



Communiqué de presse
Avril 2009

Le salon SAVEURS des plaisirs gourmands lance le Prix du Producteur Primeur

15-18 mai 2009
Paris, Espace Champerret

A l'occasion de sa 22^{ème} édition, **le salon SAVEURS des plaisirs gourmands**, en partenariat avec **Keldelice.com**, le plus grand marché gastronomique en ligne, et **le Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement** (association FARRE) créent **le Prix du Producteur Primeur**.

A travers un concours organisé en amont du salon, relayé sur les sites Keldelice.com et farre.org, et adressé à tous producteurs primeurs répondant aux critères de développement durable, cette opération vise à récompenser le travail de qualité des producteurs primeurs en France et de faire découvrir au public des produits de qualité (fraîcheur, texture, parfum, gamme), les procédés d'exploitation ainsi que le travail du producteur.

A la clé, un stand offert sur le salon SAVEURS des plaisirs gourmands, véritable vitrine de la gastronomie haut de gamme reconnu par les professionnels et les amateurs de bons produits.

Parallèlement, Keldelice.com offre une visibilité au lauréat du concours pendant un an sur son site.

Le jury, composé d'experts, réuni le 10 avril dernier, a sélectionné et attribué le Prix du Producteur Primeur à : « Le Grand Champ de Pierre » un domaine familial situé au cœur d'une petite vallée près de Savigné L'évêque (72).

Prix du Producteur Primeur 2009 :

Françoise et Dominique Brouard travaillent depuis 24 ans sur le domaine de Champ de Pierre, un héritage familial autrefois détenu par le grand-père de Françoise. Situé près de Savigné L'évêque (72), au cœur d'une vallée dont le sol est riche en humus, leur exploitation comprend 5 hectares (2.5 hectares de vergers et 2.5 hectares de maraîchage).

Poursuivant les méthodes de production familiale basée sur le rythme des saisons et le respect du métier de maraîcher, la famille Brouard cultive de nombreux fruits et légumes y compris des variétés anciennes et rares ainsi que des fleurs (bleuet, dahlia, pivoine, capucine....). Ils proposent depuis 15 ans leurs produits les plus savoureux sur le marché Corvisart (Paris 13^{ème}) et la qualité de leur production : 8 variétés de tomates dont des cornues des Andes, du raisin noir d'Hambourg, de la rhubarbe très rare et des fraises excellentes que la Cour d'Angleterre faisait acheminer depuis Calais il y a 50 ans et qui a fait la réputation de l'exploitation. Des variétés exceptionnelles qui proviennent de la qualité de la terre (des évêques au 18^{ème} siècle cultivaient déjà des vignes à Savigné l'Evêque), des expériences que le couple mènent pour faire connaître des produits d'exception comme le persil tubéreux, mais également des secrets de pratiques maraîchères transmis par leurs ancêtres.

Le but premier de ces amoureux de la nature est de faire connaître le métier, former les jeunes générations à manger des produits plus diversifiés et de meilleures qualités.

Leur fille les a rejoint pour développer la ferme pédagogique où ils accueillent des groupes avec au programme, découverte du potager, travaux pratiques sur les semis et les plantations, soins des animaux, ateliers lainage, fabrication de jus de pomme avec un authentique presseur....

Le public du salon SAVEURS des plaisirs gourmands découvrira, du 15 au 18 mai prochain, à Paris, la qualité et la diversité de tous les produits régionaux des artisans et producteurs sur le thème de l'Apéro Chic.

Près de 250 exposants des secteurs de l'épicerie fine, des produits de la mer, des salaisons, du foie gras, des produits sucrés mais aussi des vins, champagnes et spiritueux sont au rendez-vous pour accueillir les 28.000 amateurs de gastronomie attendus.

Keldelice.com, est un site internet qui fédère en un même lieu tous les professionnels et les passionnés de la gastronomie, à l'instar d'un grand marché gourmand. Il regroupe les fonctionnalités les plus innovantes d'internet (e-commerce, réseaux sociaux, blog) pour la première fois appliquées à l'univers de la gastronomie.

Elle propose aux producteurs de la visibilité sur internet et des emplacements pour présenter leurs produits (annuaire du terroir, référencement des produits dans le moteur de recherche, création d'une boutique en ligne) sur le plus grand marché gourmand permanent en ligne.

En mars 2009, Keldélice compte une dizaine de salariés. Le site réalise une audience de 180.000 visites et rassemble plus de 500 producteurs ou distributeurs proposant plus de 10.000 produits.

www.keldelice.com

FARRE : Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement est une association interprofessionnelle créée en 1993, qui a pour vocation de faire connaître les avantages de l'agriculture raisonnée et de contribuer à sa généralisation. Elle compte près de 1.000 membres. L'association nationale FARRE est agréée association de protection de l'environnement.

www.farre.org

SAVEURS pratique

22^{ème} édition - Collection printemps/été 2009

Dates :

du vendredi 15 au lundi 18 mai 2009

Horaires :

Vendredi : de 10h00 à 22h00

Samedi et dimanche : de 10h00 à 20h00

Lundi : de 10h00 à 19h00

Tarifs d'entrée visiteur :

8 € plein tarif

4 € tarif réduit

Lieu :

Espace Champerret, Paris (17^{ème})

Organisateurs :

Claro Organisation, une filiale du groupe Comexposium.

Site internet :

www.salon-saveurs.com

Logos et visuels :

téléchargeables sur le site Internet, rubrique presse

contact presse :

Marie-Christine Frey

Tél 01.76.77.13.20

marie-christine.frey@comexposium.com

En janvier 2008, la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris et le groupe Unibail-Rodamco ont donné naissance au groupe COMEXPOSIUM, numéro un français de l'organisation d'événements. COMEXPOSIUM compte 150 salons grand public et professionnels, congrès et rendez-vous d'affaires, couvrant 17 secteurs d'activité. Présent dans 124 pays, il accueille chaque année 35 000 exposants et 3,7 millions de visiteurs. Avec près de 500 collaborateurs, le groupe, qui a réalisé 230 millions d'euros en 2008, organise cinq des dix plus gros événements français : SIAL, Intermat, EquipAuto, SIMA, Foire de Paris.