

Programme des animations sur la Ferme-Auberge Région (Hall 1 – stand K 024)

• **Samedi 23 février :**

- Informations sur les animaux : la reproduction (état corporel, effet bélier...)
- Produit à l'honneur : Cantal AOP au lait de vache Salers (présentation des animaux et de la filière, démonstration de fabrication, dégustation et gastronomie avec le lycée des métiers de Chamalières)

• **Dimanche 24 février :**

- Informations sur les animaux : l'alimentation (besoins des animaux, transhumance, allaitement...)
- Produit à l'honneur : Agneau de Sisteron Label Rouge IGP (présentation des animaux et de la filière, dégustation et gastronomie avec le lycée des métiers de Chamalières)

• **Lundi 25 février :**

- Informations sur les animaux : les soins aux animaux (parage onglons, tonte...)
- 2 fromages AOP à l'honneur : Salers tradition le matin et Bleu du Vercors Sassenage l'après-midi (pour chacun des deux : présentation de la filière, démonstration de fabrication, dégustation et gastronomie avec le lycée des métiers de Chamalières)

• **Mardi 26 février :**

- Informations sur les animaux : sélection et génétique
- Produit à l'honneur : la viande de Bœuf Salers Label Rouge (présentation des animaux et de la filière, dégustation et gastronomie avec l'Institut de Formation Professionnelle et Permanente du Cantal). Pour le moment de gastronomie, le Bœuf Salers LR sera accompagné d'un autre produit du Cantal : la Lentille blonde de Saint-Flour.

• **Mercredi 27 février :**

- Informations sur les animaux : les Ovins en France (géographie, taille des troupeaux, le loup...)
- Produit à l'honneur : 2 fromages AOP à l'honneur : Saint-Nectaire le matin et Bleu du Vercors Sassenage l'après-midi (pour chacun des deux : présentation de la filière, dégustation et gastronomie avec l'Institut de Formation Professionnelle et Permanente du Cantal)

• **Jeudi 28 février :**

- Informations sur les animaux : l'alimentation (besoins des animaux, transhumance, allaitement...)
- 2 Produits à l'honneur : Fromages de Savoie le matin (présentation des animaux et de la filière, démonstration de fabrication, dégustation et gastronomie avec le Lycée hôtelier de Thonon-les-Bains), Agneau des Volcans l'après-midi (présentation des animaux et de la filière, démonstration de découpe, dégustation et gastronomie avec le Lycée hôtelier de Thonon-les-Bains)

• **Vendredi 1er mars :**

- Informations sur les animaux : les soins aux animaux (parage onglons, tonte...)
- Produit à l'honneur : Bœuf fermier Aubrac Label Rouge (présentation des animaux, de la filière et du territoire du Parc Naturel Régional de l'Aubrac, dégustation et gastronomie avec le Lycée hôtelier de Thonon-les-Bains)

• **Samedi 2 mars :**

- Informations sur les animaux : les races rustiques
Produit à l'honneur : Agneau de Lozère IGP (présentation des animaux et de la filière, dégustation et gastronomie avec la Maison Familiale et Rurale des Baronnie)
- Animation toute la journée autour du travail de la laine avec l'association Seraphita.

• **Dimanche 3 mars :**

- Informations sur les animaux : les Ovins en France (géographie, taille des troupeaux, le loup...)
- Produit à l'honneur : Viande de veau issue de la race Villard de Lans (présentation des animaux et de la filière, dégustation et gastronomie avec la Maison Familiale et Rurale des Baronnie). Pour le moment de gastronomie, la Viande de veau issue de la race Villard de Lans sera accompagnée d'un autre produit régional : la Châtaigne de l'Ardèche AOP.