



# DOSSIER DE PRESSE

**59<sup>ÈME</sup> SALON INTERNATIONAL DE  
L'AGRICULTURE**

25 FÉVRIER – 5 MARS 2023

# SOMMAIRE

## 1

### L'ALLIER, PRÉSENT AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

- Le Restaurant Allier Bourbonnais (hall 3 allée D n°240)
- Le Comptoir des produits Allier-Bourbonnais (hall 3 allée C n°92)
- Un retour sur le Concours Général 2022 : l'Allier distingué pour la qualité de ses produits

## 2

### LE BONHEUR EST DANS LE PLAT AVEC LES PRODUITS DU BOURBONNAIS !

## 3

### LE DÉPARTEMENT DE L'ALLIER, UN SOUTIEN DE PROXIMITÉ

- Un soutien aux agriculteurs et aux éleveurs bourbonnais
- Un soutien à la commercialisation en circuit court
- L'agrément Allier Bourbonnais Produits
- La plateforme @grilocal, l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux

## 4

### L'ALLIER, UNE MARQUE TERRITORIALE

## 5

### L'ALLIER, UN DÉPARTEMENT POUR TOUS LES PROJETS



## LA BOUTIQUE ALLIER BOURBONNAIS PRODUITS

Au sein de l'espace Auvergne-Rhône-Alpes dans le Hall 3, l'agence tiendra pour la première fois une boutique de produits locaux sur son stand de 46m<sup>2</sup>. Composée des références d'une trentaine de ses adhérents, elle vendra terrines, Pomone du Bourbonnais (alcool de pomme), chocolats et autres productions bourbonnaises.

Tout au long de la semaine les visiteurs pourront repartir avec un bout du Bourbonnais, ainsi que de la documentation touristique. De quoi leur donner des idées de vacances au grand air !

## RETOUR SUR LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2022 : L'ALLIER DISTINGUÉ POUR LA QUALITÉ DE SES PRODUITS

La petite feuille de chêne récompense les plus grands savoir-faire français. Créé en 1870, le Concours général agricole sélectionne et prime le meilleur de la génétique animale et des produits du terroir français. Sa mission : être la vitrine de l'exceptionnelle biodiversité de la génétique et de la gastronomie françaises. 2 médailles sont venues récompenser la qualité des produits des entreprises bourbonnaises en 2022 (hors vins) :



Palet du vernet  
**SAS FROMAGES BACH**



Gaperon du toine  
**SARL PAGEDID**

# LE BONHEUR EST DANS LE PLAT AVEC LES PRODUITS DU BOURBONNAIS !

2

Dès les années 70, il est l'un des tout premiers départements à encourager les producteurs à s'orienter dans des filières qualité. Résultat : en 1974, il devient le berceau du Charolais du Bourbonnais, le premier Label Rouge attribué à une viande bovine adulte. Aujourd'hui, cette reconnaissance officielle de qualité supérieure bénéficie à « l'Agneau du Bourbonnais. », le « Porc fermier d'Auvergne » et les « Volailles fermières d'Auvergne ». De plus, ces produits possèdent l'Indication Géographique Protégée, le prolongement européen des signes officiels de qualité nationaux.

L'Agriculture bio est également bien représentée dans l'Allier, avec une surface engagée en agriculture biologique qui classe le département comme le meilleur élève de la région Auvergne.

Par ailleurs, depuis de nombreuses années les vins de Saint-Pourçain se sont ardemment investis dans la démarche d'obtention de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC). Avec succès, puisque 2009 marquera l'obtention de ce précieux et mérité sésame.

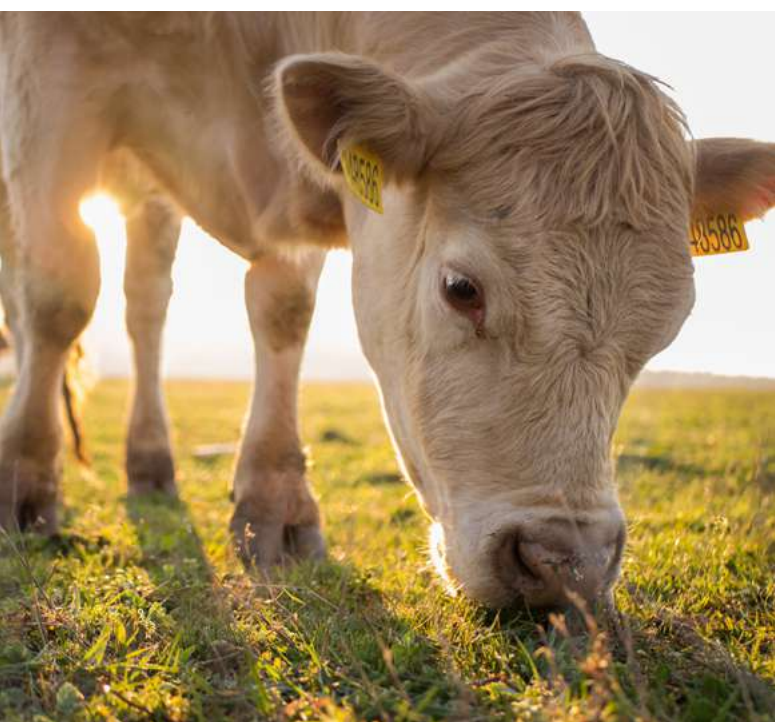
Depuis 2022, le poulet a lui aussi son AOC avec le Poulet du Bourbonnais. De race ancienne, élevé de façon traditionnelle, il fait l'objet de toutes les attentions d'éleveurs passionnés qui lui confère des qualités gustatives exceptionnelles.



## Le Charolais du Bourbonnais

Depuis 1974, le Bœuf Charolais du Bourbonnais bénéficie du Label Rouge et de l'Indication géographique protégée. Il est le 1er Label « Bovin » qui a été attribué en France. L'élevage se pratique donc uniquement dans l'Allier et essentiellement dans la région naturelle du bocage bourbonnais faite de parcelles arborées de chênes. L'Allier est le second département producteur de Charolais.

L'animal bénéficie d'une alimentation à l'herbe les trois quarts de l'année et d'une nourriture à base de fourrages et de céréales à l'étable. Nature, nourriture, le bien-être animal est une priorité. Ainsi, pour éviter du stress, ce sont les éleveurs eux-mêmes qui amènent directement les animaux à l'abattoir qu'ils ont créé, la SICABA, situé à quelques dizaines de kilomètres de l'exploitation. Autre particularité, le temps de maturation de la viande est de minimum 10 jours (jusqu'à 45 j), le plus important des cahiers des charges Label Rouge et surtout un gage d'exceptionnelle tendreté de la viande. Aujourd'hui, certains éleveurs représentent la 3e génération investie dans cette démarche qualité.



## L'Agneau du Bourbonnais

L'Agneau fermier du Bourbonnais est élevé en Allier et bénéficie du Label Rouge depuis 1990 et de l'IGP (Allier uniquement). Particularité, jusqu'à l'âge de 60 jours, l'agneau se nourrit du lait de sa mère. Grâce à ce savoir-faire, sa viande est d'une texture très fine et sa couleur est rosée claire. Elle est entourée d'une mince pellicule de gras blanc, qui lui donne toute sa saveur.

## Le Poulet Bourbonnais

Le Poulet Bourbonnais est une race ancienne qui trouve ses origines à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Elle est née de la rencontre entre la poule blanche, présente depuis des siècles dans les vallées de l'Allier et le coq Brahma, venu d'Asie. Rustique, le Poulet Bourbonnais se nourrit presque exclusivement de céréales. Les éleveurs sont les héritiers du mode d'élevage des anciens métayers, très présents dans l'Allier. Ainsi, dès quatre mois, les éleveurs complètent son alimentation avec du « petit lait ». Cette méthode traditionnelle permet d'obtenir une chair nacrée à la saveur incomparable. Allier Volailles, l'abattoir unique du Poulet du Bourbonnais est plus que centenaire, a obtenu en 2022 l'AOC Poulet du Bourbonnais, un gage de qualité gustative.



### **Le Porc Fermier d'Auvergne**

Été comme hiver, le Porc Fermier d'Auvergne est l'un des rares à être élevé en plein air, avec minimum 85m<sup>2</sup> par animal. Pour son bien-être il dispose d'abris. Ce mode d'élevage renoue avec la tradition et depuis 1989 les professionnels de cette filière ont obtenu la garantie du Label Rouge et de l'IGP. Le Porc Fermier d'Auvergne est nourri avec une alimentation traditionnelle, composée essentiellement de céréales (75 % minimum).

### **Les Volailles fermières d'Auvergne**

Les Volailles fermières d'Auvergne bénéficient d'un Label Rouge, garantie de qualité et de goût, et d'une IGP, preuve de l'excellence du terroir. Toutes les Volailles fermières d'Auvergne sont élevées en plein air. Elles reçoivent une alimentation naturelle à base de céréales de blé et de maïs (jusqu'à 80 % pour les poulets), complétée par des végétaux, éléments minéraux et oligo-éléments. Cette alimentation garantit la saveur incomparable des véritables Volailles fermières d'Auvergne.

## **LES VINS DE SAINT-POURÇAIN**

Le vignoble de Saint-Pourçain est l'un des plus anciens de France. Il a acquis ses lettres de noblesse au moyen-âge grâce à Saint-Louis et aux papes en Avignon. Aujourd'hui, ce vignoble compte plus de 600 hectares et de nombreux amateurs continuent d'apprécier ces vins blanc, rouge ou rosé. Si vous penchez pour les blancs, ce sera l'occasion de découvrir le Tressaillier, un cépage local cultivé uniquement sur le vignoble de Saint-Pourçain. Les vignerons de Saint-Pourçain se sont inscrits de longue date dans une démarche de qualité.

En 2009, ces efforts se sont concrétisés par l'obtention de l'AOC.

Parmi cette production, un vin primeur : La Ficelle de Saint-Pourçain. Chaque année, la sortie de ce vin fait l'objet d'un concours de dessinateur de presse nationale. Celui retenu voit son dessin figurer sur la bouteille de l'année. Celle-ci est accompagnée d'une petite cordelette. Là commence la légende. Celle du tavernier qui mesurait la quantité de vin dans les pichets avec une cordelette à nœuds. En l'an 1487, Gaultier, tavernier à Saint-Pourçain, fût à l'origine de la Ficelle. Dans son estaminet enfumé et fort sombre, Gaultier servait le vin dans des pichets en terre et en étain. Mais ceux-ci ne lui permettaient pas d'évaluer avec précision la consommation de ses clients, ce qui lui valait toujours des discussions interminables. C'est alors qu'il eut l'idée de plonger un bout de ficelle dans les pichets, en faisant un nœud correspondant aux mesures de l'époque, la demi-pinte et la pinte.

# LE DÉPARTEMENT DE L'ALLIER, UN SOUTIEN DE PROXIMITÉ

3

## UN SOUTIEN AUX AGRICULTEURS ET AUX ÉLEVEURS BOURBONNAIS

En tant que territoire rural, l'agriculture tient un rôle dominant et contribue à l'économie locale et à l'aménagement du territoire. Elle représente le 3<sup>ème</sup> secteur d'activité économique du département. Ce dernier a affirmé depuis de nombreuses années une politique volontariste de soutien. Les interventions du Département en faveur de l'agriculture contribuent à cette dynamique.

Les orientations de la politique agricole du Département répondent donc à plusieurs préoccupations : autonomie des exploitations, création de valeur ajoutée, compétitivité et innovation des entreprises, circuit court et alimentation de proximité tout en s'inscrivant dans une démarche de progrès environnemental et en réconciliant l'agriculture avec la société.

Maillage des territoires, maintien des activités agricoles, développement de la diversification agricole, valorisation des produits locaux auprès de la restauration collective sont autant d'axes mettant en avant les atouts de l'Allier dans un contexte de crises récurrentes.


Le Département poursuit son soutien à l'agriculture en soutenant les investissements à la modernisation des exploitations ; en accompagnant les agriculteurs dans la maîtrise de la qualité sanitaire des cheptels ; en favorisant la valeur ajoutée par le développement d'activités de diversification agricole ;



en soutenant les investissements des exploitations agricoles, l'animation des projets portés par la chambre d'agriculture et l'appui/conseil en agriculture biologique ; en apportant son soutien à des projets exceptionnels et aux aides sanitaires ; en soutenant les éleveurs bourbonnais face aux changements climatiques ; en aidant à la création ou mise en dérivation de retenues d'eau ; en soutenant le développement des circuits courts et des produits locaux ; en soutenant le développement de l'AOC Poulet du Bourbonnais.

## UN SOUTIEN À LA COMMERCIALISATION EN CIRCUIT COURT

Compte tenu du contexte de crise liée à la pandémie COVID-19, les élus du Conseil départemental ont voté à l'unanimité, lors de la session du 2 juillet 2020, un plan de relance et de solidarité d'envergure : 240 M€ d'investissements sur 3 ans. Ce plan a été construit sur 4 piliers : attractivité du territoire, aménagement, qualité de vie, solidarité départementale.



La crise COVID 19 a remis la question de l'alimentation au cœur des priorités et a eu un effet accélérateur. Elle a mis en lumière le rôle crucial joué par tous les acteurs de la chaîne alimentaire et en premier lieu les agriculteurs. La profession et les collectivités se sont mobilisées pour faire face aux difficultés avec pour objectif la mise en valeur des produits locaux auprès des consommateurs pour booster l'économie locale et soutenir les producteurs. Les productions fermières ont connu un regain d'intérêt avec une capacité des producteurs à s'organiser pour faire face à la situation. Les producteurs fermiers ont imaginé des formes innovantes de commercialisation dans l'urgence dans des configurations plus ou moins professionnelles.

Aussi, le Département souhaite soutenir des projets collectifs et innovants afin de conforter les nouvelles dynamiques vers une alimentation plus territorialisée et plus durable, où l'initiative de terrain est un facteur de réussite.

Afin de répondre à ces objectifs, le principe d'un Appel à Manifestation d'Intérêt a été privilégié afin d'étudier et sélectionner les projets qui peuvent être spécifiques en fonction des territoires. La priorité de cet AMI est de favoriser la commercialisation des produits locaux, par les producteurs, au plus près des consommateurs. Il s'agit d'inciter l'émergence de démarches collectives partagées (privées/publiques) pour une consommation durable et responsable des produits locaux. L'objectif est également de pouvoir identifier les points de vente sous l'égide de la marque commune « Allier Bourbonnais Produits », aux couleurs de la marque territoriale Allier Bourbonnais, l'Auvergne d'azur et d'or. Ce signe distinctif permettra aux consommateurs d'être assurés de la provenance locale des produits. Les produits commercialisés ne seront pas exclusivement alimentaires, le critère principal étant qu'ils soient produits et/ou transformés et/ou fabriqués dans l'Allier.

# L'AGRÉMENT ALLIER BOURBONNAIS PRODUITS

L'enjeu de cette démarche, portée par Allier Bourbonnais Attractivité, est simple :



soutenir la production locale en facilitant les échanges et les rencontres entre producteurs et consommateurs, et en développant sa notoriété à travers des outils de communication, la participation à des salons et des événements locaux, régionaux, nationaux. C'est d'ailleurs le cas avec cette édition 2023 du SIA.

**L'OBJECTIF EST DE LES FAIRE CONNAÎTRE ET DE RÉPONDRE À L'EXIGENCE ACTUELLE DES CONSOMMATEURS À LA RECHERCHE DE PRODUITS DE QUALITÉ, AUTHENTIQUES ET INSCRITS DANS UNE DÉMARCHE ÉTHIQUE EN FAVEUR DE L'EMPLOI LOCAL.**

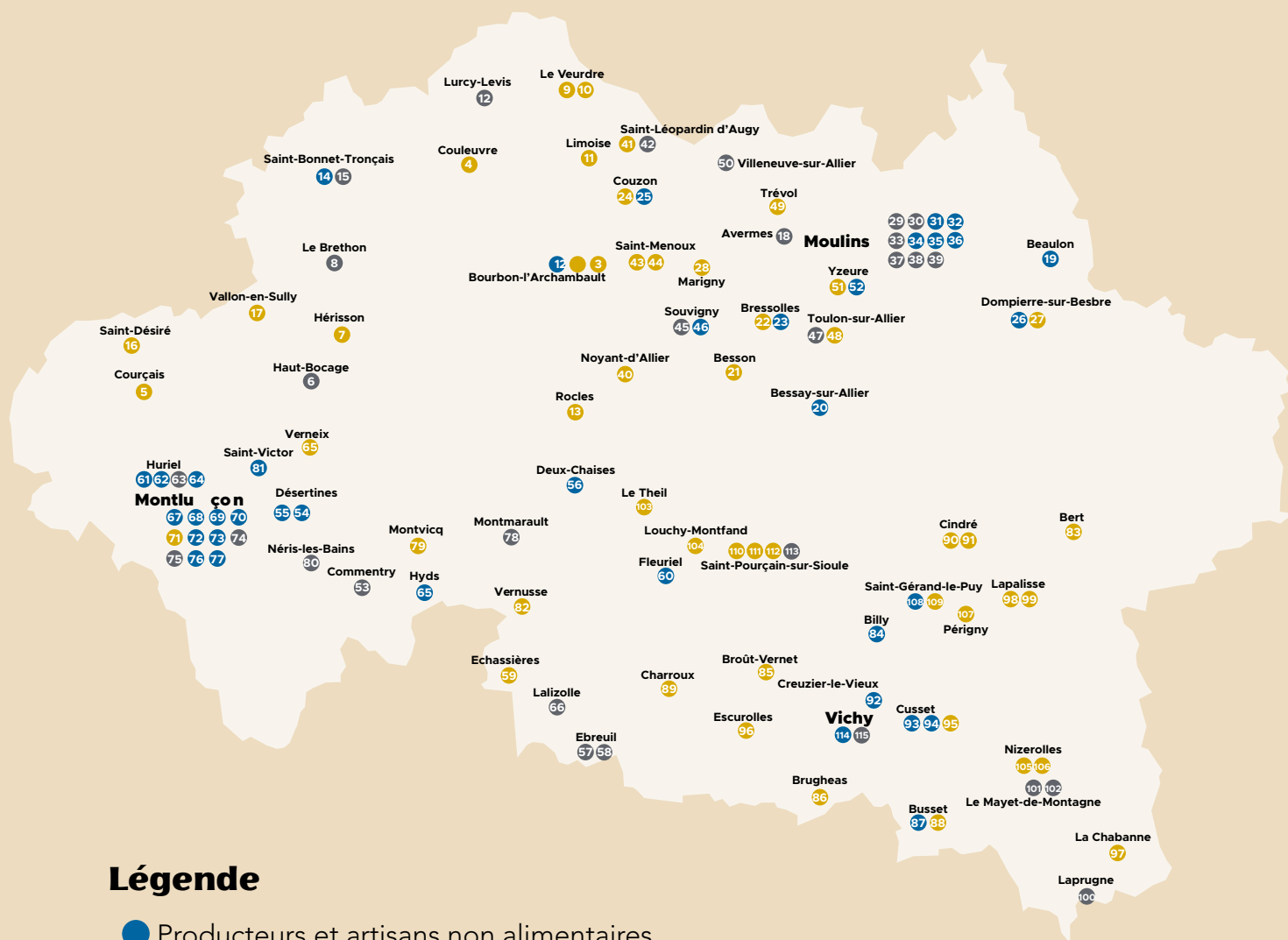
- **Un enjeu économique** : acheter local, soutenir l'emploi et le développement du territoire.
- **La promotion de l'image du département** : valoriser l'Allier à travers ses produits.
- **Une mobilisation des acteurs** : l'agrément ALLIER BOURBONNAIS PRODUITS vise les produits matériels élaborés sur le département mais toutes les entreprises (prestation de services, distribution...) ont aussi la possibilité de rejoindre le mouvement en utilisant, référençant, distribuant ces produits.

Pour valoriser les produits fabriqués dans l'Allier, l'objectif est de réunir producteurs et consommateurs autour de l'agrément Allier Bourbonnais Produits, certifiant la provenance bourbonnaise des produits, qu'ils soient issus du monde agricole, agroalimentaire, artisanal ou industriel.

Allier Bourbonnais Produits c'est aussi des boutiques de produits locaux qui mettent en avant les savoir-faire de nos producteurs et artisans bourbonnais.

Les candidatures sont soumises au comité d'agrément Allier Bourbonnais Produits. Celui-ci est composé de l'agence d'attractivité du Bourbonnais, de la Chambre d'agriculture, de la Chambre de commerce et d'industrie, de la Chambre de métiers et de l'artisanat, de l'association D3A, membres auxquels pourront s'ajouter des experts et professionnels des filières en fonction des dossiers présentés.

À ce jour, déjà 115 producteurs et artisans ont rejoint la démarche et sont porteurs de l'agrément.



## Légende

- Producteurs et artisans non alimentaires
- Producteurs et artisans alimentaires
- Boutiques

### Contact

Céline BONNET // Chargée de promotion des Produits du Bourbonnais  
bonnet.c@allier-bourbonnais.fr - 06 78 07 89 30  
[produits.allier-bourbonnais.fr](http://produits.allier-bourbonnais.fr)

# AVEC AGRILocal, LE DÉPARTEMENT S'IMPLIQUE POUR FAVORISER L'INTRODUCTION DES PRODUITS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE



Le Département de l'Allier mène une politique volontariste dans le développement de l'agriculture et de l'agro-alimentaire qui se traduit par le soutien à une agriculture de proximité et au développement des

circuits courts. @grilocal permet la mise en relation simple et immédiate entre les acheteurs publics et privés de la restauration collective (collèges, écoles primaires, lycées, maisons de retraite...), avec les producteurs agricoles locaux et ce, sans intermédiaire. @grilocal est la seule plateforme nationale qui permet un respect rigoureux des règles de la commande publique et se veut un outil au service des territoires. Elle répond en outre à plusieurs compétences dévolues au Département, aux premiers rangs desquels :

- **le tourisme**, par la mise en valeur des produits locaux
- **la solidarité territoriale**, par un soutien actif à l'emploi et à l'économie locale
- **l'éducation**, pour que les jeunes aient une véritable culture des produits du terroir.

# L'ALLIER, UNE MARQUE TERRITORIALE

4



## UNE MARQUE, UN ÉTENDARD

La marque territoriale cherche à développer l'attractivité et le rayonnement de l'Allier, en réunissant celles et ceux qui partagent les valeurs du Bourbonnais. Pour attirer des touristes, de nouveaux habitants, des porteurs de projets, des talents... il faut nous distinguer, renforcer notre positionnement et l'attachement au territoire. C'est aussi un marqueur d'identité et de fierté pour toutes les Bourbonnaises et les Bourbonnais, appelés à devenir les premiers ambassadeurs de leur territoire. C'est le moyen de valoriser nos énergies, nos talents, nos jeunesses, nos beautés, nos pépites, nos réussites, nos innovations !

Pour mettre en œuvre cette stratégie de valorisation et de promotion du département et de ses territoires, le Conseil départemental de l'Allier a créé Allier Bourbonnais Attractivité. Ses actions portent sur l'attractivité de l'Allier, l'accueil de nouveaux talents, la promotion des produits bourbonnais, la valorisation des patrimoines naturels, culturels et gourmands du territoire.

# L'ALLIER, UN DÉPARTEMENT POUR TOUS LES PROJETS

5

**3 AIRES URBAINES**  
irriguant chacune une partie  
du territoire



De grands groupes  
d'**ENVERGURE  
INTERNATIONALE**

Un tissu **ÉCONOMIQUE  
DIVERSIFIÉ**



Un **POSITIONNEMENT**  
géographique **CENTRAL**

## LES MISSIONS D'ALLIER BOURBONNAIS ATTRACTIVITÉ

- La promotion d'offres d'installation, l'accueil et le suivi des porteurs de projet
- La prospection et l'accompagnement de professionnels de santé
- La promotion touristique du département
- La qualification et la promotion du savoir-faire bourbonnais

## UNE ÉQUIPE À L'ÉCOUTE

Créer ou reprendre une petite entreprise est une aventure qui nécessite d'être bien accompagné. Chez Allier Bourbonnais Attractivité, le pôle développement touristique et économique est dédié à cette mission et a pour objectif la réussite de ces projets.

## POUR LES PORTEURS DE PROJETS

- Commerces de proximité
- Hôtellerie
- Restauration
- Agriculture
- Artisanat
- Professions de santé
- Gîtes, etc...

Avec une équipe engagée, ils bénéficient de la découverte des opportunités de l'Allier. Visites des locaux, aperçu du territoire et de ses richesses...

Un accompagnement personnalisé pour des projets professionnels tout en incluant les projets personnels.



# CONTACT

12 cours Anatole France  
03000 Moulins

**Laura MERITET**

*Chargée de communication*

meritet.l@allier-bourbonnais.fr  
04 70 34 41 23



**Allier Bourbonnais**



**Allier Tourisme**

[allier-bourbonnais.fr](http://allier-bourbonnais.fr)