

Communiqué de presse

La Picardie au salon de l'agriculture 2012

Les agriculteurs de Picardie donnent rendez-vous aux gastronomes avides de découvertes sur le stand « Bienvenue en Picardie » (Hall 7.1 allée N 06). Ce stand est organisé et financé par le Conseil régional de Picardie avec l'appui de la Chambre régionale d'agriculture de Picardie et le comité de promotion des produits de Picardie, autour de différents espaces :

✓ **L'espace Promotion-dégustation « Terroirs de Picardie »**

Une boutique et un espace de restauration valorisent les produits agréés « Terroirs de Picardie ». Servis à l'assiette, chauds ou froids et vendus à emporter, plus de 75 produits seront à découvrir : ficelle picarde, maroilles, haricots de Soissons, champagne, cidres, miel de Tilleul de Picardie, gâteau battu côtoieront la gelée d'argousiers sauvages de la Baie de Somme, les cœurs de Picardie, les confits et gelée de cidre, les cerises à l'aigre-doux et autres escargots à la crème à l'ail. Ces produits figurent parmi les ambassadeurs gastronomiques de notre Région. **La marque régionale Terroirs de Picardie** met en avant et rend accessible au plus grand nombre les produits locaux. Cette marque est attribuée aux produits dont les ingrédients principaux sont d'origine locale et qui ont obtenu l'agrément du comité de dégustation. Ce dernier juge les qualités organoleptiques des produits ainsi que leur présentation.

✓ **La dégustation des « Hachés de nos Terroirs »**

Terre d'élevage méconnue, la Picardie élève pourtant des bovins dans près d'une ferme sur deux. Un technicien-cuisinier du service de l'éducation en charge de la restauration du Conseil régional de Picardie a créé pour l'occasion des recettes originales « Hachés de nos Terroirs ». Les éleveurs de l'association ELVEA 60 de l'Oise les feront déguster aux visiteurs et parleront de leur métier. Ces "Hachés de nos Terroirs" allient Maroilles, Rollot ou Tomme au foin et Haricot de Soissons à la viande de bœuf. Ce sont ainsi quelques 200 kg de viande hachée (soit l'équivalent de 1600 steaks), 800 œufs, 40 kg de Maroilles, Rollot ou Tomme au foin et 10 000 haricots de Soissons qui régaleront les visiteurs. Ces recettes pourraient être reprises dans de nombreux restaurants scolaires et soutiendraient ainsi les éleveurs de Picardie en consommant « local ».

✓ **L'espace « exposants Terroirs de Picardie »**

5 producteurs seront présents sur un îlot voisin du stand régional : un agriculteur et quatre artisans.

- Ferme de La Chapelle Saint Jean de Grémévillers (Oise) : Tomme au foin, tomme au cidre, rollot, Bray
- Conserverie Saint Christophe d'Argoules (Somme) : Pâté de canard d'Amiens, terrine d'agneau de pré-salé, salicornes au vinaigre, ...
- La Franco-Argentine de Sains-Richaumont (Aisne) : Confitures de lait
- Chocolaterie de Lachelle (Oise) : Tuiles du Beauvaisis, chocolats
- Carrelage Saint Samson de Saint Samson La Poterie (Oise) : Carrelage artisanal de terre cuite à l'ancienne.

✓ **Le Pôle Touristique** : Les acteurs du tourisme représentés par le Comité régional du Tourisme de Picardie et les agriculteurs du réseau « Bienvenue à la ferme » mettront en avant les multiples possibilités d'accueil et de séjours.

✓ **Le Pôle formation** : un stand, animé par des élèves de lycées agricoles et de MFR (Maison Familiale Rurale), présentera les formations dispensées en Picardie.

Contact presse : Alain Bahuchet – Chambre régionale d'agriculture de Picardie – 06 03 24 33 79
Plus d'informations sur www.terroirsdepicardie.com et www.chambres-agriculture-picardie.fr