



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
BRETAGNE

*Terres & Mers de Bretagne
Salon International de l'Agriculture*

Sélection bretonne de produits fermiers

*Vous avez un produit nouveau, insolite, original, innovant.
Faites le savoir !*

Revue de presse 2012



Bretagne

Salon de l'agriculture: la vitrine de la Bretagne



<http://bretagne.france3.fr/info/salon-de-l-agriculture-la-vitrine-de-la-bretagne-72493108.html>

Une vitrine pour les produits

D'après le dernier recensement agricole 11% des exploitations agricoles bretonnes commercialisent tout ou partie de leur production en circuits courts (source : Agreste, RGA 2010) ; un chiffre en constante augmentation.

Pour la première fois cette année, les Chambres d'Agriculture de Bretagne ont souhaité offrir une vitrine médiatique à ces producteurs fermiers bretons.

L'angle retenu : l'innovation et l'originalité !

Les objectifs, offrir une vitrine médiatique aux producteurs fermiers pendant la semaine de l'Agriculture, mettre en avant la créativité et la capacité d'innovation des producteurs fermiers bretons, permettre aux producteurs de développer de nouveaux marchés, 13 producteurs ont répondu à cette première édition. Après analyse des dossiers, 15 produits répondants à des critères d'innovation apportée : aspect original, saveurs inhabituelles, nom du produit, emballage, recette,... ont été retenus.

Ils seront présentés dans la vitrine saveurs agricoles du stand « Terres Mers de Bretagne » et des dégustations seront proposées aux visiteurs.

● Gelée de pommes bio aux épices

Un produit qui renouvelle la gelée de pommes traditionnelle en offrant de nouvelles saveurs aux consommateurs.

Cidrie de la Baie,
Mme Rousseau,
Planguenoual, 22
Exploitation cidricole,
en agriculture
biologique.



● Tisquin

Un apéritif pomme-coing-miel. Un apéritif original qui intègre le coing, la spécialité de l'exploitation et vient ainsi se positionner entre le cidre et le chouchenn.

La cave Tisquin, M. Abraham
Bertrand, Renac, 35
Exploitation arboricole (pommes,
coings) et apicole.



● Kipiti Fermier



Un fromage frais (0%) au poivron rouge et épices, une recette originale et unique élaborée en partenariat avec des crémiers/fromagers.

GAEC de la Laitière, Mme Beurel Gaëlle,
Plessala, 22

GAEC laitier, transformation à la ferme.

● Rillettes de cailles



Une rilette composée à 57% de viande de cuisses de caille, une recette unique sur le marché.

Cailles de Chanteloup, M. Primault Gérard,
Corps Nuds, 35

Accoupage, élevage et abattage de cailles,
pigeons et faisans. Transformation à la
ferme.

● Terrine de bœuf



Une terrine peu grasse et surprenante par sa texture.

La gamme se décline autour de 6 parfums (piment d'Espelette, poivre vert, figue, pistache, forestière, nature).

Ferme du lieuvy, Mme Levigneron,
Caden, 56

Exploitation herbagère, bovins lait et viande.



Un fromage frais (0%) au concombre et épices, une recette originale et unique élaborée en partenariat avec des crémiers/fromagers.

GAEC de la Laitière, Mme Beurel Gaëlle,
Plessala, 22

GAEC laitier, transformation à la ferme.

● Le Ruyet, gamme pâtes au blé tendre

La 1^{ère} gamme de pâtes au blé tendre élaborée en France. Blé tendre issu de l'exploitation familiale et travaillé pour obtenir une recette unique qui se démarque de ses concurrents français et italiens.

SARL Le Ruyet David, M. Le Ruyet David,
Landevant, 56
Exploitation agricole, trans-
formation du blé tendre en
spécialités culinaires



Produits fermiers innovants

● Œufs bio de truites Fario



De couleur or, craquants en bouche, les œufs de truites fario apportent aux consommateurs des saveurs nouvelles, très différentes des œufs de truites arc en ciel. Un produit rare à découvrir !

Salmoniculture des Monts d'Arrée, M. Vincent Benoit, Huelgoat, 29

Salmoniculture, en agriculture biologique, production de saumons fumés et de caviar de truite.

● Confit de pétales de roses



Gelée, très parfumée, élaborée à partir d'eau de rose et de pétales. Les roses utilisées dans cette recette sont des roses trémières blanches et roses foncées. Elle accompagnera délicatement les desserts.

EARL de la Cavalerie, Mme Gicquel Fabienne, Saint Gonnery, 56

Exploitation laitière, en cours de conversion à l'agriculture biologique, transformation de produits de la ferme (huile de colza, confiture) et tourisme à la ferme (gîtes, chambres d'hôtes).

● Huile de Colza

Souvent appréhendée comme un carburant, l'huile de colza est avant tout une huile originale, riche et savoureuse pour parfumer les vinaigrettes, les mayonnaises,... faites entrer dans votre cuisine un son odeur de moisson et son goût floral.

EARL de la Cavalerie, Mme Gicquel Fabienne, Saint Gonnery, 56

Exploitation laitière, en cours de conversion à l'agriculture biologique,



transformation de produits de la ferme (huile de colza, confiture) et tourisme à la ferme (gîtes, chambres d'hôtes).

● Tome de Rhuys au cumin



Parfumée par l'ajout de graines de cumin dans le caillé, la Tome de Rhuys au cumin s'utilise fondue, en salade,... Une façon originale de redécouvrir ce produit emblématique de la presqu'île.

Ferme fromagère de Suscinio, M. Bourvellec Gurvan, Sarzeau, 56

Exploitation laitière, transformation du en Tome de Rhuys, crème, beurre...

● Délices de la Ferme de la moinerie



Conserves de porcs fermiers « Cochons de la Rance », élevés selon les cahiers des charges Cohérence et Bleu-Blanc-Cœur. Des produits savoureux, au profil nutritionnel, riche en oméga 3.

EARL de la moinerie, M. Lhermitte Pascal, Les champs Géraux, 22

Exploitation porcine, adhérente à Bleu Blanc Cœur, vente de viande porcine et de produits dérivés.

● La Ferme du blavet



Une gamme de yogourts bio (nature et fruits) élaborée pour permettre de pérenniser les emplois sur l'exploitation et pour répondre à une forte demande de produits bio et locaux. Les bases du développement durable.

La Ferme du Blavet, M. Justome Gwénaél, Inzinzac Lochrist, 56

Ferme laitière, en agriculture biologique, transformation à la ferme.

● Kir breton

Une recette emblématique de apéritifs bretons, un produit unique : nous sommes les seuls à proposer cette association.

Celliers de la Ville Loyo, Mme Pecheux Jocelyne, Trédaniel, 22 Exploitation agricole polyculture / élevage / vergers (en conversion à l'agriculture biologique), production de cidre, jus de pomme et kir breton.



● Epice et chocolat



Une ganache de chocolat (blanc ou noir) dopée par une infusion de Safran de Pludual et de crème fraîche. Laissez vous séduire par la découverte d'une nouvelle association, faites voyager vos papilles !

Le Safran d'Armor, Mme Grosier Midy Blandine, Pludual, 22

Exploitation safranière. Vente de Safran pur et transformé.

CIDRE SORRE

Les bonnes raisons d'être là

Reprise l'an dernier par Aurélie et Mickael Chapron, la cidrerie Sorre de Plerguer est présente depuis 12 ans au SIA, comme au CGA.

"Depuis 1998, nous avons fait le choix de participer au salon International de l'Agriculture au sein de l'espace Bretagne, un choix qui s'explique par notre volonté permanente de communiquer sur nos produits. En participant à cette manifestation, nous avons également la volonté de faire découvrir au grand public les produits cidricoles souvent méconnus hors des frontières régionales.

Pour nous, le salon est enfin synonyme du Concours Général Agricole, deux événements indissociables. En effet, depuis 1998, nous participons également chaque année au CGA et nous avons obtenues de nombreuses récompenses. Ces médailles sont le gage de la qualité de notre travail et de nos produits. Elles récompensent le travail de toute une année.

Participer au Concours Général Agricole comme au salon de l'Agriculture est, pour notre entreprise, une évidence.

Aujourd'hui le CGA est le seul concours qui puisse être valorisé commercialement. Nous apposons les médailles sur nos étiquettes et nos clients y portent une attention particulière. De plus, les feuilles de chêne sont un atout pour démarcher de nouveaux débouchés commerciaux.

En 2009, 2010 et 2011, en récompense de la régularité et de la qualité de notre travail, notre jus de pommes a obtenu le prix d'excellence du Concours... nous ne pouvions être plus satisfaits !"

Entreprise familiale créée en 1952, reprise en avril 2011 par Aurélie et Michael Chapron

Aujourd'hui, la cidrerie transforme environ 1000T de pommes du Pays de St Malo en cidre et en jus de pommes. Vente directe de cidre pour les professionnels et les particuliers.

Contact : Aurélie Chapron – Etablissements Chapron – 14 rue des Etangs – Plerguer
02.99.58.91.16 – www.cidre-sorre.com

121^E ÉDITION DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE La Bretagne de plus en plus présente

Entre 2008 et 2012, le nombre de produits bretons présentés au concours général agricole a fortement progressé (+41%) passant de 263 à 370 produits en compétition.

Outre un regain d'intérêt des entreprises agroalimentaires bretonnes pour ce concours où elles ont désormais la volonté de présenter l'intégralité de leur gamme, le CGA des produits fait aussi la part belle aux produits fermiers, notamment sur les sections charcuterie et produits laitiers, que les producteurs croyaient jusqu'alors inaccessibles.

Depuis 1870, le Concours Général Agricole a pour ambition de sélectionner et de primer les meilleurs produits du terroir français et les meilleurs animaux reproducteurs. Le rendez vous est devenu l'un des temps forts du salon international de l'agriculture, avec trois grands concours : le concours des animaux, le concours

des produits et des vins et le concours de jugement. Evidemment absente du concours des vins, mais historiquement très représentée...et récompensée dans les concours animaux, en bovins et chevaux, la Bretagne est désormais en bonne place des palmarès du concours des produits.



Un rôle déterminant des Chambres d'Agriculture

Parce qu'il est organisé sous le contrôle de l'Etat et obéit à un processus rigoureux de présélections et de sélections, le Concours Général Agricole est reconnu pour son impartialité et la valeur des résultats.

Chaque année, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation définit les règles, et organise les finales. Les Chambres d'Agricultures assurent quant à elles le prélèvement et la mise sous scellé des échantillons qui seront jugés lors des finales.

Outre leur mission dans l'organisation du Concours Général Agricole, les Chambres d'Agriculture ont également depuis 2008 la mission d'accompagner et de promouvoir les lauréats du Concours.

Pour ce faire, la Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne a mis en place une série d'actions à destination des lauréats. Il s'agit notamment de :

- l'édition et la diffusion du guide des médaillés
- la mise en avant des produits médaillés dans les Chambres d'Agricultures, lors d'opérations de communication (salon de l'Agriculture, Terralies,...) et sur www.savourezlabretagne.com
- la mise en place d'actions de référencement avec la grande distribution (en partenariat avec la direction régionale Carrefour)

Ces actions ont pour objectifs de faire connaître les produits lauréats, de mettre en avant le savoir-faire des entreprises bretonnes, mais également d'accroître la notoriété du concours.

Enfin, les Chambres d'Agriculture ont également la volonté d'initier de nouveaux concours.

Aussi, en 2012 le Concours Général Agricole inaugurera la 1^{ère} édition du concours des charcuteries fermières. Une section uniquement réservée aux producteurs fermiers.

Elle sera également l'année du concours expérimental de confitures, une phase de test avant le lancement officiel du concours en 2013.

La Bretagne, terre alimentaire

Depuis 6 ans, agriculteurs & pêcheurs bretons, soutenus par la région Bretagne, donnent rendez-vous aux visiteurs du Salon International de l'Agriculture en « Terres & Mers de Bretagne » afin de valoriser et de faire connaître, ensemble, les différentes Filières alimentaires bretonnes.

Cette présence des filières alimentaires bretonnes tient d'abord au fait qu'elles constituent le premier secteur économique de la Bretagne. Elles rassemblent la pêche, l'agriculture et les industries alimentaires. Aujourd'hui, elles représentent plus de 170.000 emplois et près de 20 milliards d'euros de chiffres d'affaires.

Des rendez-vous quotidiens

De la même manière que le SIA est une vitrine de l'agriculture française offerte aux visiteurs, le stand Terres et Mers de Bretagne entend y donner toute leur place aux activités et aux produits issus de ses territoires. Toute la semaine, de multiples animations mettent l'accent sur les produits et filières qualité bretonnes, de l'AOC Prés Salés du Mont Saint Michel, au label rouge Veau Bretonnais en passant par les oignons de Roscoff et le cidre Royal Guillevic ou le cidre de Cornouaille. Le stand accueillera aussi des préparations culinaires en direct par le chef Alain Bunoult, ou encore des démonstrations de mise en filet du poisson. Autant de manières de montrer que la Bretagne, terre de productions agricoles et de pêche est aussi un terre de goût et de savoir faire. Les visiteurs sont même invités à venir danser au son des bagadou (à partir de 16h les samedis 25 février et 4 mars et le dimanche 4) intermédiaires musicaux destinés aussi à promouvoir le prochain festival interceltique de Lorient. Deux rendez-vous plus particuliers sont à retenir :

► le mardi 28, une journée dédiée à la formation aux métiers de l'agriculture, avec la présentation officielle du clip « agriculture au féminin réalisé par quatre étudiantes en BTS au Lycée agricole de Pommerit Jaudy avec la complicité de 5 agricultrices du Trégor.

Le même jour, on annoncera le palmarès breton au Concours Général Agricole des produits, 88 produits avaient été récompensés l'an dernier.

► le mercredi 29, journée officielle de la Bretagne, à l'occasion de laquelle tous les exposants bretons au SIA recevront la visite des représentants des chambres d'agriculture de Bretagne, du comité régional des pêches et du Conseil Régional de Bretagne.

Tout le détail du programme des animations sur le stand Terres et mers de Bretagne sur le site www.savourezlabretagne.com.

Objectif communiquer

L'idée forte de cette présence au Salon de l'Agriculture est de développer une image renouvelée de l'agriculture, de la pêche et des produits alimentaires bretons auprès du grand public, visiteur essentiel du Salon mais aussi auprès des médias.

Qu'il s'agisse de produits bruts ou transformés, de produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine, de produits médaillés au Concours Général Agricole ou de produits conventionnels, l'objectif sera d'échanger avec les visiteurs du salon, de créer le débat et d'expliquer les pratiques, les métiers, les savoir-faire.

Ainsi, pendant la durée du salon de l'Agriculture, 3 étals sont proposés aux visiteurs afin qu'ils découvrent

les facettes des filières alimentaires bretonnes :

un étal de poissonnier, confectionné chaque matin par un poissonnier professionnel, et vendu le soir à la criée, une vitrine des saveurs agricoles bi-thématique : produits médaillés au Concours Général Agricole 2011 et produits fermiers innovants, originaux, un étal des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine mis en œuvre par la Fédération des Filières Qualité de Bretagne.

De plus, un chef-cuisinier, Alain Bunoult (ancien propriétaire du restaurant Le Bretagne au Vivier sur Mer) assurera la mise en scène de ces produits en proposant aux visiteurs des tours de main et des dégustations.

Partenariat

Outre les partenaires historiques que sont les Chambres d'Agriculture de Bretagne et le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Bretagne, Terres & Mers de Bretagne c'est aussi une multitude de partenaires techniques et financiers parmi lesquels :

- Armor Lux,
- Association Cidricole Bretonne
- Bienvenue à la Ferme Bretagne,
- Bretagne Développement Innovation,
- Brest événements nautiques, organisateur des Tonnerres de Brest 2012,
- CFA municipal de Lorient,
- Fédération des Filières Qualité de Bretagne,
- Festival Interceltique de Lorient,
- Gîtes de France Bretagne,
- Pêcheurs de Bretagne,
- Prince de Bretagne,
- Région Bretagne, principal financeur et soutien



Les produits fermiers bretons innovent à Paris

Au Salon de l'agriculture, il n'y a pas que veaux, vaches, cochons. Il y a aussi les rillettes, les cidres, et les fromages. Sur ce créneau, la Bretagne mise sur l'originalité.

L'initiative

La vente des produits de la ferme en circuit court - un seul intermédiaire maximum - progresse chez les agriculteurs. En Bretagne, selon les dernières études, 11 % des exploitations agricoles y ont recours. « Les cours du lait, du porc ou de la viande en général sont devenus tellement fluctuants, ces dernières années, que les exploitants font de plus en plus appel à ce type de commercialisation pour consolider leurs revenus », décrypte Émilie Gardin de la chambre régionale d'agriculture de Bretagne. Et la démarche a trouvé un écho certain du côté des consommateurs pour qui l'« acheté à la ferme » semble synonyme de plus grande qualité.

Au restaurant de l'Assemblée nationale

Pour accompagner cette tendance, la chambre régionale souhaite promouvoir l'innovation et l'originalité. Ainsi, pour la première fois au Salon de l'agriculture de Paris, la Bretagne met en vitrine quinze produits fermiers innovants.

Que trouve-t-on dans ce panier fermier pas comme les autres ? Des pattes au blé tendre, par exemple.



Émilie Gardin, de la chambre régionale d'agriculture de Bretagne, présente quelques-uns des produits innovants qui paradedent au Salon de l'agriculture.

« Les pâtes sont habituellement fabriquées à partir de blé dur, le blé tendre étant réservé à la fabrication du pain, détaille David Le Ruyet, de

Landévan (Morbihan), père de ces pastas. Avec le blé tendre, elles sont plus fondantes et offrent une forte saveur de froment. » Ces pâtes,

l'agriculteur morbihannais a réussi à les vendre en direct aux plus prestigieuses épiceries de la capitale, telles Hédiard, au Lafayette Gourmet.

Autres produits innovants, les œufs de truites de la salmoniculture des Monts d'Arrée. A Huelgoat (Finistère), Vincent Benoit, privilégie les truites fario, quand les autres font avec les truites arc-en-ciel. Résultat, des œufs plus gros, une couleur or qui ont ouvert à ce Finistérien les portes du restaurant de l'Assemblée nationale.

Du kir breton prêt à déboucher - si, si cela n'avait jamais été fait ! -, du safran dans du chocolat, de la charcuterie riche en oméga 3 car issue d'animaux nourris au lin, etc. Voilà ce que les visiteurs du Salon de l'agriculture pourront découvrir, côté Bretagne.

Le ressort de l'innovation n'est, lui, pas nouveau. Il porte déjà ses fruits depuis quatre ans pour les produits agroalimentaires. En accompagnant les exploitants dans cette démarche, la chambre régionale vise à donner une autre image de l'agriculture bretonne. « C'est aussi une façon de dire au grand public qu'il n'y a pas que l'élevage intensif en Bretagne », concède Émilie Gardin. Dont acte.

François GRÉGOIRE.

Billet

Indiscrétions

Un lieu, un nom

Reportage

Tzatziki et ktipiti fermiers bretons,
par le Gaec de la Laitière, à Plessala (22)

PAYSAN BRETON SEMAINE DU 23 AU 29 MARS 2012

LES VACHES BRETONNES FONT LE FROMAGE GREC

Le Gaec de la Laitière n'a plus tous ses œufs dans le même panier depuis qu'il est entré dans le monde des circuits courts par la porte de l'innovation. Avec le tzatziki fermier breton et à force de persévérance, il s'est créé son marché.

Aujourd'hui plus de 10 % des exploitations bretonnes surfent sur la vague des circuits courts. Rien d'extraordinaire, donc, à retrouver Gaëlle Beurel, associée du Gaec de la Laitière, dans un laboratoire, transformer du lait issu de son élevage... Et pourtant ! Ni beurre, ni yaourts : au cœur de la verte Bretagne, elle fait du tzatziki et du ktipiti, produits originaires de Grèce, à base de fromage frais 0 % de matière grasse, d'épices, et respectivement de concombre et de poivron rouge.

Du saut du lit au tzatziki

C'est avec la crise du lait que débute l'histoire du tzatziki fermier breton. Les associés se souviennent : « à l'époque, le passage en Cuma d'affouragement nous a libéré du temps. Nous avons alors cherché comment s'assurer un revenu complémentaire à la vente du lait. » Sur l'exploitation, l'intérêt pour les circuits courts était palpable avant cela, mais sans projet concret. Gaëlle Beurel poursuit, « un matin, Martial, mon mari, n'a-

riant plus à dormir, m'a dit : "on va aller à Paris, rencontrer les crémiers Meilleur ouvrier de France (MOF), et voir de quoi ils ont besoin". Aussitôt dit, aussitôt fait, ils reviennent d'un premier voyage avec le projet de faire des yaourts. En août 2009, Gaëlle et Martial Beurel retournent voir les commerçants parisiens pour tester les premiers pots. Mais au-delà des commentaires émis sur les yaourts, les éleveurs sont surtout interpellés par la suggestion de Mr Foucheureau, MOF fromager qui n'arrivait plus à se fournir en tzatziki... « L'idée nous a tout de suite plu. Cela correspondait à notre objectif : vendre ailleurs qu'autour de chez nous pour ne pas déranger les voisins déjà en diversification, et faire un produit différent, original. »

Une pure création née en 6 mois
« Au départ, nous ne savions pas ce qu'était

le tzatziki, s'amuse Gaëlle Beurel. Nous sommes allés en formation au lycée de la Lande du Breuil (35) pour apprendre à faire du fromage blanc », et définir la recette, à base de recherche documentaire et à tâtons. « À chaque essai, les commerçants goûtaient et conseillaient des améliorations », jusqu'à la première livraison du produit final, en décembre... 6 mois pour tout apprendre et tout mettre en place. « ça a été rapide, mais ces 6 mois ont été très très durs », concède-t-elle. Pour le ktipiti, ce fut moins compliqué car la demande est venue après. « et les deux recettes sont proches. »

Un nouveau métier qui fait avancer toute l'entreprise

À partir du lait de l'élevage et de légumes achetés à Chéritel (Guingamp), la production se fait à Lanfains. « Nous sommes en location chez Le Craulois. » Jean-François Le Liard, fondateur de la laiterie fermière, « nous a bien accueilli et grâce à cette opportunité, nous avons pu démarrer sans investir dans un laboratoire », reconnaissent les associés. Conformément aux objec-

Jean-François Le Liard loue son atelier de transformation au Gaec de la Laitière. Jean-Pierre (photo) et Patrick, ses salariés, aident Gaëlle Beurel pour les opérations les plus physiques.

PLESSALA (22)



Jean-Luc Morel, Jean-Marc Leray et Gaëlle Beurel, les associés du Gaec entourent Sylvain Moy, le salarié. À l'écoute des clients, ils entendent donner de la valeur à leur lait, en développant des produits innovants.

tifs initiaux, l'essentiel de la production est livré par transporteur à des grossistes, le produit étant plutôt lié à une consommation citadine. Pour le moment, « nous avons deux principaux clients sur Rungis. Ugalait, qui travaille avec les crémiers fromagers et Le Delas, pour les restaurateurs. Dans l'Ouest, nous rentrons chez Metro. C'est plus simple que de travailler directement avec les points de vente. On ne transforme que ce qui est commandé. » Pas d'inventus à gérer et c'est aussi du temps économisé par rapport aux livraisons de la vente directe. « Je préfère aller au devant des clients que d'aller sur les marchés », explique Gaëlle Beurel qui, depuis le décès de son mari, porte le développement du projet en assurant les fabrications, le démarchage et les animations commerciales. C'est un nouveau métier « qui me fait rencontrer des clients et des consommateurs. Ça fait partie des choses agréables », complète-t-elle. Pour les vaches, le changement n'aura pas été fondamental. Cependant, peut-être auront-elles encore un peu plus de luzerne, car avec la diversification, les associés ont trouvé une raison supplémentaire « d'avoir un lait d'une qualité constante sur l'année et avec des taux élevés » qui ne seront pas non plus sans impact sur les payes de lait. Ronan Lombard

Repères

3 associés et un salarié gèrent l'élevage d'une centaine de Prim'holstein, l'atelier porcin (engraisseur) et une SAU de 150 ha, surtout dédiée aux fourrages (40 % en maïs, 30 % en herbe et 5 % en luzerne). Ils valorisent une partie du lait avec le tzatziki, le ktipiti, le fromage blanc (0 %, 20 % et 40 % MG) et la crème fraîche, commercialisés sous la marque Fortville.

Site internet

<http://tzatziki.fermier.pagesperso-orange.fr>

Innovation au Salon de l'agriculture

Le SIA est l'occasion pour la région, de mettre en avant ses produits médaillés au Concours général agricole, ses filières qualifiées. Cette année, sur le stand terres & fermiers de Bretagne, une vitrine des produits fermiers innovants était aussi installée. « L'innovation n'est pas réservée à l'industrie. Le but est d'encourager les producteurs à communiquer sur des produits qui le méritent. », détaille Emille Gardin, Chambre d'agriculture. 13 producteurs bre-

tons se sont ainsi vus offrir la possibilité d'une présence au salon parisien. À l'image de Gaëlle Beurel qui présentait les produits de la gamme Fortville, certains sont aussi venus y organiser des dégustations, à la rencontre du public et des clients potentiels. Avis aux candidats : cette vitrine de l'innovation sera reconduite en 2013.

Contact : Chambre régionale d'agriculture, savourel@bretagne.chambagri.fr

