POUR L'AGRICULTURE
LE DÉPARTEMENT AGIT !

SAÔNE & LOIRE DÉPARTEMENT

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023

LES RENDEZ-VOUS DE LA Saône-et-Loire

25 > 05
FÉVRIER MARS

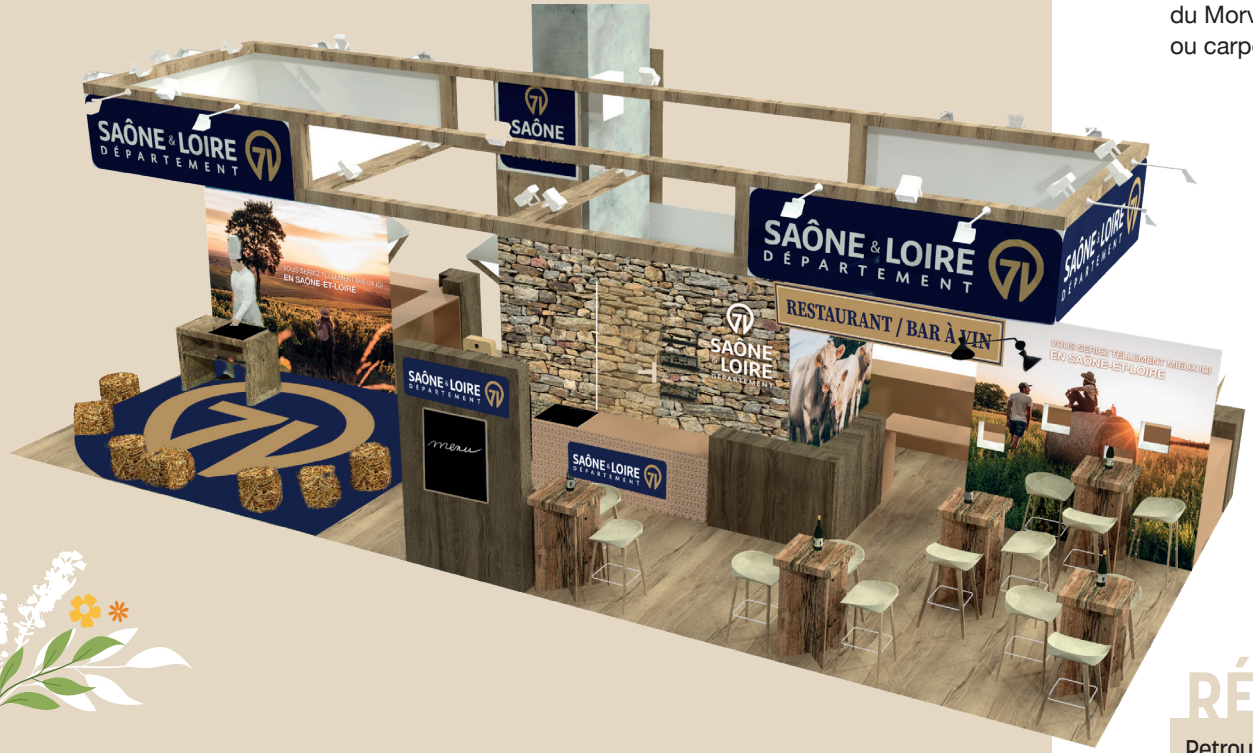
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

saoneetloire71.fr

C'est sur un stand de 80 m², et pour la première fois, uniquement dédié à son territoire et ses richesses, que le Département de Saône-et-Loire est heureux de vous accueillir pour 9 jours d'animations, de dégustations et de découvertes.

UN STAND À LA HAUTEUR
DES RICHESSES DU TERRITOIRE

Sur trois espaces, coanimés avec la Maison du Charolais, la Saône-et-Loire se dévoile dès 9h durant 9 jours.



Prenez la route de la Saône-et-Loire, c'est le plus court chemin vers le bonheur !

ESPACE PRODUCTEURS

Faites votre marché avec les producteurs et AOP gourmandes de Saône-et-Loire et la Maison du Charolais, pour rapporter de bons produits du terroir à la maison (volailles, saucissons pur bœuf AOP, beurre et crème de Bresse AOP, fromages de chèvre AOP, fromages Cabrache du parc du Morvan, glaces fermières, rillettes de silure ou carpe, légumineuses…).

L'AOP

Les produits AOP garantissent des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Ils sont issus de filières dynamiques et permettent de maintenir des savoir-faire et des emplois dans les zones rurales.

ESPACE ANIMATIONS

Démonstrations culinaires par les chefs cuisiniers des collèges du Département de Saône-et-Loire, à travers des recettes spécialement concoctées avec des produits phares de notre territoire, animation par les acteurs touristiques, console photo, distribution de goodies…

ESPACE RESTAURATION/BAR À VIN*

Planches chaudes de produits locaux, vins* renommés de Saône-et-Loire (Mercurey, Givry, Montagny, Bouzeron, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Viré Clessé, Pouilly Loché, Mâcon, Bourgogne Côte chalonnaise, Rully…). Dès 11h30.

RÉGALEZ-VOUS !

Retrouvez les bons produits de Saône-et-Loire sur la planche à base de produits locaux concoctée par la Maison du Charolais : saucisson pur bœuf*, rillettes de bœuf* ou verrine de mousse de légumes locaux, bol de viande grillée (bœuf* ou volaille selon les jours), fromage de chèvre AOP Maconnais ou AOP Charolais.

*AOP Bœuf de Charolles

*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DES RENDEZ-VOUS ET DES DÉCOUVERTES

SAMEDI 25 FÉVRIER

Animation musicale avec le groupe *Les Insupportables*

ANIMATIONS

> Office du tourisme du Grand Autunois Morvan

RENDEZ-VOUS : 11H30

Inauguration du stand, temps festif et accueil de Saône-et-Loiriens.

PRODUCTEURS DU JOUR

- **GAEC du Charolais Bressan**
  - Producteur de bœuf
  - Vente de bols de tripes
- **Ferme des Biens vivants**
  - Fromages et viande de chèvre
  - Vente de sandwichs avec terrines ou saucisson

DIMANCHE 26 FÉVRIER

Animation musicale avec le groupe *Les Insupportables*

RENDEZ-VOUS : 11H30

Accueil d'agents et de retraités du Département de Saône-et-Loire, temps festif.

PRODUCTEURS DU JOUR

- **GAEC du Charolais Bressan**
  - Producteur de bœuf
  - Vente de bols de tripes
- **Ferme des Biens vivants**
  - Fromages et viande de chèvre
  - Vente de sandwichs avec terrines ou saucisson

LUNDI 27 FÉVRIER

Journée Route71, le tourisme en Saône-et-Loire

ANIMATIONS

> Divertiparc, parc de loisirs insolites de Saône-et-Loire, vous invite à participer au jeu de la Salamandre sur le thème des cinq sens. Créez votre mini land art à base d'éléments naturels et sensoriels.

> Office de tourisme de Paray-le-Monial

RENDEZ-VOUS : 15H

Démonstration culinaire avec Cédric Potherat, cuisinier et chef du service restauration au Département de Saône-et-Loire.

Recette : ballotines de poulet aux morilles.

PRODUCTEURS DU JOUR

- **GAEC du Charolais Bressan**
  - Producteur de bœuf
  - Vente de bols de tripes
- **Les Jardins du Moulin**
  - Producteur de légumes bio
  - Vente de soupes et tartinades

Le salon de l'agriculture, c'est une occasion unique de mettre en avant le savoir-faire des cuisiniers et cuisinières des collèges. Ceux présents sur le salon représentent l'ensemble des professionnels de la restauration collective des collèges du Département de Saône-et-Loire. Avec 16 000 repas produits par jour, ils ont tous à cœur de proposer aux élèves une restauration de qualité, élaborée avec un maximum de produits frais et locaux. Sur le salon, ils sont tous motivés et fiers de promouvoir leur métier et partager leur expérience au travers d'animations culinaires auprès d'un autre public.

Cédric Potherat, cuisinier et chef du service restauration au Département de Saône-et-Loire

MARDI 28 FÉVRIER

Journée fromages de Saône-et-Loire

ANIMATIONS

> La Bibliothèque départementale de Saône-et-Loire et **l'association Antipode** vous proposent des portraits sonores de producteurs et de paysans de chez nous, un kiosque à histoire et une exposition photos.
> Office du tourisme et du thermalisme de Bourbon-Lancy
> Espace bien-être CeltÔ

RENDEZ-VOUS : 15H

Démonstration culinaire avec Olivier Dumorthier, chef au collège Jean Moulin à Montceau-les-Mines et Bintou Karamoto, apprentie cuisinière. **Recettes :** crapiaux du Morvan et sa crème de Bresse ; poires caramélisées au vin rouge et sa mousse au Brillat-savarin.

PRODUCTEURS DU JOUR

- **La Ferme de l'Amarante**
  - Producteur de bœuf et de veau
  - € Vente de sandwichs et de tartines
- **Les Jardins du Moulin**
  - Producteur de légumes bio
  - € Vente de soupes et tartinades

LE DÉPARTEMENT SOUTIENT L'APPRENTISSAGE

Comme Bintou, ce sont 50 autres jeunes apprentis qui collaborent actuellement aux missions du Département de Saône-et-Loire. Parmi les métiers concernés : travailleur social, ingénieur, chargé d'accueil, gestionnaire administratif, animateur scientifique, agent de maintenance... Très investi dans l'insertion professionnelle des jeunes, le Département croit en l'alternance, voie royale vers l'emploi.

Pour retrouver toutes nos offres, rendez-vous sur saoneetloire71.fr

MERCREDI 1er MARS

Journée volailles de Bresse

ANIMATIONS

> La Confrérie des Poulardiers® de Bresse vous révèle tout ce que vous devez savoir sur les fameuses volailles.

Mais qui est-elle ?

Née le 16 décembre 1962, à l'initiative du sénateur maire de Louhans, Henri Varlot avec l'appui de Michel Ducrot qui en deviendra le Grand Maître, elle est issue de la volonté de défendre et faire respecter l'AOC obtenue en 1957, dans le respect des traditions bressanes.
Dans les années 1980, les deux Bresse (celle de Bourg et celle de Louhans) seront enfin totalement réunies au sein de la confrérie tout en conservant chacune leur chapitre.

> L'Écomusée de la Bresse Bourguignonne teste vos connaissances sur son emblématique territoire avec un quiz et vous invite à découvrir des objets d'antan utilisés dans l'agriculture ou en lien avec l'alimentation.
> Agrivalys, le laboratoire du Département vous en met plein les yeux. La biologie c'est la vie en très très petit. Venez observer au microscope, mais aussi en images, dans des flacons..., ces organismes invisibles qui nous fascinent autant qu'ils nous font peur. En toute sécurité, bien sûr !
> Office de tourisme du Pays de la Bresse Bourguignonne

RENDEZ-VOUS : 9H30

Apprenez à rouler une volaille avec Joseph Sachetat, éleveur de volailles de Bresse, ferme de la Guyotte à Frontenard.

15H : démonstration culinaire avec Éric Martin, chef au collège Jean Mermoz à Chauffailles. **Recettes :** sot-l'y-laisse de poulet, crémeux de carottes au curry ; saucisson aux lentilles.

Le secret d'une volaille bien tendre

Le roulage, véritable « mise sous vide », est une tradition ancestrale qui permettait une meilleure conservation et facilitait le transport des volailles de Bresse. Conservée dans le cahier des charges de l'AOP, cette technique optimise les qualités organoleptiques (c'est-à-dire qui excitent les sens) des volailles fines de Bresse.
Après abattage, les poulardes et chapons sont plumés à la main, lavés, enveloppés dans une toile végétale très fine pour protéger leur peau. Cette toile est cousue comme un corset et serrée très fortement.
Le corps devient alors une pièce moulée, persillée de fines graisses comme les viandes les plus goûteuses.

PRODUCTEURS DU JOUR

- **La Ferme de l'Amarante**
  - Producteur de bœuf et de veau
  - € Vente de sandwichs et de tartines
- **La Ferme des Robins**
  - Producteur de porc
  - € Vente de hot-dogs

JEUDI 2 MARS

Journée ovins et bovins de la race Charolaise

ANIMATIONS

> Le Lab71, site culturel du Département, vous invite à en savoir plus sur l'alimentation. Du jardin à l'équilibre alimentaire en passant par la composition des aliments, ce sont trois ateliers pour toute la famille qui vous ouvriront les portes du savoir. Quand les petits s'initieront aux fruits et légumes au jardin, les plus grands composeront un panier équilibré et de saison ou découvriront les micro-organismes qui composent l'alimentation. Tout cela de manière expérimentale et ludique. À ne pas louper !
> Office de tourisme Entre Arroux, Loire et Somme
> Le Pays Charolais-Brionnais présente la candidature du paysage culturel du berceau de la race bovine charolaise au patrimoine mondial de l'Unesco.

Pourquoi cette candidature !

Le Charolais-Brionnais, en Saône-et-Loire, est riche d'un patrimoine culturel et naturel préservé et est labélisé depuis 2007, « Villes et Pays d'Art et d'Histoire ». Il est aussi le berceau de la race Charolaise, mondialement reconnue pour ses qualités bouchères et gustative, et ses bocages sont fortement marqués par l'élevage. Le paysage culturel de l'élevage bovin charolais est le premier paysage de bocage inscrit sur la liste indicative de la France et le premier paysage d'élevage bovin à candidater au patrimoine mondial. Ce projet s'inscrit dans les préoccupations actuelles relatives à l'élevage, la consommation de viande, la relation à l'animal et l'histoire de l'alimentation humaine.

RENDEZ-VOUS : 15H

Démonstration culinaire avec Sophie Rivollier, cheffe au collège Les Bruyères à La Clayette. **Recettes :** tartare de bœuf et tuile de fromage de chèvre ; noisette d'agneau au jus réduit.

PRODUCTEURS DU JOUR

- **La Ferme des Robins**
  - Producteur de porc
  - Vente de hot-dogs
- **Bresse Aquaculture**
  - Pisciculteur

VENDREDI 3 MARS

Journée de la viticulture

ANIMATIONS

> Le BIVB, Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne, vous initie à la dégustation des vins* d'exception de notre territoire.

Les Bourgogne sous bonne garde !

Le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) est une association de loi 1901 qui représente et défend les intérêts des vins* de Bourgogne, met en avant le savoir-faire unique des professions du négoce et de la viticulture, héritage culturel vieux de 2000 ans. Il réunit 266 maisons de négoce, 16 caves coopératives et 3 577 domaines viticoles.

> Office du tourisme et des congrès du Grand Chalon
> Office du tourisme du Mâconnais Tournugeois
> Office du tourisme Sud Côte chalonnaise - Bureau de Buxy
> Office de tourisme Saône Doubs Bresse

RENDEZ-VOUS : 15H

Démonstration culinaire avec Stanislas Boykens, chef au collège Robert Doisneau à Chalon-sur-Saône. **Recettes :** noix de veau et confiture d'oignon au vin rouge ; goujonnettes de silure sauce Crémant de Bourgogne.

PRODUCTEURS DU JOUR

- **Bresse Aquaculture**
  - Pisciculteur
- **Terre du Moulin Madame**
  - Producteur de céréales et légumineuses
  - Vente de crêpes

SAMEDI 4 MARS

Animation musicale avec le groupe *Chapeau l'Artiste*

PRODUCTEURS DU JOUR

- **Terre du Moulin Madame**
  - Producteur de céréales et légumineuses
  - Vente de crêpes
- **Chèvrerie des Terres chaudes**
  - Producteur de fromages de vache et de chèvre
  - Vente de glaces

DIMANCHE 5 MARS

Animation musicale avec le groupe *Chapeau l'Artiste*

PRODUCTEURS DU JOUR

- **Terre du Moulin Madame**
  - Producteur de céréales et légumineuses
  - Vente de crêpes
- **Chèvrerie des Terres chaudes**
  - Producteur de fromages de vache et de chèvre
  - Vente de glaces

*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NOS PARTENAIRES

OFFICE DE TOURISME ENTRE ARROUX, LOIRE ET SOMME

Autun Morvan

Pays de la Bresse bourguignonne – Office de Tourisme

BOURBON-LANCY TOURISME ET THERMALISME – RESSOURCES & VOUS

Saône Doubs Bresse TOURISME

Pays Charolais Brionnais – une nouvelle qualité de Vie

Paray le Monial TOURISME

Communauté de Communes Sud Côte Chalonnaise

Tourisme à Chalon – Vivez la Bourgogne

Tournus TOURISME

LA MAISON DU CHAROLAIS

VINS DE BOURGOGNE

AGRIvalys71 – Laboratoire départemental d'analyses

Parc de loisirs insolites DIVERTIPARC Bourgogne

#Incontournables71

Celtô – Bourbon-Lancy – mon rendez-vous bien-être

Écomusée de la Bresse bourguignonne

BDSL71 – BIBLIOTHEQUE DE SAONE-ET-LOIRE

LAB71

Route71 BOURGOGNE DU SUD

Nos partenaires institutionnels

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Saône-et-Loire

AGRICULTURES & TERRITOIRES – CHAMBRE D'AGRICULTURE SAÔNE-ET-LOIRE

CCI SAÔNE-ET-LOIRE

SAÔNE & LOIRE DÉPARTEMENT

DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE

Hôtel du Département
Rue de Lingendes CS 70126
71026 Mâcon cedex 9

saoneetloire71.fr

Direction de la communication 2023 - Dépt.71 - E.C - ©CD71, BestJobers - Imprim'vert