

Contacts Presse

Pascal HEBERT
Conseil départemental
Tél. : 02 33 81 60 05
Poste 12 55
hebert.pascal@orne.fr

Salon international de l'agriculture

Espace Orne – Hall 7.1 – Ilot E 017

De l'Orne pur jus

La 53^e édition du Salon international de l'agriculture se tient cette année du samedi 27 février au dimanche 6 mars au parc des Expositions (Porte de Versailles) à Paris. La Normandie réunie prend une place importante dans "la plus grande ferme de France". L'espace de huit jours, toute la France agricole se retrouve à la capitale pour faire découvrir la vie à la ferme. L'Orne, comme tous les ans, apporte sa pièce à l'édifice en passant du savoir-faire au faire-savoir. Notre département a son stand dans l'espace réservé à la Normandie. Véritable vitrine du patrimoine agricole ornaï, le Salon offre l'occasion aux visiteurs d'apprécier les trésors ornaï.

Les fleurons ornaï aux multiples saveurs

De l'élevage au cidre en passant par les produits de bouche, l'Orne présente à ses visiteurs toute la richesse d'une terre qui est aussi le symbole d'un tourisme vert affiché et revendiqué.

Au total, ce sont bien 26 producteurs qui portent les couleurs de notre département. La gastronomie est bien évidemment mise en avant avec ses différents fleurons. Sous l'impulsion des tripiers Claudine et Laurent Le Goff, les amateurs pourront déguster les produits du stand Orne. Le boudin de Mortagne sera lui aussi à découvrir tout au long de la durée du salon. L'Orne, c'est d'abord, le calva et le poiré mais aussi une bière brassée à Saint-Brice-sous-Rânes.

La diversité des saveurs normandes et ornaïes saura être appréciée par les visiteurs en quête de qualité. Quatre espaces sont réservés aux produits AOP (appellation d'origine protégée) de l'Orne et un aux produits labellisés Orne Terroirs. Le savoir-faire séculaire des maîtres du cidre est à retrouver sous l'appellation Cidre Pays d'Auge, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais, sans oublier le cidre du Perche, dont l'AOC est en cours.

L'Orne... sur son 61 !

Dans cette Normandie aux multiples visages et au passé ô combien riche, l'Orne ne manque pas d'atouts touristiques et économiques. Le département boisé à souhait et aux reliefs variés mettra en avant toutes ses richesses au cours de ce Salon international de l'agriculture.



Le dynamisme touristique de cette terre enracinée dans la grande Normandie attire chaque année des visiteurs venus de France et d'ailleurs pour profiter du calme de la campagne et partir à la découverte d'un patrimoine historique d'une richesse variée. La Suisse normande et la station thermale de Bagnoles-de-l'Orne constituent des destinations prisées des touristes. L'Orne, c'est aussi le Perche et son parc naturel.

Terre du cheval, s'il en est, l'Orne c'est aussi le Haras du Pin que l'on ne présente plus. Les vaches normandes, l'un des symboles les plus emblématiques de la Région, font partie intégrante du paysage de notre département. Le lait de ces vaches laitières ornaïses permet de fabriquer un camembert au goût marqué que le monde nous envie.

Les pommiers, dressant leurs branches fleuris sous un soleil estival, apportent la sève aux nectars de la Normandie que sont le cidre, le pommeau et le calvados. La poire a su trouver sa place dans l'Orne avec Le Poiré de Domfront.

A l'occasion du Salon international de l'agriculteur, l'Orne ne manquera pas d'être sur son... 61 !

L'Orne... terre avant tout agricole

Depuis de nombreuses années, le Département soutient l'agriculture en pleine mutation en apportant une aide de plus de trois millions d'euros. Parallèlement, une plateforme Internet gratuite Agrilocal 61 est financée par le Conseil départemental de l'Orne. Agrilocal 61 met en relation les producteurs ornaïses (agriculteurs, artisans...) et les acheteurs de la restauration collective. Depuis début 2015, 50 producteurs et 42 acheteurs se sont inscrits sur la plateforme.

Cette innovation est née de la volonté du Conseil départemental de renforcer la dynamique des circuits courts par l'approvisionnement local et d'améliorer la qualité de la restauration collective. Pour Alain Lambert, Président du Conseil départemental de l'Orne, Agrilocal 61 envoie « **un signal fort, une réponse concrète et innovante aux difficultés rencontrées par le secteur agricole pour aider à trouver de nouveaux débouchés.** »

Au fil des ans, la taille des exploitations n'a pas arrêté d'évoluer. En 1970, rappelons que 90% des exploitations avaient moins de 50 hectares contre 57% trente ans plus tard. Le nombre d'exploitations, dépassant les 100 hectares, a, quant à lui, été multiplié par 6. Les terres exploitées ou en herbage occupent plus de la moitié du territoire ornaïse. Si l'élevage, avec sa production de lait et de viande, constitue un secteur important de l'emploi du département, près de la moitié des terres labourées sont utilisées pour la culture des céréales comme le blé, l'orge, le maïs grain etc. L'autre grande partie des terres labourées est réservée aux cultures fourragères pour l'alimentation des animaux.

L'Orne reste attaché à l'image du cheval, de la vache laitière et de la viande bovine, mais dans l'ombre de ces filières, il faut ajouter l'élevage de porcs, de brebis et de volailles.

Temps forts du salon

Sur le stand de l'Orne Hall 7.1 - Ilot E 017

Un espace de dégustation

Ils seront au cœur de la dégustation des produits régionaux. Claudine et Laurent Le Goff, tripiers

à La Ferté-Macé, dirigeront l'espace de dégustation de la production ornaise sous toutes ses formes. Outre les tripes, Claudine et Laurent Le Goff auront plaisir à faire découvrir entre autres le camembert et le cidre estampillé "Made in Orne". Les producteurs auront à cœur de présenter leurs produits.

Une vingtaine de places assises seront réparties sur le stand afin d'accueillir le public. Horaires : 11 à 15 heures. Tarif : 18 euros par personne. Une dégustation de toutes les AOP cidricole de l'Orne est prévue tout au long de la journée.

Quatre espaces pour les produits AOP

- Le camembert AOP de Normandie Gillot (sur le stand maison de la Tripe)
- Les AOP "Cidre Pays d'Auge" et "Calvados Pays d'Auge"
Du 27 février au 2 mars : le Gaec de La Galotière (Bienvenue à la ferme BALF) – Crouttes
Du 3 au 6 mars : le Gaec des Vergers du Chouquet - Camembert
- Les AOP "Poiré Domfront" et "Calvados Domfrontais"
Samedi 27 février : Victor Gontier - Saint-Georges-de-Rouelley
Dimanche 28 février, les 2 et 3 mars : Daniel Gérard - Barenton
Du 29 février au 1 mars : Earl Fourmond-Lemorton (Balf) – Mantilly
Du 4 au 6 mars : Marie Brunet/Earl de la Prémoudière (BALF) - Saint-Denis-de-Villeneuve
- Le "cidre du Perche" (AOC en cours)
Du 27 au 28 février : Jean-François Leroux - Boissy Maugis
Du 29 février au 1 mars : Grégoire Ferré/Maison Ferré - Comblot
Du 2 au 3 mars : Dominique Plessis/Cidrerie traditionnelle du Perche - Le Theil-sur-Huisne
Du 4 au 5 mars : Nicolas Bacle/verger de la Reinette - Préaux-du-Perche
Dimanche 6 mars : Gilles Michaudel – Earl du Chêne – Cormes

Un espace pour les spécialités ornaises

Du 27 février au 6 mars : La maison de la Tripe, Claudine et Laurent Le Goff - La Ferté-Macé
Du 27 février au 6 mars : Le boudin de Mortagne Thomas Habert/Xavier Defrocourt - Mortagne-au-Perche

Un espace Orne Terroirs

Du 27 au 28 février : EARL de La Percherie (volailles) - Céton
Du 27 au 28 février : Cave d'Orgueil Bouland (boisson) -Courtomer
29 février : Guth Potaverger (soupes) - Neauphle-sur-Dive
Du 1 au 2 mars : Chevalait (lait de jument) - Neuville-près-Sées
3 mars : SCEA Ferme de l'Étre, Brasserie La Trotteuse (Bière) - Saint-Brice-sous-Rânes
4 mars : Caves Chatel (boisson) - La Chapelle d'Andaine
Du 5 au 6 mars : Pottier/Norhuil (huile de Colza) - Passais-la-Conception

Démonstration culinaire

Dans le cadre des démonstrations culinaires, organisées par Irqua-Normandie, cinq chefs ornaï, dont trois adhérents Orne Terroirs, seront présents : Freddy Pommier, Le Tribunal (Mortagne-au-Perche) ; Catherine Coiffard, Le faisan doré/La table de Catherine (Fontenai-sur-Orne) ; Didier Godefroy, Le Daupin (L'Aigle) ; Loïc Malfilatre, Le Bois Joli (Bagnoles-de-l'Orne) et Isabelle Champagne, Le Clos Joli (Bagnoles-de-l'Orne).



Un jeu d'animation pour gagner un séjour dans l'Orne

Le Conseil départemental de l'Orne organise durant toute la tenue du Salon International de l'agriculture, un jeu de participation afin de faire découvrir toute la beauté ornaise à la fois gastronomique et touristique. Pour jouer, il suffit de noter ses coordonnées et déposer son bulletin dans l'Urne. L'heureux gagnant du tirage au sort bénéficiera d'un séjour dans l'Orne d'une valeur de 1000 euros.

Contact

Pour plus d'infos :

Anaïs Rohée

Tel. 02 33 31 49 85

Portable : 06 76 24 79 36

Fax : 02 33 31 49 80

Chambre d'agriculture de l'Orne

52 Bd du 1^e Chasseur

CS80036 61001 Alençon Cedex

<http://www.chambre-agriculture-61.fr/accueil/>

