



**La région Centre - Val de Loire
au Salon international de l'alimentation**

The Loire Valley Region at SIAL
The global food marketplace

SIAL

INSPIRE FOOD BUSINESS

19 - 23 octobre 2024

4

La filière agroalimentaire
en Centre-Val de Loire

5

Développement et
investissements

7

Les exposants présents

12

Les nouveaux produits

14

La marque régionale
© du Centre



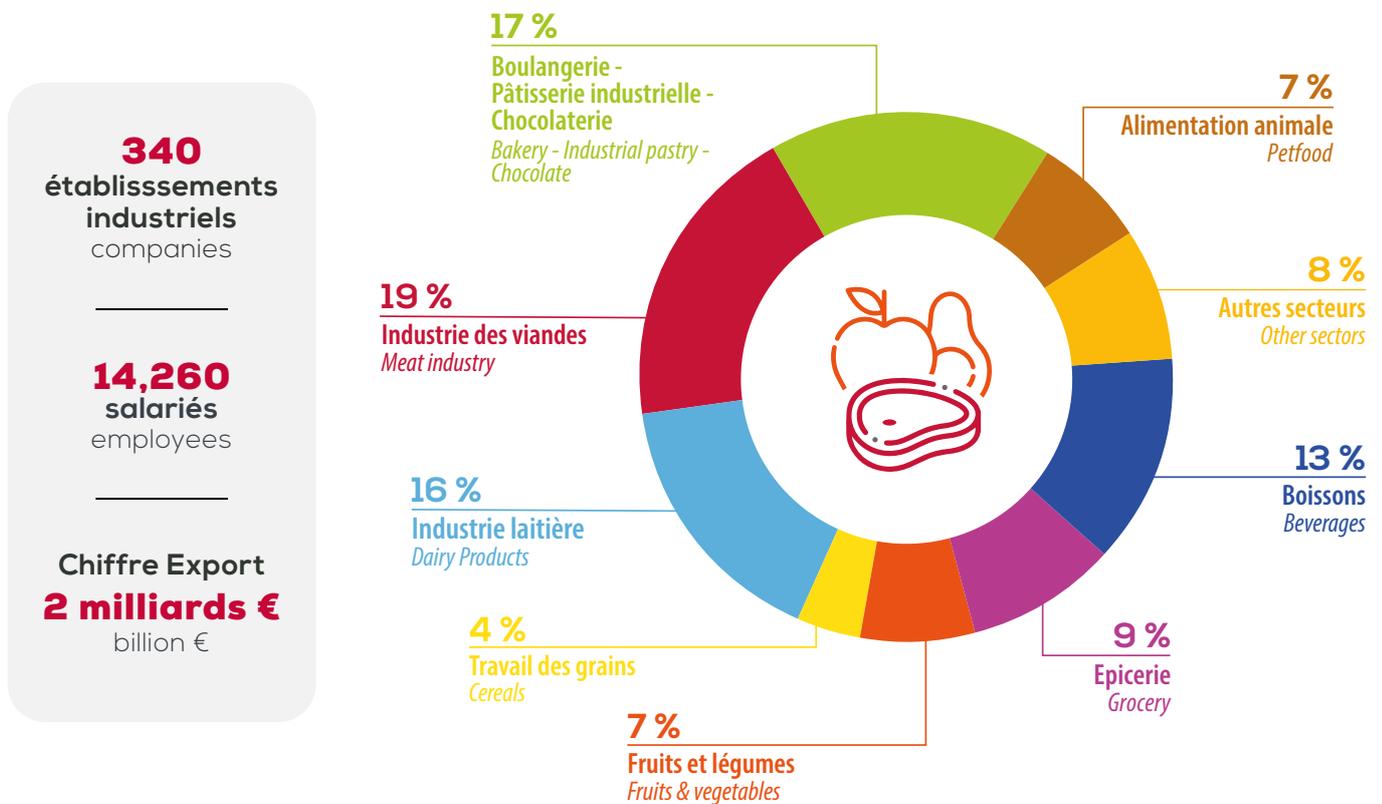
La région Centre-Val de Loire, une agro-industrie diversifiée

Avec 340 établissements, la filière agroalimentaire est une importante composante du paysage industriel de la région Centre-Val de Loire.

La région Centre-Val de Loire est dotée d'une filière agroalimentaire dynamique qui représente près de 14 300 emplois soit 9,8 % de l'emploi industriel régional. D'une grande diversité, l'activité régionale est constituée d'un tissu dense de PME et ETI innovantes et dynamiques qui côtoient les géants de la filière comme Mars PF France, Cargill Foods, ou Barilla Harry's France.

La filière s'étend sur un large éventail d'activités : production, élaboration, première et deuxième transformations, conditionnement de produits destinés à la consommation humaine et animale.

Une industrie agroalimentaire très diversifiée (répartition des salariés) A very diversified agrifood industry



With 340 firms, the agri-food industry plays an important role on the Centre-Loire Valley region's industrial scene.

The Centre-Loire Valley region has developed a dynamic agri-food industry which represents around 14.300 jobs i.e. 9.8% of the region's industrial jobs. A large number of creative and dynamic businesses, compose the broad scope of regional business activity. Small and medium businesses such as these rub shoulders with market leaders such as Mars PF France, Cargill Foods or Barilla Harry's France.

Production, development, primary and secondary processing, packaging of products for human et animal consumption, are some of the wide ranging activities offered by the regional industry.

Des entreprises majeures en Centre-Val de Loire main companies

LSDH

Mars PF France

Laiteries Hubert Triballat (Rians)

Barilla Harry's

Saint Michel Biscuits



Rayonner depuis le Centre-Val de Loire **pour assurer votre développement !**

Flourish in the Centre-Loire Valley region to guarantee your development!

Des atouts indéniables

- **Proximité du bassin parisien**, le plus important marché de consommation français
- **Localisation centrale**
- **Infrastructures logistiques et de transport** importantes
- **Production agricole de qualité et cultures variées** pour des approvisionnements de proximité
- **Compétences de recherche** et de transfert technologique
- **Accueil d'investisseurs**, accompagnement de tout projet de développement...

Undeniable strengths

- **Proximity to the Paris Basin**, the biggest consumer market in France
- **Central location**
- **Logistics and major transport** infrastructures
- **Quality agricultural production and diverse crops** for local supplies
- **Research and technology transfer expertise**
- **Foreign investors**, guidance through any development project...

Ils ont choisi la région **Centre-Val de Loire et investissent**

They have already chosen the Centre-Loire Valley region and invest

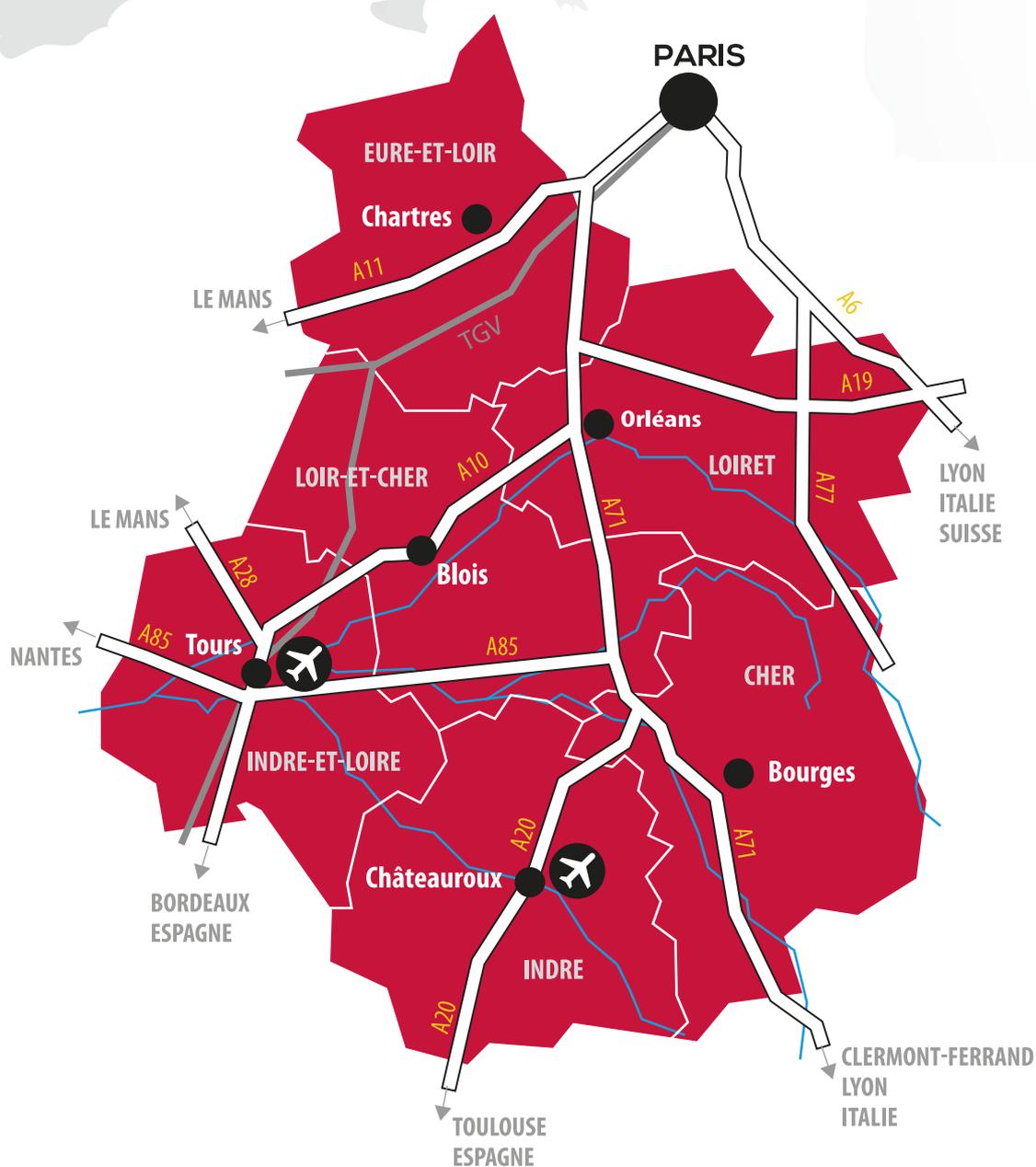
- › **Intact regenerative** (70 M€, new production plant)
- › **Happyvore** (35 M€ fundraising and opening of the 1st production plant)
- › **Prova** (19 M€ acquisition of a new production plant)
- › **Cargill** (50 M€ capacity investment)
- › **Mars Petcare** (100 M€ capacity investment and modernization)
- › **Affinity** (5 M€ capacity investment and decarbonization)
- › **LSDH - Atelier Inové** (35 M€, new production plant)
- › **Tradival** (23 M€, modernization)
- › **Nemrod** (3,4 M€ new production plant)
- › **Orangina Suntory** (60 M€, logistics investment)
- › **Martin Pouret** (8,3 M€ new production plant)
- › **La Bovida** (20 M€ capacity and logistics investment)



© LSDH

La région Centre-Val de Loire, un territoire pour entreprendre

The Centre-Loire Valley region, a region in which to do business



Liste des exposants

de la région Centre-Val de Loire

Centre-Loire Valley exhibitors



132 Rue du Faubourg Saint-Jean
45000 ORLEANS

Contact : Akim KISSA
06 03 96 86 32
akim@akluce.fr
www.3lsdrinks.com

Stand : 5A R 21

AKLUCE / 3LS

3LS est une boisson finement pétillante, à base d'infusion d'extraits naturels d'hibiscus. 4 saveurs composent notre gamme : l'argouse, la rose, le cédrat et le gingembre. Sans oublier les nombreux cocktails 3LS.

3LS is a sparkling beverage infused with natural Hibiscus extract. There are four flavours in the range: sea buckthorn, rose, citron, and ginger. 3LS also makes cocktails!



Belsia

CHIPS ARTISANALES DE BEAUCE

SARL Ferme de Létourville
28150 BOISVILLE-LA-SAINT-PERE

Contact : Clémence MAISONS
06 42 15 23 73
clemence@belsia.fr
www.belsia.fr

Stand : 5A R 25

BELSIA

« Chips BELSIA : le meilleur du terroir français mis en paquet »

La ferme de Létourville se situe au milieu des plaines de Beauce (du latin BELSIA), terre d'exception réputée pour sa qualité. Toutes les pommes de terre que nous transformons en chips sont produites sur la ferme afin de garantir la traçabilité et la qualité de notre produit ! Nous sélectionnons avec soin nos variétés de pommes de terre afin d'obtenir les meilleures chips du marché. 1 000 tonnes de pommes de terre transformées par an.

"BELSIA crisps: the best France has to offer, in a packet"

Létourville farm is located in the heart of the Beauce (from the Latin BELSIA) plains, an exceptional area renowned for its fertile land. All the potatoes we use to make crisps are grown on the farm, ensuring product traceability and quality! We carefully select our potato varieties to make the best crisps on the market.

1,000 tonnes of potatoes made into crisps every year.



BIOSAFELIGHT

43 Avenue des Droits de l'Homme
45000 ORLEANS

Contact : Léandre VALLES
06 70 28 31 95
valles.leandre@gmail.com
<https://fr.biosafelight.com>

Stand : 5A R 28

BIOSAFELIGHT

BioSafeLight propose une technologie brevetée de photo-décontamination pour les liquides turbides et opaques, utilisant une combinaison d'ultraviolets et d'écoulement turbulent. Notre technologie est une alternative économique et durable aux conservateurs et aux traitements thermiques coûteux en énergie. Notre traitement par la lumière n'induit aucune dégradation du produit sur les plans chimique, nutritionnel, et organoleptique, il consomme peu d'énergie et offre une décontamination plus complète car efficace sur les thermorésistants et les formes sporulées.

BioSafeLight is a solution for turbid (opaque) liquid photo-decontamination systems using eco-friendly ultraviolet (UV-C) technology. At BioSafeLight we believe there is a better and healthier way to decontaminate and prolong product life without using preservatives or thermization. Our technology is a greener and more effective alternative to preservatives and expensive energy consuming heat treatments. BioSafeLight does not cause thermal degradation and delivers low energy expenditure and superior decontamination.



30 bis, route de Chambord
41250 MASLIVES

Contact : Clémentine DUCROCQ
06 48 75 46 69
c.ducrocq@biscuiteriedechambord.fr
www.biscuiteriedechambord.fr

Stand : 5A HJ 64

BISCUITERIE DE CHAMBORD

C'est à Maslives, petit village situé aux portes du Château de Chambord, qu'en 1978 est née la Biscuiterie de Chambord. Elle rencontre un succès immédiat grâce à son produit phare : Le Palet Solognot. Depuis plus de 40 ans, cette entreprise artisanale a su cultiver ses atouts locaux, en mettant l'humain au cœur de sa stratégie de développement, son positionnement et l'innovation.

La Biscuiterie de Chambord was established in Maslives, a small village near the Château de Chambord, in 1978. It was an immediate success thanks to its flagship product: the Palet Solognot (a rum and raisin biscuit).

For over 40 years, this handmade-biscuit company has been successfully developing its local assets, putting people at the heart of its development strategy, positioning, and innovation.



Les Gabots
18250 LA CHAPELOTTE

Contact : Thibaud DE CLERCQ
06 71 08 33 75
thibaud@bluffsaucisses.com
www.bluffsaucisses.com

Stand : 5A R 23

BLUFF SAUCISSES

Des recettes iconiques mises en saucisses pour moins de viande et plus de goût ! Créée pendant le confinement par Maxence et Thibaud, Bluff a l'ambition de devenir la nouvelle marque bousculant les codes du rayon Boucherie / Charcuterie. Une gamme de saucisses de qualité, issue de viandes localement sourcées, mais surtout consciente des enjeux écologiques et diététiques en réduisant de près de moitié la quantité de viandes ! Et le tout saupoudré d'une bonne dose de Fun ! Oh Hisse !

Iconic recipes turned into sausages for less meat and more taste! Created during the lockdown by Maxence and Thibaud, Bluff aims to become the new brand shaking up Butcher / Delicatessen codes. A range of quality sausages, made from locally sourced meats, which take into account environmental and dietary issues by almost halving the quantity of meat used in them! And all sprinkled with a good dose of Fun! Hey ho!



L'Anche
45210 BAZOCHES SUR BETZ

Contact : Graciela POUPON
02 38 96 84 84 / 06 50 79 05 18
graciela.poupon@comptoircacao.com
www.comptoircacao.com

Stand : 5A L 57

COMPTOIR DU CACAO

Chocolaterie artisanale familiale française, Le Comptoir du Cacao élabore des chocolats fins pure origine, pur beurre de cacao, dans la tradition du savoir-faire artisanal des maîtres chocolatiers. Nos couvertures de chocolat noir et lait de qualité supérieur 100% pur beurre de cacao, sont torréfiées et conchées en Île-de-France. Nous attachons un soin particulier à sélectionner les matières premières les plus nobles provenant presque exclusivement de France.

Comptoir du Cacao is a family-run artisan chocolate factory that makes fine, pure cocoa butter chocolates following the tradition of the great chocolate masters. Our premium, 100 % pure cocoa butter dark and milk chocolate couvertures are roasted and conched in Ile de France. We are also very keen on choosing our noblest raw materials as ingredients for our recipes from the best French artisan producers.



Avenue de Verdun
45210 FERRIÈRES EN GATINAIS

Contact : Nathalie ALBUQUERQUE
07 49 61 49 20
n.albuquerque@medicis.fr
www.medicis.fr

Stand : 5A L 59

CONFISERIE DE MEDICIS

La Confiserie de Médicis fabrique depuis 1952 des dragées et enrobés chocolat fins et authentiques. Quel que soit le produit, un grand soin est apporté à la sélection des matières premières avec des origines de premier choix : amandes Lerida ou Avola ; cacao du Ghana, Equateur, Côte d'Ivoire certifié équitable par Rainforest Alliance... Le savoir-faire détenu par la Confiserie, labélisée Entreprise du Patrimoine Vivant, permet ensuite d'en extraire le meilleur.

La Confiserie de Médicis has been making sugared almonds and chocolate-covered confectionary since 1952. Whatever the product, great care is taken to select raw materials with first-rate origins: Lerida or Avola almonds; cocoa from Ghana, Ecuador, Côte d'Ivoire. The Confiserie's know-how enables it to extract the best from these ingredients. This constant quest for excellence and innovation has made Médicis famous both in France and worldwide, with approximately 15% of turnover made from exports.

Liste des exposants de la région Centre-Val de Loire Centre-Loire Valley exhibitors



COMEXO

Zone d'activités, Pense-fole
45220 CHATEAU RENARD

GYMA

90 Espace d'Activité Saint Anne
84275 VEDENE CEDEX

Contact : Laure COTTET

06 20 97 35 46

l.cottet@gyma.eu

www.gyma.eu

GYMA/COMEXO

Notre métier, c'est avant tout de concevoir et de fabriquer des sauces sur mesure pour les industriels et les professionnels de la restauration. C'est aussi de conditionner chaque produit pour chaque usage. Notre réactivité, notre créativité et notre capacité d'adaptation aux contraintes de nos clients, sont unanimement reconnues et font de nous le leader des sauces fraîches sur-mesure.

Our job is first and foremost to design and make customised sauces for industrial and catering professionals. We also package each product for each use. Our responsiveness, our creativity and our ability to adapt to the constraints of our customers are unanimously recognised and make us the leader in customised fresh sauces.

Stand : 5A K 61



LSDH

10 Route de l'Aérodrome
45550 ST DENIS DE L'HOTEL

Contact : Corinne PERRIN

02 38 46 30 00

c-perrin@lsdh.fr

www.lsdh.fr

LSDH

Fondée il y a 115 ans, l'entreprise familiale LSDH s'organise aujourd'hui autour de 2 grands pôles : le pôle liquide (lait, crèmes, boissons végétales, soupes, jus de fruits, boissons, sirops ...) et le pôle végétal (salades, herbes, fruits et légumes).

Acteur incontournable dans ces domaines, LSDH fournit les enseignes françaises de la grande distribution et produit pour des marques de renom. Elle a également ses marques propres : Cidou, Les Crudettes et C'ZON.

Founded 115 years ago, the LSDH family business is now structured around 2 major divisions: the liquid division (milk, creams, vegetable drinks, soups, fruit juices, drinks, syrups, etc.) and the vegetable division (salads, herbs, fruits and vegetables).

As a key player in these fields, LSDH supplies French retail brands and produces for well-known brands. It also has its own brands: Cidou, Les Crudettes and C'ZON.

Stand : 7 C 38



Marché de Gros – Avenue Vatel
37043 TOURS

Contacts : Benjamin LARIBI et

Nelly CHARRETIER

02 47 32 32 60

benjamin.laribi@estivin.fr

06 52 42 74 82 / 06 30 44 50 91

nelly.charretier@estivin.fr

www.estivin.fr

LA MALLE AUX EPICES

Importateur et exportateur de fruits secs, nous nous engageons à fournir des produits de haute qualité en sélectionnant soigneusement nos fournisseurs et en assurant un contrôle rigoureux à chaque étape du processus, de l'importation à la distribution.

Importer and exporter of dried fruit, we are committed to providing high quality products by carefully selecting our suppliers and closely monitoring each stage of the process, from import to distribution.



Stand : 5A K 69



Zone industrielle Les Narrons
36200 ARGENTON SUR CREUSE

14 Place Georges Pompidou
78180 MONTIGNY LE BRETONNEUX

Contact : Camille VANNIER

07 88 05 69 72

c.vannier@mdesserts.com

MADEMOISELLE DESSERTS

Le groupe Mademoiselle Desserts propose une large gamme de pâtisseries surgelées adaptées à la GMS et au food-service du monde entier.

Mademoiselle Desserts group is a sweet bakery manufacturer supplying a wide range of products to retail and foodservice specialists around the world.



Stand : 5A T 94



MAISON MARTIN

Cuisiniers de métier, passionnés de brûlant et amoureux de leurs terroirs, Anna, Jean-Baptiste et Benjamin, 3 cousins, fondent cette fabrique de sauces artisanales. Sa vocation : vous faire partager le meilleur piquant du terroir Français, découvrir la richesse des arômes de ce fruit méconnu de l'Hexagone et apporter une alternative gastronomique, locale et durable à l'offre existante. Les piments proviennent des champs de maraîchers partenaires, situés dans le Sud-Ouest de la France. Les piments sont certifiés non traités et cultivés en agriculture raisonnée, dans le respect de l'homme et de l'environnement.

Professional chefs, passionate about cooking, who love their region, three cousins - Anna, Jean-Baptiste, and Benjamin - founded this artisanal sauce factory. Their goal is to share the best peppers France has to offer to help consumers discover the richness of the aromas of this little-known French fruit and to provide a gastronomic, local, and sustainable alternative to the existing offer. The peppers come from the fields of partner market gardeners in Southwest France. The peppers are certified untreated and grown using sustainable farming techniques, respecting people and the environment.



5 Rue du Chemin Bas
41370 JOSNES

Contact : Benjamin MARTIN
06 62 36 53 41
benjamin@m-martin.fr
www.m-martin.fr

Stand : 5A K 62



MAISON MONTAL
Cochet - 18350 TENDRON

Contact : Arnaud de Gourcuff
06 60 75 16 36
arnaud@grainpop.fr
www.grainpop.fr

Stand : 5A K 75

GRAINPOP

Grain Pop, entreprise familiale et pionnière du maïs popcorn fermier local en France, se démarque par une qualité exceptionnelle, une authenticité inégalée et un engagement profond pour la durabilité. Grain Pop propose des produits certifiés HVE, Bio, Végan, Sans Gluten, Sans OGM, Nutriscore A et «© du Centre», garantissant leur qualité et origine dans le Berry. Sans additifs ni composés chimiques.

Grain Pop, a family business and pioneer of locally grown popcorn in France, is characterised by exceptional quality, unrivalled authenticity, and deep commitment to sustainability. Grain Pop offers for sale HVE, Organic, Vegan, Gluten-free, GMO-free, Nutriscore A and '© du Centre' certified products, guaranteeing their quality and origin in Berry. Additive and chemical-free.



ZI Orchidée, route de Villeneuve
18570 LA CHAPPELLE SAINT URSIN

Contact : Julien BAUCHER
06 21 96 34 33
contact@pates-fabre.com
www.pates-fabre.fr

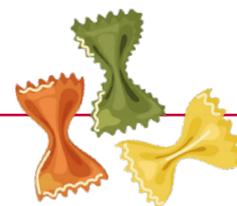
Stand : 5A K 64

PÂTES FABRE

Depuis 1996 et dans la continuité d'un savoir-faire familial, la Maison Pâtes Fabre prolonge son développement en France comme à l'étranger et propose une large gamme de produits aux saveurs originales et gustatives dans le respect de la plus pure tradition.

Toutes les pâtes sont élaborées avec des méthodes artisanales : sélection rigoureuse des matières premières, laminage à froid pour préserver la saveur, séchage à basse température pour garder le moelleux de la pâte et un ensachage méticuleux.

Since 1996 and in keeping with the family know-how, Maison Pâtes Fabre has continued to develop in France and abroad, offering a wide range of products with original flavours while respecting tradition. All pasta is made using traditional methods: rigorous selection of raw materials, cold rolling to preserve the flavour, drying at a low temperature to keep the pasta soft, and meticulous bagging.





1027 Chemin de St-Laurent Bouchaud
45240 LIGNY-LE-RIBAULT

Contact : Béatrice ROBERT
07 66 29 55 99
peps.extra@gmail.com
www.peps.extra.com

Stand : 5A R 24

PEP'S EXTRA

PEP'S EXTRA est la plateforme innovante de mise en relation dédiée aux professionnels CHR et aux extras. Notre mission : vous aider à trouver du personnel disponible en 1 clic au plus près de votre établissement et ce, même en dernière minute. Notre solution simple et redoutablement efficace est la seule offre qui va du recrutement à la paie sans aucune comparaison tarifaire sur le marché. Nous vous accompagnons également sur le recrutement de Saisonniers - CDD- CDI.

PEP'S EXTRA is THE innovative networking platform for CHR (cafés, hotels, and restaurants) professionals and extras. Our mission is to help you find available staff near your establishment in 1 click, even at the last minute. Our simple and incredibly effective solution is the only offer that goes from recruitment to payroll without any price comparison on the market. We also support you in recruiting seasonal workers, fixed-term contracts, and permanent contracts.



6 Route de Lazy
BP 28 - 45730 ST-BENOIT-SUR-LOIRE

Contact : Alexis MILLET
02 38 46 62 91 / 06 12 42 08 13
amillet@terroire.com
www.rocal.fr

Stand : 5A K 71

ROCAL

La société Rocal transforme et conditionne des betteraves, des pommes de terre, et divers légumes sous-vides – pois chiches, lentilles, flageolets, marrons, maïs – Elle travaille aussi bien en France qu'à l'international et est garante de la qualité de ces produits.

Rocal manufacture and pack beetroot, potatoes, and other vacuum packed vegetables – chickpeas, lentils, flageolet beans, chestnuts, sweetcorn...Rocal trade internationally as well as in France and guarantee the quality of the products.



119-121 Avenue de Saint Amand
18000 BOURGES

Contact : Aurélie GOURDON
02 48 24 48 01
saveurs.des.marais@wanadoo.fr

Stand : 5A R 19

SAVEURS DES MARAIS

La biscuiterie existe depuis 1995 ! Florian Gourdon a repris l'entreprise familiale en 2013 et perpétue avec sa femme Aurélie, la tradition d'un savoir-faire artisanal à travers la confection de biscuits sucrés et salés. Au fil des années, notre gamme s'est élargie et nous travaillons également à la demande pour créer le biscuit de votre choix. Principalement acteurs auprès de la GMS, nous avons élargi notre circuit de vente auprès d'épicerie fines en France et à l'étranger.

The biscuit factory was founded in 1995! Florian Gourdon took over the family business in 2013 and, together with his wife Aurélie, continues the tradition of artisanal know-how by making sweet and savoury biscuits! Over the years, our range has expanded, and we also create custom biscuits on request. Mainly selling to supermarkets, we have expanded our sales channel to include delicatessens in France and abroad.



LES PRODUITS NOUVEAUX de la région Centre-Val de Loire New products of the Centre-Loire Valley region selected

COMPTOIR DU CACAO – 5A L 57

Mini-tablette Noir fruits rouges et abricot 40 g

Chocolat noir aux fruits séchés (30% minimum)
Dark red fruits and abricots mini bar snack 40g

Mini-tablette Noir fruits secs caramélisés 40 g

Chocolat noir aux fruits secs (28% minimum)
Dark dry fruits mini bar snack 40g

Mini-tablette Lait fruits secs caramélisés 25 g

Chocolat lait aux fruits secs (28% minimum)
Milk dry fruits mini bar snack 25g

Croquants bord de tasse crunchy noisettes caramel 6 g

Chocolats bord de tasse conditionnés en sachets individuels de 6g
Milk crunchy caramelised caramel individually wrapped chocolates 6g

Mendiants bord de tasse lait fruits secs

Chocolats bord de tasse avec des fruits secs conditionnés en sachets individuels de 9g
Milk dry fruits individually wrapped mendiants individually wrapped chocolates 9g

Babas au Rhum Vanille 350 g

Babas pur beurre (6% minimum) imbibés de sirop au rhum des Antilles 54% vol (22% minimum) et vanille (0,1% minimum)
Rum baba with vanilla 350g



GRAINPOP – 5A K 75



Gamme grain pop étui micro-ondable avec ses 7 saveurs

- Vanilles des îles : une douceur exotique.
- Fromage de chèvre : un goût unique et raffiné.
- Cacao aux noisettes : un mélange réconfortant.
- Caramel au lait : une gourmandise irrésistible.
- Thym et zaatar : un arôme envoûtant.
- Barbecue à la far West : une saveur épicée.
- Simplicité naturelle : pour ceux qui préfèrent le goût pur du maïs.

Grain pop range in a microwaveable box with these 7 flavours

- Bourbon vanilla: exotic sweetness.
- Goat cheese: unique and refined flavour.
- Cocoa and hazelnut: a comforting blend.
- Fudge: irresistible treat.
- Thyme and Za'atar: captivating aroma.
- Wild West barbecue: spicy flavour.
- Natural simplicity: for those who prefer the pure taste of corn.



LSDH – 7 C 38

Boisson barista à l'avoine sous marque Helior

Un barista sur base avoine qui garantit :

- Une bonne formation de mousse / crème de lait permettant le latte art
- L'absence de floculation une fois ajouté au café
- Une bonne tenue dans le temps

Le tout, pour un latte vegan au goût subtil et équilibré d'avoine

Helior barista drink with oats

An oat-based barista that guarantees :

- Good milk foam, milk cream formation for latte art
- No flocculation when adding to coffee
- Good long-term performance

All for a vegan latte with the subtle, balanced taste of oats.





LES PRODUITS NOUVEAUX de la région Centre-Val de Loire

New products of the Centre-Loire Valley region selected

MADEMOISELLE DESSERTS – 5A T 94

Beignets Balls

Mademoiselle Desserts présente ses Beignets balls : la recette signature des Mini Beignets Mademoiselle Desserts déclinée dans un format miniature à la texture briochée incomparable. En version non fourrée env. 10g ou fourrée pâte à tartiner 12g, pour toucher de nouveaux instants de consommation : à proposer en lot (température ambiante, 3 jours) en vente à emporter ou à remettre en œuvre en desserts à l'assiette accompagnés de toppings ou de nappages différenciants.

Mademoiselle Desserts presents its Beignets balls: Mademoiselle Desserts Mini Beignets' signature recipe available in a miniature format with an incomparable brioche texture. Plain (approx. 10 g) or with a chocolate spread filling (12 g) for a new consumer experience: to offer in batches (room temperature, 3 days) for takeaway or to present in plated desserts accompanied by differentiating toppings.



PÂTES FABRE – 5A K 64

Pâtes Tagliatelle Citron

Après une sélection rigoureuse des matières premières, nos tagliatelles (4 mm) sont élaborées artisanalement par laminage puis séchées à basse température et longue durée (18-20 h). Le travail en douceur de la pâte avec notre laminoir permet une cuisson ultra-rapide (2 à 4 min). Nos tagliatelles bénéficient d'un ensachage manuel et méticuleux, garantie d'un conditionnement soigné.

From the best selection of non-refined products, our tagliatelle (4 mm) are developed respecting the purest craft tradition, by lamination following by a low temperature and long lasting drying (more than 20 hours). The gentle working of the dough with our rolling machine allows ultra-fast cooking (2 to 4 minutes). Our tagliatelle benefit from manual and meticulous bagging, guaranteeing careful packaging.



La marque régionale Produit en région © du Centre

Stand : 5A HJ 62

The regional brand Produit en région © du Centre



EN CENTRE-VAL DE LOIRE
À COEUR D'ÊTRE VRAI

Promesse d'authenticité et gage de confiance pour une consommation locale et de qualité, « Produit en région © du Centre » identifie et met en valeur les produits et savoir-faire du territoire.

Lancée en décembre 2020 par la Région Centre-Val de Loire et animée par DEV'UP Centre-Val de Loire, la marque régionale compte désormais près de **250 adhérents** ainsi que 22 Ambassadeurs Restaurateurs et Commerçants.

Avec plus de **3 100 produits estampillés © du Centre**, elle propose aujourd'hui un large panel de produits à l'image de la diversité de la gastronomie régionale et de la richesse des savoir-faire locaux. Un résultat obtenu grâce à une action forte de promotion de la démarche auprès des agriculteurs, artisans et transformateurs du territoire.

Basée sur 2 critères de sélection – la provenance ou savoir-faire régional et la composition de qualité des produits agréés – consommer © du Centre, c'est donc **l'assurance d'acheter des produits fabriqués par des professionnels de la région Centre-Val de Loire**. C'est aussi **affirmer son engagement écocitoyen** en soutenant l'économie, l'emploi, l'agriculture et l'artisanat de la région Centre-Val de Loire et c'est enfin participer à la promotion du patrimoine et à la notoriété et l'attractivité du territoire.

Les adhérents bénéficient d'une mise en avant de leurs produits lors d'événements ciblés (salons de la gastronomie sur le territoire, opérations en GMS, événements grand-public...), d'un site internet dédié à la mise en réseau des adhérents, et bien d'autres actions promouvant leur appartenance au territoire régional. Vous retrouverez toutes ces informations sur les adhérents actuels, mais également sur les actions, sur le site : **www.cducentre.com**.

A promise of authenticity and a guarantee of trust for local and quality consumption, "Produit en région © du Centre" identifies and highlights the products and know-how of the region.

Launched in December 2020 by the Centre-Val de Loire Region and run by DEV'UP Centre-Val de Loire, the regional brand now has nearly 250 members as well as 22 Restaurateur and Trader Ambassadors. With more than 3,100 products stamped © du Centre, it now offers a wide range of products reflecting the diversity of regional gastronomy and the wealth of local know-how. A result obtained thanks to a strong action to promote the approach among farmers, artisans and processors in the region.

Based on 2 selection criteria – the origin or regional know-how and the quality composition of the approved products – consuming © du Centre is therefore the assurance of buying products made by professionals from the Centre Val de Loire region. It also means affirming its eco-citizen commitment by supporting the economy, employment, agriculture and crafts of the Centre-Val de Loire region and finally it means participating in the promotion of heritage and the reputation and attractiveness of the territory.

Members benefit from a promotion of their products during targeted events (food fairs in the region, operations in GMS, general public events, etc.), a website dedicated to networking members, and many other actions promoting their belonging to the regional territory.

You will find all this information on current members, but also on actions, on the website www.cducentre.com.



Pour toute autre information | For more information

Amandine PLAIRE

Responsable de la marque © du Centre

amandine.plaire@devup-centrevaldeloire.fr

+ 33 (0)2 18 69 30 42 / +33 (0)6 31 69 55 64





Retrouvez les exposants

de la région Centre-Val de Loire

Locate the companies from the Centre-Loire Valley region



Secteurs Epicerie fine / Traiteurs

Biscuiterie de Chambord **5A HJ 64** - Comptoir du Cacao **5A L 57** - Confiserie de Medicis **5A L 59** - Grainpop **5A K 75** - Gyma **5A K 61** - La malle aux épices **5A K 69** - Maison Martin **5A K 62** - Pâtes Fabre **5A K 64** - Rocal **5A K 71** + © du Centre **5A HJ 62** - DEV'UP **5A K 67**

Secteur Produits Surgelés :

Mademoiselle Desserts **5A T 94**

Secteur des Régions de France :

Akluce **5A R 21** - Belsia **5A R 25** - Biosafelight **5A R 28** - Bluff Saucisses **5A R 23** - Pep's Extra **5A R 24** - Saveurs des Marais **5A R 19**

Secteur Produits Laitiers

LSDH **7 C 38**

