



saône-et-loire
LE DÉPARTEMENT

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

HALL 3 - STAND F100

DOSSIER DE PRESSE

LA SAÔNE-ET-LOIRE
à l'honneur


AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
SAÔNE-ET-LOIRE

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE





MOUTON
VENDEEN

PORC BLANC
OUEST
PORC BASQUE

PORC CUL NOIR
PORC
DE BAYEUX

MOUTON
VENDEEN

MONT.

Groupe



OÙ NOUS RETROUVER ?

> SAMEDI 22 ET DIMANCHE 23 FÉVRIER

Hall 3 stand F100

Région Bourgogne Franche-Comté

> TOUTE LA DURÉE DU SALON

Hall 1 stand H029

Race Charolaise

**Hall 3
stand F100**
Nous vous
attendons
nombreux !

**Hall 1
stand H029**
de la race
Charolaise, égérie
du salon !



LA SAÔNE-ET-LOIRE BERCEAU DE LA RACE CHAROLAISE

Quelle fierté cette année que notre département de Saône-et-Loire soit aussi bien mis à l'honneur au Salon international de l'agriculture !

Un premier rendez-vous à l'ouverture, **dès le premier week-end des 22 et 23 février** avec notre stand sur celui de l'espace de la Région Bourgogne-Franche-Comté puis une présence pendant toute la durée du salon sur celui de la race Charolaise. Et quelle race bovine, réputée partout dans le monde, reconnue pour sa saveur si particulière, sa tendre texture, son **excellence incontournable** !

Traditionnellement très bien représentée à cet événement d'envergure, notre Charolaise va être de plus noble manière qui soit sous les feux des projecteurs, et avec elle l'ensemble de notre agriculture si chère à nos yeux. Cette édition 2020 s'annonce comme une **promotion inédite de nos productions, de notre savoir-faire local** que nous défendons ardemment au Département, et qui contribue largement à notre identité, à notre visibilité, à notre attractivité en général.

La Charolaise star internationale, c'est aussi une belle manière de conforter l'opinion publique sur l'importance,



pour la Saône-et-Loire, de vouloir la maintenir dans nos assiettes et surtout dans celles de nos enfants. **La Charolaise est une viande noble, de qualité, elle est aux Charolais ce qu'est la Tour Eiffel à Paris.** Il est de notre devoir de la préserver, de la valoriser, de la faire aimer comme nous l'aimons tout simplement.

André ACCARY

Président du Département
de Saône-et-Loire

Frédéric BROCHOT

Vice-Président chargé de l'agriculture,
des forêts, de l'eau et de l'alimentation

DEMANDEZ LE PROGRAMME !

HALL 1 STAND H029

Samedi 22 février

- De 11h à 13h : Dégustation de viande grillée AOP Bœuf de Charolles
- De 10h à 13h et de 16h à 18h : Atelier dégustation viande à l'aveugle
- À 11h30 : Présentation de l'AOP Bœuf de Charolles
- Vente de viande de bœuf sous vide AOP Bœuf de Charolles

Mardi 25 février

- De 11h à 12h15 : Réalisation d'une recette par le Chef Cédric Burtin (Association Charolais Label Rouge)
- De 13h30 à 16h : Réalisation de trois recettes (brochettes de bœuf au cassis, makis de bœuf, tartares de bœuf aux huitres) par le Chef Jean-Alain Poitevin du Château de Chailly (IGP Charolais de Bourgogne)

Du dimanche 23 février au dimanche 1^{er} mars

- De 11h à 13h : Dégustation de viandes grillées AOP Bœuf de Charolles et Label Rouge Tendre Charolais
- Vente de viande de bœuf sous vide AOP Bœuf de Charolles et Label Rouge Tendre Charolais
- Toutes les heures : Quiz autour de la race charolaise

LA CHAROLAISE À L'HONNEUR, MAIS PAS SEULEMENT...

L'année 2020 est particulière pour la Saône-et-Loire et surtout pour le Charolais puisque la vache égérie de cette nouvelle édition du Salon Internationale de l'Agriculture est de race Charolaise, race dont le berceau est Charolles, chef-lieu de canton en Saône-et-Loire.

Conscient de la visibilité extraordinaire que ce choix judicieux offrait à la race Charolaise et par extension, à son berceau, le **Département a souhaité soutenir Charolais France et le Herd book Charolais.**

- Le Département de Saône-et-Loire sera ainsi présent au stand de la race Charolais dans le hall 1 (H029) durant

toute la semaine, notamment grâce à un **espace digital dédié** et la diffusion d'un **film promotionnel.**

Parallèlement, dans le cadre de son partenariat avec la Région Bourgogne Franche-Comté, le Département de Saône-et-Loire dispose durant le 1er week-end du salon, samedi 22 et dimanche 23 février, d'un vaste stand dans le hall 3 (F100).

- Une **boutique éphémère** de produits d'exception émanant de ses terroirs où **dégustations** et **ventes directes** seront proposées aux visiteurs.



picture

Agri-

300 places

Dans un souci de partager cet événement avec les Saône-et-Loiriens, le Département de Saône-et-Loire a décidé d'affréter **6** autocars et d'offrir une place par passager, soit **300** au total.

**HALL 3 STAND F100
LES 22 ET 23 FÉVRIER**

À partir de 11h30

- Accueil festif en musique
- Dégustations de produits du terroir

Toute la journée

- Animations
- Dégustations
- Photos souvenirs

*Idéale fera honneur
à la race Charolaise
avec son veau Roi des prés*

LES PRODUCTEURS DANS LA BOUTIQUE ÉPHÉMÈRE Hall 3 stand F100 - 22 et 23 février 2020

SAÔNE-ET-LOIRE, *goûtez l'excellence!*

AOP GOURMANDES

Animations dégustations avec le **chef Philippe Dumoux** de Vaudebarrier autour du **mouton Charollais** et de la **volaille de Bresse**. Terrines de volailles, mousse de foie de volaille, saucisson de bœuf, terrines d'agneau et de veau, fromages de chèvre...



LES DOUCES HEURES D'ANNIE À ROMANÈCHE-THORINS

Meilleure confiturière de France, médaille d'argent au championnat de monde des confituriades
150 pots, 15 références



PARFUMS DE TERROIRS À TAIZÉ

Jus de fruits, pâtes de fruits, coulis, compotes, fruits au sirop, nectars...



L'AGNEAU DE A À Z À LA GRANDE VERRIÈRE

Terrines d'agneau mais aussi savons au lait de brebis, chaussettes, gants, pelotes et semelles en laine de son troupeau de Shropshire



L'ESCARG'AUJOUX À ETRIGNY

Terrines d'escargots, escargotines, escargots au court-bouillon...





CONTACT PRESSE

DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE

Edwige Labruyère

Hôtel du Département

Rue de Lingendes

CS 70126 - 71026 Mâcon cedex 9

07 85 11 87 78

presse@saoneetloire71.fr

e.labruyere@saoneetloire71.fr

