



# Communiqué

# Auvergne-Rhône-Alpes

SALON DE L'AGRICULTURE 2023  
25 FÉVRIER - 5 MARS



Auvergne - Rhône - Alpes  
gourmand

# SOMMAIRE

- Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand.....page 3
- La Chambre Régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes.....page 4
- Animations Hall 3.....page 5
- Animations Hall 1.....page 7

**Vous trouverez les producteurs, les entreprises et les collectifs qui ont mis les petits plats dans les grands pour vous accueillir pendant 10 jours :**

- Saveurs de l'Ain (la Chambre d'Agriculture de l'Ain), l'Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes, la Fédération Départementale des coopératives laitières de l'Ain, la Fédération Départementale des coopératives laitières de l'Ain, le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse, et la Brasserie Saint-Clair la Bressane sur le stand B097.....page 9
- Les produits de l'Allier Bourbonnais sur le stand C092.....page 11
- L'AOP Saint Nectaire sur le stand B055.....page 12
- Les AOP Caprines de la Région sur le stand C124.....page 13
- La Brasserie du Mont-Blanc sur le stand B045.....page 15
- La Brasserie Dulion sur le stand A120.....page 17
- L'AOP Cantal sur le stand B106.....page 18
- Les pâtes à tartiner de Charles Chocolartisan sur le stand C118.....page 19
- Le Département de l'Ardèche et Goûtez l'Ardèche sur le stand C072.....page 20
- Les Charcuteries Drôme Ardèche Tradition sur le stand B113.....page 22
- Les salaisons du Groupe Debroas sur le stand B051.....page 23
- La Haute-Loire et ses producteurs sur le stand B056 et C063.....page 24
- Henri Raffin sur le stand D117.....page 25
- Les vins du Beaujolais (Inter Beaujolais) sur le stand B073.....page 26
- Le nougat de Montségur sur le stand C106.....page 27
- Les Charcuteries MAS sur le stand B120.....page 28
- La Meule de Montélimar sur le stand A114.....page 29
- Les Salaisons Merle sur le stand B119.....page 30
- Les Salaisons Montserret sur le stand B091.....page 31
- Les produits des Savoies (Savoie-Mont-Blanc) sur le stand C056.....page 32

**Sans oublier, nos restaurants présents dans le Hall 3...**

- Le Restaurant du Cantal.....page 33
- Le Restaurant Allier Bourbonnais.....page 34

**... mais aussi ceux du Hall 7.1 !**

- Le Temple du Fromage.....page 35
- Le restaurant « chez Lulu ».....page 36

# Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

## AU SERVICE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE RÉGIONALE

Auvergne - Rhône - Alpes  
gourmand

### Nos actions auprès des producteurs et entreprises agro-alimentaires et alimentaires régionales :

- **ACCOMPAGNER** sur de nouveaux marchés
- **PROMOUVOIR** les produits, les terroirs et savoir-faire et valoriser nos territoires
- **DÉVELOPPER** la performance et l'innovation
- **METTRE EN RELATION** l'ensemble des acteurs de la filière.

### Qui sommes-nous ?

Le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand est une association composée de **professionnels** issus de **différents horizons** : chefs d'entreprises, chambres consulaires, organisations professionnelles, marques territoriales, centres de recherche, et établissements de formation. Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand porte des actions de **promotion** et de **développement économique** de la **filière alimentaire régionale**, avec le **soutien de la Région**, en phase avec les **priorités du territoire** (qualité, bien-manger...) et en **concertation** avec les **entreprises et acteurs régionaux**. Véritable porte d'entrée de la filière, le Comité **met en relation les différents acteurs** et **accompagne les entreprises**. Le comité supervise également la partie opérationnelle de la démarche régionale **MA RÉGION, SES TERROIRS**. C'est une démarche créée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes et les représentants du monde agricole et agroalimentaire, visant à **mieux valoriser le travail** et le **savoir-faire** des femmes et des hommes qui cultivent notre terroir, avec la reconnaissance de leurs engagements quotidiens.

**10**

personnes dédiées

**+ DE 50**

actions par an

**+ DE 200**

producteurs accompagnés sur des opérations de promotion

**200**

adhérents

**près de 600**

entreprises bénéficiaires des actions

**+ DE 2 500 M2**

de stands régionaux aménagés

**+ DE 150**

entreprises et partenaires participant à des collectifs (international, santé et performance, approvisionnement et promotion...)

**DIRECTRICE :**

Sylvie Portay Marino 04 37 23 67 40

s.marino@comite-arag.fr

www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr

# LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



PORTE-PAROLE DE L'AGRICULTURE ET DES TERRITOIRES EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

## 3 missions au service des agriculteurs et des territoires :

- **UNE MISSION CONSULTATIVE PORTANT L'INTÉRÊT GÉNÉRAL DE L'AGRICULTURE :** elle donne son avis et prend position sur toutes les décisions et orientations concernant l'agriculture et le monde rural, auprès des services de l'Etat en région, du Conseil Régional et des partenaires économiques et sociaux. Son ambition : orienter les choix stratégiques des politiques agricoles et créer les conditions favorables au développement de l'agriculture.
- **UNE MISSION DE DÉVELOPPEMENT** auprès des acteurs régionaux et des filières que le réseau des Chambres d'agriculture accompagne, conseille, forme et informe. Elle porte des projets de développement agricole, de recherche innovation, de promotion des produits.
- **UNE MISSION DE COORDINATION** des Chambres d'agriculture de la région, en animant des réseaux, et en renforçant la mutualisation des moyens et compétences, pour apporter un service de proximité efficace, adapté aux besoins nouveaux de l'agriculture durable, et proposer des solutions innovantes.

## Un projet stratégique du réseau qui fédère l'ensemble des Chambres d'agriculture et guide leur action :

- Renouveler les générations et accompagner les entreprises dans leurs projets
- Maintenir le maximum d'agriculteurs dans tous les territoires
- L'agronomie : une priorité essentielle pour le réseau des Chambres, demain
- Economie et prospective : défendre les positions d'AURA
- Accompagner les filières pour créer de la valeur en région et dans les territoires.

La Chambre régionale est pilotée par **71 élus**, renouvelés à l'issu du scrutin de 2018.

Elle est présidée par **Gilbert Guignand**, éleveur laitier en Haute-Loire.

Ses services comptent **48 collaborateurs**.

LE RÉSEAU DES CHAMBRES  
D'AGRICULTURE EN AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES EST COMPOSÉ DE :

**10**

chambres départementales

**1**

chambre interdépartementale

**1**

chambre régionale

**400**

élus au suffrage universel pour 6  
ans (2019-2025)

**1 000**

collaborateurs dans une  
cinquantaine de sites de proximité

### CONTACTS PRESSE :

- Anne Vernet +33 (0)6 30 60 22 54  
anne.vernet@aura.chambagri.fr
  - Chloé Mamet +33 (0)7 88 70 42 16  
chloe.mamet@aura.chambagri.fr
- www.aura.chambres-agriculture.fr

# ANIMATIONS HALL 3

**Venez faire un tour sur le stand régional n°3B072 pour découvrir les produits régionaux lors de nos journées territoriales !**

Des journées territoriales de mise en lumière des produits phares seront animées pour présenter la richesse alimentaire et gastronomique de notre belle région, à travers des démonstrations et des jeux culinaires :

- Les démonstrations culinaires vous seront présentées sous forme de recettes de cuisine originales et savoureuses, suivies de dégustations et d'échanges entre producteurs, chef et visiteurs... Vous allez découvrir des saveurs que vous ne soupçonniez pas !
- Les jeux culinaires sauront vous divertir. Ces ateliers ludiques engageront les visiteurs à la découverte des différents produits : dégustations à l'aveugle, astuces anti-gaspi, mini-recettes... venez mettre la main à la pâte et testez vos sens!

L'espace Œnothèque du stand de la région Auvergne-Rhône-Alpes vous proposera des animations découvertes de nos terroirs avec des accords mets-vins, ainsi qu'une présentation de l'offre œnotouristique régionale.

**Tentez de remporter de nombreux lots !**

La région Auvergne-Rhône-Alpes vous invite dans son espace jeux : prenez la pose devant notre PhotoBooth, venez relever les défis de notre borne de jeu tactile en répondant à un quizz sur les produits agricoles régionaux pour tenter de remporter un des nombreux lots offerts par les acteurs des réseaux Gîtes de France, Bienvenue à la Ferme et les chambres départementales.



# PROGRAMME DES ANIMATIONS

## STAND 3 B 072

### DIMANCHE 26 FÉVRIER : PUY-DE-DÔME & CANTAL

En plus de leur richesse gastronomique, ces territoires ont vu naître la vache égérie du salon de cette année, de race Salers : Ovalie ! Venez déguster les produits à l'honneur ce jour : le **pâté en croûte au cantal AOP**, le **porc fermier d'Auvergne IGP**, le **boeuf Salers Label Rouge**, les **lentilles blondes de Saint-Flour** et les **fromages Salers AOP**.

### MARDI 28 FÉVRIER : AIN

Cette journée sera consacrée à la mise en avant des produits de l'Ain. Savourez l'incontournable **volaille de Bresse AOP**, la **carpe des Dombes** et le délicieux **Bresse Bleu**.

Le chef vous proposera également de venir à la rencontre des produits de l'Ain à travers des jeux culinaires autour des **poireaux BIO**, de la **crème** et du **beurre de Bresse AOP**.

### JEUDI 02 MARS : ALLIER

Jeudi, le département de l'Allier sera représenté par les produits phares de son terroir, que sont l'**agneau du Bourbonnais IGP Label Rouge**, le **boeuf Charolais du Bourbonnais IGP Label Rouge**, la **volaille fermière d'Auvergne IGP Label Rouge** et la **moutarde de Charroux**.

### SAMEDI 4 MARS : HAUTE-SAVOIE

Cette avant dernière-journée sera dédiée à la Haute-Savoie, et vous amènera à la découverte des produits typiques du département, à travers de savoureuses recettes et d'étonnantes jeux culinaires. **Crozets savoyards**, fromage **Abondance AOP** ou **génépi des Alpes IG** : vous ne serez pas déçus !

### SAMEDI 25 FÉVRIER : RHÔNE & LOIRE

Découvrez des dégustations et animations autour du fameux **saucisson Lyonnais**, de la **rigotte de Condrieu AOP**, du **boeuf de Charolles AOP**, des **oeufs MRST**, des **pommes du Pilat** ou encore de la célèbre **fourme d'Ambert AOP**.

Ne manquez pas nos jeux culinaires, où vous pourrez entre-autres apprendre le secret d'une mayonnaise réussie, ou de nombreux conseils anti-gaspi.

### LUNDI 27 FÉVRIER : ISÈRE

Plongez au coeur de la richesse du patrimoine culinaire de l'Isère ce lundi 27 février, et venez découvrir à travers jeux et recettes : les fameuses **noix de Grenoble AOP**, l'**omble chevalier**, le **saint-marcellin IGP**, le **bleu du Vercors-Sassenage AOP** et la **viande de boeuf** de la marque départementale **ISHERE**.

### MERCREDI 01 MARS : DRÔME & ARDÈCHE

Parmi les nombreux produits à l'honneur, vous pourrez découvrir la célèbre truite ardéchoise, les **châtaignes d'Ardèche AOP**, le **chevreau de l'Adret**, la **raviole du Dauphiné IGP-Label Rouge**, la **truffe noire Drômoise**, mais pas que ! L'**ail de la Drôme IGP**, l'**olive noire de Nyons AOP** et le **picodon AOP** seront mis à l'honneur.

### VENDREDI 03 MARS : HAUTE-LOIRE

Le département de la Haute-Loire saura vous surprendre de par ses délicieux produits locaux, notamment l'étonnant **fin gras du Mézenc AOP**, les célèbres **lentilles du Puy AOP**, l'excellent **veau Label Rouge des Monts du Velay-Forez**, ou encore le **bleu d'Auvergne AOP**.

Dégustations à l'aveugle et démonstrations de recettes originales, n'hésitez pas à venir faire un tour sur le stand régional.

### DIMANCHE 5 MARS : SAVOIE

Cette journée de clôture mettra en scène les produits traditionnels de la Savoie, comme par exemple les délicieux **diots de Savoie**, la **brioche Saint Genix**, les **pommes et poires de Savoie IGP**. Ce dimanche mettra également à l'honneur les fromages locaux sous AOP & IGP, fleurons du département, tels que : le **reblochon**, le **beaufort**, la **tomme des Bauges**, l'**emmental** et la **raclette**... Sauriez-vous les différencier les yeux bandés ? Venez relever le défi !

# ANIMATIONS HALL 1

## Des animaux bien élevés, bien nourris pour une gastronomie d'excellence dans le Hall 1.

Une mini ferme vous attend, **stand G 32**. Elle présentera des animaux de race locale. Tout près d'Ovalie, la vache Salers égérie de l'édition 2023 du Salon, et chaque jour, une race et un produit seront mis à l'honneur.

Tous les jours, des éleveurs viendront parler de leur savoir-faire et des soins prodigués aux animaux.

Des représentants des interprofessions expliqueront la typicité des produits en lien avec leur terroir d'origine.

Et ces produits seront ensuite proposés à la dégustation. Ils auront été cuisinés en direct par des jeunes en formation dans les écoles hôtelières de la région.

## Ne manquez pas notre nouvelle animation ! Un escape game

Venez participez à l'escape game et mettez-vous dans la peau d'un super terrien, en famille ou entre amis !

Aidez la Super Vache Ovalie à sauver la prairie et à déjouer les plans maléfiques de Bitume Man !\*



Des sessions quotidiennes vous seront proposées gratuitement, inscription sur place dans la mesure des places disponibles.

\*Escape game conçu par Les Feux d'Optimisme.

# PROGRAMME DES ANIMATIONS

## HALL 1

### DIMANCHE 26 FÉVRIER : Viande Salers Label Rouge

- Présentation de la **vache Salers** par un éleveur
- Présentation de la production de viande bovine Salers et du label rouge
- Présentation du lycée de Chamalières et dégustation de recettes à base de bœuf Salers Label Rouge

### MARDI 28 FÉVRIER : Fromages AOP de Savoie

- Présentation des **vaches de Savoie** par un éleveur
- Présentation de la production de fromage au lait des vaches de Savoie
- Dégustation de fromage
- Présentation de la maison familiale rurale (MFR) des Baronnies et dégustation de recettes à base des fromages AOP de Savoie

### JEUDI 02 MARS : Viande Salers Label Rouge et AOP St-Nectaire

- Présentation de la **vache Salers** par un éleveur
- Le matin : la production de viande bovine Salers et du label rouge
- L'après-midi : la production de St-Nectaire AOP et dégustation de St-Nectaire laitier et fermier
- Présentation de la maison familiale rurale (MFR) des Baronnies et dégustation de recettes à base de viande bovine Salers (matin) et de St-Nectaire AOP (l'après-midi)

### SAMEDI 4 MARS : Viande Salers Label Rouge

- Présentation de la **vache Salers** par un éleveur
- Présentation de la production de viande bovine Salers et du Label Rouge
- Démonstrations de découpe et de présentation de viande par les élèves en formation boucherie de l'institut de formation professionnelle et permanente (IFPP) d'Aurillac
- Présentation de l'École hôtelière de Thonon et dégustation de recettes à base de boeuf Salers Label Rouge

### SAMEDI 25 FÉVRIER : les fromages AOP Cantal et Salers

- Présentation de la **vache Salers** par un éleveur
- Présentation de la production de fromage au lait de vache Salers
- Dégustation de fromage
- Présentation du lycée de Chamalières et dégustation de recettes à base des fromages AOP Cantal et Salers

### LUNDI 27 FÉVRIER : Bœuf fermier Aubrac LR

- Présentation de la **vache Aubrac** par un éleveur
- Présentation de la production de viande de boeuf fermier Aubrac et du label rouge
- Présentation du lycée de Chamalières et dégustation de recettes à base de bœuf fermier Aubrac

### MERCREDI 01 MARS : Viande Salers Label Rouge et viande de chevreau

- Présentation de la **vache Salers** par un éleveur
- Le matin : la production de viande bovine Salers et du Label Rouge
- L'après-midi : la production de viande de chevreau
- Présentation de la maison familiale rurale (MFR) des Baronnies et dégustation de recettes à base de viande bovine Salers (matin) et de viande de chevreau (l'après-midi)

### VENDREDI 03 MARS : AOP Bleu du Vercors Sassenage

- Présentation de la **vache Villarde** par un éleveur
- Présentation de la production de fromage AOP Bleu du Vercors Sassenage et dégustation du fromage
- Présentation de l'École hôtelière de Thonon et dégustation de recettes à base de fromage AOP Bleu du Vercors Sassenage
- Démonstrations de découpe et de présentation de viande par les élèves en formation boucherie de l'institut de formation professionnelle et permanente (IFPP) d'Aurillac

### DIMANCHE 5 MARS : Viande Salers Label Rouge

- Présentation de la **vache Salers** par un éleveur
- Présentation de la production de viande bovine Salers et du label rouge
- Démonstrations de découpe et de présentation de viande par les élèves en formation boucherie de l'institut de formation professionnelle et permanente (IFPP) d'Aurillac
- Présentation de l'École hôtelière de Thonon et dégustation de recettes à base de boeuf Salers Label Rouge

# SAVEURS DE L'AIN

## CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AIN

### HALL 3 / STAND B 097

#### UN PATRIMOINE CULINAIRE EXCEPTIONNEL

Producteurs, métiers de bouche et entreprises artisanales, restaurateurs, revendeurs ou organisateurs d'événements, plus de **450 professionnels de l'Ain** défendent avec passion leur attachement aux produits d'excellence, sous l'égide de la marque Saveurs de l'Ain. Dans une destination bénie des dieux en matière de gastronomie, **une dizaine de produits labellisés AOP/ AOC** identitaires du territoire sont mis en valeur au quotidien par les princes des fourneaux, sous l'impulsion du **maître Georges Blanc, leur chef de file aux 3 étoiles Michelin.**

#### DES FILIÈRES ET DES PRODUCTEURS ENGAGÉS DANS LA DÉMARCHE SAVEURS DE L'AIN

Grâce à ses **filières de qualité**, son nombre grandissant d'exploitations en circuits courts, le développement des magasins de producteurs fermiers, l'agriculture de l'Ain offre une véritable palette d'instantanés gourmands et gourmets. Ces produits d'excellence (AOC/AOP/IGP), cette **grande variété de spécialités du terroir** vous attendent sur l'espace animé par la Chambre d'agriculture de l'Ain, soutenu par le Département. Être en contact direct avec les producteurs locaux, c'est une garantie pour le consommateur et c'est aussi une valorisation de la production pour les agriculteurs. C'est la raison pour laquelle la **Chambre d'agriculture soutient et accompagne les agriculteurs** dans cette démarche.

#### LES PRODUITS SUR LE SALON

Sur un stand d'une centaine de mètres carrés, spécialement agencé pour faciliter la découverte et la dégustation des produits Saveurs de l'Ain, les visiteurs retrouveront le **meilleur de la gastronomie aindinoise** :

- Le Cellier Lingot-Martin, Caveau Dufour, Nicolas Mazzuchelli, ... en AOC Vins du Bugey
- Le Comité Interprofessionnel de l'AOP Volailles de Bresse
- Les Coopératives laitières : AOP Comté, AOP Bleu de Gex, AOP Crème de Bresse, AOP Beurre de Bresse, Bressor
- L'association Poissons de Dombes : filets de carpe fumée, rillettes et mousses de carpe
- La Brasserie Saint-Clair : bières artisanales La Bressane

## UN BAR RESTAURATION DES PRODUITS AINDINOIS

**Vincent Liégeois**, chef cuisinier adhérent Saveurs de l'Ain, préparera devant le public des recettes valorisant les produits Saveurs de l'Ain.

### A la carte :

- Frit'Ain de poulet de Bresse
- Frit'Ain de poisson de Dombes
- Frit'Ain de Comté AOP
- Planches de produits Saveurs de l'Ain

### Les boissons :

- Bières artisanales La Bressane
- AOC Vins du Bugey
- Jus de pomme de l'Abbaye des Dombes
- Limonade artisanale

## LES PRODUITS DE L'AIN À L'HONNEUR LE MARDI 28 FÉVRIER SUR LE STAND DE LA RÉGION AUVERGNE- RHÔNE-ALPES

- 10h-11h Jeu culinaire : Réaliser une ballotine avec un filet de volaille
- 11h-13h Démo culinaire : Volaille de Bresse
- 13h-15h Démo culinaire : Bleu de Bresse
- 15h-16h Jeu culinaire : Crème de Bresse et Beurre de Bresse
- 16h-18h Démo culinaire : Poisson de Dombes
- 18h-19h Jeu culinaire : Légumes



## CONTACT

Frank Meurou

Tél : 04 74 45 56 52 / 06 85 16 21 44

Mail : [frank.meurou@ain.chambagri.fr](mailto:frank.meurou@ain.chambagri.fr)

Site Internet : [www.saveursdelain.fr](http://www.saveursdelain.fr) [www.ain.chambre-agriculture.fr](http://www.ain.chambre-agriculture.fr)

# ALLIER BOURBONNAIS HALL 3 / STAND C 092

L'agence Allier Bourbonnais Attractivité vise à renforcer la **notoriété du département, la fierté d'appartenance** de ses habitants et donner l'envie d'Allier. Elle souhaite fédérer tous les acteurs autour de cette ambition partagée en proposant un **accompagnement personnalisé, du sur-mesure pour chaque porteur de projet de TPE ou de projets touristiques**. Avec son agrément Allier Bourbonnais Produits, elle valorise et promeut le **savoir-faire local** en mettant en réseaux des producteurs, artisans et boutiques bourbonnais. Pour la première fois, le stand Allier Bourbonnais aura **sa propre boutique de produits locaux**, où vous pourrez retrouver les nombreuses productions de ses adhérents.

## PRODUITS COMMERCIALISÉS

Alimentaire : Viande, Foie Gras, Noisettes, Miel, Soupes, Champignons, Glaces, Farines, Vins & Bières, ...  
Non Alimentaire : Soins, Vêtements, Accessoires, ...



## CONTACT

Allier Bourbonnais  
Laura MERITET  
12 cours Anatole France  
03000 Moulins  
Tél : +33 (0) 4 70 34 16 39  
Mail : [contact@allier-bourbonnais.fr](mailto:contact@allier-bourbonnais.fr)  
Site Internet : [www.allier-bourbonnais.fr](http://www.allier-bourbonnais.fr)

# AOP SAINT-NECTAIRE HALL 3 / STAND B 055

L'interprofession du Saint-Nectaire, en tant qu'**Organisme de Défense et de Gestion**, est chargée de la coordination et du développement collectif de la filière fromagère AOP Saint-Nectaire. Elle regroupe près de **2000 emplois directs** répartis parmi **207 exploitations fermières, 225 exploitations laitières, 7 collecteurs de lait, 4 laiteries et 19 affineurs**. L'AOP Saint-Nectaire se positionne aujourd'hui comme la **3ème AOP française au lait de vache** et la **1ère appellation fermière en Europe**. L'aire d'appellation de l'AOP Saint-Nectaire est située au cœur des montagnes volcaniques d'Auvergne, à cheval sur le Puy-de-Dôme et la Cantal : elle constitue l'une des plus petites zones AOP d'Europe ! Cette année, ne manquez pas la formule chaude à emporter : **un panini auvergnat au Saint-Nectaire et jambon d'Auvergne !**

La **vente de fromage AOP Saint-Nectaire** sera également possible ainsi que celle de **planches de dégustation** à consommer sur place, **un atelier réalité virtuelle** pour visiter une ferme AOP Saint-Nectaire, la **rencontre des professionnels** de la filière ainsi qu'un **point d'accueil recrutement** : rejoignez l'AOP Saint-Nectaire comme fervents consommateurs ou comme futurs membres à part entière de la filière

## PRODUITS COMMERCIALISÉS

AOP Saint-Nectaire laitier, AOP Saint-Nectaire fermier.



## CONTACT

INTERPROFESSION DU SAINT-NECTAIRE

Contact : Axel BARTOUT

2 ROUTE DES FRAUX

63610 BESSE EN CHANDESSE

TÉL. 33 (0)4 73 79 52 57

[contact@syndicatstnectaire.com](mailto:contact@syndicatstnectaire.com)

[www.aop-saintnectaire.com](http://www.aop-saintnectaire.com)

# AOP CAPRINES DE LA RÉGION HALL 3 / STAND C 124

Ces 3 fromages AOP, **Chevrotin, Picodon et Rigotte de Condrieu**, fabriqués dans la région Auvergne-Rhône-Alpes uniquement à partir de **lait cru de chèvre** séduiront à coup sûr votre palais ! Riches de leurs terroirs et encadrés par un cahier des charges, ces fromages AOP garantissent un lien fort à **l'authenticité**, au **savoir-faire**, à la **tradition** et à la **qualité sanitaire** et **gustative**.

## LA RIGOTTE DE CONDRIEU AOP

Venue du Parc Naturel Régional du Pilat entre Rhône et Gier, dans les Départements du Rhône et de la Loire, la Rigotte de Condrieu est un petit fromage de chèvre au lait cru, fabriqué selon un **savoir-faire transmis de génération en génération**.

La Rigotte de Condrieu se présente sous la forme d'un petit cylindre plat de 5cm de diamètre et de 2cm de haut. Sa croûte est couleur blanche, ivoire ou bleue selon l'affinage. Sa pâte est ferme, souple, lisse et fondante.

La Rigotte développe un **goût de champignon et des saveurs de noisette et de beurre**.

À déguster sur un plateau de fromage mais aussi en apéritif, cuisinée ou en pique-nique.

## LE PICODON AOP

Le Picodon ou « Picaoudou » en langue d'oc, qui fête cette année les 40 ans de sa reconnaissance en tant qu'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), est un petit fromage de caractère, **fabriqué dans le respect de la tradition artisanale**, au goût de chèvre unique qui séduira à coup sûr votre palais !

Derrière un **goût franc** et parfois **piquant**, le Picodon cache un **cœur tendre et des saveurs subtiles, de noisette et champignon**. Sa croûte blanche et fleurie peut alors prendre une couleur bleue. Sa texture est fine, souple et se veut parfois cassante en fonction de l'affinage. Il peut également être lavé. On parle alors de Picodon affiné « méthode Dieulefit ».

Pas de doute, le Picodon a le goût de son terroir ! À savoir l'Ardèche et la Drôme, celui-ci incluant aussi le canton de Barjac dans le Gard et l'enclave de Valréas dans le Vaucluse.

Riche de son terroir, le Picodon, réalisé avec du lait de chèvre, cru et entier, nous parle de soleil, de rocailles, de foin odorants et de coteaux escarpés.

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) garantit un **lien fort au territoire, à l'authenticité**.

Ainsi ce **terroir exceptionnel**, toutes les plantes que vont manger les chèvres comme le foin, l'herbe, la luzerne, les châtaignes, les glands, les baies, les céréales, le thym, le serpolet et bien plus encore se retrouvent dans le lait et apporte tout le bon goût et le caractère au Picodon. En apéritif, sur un plateau, en association avec d'autres produits ou encore cuisiné en salade, en tarte, en gratin ou en burger, le Picodon se consomme de 1000 façons.

## LE CHEVROTIN AOP

Les saveurs des Chevrotins sont le reflet d'une **tradition et d'un savoir-faire perpétués et authentiques.**

Ils sont exclusivement fabriqués à la ferme...et à la main, dans les massifs du Mont-Blanc, du Chablais, des Aravis en Haute-Savoie et dans le massif des Bauges en Savoie.



Sa **technique de fabrication** est d'ailleurs **unique** pour un fromage de chèvre : c'est une pâte pressée non cuite à croûte lavée. Il se distingue des autres fromages de chèvre par son procédé de fabrication qui n'est pas sans rappeler celui du reblochon.

Le chevrotin est un fromage rond avec un diamètre compris entre 9 à 12 cm et une hauteur de 3 à 4,5 cm. Son poids varie entre 250 et 350g. L'affinage, qui dure au moins 21 jours, est conduit sur des planches d'épicéa dans des caves similaires à celles utilisées pour l'affinage du reblochon. Présenté sous la forme d'un cylindre plat, sa croûte est rosée recouverte d'une fine mousse blanche et sa pâte, de couleur crème, pouvant être parsemée de quelques trous, est souple et onctueuse.

## CONTACT

### SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU CHEVROTIN

28 rue Louis Haase BP 55 - 74 230 Thônes

Tél : +33 (0) 4 50 32 05 79

Mail : [contact@chevrotin-aop.fr](mailto:contact@chevrotin-aop.fr)

Site Internet : [www.chevrotin-aop.fr](http://www.chevrotin-aop.fr)

Facebook : Chevrotin AOP

### SYNDICAT DU PICODON AOP

2185 chemin de Chassenette - 26120 MONTÉLIER

Tél. : +33 (0) 4 75 56 26 06

Mail : [info@picodon-aop.fr](mailto:info@picodon-aop.fr)

Site Internet : [www.picodon-aop.fr](http://www.picodon-aop.fr)

Facebook : AOP Picodon

### SYNDICAT DE DEFENSE DE L'APPELLATION RIGOTTE DE CONDRIEU

2185 chemin de Chassenette - 26120 MONTÉLIER

Tél. : +33 (0) 6 86 68 31 73

Mail : [info@rigottedecondrieu.fr](mailto:info@rigottedecondrieu.fr)

Site Internet : [www.rigottedecondrieu.fr](http://www.rigottedecondrieu.fr)

Facebook : AOP Rigotte de Condrieu

# BRASSERIE DU MONT BLANC HALL 3 / STAND B 045

Les bières de la Brasserie du Mont Blanc prennent leur source sur les flancs du Mont Blanc à 2074m d'altitude. Juste sous l'aiguille du Goûter, l'eau pure des glaciers filtrée en profondeur est captée à la **source de l'Enchappleuze**. Les maîtres-brasseurs associent malts, houblons et bouquets d'épices selon une recette unique. **Brassage délicat, fermentation haute, puis une garde longue** : les bières de la Brasserie du Mont-Blanc prennent tout leur temps pour développer des **arômes fins et subtils**, et atteindre un équilibre parfait.

Deux longs mois pas moins pour obtenir le meilleur : une **bière de dégustation** à savourer en prenant son temps. Le résultat, une bière d'exception appréciée des experts bières : la Blanche, la Rousse et la Cristal IPA du Mont-blanc ont obtenu **5 médailles d'or lors des concours mondiaux World Beer Awards et European Beer Star**.

La Brasserie du Mont Blanc innove avec une nouvelle offre de bière style **Abbaye BIO** très attendue. La Sylvanus Blonde 6,9% vol. et la Sylvanus Triple 8,3% vol. sont des interprétations élégantes et généreuses du style abbaye.

- Sylvanus Blonde est une bière de style abbaye : un corps généreux, de la rondeur sans excès avec des notes typiques vanille et girofle. 6,9% vol.
- Sylvanus Triple est une bière de style abbaye : une bière intense et généreuse avec des notes typiques vanille et girofle avec une finale fruitée agrume. 8,3% vol.

Les bières du Mont Blanc ce sont aussi des **bières sans gluten**.

L'intolérance au gluten et la maladie cœliaque sont de plus en plus répandues et beaucoup en sont touchés sans le savoir.

Jusqu'à il y a peu, seules les bières brassées exclusivement avec des céréales sans gluten (quinoa, riz, maïs, etc...), pouvaient être consommées par les personnes atteintes.

Aujourd'hui, il est désormais possible, grâce à un **procédé entièrement naturel**, de transformer le gluten en protéines plus petites, parfaitement digestes.

C'est ce procédé que la Brasserie du Mont Blanc a appris à maîtriser.

**Il n'y a désormais plus à choisir entre plaisir et sans gluten.**

Les bières porteuses du logo au dos de l'étiquette sont garanties sans gluten et bénéficient de la certification AFDIAG.

## PRODUITS COMMERCIALISÉS

**Bières de spécialités** (La Cristal, La Rousse, La Blonde, La Blanche, Triple Epices, La Cristal IPA, Sylvanus Blonde, Sylvanus Triple, Imperial Vermouth Stout),  
**Gamme fantaisie** (La Verte, La Violette, et La Bleue).



## CONTACT

Sylvain CHIRON

128 avenue René Cassin

73 290 LA MOTTE SERVOLEX

Tél. : +33 (0)4 79 62 23 99

Mail : [contact@brasserie-montblanc.com](mailto:contact@brasserie-montblanc.com)

Site Internet : [www.brasserie-montblanc.com](http://www.brasserie-montblanc.com)

# BRASSERIE DULION HALL 3 / STAND A 120

Les produits de la gamme Dulong sont **100% BIO et français**, c'est-à-dire une production basée sur des **céréales issues de l'agriculture biologique et récoltées localement**, en Auvergne-Rhône-Alpes. Le brassage des produits se fait à partir de **céréales crues non maltées**, un processus unique, moins énergivore et moins gourmand en eau. Cela permet de créer des **recettes inédites** avec des céréales peu utilisées dans le monde brassicole.

Cette année, les collaborations agricoles Dulong seront mises en avant sur le salon.

« Que vous soyez agriculteur désireux de valoriser vos céréales ou distributeur ayant la volonté de valoriser les céréales produites dans vos zones de distribution, nous sommes capables de vous accompagner pour produire une version unique de vos produits avec une traçabilité spécifique. »

## PRODUITS COMMERCIALISÉS

La Brasserie Dulong propose une gamme bouteilles (33cl + 75cl) et fûts (20L + 30L).

BLONDE : classique et énergisée

BLANCHE : 100% Epeautre

SANS GLUTEN : 100% Sarrasin

IPA : Houblons Alsaciens

TRIPLE : 3 céréales

## DÉMARCHE QUALITÉ

AB « Agriculture Biologique » -  
Agrément « Ma Région, Ses Terroirs »  
(démarche régionale)



## CONTACT

Christophe Bellet

130 avenue de l'industrie

69 140 RILLEUX LA PAPE

Tél : +33 (0) 4 78 97 19 67

Mail : [contact@brasseriedulion.com](mailto:contact@brasseriedulion.com)

Site Internet : [www.brasseriedulion.com](http://www.brasseriedulion.com)

Réseaux sociaux : [@brasseriedulion](https://www.instagram.com/brasseriedulion)

# AOP CANTAL

## HALL 3 / STAND B 106

**800 producteurs de lait, 70 producteurs fermiers et 20 entreprises** forment l'interprofession du **Cantal AOP** (Appellation d'Origine Protégée). Au total, ce sont plus de **2500 personnes** qui œuvrent chaque jour pour produire le meilleur lait et le meilleur fromage Cantal AOP. Le fromage Cantal est fabriqué dans le département éponyme, synonyme de **nature préservée et authentique**. Depuis des siècles les producteurs entretiennent les paysages et préservent la nature originale de ce territoire. Face aux évolutions climatiques et aux nouvelles attentes sociétales le fromage Cantal AOP et son territoire sont parfaitement armés. Ainsi pour préparer l'avenir les affineurs ont choisi fin 2022 d'**augmenter la durée d'affinage de 33%** pour offrir un fromage de meilleure qualité. Lors de ce salon, vous sera présentée l'**évolution de la gamme** qui est dorénavant présentée en nombre de mois d'affinage à partir de 4 mois. **Cette offre plus claire sur 3 catégories sera offerte à la dégustation ainsi qu'à la vente.**

Un chef cuisinier du Cantal proposera des **Burgers totalement Cantal avec de la truffade, du jambon de montagne et ou du bœuf Salers séché ainsi que du Cantal AOP**. Vous pourrez également assister à la présentation par des étudiant·e·s d'une **recette innovante de pâté en croute au pur porc et au fromage Cantal AOP** qui concourra au mois de mars au concours cuisine innovante de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

### PRODUITS COMMERCIALISÉS

Cantal jeune AOP, Cantal 4 mois Entre-deux AOP, Cantal 8 mois Vieux AOP, Salers AOP.



### CONTACT

Gisèle SEVERAC  
52 avenue des Pupilles de la Nation  
15000 AURILLAC  
Tél : +33 (0) 4 71 48 39 94  
Mail : [g.severac@aop-cantal.com](mailto:g.severac@aop-cantal.com)  
Site Internet : [www.jaimelecantal.fr](http://www.jaimelecantal.fr)

# PÂTE À TARTINER CHARLES CHOCOLARTISAN HALL 3 / STAND C 118

Maître artisan Chocolatier, Charles Chocolartisan c'est une **expertise de plus de 10 ans** dans la création de pâte à tartiner.

Aujourd'hui, la gamme compte **plus d'une trentaine de recettes**, qui s'adapte à tous les gourmands avec des **variations au lait, pétillant, noir, blanc, caramel au beurre salé, cacahuète, spéculos**, ainsi qu'à **toutes les contraintes alimentaires** (sans sucre, sans lactose, sans noisettes, sans gluten).

Nouveauté : une **base Choco noisette** à l'ancienne viendra vous rappeler votre enfance.

Elles sont distribuées tout au long de l'année sur différents salons, marché de Noël et dans notre réseau de boutiques.

Attaché à son territoire, la chocolaterie continue son développement en ouvrant **plusieurs boutiques** ces dernières années à Montbrison, Saint-Etienne et Roanne.

Retrouvez toute **l'authenticité** et la **gourmandise** de ces pâtes à tartiner sur le stand 3 C 118.



## CONTACT

ZA Les Places  
42110 CIVENS

Tél. : +33 (0)9 83 62 43 54

Mail : [contact.chocolartisan@gmail.com](mailto:contact.chocolartisan@gmail.com)

Site Internet : [www.pateatartiner.fr](http://www.pateatartiner.fr)

# DÉPARTEMENT DE L'ARDÈCHE

## HALL 3 / STAND 3 C 072

L'Ardèche bénéficie d'un **patrimoine agricole** qui a façonné ses paysages et contribué au développement de son attractivité économique et touristique.

Ses produits emblématiques, comme la **châtaigne**, qui singularise tout particulièrement l'Ardèche, le **picodon**, les **vins**, avec notamment le Cornas, berceau du mythique cépage **Syrah** de la vallée du Rhône, ou encore les **salaisons** contribuent à la notoriété de l'Ardèche. De plus, la **diversité des cultures agricoles** fait de l'Ardèche une « petite France ».

**Viandes, olives, truffes, fromages** seront aussi à l'honneur. L'Ardèche est un département rural reconnu pour **l'excellence de ses produits** ainsi que la **qualité de son tourisme et de son art de vivre**.

Le Département de l'Ardèche, la Chambre d'Agriculture, l'Agence de Développement Touristique de l'Ardèche, ainsi que la marque « Goûtez l'Ardèche », travaillent de manière coordonnée pour cette **deuxième participation** de l'Ardèche au Salon International de l'Agriculture.

Le temps du salon, venez admirer les **démonstrations culinaires quotidiennes** proposées par les chefs des « toqués d'Ardèche », les apprentis des lycées hôteliers ou encore les chefs des collègues, mettant en scène les **saveurs authentiques** de l'Ardèche sur assiette et repartez avec des idées recettes de ce riche terroir ardéchois. Découvrez aussi l'offre touristique de ce magnifique département au patrimoine exceptionnel. Tout pour donner envie de goûter l'Ardèche et de se laisser émerveiller...

Cette année, un **point de vente** est proposé sur le stand offrant aux nombreux visiteurs qui nous l'ont demandé l'an dernier, la **possibilité d'acheter des produits ardéchois**.

## PRODUITS COMMERCIALISÉS

- PATE DE FOIE / Marque commerciale : FERME DE BOUQUET
- Jésus sec traditionnel / Marque commerciale : charcuterie Moulin Didier
  - Jésus sec pur porc
- Pâté en croûte du haut vivarais / Marque commerciale : Maison mougey
  - Pâté de campagne supérieur
  - Saucisse sèche pur porc
  - saucisson sec pur porc le pagel
  - Saucisson sec pur porc
  - saucisson sec pur porc Puzzi
  - miel polyfloral clair
  - Rougette de l'Ardèche Negrette
- le safran de romégier / Marque commerciale : Le safran de romégier
- Crème de châtaigne Nature / Marque(s) commerciale(s) : La ferme des Alauts
- Saucisson Sec de Montagne / Marque commerciale : Porc de nos Montagnes
- saucisse sèche Artisanale / Marque commerciale : Charcuterie Moulin Jean Marc Saint Cirgues en montagne
- Pâté de campagne Ardéchois à l'ancienne / Marque commerciale : TEYSSIER
  - Demi tête roulée / Marque commerciale : TEYSSIER
  - Long Fin Maigre / Marque commerciale : TEYSSIER
  - Petit Bridé Fin Maigre / Marque commerciale : TEYSSIER
  - Saucisson de l'Ardèche / Marque commerciale : TEYSSIER

## DÉMARCHE QUALITÉ

- AOP « appellation d'origine protégée »
- IGP « indication géographique protégée »
- AB « agriculture biologique »
- Label Rouge



## CONTACT

Stéphanie Dintre / Corinne Fontanarava  
6000 Quartier de la Chaumette  
07 000 PRIVAS  
Tél : +33 (0) 4 75 66 77 07  
Mail : [contact@ardeche.fr](mailto:contact@ardeche.fr)  
Site Internet : [www.ardeche.fr](http://www.ardeche.fr)

Réseaux sociaux : département de l'Ardèche (facebook) – [departement.ardeche](https://www.instagram.com/departement.ardeche) (instagram) –  
[Ardeche-07](https://twitter.com/Ardeche-07) (twitter) - [Département de l'Ardèche](https://www.linkedin.com/company/departement-de-lardeche) (linkedin)



# DRÔME ARDÈCHE TRADITION HALL 3 / STAND B 113

Au cœur d'une région de terroir, le long de la vallée du Rhône DROME ARDECHE TRADITION élabore des **spécialités charcutières de façon artisanale**, en respectant les **savoir-faire et recettes traditionnelles** de la région.

Le fameux **saucisson IGP** de l'Ardèche sera notamment présenté.

## PRODUITS COMMERCIALISÉS

pâté en croûte, saucisson IGP de l'Ardèche, caillette Drômoise.

## DÉMARCHE QUALITÉ

« Ma Région, Ses Terroirs » (démarche régionale)



## CONTACT

Frédéric PERERA

Tél : +33 (0)4 75 72 14 80

Mail : [contact@da-tradition.fr](mailto:contact@da-tradition.fr)

Site Internet : [www.drome-ardeche-tradition.fr](http://www.drome-ardeche-tradition.fr)

# GROUPE DEBROAS

## HALL 3 / STAND B 051

Crée en 1952 à Lagentière en Ardèche-Cénévole, l'entreprise Debroas a été reprise en 1997 par Alain DUTERTRE. Visionnaire à contrecourant, lassé de l'uniformisation des produits de l'agroalimentaire, il a fait redécouvrir les **saucissons d'Ardèche** déjà reconnus dans le Gazetin du Comestible en 1763. Ancré dans son territoire d'origine, le groupe Debroas – entreprise familiale indépendante – emploie **150 personnes** au cœur du territoire en Ardèche, Aveyron et Savoie. Pour maintenir et développer les emplois locaux et promouvoir la consommation de saucissons IGP Ardèche à l'échelle nationale, l'entreprise investit régulièrement dans ses sites de productions.

Le Groupe commercialise ses saucissons sous **3 marques : Debroas, Père 3 Fils, Alliance Producteurs.**

Cette année, le Groupe propose un concept de **vente en direct** du producteur au consommateur, avec une gamme complète de **saucissons secs artisanaux** disponibles à l'unité ou sous forme de coffrets sur leur site internet [www.laboutiquedessaucissons.fr](http://www.laboutiquedessaucissons.fr)

### PRODUITS COMMERCIALISÉS

Plusieurs gammes de produits :

Terroirs : saucisson et saucisses IGP Ardèche, Gros Bridé, Petit Bridé.

Spécialité : Chorizo (Extra Fort, Fort, Doux, Fort aux olives noires)

Marché : Saucisson 180g (Pur Porc, Fumé, Herbes de Provence, Poivre, Beaufort, Noix, Noisettes, Roquefort, Fromage de Chèvre, Sanglier)

Fuet (Pur Porc, Beaufort, Noisettes, Herbes, Poivre, Piment)

Apéro : Sarments (Pur Porc, Cantal, Noisettes) – Grignottes (Pur Porc, Cantal, Noisettes)

### DÉMARCHE QUALITÉ

IGP « Indication Géographique Protégée »



### CONTACT

Émilie Fontanelle

9 cours Aristide Briand

6.9 300 Caluire-et-Cuire

Tél : +33 (0) 4 72 07 46 47

Mail : [secretariat@groupedebros.fr](mailto:secretariat@groupedebros.fr)

Site Internet : <https://groupedebros.fr/>

Réseaux sociaux : Facebook : @Groupedebros / Père 3 fils / @laboutiquedessaucissons

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/groupe-debros>

# HAUTE-LOIRE ET SES PRODUCTEURS HALL 3 / STAND B 056 et C 063

Le Département de la Haute-Loire et la Chambre d'Agriculture de Haute-Loire se sont unis pour présenter **plusieurs filières** ainsi que leurs **remarquables produits fermiers et agroalimentaires** mais aussi les **richesses touristiques** de cette destination du Midi de l'Auvergne.

Les produits mis à l'honneur pour cette édition : les **salaisons et miels de montagne, les bières et liqueurs artisanales, la lentille verte du Puy AOP, le fromage de vache « l'Artisou de Haute-Loire », plantes médicinales, tisanes et huiles essentielles.**

Sur leur stand, vous pourrez **déguster** de nombreux produits des producteurs présents mais aussi vous émerveiller grâce à une **visite virtuelle** de la Haute-Loire ou encore **gagner un séjour en Haute-Loire et un panier du terroir !**

## PRODUITS COMMERCIALISÉS

Lentilles vertes du Puy AOP – Fromage aux Artisans – Verveine – Fromage – Petits fruits rouges (GIE) – Porc de Haute-Loire – Bœuf de Haute-Loire – Agneau Noir du Velay – Vedelou – Veau des Monts du Velay – Brasserie - Tisane



## CONTACT

DEPARTEMENT DE LA HAUTE-LOIRE

Magali ENGEL

Hôtel du Département, 1 place Monseigneur de Galard

43000 LE PUY EN VELAY

Tél : +33 (0) 4 71 07 41 65

Mail : [mengel@myhauteloire.fr](mailto:mengel@myhauteloire.fr)

Site Internet : [myhauteloire.fr](http://myhauteloire.fr)

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA HAUTE-LOIRE

Margaux CHAVANNE

16 Bd Président Bertrand BP 20343

43012 LE PUY EN VELAY

Tél : +33 (0) 4 71 07 21 31

Mail : [margaux.chavanne@haute-loire.chambagri.fr](mailto:margaux.chavanne@haute-loire.chambagri.fr)

Site Internet : [extranet-haute-loire.chambres-agriculture.fr/](http://extranet-haute-loire.chambres-agriculture.fr/)



# HENRI RAFFIN

## HALL 3 / STAND D 117

C'est en 1937, au cœur des Alpes, à la Rochette en Savoie, que l'histoire d'une grande aventure a commencé, avec la construction du premier atelier d'abattage, découpe et fabrication d'Henri Raffin. La société Henri Raffin est aujourd'hui **spécialisée dans la fabrication de charcuteries traditionnelles** et propose une large gamme de produits de terroir : **saucissons, jambons Diots de Savoie**. Avec plus de **250 salariés sur deux sites de fabrication en montagne**, le savoir-faire et les valeurs de la société se transmettent avec passion depuis le début du XXème siècle.

Commercialisée sous la marque « **Chalet des Alpes** » destinée aux magasins de produits régionaux et traditionnels, la gamme de saucissons secs (200g) décline pas moins de **16 variétés et parfums différents**, toutes embossées en boyau naturel et fermées à la ficelle : nature, aux noix, au Beaufort, aux chanterelles etc... Toutes les recettes sont fabriquées sans ajout d'arômes ou de colorant, avec du porc d'origine Auvergne Rhône Alpes !

**Multiple lauréat du Concours Général Agricole**, cette belle PME s'engage pour produire des salaisons de qualité aux listes d'ingrédients toujours plus courtes. La société Henri Raffin a d'ailleurs été reconnue **entreprise du patrimoine vivant en 2018**, marque de reconnaissance de l'état valorisant les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence.

### PRODUITS COMMERCIALISÉS

Saucissons secs, jambons secs de Savoie, Diots de Savoie

### MARQUES DE COMMERCIALISATION

Chalet des Alpes, Henri Raffin, Le Galibier

### DÉMARCHE QUALITÉ

AB – Agriculture Biologique, IFS niveau supérieur, Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) et labellisé PME+ depuis 2022



### CONTACT

Delphine Perrot

256 Route Les Bons Prés - ZA du Héron

73 110 LA ROCHETTE

Tél : +33 (0) 4 79 65 48 04

Mail : [d.perrot@raffin.com](mailto:d.perrot@raffin.com)

Site Internet : [www.raffin.com](http://www.raffin.com)

Facebook / Instagram / LinkedIn : @Henri\_Raffin

# VINS DU BEAUJOLAIS HALL 3 / STAND B 073

Les **Organismes de Défense et de Gestion (ODG) du Beaujolais** assurent les missions de défense, de représentation et de gestion des **12 AOC du Beaujolais**. L'ODG Beaujolais et Beaujolais Villages et l'ODG des **10 crus** du Beaujolais assurent également la promotion des appellations.

Pendant les 9 jours du salon, **41 vigneron**s vont se succéder pour assurer la promotion de leurs cuvées et plus généralement leurs terroirs, leurs savoir-faire et leurs 12 appellations : Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-vent, Régnié et Saint-Amour.

Venez découvrir le Beaujolais, vin de fête, de caractère ou d'exception, pour tous les goûts et de toutes les couleurs.

Cette année, découvrez un nouveau look visuel de leur stand qui sera en adéquation avec la région AURA tout en mettant en valeur leur vignoble. **41 vigneron**s seront présents représentant **34 domaines et 4 caves coopératives**. 11 vigneron

s viendront pour la première fois sur le stand collectif.

## PRODUITS COMMERCIALISÉS

Beaujolais Villages David Beroujon  
Moulin à Vent Domaine de Forétal

## DÉMARCHE QUALITÉ

AOC « Appellation d'Origine Contrôlée »



## CONTACT

Nathalie Chuzeville  
210 Boulevard Victor Vermorel  
69 400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE  
Tél : +33 (0) 6 45 58 43 29  
Mail : [nathaliecrusdubeaujolais@gmail.fr](mailto:nathaliecrusdubeaujolais@gmail.fr)  
Site Internet : [www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)

Réseaux sociaux : Vignerons du Beaujolais (facebook & Instragram)

# NOUGAT DE MONTSÉGUR HALL 3 / STAND C 106

Crée par Monsieur Vogler en 2011, le nougat de Montségur est une **entreprise familiale et artisanale** située au cœur de la Drôme provençal dans le village de Montségur-sur-Lauzon.

Elaboré à partir de **matières premières choisies avec soins**, le nougat de Montségur doit sa **douceur provençale** à l'authenticité des chaudrons en cuivres et à son processus délicat et précis. Tous les ingrédients qui composent les produits sont réunis dans la pure tradition de ce produit du terroir provençal. **Le nougat de Montségur traditionnel est sans colorant, ni conservateur.**

Les **nombreuses variétés vendues** à la coupe satisferont les gourmands : nougat blanc traditionnel, spéculos, Nutella, caramel beurre salé... ou encore aux fruits ; les papilles de chacun seront ravies. **Sans oublier le nougat noir, leur spécialité !**

En 2015, elle est la **première entreprise à développer le calisson géant**, déclinés sous de multiples parfums, tout en respectant la tradition. Et si vous vous trouvez au cœur de la Drôme, vous pourrez découvrir leur **authentique nougaterie**, soit en libre observation depuis la boutique avec explications et dégustations gratuites.

## PRODUITS COMMERCIALISÉS

Nougat traditionnel, nougat aux fruits, nougat noir et tendre, calisson géant traditionnel, calisson géant parfumés.



## CONTACT

Rudy VOGLER

288 Route de Saint Paul Trois Châteaux

26 130 MONTSÉGUR-SUR-LAUZON

Tél : +33 (0) 4 75 90 33 04

Mail : [lenougatdemontsegur@gmail.com](mailto:lenougatdemontsegur@gmail.com)

Site Internet : [www.lenougatdemontsegur.com](http://www.lenougatdemontsegur.com)

# MAS – CHARCUTERIE & SALAISON

## HALL 3 / STAND B 120

Implantée au Rouget depuis sa création dans les années 1930, la Maison MAS s'est fait connaître pour le **bon goût de ses charcuteries** auprès des gourmets de toute la France. Solidement implantée dans le Sud du Massif Central, la petite charcuterie s'est constitué un réseau de **15 boutiques** dans le Cantal, l'Aveyron, le Lot et la Corrèze, dans lesquelles sont distribués tous ses produits issus des ateliers du Rouget. Découpe, cuisine, saucisserie, conserverie, saloir et séchoir, **Mas est l'un des derniers charcutiers à fabriquer tous ses produits !**

Aujourd'hui, la Maison vend ses charcuteries et salaisons aux particuliers à travers ses **17 boutiques** situées au Sud du Massif central et à Paris. Mais aussi aux brasseurs et restaurants parisiens, depuis 50 ans, Jambon après Jambon, une boîte de Pâté après l'autre. **Simple et authentique.**

### PRODUITS COMMERCIALISÉS

à déguster chaud : Truffade, Saucisse, sur place ou à emporter.

Jambon sec : entier, demi, quart, tranché

Salaison : Saucisse sèche, Saucisson

Conserves : Pâté de porc, Rillettes de porc, Jambe de porc, Tripoux, Bœuf Bourguignon, Friton de porc, Tête de porc persillée...

Frais : Saucisse, Truffade

Spécialités traditionnelles : Picoussels, Aligot, Truffade, Pounti, etc



### CONTACT

Antoine BELARD

53 Av. du 15 Septembre 1945

15290 Le Rouget-Pers

Tél : +33 (0) 4 71 46 10 19

Mail : [mail@maslerouget.com](mailto:mail@maslerouget.com)

Site Internet : [www.maslerougetcantal.fr](http://www.maslerougetcantal.fr)

# LA MEULE DE MONTELIMAR HALL 3 / STAND A 114

La meule de Montélimar est un **fabricant de Nougat Artisanal** basé à Montélimar. Ils proposent leurs nougats sous **différentes formes** : meules, plaques, cubes à la découpe et sous forme de sachets et barrettes.

## PRODUITS COMMERCIALISÉS

Nougat en meules  
Nougat en plaques  
Nougat en sachets  
Nougat en cubes



## CONTACT

119 route de Valence  
26 200 MONTELIMAR

Tél : +33 (0) 4 75 01 45 58 - +33 (0) 6 51 21 32 49 / +33 (0) 6 91 21 32 49

Mail : [lameuledemontelimar26@gmail.com](mailto:lameuledemontelimar26@gmail.com)

# SALAISONS MERLE HALL 3 / STAND B 119

En 1920, Benoît Merle entreprend de lancer une petite **fabrication de saucissons secs et salaisons** à Pouilly lès Feurs. Depuis, la société est toujours installée dans les Monts du Lyonnais et a acquis au fil des années un **véritable savoir-faire en matière de saucisson**. Les Salaisons Merle perpétuent l'activité en alliant **tradition, qualité des produits** – élaborés à base de matières premières nobles - et créativité.

Elles déclinent aujourd'hui une jolie gamme de saucissons secs et salaisons tranchées aux **recettes authentiques ou originales** : saucisson pur porc, au sanglier, au fromage, aux olives, aux noix et noisettes...

## MARQUES DE COMMERCIALISATION

Merle

## DÉMARCHE QUALITÉ

HACCP

Ma Région Ses Terroirs



## CONTACT

Eric CHEVALIER

279 Rue Poliacus

42110 POUILLY-LES-FEURS

Port : 06 81 44 07 61

Tél. : +33 (0)4 77 26 63 00

Mail : [eric.chevalier@salaisons-merle.fr](mailto:eric.chevalier@salaisons-merle.fr)

Site Internet : [www.salaisons-merle.fr](http://www.salaisons-merle.fr)

# SALAISONS MONTSERRET HALL 3 / STAND B 091

Installée dans les Monts du Lyonnais, l'entreprise familiale créée en 1933 par l'arrière-grand-père de Nicolas Montserret, actuel dirigeant, possède un **véritable savoir-faire en matière de fabrication de saucissons** et ce, tout en respectant la **tradition**.

Les salaisons sont élaborées dans les règles de l'art à partir de **viandes et de matières premières sélectionnées**, dans les Monts du Lyonnais dont l'air vif et frais favorise le séchage et leur confèrent une onctuosité inégalable. Un savoir-faire et une tradition qui se transmettent depuis **4 générations**.

Les Salaisons Montserret proposent une **large gamme de saucissons** : saucissons longs, mini-rosettes, saucisses droites et courbes. Et également une quantité de **spécialités** : brindille du Lyonnais, saucissons cocktail... Des saucissons pour tous les goûts, aux **saveurs authentiques ou étonnantes** : piment d'Espelette, châtaignes, cèpes, sanglier...

**DÉMARCHE QUALITÉ**  
HACCP



## CONTACT

Nicolas MONTSERRET  
ZA – 220 Chemin des Champs  
69610 GRÉZIEU-LE-MARCHÉ  
Tél : 33 (0) 4 78 48 46 39

Mail : [salaisons.montserret@wanadoo.fr](mailto:salaisons.montserret@wanadoo.fr)  
Site Internet : [www.salaisons-montserret.fr](http://www.salaisons-montserret.fr)

# SAVOIE MONT BLANC SAVOIE & HAUTE-SAVOIE HALL 3 / STAND C 056

Le **comité d'organisation d'Évènements des Pays de Savoie** a été créé en 2004 afin de promouvoir les **valeurs et produits du territoire** de ces deux départements.

On savoure notamment d'**incomparables fromages au lait cru** : AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie, AOP Reblochon, AOP Tome des Bauges et IGP Tomme de Savoie.

On découvre également des **vins de Savoie AOP** reconnus pour leur qualité en vins tranquilles comme en pétillants avec le fameux Crémant de Savoie.

Derrière ces produits souvent **médillés**, c'est tout le travail des **filières** et des différents **acteurs** qui est ainsi récompensé.

Un véritable gage d'**authenticité**, ces produits représentent une **valeur sûre** pour les consommateurs en quête de qualité et d'authenticité.



« Cette année nous proposons au public d'assister à des **démonstrations culinaires avec mise en avant des produits identitaires** du territoire, **entreprises Savoie-Mont-Blanc Excellence et filières sous signe de qualité**. Ces démonstrations seront réalisées par des **chefs cuisiniers et pâtissiers** du territoire. »

## PRODUITS COMMERCIALISÉS

Fromages de Savoie, Vins de Savoie issus des territoires Savoie Mont Blanc :

AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie, AOP Reblochon, AOP Tome des Bauges et IGP Tomme de Savoie.

Vins de Savoie AOP

## DÉMARCHE QUALITÉ

AOC « Appellation d'Origine Contrôlée »

AOP « Appellation d'Origine Protégée »

IGP « Indication Géographique Protégée »

## CONTACT

**COPS (comité d'organisation d'évènements des pays de Savoie)**

**Marine Richard**

**8 rue Henri Bouvier**

**73 630 LE CHATELARD**

**Tél : +33 (0) 7 83 45 91 04**

**Mail : [communication@agri-savoie-evenements.fr](mailto:communication@agri-savoie-evenements.fr)**

# LE RESTAURANT DU CANTAL HALL 3 / STAND B 042

Le restaurant du Cantal, de 220 m<sup>2</sup>, sert à volonté sa fameuse **truffade** faite sous les yeux des visiteurs dans 2 poêlons géants, pour accompagner la viande de Bœuf Salers de la Maison Joffrois (sous forme de pavé, entrecôte ou faux filet). Le restaurant du Cantal cuisine également les **produits de plus de 20 producteurs** pour proposer aux visiteurs l'ensemble de sa **palette culinaire** : Charcuterie/Salaison du Cantal, Tripoux du Cantal, Lentilles Bondes de Saint-Flour, Fromages AOP du Cantal, Vins et Spiritueux ainsi que des desserts.



## CONTACT

Antoine BELARD  
Rue Léopold Chastang  
15100 SAINT FLOUR  
Tél : +33 (0) 06 07 52 58 54  
Mail : [antoine.belard@maslerouget.com](mailto:antoine.belard@maslerouget.com)

# LE RESTAURANT ALLIER BOURBONNAIS HALL 3 / STAND D 240

Le Restaurant Allier Bourbonnais vous propose depuis 2002 l'**excellence des produits du département**. Ce restaurant éphémère est fort d'une **présentation exclusive reconnaissable** entre toutes, avec notamment sa vache charolaise grandeur nature qui ne manque pas d'attirer le public. **Le Charolais du Bourbonnais Label Rouge-IGP** fait depuis longtemps la renommée du restaurant de l'Allier Bourbonnais. Cette notoriété est également fondée sur les **vins de Saint-Pourçain, les produits Bio et les autres produits sous Label Rouge-IGP** du département tels l'Agneau du Bourbonnais, les Volailles Fermières d'Auvergne, le Porc Fermier d'Auvergne et ses 30 ans de Label Rouge. Cette gastronomie conviviale disposera d'un autre atout maître avec l'emblématique pâté aux pommes de terre bourbonnais. En tout, les produits de presque une **vingtaine d'entreprises et producteurs fermiers** de l'Allier seront proposés.

Les commandes du restaurant de l'Allier ont été confiées au **traiteur « Aux Fins Palais »**, spécialisé dans la mise en œuvre de repas des produits bourbonnais.



## CONTACT

Laura MERITET  
12 cours Anatole France  
03000 Moulins  
Tél : +33 (0) 4 70 34 16 39  
Mail : [contact@allier-bourbonnais.fr](mailto:contact@allier-bourbonnais.fr)

# LE TEMPLE DU FROMAGE HALL 7.1 / STAND M 024

Envie de déguster le meilleur de la Savoie ? Il vous suffit de vous rendre au Temple du Fromage, **restaurant de plats savoyards à base de fromages affinés** par leurs soins et situé en Haute-Savoie, au bord du Lac Léman.

Le Temple du Fromage vous propose ses **spécialités savoyardes** à savourer en toute convivialité : fondue savoyarde, raclette et tartiflette accompagnées de charcuteries locales, ou encore les Diots de Savoie cuits au vin blanc.

Le Temple du Fromage vous fera également découvrir le Berthoud, une **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** à base de fromage d'Abondance, madère et vin blanc, servi avec pommes de terre, salade et jambon.

Certifié depuis 2022 pour la STG Berthoud, c'est la garantie de manger un plat élaboré dans le respect du cahier des charges établi par le Syndicat du Berthoud, qui oeuvre au respect et à la protection de la recette qui fait son succès.

Et si vos pas vous mènent jusqu'au village de Lugrin, près d'Évian-les-Bains, n'hésitez pas à visiter leur étonnant **musée du Fromage** : le travail d'une fruitière d'autrefois et la fabrication du fromage n'auront plus de secret pour vous.

## PRODUITS COMMERCIALISÉS

Fondue, Raclette, Tartiflette, Berthoud STG, Diots de Savoie, Salade savoyarde.



## CONTACT

Aimé VERMOT

Zone du Crêt

74500 LUGRIN

Tél : +33 (0) 4 50 76 00 14

Mail : [templedufromage@orange.fr](mailto:templedufromage@orange.fr)

Site Internet : [www.temple-du-fromage.com](http://www.temple-du-fromage.com)

# RESTAURANT « CHEZ LULU » HALL 7.1 / STAND A 023

Le restaurant « chez Lulu » met à l'honneur la **viande bovine issue d'animaux de race Aubrac** (autre race à viande emblématique du Massif Central) et le **filant Aligot** du plateau éponyme. Vous vous délecterez aussi d'une salade Cantalouse au Bœuf séché Salers, d'un Burger Auvergnat au Cantal ou Bleu d'Auvergne, du pavé ou de l'Entrecôte Race Aubrac XXL (400 g), ou encore de la côte de veau aux girolles.

## CONTACT

Patrick PASSELAIGUE  
LIOZARGUES  
15100 ROFFIAC  
Tél : +33 (0) 6 77 91 94 02  
Mail : [passoupattou@orange.fr](mailto:passoupattou@orange.fr)