

## LES ANIMATIONS

La Région Auvergne-Rhône-Alpes exprime à chaque édition l'authenticité, la qualité et l'étonnante diversité de ses produits et savoir-faire, grâce à une représentation variée d'entreprises et de producteurs, mais aussi à l'implication de nombreuses filières et organisations professionnelles de l'activité agricole d'Auvergne-Rhône-Alpes.

### LES ÉVÉNEMENTS ORGANISÉS SUR LES ESPACES AUVERGNE-RHÔNE-ALPES RÉPONDENT À PLUSIEURS OBJECTIFS :

- Conforter l'image de qualité et de diversité des produits des terroirs d'Auvergne-Rhône-Alpes
- Valoriser les nombreuses appellations sous signe de qualité présentes sur l'ensemble du territoire de la région
- Exposer l'excellence régionale, ses productions, mais aussi son attractivité
- Mettre en valeur les producteurs et les entreprises pour un développement économique efficace
- Mobiliser les différents acteurs territoriaux (Chambres d'agriculture, ODG, comités de promotion...) pour l'organisation de journées thématiques centrées sur la dynamique territoriale
- Valoriser les savoir-faire, la qualité et les labels au travers d'interventions des producteurs et des transformateurs



**Pendant toute la durée du salon, la Région Auvergne-Rhône-Alpes proposera un jeu quiz et de nombreux cadeaux à gagner !**

## LE VILLAGE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

PAVILLON 3  
STAND B064

### Ensemble pour nos départements, nos agriculteurs, nos produits du terroir !

**Des journées territoires animées par le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, les chambres départementales d'agriculture et les filières régionales.**

L'objectif est de permettre aux territoires d'exprimer la dynamique de leurs missions, et de montrer la richesse de leur patrimoine alimentaire et touristique. Des présentations et des dégustations de produits seront organisées. Des chefs interviendront pour mettre en valeur les qualités gustatives des produits présentés grâce à des recettes originales. Des professionnels seront également présents pour témoigner sur chaque produit mis à l'honneur (éleveurs, producteurs, animateurs...). L'ensemble des territoires sera représenté durant le salon : Ain, Allier, Ardèche, Cantal, Drôme, Isère, Loire, Haute-Loire, Puy-de-Dôme, Savoie, Haute-Savoie, Rhône.

L'espace Cénothèque du stand de la Région Auvergne-Rhône-Alpes accueillera également des animations sur les vins de la région. Chaque jour, un représentant d'une appellation sera sur cet espace pour présenter l'appellation, le vignoble, proposer des accords mets-vins et animer la dégustation.

#### SAMEDI 22 FÉVRIER - HAUTE LOIRE / LOIRE

**Les produits mis à l'honneur :**

- Fin gras du Mézenc AOP
- Fourme de Montbrison AOP
- Rigotte de Condrieu AOP
- Volaille du Forez (Label Rouge Vert Forez)
- Lentille verte du Puy AOP
- Pomme du Pilat

**À déguster, entre autres, ce jour-là :**

- Tataki Fin gras du Mézenc sauce chimichurri
- Suprême de volaille du Forez poché à la pomme du Pilat

Présentation et dégustation des vins AOC Côte Roannaise en présence de Thierry et Marie-Françoise DESORMIERE (vignerons).

#### DIMANCHE 23 FÉVRIER - DRÔME / ARDÈCHE

Les produits mis à l'honneur :

- Filet de truite Arc-en-ciel
- Le Picodon AOP
- Viande de Chèvre
- Huile d'olive de Nyons et Olives noires de Nyons AOP
- Châtaigne d'Ardèche AOP

**À déguster, entre autres, ce jour-là :**

- Burger de viande chèvre purée de butternut
- Dôme feuilleté, picodon, miel et épices trappeur

Présentation et dégustation des vins AOC Vivarais – IGP Ardèche – AOC Diois – AOC Vinsobres en présence de Cyril JAQUIN, Marie LAFARGUE et Guillaume COIN (vignerons).

#### LUNDI 24 FÉVRIER - ISÈRE

**Les produits mis à l'honneur :**

- Œuf de truite et Omble Chevalier
- Viande de bœuf Génisse Limousine
- Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- Saint Marcellin IGP
- Noix de Grenoble AOP

**À déguster, entre autres, ce jour-là :**

- Mille-feuille au Bleu du Vercors-Sassenage

Présentation et dégustation des vins IGP Isère en présence de Stéphanie LOUP (viticultrice).

#### MARDI 25 FÉVRIER - RHÔNE

##### Inauguration du stand

À 12h15, inauguration du stand par Laurent WAUQUIEZ, Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, en présence de Davy TISSOT qui représentera la France lors des prochains « Bocuse d'Or » en 2021.

**Les produits mis à l'honneur :**

- Steak haché Bio du Beaujolais
- Saucisson brioché
- Rigotte de Condrieu AOP

**À déguster, entre autres, ce jour-là :**

- Croque-Monsieur coppa, rigotte et beurre à l'ail noir

Présentation et dégustation des vins AOC Condrieu – AOC Côte Rôtie en présence de Nicolas DEGACHE (vigneron).

#### MERCREDI 26 FÉVRIER - AIN

**Les produits mis à l'honneur :**

- Filet de Black-Bass et Carpe Amour
- Veau Bressou
- Crème et beurre de Bresse AOP
- Volaille de Bresse AOP

**À déguster, entre autres, ce jour-là :**

- Volaille de Bresse à la crème de Bresse
- Filet de Black Bass sur son lit de Poireaux

Présentation et dégustation des vins AOC Bugey en présence de Jean-Luc GUILLON (vigneron).

## LA FERME-AUVERGNE

PAVILLON 1  
STAND J034

### JEUDI 27 FÉVRIER - ALLIER / PUY DE DÔME

Les produits mis à l'honneur :

- Truite Fario
- Bœuf Charolais du Bourbonnais IGP / Label Rouge
- Salaisons d'Auvergne : jambon d'Auvergne IGP et saucisson sec d'Auvergne IGP
- Cuisse de poulet fermier d'Auvergne (volaille fermière d'Auvergne Label Rouge)
- Bleu d'Auvergne AOP

 **À déguster, entre autres, ce jour-là :**

- Cuisses de poulet braisées jus au café

Présentation et dégustation des vins AOC Saint Pourçain en présence de Fabien MALAVAUD et Jean-Michel FERRIER (vignerons).

### VENDREDI 28 FÉVRIER - SAVOIE / HAUTE-SAVOIE

Les produits mis à l'honneur :

- Poisson Lavaret
- Diot de Savoie et saucisson sec
- Fromages de Savoie : AOP Beaufort, AOP Tomes des Bauges, IGP Raclette de Savoie
- Pommes et poires de Savoie IGP

 **À déguster, entre autres, ce jour-là :**

- AOP Beaufort : brochettes Beaufort, pain d'épices, figues, magret de canard

Présentation et dégustation des vins AOC Savoie en présence de Franck BERKULES (vigneron).

### SAMEDI 29 FÉVRIER - CANTAL

Les produits mis à l'honneur :

- Viandes Salers Label Rouge
- Porc Capelin du Cantal
- Saucisson Capelin
- Terrine de Gibier / Porc Cantalou Montagne / Fromages du Cantal
- Fromage Cantal AOP

 **À déguster, entre autres, ce jour-là :**

- Entrecôte poêlée et ses lentilles Blonde de Saint-Flour

Présentation et dégustation des vins Découverte globale des appellations de la région animée par une sommelière, Caroline DAESCHLER.

### DIMANCHE 1<sup>ER</sup> MARS - TERRITOIRE RÉGIONAL

Les produits mis à l'honneur :

- Saint Nectaire AOP
- Œufs Sud-Est
- Agneau de l'Adret Label Rouge

 **À déguster, entre autres, ce jour-là :**

- Épigramme d'Agneau grillé paprika fumé et jus d'herbes (Agneau de l'Adret Label Rouge)

Découverte globale des appellations de la région animée par une sommelière, Caroline DAESCHLER.

## Une mini-ferme sur le stand de la Région Auvergne-Rhône-Alpes

Ce stand réunit des animaux des races locales et un espace d'animations, afin de permettre aux visiteurs de faire le lien entre les animaux, leurs produits et leur valorisation gastronomique par des dégustations. Une gastronomie d'excellence, à la fois savoureuse et saine, issue d'animaux « bien élevés » et bien nourris ! Car en Auvergne-Rhône-Alpes, les pratiques d'élevages sont garantes du bien-être animal, de la préservation de l'environnement et de la qualité des produits.

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 mêmes produits seront ensuite proposés à la dégustation, sous forme de recettes élaborées en direct par des jeunes en formation dans les écoles hôtelières de la région : Lycée des métiers de Chamalières (Puy-de-Dôme), Lycée hôtelier de Thonon-les-Bains (Haute-Savoie), Maison Familiale et Rurale le Fontanil (Haute-Savoie), Lycée hôtelier Marie Rivier (Ardèche) et Maison Familiale et Rurale des Baronnies (Drôme).

Chaque jour, un ou deux produits seront successivement à l'honneur. De plus, en alternance avec les animations autour des produits, auront lieu quotidiennement des présentations pédagogiques « inf'ovins » par ROM sélection (Races ovines des massifs) sur les ovins présents sur le stand.

### SAMEDI 22 FÉVRIER

Thématique principale : **Fromage de Salers**

- Soins aux animaux en élevage ovin, par François TAHON
- Présentation de la vache Salers par un éleveur
- Présentation de la production de fromage au lait de vache Salers Dégustation de fromage
- Démonstration de fabrication de fromage Salers
- Présentation de l'école hôtelière de Thonon (74) et dégustation de recettes à base de fromage au lait de Salers

### DIMANCHE 23 FÉVRIER

Thématique principale : **Porc Fermier d'Auvergne**

- Soins aux animaux en élevage ovin, par François TAHON
- Présentation de l'élevage porcin en Auvergne par un éleveur
- Présentation de l'IGP Porc Fermier d'Auvergne label rouge
- Présentation de l'école hôtelière de Thonon (74) et dégustation de recettes à base de Porc Fermier d'Auvergne

### LUNDI 24 FÉVRIER

Thématique principale : **Bœuf Charolais**

- Soins aux animaux en élevage ovin, par François TAHON
- Présentation de la vache Charolaise par un éleveur
- Présentation de l'école hôtelière de Thonon (74) et dégustation de recettes à base de Bœuf Charolais du Bourbonnais

### MARDI 25 FÉVRIER

Un mâchon sera proposé sur le stand à 9h00, en présence de Laurent WAUQUIEZ, Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Thématique principale : **Agneau**

- Animation autour de la notation de conformation des agneaux
- Présentation de la production de viande ovine
- Challenge agneau avec trois établissements qui assureront une présentation et dégustation de recettes à base d'Agneau :

10h30 – 13h00 : MFR le Fontanil (73)

13h30 – 15h30 : Lycée Marie Rivier (07)

15h30 – 17h30 : MFR des Baronnies (26)

### MERCREDI 26 FÉVRIER :

Thématique principale : **Viande Salers Label Rouge**

- Soins aux animaux en élevage ovin, par François TAHON
- Mâchon des éleveurs de l'Ain (9h – 9h30)
- Présentation de la vache Salers par un éleveur
- Présentation de la lentille blonde de St-Flour par M. Serge RAMADIER
- Présentation de la MFR des Baronnies (26) et dégustation de recettes à base de bœuf Salers et lentille blonde de St-Flour

### JEUDI 27 FÉVRIER

Thématique principale : **Fromages de Savoie**

- Soins aux animaux en élevage ovin, par François TAHON
- Présentation de la vache Tarine et Abondance par un éleveur
- Présentation des fromages AOP de Savoie
- Dégustation des fromages de Savoie sans préparation
- Présentation de la MFR des Baronnies (26) et dégustation de recettes à base de fromages de Savoie

### VENDREDI 28 FÉVRIER

Thématique principale : **Caprins**

- Présentation de la production de caillé doux de St-Félicien
- Dégustation des fromages de Caillé doux sans préparation
- Présentation de l'école hôtelière de Chamalières et dégustation de recettes à base de caillé doux

### SAMEDI 29 FÉVRIER

Thématique principale : **Bœuf fermier d'Aubrac**

- Présentation de la race Thônes et Marthod (soins aux animaux, élevage, terroir) par un éleveur
- Présentation de la vache Aubrac par un éleveur
- Présentation de la production de viande bœuf fermier Aubrac et du label rouge
- Présentation de la pomme de terre Gerzenc
- Présentation de l'école hôtelière de Chamalières (63) et dégustation de recettes à base de Bœuf Fermier d'Aubrac et de Pomme de Terre Gerzenc

### DIMANCHE 1<sup>ER</sup> MARS

Thématique principale : **Bleu du Vercors-Sassenage**

- Présentation de la vache Villarde par un éleveur
- Présentation du Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- Démonstration de fabrication
- Présentation de l'école hôtelière de Chamalières et dégustation de recettes à base de Bleu du Vercors-Sassenage AOP