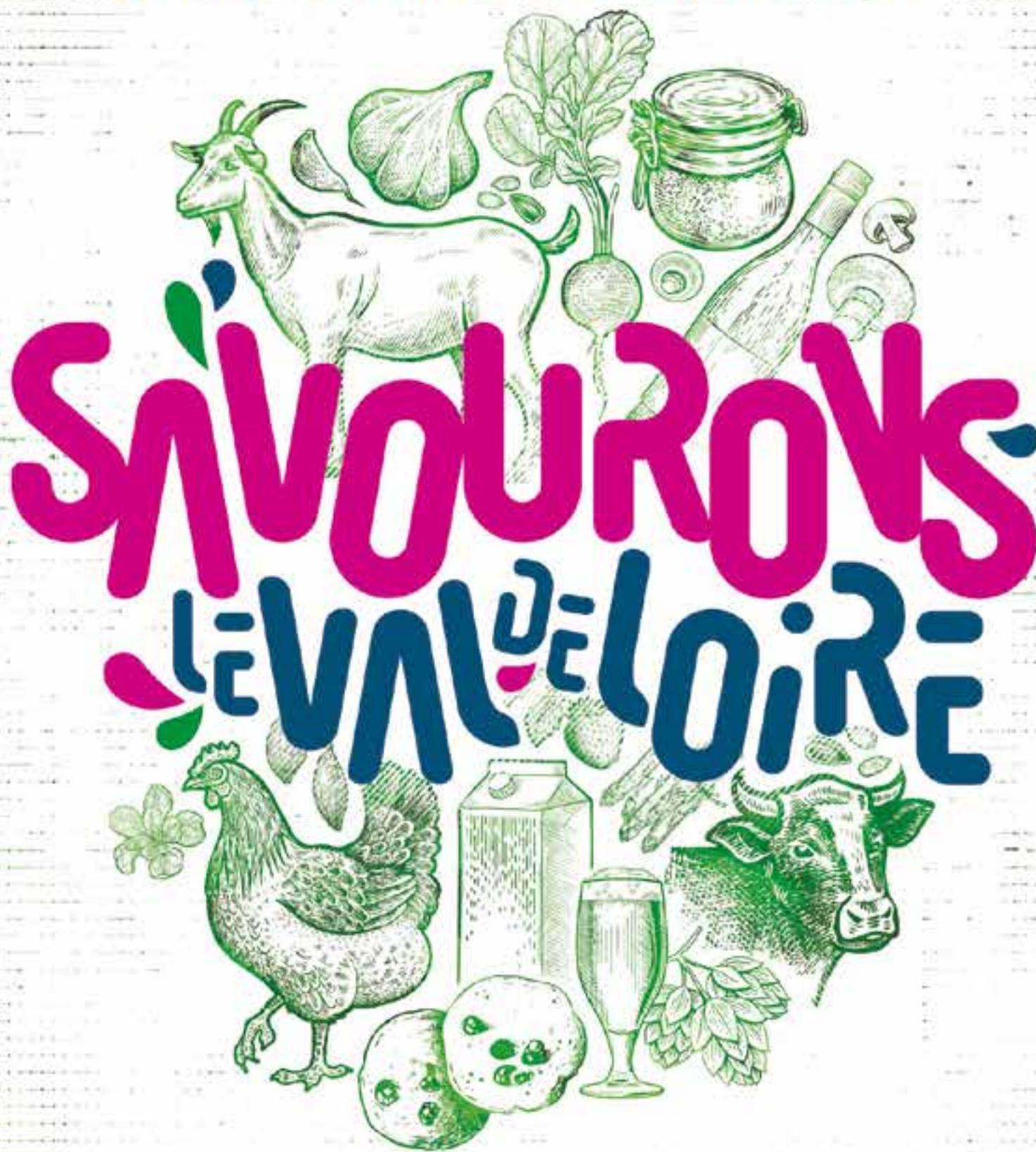


DU 12 AU 20 OCTOBRE 2024

Consommons local pour
une économie durable



SAVOURONS LE VAL DE LOIRE



PRODUIT DU VAL DE LOIRE
L'énergie du bien-être



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

Chez tous les commerçants, artisans et producteurs d'Indre-et-Loire et de Loir-et-Cher.

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

Nos territoires ont des talents



**Découvrez,
visitez, goûtez, savourez, ...**

Notre région regorge de producteurs et de transformateurs qui méritent d'être connus de vous. Leur travail est une chance pour notre territoire. Notre devoir est de vous les présenter. Lorsque l'engagement, la compétence et la passion sont réunis, la récompense est pour vous : un produit, un plat ou une délicieuse friandise viennent ravir vos assiettes et vos invités. Nous, on les appelle : "Les TALENTS" du Val de Loire. Chaque année, nous vous en présentons quelques-uns. Dans ce cahier spécial, vous allez découvrir en détail 6 nouveaux TALENTS et, en cahier central, vous découvrirez la carte des membres de "Bienvenue à la Ferme" de l'Indre-et-Loire et de Loir-et-Cher.

Pour tous les goûts :

Produits laitiers, escargots de Saint-Antoine-du-Rocher, asperges bio de Stéphanie, rillettes de poisson des Pêcheries Ligériennes, des cannettes de Pruniers-en-Sologne, des plantes médicinales biologiques du Rucher aux fruits, et autres nombreux vins et jus de pommes, biscuits, miels, pains d'épices et gâteaux..., tous ces produits et savoir-faire de nos terroirs sont à découvrir pour le plus grand plaisir des yeux et des papilles. Retrouvez ces produits chez vos commer-

çants préférés et profitez des portes ouvertes pour rencontrer les producteurs, goûter le fruit de leur travail et visiter leurs exploitations.

**Des TALENTS,
ce sont aussi des VALEURS :**

environnementales, soins des bêtes, méthodes fermières, et engagements sanitaires, le sens du travail bien fait ...de quoi séduire, rassurer et enchanter vos palais. Ce sont aussi des enjeux économiques, le maintien et le développement de nos exploitations de proximité, dont bon nombre recrutent et créent des emplois, forment des jeunes, transmettent leurs savoir-faire. Cette année, nous souhaitons aussi mettre en valeur l'engagement des Chambres consulaires et des collectivités territoriales qui soutiennent nos filières locales indispensables à l'équilibre de nos territoires. Elles contribuent, chacune dans leur registre, à la responsabilité stratégique de la "résilience alimentaire" * avec bienveillance. Les centres de formation forment nos jeunes (et moins jeunes) aux métiers essentiels de la production alimentaire également avec passion.

**La production locale
est l'affaire de tous.**

Restauration collective, plans alimentaires territoriaux, animations, aides au développement, transition écologique et énergétique, changements climatiques, économiques : les défis sont nombreux et déterminants pour l'avenir.

**Enfin,
c'est le consommateur qui décide.**

Consommer des produits locaux et des produits transformés proches de nous est bien une contribution à l'effort collectif, mais aussi l'occasion de découvrir avec bonheur et délectation le fruit d'un travail à forte valeur ajoutée, tout en prenant soin de sa santé et de la planète.

**C'est tout le sens de notre
engagement.**

Le Comité de pilotage "Savourons le Val de Loire", Association "Projets pour le Val de Loire" loi 1901.

projetspourlevaldeloire@gmail.com

* On peut définir la résilience des systèmes alimentaires (ou résilience alimentaire) comme la capacité d'un système alimentaire et de ses éléments constitutifs à garantir la sécurité alimentaire au cours du temps, malgré des perturbations diverses et imprévues.

Estivin Groupe

Chez Estivin Groupe, travailler avec les producteurs locaux n'est pas simplement une stratégie, c'est une véritable philosophie. Cette proximité fait partie de notre ADN, et elle est essentielle pour développer une relation de confiance réciproque avec les agriculteurs et offrir à nos clients des produits frais, locaux et de saison.

En tant que grossiste basé dans une région riche en fruits et légumes, nous sommes fiers de pouvoir proposer une grande variété de produits. Chaque produit que nous sélectionnons témoigne du savoir-faire de nos partenaires et contribue à une consommation plus responsable et respectueuse de l'environnement.

Depuis plusieurs années, Estivin Groupe s'investit activement aux côtés de l'association Savourons le Val de Loire. Ce partenariat nous permet de promouvoir davantage les produits locaux et d'encourager les consommateurs à découvrir la richesse de leur région. Ensemble, nous mettons en lumière le travail passionné des producteurs locaux.



Philippe BERTIN
Directeur Général Estivin Groupe



Les Pâtisseries de Touraine

Fabricant du gâteau St Amour® depuis 1987.

St Amour®, une marque nationale, un gâteau unique en forme de cœur.

C'est à Pont-de-Ruan, dans un cadre bucolique, qu'est implantée notre entreprise, Les Pâtisseries de Touraine, dont l'histoire reste indissociable de celle du gâteau Saint Amour®. Sa recette unique à base d'ingrédients naturels : fromage blanc, œufs de poules élevées en plein air, sucre, farine... sans conservateurs permet d'obtenir un gâteau toujours aussi léger et savoureux.

Soucieux du développement du territoire et en cohérence avec nos valeurs, c'est avec évidence que nous nous sommes engagés dans le projet Savourons le Val de Loire qui permet de valoriser nos produits et de fédérer l'ensemble des acteurs. Nous participons ainsi collectivement depuis presque 10 ans à faire rayonner les produits de notre belle région !



www.lespatissiersdetouraine.com



Tiphaine LHUILLIER NOIRE
Directrice
et cheffe d'établissement

Les talents d'Indre-et-Loire

La Ferme du Vazereau, une histoire de famille qui perdure depuis 65 ans.

Avec mon mari, nous sommes la 4e génération et nous travaillons toujours en famille à la production de fromages au lait cru. Au cœur de l'appellation Saint-Maure-de-Touraine, nous produisons des fromages de qualité. Le Vazereau, nom de famille de l'arrière-grand-mère, né à la Roche-Clermault est dédié à l'élevage et à la fabrication. En décembre 2023, nous avons racheté une ancienne ferme à Cinais. Nos nouveaux locaux accueillent la maternité, le laboratoire de yaourts, la boutique, l'espace restauration, sans oublier la ferme pédagogique !

Savourons le Val de Loire met en lumière éleveurs, producteurs, artisans de notre région. Quels sont vos engagements en matière d'environnement, de bien-être animal et d'éducation ?

Nous sommes passés en bio en 2019. La conversion a été facile puisque nous étions déjà dans cette démarche. Nos chèvres sortaient au pâturage bien avant 2019. Ce label est important, car il respecte un cahier des charges strictes, où le bien-être animal est mis en exergue. Nous avons toujours défendu ces valeurs. Nos 500 chèvres sont nourries avec un mélange de céréales produites sur l'exploitation et vivent dans un environnement propre, éléments importants pour la production d'un lait et de fromages aux qualités nutritives avérées et une meilleure conservation. En matière d'éducation, la ferme pédagogique joue un rôle important. Des activités sont proposées aux enfants durant les vacances scolaires

par une animatrice pédagogique. Elle anime également des ateliers pour nos visiteurs curieux de découvrir notre métier.

Vous travaillez en circuit court. De quelle manière a-t-il impacté, voire modifié votre distribution ?

Le lien entre le producteur et les clients est important pour nous. Nous avons fait le choix de concentrer nos ventes sur la boutique, et toujours privilégier le rapport humain. Pour autant, nos fromages sont distribués dans les petites et grandes surfaces locales, dans des restaurants sur Chinon, Saumur et Tours, sans oublier les grossistes et centrales d'achat pour une distribution nationale. Depuis peu, nos yaourts bio et fermiers et nos fromages sont proposés aux enfants des cantines locales. Depuis l'ouverture de la ferme à Cinais, les consommateurs s'intéressent de plus en plus à nos produits, à notre métier.



Delphine et Gatien LAURENT

(crédits : Bérandère Galand)

www.levazereau.fr
1, la Mer à Cinais
02 47 93 18 89

Ferme des Landes : le veau bio, local et responsable



Marie & Denis BRIANTAIS

(crédits : Bérandère Galand)

Ferme des Landes
9, rue des Landes à Huismes
06 62 14 87 83 / 06 30 89 46 26

En 1992, j'ai repris l'exploitation de 45 hectares de mon grand-père, qui à l'époque, écoulait déjà sa production en direct. C'est tout naturellement que j'ai suivi son chemin. Notre exploitation est passée en bio en 2020, un vrai gage de qualité pour les consommateurs. Aujourd'hui, les 130 limousines se partagent 130 hectares de pâturage.

Savourons le Val de Loire met en avant les producteurs, éleveurs, maraîchers et artisans de l'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. Vous êtes administrateur de l'association « Veau bio de Touraine ». Pourquoi favoriser ces circuits courts ? Quels bénéfices pour les producteurs et les consommateurs ?

Créé en 2021, le groupement « Veau bio de Touraine » compte aujourd'hui 11 éleveurs et fournit la restauration collective d'une cinquantaine de collèges du Département, la cuisine centrale de Tours et certains EHPAD. La garantie d'un prix, d'une juste rémunération et du « bon ». À la Ferme, chaque mois, nous proposons des colis de bœuf sur commande : colis hiver, de novembre à mars, colis grillades d'avril à octobre et des colis de veau au printemps. Nous proposons également de la vente au détail. Toutes nos viandes sont mises sous vide, ce qui permet la bonne conservation ! Depuis peu nous proposons également nos préparations maison (rillettes de veau, saucisson de bœuf et sauces), sans oublier les huiles is-

sues de notre production céréalière. De quoi satisfaire les palais les plus exigeants et les plus gourmets.

Quel regard portez-vous aujourd'hui vos canaux de distribution et sur l'impact des circuits courts auprès des consommateurs ?

Apprendre à mieux consommer, c'est acheter en vente directe. Nous travaillons également avec deux restaurateurs de la région : la Maison tourangelle à Savonnière et Au Local à Chinon : la meilleure vitrine pour valoriser nos viandes. Avec nos nouveaux locaux, en plus de la boutique, nous disposons d'une salle de réception pour proposer des repas à la ferme, des séminaires, un vrai lieu d'échange. Valoriser nos produits et notre travail grâce au circuit court, nous permet de maîtriser le prix de vente pour une juste rémunération. En fournissant de la viande de qualité, bio et 100% locale, nous limitons l'empreinte carbone, nous éduquons les enfants au goût et nos clients sont satisfaits. En tant qu'agriculteur, nous voulons tout simplement vivre de notre métier.

La black angus de touraine : mangez local, mangez bio

Issu d'une famille d'éleveurs laitiers, le travail du lait ne m'intéressait pas. En 2000, je me suis lancé dans la culture de céréales traditionnelles à Ferrière-Larçon, puis à Genillé. Les prairies en zone inondable m'ont donné une idée : installer des vaches, car j'ai toujours aimé ces animaux, très attachants. C'est ainsi que l'aventure a débuté. En 2015, j'ai importé d'Angleterre une race qui correspondait à mon objectif de vie : la Black Angus. Rustique, économe, gentille et s'adaptant au cahier des charges bio. En France, nous avons d'excellentes races, adaptées à nos terroirs et modes de vie, mais nous souhaitons apporter une nouvelle saveur dans nos assiettes, bien connue Outre-Atlantique. Aujourd'hui, nos 50 « mères » broutent l'herbage des prairies.

Savourons le Val de Loire met en avant les producteurs, éleveurs, maraîchers et artisans de l'Indre-et-Loire et de Loir-et-Cher. Vous écoutez toute votre production en vente directe. Quel regard portez-vous aujourd'hui sur vos canaux de distribution et l'impact des circuits courts auprès des consommateurs ?

En 2015, nous vendions la totalité de notre production

à un marchand de bestiaux. La vente directe a démarré avec la distribution de colis de viande sur le marché de Genillé, puis au détail et sur les marchés locaux afin de répondre à une demande toujours croissante des consommateurs. Depuis le mois de juillet, nos produits sont disponibles à la Cabane des 4 Saisons, à Beaulieu-Lès-Loches. Des produits locaux, frais, de qualité, sans intermédiaire garantissant un juste prix aux producteurs et aux consommateurs. Et notre participation à l'Association Veau Bio de Touraine permet à nos enfants de mieux manger au sein des cantines scolaires d'Indre-et-Loire.

Sortir des filières longues pour intégrer les circuits courts nous rend moins vulnérables face aux industriels et à la grande distribution. Aller au bout du produit est extrêmement valorisant ! J'éprouve toujours un réel plaisir avec la vente en direct sur les marchés. Les retours positifs des consommateurs en demande de bons produits bio et locaux, dont la fameuse Rillettes de bœuf, médaillée d'argent en 2022 par la Confrérie des Rillettes et Rillons de Touraine, valorisent et redonnent sens à notre métier. L'objectif 2025 : pérenniser notre clientèle.



Cédric JOUBERT,
éleveur de Black Angus à Genillé

(crédits : Bérandère Galand)

La Black Angus de Touraine
23 Rigny, D764 à Genillé
02 47 92 00 54
contact@lablackangusdetouraine.fr
la Black Angus de Touraine

Des institutionnels engagés

Crédits photo : Chambre d'agriculture 37



Monsieur Henri FREMONT,
Président de la Chambre d'agriculture 37



Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire

« L'agriculture de demain devra être proche du consommateur, transparente dans ses pratiques et à l'écoute des clients et mangeurs de demain. »

La région Val de Loire, terre de Rabelais : éleveurs, producteurs, viticulteurs, maraîchers, etc., des acteurs et des entrepreneurs locaux qui font la renommée de ce vaste territoire. Selon vous, de quelle manière peut-on le rendre encore plus attractif et valoriser au quotidien le travail de nos producteurs ?

L'attractivité de notre territoire passe par la diversité de nos produits et leur reconnaissance sous différents signes de qualité tels que les AOP, les AOC qui sont nombreuses en Indre-et-Loire (AOP Sainte-Maure-de-Touraine, AOC viticoles...). Cela participe au renforcement de la visibilité de nos produits, au sein de notre département mais aussi à l'extérieur (échelle régionale, échelle nationale...). Des actions fortes de promotion peuvent aussi être menées pour valoriser le travail de nos producteurs auprès des consommateurs. Nous pourrions imaginer un menu « Touraine » que l'on retrouverait dans l'ensemble des restaurants d'Indre-et-Loire.

C'est la 19^e édition de l'organisation « Savorons le Val de Loire ». La Chambre d'agriculture 37 est partenaire de la première heure. Parlez-nous de votre engagement et vos actions sur le terrain.

La Chambre d'agriculture a maintenu son engage-

ment auprès de l'organisation « Savorons le Val de Loire », car nous en partageons le projet et les objectifs : faire se rencontrer les acheteurs et les producteurs, promouvoir les productions et les savoir-faire agricoles locaux, valoriser les hommes et les femmes qui travaillent à produire notre alimentation. Savorons le Val de Loire a permis en ce sens de renforcer le lien entre grandes et moyennes surfaces et achat local. Autre plus value de l'association : la communication importante réalisée autour des produits locaux à destination du grand public réalisée grâce à la force de frappe de NR Communication.

Comment définiriez-vous l'agriculture de demain ? Quel message souhaitez-vous porter auprès des consommateurs à l'heure où les impacts écologiques, climatiques, sociaux frappent nos territoires ?

L'agriculture de demain devra être résiliente, capable de s'adapter à toutes les inconnues qui nous questionnent aujourd'hui. Elle devra être proche du consommateur, transparente dans ses pratiques et à l'écoute des clients et mangeurs de demain. Elle devra aussi réduire son impact sur l'environnement pour répondre aux enjeux climatiques actuels.

Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher

« L'agriculture, c'est l'alimentation ! Et nous sommes tous concernés pour une alimentation équilibrée, de qualité et locale. »

Quelles sont les actions mises en place pour promouvoir le territoire du Val de Loire et encourager la consommation locale, et comment la Chambre d'agriculture appuie-t-elle cette dynamique, en lien avec les producteurs et restaurateurs locaux, tout en valorisant les exploitations agricoles et leurs histoires ?

Nos territoires du Val de Loire ont beaucoup à donner et à faire découvrir ! Nos exploitants sont d'ores et déjà très investis dans la promotion du territoire et nous constatons un intérêt croissant de la population pour le « fait local ». De nombreuses initiatives ont vu le jour et il est important de les pérenniser dans le temps. C'est le cas des marchés et portes ouvertes organisés par Bienvenue à la Ferme, mais aussi les différentes cartes interactives permettant de consommer local près de chez soi. A la Chambre d'agriculture, nous appuyons le travail entre producteurs et restaurateurs locaux. Un partenariat gagnant-gagnant pour tous. La promotion de nos produits est aussi l'occasion de raconter de belles histoires ! L'histoire de la ferme, de la famille qui exploite depuis parfois plusieurs générations, de belles installations à la suite de reconversions, l'histoire de la création des produits et de leurs modes de production... L'agriculture a beaucoup à raconter en rajoutant une plus-value, ludique voire festive, autour des exploitations et des produits.

La Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher est partenaire de « Savorons le Val de Loire ». Parlez-nous de votre engagement.

L'opération Savorons le Val de Loire est un formidable moyen de promotion, alliant sites de production et magasins. Elle vient tout à fait dans la continuité de ce que nous encourageons et souhaitons valoriser à la Chambre d'agriculture. L'agriculture, c'est l'alimentation ! Et nous sommes tous concernés pour une alimentation équilibrée, de qualité et locale. Créer des liens entre l'agriculture, les lieux de distribution et le grand public est primordial. C'est un travail à mener sur le long terme mais passionnant, motivant et créateur de valeur pour nos territoires, nos artisans, nos exploitants et nos produits locaux.

Comment les agriculteurs s'adaptent-ils aux évolutions du marché, et quel rôle joue le consommateur dans cette transformation ?

L'agriculture est en constante évolution, avec l'objectif pour les agriculteurs de continuer à vivre de leurs productions et de répondre aux demandes du marché. Quel que soit le type et le mode de production et de commercialisation, nos exploitants ont à cœur de répondre aux enjeux actuels, qu'ils soient écologiques, climatiques et sociétaux. Il est également essentiel que la société prenne conscience que nous avons une belle agriculture française, diversifiée, capable de quasiment tout produire. Celle-ci est sans aucun doute l'une des plus saines au monde ! Le consommateur, en fonction de ses choix alimentaires et de ses modes d'approvisionnement, façonnera une partie de l'agriculture et des territoires de demain.



Monsieur Arnaud BESSÉ,
Président de la Chambre d'agriculture 41



Crédits photo : Chambre d'agriculture 41

Les talents de Loir-et-Cher

Brasserie Guillaume : créateur de saveurs

Du grain de raisin au grain d'orge...

J'ai commencé ma carrière en faisant du vin. C'était en 2001. C'est en 2015 que la brasserie s'est imposée à moi tant par son format, son activité plus légère à mettre en place, sa production mensuelle, sa commercialisation. Être brasseur c'est avant tout être un créateur de goût « artisanal », qui maîtrise ses ingrédients, ses recettes, à l'opposé du vigneron qui accompagne ce que la nature exprime. Au même titre que les appellations d'origine contrôlée, j'ai voulu garder un lien au terroir en essayant d'avoir une démarche cohérente en matière d'approvisionnements pour les matières premières. Malts d'orge du Loir-et-Cher, froments de la région Centre-Val de Loire, le but étant que mes bières reflètent le terroir sur lequel elles sont produites.

Savourons le Val de Loire met en avant ses producteurs, éleveurs, maraîchers et artisans. Quelles seraient les actions à mettre en œuvre pour favoriser les circuits courts et amener le consommateur à consommer mieux et localement ?

Nos produits artisanaux et locaux ont un coût de revient bien supérieur à ceux de l'industrie. Une TVA réduite les rendrait plus accessibles. Pour autant, je travaille en circuit court avec les petites et moyennes

surfaces locales. C'est gagnant-gagnant, car cela nous permet d'avoir une diffusion plus large. Le label « C du Centre » qui fédère agriculteurs, artisans, PME autour d'une charte de qualité nous permet de faire connaître nos produits lors d'animations dans les grandes surfaces. Nous sommes également présents sur les marchés locaux et nos bières sont consommées dans des restaurants gastronomiques de la région, soucieux de proposer des produits de qualité à leurs clients.

Quel retour portez-vous aujourd'hui votre canal de distribution ? Et vos projets...

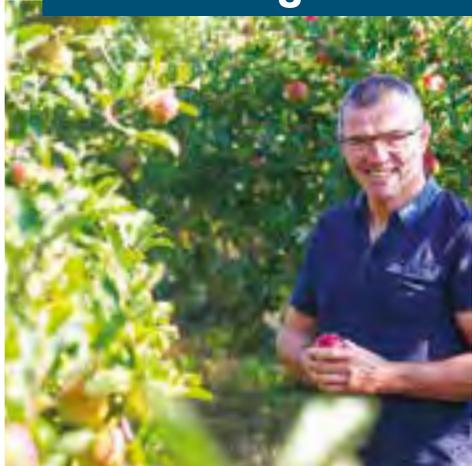
La Brasserie Guillaume reste une brasserie locale. Nous distribuons nos bières dans un rayon de 50 kilomètres au maximum, l'essentiel étant d'écouler notre production. Nous n'avons pas vocation à devenir un grand groupe international ! À l'avenir, nous souhaitons diversifier nos circuits de distribution, développer les bars - restaurants et les fûts sur les fêtes locales. Nous aimerions aussi mettre en place la consigne, qui va devenir nécessaire au regard des enjeux environnementaux et qui suit la cohérence de la brasserie.



(crédits photo : Brasserie Guillaume)

BRASSERIE GUILLAUME
3 rue du Stade à Cour-Cheverny
02 54 78 62 49
www.brasserieguillaume.com

Les vergers du closeau : des fruits 100% bio



Laurent DUCROT

(crédits photo : Les Vergers Du Closeau)

J'ai grandi dans une exploitation laitière, à Comté, dans le Doubs. Après 25 années passées dans les semences en région Centre-Val de Loire, je cherchais une exploitation qui me permettrait de faire de la commercialisation, car j'ai toujours eu dans un coin de ma tête ce métier d'agriculteur qui me tenait à cœur. C'est ainsi qu'en janvier 2020 j'ai repris les Vergers du Closeau, une exploitation de 16 hectares dédiée à la production en agriculture biologique de pommes, de poires, de fraises. J'étais client des Vergers, le propriétaire cherchait un repreneur, l'opportunité s'est présentée à moi.

Savourons le Val de Loire met en avant ses producteurs, éleveurs, maraîchers et artisans. Vous adhérez à l'association « Bienvenue à la ferme » et au label « CduCentre ». Favoriser ces circuits courts : quels bénéfices pour les producteurs et les consommateurs ?

Le travail en circuit court, en direct sur l'exploitation permet de valoriser la production et de favoriser le contact direct avec le consommateur. Ces échanges sont très importants pour nous, agriculteurs. Aujourd'hui, les clients qui se déplacent à la ferme, dans les AMAP, etc. sont déjà convaincus des bienfaits d'une bonne alimentation. Je reçois ponctuellement des classes primaires de l'agglomération blaisoise sur l'exploitation. La pédagogie sert également à ouvrir à nos métiers et susciter, je l'espère, des vocations. L'association « Bienvenue à la ferme » est un bon outil de communication, une vitrine pour les producteurs, sollicités pour la participation à

des marchés et à des salons. Et le label « CduCentre » porté par le Conseil régional, apposé aux produits artisanaux de notre région nous offre une belle mise en avant.

Vous écoutez une partie de votre production en vente directe et dans les magasins de producteurs. Quel avenir pour l'agriculture de demain ?

Je suis associé dans deux magasins de producteurs, l'un près des paysans à Blois et De mes Terres à Amboise.

Aujourd'hui, la moitié de ma production passe par les ventes directes (ferme, AMAP, magasins de production) et la seconde moitié par les épiceries locales, la grande distribution, les restaurants locaux et la restauration collective de proximité (EPHAD, collèges, lycées et cantines communales). Je pose un regard plutôt optimiste sur l'agriculture biologique, la future agriculture conventionnelle de demain.

LES VERGERS DU CLOSEAU
748 Route de Villesavin à Mont-Près-Chamborg - 06 40 13 90 73
www.lesvergersducloseau.com

Biscuiterie de Chambord : du palet Solognot

On ne présente plus la biscuiterie de Chambord ! Quelle est la recette de ce succès ?

Grâce à une surproduction d'œufs... Monsieur SINET, le fondateur, a eu l'idée de reprendre la recette traditionnelle du palet Solognot pour écouler son stock. Et c'est ainsi qu'est née La Biscuiterie de Chambord à Maslives, aux portes du Château. A ce jour, ce petit biscuit est le plus vendu dans notre réseau de boutiques et sa recette est la même depuis 1978, mais notre gamme s'est étoffée pour répondre à la demande de nos clients. Pour autant, nos pâtisseries veillent au savoir-faire artisanal et aux recettes secrètes..

Savourons le Val de Loire met en lumière éleveurs, producteurs, artisans de la région Centre-Val de Loire. Parlez-nous de circuit court et de vos partenariats avec les producteurs locaux ?

L'entreprise familiale s'est toujours engagée, dans le respect de la tradition biscuitière, à proposer des recettes gourmandes de biscuits confectionnés à partir de matières premières de qualité. Nous travaillons notamment avec la laiterie Verneuil pour son beurre utilisé dans la fabrication des nouvelles galettes royales de Chambord, la grande nouveauté de l'été. Du nap-

page au chocolat Mercier sur le petit four aux fruits secs aux graines de moutarde d'Orléans de chez Martin Pouret, nous valorisons ces partenariats locaux.

Tous vos canaux et réseaux de distribution offrent un accès direct aux consommateurs.

La boutique de Maslives fut le premier lieu de vente. En ouvrant nos boutiques à Saint-Aignan, à Cheverny, à la Motte-Beuvron ou en plein cœur de ville, à Tours, à Amboise, notre ambition était de jouer la proximité avec nos clients et touristes de passage. Nous sommes également référencés dans la grande distribution et dans les épiceries fines de la région. Notre site internet répond aux besoins d'une clientèle de passage. Mais notre premier réseau de vente, ce sont bien nos boutiques !

Aujourd'hui, nous nous ouvrons vers de nouveaux réseaux de distribution : les cadeaux dans les chambres d'hôtel, le biscuit bord de tasse pour les restaurateurs en partenariat avec la région Centre-Val de Loire. Depuis avril 2023, nous organisons également des visites guidées immersives sur notre site de Maslives. De la fabrication à la dégustation, il n'y a qu'un pas.



(crédits photos : Biscuiterie de Chambord)

LA BISCUITERIE DE CHAMBORD
30 bis Route de Chambord
41250 MASLIVES
Tél. : 02.54.81.60.97
www.biscuiteriedechambord.fr

Découvrez les producteurs du Val de Loire

- 1 Laiterie Verneuil** - Les Arcs à Verneuil-sur-Indre - 02 18 08 00 41 - www.laiterie-de-verneuil.com
- 2 Marché de Gros** - Avenue Vatel à Tours - 02 47 44 20 47 - www.marchedegrosdetours.com
- 2 Groupe Estivin** - Avenue Vatel à Tours - 02 47 32 22 00 - www.hardouin.fr
- 2 IGP Rillettes de Tours**
- 3 Les Pâtisseries de Touraine** - 2 Chemin de la Prée à Pont-de-Ruan - 02 47 34 30 00
www.lespatisseriesdetouraine.com

INDRE-ET-LOIRE

LES BREBIS DU LOCHOIS - PERRUSSON
Fromages de brebis lactiques et yaourts.

GAEC LIMOUZIN - LE PETIT-PRESSIGNY
Fromages de chèvres, yaourts, charcuterie de chèvre. Viande de bœuf Blonde d'Aquitaine.

FERME PÉDAGOGIQUE LE VAZEREAU - CINAIS
Fromages de chèvres au lait cru.

LA CABRETT' DU VIORNAVY - MARCILLY-SUR-MAULNE
Fromages de chèvre. Jus de pomme.

LE CABRAS - DOLUS-LE-SEC
Fromages de chèvre, spécialités fromagères et yaourts au lait de chèvre.

EARL CHAMPION - BEAULIEU-LÈS-LOCHES
Fromages de chèvre au lait cru. Yaourts au lait de chèvre entier (nature et vanille).

LES FROMAGES D'ANGEL - STE-MAURE-DE-TOURAINNE
Fromages de chèvres fermiers.

EARL LES CAPRI'SCIEUSES - STE-MAURE-DE-TOURAINNE
Fromages AOP Sainte-Maure-de-Touraine.

GAEC MABIQUETTE - VILLANDRY
Fromages, yaourts, lait de chèvre, saucisse et merguez de chèvre, bolognaise de chèvre...

LA HAUTE PILTIÈRE - STE-MAURE-DE-TOURAINNE
Faisselle, yaourts nature au lait de chèvre, cœur, crottin, apérichèvre et Sainte-Maure de Touraine AOP.

LE PETIT BOIS D'Ô - VILLEDOMAIN
Fromages de chèvre, yaourts et desserts lactés, miel.

EARL DE LA DUTERIE - BEAUMONT-VILLAGE
Fromages de vache, produits laitiers et dérivés.

FROMAGERIE MAURICE - NEUILLY-LE-BRIGNON
Produits laitiers au lait cru.

SCEA LAIT GRAND CRU - LE GRAND-PRESSIGNY
Produits laitiers au lait cru et pasteurisé...

FERME DE LA GAUTRAIE - SONZAY
Glaces et sorbets fermiers au lait entier, gouda.

LA FROMAGERIE DE LUCIE - LES HERMITES
Fabrication et affinage : Tomme Tourangelles, Raclette des Hermites, Cœur de Dôme...

LES VERGERS DE LA MANSE - SEPME
Production et transformation de fruits en jus, nectars, pétillants, compotes, confitures, gelées et vinaigres.

EARL TARNIER - BEAULIEU-LÈS-LOCHES
Producteur de légumes de saison.

CAILLETEAU STÉPHANIE - FAYE-LA-VINEUSE
Asperges blanches, vertes et pourpres d'avril à juin. Toute l'année : produits transformés à base d'asperges (velouté, crème, etc.) et safran de Touraine.

LES JARDINS DE MESLAY - PARÇAY-MESLAY
Cueillette de fruits et légumes de saison et fleurs cultivés dans le respect d'une agriculture durable.

EARL DE LA VARENNE - RILLY-SUR-VIENNE
Fruits et légumes de saison, élevage de poules pondeuses en plein air, vins de Touraine, confitures, tartinades.

LE PLAISIR DU MARAICHER - LARÇAY
Fruits et légumes frais cultivés dans le respect de la nature, œufs, herbes aromatiques...

FERME DE LA RUERIE - REUGNY
Viande de bœuf tous les mois sur commande, plats cuisinés.

EARL GUILLEMAIN FRÉDÉRIC - BETZ-LE-CHÂTEAU
Viande de bœuf et de veau de race Charolaise. Poulets et pintades de la ferme.

LA FERME DE SAUVÉ - ST-ÉPAIN
Viande bovine et de veau Blonde d'Aquitaine. Volailles (poulets, pintades et canettes) élevées en plein air et nourries aux céréales de l'exploitation. Lapins.

FERME DE VILLIERS - CROUZILLES
Vente de bœuf, veau, porc et volailles, poulets et pintades (démarrées à adultes), poulette pour pondre, coqs et chapons. Élevage en zone Natura 2000.

MAISON GALLAND - BETZ-LE-CHÂTEAU
Charcuterie et plats cuisinés. Rillons, rillettes de Touraine. Paupiettes au Vouvray, civet au Chinon...

FERME DE TOUCHELION - CHEMILLÉ-SUR-DÈME
Viande, plats cuisinés à base de viande de brebis et d'agneau.

FERME DE LA THILOUARDIÈRE - BETZ-LE-CHÂTEAU
Poulets, pintades, canards, oies, chapons et poulardes. Charcuterie de volailles sans colorant ni conservateur.

LES PRODUITS DE JULIE - CHAVEIGNES
Huiles alimentaires. Farine de blé et de sarrasin, seigle et petit épeautre. Vinaigres et vinaigrettes.

LA FERME AU BOIS DORMANT - RIGNY-USSÉ
Œufs, volailles prêtes à cuire, à la découpe et produits transformés (terrines, rillettes).

LE COMPTOIR DU PANIER FERMIER - MARRAY
Volailles élevées en plein air, (poulets, pintades toute l'année, pour les fêtes : chapons, poulardes et dindes), œufs frais, confiture, safran...

LES PÊCHERIES LIGÉRIENNES - BRÉHÉMONT
Rillettes de poissons de Loire, soupe, garum et poissons de Loire fumés.

LES VIVIERIS DU MOULIN DE LANGEAIS - LANGEAIS
Produits de nos viviers : truites fraîches ou fumées.

LES ESCARGOTS DE MÉMETTE - ST-ANTOINE-DU-ROCHER
Escargots coquille, assortiments de « croquilles » (feuilleté d'escargots), prérou, cake, choux... Crèmes hydratantes, savons... à la bave d'escargots.

SPIRULINE JEANNETTE - LOUANS
Spiruline paysanne produite à la ferme : paillettes, poudre comprimés. Produits dérivés : tartinades apéros, pâtes, miel et savons à la spiruline.

CHANT DE BLÉ - ST-ÉPAIN
Farine de blé produit et transformé à la ferme. Préparations sucrées et salées. Confitures au safran.

LE MOULIN DE LÉONIE - ST-SENOCH
Farine et préparations pour gâteaux sucrés (cookies, muffins, cakes...) ou cakes salés.

LA FERME DU JOYEUX LABOUREUR - MARÇAY
Farines, huiles, légumes secs, pâtes sèches (formes et saveurs variées). Agriculture Biologique.

LA GÂTINE LAURENTAISE - SAINT-LAURENT-EN-GÂTINES
Farines de lentilles, de pois chiches, d'orge, de sarrasin, de sorgho, de féveroles, de blé... Huiles, de lin, de colza, de tournesol... Graines...

DOMAINE DE LA BOURGÈSIÈRE - HUISMES
Chinon AOC et bio : vins blancs, rosé et rouges ; tranquilles et pétillants. Miel artisanal.



- 4 Biscuiterie de Chambord**
30 bis rue de Chambord à Maslives - 02 54 81 60 97
biscuiteriedechambord.fr
- 5 L'Atelier du Loup**
34 avenue de Toulouse à Salbris - contact@atelierduloup.com
- 6 La Cave Coopérative du Vendômois**
60 avenue du Petit Thouars à Villiers-sur-Loir - 02 54 72 90 69
www.caveduvendomois.com

LOIR-ET-CHER

EARL LOUANORE - BILLY
Fromages de chèvre au lait cru moulu à la louche (Selles-sur-Cher, pyramide, bûche, faiselle, crottin).

EARL DU BOUC NOIR - COUDES
Fromage de chèvre, terrine d'agneau, rillettes de chèvre et plats cuisinés de brebis, produits locaux.

FERME DE LA RUE NEUVE - SELLES-SAINT-DENIS
Fromage de chèvre, différentes variétés de fromages.

FERME DE LA CABINETTE - VEUZAIN-SUR-LOIRE
Fromages AOP Ste Maure de Touraine, yaourts au lait de chèvre, tomme. Viande de porc, terrines de cabris et de chèvres, produits d'autres producteurs.

GAEC BOUCHER-OUVREAU - VILLERSFAUX
Fromages de chèvre fermiers, Trèfle du Perche, fromages aromatisés.

GAEC DE LA PIERRE COCHÉE - DROUÉ
Glaces à la ferme (crème glacée, sorbets, desserts glacés individuels, gâteaux, bûches glacées).

DOMAINE DU CROC DU MERLE - MUIDES-SUR-LOIRE
Vins AOC Cheverny, Crémant de Loire. Méthode traditionnelle rosé. Jus de raisins pétillant. Lait, beurre, fromage, crème crue, yaourt...

FERME DES ERUSÉES - SARGE-SUR-BRAYE
Lait, yaourts, semoule, riz, fromages blancs, crème, beurre. Viande de veau (colis ou détail, conserves).

FERME DE LA FAUBONNIÈRE - CHEMERY
Canards gras, poulets de ferme, bovins et ovins. Produits transformés : foie gras, confits, plats cuisinés...

FERME DES GUILLEMAUX - LANGON
viande de bœuf et veau limousin issus de notre exploitation. Plats préparés, saucisson de bœuf et viande maturée.

FERME DES PLOUPOUX - ST-CLAUDE-DE-DIRAY
Élevage d'ovins race Solognote et de bovins Angus en plein air et 100 % à l'herbe. Production d'ignames.

EARL MAISON GIGOU - BONNEVEAU
Élevage de porcs et volailles en plein air nourris avec nos céréales, fabrication de charcuterie artisanale.

EARL FERME DE MORILLARD - LANCÔME
Cochons élevés sur paille, nourris avec nos céréales. Charcuterie, viande de porc, poulets élevés sur notre ferme et légumes de notre maraîchère.

BERGERIE DE SOLOGNE - FONTAINES-EN-SOLOGNE
Agneau fumé, plats cuisinés à base d'agneau de notre élevage.

FERME DU MONESTOIS - MENNETOU-SUR-CHER
Exploitation familiale ovine. Animaux nés et élevés sur l'exploitation avec une alimentation saine (orge, maïs, luzerne, betterave et foin).

GAEC LE BOËL - NOURRAY
Poulets de race jaune et cou nu noir, pintades, chapons et dindes de Noël. Rillettes, noix.

EARL FERME DE LA CHAMBRERIE - OUCQUES-LA-NOUVELLE
Poulets, pintades, canards, oies, dindes, chapons et canards gras élevés sur la ferme avec nos céréales 100% non OGM. Charcuterie crue, cuite et conserves.

FERME DE LA BRIGAUDIÈRE - PRUNIERIS-EN-SOLOGNE
Poulets, pintades, canettes, chapons, oies, dindes, poulardes, caillies. Rillettes de volailles, confitures artisanales et miel.

POULES VAGABONDES - BINAS
Œufs issus de poules pondeuses élevées en poulailler mobile et légumes de saison de l'exploitation familiale convertie à l'agriculture bio.

ARNOULT PÊCHEUR DE LOIRE - MUIDES-SUR-LOIRE
Terrines et soupes de poissons de Loire. Poissons frais, surgelés et fumés.

LES ESCARGOTS DES CHÂTEAUX - VILLEXANTON
Escargots en coquilles, samoussas, à tartiner et même en prérou.

AU CLOS MARIE - COUDES
Fruits et plantes aromatiques (framboises, cassis, mûres, menthe, verveine, etc...). À tartiner, boire ou cuisiner.

LE RUCHER AUX PLANTES - NEUNG-SUR-BEUVRON
Plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique. Miel, pain d'épices... Sorbets artisanaux...

GAEC DU CHAT BLANC - MAVES
Pâtes fermières, farines issues de nos céréales et transformées à la ferme. Légumes secs, gâteaux, noix.

LA FERME DES 4 VENTS - LA CHAPELLE-SAINT-MARTIN-EN-PLAINE
Produits Bio : huiles première pression à froid, légumineuses et autres graines.

MATHILDE OUTERS - YVOY-LE-MARRON
Gelée royale récoltée sous le label GRF.

RUCHER DU BOIS DES PAONS - THÉSÉE-LA-ROMAINE
Miels, aromatisés, propolis, pain d'épices, confiseries.

MIEL DE SOLOGNE - YVOY-LE-MARRON
Miel, pain d'épices, confiserie au miel, nougats, pollen, crème de châtaignes, farine et soupes de châtaignes

LES JARDINS POTAGERS DE CHAMBORD - CHAMBORD
70 variétés de légumes. Vente à l'étal.

LE CHAMP DU PRÉ - GIÈVRES
Asperges de Sologne, légumes, confitures, cacahuètes pralinées récoltées et transformées sur la ferme, condiments et aromates déshydratés.

JARDIN SAINT-MARTIN - LA CHAPELLE-SAINT-MARTIN-EN-PLAINE
Fraises, pommes de terre nouvelles, rhubarbes. Cueillette au champ.

SCEA TASSIN « LE PANIER D'AHAUT » - LORGES
Légumes, petits fruits et légumes atypiques en agriculture biologique. Produits transformés.

LES VERGERS DU CLOSEAU - MONT-PRÈS-CHAMBORD
Pommes, poires, fraises (mai/juin). Cueillette à la ferme en période de récolte.

FERME DU PORTAIL - MULSANS
Pommes de terre, oignons, noix.

LES JARDINS DE SANDRA - SAINT-CLAUDE-DE-DIRAY
Légumes bio, gamme diversifiée.

SCEA VAL DE CISSE - VEUZAIN-SUR-LOIRE
Asperges blanches, melons, courgettes, légumes de saison, produits locaux.

DOMAINE DES TABOURELLES - BOURRE
Vins AOC Touraine Chenonceaux et Touraine : Sauvignon, Côt, Fines bulles.

RAPHAËL MIDOIR - CHEMERY
Vins AOC Touraine, Touraine Oisly, Crémant de Loire, IGP Val de Loire, jus de raisin pétillant.

DOMAINE DE LA PLANTE D'OR - CHEVERNY
Vins AOC Cheverny, Cour-Cheverny, cépage Romorantin en reconversion bio. Produits locaux.

DOMAINE DE LA BESNERIE - MONTEAUX
Vins de Touraine Mesland, Touraine Sauvignon, Touraine fines bulles, Crémant de Loire.

DOMAINE SAUVÈTE - MONTTHOU-SUR-CHER
Vins biologiques AOC Touraine Chenonceaux, AOC Touraine, AOC Crémant de Loire. Jus de raisins biologiques.

DIVIN LOIRE - OISLY
Vins de Touraine en Agriculture biologique. Sauvignon blanc, pinot noir, Gamay, Pineau d'Aunis, Côt.

DOMAINE OCTAVIE - OISLY
Vins de Touraine et Touraine OISLY en conversion Agriculture Biologique. Blanc Sauvignon, la spécialité du domaine.

DOMAINE DES ROY - PONTLEVOY
Vins AOC Touraine blanc (Sauvignon), rouge (Cabernet, Côt, Pinot noir), rosé fines bulles.

DOMAINE DU BIEN VIVRE - SAINT-ROMAIN-SUR-CHER
Vin AOC Touraine, Touraine Chenonceaux, Fines bulles de Touraine.

DOMAINE DU CHAPITRE - SAINT-ROMAIN-SUR-CHER
Vins AOC Touraine Chenonceaux, Sauvignon, Côt, Gamay, Cabernet, méthode traditionnelle.

DOMAINE LE SOURNE - SOINGS-EN-SOLOGNE
Domaine viticole familial, Vins AOC Touraine.

GAEC JUMERT - VILLIERS-SUR-LOIR
Vins Pineau d'Aunis, Cabernet Franc, Chenin, Pinot noir et Chardonnay. Gris Pineau d'Aunis.



Les producteurs de bienvenue à la Ferme

Des institutionnels engagés

Conseil départemental d'Indre-et-Loire

« L'attractivité actuelle du territoire réside dans l'engagement quotidien des acteurs agricoles dont le travail de qualité permet d'apprécier le terroir alimentaire local. »

La région Val de Loire, terre de Rabelais : éleveurs, producteurs, viticulteurs, maraîchers, etc., acteurs et entrepreneurs locaux en font sa renommée. Comment valoriser le travail de nos producteurs et rendre attractif le territoire ?

Notre territoire est rappelons-le, d'ores et déjà attractif puisque comme vous l'évoquez nos terres sont peuplées d'éleveurs, producteurs, viticulteurs et d'entrepreneurs locaux qui participent activement au rayonnement du département. Rendre attractif un territoire passe par divers moyens mais évidemment avoir un territoire dynamique est essentiel. Ce dynamisme existe et doit être encouragé que ce soit par le soutien que l'on peut apporter aux acteurs locaux de l'agriculture ou que ce soit par un travail de tous les instants pour que perdure cette agriculture locale et de qualité. L'attractivité actuelle du territoire réside dans l'engagement quotidien des acteurs agricoles dont le travail de qualité permet d'apprécier le terroir alimentaire local qu'il soit fromager, viticole, carné ou encore maraîcher. Pour valoriser nos producteurs il faut déjà les connaître et travailler avec eux est un moyen de joindre les paroles à l'acte. C'est ce que nous promovons dans nos collèges depuis plusieurs années maintenant.

Le Conseil départemental d'Indre-et-Loire est engagé depuis des années dans le développement des circuits courts. Quel est le bilan pour les agriculteurs et les consommateurs, nos collégiens, lycéens ou seniors ?

Le Département gère les restaurants scolaires des collèges publics du Département et agit depuis plusieurs années à faire du repas un moment privilégié pour les convives. Le déjeuner se veut être un moment de découverte de produits et saveurs, un moyen de soutenir nos agricultures locales

(Sainte-Maure-de-Touraine par exemple) et un débouché à mobiliser dans un travail de structuration de filières agricoles. Une filière de viande bovine locale de qualité a vu le jour en 2020 et permet aujourd'hui d'approvisionner presque 70 restaurants collectifs qu'ils soient communaux, ou à destination des collégiens, des lycéens ou des seniors. D'autres filières comme la volaille ou les légumes sont travaillées afin de créer un maillage territorial agricole optimal. Le Département est un acteur majeur de l'agriculture tourangelle et ne cesse d'œuvrer pour son développement et sa pérennisation.

L'agriculture de demain, un véritable défi pour les agriculteurs. Quel message souhaitez-vous porter auprès des consommateurs à l'heure où les impacts écologiques, climatiques, sociaux frappent nos territoires ?

L'agriculture de demain encore plus que celle d'aujourd'hui se doit de respecter l'environnement dans lequel elle évolue. Il faut aller encore plus loin dans nos pratiques qui doivent s'adapter aux milieux, au climat et changements induits tout en étant vertueuses. Nos agriculteurs sont conscients des défis actuels et futurs et travaillent déjà à y apporter une réponse. C'est à nous de les accompagner en ce sens comme nous le faisons depuis plusieurs années maintenant notamment par le biais de notre politique alimentaire « Bien manger dans collèges de Touraine ». Il faut absolument que les consommateurs, quels qu'ils soient prennent conscience que leur alimentation a un poids et qu'ils sont acteurs de l'agriculture de leur pays. C'est notamment en offrant aux collégiens un repas de qualité que ce travail s'opère dès le plus jeune âge pour se poursuivre ensuite tout au long de la vie. Faisons de nos collégiens les futurs consommateurs de produits locaux que nous souhaitons voir émerger.



Monsieur Alain ANCEAU, Vice-président en charge du soutien agricole, du plan alimentaire et de la transition énergétique-bâtiments départementaux



(crédits photo : Christophe RAIMBAULT - Conseil départemental 37)

Conseil départemental de Loir-et-Cher

« En privilégiant les produits locaux et de saison, les consommateurs soutiennent non seulement nos agriculteurs, mais contribuent également à la préservation de notre environnement et à la vitalité de notre économie locale. »



Monsieur Philippe GOUET, Président du Conseil départemental de Loir-et-Cher



L'attractivité et la valorisation de nos territoires : le défi est grand. Quelles sont les actions portées par le Conseil départemental de Loir-et-Cher ?

Pour rendre notre territoire encore plus attractif et valoriser le travail de nos producteurs, nous renforçons les initiatives locales qui mettent en avant la qualité et la diversité de nos produits. En partenariat avec la Chambre d'Agriculture, nous avons mis en place des initiatives comme Agri41 ou encore l'Agenda 2030 afin de mettre en place des ateliers pédagogiques pour sensibiliser le public. Cela passe par l'organisation régulière de comices mettant en lumière nos éleveurs, producteurs, viticulteurs et maraîchers. Nous devons également développer des partenariats pour promouvoir les circuits courts et garantir que les produits de notre région soient présents dans les assiettes de nos habitants et visiteurs. En outre, nous devons faire connaître notre patrimoine gastronomique et agricole au-delà de nos frontières. Enfin, il est essentiel de soutenir l'innovation et la modernisation des exploitations agricoles pour qu'elles puissent répondre aux défis actuels tout en préservant notre environnement.

Le Conseil départemental de Loir-et-Cher est partenaire de la 19e édition de l'organisation « Savourons le Val de Loire ». En quoi cet engagement est-il primordial ?

Le Conseil départemental de Loir-et-Cher est fier d'être un partenaire historique de l'événement « Savourons le Val de Loire », manifestation qui célèbre la richesse de notre terroir. Sur le terrain, nous travaillons en étroite collaboration avec

les producteurs locaux pour faciliter leur participation et leur offrir une vitrine exceptionnelle. Nous mettons également en place des ateliers pédagogiques pour sensibiliser le public, notamment les jeunes, à l'importance de consommer local et de soutenir l'agriculture durable. De plus, nous encourageons les initiatives de circuits courts, notamment en intégrant des produits locaux dans les cantines scolaires et les établissements publics. Notre objectif est de créer un lien fort entre les producteurs et les consommateurs, et de promouvoir une alimentation saine et responsable.

Quelle agriculture pour demain au regard des impacts écologiques, climatiques, sociaux qui frappent nos territoires ?

L'agriculture de demain doit être résiliente, durable et innovante. Elle doit intégrer des pratiques respectueuses de l'environnement, telles que l'agriculture biologique, la permaculture et l'agroforesterie, pour préserver nos ressources naturelles et lutter contre le changement climatique. Nous devons également encourager la diversification des cultures et des élevages pour renforcer la résilience des exploitations face aux aléas climatiques et économiques. Aux consommateurs, je souhaite dire que leur choix a un impact direct sur notre territoire. En privilégiant les produits locaux et de saison, ils soutiennent non seulement nos agriculteurs, mais contribuent également à la préservation de notre environnement et à la vitalité de notre économie locale. Ensemble, nous pouvons construire un avenir où l'agriculture est synonyme de qualité, de durabilité et de solidarité.

Des institutionnels engagés

Tours Métropole Val de Loire

« La Métropole met en œuvre des actions concrètes à travers son Projet Alimentaire Territorial. »

(Crédits photos : Tours Métropole Val de Loire)



Madame Patricia SUARD,
Vice-présidente, déléguée à l'Agriculture urbaine et périurbaine et au plan Alimentation territoriale



Alors que nos territoires sont très attractifs, selon vous comment peut-on encourager les acteurs locaux de l'agriculture ?

Il est évident que les acteurs publics concernés doivent mettre en valeur le patrimoine alimentaire de notre territoire. Pour dynamiser son territoire et soutenir l'agriculture locale, La Métropole met en œuvre des actions concrètes à travers son Projet Alimentaire Territorial. En premier lieu, elle soutient l'installation de producteurs, et ce depuis 2012 : à ce jour 8 maraichers ont pu bénéficier d'une aide foncière et technique au lancement de leur exploitation, soutien conditionné à la préservation de l'environnement. Quant à la valorisation des produits du terroir, Tours Métropole Val de Loire apporte une aide aux magasins de producteurs, aux viticulteurs, soit directement, soit aux côtés de la Région Centre-Val de Loire. Aux côtés d'autres acteurs (Chambre d'agriculture, GABBTO, etc.), elle participe à l'organisation d'événements pour faire connaître au grand public les produits issus du terroir du Val de Loire : Ferme Expo, Place du Climat, Savourons le Val de Loire ...

Et, la Touraine étant réputée être le jardin de la France, Tours Métropole Val de Loire contribue au développement des potagers collectifs, si nombreux sur notre territoire : 70 jardins ont été créés à La Gloriette depuis 2019, Tours Métropole Val de Loire cherche enfin à faire évoluer les pratiques alimentaires de son territoire pour promouvoir, auprès des habitants, une cuisine de produits sains et locaux : chaque année, des ateliers pédagogiques sont organisés

pour sensibiliser à l'importance de consommer local (Défi Alimentation, animations auprès du tout public, des scolaires).

Quelles sont les actions de Tours Métropole, pour soutenir notre agriculture locale ?

Tours Métropole a été l'un des premiers partenaires à croire en ce projet et à s'engager aux côtés de l'Association « Projet pour le Val de Loire ». Ce soutien de longue date témoigne de notre volonté de mettre en valeur les richesses de notre territoire et d'encourager les acteurs locaux.

En soutenant l'événement "Savourons le Val de Loire", formidable vitrine de notre région, La Métropole souhaite renforcer le lien entre les producteurs et les consommateurs, promouvoir une alimentation saine et locale et contribuer au rayonnement de son territoire.

À votre avis, quel type d'agriculture doit on privilégier pour préserver la biodiversité ?

Pour Tours Métropole Val de Loire, l'agriculture de demain sera forcément une agriculture durable, résiliente et solidaire. Nous sommes convaincus qu'en choisissant des produits issus d'une agriculture locale et soucieuse de l'environnement, les consommateurs contribuent à soutenir les producteurs de leur territoire et préserver le tissu économique local tout en préservant la biodiversité et les paysages. D'une manière générale, à travers l'ensemble des actions que j'ai évoquées, la Métropole encourage chacun à adopter une alimentation plus responsable, en privilégiant les circuits courts et les produits de saison.



Une IGP mise à l'honneur

Apparues dans les milieux ruraux tourangeaux du Moyen-Age, les rillettes étaient principalement utilisées comme moyen de conservation de la viande. C'est au début du XIXème siècle que les artisans charcutiers reprennent la recette paysanne, l'adaptent à leur savoir-faire et la transmettent de génération en génération. Rabelais et Balzac sont les premiers illustres écrivains amoureux de la Touraine à avoir fait l'éloge des Rillettes de Tours dans leurs ouvrages. Goscigny avait même prévu d'envoyer Asterix, récupérer des Rillettes de Tours à "Caesarodunum". Mais pour alléger l'album "Le Tour de Gaule d'Asterix", il supprima cette étape de sa version finale. La « brune confiture de cochon » ainsi nommée par Balzac est aujourd'hui fabriquée selon la méthode traditionnelle, bien que la recette ait connue quelques modifications.



ainsi nommée par Balzac est aujourd'hui fabriquée selon la méthode traditionnelle, bien que la recette ait connue quelques modifications.

ILS FABRIQUENT LES VÉRITABLES RILLETTES DE TOURS I.G.P. :

AZAY-LE-RIDEAU

Maison Hardouin (salaisonier : 22 rue Nationale, 02 47 40 40 40)

BLÉRÉ

Boucherie Doiseau (13 place de la Libération, 02 47 57 90 58)

BETZ LE CHÂEAU

Maison Galland (Les Bournachères, 02 47 92 30 85)

CHAMBRAY-LÈS-TOURS

Charcuterie Fessard (66 avenue de la République, 02 47 27 43 16)

HUISMES

Boucherie-charcuterie Beugnet (5 place de la Mairie, 02 47 95 54 32)

MONTLOUIS-SUR-LOIRE

Charcuterie Tachau Théodet (20 Rue du Maréchal Foch, 02 47 50 80 38)

La Montlouisienne (salaisonier : 8 rue Pierre Maître, 02 47 45 09 27)

SAINT-AVERTIN Charcuterie Dubourg (6 rue de Cormery, 02 47 27 03 25)

TOURS

Charcuterie Goulay (97 rue du Rempart, 02 47 46 02 31)

Maison Hardouin (salaisonier : les Halles, 02 47 40 40 40)

Maison Clément (Les Halles, 02 47 80 04 71)

TRUYES

Saveurs Gourmandes du Val de Loire (6 rue Alexander Calder - 06 74 47 90 92)

VILLEDOMER

Les Charcuteries Grand Vallée, Le Père Champain, Maison Hardouin (salaisonier : La Grande Vallée, 02 47 55 06 05)

L'Atelier du Loup : Venaison et viande en Sologne

C'est en plein cœur de la campagne solognote, à Salbris dans le Loir-et-Cher que l'Atelier du loup, usine spécialisée dans la découpe et la transformation de gibier, a ouvert ses portes en septembre 2024.

Situé en bordure de la Départementale 2020, l'Atelier du loup s'étend sur une surface de 1.750m². Cette usine moderne, flambant neuve est l'aboutissement d'un projet porté par Humbert de Seroux, le Directeur général, et très attendu par la mairie de Salbris et par la communauté de chasseurs de la région !

La spécialité de l'Atelier du loup : la découpe et la transformation de grands et petits gibiers ... « exclusivement local », se plaît à dire son directeur. « Toutes nos viandes proviennent des territoires de chasse de Sologne ». Promouvoir et valoriser la filière gibier de qualité 100% Sologne : le pari est gagné. En plus du gibier, l'atelier découpe de la viande de boucherie locale, des produits premium issus d'élevages, le but étant de valoriser la production des éleveurs solognots. Et pour que l'offre soit complète, l'Atelier du loup propose même des recettes originales de terrines, brochettes, saucisses et marinades pour gibier, élaborées et fabriquées dans son laboratoire. Fort de ses 4 ateliers de découpe et de ses 10 salariés, l'usine peut traiter sanglier, cerf, chevreuil, faisans, perdreaux, sans oublier la découpe de la viande de boucherie, bœuf, porc, veau, agneau et volailles. Le tout en 100% Loir-et-Cher !

Un marché prometteur

Le gros de l'activité de l'Atelier du loup est le rachat du surplus de gibier en fin de chasse. Pour autant, les chasseurs peuvent également venir à l'atelier pour la découpe de leurs gibiers. Aujourd'hui, 70 % du gibier découpé et transformé est vendu à des grossistes parisiens et locaux, les 30 % restants aux restaurateurs. A horizon 2029, Humbert de Seroux souhaite bien inverser la tendance. Les projets ne manquent pas à l'Atelier du loup. L'ouverture d'une boutique de vente en directe est prévue sur 2025. De quoi régaler les amateurs de gibiers tout au long de l'année !

L'Atelier du loup
34 Avenue de Toulouse
à SALBRIS
02 54 97 81 10
www.atelierduloup.com



Des institutionnels engagés

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire 37

« L'agriculteur d'aujourd'hui est un chef d'entreprise conscient de tous ces enjeux économiques, sociaux ou environnementaux, il s'adapte lui aussi, comme les artisans. »

Connu comme le « Jardin de la France », le Val de Loire abrite une agriculture qui en a fait sa renommée. Elle ne se contente pas de nourrir, elle participe à un véritable art de vivre. Quelles actions permettent aujourd'hui de développer son attractivité ?

Ici se rejoignent le travail des agriculteurs et celui des artisans. Ils ont partie liée de la production de la matière première à sa transformation. En termes de valorisation et d'attractivité, tous les acteurs des filières en passant par les collectivités locales et les chambres consulaires sont appelés à joindre leurs efforts, tant sur le plan de la communication que du marketing ou du tourisme. Les salons professionnels sont aussi de belles occasions pour faire valoir nos terroirs et nos produits. La Touraine n'en manque pas !

La Chambre des Métiers et de l'Artisanat d'Indre-et-Loire soutient l'opération Savourons le Val de Loire et de nombreux événements : pouvez-vous nous en dire plus ?

Là aussi le rôle des représentants des professionnels du secteur de l'alimentaire, comme la Chambre de métiers et de l'artisanat, est essentiel. Il n'était pas imaginable que nous ne soyons pas inscrits dans la démarche et l'ambition de « Savourons le Val de Loire ». C'est la raison pour laquelle nous participons à l'ensemble des manifestations qu'anime cette association afin d'accompagner les professions concernées et de promouvoir nos produits locaux. Plus

généralement, nous sommes associés à l'ensemble des événements locaux qui valorisent le travail des producteurs, salons gastronomiques, foires, marchés spécialisés. Je n'oublie pas l'action menée par toutes nos confréries qui, loin du folklorique, défendent, elles aussi, les traditions, les savoir-faire et la préservation de la qualité de nos produits.

Agriculteurs et artisans ont un même combat : valoriser les produits du terroir et défendre le local. Quelle est votre vision de l'avenir ?

On connaît les menaces et les risques que peuvent entraîner les changements climatiques, nos métiers engagent depuis de nombreuses années les adaptations nécessaires. Bien évidemment l'agriculture est le secteur le plus exposé, le climat étant déterminant dans tous les cycles de production qu'il s'agisse des céréales, des primeurs ou de la vigne. On connaît aussi les contraintes auxquelles ce secteur est confronté. L'agriculteur d'aujourd'hui est un chef d'entreprise conscient de tous ces enjeux économiques, sociaux ou environnementaux, il s'adapte lui aussi, comme les artisans. Il est un écologiste raisonné et son comportement participe chaque jour à la modernisation de son activité. Regardez la qualité d'un salon comme Ferme Expo pour vous en convaincre. Au consommateur j'ai simplement envie de lui dire « Optez pour la qualité, choisissez le local, le produit frais et défendez vos entreprises de proximité ! ».



(crédits photo : CMA)

Monsieur Gérard BOBIER,
Président de la CMA Centre-Val de Loire 37



Jonathan CHIGOT,
Directeur Général de la
Biscuiterie de Chambord

La Biscuiterie de Chambord, une Sologne gourmande

La Biscuiterie de Chambord rayonne depuis 45 ans au sein de la région Centre-Val de Loire.

Entre biscuits sucrés, salés, bio ou sans gluten, la biscuiterie innove chaque année dans des recettes toujours plus gourmandes, à la hauteur de l'incontournable "Palet Solognot", son biscuit historique, une galette pur beurre truffée de raisins macérés au rhum.

Tout en gardant son authenticité et son savoir-faire intemporel, c'est une réelle alliance entre tradition et modernité qui est proposée à sa clientèle au fil des décennies. Pour s'ouvrir toujours plus à de nouveaux horizons, la biscuiterie favorise désormais des collaborations avec des producteurs locaux. Et depuis Avril 2023 la production a ouvert ses portes afin de proposer à ses visiteurs une visite entièrement guidée et détaillée : coulisses de production, dégustations, film explicatif...

Au sein de ses 11 boutiques, c'est donc une large gamme de produits locaux, savoureux et raffinés, qui sont à déguster !



MASLIVES - AMBOISE - CHAMBORD - COUDES
COUR-CHEVERNY - LAMOTTE-BEUVRON
MUIDES - ORLEANS - SAINT-AIGNAN - TOURS

www.biscuiteriedechambord.fr

Cave Coopérative du Vendômois

La Cave Coopérative du Vendômois, située à Villiers-sur-Loir, est un acteur majeur de la viticulture dans la région du Val de Loire. Fondée en 1950, elle regroupe plusieurs viticulteurs passionnés qui travaillent ensemble pour valoriser leur terroir unique. La cave se spécialise dans la production de vins typiques de l'appellation Coteaux du Vendômois, offrant une large gamme de vins rouges, blancs et rosés.

Les membres de la coopérative partagent leurs compétences et leur savoir-faire pour élaborer des vins de qualité, respectueux de l'environnement et des traditions viticoles. La cave met un point d'honneur à favoriser des pratiques durables, contribuant ainsi à la préservation des paysages locaux.

Chaque année, la cave participe à divers concours et événements, obtenant régulièrement des distinctions qui soulignent la qualité de ses productions. Les visiteurs peuvent découvrir l'univers du vin à travers des dégustations, des visites de caves et des ateliers. La coopérative joue également un rôle important dans la promotion du vin du Vendômois, soutenant le développement économique de la région.



Aurélie BAHON,
Directrice du site

La laiterie de Verneuil

Créée en 1909, la laiterie de Verneuil, située à Verneuil sur Indre, valorise le lait de vache et le lait de chèvre de ses 124 exploitations adhérentes. Nous sommes une coopérative indépendante, à taille humaine, où priment la passion de l'élevage local, du métier d'éleveur-agriculteur et surtout l'amour du terroir et des animaux.

Nous garantissons des produits laitiers de grande qualité naturels, savoureux et 100% français : lait UHT, crème, beurre extra fin, fromages au lait cru, AOP et pasteurisés, faisselle de chèvre et poudre de lait. Nous engager dans le projet "Savourons le Val de Loire" reflète notre volonté de soutenir l'économie locale en valorisant les produits régionaux tout en renforçant les liens avec les acteurs du territoire.



Des institutionnels engagés

(crédits photo : CCI Touraine)



Monsieur Pierre-Henri DELMAS,
élu en charge du tourisme et du réseau
d'affaires
Président de l'UMIH



Chambre de commerce et d'industrie de Touraine

« Il revient à la CCI de soutenir et promouvoir toutes les actions qui créent du lien entre ceux qui produisent, qui transforment, qui distribuent et ceux qui les consomment. »

Comment pourrait-on mieux valoriser les producteurs et artisans du Val de Loire afin de faire connaître leur savoir-faire exceptionnel et leur contribution à la gastronomie locale ?

C'est très simple, il s'agit de les faire connaître. Nous disposons dans le domaine de la gastronomie d'une richesse et d'un très grand savoir-faire en région Val de Loire. Nous avons de nombreux producteurs et artisans qui font un travail exceptionnel. Il est important de mettre leurs produits et tous nos savoir-faire en lumière.

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine soutient Savourons le Val de Loire. Pourriez-vous nous en dire plus sur cet engagement ?

Effectivement, la CCI de Touraine est un partenaire de la première heure de l'événement. Cette manifestation est fortement ancrée sur le territoire et il revient à la CCI de la soutenir et promouvoir toutes ces actions qui créent du lien entre ceux qui produisent, qui transforment,

qui distribuent et ceux qui les consomment. Ce lien avec le producteur se retrouve également sur les tables de nos restaurants et dans les rayons de nos grandes surfaces. Et pour nous restaurateurs, le circuit court reste essentiel, car il permet une valorisation l'économie locale et le contrôle de nos produits.

Quelle vision avez-vous de l'agriculture du futur, et quel message aimeriez-vous faire passer aux consommateurs ?

Nous sommes tous d'accord pour dire que l'agriculture de demain doit être bien sûr plus responsable. Mais nous devons également favoriser le développement des circuits courts. A mon sens, il est essentiel de rappeler que l'agriculture ne doit pas être simplement viable pour perdurer. Il faut que le travail de nos paysans soit correctement rémunéré. En cela, favoriser les circuits courts c'est également soutenir l'économie locale. Sans paysans, nous n'aurons plus de produits de terroir.

Cuisinez les produits du Val de Loire



Ingrédients pour 6 verrines

5 poivrons rouges
50 g de chèvre frais
40 g de chèvre demi-sec
huile d'olive - sel et poivre

Verrines de poivrons rouges au chèvre

Préparation

Eplucher les poivrons et les couper en petits morceaux.
Faire revenir les poivrons dans l'huile d'olive, saler et poivrer selon les goûts et laisser cuire à feu doux, à couvert, pendant 20 minutes.
Après cuisson, ajouter le fromage frais et passer le mélange au mixeur de façon à obtenir une texture crémeuse.
Mettre en verrines. Décorer avec des petits cubes de chèvre demi-sec. Mettre au frais.



Ingrédients

pour une quinzaine de rondelles
1 bûche de chèvre demi-sèche
(250g/15cm) - 1 œuf - chapelure - huile

Rondelles de chèvre panées

Préparation

Couper la bûche en rondelles d'un peu moins d'un centimètre d'épaisseur.
Casser l'œuf et le battre.
Tremper les rondelles dans l'œuf battu puis dans la chapelure.
Faire dorer à la poêle dans l'huile.
Servir chaud.

Marché de Gros de Tours

Installé depuis plus de cinquante ans au cœur de la Touraine, le Marché de Gros de Tours s'associe aux actions de l'Association Projets pour le Val de Loire, avec pour objectif constant la meilleure qualité des produits. Partenaire de la Semaine du Goût, il se distingue sur 10 000 m² de locaux réfrigérés. Une dizaine de grossistes en fruits et légumes y offrent un choix incomparable de produits de qualité, complétés par une vingtaine de producteurs locaux. Grossistes en viandes, glaçons, poissons, fleurs et fournitures, traiteur, bar restaurant, garantissent une offre variée, respectant la chaîne du froid pour une sécurité alimentaire optimale. Quelques cellules sont disponibles !

Professionnels ? Venez nous rendre visite
Avenue Vatel à Tours - 02 47 44 20 47
www.marchedegrosdetours.com

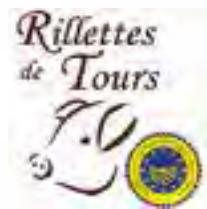




S'AVOIRONNONS LE VAL DE LOIRE

MERCI à nos partenaires

les Producteurs et Distributeurs



les Institutionnels



PRODUIT DU VAL DE LOIRE
L'énergie du bien-être



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

Association Projets Pour le Val de Loire - Association loi 1901
1 rue Schiller - BP 80415 - 37204 Tours Cedex 03
Nous contacter : 02 47 32 22 66 - projetspourlevaldeloire@gmail.com