



SAVOURONS LE VAL de LOIRE



Consommons des produits locaux

Les produits du Val de Loire ont leurs TALENTS



Notre région du Val de Loire, le Jardin de la France et des Rois, le pays de Rabelais et du goût, regorge de beaux produits, d'entrepreneurs passionnés et talentueux. Cette édition du salon professionnel qui s'est déroulé le 20 juin 2023 met en valeur les hommes, leurs talents et leurs engagements, elle contribue à les révéler, les faire s'exprimer, à leurs faire rencontrer leurs potentiels clients.

Par cet ouvrage, nous souhaitons les présenter au grand public et vous sensibiliser aux vertus d'une consommation locale et responsable.

De la volaille, des produits laitiers, en passant par les escargots, le vin, les pâtes fraîches, les fruits, les légumes, les asperges, les tomates, le caviar, les champignons, le boeuf, les fromages, les

céréales, de la confiserie, biscuiterie, produits laitiers, du miel aux plantes médicinales et aromatiques... notre belle région relève chaque jour un peu plus ses trésors et ses talents.

Comment résister au plaisir et au devoir de les porter à la connaissance de tous.

A l'heure où les impacts environnementaux, l'emploi, l'énergie, l'économie, l'écologie, la formation, la transmission, sont exprimés dans des bilans suffisamment expressifs, nous sommes engagés plus que jamais à faire connaître, et se rencontrer tous les acteurs pour le bienfait de tous et de notre territoire.

Pour la 18ème année, l'organisation "Savourons le Val de Loire", précurseur sur ces enjeux est plus que jamais engagée et mobilisée.

L'occasion ici de remercier et de féliciter pour leur aide nos partenaires des Chambres d'Agriculture, Chambres de Commerce et d'industrie, les Conseils départementaux, Tours Métropole, Chambres des Métiers et de l'Artisanat, les commerçants, les artisans, les restaurateurs et collectivités, distributeurs, transformateurs, le Crédit Agricole Touraine Poitou, les 800 membres de notre réseau de professionnels, le million de consommateurs de proximité que nous informons avec le soutien des médias locaux et les réseaux sociaux. Merci aux membres actifs, entrepreneurs et bénévoles de notre association "Projets Pour le Val-de-Loire".

Le comité de Pilotage



PROJETS POUR LE VAL DE LOIRE
L'énergie du bien-être
Association loi 1901





Donnons la parole

aux présidents des Chambres d'agriculture de l'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher, Henry Frémont et Arnaud Bessé.

1) Quelles sont selon vous les forces de votre territoire, de ses acteurs et son attractivité ?

M. Henry Frémont : Notre territoire offre une multitude de produits : maraîchage, viticulture, grandes cultures, arboriculture, on trouve de tout sur notre territoire. En Indre-et-Loire, nos producteurs sont engagés dans la vente de leurs produits locaux et dans des démarches qualité. Le territoire compte de nombreuses appellations, Sainte-Maure de Touraine, Grand bœuf, asperge, lait. La Touraine est attractive, car elle est le jardin de la France, connue pour son climat tempéré et ses nombreuses productions.

M. Arnaud Bessé : Notre territoire est très varié, avec ses petites régions naturelles, très identifiées très marquées et son identité territoriale. Le collectif fait la force. Avec les magasins de producteurs, l'association « Le Village Solognot », les agriculteurs se sont structurés. Ces collectifs permettent de compléter la gamme en produits locaux. Avec le château de Chambord et le zoo de Beauval, le tourisme donne un coup de projecteur sur le Loir-et-Cher attractif, grâce notamment à sa proximité avec Paris.

2) Les besoins en recrutement n'épargnent pas le secteur agricole. Quels seraient, selon vous, les moyens à mettre en œuvre pour vous faire connaître et attirer de nouveaux talents ?

M. Henry Frémont : L'un des premiers problèmes en matière de recrutement, c'est le revenu de nos exploitations qui reste fragiles. Tout comme l'astreinte de ce métier à l'heure où les 35 heures et la balance vie privée-vie professionnelle sont entrées dans tous les secteurs d'activité. Pour attirer de nouveaux talents, il faut valoriser le produit, il est important que le consommateur comprenne que le coût de l'alimentation est réel, tout comme la saisonnalité du produit. Pour conclure, favoriser la main d'œuvre étrangère permettra de répondre à cette demande.

M. Arnaud Bessé : Dès la maternelle, il est important de faire connaître les produits de l'agriculture aux enfants afin de susciter des vocations et de mettre en valeur la notion du travail. Il revient à nous, agriculteurs, de mieux se former, faire la promotion de nos métiers et d'être encore plus ouvert au dialogue. Développer le relationnel et le réseau est primordial. Nous exerçons un métier exceptionnel, qui a du sens. Nous avons la chance de travailler avec du vivant, d'être chef d'entreprise, il nous faut partager ces valeurs.

3) Les Chambres d'agriculture d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher sont partenaires de l'association « Projets pour le Val de Loire » et soutiennent la 18^e édition de l'événement « Savourons le Val de Loire. Quel sens donnez-vous à ce partenariat ? Quel message souhaitez-vous faire passer ?

M. Henry Frémont : Nous soutenons toutes les actions ou opérations qui mettent en valeur les producteurs et les produits de Touraine. Partenaire de la première heure, nous accompagnons nos producteurs dans la mise en relation avec les GMS pour la distribution de nos produits. Nous avons besoin les uns des autres pour avancer. Mon message s'adresse au consommateur. Il fait le marché, il oriente la production d'un agriculteur. Par son acte d'achat, nous développons une agriculture dans un territoire local.

M. Arnaud Bessé : Tous les réseaux sont bons. en qualité de partenaire, nous agissons comme facilitateur et relais auprès des agriculteurs afin qu'ils puissent, s'ils le souhaitent, bénéficier des compétences et des apports de cette initiative. Dans le contexte actuel, de nombreux producteurs qui s'étaient lancés en circuit de proximité, en montée en gamme ou en vente directe subissent de plein fouet l'inflation. Ainsi, toutes les initiatives sont les bienvenues. En conclusion, je dirais que demain l'agriculture française produira ce que les consommateurs achètent, ils choisiront leur modèle agricole. Il est urgent de défendre nos territoires, nos agriculteurs et nos productions locales.



L'arrivage !

Boulangerie - Pâtisserie

Farine locale



Certification pain BIO.

TOUT est fabriqué sur place : tartes aux fruits frais de saison des producteurs locaux et circuits courts (Touraine, Sologne, Val de Loire).

Médaille de bronze au concours du meilleur éclair au chocolat.

Fabrication pour les traiteurs.

Épicerie fine & cave

Toujours à la recherche de petites pépites



Multitude de fournisseurs locaux (confitures, miel, pâtisserie, terrines, chips, farines, vins, bières, rhum arrangé, macaron de Cormery, poires tapées, ...).

10% de remise sur la cave pour tout achat au carton.

Crèmerie

Producteurs locaux



De nombreux producteurs locaux du département et du Loir-et-Cher.

Sélection et affinage des meules.

Réalisation de plateaux de fromage.

Poissonnerie

En direct des criées



Certification BIO (crevettes, saumon...).

Pêche en petits bateaux. Arrivage journalier. Respect des saisons de pêche.

Traiteur de la mer, plateaux de fruits mer prêt à consommer.

Dépositaire Gillardeau.

Ouverte du lundi au samedi.

Fruits & légumes

Livrés 2 fois par jour



En direct du marché des producteurs de Rocheperard.

Le circuit-court est toujours privilégié.

Boucherie - Charcuterie

Tout est fait sur place



La charcuterie artisanale est **fabriqué sur place et médaillée d'or** pour ses rillettes de Tours et boudins noirs.

Les porcs et volailles sont en **Label rouge** et le rayon comprend une partie traiteur avec des produits travaillés sur place.

David Maze médaille d'or pour les rillons de Touraine.

Les corbeilles

Personnalisées



Corbeilles de fruits personnalisées ou selon modèle de saison.

Corbeilles d'épicerie fine (cadeau pour les comités d'entreprise).

Différents formats ou à personnaliser soi-même.



- Livraison à domicile en véhicule réfrigéré
- Service traiteur pour vos événements (baptême, mariage...)
- Accès handicapé
- Journée continue

TOURS NORD
368 - 374, avenue Maginot
02 47 85 31 84
www.alarrivage.fr



50 exposants - 50 talents

Salon professionnel à la Camusière à Saint-Avertin
du 20 juin 2023

de la valorisation



collectif



plaisir



du savoir-faire



de l'authenticité



de l'engagement



passion

Liste des exposants

The kéfir & Kombucha compagnie
Des Poules et des vignes
Paysan Bleu
Loire Origines
Laiterie de Verneuil
Domaine des Tabourelles
Le Comptoir du panier fermier
Estivin
Cellier Léonard de Vinci
(coopérative de vin)
Cellier Léonard De Vinci
Producteur label grand bœuf
La Ferme du Chat Blanc
Les Escargots du château

La Rucher aux plantes
La Porte Dorée
Micro Brasserie Porcupine
Les Pâtisseries de Touraine
SAS Famille Morin
Au Clos Marie
EARL Fabrice Delaunay
El Beaujouan Philippe
SARL Creche Frères
Fromagerie Maurice
Truffes et safran de Touraine
Le Toglo
OrNorme
Ruch'ées et Fées
EARL Le Flèche

Covifruit
Culture Miel
Biscuiterie Loire et Sologne
Rémi Cosson
EARL La Ferme au Bois Dormant
EARL L'Arbre à Pommes
Mabiquette
EARL Domaine Sylvain Gaudron
Spiruline Jeannette
Biscuiterie de Chambord
Champignons du Breuil
Earl La Ferme des 4 vents
EARL Bariller
La Ferme du Joyeux Laboureur

Producteurs, artisans, devenez membres et bénéficiez des services de l'association « Projets pour le Val de Loire » (loi 1901) :
Contact : projetspourlevaldeloire@gmail.com

Les talents du Val de Loire



« Le sens premier du métier est de nourrir les hommes. »

3, rue du Champ-Boulain - 41500 MAVES
02 54 87 35 80
www.fermeduchatblanc.fr

La Ferme du Chat Blanc

41 - MAVES

Des champs à la rencontre de la vallée de la Loire et de la plaine de la Beauce

Dans la famille LONQUEU, on est agriculteur de père en fils. Benoît s'installe à son compte en 1989 et son fils Pierre-Louis le rejoint dans l'aventure familiale 25 ans plus tard. Producteurs de blé dur et de blé tendre, ils décident en 2015 de diversifier leurs activités et se lancent dans la production et dans la fabrication de pâtes artisanales et de farines (blé, sarrasin, petit épeautre et seigle), issues de la culture des champs en culture biologique. Noix, huile de noix, noix apéritives et confiseries, légumineuses (lentilles, pois chiche, haricots blancs, flageolets, chablés salés, sucrés) et conserves artisanales viennent compléter la gamme. « Notre cœur de métier ce sont les farines et les pâtes, mais cette diversité apporte une plus-value à l'exploitation ».

Etre au plus près du consommateur, le pari de la famille LONQUEU est réussi ! Aujourd'hui, les pâtes et autres produits sont vendus aux particuliers dans la boutique de la ferme, dans les magasins de producteurs de Blois, d'Amboise, de Tours, de Loches... dans les petites épiceries de villages et distribuées dans les grandes et moyennes surfaces. La

Ferme du Chat Blanc fournit également les 20 collèges, les 10 lycées et les 20 écoles sur l'axe ligérien (37, 41 et 45) ainsi que les restaurants du Loir-et-Cher, membres de l'association Cuisine en Loir-et-Cher, qui mettent à l'honneur les produits locaux, de qualité. Une belle reconnaissance pour les agriculteurs, dont le sens premier du métier est de nourrir les hommes.

Circuit court, vente directe, cercle vertueux production-consommation, autonomie définissent les valeurs de la Famille LONQUEU. Avec ses agriculteurs passionnés et engagés dans une démarche agronomique pour une agriculture durable, la Ferme du Chat Blanc propose à ses clients des produits locaux de qualité, à prix juste, qui valorisent un territoire et ses acteurs, tout en garantissant des pratiques bonnes pour l'environnement et la planète. En collaboration avec le Conseil départemental, ils s'engagent également auprès des collégiens lors des journées pour l'éducation au goût. Une initiative nécessaire pour assurer une agriculture française durable.

37 - Coteaux-sur-Loire

Des Poules et des vignes

Le goût des bons produits au cœur d'une région généreuse

En Touraine, la nature est un merveilleux livre gourmand, vivant et passionnant... Ces quelques mots résumant parfaitement la vision que s'est choisi Gabriel SIMON, jeune agriculteur franco-belge, installé à Bourgueil depuis 2012 avec sa famille. Avec ses parents restaurateurs à Coteaux-sur-Loire et sa sœur pâtissière, ils cultivent le goût des bons produits locaux au cœur d'une région généreuse.

Enfant, Gabriel se voyait déjà éleveur. Diplôme en poche, il crée en 2013 son exploitation, Des Poules et des Vignes, petite ferme avicole en totale harmonie avec son environnement, au cœur du Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine et se lance dans l'élevage de poules. Son originalité : Géline de Touraine, Gournay ou encore Coucou de Rennes s'épanouissent et grandissent dans les vignes attenantes à la propriété. Son objectif : partager le sol entre agriculteurs et laisser les animaux s'épanouir à l'air libre. Son pari est gagnant ! En 2017, pour diversifier son activité, compléter son offre et répondre à la demande, il s'engage dans l'éle-

vage de cailles, de pigeons, de canards, de pintades et d'oies en complément des poules. Aujourd'hui, toute cette joyeuse basse-cour gambade en totale liberté dans les parcelles viticoles ou à l'ombre des arbres du domaine.

Afin de conjuguer ses deux passions la cuisine et l'élevage et poursuivre les démarches zéro déchets et zéro kilomètres initiées par ses parents, Gabriel ouvre en 2017 sa conserverie artisanale. Retrouvez les bons petits cuisinés comme à la maison : poule de secours ou la fameuse poule au pot, coq ivre au vin de Bourgueil ou encore terrine coin coing sauront ravir les palets des fins gourmets !

Circuit court, produits du terroir, préservation du savoir-faire local, bien-être animal, le jeune agriculteur conjugue préservation du patrimoine gastronomique local et valorisation du territoire grâce à ses pratiques agricoles extensives et à ses méthodes de productions vertueuses pour une agriculture de demain, durable et solidaire.



« Laisser les animaux s'épanouir à l'air libre, en toute liberté. »

Manoir de la Galotière
37140 INGRANDES-DE-TOURAINES
02 47 96 17 21
www.despoulesetdesvignes.com



« Des animaux bien nourris se portent bien et nous le rendent bien. »

Christophe MORIN
Éleveur en label rouge Grand Bœuf
37330 BRECHES

Grand Bœuf : De la viande label rouge 100 % Touraine

Une filière courte au profit des consommateurs et des éleveurs

Rencontre avec Christophe MORIN, éleveur en label rouge Grand Bœuf à Brèches, petite commune d'Indre-et-Loire située en Gâtine-Choisilles, pays de Racan entre Loire et Loir. Depuis plusieurs générations, sa famille élève des vaches laitières, produit des céréales et des pommes. Lorsqu'il reprend l'exploitation en 1993, il monte un troupeau de 35 vaches allaitantes, de belles limousines à la robe rousse chatoyante. Pour nourrir ses bêtes, il poursuit la culture de céréales initiée par ses parents... Au menu fourrages naturels, céréales locales. Un cercle vertueux pour l'éleveur qui produit sur ses terres toutes les céréales et les protéines indispensables à l'alimentation de ses bêtes.

Le bien-être animal est ancré dans les pratiques de l'agriculteur. « Je ne me suis jamais posé la question. Des animaux bien nourris se portent bien et nous le rendent bien ». Lorsque la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire lance en 2020 le label Grand Bœuf, une viande 100 % Touraine, Christophe adhère immédiatement au projet qui s'inscrit dans la continuité de sa production. Ses bêtes vivent en liberté 7 mois de l'année et consom-

ment les aliments de base produits sur l'exploitation. Le producteur coche de nombreuses cases du cahier des charges Grand Bœuf. Il ajoute simplement du lin, riche en oméga 3 pour compléter l'alimentation du troupeau.

Au démarrage du projet, l'objectif principal était la création d'une filière courte, sans intermédiaire, destinée aux collèges du Département. Le label permet une traçabilité du produit, de l'élevage à l'assiette. Il offre également aux éleveurs et producteurs, une meilleure valorisation du prix et garantit un circuit de distribution local. Si aujourd'hui, le Grand Bœuf fournit les cantines scolaires, le label recherche d'autres débouchés, dans la restauration traditionnelle notamment.

Depuis 2020, Christophe MORIN fait partie de la trentaine d'éleveurs producteurs de Grand Bœuf en Touraine. Ce label lui permet de valoriser son élevage, d'assurer la traçabilité, d'écouler sa production tout en conservant les modes d'élevage d'antan. Le prix fourni par le label Grand Bœuf permet à l'éleveur de vivre dignement de son métier. Le pari est gagné !

Les talents du Val de Loire



« Être en contact avec la nature :
une vie qui va de soi, un métier qui fait sens. »

**LAITERIE VERNEUIL
COOPERATIVE TOURAINE BERRY**
Les Arcis - 37600 VERNEUIL-SUR-INDRE
02 18 08 00 41
www.laiterie-de-verneuil.com

La laiterie Verneuil

📍 37 - VERNEUIL

Des éleveurs engagés, fiers de leur métier

Passionné depuis l'enfance par le monde de l'agriculture et de l'élevage, Denis RAGUIN partage la philosophie portée par les membres de la coopérative : le collectif fait la force. Créée en 1909 par un groupe d'éleveurs locaux, la laiterie VERNEUIL Touraine-Berry est un bel exemple de l'engagement de ses 222 producteurs qui ont pour passion l'élevage, leur métier d'éleveur-agriculteur, l'amour du terroir et de leurs animaux. Vivre les saisons, être en contact avec la nature : une vie qui va de soi, un métier qui fait sens.

C'est en 2003 qu'il reprend l'exploitation familiale avec son frère et sa mère en GAEC et continue l'aventure « coopérative ». Président du Conseil d'administration depuis septembre 2022, Denis poursuit son investissement et son engagement au sein de la coopérative, tout comme ses parents, éleveurs de vaches laitières et adhérents depuis 1977.

Valoriser les produits pour garantir aux éleveurs une juste rémunération, veiller au bien-être animal, une évidence pour la majorité des producteurs. « Bien faire » et le faire savoir dans le respect des bonnes pratiques, assurer qualité et traçabilité au quotidien, rester indépendants et être de véritables acteurs du territoire, ce sont ces valeurs partagées par Denis et par les 222 éleveurs membres de la coopérative de Verneuil.

Ces femmes et ces hommes éleveurs participent au quotidien à la production d'un lait de qualité, savoureux, naturel et 100 % français. Les fromages AOP Sainte-Maure de Touraine et Valençay, stars de la Région, mais également beurre, crème fraîche, lait premium Délices de Touraine font la fierté et la renommée de la coopérative.

📍 41 - Sologne

Le Rucher aux plantes

Quand le monde des abeilles rencontre l'univers enchanteur des plantes aromatiques et médicinales.

Originaire d'Arras, Jeanne HERMANT est fille d'agriculteur. Diplômée d'un BTS aménagement paysager et après quelques expériences professionnelles, elle s'installe dans le Loir-et-Cher en 2014 avec une idée en tête : créer son entreprise agricole. Pour préparer au mieux son projet ambitieux, elle suit une formation en apiculture au Syndicat apicole de Blois et une formation en culture de plantes aromatiques et médicinales à la MFR de Chauvigny en 2017. Très vite Jeanne achète son premier rucher en Beauce. En 2019, elle fait ses armes sur une parcelle en bio mise à disposition chez un exploitant en Sologne et l'aventure commence en avril 2021 avec la création du Rucher aux Plantes, en plein cœur de la Sologne, à Neung-sur-Beuvron.

Apicultrice passionnée et amoureuse de la nature, Jeanne travaille en harmonie avec les abeilles et dans le respect de l'environnement au fil des saisons. Le miel de ses 40 ruches est 100 % naturel, extrait à froid et produit localement dans le Loir-et-Cher. Parce que la nature est reine, parce que la gamme dépend du travail des abeilles, de la météo, le Rucher aux Plantes propose des miels uniques : miel toutes fleurs,

miel de lavandin ou encore un succulent pain d'épices artisanal fabriqué par des artisans locaux sauront ravir les papilles des gourmands.

Sur près de 2 000 m² en pleine campagne, Jeanne cultive en bio plus de 70 espèces de plantes aromatiques et médicinales : lavande, romarin, thym, sauge, verveine, mauve, rosier de Damas, fenouil, etc. sont transformées en tisane grâce au séchoir installé sur place. Sels aux plantes, aromates viennent compléter la gamme. Une nouveauté attend les gourmands et les gourmandes cet été : les sorbets artisanaux aux plantes. Pêche-verveine, abricot-lavande, framboise-mélisse ou encore fraise-basilic, un délice pour les papilles !

Privilégier les circuits courts et travailler en local, tous les produits artisanaux du Rucher aux Plantes sont vendus à la ferme, sur le site internet, sur les marchés, dans le magasin de producteurs à Blois et dans les épiceries fines. Avec l'association « Le Village Solognot », créée par des producteurs solognots, elle propose des prestations de restauration avec les produits locaux sur des événements en région. Pour un partage du goût et des saveurs.



« Privilégier les circuits courts
et travailler en local. »

121, chemin de la Basinière
42120 NEUNG-SUR-BEUVRON
www.lerucherauxplantes.fr



« Producteur authentique, Hugues met
la qualité au cœur de ses préoccupations. »

7, rue de la Vove - 41500 VILLEXANTON
06 43 55 98 04
www.lesescargotsdeschateaux.com

Les Escargots des châteaux

📍 41 - Villexanton

De l'élevage à la transformation, une production 100 % locale

Partons à la rencontre de Hugues LEROUX, jeune producteur de 27 ans, installé au cœur des châteaux de la Loire, dans le Loir-et-Cher.

Passionné depuis son plus jeune âge par l'agro-alimentaire, diplômé de l'ESA en poche, il prend le pari de se lancer en 2019 dans l'élevage hélicicole après deux années passées dans l'agroalimentaire et la grande surface. L'aventure des Escargots des Châteaux est née. Quelques 300 000 Gros-Gris sont élevés dans un parc de 1 000 m² de mai à novembre, enherbé et protégé des prédateurs. Nourri par la végétation du parc et par un mélange de céréales françaises issues de l'agriculture raisonnée, l'escargot Gros-Gris offre aux amateurs une chair fine et tendre.

Ce marché de niche ouvre le champ des possibles au jeune éleveur. Afin de diversifier l'activité d'élevage, Hugues intègre un atelier de transformation à la ferme. Producteur et cuisinier passionné, il passe derrière les fourneaux pour préparer de délicieuses recettes. Son objectif premier est faire découvrir ce produit culinaire traditionnel, typiquement français et inviter les consommateurs à déguster des escargots français

toute l'année, tout en y ajoutant sa petite touche personnelle. Producteur authentique, Hugues met la qualité au cœur de ses préoccupations. Ses compétences professionnelles sont mises au service d'un produit d'exception. Pour ce faire, tout est mis en œuvre pour que la pratique de l'héliciculture se fasse au plus près de la nature.

Pour élaborer ses recettes maison, le producteur utilise essentiellement des produits locaux. Ail, échalotes, beurre laiterie VERNEUIL, tous les ingrédients pour réussir un beurre d'escargot savoureux. Avec ses bouchées apéritives, samosas, croquettes, préfo ou encore en version cassolette et tartines, Hugues n'a pas son pareil pour inventer des recettes qui sauront aiguïser nos appétits et réveiller nos appétits.

En vente directe à la ferme, sur le site internet, sur les marchés, dans les magasins de producteurs, sur les salons, dans les GMS et auprès des restaurateurs du 41, le jeune entrepreneur privilégie la relation avec le client et mise sur la qualité de ses produits en assurant une traçabilité de la production à la transformation. Manger bon, manger local, une philosophie.

Table ronde et interviews : ... des producteurs du Val de Loire



« Tous engagés et passionnés pour faire de bons produits. »

Catherine de COLBERT
de l'association « Projets
pour le Val de Loire »

« Engagée pour
la valorisation
de nos savoir-faire. »



Patricia SUARD
Vice Présidente
TOURS METROPOLE

« Tous mobilisés
pour notre
territoire. »
« Bienvenue à
la Camusière. »

Henry FREMONT
Président de
la Chambre
d'Agriculture 37

« Nos producteurs
doivent être
connus. »



**Raphaël
CASPI-TORRENT**
Chambre
d'Agriculture 37

« Le Grand Bœuf,
pour sa qualité. »



**Jeanne
HERMANT**
Le Rucher
aux plantes
« Le goût
avant tout. »



Benoît LONQUEU
La Ferme
du chat blanc
« Faire du
bon produit,
faites-vous
plaisir. »

Gabriel SIMON
Des Poules
et des vignes
« Animaux
et nature. »
« Il faut venir
nous voir,
pour le croire. »



Patrice MERCEREAU
Vice Président Crédit Agricole Touraine-Poitou

« Banque de toutes les Agricultures. »

Les Vergers
de Fontenay



LES FRUITS DE FONTENAY

Présent à Tours de Fermes

Vente directe de fruits et légumes de saison,
produits locaux, vins

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30
et de 15h à 18h30.
Samedi de 9h à 12h.

PROCHAINEMENT

**PÊCHES ET PÊCHES PLATES
DE NOTRE PRODUCTION**



100%
pomme



1, Fontenay - 37130 LIGNIÈRES-DE-TOURAINE - 02 47 96 72 53 - pascal.tessier3@wanadoo.fr

Cahier publicitaire

Réalisation : service Prépresse NR Tours

© Crédits textes et photos :

Béangère Galand

Photo Laiterie de Verneuil

Animatrice : Aurélie Renault

Organisation : NR Communication

Régie publicitaire

NR
communication
Solutions médias - Pub - Events



C.P.P.A.P. : 0525 C 87037 / I.S.S.N. : 2260-6858

Origine principale du papier : France - Taux de fibres
recyclées : supérieur ou égal à 50 % - Eutrophisation (pâte et
papier) : Ptot moyen 0,014 kg/tonne.

LE GRAND BŒUF ET LE VEAU BIO



**LE DÉPARTEMENT
FAVORISE
LES CIRCUITS COURTS
ET S'ENGAGE POUR :**

- ▶ fournir une nourriture de qualité aux collégiens ;
- ▶ la prise en compte du bien-être animal ;
- ▶ une juste rémunération des producteurs/éleveurs.

Plus d'informations sur



www.touraine-actualites.fr

TOURAINÉ
LE DÉPARTEMENT

EN CENTRE-VAL DE LOIRE, LES PRODUCTEURS S'ENGAGENT !



Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE



Marque alimentaire © du Centre,
c'est la garantie d'authenticité, de proximité
et de qualité des produits régionaux.

www.cducentre.com

LA RÉGION ACCOMPAGNE
LES PRODUCTEURS

centre-valde Loire.fr

 **devup** | 
Centre-Val de Loire
Innovation et développement des entreprises

**REGION
CENTRE
VAL DE LOIRE**

