

Salon international de l'agriculture

L'Ain à Paris !



Du 26 février au 6 mars 2022, l'Ain décline des instants gourmands et gourmets à Paris à l'occasion du Salon international de l'Agriculture. Un stand « Saveurs de l'Ain » et des animations permettront, aux visiteurs, de découvrir le meilleur de la gastronomie aindinoise. Rendez-vous à Paris Expo Porte de Versailles - Pavillon des Produits et saveurs de France - Halle 3, allée G - N°130 !

Instants gourmands : à la découverte des produits aindinois

Sur un stand d'une centaine de mètres carrés, les visiteurs retrouveront de nombreux produits emblématiques du département de l'Ain :

• Vins du Bugey (Rouge, Blanc, Brut, Cerdon) • AOP Volailles de Bresse • AOP Comté • AOP Bleu de Gex • AOP Crème de Bresse • AOP Beurre de Bresse • Poissons de Dombes : filets de carpe fumée, rillettes et mousses de carpe • Bières artisanales La Bressane.

Des shows culinaires

Chaque jour, un cuisinier de l'Ain préparera devant le public des recettes valorisant les produits "Saveurs de l'Ain" et proposera des dégustations.

- **Du 26 au 28 février : Franck Sucillon, chef de cuisine du restaurant Le Duverger à Saint-Paul de Varax**
 - 26 février : mousse de carpe de Dombes sauce homardine, burgers de carpe de Dombes, suprême de Bresse
 - 27 février : volaille de Bresse à la crème de Bresse
 - 28 février : tartiflette au comté, raclette, clon

• **1^{er} mars : Dominique Coiffard, chef de cuisine au Parc des Oiseaux à Villars-les-Dombes**

Filets de canettes de la Dombes

• **2 mars : Jeunes en formation de la Maison familiale de Balan**

Filets de carpe de Dombes en tempura, comté et crème de Bresse au piment de Bresse et légumes croquants

• **4 mars : filières "Saveurs de l'Ain"**

- Volaille de Bresse : démonstration de roulage
- Poissons de Dombes : dégustations de goujonnettes
- Produits laitiers : accords comté/épices ou comté/confitures
- Viande des Pays de l'Ain

• **5 et 6 mars : Franck Sucillon, chef de cuisine du restaurant Le Duverger à Saint-Paul de Varax**

- 5 mars : volaille de Bresse à la crème de Bresse
- 6 mars : mousse de carpe de Dombes sauce homardine, burgers de carpe de Dombes, suprême de Bresse

« Saveurs de l'Ain »

Avec ses 10 produits AOC/AOP, le département de l'Ain est fier de son patrimoine culinaire et gastronomique incarné par "Saveurs de l'Ain", une marque dédiée soutenue par les institutions du département (Conseil départemental, Chambres consulaires, Aintourisme). Elle rassemble aujourd'hui plus de 300 professionnels autour des produits (volaille de Bresse, fromages, crème et beurre de Bresse, vins du Bugey..) et des savoir-faire de l'Ain. Producteurs, métiers de bouche, entreprises artisanales, restaurateurs, revendeurs ou organisateurs d'événements, tous sont attachés à l'identité de leur territoire et à la qualité des produits.

Mardi 1^{er} mars 2022 : inauguration de l'espace départemental « Saveurs de l'Ain »

- **11h** : conférence de presse
- **12h** : cocktail déjeunatoire
- **14h30** : visite des stands des éleveurs de l'Ain

Mercredi 2 mars 2022 : visite du Salon de l'agriculture

- **13h30** : Jean Deguerry participera à la visite du Salon de l'agriculture avec la délégation de l'Assemblée des départements de France

Le Département de l'Ain aux côtés des agriculteurs

L'agriculture du département de l'Ain représente un secteur d'activité économique dynamique, il est la 4^{ème} surface agricole de la région Auvergne Rhône-Alpes avec 240 000 hectares soit 40 % de la surface du département.

Le secteur agricole génère 32 000 emplois soit 15 % de l'emploi dans l'Ain. C'est pourquoi le Département de l'Ain mène une politique audacieuse afin de donner un avenir à l'agriculture aindinoise en l'adaptant aux défis actuels grâce à un plan d'action ciblé. En 2022, 3,6 M€ sont alloués pour la politique agricole et agroalimentaire selon 5 axes :

- Apporter un soutien aux agriculteurs en difficultés
- Assurer la maîtrise de l'eau et la préservation des sols
- Intégrer les enjeux environnementaux en préservant la rentabilité
- Développer l'alimentation de proximité
- Favoriser le développement touristique à travers la promotion des produits locaux.

CONTACT PRESSE

Conseil départemental de l'Ain - Direction de la communication
Céline Moyne-Bressand Tél. 04 74 22 98 33 celine.moyne-bressand@ain.fr



www.ain.fr