

DOSSIER DE PRESSE

LE GRAND EST AU 60^{ÈME} SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, GO !

Une agriculture tournée vers l'avenir



**La Région Grand Est
et la Chambre Régionale
d'Agriculture**



leurs agriculteurs !

NOTRE TERRE, NOTRE AVENIR !

SOMMAIRE

Le Grand Est au 60^e Salon international de l'agriculture.....	3
En Grand Est, une agriculture tournée vers l'avenir.....	4
Les chiffres clés des filières agricoles en Grand Est.....	7
Le Grand Est au SIA 2024 en chiffres.....	11
Animations et temps forts	12
Bienvenue à la ferme : mangez et vivez fermier !.....	14
L'Aventure du Vivant	15
Samedi 24 et dimanche 25 janvier : week-end alsacien.....	17
Lundi 26 février : journée Meurthe-et-Moselle (matin)	21
Lundi 26 février (après-midi) : journée Moselle	23
Mardi 27 février : temps fort dédié à la Meuse.....	24
Mardi 27 février (après-midi) : événement Marne.....	27
Mercredi 28 février : les Vosges.....	29
Mercredi 28 février : la Haute-Marne bien représentée.....	30
Jeudi 29 février : l'Aube dans toutes ses saveurs !.....	31
Vendredi 1^{er} mars : vivez Ardennes !.....	32
Les restaurants régaler les plus gourmands.....	33
Focus sur nos exposants	34
Informations pratiques.....	35

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le Grand Est au 60^e Salon international de l'agriculture

Le SIA sera de retour du 24 février au 3 mars 2024. A cette occasion, la Région et la Chambre d'agriculture mettront en lumière tous les talents issus de l'agriculture du Grand Est. Elles rappelleront leur soutien sans faille aux agriculteurs, producteurs et viticulteurs, et présenteront les dispositifs engagés pour la performance et la qualité de leurs productions, et pour encourager les transitions agro-écologiques, énergétiques et l'indispensable mutation des modes de production.

Au cœur du hall 3, l'espace Grand Est accueillera plus de cent producteurs qui présenteront leur savoir-faire à travers les spécialités gastronomiques régionales. Les marques et labels du terroir feront chaque jour l'objet d'une mise en avant spécifique.

Dans le hall 1, la race Vosgienne sera mise à l'honneur.

*« Redonner sa place à l'agriculture, c'est essentiel en Grand Est. Dans le contexte actuel, ainsi que de changement climatique, de renouvellement des générations et face aux enjeux de souveraineté alimentaire, le modèle agricole impose d'être revisité en allant vers des productions et des pratiques plus durables ou encore en faisant de l'élevage un secteur d'activité innovant et attractif, durablement ancré en Grand Est. Ces défis mobilisent la filière dans son ensemble. **La Région se tiendra aux côtés des éleveurs, des producteurs et des acteurs de la filière alimentaire pour les accompagner dans leur quotidien et leurs projets d'avenir.***

Le SIA est également une fantastique vitrine pour faire connaître les savoir-faire de notre région, aussi riches que variés en Champagne-Ardenne, en Alsace et en Lorraine. Je suis fier de les voir représenter à Paris durant ce rendez-vous incontournable pour l'ensemble de la profession. », souligne **Franck Leroy**, Président de la Région Grand Est.

« Notre secteur agricole est confronté à des changements rapides et profonds. La rémunération des marchés ne permet pas une compétitivité économique, environnementale et sociale qui permettrait de répondre à la nécessaire transition pour faire face à l'évolution du climat et à la souveraineté énergétique décarbonée, tout en permettant une vie décente à nos paysans, et en assurant le renouvellement des générations.

Face à ces défis et aux attentes partagées par toutes les parties prenantes, nous avons l'opportunité et la responsabilité de poursuivre le développement de solutions innovantes qui stimuleront la compétitivité de nos agricultures. Accompagner les transitions de nos 50 000 exploitations vers des systèmes résilients, est notre exigence depuis 100 ans au sein du réseau des chambres d'agriculture. C'est une grande responsabilité et une ambition collective majeure, que nous partageons avec le Conseil Régional du Grand Est.

Ce rendez-vous annuel est également l'occasion pour les Chambres d'Agriculture Grand Est avec le soutien de la Région Grand Est, de mettre en lumière les producteurs, les agriculteurs et leurs savoir-faire. Le Grand Est est la première région agricole de France par ses productions mais aussi par la qualité de ses produits alimentaires et de ses savoirs faire. », s'exprime **Maximin Charpentier**, Président de la Chambre d'Agriculture Grand Est.

En Grand Est, une agriculture tournée vers l'avenir

Fort de ses 28 361 exploitations agricoles, de ses 20 000 viticulteurs et de ses 3 millions d'hectares de superficies agricoles utilisées (SAU)¹, le Grand Est occupe une place majeure au sein de l'agriculture française. Les enjeux actuels pour le monde agricole sont complexes : nourrir la population, fournir des services environnementaux (épuration des eaux, atténuation climatique, sobriété énergétique, etc.), de l'énergie et des matériaux, assurer la pérennité des paysages et de la biodiversité, répondre aux attentes de la population en matière de qualité sanitaire et environnementale, réduire ses émissions tout en assurant des conditions économiques satisfaisantes aux agriculteurs et améliorer l'attractivité de ce métier afin d'assurer le renouvellement des générations.

ACCOMPAGNER LA TRANSITION DES EXPLOITATIONS

Le plan stratégique régional s'articule autour de trois axes.

Le premier vise à **engager 50 % des exploitations dans une démarche de transition** : cap sur de nouveaux modèles agricoles qui conjuguent qualité de notre alimentation, gain de compétitivité et décarbonation.

Le programme **Ambitions Éleveurs** illustre cet objectif d'ancrer durablement ces pratiques dans le territoire et met en lumière l'enjeu de **la souveraineté alimentaire**.

Il s'agit aussi d'accompagner les exploitants dans la modernisation des installations, de développer l'agriculture connectée qui permet d'optimiser les récoltes, de réduire les consommations d'eau, d'anticiper les alertes météo. La Région est en pleine responsabilité sur ces sujets.

Elle l'est aussi pour appuyer **la filière forêt-bois** dans une démarche de transition agro-écologique et favoriser l'émergence **des filières d'avenir de valorisation des produits agricoles**, viticoles et sylvicoles - biocarburants, biointrants, chimie du végétal — qui sont autant de relais de croissance et d'emplois non délocalisables.

AMBITION ELEVEURS, POUR UN ELEVAGE COMPETITIF ET DURABLE EN GRAND EST

Faire de l'élevage un secteur d'activité innovant et attractif durablement ancré en Grand Est : c'est l'objectif du programme Ambition Éleveurs qui ouvre aussi de nouvelles perspectives au métier d'éleveur et à la jeune génération d'agriculteurs. Dans une région où l'agriculture, la viticulture et la sylviculture couvrent 87 % des surfaces, l'enjeu est capital. Avec ce programme, la Région Grand Est, la Chambre régionale d'agriculture Grand Est et leurs partenaires accompagnent la transition des exploitations et la mise en oeuvre de projets collectifs pour favoriser les synergies. Les aides à l'investissement et à la montée en compétences sont au coeur de ce programme inédit.

Avec près de 11 900 exploitations, la polyculture élevage, au sens large, est un système très présent en Grand Est avec plus d'une exploitation sur deux (hors exploitations viticoles).

Le programme Ambition Éleveurs se concentre autour de 5 enjeux forts : maîtrise de l'énergie, de la ressource en eau, des intrants, accompagnement numérique (accès à la technologie et aux innovations), le tout pour développer l'attractivité, la transmissibilité et le bien-vivre son métier. Sa finalité est qu'à terme, 100% des fermes accompagnées, soient attractives et transmissibles. L'objectif du programme est la transformation de 2 000 exploitations sur 3 ans. Le programme mobilise des soutiens publics de la Région Grand Est, des Agences de l'Eau, de l'Etat et du FEADER.

FAIRE DU GRAND EST UN LEADER EUROPEEN DE LA BIOECONOMIE

La Région accompagne la croissance et la valorisation des ressources régionales issues de la production ou de la transformation de la biomasse agricole, sylvicole, aquacole ou issue des biodéchets ménagers. En effet, avec un territoire occupé à 50% par des terres agricoles et couvert par 1,9 million d'hectares de forêts, la Région dispose d'un riche potentiel de valorisation de la biomasse.

Pour faire du Grand Est un leader européen de la bioéconomie, la Région joue un rôle moteur en mobilisant 35 millions d'euros par an pour soutenir le développement des matériaux biosourcés, des bioénergies et des produits agroalimentaires.

En septembre 2023, elle a notamment signé le contrat de filière « Biotechnologies industrielles et chimie du végétal » 2024-2028, pour développer une Economie du Vivant performante et accompagner le développement de la production, la transformation et la valorisation des ressources régionales en biomasse. Comportant treize actions, ce contrat mobilise un budget de 7 millions d'euros par an (jusqu'en 2028).



1924 — 2024 LES CHAMBRES D'AGRICULTURE ONT CENT ANS

DEPUIS 100 ANS, ÊTRE AUX CÔTÉS DES AGRICULTEURS POUR FAIRE FACE AUX ENJEUX DE DEMAIN



Améliorer la performance des exploitations. Créer plus de revenus pour les agriculteurs et de valeur dans les territoires. Accompagner les transformations économiques et climatiques. Depuis 100 ans, les Chambres d'agriculture contribuent à l'avenir de l'agriculture française. « Oui, l'agriculture a de l'avenir ! »

Depuis 1924, l'agriculture française a été au cœur de toutes les évolutions et de tous les événements traversés par la société française. Au travers de grandes étapes, les agriculteurs ont continué à assumer leur rôle essentiel : nourrir la population tout en développant des productions d'excellence qui constituent des références au-delà de nos frontières. C'est pour répondre à ces multiples enjeux que sont créées les Chambres d'agriculture afin d'accompagner, de développer et de représenter tous les agriculteurs et toutes les agricultures face aux évolutions sociétales.

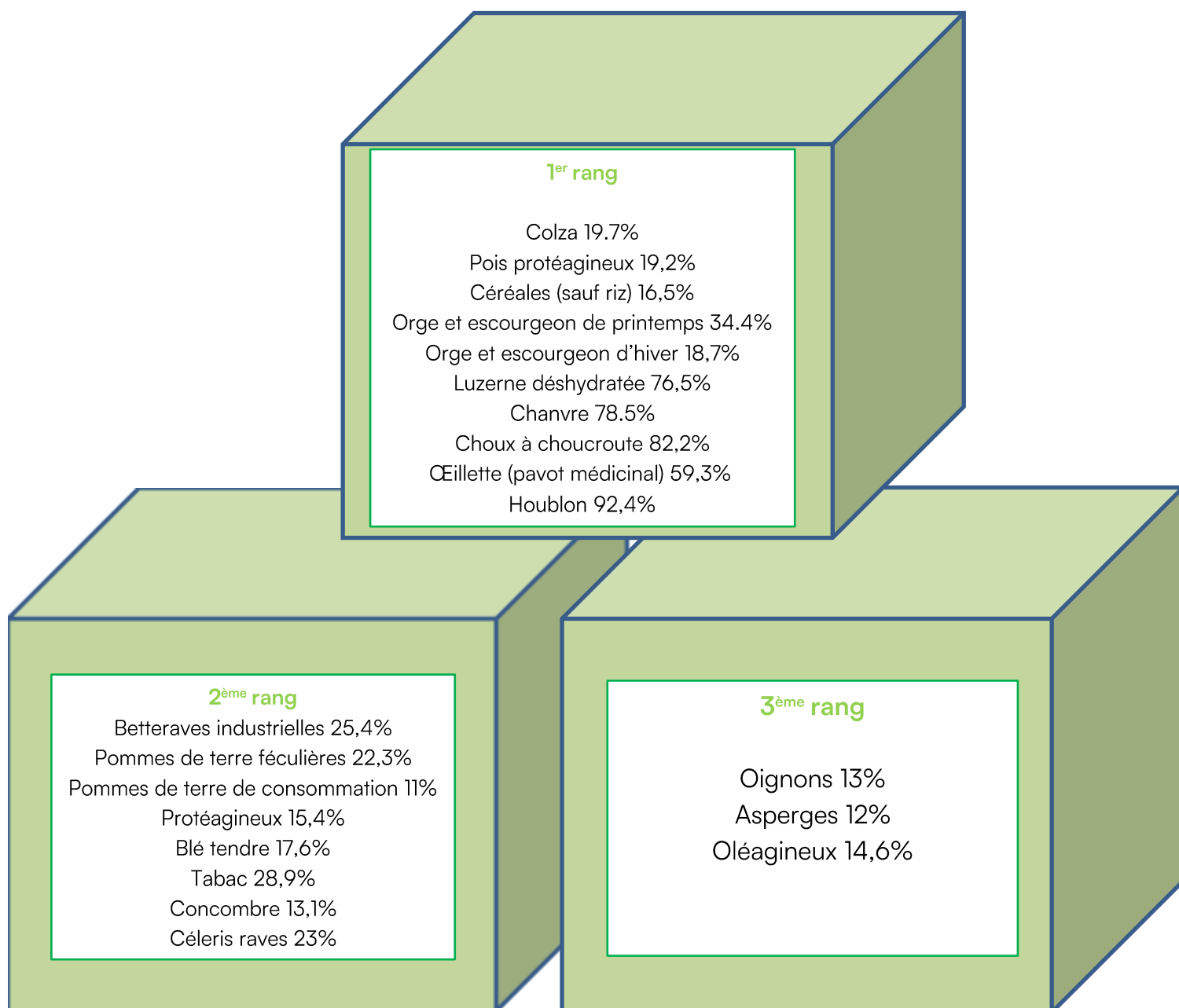
Les Chambres d'agriculture, acteurs majeurs en Grand Est, s'impliquent au quotidien pour permettre aux agriculteurs de créer plus de valeur dans les territoires. L'objectif est de soutenir les filières alimentaires ou non-alimentaires durables, de promouvoir l'émergence de nouveaux projets pour créer des stratégies de développement et une valorisation partagée entre tous les acteurs.

Ce développement passe par l'innovation et l'accompagnement des transitions agricoles pour construire une agriculture résiliente et multiperformante. Ce lien indéfectible avec nos agriculteurs, les pouvoirs publics et les concitoyens se traduit à travers les enjeux d'aujourd'hui et demain :

- **Une exigence accentuée pour une alimentation de qualité.**
- **Des enjeux économiques :**
 - Les **revenus des agriculteurs** méritent d'être sécurisés et améliorés.
 - La **compétitivité des entreprises et filières** reste un des fondements de la santé économique du secteur.
- **Une nécessité de reconquérir une souveraineté alimentaire et une sécurité énergétique.**
- **Des exigences environnementales fortes.**
- **Une urgence de massification :** le défi de demain est d'encourager des dynamiques de **massification des alternatives et des solutions** à destination de tous les agriculteurs et des filières agricoles.

Les chiffres clés des filières agricoles en Grand Est

Les filières d'excellence du Grand Est :



Les chiffres clés de l'agriculture :

EXPLOITATIONS AGRICOLES

28 695 exploitations

9,6% des exploitations agricoles françaises

37% à dominante élevage

26% en viticulture

34% à dominante grandes cultures

ÉTABLISSEMENTS AGRO-ALIMENTAIRES

Près de 1 200 établissements employeurs

38 126 emplois

37 743 salariés

13% du chiffre d'affaires manufacturier régional

10 % des établissements agro-alimentaires français

40,4% en transformation de boissons

7,5% en transformation de viandes

SURFACE OCCUPÉE PAR L'AGRICULTURE ET L'AGRO-ALIMENTAIRE

52% du territoire, soit **3 017 200 ha** dont :

73% de terres arables

25% de prairies

2% de vignes

FLUX INTERNATIONAUX

5,5 milliards d'euros d'excédent commercial extérieur

18% des exportations du Grand Est

11,1 milliards d'euros en 2019, sans compter les produits dérivés (biomasse, cosmétiques, etc.)

Les chiffres clés de l'élevage :

11 900 exploitations à dominante élevage ou mixte élevage soit environ 1 exploitation sur 2 (hors exploitations viticoles). Ce secteur est en baisse (-33,1% d'exploitations à spécialisation animale entre 2010 et 2020 ; -35,5% des exploitations dites « mixtes » sur cette même période)

L'activité de polyculture-élevage occupe environ 51 % de la SAU du Grand est
La SAU des exploitations polyculture —élevage représente en moyenne 154 ha

En termes de productions, le Grand Est détient

- **10% de la viande bovine** produite en France
- **7% de la viande ovine** produite en France
- **3% de la viande porcine** produite en France
- **5% de la production de volailles** française
- **6% des œufs** produits en France
- **10% du lait** produit en France dont 11% du lait bio produit en France

Ces fermes détiennent plus de 82% des surfaces en herbe du Grand Est, soit 744 000 ha de surfaces en herbe

Sur les 1 848 exploitations de polyculture-élevage concernées par la transmission de leur entreprise dans les trois prochaines années, (chef d'exploitation âgé de plus de 60 ans), seulement 44% avaient identifié un repreneur en 2020.

Les chiffres clés de la filière Vin :

LA PRODUCTION

3,8 millions d'hectolitres produits dans le Grand Est en 2022

34,7% de la valeur de la production de la branche agriculture (hors subventions)

19 741 viticulteurs : 16 200 en Champagne-Ardenne et 3 500 en Alsace, 41 en Lorraine

1/3 des exploitants agricoles

45 000 emplois directs et 140 000 saisonniers

50 012 ha de vignes : **34 200 ha** en Champagne, **15 600** en Alsace et **212 ha** en Lorraine

11,1% du vignoble français en AOC

LA TRANSFORMATION

11 AOC / AOP : Vin d'Alsace, Crémant d'Alsace, Alsace Grands Crus, Marc d'Alsace, Gewurztraminer, Côtes de Toul, Moselle, Champagne, Rosé des Riceys et Côteaux Champenois.

97% de vins blancs classés en AOP : **Champagne et vins d'Alsace**

91% de la récolte de vin commercialisée sous signes officiels de qualité

456 millions de bouteilles commercialisées avec une mise en bouteille exclusive sur les territoires Champagne et Alsace pour les AOP concernées

45% des vins français effervescents revendiqués en AOP

11 AOP/IG eaux de vie

Les chiffres clés de la filière forêt-bois Grand Est :

LA PRODUCTION

Un taux de boisement moyen de 33% inégal selon les départements qui sont plus ou moins boisés : **51% dans les Vosges, 19% dans la Marne**

1^{ère} région en récolte de bois d'œuvre de hêtre (Le bois d'œuvre est constitué de grumes destinées au sciage, déroulage, tranchage et autres usages "nobles" du bois. Il est tiré de la partie la plus grosse et la mieux conformée de l'arbre. Il sert donc à toutes utilisations hormis le bois de chauffage).

1,9 million d'hectares de forêt de production (12% du niveau national — 4^{ème} région française)


Massifs forestiers majeurs : massif Vosgien, massif d'Ardenne et massif d'Argonne

Certification forestière PEFC en Grand Est : 55% de la surface forestière (34% au national), 360 entreprises certifiées PEFC (1^{ère} région de France certifiée PEFC)

908 entreprises de travaux forestiers (travaux sylvicoles manuels ou mécanisés, exploitation forestière)

2^{ème} région en récolte totale de bois

7,5 millions de m³ de grumes dont 43% de bois d'œuvre — Un accroissement naturel de la forêt de 13,3 millions de m³/an.



Une surface en forêt privée de 794 000 ha (44 % dans le Grand Est contre 72 % en moyenne en France) — 56 % de forêts publiques.

LA TRANSFORMATION

Les principaux débouchés du bois : scieries et productions de sciages, constructions bois (43 %), industrie lourde (29 %), bois énergie (28 %), chimie verte.

1300 établissements en sciage et travail du bois.

Plus de 300 entreprises dans l'industrie du sciage : **15 % des scieries françaises** et 18 % de la production française.

1,4 million de m³ en sciage toutes essences confondues — **3^{ème} région française productrice de sciages**

Quelques grandes entreprises de 1^{ère} transformation et de valorisation du bois : Siat Braun, Klenk, Unilin, EGGER.

Total des secteurs de la filière forêt-bois : 13 672 établissements - 44 674 salariés (42 % en Lorraine, 36 % en Alsace et 22 % en Champagne-Ardenne) - 10,2 % des effectifs de la filière bois en France — 11 milliards d'euros de Chiffre d'Affaires

Les chiffres clés de la Bioéconomie

113 500 salariés soit 8 % des salariés du Grand Est.

3^{ème} région en nombre d'actifs après les Régions Aquitaine et Auvergne-Rhône-Alpes.

Emploi salarié en croissance de 7,4 % entre 2016 et 2019.

Les circuits courts et les produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

LES CIRCUITS COURTS

1 commune sur 2 avec une exploitation en circuit-court avec une omniprésence **de la vente directe** même si d'autres modes de commercialisation existent et progressent.

LES SIGNES DE QUALITE : une garantie sur l'origine géographique et/ou le mode de production.

19 000 exploitations valorisant leur production en agriculture biologique, label rouge, appellation d'origine contrôlée/protégée, indication géographique protégée ou spécialité traditionnelle garantie.

47 produits sous SIQO en Grand Est.

48% des exploitations agricoles régionales.

3 127 millions d'euros chiffres d'affaires sont générés par les produits sous SIQO en Grand Est.

La France compte 51 appellations d'origine protégée (AOP) laitières, dont 46 fromages AOP, 3 beurres AOP et 2 crèmes AOP, et 11 IGP (10 fromages et une crème). En Grand Est, nous avons **8 produits laitiers sous SIQO** (5 fromages de vache AOP, 1 fromage de vache IGP, 1 crème fraîche fluide Label rouge et 1 IGP).

Le Grand Est au SIA 2024 en chiffres

Le Grand Est dans le Hall 3 — Allée E — Stand n°102 32 îlots d'une superficie totale de 1 550 m²

Un **stand prestige de 152 m²**, dédié aux animations et dégustations :

- ✓ Un espace forum intégrant un mur digital accueillera des rencontres professionnelles de l'agriculture régionale.
- ✓ Les producteurs de la marque Bienvenue à la Ferme illustreront la thématique alimentation durable et circuits courts et la valorisation des territoires. Un jeu autour des sens fera le bonheur des petits et grands.
- ✓ Des animations avec les lycées agricoles seront organisées pour présenter les métiers de l'agriculture.
- ✓ Les démonstrations culinaires effectuées par des chefs ou des lycées hôteliers valoriseront les produits de qualité.
- ✓ Un espace sera dédié aux filières qualité de notre région.
- ✓ Le village de près de 1200 m² avec plus de 100 producteurs : **52 stands** de boutiques du terroir, des marques départementales et régionales représentées (groupements de producteurs)
- ✓ Un espace culinaire de restauration et de valorisation des produits ardennais de 36 m² (Aux Saveurs d'Ardenne par Didier Villemin)
- ✓ Un restaurant présentant les produits et la gastronomie régionale (152 m² et une mezzanine de 50 m²) : un restaurant aux trois saveurs du Grand Est, Les Saveurs du Grand Est

CONCOURS GENERAL AGRICOLE

Les meilleurs produits à la loupe

Des producteurs du Grand Est défendront la qualité et le savoir-faire de notre terroir lors de différentes épreuves du Concours Général Agricole, ainsi que les éleveurs.

Concours Général Agricole « produits » :

93 candidats pour 316 produits :

- Champagne-Ardenne : 66 échantillons présentés par 23 candidats
- Lorraine : 129 échantillons par 39 candidats
- Alsace/ autres produits : 121 échantillons par 31 candidats
- Eaux de vie Alsace : 101 échantillons à Paris avec 5 candidats

Concours Général Agricole « vins » : 92 candidats pour 717 échantillons

- Champagne : 182 échantillons présentés par 56 candidats
- Lorraine : 36 échantillons par 11 candidats
- Alsace : 499 échantillons par 25 candidats

Fait marquant de cette année, mise en place du concours expérimental sur la choucroute qui aura lieu le mardi 27 février à 10 h avec plusieurs producteurs de choucroute alsaciens et avec des jurés professionnels présents lors de la dégustation.

Concours Général Agricole « animaux » : chiffres non communiqués à ce jour.

Palmarès des concours à retrouver sur www.concours-general-agricole.fr



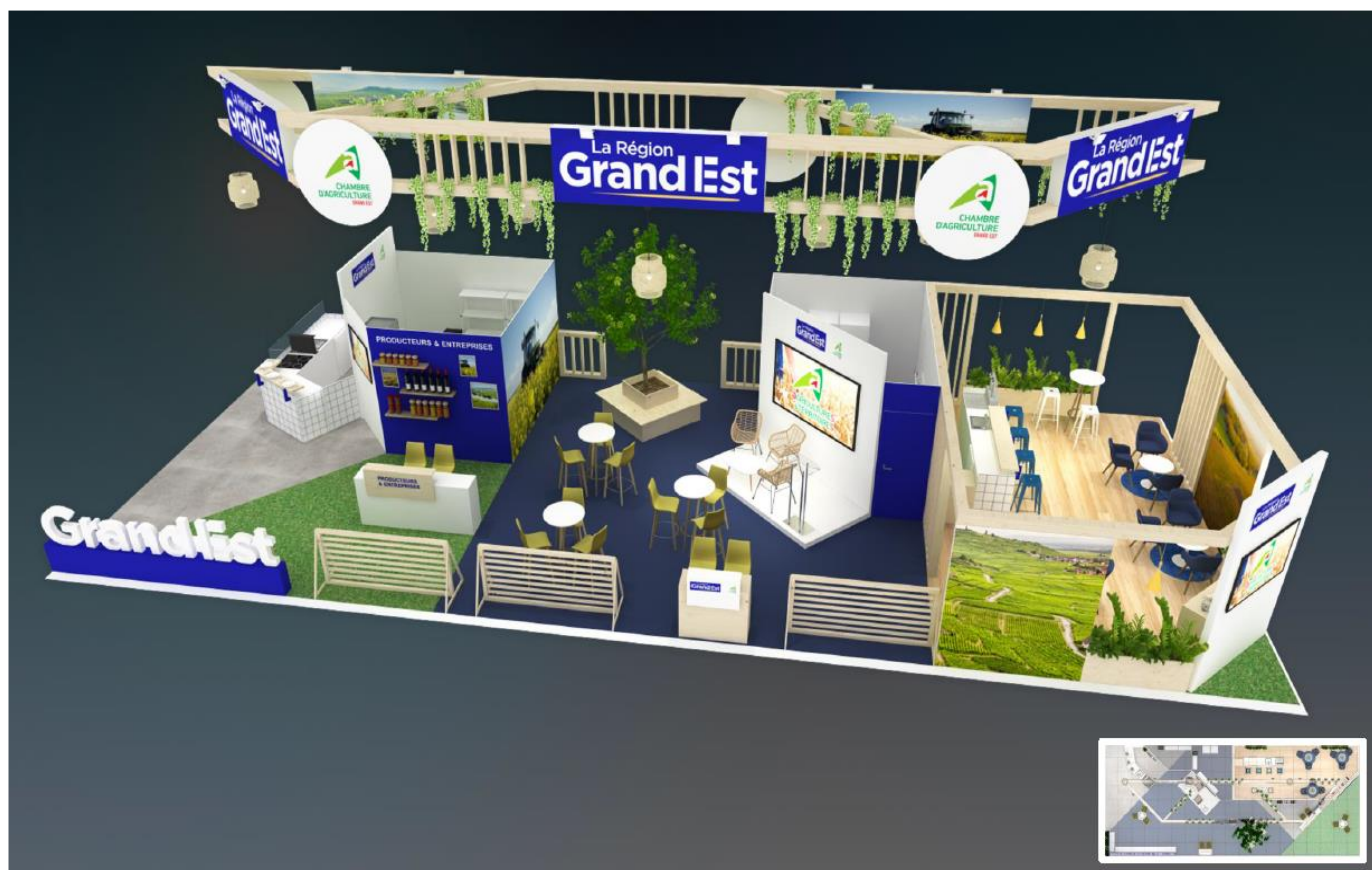
Animations et temps forts

Les temps forts sur l'espace Grand Est

Soirée inaugurale inédite le lundi 26 février de 19h à 22h dans le Hall des Régions (pavillon 3) :

Pour la première fois, un temps festif et inaugural se déroulera le lundi soir après ouverture au public. Après un temps de prises de paroles des présidents Franck Leroy, Maximin Charpentier et Florent Campello, nos producteurs, dont les stands seront ouverts, les convives favoriseront les échanges avec les exposants pour mieux connaître leurs innovations et la gastronomie régionale.

Les invités partiront à la découverte de l'excellence des territoires et des produits de notre région. Les produits sous signes officiels de qualité seront mis à l'honneur avec des dégustations culinaires et lors du cocktail élaborés par Jean-Christophe Karlesking, Philippe Benoit et en invité d'honneur, Laurent Petit. Cette soirée conviviale et festive dans le pavillon des Régions, sera l'occasion de souffler les bougies du centenaire du réseau des Chambres d'agriculture (avec quelques surprises à la clé).



L'espace prestige du Grand Est

La Région Grand Est et ses partenaires, le réseau des Chambres d'Agriculture du Grand Est, valoriseront tout au long du salon les atouts et les talents des territoires. De nombreuses animations seront prévues sur différents stands. Année des anniversaires oblige, il fallait se faire beau ! Un relinking de notre espace Grand Est s'opère au travers d'une nouvelle charte graphique et de nouveaux stands constitués avec des matériaux naturels élaborés dans le respect des normes RSE. L'objectif est d'accroître la visibilité et de renforcer l'image des producteurs et des territoires.



Les Chambres d’agriculture et la Région Grand Est mettent en lumière les producteurs et les agriculteurs qui innovent au quotidien, conscients de leur capacité à transformer la consommation et de l’impact environnemental pour favoriser le manger local.

Les forces de l’agriculture du Grand Est, les innovations alimentaires et les produits emblématiques seront mis à l’honneur avec :

- un pôle gastronomique accueillant des ateliers culinaires avec des chefs de la région.
- un espace de présentation des filières de qualité et des producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme.
- un forum ouvert pour accueillir les animations et les débats sur l’agriculture de demain.

Les 6 Parcs Naturels Régionaux seront présents le mardi 27 février (Hall 1 – village du CORAM)

Avec la création des nouvelles Régions, les Parcs naturels régionaux ont renforcé leur rôle structurant des espaces régionaux. Dans le Grand Est, six parcs naturels régionaux sont les acteurs déterminants pour un développement durable des territoires.

La Région Grand Est compte 6 des 56 Parcs naturels régionaux de France. Ils animeront la place du village du CORAM dans le Hall 1 le mardi 27 février.

Les six Parcs Naturels Régionaux représentent près de 15 % de la superficie du Grand Est et comptent 525 000 habitants.

- Le Parc naturel régional des Ballons des Vosges
- Le Parc naturel régional de la Montagne de Reims
- Le Parc naturel régional des Vosges du Nord
- Le Parc naturel régional de la Forêt d’Orient
- Le Parc naturel régional des Ardennes
- Le Parc naturel régional de Lorraine

Planning des journées

Année 2024	Samedi 24	Dimanche 25	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 1 ^{er}	Samedi 2	Dimanche 3
	Alsace	Alsace	Moselle Meurthe et Moselle (matin)	Meuse Marne	Haute- Marne Vosges	Aube	Ardennes	Animations Moselle et Vosges	Animations Haute- Marne et 54 / 55



Bienvenue à la ferme : mangez et vivez fermier !

Le réseau **Bienvenue à la Ferme**, créé en 1988 par et pour les agriculteurs, représente le premier réseau agricole français de vente directe de produits fermiers et d'accueil à la ferme. Il est animé par des conseillers de Chambres d'Agriculture qui accompagnent aujourd'hui 10 000 producteurs en France. Les agriculteurs adhérents à *Bienvenue à la Ferme* s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil à la ferme personnalisé et professionnel, et à être ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs. Satisfaire les attentes des visiteurs, valoriser les produits et savoir-faire de la ferme, promouvoir l'agriculture... sont autant de valeurs portées par le réseau.

En Grand Est, le réseau *Bienvenue à la Ferme* compte près de **500 agriculteurs**, accompagnés par les Chambres d'Agriculture et 13 conseillers. Les 4 saisons rythment l'année avec les opérations « Sur le chemin de nos Fermes » au printemps, « Vivez la Ferme en famille » à l'été, « Automne à la Ferme » et « Noël à la Ferme ». La marque *Bienvenue à la Ferme* est également représentée sur différents événements régionaux.

Le salon est l'occasion de mettre en valeur les produits et services proposés par les agriculteurs du réseau, d'aller à la rencontre du grand public et de faire rayonner la marque. Un espace dédié *Bienvenue à la Ferme* accueillera petits et grands au sein de l'espace « Prestige » de la Chambre Régionale d'Agriculture du Grand Est. Il sera notamment proposé aux visiteurs de vivre une expérience sensorielle via des bornes qui inviteront à deviner des odeurs, des sons et des matières en lien avec le milieu rural et agricole. Des dégustations, des quizz et autres animations avec des producteurs du Grand Est ponctueront les journées.

Les visiteurs auront par l'exemple l'occasion d'échanger le lundi 26 février avec La Ferme des Jadinettes (Meurthe-et-Moselle) qui fabrique des pâtes sèches artisanales à partir de céréales cultivées à la ferme... Le mardi 27 avec l'Asinerie de Pes Vitis (Marne) spécialisée dans les cosmétiques au lait d'ânesse en lien avec la vigne champenoise, ou encore le mercredi 28 avec La Ferme pédagogique du Pichet (Vosges), également ferme itinérante et thérapeutique. *Bienvenue à la Ferme* au Salon de l'Agriculture, c'est l'occasion d'échanger de vive voix avec des agriculteurs passionnés, fiers de leur métier et de leurs produits, qui ont à cœur de transmettre leur passion.

Le SIA offrira également un cadre privilégié pour renouveler des partenariats forts entre le réseau *Bienvenue à la Ferme* du Grand Est et les Caisses Régionales de Crédit Agricole de Lorraine et Alsace-Vosges. Les élus et directeurs respectifs se retrouveront pour signer publiquement les nouvelles conventions de partenariat, reconduisant leurs engagements pour soutenir les adhérents et la marque *Bienvenue à la Ferme*. La signature avec la Caisse du Crédit Agricole de Lorraine aura lieu sur l'espace régional le lundi 26 février à 16h00, celle avec la Caisse du Crédit Agricole Alsace Vosges se déroulera ultérieurement.

Pour découvrir la richesse des fermes du Grand Est, vous êtes les bienvenus !



L'Aventure du Vivant



ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE DU VIVANT
RÉVÈLE TON TALENT



Retrouvez toutes les formations en France
www.laventureduvivant.fr



jessica.michaut@educagri.fr

L'Enseignement
Agricole Public
Grand Est
au SIA



LES METIERS DU VIVANT

200

plus de 200 métiers



accessibles aux femmes
comme aux hommes



des formations adaptées aux
besoins de main d'oeuvre du
territoire



L'Enseignement Agricole Public en Grand Est



5 missions éclairées

- FORMATION générale, technologique et professionnelle initiale et continue
- INSERTION scolaire, sociale et professionnelle
- ANIMATION et développement des territoires
- DEVELOPPEMENT, expérimentation et innovation
- COOPERATION internationale

Une action partagée

- Représenter la diversité des territoires et des productions du Grand Est
- S'engager autour des transitions agroécologiques, alimentaires et éducatives pour une agriculture saine et durable
- Accompagner l'évolution des métiers, agir sur l'attractivité et l'intégration de nouvelles technologies

Un réseau de proximité

Les 14 EPLEFPA* œuvrent de concert au développement de parcours individualisés en formation initiale scolaire, apprentissage et formation adulte. Au côté des professionnels et acteurs du territoire, ils relèvent au quotidien les défis agro-environnementaux et préparent les réponses aux enjeux de demain...



Dimanche 25/02

EPLEFPA des Sillons de Haute Alsace (68)



ACCORD METS ET VINS

Dégustation de produits et vins locaux en circuit court

- service des vins de l'Ecole de Rouffach par les élèves de BTSA Technico-Commercial / Viticulture Oenologie
- dégustation des produits de l'exploitation transformés par les élèves de BTSA Bio Qualité Alimentation Innovation et Maîtrise Sanitaire



Lundi 26/02

EPLEFPA de Château-Salins (57)



PATURAGES DYNAMIQUES

Test sur l'impact de la vie du sol et de ses cultures

- présentation par les élèves de BAC Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant, des résultats du test et des impacts sur la stratégie de gestion de l'herbe en élevage



Jeudi 29/02

EPLEFPA Campus Terres de l'Aube (10)



ORIGINES ET TERRITOIRE

Tester ses connaissances

- test olfactif sur les arômes de vins / quelles AOP en France ?...avec les élèves de BTSA Viticulture-Oenologie
- les essences de bois, leur devenir et leurs usages; présenté par les élèves filière bois (CAPA Travaux forestiers / BAC pro Forêt)

Présentation du projet Bergerie



*EPLEFPA : Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole

Samedi 24 et dimanche 25 janvier : week-end alsacien

Durant ces deux jours, l'Alsace accueillera le chef Jean-Christophe Karleskind pour sublimer les produits du terroir et faire découvrir au public tout son savoir-faire.



JEAN-CHRISTOPHE KARLESKIND

- Maître Cuisinier de France
- Double Médaille d'Or à la Coupe du Monde des Arts Culinaires EXPOGAST 1998
- Médaille d'Or aux Olympiades des Cuisiniers IKA 2000
- Médaille d'Or au salon mondial IGEHO 1999

Le chef souhaite donner du sens à la pratique de son métier, en étant plus proche de ceux qui partagent son goût des belles et bonnes choses. En 2004, il s'installe comme chef de cuisine à domicile et crée son Atelier culinaire. En février 2018, Jean-Christophe Karleskind devient président de la Fraternelle des Cuisiniers et des Métiers de la Bouche d'Alsace. Depuis 35 ans, cette association promeut ces métiers et les valeurs de fraternité, d'amitié et de partage s'expriment ainsi naturellement autour d'actions réalisées au profit d'œuvres caritatives. Depuis 1982, le trophée Henri Huck, créé et organisé par la Fraternelle, récompense des chefs confirmés aussi bien que des commis. On dit de ce concours qu'il est « *l'antichambre du concours de Meilleur Ouvrier de France et même du Bocuse d'Or* ».

Sur l'espace prestige, durant deux jours, le chef proposera plusieurs recettes en démonstration culinaire afin de valoriser les produits du terroir alsacien.

LE CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE (CIVA)

Il sera le partenaire des journées Alsace ainsi que de l'inauguration de la journée Grand Est et mettra à disposition ses grands vins d'Alsace pour l'espace prestige Grand Est.



Catherine Agelasto, Maître sommelier, réalisera des animations, dégustations ainsi que l'accord mets/vins des menus alsaciens proposés par les Chefs. Catherine Agelasto organise des ateliers œnologiques, des visites de vignobles, des « team building », donne des cours de dégustations, intervient directement sur le lieu de l'événement, en France et à l'étranger, majoritairement pour des grandes entreprises.

Par son approche originale de la dégustation, elle donne les bases de l'analyse sensorielle: l'aspect visuel, olfactif et gustatif du vin. Puis elle demande de tout oublier et d'entrer dans un monde d'émotions, de vibrations.



LE DOMAINE XAVIER MULLER, GRAND PRIX DU JURY AU MONDIAL DES VINS 2023



Avec cette distinction, impensable que le Domaine Xavier Muller ne soit pas représenté au Salon de l'agriculture lors des journées Alsace. Situé à Marlenheim dans le Bas-Rhin, le Domaine remporte le grand prix du jury de la 25^{ème} édition du mondial des vins blancs en avril 2023. L'occasion de valoriser sa cuvée Emile 2020 de son Sylvaner, vin d'appellation d'origine contrôlée typiquement alsacien.

Xavier Muller et son fils Pierre, réaliseront des animations dégustations et feront découvrir leur Pinot noir Cuvée Hospices de Strasbourg 2022, leur Riesling 2022, leur Muscat 2023, leur Gewurztraminer 2020 médaille d'or Gilbert & Gaillard, ainsi que leur Crémant chardonnay Médaille d'argent à l'Effervescent du Monde. Ces deux jours seront aussi l'occasion de découvrir le lieu emblématique de la Cave des Hospices.

LES CHAMPIONNES DU MONDE DE CONFITURE SONT ALSACIENNES !



Margo Millet accompagné de Marion Giannelli, deux jeunes Alsaciennes qui ont créé la marque de confitures Poline en 2022, ont été récompensées au championnat du monde des confitures, en août 2023.

Pour le championnat du monde, Margo a imaginé deux recettes qui ont séduit le jury et ont permis à Poline de décrocher l'or. Une fraise-poivron-abricot audacieuse qui mélange la douceur sucrée des fraises et des abricots avec une légère touche piquante du poivron et un pot de framboise-cassis, alliance indémodable qui mêle la fraîcheur acidulée des framboises au goût profond du cassis.

Poline, c'est la 1^{ère} marque de confitures de légumes en France.

Des douceurs sucrées à déguster du petit-déjeuner au dîner en passant par l'apéritif.

Créée et imaginée par Margaux et Marion en s'inspirant des recettes de leur grand-mère.

Elles seront présentes au SIA le samedi 24 février pour réaliser une animation dégustation à l'aveugle sous forme de blind test pour deviner les saveurs originales à base de légumes de leurs confitures.



BIENVENUE À LA FERME ALSACE

L'Association Bienvenue à la Ferme en Alsace sera présente sur le SIA les 24 et 25 février. Cette association est le regroupement d'un peu plus de 200 producteurs en Alsace qui commercialisent leurs produits et accueillent du public à la ferme.

Regroupés sous la marque à la fleur jaune, les producteurs en circuit court veulent faire découvrir leurs produits locaux et marquer leur engagement dans le lien avec le consommateur.

La marque Bienvenue à la Ferme est la référence française des produits locaux et de l'accueil fermier partout en France.

A Paris, vous pourrez rencontrer Renaud et Corinne Willer de l'exploitation familiale Willers-hof située à Osthouse. Ces producteurs de légumes complètent leur gamme avec des produits transformés. Vous pourrez déguster leurs surprenants crackers apéritifs aux saveurs de produits locaux, leurs pickles, et leurs sauces colorées sur le Stand Prestige Grand-Est.

L'ALSACE SOUS LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

Les signes officiels de qualité et d'origine du Grand Est ont un espace dédié au sein du stand Prestige de la Région Grand Est.

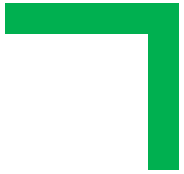
Plusieurs produits sous signe officiel de la Région seront ainsi représentés en suivant les temps-forts des différents départements répartis tout au long de la durée du SIA.

Pour les journées Alsace, les samedi et dimanche 24 et 25 février, les produits mis à l'honneur sont les suivants : la choucroute d'Alsace IGP, les Pâtes d'Alsace IGP, les Miels d'Alsace IGP, la volaille d'Alsace IGP et Label Rouge, ainsi que les produits sous Agriculture Biologique.

Cet espace dédié, accolé au cook-show de l'espace prestige, sera l'occasion de faire découvrir les produits via diverses recettes innovantes, et de faire gagner des goodies et autres lots aux passants à l'issues d'échanges ludiques et via un quizz. L'histoire des produits et de leurs labels sera présentée par les animateurs et plusieurs vidéos diffusées.

Le but est ici d'expliquer les garanties offertes par les signes officiels de qualité, encore assez méconnues du grand public, et de remettre à l'évidence le lien entre la terre et notre assiette, qui passe par des savoir-faire reconnus ! C'est sur ces motivations communes que s'organisent ensemble les différents Organismes de Défense et de Gestion des Signes officiels de qualité du Grand-Est.





DU FOLKLORE



La réputation de l'Alsace à travers ses spécialités culinaires, ses vins ou ses marchés de Noël n'est plus à faire, mais il ne faut pas en oublier pour autant les traditions artistiques.

C'est pourquoi, durant ces deux jours et au travers des allées, le public pourra apprécier la danse traditionnelle alsacienne du groupe folklorique **Gap de Berstett**, fleuron de la danse alsacienne. Créé en 1938, le groupe s'est donné pour mission de faire vivre les traditions à travers danses, chants, costumes d'époque.

Ils vous présenteront certaines danses anciennes, mais c'est grâce aux danses virevoltantes du XIX^{ème} siècle, danses des conscrits et de messti, qu'ils tâcheront de vous éblouir. Accompagné régulièrement par l'accordéon, le groupe a la chance de pouvoir se produire avec des musiciens mariant avec virtuosité le violon et la contrebasse à l'accordéon.



Dimanche 25 février, l'EPLEFPA des Sillons de Haute-Alsace interviendra avec au programme des accords mets et vins de l'école de Rouffach. Dégustation des produits locaux (carnés et végétariens) transformés par les jeunes.

Deux élèves de BTSA Sciences et technologies des aliments et deux élèves de BTSA Technico Commercial ou Viticulture Oenologie seront à la manoeuvre.



Lundi 26 février : journée Meurthe-et-Moselle (matin)

Lors de la journée dédiée à la Meurthe-et-Moselle, des animations proposées par le réseau d'accueil et de produits fermiers Bienvenue à la ferme.

Bienvenue à la ferme, avec Les Jadinettes et la Ferme des Prun'elles, sur l'espace start-up

Bienvenue à la ferme est le 1^{er} réseau de produits fermiers et d'accueil à la ferme en France avec plus de 8000 adhérents sur le territoire national. Il est porté par les Chambres d'agriculture. En Meurthe-et-Moselle, une soixantaine de fermes dynamiques ont choisi de promouvoir leur activité et respecter un cahier des charges rigoureux, gage de qualité pour les consommateurs et visiteurs. Ces fermes proposent de l'accueil à la ferme (visites familles & scolaires, anniversaires, médiation par l'animal, vacances à la ferme, chambres et tables d'hôte, stages...) et une large gamme de produits fermiers en circuit court (magasin à la ferme, marché, distributeurs...). Le réseau national a récemment ouvert 4 magasins labellisés « Bienvenue à la ferme ». Tout au long de l'année, le réseau propose des animations de saison.

www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest - Facebook : @Bienvenuealaferme54



Les Jadinettes (Mandre-aux-Quatres-Tours)

Du champ à l'assiette, Frédéric, agriculteur sur la ferme Jadinot, appuyé par son épouse Sandrine, a réalisé son rêve en transformant les céréales de la ferme en pâtes sèches artisanales. Ce projet a vu le jour en avril 2021. Dans le point de vente à la ferme, les consommateurs peuvent retrouver une gamme diversifiée de pâtes et de farines. Leurs produits sont également disponibles dans différents points de vente en 54. Sandrine Houin (Les Jadinettes, Earl Jadinot), adhérente du réseau Bienvenue à la ferme Meurthe-et-Moselle, proposera une animation grand public, sous forme de quizz pour remporter des produits de la ferme.

www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/mandres-aux-quatre-tours/ferme/earl-jadinot/629959 - Facebook : @lesjadinettes



Lycée hôtelier Stanislas

Des étudiants accompagnés de leurs enseignants animeront l'espace "Cooking Show" en proposant une démonstration culinaire. L'objectif de cette animation est de sublimer les produits des producteurs présents lors du salon à travers une gamme variée de recettes mettant en lumière des ingrédients tels que la mirabelle, les bergamotes, les madeleines, la bière, le vin, le whisky, et bien d'autres encore. Ces recettes seront offertes en dégustation au public.



L'IGP Bergamote de Nancy

La Bergamote de Nancy, qui existe depuis plus d'un siècle et demi est un bonbon qui, bizarrement, est resté local. On ne le trouve apparemment nulle part ailleurs qu'à Nancy ou du moins en Lorraine.

Pour éviter de trouver un jour des "bergamotes vertes à pois rouges", quatre confiseurs ont souscrit à une démarche qualitative exigeante qui a permis d'obtenir le label IGP, Indication Géographique Protégée.

La Bergamote de Nancy est la seule confiserie en France ayant reçu le label IGP. L'IGP Bergamote offrira une dégustation de sa coulée de Bergamote. Avis aux gourmands !



L'AOC Côtes de Toul présente le dimanche 3 mars



Nichée entre la Moselle et la Meuse, au cœur de la Lorraine, l'appellation Côtes de Toul possède une histoire bimillénaire. En plein renouveau depuis une quarantaine d'années, ses vins regagnent peu à peu leurs lettres de noblesse et se retrouvent dans de nombreux pays du monde.

Le dynamisme des vignerons et la recherche constante de la qualité permet aujourd'hui de proposer des vins qui ont leur place sur les cartes des tables les plus réputées. Aujourd'hui et depuis la labellisation AOC du vignoble en 1998, l'appellation est en plein essor !

On compte près de 125 hectares en production et 25 opérateurs (vignerons, viticulteurs et négociants).

L'AOC Côtes de Toul proposera des dégustations au salon, ainsi que différentes animations destinées au grand public.

www.facebook.com/cotesdetoul

Lundi 26 février (après-midi) : journée Moselle

La Chambre d'agriculture de la Moselle et le Département de la Moselle ont à nouveau répondu présent pour l'édition 2024 du Salon International de l'Agriculture (SIA).

Un stand de 100 m² permettra de mettre en valeur les produits agréés « Qualité MOSL » et la destination touristique Moselle.

Au programme : des animations et des dégustations proposées par les agriculteurs et artisans mosellans agréés. Afin de varier les plaisirs et faire connaître un grand nombre de productions locales, une multitude de filières seront présentes, telles que la viticulture, les brasseries, les producteurs de jus de fruits, les apiculteurs, les paysans glaciers, les charcutiers et les producteurs de biscuits sucrés et salés.

Dans l'espace tourisme régnera une ambiance conviviale, où une équipe dédiée accompagnera les visiteurs pour leur faire découvrir les lieux touristiques et idées de séjour. Des dégustations seront également prévues.

La thématique de cette année : la richesse du savoir-faire artisanal et agricole en Moselle

Les producteurs et l'association « Les conserves de Perrette » accueilleront le public dans une véritable cuisine « Made in Moselle » afin de faire déguster leurs produits. En effet, cette cuisine est mise en place par l'entreprise Cuisines Grandidier, installée à Remilly et agréée « Qualité MOSL ». Des glaces seront proposées mais également des boissons grâce à une fontaine à jus et à une tireuse à bière. Les mets proposés seront très variés : pâtés lorrains, quiches lorraines, fuseaux lorrains, liqueurs de Mirabelle, eaux de vie, vins et confitures...



La cheffe cuisinière, Madame **Jodie GIVERT**, gérante du restaurant « Avec Amour » et située dans le bassin Thionvillois sera présente pour réaliser des démonstrations culinaires en mettant à l'honneur les produits mosellans.

SAMEDI 2 MARS SUR L'ESPACE PRESTIGE :



La **coopérative Mos-laine** organisera, toute la journée, des démonstrations et animations autour de la production de laine « Made in Moselle ». Cette nouvelle filière dynamique de valorisation des produits issus de l'élevage ovins en local proposera différents produits dont les bonnets et les chaussettes.



Mardi 27 février : temps fort dédié à la Meuse

L'agriculture meusienne à Paris

Animations, jeux, dégustations autour de l'excellence meusienne sur le stand Grand Est



■ BIENVENUE A LA FERME :

- Mangez fermier ! Vivez fermier ! **50 fermes en Meuse adhérent au réseau** et accueillent tout au long de l'année tout public pour leur faire découvrir leur métier et leurs produits de qualité, dans leurs fermes ou dans le cadre de divers événements. Suivre la petite fleur, c'est aussi soutenir activement l'agriculture et l'économie locale de votre département.
- **Des animations autour de jeux de découverte, des sens et des activités avec de nombreux lots à gagner.**

■ LE LYCEE ALAIN FOURNIER AUX FOURNEAUX

Le Lycée hôtelier *Alain Fournier*, situé à Verdun, avec son chef et ses apprenants élaboreront des recettes sublimant les produits du terroir meusien, qu'ils mettront à la dégustation sur le marché parisien pour la plus grande joie de nos papilles !

Le Lycée Alain Fournier est un établissement d'enseignement professionnel qui bénéficie d'une identité historique très forte au cœur du département de la Meuse, à Verdun. Il accueille aujourd'hui 560 élèves.

Le pôle Hôtellerie-restauration, avec son restaurant d'application, son mini-hôtel et son magasin pédagogique est unique en Meuse et constitue la vitrine de l'établissement.

- Chefs et apprenants proposeront des animations et dégustations autour des produits meusiens : mirabelles des Côtes de Meuse, dragées de Verdun, Madeleine de Commercy, Brie de Meaux AOP et viande à la plancha issue des élevages meusiens.

- **Contact : Lycée Alain Fournier** - 4 rue Antoine Durenne — Parc Bradfer 12 av. du Président Kennedy — 55100 Verdun - 03 29 84 41 69

<https://lyc-fournier-verdun.monbureaunumerique.fr>

<https://www.facebook.com/alainfournier55>



LA SAVONNIERE DU MOULIN — HALL 6 —

Des soins d'exception de LAIT BIO d'Ânesse ! La Savonnière du Moulin est présente chaque année au Salon de l'Agriculture, **dans le hall des équins. C'est sa dixième participation !**

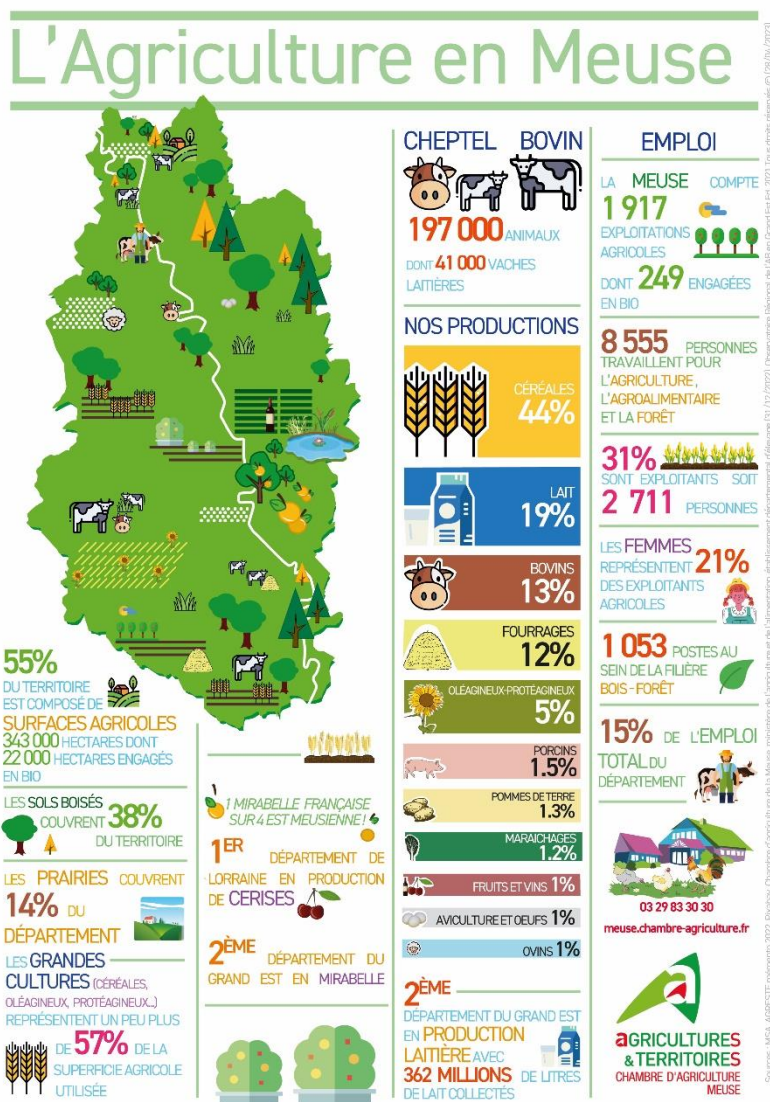
Contact : La Savonnière Du Moulin - Moulin de chantri'âne
55140 St GERMAIN SUR MEUSE - 03.29.89.82.60

<https://la-savonniere-du-moulin.com>

Les temps forts de la journée meusienne

Une délégation meusienne, menée par Nicolas PEROTIN, Président de la Chambre d'agriculture de la Meuse et Jérôme DUMONT, Président du Conseil départemental de la Meuse, ira ce mardi 27 février, à la rencontre des producteurs et des éleveurs afin de saluer la présence meusienne au salon.

- 09h15-11h15 : A la rencontre des éleveurs (Hall1- Hall2 - Hall6) et des producteurs présents au Salon.
- 11h30 : Rassemblement sur le stand prestige de la Région Grand Est (Hall3 — allée E - stand102) — Prises de parole des Présidents de la Chambre d'agriculture et du Conseil départemental — Verre de l'amitié autour des produits meusiens.
- 09h30 — 10h30 - 11h30 : Animations culinaires et dégustations, avec le Lycée professionnel et hôtelier *Alain Fournier* de Verdun
- 14h à 16h : Salon du Fromage (Hall7-3) puis Rencontre des producteurs et des éleveurs.



La Meuse comme l'ensemble du territoire lorrain fait partie des « zones intermédiaires » avec une grande majorité d'exploitations en polycultures—Elevage.

80% de la production du Brie de Meaux AOP est réalisé en Meuse !

la Meeeuuse!

LE STAND DU DÉPARTEMENT DE LA MEUSE, UNE FORCE DE LA NATURE...



Le Département de la Meuse compte plus de vaches que d'habitants. Pour cette 60^e édition du Salon international de l'Agriculture, la Meuse souhaite mettre en valeur sa filière bovine et la production de lait.

>>> LA MEEEUHSE ! VOUS ACCUEILLE AVEC SON BAR À LAIT <<<

Un espace dégustation, en partenariat avec l'ULM, à disposition des producteurs meusiens pour une dégustation de Brie de Meaux, de yaourts, de glaces, ou essayer des produits cosmétiques...

4 boîtes de lait géantes immersives pour découvrir la Meuse sous différentes facettes : ses prairies, ses agriculteurs et ses douceurs. Laissez-vous surprendre !

BOÎTE 1 À 60 MINUTES DE PARIS !

Le temps d'un épisode de votre série préférée et vous voilà à Meuse TGV, le point de départ de votre aventure meusienne...

BOÎTE 3 OLÉ O'LAIT ! TOUT SE TRANSFORME EN MEUSE

Savez-vous que 80% de la production du Brie de Meaux AOP est réalisée en Meuse ?

Du Brie, mais aussi de la tomme, des yaourts, des glaces, des steaks, et... des savons et crèmes de beauté sont réalisés par nos producteurs.

Et savez-vous qu'en Meuse, les collégiens mangent local à la cantine et peuvent même être chauffés grâce aux bouses de vaches ?

BOÎTE 2 PLUS DE VACHES QUE D'HABITANTS

Comptez les vaches sur le trajet qui vous mène en Meuse, et venez à la rencontre de nos agriculteurs, à la découverte de nos prairies et champs de céréales qui bordent la Meuse. Avant cela, testez notre quizz et découvrez les trésors de notre territoire.

BOÎTE 4 SOUVENIRS, SOUVENIRS

Il fait bon grandir en Meuse...
Un espace cocon pour faire une pause douceur avec un verre de lait et une madeleine de Commercy, respirer le bon air meusien, se remémorer ses souvenirs d'enfance et repartir avec votre photo souvenir.

meuse.fr

Mardi 27 février (après-midi) : événement Marne

La Marne vous donne rendez-vous au Salon International de l'Agriculture 2023, le lundi 27 février après-midi.

AGRICULTURE
COEUR de nos
territoires

Un collectif de 17 partenaires

D'année en année, le collectif « **Agriculture, coeur de nos territoires** » (ACDT), initié en 2022 par la Chambre d'agriculture de la Marne, continue de s'agrandir. A ce jour, il réunit 17 partenaires, tous acteurs agricoles et viticoles majeurs du territoire (11 en 2022). Tous ont l'ambition commune d'illustrer collectivement, sous une même bannière, la diversité, la pluralité des activités mais aussi les réalités et les opportunités de notre Agriculture.

Un ancrage renforcé à la Foire de Châlons-en-Champagne

La raison d'être d'ACDT est étroitement liée à la Foire de Châlons-en-Champagne. Pour Hervé SANCHEZ, Président de la Chambre d'agriculture de la Marne, la Foire de Châlons « *donne un cadre pour que chaque acteur de notre territoire puisse exposer ses produits, promouvoir ses services, exprimer ses savoir-faire. ACDT regroupe aujourd'hui l'ensemble des organisations agricoles de la Marne et au-delà, autour d'une prise de parole commune : c'est une superbe réussite qui n'est possible que parce qu'il y a la Foire à Châlons à chaque rentrée de septembre* ».

Le cap sera gardé pour 2024, avec une visibilité du collectif encore plus forte, la reconduction d'un événementiel commun « *Ici, on te propose de supers emplois !* », ou encore un regroupement toujours plus affirmé des partenaires ACDT en « cœur de Foire », autour de la Ferme.

Les Etoiles de l'Agriculture et de la Viticulture

Mais ACDT a aussi la volonté de porter haut et fort la voix de l'Agriculture tout au long de l'année. La cérémonie des Etoiles de l'Agriculture et de la Viticulture, portée par la majorité des membres du collectif, en partenariat avec l'Union, en est une belle illustration. Cet événement, qui se tiendra le 13 février prochain à la Comète à Châlons-en-Champagne, récompensera des exploitants ou structures agricoles/viticoles se distinguant par leurs savoir-faire ou initiatives en matière d'innovation, de circuits courts, de productivité, de solidarité, d'agritourisme/oenotourisme, de démarche éco-responsable, d'installation/transmission et de communication. Une belle mise en lumière qui sera reconduite à l'occasion de l'événement Marne au Salon de l'Agriculture, puisque les lauréats y seront également conviés.

Programme de l'événement Marne

PROGRAMME DE L'ÉVÉNEMENT MARNE

- 14h30 : Pour officialiser la réalisation du Village de l'économie à la Foire de Châlons, une signature sera effectuée entre les partenaires : GRDF, B4C, Chambre d'agriculture Grand Est et Région Grand Est.
- **15h00 — Point presse** « *Agriculture, cœur de nos territoires* », *en action!* avec Hervé SANCHEZ, Président de la Chambre d'agriculture de la Marne, Hervé LAPIE, Président de la FDSEA51 et du CAF Marne et Bruno FORGET, Commissaire Général de la Foire de Châlons - Président de la SAS UCIA Expos, et en présence des partenaires du collectif. Suivi d'un moment de convivialité.
- **ZOOM sur la Foire de Châlons-en-Champagne:**
La Foire de Châlons-en-Champagne confirme chaque année son rôle de rentrée agricole, économique et politique de notre pays. Avec ses 250 000 visiteurs et ses 765 exposants, elle est la 2^{ème} foire agricole en France après le Salon International de l'Agriculture de Paris. Née de la transformation de son territoire avec la mécanisation de l'agriculture, elle n'a cessé d'en accompagner les mutations, pour en devenir la tribune privilégiée.

Le collectif ACDT

CDER, Cérésia, CGB Champagne Bourgogne, Chambre d'agriculture de la Marne, Chambre régionale d'agriculture du Grand Est, Cultures Sucre, Desialis/France Luzerne, La Coopération Agricole Luzerne de France, Crédit Agricole du Nord Est, Cristal Union, Groupama Nord Est, Groupe FDSEA 51, MSA Marne Ardennes Meuse, Ravillon, Syndicat Général des Vignerons, Tereos, Vivescia.



Mercredi 28 février : les Vosges

Cette année, les Vosges vont frapper fort avec l'aménageant d'un stand de 50 m² pour promouvoir leurs productions, faire découvrir leurs saveurs, leurs savoir-faire, leur territoire. Un chalet tout de bois vêtu, des sommets arrondis, une ligne bleue, des sapins...

C'est dans ce décor authentique et chaleureux planté dans le Hall des régions de France sur l'espace Grand Est, que les Vosges vont s'installer pour dix jours avec 3 espaces : tourisme, épicerie et dégustation. Les milliers de visiteurs attendus pourront, goûter et acheter des productions 100% Vosgiennes (fromages, glaces, charcuterie, confitures, quiches aux champignons, miels, terrines de poissons...) avec la présence de Vosg'bocaux, Tout est dans le moule, le Jardin de champignon, Bongrain Gérard, Famille Malnory, Ferme aquaponique de l'abbaye, Sophie Berbe, Natur'ellement glacé et Rucher St Ode.

Les autres ambassadeurs vosgiens présents sur leur stand individuel pendant 9 jours seront comme l'année dernière : la charcuterie Pierrat, la fromagerie Ermitage, CDHV, la Brasserie Marie Thérèse et les vergers des Avolets.

À partir de 10h30, la journée sera rythmée par de nombreuses animations :

- Mise en avant des producteurs et éleveurs avec passage de la délégation vosgienne.
- Des animations culinaires, proposées par le chef Vosgien Nicolas Grandclaude, Frédéric Parmentier, traiteur Croustillance et les élèves de la MFR de Saulxures-sur-Moselotte.
- Sur le stand prestige du Grand Est, la ferme pédagogique du Pichet animera un atelier de portes clés en laine de moutons pour le plus grand plaisir des enfants, pendant que l'AOP Miel de Sapin des Vosges sera à l'honneur.
- Sans oublier et c'est une première, une animation musicale et danse avec la troupe de Remiremont « Danse Moderne Academy ».

Le samedi 2 mars

Le stand Grand Est aura également une saveur vosgienne avec la présence de Sophie L'Etang, professeur de cuisine au Lycée Camille Claudel à Remiremont et une animation pour réaliser ses glaces à la ferme avec Fany de Natur'ellement glacée.



Mercredi 28 février : la Haute-Marne bien représentée

30 producteurs haut-marnais vous attendent afin de vous faire découvrir et déguster leurs produits du terroir.

Découvrez les produits et les savoir-faire haut-marnais ainsi que les nombreuses animations proposées sur le stand Haute-Marne porté par le Département.



Coup de projecteur le 28 février

- **De 14h à 16h45**
« Cook Show » mettant à l'honneur le savoir-faire d'un chef cuisinier amoureux de la Haute-Marne à travers les démonstrations culinaires de Maxime Gratté.

Maxime Gratté présentera également les produits qui seront mis en avant pour l'inauguration du stand Haute-Marne. Les gourmandises seront proposées sur le stand Haute-Marne à partir de 17h00.

- **De 14 h à 17h**
Moment d'échanges présentant l'action déployée par l'Agence d'attractivité de la Haute-Marne
Moment d'échanges avec Cécile Foissey qui présente son livre *Margueritte* (bien être humain)
- **A 16 h**
Moment d'échanges présentant l'action déployée par le projet de La Maison des Fromages de Langres et de Haute-Marne

Focus le 3 mars

- **De 11h à 17h**
Moment d'échanges présentant l'action déployée par Agrilocal52

#LOGIS ♥ LOCAL

Jeudi 29 février : l'Aube dans toutes ses saveurs !

Le Département de l'Aube, l'Agence Départementale du tourisme et la Chambre d'agriculture seront présents pour la 1^{ère} fois au SIA du 24 février au 03 mars. Une journée dédiée à la valorisation du territoire et des producteurs se déroulera le 29 février 2024.

Pendant 9 jours, 18 producteurs viendront présenter leurs produits et leurs savoir-faire.

- **La Brasserie Thibord et la Brasserie La roof** avec leurs variétés de bières toutes aussi bonnes que différentes.
- **Le Syndicat du cidre et des pommes du Pays d'Othe** pour des dégustations de jus et de cidres typiques du Pays d'Othe.
- **Le safran des Charrons, les Bonnes graines** avec les variétés de quinoa cuisinées, L'escargotières des Lacs pour déguster les escargots de manière innovante, Malice et Fromage Blanc avec leurs spécialités fromagères aubois dont la Mozzarella.
- **Le whisky de Soligny**, un whisky 100% aubois, Sainfolia et ses fameux miels de Sainfoin, La Ferme Parthiot pour les lentilles dans tout leur état.
- **Le syndicat de Défense du Chaource** sera également présent pour des dégustations et la promotion de l'AOP.
- **La Choucrouterie Laurent** pour des dégustations de choux sous toutes ses formes, l'Aube 2^{ème} producteur de choux à choucroute.
- **La ferme de Fontenay** avec ses produits de saison.
- Sans oublier l'huile de Chanvre et ses produits dérivés avec le **Pôle Européen du Chanvre**. L'Aube, 1^{er} producteur de Chanvre en Europe.
- **La Maison Branche**, terrines, bières locales

Au programme du 29 février 2024 :

- **Présentation** du département et de l'agriculture
- **Sensibilisation aux formations et métiers agricoles** avec le **Campus Terres de l'Aube** avec des jeux pour petits et grands
- **Un cook show animé par le lycée Edouard Herriot** : dégustations, recettes à base de produits aubois
- **Dégustation de choux à choucroute** par la **choucrouterie Laurent et du chaource** par le **Syndicat**
- **Lancement des évènements phares de l'Aube** : La Route du Champagne en Fête avec Cap'C et le Dimanche à la Campagne avec Terres&Vignes
- **La présence des confréries Sault Bouchon et La Prunelle de Troyes**
- Présence du **Conservatoire du Coq Gaulois et son gîte pour la signature avec la mairie de Paris**
- Le Site Remarquable du Goût et le vin des Ricey

Vendredi 1^{er} mars : vivez Ardennes !

Le département des Ardennes compte environ 60 % de terres agricoles. Il s'agit d'une agriculture de plus en plus variée, avec une majorité d'exploitations en polycultures élevage. Les deux tiers des exploitations ont de l'élevage, ce qui fait des Ardennes, le premier département d'élevage bovin du Grand Est.

« L'une de nos ambitions, explique Benoit DAVE, Président de la Chambre d'Agriculture des Ardennes, est la création de valeur ajoutée pour le territoire et cela passe actuellement par la participation à la souveraineté alimentaire et à la souveraineté énergétique du territoire. Nous y travaillons avec les collectivités territoriales. »

Une journée riche en animations !

La Chambre d'agriculture et Destination Sud-Ardennes unissent leur énergie pour proposer une journée dédiée au territoire et à sa gastronomie lors du Salon International de l'Agriculture.

A ne pas manquer :

- Des producteurs ardennais feront le déplacement pour valoriser leurs productions et les faire déguster.
- Un Chef proposera plusieurs animations et démonstrations culinaires durant la journée, l'occasion de travailler les produits locaux et de les faire déguster !

Des temps forts tout au long de la journée

Outre ces animations festives, un temps forts sera dédié au Parc Naturel Régional des Ardennes et la présentation de la Marque Valeur Parc.

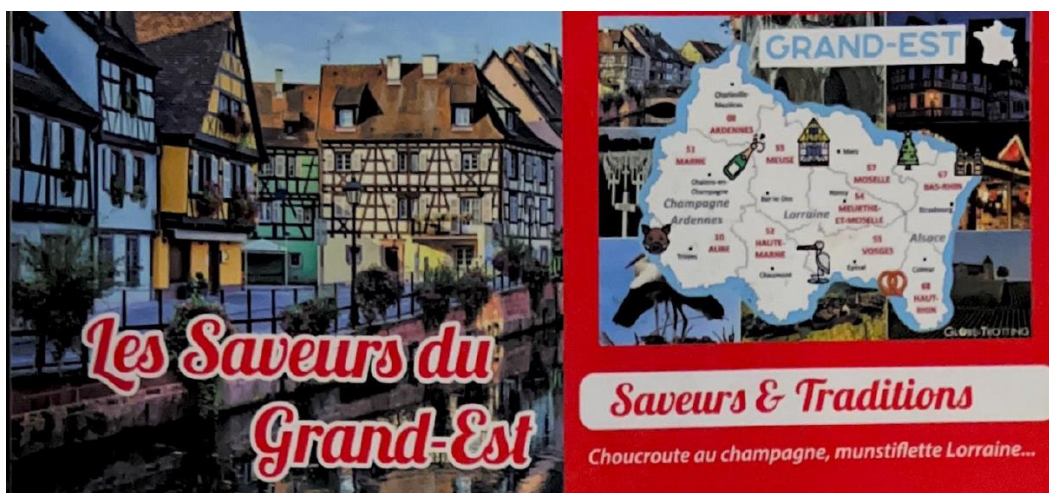


PARC NATUREL RÉGIONAL
DES ARDENNES

Les restaurants régaleront les plus gourmands

Un restaurant aux Saveurs du Grand Est (Hall 3 B 240) plongera les visiteurs dans un cadre chaleureux qui les régaleront avec une gastronomie traditionnelle pleine de promesses. Tous les plats proposés ont les parfums de la région Grand Est !

A l'occasion de cette édition, la famille ROOSE proposera son produit phare : la traditionnelle choucroute d'Alsace, présentée sous diverses recettes. Pour régaler les petits et grands, des Munstiflettes, des jarrets, du foie gras à la Bergamote et les fameuses bières Météor ou Brasseurs de Lorraine seront à déguster toute la journée. Toujours dans le traditionnel, le chef a décidé d'innover en proposant de la charcuterie des Ardennes et des poissons de Lorraine. Impossible de repartir sans déguster une part de chaource AOP et munster lorrain AOP, deux fromages sous Appellation d'Origine Protégée ou sans succomber devant la tarte aux mirabelles, aux myrtilles, ou la crème brûlée à la mirabelle.



De plus, cette année, Didier Villemin des Saveurs d'Ardennes proposera une gamme de poêlées qui fleurent bon le terroir des Ardennes. Découvrez ses plats typiques et copieux, ils ne manqueront pas de satisfaire tous les convives !

Charcutier salaisonier de tradition, Didier est ambassadeur du jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes en Indication Géographique Protégée (IGP).

Le boudin de Rethel sera également cuisiné ainsi que la fameuse cacasse à cul nu, plat emblématique et identitaire des Ardennes qui était mijoté longuement au coin des fourneaux de nos grand-mères.



Focus sur nos exposants

Les petits nouveaux

Chaque année, de nouveaux producteurs rejoignent la grande famille des exposants Grand Est



CONTAL FARMER

Vincent Contal, cultivateur de goût. La Biscuiterie Artisanale est créée par une famille de paysan meunier biscuitier en France dans les Ardennes, Vincent Contal est un passionné qui innove pour proposer des produits sans gluten et à haute valeur gustative qui touche les papilles et le cœur. Une gamme de biscuits salés, une gamme de biscuits sucrés, une gamme de biscuits à garnir puis à croquer, toutes les recettes sont réalisées avec leurs farines bio et sans gluten et AB.

LA CLOCHE LORRAINE

La madeleine de Commercy est née dans les cuisines du roi Stanislas vers 1750. Difficile de pouvoir en dire plus. "Il y aura probablement toujours à se demander quel en fut l'inventeur qui restera inconnu" regrettait déjà en 1843 l'historien Charles Dumont. Plus d'un siècle de fabrication de Madeleines de Commercy en ce lieu Place Charles de Gaulle à Commercy, haut lieu de la gourmandise.



ALSACE TRADITIONS

Dans ses bagages, un dessert alsacien oublié et réinventé, accompagné de son vin chaud labellisé ! L'entreprise familiale spécialisée dans la fabrication et la vente de produits régionaux depuis 1998 est dirigée par Véronique KOERCKEL, qui a élaboré le premier vin chaud flambé au Marc de Gewurztraminer, sur le marché de Noël de Strasbourg, il y a plus de 20 ans. Depuis, l'entreprise a donné une place prépondérante à la fabrication de produits alsaciens de qualité, en installant son atelier de fabrication à Ittenheim, au cœur de l'Ackerland.

FERME DES BUFFLONES

Créé en 2018 par Michaël CHRISTMANN, **le Domaine des Bufflonnes** est une entreprise familiale spécialisée dans la production de lait de bufflonnes et de produits laitiers. C'est en Alsace, à Uhrwiller que leur ferme est installée avec ses 150 bêtes dont 50 bufflonnes laitières. Au Domaine des Bufflonnes vous trouverez de la Mozzarella di bufala, primé 2^{ème} meilleure mozzarella de France par l'émission « Très Très Bon » sur Paris Première, le yaourt nature (médaille d'or au palmarès du concours des produits fermiers de Montagne 2023), la tomme au lait de bufflonne (médaille d'or au concours Fromonval 2023), le pampy (médaille d'argent au concours Fromonval 2023), le camembert, la bufflonnette sans oublier l'Onctueux.

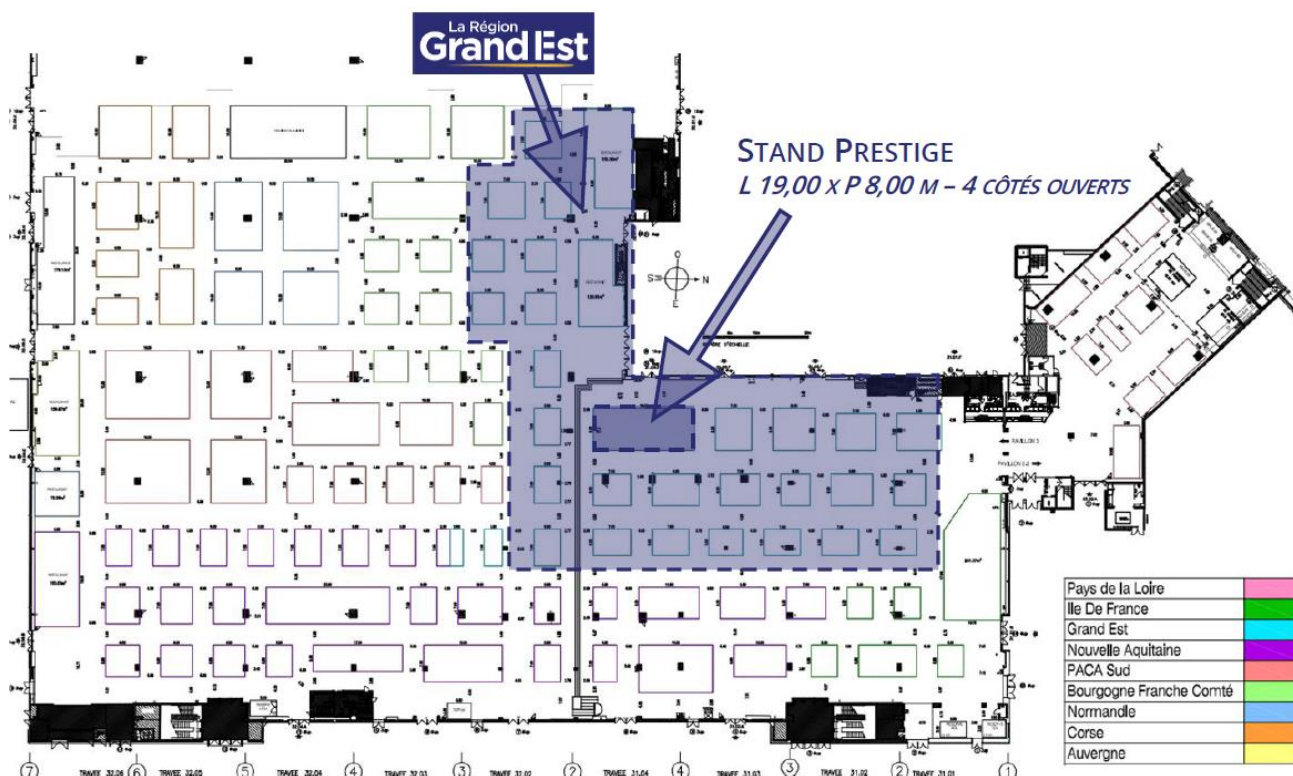


Médaille d'or pour notre doyen en cette 60^{ème} édition Michel et Fabrice VOSGIEN : 46^{ème} participation

Michel Vosgien, doyen des exposants de Meurthe-et-Moselle, et son successeur, Fabrice Vosgien, présentent leurs vins AOC Côtes de Toul et méthode traditionnelle, leur eau-de-vie de Mirabelle de Lorraine AOC et différents parfums d'eaux-de-vie (poires, framboises...), maintes fois médaillées, ainsi que leur punch à la mirabelle qui séduit chaque année de fidèles clients parisiens.

Informations pratiques

Pavillon 1 : Stand de la race vosgienne au CORAM
 Pavillon 3 : Allée E Stand 102



La Région Grand Est



CHAMBRES D'AGRICULTURE GRAND EST

Contacts Presse :

Région Grand Est

Yannick Kusy

P. 07 88 20 85 88

yannick.kusy@grandest.fr

presse@grandest.fr

Chambre d'agriculture du Grand Est

Sandrine Vallin

P. 06 07 35 15 81

sandrine.vallin@grandest.chambagri.fr