs-comtois, des dégustations gratuites, des distributions de fiches recettes, des rencontres avec des élèves de lycées agricoles.
> **Stand n° C 80**

**ILE-DE-FRANCE**
CAMION MANGEONS LOCAL

Illustration de l'essor de la cuisine de rue, il est le lieu où les chefs confectionneront chaque jour leurs délicieuses recettes. Deux missions : du local et zéro déchet. Chefs de cuisine 100 % francilien : chefs du label « Des Produits d'Ici Cuisinés Ici », bistrot, chef streeter, tous vous font découvrir leur savoir-faire.
> **Stand n° E 26**

**LORRAINE**
Dégustations culinaires avec des chefs et des étudiants des lycées hôteliers de la région.
> **Stand n° F 38**

**NORMANDIE**
LE PIANO DES CHEFS
Interactif, il propose des cours de cuisine quotidiens, des animations (petits déjeuners, démonstrations culinaires, challenges des chefs...) et des dégustations commentées autour des produits de qualité et de la marque « Gourmandie » avec la complicité des producteurs, des filières et des Chefs de restaurants et de restauration scolaire.
> **Stand n° D 92**

Tous droits réservés à l'éditeur

**PICARDIE**
CROUSTILLON PICARD
Par le passé, pas une fête de village ne se tenait sans dégustation de croustillons, ces beignets ronds composés de farine de blés picards, de fromage blanc, d'œufs et de sucre vanillé. Pierre Helminiack initie à la fabrication de ces croustillons à déguster ce qui donnera l'envie d'en faire goûter aux amis !

> **Stand n° E 23**

**RHÔNE-ALPES**
« ŒNOTHÈQUE RHÔNE-ALPES »
Quotidiennement ateliers de dégustation des vignobles de toute la région et découverte de l'offre œnotouristique de la région.

> **Stand n° B 36**

## POUR LE JEUNE PUBLIC

**BRETAGNE**
DES ACTIVITÉS LUDIQUES POUR PETITS & GRAND

Partez à la découverte de jeux avec la Falsab, l'association de promotion des jeux traditionnels bretons. Venez découvrir et déguster des algues et des plantes sauvages avec escapades en terre iodée et herbes folles.

> **Stand n° E 68**

**FRANCHE COMTÉ**
Découvrez l'espace d'animation avec jeux et distribution de livrets de coloriages

> **Stand n° C 80**

**LORRAINE**
ANIMATIONS SENSORIELLES
Des bornes interactives permettent de toucher, humer, voir, entendre et déguster les spécialités lorraines...

> **Stand n° F 38**

**NORMANDIE**
L'ÉVEIL LES SENS...
...du jeune public avec des animations pédagogiques telles le barattage de beurre, le moulage de fromages, des ateliers sensoriels...

> **Stand n° D 92**

## NOUVEAUX EXPOSANTS, NOUVEAUX PRODUITS

**ALSACE**
EIERKÜCHE
La véritable crêpe alsacienne, un peu épaisse.

> **Stand n° F 12**

BRASSERIE UBERACH
WHISKY D'UBERACH
100 % alsacien au goût inimitable

> **Stand n° F 13**

FOIE GRAS DU RIED - PÂTÉ EN CROÛTE, ROND DE TRADITION STRASBOURGEOISE
Le pâté en croûte au foie gras, remis au goût du jour avec Thierry Mulhaupt pâtissier Strasbourgeois renommé, est une recette typique composée de viande de porc marinée au gewurztraminer, d'un généreux cœur de foie gras de canard d'Alsace et d'une gelée au gewurztraminer. Une belle recette qui se déguste froide, en entrée.

> **Stand n° F 6**

LES PÂTES GRAND'MÈRE
PÂTES « À L'ANCIENNE »
Élaborées à base d'œufs frais fermiers de Loué, cette nouvelle gamme IGP « pâtes d'Alsace» haut de gamme propose huit déclinaisons.

> **Stand n° F 23**

**AQUITAINE**
PRODUITS DES TERROIRS AQUITAINS
Pour la 1ère fois, les filières d'Aquitaine offrent à la vente les produits dégustés sur l'espace de démonstration culinaire. Des produits différents chaque jour, en fonction du département à l'honneur !

> **Stand n° J 111**

**AUVERGNE**
LES « FERMIERS D'OR »
Promotion du concours régional « Fermiers d'or », qui distingue le meilleur de la production transformée à la ferme, avec un espace de vente pour les lauréats 2014.
À découvrir notamment : le confit de Champagne au Safran, lauréat dans la catégorie produits fermiers innovants.

> **Stand n° A 62**

**BOURGOGNE**
BISTROT D'EPOISSES, VIN ET ESCARGOTS

Un lieu emblématique pour déguster l'icône de la Bourgogne, l'escargot, ou le gratin d'Epoisses, fromage fameux, le tout accompagné d'un verre de vin du viticulteur récoltant qui fera partager ses méthodes ancestrales de vinification et de distillation de son ratafia.

> **Stand n° E 75**

**BRETAGNE**
BISCUITERIE DES VÉNÈTES
LA GALETTE DE SAINT ARMEL AMANDES & CITRON.
Une galette tout sarrasin pour les amateurs du sans gluten et pour tous les autres également !

> **Stand n° F 56**

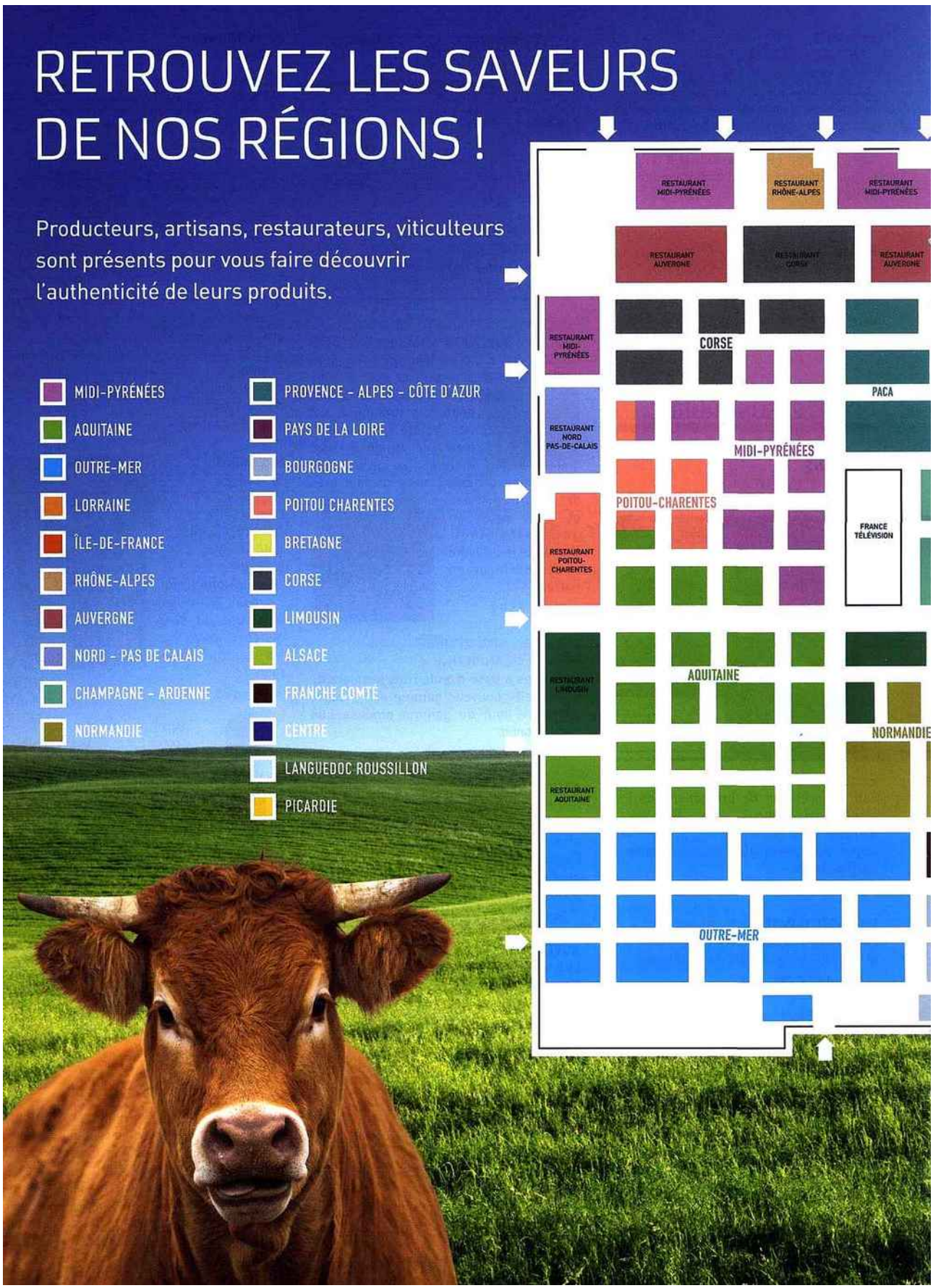
BRITT
BRASSERIE DE BRETAGNE
BIÈRE SANT ERWANN IPA, (INDIA PALE ALE) !
La bière de type IPA a été conçue au XVIIIème siècle en Angleterre pour l'export, elle est fortement houblonnée pour résister aux longues traversées en bateau. La Sant Erwann IPA est une bière aux 7 céréales. A déguster à l'apéritif, sur un fromage ou des charcuteries ou en digestif entre 8 et 10°C dans un verre à pied de style calice.

> **Stand n° D 68**

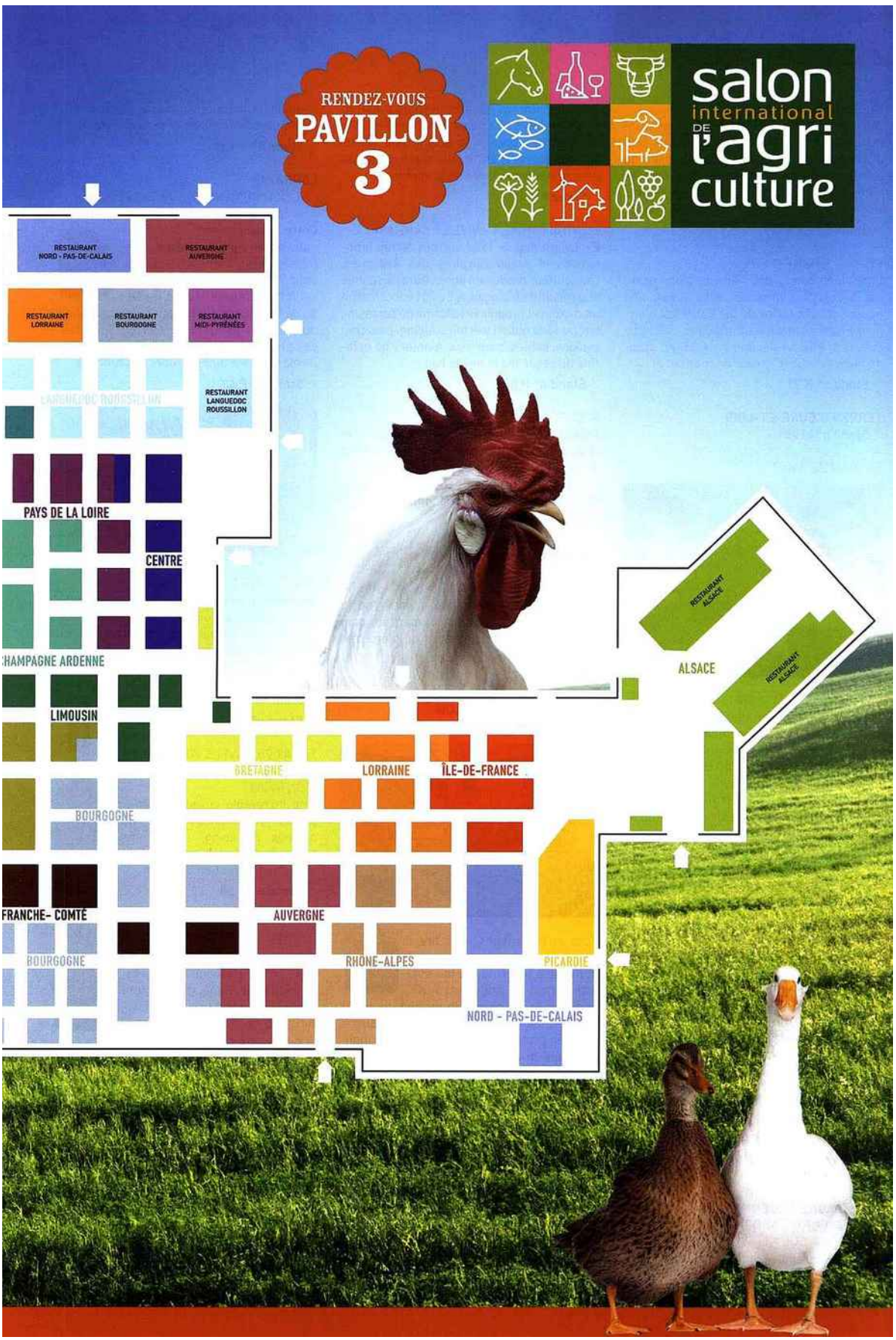
**CENTRE**
COVIFRUIT « L'ART DE METTRE LA POIRE EN BOUTEILLE »
L'eau de vie de poire William's ou «Bon Chrétien fait la gloire et le renom d'Olivet. Certaines bouteilles, luxueuses renferment une poire... Autre spécialité : l'Arlicot, une alliance subtile des vins de l'Orléanais et de l'eau de vie de cerise. Il se déguste bien frais et titre 17°.

> **Stand n° L 71**

Tous droits réservés à l'éditeur




Tous droits réservés à l'éditeur




Tous droits réservés à l'éditeur

BOUTIQUE © DU CENTRE
Découvrez les produits sous la signature régionale © du Centre présents au sein d'une belle boutique de produits issus de la région : escargots, poires et pommes tapées, sucettes, pralines, farine de lentille verte du Berry, Beauce Cola, huile de noix...
> **Stand n° L 69**

EBLY® – FARINE D'EBLY
Ebly® bien connu pour être le pionnier du blé à cuisiner, propose cette année une nouveauté : La farine de blé Ebly® est d'origine France garantie et implique 150 agriculteurs. Elle se décline en « Ebly®, cœur de blé » et « Ebly® cœur de maman ».
> **Stand n° K 71**

**TERRES D'EURE-ET-LOIR**
> **Stand n° M 75**

SAFRAN DE SMET

Installée depuis 1941, la famille de Smet produit des cultures traditionnelles telles le blé, l'orge, le colza, les pois mais aussi du lin textile ou du tabac. En 2012, s'ajoute le safran. Vous découvrirez du safran en filaments mais aussi des meringues au safran, du sirop au safran, ou de la gelée de cidre fermier au safran...

MAXIME BEUCHER, DESIGNER
« VOTRE MADELEINE DE PROUST »
L'idée ? créer un concept de gâteau associant la métaphore de la Madeleine de Proust à un design culinaire novateur. Sa rencontre avec Camille Lesecq, meilleur pâtissier 2010, lui a permis de concrétiser son idée. « La fameuse madeleine » suscite immédiatement l'envie, la gourmandise et rappelle les goûts de l'enfance.

FABRICE LECOMTE – SOUPES LECOMTE
Ce producteur de fruits et légumes situé à Villandry non loin du Château, fait transformer ses légumes en une gamme de soupes de qualité : potimarron, crème de choux fleur, brocolis...
> **Stand n° H 72**

**CHAMPAGNE ARDENNE**
AUX SAVEURS D'ARDENNES
CACASSE À CUL NU
C'est une préparation culinaire, un « plat du pauvre », originaire des Ardennes, à base de pommes de terre frottées à du lard et d'oignons. La cacasse, estampillée « Ardennes de France », a acquis une valeur symbolique et a été « culottée » : elle est désormais servie avec de la viande.
> **Stand n°J 82**

CONTAL FARMER – VIVE LE SARRASIN !
Exploitant depuis 1988 sur des terres limoneuses et argilo calcaires des Ardennes, l'agriculteur produit en agriculture raisonnée et agriculture biologique. En 2011, il construit un moulin et produit de la farine de sarrasin : bio, ou sans gluten (certifiée Afdiag) puis crée cookies, sablés, moelleux. À noter : de la farine de seigle bio et de blé bio.
> **Stand n° H 82**

MICHEL MENNERET
Préparations gourmandes de fruits et légumes élaborés au champagne : confits d'oignons et échalotes au champagne, confit au vin de champagne brut et rosé, figues au ratafia de champagne...
> **Stand n°J 82**

**FRANCHE COMTÉ**
BRASSERIE ROUGET DE LISLE
L'ESPRIT DE BIÈRE
Un alcool de bière distillé à partir de la bière de Noël 2014. Celle-ci étant au pain d'épice, elle donne un esprit de bière très aromatisé : fruité et épicé.
> **Stand n° C 67**

**LANGUEDOC ROUSSILLON**
GLACES FERMIÈRE AUDELINE

Face aux Pyrénées, 400 brebis de race Lacaune ont élu domicile à la ferme. Le lait est transformé en Roquefort AOP et en glace fermière. Un produit onctueux avec un lait très doux, légèrement sucré, riche en protéines et aux intérêts nutritionnels tels que vitamine B, calcium, phosphore et zinc. 39 parfums sans colorant ni arôme artificiel sont à déguster : nature au lait, marbré fruits des bois, figues et noix au miel, moka et pruneaux à l'Armagnac... Une réponse gourmande aux intolérants au lait de vache !
> **Stand n° M 73**

**LIMOUSIN**
DÉLICES DES ABEILLES
Ce producteur-récoltant de miel passionné transforme également sa production en nougat (11 parfums dont myrtille, figue/cannelle...), nonnettes, pains d'épices et... guimauves Framboise et miel de tilleul !
> **Stand n° F 100**

**LORRAINE**
CELLIER DE REVIGNY - MŒLLEUX DE FRAISE, MŒLLEUX DE FRAMBOISE
Cette exploitation familiale cultive en pleine terre les fraises et les framboises. Elles sont transformées dans leur cellier en un mœlleux de fraise ou de framboise obtenu par la fermentation du fruit, en pétillant de fraise... Insolites, ces produits se dégustent à l'apéritif ou au dessert et révèlent de superbes arômes.
> **Stand n° F 43**

MADELEINE DE LIVERDUN
Véritable monument du patrimoine culinaire lorrain depuis près d'un siècle, ces madeleines perpétuent une tradition de biscuiterie artisanale. Leurs goûts inimitables, nature ou à la Mirabelle rappellent les saveurs d'antan, sans additif, ni conservateur.
> **Stand n° E 42**

SCEA LES CUVÉES VOSGIENNES : LA CUVÉE AU FOIN DE MONTAGNE
Une incroyable cuvée au parfum de foin fraîchement coupé, des arômes de coing, de pomme-poire, de miel et des notes finales de cannelle...tout en douceur.
> **Stand n° G 58**

DOMAINE LE CLOS LERY
SPÉCIALITÉ : LES ORTIES
Gelée d'ortie, idéale avec un foie gras ou un fromage de chèvre, sirop d'ortie dilué ou sur une glace, vinaigre d'ortie, sel d'ortie... que de produits originaux !
> **Stand n° G 58**

SAFRAN DES PAYOUX
CONFITURES AU SAFRAN
Ce producteur crée notamment des confitures originales : miel au safran, gelées de pomme, framboise, raisin au safran, confiture de mirabelle, ananas, mangue au safran. Exhausteur de goût, il transcende le fruit avec une belle longueur en bouche puis offre, en fin de bouche, un délicat arôme de safran. A déguster simplement ou en accompagnement de foie gras, fromage, gâteau...
> **Stand n° G 58**

Tous droits réservés à l'éditeur

**NORD PAS DE CALAIS**
Chaque week-end, à découvrir : un restaurant éphémère avec, aux fourneaux, des chefs lillois du collectif Mange Lille et les lycées hôteliers de la région : Florent Ladeyn (Top Chef), Steven Ramon (Top Chef), Nicolas Gautier, Nicolas Pourcheresse, Maxime Schelstraete,...

> **Stand n° B 28**

**MIDI PYRÉNÉES**
MAISON CABOS - LES PRUNEAUX CABOS
Retrouvez leurs gammes gourmandises réalisées à partir de pruneaux d'Agen IGP: pruneaux fourrés, pruneaux à l'eau de vie de prune, coffrets cadeaux...

> **Stand n° J 116**

FARMER CREST
Un groupement agricole d'exploitation en commun pour l'élevage d'ovins et de caprins qui produit des tomes de brebis, du bleu de brebis, des briques de brebis et des tomes de vaches.

> **Stand n° J 116**

**NORMANDIE**
LA PATTE JEANJEAN
LA GAMME « NATURE & SAVEURS »

Elle est composée de 4 formes de pâtes : Crête deCoq, FromentiNI, FromentiLI et fromentiGI. Produites à partir de blé tendre *bio de la ferme et non de blé dur comme* 99 % des pâtes, elles sont douces et onctueuses en bouche, ont une excellente tenue, une bonne odeur de céréales et un petit goût de noisette. Des pâtes bio et local !

AU FRISSON NORMAND
PÂTES À TARTINER

Une gamme de 5 Pâtes à tartiner composées d'ingrédients nobles de Normandie (Crème, lait et beurre) et déclinée autour de différentes saveurs : chocolat, pistache, noisette, vanille et beurre salé... Une nouvelle gamme de pâtes à tartiner, sans adjonction d'aucune huile et sans lécithine de soja.

CIDRERIE DU CALVADOS LA FERMIÈRE
DÉLICE DE POIRES

Ecusson Délice de Poire est un produit traditionnel normand modernisé en termes de recette, de pack et de format. Assemblage unique de pommes et de poires à cidre, son nez de fruits blancs et ses notes fruitées et rafraîchissantes associés à un degré d'alcool de 2.5 % en font une boisson originale idéale à l'apéritif, au goût de poire marqué.

> **Stand n° F 84**

**PAYS DE LA LOIRE**
MAISON ROYER
L'ESCARGOT BIO DE VENDÉE

Ce spécialiste de l'escargot bio, qui offre une large gamme de produits : reine d'escargots farcie, perles d'escargots... s'est récemment diversifié dans la cosmétique à base de bave d'escargots 100 % bio. Ces produits ont de nombreuses propriétés : anti-rides et anti-taches, hydratantes et réparatrices, pouvoir exfoliant, prévention et réduction des vergetures, acné, cicatrices et autres problèmes de peau. A découvrir !

> **Stand n°J 76**

LE JARDIN DES SAVEURS
GÂTEAU CHOC'O ROI
Une pâtisserie entièrement chocolatée garnie d'une crème au chocolat, aux couleurs de notre région. Un gâteau pour les petits et grands, convivial et gourmand.

> **Stand n° K 75**

LA BRASSERIE MÉLUSINE
BIÈRE « LOVE AND FLOWERS »
Des découvertes parmi la gamme de 13 bières, biologiques ou conventionnelles : la « Love and flowers » - bière blanche bio aux pétales de rose à 4.2°- ou la « Déchênée » bière triple vieillie en fûts de chêne à 8.5°... Toutes sont non filtrées et refermentées en bouteilles.

> **Stand n° L 88**

**PICARDIE**
CONSERVERIE SAINT CHRISTOPHE -
PÂTÉ À LA RATTE DU TOUQUET
Une évolution du célèbre pâté picard où l'on remplace le foie de porc par des rattes du Touquet. La pomme de terre apporte liant et douceur à l'ensemble.

> **Stand n° B 24**

**POITOU-CHARENTES**
BOULANGERIE BOUCHET
GÂTEAU AROMATISÉ AU COGNAC

Sa forme ronde, haute et crénelée, son moelleux et son subtil arôme de Cognac en font un plaisir à savourer à toute heure !

> **Stand n° L 125**

LES ÉLEVEURS ET PRODUCTEURS
DE CHÈVRE

Tout un univers dédié à cet animal qui a sa « maison » à Sèvres-sur-Belle, ouverte en juin 2014. A déguster et savourer, les différents *fromages de chèvre, de* goûteux pâtés, de délicieux plats cuisinés à base de viande de chèvre ou des salaisons...

> **Stand n° K 127**

Tous droits réservés à l'éditeur

NOUVEAUTÉ

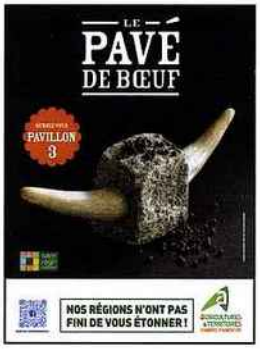
# LA GASTRONOMIE DE NOS RÉGIONS, REGROUPÉE DANS UN HALL UNIQUE LE 3 !

Une réunification soutenue par une campagne de communication !
Déclinée en amont et pendant le salon, elle se veut ludique, décalée et authentique...
tout comme le salon de l'agriculture !

## SON OBJECTIF ?

Faire sourire avec des clins d'œil à l'histoire de la France et rassurer le visiteur consommateur grâce à ce lien évident entre ces évocations et l'offre du pavillon des régions...
Les photos sont de Patrick Rougereau, photographe culinaire de renom, qui a créé des séries où il invite l'humour à sa table autour de produits incontournables de nos terroirs.

**Le coq au vin**, est une référence en matière de gastronomie française ! Ici, superbe, l'œil vif et sérieux, le coq pose majestueux et bien campé sur un emblème de notre production : une bouteille de vin. Une bouteille visiblement déjà ouverte, le bouchon en atteste. Nul doute que l'ensemble, une fois cuisiné, sera un plat haut en saveurs et couleurs... Comme les produits de nos régions.




**Ce pavé de bœuf** est en granit, ses cornes en corne véritable, le poivre noir délicatement posé est superbe. Il s'agit donc de matières solides, authentiques, luxueuses... Comme le pavé de bœuf, un des nec plus ultra des morceaux de bœuf !

**La pomme de terre**, incontournable dans notre alimentation !
Ici elle est festive avec un pétard qui pourrait nous suggérer le 14 juillet...
Une fête ! Comme un bon plat de pommes de terre sautées...

Quelle fraîcheur dans ces **bottes bien lavées** !
Quelle diversité de légumes !
Et quel plaisir à jardiner pour voir pousser cette richesse de produits aux couleurs et aux formes si évocatrices !
Ces légumes qui font l'unanimité pour accompagner nos plats...

**MAIS LES PRODUITS DE NOS RÉGIONS NE RIMENT-ILS PAS AVEC DIVERSITÉ, GOÛT, PLAISIR, AUTHENTICITÉ, QUALITÉ ... ?**

## UNE CAMPAGNE QUI SE DÉCLINE ...

Pour annoncer joyeusement le prochain salon de l'agriculture, ces visuels se retrouveront sur :
facebook **https://www.facebook.com/francesaveurs?ref=hl**

Retrouvez toutes les informations sur les régions, les produits innovants, incontournables sur la page facebook :

et les producteurs sans oublier sur place, des témoignages vidéos... globales sur le salon

- des sacs distribués à 100 000 ex, avec une face dédiée au Concours général Agricole, concours qui véhicule lui aussi des valeurs de qualité de nos produits
- dans le « grand plan des régions » pour indiquer le hall 3
- sur la 1ère grande voile qui orne le hall 4, en vis-à-vis du hall 3, pour séduire les visiteurs...

## UNE CAMPAGNE QUI TRANSPORTE LES VALEURS DU HALL DES RÉGIONS.

Les acteurs institutionnels de l'espace Outre-Mer - ODEADOM, Chambres d'agriculture, inter-professions... viendront renforcer la diversité et l'authenticité de l'offre amenée par les Chambres d'agriculture et leurs comités de promotion.

Tous droits réservés à l'éditeur