



Communiqué

Auvergne-Rhône-Alpes

SALON DE L'AGRICULTURE 2024
24 FÉVRIER - 3 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 :

- Le Département de l'Ardèche et Goûtez l'Ardèche sur le stand A038.....page 9
- La brasserie Ninkasi sur le stand A056.....page 10
- La Loire et ses producteurs sur le stand B011.....page 11
- Les produits de l'Allier Bourbonnais sur le stand B027.....page 12
- La Bière des Loups sur le stand B028.....page 13
- Le Comptoir Rhodanien sur le stand B055.....page 14
- Suprem'Nougat sur le stand B056.....page 15
- Les produits des Savoies (Savoie-Mont-Blanc) sur le stand B068.....page 16
- Les délices d'Alpage sur le stand C027.....page 17
- Les salaisons du Groupe Debroas sur le stand C033.....page 18
- Les vins du Beaujolais (InterBeaujolais) sur le stand C037.....page 19
- Henri Raffin sur le stand C055.....page 20
- L'AOP Saint Nectaire sur le stand D011.....page 21
- La Haute-Loire et ses producteurs sur les stands D024 et E023.....page 22
- Les Charcuteries MAS sur le stand D027.....page 23
- Les Charcuteries Drôme Ardèche Tradition sur le stand E004.....page 24
- L'AOP Cantal sur le stand E011.....page 25
- Les Syndicats du Picodon AOP, de la Rigotte de Condrieu AOP et du Chevrotin AOP sur le stand E012.....page 26
- Les Salaisons Pichon sur le stand E016.....page 28
- Le Nougat de Montségur sur le stand E027.....page 29
- La Brasserie Dulion sur le stand F003.....page 30
- La Meule de Montélimar sur le stand F004.....page 31
- Les pâtes à tartiner de Charles Chocolartisan sur le stand F011.....page 32
- La Brasserie du Mont-Blanc sur le stand F023.....page 33
- Saveurs de l'Ain (la Chambre d'Agriculture de l'Ain), l'Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes, le 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, la Brasserie Saint-Clair la Bressane, la Distillerie Al Kapone et Les abeilles de Mellonia sur le stand F026.....page 34
- Les Salaisons Montserret sur le stand F027.....page 35

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

- Le restaurant « chez Lulu ».....page 36
- Le Temple du Fromage.....page 37

... mais aussi ceux du Hall 7.1 !

- Le Restaurant du Cantal.....page 38
- Le Restaurant Allier Bourbonnais.....page 39

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.

11

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 7

Venez faire un tour sur le stand régional n°7.1 D015 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. Cette année, ce sont les fromages qui seront au centre 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 !

Les Vignobles d'Auvergne-Rhône-Alpes 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 oenotouristique 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 7.1 D015

SAMEDI 24 FÉVRIER : ISÈRE

Cette première journée sera dédiée au département de l'Isère, où seront valorisés les produits et spécialités du département à travers des dégustations et animations autour de l'omble chevalier, de la viande de bœuf de la marque départementale ISHERE, du fameux Saint Marcellin IGP, du Bleu du Vercors-Sassenage ou encore de la célèbre noix de Grenoble AOP !

Ne manquez pas nos jeux culinaires, où vous pourrez entre-autres apprendre le secret d'une sauce au bleu de Sassenage AOP, ou gagner des cadeaux en participant à un concours de mondée de noix de Grenoble AOP !

DIMANCHE 25 FÉVRIER : ALLIER & PUY-DE-DÔME

Dimanche, ce sont deux départements auvergnats qui seront mis à l'honneur : l'Allier et le Puy-de-Dôme. Venez déguster les produits à l'honneur ce jour : le Saint-Nectaire AOP, la Fourme d'Ambert AOP et le bœuf Charolais du Bourbonnais Label Rouge, l'ail rose de Billom ou encore la truite d'Auvergne Fario.

LUNDI 26 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 la crème de Bresse AOP et le veau Bressou.

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

MARDI 27 FÉVRIER : SAVOIE

Plongez au cœur de la richesse du patrimoine culinaire de la Savoie ce mardi 27 février, et venez découvrir à travers jeux et recettes : les délicieux diots de Savoie, mais surtout ses incontournables fromages locaux sous AOP & IGP, fleurons du département, tels que : le reblochon, le beaufort, la tomme de Savoie, le chevrotin et la raclette. Saurez-vous reconnaître les accords fromages & épices proposés ? Venez relever le défi !

MERCREDI 28 FÉVRIER : HAUTE-SAVOIE

Cette 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'étonnants jeux culinaires. Venez découvrir le poisson perche et savourer l'Emmental de Savoie IGP, les crozets savoyards, l'Abondance AOP ou encore les Tomes de Savoie IGP et des Bauges AOP : vous ne serez pas déçus ! Saurez-vous reconnaître les fromages et les confitures qui leurs-sont associés ?

JEUDI 29 FÉVRIER : DRÔME & ARDÈCHE

Les départements Drôme & Ardèche vous présenteront la richesse de leur terroir ce jeudi 29 février. Parmi les nombreux produits à l'honneur, vous pourrez découvrir les célèbre 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, le petit épeautre de Haute Provence ou le Bleu du Vercors Sassenage AOP seront également mis à l'honneur.

VENDREDI 01 MARS : RHÔNE & LOIRE

Les départements du Rhône et de la Loire sauront vous surprendre avec leurs délicieux produits locaux ! Connaissez-vous la Rigotte de Condrieu AOP ? La fourme de Montbrison AOP ? Ou encore le Veau des Monts du Velay ou le Bœuf de Charolles AOP ? Venez (re)découvrir ces produits lors de démonstrations de recettes originales !

SAMEDI 02 MARS : CANTAL

Cette avant dernière-journée sera dédiée au Cantal, et vous amènera à la découverte des produits typiques du département, notamment les viandes et fromages tels que les Porc Capelin du Cantal AOP, l'agneau du Limousin IGP, le Cantal AOP ou encore le Salers AOP !

DIMANCHE 03 MARS : HAUTE-LOIRE

Cette journée de clôture mettra en scène les produits traditionnels de la Haute-Loire, comme par exemple l'étonnant fin gras du Mézenc AOP, les célèbres lentilles du Puy AOP ou encore le Bleu d'Auvergne AOP. Dernière opportunité de venir déguster les produits régionaux !

ANIMATIONS HALL 1

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

Une mini ferme vous attend, **stand L 043**. Elle présentera des animaux de race locale.

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 escape game !

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

Aidez Super Vache 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

SAMEDI 24 FÉVRIER : LE BŒUF SALERS LABEL ROUGE

- Présentation de la vache Salers par un éleveur
- Présentation de la production de viande bovine Salers et du label rouge
- Présentation de l'École hôtelière de Thonon et dégustation de recettes à base de bœuf Salers Label Rouge

DIMANCHE 25 FÉVRIER : L'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

LUNDI 26 FÉVRIER : L'AGNEAU BMC ELOVEL

- Présentation de la race Blanche du Massif central par un éleveur
- Présentation de la production de viande d'agneau BMC ELOVEL
- Présentation de l'École hôtelière de Thonon et dégustation de recettes à base de viande d'agneau BMC ELOVEL
- Présentation d'une variété ancienne de haricot : le « haricot viande » et dégustation de recettes associant ce haricot et l'agneau BMC ELOVEL.

MARDI 27 FÉVRIER : LE BŒUF FERMIER AUBRAC LR

- Présentation de la vache Aubrac par un éleveur
- Présentation de la production de viande de bœuf fermier Aubrac et du label rouge
- Présentation du lycée de Chamalières et dégustation de recettes à base de bœuf fermier Aubrac
- Présentation d'une variété locale de piment : le « Piment de Bresse » et dégustation de recettes associant ce piment et la viande de bœuf fermier Aubrac

MERCREDI 28 FÉVRIER : L'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 du lycée de Chamalières et dégustation de recettes à base de fromage AOP Bleu du Vercors Sassenage

JEUDI 29 FÉVRIER : LE FROMAGE AOP CHEVROTIN

- Présentation de la race caprine « Chèvre de Savoie » par un éleveur
- Présentation de la production de fromage AOP Chevrotin et dégustation du fromage
- Présentation du lycée de Chamalières et dégustation de recettes à base de fromage AOP Chevrotin

VENDREDI 01 MARS : LE FROMAGE BLEU DE LAQUEUILLE ISSU DE LAIT DE FERRANDAISE

- Présentation de la vache Ferrandaise par un éleveur
- Présentation de la production de fromage Bleu de Laqueuille issu de lait de Ferrandaise et dégustation du fromage
- Présentation de la maison familiale et rurale (MFR) des Baronnies et dégustation de recettes à base de fromage Bleu de Laqueuille

SAMEDI 02 MARS : LE FROMAGE DE BREBIS THÔNES ET MARTHOD

- Présentation de la race ovine Thônes et Marthod par un éleveur
- Présentation de la production de fromage issu de lait de Brebis Thônes et Marthod et dégustation du fromage
- Présentation de la maison familiale et rurale (MFR) des Baronnies et dégustation de recettes à base de fromage de Brebis Thônes et Marthod

DIMANCHE 03 MARS : LES FROMAGES AOP DE SAVOIE

- Présentation des vaches de Savoie par un éleveur
- Présentation de la production de fromage au lait de vachede Savoie
- Dégustation de fromage
- Présentation de la maison familiale rurale (MFR) des Baronnies et dégustation de recettes à base des fromagesAOP de Savoie
- Présentation de la production d'épeautre et dégustation de recettes associant le risotto d'épeautre et les fromages de Savoie

DÉPARTEMENT DE L'ARDÈCHE

HALL 7.1 / STAND A 038

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 troisième 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 » agréés Goûtez l'Ardèche, des Bistrots de Pays, les apprentis des lycées hôteliers ou encore les chefs des collèges. Tous mettent en scène les **saveurs authentiques de l'Ardèche** sur assiette. Vous pourrez repartir avec des idées recettes de ce riche terroir ardéchois et avec les produits pour réaliser grâce à la **boutique Goûtez l'Ardèche** qui proposera une centaine de produits ardéchois de qualité.

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...

PRODUITS COMMERCIALISÉS

Produits à base de châtaigne, jus de fruits, liqueurs, safran, charcuteries, pâtisseries, miel, farines, huiles, riz, nougat, bières, vins, ...

DÉMARCHE QUALITÉ

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



CONTACT

Corine FONTANARAVA / Edith LE MINH
6000 Quartier de la Chaumette, 07000 Privas
Tél : +33 (0) 4 75 66 77 07
Mail : contact@ardeche.fr
Site Internet : www.ardeche.fr

Réseaux sociaux : Instagram : [@departement.ardeche](https://www.instagram.com/departement.ardeche) - Facebook : Département de l'Ardèche -
LinkedIn : Département de l'Ardèche



BRASSERIE NINKASI

HALL 7.1 / STAND A 056

Ninkasi est une **brasserie - distillerie** indépendante de la région lyonnaise depuis **1997**. Aussi réputée pour ses **bars**, elle est pionnière de la révolution craft beer et du whisky français.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

Principalement :

Bières : Blonde, Blanche, Ambrée, Triple, French IPA, Flower Lager, NEIPA, Porter, Summer ale (100% d'ingrédients Rhône alpes)

- Whiskys principalement vieillis en fûts de vins locaux : Ninkasi Chardonnay, Cuvée de printemps (ex-Cognac + ex-fûts de viogniers de Condrieu)...
- Cidres : Ninkasi cidre brut, Ninkasi cidre barrel aged

Mais aussi :

- Gamme de bières vieillées en ex-fûts de whisky
- Ninkasi Gin, Ninkasi Vodka, Ninkasi Poire de la Loire
- Coffrets : gamme classique, gamme barrel aged, coffret whisky/bière, coffret bières + verre

DÉMARCHE QUALITÉ

AB « Agriculture Biologique »

Agrément « Ma Région, ses Terroirs » (démarche régionale)



CONTACT

Antoine MATTOS

267 rue Marcel Mérieux, 69007 Lyon

Tél : 06 35 47 71 93

Mail : antoine.mattos@ninkasi.fr

Site Internet : www.ninkasi.fr

Réseaux sociaux : Instagram : @ninkasifr - Facebook : Ninkasi

DÉPARTEMENT DE LA LOIRE

HALL 7.1 / STAND B 011

Le Département de la Loire est une **collectivité territoriale** qui œuvre pour la **cohérence du territoire** dans les domaines du social, de l'aménagement, des routes, de l'environnement, du tourisme, de l'attractivité, et du sport.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

- Fromage : "Le Couramiaud"
- Vin rouge AOP Camay Saint Romain Côte Roannaise 2023
- Lot de 3 boîtes de tisanes (Infusion du matin "Esprit/Vif"/ Tisane digestive "Du Marin"/ Infusion du soir "Douce Nuit")
- Rigotte de Condrieu
- La Verveine du Forez Cuvée Tradition
- Terrine de Porc
- Apichoc
- Rillettes de carpes
- Fourme fermière ou artisanale, ou laitier ou du bio lait cru ou lait pasteurisé
- Brique du Forez
- Saucisson ou Rosette selon producteurs présents
- Jomard AOC Cote du Forez
- Cuvé du Prieuré 2023 AOP Côte Roannaise
- Saint Joseph Authentique
- Pâte de Fruit ou Assortiment de Confitures
- Gammay Moelleux IGP comtés Rhodaniens Rosé
- Vente de glaces en cornet sur le stand des producteurs et vente
- Crème desert au caramel
- Yaourts nature, fromage blanc battu et yaourts aux fruits rouges

Loire
LE DÉPARTEMENT

CONTACT

Sophie LOUET

2 Rue Charles de Gaulle, 42022 Saint Etienne

Tél : 04 77 59 96 80

Mail : sophie.louet@loire.fr

Site Internet : www.loire.fr

Réseaux sociaux : Instagram : @departementloire - Facebook : Département de la Loire -

LinkedIn : Département de la Loire - Twitter : @Dep_Loire42

ALLIER BOURBONNAIS

HALL 7.1 / STAND B 027

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 **féderer 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.

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

Laura MERITET

12 cours Anatole France, 03000 Moulins

Tél : 04 70 34 16 39

Mail : contact@allier-bourbonnais.fr

Site Internet : www.allier-bourbonnais.fr

LA BIÈRE DES LOUPS HALL 7.1 / STAND B 028

Agriculteurs et **Brasseurs** depuis bientôt **20 ans** dans les **Monts du Lyonnais**, nous cultivons des **fruits**, des **légumes** et des **céréales**. Ces dernières, sont transformées en **bières**, et **spiritueux**.

Et si tu viens à notre rencontre, c'est ces produits là qu'on te présentera avec grand plaisir !

PRODUITS COMMERCIALISÉS

- Jus de pomme,
- Jus de poire,
- Bières blondes,
- Bière ambrée,
- Bières IPA,
- Bière blanche,
- Esprit de Loup (Eau de vie de bière affinée en barrique),
- Whisky Instinct (première édition de notre Brasserie)

DÉMARCHE QUALITÉ

Agrément « Ma Région, ses Terroirs »
(démarche régionale)



CONTACT

Florent CHIPIER

44 chemin de Chavagneux 69440 Chabanierre

Tél : 06.82.26.82.79

Mail : florent@labieredesloups.fr

Site Internet : www.labieredesloups.fr

Réseaux sociaux : Facebook : La Bière des Loups - Instagram : @labieredesloups

COMPTOIR RHODANIEN – MÉTRAL FRUITS – VILLE VALNOIX HALL 7.1 / STAND B 055

Depuis plus de **50 ans**, nous mettons en avant notre beau terroir en **travaillant les fruits de nos régions** : la cerise, l'abricot, la pomme, la poire, la noix, la châtaigne et quelques autres

PRODUITS COMMERCIALISÉS

- NECTAR ABRICOT 1L - Pauline
- NECTAR DE PECHE JAUNE 1L - Pauline
- NECTAR DE PECHE BLANCHE 1L - Pauline
- NECTAR DE PECHE DE VIGNE 1L - Pauline
- NECTAR DE POIRE 1L - Pauline
- JUS DE POMME 1L - Pauline
- NECTAR ABRICOT 25cl - Pauline
- NECTAR DE PECHE JAUNE 25cl - Pauline
- NECTAR DE PECHE BLANCHE 25cl - Pauline
- NECTAR DE PECHE DE VIGNE 25cl - Pauline
- NECTAR DE POIRE 25cl - Pauline
- JUS DE POMME 25cl - Pauline
- Châtaignes sous-vides 400 gr - Pauline
- Noix de Grenoble sachets 650 g calibre 28/30 mm

DÉMARCHE QUALITÉ

AOP « Appellation d'Origine Protégée »



S.N. COMPTOIR RHODANIEN

CONTACT

Johanna FRIGIERE — Chargée de Communication & Marketing

Daniel GAILLARD — Directeur Général

ZA Les Lots, 26600 TAIN L'HERMITAGE

Tél : 06 26 35 07 83

Mail : j.frigiere@comptoir-rhodanien.fr

Site Internet : www.pauline-comptoir-rhodanien.com

Réseaux sociaux : Instagram : [@pauline_jusdefruits](#) - Facebook : Comptoir Rhodanien

- LinkedIn : S.N. COMPTOIR RHODANIEN

SUPREM NOUGAT

HALL 7.1 / STAND B 056

Entreprise artisanale et familiale fabriquant des produits haut de gamme.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

Nougat – calisson - chouchou

SUPREM'
NOUGAT
G. Savin

CONTACT

Julien Montero

3 Avenue Saint-Martin, 26200 Montélimar

Tél : 04 75 01 74 42

Mail : contact@supremnougat.fr

Site Internet : suprem-nougat.fr

Réseaux sociaux : Facebook : Suprem Nougat

SAVOIE MONT BLANC SAVOIE & HAUTE-SAVOIE HALL 7.1 / STAND B 068

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 médaillés, 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**.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

8 fromages de Savoie AOP et IGP : 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.

Une sélection de Vin de Savoie AOP.

Produits issus de la démarche Savoie Mont-Blanc Excellence : liqueurs, apéritifs, crozets, biscuits.

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)

Charline MONTFALCON – Marine RICHARD

8 rue Henri Bouvier, 73630 LE CHATELARD

Tél : 07 68 90 03 92 – 06 72 90 12 61

Mail : communication@agri-savoie-evenements.fr

LES DÉLICES D'ALPAGE HALL 7.1 / STAND C 027

Les Délices d'Alpage c'est la fabrication d'une **soixantaine de produits savoyards** conciliants **qualité et respect des traditions**.

Ce sont des recettes au savoir-faire artisanal pour faire chavirer toutes les papilles.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

- Terrines
- Rillettes
- Soupes
- Veloutés
- Plats cuisinés

DÉMARCHE QUALITÉ

STG « Spécialité Traditionnelle Garantie »
Agrément « Ma Région, ses Terroirs »
(démarche régionale)



CONTACT

Philippe MONET

167 chemin des Combes 74110 Essert-Romand

Tél : 04 50 38 69 88

Mail : contact@lesdelicesdalpage.fr

Site internet : www.lesdelicesdalpage.fr

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

GROUPE DEBROAS

HALL 7.1 / STAND C 033

Groupe salaisonier **familial et indépendant**, implanté au cœur du terroir en **Ardèche** et en **Aveyron**, le Groupe Debroas s'attache à faire revivre les **meilleures recettes d'autrefois**. Un saucisson séché lentement à l'air naturel, embossé et ficelé à la main, avec une fleur de surface naturelle et sauvage, voici la signature des saucissons DEBROAS.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

Nos saucissons à l'ancienne labélisés IGP Ardèche sont souvent reconnu pour leur qualité et leur authenticité :

- Saucisson à l'ancienne IGP Ardèche 250gr : Médaille de bronze du concours agricole 2023 & Médaille d'argent au mondial du saucisson 2023
- Saucisson Petit Bridé au Saint-Joseph IGP Ardèche : Médaille d'or au mondial du saucisson 2023
- Saucisson Gros Bridé 500gr IGP Ardèche : Médaille d'argent au mondial du saucisson 2023

Nous proposons également des saucissons naturellement aromatisés pour des consommateurs à la recherche de nouveautés et de saveurs variées (au Beaufort, fumé, aux herbes de Provence, aux poivre, aux noix, au Roquefort, au chèvre, au sanglier, etc.). Pour les petites faims, nos mini saucissons à grignoter ravira vos papilles (pur porc, au cantal, aux noisettes ou aux olives noires).

DÉMARCHE QUALITÉ

IGP « Indication Géographique Protégée »



CONTACT

Isabelle Marhem

9 cours Aristide Briand, 69300 Caluire-et-Cuire

Tél : +33 (0) 4 72 07 46 47

Mail : responsable.marketing@groupedebros.fr

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

Réseaux sociaux : Facebook : Groupe Debroas - LinkedIn : Groupe Debroas

VINS DU BEAUJOLAIS HALL 7.1 / STAND C 037

L'ODG Beaujolais Beaujolais-Villages et l'ODG des Crus du Beaujolais représentent les vins et les vigneronns du vignoble Beaujolais.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

Beaujolais, Beaujolais-Villages, Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Julié纳斯, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié et Saint-Amour.

DÉMARCHE QUALITÉ

AOC « Appellation d'Origine Contrôlée »
AOP « Appellation d'Origine Protégée »



CONTACT

Pauline BRUYAS - Floriane HENRY

210 Boulevard Victor Vermorel, 69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

Tél : 04 74 02 22 20

Mail : pauline.bruyas@beaujolais.com - florianecrusdubeaujolais@gmail.com

Site Internet : www.beaujolais.com

Réseaux sociaux : Facebook : Vignerons du Beaujolais, Instagram : @vigneronsdubeaujolais

HENRI RAFFIN

HALL 7.1 / STAND C 055

La société Henri Raffin propose une large gamme de **produits de terroir** : saucissons, jambons secs, diots de Savoie, terrines, élaborées selon un **savoir-faire traditionnel transmis de génération en génération**.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

Marque HENRI RAFFIN : charcuteries tranchées, diots, saucissons, terrines
Marque Le Galibier : charcuteries tranchées, diots, jambons secs, saucissons
Marque Le Chalet des Alpes : saucissons
Produit médaillés au CGA 2023 : médaille d'or jambon sec 12 mois d'affinage

DÉMARCHE QUALITÉ

AB – Agriculture Biologique



CONTACT

Delphine Perrot

256 Route Les Bons Prés - ZA du Héron, 73 110 LA ROCHETTE

Tél : 04.79.25.50.44

Mail : henriraffin@raffin.com

Site Internet : www.raffin.com

Facebook / Instagram / LinkedIn : @Henri_Raffin

AOP SAINT-NECTAIRE HALL 7.1 / STAND D 011

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

Axel BARTOUT

2 ROUTE DES FRAUX, 63610 BESSE EN CHANDESSE

Tel : 33 (0)4 73 79 52 57

Mail : contact@syndicatstnectaire.com

Site internet : www.aop-saintnectaire.com

HAUTE-LOIRE ET SES PRODUCTEURS HALL 7.1 / STAND D 024 et E 023

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 Artisous – Verveine – Fromage – Petits fruits rouges (GIE) – Porc de Haute-Loire – Boeuf 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
Site Internet : 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
Site Internet : extranet-haute-loire.chambres-agriculture.fr/



MAS – CHARCUTERIE & SALAISON

HALL 7.1 / STAND D 027

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, Boeuf 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

Site Internet : www.maslerougetcantal.fr

DRÔME ARDÈCHE TRADITION HALL 7.1 / STAND E 004

DRÔME ARDÈCHE TRADITION élabore des spécialités charcutières artisanale, en respectant les savoir faire et recettes traditionnelles de la région.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

saucisson IGP de l'Ardèche, caillette
Drômoise

DÉMARCHE QUALITÉ

IGP « Indication Géographique Protégée »



CONTACT

Frédéric PERERA

290 Allée du Dauphiné 26300 Bourg de Péage

Tél : +33 (0)4 75 72 14 80

Mail : contact@da-tradition.fr

Site Internet : www.drome-ardeche-tradition.fr

AOP CANTAL HALL 7.1 / STAND E 011

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

Site Internet : www.jaimelecantal.fr

AOP CAPRINES DE LA RÉGION HALL 7.1 / STAND E 012

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

Site Internet : www.chevrotin-aop.fr

Réseaux sociaux : Facebook : Chevrotin AOP - Instagram : @aopchevrotin

SYNDICAT DU PICODON AOP

2185 chemin de Chassenette - 26120 MONTÉLIER

Tél. : +33 (0) 4 75 56 26 06

Mail : info@picodon-aop.fr

Site Internet : www.picodon-aop.fr

Facebook : AOP Picodon - Instagram : @picodonaop

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

Site Internet : www.rigottedecondrieu.fr

Facebook : AOP Rigotte de Condrieu

SALAISONS PICHON

HALL 7.1 / STAND E 016

Nous sommes une **salaison artisanale et familiale** situé en **Haute-Loire**, près de Montfaucon en Velay à une altitude de 900 mètres, à la limite du Velay et du Vivarais (Ardèche).

La fabrication s'effectue avec la **tradition et le savoir-faire** de nos aînés. Le salage de nos produits se fait à la main, l'affinage se fait à l'air naturel. Nos produits phares sont nos **filets mignons séchés** dans des boyaux naturels. Nous avons **plusieurs parfums** notamment nature, fumé, aux piments d'Espelette, aux cèpes, aux herbes, truffe et foie gras.

Également, nous fabriquons des **noix de jambons et salaisonneries** (saucissons, saucisse sèche, chorizo etc...).

PRODUITS COMMERCIALISÉS

Spécialités traditionnelles : Filets mignons séchés (nature, fumé, aux piments d'Espelette, aux cèpes, à la truffe, au foie gras, etc)

Coppa d'Auvergne, rillettes de canard, jambon sec



CONTACT

Marie Dantony

27 ROUTE DE LA SALAISON 43290 RAUCOULES

Tél : +33 (0) 4 71 59 92 76

Mail : salaisonspichon43@orange.fr

Facebook : @Salaisons Pichon

NOUGAT DE MONTSÉGUR HALL 7.1 / STAND E 027

Le Nougat de Montségur a vu le jour en **Mars 2011**, crée par Mr Vogler. Cette entreprise **familiale et Artisanale** est située en France au **cœur de la Drôme Provençale** dans le village de **Montségur sur Lauzon**.

Le Nougat de Montségur doit sa renommée à sa **fabrication à l'ancienne**, cuit aux chaudrons de cuivre. Nos produits sont d'une **qualité supérieure**.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

- Nougat noir amandes, Nougat noir noisettes ou cajou,
- Nougat traditionnel (amandes, pistaches)
- Nougat caramel beurre salé
- Nougat royal (amandes, pistaches, noisettes)
- Nougat fraise basilic, Nougat figue abricot, Nougat Nutella,
- Nougat Chocolat écorce d'orange, Nougat spéculos, Nougat gingembre,
- Nougat cassis citron, Crème de nougat, Nougat café, Nougat lavande



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

Site Internet : www.lenougatdemontsegur.com

Réseaux sociaux : Facebook : Le Nougat de Montségur

BRASSERIE DULION

HALL 7.1 / STAND F 003

Pionniers du **brassage à partir de grains crus** (c'est à dire non maltés), la Brasserie Dulion souhaite ouvrir la voie à une nouvelle génération de brasseries capables de répondre aux enjeux de la **transition écologique**. Les produits de la gamme Dulion sont **100% bio et français**. Notre mission à travers nos **Agri'Collabs**, c'est de transformer des céréales toujours récoltées au plus près de nos consommateurs.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

- Gamme bouteilles 33cl:
blonde classique et engagée, blonde sarrasin, blanche, IPA, Neipa, Brune, Ambrée, Triple
- Gamme bouteilles 75cl:
blonde classique et engagée, blonde, sarrasin, blanche, IPA, Neipa, Ambrée, Triple
- Gamme fûts (20L & 30L)
blonde classique et engagée, blonde sarrasin, blanche, IPA, Neipa, Brune, Ambrée, Triple

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

Site Internet : www.brasseriedulion.com

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

LA MEULE DE MONTÉLIMAR HALL 7.1 / STAND F 004

La meule de Montélimar est un fabricant de **nougat artisanal basé à Montélimar**.
Nous proposons notre nougat sous différentes formes : meules, plaques, cubes, à la coupe
et sous forme de sachets et barrettes.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

- Nougat en meules
- Nougat en plaques
- Nougat en cubes



CONTACT

119 route de Valence, 26 200 MONTELIMAR

Tél : +33 (0) 4 75 01 45 58

Mail : lameuledemontelimar26@gmail.com

PÂTE À TARTINER CHARLES CHOCOLARTISAN HALL 7.1 / STAND F 011

Maître Artisan Chocolatier Torrificateur, Charles Chocolartisan est le spécialiste des **pâtes à tartiner sans huile de palme** depuis 2009.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

Différentes pâtes à tartiner



CONTACT

Ludovic SERRAILLE
ZA Les Places, 42110 CIVENS
Tél. : +33 (0)9 83 62 43 54

Mail : contact.chocolartisan@gmail.com

Site Internet : www.pateatartiner.fr

Réseaux sociaux : Facebook : Pâte à tartiner - Instagram : @Charles_Chocolartisan

BRASSERIE DU MONT BLANC

HALL 7.1 / STAND F 023

Située au **cœur des Alpes**, la Brasserie du Mont Blanc est une brasserie **française** qui a la particularité de brasser avec une **eau unique, pure et non traitée** qui trouve son origine au cœur du massif du Mont Blanc.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

- Désaltérantes, légères et rafraichissantes
La cristal, La cristal IPA, La blanche
- Bières de dégustation : corps généreux, aromatique et bouquet d'épices
La blonde, La rousse, La triple épices
- Les couleurs Montagne : fruitées et aromatiques ; esprit bière
La verte, La bleue, La violette
- Bières typées abbaye : corps généreux aux notes typiques de girofle et vanille
Sylvanus Blonde, Sylvanus Triple

DÉMARCHE QUALITÉ

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



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
Site Internet : www.brasserie-montblanc.com

SAVEURS DE L'AIN CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AIN HALL 7.1 / STAND F 026

Basée sur l'origine des produits, Saveurs de l'Ain regroupe des **producteurs et artisans** ayant en dénominateur commun des **produits estampillés Ain**.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

- **AOC Vins du Bugey** : Le Cellier Lingot-Martin, Caveau Dufour, Domaine Monin, Dubreuil & Fils. Contact : Sandrine Bartolini 04 79 42 20 94 / contact@vinsdubugey.net
- **AOP Volailles de Bresse** : Contact : Katy Molière 06 75 70 26 87 / civb@pouletdebresse.fr
- **Les Coopératives laitières** : AOP Comté, AOP Bleu de Gex, AOP Crème de Bresse, AOP Beurre de Bresse, Bressor. Contact : Christine Ménétrieux 04 74 45 47 98 / 01.fdcl@wanadoo.fr
- **Poissons de Dombes** : rillettes et mousses de carpe, quenelles de carpe, ... Contact : Maryline Jacou 06 85 16 39 96 / apped.direction@gmail.com
- **La Brasserie Saint-Clair** : bières artisanales La Bressane. Contact : Cyril Duquesne 06 23 29 58 75 / cyril@brasserie-saint-clair.com
- **Les Abeilles de Méllonia** (miels et produits de la ruche). Contact : Vincent Perrat 06 63 12 72 12 / vincentperrat@hotmail.fr
- **La Distillerie Alkapone**. Contacts : Maëlle Dubois et David Bouillard 06 71 34 97 02 / 06 70 12 88 84 / info@distillerie-alkapone.com

DÉMARCHE QUALITÉ

AOP « Appellation d'Origine Protégée »

AOC « Appellation d'Origine Contrôlée »



CONTACT

Christophe Feillens

34 rue Général Delestraint 01 000 Bourg-en-Bresse

Mail : saveursdelain@aintourisme.com

Site Internet : www.saveursdelain.fr

Réseaux sociaux : Facebook : Saveurs de l'Ain

SALAISONS MONTSERRET HALL 7.1 / STAND F 027

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**. Un savoir-faire et une tradition qui se transmettent depuis **4 générations**.

PRODUITS COMMERCIALISÉS

Saucissons secs



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

Site Internet : www.salaisons-montserret.fr

RESTAURANT « CHEZ LULU » HALL 3 / STAND G 219

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

LE TEMPLE DU FROMAGE HALL 3 / STAND L 180

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, mère 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 Lugin, 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

Abondance, Raclette, Fondue, Berthoud STG, Tartiflette, Reblochon, Diots au Vin Blanc, Hamburger à la raclette, Vins de Savoie, Genepi, Bières du Mont Blanc



CONTACT

Aimé VERMOT

Zone du Crêt, 74500 LUGRIN

Tél : +33 (0) 4 50 76 00 14

Mail : templedufromage@orange.fr

Site Internet : www.temple-du-fromage.com

LE RESTAURANT DU CANTAL HALL 7.1 / STAND A 019

Le restaurant du Cantal, de 220 m², 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

LE RESTAURANT ALLIER BOURBONNAIS

HALL 7.1 / STAND A 043

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