

DOSSIER DE PRESSE



Salon International de l'Agriculture 2018
24 février au 4 mars 2018 // Paris Porte de Versailles
Hall 3 - Allée G - Stand 114

LE POITOU, AVEC UN P COMME PARIS...



La Vienne et les Deux-Sèvres s'enracinent dans le Poitou, ancienne province de l'Ouest de la France modelée par une aventure humaine de plus de deux millénaires.

C'est sous la Révolution, lors de la création des départements, qu'ont été fondés en 1790 la Vienne, les Deux-Sèvres et la Vendée à partir d'un découpage du Poitou.

Aujourd'hui, le nom du Poitou dispose toujours d'une image puissante qui lui vaut une renommée internationale. Fort de ses racines et de son histoire, ce territoire révèle une rare diversité de produits remarquables dont les emblématiques fromages de chèvre, farci poitevin et broyé du Poitou ainsi qu'une offre touristique variée.

Autant d'arguments qui en font un pays accueillant et désirable !



Sous l'impulsion des deux Départements, la marque Poitou est née en 2016 et rassemble aujourd'hui près de 120 entreprises, associations, collectivités.

Tous portent fièrement leur attachement au territoire et mènent ensemble des actions commerciales et de promotion pour mettre sur le devant de la scène le meilleur du Poitou.

Après une journée de présence événement l'an passé, 2018 marque une nouvelle étape pour la marque Poitou. Du 24 février au 4 mars, elle s'affichera fièrement à Paris sur un stand collectif de 60 m² à l'occasion du Salon de l'Agriculture (Paris Porte de Versailles).

Rendez-vous donc hall 3 sur le stand G114 pour 9 jours hauts en couleurs, en dégustations et en découvertes !



UN STAND, TROIS AMBIANCES...

Cette participation à l'évènement incontournable de l'agriculture et de toute la filière agroalimentaire françaises, permettra de promouvoir les produits, les Hommes et les savoir-faire de notre Poitou. C'est aussi un évènement commercial pour les entreprises qui exposeront.

1. Humez, observez et dégustez !

Quoi de mieux qu'un chef cuisinier et que les producteurs locaux pour préparer vos papilles à goûter le meilleur des saveurs poitevines... Durant ces 9 jours, il fera bon s'arrêter à l'entrée du stand quelque soit l'heure ! Et si vous avez l'envie d'aller à la source des formidables victuailles présentées, un comptoir touristique vous y attendra... Sans oublier des jeux concours, des lots à gagner, des mini concerts...

2. Acheter «made in Poitou», c'est possible !

Quatre espaces de vente accueilleront la bière Tête de Mule, la Biscuiterie Augereau, la filière «Lapins» du Poitou... et bien d'autres présents pour une journée. Une occasion unique de ramener un peu de Poitou chez soi et d'échanger directement avec les créateurs de saveurs originales...

3. Ils sont complètement choux nos boulangers !

Êtes-vous déjà rentrés dans un bar à choux du Poitou ? Non ?! Et bien c'est normal puisque le premier sera inauguré sur ce stand ! Pendant toute la durée du Salon, les boulangers de Vienne et des Deux-Sèvres fabriqueront et vendront des choux garnis de saveurs 100 % Poitou : crème de farci Poitevin à l'Huile de truffe, chèvre frais, crème diplomate à l'Angélique, Pommes de Gâtine caramélisées...

AU PROGRAMME POUR LES PAPILLES...

Plutôt salé ?

Présentation et dégustation des fromages de **chèvre du Poitou** avec La Route du Chabichou et ses producteurs.
(79 - Celles-sur-Belle)

Dégustation d'**Agneau du Poitou-Charentes**.
(GIE Ovin - IGP Agneau de Poitou-Charentes)

Dégustation de **Farci Poitevin**, animée par «Le Farci Poitevin».
(86 - Sommières-du-Clain)

Dégustation de **Boudin Noir** avec «Le Boudin Campagnard»
(86 - Sénillé-Saint-Sauveur)

Dégustation du **Beurre de la Laiterie de Pamplie** avec Daniel ARLOT, directeur de la coopérative.
(79 - Pamplie)

Recette et dégustation de «**Burgers du Poitou-Charentes**», avec Thomas GARNIER Chef cuisinier Tables Gourmandes (GIE Ovin - IGP Agneau de Poitou-Charentes)

Dégustation de la **viande Label Rouge Parthenaise** avec l'Association de Promotion de la Viande Parthenaise
(79 - Parthenay)

Dégustation de **viande de lapins** avec le BRILAP, Loeul et Piriou et le groupe Marolleau (79)

Plutôt sucré ?

«Cassé» et dégustation de **Broyé du Poitou** avec la Biscuiterie Augereau.
(86 - Saint-Benoît)

Dégustation des **Yaourts de la Laiterie de Pamplie** avec Daniel ARLOT, directeur de la coopérative.
(79 - Pamplie)

Dégustation de **jus de pomme** avec l'entreprise Gargouil.
(86 - Charroux)

Dégustation de **tourteaux fromagers** et de brioches avec les Tourteaux Baubeau.
(79 - Lezay)

Dégustation de **bière Tête de Mule** avec la brasserie du marais.
(79 - Coulon)

Dégustation de **vins du Haut-Poitou** avec la fédération des vins du Haut-Poitou
(86)



Chaque jour à 17h une recette commentée en direct par le Chef Vincent Tierberghien !

UN PROGRAMME PAS SEULEMENT POUR LES GOURMANDS !

Plutôt joueurs ?

Chaque jour, des jeux de connaissance sur le Poitou, des concours de cassé de Broyés et de nombreuses animations permettront aux visiteurs de remporter des goodies Poitou mais aussi des maillots des équipes locales fanions, des entrées pour les sites de loisirs des Deux-Sèvres et de la Vienne.

N'hésitez pas, le Poitou est généreux, les cadeaux seront nombreux sur le stand à toute heure !

Plutôt touristes ?

Les agences touristiques de la Vienne et des Deux-Sèvres seront présentes pour vous informer chaque jour sur les meilleures raisons d'organiser votre prochain séjour en Poitou. Des représentants de sites de loisirs seront aussi là pour présenter leurs pépites !

Sur le stand, prenez de l'avance et écrivez d'ores et déjà votre carte postale à vos proches, nous nous chargeons de leur envoyer !



Plutôt enfants ?

Le mardi 27 février, le réseau Bienvenue à la Ferme des Deux-Sèvres et de la Vienne prendra possession des lieux avec des animations adaptées aux plus jeunes.

Dégustations, apprentissage des cultures, initiations au goût... C'est sur le stand Poitou que vos enfants seront les plus heureux !

Plutôt moutons ?

Les 3 et 4 mars, MOUTOWN, création 100 % Poitou du Festival Ludique International de Parthenay, sera à l'honneur avec un animateur qui proposera de s'essayer à ce jeu à la fois drôle et stratégique.

Saurez-vous rentrer vos agneaux dans la bergerie avant l'arrivée du loup ?! Il paraît même que des ovins à taille humaine testeront ce divertissement...

Plutôt mélomanes ?

Mathieu TOUZOT, poitevin engagé pour sa culture locale, est avant tout un chanteur et guitariste de talent. Il donnera deux représentations en «patois du Poitou» les 2 et 3 mars à 15h, sur le stand.

Une occasion unique de découvrir un parler et une émotion 100 % Poitou en musique !

ILS EXPOSERONT

9 JOURS SUR LE STAND... 1/3

Quatre espaces de ventes et de présentation de produits seront installés sur ce quartier général du Poitou pendant le Salon. Une vraie opportunité commerciale et d'image pour les acteurs qui ont répondu présents.



LA BRASSERIE DU MARAIS

Notre brasserie artisanale se situe au cœur du Marais Poitevin dans un environnement naturel et préservé. Nous avons implanté nos cuves de brassage dans une ancienne laiterie, un ancien site industriel réhabilité par le Parc régional du Marais Poitevin.

Nos têtes de mule sont fabriquées dans le respect des procédés traditionnels et si elles sont si savoureuses, c'est que nous choisissons scrupuleusement nos matières premières.

Pour avoir du corps et de la flaveur, nos bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées et bénéficient d'une re-fermentation en bouteille. Mais pas question de vous livrer tous nos secrets, une visite dans notre brasserie s'impose.

Cette présence pendant toute la durée du salon s'inscrit dans la continuité d'une année 2017 marquée notamment par l'obtention de plusieurs médailles au Concours Général Agricole lors de la précédente édition du Salon.

Tél : 05 49 24 35 94

Email : contact@brasserieumaraais.fr

Site web : www.brasserieumaraais.fr

2 rue du Port de Brouillac, 79510 Coulon



ILS EXPOSERONT

9 JOURS SUR LE STAND... 2/3



Aujourd'hui, Frédéric s'attache à faire connaître et reconnaître la qualité et la diversité des produits locaux au plus grand nombre.

LA BISCUITERIE AUGEREAU

Emile Augereau commence l'aventure familiale et transmet son savoir-faire à Camille, son plus jeune fils. En 1973, il concentre sa production sur une spécialité régionale, le Tourteau Fromager, et obtient un vif succès. Cette réussite permet le développement en parallèle de la fabrication du célèbre «Broyé du Poitou».

L'élargissement de la gamme des produits s'est ensuite réalisé avec l'arrivée de la Galette Poitevine, puis de la Benoîtine en 1995.

Frédéric, petit fils d'Emile, continue la tradition familiale et succède avec non moins d'énergie que d'ambition à ses aïeux. Apparaissent avec lui les Macarons et les Sablétines, qui s'inscrivent dans la digne lignée des spécialités biscuitières «Maison».

Tél : 05 49 57 01 20

Email : biscuiterie-augereau@wanadoo.fr

Site web : www.biscuiterie-augereau.fr

2165 Avenue des Hauts de la Chaume
86280 Saint-Benoît



ILS EXPOSERONT

9 JOURS SUR LE STAND... 3/3

LE BUREAU RÉGIONAL INTERPROFESSIONNEL DU LAPIN DE CHAIR NOUVELLE-AQUITAINE

L'Association Interprofessionnelle fédère les producteurs, les entreprises d'amont et d'aval de la filière cunicole afin de garantir l'origine et la qualité de la viande de lapin à l'échelle du Poitou.

Le département des Deux-Sèvres est, à lui seul, le 3^{ème} producteur de lapins en France. Il est le bassin historique de la production de lapin avec des acteurs de renommée européenne en matière de produits transformés et découpés.

La présence de notre Interprofession permettra de mettre en avant les bienfaits et le goût de la viande de lapin, tout en valorisant les actions de toute une filière mobilisée pour sa promotion au sein du Poitou.

Tél. : 05 49 44 74 80

Email : brilap@na.chambagri.fr

C.S. 45002 - 86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR



ILS EXPOSERONT UN JOUR SUR LE STAND...

> SAMEDI 24 FÉVRIER



ZA La Mine d'Or - 79170 Brioux-sur-Boutonne
Tél : 05 49 07 15 82
Site web : www.legendesdupoitou.fr

> DIMANCHE 25 FÉVRIER



Rue de l'Aquitaine les Maisons
79190 Limalonges
Tél : 05 49 27 25 58
Email : huiletetnoix@hotmail.fr
Site web : www.huiles-et-noix.fr

> MARDI 27 FÉVRIER



11 rue de Verdun - 79200 Parthenay
Tél : 05 49 77 15 15
Email : anais.butet@deux-sevres.chambagri.fr
Site web : www.bienvvenue-a-la-ferme.com

> MERCREDI 28 FÉVRIER



Lartigaud, 79120 Legay
Tél : 05 49 29 32 30
email : tourteauxbaubeau@orange.fr

JEUDI 1^{ER} MARS



52 rue du Dixième - 79000 Niort
Tél : 05 49 06 91 96
Email : contact@angelique-maraispoitevin.fr
Site web : www.angelique-maraispoitevin.fr

> VENDREDI 2 MARS



7 Rue Marcelin Berthelot, zone de la république III
86000 Poitiers
Tél : 05 49 37 26 00
Email : c.vergnaud@relaisdesdesserts.fr
Site web : www.lerelaisdesdesserts.com

> SAMEDI 3 MARS



La Maison Neuve - 86600 Sanxay
Tél : 06 77 70 73 59
Email : contact@maison-clochard.fr
Site web : www.maison-clochard.fr

UN BAR À CHOUX ? MAIS BIEN-SÛR...

Sous l'impulsion de leurs Présidents de fédérations, les boulangers des Deux-Sèvres et de la Vienne sont des partenaires de choix pour valoriser les saveurs du Poitou.

A l'occasion de l'évènement, les deux fédérations de la boulangerie innovent une fois de plus, en lançant un concept inédit : le bar à choux. La réflexion initiale était celle-ci : quelle gourmandise française peut permettre de sublimer les produits locaux salés et sucrés de façon originale ?

Et oui, le chou évidemment ! Salée ou sucrée, la pâte à choux au beurre Charentes-Poitou est une formidable terre d'accueil...

DES BOULANGERS AU TRAVAIL SOUS VOS YEUX !

Durant toute la durée du Salon, les boulangers des Deux-Sèvres et de la Vienne se relayeront sur le stand pour confectionner, cuire et garnir sur place les drôles de pâtisseries. Les visiteurs pourront profiter d'un moment de pause gourmand ou poursuivre leur visite, un gobelet collector de 6 choux aux couleurs du Poitou à la main. Il pourra être agrémenté d'un second rempli de jus de pomme ou d'une bière du Poitou.



AU MENU...

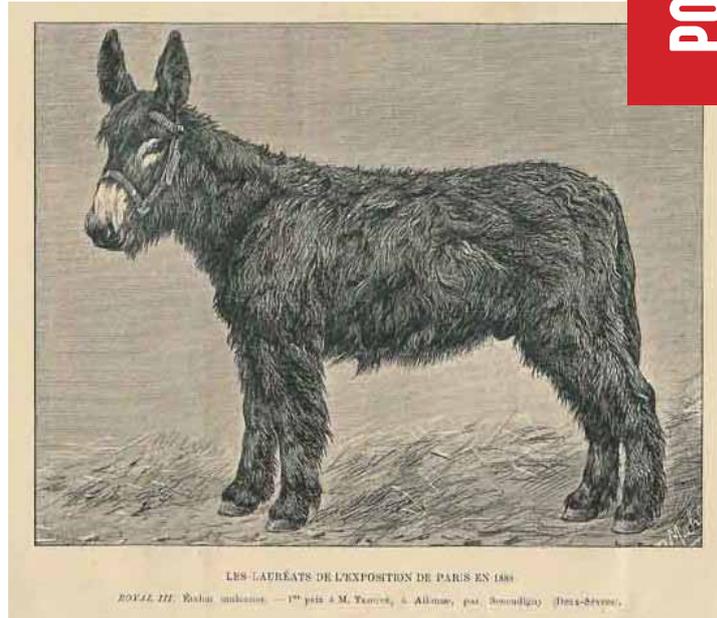
Les gamitures des choux ont été imaginées pour l'occasion par les boulangers des Deux-Sèvres et de la Vienne.

L'ARDOISE SUCRÉE

- > Crème chantilly à l'angélique, glaçage angélique.
- > Crème diplomate à l'angélique, glaçage chocolat.
- > Pana-cotta au lait de chèvre et son caramel au beurre salé Charentes-Poitou.
- > Crème pâtissière sur lit de pommes Belchard caramélisées.

L'ARDOISE SALÉE

- > Crème de farci Poitevin à l'huile de truffe.
- > Chèvre frais du Poitou, trait ciboulette mayonnaise.
- > Rillettes de canard des Deux-Sèvres.
- > Crème d'asperges de la Vienne et craquant de tomates.



CONTACTS PRESSE

Delphine PERONNET - Département des Deux-Sèvres
06 63 21 57 51 - delphine.peronnet@deux-sevres.fr

Virginie SAINT-FAUST - Département de la Vienne
06 99 78 45 44 - vsaintfaust@departement86.fr

