



avec
EUROCHEF

LES
DEUX-SÈVRES
DÉCLARENT LEUR
FLAMME

gastonomique

DOSSIER DE PRESSE



**SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
DU 24 FÉVRIER AU 3 MARS 2024 / PARIS**

www.deux-sevres.fr



LES
DEUX-SÈVRES
DÉCLARENT LEUR
FLAMME

gastonomique

SOMMAIRE

- 1**
LE DÉPARTEMENT DES DEUX-SÈVRES DÉCLARE SA FLAMME
AU BON GOÛT, HALL 3 AU SIAPAGE 4
- 2**
LE STAND DES DEUX-SÈVRES AU SIA EN IMAGES PAGE 6
- 3**
TOUT UN PROGRAMME POUR LES PAPILLES !PAGE 8
- 4**
CULTIVONS LA PROXIMITÉ
SAVOURONS LOCAL PAGE 13

LE DÉPARTEMENT DES DEUX-SÈVRES DÉCLARE SA FLAMME AU BON GOÛT, HALL 3 AU SIA

Pour cette édition 2024 du Salon international de l'agriculture, le Département des Deux-Sèvres et son partenaire Eurochef dédient 119 m² aux saveurs, savoir-faire et charmes touristiques deux-sévriens. Du 24 février au 3 mars 2024, hall 3, stand 3 B152, les visiteurs auront rendez-vous avec le bon goût deux-sévrien et ceux qui en sont les artisans : les éleveurs, les producteurs, les restaurateurs, les chefs cuisiniers des collègues.

« L'association avec EuroChef va permettre de proposer un espace inédit par la taille et la mise en valeur des produits deux-sévriens. Véritable vitrine de nos produits d'excellence, il fera aussi la part belle aux savoir-faire gastronomiques qui sublimeront les productions issues de notre territoire », a déclaré **Coralie DENOUES**, présidente du Conseil départemental des Deux-Sèvres.

Des propos tenus lundi 19 février 2024 à la Maison du Département lors du point presse de présentation du stand Deux-Sèvres en présence notamment d'**Esther MAHIET-LUCAS**, vice-présidente en charge de la promotion du territoire ; d'**Anne-Sophie GUICHET**, conseillère départementale en charge de l'approvisionnement local pour la restauration hors domicile, scolaire et circuits courts ; d'**Alain BONOT** et **Alexandre MARTINEAU**, représentants d'**Olivier BÉGUIER**, président de la société EuroChef et de **David SEGUIN**, à la tête du restaurant L'Adress à Bessines.

Le Département, en partenariat avec EuroChef, déroule le tapis rouge aux saveurs deux-sévriennes

119 m² contre 60 m² lors de l'édition 2023 pour le stand des Deux-Sèvres : la collectivité voit grand pour ce 60^e SIA. Une grandeur à la hauteur de l'excellence et de la variété des productions des Deux-Sèvres, département qualifié de petite France agricole où toutes les saveurs passent à table. Sous la signature « *Les Deux-Sèvres déclarent leur flamme gastronomique* » en écho à la flamme olympique qui traversera le département le 2 juin prochain, le stand des Deux-Sèvres accueillera en son cœur un îlot central. Ce dernier sera le théâtre de shows culinaires où les produits locaux seront sublimes par des grands chefs venus de toute la France. Bœuf parthenaise Label rouge, Agneau du Poitou Le Diamandin, fromages de chèvre (notamment le mothais-sur-feuille) et beurres de prestige (Echiré, Pamplie) passeront entre les mains expertes de ces artistes de la gastronomie française avant de ravir les papilles des visiteurs lors de dégustations gratuites. Le tout au sein d'une cuisine professionnelle type gastronomique que la société EuroChef mettra à disposition en tant que partenaire principal du stand des Deux-Sèvres. Les chefs de grands restaurants et du réseau EuroChef seront aux fourneaux lors de la pause méridienne tandis que les chefs de cuisine des collègues prépareront les mets sucrés matin et après-midi. Le comptoir de la cuisine servira d'espace et les visiteurs pourront également suivre la préparation

LES DEUX-SÈVRES DÉCLARENT LEUR FLAMME *gastronomique*

des recettes en direct grâce aux caméras et aux écrans installés sur la structure.

Une vingtaine de producteurs deux-sévriens se succéderont le temps du SIA afin de faire déguster leurs produits et de les proposer à la vente. Deux espaces leurs seront dédiés avec vitrines réfrigérées, comptoirs pour préparer et vendre leurs marchandises. Des saveurs sur ce stand mais également des invitations au voyage avec un espace tourisme où les atouts touristiques de la Destination Deux-Sèvres seront présentés.

Des lots, des albums Escapades, des séjours et des paniers gourmands seront à gagner afin de prolonger, après le SIA, le plaisir de la rencontre avec les saveurs et charmes deux-sévriens. Enfin, pour immortaliser la halte sur ce stand, un photobooth aux couleurs de la flamme olympique sera à disposition des visiteurs séduits, à n'en pas douter, par cette vitrine inoubliable !



À NOTER LES TEMPS FORTS : vendredi 1^{er} mars 2024

- 9h30 : conférence de presse sur le stand des Deux-Sèvres pour le lancement de la marque d'identification des produits deux-sévriens (Stand des Deux-Sèvres Hall 3 - Stand B 152).
- 11h : concours de la race Parthenaise (Grand ring Hall 1).

2

LE STAND DES DEUX-SÈVRES AU SIA EN IMAGES

LE STAND DES DEUX-SÈVRES



NEUF JOURS : 9 CHEFS DE CUISINE DES COLLÈGES ET LEURS SECONDS POUR DU LOCAL VITAMINÉ AU MENU

Après une première expérience réussie au SIA 2023, les chefs et seconds de cuisine des collèges mettent à nouveau leurs savoir-faire à l'honneur sur le stand des Deux-Sèvres lors de deux temps forts quotidiens :

De 9h à 11h

Sur la thématique « Petit Déjeuner vitaminé » avec un smoothie à base de fruits frais et de produits locaux, tels que le chanvre et la spiruline. En accompagnement, les chefs prépareront de la fouace façon « pain perdu » et revisitée tous les jours mais aussi des pâtisseries pour régaler les plus gourmands.

Une fois élaborées, les productions seront proposées en dégustations gratuites au grand public.

De 15h à 18h30

Des ateliers culinaires pour découvrir sous une autre forme les produits du terroir en proposant aux visiteurs de deviner l'ingrédient mystère. Chaque après-midi, les chefs élaboreront leurs recettes, puis iront à la rencontre des visiteurs du salon pour leur faire déguster leurs réalisations. Un jeu concours permettra aux plus chanceux de repartir avec des saveurs locales.

Avec Halima HADDOU,
second de cuisine au collège Emile-Zola à Prahecq

Alexandre ARNAULT,
technicien en restauration

Renan SALÉ,
chef de cuisine du collège Jules-Supervielle à Bressuire

Jérôme VILLENEUVE,
chef de cuisine du collège Blaise-Pascal à Argenton-les-Vallées

Jérôme PRIEURÉ,
chef de cuisine du collège Fontanes à Niort

Bertrand FERRON et Kamel DANI,
respectivement chef de cuisine et second de cuisine du collège François-Albert à Celles-sur-Belle

Laurent GANTIER et Laurent PILLET,
respectivement chef de cuisine et second de cuisine au collège Jean-Zay à Niort

VALSE DES SAVEURS DEUX-SÉVRIENNES MISE EN MUSIQUE PAR DE GRANDS CHEFS : LE PLANNING

Toute la semaine, le chef David SEGUIN du Restaurant L'Adress à Bessines (79) coordonnera des shows culinaires avec la présence d'autres grands chefs venus de toute la France pour sublimer les produits deux-sévriens.

Samedi 24 février

Midi :

Pour démarrer en fanfare, David SEGUIN sera accompagné par deux chefs de chez Rational, Frima, Erco. Mise en valeur des produits deux-sévriens et du matériel de cuisine.

Après-midi :

Animation avec Ludovic BABIN (Grainédis) autour de la lentille, des farines, du pois et zoom sur leur fabrication de pâtes au curry.

Dimanche 25 février

Midi :

Philippe MILLE, chef Les Crayères à Reims (51)
Relais & Châteaux, Grande Table du Monde - Deux étoiles au Guide Michelin - Meilleur ouvrier de France

Après midi :

Animation avec Sarah HUTIN (Coopérative laitière de la Sèvre), travail du chèvre sec, frais et du beurre d'Echiré sur des airs de street food.

Lundi 26 février

Midi :

Xavier TAFFARD, chef L'Aquarelle à Breuillet (17)
1 étoile au Guide Michelin

Après midi :

Animation autour de l'agneau avec Audrey TESSERAU et Thomas FOURNIER, chef ambassadeur de la marque (viande fournie par la Société des Viandes des Éleveurs de Parthenay).

Mardi 27 février

Midi :

Jérémy GALVAN, chef restaurant Jérémy GALVAN à Lyon (69)

1 étoile au Guide Michelin - Écotable

Après-midi :

Animation avec Philippe PIERRE, gérant des Volailles du Renard Rouge, autour de la caille, des oeufs de caille et du pigeon avec des recettes traditionnelles et originales.

Mercredi 28 février

Midi :

Régis LEGAIN, chef Le Bosquet - Les Ponts de Cé (49)
Maître cuisinier de France

Après-midi

Animation autour de la Maison Pamplie avec la présence de Daniel ARLOT pour voir le beurre autrement.

Jeudi 29 février

Midi :

Christopher COUTANCEAU, chef restaurant Christopher Coutanceau à La Rochelle (17)
2 étoiles au Guide Michelin - Étoile verte du Guide Michelin - Relais & Châteaux, Grande Table du Monde

Après-midi :

Animation autour du boeuf Label Rouge La Parthenaise (fourni par la Société des Viandes des Éleveurs de Parthenay) avec Julie MÉNARD de France Parthenaise : le bœuf sous plusieurs formes

Vendredi 1^{er} mars

Midi :

Stéphane FROIDEVAUX, chef restaurant Le Fantin Latour à Grenoble (38)

1 étoile au Guide Michelin

Après-midi :

Animation avec un éleveur, Mathieu PICAUVILLE : viande crue mais aussi séchée, comment accommoder aujourd'hui un plat avec de la viande séchée.

Samedi 2 mars

Midi :

Boris CAMPANELLA, chef restaurant L'Écrin au Crillon à Paris (75)

1 étoile au Guide Michelin

Après-midi :

Animation avec la Maison Morille et François Morille, foie gras, magret, cou, bouillon, what else ?

Dimanche 3 mars

De 11 h 30 à 14 h 30 :

David SEGUIN, chef restaurant L'Adress à Bessines (79) pour clôturer cette belle semaine, l'équipe de L'Adress et les producteurs du SIA se réunissent pour une démonstration et surtout une dégustation !

Après-midi :

Maison Huvelin avec Mohammed CHIBAH : comment accommoder aujourd'hui l'Angélique, la plante emblématique du Marais Poitevin.



MINI-PORTRAITS DE GRANDS ARTISANS DU GOÛT PRÉSENTS SUR LE STAND DES DEUX-SÈVRES

LES FROMAGES DE SYLVIE

Créée en 2010 par Sylvie BAUDOIN et Jean François, l'équipe des Fromages de Sylvie a évolué au gré des années ainsi que les produits. Chabis, tomme, crème au chocolat, fleuris médaillés d'or côtoient les médaillés d'argent yaourt nature, lingot et marbré. Chaque jour l'équipe vous accueille à la ferme (chemin du Sabourin à Coulonges-sur-l'Autize) pour vous faire découvrir son travail et ses produits élaborés à partir du lait de leurs chèvres.

LA BRASSERIE TÊTE DE MULE

La Brasserie Tête de Mule est implantée au cœur du Marais Poitevin et fabrique des bières dans le respect des procédés traditionnels depuis 10 ans.

Une quinzaine de recettes est proposée afin de répondre aux goûts de chacun. Les recettes présentes sur le salon : Tête de mule ambrée, blonde, blanche, triple, IPA, brune, Red Mule. Dix médailles ont été obtenues par les différentes Tête de Mule au Concours général agricole (CGA). Et une reconnaissance majeure pour la brasserie : l'obtention du prix d'excellence du CGA en 2020.

CAFÉ VERTIDO

Entreprise située au 103 Rte des Sanguinières à Fors et créée en 2021 par un ancien salarié d'une grande entreprise du Niortais. Elle produit un café traçable et de qualité auprès des particuliers comme des professionnels.

Sur le stand : cafés à emporter (ristretto, espresso, lungo) mais aussi des boissons lactées (cappuccino, flat white) ainsi que des chocolats chauds en collaboration avec la Chocolaterie Huvelin. Egalement proposé à la vente : café en grains du Brésil de la ferme de Rio Brilhante dans la région de Minas Gerais sélectionné pour le salon.

CHEZ MORILLE

Éleveur et producteur de canard gras depuis 1987. La ferme familiale de la Berthonnière est située à Augé au cœur de la Gâtine.

Ces éleveurs et producteurs autonomes, amoureux de la proximité et des circuits courts, défenseurs d'une agriculture engagée et de qualité et partisans du goût et de la convivialité mettront à l'honneur leurs produits phares : foies gras et magrets, ainsi qu'une gamme innovante de plats cuisinés en bocal les COIN BISTROT.

LA CHOCOLATERIE HUVELIN

La chocolaterie Michel HUVELIN a été créée en 1963 par Michel HUVELIN. En 1963, lors du salon Intersuc, il obtient le ruban bleu de la chocolaterie pour sa première création : La moquette. (Gianduja enrobé de couverture café avec la forme de la moquette).

En 2003, la gérance est assurée par sa fille Catherine Huvelin. Cette même année, la chocolaterie obtient un deuxième ruban Bleu avec « Les Carrés Pure Origine ».

En 2007, La chocolaterie Huvelin développe une activité avec le confisage de l'angélique du Marais Poitevin. En juillet 2022, Catherine Huvelin transmet l'atelier de production, situé à Aiffres, à Madame et Monsieur Chibah.

LES JARDINS DE L'ORBRIE

Cœur de Pom' est une marque de la PME indépendante Jardins de l'Orbrie qui emploie plus de 90 personnes à Bressuire. Née au cœur des vergers du Poitou, Cœur de Pom' a été créée en 2010 par l'arboriculteur Alain Péridy et bénéficie aujourd'hui d'une notoriété et d'une distribution

nationales. Dès le lancement de la marque, Cœur de Pom' s'engage contre le gaspillage et pour le respect de la biodiversité en proposant des produits élaborés à partir de pommes de table issues des écarts de tri et cueillies à la main. Dans une logique de développement durable, la marque est labellisée PME+, pour un monde plus engagé depuis 2020.

LES FROMAGES D'EMMA

Les Fromages d'Emma-Gaec la Roche, à Saint-Hilaire-la-Palud est une ferme familiale en agriculture biologique forte de 2 associés et 4 salariés, avec 350 chèvres et la fromagerie dont les produits sont vendus principalement en vente directe (sur les marchés et à la ferme) et 35 vaches allaitantes qui pâturent dans le Marais Poitevin.

Depuis plusieurs générations, le but est de trouver le point d'équilibre : produire, proprement, dans le respect des animaux, de la nature et des hommes, et faire vivre plusieurs familles.

LOEUL & PIriot

Leader historique et spécialiste dans la transformation et commercialisation de viande de lapin, Loeul & Pirirot invite la viande de lapin dans les assiettes avec des idées recettes savoureuses et l'offre la plus large du marché. Issue de lapins exclusivement nés, élevés et préparés en France, la viande de lapin Loeul & Pirirot répond aux habitudes et aux préférences de chacun, dans le respect de la démarche Lapin de France.

Entreprise familiale créée dans les Deux-Sèvres en 1906 à Thouars, le groupe est aujourd'hui le leader européen dans la transformation de viande de lapin. Il compte 2 sites de production, 430 salariés et 230 éleveurs partenaires répartis dans 3 grandes régions d'élevage de lapins : la Bretagne, la Nouvelle-Aquitaine et les Pays de la Loire.

LA MAISON BAILLON

Ancrée dans son territoire, la Maison Baillon est spécialisée dans la fabrication de pâtisseries à base de fromage blanc et plus particulièrement son incontournable Tourteau fromagé, reconnaissable à son dôme noir, spécialité deux sévrienne et une gamme de Gâteaux Bleu blanc cœur, au fromage blanc.

Dans leur atelier de Brioux-sur-Boutonne, berceau du Tourteau fromagé chaque jour depuis plus de 48 ans, 25 personnes mènent la danse pour perpétuer ce savoir-faire reconnu.

La majorité des ingrédients sont locaux et choisis pour leur qualité et leur origine selon un cahier des charges strict et respectueux de l'environnement et du bien manger.

LA LAITERIE DE PAMPLIE

La laiterie de Pamplie a été créée en 1905, dans le département des Deux-Sèvres en Gâtine.

Avec plus de 100 ans d'expérience, le goût de l'excellence et le respect d'un terroir. Avec un procédé de fabrication traditionnel en baratte et une recette inchangée depuis des décennies. La laiterie de Pamplie a développé une gamme premium de produits laitiers : une gamme de beurre AOP (Appellation d'origine protégée), une gamme de beurre cru, en doux et en ½ sel, des crèmes fraîches et fleurette, une gamme de yaourt 100 % naturel et pour compléter un fromage blanc et un lait UHT. Depuis 2015 la beurre est reconnu par le collège culinaire de France.

GRAINELIS

Ludovic et Alban sont agriculteurs associés sur la commune de Taizé, près de Thouars, dans une exploitation agricole familiale, à vocation grandes cultures depuis 4 générations.

Situés entre Parthenay, Bressuire, Thouars, Loudun et Poitiers, ils mènent cultures de façon raisonnée afin de respecter leur environnement, avec des interventions adaptées à chaque parcelle. Ils transforment à la ferme depuis juillet 2019, uniquement la matière première issue de leurs champs, en pâtes, farines, légumineuses et aliments pour oiseaux / basse-cour.

FURIE DOUCE

Située entre Bocage et Gâtine, dans la commune de Clessé (79), la Brasserie Furie douce a été créée au printemps 2021 par 3 associés : Julien, Pascal et Sébastien qui sont, comme la bière, aussi doux que furieux... Mais surtout motivés et passionnés !

La brasserie est équipée pour produire un maximum de 1440 hl de bière par an. Déjà 800 hl ont été produits en 2022. La gamme Furie douce est fabriquée selon une méthode artisanale traditionnelle. Les bières sont BIO et 100 % naturelles. Elles sont refermentées en bouteilles, ce qui laisse un léger dépôt de levure, gage de qualité.

PATISSÈVRE

L'atelier de pâtisserie artisanale de Brioux-sur-Boutonne, dans les Deux-Sèvres, a été créé en 1987, par le pâtissier M. GOIMIER, et perdure aujourd'hui sous l'enseigne Pâtissèvre.

Attachée aux valeurs et aux richesses de ce territoire, cette fabrique confectionne, depuis plus de 30 ans, des spécialités régionales dans la pure tradition artisanale : Tourteau fromagé, Petatou, Galette au beurre, Broyé du Poitou, Tortillon, Cartelin, Macaroné, Brioche, Petit Boutonnais et autres douceurs à partager et à offrir.

LE PETIT CHEVREAU

Rachel et Aurélien sont associés et installés depuis 2014 à Saint-Marc-la-Lande. Ils sont à la tête d'un troupeau de 350 chèvres avec transformation fromagère fermière au lait cru. Vente en circuits très courts environ 15 km autour de l'exploitation et vente directe à la ferme. Principaux fromages lactiques, mothais-sur-feuille, bûche, brique... tomme de chèvre, yaourts et crèmes desserts. Plusieurs fois médaillés au salon de l'agriculture en 2019 et 2020.

SÈVRE & BELLE

Maître-fromager du lait cru depuis 130 ans La marque Sèvre & Belle fait partie de la Coopérative Laitière de la Sèvre, composée d'une cinquantaine de producteurs de lait de vache et d'une cinquantaine de producteurs de lait de chèvre, tous localisés à proximité de la fromagerie. Le beurre Echiré appartient à la Coopérative Laitière de la Sèvre, regroupement de 100 producteurs situés à proximité de la Laiterie Échiré. Il est labellisé Beurre Charentes-Poitou AOP, un label de qualité reconnu de tous les professionnels, qui relie des producteurs engagés, passionnés valorisant au quotidien un terroir, une histoire et un savoir-faire authentique, partagé de génération en génération.

LES VOLAILLES DU RENARD ROUGE

Une petite entreprise familiale spécialisée dans la production de cailles et pigeonneaux, est située à Gourgé, au cœur de la Gâtine. Gérée depuis 2011 par Philippe et Christèle PIERRE elle emploie une vingtaine de personnes réparties entre l'élevage, l'abattage, la découpe, le conditionnement et le commercial/administratif. Les cailles sont élevées sur place tandis que, les pigeonneaux sont produits par des éleveurs voisins livrant l'intégralité de leur production à l'entreprise. Il en résulte des produits savoureux, charnus, assurant le plaisir gustatif des plus fins gourmets. Les produits entiers ou découpés sont expédiés en France, en Europe et de par le monde pour finir sur les plus grandes tables, faisant ainsi le bonheur des Chefs et de leurs convives.

LA MIELLERIE DE TITELLE

Christelle AU BOUIN et Nicolas GIRARD sont apiculteurs dans le Pays Mellois, à la tête de 200 ruches en production ainsi que 300 ruches pour l'élevage et la vente d'essaims. Ils produisent du miel, du pollen, de la propolis, de la gelée royale, une partie du miel est transformée en pain d'épices, bonbons et nougat.

Les ruches voyagent pour réaliser une partie du miel, sur le plateau de Millevaches en Corrèze. Les apiculteurs travaillent avec des abeilles douces, résistantes aux maladies et productives. Ils sont sélectionneurs de race buckfast et pratique l'insémination instrumentale des reines afin de

s'assurer de la pureté de la race et de progresser dans la sélection de nos abeilles.

ÉLEVAGE PICAUVILLE

Entreprise familiale depuis 1960, 3 générations d'éleveurs se sont succédé. Aujourd'hui, Mathieu Picauville, sa conjointe et 2 salariés élèvent 200 vaches ainsi que leurs suites, soit environ 450 animaux. Présence sur l'exploitation d'un troupeau en sélection, inscrit à l'OS Parthenaise, ce qui permet de valoriser une partie des animaux pour la reproduction.

L'autre activité principale de l'exploitation est la vente de femelles grasses engraisées sur une période d'environ 6 mois nourries par une alimentation produite à 90% sur l'exploitation (herbe, lin, maïs grain) qui répond au cahier des charges de la démarche Bleu Blanc Cœur.

La commercialisation se réalise sous différents créneaux, et différents clients : la vente directe en colis de viande, des produits en conserves, avec des recettes exclusives élaborées par nos soins (pâtés, rillettes de bœuf, bolognaise, plats préparés...) saucisson, viande séchée..., viande fournie à plusieurs restaurants.

VINS DU THOUARSAIS

Découvrir le thouarsais c'est aussi découvrir ses vins et son terroir.

C'est par un décret en 1954 que le Nord des Deux-Sèvres obtient officiellement les Appellations d'origines contrôlées Anjou et Saumur.

Présents sur le stand : Domaine du Pressoir à Cales, Domaine Lacroix, Le Clos des Treilles, Caves Fort, Le Clos des Motèles, Les Terres blanches, Domaine François Gigon, Domaine du Rueau, Domaine des Martin, Domaine de la Gachère.

LA SOCIÉTÉ DES VIANDES DES ÉLEVEURS DE PARTHENAY

La SVEP a été créée par les éleveurs afin de commercialiser leurs productions. Deux coopératives sont actionnaires de la SVEP (75 % CAVEB et 25 % SCAPE) lui permettant ainsi d'avoir des acteurs impliqués, de vendre en circuit court et de posséder une dynamique commerciale.

La CAVEB est une coopérative multi-espèces (bovin, ovin et caprin) composée de 900 éleveurs, tandis que la SCAPE est spécialisée en vache Parthenaise avec 75 éleveurs.

La SVEP a été créée en 2002 pour commercialiser des carcasses et des produits élaborés (viandes premium). C'est une activité de cheville (vente de carcasses qui partent en boucherie traditionnelle ou en GMS en rayon traditionnel ou libre-service) qui représente 85 % de l'activité de la SVEP. Les colis éleveurs couvrent les 15 % restants pour de la vente directe.



4

CULTIVONS LA PROXIMITÉ SAVOURONS LOCAL

Le Département porte depuis 2021 un Projet Alimentaire Territorial (PAT), intitulé « Manger bon et local en Deux-Sèvres : agir pour une alimentation de proximité, saine, durable et accessible à tous ». Cette démarche transversale vise notamment à favoriser la consommation de produits du territoire par les Deux-Sévriens, en structurant des filières agricoles et agroalimentaires locales. Par ses compétences, le Département travaillait depuis quelques années déjà sur les sujets alimentaires en restauration collective. Les collèges publics du département bénéficient ainsi depuis 2017 d'une aide financière les incitant à consommer des produits locaux de qualités.

L'action départementale porte donc déjà ses fruits. Sur l'année scolaire 2022-2023 : la part de local s'élevait à 42,53 % et la part de bio à 8,61 %. Grâce au plan d'action du PAT, voté en 2023, elle monte en puissance. Le PAT répondra à des objectifs

de production et de consommation. Il permettra notamment de développer les filières manquantes ou de mieux valoriser les productions existantes.

Les deux premières actions du PAT sont :

- l'étude d'opportunité et de faisabilité d'une légumerie ;
- le lancement de la marque « Produit des Deux-Sèvres ».





EUROCHEF AU SALON DE L'AGRICULTURE !

EuroChef accompagne le Département des Deux-Sèvres.

Logiquement très mobilisé pour faire rayonner le savoir-faire culinaire français, EuroChef est engagé en tant que partenaire dans de nombreux événements phares sur le territoire français.

Après une première expérience avec le Département des Deux-Sèvres au SIA 2023, ERCO en collaboration avec EuroChef réitère l'aventure en prêtant mains fortes au Département des **Deux-Sèvres** sur la 60^e édition du **Salon International de l'Agriculture** à Paris.

La société **ERCO** (Niort) **installateur et associé du réseau EuroChef**, présidée par Olivier Béguier, installera et mettra gracieusement à disposition du matériel de cuisine professionnelle. C'est l'opportunité de faire rayonner les fournisseurs avec lesquels EuroChef collabore mais également de faire découvrir les dernières technologies aux visiteurs.

Par ailleurs, EuroChef a convié **David SEGUIN**, chef emblématique du restaurant L'Adress à Niort pour réaliser des démonstrations et dégustations afin de mettre en lumière les produits des exposants des Deux-Sèvres. Il sera chaque jour accompagné de grands chefs venus de toute la France.

Un seul mot d'ordre : sublimer les produits des producteurs locaux du département des Deux-Sèvres.

À PROPOS D'EUROCHEF

EuroChef est un réseau national de 61 experts de la cuisine professionnelle de proximité fédérés pour proposer les équipements et services de la plus haute qualité et progresser sans cesse pour inventer ensemble la restauration commerciale et collective de demain.

EuroChef réunit des installateurs de cuisines professionnelles fiables et engagés auprès des chefs et des responsables de structures.

Un service irréprochable, avec les meilleurs produits aux prix les plus justes.

LES DEUX-SÈVRES DÉCLARENT LEUR FLAMME

gastonomique

CONTACT PRESSE

Delphine Péronnet
06 63 21 57 51
delphine.peronnet@deux-sevres.fr

Département des Deux-Sèvres
Mail Lucie Aubrac
CS 58880 - 79028 NIORT
www.deux-sevres.fr

