

**DEUX
SÈVRES**
LE DÉPARTEMENT



**21 FÉV. >
01 MARS**

ÉDITION 2026

RENDEZ-VOUS AU

**STAND DU DÉPARTEMENT
SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE
PARIS**



DOSSIER DE PRESSE

DES SUSHIS À VOUS RENDRE CHÈVRE !



SOMMAIRE

- 1 PARFUMS D'ICI ET D'AILLEURS SUR LE STAND DES DEUX-SÈVRES AU SIA 2026 PAGE 4
- 2 PLAN D'ACCÈS AU STAND DES DEUX-SÈVRES AU SIA PAGE 6
- 3 TOUT UN PROGRAMME POUR LES PAPILLES ! ET DES ANIMATIONS POUR TOUTE LA FAMILLE PAGE 9
- 4 MINI-PORTRAITS DE GRANDS ARTISANS DU GOÛT PRÉSENTS SUR LE STAND DES DEUX-SÈVRES PAGE 12
- 5 L'AGRICULTURE LOCALE PASSE À TABLE AVEC LA MARQUE PRODUIT DES DEUX-SÈVRES NÉE IL Y A 2 ANS PAGE 16



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

1. PARFUMS D'ICI ET D'AILLEURS SUR LE STAND DES DEUX-SÈVRES AU SIA 2026 HALL 7.3

« Venir au SIA cette année, c'est soutenir », tel est le message envoyé par les organisateurs de cette édition 2026 du Salon international de l'agriculture qui se déroule dans un contexte sanitaire et humain compliqué. Un message partagé par le Département des Deux-Sèvres : « **Nous venons, nous soutenons... nos agriculteurs** », a martelé **Coralie Dénoues, présidente du Conseil départemental des Deux-Sèvres**, lundi 9 février 2026, lors du point presse dédié à la présence départementale au SIA. Et de poursuivre : « Le Salon est un moment fort. C'est l'occasion de valoriser nos savoir-faire, d'échanger avec celles et ceux qui font vivre notre agriculture et de **porter haut les couleurs du terroir deux-sévrier** dont la variété des productions lui confère des allures de petite France agricole ».

Une cuisine généreuse et audacieuse

En Deux-Sèvres, nos fromages, nos viandes, nos céréales... sont des produits d'exception. Élevés, cultivés et travaillés avec passion par nos agriculteurs et artisans, ils ont toutes les qualités requises pour satisfaire les amateurs de bonne cuisine. Cette excellence mérite d'être sublimée et c'est bien l'intention de David Seguin, chef du restaurant l'Adress à Bessines, entouré des chefs

de restaurants des collèges des Deux-Sèvres. Leur objectif ? Casser les codes et montrer que les produits deux-séviens ont une place de choix dans la cuisine d'aujourd'hui, même la plus innovante. Avec « Des sushis à vous rendre chèvre », nous voulons montrer que nos produits bruts et authentiques, souvent associés à la « vieille France », peuvent se réinventer en plats modernes, raffinés et audacieux. « **Notre département est un territoire d'innovation culinaire, où la tradition n'a pas de limite !** » a ajouté Coralie Dénoues.

L'originalité sera effectivement à l'ardoise de ce stand gastronomique qui déploie ses 92 m² pavillon 7.3 sous la bannière « *Des sushis à vous rendre chèvre* ». Du 21 février au 1er mars 2026, les Deux-Sèvres se parfumeront aux senteurs du monde et se joueront des frontières. « La preuve, s'il en fallait une, que **l'excellence de nos produits permet ce grand écart culinaire et nous rassemble autour de mets d'exception !** », conclut l'élu.e.

Trois espaces pour une escale gourmande

L'humour et le goût seront sans conteste au rendez-vous des dégustations de ce stand au décor épuré, bulle de douceur sertie de fleurs de pommiers au cœur du tumulte du SIA !



Le stand se séparera en trois espaces. Le premier sera dédié à la cuisine et aux shows culinaires.

Le deuxième accueillera les producteurs, offrant une belle vitrine aux saveurs deux-séviennes. Aux côtés des chefs, la marque Produit des Deux-Sèvres sera elle aussi en fête. Une vingtaine de producteurs se relaieront le temps du salon pour présenter leurs produits. Fromages de chèvre, jus de pomme, vins, viande de bœuf, miel... seront proposés à la vente, à déguster sur place ou à emporter.

Le troisième espace consacré au tourisme invitera le public à découvrir les charmes des Deux-Sèvres. Jeux-concours, karaoké, photobooth divertiront petits et grands, lesquels pourront alors immortaliser **cette parenthèse multiculturelle honorant l'agriculture et la cuisine, ce langage universel !**



Maki-sushi aux céréales



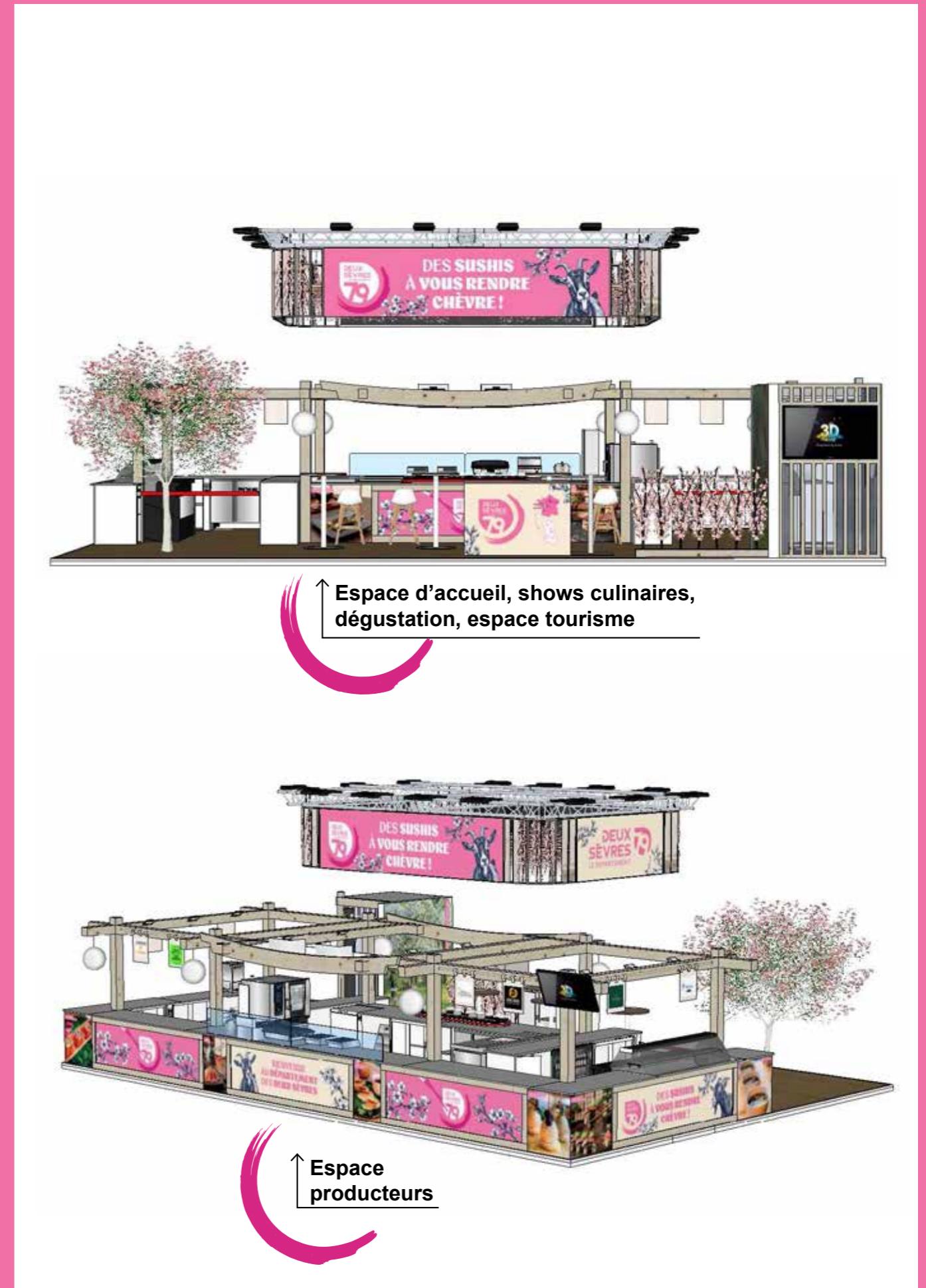
Bouillon de canard

- À NOTER**
Jeudi 26 février :
- 9h30 : point presse sur le stand du Département avec la Chambre d'Agriculture (stand des Deux-Sèvres Hall 7.3 - Stand D 057).

- Samedi 28 février :**
- 9h30 : accueil des 50 Deux-Séviens qui ont gagné leur journée au SIA avec le Département.



2. PLAN D'ACCÈS AU STAND DES DEUX-SÈVRES AU SIA HALL 7.3 - STAND D 057





3. TOUT UN PROGRAMME POUR LES PAPILLES ET DES ANIMATIONS POUR TOUTE LA FAMILLE

Les chefs de cuisine des collèges participant aux animations culinaires sur le stand :

Sophie MOYNATON, Collège de Thouars

David MOREAU, Collège de Champdeniers

Rudy PALISSIER, Collège de Prahecq

Bertrand FERRON et Kamel DANI, Collège de Celles-sur-Belle

Théo AUDEBERT, Équipe mobile

Jérôme PRIEURÉ, Collège Fontanes de Niort

Alexandre ARNAULT, Direction de l'Éducation



4 questions à Bertrand Ferron, chef de cuisine au collège François-Albert de Celles-sur-Belle

Que vous apporte l'expérience SIA ?
C'est pour nous un très bon moment, un véritable challenge et un vrai travail d'équipe ! Huit chefs de cuisine sont mobilisés autour de David Seguin, nous nous relaierons durant les 9 jours pour donner le meilleur de nous-mêmes, le meilleur du terroir deux-sévrier en sublimant les produits de la marque Produit des Deux-Sèvres.

C'est aussi pour vous l'occasion de parler de votre métier...

Effectivement, c'est une opportunité pour montrer notre savoir-faire, pour valoriser notre profession qui n'a pas toujours bonne presse alors que la qualité de la cuisine dans les collèges a beaucoup évolué grâce notamment aux investissements des collectivités et à la loi Egalim.

Les familles sont très curieuses, posent nombre de questions et c'est un plaisir de leur répondre ! Le contact avec le public est enrichissant tout comme le contact avec les producteurs. Le salon est un moment privilégié pour créer des liens, échanger avec ces derniers.

Cookies au thé local, kasuteras (gâteaux sucrés japonais), Gyozas fourrés à la compote de pommes...les recettes sont innovantes. Comment vous préparez-vous ?

On teste les recettes au collège avec des professeurs et des élèves. Puis en revenant du SIA, on les met au menu. On prolonge l'aventure salon au collège afin que tous les élèves puissent en profiter.

Pour terminer, quel est votre meilleur souvenir du SIA depuis que vous y participez ?

Des élèves du collège de Celles-sur-Belle sont venus me voir sur le stand des Deux-Sèvres. Une belle surprise !



PROGRAMME DES ANIMATIONS ET DES TEMPS FORTS



LES RDV QUOTIDIENS

9h-19h :

Rencontre avec nos producteurs de la marque Produit des Deux-Sèvres, dégustation et vente sur place et à emporter de produits culinaires locaux.

De 9h30 à 11h :

Dégustations culinaires autour de la pomme et gourmandises deux-séviennes invitant au voyage gustatif !

A 11h, 13h, 15h :

Les battles de sushis / makis des chefs. Venez supporter nos chefs de cuisine et dégustez des sushis à vous rendre chèvre !

De 16h à 18h30 :

Dégustations culinaires autour de la pomme et gourmandises deux-séviennes invitant au voyage gustatif !

Des jeux-concours :

Un séjour en Deux-Sèvres à gagner en répondant aux questions qui vont vous rendre chèvre !

Des paniers garnis de mets de la marque Produit des Deux-Sèvres à gagner : en proposant une nouvelle recette avec le/ les produits mis à l'honneur chaque jour ou en découvrant les 5 céréales des Deux-Sèvres qui composent les sushis des chefs.

Samedi 21 et Dimanche 22 février

Entre 11h et 16h : Nos producteurs à l'honneur avec dégustations de sushis/ makis au fromage de chèvre, tatakis de Parthenaise, agrémentés de fleurs d'ail et autres assortiments secrets des chefs David Seguin, Sophie Moynaton et Alexandre Arnault.

Animations autour des **pommes de Gâtine** avec la présence de Christophe Prouteau, des **Vergers des Rivaux** à Secondigny (79) et de **Marie-Françoise Ménard**, Présidente de la **Confrérie gastronomique des Fleurons de la Gâtine Poitevine** et d'**Hervé Ménard**, le samedi après-midi et le dimanche.

Lundi 23 février

Entre 11h et 16h : Nos producteurs et nos filières à l'honneur avec dégustations de sushis/ makis au fromage de chèvre, tatakis d'agneau, de truite et de canard, agrémentés de fleurs d'ail et autres assortiments secrets des chefs David Seguin, David Moreau et Rudy Palissier.

De 12h30 à 14h30 : Animation autour des **fromages de chèvre**. Le Département accueille des producteurs de fromages de chèvre emblématiques avec la **Fédération Régionale Caprine** (FRCAP) pour valoriser Le Chabichou du Poitou AOP, le Mothais-sur-Feuille AOC et le Cabécou du Périgord. Rencontres professionnelles avec les crémiers parisiens et visiteurs du salon pour découvrir ces fromages.

15h30 : Animation autour de l'**agneau Poitou-Charentes et Label Rouge** **Le Diamandin** : le chef David Seguin invite le chef Thomas Fournier (La Chatellenie - 86), ambassadeur de la marque et **Audrey Tessereau**, directrice de l'Organisme de Défense et de Gestion de l'Agneau Poitou-Charentes.



Mardi 24 février

Entre 11h et 16h : Nos producteurs et nos filières à l'honneur avec dégustations de sushis/ makis de canard et de truite, agrémentés de sauces secrètes des chefs David Seguin, David Moreau et Rudy Palissier.

Animations : autour du **canard** et de la **truite** avec la présence de **François Morille**, de l'**entreprise Chez Morille à Augé** et **Céline Marais des magasins Plaisirs Fermiers** (79).

Mercredi 25 février

Entre 11h et 16h : Nos producteurs et nos filières à l'honneur avec dégustations de sushis/ makis au fromage de chèvre, tatakis de chevreau, agrémentés de sauces secrètes des chefs David Seguin, Bertrand Ferron et Théo Audebert.

Animation autour de la viande de **chevreau** avec les chefs.

11h30 : Lancement du Skyr de Pamplie (79) avec **Marie Eck**, directrice de la **Laiterie de Pamplie et Wandrille Gosset**. Le Skyr est une nouvelle gamme lancée par la laiterie et qui rejoint la marque Produit des Deux-Sèvres.

De 14h à 19h : La Commanderie du Gouste-Chèvre est présente pour valoriser la filière des fromages de chèvre aux côtés de nos producteurs la **Fromagerie des Gors** et la **Laiterie de Pamplie**.

Jeudi 26 février

9h30 : point presse à l'invitation de Coralie Dénoues, Présidente du Département des Deux-Sèvres et de **Denis Mousseau, Président de la Chambre d'Agriculture de Charente-Maritime et des Deux-Sèvres**.

Entre 11h et 16h : Nos producteurs et nos filières à l'honneur avec dégustations de sushis/ makis au fromage de chèvre, tatakis de lapin et de caille, ainsi que des œufs de caille, agrémentés de sauces secrètes des chefs David Seguin, Bertrand Ferron, Théo Audebert et Jérôme Prieuré.

Animations avec **Mélissa Thibaut** de la **Fromagerie de Capré** et **Philippe Pierre des Volailles du Renard Rouge à Gourgé** (79).

Animation (matinée) autour de la viande de **lapin** en présence d'un représentant de **Lœul&Piriot à Thouars** (79), leader

européen du secteur avec le chef David Seguin et les chefs de cuisine des collèges.

18h30-22h : Moment convivial organisé par le Département (sur invitation).

Vendredi 27 février

Entre 11h et 16h : nos producteurs et nos filières à l'honneur avec dégustations de sushis/ makis au fromage de chèvre, tatakis de viande de Parthenaise, agrémentés de sauces secrètes des chefs David Seguin, Kamel Dani et Alexandre Arnault.

Animations autour de la viande de bœuf Parthenaise :

Toute la journée : La Confrérie gastronomique des Fleurons de la Gâtine Poitevine sera présente pour promouvoir la vache Parthenaise avec Jean-Michel et Marie-Hélène Renault.

De 10h30 et 11h30 : animation avec l'association L'Excellence Parthenaise autour de la viande parthenaise **Label Rouge**.

De 13h30 à 14h30 : Le chef David Seguin invitera à ses côtés Cyril Lederrien de la Boucherie Terroir (Paris 15) pour présenter les qualités de cette viande d'exception et présenter les différentes découpes afin de mieux connaître ses parties gustatives.

Samedi 28 février

Entre 11h et 16h : Nos producteurs et nos filières à l'honneur avec dégustations de sushis/makis aux saveurs locales et gravlax de truite des Deux-Sèvres, agrémentés de sauces secrètes des chefs David Seguin, Kamel Dani et Alexandre Arnault.

Animation autour des Produits de la Marque : le chef David Seguin sera aux côtés de **Céline Marais des magasins Plaisirs fermiers en Deux-Sèvres** pour présenter ses produits.

Dimanche 1^{er} mars

Entre 11h et 16h : Nos producteurs et nos filières à l'honneur avec dégustations de sushis/ makis au fromage de chèvre, tatakis de canard agrémentés de sauces secrètes des chefs David Seguin, Kamel Dani et Alexandre Arnault.

Animations autour des producteurs de la marque Produit des Deux-Sèvres par le chef David Seguin et les chefs de cuisine des collèges.



Gyoza de chevreau



Oeufs de caille laqués au bacon



Pâtes de fruits aux pommes de Gâtine



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



LES BISCUITS DE MELOCOQUELICOT

L'art du goût et du territoire.

Attachés à la saveur de l'authentique à travers des créations artisanales qui célèbrent notre région et le savoir-faire français, Les biscuits de Mélocoquelicot misent sur l'excellence des matières premières locales avec une sélection rigoureuse d'ingrédients nobles, issus de producteurs passionnés et de proximité. La spécialité de l'entreprise, une gamme réalisée à partir de produits issus de la fleur de coquelicot. Retrouvez les biscuits, brioches, gâteaux, chips & crackers, pains d'épices de la fabrique sur son site internet www.melocoquelicot.com et sur les marchés locaux.



LES FEESMAISONS

Sophie GOICHON, inspirée par « Dame Nature » cultive, cueille et transforme des plantes aromatiques et médicinales selon leur saisonnalité et propose une gamme de produits très complète : sablés, gelées, sirops, gomasios, caramel beurre... Très attachée au territoire, elle utilise principalement des produits bio et locaux. Vous pouvez retrouver ses produits dans plusieurs boutiques de la région et passer directement commande auprès d'elle.



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 engrangées 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.



CHEZ MORILLE

Eleveur 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 bocaux les COIN BISTROT.



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 VERGERS DES RIVAUX

Situé au cœur de la Gâtine à Secondigny, Christophe Prouteau est producteur de fruits aux Vergers des Rivaux. Sur 5,2 hectares de vergers écoresponsables (selon la Charte des Pomiculteurs de France), découvrez une large variété de fruits de saison : pommes, poires, cerises, prunes, pêches, abricots, brugnon. Le magasin à la ferme, Les Rivaux à Secondigny, permet d'accéder directement aux produits proposés par l'exploitation : fruits, jus, miel, cidres, confitures.



THOMAS ROGER

À Bouillé-Loretz, Thomas Roger, 4^e génération de vigneron, a repris les rênes du domaine en janvier 2025 à la suite de la retraite de ses parents. Le domaine ROGER s'étend sur une superficie de 23,5 ha de vigne sur des sols argilo-limoneux. Conduit en agriculture raisonnée labellisée HVE (haute valeur environnementale) qui atteste d'un respect de l'environnement en matière de biodiversité, de gestion de la fertilisation et traitement. Les principaux cépages sont le Cabernet Franc et le chenin, accompagné de groseille et du chardonnay, ils produisent les appellations Anjou blanc, rouge et rosé (rosé de Loire et Cabernet Anjou) ainsi que Saumur Mousseux et du jus de raisin pétillant. Savoir-faire familial, patience, technique et authenticité sont autant de mots décrivant leur domaine.



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 demi-sel, des crèmes fraîche 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.



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.



LE P'TIT QUERAY

Depuis 1904, la Ferme du P'tit Queray incarne une tradition familiale et un savoir-faire transmis de génération en génération. Ils sont engagés dans une démarche de qualité qui valorise des pratiques agricoles durables et respectueuses de l'environnement. Leur priorité est de préserver la biodiversité et de limiter l'empreinte écologique tout en produisant des aliments sains et délicieux. La ferme propose une gamme de produits sains et naturels, issus de l'exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE), garantissant ainsi une traçabilité et une qualité irréprochables. Les huiles de tournesol, de cameline et de colza, ainsi que les huiles infusées, sont pressées à froid pour préserver toutes leurs qualités nutritionnelles et gustatives.

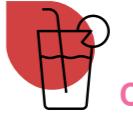


BRASSERIE LA CHAMOISE

La Chamoise est une brasserie artisanale indépendante installée à Niort. Fondée par Cyril, la brasserie est née d'une rencontre entre sa curiosité scientifique et sa passion pour les bières artisanales.

Chaque bière est élaborée avec soin selon un savoir-faire exigeant, à partir de matières premières majoritairement locales. Les recettes sont pensées pour mettre en valeur un ingrédient spécifique, en révéler les arômes et proposer des bières de caractère, équilibrées et expressives.

La fabrication repose sur un savoir-faire artisanal ancestral : après le brassage du malt, les moûts sont mis en fermentation avec des houblons pendant environ six semaines, un temps nécessaire pour permettre aux arômes de se développer pleinement et garantir l'équilibre de chaque recette. Différents types de malt et de houblon sont sélectionnés pour leur couleur, leur amertume ou leurs profils aromatiques. Une fois la fermentation achevée, les bières sont conditionnées sans filtration, en bouteilles ou en fûts, prêtes à être dégustées.



CHATEAU DU BOURG JOLY

Situé à 12 kilomètres au nord de Thouars et à 1,5 km de la Vélo Francette. On y produit des vins depuis au moins 1660. Madame et Monsieur Grouvel ont repris l'exploitation en 2019 pour conduire 5 hectares de chenin et de cabernet franc en Agriculture Biologique.

Un nouveau chai permet d'élaborer des vins authentiques et gourmands privilégiant arôme et saveur, tout en minimisant intrants et traitements.





LA REGALADE

La Régalade est une petite exploitation agricole dédiée au maraîchage, à la production et à la transformation de légumes. Situé dans le quartier Saint-Liguaire de Niort, au cœur du Marais Poitevin, le producteur cultive principalement de l'ail depuis 2016, dans le but de valoriser les hampes florales sous forme d'un condiment unique : la Fleur d'ail. En 2019, La Régalade a été récompensée par un Coq d'Or du Guide des Gourmands pour sa fleur d'ail.



THIERRY ARNAULT

Le Domaine Thierry Arnault, situé dans le nord des Deux-Sèvres, près de Thouars, produit des vins d'Anjou depuis 3 générations. Exploitant une vingtaine d'hectares de vignes, il commercialise une gamme diversifiée de vins AOC blanc, rouge, rosé et de pétillants. Alliant tradition et modernité, le domaine familial est engagé dans une démarche de qualité et de respect de l'environnement. En mettant en valeur son terroir, il propose des vins au style frais et élégant, offrant une large palette aromatique. Le domaine cultive des cépages tel que le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon, pour des rouges structurés et gourmands, mais aussi pour des rosés frais et fruités. Il cultive également du Chardonnay, Sauvignon et du Chenin blanc, offrant différents vins blanc secs et pétillants.



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 1 440 hl de bières par an.

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.



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. Preuve de l'exigence que nous portons à proposer

des produits de qualité, ce sont 15 médailles qui ont été obtenues par nos différentes Tête de Mule au Concours Général Agricole (au global une trentaine de médailles sur différents concours). Et reconnaissance majeure pour la brasserie : l'obtention du prix d'excellence du CGA en 2020. Nos bières sont fabriquées dans le respect des procédés traditionnels. Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées et bénéficient d'une refermentation dans la bouteille. Tête de mule... une marque identitaire de caractère fière de son territoire !



DOMAINE LACROIX

Plongez dans l'héritage du domaine familial, établi dans la commune de Bouillé-Loretz en Deux-Sèvres, berceau d'une tradition viticole séculaire. Avec une histoire remontant au XIX^e siècle, le vignoble s'étend sur 45 hectares, répartis entre Deux-Sèvres et Maine-et-Loire, où prospèrent les cépages prestigieux tels que le Cabernet Franc, le Chenin, le Chardonnay et le Grolleau noir et gris. Le domaine est labellisé Haute Valeur environnementale, une certification qui garantit que nos pratiques agricoles sont respectueuses de l'environnement. De la réception de la vendange au stockage des vins, chaque étape de la vinification est importante pour obtenir des vins de qualité. Une attention particulière est accordée à toutes les étapes, afin de préserver la fraîcheur et les arômes des raisins. Cette minutie permet d'obtenir des vins de caractère, aux arômes fruités et frais. Les vins du domaine Lacroix sont appréciés des amateurs de vins de qualité, et ont reçu de nombreuses récompenses au niveau national et international.



XO GOURMET

XO Gourmet crée des biscuits artisanaux d'exception, élaborés à partir de matières premières de préférence locales soigneusement sélectionnées : beurre de Pamplie, farine de la Minoterie Bellot, angélique confite de chez Thonnard, chorizo artisanal de la Charcuterie Lamothe. La signature XO Gourmet : l'ajout subtil de cognac XO, qui sublime les recettes et leur confère une identité unique. La marque développe également une gamme dédiée aux traiteurs et restaurateurs, pensée pour la création de bouchées apéritives et de mignardises raffinées. XO Gourmet, l'alliance du terroir, de l'artisanat et de l'élégance gourmande.



FROMAGERIE CAP'RÉ

Au cœur de la Gâtine, la ferme familiale est avant tout une histoire de transmission, de passion et de travail partagé. Joël et ses trois enfants Stanislas, Méllissa et Mathias unissent chaque jour leurs compétences et leur énergie pour faire vivre une agriculture à taille humaine, respectueuse de la terre, des animaux et des hommes. L'élevage de chèvres occupe une place centrale dans l'activité. Le bien-être du troupeau est une priorité, car il est la clé d'un lait de qualité, riche et savoureux. Ce lait est ensuite transformé directement sur place, au sein de la ferme. De la traite à la fabrication, chaque étape est maîtrisée par la famille, dans le respect des savoir-faire traditionnels. Les fromages sont affinés sur place, dans les caves, où le temps et les soins apportés révèlent toute la finesse et le caractère de nos produits. Cette complémentarité entre générations permet de mêler expérience, innovation et amour du terroir.



FROMAGERIE DES GORS

La Fromagerie des Gors, située au cœur du Poitou, est une fromagerie artisanale fondée en 1994 par Hélène Servant. Elle y développe un savoir faire d'excellence autour du fromage de chèvre au lait cru, issu de troupeaux locaux pratiquant le pâturage. L'entreprise, reprise en 2020 par Stéphane Dos Santos, perpétue une philosophie fondée sur la passion, la rigueur et le respect des traditions. Parmi ses spécialités emblématiques figurent le Mothais sur feuille (AOC), le Chabichou du Poitou (AOP) et la Brique Sakura~Noha®, tous plusieurs fois médaillés aux concours agricoles. La fromagerie est reconnue par les crémiers, grossistes et guides gastronomiques tels que Gault & Millau. Elle propose une large gamme disponible en ligne, en crèmeerie et à l'atelier, et continue d'innover tout en valorisant un héritage artisanal unique.



PLAISIRS FERMIERS

Plaisirs Fermiers est un réseau de magasins de producteurs implanté en Deux-Sèvres, créé par des agriculteurs locaux pour proposer une alimentation plus juste, locale et transparente. Depuis 2009, les magasins Plaisirs Fermiers valorisent les productions du territoire en circuit court : viandes et charcuteries fermières, produits laitiers, fruits et légumes de saison, épicerie et boissons locales. À l'occasion du Salon de l'Agriculture, Plaisirs Fermiers présente sur le stand des Deux-Sèvres

une sélection de produits issus exclusivement des fermes du département.

Chaque producteur est directement impliqué dans la vie du magasin, garantissant une origine clairement identifiée, une rémunération équitable et un lien direct entre producteurs et consommateurs.



LA FERME GEORGELET

Situé à Villemain, au sud du département, depuis trois générations, la Ferme Georgelet, produit une belle gamme de fromages de chèvre fermiers au lait cru, avec la même idée en tête : fidélité au terroir, qualité et régularité. La ferme compte aujourd'hui 750 chèvres laitières, suivies au quotidien par une équipe passionnée, avec une attention particulière portée au bien-être animal. La ferme recherche perpétuellement à être autonome pour l'alimentation, élaborée à partir des céréales et fourrages produits sur les terres de la ferme. Parmi les incontournables, on trouve l'emblématique appellation « Chabichou du Poitou AOP », la toute nouvelle AOC « Mothais sur Feuille » et une grande diversité de plaisirs lactés tel que la Tour de PAUL, le Carré du Poitou, le Tricorne, le Saint-Paul frais, le Lissé de Maria, la Tome de chèvre à découvrir dans ses différents affinages, et d'autres créations toutes aussi gourmandes et douces.



LOUIS ET MARGUERITE

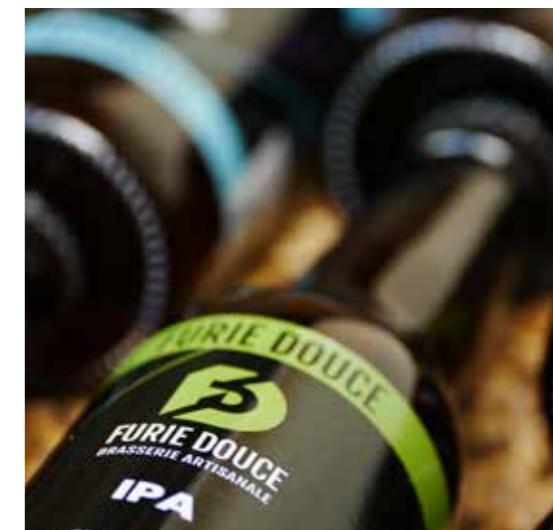
C'est l'histoire de la terre, du savoir-faire et du goût. Leur approche repose sur trois valeurs clés : Cultiver, Sublimer, Partager.

Chez Louis et Marguerite, chaque produit est le fruit d'une passion, d'une terre cultivée avec soin et d'un savoir-faire artisanal.

Ici, l'authenticité rencontre l'excellence gourmande et ils vous invitent à déguster leurs produits paysans: bières, spiritueux, limonades, tartinables, crackers, sauces, soupes, bocaux...



Retrouver les portraits de nos producteurs sur le site productsdesdeuxsevres.fr



5. L'AGRICULTURE LOCALE PASSE À TABLE AVEC LA MARQUE « PRODUITS DES DEUX-SÈVRES » NÉE IL Y A DEUX ANS

Née sur le stand des Deux-Sèvres lors du SIA 2024, la marque Produit des Deux-Sèvres regroupe aujourd'hui 55 producteurs, pour **1 100 produits**, sur tout le territoire deux-sévrier.

Répondant à l'un des axes forts du Projet alimentaire territorial, cette marque exclusivement alimentaire a pour but de faciliter l'identification des produits deux-séviens pour les consommateurs et l'ensemble des acteurs de la restauration hors domicile, de la restauration scolaire aux restaurants en passant par la restauration des EHPAD.

« Elle signe notre attachement aux produits deux-séviens et à celles et ceux qui en sont les artisans. Nous souhaitons les soutenir en rendant leurs produits plus lisibles et plus accessibles. **Cette marque est une alliée de notre agriculture, de notre économie locale et de la bonne qualité de nos assiettes** », a déclaré Anne-Sophie Guichet, conseillère départementale en charge de l'approvisionnement local

pour la restauration hors-domicile et des circuits courts.

Les denrées estampillées Produit des Deux-Sèvres appartiennent à des familles très diverses : boucherie, poissonnerie, épicerie salée et sucrée, boulangerie, fruits et légumes, et boissons.

Elles doivent répondre aux principaux critères ci-dessous :

- le siège social de l'agriculteur, producteur, entreprise doit être dans les Deux-Sèvres ;
- les produits bruts végétaux doivent provenir des Deux-Sèvres ;
- pour les produits bruts animaux, les animaux sont nés en France, élevés en Deux-Sèvres et abattus en Deux-Sèvres ou dans les départements limitrophes ;

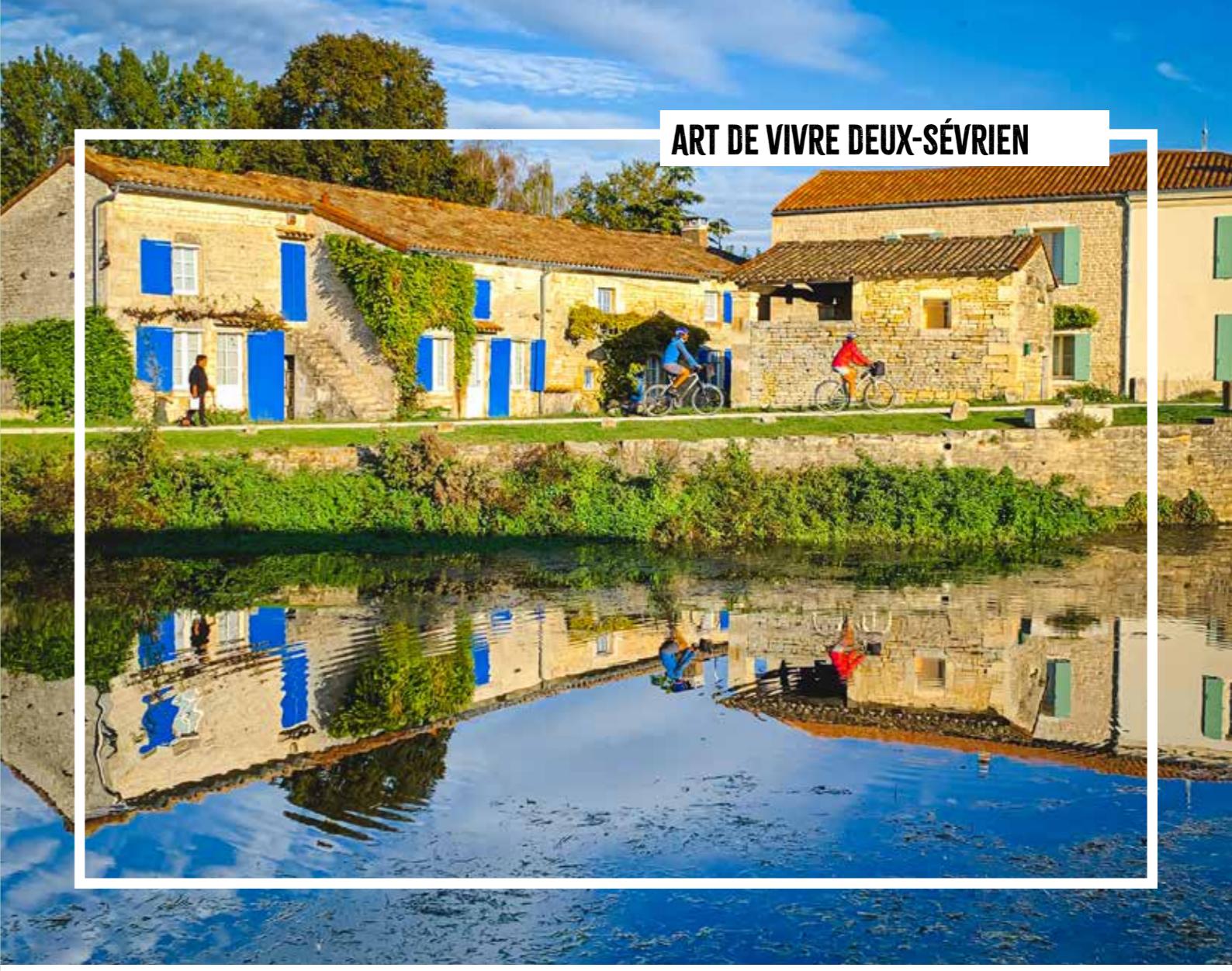
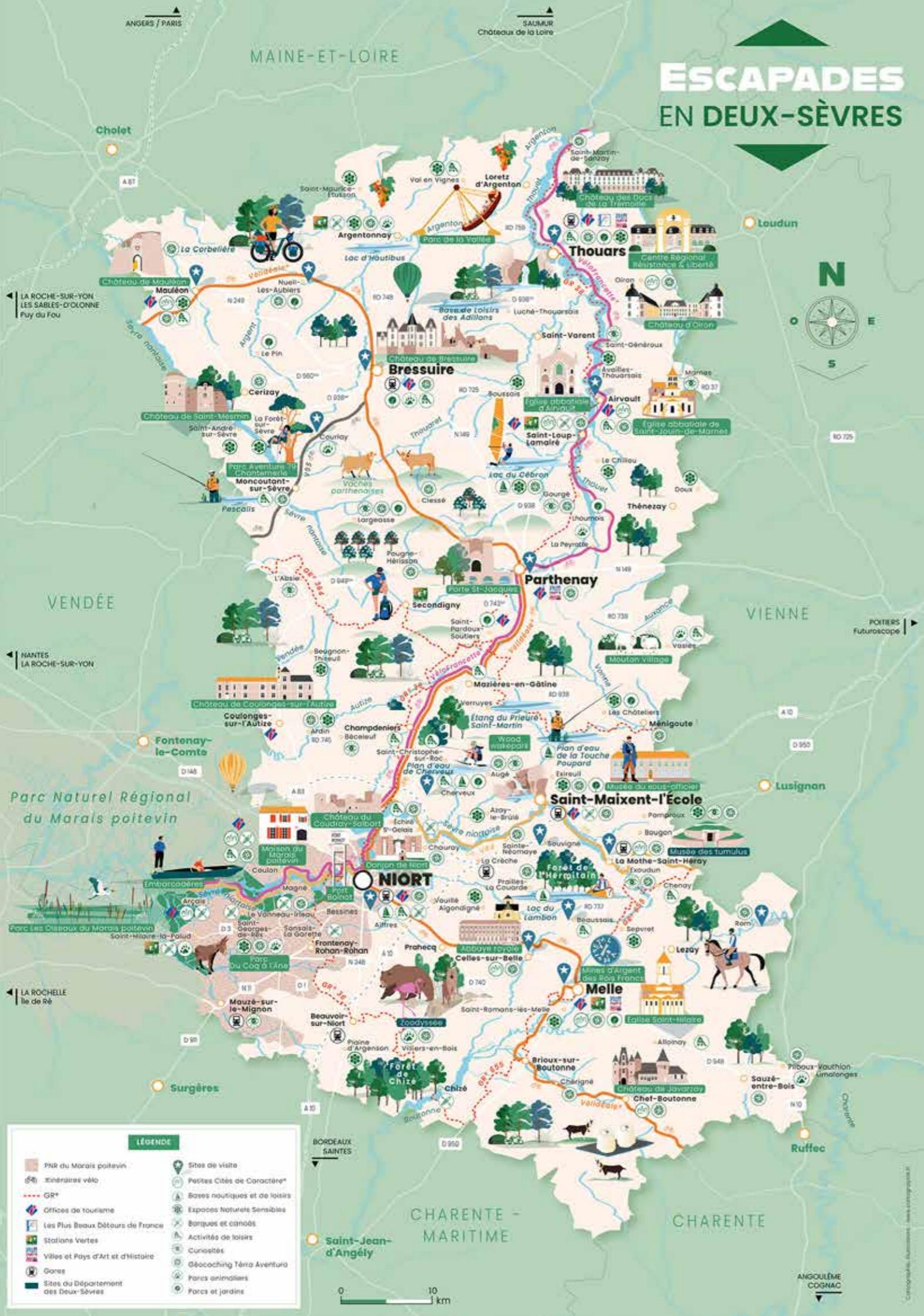
- pour les produits transformés, l'unité de transformation doit être dans les Deux-Sèvres et au moins 50 % des ingrédients constituant chaque produit doit provenir des Deux-Sèvres.

La marque a pour but de donner de la visibilité aux producteurs et transformateurs deux-séviens, via le site Internet créé en juin 2025 (*) et dans les circuits de distribution traditionnels. De nombreux supermarchés et épiceries sont d'ores et déjà mobilisés pour le déploiement de la marque.

« Ces initiatives participent à développer l'identité agricole du territoire et à renforcer la visibilité des produits locaux. **Nos producteurs et nos agriculteurs ont du talent, partageons-le avec le plus grand nombre !** », a ajouté la conseillère départementale.

*www.produitdesdeuxsevres.fr
Sur le second semestre 2025,
près de 8 000 visiteurs ont fréquenté le site.





ART DE VIVRE DEUX-SÉVRIEN

En Deux-Sèvres, le charme n'opère pas qu'à table... La nature, les hébergements, les loisirs nautiques, les pépites patrimoniales rendent les escapades charmantes.

« Les Deux-Sèvres sont une terre de parenthèses enchantées et répondent à l'intérêt grandissant de la population pour un tourisme vert et authentique éloigné des affres du tourisme de masse. Venez en Deux-Sèvres pour **respirer, contempler et partager du bonheur en famille ou entre amis !** »,
a souligné **Esther Mahiet-Lucas, vice-présidente du Conseil départemental en charge de la promotion du territoire.**



tourisme-deux-sevres.com

CONTACT PRESSE

06 63 21 57 51
pressecd79@deux-sevres.fr

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

