

Paris, le dimanche 23 février 2020

Contacts Presse

MOTS-CLES : SALON / SIA2020 / PRODUITS ALIMENTAIRES / PRODUCTEURS / GASTRONOMIE

Agence C3M
Tél. : 01 47 34 01 15

Michelle AMIARD
michelle@agence-c3m.com

Laurence DELVAL
laurence@agence-c3m.com

La Haute-Marne continue son show sur le SIA rejointe par ses producteurs sur son stand

Programme disponible [ici](#).

Pavillon 3, Région Grand Est, Stand Haute-Marne L 146

Sur le salon - Rencontre presse le MERCREDI 26 FEVRIER, à 13h30 – « Agrilocal 52 et les circuits courts, quelle influence sur la qualité des repas et le travail du chef de cuisine d'un collège » avec : Nicolas Lacroix, Président du Conseil départemental de la Haute-Marne, Laurent Gouverneur, Vice-président en charge de l'environnement et du tourisme, les fournisseurs, Mme la Principale, du chef de cuisine et des élèves du collège de Wassy.

Inscrivez-vous : auprès de Michelle AMIARD, 06 60 97 24 00 ou michelle@agence-c3m.com !

En avril - Journée Accord mets & vins haut-marnais, le JEUDI 30 AVRIL à l'Abbaye Auberive Haute-Marne. Chefs : Takashi KINOSHITA du Château de Courban (21) et André JACOULOT des 3 Provinces à Vaux/Aubigny (52). Départ à 8h30 en bus privé depuis Paris Bercy, retour sur Paris 18h.

Inscrivez-vous : auprès de Michelle AMIARD, 06 60 97 24 00 ou michelle@agence-c3m.com !

En matière de diversité alimentaire, la Haute-Marne s'impose

Le service de presse vous propose : **Immersion-découverte dans l'univers culinaire du département, interviews des porte-parole et producteurs, repérage pour accueils presse 2020.** Découvrez les ressources de la nature, les entreprises et les talents, les produits et les recettes haut-marnais. Les exposants et les animations se succèdent, faites votre choix !

Après l'ouverture du 22 au 24 février, assurés par :

La Ferme de Busson (Volailles fermières), Chez l'Pierre (Porcs plein air : charcuterie), Les Clairs Chênes (Lentilles), La ferme des Plantes (Légumes secs : lentilles, pois chiche, haricots), Les Ruchers du Plateau de Langres (Miel, pains d'épices et produits apicoles), Produit naturel de la ruche (Miel, pains d'épices et produits apicoles), L'Abeille du Vallage (Miel, pains d'épices et produits apicoles), Les Cassis d'Alice (Confitures, sirops, pâtes de fruits, biscuits, crèmes), Champagne Hervé Hudelet (Champagne), Le Muid Montsaugeonnais (Vins), L'Émeraude de l'Ecluse (Spiruline), Les Alpagas d'Orival (Laines et mohair),

Et la Distillerie Georges Decorse (Eau de vie, liqueur) présent en habitué pour toute la durée du salon,

On retrouve en 2e semaine, du mardi 25 au jeudi 27 février :

La ferme du Bocage (Canard : foie gras, terrines, rillettes, confits, cassoulet), Le pigeon Barrois (Pigeon : viande fraîche et terrines diverses), Le rucher du miel d'or de Chez Jek (Miel, pains d'épices et produits apicoles), L'abeille Chercheuse (Miel, pains d'épices et produits apicoles), Brasserie de Vauclair (Bière La Choue), Champagne Daubanton & Fils (Champagne), Champagne Christian Péligré (Champagne), La Poule Meunière (Pâtes, farines), Les Herbes de Lina (Herbes sèches aromatiques et médicinales), Saveurs de Mets (Huiles alimentaires)

Et, du vendredi 28 au dimanche 1er mars

Fromagerie Remillet (Fromage de Langres), Les Escargots du Plateau (Escargots cuisinés), Le champ des milles pâtes (Pâtes et pailles en pâtes), Le Rucher du Grand Jardin (Miel, pains d'épices, bougies), Les Ruchers de l'Étoile (Miel, pains d'épices et produits apicoles), Safran du Vallage (Safran), La Brasserie artisanale du Der (Bière), Le Domaine des Rubis (Jus de fruits, vin et vinaigre de groseilles et de cassis), Champagne Nicolas Bass (Champagne), Les saveurs d'Annalice (Huiles alimentaires, biscuits, pâtes à tartiner), Huilerie du Haut du Sec (Huiles alimentaires)

A propos de la Haute-Marne

Vous situez la Haute-Marne ? Entre Alsace et Île-de-France, à 2h10 de la gare de l'Est. Dans la région Grand Est.

Avec 250 000 hectares de forêt, 1 800 km de rivières, 5 lacs, la Haute-Marne compte parmi les départements les plus verts de France qui accueille depuis novembre 2019 le Parc national de forêts.

C'est donc un territoire à taille humaine. On surfe ici en haut débit (pour 100% des habitants*, même dans les plus petites communes) et l'activité économique est aussi industrielle.

Le département héberge de longue date des activités industrielles avec des groupes connus dans le monde, des PME-PMI et des indépendants. Des histoires d'entrepreneurs qui créent, innovent, fabriquent, se développent, exportent.

Le Conseil départemental de la Haute-Marne, mène un partenariat historique avec le monde agricole.

Dans le cadre d'une concertation élargie et renouvelée avec les différents partenaires du monde agricole, le Département met en place une véritable stratégie de développement, filière par filière, tout en protégeant et valorisant l'environnement, la biodiversité et les espaces naturels sensibles. Il intervient ainsi en complémentarité avec la Région Grand Est.

Le Département accompagne la ruralité et ses spécificités. Par sa politique d'achats publics, notamment au travers de son adhésion à Agrilocal, plateforme web mettant en relation producteurs locaux et acheteurs publics de la restauration collective (dans les collèges, les Ehpad, etc.), il favorise les circuits courts. Il soutient et encourage également la mise en relation directe des producteurs et des consommateurs, à l'image des drives fermiers ou des plateformes numériques dédiés à la mise en valeur des productions locales.

D'ici 2021, le Département engagera plus de 1,5 million d'euros en faveur du monde agricole.

Plus ici : <http://respirez-inspirez.com/>

**hors zones AMII développées par les opérateurs privés*