

## AGRICULTURE ET FORÊTS — SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE : INAUGURATION DU STAND DE LA SEINE-ET-MARNE



Le stand de la Seine-et-Marne a été inauguré mardi 1er mars au Salon international de l'agriculture à Paris, en présence du Président du Département, Jean-François Parigi, de nombreux élus et représentants du monde agricole. Retour en images sur une journée riche en saveurs.



Créé le: 2/03/2022

### Rencontre avec les producteurs



Dès son arrivée au Salon international de l'Agriculture, en ce mardi 1er mars à la Porte de Versailles, le Président du Département, Jean-François Parigi, est allé à la rencontre des quatre producteurs présents sur le stand de la Seine-et-Marne :

1. La Ferme du Grand Balleau,
2. La Ferme apicole de Metaczyk'Api,
3. Les p'tits Rocs,
4. La Bellifontaine.

Le Président était accompagné de nombreux élus dont Olivier Lavenka, vice-président en charge de l'Aménagement du Territoire, des Routes, des Politiques contractuelles et de l'Agriculture.

## LES 4 EXPOSANTS

Située à Jouarre dans la Brie, la ferme du Grand Balleau a présenté ses productions de safran bio et de rhubarbe bio utilisés pour fabriquer des sirops, des confitures ou encore des nectars pétillants. À côté, La Bellifontaine exposait leurs bières artisanales, légèrement voilées et robustes, fabriquées à partir du blé cultivé dans le Gâtinais. Le miel issu de ruches seine-et-marnaises était aussi au rendez-vous avec la ferme apicole de Metaczyk'Api. Enfin, Les p'tits Rocs sont des biscuits 100% local aux saveurs de la Brie Champenoise.

## Ouverture du stand et réjouissances



La délégation seine-et-marnaise s'est réunie pour inaugurer le stand de la Seine-et-Marne. Après l'inauguration, animée par la radio Oxygène, la Confrérie du Brie de Meaux a intronisé Valérie Lacroute, vice-présidente de la Région Île-de-France, et Christiane Lambert, présidente de la FNSEA, dans une ambiance joyeuse et conviviale, le tout accompagné d'une dégustation du fameux Brie de Meaux !

Pendant ce temps, Kunihisa Goto s'affairait en cuisine. Avec l'aide de son apprentie, le chef étoilé seine-et-marnais a préparé de gourmandes panna cotta à la menthe et au sirop au coquelicot de Nemours, ainsi que de délicieux tempura au poulet fermier mariné dans une préparation à base de sauce soja et de gingembre, servis avec du confit de citron. Passionné par la cuisine française et les produits du terroir seine-et-marnais, Kunihisa Goto possède deux adresses incontournables à Fontainebleau : le restaurant étoilé L'Axel et L'A Pâtisserie KG.

**1er**

département agricole

d'Île-de-France

**60%**

du territoire de la Seine-et-Marne

est dédié à l'agriculture

**336 000**

hectares de surfaces agricoles

**3**

Appellations d'Origine Protégées

le Brie de Melun, le Brie de Meaux et le Champagne

RETOUR EN IMAGES



Le Salon international de l'agriculture se termine dimanche 6 mars. On vous attend nombreux sur le stand de la Seine-et-Marne ! Découvrez toute la programmation dans [l'agenda](#).