

Tout est bon dans le Cochon !

Pour sa 47^{ème} édition du 27 février au 7 mars 2010, la plus grande ferme de France accueillera petits et grands rassemblés autour du patrimoine collectif représenté par l'excellence de l'agriculture des régions françaises. A cette occasion, l'interprofession porcine INAPORC, le CDMP (Centre de Documentation des Métiers du Porc), la CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs) et son école le CEPROC (Centre Européen des Professions Culinaires) s'associent pour faire de cet événement une véritable fête gustative !

Le « Village du Cochon » fête ses 10 ans

Un événement à célébrer dignement, et gastronomiquement, tout au long des diverses animations proposées au détour des allées du Village du Cochon.

Cet espace dédié met en scène la diversité de la production porcine nationale et présente les nombreux produits de la filière. Le public y découvrira les races porcines élevées en France, les réalités des productions animales, ainsi que les produits transformés, viandes comme charcuteries.

La table d'hôtes

Animé par le **CEPROC**, cet espace gourmand valorise les différentes facettes du cochon : les chefs expliqueront, preuves à l'appui, comment se déroule la transformation de la viande en jambon blanc, en pâté de foie, en rillettes, en fromage de tête ou encore en saucisson à l'ail.

→ Tous les jours, de 11h30 à 12h30 ; de 14h30 à 15h30 et de 17h30 à 18h30

Dégustations minutes

Animée par une brochette de **Meilleurs Ouvriers de France**, la table d'hôtes prend des allures de Grand Restaurant ! Les visiteurs se laisseront emporter par les délices de la cuisine en direct

→ Tous les jours, de 10h30 à 11h30 ; de 13h30 à 14h30 et de 16h30 à 17h30

Nos régions ont du talent

Elles représentent l'excellence du savoir-faire français et ne sont pas venues les mains vides ! Tout au long du Salon, les régions vous dévoileront leurs savoureux trésors issus du cochon.

→ Tous les jours, de 9h30 à 10h30 ; de 12h30 à 13h30 ; de 15h30 à 16h30.

Pour les enfants

Un parcours pédagogique et ludique les attend. Traitées sur un angle éducatif à partir de jeux informatifs, les réalités du métier d'éleveur et la qualité des produits s'apprécieront dans le témoignage et la dégustation.

Bien d'autres animations attendent les petits comme les grands au Village du Cochon ! N'hésitez donc pas à venir visiter le stand Inaporc à la Porte de Versailles – Hall 1 – Allée E – Stand 80, de 9h à 19h à partir du 27 février !

Pour plus de renseignements sur le Village du Cochon : www.leporc.com, la CNCT : www.charcutiers-traiteurs.com ou le CEPROC : www.ceproc.com



Contact Presse CNCT :
Isabel PASCOA
01 44 29 90 57
06 65 20 22 11
ipascoa@lacnct.fr

A propos d'INAPORC :

L'interprofession nationale porcine INAPORC a pour mission de promouvoir les intérêts de la filière porcine française. Les membres d'INAPORC sont les fédérations professionnelles représentatives des différents maillons depuis l'alimentation animale, en passant par l'élevage, l'abattage et la découpe, la transformation, jusqu'à la distribution et la restauration collective.

Parmi ses axes de travail, la communication, la recherche- développement, l'export, l'identification et la traçabilité, la gestion des risques, les dossiers sanitaires ou encore l'observatoire des prix.

A propos du CEPROC (Centre Européen des Professions Culinaires) :

Fort de sa notoriété, le CeproC forme depuis 40 ans près de 1 100 élèves chaque année (contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation). Nombre de ses anciens élèves gèrent ou dirigent, aujourd'hui, une entreprise.

L'école regroupe les métiers de Traiteur organisateur de Réception, de Charcutier-Traiteur, de Cuisinier, Serveur, Pâtissier et Boulanger.

Elle forme du préapprentissage (DIMA – Dispositif d'initiation aux métiers en Alternance) au Bac+2.

A propos de la CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs) :

Une organisation professionnelle nationale :

La Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs : C.N.C.T. www.charcutiers-traiteurs.com

Elle est administrée par des chefs d'entreprises de toutes les régions sous la présidence de Joël Mauvigney, charcutier traiteur à Mérignac (33).

La C.N.C.T. adhère aux organisations interprofessionnelles de défense des entreprises :

- CGAD (Confédération Générale de l'Alimentation en Détail)
- UPA (Union Professionnelle Artisanale)

Elle fédère les syndicats professionnels de 89 départements et 22 régions pour être au plus près des entreprises. Elle est membre de l'interprofession nationale porcine INAPORC.

A propos du CDMP – Centre de Documentation des Métiers du Porc

Le CDMP est une association constituée par les éleveurs de porc et les coopératives porcines. Sa mission est d'expliquer et de promouvoir le métier d'éleveur. A ce titre, il construit des outils pédagogiques à destination des petits et des grands à l'exemple des jeux présentés lors du Salon de l'Agriculture. Il organise également des visites d'élevage de porc dans toutes les régions françaises, à destination des scolaires comme du grand public. Il réalise enfin des documents pédagogiques et ludiques qui expliquent ce qu'est le métier d'éleveur de porc.

A propos du Salon de l'Agriculture :

L'aventure commence par la création, en 1870, du 1er **Concours général Agricole**.

Héritier des comices agricoles issus du XVIIIème siècle et du Concours « des animaux gras » ou « animaux de boucherie » inauguré en 1844 à Poissy, Le Concours Général Agricole est officiellement lancé à Paris en 1870.

En 1925, Il emménage au Parc des Expositions de la Porte de Versailles.

Depuis 140 ans, ce concours a su évoluer. Concours d'animaux à l'origine, il accueille aujourd'hui les produits du terroir, les produits laitiers et les vins.

Il s'est doté d'une vitrine commerciale : **Le Salon International de l'Agriculture**