



Région **ALSACE**  
**CHAMPAGNE-ARDENNE**  
**LORRAINE**

## Dossier de presse

Salon international de l'agriculture  
27 février au 6 mars – Hall 3

## Venez découvrir la nouvelle région Alsace Champagne-Ardenne Lorraine

La Chambre d'agriculture et la Région Alsace Champagne-Ardenne Lorraine réuniront une cinquantaine d'exposants dans le Hall 3 sur plus de 1 200 m<sup>2</sup>, afin de promouvoir la richesse de leur territoire, de leur savoir-faire et de leur agriculture.

### LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, UNE OCCASION UNIQUE DE VALORISER LA QUALITE DE NOS PRODUITS DU TERROIR

Tous les ans, le Salon international de l'agriculture est LA vitrine de l'agriculture, des terroirs et des produits authentiques. C'est tout naturellement que les trois territoires historiques de la nouvelle Région Alsace Champagne-Ardenne Lorraine ont développé un projet commun pour cette édition 2016. L'objectif : montrer aux visiteurs la diversité, l'authenticité et la qualité des productions et des savoir-faire témoignant de la richesse de ce grand territoire.

Le **mercredi 2 mars à 16h**, Philippe Richert et Jean-Luc Pelletier auront le plaisir d'inaugurer l'espace Alsace Champagne-Ardenne Lorraine (Hall 3 stand C100), en présence de la Reine des Vins.

La Chambre d'agriculture et la Région Alsace Champagne-Ardenne Lorraine réuniront sur plus de 1 200 m<sup>2</sup> une cinquantaine d'exposants (1 100 m<sup>2</sup> dans le Hall 3 et 120 m<sup>2</sup> dans le 7.1) afin de proposer à la dégustation et à la vente les spécialités régionales ([voir annexe 2 « Les exposants de la région Alsace – Champagne-Ardenne – Lorrain au SIA 2016»](#)).

Ces exposants se sont engagés à respecter une charte permettant de garantir l'origine et l'authenticité de leurs produits.

## Des produits authentiques mais aussi insolites et innovants

La tradition d'aujourd'hui est le fruit d'une innovation ayant réussi à retenir l'attention du consommateur. C'est dans cet esprit que tous les ans des exposants du terroir alsacien, champardennais et lorrain proposent de nouveaux produits, souvent insolites :



- Liqueur associant la douceur de la vanille et le cacao : *Miranille chaos* (88300 Neufchâteau), hall 3 stand C088
- Bière blonde aromatisée à la mirabelle nommée *Jeanne d'Arc* (54700 Pont à Mousson), hall 3 stand D085
- Liqueur de fine au safran (10270 Lusigny-sur-Barse), hall 3 stand B092
- Terrine de boudin noir à la gelée de champagne (prix goût et santé 2015) : *Boudintella* (10500 Brienne le Château), hall 3 stand B092
- Foie gras à la bière Perle d'Alsace : *Les Foies Gras du Ried* (67640 Ichtratzheim), hall 3 stand E105
- Tartes aux navets salés et Roug'chou (choucroute de choux rouge): *Choucrouterie Claude* (68210 Chavannes sur l'Etang), hall 3 stand F091.

## Des partenaires fidèles !

Tous les ans, il est de tradition en Alsace, et maintenant dans l'ensemble de la nouvelle région, de mettre à l'honneur l'engagement des exposants en leur remettant un diplôme :

- *40 ans* : Michel Vosgien, arboriculteur et viticulteur de Bulligny
- *20 ans* : Domaine Alphonse Meyer, viticulteur de Turckheim  
Clair de Lorraine, fédérateur d'artisans lorrains  
à Void Vacon
- *15 ans* : Charcuterie Pierrat au Tholy (88) et Brasseurs de Lorraine
- *10 ans* : Office du Tourisme du Pays de Hanau et du Val de Moder  
GAEC du Fumé Lorrain de Montigny

## Trois restaurants alliant spécialités alsaciennes, champardennaises et lorraines

Les visiteurs pourront aussi goûter aux saveurs des 3 terroirs dans trois restaurants proposant des plats composés de produits régionaux.

- 2 restaurants – brasseries « Les Saveurs du Grand Est » dans le Hall 3 (stand B110). La famille Zinger a, cette année, relevé le challenge de concevoir un restaurant mariant les traditions, les origines et les spécificités des terroirs de la grande région,
- et un restaurant alsacien dans le Hall 7-1.

## Côté tourisme : un territoire à découvrir

Que ce soit pour les longs ou courts séjours, pour les découvertes culturelles, sportives et/ou gastronomiques, les acteurs du tourisme de la région Alsace – Champagne-Ardenne – Lorraine seront présents pour vous communiquer les bonnes adresses et organiser votre escapade en Alsace Champagne-Ardenne Lorraine.

Cette année, pour la commémoration du centenaire de la bataille de Verdun (21 février 1916), le département de la Meuse sera présent sur le stand 3 A 081.

## Une nouvelle région fière de ses origines et riche de ses différences !

Symboliquement, une maison alsacienne, la majestueuse cathédrale de Reims et une des portes de la célèbre Place Stanislas à Nancy - deux monuments inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO - planteront fièrement le décor de la « place du village » située au cœur des stands de la nouvelle région (hall 3 stand C 100).

**C'est sur cette place que de multiples animations et démonstrations seront proposées aux visiteurs durant les neuf jours du Salon :**

## ENTRE AROMES ET SAVEURS . UN PROGRAMME D'ANIMATIONS VALORISANT LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITE

Appellation d'origine contrôlée, Indication géographique protégée, Label Rouge ou encore Appellation d'origine protégée, chaque journée sera dédiée à une famille de produits, tous sous signes officiels de qualité, en présence notamment d'Alsace qualité ou des organismes de défense et de gestion de Lorraine et de Champagne-Ardenne.

- Samedi 27 février : spiritueux
- Dimanche 28 février : vins
- Lundi 29 février : produits laitiers et œufs
- Mardi 1<sup>er</sup> mars : produits céréaliers
- Mercredi 2 mars : médaillés du Concours Général Agricole
- Jeudi 3 mars : bière
- Vendredi 4 mars : viandes et charcuteries
- Samedi 5 mars : fruits et légumes
- Dimanche 6 mars : produits sucrés.

### Initiations gourmandes aux saveurs d'Alsace – Champagne-Ardenne - Lorraine

Des ateliers culinaires seront orchestrés par trois professionnels originaires des trois terroirs :

- **Cédric Guyot**, viticulteur-sommelier de Champagne-Ardenne,
- **Cyrille Lorho** artisan fromager Meilleur Ouvrier de France de Lorraine
- **Arnaud Barberis**, restaurateur d'Alsace

(voir leurs portraits en annexe 4)

L'objectif est de présenter toutes les saveurs et arômes des produits mis à l'honneur.

**A découvrir :** la recette de « Raviolo au cœur de massif et choucroute, copeaux d'échine de porc fumé et suc de bière » imaginée par Arnaud Barberis, le chef restaurateur, mariant les saveurs des 3 terroirs (recette à consulter en annexe 6).

### Dégustations

Présentées par les producteurs eux-mêmes et par les Organismes de Défense et de Gestion, les produits seront sublimés par les professionnels et/ou par les élèves du lycée Gustave Eiffel de Reims. Quoi de plus convivial que d'offrir un moment de rencontre entre le producteur et le consommateur ! Et pour aller plus loin, une sommelière mandatée par les Vins d'Alsace guidera les visiteurs sur les vins à associer aux mets dégustés.

### Testez vos connaissances

Petits et grands pourront s'essayer au quiz proposé sur le stand. Deux joueurs s'affronteront dans des épreuves de rapidité sur leurs connaissances des territoires : agriculture, terroir et saveur, patrimoine, géographie...

A la clé : des bons cadeaux ou des bons dégustations à utiliser auprès des exposants...

### Parcours olfactif

Librement, ou accompagnés par la sommelière et les élèves du Lycée Gustave Eiffel le visiteur pourra découvrir et se laisser charmer par les différents arômes de vins et de bières de la région. Les enfants pourront également y participer à travers une animation sur la mémoire olfactive !

## DES CHEFS ETOILES

Quatre chefs prestigieux interviendront ponctuellement pour valoriser nos spécialités culinaires ([voir leurs portraits en annexe 5](#)).

**Samedi 27 février : Philippe MILLE, chef doublement étoilé, Meilleur Ouvrier de France 2011, chef au Domaine des Crayères à Reims** sublimer le ratafia de champagne.

Il présentera à cette occasion le Trophée Philippe Mille 2016, qui aura lieu en avril au lycée Gustave Eiffel. Ce concours co-organisé par la Région et présidé par Philippe Mille, est ouvert aux élèves suivant un cursus de cuisine, et pour la première fois aux élèves d'Alsace et de Lorraine.

**Mardi 1er mars : Jacques HILDEBRAND, chef de la Brasserie l'Excelsior à Nancy** réalisera sous les yeux des gourmands un dos de Sandre cuit sur peau, sauce au pinot noir des côtes de Toul et cromesquis de risotto bio à la truffe des Vosges

**Vendredi 4 mars : Philippe LACROIX, vosgien et chef du Lido** réalisera une recette à partir de l'andouille du Val d'Ajol.

## DES ANIMATIONS PONCTUELLES

**Du 27 février au 2 mars : le Groupe d'Art Populaire de Berstett**

L'Alsace est bien connue pour ses spécialités culinaires, ses nombreux vins ou ses marchés de Noël. Mais qu'en est-il des traditions artistiques? Peut-être avez-vous déjà rencontré ces dames, avec leur grande coiffe rappelant souvent les oreilles de Mickey ? Ou ces hommes avec leur gilet rouge parsemé de boutons dorés ?



Une dizaine de danseurs et de musiciens viendront présenter les traditions folkloriques de l'Alsace et inviteront également les visiteurs à apprendre quelques pas...

**Les dimanche 28 et lundi 29 février : Casino des vins**

Les visiteurs pourront non seulement s'initier aux arômes mais également à la dégustation de Côtes de Toul, de Meuse, de Vins d'Alsace, de Moselle, de Crémants, de Champagne, de vins de Haute-Marne en participant au Casino des vins ! Et parce que la nouvelle région est également riche de fromages renommés tels que le Brie de Meaux AOP, le Munster AOP, l'Emmental Label rouge, le Langres AOP ou encore le Chaource AOP, ils pourront tester leurs connaissances sur la provenance des vins et fromages en participant à l'une des sessions de jeux de casino !

**Les jeudi 3 et vendredi 4 mars : démonstrations de brassage**

La nouvelle région Alsace – Champagne-Ardenne – Lorraine est 1<sup>ère</sup> région productrice de bières ! Tandis que 12 brasseurs seront présents pendant toute la durée du salon, c'est tout naturellement qu'une journée sera dédiée aux bières et à ses ingrédients, avec des démonstrations de brassage et dégustations de bières artisanales par l'Association Elsassbrau.

L'Union des Brasseurs Lorrains s'associe au Musée de la Bière de Saint-Nicolas pour effectuer des jeux et des dégustations de bières. Elle prépare également un événement majeur et fédérateur pour la journée du jeudi 3 mars à 11 h.

## LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE, UN CONCOURS POUR SOULIGNER L'EXCELLENCE DU TERROIR

Il constitue un événement dont la mission demeure d'une imparable modernité : être la vitrine de l'exceptionnelle biodiversité de la génétique et de la gastronomie française.

Voir compléments en annexe 7



Depuis 2009, les Chambres d'agriculture, mandatées par le CENECA (centre national des expositions et concours agricoles) et le Ministère de l'Agriculture, organisent les phases amont du CGA notamment les prélèvements et l'organisation des présélections en vins et également la promotion du concours et des médaillés.

Ils ont été distingués en 2015 !

### ALSACE

- Brasserie Météor (3F091) :  
Bière Wendelinus Blonde  
Bière Ackerland Blonde

### CHAMPAGNE ARDENNE

- Brasserie Ardwen (stand) :  
Bière Woinic Rouge
- Champagne Charles Collin (3A086) :  
Champagne brut Cuvée Charles
- Champagne Charles Heston (3C085) :  
Champagne AOC brut cuvée Sélection  
Champagne AOC brut cuvée l'Ambassadrice  
Champagne AOC blanc de noirs, cuvée l'Agat  
Champagne AOC millésimé 2008, cuvée collection
- Le Muid Montsaigeonnais (3A92) :  
IGP Haute-Marne 2014 blanc  
IGP Haute-Marne 2013 rouge

### LORRAINE

- Les brasseurs de Lorraine (3C86/D85) :  
Bière blonde de haute fermentation  
Bière 14-18  
Bière de Centenaire
- Charcuterie Pierrat (3 D087) :  
Fromage de tête bol  
Saucisse fumée aux couteaux
- Fromagerie de l'Ermitage (3B082) :  
Munster au cumin AOP
- GAEC Moine (3B081) :  
Pur jus de pomme fermier des Vosges
- EARL Domaine Sontag (3D094) :  
Moselle AOC 2014 blanc

## **Du 27 février au 3 mars : sélection des meilleurs produits du terroir français et animaux reproducteurs**

Pour l'Alsace Champagne Ardenne Lorraine :

- près de 705 échantillons de vins,
- 252 échantillons pour les autres produits dans 8 catégories différentes
- et pour l'élevage :
  - o 45 bovins
  - o 42 ovins
  - o 12 chevaux
  - o et 4 caprins (Chèvre de Lorraine).

**Le mercredi 2 mars** : les médaillés du concours général agricole seront disponibles sur le stand commun de la Chambre et de la Région (hall 3 C100)

### **Contacts presse :**

#### **ALSACE**

Stéphane JANUS – 06 64 75 58 30  
s.janus@alsace.chambagri.fr

#### **CHAMPAGNE - ARDENNE**

Gaëlle Tortil-Textier - 03 88 15 69 84  
gaelle.tortil-textier@region-alsace.eu

#### **LORRAINE**

Sandrine VALLIN – 06 07 35 15 81  
sandrine.vallin@lorraine.chambagri.fr

## ANNEXE 1 - Nos partenaires

### Alsace



Alsace Qualité, l'Institut Régional de la Qualité Alimentaire en Alsace, accompagne les entreprises agricoles et agroalimentaires dans leurs démarches qualité, promeut les signes officiels de qualité, et la marque Savourez l'Alsace-Produit du Terroir®. [www.alsace-qualite.com](http://www.alsace-qualite.com)

### Champagne-Ardenne

La CCI Champagne-Ardenne a assuré, cette année encore, la prospection de producteurs de produits du terroir de Champagne-Ardenne



[www.produitsduterroir-champagne-ardenne.fr](http://www.produitsduterroir-champagne-ardenne.fr)

Le Comité Régional du Tourisme de Champagne-Ardenne assurera une présence chaque jour sur l'espace Tourisme commun.



[www.tourisme-champagne-ardenne.com/](http://www.tourisme-champagne-ardenne.com/)

### Lorraine



## **ANNEXE 2 -**

### **Les exposants de la Région Alsace--Champagne-Ardenne-Lorraine**

## Annexe 3 : Les chiffres clés agricoles de la région Alsace – Champagne-Ardenne – Lorraine

<b>1<sup>ère</sup> région pour</b>	les vins blancs sous AOC (Champagne, vins d'Alsace...) l'orge, le malt et les bières le colza la luzerne déshydratée le chanvre le chou à choucroute les mirabelles, quetsches, griottes
<b>2<sup>e</sup> région pour</b>	le maïs les protéagineux les betteraves les pommes de terre féculières le céleri et les endives racines
<b>3<sup>e</sup> région pour</b>	le blé les oléagineux les pommes de terre de consommation les asperges et oignons de couleur.

### L'agriculture et les filières de la nouvelle Région

#### **49 500 exploitations** (~ 10 % des fermes françaises)

- 35 % en élevage
- 33 % en viticulture
- 29 % en grandes cultures.

#### **3 millions d'hectares** (représentant 53 % du territoire)

- 33 % de terres arables
- 19 % de prairies
- 1 % de vignes.

#### **2 042 entreprises agro-alimentaires** (~10 % des entreprises agro-alimentaires françaises)

- 42 % en transformation de boissons
- 12 % en transformation de viandes.

#### **75 200 emplois équivalents temps plein travaillant en agriculture**

- 36 % en viticulture
- 36 % en élevage
- 22 % en grandes cultures.

#### **36 600 emplois équivalents temps plein travaillant dans une entreprise agro-alimentaire**

- 27 % en boissons
- 14 % en viandes
- 14 % en transformation de céréales
- 10,4 milliards d'euros de valeur ajoutée, dont 4,7 par l'agriculture
- 3,5 % de la valeur ajoutée régionale toutes productions
- 13,7 % de la valeur ajoutée agricole française, dont 5,7 par les industries agro-alimentaires
- 4,2 % de la valeur ajoutée régionale
- 13,2 % de la valeur ajoutée agro-alimentaire française.

## **5,5 milliards d'euros d'excédent commercial extérieur**

- 17 % des exportations de la région
- 3,3 milliards d'euros en 2012 (sans compter les produits dérivés).

## **BETTERAVE, SUCRE ET ETHANOL**

### **2<sup>e</sup> région productrice de betteraves**

> **23,8 %** de la production nationale provient de la nouvelle région.  
Champagne-Ardenne 94 % et Alsace 6 % des betteraves de la nouvelle région.

### **5 sucreries**

> **20 %** des sucreries nationales.  
4 en Champagne-Ardenne et 1 en Alsace (Cristal Union)

**3 marques de sucre** : Daddy et Erstein (Cristal Union) Béghin Say (Tereos).

**136 chocolateries et confiseries** dont 18 ont plus de 20 salariés  
(**45 %** en Alsace, **33 %** en Lorraine, **22%** en Champagne-Ardenne).

*Sources : Agreste SAA 2013, et INSEE-CLAP, traitement SSP*

## **BLE, MAÏS, FARINE ET ETHANOL**

### **3<sup>e</sup> région productrice de blé**

> **14 %** de la production nationale  
La Champagne-Ardenne en produit 57 %

### **2<sup>e</sup> région productrice de maïs**

> **12 %** de la production nationale  
L'Alsace en produira 62 %.

**14 % des équivalents temps plein nationaux** des exploitations spécialisées en céréales.

**2<sup>e</sup>** en nombre d'établissements de travail du grain

**74** établissements dont environ la moitié est située en Alsace (leader dans le secteur de la meunerie).

Au total **5 624** salariés en transformation,

**soit 9,5 % au niveau national, dont 47 % en Alsace, 29 % en Lorraine et 24 % en Champagne-Ardenne.**

*Sources : Agreste SAA 2013, INSEE-CLAP 2012, traitement SSP et Panorama des IAA 2014 Champagne-Ardenne, Lorraine et Alsace*

## **CHAMPAGNE ET VINS**

### **Le vignoble alsacien**

**4 200** exploitations viticoles  
**3** AOC : Alsace, Crémant d'Alsace, Grands Crus  
**142** millions de bouteilles vendues par an.

### **Le vignoble de la Champagne-Ardenne**

**12 071** exploitations viticoles  
**3** AOC : Champagne, Rosé des Riceys, coteaux champenois.  
**+ de 307** millions de bouteilles de Champagne vendues par an en moyenne  
**240 000** bouteilles d'autres vins (hors AOC Champagne) : coteaux de Coiffy (52) et de Montsaugonnais, (52).

### **Le vignoble lorrain**

**104** exploitations viticoles  
**2** AOC : Côtes de Toul et Moselle  
**1,3** million de bouteilles vendues par an

**Les autres vins** : vins blanc d'auxerrois, vins rouges de Pinot noir, vin gris de Gamay et vins rosés et effervescents (méthode champenoise).

Sources : CIVC, CIVA, Agreste, Bilan annuel de l'emploi 2014

## CHANVRE

**1<sup>ère</sup> région productrice de chanvre en France**, avec une production d'environ **40 000** tonnes par an > **50** % de la production nationale La production est essentiellement en Champagne-Ardenne

**2 unités de transformation de taille industrielle** :

- la Chanvrière de l'Aube (10) – capacité de production de 40 000 tonnes de paille par an.
- les Chanvriers de l'Est (57) – capacité de production de 3 500 tonnes de paille par an.

Sources : Agreste SAA 2013 et Interchanvre

## ÉPICERIE SUCRÉE, SALÉE ET BOISSONS ALCOOLISÉES (HORS VINS ET BIÈRES)

**36 établissements de confiseries-chocolats**

> **9** % des établissements français dont **18** établissements de plus de 20 salariés principalement sur « la route du chocolat » en Alsace (dont Mars chocolat, Wrigley France SNC et Kraft food)

**167 établissements de produits de boulangeries-pâtisseries et pâtes**

> **9** % des établissements français **45** % en Alsace

**2 établissements de plus de 100 salariés de produits alimentaires intermédiaires** : Beast foods Knorr (additifs alimentaires) et Sociétés industrielles de levures de Strasbourg (levure).

**1 IGP : Bergamote de Nancy**

**6<sup>e</sup> région productrice de miel**

> **6,8** % de la production nationale : Champagne-Ardenne (**42** %), Lorraine (**40** %)

**1 AOC-AOP** : « **Miel de sapin des Vosges** » en Lorraine (**11** producteurs, **1 770** ruches et **7** tonnes de miel par an).

Sources : Agreste SAA 2010 à 2014, France Agrimer 2012, FGSAM, Insee CLAP 2012 traitement SSP, CCI Champagne-Ardenne, douane-chiffre 2014, INAO

**1 producteur de sel** important en Lorraine (+ **100** salariés)

**6 entreprises de plus de 20 salariés** dans la fabrication de café en Alsace.

Sources Agreste SAA 2010 à 2014, Insee CLAP 2012 traitement SSP, CCI Champagne-Ardenne

## FRUITS ET LEGUMES (HORS POMMES DE TERRE)

**1<sup>ère</sup> région productrice de choux à choucroute** (87,2 %)

essentiellement en Alsace et dans l'Aube

et de **céleri rave** (25,9 %)

**1<sup>ère</sup> région productrice de mirabelles** (87,2 %)

de **quetsches** (80,1 %) et de **griottes** (23,2 %).

L'essentiel de cette production provient de Lorraine puis d'Alsace.

**2<sup>e</sup> région productrice d'endives racines** (3,8 %).

### **3<sup>e</sup> région productrice en asperges et oignons de couleur**

**140** établissements de transformation de fruits et légumes (pommes de terre incluses), 7,9 % des établissements français et **1 300** salariés (hors commerces de gros). Ces établissements se concentrent en Champagne-Ardenne et en Lorraine.

*Sources : Agreste SAA 2013, Panorama des IAA d'Alsace, Champagne-Ardenne et Lorraine 2014*

## **LAIT, PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS**

**6<sup>e</sup>** région productrice de **lait de vache**, soit 9,2 % de la production nationale. La Lorraine produit environ le double de la Champagne-Ardenne.

**9<sup>e</sup>** région productrice de **lait de chèvre**, soit 0,9% de la production nationale.

**6<sup>e</sup>** région de France en **nombre d'établissements de fabrication de produits laitiers**

**116 établissements de fabrication de produits laitiers** et **5 836** salariés, soit 10,3 % de l'emploi français.

**7<sup>e</sup>** région productrice **d'œufs** de consommation, soit 3,2 % de la production nationale. La production d'œufs est plus développée en Alsace qui produit le double de la Lorraine et plus du double de la Champagne-Ardenne.

*Sources : Panorama des IAA 2014 Champagne-Ardenne, Lorraine et Alsace et Agreste SAA 2013*

## **LUZERNE DESHYDRATÉE**

**1<sup>ère</sup>** région productrice de **luzerne déshydratée en France**,

La nouvelle région produit environ **70 %** de la luzerne déshydratée française.

La culture est localisée en Champagne-Ardenne.

**17** établissements de déshydratation dans la future région sur les **25** en France.

*Source : Coop de France déshydratation*

## **OLEOPROTEAGINEUX, DIESTER ET ALIMENTATION ANIMALE**

**3<sup>e</sup>** région productrice **d'oléagineux**

> **14 %** de la production nationale.

**1<sup>ère</sup>** région productrice **de colza**

> **20 %** de la production nationale. La Champagne-Ardenne en produit **68 %**.

**2<sup>e</sup>** région productrice **de protéagineux**

> **15 %** de la production nationale. La Champagne-Ardenne en produit **68 %**.

**2 sites de trituration, raffinage/conditionnement et estérification** : Le Mériot et Verdun.

*Sources : Agreste SAA moyenne de 2010 à 2014*

## **ORGE, MALT ET BIÈRE**

**1<sup>er</sup>** producteur **d'orge**

> **26 %** de la production nationale d'orge de brasserie et fourragère.

La Champagne-Ardenne en produit environ 63 %.

**3** des 5 plus importants **groupes de malteurs mondiaux** présents sur le territoire

**8 malteries** localisées dans la nouvelle région sur les 15 en France.

**1<sup>ère</sup> région productrice de malt**, environ 1 million de tonnes  
> **70 %** de la production nationale.

**1<sup>ère</sup> région productrice de houblon**  
> **94,9 %** de la production nationale. La production est alsacienne.

**80 brasseries**, dont 35 en Alsace et 32 en Lorraine, dont de grands groupes : Kronenbourg, Heineken, Brasseries de Champigneulle, Météor et Licorne.

*Sources : Agreste SAA moyenne 2013, site internet Soufflet et Malteurop et Guide des brasseurs et bières de France*

## POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION, FECULES ET PLANTS

**2<sup>e</sup> région productrice de pommes de terre de féculerie**  
> **24 %** de la production nationale derrière la région Nord-Pas-de-Calais-Picardie.  
La Champagne-Ardenne est l'unique producteur de la nouvelle région.

**3<sup>e</sup> région productrice de pommes de terre de consommation**  
> **11 %** de la production nationale derrière la région Nord-Pas-de-Calais-Picardie et Centre (niveau de production très proche).  
La Champagne-Ardenne produit **89 %** des pommes de terre régionales.

**4<sup>e</sup> région productrice de plants**  
> **3 %** de la production nationale  
La Champagne-Ardenne est l'unique producteur de la nouvelle région.  
**14 établissements** (dont 3 de plus de 20 salariés) de conservation et transformation de la pomme de terre dans la nouvelle région, dont **8** en Champagne-Ardenne, **5** en Lorraine et **1** en Alsace.

*Sources : Agreste SAA 2013, INSEE-CLAP 2012, traitement SSP*

## VIANDES ET CHARCUTERIES

**5<sup>e</sup> région productrice de viande bovine toutes catégories**  
(10,3 % de la production nationale) derrière la Bretagne.  
La Lorraine représente 5 % de la production nationale.

**2<sup>e</sup> région productrice de viande de bovins mâles dédiés à l'engraissement**  
(16,1% de la production nationale) derrière les Pays-de-la-Loire.

**8<sup>e</sup> région productrice de porcs** (2,6 % de la production nationale) derrière Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon

**5<sup>e</sup> région productrice d'ovins** (6,6 % de la production nationale) derrière Provence-Alpes-Côte d'Azur

**8<sup>e</sup> région en poulets de chair** (3,7 % de la production nationale) derrière Bourgogne et Franche-Comté

**250 établissements de transformation de viandes**, soit **6,8 %** des établissements nationaux seront dans la nouvelle région.

La majeure partie de l'élevage est localisée en Champagne-Ardenne et dans les départements lorrains (pour les ovins et bovins). Tandis que l'abattage, la découpe et la transformation s'effectuent majoritairement en Lorraine (106 établissements) et en Alsace (89 établissements).

*Sources : Agreste SAA 2013 et Panorama des IAA 2014 Champagne-Ardenne, Lorraine et Alsace*

## Annexe 4 : Ateliers culinaires orchestrés par trois professionnels

**Arnaud Barberis, Chef du Bistrot des Arts à Strasbourg (Alsace)**



Arnaud n'a pas le parcours classique d'un chef qui aurait suivi la formation d'une Ecole Hôtelière. Né à Nice et proche de la nature, il choisit comme premier métier d'être bûcheron !

Très vite, à 23 ans, il rêve de vivre d'autres expériences et de nouvelles émotions. En fin gourmet et grand gourmand, bercé par la cuisine et les produits du Sud, curieux de nouveautés culinaires, il a toujours été très actif dans la cuisine de sa mère et de son père, il veut devenir cuisinier...

Attiré par l'Angleterre, c'est près de Londres, qu'il va débiter sa carrière en 1994 par un poste de commis saucier qui lui permet aujourd'hui de nous régaler avec des sauces goûteuses et onctueuses.

Il restera en Grande-Bretagne jusqu'en 2000 où il deviendra chef pâtissier (d'où la créativité et la justesse de ses desserts), successivement dans 4 établissements de renom Puis il sera second de cuisine. En novembre 2000, il revient en France et découvre l'Alsace.

Depuis septembre 2007, Arnaud Barberis est chef de cuisine et de pâtisserie au Restaurant-Hôtel la Belle Vue à Saulxures. En 2010, il reprend avec Valérie Boulanger, Gérante de la Belle Vue, un deuxième restaurant à Strasbourg : le Bistrot des Arts, où il excelle dans une cuisine française rustique et fraîche, colorée et savoureuse, entre terrines, cocottes et desserts.

*Parole du restaurateur : Le goût des produits frais régionaux et "on fait tout", tout commence dès l'épluchage des légumes en passant par la confection du pain et bien sûr des desserts.*

## Ateliers culinaires orchestrés par trois professionnels

**Cédric Guyot**, Domaine les Vertus d'Elise à Fontaine Denis  
couvrant près de 6 Ha de vigne (Champagne Ardenne)



*Parole du viticulteur :  
notre volonté, c'est vous faire partager notre passion !*

Cédric Guyot est issu d'une famille cultivant la vigne depuis de nombreuses générations. Il a fallu attendre 1965 pour que Gaston et Gisèle Guyot (les grands-parents), commencent à planter une grande partie des terres à vignes familiales pour vendre le raisin au kilo. En 1970, Gaston et Gisèle commercialisent sous la marque "Champagne Gaston Guyot" leurs premières bouteilles de Champagne.

En 1973, Patrice et Liliane Guyot (les parents) louent et plantent progressivement des terres à vignes appartenant à Albert et Lucile Guyot (les arrière grands-parents). En 1975, la 1<sup>ère</sup> récolte est touchée par la grêle à 100%. En 1976, la 2<sup>ème</sup> récolte est endommagée par la sécheresse. En 1976, Gaston et Gisèle montent leur pressoir. En 1981, reprise du pressoir de Gaston et Gisèle par Patrice et Liliane. En 1985, Patrice et Liliane commercialisent sous la marque "Champagne Patrice Guyot" leurs premières bouteilles.

En 2001, Cédric intègre le domaine comme ouvrier viticole sur l'exploitation, suite à l'obtention de ses diplômes. En 2003, le vignoble est touché par les gelées tardives, réduisant fortement la récolte. En 2004, la marque "Champagne Cédric Guyot" est créée et Cédric reprend progressivement les vignes de Patrice et Liliane. Les premières bouteilles ne seront commercialisées qu'en 2006. En 2009, l'exploitation passe en société de type EARL. En 2012, Patrice et Liliane cèdent le pressoir au fils et prennent une retraite bien méritée en 2013.

## Ateliers culinaires orchestrés par trois professionnels

**Cyrille Lorho - Maison Lorho, Moyenmoutier (Lorraine),**  
*Meilleur Ouvrier de France Fromage 2007*

L'amour du produit et le respect des producteurs



Mière, terne, mou, tiède, molasse, gngngnan... Ce ne sont pas les qualificatifs que Cyril Lorho pourrait attribuer à des fromages... Non ! C'est une vie dont il ne veut pas croquer... Le moteur de cet homme-là, c'est l'engagement à pleines dents. Il sait et le dit avec truculence : « Si ça me passionne, ça me va ». Fils de docker et d'une infirmière, élevé dans le respect du travail, Cyril s'est reposé sur ses lauriers avant de trouver sa voie. Une fois sur les rails, plus rien ne lui fait obstacle.

Si en 2004, confronté à six mois de catastrophes personnelles et professionnelles, il préfère renoncer à passer le concours du Meilleur Ouvrier de France, il récidive en 2007. « Pour savoir jusqu'où je pouvais aller. Parce que j'ai un profond respect pour la philosophie de ce concours. Tu n'y rencontres qu'une seule personne. Toi et toi seul ». Décrocher le titre lui a apporté une certaine sérénité : « Je ne suis plus dans le devenir. Et pour un mec qui avait une main devant une main derrière, je suis assez fier d'avoir enfin un bac +2. Je trouve que c'est un joli parcours ».

Sa médaille, il tient à la partager avec Christelle. « C'est la sienne à 50 % au moins ». En 2011, son épouse a aussi tenté le concours. Finaliste, elle devrait le tenter à nouveau. La Maison Lorho, c'est l'amour du produit et des hommes qui participent activement à la richesse et la diversité de nos terroirs !

Depuis toujours très attachée à **l'affinage des fromages**, ce qui lui permet de proposer des produits respectant ses exigences, la Maison Lorho décide en 2012 de développer cette activité et se lance dans une nouvelle aventure : la création des **caves d'affinages « Les Fromages de l'Abbaye » à Moyenmoutier** inaugurées le 6 octobre 2013.

## Annexe 5 : Les chefs étoilés

Samedi 27 février

**Philippe Mille**, chef étoilé du Domaine des Crayères à Reims

### **Le Goût Puissance Mille**

*Philippe Mille n'est pas un chef que l'on résume à un plat. Son parcours sans faute l'entraîne à réinventer sa carte tous les jours selon la palette qu'il texture avec ses producteurs.*

*Bocuse d'Europe et Bocuse de Bronze en 2009, élu Meilleur Ouvrier de France et « Grand Chef des Relais et Châteaux » en 2011, sa trajectoire est ascensionnelle depuis l'obtention de ses diplômes en cuisine et en pâtisserie.*



*Passé par les cuisines de messieurs Bordier, Grondart, Anton, Roth, bras droit de Yannick Alléno au Scribe puis au Meurice, il a ramené au Domaine Les Crayères un premier macaron en 2011, puis un second en 2012.*

*Plutôt taiseux de nature, il amorce la description de sa cuisine par celle de la salle du Parc où plane l'équilibre du bon goût. Une salle dans laquelle au cours de son compagnonnage il a vécu une expérience, dont il est aujourd'hui le passeur. Originaire de la Marne, il a découvert la Champagne en arrivant au Domaine, vierge de tout préjugé, découvrant un nectar subtil, apprenant à l'apprivoiser aux côtés de Philippe Jamesse.*

*Trop modeste pour parler d'une recherche de quintessence, il évoque la passion de dessiner dans chaque plat l'assemblage le plus vif des récoltes du jour. Car comme dans les meilleurs champagnes, il s'agit d'opérer avec le meilleur grain.*

*Le reste appartient à un art et à un talent que Philippe Mille travaille avec ardeur.*

***Perfectionniste** au point de pouvoir être comparé à un orfèvre, sa pierre précieuse est le produit. Les tous petits légumes qu'il fait amoureusement élever par son jardinier deviennent un tutti frutti digne de la place Vendôme, la truffe est facettée en diamant noir et, par delà la forme, se révèle le goût authentique et savoureux des choses.*

***La référence assumée du chef est la cuisine bourgeoise**, et plutôt que de travailler la transgression pour créer la surprise, il préfère étonner sans rupture.*

*Les cuissons et les montages sont de haute précision, la lecture du plat toujours franche et immédiate. La révérence est tirée à Escoffier pour la recherche d'une exécution et d'une inventivité portées sur le terrain de l'exceptionnel.*

***Farouche défenseur de la transmission et du partage**, Philippe Mille est un chef d'équipe à l'autorité silencieuse. Sa cuisine est un laboratoire où règnent la concentration, le geste sûr et le dialogue. Au cœur de sa brigade dont il pousse chaque élément à donner le meilleur de lui-même, mais aussi en étroite collaboration avec le Chef Sommelier Philippe Jamesse et un réseau de fournisseurs avec lesquels il travaille à surpasser les normes de la qualité, Philippe Mille trace sereinement le sillon d'une haute gastronomie accessible et rassurante. Un dégradé en perspective du goût vrai, taillé dans le grand jardin de la cuisine française.*

Domaine Les Crayères  
64, Boulevard Henri Vasnier  
51100 Reims  
T. + 33 (0) 3 26 24 90 00  
Contact@lescrayeres.com

Contact presse :  
Agence 14 Septembre  
T. + 33 (0) 1 55 28 38 28  
karinediop@14septembre.fr  
thomasfrebourg@14septembre.fr



## Commission agrément « Vosges Terroir »

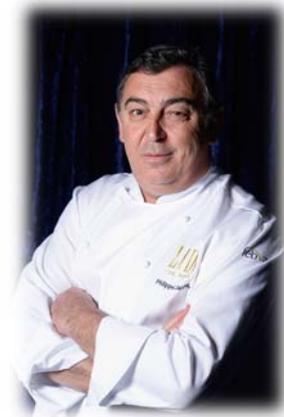
Mercredi 4 novembre 2015

Vosges Terroir... Goûtez les Vosges !

### Philippe Lacroix, chef du Lido

*Vosgien bon teint, fidèle à ses racines familiales et natales, Philippe Lacroix grandit rue des Cailloux à Xertigny (88), entre ses admirables parents, André et Isabelle, ainsi que ses deux frères, Alain et Bernard. Un chef qui ne manque jamais de conter son terreau originel et ses années passées à l'École hôtelière de Contrexéville (88).*

*Suite à plusieurs expériences enrichissantes dans les lacs de la restauration, il rejoint la capitale et le célèbre cabaret parisien Le Lido des Champs-Élysées en 1980.*



*Membre de l'Académie culinaire de France, de l'Académie nationale de cuisine et disciple d'Escoffier, ce chef talentueux et d'une indéfectible amitié, coiffe une brigade de 35 cuisiniers et pâtisseries qui servent plus de 200 000 couverts par an, avec un ravissement pour le plaisir des yeux et du palais.*

*Durant le dîner concocté par Philippe Lacroix et toute son équipe, une expérience nouvelle qui n'existe qu'au Lido, plongent les invités dans un éblouissement mâtiné de musique et de danse. L'occasion unique d'esquisser quelques pas sur la scène mythique du Lido. Puis le rideau se lève... place au spectacle !*

### Andouille du Val d'Ajol sur salade de pommes de terre tiède

**Ingrédients :** 1 andouille du Val d'Ajol - 300 g de pommes de terre ratte - 10 cl de vin blanc sec - 1 échalote - laurier - thym - ciboulette - persil - sel - poivre

**Recette :** Faire cuire les pommes de terre avec leur peau dans une casserole en démarrant à l'eau froide. Dès qu'elles sont cuites les éplucher puis les couper en dés ou en rondelles. Dans une autre casserole d'eau froide, mettre l'andouille (sans jamais la piquer) puis ajouter une feuille de laurier et une branche de thym. Laisser cuire à eau frémissante durant 35 mn. Réserver. Pour dresser, mettre les pommes de terre découpées dans un saladier et les arroser de vin blanc. Ajouter l'échalote puis la ciboulette et le persil ciselés finement. Saler et poivrer. Mélanger l'ensemble. Servir cette salade de pommes de terre tiède avec des tranches d'andouille.

Plus d'infos :

« Cabaret Le Lido »

16 avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris

Tél : 01 40 76 56 10

[www.lido.fr](http://www.lido.fr)



## Commission agrément « Vosges Terroir »

Mercredi 4 novembre 2015

Brasserie « Excelsior » à Nancy

Vosges Terroir... Goûtez les Vosges !

☆☆

Éric Gérard (*directeur*)

Jacques Hildenbrand  
(*chef de cuisine*)



*Éric Gérard et Jacques Hildenbrand, tous deux issus de l'école hôtelière vosgienne de Gérardmer, sont respectivement directeur et chef de cuisine de la magnifique brasserie Excelsior, indéniable fleuron de l'École de Nancy voulue par les prestigieux artistes tels que Gallé, Daum, Prouvé, Gruber...*

*Franchir le seuil de cet établissement classé monument historique, c'est pouvoir pénétrer dans une brasserie millésime 1900 hors du temps ou la cuisine transporte les clients dans un univers d'effluves enivrants, accompagnée d'un directeur et d'un service tout aussi convivial qu'efficace... ainsi qu'avec un chef qui a su épouser modes et saisons sur une carte riche et variée.*

### Plus d'infos :

Brasserie Excelsior  
50 rue Henri Poincaré - 54000 Nancy  
Tél : 03.83.35.24.57  
[www.brasserie-excelsior.com/fr](http://www.brasserie-excelsior.com/fr)

## Christophe This (*boulangier-pâtissier*)

*Unis tant dans la vie familiale que professionnelle, Laurence, Nathalie et Christophe, trois des enfants de Roger et Jeanne This, perpétuent ensemble depuis 1999 le savoir-faire de leurs parents, comme le fit en 1969 leur père, à la suite de leur grand-père paternel René This... le fondateur de l'enseigne éponyme en 1933 sur le site même de la rue Jeanne d'Arc où ils vont œuvrer sans discontinuité à la réussite de leur entreprise.*



*Boulangier-pâtissier, Roger This adjoignit également une cellule chocolat après avoir franchi le seuil de la prestigieuse école Lenôtre à Paris. Un domaine qui siéra des années plus tard à Régis Humbert... l'époux de Nathalie.*

*En 2006, un second magasin vit je jour à Nancy intra-muros face au marché couvert avec à sa tête Laurence.*

*Ses deux adresses incontournables nancéiennes proposent pléthore de pains, pâtisseries, chocolats et macarons tous aussi beaux que bons.*

*Ce panel de gourmandises, ainsi que les réductions pour les lunches ou cocktails dînatoires sont aussi mis en exergue, tout comme le fait de s'attabler in situ à toute heure pour savourer les produits de cette prestigieuse « maison ».*

### **Plus d'infos :**

Boulangerie-Pâtisserie-Chocolaterie This  
75 rue Saint-Dizier / 102 rue Jeanne d'Arc - 54000 Nancy  
Tél : 03 83 21 53 81 / Tél : 03 83 40 21 93  
[www.maisonthis.fr](http://www.maisonthis.fr)

## Annexe 6 – la recette réalisée lors de la journée officielle



### **RAVIOLO AU CŒUR DE MASSIF ET CHOUCROUTE**

#### **COPEAUX D'ÉCHINE DE PORC FUMÉ**

#### **SUC DE BIÈRE**

*Recette proposée par Arnaud Barberis*

#### **Pour 8 raviolos**

120 g de choucroute cuite

120 g de cœur de massif

8 carrés de pâte à raviole chinoise

100 g d'échine de porc fumé

50 g de sucre

50 g de glucose

100 ml bière d'Ardwen ambrée

25 cl de bouillon de volaille

1 barquette de cressonnette

Mélanger 120 g de choucroute avec 40 g de cœur de massif et façonner les raviolos, les blanchir (cuire) environ 30 secondes dans le fond de volaille puis les rafraîchir dans l'eau glacé.

Tailler l'échine de porc fumé en fine tranche (16), tailler en cube le reste du cœur de massif (16).

Travailler 50 g de sucre et 50 g de glucose au caramel blond et décuire avec 100 ml d'Ardwen ambrée Réduire à consistance sirupeuse.

Griller le raviolo dans un peu de matière grasse à la poêle, ajouter quelques cuillères de fond de volaille afin de produire une légère vapeur.

Disposer un cube de cœur de massif (température ambiante), le raviolo chaud et les copeaux d'échine fumée sur une assiette. Rajoutez quelques pointes de suc d'Ardwen ambrée et quelques tiges de cressonnette pour la fraîcheur.

## Annexe 7 – LE CGA VIN et PRODUITS EN 2016

### CGA VINS ET PRODUITS D'ALSACE EN 2016

En Alsace, l'année viticole 2015 est sous le signe de la qualité et se caractérise par de faibles rendements.

On constate une baisse générale des échantillons pour chaque cépage et le crémant seul le pinot gris reste relativement stable. Baisse générale de 18% du nombre d'échantillon (863 en 2015, 705 en 2016)

#### 24 maisons sont en lice cette année

Répartition des échantillons

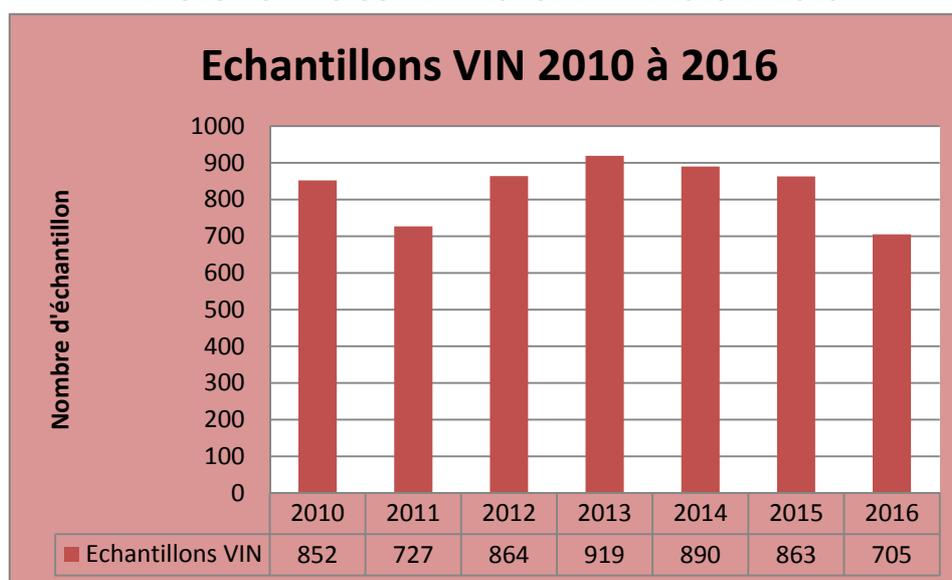
- CHASSELAS : 5
- SYLVANER : 81
- PINOT BLANC : 85
- **RIESLING : 114 (toujours le mieux représenté)**
- MUSCAT : 40
- PINOT GRIS : 108
- **KLEVENER : 0 (pas assez de concurrent pour ouvrir la section)**
- GEWURTZTRAMINER : 94
- PINOT NOIR : 72
- CREMANT : 106 dont 83 en blanc et 23 en rosé

Le domaine Ehrhart a reçu mardi 3 février le prix d'excellence agricole 2016 des mains du ministre de l'agriculture Stéphane Le Foll. Concrétisation pour Mme Laurence SCHATZ et son entreprise familiale.  
6) 59 jurés professionnels sont inscrits pour participer à la finale des vins à Paris le Samedi 27 février

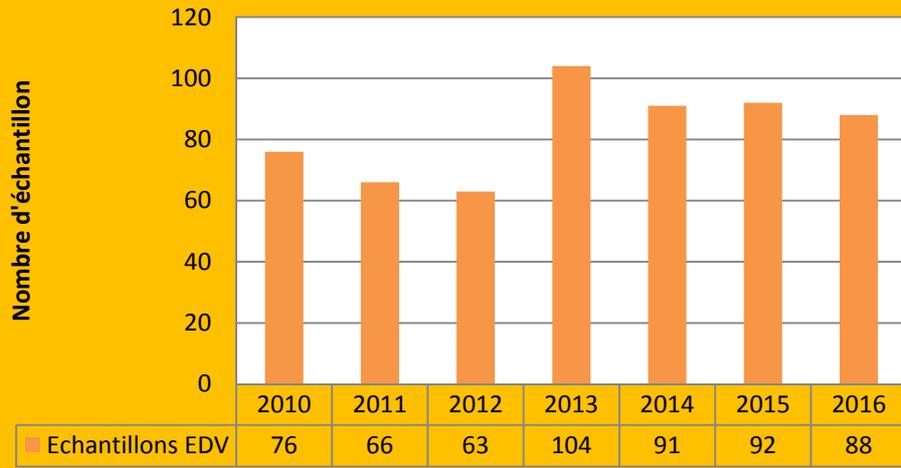
#### Plus d'informations sur les produits

La maison MATTEN à Matzenheim a aussi reçu le prix d'excellence agricole 2016 des mains du ministre de l'agriculture Stéphane Le Foll pour ces bières primées en 2011, 2012, 2013, 2014 et 2015  
20 jurés professionnels sont inscrits pour participer à la finale des eaux de vie à Paris le lundi 29 février

#### EVOLUTION DU CGA EN ALSACE ENTRE 2010 ET 2016



## Echantillons EDV 2010 à 2016



## Echantillons autres produits 2010 à 2016



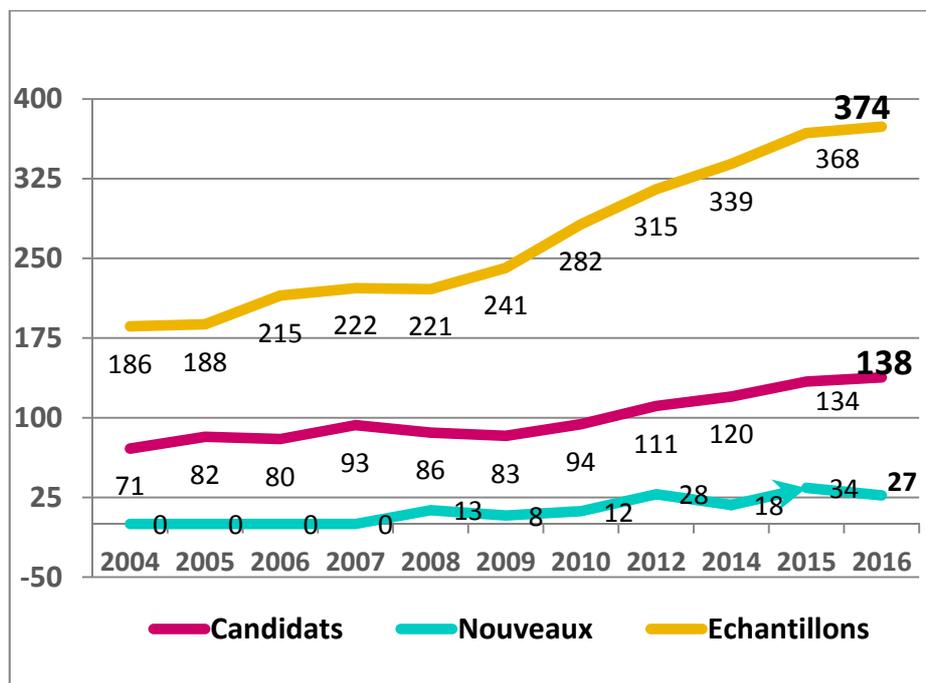
## Candidats autres produits 2010 à 2016



## CGA VINS DE CHAMPAGNE EN 2016

Augmentation constante du nombre de candidats et d'échantillons.

- ▲ nombre de candidats doublé depuis 2004
- ▲ nombre d'échantillons doublé depuis 2004



138 viticulteurs sont en lice cette année avec 374 échantillons inscrits avec la répartition suivante :



### Répartition des candidats et des échantillons par département

Département	Candidats	Echantillons
Aisne	8	20
Aube	40	98
Marne	90	256
Haute-Marne	-	-
<b>Total</b>	<b>138</b> (+ env. 4 %)	<b>374</b> (+ env. 2%)



### Répartition des échantillons par appellation et catégorie

Appellation / Catégorie	2016
Champagne Brut Sans Année assemblages	143
Champagne Brut Sans Année Blanc de Blancs	46
Champagne Brut Sans Année Blancs de Noirs	32
Champagne Extra Brut → <i>nouveauté 2016</i>	22
Champagne Extra Brut millésimé → <i>nouveauté 2016</i>	11
Champagne Rosé Sans Année	65
Champagne Demi-Sec	7
Champagne Millésimé	48
Rosé des Riceys	-
Coteaux champenois rouge	-
<b>Total échantillons</b>	<b>374</b>

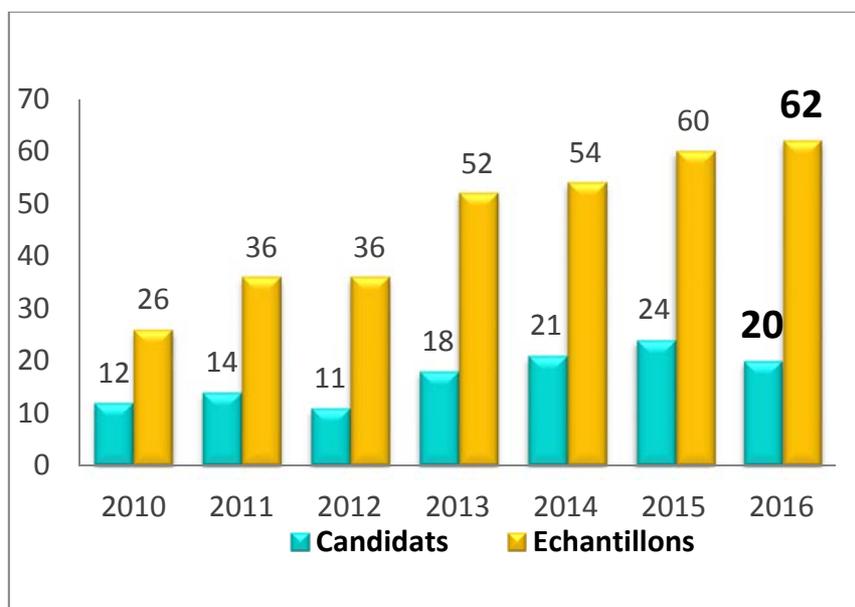
L'earl LAMOUREUX Jean-Jacques, située à Les Riceys (10340) a reçu le mardi 2 février, le prix d'excellence agricole 2016 dans la catégorie Champagne, des mains du ministre de l'agriculture Stéphane Le Foll.

Plus de 120 jurés professionnels et consommateurs avertis (viticulteurs, œnologues, cavistes, restaurateur, sommeliers, courtiers...) ont participé aux différentes présélections régionales organisées par la Chambre d'Agriculture de Champagne-Ardenne, mi-janvier à au syndicat général des vignerons à Epernay et environ 40 jurés participeront à la finale des vins de Champagne à Paris, le dimanche 28 février 2016.

## CGA AUTRES PRODUITS ET PRODUITS DIVERS CHAMPAGNE-ARDENNE

### Augmentation constante du nombre d'échantillons

- nombre de candidats multiplié par 2 environ
- nombre d'échantillons multiplié par 2,5 environ



### Répartition des candidats et des échantillons par département

	Candidats	Echantillons
Ardennes	4	10
Aube	3	10
Marne	8	23
Haute-Marne	5	19
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>62</b> (+ env. 3,5%)

### Catégories présentées en 2016 :

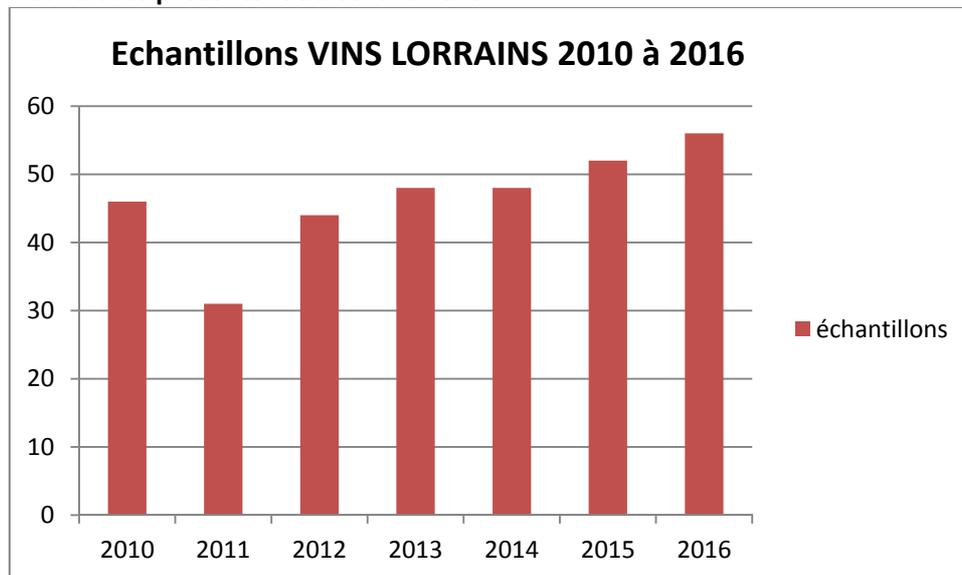
- Confitures et gelées
- Fromages
- Bières
- Cidres et jus
- Foie gras, rillettes
- Miel
- Volailles
- Ratafia, eaux de vie
- Safran
- Saucisson et pâtés (nouveau)
- Boissons spiritueuses anisées (nouveau)

## CGA VINS DE LORRAINE EN 2016

**Le nombre d'échantillons de vins lorrains à augmenter de 16 % depuis 2014.**

Malgré un faible taux de renouvellement, de jeunes viticulteurs s'installent et présentent des échantillons au Concours Général Agricole.

En 2016, **14 candidats présentent 56 échantillons.**



Les appellations et les catégories sont les suivantes :

- L'AOC des Côtes de Toul (blanc, rouge et gris) : 15 échantillons en gris des Côtes de Toul, 10 échantillons en blanc et 6 vins rouge.
- L'AOC du Vin de Moselle (AOC depuis fin 2010) : 11 échantillons en vin blanc de Moselle
- Sans oublier les Vins Méthode Traditionnelle : 10 vins mousseux de Lorraine blanc et 4 vins mousseux de Lorraine Rosé.

## CGA PRODUITS DE LORRAINE EN 2016

**Augmentation constante du nombre d'échantillons.**

➤ **nb de candidats en baisse : 32 en 2016**

➤ **nb d'échantillons qui se stabilise : 107 produits**

Pas moins de 44 produits en produits laitiers (munster, Brie de Meaux et autres fromages) mais également des bières, eaux de vie, whisky, jus de fruits, charcuterie.

A signaler de nouveaux produits présentés : le **safran** et le **rhum arrangé lorrain** !

