



DOSSIER DE PRESSE

Tour de France gastronomique et rural – Du 2 au 24 juillet 2016

[@Min_Agriculture](#) / [#TDF2016](#)

À l'occasion du Tour de France, du 2 au 24 juillet 2016, le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt vous propose un tour de France gastronomique et rural des étapes du Tour. Chaque jour une étape, un produit, un terroir, une histoire. Top départ.

Etape 1 - Samedi 2 juillet : Mont-Saint-Michel / Utah Beach Sainte-Marie-du-Mont L'agneau de prés-salés AOC



PATRIMOINE GASTRONOMIQUE - L'agneau de prés-salés, c'est l'une des viandes les plus prisées en France. Direction la Baie du Mont-Saint-Michel, à la découverte de l'agneau de prés-salés Appellation d'origine contrôlée : <http://agriculture.gouv.fr/mont-saint-michel-lagneau-de-pres-sales-aoc>

Etape 2 – Dimanche 3 juillet : Saint-Lô / Cherbourg-en-Cotentin Le Camembert de Normandie AOP




Médaille d'or en 2013, médaille d'argent en 2014, médaille de bronze en 2015, le Camembert de Normandie du Domaine de Saint Loup a été récompensé à maintes reprises. Un terroir, du lait cru, un savoir-faire... Tout savoir sur l'un des fleurons de la gastronomie française : <http://agriculture.gouv.fr/domaine-de-saint-loup-lexculture-du-camembert-de-normandie-aop>

Contacts presse

Service de presse de Stéphane LE FOLL - Tel : 01 49 55 59 74 ; Fax: 01 49 55 43 81 ; cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr
Service de presse du ministère - Tel : 01 49 55 60 11 ; ministere.presse@agriculture.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
Hôtel de Villeroy – 78 bis, rue de Varenne – 75007 PARIS

www.agriculture.gouv.fr
 [@Min_Agriculture](#)

Etape 3 – Lundi 4 juillet : Granville / Angers

Le pique-nique idéal sur la route de l'Ouest



Rillettes de Tours, pommes de terre de l'Île de Ré, huîtres de Cancale, Port-Salut du Maine, galettes Saint-Michel... Vous partez vers l'Ouest ? Découvrez notre pique-nique idéal sur la route des vacances : <http://agriculture.gouv.fr/pique-nique-ideal-sur-la-route-de-louest>

Etape 4 – Mardi 5 juillet : Saumur / Limoges

À Saumur, dans les coulisses de l'école nationale d'équitation



Les écuyers du Cadre Noir de Saumur, corps des professeurs de l'École nationale d'équitation (ENE), forment et perfectionnent les meilleurs professionnels du secteur. Zoom en images sur ce haut-lieu de l'équitation de tradition française : <http://agriculture.gouv.fr/saumur-dans-les-coulisses-de-lecole-nationale-dequitation>

Etape 5 – Mercredi 6 juillet : Limoges / Le Lioran

Trophées de l'agro-écologie : le prix collectif décerné au GIEE Cendrecor



Le GIEE Cendrecor a été récompensé des Trophées de l'agro-écologie 2015, dans la catégorie collectif. Le groupement regroupe 80 agriculteurs sur 11 communes du Sud Haute-Vienne et 13 communes de Charente Limousine : <http://agriculture.gouv.fr/trophees-de-lagro-ecologie-le-prix-collectif-decerne-au-giee-cendrecor>

Etape 6 – Jeudi 7 juillet : Arpajon-sur-Cère / Montauban

Allez les bleus !



PATRIMOINE ALIMENTAIRE - Aujourd'hui, on dénombre une quinzaine de Bleus dont six Appellation d'origine contrôlée, qui proviennent traditionnellement des régions montagneuses : Massif Central, Savoie et Jura. <http://agriculture.gouv.fr/allez-les-bleus>

Etape 7 – Vendredi 8 juillet : L'Isle-Jourdain / Lac de Payolle

Vigne et réchauffement climatique : comment s'adapter ?



Certains imaginent déjà un paysage viticole bouleversé par le changement climatique, et des zones de culture déplacées sous des latitudes plus propices. Une vision alarmiste à laquelle les viticulteurs de la coopérative Plaimont, dans le Gers, n'adhèrent pas. Ils préfèrent se mettre au travail et développer des stratégies pour s'adapter aux nouvelles conditions climatiques. Parmi celles-ci, la redécouverte de cépages locaux oubliés : <http://agriculture.gouv.fr/la-vigne-et-le-rechauffement-climatique-comment-sadapter>

Etape 8 – Samedi 9 juillet : Pau / Bagnères-de-Luchon

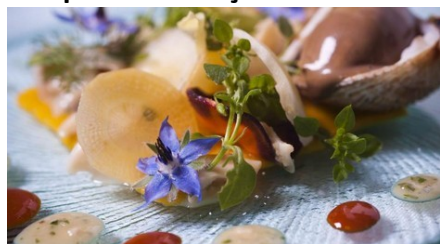
Serge Blanco, parrain de la section sportive rugby du lycée agricole de Pau Montardon



« L'école et le rugby ont en commun le goût de l'effort, du résultat ». A lire, l'ITW de Serge Blanco, parrain de la section sportive rugby du lycée agricole de Pau Montardon depuis 2001 : <http://agriculture.gouv.fr/serge-blanco-parrain-de-la-section-sportive-rugby-du-lycee-agricole-de-pau-montardon>

Etape 9 – Dimanche 10 juillet : Vielha Val d'Aran / Andorre Arcalis

Le repas des Français vu de l'étranger



Le repas gastronomique des Français a été reconnu en 2010 patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco, une catégorie créée en 2003 pour protéger les pratiques culturelles et savoir-faire traditionnels, aux côtés des sites et monuments. Découvrez les témoignages de chefs et de journalistes français installés à l'étranger sur l'art de la table à la française : <http://agriculture.gouv.fr/le-repas-des-francais-vu-de-letranger>

Etape 10 - Mardi 12 juillet : Escaldes-Engordany / Revel

France / Espagne : l'IGP pour deux viandes bovines ancestrales des Pyrénées



C'est une première en France : la Commission européenne vient d'enregistrer deux indications géographiques protégées (IGP) portant sur des produits bovins issus d'une zone transfrontalière entre la France et l'Espagne. L'aboutissement d'échanges fructueux entre les deux pays : <http://agriculture.gouv.fr/deux-viandes-bovines-transfrontalieres-des-pyrenees-recoivent-ligp>

Etape 11 – Mercredi 13 juillet : Carcassonne / Montpellier

Oenotourisme en pays Cathare



Entre Carcassonne et Perpignan, le massif des Corbières réunit tous les atouts nécessaires pour donner naissance au caractère et à la qualité des vins des Corbières. Ce territoire possède de belles opportunités qui lui procurent une place de choix en termes d'attraction touristique : <http://agriculture.gouv.fr/oenotourisme-en-pays-cathare>

Etape 12 – Jeudi 14 juillet : Montpellier / Mont Ventoux

Le savant mélange des Herbes de Provence



Le mélange familial Herbes de Provence en Label Rouge ne résulte pas du hasard. Il correspond à un dosage très précis de 5 plantes aromatiques emblématiques des terres de Provence : sarriette (26%), origan (26%), romarin (26%), thym (19%), et basilic (3%). <http://agriculture.gouv.fr/le-savant-melange-des-herbes-de-provence>

Etape 13 – Vendredi 15 juillet : Bourg-Saint-Andéol / La Caverne du Pont-d'Arc

La châtaigne, patrimoine culinaire et culturel de Corse et d'Ardèche



Sèche, fraîche ou en farine, la châtaigne d'Ardèche a obtenu l'AOP en 2014. La farine de châtaigne Corse a, quant à elle, obtenu l'Appellation d'origine contrôlée en 2006 et l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) en novembre 2010. Fruit de l'automne, la châtaigne fait partie du patrimoine culinaire et culturel de ces deux régions.

Retour sur cette culture perpétuée de générations en générations <http://agriculture.gouv.fr/la-chataigne-patrimoine-culinaire-et-culturel-de-corse-et-dardeche>

Etape 14 – Samedi 16 juillet : Montélimar / Villars-les-Dombes

Approvisionnement local « du champ à la cantine » grâce à « Agrilocal »



Agrilocal est une plateforme de mise en relation simple, directe et instantanée entre producteurs locaux et acheteurs publics ayant une mission de restauration collective (établissements scolaires, hôpitaux, maisons de retraite, etc.).

Initiée dans la Drôme en 2012, la démarche concerne aujourd'hui 24 départements : <http://agriculture.gouv.fr/avec-agrilocal-mettre-en-relation-producteurs-locaux-et-acheteurs-publics>

Etape 15 – Dimanche 17 juillet : Bourg-en-Bresse / Culoz

Dinde de Bresse AOP : la perle noire



Labellisée AOP (Appellation d'origine protégée) depuis 1996, il n'existe qu'un seul endroit et un seul type d'élevage où la dinde bénéficie du sceau de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée), c'est en Bresse et nulle part ailleurs. La moins connue et la plus confidentielle des quatre AOC volaillères bressanes (poulet, chapon, poularde et dinde) vit entre Mâcon, Chalon-sur-Saône et Bourg-en-Bresse où son destin a été confié au Syndicat des producteurs des dindes de Bresse. Reportage.

<http://agriculture.gouv.fr/dinde-de-bresse-la-perle-noire>

Etape 16 – Lundi 18 juillet : Moirans-en-Montagne / Berne

Les fromages franc-comtois



Cancoillotte, Comté, Mont d'Or, morbier au lait cru, Bleu du Jura, emmental Grand Cru ... Pas un seul fromage de Franche-Comté reste inconnu des amateurs de fromages. Et si, à tout hasard, vous n'en connaissez pas un, un franc-comtois se fera un plaisir de vous en faire déguster un morceau. Petit tour du meilleur des fromages de la région :

<http://agriculture.gouv.fr/les-fromages-franc-comtois>

Etape 17 – Mercredi 20 juillet : Berne / Finhaut-Emosson

Suisse-France : raclette contre gratin dauphinois !



À l'occasion de l'Euro, on refait le match version culinaire cette fois ! Et vous, êtes-vous plutôt raclette ou gratin dauphinois ? Dès qu'il fait mauvais temps, nos estomacs réclament des plats chauds et réconfortants. Avec ses pommes de terre fondantes et sa crème épaisse, le gratin dauphinois est un classique de la gastronomie française, idéal pour un repas dominical "[à la française](#)". Redécouvrez

ce plat traditionnel grâce à la recette du chef étoilé Cyril Lignac :

<http://agriculture.gouv.fr/suisse-france-raclette-contre-gratin-dauphinois>

Etape 18 – Jeudi 21 juillet : Sallanches / Megève (CLM)

Les différentes familles de fromages



Pâtes molles, croûte fleurie, chèvre, vache, persillé ... les familles de fromages sont variées et pas toujours faciles à comprendre. Petit tour de pistes de toutes ces pâtes si parfumées : <http://agriculture.gouv.fr/les-differentes-familles-de-fromages>

Etape 19 – Vendredi 22 juillet : Albertville / Saint-Gervais-Mont Blanc

En Savoie, le lycée agricole de Reinach labellisé « éco-responsable »



Le lycée agricole de Reinach en Savoie a engagé depuis 2 ans un combat intensif contre le gaspillage alimentaire (pesée des déchets, réduction des portions, installation d'un « gâchimètre à pain », don alimentaire des plats non-consommés, concours de slogans - « *Il a fallu un an pour le cultiver, tu as mis une seconde pour le jeter* », et alimentation du méthaniseur par les déchets organiques) :

<http://agriculture.gouv.fr/lycees-agricoles-agriculture-alimentation-citoyennes>

Etape 20 – Samedi 23 juillet : Megève / Morzine

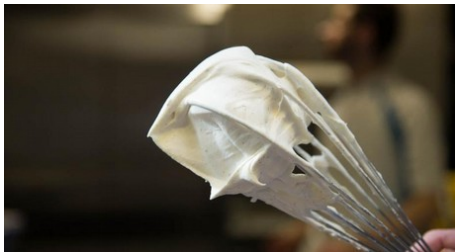
L'Abondance, reine des alpages



La vache de race Abondance, originaire de Haute Savoie, se reconnaît à sa robe pie rouge acajou. Sa tête et généralement son ventre sont blancs. Elle porte des « lunettes », fameuses auréoles acajou autour des yeux qui la protègent du soleil en été. Aujourd'hui, elle est la 4ème race laitière française. Elle produit environ 6 000 kg par an c'est pour cela qu'elle est considérée comme une très bonne fromagère. <http://agriculture.gouv.fr/concours-general-des-animaux-labondance-reine-des-alpages>

Etape 21 - Dimanche 24 juillet : Chantilly / Paris Champs-Élysées

À Chantilly, sur les traces d'une crème fouettée mondialement connue



Inventée – dit-on – par le célèbre pâtissier-traiteur Vatel au 17ème siècle, la crème Chantilly entre encore dans la préparation de nombreux desserts et pâtisseries. Rencontrez avec Brice Connesson, pâtissier-chocolatier à Chantilly, et fin connaisseur de cette spécialité synonyme de gourmandise : <http://agriculture.gouv.fr/chantilly-sur-les-traces-dune-creme-fouetee-mondialement-connue>