



BRETAGNE^{BE}

DOSSIER DE PRESSE

Salon International
de l'Agriculture de Paris
du 22 fév. au 2 mars 2025

Pavillon Terres & Mers de Bretagne
Hall 3 • Stand A 086

terres
& mers
de Bretagne

1^{ère} région agricole

...en lait, porc, volailles,
œufs & légumes bio

1^{ère} région maritime



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
BRETAGNE

Avec le soutien
financier de



• Sommaire •

≡	Bienvenue en Terres & Mers de Bretagne – Editos	p. 4 et 5
≡	Chiffres clés : agriculture bretonne, agroalimentaire, pêche et conchyliculture	p.6
≡	Terres & Mers de Bretagne, une identité de marque forte et originale	p.11
≡	Programme des animations en Terres & Mers de Bretagne	p.12
≡	Concours général agricole, une édition prometteuse	p.27
≡	22 exposants bretons	p.28
≡	Des partenariats	p.30
≡	Contacts	p.32

Rendez-vous en Terres & Mers de Bretagne !
Hall 3 – stand A086

Cocktail officiel avec cidre d'honneur
Mercredi 26 février à 16h

Terres et Mers de Bretagne

C'est notre NATURE, c'est notre CULTURE, c'est notre FUTUR



Il est des intuitions qui creusent un sillon et tracent un horizon. Celle de célébrer la Bretagne alimentaire au Salon de l'Agriculture sous la bannière « Terres et Mers de Bretagne » est de celles-là.

Il y a une vingtaine d'années, les élus des Chambres d'agriculture de Bretagne, du Comité des pêches et des Comités conchylicoles ont parié sur la pertinence de **parler ensemble des métiers qui nourrissent et qui font la richesse économique, sociale et culturelle de notre région**. Vingt ans plus tard, l'intuition n'est pas démentie. Ce rendez-vous commun est devenu un lieu d'accueil de nos concitoyens pour **leur faire découvrir et goûter la diversité**

alimentaire dont regorge notre région, un carrefour d'échanges politiques avec les nombreuses parties prenantes de nos secteurs d'activités, une opportunité pour des jeunes en formation de cuisine de conforter leurs apprentissage en mettant à l'honneur des produits bretons de saison, un lieu de convivialité sur fond de musique bretonne, un lieu de solidarité au profit de la SNSM ...

Parallèlement à cet espace commun, des entreprises régionales privées et coopératives seront présentes dans différents halls, des éleveurs de différentes espèces et races concourront avec leurs animaux, des produits d'entreprises agricoles et agroalimentaires (666 pour l'édition 2025) seront soumis aux papilles expertes et exigeantes du jury du Concours Général Agricole, des jeunes de lycées agricoles représenteront leurs établissements. C'est le signe d'un vrai futur pour notre Bretagne alimentaire. **Un futur qu'il nous faut construire en démontrant notre capacité collective à investir, à innover, à recruter et accueillir de nouveaux actifs**, pour qu'à Paris, en Europe et dans le monde, on regarde la Bretagne comme une **région pionnière de l'alimentation décarbonée**.

Le pacte vert européen est interrogé dans le risque qu'il présente en termes de capacité productive et de compétitivité dans la compétition mondiale. La Bretagne est concernée au plus haut point par cet enjeu. **La prochaine PAC sera un moment important pour imaginer le futur agricole de la Bretagne, à l'échelle de ses territoires et de ses filières**. La Chambre d'agriculture de Bretagne, avec ses quatre chambres territoriales des Côtes-d'Armor, du Finistère, d'Ille-et-Vilaine et du Morbihan représentent les différentes forces vives de l'agriculture portées par des élus qui entament un mandat de six ans. Dès la fin de ce salon 2025, ces nouveaux élus se mobiliseront pour construire ce futur. Parce que c'est dans leur nature et leur culture de s'engager et parce que **la nourriture est une combinaison, de traditions et d'innovations, de nature et de cultures**.

André Sergent

Président de la Chambre d'agriculture de Bretagne

Une Région engagée pour une alimentation saine et durable



Les tensions internationales et le dérèglement climatique fragilisent nos modèles économiques et agricoles. Même dans nos pays riches, l'accès à une alimentation de qualité et à l'eau n'est plus une évidence.

La Bretagne, depuis des années, assume une part de la souveraineté alimentaire française. Aujourd'hui, ce sujet est connu et de plus en plus partagé. C'est une avancée, mais rappelons que cette autonomie alimentaire doit être européenne, durable et rémunératrice pour celles et ceux qui nous nourrissent : paysans, pêcheurs, conchyliculteurs.

Oui, la question des ressources est essentielle. Mais elle ne doit pas nous enfermer dans une vision réductrice. L'alimentation de demain doit être respectueuse de l'humain et de la planète, avec une innovation qui sert le progrès, pas seulement les marchés. Je suis fier que notre région soit à l'initiative de nouvelles productions, qu'elles soient d'origine végétale ou animale, d'une agronomie en perpétuelle évolution, de nouvelles technologies et modèles économiques. Mais tout cela doit rester ancré dans la terre, la mer, les saisons. L'alimentation, comme la culture, ne peut être une simple variable d'ajustement dans des négociations commerciales. Préserver notre agriculture, c'est garantir notre sécurité alimentaire.

Face à ces défis, les collectivités ont un rôle clé. En Bretagne, nous l'avons compris depuis longtemps. C'est pourquoi, nous sommes régulièrement présents à Bruxelles car c'est par les futurs fonds européens que nous aurons les moyens de nos ambitions. En parallèle, et ce, dès le début de mes fonctions de Président de Région, j'ai demandé à mon équipe exécutive de s'engager pleinement dans la politique du "Bien Manger", en particulier dans les lycées dont nous avons la responsabilité. En mettant la qualité des repas au cœur de notre action, nous protégeons la santé des élèves, soutenons nos agriculteurs et renforçons notre souveraineté alimentaire. Grâce à cet engagement fort, la Bretagne est aujourd'hui la région qui applique le mieux la loi Egalim.

Je le sais, cet objectif est partagé, notamment par les consommateurs que nous sommes tous. C'est pourquoi nous poursuivons nos efforts pour attirer et installer une nouvelle génération de producteurs, d'éleveurs et de transformateurs qui, avec nous, feront de la révolution alimentaire une révolution fondée sur des valeurs, et non sur de simples algorithmes.

Loïc Chesnais-Girard
Président de la Région Bretagne

Chiffres clés

*Sources agriculture & agroalimentaire – données 2020 à 2023 :
Service Économie-Emploi de la Chambre d'agriculture de Bretagne, et FRAB pour données en bio,
Sources Pêche et conchyliculture : CRPME de Bretagne et CRC Bretagne Nord et Sud*

1^{ère} région agricole

> lait, volailles, porc,
> oeufs & légumes bio

1^{ère} région maritime

En nourrissant chaque jour
des millions de français,
la Bretagne contribue
à notre souveraineté alimentaire,
avec des produits sains,
de qualité, accessibles à tous.

• L'agriculture bretonne en quelques chiffres •

- ≡ L'activité du secteur agricole seul fournit **3,4 % des emplois bretons** contre 2% en France. L'activité du secteur agricole et agroalimentaire fournit 9 % des emplois bretons contre 4,3 % en France.
- ≡ **24 578 exploitations agricoles en 2022** selon la MSA.
- ≡ En 2022, ces exploitations emploient un peu plus de **70 000 actifs**, dont 34 346 actifs familiaux et 35 726 salariés en équivalent temps plein
- ≡ La Bretagne, une des **1^{ères} régions françaises pour le nombre d'installations**.
- ≡ Les exploitations agricoles bretonnes sont majoritairement **tournées vers l'élevage**. L'**orientation laitière** domine en Bretagne.

Pour + d'info : <https://bretagne.chambres-agriculture.fr>

• 1^{ère} région en lait •

23 % de la collecte de lait français est réalisée en Bretagne en 2023, ce qui fait de notre région la 1^{ère} en France en volume de lait produit et collecté. Sur 10 l de lait produits en Bretagne, 2 seulement sont exportés (en valeur). **La production laitière bretonne a donc pour première vocation de nourrir les Français en lait, crèmes, beurre, yaourts et desserts lactés, poudre de lait et fromages.**

La filière lait en Bretagne fait travailler plus de 38 000 personnes dont 21 000 dans les exploitations et 9700 dans les entreprises agroalimentaires.

Cette collecte permet de produire :

- 4,71 milliards de l de lait conditionnés (17 % de la production nationale)
- 105 000 T de crème conditionnées (20 % de la production nationale)
- 85 000 T de beurre (22 % de la production nationale)
- 223 000 T de fromages et spécialités (13 % de la production nationale).
- 65 000 T de yaourts et desserts lactés (3 % de la production nationale)
- 132 000 T de poudre de lait écrémé (36 % de la production nationale)
- 65 000 T de poudre de lactosérum (16 % de la production nationale)



• 1^{ère} région en œufs bio & conventionnel •



La production d'œufs en Bretagne représente 37 % de la production française, soit 5,6 milliards d'œufs de consommation. La Bretagne est la **1^{ère} région productrice d'œufs.**

En bio, la Bretagne est également la **1^{ère} région productrice avec 22 % du cheptel de poules pondeuses bio françaises.** La consommation française s'élève à 224 œufs par personne et par an : le **travail des aviculteurs bretons permet de nourrir chaque jour 26 millions de français.**

• 1^{ère} région en légumes bio •

La Bretagne produit plus de **760 000 T de légumes frais (hors pomme de terre) et plus de 47 500 T de fruits par an**. Près de 15 000 personnes travaillent dans la filière légumière en Bretagne (8600 dans les exploitations et 6370 dans les entreprises agroalimentaires).



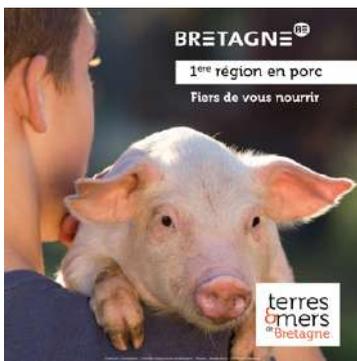
Chaque jour, près de **10 millions de français se nourrissent en légumes et fruits bretons**.

Par filière :

- **81 %** de la production nationale de **chou-fleur** (1^{ère} région)
- **57 %** de la production nationale d'**échalotes** (1^{ère} région)
- **71 %** de la production nationale d'**artichauts** (1^{ère} région)
- **36 %** de la production nationale d'**épinards** (1^{ère} région)
- **24 %** de la production nationale de **tomates** (1^{ère} région)

La Bretagne est **1^{ère} région en légumes bio** avec 8 719 ha et 1360 fermes.

• 1^{ère} région en porc •



La Bretagne produit chaque année 1,2 million de T de viande de porc soit **56 % de la consommation nationale**.

Cette filière fait travailler plus de 28 000 personnes dont 6 400 dans les exploitations et près de 18 000 dans les entreprises agroalimentaires.

• 1^{ère} région en volailles •

La Bretagne produit 477 000 T de volailles de chair soit **24 % de la consommation nationale**. Cette production contribue à **nourrir 16 millions de Français, soit environ 1 français sur 4**, principalement en poulet et dinde.



Si la Bretagne est la 1^{ère} région française en production de volailles, la majorité de la volaille consommée par les Français provient de la Pologne, de la Belgique et des

Pays-Bas. **Environ 44% des volailles consommées sont importés.**

A noter que ces chiffres sont en progression de 5% depuis 2 ans.

• 1^{ère} région en produits de la mer •



- ≡ 1^{ère} région française pour la pêche sur 22 ports bretons, avec en 2023 près de **1136 navires**, embarquant **3823 marins**.
- ≡ La pêche et l'aquaculture représentent **plus de 9000 emplois** en mer, dans la conchyliculture et la pisciculture
- ≡ La **transformation** et la commercialisation des produits de la mer est assurée par **365 entreprises de mareyage et poissonneries** et **80 entreprises** de transformation.

- ≡ La Bretagne compte 800 exploitations conchylicoles sur 8000 ha de parc, générant plus de **2500 emplois**. En 2023, 44 000 T d'huitres (42 500 T d'huitres creuses, 1500 T d'huitres plates) et environ 25 000 T de moules ont été vendues.

• 1^{ère} région agroalimentaire •

- ≡ L'industrie agroalimentaire en Bretagne représente fin 2022, **41 % des emplois industriels de la région avec 75 583 salariés**.
- ≡ **21,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires** sont générés par l'agroalimentaire breton en 2021 (+ de 10 % du CA des IAA françaises).
- ≡ **En valeur, 87% de la production agroalimentaire bretonne** sont consommés sur le territoire national, contribuant à **nourrir chaque jour 1 français sur 3**.
- ≡ **Le secteur des viandes** (principalement porc, volailles et viande bovine) représente **40 % du chiffre d'affaires** agroalimentaire breton en 2021.



+ d'infos :

<https://bretagne.chambres-agriculture.fr/agritheque/economie-agricole/>

Fiers de vous nourrir !

<https://www.youtube.com/watch?v=gd4PeERQZQc>



TERRES & MERS DE BRETAGNE – une identité de marque forte et originale

La Chambre d'Agriculture de Bretagne a souhaité se renouveler et **réinventer une nouvelle image pour sa marque "Terres et Mers de Bretagne"** plus moderne, plus dynamique, plus engagée et qui sublime les produits de l'agriculture, de la pêche et de la conchyliculture.

terres
& mers
de Bretagne

Terres & Mers de Bretagne s'ancre dans une nouvelle identité visuelle en mettant à l'honneur les traditions artistiques bretonnes. **Inspirée des broderies régionales, cette refonte célèbre l'authenticité et la richesse du patrimoine textile breton.**

Les **spirales, omniprésentes** dans les costumes traditionnels, symbolisent **un territoire vivant, où la modernité et l'héritage se mêlent**. Elles évoquent **les flots marins** et le **lien indissociable entre la terre et la mer**, essence même de l'identité bretonne.

Le **Triskell, revisité dans un style épuré**, incarne les trois piliers de terres & mers de Bretagne : **l'agriculture, la pêche et la conchyliculture**. Ce symbole ancestral illustre l'équilibre et la complémentarité de ces secteurs clés

Enfin, historiquement dominé par du noir et du blanc, le costume breton s'enrichit de couleurs vives, notamment de la couleur « orange ». **Symbole d'énergie et de dynamisme, cette teinte audacieuse apporte une dimension vibrante à la nouvelle identité visuelle.**

Avec cette refonte, Terres & Mers de Bretagne affirme un **ancrage fort dans son héritage tout en s'inscrivant dans une vision résolument tournée vers l'avenir.**

**Contact – Service Communication Diffusion Transfert
Chambre d'agriculture de Bretagne.**

Programme des animations - Hall 3 – stand A086

Les rendez-vous en Terres & Mers de Bretagne

Produits laitiers, fruits et légumes, viande et produits de la mer... une grande diversité de produits bretons nourrissent chaque jour des millions de français. La terre et la mer nous offrent ce qu'elles ont de meilleur : des produits diversifiés, sains, de qualité et accessibles à tous.

En tant que 1^{ère} région agricole en lait, volailles, porc, œufs et légumes bio mais aussi 1^{ère} région maritime, la Bretagne contribue chaque jour à la souveraineté alimentaire de notre pays. En lien avec le thème de cette édition du SIA « l'agriculture, cette fierté française », agriculteurs, pêcheurs et conchyliculteurs bretons seront réunis tout au long du Salon International de l'Agriculture sur le Pavillon Terres & Mers de Bretagne pour rappeler la précieuse contribution de notre région à ces enjeux.

En toutes saisons, mangeons breton !

Tous les jours

En soutien aux professionnels de la filière alimentaire bretonne, la Région Bretagne a lancé la campagne de communication « En toutes saisons, mangeons breton ! », à découvrir pendant le Salon de l'Agriculture dans le métro parisien jusqu'au Pavillon « Terres & Mers de Bretagne. Une campagne qui valorise les produits régionaux avec une série d'accroches décalées pour soutenir les producteurs, éleveurs et pêcheurs bretons, avec en signature, comme mot d'ordre : « en toutes saisons, mangeons breton ».



• Au programme... Côté Terres

Assistez à l'éclosion des poussins avec les Fermiers de l'Argoat

Samedi 22 et dimanche 23 février

Les éleveurs en label rouge « Les Fermiers d'Argoat » vous invitent à partager un **moment privilégié en assistant à l'éclosion de poussins et en testant vos connaissances sur l'alimentation des porcs et volailles.**



Depuis 50 ans, les Fermiers d'Argoat sont engagés au sein de filières de qualité traditionnelles et label rouge : volailles, œufs, porc et charcuterie. La filière volailles des Fermiers d'Argoat a aussi la fierté de porter une **reconnaissance européenne : l'IGP Volailles de Bretagne**. Soucieux du bien-être animal et de l'environnement, le label rouge distingue des produits de qualité supérieure. Les éleveurs des Fermiers d'Argoat vous donnent rendez-vous sur le stand afin de **découvrir leurs métiers, leurs filières et les bons produits label rouge** qui en sont issus.

En Bretagne, agriculteurs & filières s'engagent contre le gaspillage

Dimanche 23 février

Dons, glanage... En Bretagne, les agriculteurs et filières s'engagent contre le gaspillage alimentaire avec SOLAAL Bretagne. **Reconnue d'intérêt général**, cette association pilotée par la FRSEA, JA Bretagne et la Chambre d'agriculture de Bretagne, **facilite le lien entre les donateurs des filières agricole et alimentaire et les associations d'aide alimentaire**. Elle rassemble un grand nombre d'organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires et des marchés de gros. Il ne s'agit pas d'intervenir à la place des associations d'aide alimentaire mais d'augmenter les apports en nature, pour répondre à leur appel devant l'augmentation des personnes les plus démunies. **Au total en Bretagne depuis 2013, ce sont plus de 2 500 tonnes de produits agricoles qui ont été données grâce à la générosité du monde agricole, dont 90 % de fruits et légumes, ce qui représente l'équivalent de 5 millions de repas.**



Pour devenir incollable sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, relevez leurs défis en jouant au jeu de l'oie géant "chasse au gaspillage alimentaire", créé par le réseau Bienvenue à la Ferme Bretagne.

La farine « IGP Blé Noir de Bretagne »

Samedi 22 février



Créée en 1987, l'association blé noir de Bretagne a obtenu en 2010 l'IGP. **Grâce à son climat et à la qualité de son terroir, la Bretagne reste une terre de prédilection pour la culture de cette plante.** Sans traitement ni produit phytosanitaire, sa résistance naturelle fait sa grande force. Blé Noir Tradition Bretagne : c'est plus de 2200 producteurs, 8 meuniers et 3 Organismes stockeurs, tous bretons, engagés dans cette démarche pour vous certifier une farine de qualité produite, stockée et écrasée en Bretagne historique. **Testez vos connaissances sur la farine de blé noir de Bretagne IGP et repartez avec un petit souvenir breton.**



Des agriculteurs bretons font découvrir les métiers et filières à partir d'objets agricoles insolites utilisés sur les fermes.

Lundi 24 et Mardi 25 février

Hélène Loric et Philippe Le Dressay, tous les deux éleveurs et élus à la Chambre d'agriculture du Morbihan, invitent les visiteurs du Salon International de l'Agriculture à mieux connaître leurs métiers et les filières bretonnes à partir d'objets agricoles insolites utilisés sur les fermes.



Si la Bretagne est forte d'une agriculture dynamique contribuant à la souveraineté alimentaire de notre pays, **de nombreux challenges** s'offrent à elle **comme le renouvellement des générations en agriculture.** En Bretagne, près de 40% des agriculteurs ont plus de 55 ans avec 1 installation pour 3 départs. **Faire découvrir la réalité et la diversité des métiers en agriculture à un public de plus en plus éloigné du monde agricole** est devenu un enjeu fort. L'agriculture a de nombreuses opportunités à offrir aux jeunes générations : une aventure professionnelle qui a du sens où l'on peut s'épanouir et répondre à l'enjeu de nourrir la population tout en préservant la planète.

Dégustations sous le signe du Label Rouge avec les éleveurs de Blonde d'Aquitaine et de Veau Breτανin.

Lundi 24 février



Jean-Pierre Bourgeault, éleveur de **Blonde d'Aquitaine** certifié **Label Rouge** vous invite à découvrir son élevage grâce à un **quizz** interactif et une **dégustation de viande**. La filière **l'Autre Pays du Bovin Allaitant (APBA)**, créée en 2012, réunit éleveurs passionnés, artisans bouchers et abattoirs pour produire une viande de qualité supérieure, reconnue pour sa tendreté et sa saveur.



A découvrir également : la **filiale Label Rouge Veau Breτανin**, lancée en 1989, qui valorise une viande nourrie au lait entier. Le veau Breτανin a été primé à de multiples reprises au **Concours Général Agricole**, récompensant sa tenue à la cuisson, sa texture et son goût unique.

Des produits fermiers bretons innovants !

Venez rencontrer et déguster les produits des **producteurs primés au concours régional du produit fermier innovant**, organisé dans le cadre du salon « Ohhh la vache ! » en octobre dernier à Pontivy (56).



Mardi 25 février



Après un début de carrière dans l'agroalimentaire, Tiphaine et Roland Stéphan ont poursuivi leur rêve en s'installant fin 2022 à Landévant (56) sur la ferme « **Les Pâturettes de Bodavel** ». Une reconversion réussie avec un élevage de chèvres de race Alpine pour produire une gamme variée de fromages. Pour se différencier, ils fabriquent également des **glaces au lait de chèvre**, dont la **Capr'Ice Breton**, qui a été primée d'un **3^{ème} prix au concours régional du produit fermier innovant** en octobre 2024. Ce délice, à **base de pomme, cidre Royal Guillevic et éclats de caramel**, incarne tout leur savoir-faire et leur volonté d'innover. Présente sur les marchés et en boutique à la ferme, leurs produits attirent une clientèle fidèle. En 2024, l'exploitation s'agrandira pour répondre à la demande croissante. Venez les rencontrer et déguster leur Capr'Ice breton mardi 25 février.

Mercredi 26 février

En 2022, **Coralie et Etienne Damerose**, agronomes décident de se réorienter. Ils reprennent une exploitation ostréicole sur la Ria d'Etel, et commercialisent en direct huitres creuses et plates, palourdes et coques. En 2024, pour valoriser les huitres qui ne peuvent être vendues (très grosses, déformées...) et faire découvrir aux clients de nouvelles saveurs, ils se lancent dans la conserve d'huitres fumées ! Précuites puis fumée à chaud en fumoir, elles sont assaisonnées d'huile d'olive vierge extra et de wakamé, une algue qui apporte un léger gout iodé et une note esthétique.



En octobre 2024, **les huitres fumées remportent le 1er prix du concours régional du produit fermier innovant** au salon "Ohhh la vache" à Pontivy (56). Venez les rencontrer et découvrir leur produit innovant sur le stand Terres et Mers de Bretagne !

Partez à l'exploration du vignoble breton !

Mercredi 26 et jeudi 27 février



Guillaume Bauché, jeune vigneron morbihannais de 26 ans, accompagné de 5 autres vignerons, **vous invitent à découvrir le vignoble breton et son histoire autour d'une dégustation-initiation à l'œnologie**. Les premières traces de la vigne remontent au moyen-âge à l'abbaye de Saint Gildas de Rhuys (56). **Depuis quelques années, des femmes et des**

hommes sont animés par l'envie de relancer la vigne en Bretagne. Aujourd'hui, **la surface de vigne plantée majoritairement en cépages blancs, dépasse les 130 ha.** Le massif armoricain de par la richesse et la grande variété de son sous-sol et de ses climats offre un **lieu unique pour exprimer dans toute sa diversité le terroir breton** : plus il y aura de vignes plantées en Bretagne, plus la palette d'arômes sera large et complexe dans les vins.

L'Association des Vignerons Bretons a pour but de fédérer les vignerons de la Bretagne dite "administrative" autour d'une charte d'engagement : produire du vin local de qualité et ce, sans utilisation de produit de synthèse, des projets d'entrepreneur à dimension humaine et non industriels, dans le respect des ressources naturelles et du maintien de la biodiversité. Avec le soutien de la Région Bretagne, une nouvelle association vient de voir le jour : l'Association pour la Valorisation des Vins de Bretagne (AVVB) pour défendre le **projet ambitieux d'une IGP durable et bio.**

L'excellence des savoir-faire bretons

Jeudi 27 février – de 9h30 à 11h

Jeudi 27 février matin, découvrez l'excellence des savoir-faire bretons du producteur de Poulet de Janzé au produit sublimé dans l'assiette avec une volaille farcie par des apprentis, accompagné de leur professeur, en boucherie-charcuterie au [CMA Formation Rennes-Bruz](#). Cette animation valorisera les savoir-faire de la filière viande autour de la préparation d'une volaille farcie mais aussi de beaux parcours de reconversion dans les métiers d'éleveur ou de boucher-charcutier-traiteur :

≡ **Marina Maussion, 43 ans, ancienne commerciale, éleveuse de volailles** à Saint-Armel et présidente des [Fermiers de Janzé](#). Elle sera accompagnée de **Linda Canto, éleveuse de volailles** à Andouillé-Neuville. Regroupés en coopérative, ces agriculteurs bretons implantés en Ille-et-Vilaine et cantons limitrophes élèvent des **volailles fermières en plein air Label Rouge**. Une fierté d'appartenance soutenue aussi par leur IGP.



≡ **Emilie Bornet, 28 ans, salariée de l'entreprise « Le Carbasson »** à Pacé. Titulaire d'un Bac Pro commerce, elle a cogéré un bar-tabac avant d'opérer un **virage professionnel en 2023**. Actuellement en CAP Charcuterie-Traiteur en un an, elle **ambitionne d'ouvrir une boutique avec son conjoint, également boucher**.

≡ **Baptiste Doreau, 26 ans, employé à « La Boucherie Gourmande »** à Pacé. Après une formation en paysagisme, il a exercé pendant cinq ans en détection réseau TP avant de se tourner vers la boucherie. En formation CAP Boucher en un an, il prévoit de poursuivre avec un BP Boucher et d'ouvrir sa propre boutique. Son père étant traiteur, il a grandi dans un environnement où la gastronomie et le savoir-faire artisanal occupaient une place essentielle.



Cette présence au Salon International de l'Agriculture est une **opportunité de valoriser les parcours de reconversion et de promouvoir des secteurs dynamiques, où passion et savoir-faire se conjuguent au quotidien**.

L'essor du lin textile en Bretagne

Jeudi 27 février

Jusqu'au milieu du 19^{ème} siècle, la Bretagne était une grande région productrice de lin textile en France. **Après avoir été oubliée, la petite fleur bleue fait son grand retour dans les champs bretons.**



Une filière prometteuse qui ne manque pas d'atouts agronomiques et économiques que vous pourrez découvrir avec **l'un des acteurs majeurs de la relocalisation de la filière : Bretagne Lin**. Principalement valorisé à travers ses fibres longues qui permettent de produire du fil pour l'industrie textile, il entre également dans les matériaux biosourcés. Il se retrouve dans les équipements automobiles, coques des bateaux, prothèses. Toutes les parties de la paille de lin trouvent un usage : industrie textile, matériaux composites, paillages, isolation, énergie

En **2022**, Dominique Le Nan fonde Bretagne Lin et, accompagné de 5 agriculteurs bretons, lance une **première expérience de production** avec l'appui de la Chambre d'agriculture de Bretagne sur 22 hectares en Finistère Nord, près de Landivisiau. Les **premiers résultats sont très positifs, le lin textile étant parfaitement adapté aux sols et au climat** bretons. En 2023, l'initiative prend de l'ampleur avec 200 hectares, atteignant un rendement record. En 2024, Bretagne Lin accompagne 120 agriculteurs pour un total de 1000 hectares cultivés. En 2025, l'ambition est d'atteindre 1200 hectares.

Parallèlement, le **projet de construction de l'usine de teillage** à Lampal-Guimiliau, dans une ancienne friche industrielle, va permettre de **transformer la paille produite en Bretagne et de relocaliser la filière**. La filière est en plein essor avec **l'objectif d'atteindre 2 000 hectares cultivés en 2026** par plus de 200 agriculteurs bretons.

Décrypter l'origine des produits avec 5 jeunes agriculteurs bretons

Vendredi 28 février matin

Mégane, Frédéric, Gwénoles, Angéli et Audrey, 5 jeunes agricultrices et agriculteurs bretons, invitent les visiteurs à venir **échanger sur leur métier, les filières et apprendre à décrypter les étiquettes** pour mieux connaître l'origine des produits.



Par leur présence, ils ont à cœur de partager leur passion et proposeront également une **dégustation de quelques produits bretons incontournables issus de leur travail** quotidien.

Connaissez-vous les races bretonnes ?

Vendredi 28 février après-midi



Bretonne Pie Noir, Froment du Léon, Porc Blanc de l'Ouest ou Coucou de Rennes : ces races locales emblématiques témoignent de la richesse et de l'histoire de l'élevage breton. Élevées avec soin, elles offrent des produits qui reflètent la **qualité et le caractère de notre région : fromage, gwell, rillettes, viandes...** Vendredi 28 février, venez rencontrer les

éleveurs de la Fédération des Races de Bretagne qui regroupe 14 races locales bretonnes, déguster leurs produits et échanger avec eux. C'est une belle occasion de découvrir ou redécouvrir les trésors de l'élevage breton et ce **patrimoine vivant** unique.

L'AOP Oignon de Roscoff

Vendredi 28 février

Rendez-vous avec la confrérie de l'**AOP Oignon de Roscoff**.

Depuis plus de 300 ans, l'Oignon de Roscoff est sélectionné et cultivé par les légumiers de la côte Nord-finistérienne. Son histoire est marquée par le phénomène des « Johnny », paysans qui quittaient le port de Roscoff pour aller vendre



leurs oignons Outre-Manche à pied ou à vélo. L'Oignon de Roscoff a été reconnu en AOC en 2009 puis en AOP en 2013, garantie de qualité et d'authenticité pour le consommateur grâce à son cahier des charges. Reconnaisable à sa belle couleur rosée, il séduit par sa longue conservation naturelle et ses qualités gustatives uniques.

1er mars : lancement de la saison de la Fraise de Plougastel

Samedi 1^{er} et dimanche 2 mars

Les producteurs engagés dans une démarche IGP vont inviter à **découvrir les premières fraises de l'année** et à jouer avec eux pour **mieux connaître ce petit fruit rouge d'exception, riche de son terroir et des savoir-faire**. Malgré sa notoriété, la fraise de Plougastel n'est pas protégée et fait l'objet régulièrement d'usurpation de son nom. Depuis 2017, **pour protéger la Fraise de Plougastel l'association des producteurs s'engage dans une demande de reconnaissance en IGP** (Indication Géographique Protégée).

32 exploitations sont situées sur l'aire géographique de production (jardins suspendus et pleine terre) et différentes formes de commercialisation : coopérative, grossistes, marché... La réputation de la Fraise de Plougastel est telle que la demande a reçu un avis favorable, suite au dépôt du dossier en décembre 2022. L'INAO a estimé que le territoire et le savoir-faire des producteurs méritaient d'être protégés. En parallèle, afin de valoriser davantage le fruit et de préserver l'image de marque et appellation « Fraise de Plougastel » l'association des producteurs et la Commune de Plougastel, ont décidé de demander la protection de la marque « Fraise de Plougastel » et de créer une identité graphique auprès de l'INPI.



• Au programme... Côté Mers •

L'étal de poissons et la criée : deux incontournables du salon

Tous les jours. Criée à 17h (16h le dimanche 2 mars)



Tous les soirs, à la Criée du salon, les produits de l'étal (poissons, coquillages et crustacés) sont mis en vente aux enchères. Les bénéfices de cette vente sont ensuite reversés à la Société Nationale de Sauvetage en Mer. L'occasion de faire de bonnes affaires et de soutenir une bonne cause !

Les **pêcheurs bretons** sont au rendez-vous pour vous présenter toute la semaine les produits de la mer pêchés en Bretagne, vous confier leurs meilleures recettes et échanger avec vous sur la pêche maritime, la vie en mer et les bonnes pratiques de pêche mises en place depuis plus de 20 ans en Bretagne.

Les **apprentis** en filière CAP et BAC **poissonnier-écailler-traiteur** du CFA de la **Ville de Lorient** seront présents pendant 5 jours, du samedi au mercredi, pour de belles **démonstrations de filetage** (portefeuille dorsal, toumedos...).

Quizz, & dégustations avec nos ostréiculteurs

Tous les jours

Les producteurs d'huîtres et de moules de Bretagne Nord et Sud vous proposent de **mieux connaître leur métier et leurs produits à l'aide d'un quizz se terminant par une dégustation d'huîtres creuses ou plates** au bon goût iodé. Saviez-vous que **3 ans de travail sont nécessaires** à l'ostréiculteur pour nous proposer des huîtres ? Les conchyliculteurs vous aideront à comprendre le déroulement des cycles de production qui dépendent des saisons et des marées.



- ≡ Les **huîtres creuses & plates de Bretagne Nord** du samedi au mardi.
- ≡ Les **huîtres de la Ria d'Etel**, joyau du Morbihan, le mercredi 26 février
- ≡ Les **huîtres du Golfe du Morbihan**, baie classée parmi les plus belles Baies du Monde jeudi 27 février et samedi 1er mars
- ≡ Les **moules de Bretagne Sud** avec la **Confrérie** des Bouchoteurs de Pénestin le vendredi 28 février

Atelier pratique : l'art d'ouvrir les huîtres

Tous les jours



Atelier pratique pour ne plus se blesser en ouvrant les huîtres... Nos ostréiculteurs de Bretagne Nord & Sud vous proposent tous les jours sur le stand Terres & Mers de Bretagne un atelier pratique pour maîtriser ce geste.

Le dernier week-end du salon, **venez admirer Marcel Le Soille, 73 ans, 6 fois champion du monde d'ouverture d'huîtres...** Découvrez tout son talent pour ouvrir parfaitement le coquillage les yeux bandés, les mains derrière le dos ou encore avec une carte de crédit...

Les bienfaits de la spiruline avec Spiru'Marine

Du jeudi 27 février au dimanche 2 mars

Marie-Gabrielle Capodano, paysanne de la mer dans le Morbihan et fondatrice de **Spirumarine**, vous invite à découvrir ses innovations. Spécialisée dans la culture et la transformation de la spiruline, Marie-Gabrielle a créé des produits originaux comme les **perles de spiruline** et le **caviar végétal marin**, qui réinventent l'utilisation de cette algue aux multiples bienfaits.

- ≡ Les **Perles de Spiruline®**, travaillées avec un maître chocolatier. Un produit plein de gourmandises, tout en étant riche en protéines.
- ≡ Le **Caviar végétal Marin** produit primé au SIAL, dont l'imaginaire culinaire rejoint le monde festif et gastronomique du Caviar d'Esturgeon, tout en lui apportant l'univers du végétal marin.



• La Bretagne en cuisine •

Le plein de recettes pour manger breton en toutes saisons avec Bretonne Gourmonde

Samedi 22 & dimanche 23 février



Julie, alias [Bretonne Gourmonde](#), est une épicurienne passionnée de cuisine et de voyage. Le leitmotiv de notre blogueuse culinaire ? Manger local et faire voyager ses abonnés avec sa Breizh Touch. Elle a à cœur de **valoriser le terroir, les agriculteurs et les artisans à travers les recettes** qu'elle partage sur les réseaux sociaux.

Au salon, venez la rencontrer et faire le plein de recettes pour manger breton en toutes saisons.

« Best of Breizh » en cuisine avec Nathalie & Arnaud Beauvais

Lundi 24 et mardi 25 février



Trop Mad - qui signifie « trop bon, en breton » - résume bien la promesse culinaire de Nathalie et Arnaud Beauvais, à la tête de la cuisine et de la cave du restaurant « Le jardin gourmand » à Lorient (56). Remarquée et encensée par **Joël Robuchon et Jean-Luc Petitrenaud**, surnommée "la fée du Morbihan" par **Gilles Pudlowski**, **Nathalie Beauvais** partagera au Salon de

l'Agriculture sa passion pour les produits bretons et quelques-uns de ses secrets en cuisine.



Ces amoureux de la Bretagne ont créé leur propre maison d'édition. Leurs livres de recettes bretonnes ont reçu de nombreuses récompenses. Les gourmands en quête d'inspiration pourront se faire dédicacer l'un de leurs livres les lundi 24 et mardi 25 février.

www.tropmad.com

En cuisine avec les chefs des lycées bretons

Mercredi 26 et jeudi 27 février

Mercredi 26 et jeudi 27 février, les cuisiniers des lycées publics bretons partageront leurs savoir-faire autour de recettes simples et savoureuses, à base de produits bretons et de saison :



≡ **Mickaël Brulé et Eric Méret**,
lycée Simone Veil à Liffré (35), le mercredi

≡ **Gaëlle Le Roux et Anthony Raynard**,
lycée agricole Suscinio à Morlaix et lycée
Jean Moulin à Châteaulin (29) le jeudi

Lauréats du Défi des chefs*, concours culinaire organisé par la Région Bretagne, ils se retrouvent à Paris pour un nouveau défi : faire connaître et mettre en lumière les produits bretons aux très nombreux visiteurs du salon. L'affluence ne leur fait pas peur : **les chefs des lycées sont habitués à cuisiner pour de grandes tablées (1 000 repas/jour en moyenne) !** Ils se relaieront aux fourneaux pendant deux jours sur le stand Terres & Mers de Bretagne, **avec l'aide des élèves du lycée hôtelier de Dinard.**



*Le Défi des chefs vise à faire connaître les métiers de la restauration collective, l'engagement et le savoir-faire des équipes dans les 116 lycées publics bretons qui nourrissent chaque midi quelque 70 000 élèves. Le plan d'actions de la Région en faveur du bien-manger dans les lycées associe de près les chefs et leurs personnels en cuisine, en les aidant à **acheter davantage de produits locaux et labellisés, à cuisiner frais et à éduquer les jeunes au goût et à la nutrition.**

Un livret des recettes proposées lors du concours sera remis aux visiteurs à l'issue des démonstrations culinaires.

• Cocktail officiel avec cidre d'honneur •

Mercredi 26 février à 16h

À l'occasion de la journée officielle de la Bretagne, un cidre d'honneur sera organisé en partenariat avec **les chefs des lycées public bretons, les élèves du lycée hôtelier de Dinard-Yvon Bourges et la Maison Cidricole de Bretagne**.
A savoir : la Bretagne est la **1^{ère} région productrice en cidre**.

La Maison Cidricole de Bretagne est une association qui fédère les acteurs de la filière cidricole bretonne. Elle regroupe aujourd'hui 67 ateliers cidricoles et plus de 200 producteurs de pommes associés. Elle a pour principaux objectifs :



- d'être **l'interlocuteur régional de la filière** auprès des pouvoirs publics, des interprofessions nationales et des différentes instances pour tout ce qui concerne la production, la transformation de fruits à cidre et la promotion des cidres et des produits cidricoles produits en Bretagne.
- de **promouvoir et valoriser**, par des actions de communication à destination de tous les publics, l'image des cidres produits en Bretagne, mais également du jus de pomme, du Pommeau de Bretagne AOC et de l'Eau-de-vie de cidre de Bretagne AOC, dont les qualités et la grande diversité sont souvent méconnues.

Visez les étoiles avec les produits bretons

Vendredi 28 février, Samedi 1^{er} et dimanche 2 mars



Découvrez **l'art de sublimer en cuisine la Bretagne** avec **Anthony Lagrange**, professeur de cuisine au lycée hôtelier de Dinard – Yvon Bourges, accompagné de ses **deux élèves passionnés Marius Le Mentec et Chloé Cadoret**, en BTS Management en Hôtellerie-Restauration.

Agés de 18 ans, ces jeunes bretons gastronomes à l'avenir plein de promesses, partageront devant vous l'excellence de la gastronomie bretonne et leur rêve de cuisine étoilée.

• Découvrez la Bretagne •

Patrimoines de Bretagne

Sous la bannière « Patrimoines de Bretagne » se sont unies les associations **Villes d'Art et d'Histoire** et **Villes Historiques**, **Petites Cités de Caractère®** et **Communes du Patrimoine Rural** de Bretagne. Elles représentent 99 communes définies et reconnues, par et pour la richesse et la qualité de leurs patrimoines architectural, paysager et culturel. Aujourd'hui véritables destinations touristiques, ces villes vous proposent de vivre des expériences patrimoniales d'exception.

Partez à la découverte de nos villes et de nos villages, goûtez aux ambiances de nos terrasses, explorez nos monuments remarquables, musées et expositions, vibrez au son de nos fêtes et concerts, partagez nos bonnes tables, rencontrez nos charmants commerçants, producteurs et artisans d'art, flânez de ruelles en venelles et arpentez nos lieux secrets... la Bretagne a tant à vous offrir.

Trouvez l'inspiration grâce à ESCAPADES.

Ce magazine gratuit vise à nourrir vos désirs d'aventures et de découvertes des patrimoines comme un portrait croisé d'une Bretagne plurielle, dynamique et accueillante.

Présents sur l'espace Terres & Mers de Bretagne les deux week-ends, **des jeux et quizz seront proposés chaque jour avec des lots et produits bretons à gagner !**



PATRIMOINES DE BRETAGNE



+ d'infos sur www.patrimoines-de-bretagne.fr

22 exposants bretons

La Bretagne au Salon de l'Agriculture, c'est également la **présence d'une vingtaine d'entreprises agricoles, ostréicoles, artisanales présentes sur le Pavillon Terres & Mers de Bretagne** pour faire découvrir et **goûter la diversité alimentaire dont regorge notre région** dont de nombreux produits médaillés.

Au menu : biscuits, crèmes de caramel, charcuteries, pâtés, andouilles, cidres & jus de pommes, bières, whisky, crêpes et galettes, fromages, huîtres, glaces et même du rhum arrangé !

Cidres - Jus de pomme Whiskys - Rhums arrangés

B 067

CIDRE SORRE

C 065

LA MAISON DU CIDRE

C 093

CIDRE KERNÉ

B 084

CIDRE VAL DE RANCE

C 079

DISTILLERIE DES MENHIRS

B 090

BREIZ'ILE - LES ARRANGÉS DU RHUM

Bières

A 068

BRASSERIE COREFF

C 083

BRASSERIE BRITT

C 065

LA MAISON DU CIDRE

Glaces

C 089

GLACES ARTISANALES -
ÉRIC ELIEN

Biscuits - Gâteaux bretons Caramels au beurre salé

C 101

GALETTES DE STE-ANNE LA PALUD

B 094

CRÉPERIE DE SAINT CÔME

B 063

PÂTISSERIE AUX AJONCS D'OR

B 066

BISCUITERIE DES VÉNÈTES

Charcuteries - Pâtés Terrines - Andouilles

B 059

CHARCUTERIES TALLEC

A 060

ANDOUILLERIE MAILLARD

LA BAINAISE

B 102

ANDOUILLES L'ATELIER DE
L'ARGOAT

B 074

CHARCUTERIE DU PONT ROMAIN

B 053

PÂTÉ D'COCHONNE

BY SECRETS DE FAMILLE

Crêpes et galettes

B 094

CRÉPERIE DE SAINT-CÔME

B 074

CHARCUTERIE DU PONT ROMAIN

C 069

PAULIC MEUNERIE

Fromages

C 073

FERME DE SUSCINIO -
TOME DE RHUYS

Huîtres

A 048

HUÎTRES DE
LOCMARIAQUER

A 076

HUÎTRES DANGALY

Plan des EXPOSANTS BRETONS

Salon International
de l'Agriculture de Paris
Du 22 fév. au 2 mars 2025
Porte de Versailles

Pavillon Terres & Mers
de Bretagne
Hall 3 - Stand A 086

Galettes
ST-ANNE
LA PALUD C101

Andouilles
de l'atelier
de l'ARGOAT B102

Crêperie de
SAINT-CÔME
Cidre KERNE C093

B094

Brasserie BRITT
Cidre VAL DE RANCE
Glace ERIC EUJEN C083

Rhum
BREIZ'ILE B090

B084

Distillerie
DES
MENHIRS C079

Tome de
RHUYS C073

Charcuterie
PONT ROMAIN B074

MAISON DU CIDRE
Crêperie PAULIC C069

Biscuiterie
DES VENÊTES B066

Stand Institutionnel

terres
& mers
de Bretagne

A086

Hûîtres
DANGALY A076

Cidre SORRE
Bières COREFF B067

A068

Pâtisserie AUX
AJONCS D'OR B063

Charcuterie TALLEC
Andouille MAILLARD
LA BANAISE A060

PÂTÉ
DE
COCHONNE B063

Hûîtres
de LOCMARAQUER A068

Des partenariats



Piloté par
la Chambre d'agriculture de Bretagne

Avec le soutien de
Région Bretagne

en partenariat avec
Le Comité Régional des Pêches et des Élevages Marins de Bretagne,
Le Comité Régional de la Conchyliculture Bretagne Sud,
Le Comité Régional de la Conchyliculture Bretagne Nord

Et la participation de :

- ≡ Prince de Bretagne
- ≡ Maison Cidricole de Bretagne
- ≡ Armor Lux
- ≡ Krampouz
- ≡ Le lycée hôtelier de Dinard – Yves Bourges
- ≡ SNSM

Contacts

Emmanuelle Tadier

Responsable presse

Chambre d'agriculture de Bretagne

06 79 65 85 95

emmanuelle.tadier@bretagne.chambagri.fr

Sandrine Roberdel

Pavillon Terres & Mers de Bretagne au Salon de l'Agriculture

Chambre d'agriculture de Bretagne

06 37 79 84 59

sandrine.roberdel@bretagne.chambagri.fr