

## « Produits et saveurs de France »

### Produits innovants ou insolites

**De découvertes en découvertes...**

**Respect de la nature, origine, traçabilité des ingrédients, savoir-faire, patience, créativité... l'alchimie est subtile pour penser, créer, concrétiser, sublimer l'évocation d'un terroir.**

**Partez à la rencontre de la démarche de ces entreprises et de ces artisans passionnés par leur métier. Ils vous feront simplement rêver !**

### Bretagne – Pavillon 3

#### **Distillerie des Menhirs : le «whisky « silver » de 21 ans d'âge**

Lors de la distillation du 1er whisky pur blé noir au monde en 2001, une barrique se distingue... 21 ans plus tard naît Eddu Graal le plus vieux whisky français, 304 carafes exceptionnelles. La Distillerie des Menhirs proposera également son « punch des menhirs » fabriqué spécialement pour le salon à partir de leur lambig.

**3 stand J 167 - tel : 06 49 08 52 96 - <https://www.distillerie.bzh>**



#### **Biscuiterie des Vénètes : des chips de blé noir bios**

Légères et croustillantes elles sont le résultat d'un mélange de farine de sarrasin, d'huile d'olive accompagné d'une touche de condiments. Elles se déclinent en 4 saveurs : authentique, aux algues, au piment et depuis quelques mois à l'Oignon de Roscoff AOP.

**3 stand J 137 – Tel : 06 72 57 05 06 - <https://biscuiteriedesvenetes.com>**



#### **Cidre Sorre : la nouvelle gamme « herboriste »**

Entre l'univers de la bière craft et celui du cidre, c'est une véritable invitation au voyage qui démarre par l'emblématique cidre au houblon, en passant par le sarrasin, yuzu, gingembre, menthe... et une nouvelle gamme Cid'Rum : mariage idéal entre la tradition cidricole et l'originalité des rhums arrangés de Saint Malo

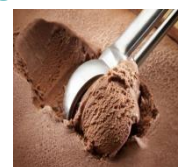
**3 stand J 142 Tel : 06 43 44 27 89 - <https://www.cidre-sorre.fr>**



#### **Les glaces artisanales d'Eric Elie : les saveurs de la Bretagne**

Découvrez de nouvelles saveurs évocatrices : gavotine, kouign amann, palet breton, blé noir, pomme caramel beurre salé, cannelle et crumble.

**3 stand H 156 – Tel : 07 87 06 70 89 - [www.eric-elie.bzh](http://www.eric-elie.bzh)**



### Centre Val de Loire – Pavillon 3

#### **La boutique © du Centre – Une échoppe pleine de surprises**

Plusieurs nouveautés font leur apparition sur les étals, à l'image de la pâte à tartiner de Lona Chocolat, des infusions de Bonjour Bonsoir, des boissons fermentées de The Kefir & Kombucha, ou encore du tournesol décortiqué de Trésors de Beauce et un velouté de patate douce du Panier d'Ahaut. **3 stand F 017**



### Distillerie de Faronville – Gin et vodka

Agriculteurs à la Ferme de Faronville, Pauline et Paul-Henri élaborent des spiritueux intégrant dans leurs recettes la pomme de terre qu'ils cultivent. La distillation est réalisée dans le plus prestigieux des alambics et sont mis en bouteille à la ferme. Producteurs enthousiastes et fiers de leurs racines, ils ont à cœur de mettre en avant le terroir sur lequel ils élaborent leurs produits.

**3 stand F 027 – Tel : 06 30 35 12 89 - <https://faronville.com>**



## Grand est – Pavillon 3

### Moisson d'abeille

Une gamme de produits naturels à base de propolis, entièrement créée pour notre bien-être au quotidien par André Domenech, apiculteur local, en étroite collaboration avec le laboratoire Saint Ambroise à Steinbourg, spécialisé dans la transformation des produits de la ruche. Grâce à leurs multiples actions curatives, ces produits deviendront rapidement indispensables : le Propeaulis, qui favorise la disparition des imperfections cutanées, le Paramiel pour aider à combattre certains maux du quotidien (angine, maux de gorge...), les gélules, la teinture mère de propolis...

**3 stand C 186 - Tel : 06 77 97 29 34- [www.moissondabeille.net](http://www.moissondabeille.net)**



### Boutique du terroir de la haute Marne

Une boutique pour y dénicher des huiles végétales (Les 4 saisons), des produits transformés à base de truffes et de chanvre/CBD (Au Bas de l'Endeux), des apéritifs à l'amande, épine, merisier, noix, ou sureau du Gaec des Vergers de Jean-Pierre, de l'eau de vie de bière de Lingone, du Pastis Decorse... des objets de décoration et de naissance fabriqués à la main avec de la laine de brebis du Moulin @Jolilaine... une vraie cabane d'Ali Baba !! **3 stand A 152**

## Nouvelle Aquitaine – Pavillon 7.1

### Kusiak : simple, local, artisanal, Basque

Cela fait bientôt 10 ans que Yann fabrique avec ses parents de manière artisanale saumon fumé, sardines à l'huile et thon à l'huile. Pour que ce savoir faire reste en famille, il a décidé de partager ses secrets avec sa cousine Marianne afin de recréer une conserverie artisanale à Ciboure... Laissez vous séduire par de l'émietté de thon Germon et légumes confits ou des rillettes de maquereau Bertako...

**7.1 stand B 27 – Tel : 06 21 48 92 39 - <https://kusiak.fr>**



### Fromagerie Petitsigne : exposer au salon ? un rêve de toujours !

Patrice Prévost, issu du milieu agricole, a arpenté à plusieurs reprises le salon. Il a toujours rêvé de venir y exposer. Le hasard fait que Christelle, son épouse, salariée d'une fromagerie artisanale a l'occasion de la racheter en 2012 et l'appelle Fromagerie Petitsigne.



Un clin d'œil à sa grand-mère qui faisait également du fromage de chèvre... 2023 marque leur 1<sup>ère</sup> participation pour proposer leur large gamme de fromages de chèvres artisanaux : bûche, pyramide, fromage frais, fromage aromatisé... et leurs fromages de vaches. La concrétisation d'un rêve !

**7.1 stand E 23 – Tel : 05 49 23 26 42**

### **Ossau Cheval : développement et valorisation de la filière des Equidés de travail**

Une 1<sup>ère</sup> présence pour cette association dont la mission est le développement de la filière équine en Haut Béarn.

En 2022, elles avaient proposé sur leurs concours pendant les repas de la viande de cheval, vendu des « petits bocaux » et des sandwiches « Lo Cavalè » au steak haché de cheval (nature/sauce béarnaise) accompagné de fromage de brebis ou de chèvre fondu des vallées béarnaises.

Au salon, des éleveurs tiendront un food truck et feront déguster « Lo cavalè » et expliqueront cet élevage et le métier d'éleveur transhumant

**7.1 stand E 004 – Tel : 07 85 29 07 56 -**

**[www.facebook.com/profile.php?id=100063689941163](https://www.facebook.com/profile.php?id=100063689941163)**



### **Conserverie des Pins : déclinaison de thons rouges, blancs et obèses du Golfe de Gascogne**

Frédéric Bruyère est un passionné de thons !!!

Dont il travaille depuis 2019 sans relâche les différentes espèces présentes dans nos eaux ; mêlant son expérience du poisson, son engouement pour sa découpe méticuleuse et sa transformation soignée pour vous proposer des produits d'exceptions valorisant vos tables les plus festives. Une gamme infinie et unique s'offre aux connaisseurs... Il n'en délaisse pas pour autant les poissons bleus, sardines et maquereaux, qui lui permettent d'élargir le champ de sa créativité!

**7.1 stand E 23 – Tel : 06 85 37 28**



## **Occitanie – Pavillon 3**

### **Amour d'ail : une variation autour de la sauce d'ail**

Jacques Héliot, artisan-saucier ariégeois a créé « Amour d'Ail » à partir d'une recette familiale. 3 recettes originales de sauces pour légumes froids, marinades et tapenades réalisées à partir d'ingrédients locaux, pour offrir une pointe d'originalité !

**3 stand D 74 – Tel : 06 25 72 10 37 - [www.amourdail.com](http://www.amourdail.com) - du 2 mars au 5 mars**



### **Les Essentielles d'Abéliane**

Productrices de plantes aromatiques et médicinales, Les Essentielles d'Abéliane regroupe 3 gammes de produits de soin et d'alimentaire : une gamme détente, une gamme vitalité, et une gamme saveurs. Que ce soient pour les huiles de massage, les confitures, les eaux florales, ou encore les tisanes, les plantes sont cultivées et transformées sur la propriété, dans le respect de l'environnement.

**3 stand E 84 – Tel : 06 07 10 69 66 - Du 1er mars au 5 mars**

## **LaRouge d'Oc : des produits alimentaires et cosmétiques à base de grenade**

Prisée pour ses saveurs et ses vertus, la grenade est un fruit importé d'Asie, longtemps répandue en Occitanie avant de disparaître à la fin du 19<sup>e</sup> s. Revenue au goût du jour depuis une dizaine d'années, bien adaptée au climat, Sylvie et Gilles Casty lui ont redonné ses lettres de noblesse avec un verger de 2 300 grenadiers certifié en agriculture biologique et une gamme de produits destinée à valoriser toutes les parties de la grenade : jus , vinaigre, gelée, sirop, hydrolat, savon, huile, pelures pour tisane....

**3 stand N°D 093 – Tel : 06 40 11 27 13**

## **Terre d'Amandes : des amandes exceptionnelles**

Les 2 500 arbres, 3 variétés françaises, donnent aujourd'hui une amande d'une qualité rare, qui a déjà trouvé sa place à la table de nombreux restaurants étoilés dans tout l'Hexagone. Vendues fraîches, séchées, en coques ou décortiquées, elles sont aussi grillées, aromatisées et caramélisées dans l'atelier familial selon des méthodes artisanales, pour des préparations sucrées et salées qui raviront tous les palais !

**3 stand N°D100 – Tel : 06 51 22 52 79 - [www.terredamandes.fr](http://www.terredamandes.fr)**



# **Sud – Provence Alpes Côte d'Azur – Pavillon 7.1**

## **Ipsago : Une biscuiterie à mission**

Ipsago est une biscuiterie "à mission" d'un genre nouveau créée par Thibault et Renaud, amis d'enfance ayant grandi en partageant les mêmes valeurs de la protection du vivant. Leur ambition est de proposer des biscuits aussi bons pour le palais que pour la planète. Pour cela, ils valorisent des ressources issues de fabrications artisanales : drêches de brasseries, pulpes de fruits et légumes de la presse des jus, tourteaux ou Okaras provenant des huiles ou des boissons végétales. Leur objectif zéro gaspi les amène à racheter des fruits et légumes hors calibres pour apporter un complément de revenus aux maraîchers. Ces coproduits sont séchés pour conserver leurs excellentes qualités gustatives et nutritionnelles et sont de merveilleux atouts pour la fabrication de superbes biscuits apéritifs et fruités.

**7.1 stand G 59 – Tel : 06 59 68 45 39 - <https://ipsago.fr> - du 3 au 5 mars**



## Découvrez des produits uniques et d'exception au Salon de l'agriculture 2023



Qui ne connaît la célèbre fleur jaune « Bienvenue à la ferme » ? Elle sera présente aux 4 coins du secteur « Produits et saveurs de France » ! 180 producteurs du réseau sont venus de toutes les régions pour faire découvrir leur passion, leurs talents, leur inventivité avec des produits authentiques et personnalisés.

Pour les amateurs d'échanges, de découvertes et de produits d'épicerie fine achetés en « direct de la ferme », un parcours attentif s'impose. En voici un avant-goût.



### Ile de France – Pavillon 7.1

#### A la découverte de piscicultures franciliennes

##### Pisciculture de Villette

C'est l'un des plus anciens élevages d'eau vive de France fondé en 1896 autour d'un moulin à eau du 16<sup>e</sup> siècle. On y utilise toujours les mêmes installations pour y faire grossir des truites « fario », « arc-en-ciel », « jaunes » et des saumons de Fontaine. Les poissons sont destinés pour certains au repoissonnement, pour d'autres à la gastronomie, vendus vivants, fumés ou en conserves. Des produits d'exception, un cadre enchanteur à découvrir absolument y compris pour de la pêche loisir !



7.1 Stand N 01 - Tel : 01 34 76 30 04 – site : [www.pisciculture.fr](http://www.pisciculture.fr) - les 4 et 5 mars

##### Les sources de l'Eclimont

En 1973, Robert Barberot décide d'implanter sur les cressonnières de son père un élevage de truites, persuadé de la qualité exceptionnelle du site alimenté par les sources de l'Eclimont.



*Truites arc en ciel, truites fario ou encore saumon de Fontaine, vendus vivants ou en conserves, font aujourd'hui le délice des amateurs. Régalez vous avec un velouté, des rillettes ou terrines de truite, nature ou au cresson !*

7.1 stand M 13 - Tel : 06 88 67 12 69 – site : [www.pisciculture-eclimont.com](http://www.pisciculture-eclimont.com) - du 25 au 27 février

##### L'enclos des chevrettes

Après avoir été formée et employée par Catherine Hardy, éleveuse de chèvres de la ferme de l'Enclos des chevrettes, Tiphaine a pris sa succession début 2022.



*Une expérience riche, passionnante qu'elle vous partage avec ses savoureux produits : bûches, bouchons naturels et aromatisés, petits chèvres, crottins... et SA faisselle !*

*7.1 stand M 13 - Tel : 06 17 04 53 83 – site : <https://lenclos-des-chevrettes.eatbu.com/?lang=fr> - les 1er et 2 mars*

### **Le village potager**

Le Village Potager est né de la conjonction de 3 envies : entreprendre, créer de l'emploi et avoir un impact environnemental. Le Village Potager est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire. Dans le Potager, 100% bio, sont cultivées plus de 160 variétés, certaines totalement méconnues.



*7.1 stand L 30 - Tel : 06 86 40 72 12 – site : <https://levillagepotager.com> - du 27 février au 1 mars puis le 3 mars*

## **Bretagne - Pavillon 3**

### **La ferme de Marso – le saucisson au CBD**

Jean François élève ses porcs sur paille, sans antibiotique, sans OGM et il enrichit leurs aliments en lin. Il adhère aussi au réseau bleu-blanc-cœur. Pour sa 1<sup>ère</sup> participation au Salon de l'Agriculture, il fera découvrir un saucisson à l'odeur et à la saveur caractéristiques : celle du CBD, grâce à l'incorporation de fleurs broyées présentes sous forme de grains. Une recette audacieuse élaborée avec un artisan local qui enrichit sa gamme de saucissons : nature, noisette, poivre, fumé, au fromage BIO... Avis aux curieux et aux gourmets !



*3 stand H 190 - Tel : 06 10 30 46 96*

### **Le Grenier Miloé : pâtes au blé tendre à la laitue de mer**

Marine s'est installée en 2021 et cultive le maïs, le colza et surtout le blé tendre, et un peu de blé noir. Le blé est moulu sur meule de pierre pour produire de la farine semi-complète, ensuite pressée à travers des moules en bronze pour former différentes sortes de pâtes : fusilli, coquillettes ou conchiglie.

Des pâtes « Made in Breizh » avec une variété un peu verte, les conchiglie à la laitue de mer, Marine ajoute de l'algue à ses pâtes pour apporter une note iodée.

Les connaisseurs apprécieront leur texture vraiment différente des pâtes italiennes !

*3 stand H 190 – Tel : 06 50 55 92 54 – du 25 au 27 février*



### **L'aubinière - Cuvée "Origine"**

Découvrez une nouvelle gamme de cidres et poirés mono variétaux élevés en fût de chêne dont la particularité est d'avoir contenu un autre alcool fraîchement vidangé.

L'aromatique simple et nette de ces cuvées mono-variétales est ainsi enrichie par la complexité et l'originalité d'un "Rhum, Porto, Vin de macération, Whisky de seigle, Whisky tourbé ...". Cela confère à ces cuvées hauts de gamme, produites en petites séries, élevés dans des fûts



différents d'un millésime à l'autre, des aromatiques uniques.

3 stand H 190 – Tel : 06 72 66 95 49 – du 27 février au 2 mars

### **La ferme des écureuils – Riz breton et châtaigne bretonne !**

Ludivine et Jean Baptiste cultivent depuis 3 ans ce sarrasin surnommé Riz breton... par les bretons ! Une variété plus grosse de blé noir, ancienne, méconnue, qui revient au goût du jour car elle peut être décortiquée. Sans gluten, digeste, nutritive, riche en protéines, fibres et magnésium, avec un léger goût de blé noir, elle se cuisine en rizotto, riz au lait...

Ludivine et Jean Baptiste possèdent également 8 hectares de châtaigneraie ! Historiquement la Bretagne était une des 4 régions de la châtaigne... Aujourd'hui, il est le seul à s'être lancé dans l'aventure et a greffé d'anciennes variétés. Des châtaignes que l'on retrouve en crème, sirop, pâte à tartiner... ou crème glacée, transformée par Wout Van Valenberg, le Cremier Bio !

3 stand H 190 – Tel Ferme des écureuils : 06 84 11 52 86 et Van Valenberg 06 31 87 94 04 – 1er mars



## **Grand est – Pavillon 3**

### **Apiculture Chambron – succulentes préparations à base de miel**

A la tête d'un cheptel d'environ 700 colonies (dont la moitié pour la reproduction), cet agriculteur passionné propose, outre des miels de cru - printemps, fleurs, été, luzerne, acacia, forêt, tilleul et trèfle, une gamme de produits hors du commun.

D'excellentes préparations pour étonner les papilles : préparation de miel et eau de vie de mirabelle ou de marc de champagne, ou encore avec des noisettes, du cacao, un hydromel pétillant, une moutarde au miel et ail des ours...

Stand 3 D 211 – Tel : 06 87 11 36 83 - <https://apiculturechambron.fr>



### **La ferme des avolets – Des liqueurs qui respirent les Vosges**

Producteur de myrtilles et bluets depuis 2015, j'élabore des recettes à base de mon fruit fétiche, champion des antioxydants et particulièrement riche en vitamine C : la myrtille.

Passionné, je me suis diversifié pour créer une 15aine de liqueurs de fruits et de plantes typiquement vosgiennes à partir d'eau de vie de myrtille. Découvrez, avec modération, la liqueur de myrtille, de foin, de sapin des Vosges, de pissenlit... mais aussi des bières sans sucres ajoutés aromatisées avec des fruits de nos vergers !

Stand 3 C 162 – Tel : 06 85 67 06 76



## **Hauts de France – Pavillon 3**

### **Earl du Party Est – rillettes 100% boeuf**

Installés depuis 4 ans, Emmy et Quentin représentent la 3<sup>ème</sup> génération d'éleveurs de charolaises. Ils ont alors choisi de se diversifier avec de la vente directe et la création de produits transformés. Pour leur 1<sup>ère</sup> participation au salon, ils présentent un saucisson de bœuf et une carbonade mais surtout leur dernier né :



une rilette 100% bœuf, élaborée à partir de morceaux nobles cuits dans un bouillon, tendre, peu grasse mais onctueuse, gouteuse à souhaits...

3 stand H 198 – Tel : 06 42 93 77 41 – les 25, 26 février et 4, 5 mars

## Normandie – Pavillon 7.1

### La ferme des sapins – Des gourmandises de la ferme

Ces innovations trouvent leur source en Norvège... où le sapin s'utilise comme nos herbes de Provence. Le sel de sapin est un mélange de sel de Guérande et de bourgeons de sapin à utiliser en fin de cuisson pour rehausser viandes et poissons. La gelée de bourgeons de sapin accompagne divinement du foie gras. Et le sirop de sapin s'apprécie dans de l'eau fraîche ou chaude. Incroyable !

7.1 stand H 64 – Tel : 06 44 00 03 68 – <https://lafermedessapins.fr> – les 4 et 5 mars



### La Normandie met à l'honneur ses légumineuses et graines comestibles

**La Ferme Des Mille Epis** – des pois chiches noirs - au goût subtil de noisette, la texture soyeuse et le côté atypique de sa couleur noire - du quinoa blond au goût prononcé de céréales aussi proposé sous forme de farine ou flocons, des lentilles vertes, noires Beluga ou corail et enfin des flageolets.



7.1 stand H 64 – Tel : 06 86 91 13 63 - [www.fermedesmilleepis.fr](http://www.fermedesmilleepis.fr) - le 27 février

**Pousses de là** – des graines bio : Chia, lentilles vertes ou roses, lin mais aussi pois chiches et quinoa en conversion bio.

7.1 stand H 64 – Tel : 06 89 67 45 05 - [www.poussesdela.fr](http://www.poussesdela.fr) – les 2 et 3 mars



**La ferme du Chailloué** – des Graines de chanvre bio décortiquées, à la texture gourmande et au goût subtil de noisette.

7.1 stand G 36 – Tel : 07 88 49 04 30 - <https://lafermeduchailloue.fr> - Du 3 au 5 mars



### Degustonfoin – Quelle créativité autour du foin alimentaire!

Dégustez les recettes qu'Alain et Lauranne mettent au point, parfois avec l'appui de chefs étoilés... Confit de foin, idéal avec un fromage ou du foie gras, bière au foin, vinaigre de cidre au foin : idéal pour déglacer une viande ou réaliser une vinaigrette en sucré/salé, poudre de foin à incorporer dans des biscuits ou du pain, tisane au foin... et même un sirop de foin pour un apéro normand au poiré très original!



7.1 stand G 36 Tel : 06 37 89 59 84 - [www.degustonfoin.fr](http://www.degustonfoin.fr) - 28 février, 1er mars



## **Cidrerie du Mont Viné – Les pommes sous toutes leurs formes**

Outre du cidre, du jus de pommes, du Pomm Apéro nature ou vanille, des eaux de vie, vous dégusterez aussi des produits plus insolites : des liqueurs arrangées à base d'eau de vie de cidre jeune qui titrent 26° litchi-framboise, fraise-basilic, sangri-pommes, mojito normand... ou de la gelée de pomme et des pâtes de fruits à la rose, à la cannelle, à la vanille... Une belle palette des saveurs pommées pour cette exploitation familiale en reconversion bio reprise par Constance Hyst en 2019.

7.1 stand H 64 Tel : 06 33 97 91 15 - <https://cidrieriedumontvine.com> - les 25 et 26 février

## **Nouvelle Aquitaine – Pavillon 7.1**

### **Gargouil – La pomme est leur ADN !**

Avec un climat idéal, 10 essences de pommiers dans son verger, des poiriers et du coing, retrouvez des produits authentiques, indémodables avec une touche de fantaisie : des jus, de pomme, poire bien sûr mais aussi pomme citron, pomme gingembre... ou des confitures et gelées. Testez ! Leurs jus sont régulièrement médaillés au Concours Général Agricole.



7.1 stand F 21 – Tel : 05 49 87 50 23 - <https://www.gargouil-pommes.fr>

## **Occitanie – Pavillon 3**

### **Rucher des Avant-Monts : vinaigre au miel de thym, miel de buplèvre, cadrons...**

Découvrez des produits typiques de notre terroir ! Un vinaigre au miel de thym, très subtil et raffiné issu d'une collaboration avec un grand spécialiste local du vinaigre haut de gamme. Mais aussi du miel de buplèvre, un miel doux avec des touches de pain d'épices et d'agrumes et bien sûr du miel de thym, ou de garrigue.... Sans oublier d'excellents cadrons de montagne ou de chataignier et notre grog au miel de montagne, propolis, citron et cannelle !



Stand 3 F 72 - Tel : 06 27 38 19 20 - <https://rucher-des-avant-monts.com> – du 25 février au 1er mars

### **Les trésors du berger – Vive l'agneau !**

Damien Coignet est installé depuis 2 ans et s'est rapidement diversifié en transformant également sa production. Sa nouveauté ? Un jambon sec d'agneau Tarasconnais ou Mérinos d'Arles, fin prêt pour le salon ! Qui complète une large gamme de saucissons, saucisses sèches, chorizos d'agneau ou de terrines cèpes, châtaignes... ou encore d'agneau à l'orientale ou au pistou !

Stand 3 F 72 – Tel : 06 11 95 17 08



### **Gaec de Deux Pigeonniers – Au royaume des saucissons 100% boeuf**

Fiers de leur cheptel de Limousines, Benoit et Dominique, outre la vente en « frais » de viande Label rouge, transforment et proposent des plats cuisinés de veau ou de bœuf (sauté aux olives, curry..., daube) et 2 gammes de saucissons très goûteux et peu gras : du 100% bœuf et du 100% veau/jeune bovin (abattu entre 8 et 12 mois), au goût légèrement plus prononcé. Piment d'Espelette, ail, noix, roquefort, poivre vert... dégustez ! Savourez !

3 stand F 103 – Tel : 06 82 15 12 13 - [www.lesdeuxpigeonniers.com](http://www.lesdeuxpigeonniers.com)



### **Laurent Arcella : des huîtres creuses d'argent**

Issu d'une famille de conchyliculteurs depuis 4 générations, son banc d'huîtres de l'étang de Thau régale chaque année les amateurs. Nul doute que ses huîtres creuses, médaillées d'argent au Concours Général Agricole 2022 raviront de nouveau les fins palais !

3 stand F 120 - Tel : 06 12 44 50 91



## **Pays de la Loire – Pavillon 3**

### **Sequoia – des pâtes sèches au cacao**

Depuis l'installation d'un laboratoire de transformation en 2018, Karine et Jérôme Poirier produisent des pâtes à base de notre blé dur. Découvrez nos malfadines à la spiruline, campanelle au piment d'espelette, sarras'ines ou campa'choc au pur cacao Monbana!

3 Stand H225 Tel : 06 83 74 38 08 - les 2 et 3 mars



## **Sud – Provence Alpes Côte d'Azur – Pavillon 7.1**

### **Domaine de la source – Connaissez vous l'AOC vin de Bellet ?**

Le Domaine de la Source est l'un des plus petits vignobles de France avec 7 hectares, en culture Bio, niché sur les collines de Nice. AOC depuis 1941, "le Bellet" est récolté sur le seul territoire de la commune de Nice. Un vin du Sud avec du caractère élaboré par ces passionnés à partir de cépages uniques et antiques : en rouge – 80% folle noire 20% grenache, rosé 100% braquet et blanc 100% rolle. Venez découvrir leurs vins rares !

Stand 7.1 F 61 Tel : 06 17 77 87 98 - <https://domainedelasource.jimdo.com>



### **Etable montillienne – Le porc du Ventoux**

Cet éleveur de porc en plein air, impliqué dans la démarche porc du Ventoux fera déguster saucisson, saucisses sèches et viandes séchées. Que du bonheur !

Stand 7.1 K 77 Tel : 06 15 39 21 28



Contact presse : Iris Roze – 06 09 86 02 26

Contact « Produits et saveurs de France » : Anne Pyt – 06 69 02 17 45

DOSSIER DE PRESSE SIA – Février 2023

