

*Dossier  
de presse*



**vendéeglobe**  
*culinaire*

*Partenaire de Kevin Escoffier sur PRB*

**17 OCT. > 8 NOV. 2020**

*10h à 20h - Village du Vendée globe - Port Olona - Quai Gravière - Les Sables d'Olonne (85)*

**Contact presse Vendée Globe Culinaire**

Delphine Bisson - 07.87.07.51.68

[vendeeglobeculinaire@gmail.com](mailto:vendeeglobeculinaire@gmail.com)

# Faites une escale au pavillon culinaire



vendéeglobe  
culinaire

Partenaire de Kevin Escoffier sur PRB

Il y a quatre ans, la tente du **Vendée Globe Culinaire** a été plantée au cœur du Village de la course. Quel lien pouvait-il bien exister entre l'agriculture et le challenge du Vendée Globe ? À première vue, aucun. Pourtant ces deux mondes ne sont pas si éloignés. Tous deux dépendent des conditions climatiques, respectent la nature, requièrent un travail en équipe et réunissent des passionnés. Quand les navigateurs parcourent le globe en veillant à leur alimentation, les agriculteurs nourrissent le monde avec des produits sains et de qualité. C'est ainsi qu'est né le **Vendée Globe Culinaire**.

Du 17 octobre au 8 novembre, lors du Village du Vendée Globe, à port Olona aux Sables d'Olonne, l'opération Vendée Globe Culinaire revient !



## Un slogan fédérateur

Autour d'un objectif commun « **Bien produire pour manger mieux** » et porté par la Confédération générale de l'agriculture de Vendée, les interprofessions de viandes bovine, ovine, caprine, équine et de veau – INTERBEV -, et porcine – Inaporc -, Passion Céréales, Crédit agricole Atlantique Vendée, Bienvenue à la ferme Pays de la Loire, les démarches de labels autour de Vendée qualité, la Fédération des Filières Qualité Pays de la Loire et Inf'Agri85, le **Vendée Globe Culinaire** présente aux visiteurs du village l'engagement et le travail quotidien de nos agriculteurs pour fournir aux Français des produits de qualité, sains et durables.





Le pavillon des partenaires du **Vendée Globe Culinaire**, quai Gravière, à proximité des pontons des bateaux de la course, accueille le grand public et les groupes d'enfants avec non seulement des démonstrations culinaires, mais également une animation ludo-pédagogique inédite autour d'une maquette géante pour tout apprendre d'une agriculture française responsable, tant au niveau de ses pratiques, que de ses savoir-faire et de ses productions. Une agriculture française essentielle à l'autonomie alimentaire de notre pays et qui intègre dans toutes ses dimensions les attentes citoyennes en matière de respect de l'environnement, du bien-être animal et de la santé de tous.

Dégustations, échanges et partage avec des producteurs, bouchers et diététiciens sont au programme de ces trois semaines.



# Trois semaines animées...

**Bien produire**, c'est s'engager à tout mettre en œuvre pour offrir aux consommateurs des produits issus d'animaux bien élevés, bien alimentés, bien traités, et de céréales et de légumes bien cultivés.

**De 10h à 11h30 et de 15h30 à 17h30**, les visiteurs pourront tester leurs connaissances via des quiz sur l'agriculture française en s'appuyant sur une maquette agricole géante et inédite à l'échelle 1/32<sup>e</sup> construite par un maquettiste vendéen : Patrick Dahéron. Les productions, filières, paysages, y sont présentés et seront, tous les jours, commentés, par des éleveurs et des agriculteurs passionnés.

**Manger mieux**, c'est manger de tout en juste quantité, consommer des produits de qualité issus de filières responsables et durables.

**De 11h30 à 15h et de 17h30 à 20h**, les chefs cuisiniers du Vendée Globe Culinaire régaleront les yeux et les papilles des visiteurs avec des recettes flexitariennes, équilibrées et gourmandes, mariant céréales et légumes avec les viandes de bœuf, de veau, d'agneau ou de porc. L'occasion de faire le plein de conseils pour profiter en cuisine de la diversité des productions agricoles françaises. \*



« *Le Vendée Globe culinaire, c'est une vitrine pour communiquer sur la diversité et l'essentialité de notre métier d'agriculteur.* »,

**Brice Guyau, agriculteur et président de la Confédération générale de l'Agriculture de Vendée, porte-parole du projet.**

# ...au quotidien

**De 10h à 11h30 et de 15h30 à 17h30**, les visiteurs pourront découvrir et savourer des produits du terroir labellisés *Bienvenue à la ferme* ou Sous Signe Officiel de Qualité. Mogettes, pommes de terre de Noirmoutier, glaces fermières, etc. Il y en aura pour tous les goûts et tous les âges. Une occasion supplémentaire d'échanger avec des producteurs, fiers de présenter leurs produits et d'expliquer leur façon de travailler.

*\*Les dégustations seront organisées dans le respect du protocole sanitaire instauré par la SAEM.*



# Sport & alimentation : les clés du bien-être

Une alimentation saine & adaptée au quotidien c'est : variété, équilibre et convivialité au menu. Adapter son alimentation à ses besoins et ses activités, et aussi à ses envies, apporte le plaisir de manger bon et sain... et aussi le plaisir de partager.



## Respecter l'équilibre alimentaire

Une bonne alimentation, variée et équilibrée, est aussi importante qu'une bonne hygiène de vie, l'entraînement ou la motivation. Quelle que soit l'activité physique ou sportive pratiquée (en amateur ou de façon professionnelle), le corps a besoin d'un apport adéquat en eau, protéines, vitamines et minéraux. L'exclusion d'une catégorie d'aliment rend l'équilibre alimentaire toujours plus difficile à atteindre.

Au-delà d'une heure d'activité sportive d'intensité élevée et régulière, la hauteur des besoins et l'anticipation des pertes caloriques dues à l'effort peuvent nécessiter des adaptations de son alimentation avant, pendant et après l'effort en fonction des besoins spécifiques de chaque sportif : le mieux, dans ce cas, est de faire appel à un diététicien ou un professionnel de santé spécialisé en nutrition.



### Écouter son corps

Les sportifs, du fait des efforts intenses produits par leur corps, ont besoin d'une alimentation spécifique. L'équilibre reste au centre du régime alimentaire, avec en particulier la nécessité :

- D'apports en majorité glucidiques, principalement avec des indices glycémiques modérés à bas : au cours de la journée, les glucides fournissent l'essentiel de l'énergie nécessaire au bon fonctionnement de l'organisme. C'est le carburant privilégié des muscles lors des séances d'activités physiques. On veillera à favoriser les glucides complexes qui fournissent de l'énergie à l'organisme sur le long terme. Ils font aussi beaucoup moins varier la glycémie sanguine (pâtes, riz, boulgour, couscous, pain, céréales, légumineuses) en introduisant si possible les féculents complets. Les céréales et produits céréaliers, dans leur diversité, répondent à de nombreuses contraintes nutritionnelles des sportifs. La diversité des céréales et de leurs utilisations en cuisine (en graine, cuites, fermentées, en farines...) en font un atout pour diversifier à la fois les plaisirs et les apports nutritionnels.

- De consommer des protéines végétales et animales en quantité suffisante et de qualité : les protéines créent, renouvellent et réparent les structures protéiques du corps, les muscles, les os, la peau, les hormones, les cellules, l'immunité, ... Elles jouent un rôle majeur chez les sportifs et sont donc fortement recommandées en phase de récupération, après l'effort. À ce titre, La viande participe à la structuration des repas : elle ne se mange pas seule mais s'accompagne de légumes frais et secs, produits céréaliers et autres aliments. La bouder peut entraîner une insuffisance d'apports en certains nutriments essentiels comme les protéines de bonne qualité, nécessaires au maintien de la masse musculaire ou de précieux minéraux comme le fer ou le zinc.

- De limiter les apports lipidiques.
- De fractionner l'alimentation avec des collations.
- D'avoir des vitamines et minéraux.
- Et de s'hydrater en quantité.

# Un partage de valeurs

« Nous sommes partenaires de l'opération **Vendée globe culinaire** depuis 2016. Une entente qui a commencé dans les allées du Salon de l'Agriculture mais qui existe, au quotidien, dans la relation que nous avons localement avec les agriculteurs. Lorsque nous avons eu connaissance du projet Vendée globe culinaire, PRB s'est aussitôt reconnu dans les valeurs qu'une telle opération véhicule. » Comme le témoigne Jean-Jacques Laurent, PDG de l'entreprise PRB, derrière ce partenariat, des valeurs humaines, d'engagement, d'entraide et de solidarité, partagées avec une volonté commune : celle d'encourager le skipper du bateau PRB, Kevin Escoffier. Une première pour ce navigateur de 40 ans.



Bon camarade, technicien hors pair, curieux, sportif, excellent marin, persévérant... Les skippers ou équipiers qui ont eu l'occasion de faire un bout de chemin avec Kevin Escoffier sur l'Atlantique ou les océans du monde sont unanimes à son propos. À les écouter, c'est un homme avec qui il est agréable de partager un quart et qui se révèle aussi bon à la barre qu'au réglage des voiles. Un marin avec une forte appétence pour le vent fort et les déferlantes des 50<sup>e</sup> hurlants.

**RENDEZ-VOUS**

**Venez rencontrer  
Kevin Escoffier, mardi 20 octobre,  
à 18h sur le pavillon**



# Au service de l'agriculture vendéenne

Réunissant une quarantaine d'organisations professionnelles agricoles de Vendée, la **Confédération générale de l'agriculture** de Vendée met en place des opérations de valorisation du métier d'agriculteur et d'accompagnement des producteurs et productrices de Vendée.

Récemment, elle a lancé l'opération 85 bonnes raisons d'aimer l'agriculture vendéenne à destination des élus et des écoles.



**AIMEZ  
LA VIANDE,  
MANGEZ-EN  
MIEUX.**

[www.naturellement-flexitariens.fr](http://www.naturellement-flexitariens.fr)

# La Filière Élevage & Viande, responsable par nature, toujours plus engagée.

Les professionnels de la **Filière Élevage et Viande française** travaillent chaque jour dans le respect de la planète et du vivant. Ils se sont engagés dans une démarche de responsabilité sociétale, encadrée par la norme ISO 26 000, qui vise à agir collectivement pour préserver l'environnement, garantir le bien-être, la protection et la santé des animaux, assurer une juste rémunération des acteurs de tous les maillons et offrir une alimentation de qualité, raisonnée et durable. Tous les outils déployés à cet effet sur le territoire sont évalués régulièrement via des indicateurs de progrès pour en mesurer l'évolution et l'efficacité.

Cet **engagement collectif** constitue aujourd'hui le socle de la communication d'INTERBEV portée par le slogan « Aimez la viande, mangez-en mieux. », signé Naturellement Flexitariens.

**La Filière Élevage & Viande est la 1<sup>re</sup> du secteur agroalimentaire à être labellisée par L'AFnor pour sa démarche RSO.**

**Pour préserver l'environnement, la Filière Élevage & Viande :**

- Déploie des diagnostics environnementaux dans les élevages bovins, ovins, caprins et de veaux afin de connaître leur impact et réduire leurs émissions de gaz à effet de serre.
- Préserve et valorise les 9,3 millions d'hectares de prairies permanentes pâturées par les herbivores, qui stockent plus de 84 tonnes de carbone par hectare.
- Renforce l'autonomie de ses élevages et les approvisionne en protéines durables pour lutter contre la déforestation importée.

**RENDEZ-VOUS**

**Tous les jours, à 11h30 et à 17h30**

● ÉLEVAGE



● MISE EN MARCHÉ ANIMAUX



● TRANSFORMATION



● COMMERCIALISATION



**Pour garantir le bien-être, la santé et la protection des animaux, la filière **Élevage et Viande** :**

- Déploie des diagnostics dans tous les élevages, centres de rassemblements et abattoirs afin d'évaluer le bien-être des animaux.
- Réduit l'utilisation d'antibiotique pour limiter l'antibiorésistance.
- Renforce les formations des professionnels de l'élevage, du transport et de l'abattage aux techniques de manipulation des animaux.

**Pour assurer une juste rémunération de tous les professionnels et l'attractivité de leurs métiers, la **Filière Élevage & Viande** :**

- Développe les contrats entre chaque maillon de la chaîne en prenant en compte l'ensemble des charges supportées pour produire la viande.
- Améliore les conditions de travail et favorise la prévention des risques professionnels.
- Multiplie les programmes pour favoriser l'installation des éleveurs.

**Pour garantir une viande de qualité, raisonnée et durable, la **Filière Élevage & Viande** :**

- Développe les Signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine dont le Label Rouge et le Bio.
- Augmente les contrôles pour préserver la sécurité sanitaire.
- Propose un repère de portion raisonnable, simple et adapté à l'âge et à la morphologie de chacun.

**Contact presse INTERBEV**

Cécile LARDILLON : 01 44 87 44 76 - c.lardillon@interbev.fr

Enza LEBLANC : 01 42 80 67 65 - e.leblanc@interbev.fr

# De l'élevage à l'assiette



L'interprofession nationale porcine **Inaporc** rassemble tous les maillons de la filière porcine : alimentation animale, élevage, coopératives, abattage-découpe, charcuterie-salaison et distribution. A ce titre, Inaporc a créé et gère la démarche **Le Porc Français** qui garantit au consommateur une viande de porc et des produits de charcuterie fabriqués à partir de porcs nés, élevés, abattus et transformés en France.

**Le Porc Français** est une démarche de traçabilité de l'origine française de la ferme à l'assiette. Ce logo est le reflet du professionnalisme des 130 000 personnes qui travaillent dans la filière porcine à tous ses maillons depuis l'alimentation animale, les élevages, l'abattage-découpe, la transformation en charcuterie-salaison et la distribution.

## Un exemple d'économie circulaire

La filière porcine s'appuie sur les éleveurs de porcs qui ont su maintenir environ 10 000 élevages familiaux. Les élevages français comptent en moyenne 83 ha de terres. Cela permet d'une part à beaucoup d'éleveurs de produire eux-mêmes des céréales pour nourrir leurs animaux et d'autre part de recycler les déjections des porcs en engrais naturel pour ces céréales. Et pour aller plus loin sur l'anti-gaspillage, le cochon se nourrit également de co-produits de l'alimentation humaine comme le son des céréales, les tourteaux des oléoprotéagineux ou encore des produits issus de l'agroalimentaire comme le petit lait ou des biscuits brisés par exemple. Et la boucle est bouclée, un bel exemple d'économie circulaire !

Ainsi, productions animales et productions végétales sont totalement complémentaires depuis les champs en passant par les auges des cochons et jusque dans nos assiettes où les viandes et charcuteries se marient aux produits céréaliers et aux légumes pour une alimentation variée, équilibrée et surtout savoureuse !

## RENDEZ-VOUS

**Tous les jours, à 11h30 et à 17h30**

# Les céréales, votre partenaire au quotidien

Créée en 2006 à l'initiative d'**INTERCÉRÉALES**, l'interprofession française des céréales, **Passion Céréales** est une association regroupant tous les maillons de la filière céréalière : du producteur au transformateur en passant par le collecteur de céréales et l'exportateur.

Depuis toujours, les céréales et les produits céréaliers sont consommés pour leur goût et leur apport énergétique grâce aux glucides complexes qu'ils contiennent. Ils représentent aujourd'hui le quart de nos apports en énergie. Leur diversité est un précieux atout dans notre alimentation quotidienne : pain, farine, polenta, gâteaux et biscuits, popcorn, pâtes, semoules, céréales du petit-déjeuner, riz, bière... La quantité et la diversité des céréales cultivées – une quinzaine en France – expliquent la grande variété de ce patrimoine culinaire céréalier.

Au-delà d'un patrimoine culinaire, les céréales sont, à l'image de l'agriculture française, synonyme d'un patrimoine paysager, culturel, historique, religieux et architectural.

## Le saviez-vous ?

L'histoire des biscuits, élaborés à partir de farine de blé tendre, est intimement liée à celles des marins vendéens. Vers 1660, lors la ville des Sables d'Olonne s'était hissée au rang de premier port morutier du royaume, les marins ont embarqué des biscuits, un produit salubre puisqu'il se conservait de nombreux mois dans l'atmosphère humide des bateaux et qu'il prenait très peu de place. Ce biscuit du marin (biscuit de mer, pain de mer ou encore biscotin de mer) a nourri, jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, tous les marins des côtes vendéennes et françaises. Cet aliment était élaboré à partir de froment (blé tendre) sans le son, de levain et d'eau. Après avoir été pétrie, la pâte était façonnée en galettes, rondes le plus souvent, puis perforée afin d'en faciliter la déshydratation. Puis, ces galettes étaient cuites longuement, ce qui permettait de leur ôter quasi toute leur humidité, afin de les conserver longtemps. En raison des énormes quantités fabriquées pour répondre à la demande des équipages, le biscuit de mer fut un des tous premiers aliments à bénéficier de la révolution industrielle du XIX<sup>e</sup> siècle, depuis, leur fabrication continue, pour les marins... et les terriens.

## RENDEZ-VOUS

**Tous les jours, à 11h30 et à 17h30**  
**Les 20, 21, 23 et 27 octobre**  
**Le 4 novembre**

# Une banque coopérative



Fort de son modèle coopératif, le **Crédit Agricole Atlantique Vendée** s'engage à « Agir chaque jour dans l'intérêt de ses clients et de la société ». Cela nous engage et nous responsabilise dans l'exercice de nos activités pour que celles-ci s'accomplissent de façon éthique, durable, dans le respect des hommes et des femmes et de l'environnement.

## **Le Crédit Agricole Atlantique Vendée, la banque de toutes les agricultures**

Le **Crédit Agricole Atlantique Vendée** est fier de soutenir toutes les agricultures. Son accompagnement s'articule autour de quatre axes :

- l'installation des jeunes agriculteurs,
- l'expertise des filières,
- la sécurisation de l'activité et des revenus des agriculteurs,
- l'expertise autour des énergies renouvelables.

## **Le Crédit Agricole Atlantique Vendée, partenaire du Vendée Globe Culinaire**

Les innovations sont permanentes dans le monde agricole. Le besoin de communiquer sur les savoir-faire, sur les produits, sur le métier est prégnant.

C'est pourquoi le **Crédit Agricole Atlantique Vendée** s'associe à cette nouvelle édition du Vendée Globe culinaire, vitrine qualitative et gustative de notre terroir. Parce que le Vendée Globe Culinaire représente aussi une occasion unique de mettre en scène l'énergie et le dynamisme de filières qui se réinventent pour produire bien et pour permettre au consommateur de manger mieux. Comme une évidence, en tant que banque régionale mutualiste, le **Crédit Agricole Atlantique Vendée** se doit d'être présent à un rendez-vous si utile à son territoire.

**EN SAVOIR +**

[www.credit-agricole.fr/  
ca-atlantique-vendee](http://www.credit-agricole.fr/ca-atlantique-vendee)

#VGC    

# Les produits fermiers



Créé en 1988 par des agriculteurs, le réseau **Bienvenue à la ferme** est composé de près de 8 000 agriculteurs adhérents partout en France. Les agriculteurs du réseau **Bienvenue à la ferme** s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

Nous avons une exigence constante de la qualité : de bons produits fermiers, un accueil chaleureux dans une cadre soigné, un service professionnel.

Nous sommes les ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs afin de préserver ce bien commun qu'est notre patrimoine. Ainsi nos fermes s'inscrivent généralement dans un cadre authentique, riche d'histoire, de traditions rurales et de savoir-faire, dans un environnement naturel préservé.

Les ambassadeurs **Bienvenue à la ferme** vous invite à manger fermier et à vivre fermier en vous restaurant à la ferme, en y dormant le tout pour découvrir et s'amuser avec une expérience à la ferme.

## De la fourche à la fourchette

De la production à la commercialisation, le réseau **Bienvenue à la ferme** répond à la demande sociétale en quête de circuits courts et à des consommateurs en quête d'authenticité :

- Le lien producteur-consommateur est une des clefs de voûte du réseau.
- Les producteurs du réseau **Bienvenue à la Ferme** produisent, transforment et commercialisent leurs produits : des produits fermiers locaux, garantissant une maîtrise de chaque étape, de la fourche à la fourchette.

**Bienvenue à la ferme** est une marque développée par les Chambres d'Agriculture.

## RENDEZ-VOUS

**Les 19, 20 et 26 octobre**  
**Le 5 novembre**

EN SAVOIR +

[www.bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire)

#VGC    

# Défendre les produits vendéens

**Vendée Qualité** est l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) multi-produits chargé de la défense et de la gestion des produits vendéens sous signes officiels de qualité et d'origine (SIQO) : La volaille de Challans et de Vendée, La brioche et gâche Vendéenne, la moquette de Vendée, le Porc Fermier de Vendée élevé en plein air, le Boeuf fermier de Vendée, le jambon de Vendée, les sardines de St Gilles, l'agneau Label Rouge, la pomme de terre de Noirmoutier, la fleur de sel ainsi que d'autres produits de Noirmoutier qui sont en cours comme la soupe aux araignées de mer, les huitres et le sel.



En lien avec l'OP Vendée des Sables d'Olonne, **Vendée Qualité** gère aussi l'Ecolabel sur le Thon rouge.

En tant qu'Organisme de Défense et de Gestion, **Vendée Qualité** participe à la promotion de ces différentes filières et en garantie la qualité pour donner un véritable sens aux signes distinctifs présents sur les produits dans les différents points de ventes.

## La qualité, un engagement de tous les instants

Pour garantir une qualité optimale aux consommateurs, l'ODG participe à l'élaboration des cahiers de charges, les gère et contribue à les faire appliquer au quotidien.

En collaboration avec l'INAO (Institut National de l'Origine et de la qualité) ou un organisme de contrôle indépendant comme Certipaq et Qualisud, **Vendée Qualité** participe à :

- mettre en œuvre les plans de contrôle
- protéger le nom des produits et de leur terroir
- valoriser les produits
- connaître statistiquement le secteur



# #Exigez LaQualité

Les filières de production sous Signe d'Indication de la Qualité et de l'Origine (SIQO) des Pays de la Loire constituent cette référence.

Exigence, authenticité, transparence, goût, elles garantissent des modes de production, d'élevage, de transformation pour assurer une alimentation saine et sûre.

Elles génèrent de la création de valeurs pour les filières et assurent la notoriété des territoires des Pays de la Loire. En effet, c'est une région leader dans ces productions alimentaires puisque ce sont ce sont près de 160 produits qui bénéficient d'un des **5 précieux labels officiels de qualité** :

- L'AOC ou AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée) récompensent des produits qui conservent un lien fort avec un lieu géographique, mais aussi qui respectent un savoir-faire particulier.
- Le Label Rouge traduit une qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. Au-delà des conditions de production optimales, c'est l'assurance d'avoir un produit aux caractéristiques sensorielles supérieures.
- L'IGP (Indication Géographique Protégée) permet d'identifier un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité est liée à son origine géographique.
- La STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) concerne un savoir-faire local et permet de le protéger nationalement.
- Le label biologique garantit un mode de production qui respecte la biodiversité, préserve les ressources naturelles avec des pratiques environnementales optimales et assure un niveau élevé du bien-être animal.

La **Fédération des Filières Qualité**, soutenue par le conseil régional des Pays de la Loire, a pour vocation de mieux vous faire reconnaître et apprécier les productions de qualité de notre territoire pour augmenter le capital « Qualité-produits » perçu et renforcer leur identité face aux autres produits. Le but ultime est de redonner aux consommateurs l'envie de consommer mieux en se réappropriant leur alimentation et recréer un lien de confiance avec les professionnels, de la production et de la transformation sur leurs pratiques, en toute transparence et convivialité.

## RENDEZ-VOUS

**Les 22, 25 et 30 octobre  
Le 7 novembre**

# Un vignoble, un terroir vendéen

Le vignoble des **Fiefs Vendéens** désigne depuis 2011 une appellation d'origine contrôlée. Ses vignes se situent dans la partie sud et nord-ouest du département, et dans cinq terroirs distincts : Brem, Chantonay, Mareuil, Pissotte et Vix.

L'AOC Fiefs Vendéens, c'est aujourd'hui **15 vigneron**s qui prennent à coeur de dynamiser l'appellation. Le nombre de producteurs et les surfaces revendiquées sont stables grâce à une spécialisation de plus en plus nette et à la venue de nouveaux vignerons venus grossir nos rangs.

Les vins blancs provenant de cépages Chenin, Chardonnay, représentent 19 %. Les vins rouges 31 % et les rosés 50 %, proviennent de cépages Pinot noir, Gamay noir, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon et Négrette.

La commercialisation se fait soit par la vente négoce, revendeurs et cavistes pour 50 %, soit par la vente directe à la propriété (36 %), soit à l'export (14 %) en plein essor actuellement. Outre son rôle d'organisme de défense et de gestion, le syndicat s'attache à promouvoir et à communiquer autour de l'appellation.

De nombreuses opérations de communication sont réalisées ces dernières années en Vendée. En lien avec l'oenotourisme, vecteur essentiel de communication auprès du grand public. Il ne suffit plus qu'un vigneron soit un acteur de l'économie locale, il se doit d'en être aussi l'animateur. En 2020, l'objectif se poursuit dans ce sens.

## RENDEZ-VOUS

**Les 25 et 31 octobre**

**Le 6 novembre**

# Merci aussi

## Juste & Vendéen



La démarche Juste & Vendéen est née de la volonté des agriculteurs de passer de la revendication à l'action en créant leur propre marque JUSTE®, dans l'objectif de retourner la valeur ajoutée vers le maillon de la production.

Le concept de la marque est en effet de rapprocher les agriculteurs des consommateurs en leur proposant des produits locaux à un « juste » prix. Derrière les produits, des hommes et des femmes veulent être rémunérés pour leur travail et véhiculer des valeurs respectueuses de leur métier et de leurs animaux.

Initiée par la FDSEA et les JA de Vendée et portée par un réseau, la marque JUSTE® défend le revenu et les valeurs des agriculteurs et agricultrices, prône la transparence et la provenance des produits vendéens de qualité, redonne la parole à des producteurs et productrices soucieux de se réapproprier leur image.

**EN SAVOIR +**  
[www.marque-juste.fr](http://www.marque-juste.fr)

## Inf'AGRI85



Spécialisée dans l'agriculture et le monde rural, Inf'Agri85 est une société d'édition et une agence de communication basée à La Roche-sur-Yon, en Vendée. Depuis plusieurs années, cette structure accompagne le monde agricole et les professionnels de l'agriculture et de la ruralité dans leur développement. Numérique, visuel, stratégie de communication ou encore organisation d'évènement, sa force est la proximité et la relation qu'il crée avec l'entreprise avec laquelle il travaille.

**EN SAVOIR +**  
[www.infagri85.fr](http://www.infagri85.fr)

## Le syndicat fruitier de Vendée

Les producteurs de fruits de Vendée proposeront pendant la durée du Village une dégustation de jus de pommes et de pomme sur le stand.

## Le pépiniériste Marmin

L'entreprise MARMIN, développe son savoir-faire de pépiniériste et partage sa passion du végétal depuis quatre générations en Vendée. L'entreprise décorera le pavillon de ses plantes pendant les trois semaines du Village.



# vendée globe culinaire

Partenaire de Kevin Escoffier sur PRB



**AIMEZ LA VIANDE,  
MANGEZ-EN MIEUX.**

[www.naturellement-flexitariens.fr](http://www.naturellement-flexitariens.fr)



Contact presse Vendée Globe Culinaire

Delphine Bisson - 07.87.07.51.68

[vendeeglobeculinaire@gmail.com](mailto:vendeeglobeculinaire@gmail.com)

**17 OCT. > 8 NOV. 2020**

*10h à 20h - Village du Vendée globe - Port Olona - Quai Gravière - Les Sables d'Olonne (85)*

#VGC    

[www.vendee-globe-culinaire.fr](http://www.vendee-globe-culinaire.fr)