

CLERMONT-FERRAND, LE MERCREDI 4 MARS 2026

MARCHÉ DE PRODUCTEURS PUYDÔMOIS À PARIS

C'est désormais une tradition !

**Le Département a emmené 15 producteurs, vignerons et cavistes pour une belle mise en valeur des savoir-faire qui font la fierté du Puy-de-Dôme, et la promotion des avantages des circuits courts
(1^{er} mars 2026)**

Plan stratégique
départemental
Horizon 2030

AXE 4
FIER D'ÊTRE
PUYDÔMOIS

A l'initiative de Lionel Chauvin, Président du Conseil départemental, le Département accompagne chaque année depuis 2024 une vingtaine de producteurs puydômois pour tenir un marché dans une rue privatisée à Paris. Après le succès des éditions 2024 et 2025, ce sont 19 stands qui ont accueilli les Parisiens ce dimanche 1^{er} mars à l'occasion d'une édition 2026, organisée en lien avec le chroniqueur Loïc Ballet, et la mairie du XI^e arrondissement de Paris. Cette journée de vente en direct, de dégustations, d'animations culinaires avec des producteurs et des chefs de restauration collective a été l'occasion de la mise en avant de l'agriculture, des savoir-faire, de l'attractivité de tous les territoires de notre département, et de l'Auvergne en général.

Dimanche 1^{er} mars, le Puy-de-Dôme a fait son marché à Paris, rue Sedaine, privatisée pour l'occasion. Sur initiative de Lionel Chauvin, Président du Conseil départemental, et en lien avec le chroniqueur Loïc Ballet, et la mairie du XI^e arrondissement de Paris, quinze producteurs de notre département ont tenu un marché auvergnat. Il s'agissait de quinze producteurs du réseau De nos fermes 63, créé en 2018 par le Conseil départemental du Puy-de-Dôme avec le Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM63) pour mettre à l'honneur les producteurs de notre territoire et les savoir-faire locaux au fil des saisons.

Les Parisiens ont pu découvrir ou redécouvrir, dans une ambiance musicale conviviale, un bel échantillon des productions puydômoises : Saint-Nectaire, viandes de porc et de veau, charcuteries, lentilles, gaperon, vin, miel, confitures, safran... Était également présent le Collectif des cuisiniers de restauration du Puy-de-Dôme (CCR 63), dont le Conseil départemental est

partenaire, qui a proposé, toute la journée, des dégustations de plats préparés à partir des produits des exposants. Enfin, le Conseil départemental du Puy-de-Dôme a profité du marché pour faire la promotion du tourisme dans notre territoire.

Cette journée a permis de faire découvrir aux visiteurs venus nombreux la richesse des savoir-faire des producteurs du Puy-de-Dôme, qui sont autant d'atouts pour l'attractivité de notre département. Ce marché était également un moyen de sensibiliser aux avantages de la consommation en circuit court.

Par cette initiative, le Conseil départemental est fier d'apporter son soutien à l'agriculture et à ses acteurs qui font de notre territoire un grand département producteur. Depuis 2021, le Département porte une politique agricole ambitieuse et volontariste (premier budget départemental du Massif-Central consacré à l'agriculture), récompensée en 2023 par le prix de la « Marianne d'or », en faveur d'une agriculture puydômoise dynamique, innovante qui fait vivre ses acteurs locaux, une agriculture « circuit-court » qui profite à tous.