

## Fêtons nos retrouvailles au Salon de l'Agriculture 2022 !

**Les retrouvailles, c'est la promesse de la 58<sup>e</sup> édition du Salon International de l'Agriculture qui se tiendra à Paris au Parc des Expositions de la Porte de Versailles du 26 février au 6 mars 2022.**

Après une édition 2020 écourtée et une année blanche en 2021, le Salon a choisi d'investir une thématique porteuse et, aujourd'hui plus que jamais, ancrée dans notre réalité « L'agriculture : notre quotidien, votre avenir » pour mettre au cœur des débats le rôle essentiel des agriculteurs, de leur travail au quotidien en lien avec l'alimentation de demain et le consommateur.

La Chambre d'agriculture des Pays de la Loire accompagne les éleveurs et les entreprises agroalimentaires de la région sur cet évènement. FOODLOIRE, son service promotion export, met en place, avec le soutien du Conseil régional des Pays de la Loire, deux espaces : un dans le hall Elevage et un dans le hall Produits et Saveurs de France. Les entreprises y présenteront la diversité des productions régionales.

Dans le Hall 1 Elevage, le stand régional (n°1 H 073) sera aux côtés de la race Rouge des Prés et l'AOP Maine Anjou. Chaque jour, un Chef est invité à sublimer un produit de la région Pays de la Loire lors d'une recette cuisinée en live et retransmise sur les réseaux sociaux.

Terres d'élevage et 2<sup>de</sup> région de France en pêche maritime, notre région est également connue pour ses vins (Anjou, Saumur, Muscadet, Layon,...) et sa production alimentaire diversifiée.

Dans le Hall 3 (N° 3 F 115) Produits et saveurs de France, vous pourrez découvrir toute la richesse des produits de notre terroir : huîtres, miel, sels de Guérande ou de Noirmoutier, charcuterie de Vendée, bières et jus de pommes... Pour les gourmands, dégustez les fameux gâteaux Le Baulois et Le Nantais mais aussi des caramels au beurre salé qui seront confectionnés sous vos yeux. Pour prendre soin de soi, découvrez les cosmétiques à base de bave d'escargot.

Les exposants présents cette année :

- [LES GOURMANDISES DE L'ESTRAN](#) - Huîtres et sel de Noirmoutier
- [MADEMOISELLE AGATHE](#) - Cosmétiques à base de bave d'escargots
- [LES PRODUCTEURS D'ABORD](#) - Compotes et jus de pommes
- [API-LESCURE](#) - Miel
- [LE GUERANDAIS](#) - Sel de Guérande
- [CAVE ROBERT ET MARCEL](#) - Vins
- [BRASSERIE MELUSINE](#) - Bières
- MAISON MIRET - Caramel beurre salé en motte
- [MAISON GIFFAUD](#) - Viandes et charcuteries à base de porc fermier de Vendée
- [LES DELICES DE CLOBERT](#) - Saucisson sec
- [MARYLOU PATISSERIE](#) - Pâtisseries
- VIGNOBLES LAFFOURCADE - Vins
- [DEPARTEMENT MAYENNE](#)
- SOLUTIONS & CO - [EN PAYS DE LA LOIRE](#)



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Food'Loire  
Angers, le 08 février 2022

Nous avons hâte de vous retrouver au Salon de l'agriculture pour vous embarquer avec nous dans ce voyage en région Pays de la Loire avec des animations sur les produits fermiers, les activités touristiques et des rencontres de producteurs.

**Suivez-nous sur Facebook, instagram et twitter : #SIAFoodloire #SIAdesretrouvailles #SIA2022**

**Contact presse :**



**Johanna Gendre**

Chargée de communication, Service Food'Loire

**Chambre d'agriculture des Pays de la Loire**

Tél : (33) 2.41.18.60.16 / 06.83.33.83.87

[johanna.gendre@pl.chambagri.fr](mailto:johanna.gendre@pl.chambagri.fr)