LA CORRÈZE

FIÈRE DE SES AGRICULTEURS ET ARTISANS

SALON DE L'AGRICULTURE

22 février › 1er mars 2020 | Paris Expo Porte de Versailles

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Origine CORRÈZE

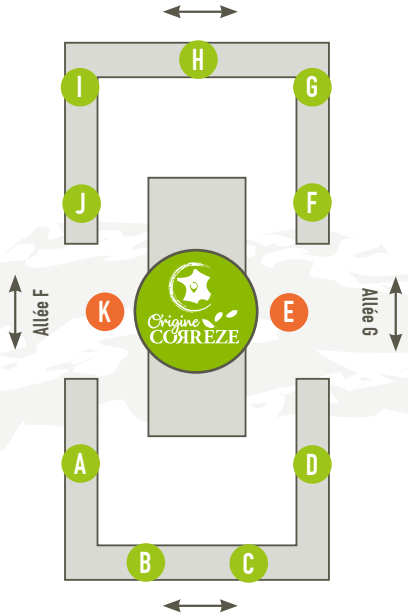
La Ferme du Roseix ..... A ..... p 5
Les Vignerons de Branceilles ..... B ..... p 6
Les Fines Bouches Rient ..... C ..... p 7
Le Domaine de Tamara ..... D ..... p 8

Espace de dégustation ..... E

La Ferme de la Prade ..... F ..... p 9
Le Moulin de la Vie Contée ..... G ..... p 10
André Ritou ..... H ..... p 11
Le Domaine de Chirac ..... I ..... p 12
Ici c'est la Corrèze* ..... J ..... p 13

Espace tourisme et promotion du territoire ..... K ..... p 15

* Entreprise partenaire



Edito

Le Salon international de l'agriculture est aussi le rendez-vous des territoires : un carrefour où chacun d'entre eux fait valoir ses atouts afin de se distinguer et d'en souligner toutes les caractéristiques, et de promouvoir les filières d'excellence, le dynamisme et les talents.

La Corrèze est un territoire riche et attractif où le savoir-faire et la qualité de l'élevage et de l'agriculture de nos exploitations, maintes fois célébrés au salon et plébiscités par les visiteurs, sont évidemment un atout incontournable.

Pour cette nouvelle édition du SIA, le Conseil départemental met en valeur la marque « Origine Corrèze » qui permet d'identifier les produits et savoir-faire provenant ou réalisés en Corrèze. « Origine Corrèze », c'est produire et consommer local en devenant toutes et tous des « consom'acteurs » pour renforcer la dynamique économique et favoriser l'emploi de proximité. Avec «Origine Corrèze», les Corréziens affichent la fierté de leur identité et de leurs valeurs.

Neuf producteurs et artisans corréziens, ainsi que plusieurs confréries, sont présents au Salon de l'agriculture, à l'invitation du Département et de la Chambre d'agriculture.

Vous pouvez également découvrir et acheter des produits corréziens à la Maison de la Nouvelle-Aquitaine, à Paris, du 4 au 26 mars, et retrouver les producteurs dans les marchés fermiers de Paris, Lyon et Pontault-Combault (www.drive-fermier.fr).

Venez les découvrir et goûter la Corrèze à pleines dents !

Pascal **COSTE**
Président du Conseil départemental de la Corrèze

Origine CORRÈZE

PROMOUVOIR LA VALEUR AJOUTÉE DU TERRITOIRE

« ORIGINE CORREZE », est une marque, un signe de reconnaissance destiné à promouvoir les produits et savoir-faire élaborés en Corrèze.

L'utilisation de la marque territoriale « ORIGINE CORREZE » répond à plusieurs objectifs :

- Permettre aux consommateurs de repérer les produits et savoir-faire issus et élaborés en Corrèze,
- Favoriser la consommation de ces produits afin de conforter l'emploi en Corrèze,
- Renforcer auprès des habitants et des entreprises le lien au territoire, à son identité, à ses valeurs,
- Permettre aux entreprises de développer une image valorisante commune du territoire de la Corrèze, de ses habitants et de ses savoir-faire,
- Rassembler les acteurs du département soucieux d'unir leurs forces pour le développement économique du territoire.

« ORIGINE CORREZE » est une marque déposée par le Département de la Corrèze. Son utilisation par un tiers est soumise à une autorisation préalable obligatoire, accordée exclusivement par le Comité d'agrément « ORIGINE CORREZE » après une procédure d'examen et de validation des dossiers de candidature et qui se concrétise par un contrat de licence.

Les critères d'obtention de la marque :

1. La marque « ORIGINE CORREZE » est attachée à un produit, un savoir-faire ou un service dont la fabrication doit être réalisée en Corrèze.
2. L'entreprise candidate s'engage également à respecter un certain nombre d'obligations précisées dans la Charte d'engagement « ORIGINE CORREZE ».

Retrouvez les producteurs et agriculteurs corréziens : www.drive-fermier.fr

avec possibilité de livraison 1 à 2 fois par mois sur les sites de nos Marchés fermiers parisiens.

Sur 18 Marchés des Producteurs de Pays programmés à Paris, Lyon et Armentière.

Dates sur : www.marches-producteurs.com

Marchés des Producteurs de Pays

Bienvenue à la ferme Drive fermier

La Ferme du Roseix

De la fourche à la fourchette

En 1990, Laurent reprend l'exploitation agricole en polyculture (tabac, prunes, pommes de terres primeurs et élevage de veaux de lait) de ses parents. L'année suivante, il rencontre Marie-Noëlle, issue du milieu médico-social. Leurs choix du moment sont alors dictés par l'amour : la rénovation d'une maison et fonder une famille !

Quelques années plus tard, Laurent se retrouve face à une charge de travail trop importante. C'est alors que Marie-Noëlle décide de se reconvertir professionnellement auprès de lui. Son BPREA (brevet professionnel responsable d'exploitation agricole) en poche, elle le rejoint en 2009.

Les rôles sont partagés : Laurent s'occupe de la culture et de l'élevage et Marie-Noëlle de la découpe, transformation et de la commercialisation. Son arrivée sonne une nouvelle ère tournée vers les circuit courts. Dès 2010, un atelier de découpe et de transformation des produits carnés voit le jour ce qui permet de développer la vente directe. Toutes les vaches et les veaux « Roseix », élevés et engraissés à la ferme sont commercialisés sur place, sur les marchés de producteurs de Corrèze et les salons ou bien dans les magasins de producteurs.

LA FERME DU ROSEIX A

Tonnelas
19130 Vars Sur Roseix

Tél. : 05 55 25 24 01
Mail : lafermeduroseix@gmail.com

Les Vignerons de Branceilles

Dans le années 80, un groupe de jeunes agriculteurs passionnés prend conscience de la richesse du terroir de la commune. On raconte que le sol truffier argilo-calcaire, hérité de la proximité de la Vallée de la Dordogne, serait propice à la culture de la vigne.

A partir de 1986, le vignoble de Branceilles est le premier à être replanté en Corrèze. Quatre années s'écoulent avant la première récolte. En 1989, les moyens sont mutualisés sous la forme d'une Société Coopérative Agricole : la S.C.A. de la Cave Viticole de Branceilles est née. Le domaine est baptisé « Mille et Une Pierres » et sera renommé en 2019, à l'occasion de ses 30 ans, « 1001 Pierres ».

Les Vignerons de Branceilles sont des femmes et des hommes, d'abord agriculteurs, passionnés par la vigne et engagés collectivement pour faire vivre le vignoble de Branceilles.

Depuis une dizaine d'années, trois des viticulteurs de la coopérative se sont convertis au bio : 50 % du vignoble des 1001 Pierres sont désormais consacrés à la production de vin biologique. En 2017, l'attribution de l'AOC Vin de Corrèze et Vin Paillé marque la reconnaissance de la profession.

B

LES VIGNERONS DE BRANCEILLES

Le Bourg
19500 Branceilles

Tél. : 05 55 84 09 01
Mail : contact@1001-pierres.com
www.1001-pierres.com

LES FINES BOUCHES RIENT
L'esprit du bon goût

Les Fines Bouches Rient

Du 100 % local, 100 % fait maison, 0 % chimie

Cette boucherie-charcuterie et salaisons est née en juillet 2018 à Neuvic, en Haute Corrèze.

La sélection des agriculteurs a été une étape essentielle car Olivier Bruneau et Agnès Gallet souhaitaient une totale transparence pour les consommateurs. Ceux-ci ont été choisis pour leur proximité avec l'atelier (moins de 25 km) et l'abattoir, pour leur mode de production respectueux du bien-être animal, de l'environnement et surtout car ce sont des personnes passionnées par leur métier.

Pour Les Fines Bouches Rient, mettre en avant des hommes, des animaux et un territoire, c'est ce qu'il y a de plus important. C'est pour cela que les races locales comme les Limousines sont privilégiées ! Vive les circuits courts qui permettent de rémunérer les agriculteurs à leur juste travail.

Les plats cuisinés, charcuteries et salaisons sont sans sel nitrité ni colorants et autres conservateurs. Produit phare : le sauciflard ! Du bon porc local corrézien dont on utilisera que les meilleurs morceaux de maigre et seulement 10 % de gras de bardière, sel, sucre, poivre, vin rouge, ail et c'est tout !
En résumé, du naturel pour une consommation plus responsable et raisonnée en conciliant manger bien, bon et juste afin de retrouver le plaisir du goût et de l'authentique !

LES FINES BOUCHES RIENT C

Rue du 11 novembre
et 8 mai 1945 – 19160 Neuvic

Tél. : 05 55 95 17 11
Mail : lesfinesbouchesrient@gmail.com
www.lesfinesbouchesrient.com

D **LE DOMAINE DE TAMARA**

Le Saule
19500 St-Bazile-de-Meyssac
Boutique à Collonges-la-Rouge
de Pâques à Toussaint :
10h00-12h30 / 14h00-18h30
Tél. : 06 43 09 62 20
Mail : contact@domainedetamara.fr
www.ledomainedetamara.fr

Le Domaine de Tamara

La naturalité au cœur des soins

Le Domaine de Tamara produit des savons à base de lait d'ânesse bio (40 %) et fabrique une gamme de cosmétiques labellisés « Nature & Progrès ». Avec un élevage composé d'une trentaine d'ânes, certifié en agriculture biologique par le label Ecocert, Alan et Caroline D'Hollander ont le vent en poupe et leur activité connaît une croissance remarquable.

Alan et Caroline sont un couple passionnément engagé dans la cosmétique bio. De leurs mains naissent, chaque jour, des produits hors-normes d'un parcours hors du commun. Qui se lancerait exploitant-agricole maître-savonnier de surcroît ? Eux l'ont fait, et le résultat ne manque pas de séduire par son exotisme.

Au Domaine de Tamara, on transforme le plus noble des laits d'ânesse, celui tiré à même la propriété… et à la main ! Un breuvage rare, précieux et pourtant intégré à 40 % dans les recettes de la gamme. Effet hydratant et mousse garantis ! A l'onctuosité des textures s'ajoutent les bienfaits des huiles végétales et huiles essentielles bio choisies, travaillées à froid pour une efficacité optimale.

Les peaux souffrantes en redemandent, les plus sensibles se tournent vers le chouchou de la marque : un savon sans parfum au beurre de karité et aux huiles de coco, d'amande douce et d'avocat… le tout enrichi au lait d'ânesse frais et bio, bien sûr !

La Ferme de la Prade

Manger corrézien, ça fait du bien !

Voilà 10 ans que la Ferme de la Prade transforme ses produits laitiers directement sur le site de l'exploitation. Le choix a été fait de travailler avec du lait cru afin de conserver toutes les qualités nutritionnelles et gustatives de la matière première qu'est le lait frais. La Ferme de la Prade produit du lait, de la crème fraiche, du beurre, des yaourts, du fromage blanc, de la tomme des ardoisiers.

Très engagés dans la qualité des produits et soucieux du bien-être animal, ils adhérent à la démarche Bleu Blanc Cœur. Cette association promeut un « Programme National Nutrition Santé » des animaux, gage d'un retour à une alimentation traditionnelle. Les vaches se nourrissent des graines de lin qui sont riches en oméga 3 dont l'intérêt nutritionnel n'est plus à démontrer pour l'homme.

Il ne reste plus qu'à déguster des produits de qualité et authentiques et de les savourer avec grand plaisir !

Photo © Anastasie VIALA

LA FERME DE LA PRADE F

La Prade
19240 Allassac

Tél. : 05 55 25 91 95
Mail : fermedelaprade19@gmail.com
www.fermedelaprade19.com

Le Moulin de la Vie Contée

Savourer, c'est savoir et partager

Dans la Vallée de la Dordogne corrézienne, aux gaillards confins du Périgord, du Quercy et du Limousin, la famille Jaubertie a étendu sa noyeraie et réinventé la grange étable datant de « l'âge d'or des paysans ». Face au château de l'ancienne Vicomté de Turenne, Anne et Cyrille y ont redonné vie à un moulin à huile de noix centenaire, pour perpétuer cette tradition exceptionnelle.

Être nuciculteur-moulinier, c'est savoir produire et transformer les bonnes noix en huile, en révélant des nuances incroyables de goût et de texture, tout en puissante finesse et onctueuse douceur. Nos savoir-faire traditionnels sont reconnus, en appellation d'origine protégée (AOP) pour la noix et contrôlée (AOC) pour l'huile de noix du Périgord, pressée à chaud ou à froid.

Excellentes pour la santé, à déguster chaque jour en toute simplicité, noix et huile de noix se laissent aussi sublimer en cuisine, dans des tonalités salées ou sucrées.

De l'authenticité corrézienne à découvrir, savourer et partager !

Photo © ANAKA

G LE MOULIN DE LA VIE CONTÉE
FIAT NUX SARL

Sabazot
19500 Ligneyrac

Tél. : 06 23 02 60 49
Mail : cyrille@laviecontee.fr
https://laviecontee.fr

André Ritou

Qualité, Authenticité et Savoir-Faire !

Depuis 1961, l'entreprise artisanale André Ritou fabrique une large gamme de charcuteries et de salaisons à partir de viande de porc du Limousin Label Rouge.

Cette entreprise familiale implantée à Marcillac-la-Croisille en Corrèze est le fruit de trois générations. Nicolas, petit-fils d'André Ritou et fils du réputé Maître Artisan Daniel Ritou, entretient aujourd'hui avec passion le savoir-faire qui lui a été transmis.

L'ensemble des viandes utilisées provient d'une agriculture locale Label Rouge. Grâce à cette excellente matière première, André Ritou peut élaborer des produits d'exception comme son jambon cuit, son jambon sec Label Rouge, son saucisson sec ou encore son chorizo. Ces produits sont proposés en vente directe dans son magasin de Marcillac-la-Croisille ainsi que dans de nombreuses boucheries, charcuteries et épiceries fines en France.

Depuis quelques années, Nicolas et sa femme Hélène ont développé une nouvelle gamme de produits traiteurs salés et sucrés issus de recettes traditionnelles corréziennes tels que le pâté de pommes de terre et le gâteau aux noix.

ANDRÉ RITOU (H)

Artisan Boucher / Charcutier / Salaisonnier / Traiteur

2, place du Dr Aussoleil
19320 Marcillac-la-Croisille

Tél. : 05 55 27 80 71
Mail : andre-ritou@orange.fr
www.andre-ritou.jimdofree.com

LE DOMAINE DE CHIRAC

Chirac
19120 BRIVEZAC

Tél. : 06 15 31 32 19
05 55 91 54 52
Mail : earlmage@orange.fr

Le Domaine de Chirac

Le Vin Paillé du Domaine de Chirac réunit toutes les qualités de finesse et de générosité d'un grand Vin Paillé de la Corrèze : une robe somptueuse et soutenue, un bouquet dont la richesse et l'ampleur s'accentuent avec l'âge.

Produit à partir des meilleures grappes sélectionnées parmi des cépages nobles : chardonnay, sauvignon blanc et sémillon pour les blancs, et cabernet-sauvignon pour les rouges.

L'élaboration de ce vin nécessite la mise en séchage de 7 à 8 kg de raisins pour produire 1 litre de Vin Paillé.

Vinifié dans le respect de la tradition et mis en bouteille au Domaine, le Vin Paillé enchantera en apéritif, ou en accompagnement de foie gras, de melons, de fromages bleus ou type Rocamadour, et de desserts. Il tolère entre 2 et 10 ans de vieillissement pour atteindre l'apogée de ses qualités et s'apprécie servi à la température de 12 à 14°.

Vendus également par le Domaine, noix entières et en cerneaux, huile de noix, sans oublier le foie gras.

ENTREPRISE PARTENAIRE

Ici c'est la Corrèze

Garder de la terre sous les chaussures

Si le nom de cette marque, « Ici c'est la Corrèze » est bien le cri de rassemblement des supporters du mythique club de rugby briviste, il n'en est pas pour autant un cri « hostile » ...

Aimer la nature, se retrouver autour de la mique, la convivialité, la châtaigne, faire « chabro » ... et en être fier !

Être fier de son territoire rural et l'afficher sur un tee-shirt, un mug, un sac... c'est une façon de garder de la terre sous les chaussures pour ne jamais perdre le bon sens paysan. Toujours se souvenir d'où l'on vient pour savoir où l'on va ! Voilà ce qu'est à notre sens une « Marque Territoire ».

Quel meilleur ambassadeur pour ces valeurs rurales et pour la Corrèze que le Président Jacques Chirac* auquel la marque rend hommage depuis plus de 6 ans ?

Cette entreprise familiale où Pierre et son épouse Anne travaillent autant que possible avec les acteurs locaux reste soucieuse des procédés de fabrication en proposant un textile responsable écologiquement et socialement.

BOUTIQUE
ICI C'EST LA CORRÈZE

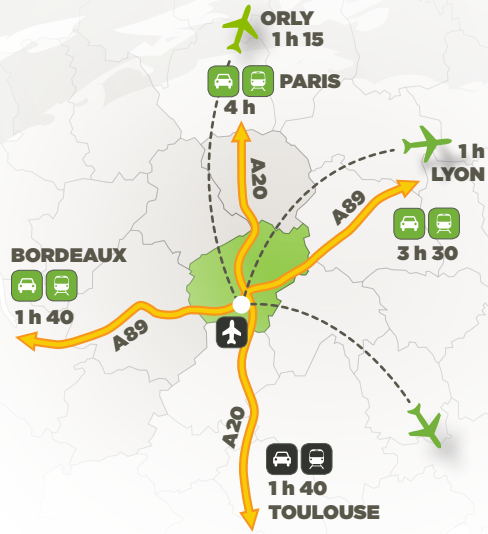
17, rue Toulzac - 19100 Brive
Tél. : 05 55 25 53 34
Mail : iclclaboutique@gmail.com
www.boutique-en-ligne.icicestlacorreze.fr

**0,50 € sont reversés, à la Fondation Chirac d'Ussel, par t-shirt vendu à l'effigie de notre regretté Président.*

QUE SAVEZ-VOUS DE LA CORRÈZE ?

La Corrèze se situe au cœur de la France et à la croisée des 3 Régions Nouvelle-Aquitaine, Auvergne-Rhône-Alpes et Occitanie.

Un Département central et accessible au carrefour de 2 grands axes autoroutiers A20 (Paris / Toulouse) et A89 (Lyons / Bordeaux), a 4 heures de Paris en train et 1 aéroport international.



- Une qualité exceptionnelle de vie et de travail avec une nature omini-présente et des paysages contrastés,
- Loin de l'insécurité,
- Des prix attractifs pour devenir plus facilement propriétaire,
- Pas d'embouteillage et des temps de trajet domicile/travail limités,
- Un pouvoir d'achat plus élevé à salaire équivalent,
- Un taux de chômage contenu,
- Un tissu économique diversifié et une réputation d'excellence,
- Une stratégie de déploiement du très haut débit pour tous : 2021, la Corrèze 100% fibre,
- Une terre de réseaux et de proximité pour faire avancer vos projets,
- Des villes et villages à taille humaine,
- Une offre culturelle et sportive riche,
- Une cuisine de terroir qui s'appuie sur des produits de base de grande qualité.

Le Département de la Corrèze avec ses partenaires poursuit une ambition forte : renforcer l'attractivité, le rayonnement et la compétitivité de la Corrèze.

Dans le cadre de la démarche « Origine Corrèze », le Département et la Chambre d'Agriculture sont à l'initiative d'une présence corrézienne soutenue sur le Salon International de l'Agriculture 2020 avec une délégation de producteurs et d'artisans emblématiques du territoire au sein d'un Pavillon dédié.

A découvrir également sur le Stand CORREZE, 2 espaces thématiques :

- **Un espace dégustation** E

Régine Rossi-Lagorce, auteure et chroniqueuse culinaire, cuisinière interviendra pour raconter et sublimer les productions corréziennes emblématiques. Les Confréries de la Corrèze, gardiens de la Tradition, se relaieront sur toute la période pour présenter leurs spécialités au Public et les faire déguster. Limousin Promotion, Organisme de défense et de gestion de la race, assurera des animations et des dégustations autour du Bœuf et du Veau fermier Label Rouge.

- **Un espace Tourisme et Promotion du Territoire** K

Corrèze Tourisme, l'Agence départementale du Tourisme fera découvrir à cette occasion la destination Corrèze et les offres associées. L'Office de Tourisme de Brive Agglomération sera présent les trois premiers jours pour promouvoir le sud de la Corrèze.

www.tourismecorreze.com

CORRÈZE
LE DÉPARTEMENT

Origine CORRÈZE

En partenariat avec

aGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE CORREZE

Retrouvez les produits et l'esprit
ORIGINE CORREZE
à la Maison de la Nouvelle-Aquitaine du 4 au 26 mars 2020
21, rue des Pyramides - 75001 Paris

Restons connectés www.origine.correze.fr

Conception : Direction de communication CD19 - Impression : Imprimerie CHAMPAGNAC - Février 2020