

Communiqué de Presse



Journée Vosges au Salon International de l'Agriculture Jeudi 1 mars

Afin de promouvoir la qualité et la diversité des produits vosgiens au sein de la région Grand Est, notre savoir faire sera à l'honneur sur le stand de la Grande Région situé dans le Hall 3 allée B-66 le jeudi 1 mars à parti de 10h30.

Cette année et pour la première fois, le Conseil Départemental s'associe à la Chambre d'Agriculture pour accroître la visibilité et faire rayonner les Vosges à travers un partenariat fort: «Je suis Agriculteur et Je Vois la Vie en Vosges».

Animations culinaires

A 11h et à 14h : Théotime Bernardin (gérant du foodtruck Mister Thot Burgers à Tendon), accompagné d'élèves du Lycée Camille Claudel de Remiremont, proposera des mini burgers Vosges Terroir.

Théotime Bernardin est un jeune vosgien de 24 ans originaire de Tendon, il a participé à l'émission Kohlanta 2017 mais surtout il est gérant de son propre food-truck. Passionné par la cuisine depuis tout petit, ce jeune entrepreneur a créé le premier food-truck vosgien. Il parcourt toutes les Vosges et une partie du Grand Est pour faire découvrir ce concept très adapté à ce département plutôt rural. Théotime propose des hamburgers 100% vosgiens.

A 15h : Les produits innovants vosgiens seront aussi à l'honneur avec une démonstration culinaire proposée par **Frédéric Parmentier, traiteur Croustillance** à Châtel dans les Vosges.

Contact Presse

Chambre d'Agriculture des Vosges
Romain Charles
romain.charles@vosges.chambagri.fr - 03 29 29 23 89

www.vosges.chambre-agriculture.fr

Speedmeeting avec la Presse Nationale et Spécialisée Brunch de 11 à 13h

Objectifs :

- Valoriser de la filière agriculture et agroalimentaire Vosgienne
- Faire rayonner les Vosges, ses atouts et ses savoir-faire sur la scène nationale à travers des projets spécifiques et innovants

- 1- Tour de séchage de Lactosérum de la fromagerie de l'Ermitage,
- 2- CDHV, 1ère entreprise agroalimentaire en termes de visiteurs en France
- 3- Spiruline, à travers l'investissement collectif et l'Unité de Méthanisation
- 4- Enerjus, à travers le processus de pressage
- 5- Miranille, à travers les produits traditionnels sans cesse revisités
- 6- Charcuterie Pierrat
- 7- La Madelon, à travers le renouveau des Brasseries dans les Vosges
- 8- Isabelle Perry – éleveuse connectée
- 9- Agrilocal88, les Vosges sont pilotes, tous les collèges sont dans la démarche
- 10- Forê, l'Effet Vosges, Concept de sylvothérapie
- 11- Vosges Terroir, label de qualité depuis 30 ans

Epicerie Vosges Terroir

Comme les années passées, la marque Vosges Terroir fera le déplacement à Paris pour proposer, une « épicerie » faisant la renommée du paysage gastronomique vosgien. Retrouvez pendant 10 jours dans cette épicerie une panoplie de produits proposée par les producteurs Vosges Terroir suivants :

- Crêpe e-claire
- Bongrain-Gérard
- Brasserie Burval
- Spirul'in Vosges
- Boulangerie Nedelec
- Maison Riondé
- Lecomte-Blaise
- Cafés Canton
- Maison Moine
- La Coussoyote
- Enerjus - Maison Thomas
- GAEC de la Charmine



6 ambassadeurs vosgiens seront présents cette année encore, à travers un stand, pour présenter leurs produits

La confiserie des hautes Vosges :

Installée dans les Hautes Vosges depuis 1986, la Confiserie des Hautes Vosges confectionne aujourd'hui plus de 170 tonnes de bonbons par an à feu nu. En plus des bonbons vosgiens traditionnels que l'on trouve dans cette boîte en fer verte, la confiserie a élargi sa palette de sucreries toutes cuites selon un savoir faire particulier incluant ces petits secrets de fabrication : cuisson à feu nu, huiles essentielles de sapin, chaudron de cuivre. Une cinquantaine de sucreries différentes est actuellement à disposition des gourmands ou tout simplement ceux à la recherche des saveurs de leur enfance. Délicieux, acidulés et sucreries et animera son stand par des découpes de plaques de bonbons des Vosges.

La Fromagerie de l'ERMITAGE

Ces fromages célébrés pour leur goût unique et leur authenticité viennent des massifs montagneux de l'Est de la France où la nature reste encore sauvage et préservée. La Fromagerie de l'Ermitage a été créée en 1931. Depuis près plus de 80 ans, elle s'est développée tout en préservant ses valeurs humaines, son savoir-faire ancestral et sa recherche constante de la qualité et du goût. Avec les fromages Ermitage, c'est chaque jour la fête du goût : fromages à grignoter ou instants de convivialité et de partage.

JOLIVAL / Le Vosgien Gourmet et PIERRAT

Comme chaque année, JOLIVAL / Le Vosgien Gourmet et PIERRAT vous feront découvrir des produits typiques des Hautes Vosges comme le jambon et le jambonneau cuit au foin de montagne dont les secrets de fabrication restent bien gardés. Côté casse-croûte : des tartines de lard et de munster et des sandwiches de jambon au foin seront disponibles au stand.

La Brasserie Artisanale des Vosges

Les brasseurs choisissent méticuleusement les matières premières qui seront utilisées pour la conception des bières. L'eau de source des Vosges est utilisée pour brasser les bières de la brasserie. Notons la présence dans le catalogue d'une bière mystère, qui ne révélera ses secrets qu'une fois dans votre bouche, celle-ci est nommée La Devinette.

SARL en forges

Après plus de 40 ans passés à vivre de ses passions sportives, (ski alpin puis sport automobile), Paul BOURION entreprend aujourd'hui une nouvelle étape professionnelle très motivante : créer des produits gastronomiques générateurs de plaisirs destinés aux épicuriens. L'idée de faire se rencontrer ces deux terroirs, Lorrain et Malgache, un mélange délicat de douceur et de caractère est né de ces années ! C'est ainsi qu'a été créé la Miranille. Découvrez le mariage subtil de deux Reines, la Mirabelle de Lorraine et la Vanille de Madagascar, le goût du fruit, la chaleur et la délicatesse des épices.

Rucher la Reine des Vosges – Sarah Holtzmann

Basé à Moussey, Sarah Holtzmann propose une vente en direct de miels et des produits de la ruche français. Conformément au métier d'apiculteur le miel, la gelée royale bio et tous autres produits vendus sur le site, assurent une traçabilité sans faille.

Le Rucher la Reine des Vosges c'est surtout la passion des abeilles et de la nature, mais aussi des valeurs sur le savoir-faire traditionnel.



LA VIE EN
VOSGES
Le Département



Vosges Terroir... goûtez les Vosges !

Les éleveurs Vosgiens participants aux concours des animaux

Espèce bovine :

Race Simmental française :

GAEC HANCE SAINT VINCENT à Liffol le Grand – 03.29.06.69.87

Espèce Equin :

Race Ardennais

Yves Lacroix à Chef Haut – 03.29.65.61.31

Espèce Canine :

Race terrier australien a poil soyeux

Serge Schneider à Sainte Marguerite

Race bearded collie

Christian Uhrig à La Bresse

Une récompense pour la FDSEA 88

8 ans après sa première participation, la FDSEA des Vosges a de nouveau concouru à l'opération « **le tour toujours** ». Issu d'un partenariat avec la société du tour de France, ce concours est destiné à mettre en valeur l'agriculture, avec un thème imposé, lors du passage des coureurs cycliste à l'occasion de la grande boucle. C'est ainsi que **les agriculteurs des cantons de Vittel et Bulgnéville** se sont distingués en finissant **3^{ème} au niveau national** et se verront remettre leur prix le 1er mars prochain au salon de l'agriculture sur le stand de la FNSEA à 11h30. Leur réalisation, une montre géante de 25m sur 25m dont les aiguilles étaient tirées par un quad, mettait en valeur les fromages, et l'eau, 2 des productions qui font la renommée de notre département.

Ovinpiades

2 élèves du CFPPA de Mirecourt en formation CS Ovin ; **Marien Bidon et Jordan Voiney** ont décroché leur billet pour la finale nationale qui aura lieu au Salon de l'Agriculture à Paris



LA VIE EN
VOSGES
Le Département

