

**Dossier de Presse**

# Terroirs & saveurs de France

artois  
expo  
18-19-20  
novembre  
2011



03 21 60 77 77 | [www.salonterroirssaveurs.com](http://www.salonterroirssaveurs.com)

**ARTOIS EXPO**  
CCI ARTOIS

18-19-20  
novembre  
2011



**Terroirs & saveurs**  
de France

[www.salonterroirssaveurs.com](http://www.salonterroirssaveurs.com)

ARTOIS EXPO



## Sommaire :

- <i>Le temple de la gourmandise ouvre ses portes à Artois Expo du 18 au 20 novembre 2011</i> .....	3
- <i>Un salon riche en animation</i> .....	4
- <i>Les exposants du salon</i> .....	6
- <i>Les organisateurs du salon</i> .....	7
• Artois expo, L'évènement passionnément .....	7
• La Chambre de Commerce et d'Industrie d'Artois .....	8
- <i>Les partenaires et collaborateurs du salon</i> .....	9
• La cuisine du Nord-Pas-de-Calais .....	9
• Saveur en 'Or .....	10
• Le sucre poursuit son Odyssée .....	11
• Le Chambre de Métiers et de l'Artisanat .....	12
• Le Centre de Formation des Apprentis .....	13
• Le Crédit Agricole Nord de France .....	14

18-19-20  
novembre  
2011



**Terroirs & saveurs**  
de France

www.salonterroirssaveurs.com

ARTOIS EXPO



## 10<sup>ème</sup> édition du salon Terroirs et Saveurs de France

*Le temple de la gourmandise ouvre ses portes  
à Artois Expo du 18 au 20 novembre 2011*

Organisé pour la 10<sup>ème</sup> année consécutive par la CCI Artois, en collaboration avec la Chambre d'Agriculture Région Nord-Pas-de-Calais et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Nord-Pas de Calais, le **salon Terroirs et Saveurs de France** est sans conteste le salon gastronomique incontournable au nord de Paris.

Le succès sans précédent de l'édition 2010 a fait de Terroirs et Saveurs le **salon de référence** des fêtes de fin d'année pour tout le Nord-Pas-de-Calais. Le salon Terroirs et Saveurs est l'occasion pour tous les gourmets de découvrir ou de redécouvrir des produits de qualité, des saveurs d'hier et d'aujourd'hui ainsi que des spécialités régionales. Le salon Terroirs et Saveurs est également l'opportunité de découvrir les métiers de bouche et de susciter des vocations en rencontrant en un même lieu des chefs de renommée et des artisans de talent. Passionnés de cuisine, amateurs de vin et gourmands chevronnés seront tous réunis avec un seul objectif : faire frétilleur leurs papilles. Dans un décor convivial et une ambiance festive, seront réunis **150** exposants (dont 70 vigneron) et 14 000 visiteurs.



### Horaires :

Le vendredi 18 de 11h à 20h  
Le samedi 19 de 10h à 20h  
Le dimanche 20 de 10h à 19h

### Tarifs :

2€ le vendredi - 4€ le samedi et le dimanche  
Gratuit pour les personnes à mobilité réduite  
Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans accompagnés

**Contact Presse : Catherine Pécout / 03 21 60 77 79 / [c.pecout@artois.cci.fr](mailto:c.pecout@artois.cci.fr)**

18-19-20  
novembre  
2011



**Terroirs & saveurs**  
de France

www.salonterroirssaveurs.com

ARTOIS EXPO



## *Un salon riche en animations*

### Le quartier anglais



Cette année, le salon Terroirs et Saveurs de France invite l'Angleterre ! Les visiteurs pourront découvrir la « british fine food » au cœur du quartier anglais composé d'une dizaine d'exposants divers et variés.

### Les rencontres gourmandes de la presse régionale

Les journalistes régionaux mettent leurs coups de cœur culinaires à l'honneur ! Venez découvrir leurs Chefs, leurs restaurants ou leurs recettes préférées le vendredi 18 novembre à partir de 16h00 sur l'espace culinaire du plus important salon gastronomique du Nord de France.

### Les concours de cuisine en famille

En partenariat avec les Chefs en Nord, un enfant (de 6 à 12 ans) accompagné d'un membre de sa famille pourra venir mettre « la main à la pâte » en relevant le défi les samedi et dimanche à 11h00 et 16h00. Trois familles s'affronteront à chaque séance et tenteront de séduire un jury de professionnels avec leur meilleure recette de quiche.

La deuxième épreuve sera un exercice pratique pour les plus jeunes : aidé par un chef professionnel, il faudra réaliser la plus belle, la plus réussie, la plus originale des bûches de Noël !!! Le jury après délibération (et dégustation !) proclamera les résultats...

### Valorisation des métiers de bouche et de l'hôtellerie

La volonté est de continuer à faire découvrir ces métiers déficitaires en main d'œuvre et de valoriser l'apprentissage par la présence active des lycées professionnels de la région. A cette occasion, les apprentis proposeront de nombreuses démonstrations. Le public découvrira également, grâce à eux, tout l'art de dresser un buffet ou encore de décorer des tables de réception.

### Des produits saveurs en'or



Saveurs en'Or, la marque des produits du Nord-Pas-de-Calais lancée en septembre 2004, concerne aujourd'hui 110 entreprises et 400 produits. Les objectifs de la marque ? Produire, transformer et distribuer en région Nord-Pas-de-Calais pour des consommateurs régionaux en attente de produits tracés et contrôlés. Un espace spécial Saveurs en'Or permettra aux visiteurs de découvrir de nombreux produits labellisés.

18-19-20  
novembre  
2011



**Terroirs & saveurs**  
de France

[www.salonterroirssaveurs.com](http://www.salonterroirssaveurs.com)

ARTOIS EXPO



### Mais également...

- des dégustations, des démonstrations interactives, des concours de cuisine
- des démonstrations de sculptures sur fruits et légumes par Brigitte Delanghe et par Olivier Herbomel
- des défilés de confréries
- démonstration de peinture sur toile au chocolat par des associations Arrageoises
- Un « Espace cuisine » conçu par les meilleurs ouvriers de France
- Animation en cuisine par les Chefs Arrageois
- Démonstration de cuisine Indienne par Paul Babra
- Démonstration de bonbons sur plaques chauffantes et
- Démonstration de berlingots de sucettes taillées aux ciseaux par le « Succès Berckois »
- Démonstration de cuisine par les élèves du lycée St Charles



18-19-20  
novembre  
2011



**Terroirs & saveurs**  
de France

www.salonterroirssaveurs.com

ARTOIS EXPO



## Les exposants du salon

Alsace Knellwolf Jehl  
ARVD  
Asso Porc du Haut Pays au bon jambon  
Au chalet d'alpage  
Au comptoir du goût  
Au panier provençal  
Banyuls l'étoile  
Bar Dupuich  
Barotraiteur  
Biocoop Arras  
Biomiel  
Bores vins d'Alsace  
Boucherie syndicat  
Brasserie artisanale du château fort  
Brussel's café  
C.V.A.  
Calvados Pierre Huet  
Caves Balta Frontignan  
Cellier des templiers  
Chambre d'agriculture  
Champagne Barbier-Louvet  
CFA Boulangerie Pâtisserie  
Chambre d'Agriculture  
Champagne Barbier-Louvet  
Champagne Charlier et fils  
Champagne F. Rémy-Collard  
Champagne Frédéric Thiebault  
Champagne Lhuillier  
Champagne Richard M.  
Charcuterie artisanale  
Château Burlis  
Château de Lacroux  
Château la Frerotte  
Château les Vieux Rocs  
Château Loumède David  
Château Vieux Montagne  
Chicorée du Nord  
Chocolaterie de Beussent  
Chtila Cola  
Cidrerie Meyaert  
Cognac Mesnier  
Confrérie des Talmiers  
Conserverie St Christophe  
Cook in Délices et Sens  
Couks Pineau Cognac

Cuisine centrale  
Cuvelier Fauvarque  
Damien Koska chti pays  
Domaine Aurélien  
Domaine de la Closerie  
Domaine de la Cour Céleste  
Domaine de la Tour  
Domaine de Lagajan  
Domaine de l'Enchantoir  
Domaine des Barres  
Domaine des Tilleuls  
Domaine Desormière  
Domaine du Bouxhof - Edel  
Domaine du Cèdre  
Domaine du Parandou  
Domaine Dussourt  
Domaine Faure  
Domaine Marchand & fils  
Domaine Moreau et fils  
Elio Paris  
Ets de la Tour du Fayet  
Etxe Peio  
Foie gras armagnac Floc  
Foie gras de l'Artois  
Fort et vert  
Fruitière vinicole Arbois  
Genièvre de Houlle  
Gouts et saveurs d'ailleurs  
Guy Wach - grand cru  
Haginat  
Haricot de Soissons  
Henri Maire  
Huile d'olive de Grèce  
Jean-Marie Bion  
Jean-Louis Drouot-Aine  
La collégiale  
La Courrèges Courtine  
La ferme aux chiconnettes  
La moisson  
La nougaterie  
La route de l'Olivier  
L'auvergnat  
Le clos d'Orval  
Le manoir Alexandre  
Le nougat de Savoie

Le palais polonais  
Le sucre  
Legrand macarons  
L'épi du Rouergue  
L'érablière Lefebvre & fils  
Les amis de l'andouillette  
Les bières arrageoises  
Les Charcuteries d'Emile  
Les glaces de mon enfance  
Les gourmandises suisses  
Les planches du Nord  
Les savoureuses sucrées salées  
Les soupes du Touquet  
Les Sucettes d'Antan  
Lesire et Roger  
L'observateur  
Lucullus de Valenciennes  
Lycée Baudimont St Charles  
Maleret-Bielle  
Mel épices  
Moustache  
Multifêtes  
Nappes provençales anti tâche  
Nat' mohair  
Office de tourisme  
Passeport gourmand  
Petit grandeur  
Prolaidis  
Protection sécurité entreprise  
Ruchers Bernard Parinet  
Sarl Floriack  
SNDF  
Soa vanille  
St Veran Milamant J.M.  
Sweet and cheese  
Thierry Martin  
Trenel  
U purccini corse  
Véronique Laprée cognac  
Vins de Bordeaux

### Et 2 restaurants :

Barotraiteur  
Les Planches du Nor

Liste non exhaustive

18-19-20  
novembre  
2011



**Terroirs & saveurs**  
de France

www.salonterroirssaveurs.com

ARTOIS EXPO



## Les organisateurs du salon

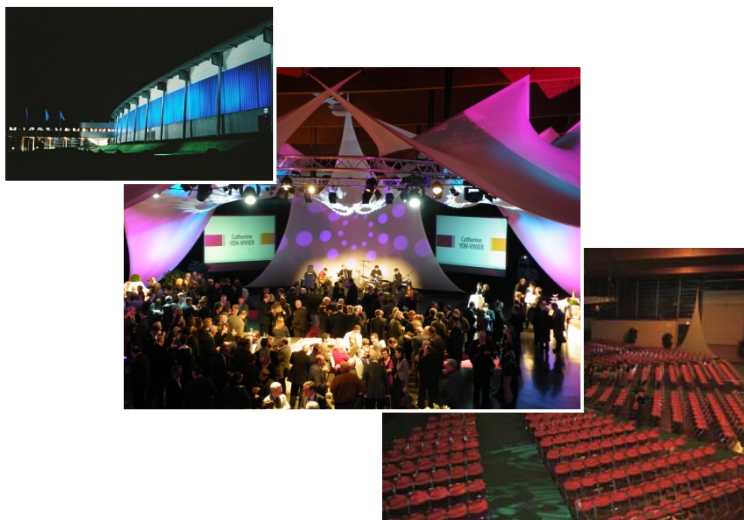
### ARTOIS EXPO, L'ÉVÈNEMENT PASSIONNEMENT

Artois Expo est l'espace privilégié des organisateurs de rencontres et d'échanges, à la recherche d'un équipement à dimension humaine. Réalisé en 1997 par la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Arras, il a été conçu dans un esprit architectural fonctionnel et esthétique.

Au cœur d'une cité patrimoniale et touristique résolument tournée vers l'accueil des visiteurs et idéalement situé à égale distance de 3 grandes capitales européennes - Paris, Bruxelles et Londres, le site est accessible en moins de 90 minutes par plus de 20 millions d'habitants au Nord de Paris.

Modulable et polyvalent, il est animé par une équipe de professionnels de l'événement. Artois Expo s'adapte à tout type de manifestations, de la plus conviviale à la plus spectaculaire - réunion d'affaire, assemblée générale, séminaire, salon grand public ou professionnel, congrès, exposition - agrémentée de réceptions de toute nature : cocktail, repas gastronomique...

L'équipement de prédilection des opérations conçues sur mesure :



**6000 m<sup>2</sup> de surface d'exposition**

2 espaces de 1500 et 4500 m<sup>2</sup>

2 salles de conférences

3 salles de réunions  
de 40 à 250 m<sup>2</sup>

**Des prestations**

à la carte, pour accueillir 10 à 5000 personnes

**Une équipe**

de professionnels qui s'engagent

**Une capacité hôtelière de 800 chambres**

(300 en hôtel 2 étoiles et 420 en hôtel 3 ou 4 étoiles)



Artois Expo  
50 avenue Roger Salengro  
62223 St Laurent Blangy  
03 21 60 77 77  
Artois.expo@arras.cci.fr  
www.artois-expo-congres.fr

18-19-20  
novembre  
2011



**Terroirs & saveurs**  
de France

[www.salonterroirssaveurs.com](http://www.salonterroirssaveurs.com)

ARTOIS EXPO



## LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE ARTOIS

Les Chambres de Commerce et d'Industrie sont des établissements publics qui ont pour principale mission de favoriser le développement économique des entreprises.

Elles sont elles-mêmes dirigées par des chefs d'entreprise, élus par leurs pairs. Elles sont représentées nationalement par l'Assemblée des Chambres Françaises de Commerce et d'Industrie (ACFCI).

Les missions traditionnelles des CCI sont de quatre ordres :

- Délivrer une information à caractère économique
- Conseiller les dirigeants dans le cadre du développement de leur entreprise
- Leur faciliter l'accomplissement des formalités liées à leur activité
- Aménager et promouvoir le territoire afin d'y générer de nouvelles richesses et de nouveaux emplois

Dans le Nord-Pas-de-Calais, quatre CCI Territoriales coexistent. Parmi elles, la CCI Artois, née fin 2010 du rapprochement des CCI d'Arras, de Béthune et de Lens. Elle exerce ces missions au profit de près de 18 000 entreprises.



Chambre de Commerce et d'industrie Artois

87/89 rue Saint Aubert

BP 70540 - 62008 Arras cedex

T. 03 21 23 24 24

[www.arras.cci.fr](http://www.arras.cci.fr)

18-19-20  
novembre  
2011



**Terroirs & saveurs**  
de France

www.salonterroirssaveurs.com

ARTOIS EXPO



## *Les partenaires et collaborateurs du salon*

### RETROUVEZ LA CUISINE DU NORD-PAS-DE-CALAIS AU SALON TERROIRS ET SAVEURS

*Une région riche en saveurs : le Nord- Pas-de-Calais*



Le Nord-Pas-de-Calais bénéficie d'un patrimoine culinaire riche, les entreprises régionales perpétuent ses savoir-faire et traditions. La région est marquée par la diversité : diversité de paysages, diversité de productions agricoles et agroalimentaires. C'est pourquoi les saveurs y sont multiples : retrouvez les nombreux fromages comme le célèbre Maroilles, les boissons : bière et Genièvre. Découvrez l'endive, la pomme de terre qui classe la région Nord-Pas-de-Calais au premier rang national pour sa production<sup>1</sup>... !

*Défiez des professionnels et affirmez votre sens de la cuisine avec les Chefs en Nord.*



Quatre chefs qui se rencontrent à des périodes différentes sur un concours de cuisine, sur un examen, lors de formations ... et qui deviennent quatre copains avec une même passion : **la cuisine**. Des personnalités différentes mais des qualités communes : simplicité, humilité, partage et passion... Une région dotée d'un terroir riche et une fierté de faire connaître à travers et au-delà des départements du Nord et du Pas-de-Calais. Cuisiner en toute simplicité, faire découvrir et partager... : l'essence même de l'association « Les Chefs en Nord ». Les Chefs en Nord vous feront partager leur passion pour la gastronomie régionale et découvrir des recettes les samedi et dimanche à l'occasion du concours des familles.



Le Comité de Promotion Nord-Pas-de-Calais, service de la Chambre Régionale d'Agriculture, est l'organisme chargé de la promotion et du développement de la gastronomie et de l'agroalimentaire régional. Retrouvez sur notre stand la documentation sur les produits régionaux : Boutiques, Tables Régionales, recettes...

Comité de Promotion Nord- Pas de Calais

Pascal Pillier

56, avenue Roger Salengro - BP 80039

62051 St Laurent Blangy cedex

contact@saveurs-npdc.com

<sup>1</sup> La région Nord- Pas de Calais est la 1<sup>ère</sup> région productrice d'endives, elle fournit 56% de la production Française, mais également 1<sup>ère</sup> région productrice de pommes de terre.

Source : Chiffres et Cartes 2010 – Chambre Régionale d'Agriculture.

18-19-20  
novembre  
2011



**Terroirs & saveurs**  
de France

[www.salonterroirssaveurs.com](http://www.salonterroirssaveurs.com)

ARTOIS EXPO



## SAVEURS EN'OR : RETROUVEZ LA MARQUE DES « GENS DU NORD » AU SALON TERROIRS ET SAVEURS DE FRANCE A ARRAS



Comme chaque année, Saveurs en'Or, la marque collective régionale des produits du Nord-Pas-de-Calais, a choisi d'être présente au salon Terroirs et Saveurs de France à Arras pour rencontrer les habitants du Nord-Pas-de-Calais dans une ambiance conviviale.

Depuis 2004 Saveurs en'Or valorise l'agriculture et la filière agroalimentaire régionale, tout en favorisant l'emploi dans notre région. Pour être agréés, les entreprises doivent être situées en région, fabriquer leurs produits à partir de matières premières régionales, accepter les contrôles d'un organisme indépendant et valider les tests hédoniques auprès d'un jury de dégustateurs.

Saveurs en'Or propose aujourd'hui 566 produits de 151 entreprises et de 70 producteurs adhérents.

20 stands de 9 m<sup>2</sup> sont réservés aux entreprises adhérentes à la marque. Les visiteurs pourront ainsi déguster et acheter des produits très divers parmi lesquels la bière, le café, les produits laitiers, la viande de porc et la charcuterie, les confiseries, les fromages, la Lucullus de Valenciennes, les fruits et légumes bio...

De multiples saveurs issues de notre belle région, à partager en famille ou entre amis.

**Saveurs en'Or**  
Caroline Stragier  
56 Avenue Roger Salengro - BP 39  
62051 St Laurent Blangy cedex  
03 21 60 57 86  
[www.saveursenor.com](http://www.saveursenor.com)

18-19-20  
novembre  
2011



**Terroirs & saveurs**  
de France

www.salonterroirssaveurs.com

ARTOIS EXPO



## LE SUCRE POURSUIT SON ODYSSEE AU « SALON TERROIRS ET SAVEURS »



LE SUCRE

Le Salon Terroirs et Saveurs est le rendez-vous gastronomique de l'Artois. Il réunit cette année 150 exposants. L'événement est une nouvelle fois l'occasion de découvrir ou redécouvrir les saveurs des produits de qualité, qui font la richesse du patrimoine gourmand du Nord-Pas-de-Calais. Cette année encore, les amateurs de goût seront invités à suivre « L'Odyssée du Sucre » sur le stand du Sucre mis en place par le CEDUS (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre), partenaire officiel du salon.

Parce que le Sucre fait partie de notre quotidien, les visiteurs auront le plaisir de participer à diverses démonstrations, dégustations et animations pour tout savoir sur ses qualités et ses propriétés :

- « L'Odyssée du Sucre, voyage à travers le corps humain »

Ce show unique, accessible à tous les publics, associe images de synthèse, son, photos et effets spéciaux pour faire découvrir de façon ludique et pédagogique la place du sucre dans l'équilibre alimentaire. Petits et grands sont invités à entrer dans la salle de spectacle et à vivre le parcours d'un morceau de sucre à travers le corps humain. Accompagné par un son caverneux, le spectateur embarque pour une aventure extraordinaire de 7 minutes qui dévoile, sur 3 écrans, les nombreux secrets de notre organisme. Carburant des muscles et du cerveau, le sucre est en effet un aliment essentiel et indispensable au bon fonctionnement du corps humain.

- Les desserts de Vincent Boué

Chaque jour, Vincent Boué, chef pâtissier, proposera de nombreuses recettes délicieuses et faciles à réaliser chez soi, que les visiteurs pourront déguster sur place. Il réalisera ainsi devant le public plusieurs recettes sucrées, comme par exemple, une crème cappuccino, des cookies chocolat ou encore un tartare d'ananas à la menthe. Et pour faire durer le plaisir à la maison, de nombreux conseils et astuces seront dévoilés aux visiteurs tout au long des trois jours.

- « A chaque sucre son utilisation »

Sucre blanc, brun ou roux, en morceaux ou en poudre..., l'univers du sucre comprend 9 variétés, aux saveurs, aux arômes et aux usages spécifiques. Les visiteurs pourront tout savoir sur cet aliment très utile en cuisine et en apprécier les différences à travers la dégustation de crêpes délicieusement... sucrées !

- Enfin, tous les gourmands se régaleront avec des barbes à papa offertes pour l'occasion.

### Hopscotch

Hélène de Bournazel / Régis Thibault

01 58 65 01 46 / 01 58 65 00 62

[hdebournazel@hopscotch.fr](mailto:hdebournazel@hopscotch.fr) / [rthibault@hopscotch.fr](mailto:rthibault@hopscotch.fr)

[www.lesucre.com](http://www.lesucre.com)

18-19-20  
novembre  
2011



**Terroirs & saveurs**  
de France

www.salonterroirssaveurs.com

ARTOIS EXPO



## LA CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**

Pas-de-Calais

Du beau, du bon et du sucré, voilà ce que vont proposer aux visiteurs gourmets les apprentis de l'unité farine du CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Pas-de-Calais, à Arras. Dans les bâtiments de la rue Eiffel, ils sont près de 400 à y apprendre leur métier, sous la houlette de l'équipe pédagogique dirigée par Luc Toussaint. Ils y préparent leur diplôme : CAP, mention complémentaire, brevet professionnel, brevet technique des métiers ou bac professionnel. Tous affichent d'excellents résultats aux examens depuis des années mais et peuvent se targuer d'un excellent taux d'insertion professionnelle de 80 à... 100 % !

Quatre métiers y sont enseignés :

- **le boulanger.** il fabrique ou participe à la fabrication et à l'élaboration du pain : pains courants, spéciaux ou décorés, mais également viennoiseries, pièces décoratives ou produits traiteurs
- **le pâtissier** est d'abord l'artisan des gâteaux, des crèmes, petits-fours et autres pièces montées peut également être confiseur ou encore traiteur, sans oublier le chocolat bien évidemment.
- **le chocolatier** est celui qui, pour réaliser intérieurs et enrobages, doit connaître les produits choisis, sélectionner les meilleurs crus pour donner la pleine mesure de sa créativité.
- le métier de **glacier.** Le CFA d'Arras forme les meilleurs spécialistes de France et même du monde, ses formateurs ont « trusté » de multiples titres lors des compétitions internationales. En constante évolution, et sous l'impulsion des professionnels comme des formateurs, ce marché s'oriente de plus en plus vers la fabrication de produits d'usage quotidien et faciles à conserver. Ce métier est aussi exigeant car il requiert autant une grande habileté manuelle et des compétences techniques ainsi que des connaissances technologiques parfois complexes.

Bien que séduit par les crèmes glacées, sorbets ou entremets, qui ne s'est jamais extasié devant une sculpture sur glace hydrique qui ravira les yeux avant d'allécher les papilles ?

Voilà tous ce que les apprentis du CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Pas-de-Calais et leurs formateurs proposeront durant ces trois jours !

**Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Pas-de-Calais**

14 bis rue des Rosati BP 361

62027 Arras cedex

03 21 50 90 90

philippe.deconinck@cma-arras.fr

[www.artisanat-npdc.fr](http://www.artisanat-npdc.fr)

18-19-20  
novembre  
2011



**Terroirs & saveurs**  
de France

[www.salonterroirssaveurs.com](http://www.salonterroirssaveurs.com)

ARTOIS EXPO



## LE CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS



**Baudimont  
St Charles St Vincent**

Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Baudimont St Charles sera également présent sur le salon et animera son stand avec la fabrication de produits originaux salés et sucrés autour de la pomme de terre, de la citrouille et des œufs. Quelques petites dégustations seront possibles, tout en sachant que la véritable motivation de l'établissement est de mettre en valeur le savoir faire, la créativité et la motivation des jeunes élèves. Alors, venez les voir travailler !!!!

Le Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration M. Yourcenar présentera quant à lui ses filières de formation dans le domaine de l'hôtellerie-restauration du CAP au BTS ainsi que les mentions complémentaires en formation initiale et par apprentissage. Le stand sera animé par des démonstrations dans le domaine de la cuisine, le service, et la pâtisserie. Les élèves et les professeurs expliqueront les recettes et proposeront des dégustations.

**Lycée Baudimont Saint Charles**

17 rue Saint Maurice

62 000 ARRAS

03 21 16 18 67

18-19-20  
novembre  
2011



**Terroirs & saveurs**  
de France

www.salonterroirssaveurs.com

ARTOIS EXPO



## LE CREDIT AGRICOLE NORD DE FRANCE



### *Leader sur son territoire*

Présent dans tous les métiers de la banque, de l'assurance et de l'immobilier, le Crédit Agricole Nord de France est le premier groupe bancaire dans sa région. Un ménage sur quatre de la région est client au Crédit Agricole

### *Acteur responsable et engagé*

221 000 sociétaires regroupés en 63 Caisses locales permettent au Crédit Agricole Nord de France de rester à l'écoute des habitants de sa région et d'accompagner leurs besoins économiques et sociaux : depuis 2002, plus de 1000 projets solidaires, sportifs, culturels ou associatifs ont été soutenus, dont plus de 200 portés par ses Caisses locales.

**2750** collaborateurs

**260** agences

**1,1** million de clients

Crédit Agricole Nord de France  
contact@ca-norddefrance.fr  
[www.ca-norddefrance.fr](http://www.ca-norddefrance.fr)