



19 adhérents de la Signature © du Centre vont faire découvrir les saveurs du Centre-Val de Loire lors du Salon International de l'Agriculture

(Orléans, le jeudi 13 février 2020) – C'est le rendez-vous incontournable pour tous les acteurs de la filière agricole française. La 57^e édition du Salon International de l'Agriculture se déroulera du samedi 22 février au dimanche 1^{er} mars 2020, au Parc des Expositions-Porte de Versailles, à Paris. Comme chaque année, la Signature régionale © du Centre va y promouvoir la gastronomie du Centre-Val de Loire. Présente sur l'espace Centre-Val de Loire (Hall 3), la Signature aidera ses 19 adhérents participant à promouvoir leurs productions et leur savoir-faire auprès des nombreux acheteurs et visiteurs attendus lors du salon.

Grâce à la diversité de ses six territoires, le Centre-Val de Loire cultive une large variété de produits alimentaires de grande qualité qui font de la région un territoire gastronomique aux saveurs uniques. Fromages, vins ou encore condiments assaisonnent la tradition d'un art de vivre, fortement ancré en Centre-Val de Loire. Cette richesse culinaire sera mise en lumière lors du **Salon International de l'Agriculture**, qui ouvrira ses portes samedi 22 février 2020, grâce à la participation de **19 adhérents de la Signature © du Centre** (cf liste des exposants). Durant cette semaine d'exposition, ces producteurs, réunis sous la **bannière gastronomique régionale qui compte 230 adhérents**, feront déguster leurs produits et participeront à l'animation de la **boutique © du Centre** (stand F056) installée sur l'espace régional (Hall 3). L'occasion exceptionnelle de **faire découvrir leur savoir-faire et le terroir gastronomique du Centre-Val de Loire** aux 700 000 visiteurs attendus !

De nouveaux produits régionaux en rayon

Cette nouvelle mobilisation des membres du réseau © du Centre au Salon de l'Agriculture sera, cette année, marquée par la **participation de nouveaux exposants**, aux productions emblématiques. En effet, la poire d'Olivet, les cornichons ou encore les rillettes de Tours rejoindront, sur les étals de la boutique éphémère régionale, les traditionnels biscuits, lentilles du Berry et autres huiles de noix ou de colza déjà présentés lors de précédentes éditions.

Idéalement située en face de l'espace convivialité (nouveau 2020) qui permettra aux visiteurs, de passage sur l'espace Centre-Val de Loire, de se reposer quelques instants en dégustant un produit régional ; la boutique © du Centre sera **un arrêt incontournable** dans les allées de cette 57^e édition du plus grand marché de France.

La Région Centre-Val de Loire au Salon International de l'Agriculture

- Le salon se déroule du samedi 22 février au dimanche 1^{er} mars 2020 au Parc des Expositions, Porte de Versailles (Paris 15^e)
- La boutique © du Centre (26 m²) se situe sur l'espace régional Centre-Val de Loire installé dans le Hall 3, réservé aux régions de France.
- François Bonneau, président de la Région Centre-Val de Loire et de DEV'UP inaugurerà le stand régional, [mardi 25 février 2020 à 10 h 30](#)
- Pour plus de renseignements : www.salon-agriculture.com

**Les adhérents de la Signature © du Centre
au Salon International de l'Agriculture**



Artur & Lola

Fabrication de condiments : huiles et vinaigres aromatisées, moutardes, sirops

Vouzon (41)

www.arthuretlola.fr/

Installée en Sologne dans le cœur de la France, la société « Arthur et Lola » a été fondée par la grand-maman de deux petits gourmands portant ces mêmes prénoms. Granny fabrique des sirops, des moutardes aromatisées ou avec des condiments, des mayonnaises, des huiles et des vinaigres aromatisés, et des boissons aromatisées à base de vins.

Proche de Lamotte-Beuvron, ville où les sœurs Tatin ont créé la tarte Tatin, l'entreprise a créé la moutarde Tatin, le vinaigre Tatin, et l'Apéro Tatin à base de vin de Loire aromatisé pommes et caramel. Les ateliers « Arthur et Lola » sont alimentés en électricité verte. Les conditionnements sont toujours recyclables, et sont en papier, verre, en fonction des produits, des contenances et des modes d'expéditions.

Biscuiterie de Chambord

Biscuits

Maslives (41)

www.biscuiteriedechambord.fr

Créée il y a plus de 30 ans, implantée à deux pas du château de Chambord, la biscuiterie respecte la tradition biscuitière d'antan, avec l'utilisation de matières premières d'une grande qualité. Héritiers d'une tradition séculaire, les pâtisseries de la biscuiterie, véritables artisans du goût, vous invitent dans un monde de savoureuses sensations. Retrouvez leur savoir-faire dans les biscuits qu'ils fabriquent avec soin et passion, alliant l'esprit des recettes d'autrefois et l'exigence d'une qualité sans cesse recherchée qui saura vous satisfaire. Le Palet Solognot, un biscuit au beurre légèrement sablé, truffé de raisins macérés dans du rhum, est le produit leader !

La Biscuiterie Moderne

Fabrication de Rochers et Macarons noix de coco, et de Palets pur beurre

Lailly-en-Val (45)

www.biscuiterie-moderne.com

Fondée en 1962, la biscuiterie pérennise la fabrication de biscuits dans la tradition familiale. Toutes les recettes sont élaborées avec le même savoir-faire transmis par le grand-père de M. Jean-Michel Munier, l'actuel directeur de production. L'ambition de la biscuiterie est de fabriquer des biscuits et pâtisseries de très grande qualité suivant des recettes traditionnelles et authentiques afin de rappeler à chacun la délicieuse saveur de nos délicieux biscuits d'autrefois.

Cibèle

Promotion et commercialisation de la lentille verte du Berry

Saint-Georges-sur-Arnon (36)

www.lentillesduberry.com

Cibèle SARL propose un produit de terroir sous signe de qualité : la Lentille Verte du Berry.

Covifruit

Production d'eau de vie de poire williams et de jus de fruits

Olivet (45)

<http://www.covifruit.com>

En 1933, les vignerons olivetains, pour compenser les pertes du phylloxéra, décident de fonder la coopérative fruitière, COVIFRUIT, et plantent des pommiers et poiriers dans tout le canton. Mais une importante quantité de poires invendues les incite à orienter leurs fruits vers les distilleries. C'est le début de la Poire d'Olivet. Aujourd'hui COVIFRUIT perpétue la production d'eau de vie traditionnelle de poire qui est commercialisée majoritairement en Région Centre-Val de Loire chez les cavistes et grandes surfaces, ainsi que sur place dans le magasin à Olivet.

Entrepôt de la Beauce - Maison Savoure

Production artisanale de Limonade « La Beauceronne » et du « Beauce Cola »

Janville (28)

<http://www.maisonsavoure.com>

Producteur de limonade « La Beauceronne » et du « Beauce Cola », l'entreprise perpétue la recette depuis 1888.

Ferme de la Manne

Agriculteur meunier – préparation pour gâteaux

Attray (45)

Le blé de l'exploitation familiale est transformé en farine à l'aide d'un moulin à meule de pierre granit en un seul passage à froid. La pierre déroule le son de l'amande en douceur, pour obtenir une farine aux saveurs de notre terroir. Cette farine est riche en fibres et minéraux essentiels dans notre alimentation et ne contient aucun additif, aucun conservateur et aucun résidu de pesticide. Cette transformation permet de valoriser nos céréales et ainsi avoir une excellente traçabilité. L'entreprise s'est diversifiée dans la confection de préparations pour gâteaux en utilisant sa farine mais également, le sucre de ses betteraves sucrières.

Ferme du Chat Blanc

Agriculteur, producteur de pâtes et de farines

Maves (41)

<http://fermeduchatblanc.com>

Semences potagères, céréales, asperges vertes, vergers de noyers, couverts environnementaux composent le paysage de cette ferme. Un paysage agricole partagé également avec des apiculteurs où les abeilles trouvent un garde-manger gourmand.

Huilerie Lалуque

Production d'huile de colza et de spécialités aux graines de colza (condiments aux graines de colza)

Bazoche-les-Gallerandes (45)

<http://www.huilerie-laluque.com>

Du semis de la graine à l'élaboration de l'huile de colza en première pression à froid, toutes les étapes sont réalisées à la ferme. Riche en acides gras essentiels OMEGA 3 (environ 10 %, Olive 0 %, Tournesol 0,5 %), pauvre en acides gras saturés, l'huile participe au bon fonctionnement de notre système cardio-vasculaire et au maintien d'un taux de cholestérol normal. Sa teneur en vitamines E contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.

La Bonne Pâte de Beauce

Producteur de pâtes alimentaires fermières complètes de fabrication artisanale

Ruan (45)

Au coeur de la Beauce, cette exploitation travaille passionnément la terre depuis 5 générations pour proposer des produits de haute qualité. Une nouvelle aventure débute en 2017, avec la naissance de La Bonne Pâte de Beauce. Issues de blé dur cultivé sur la ferme, ces pâtes sont fabriquées avec passion et soin. Leur secret réside dans un procédé précis. Toutes ces étapes, scrupuleusement respectées, garantissent une pâte aux qualités gustatives exceptionnelles, avec un vrai goût de céréales. Déclinées sous différentes formes (coquillettes, fusilli, macaroni, conchiglie...), ces pâtes aux couleurs mates et dorées offrent un éventail de saveurs gourmandes.

La Maison du Pain d'Épices

Fabrication de pain d'épices, nonnettes, chapelures, confitures et pâtes de fruits

Faverolles-sur-Cher (41)

<http://www.lamaisondupaindepices.fr/>

La Maison du Pain d'Épices est une entreprise artisanale installée à Faverolles-sur-Cher depuis 2010. L'entreprise est spécialisée dans la fabrication de pain d'épices pur miel, sans conservateurs, nonnettes et chapelure, confitures et pâtes de fruits.

Les 3 p'tits cornichons

Producteurs de cornichons

Epeautrolles (28)

<http://lestroisptitscornichons.com/>

Depuis 2019, l'exploitation produit des cornichons en agriculture raisonnée. Ceux-ci sont conditionnés dès le retour de cueillette pour un gage de fraîcheur. La saumure utilisée est faite maison avec des ingrédients naturels et issus de producteurs locaux. Ces cornichons sont sans sulfites et sans conservateurs. Cultivés sans herbicides, ni insecticides, ils sont également pasteurisés pour offrir une garantie sanitaire.

Les Belles Demois'ailles

Apicultrice - Vente de miels et dérivés

Cour-Cheverny (41)

<http://www.lesbellesdemoisailles.fr>

C'est au coeur des châteaux de la Loire, que les abeilles de cette productrice butinent et permettent de produire différents miels tels que le Miel de Printemps, le Miel de Chataignier, le Miel de Fleurs, le Miel d'Acacia et le Miel d'Été. Située à Cour-Cheverny, l'exploitation possède également une ruche pédagogique à découvrir !

Les Graines de Louise

Producteurs de céréales, légumes secs, semences, graines, légumes – BIO

Beddes (18)

Installée depuis 2016 en agriculture biologique, l'entreprise produit une large variété de céréales, légumes secs et de plein champ, ainsi que des graines de consommation telles que les graines de courge nature ou salées, les pralines et truffines. D'autres céréales et légumes bio sont également cultivés : haricots rouges, graines de tournesol, quinoa, maïs pop-corn, blé, blé égyptien, lentilles, pois chiches, épeautre, pommes de terre, oignons, patates douces.

Les Vergers de la Manse

Production de fruits, et de jus,

Sepmes (37)

<http://www.vergers-manse.fr>

Proche de Sainte Maure de Touraine (37), cette entreprise familiale est spécialisée dans la production de fruits. Depuis 2006, le site assure la transformation des fruits frais dans un atelier de production artisanale de jus de fruits (de la marque Tours'N Fruit), nectars, vinaigres, gelées, compotes et confitures.

Le Moulin de Pesselières

Fabrication artisanale à la meule de pierre d'huiles de noix et de noisettes vierges de 1ère pression

Jalognes (18)

<http://moulin-a-huile-de-pesselières.com/>

Niché au cœur du Sancerrois, le moulin à huile de Pesselières appartient à la même famille depuis plus de 400 ans. Aux commandes du moulin depuis 2014, Anny Allary et Joachim Seitz perpétuent le savoir-faire ancestral en élaborant des huiles de noix et de noisettes suivant la même recette, transmise de générations en générations, depuis le règne de Louis XIV : broyage à la meule de pierre, torréfaction douce au feu de bois et extraction mécanique.

Sa Majesté La Graine

Producteurs de quinoa et autres graines alimentaires

Nerondes (18)

<http://www.berrygraines.com>

Souhaitant diversifier les productions et gérer la commercialisation pour gagner en valeur ajoutée, les exploitants ont débuté la culture de quinoa en 2015. L'exploitation maîtrise toutes les étapes du semis à la commercialisation des graines afin de proposer un produit 100 % tracé. La culture d'autres graines pour diversifier la gamme de produits et les champs (lentilles corail, petit épeautre, amarante...) a depuis été développée.

Amaltup

Conception, fabrication et commercialisation de produits innovants à base de lait de chèvre et ses dérivés

Parcay-sur-Vienne (37)

<http://www.amaltup.com>

Valoriser les excédents saisonniers de production laitière et les coproduits de la filière caprine biologique en produits innovants, naturels et savoureux est la mission première d'Amaltup, une startup installée en Touraine. C'est de cette idée que sont nées les barres Avril & May, dont le nom fait référence aux mois correspondant au pic de production laitière caprine. La gamme est déjà constituée de deux recettes : « Coco, riz craquant » et « Éclats de noisettes, épeautre ». Ces barres sont bio, fabriquées en France avec du lait de chèvre issu de fermes Françaises. La gamme épicerie gourmet So Chèvre est déjà composée de trois recettes de confitures de lait de chèvre bio (nature, vanille bourbon et noisette) et de 5 recettes de tartinables apéro (tomate & basilic, carotte & piment d'Espelette, petit pois & menthe, courgette & curry et betterave & cumin).

Les Saveurs gourmandes du Val de Loire

Conserverie de produits locaux

Truyes (37)

Saveurs Gourmandes du Val de Loire est une entreprise de transformation et de conservation de la viande de boucherie. La société propose différents produits de charcuterie en conserves et élabore ses recettes avec des matières premières issus de la Touraine, telles que : Le Porc « ROI ROSE » de Touraine, La Dame Noire de Touraine (Géline), le Pigeon de Racan...