



Les ambassadeurs de la marque Juste® se sont succédés sur les deux jours du salon Vendée prho pour rencontrer d'autres acteurs de la RHD.

Vers du 100% Vendée, de la production à la consommation

>> La première édition du salon professionnel de l'hôtellerie, la restauration et les métiers de l'alimentation, Vendée Prho, s'est tenue cette semaine au parc expo des Oudairies. Bon nombre d'acteurs du monde agricole y ont participé.



Cette semaine s'est tenue au parc expo des Oudairies la première édition du salon Vendée Prho. Un rendez-vous où, pendant deux jours, les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de l'alimentation se sont rencontrés. Conférences, démonstrations culinaires, une centaine d'exposants, et près de 800 visiteurs ont orchestré ce salon, initié sur l'impulsion de l'Umih Vendée (Union des métiers et de l'industrie de l'hôtellerie). «Nos adhérents sont enthousiastes d'avoir un salon vendéen de proximité à taille humaine qui offre l'opportunité de rencontrer leurs fournisseurs dans un contexte professionnel et convivial», témoigne Tarek Tarrouche, président de l'UMIH 85.

Une gamme à destination des professionnels

La marque Juste® y avait pris un



Les produits Juste® mis en évidence chez les nouveaux distributeurs de la démarche: Métro et Oust frais.

stand pendant les deux jours afin de présenter sa toute nouvelle gamme de produits dédiés à une clientèle professionnelle et à la restauration hors domicile. En effet, une brique de lait, travaillée également avec les exploitants de Loire-Atlantique à travers la marque Juste de Loire-Atlantique, va

être commercialisée d'ici début mai et est destinée à cette clientèle. Cette brique a été réalisée dans le même état d'esprit que les autres produits de la marque: rémunératrice, tracée, recyclable et fabriquée sur le territoire. La nouveauté réside dans le fait que le lait de la brique est issu d'exploitations certifiées HVE (Haute valeur environnementale) garantissant que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...). Mise en place avec la coopérative Herbauges (44) pour la collecte et la Coopérative laitière de la Sèvre (79) pour le conditionnement, elle trouvera sa place dans les établissements Metro et Oust frais dans un premier temps «et on espère dans les cantines et autres cuisines de collectivités», témoignent les ambassadeurs de la marque. Un sachet de 1 kg de farine et du vin Mus-

Du 9 au 26 mars

En direct de nos vergers

GRANDE FOIRE aux POMMES

Les vergers de Vendée vous accueillent

CHALLANS 33, route de Nantes 02 28 12 92 85 120 route des Sables 02 51 68 53 79	CHANTONNAY 1, rue de La Rabine 02 51 48 58 67	LA CHÂTAIGNERAIE Rue de la Gare 02 51 00 58 31
ST-HILAIRE-DES-LOGES Inzais, route de St-Pompain 02 51 52 20 19	LA ROCHE-SUR-YON 16, rue Henri Aucher 02 51 62 06 51 21 av Alléon d'Aquitaine 02 55 90 00 75	OLONNE SUR MER 40, avenue Charles de Gaulle 02 51 32 05 45
ST FLORENT DES BOIS La Barre (face à la nouvelle piscine) 02 28 97 60 55	MAREUIL-sur-LAY La Chauvellerie - BESSAY 02 51 30 53 76	ST GILLES CROIX DE VIE 70 Bd Georges Pompidou 02 51 60 37 76

www.cueilletedemareuil.fr
www.vergersgazeau.fr



D'autres acteurs du monde agricole vendéen étaient aussi présents au salon comme le réseau Manger local, Vendée qualité, Saveurs Noirmoutier.

cadet Juste de Loire-Atlantique composent avec les œufs Juste&Vendéen aujourd'hui disponible en insert de 30 œufs cette gamme PRO. La marque Juste® prend une tout autre dimension et ce salon était l'occasion de pouvoir établir des contacts. Alice Charriau, ambassadrice et éleveuse de lait, y participait: «*Nous avons eu différents échanges que ce soit avec des boulangers, restaurateurs, pâtisseries ou autres. Les visiteurs sont intéressés par nos*

démarches car elle véhicule des valeurs qui sont partagées avec ces artisans.»

D'autres acteurs du monde agricole vendéen étaient aussi présents au salon comme le réseau Manger local, Vendée qualité, Saveurs Noirmoutier, etc. Une richesse et une diversité qui ne font que confirmer le poids économique de l'agriculture et de l'alimentaire vendéens et qui méritaient bien son salon.

DELPHINE BISSON



La gamme Juste® s'est étoffée. Manque sur la photo la tommette et la bouteille de Muscadet.