

ÉDITION DU
25 FÉVRIER 2024
n°2

La gazette d'Oreillette

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



LE QUOTIDIEN DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

25 > 27 FEV 2024
SIA'PRO
RENCONTRE 100% PROFESSIONNELLE
Salon International de l'Agriculture

1^{re} ÉDITION
**Une rencontre de 3 jours
réservée aux professionnels**
Paris Expo Porte de Versailles - Pavillon 4
Pendant le Salon International de l'Agriculture

C'EST NOUVEAU, C'EST SIA'PRO !

Jour J pour le nouvel espace 100 % BtoB dans le Pavillon 4. Réservé aux professionnels de l'agriculture et aux métiers connexes, SIA'PRO se tient jusqu'au mardi 27 février.

SIA'PRO est né d'un besoin exprimé par les professionnels de l'agriculture : disposer d'un espace exclusif réservé aux rencontres et discussions entre pros et propice aux négociations et signatures de contrats. Il faut dire que 60 000 visiteurs du Salon viennent « aussi » pour des raisons professionnelles et 40 000 « avant tout » pour cela *. Le Salon International de l'Agriculture a toujours eu pour vocation d'être un carrefour privilégié pour les

échanges professionnels. SIA'PRO vient ainsi compléter l'offre BtoB : « Village des professionnels » (Pavillon 1), espaces AGRI'RECRUTE et AGRITECH (Pavillon 4).

RENCONTRES, CONFÉRENCES...

En plus des espaces de rencontres informelles, SIA'PRO accueille plus de 30 conférences à la fois dans la grande salle de 200 places assises et au sein de l'espace ouvert de 50 places baptisé Agora. Les grandes

thématiques sociétales qui font l'actualité du secteur seront abordées : agrivoltaïsme, souveraineté alimentaire, transitions agricoles... Deux événements inédits marqueront les trois jours : une conférence TEDxChampsÉlysées et le premier Hackathon Gaia (Voir en page 4).

UNE ENTRÉE RÉSERVÉE

L'événement SIA'PRO étant réservé aux professionnels du secteur, un justificatif d'activité professionnelle pourra être demandé à l'entrée. Les exposants du Salon International de l'Agriculture sont les bienvenus pour ce lancement ! Un rapide passage par les bornes d'enregistrement permet de récupérer un badge visiteur SIA'PRO.

➤ **SIA'PRO, Pavillon 4,**
du 25 au 27 février.

* Enquête en ligne réalisée après le Salon International de l'Agriculture 2023, avril 2023.

MESSAGE DES ORGANISATEURS DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

En tant qu'organisateur du Salon International de l'Agriculture, nous ressentons une double tristesse : Celle, solidaire, de voir les difficultés du monde agricole perdurer. Celle, affective, de voir le Salon bousculé dans son fonctionnement. C'est notre 60^e édition ! Gardons collectivement le cap, nous le devons aux visiteurs comme aux exposants.

600 000 visiteurs sont attendus ! 12 000 personnes travaillent chaque jour sur le salon ! 4 000 animaux montrent leurs plus beaux atours... Le plus important est de créer des vocations pour trouver les fantassins de la souveraineté alimentaire de demain.

Le Salon sera toujours plus fort que le Salon !

LE CHIFFRE
DU JOUR

15 493
vins et produits

sont présentés cette année au
Concours Général Agricole.

TEMPS FORTS DU JOUR

LE YOUTUBEUR INOXTAG SUR LE STAND DU CNIEL

Connu pour ses vidéos vues par plus de 7 millions d'abonnés, Inoxtag sera présent sur le stand du Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière pour créer sa propre Tomme de Savoie.

➤ **Pavillon 1, stand du CNIEL,**
à 14h30.

DÉBUT DU CONCOURS DES JEUNES BOUCHERS

Il récompense, sous le regard de professionnels de la filière, d'un Meilleur Ouvrier de France et du public, les meilleurs jeunes apprentis venus s'affronter sur plusieurs épreuves techniques pour défendre le savoir-faire de l'artisanat et leur métier.

➤ **Pavillon 1, stand INTERBEV,**
espace le Flexi Crush, à 11h, 13h et 15h30.

ATELIER GRATUIT « GESTES QUI SAUVENT »

Venez rejoindre les 34 % de Français qui se sont déjà formés aux gestes de premiers secours.

Groupama vous initie gratuitement sur son stand aux « gestes qui sauvent ».

➤ **Pavillon 4, allée B,**
uniquement aujourd'hui et le week-end-prochain, de 9h à 18h.

ANNONCE DES LAURÉATS D'AGREEN STARTUP

Organisé par Chambres d'agriculture France, le concours AGREEN STARTUP récompense depuis 10 ans des jeunes entreprises innovantes. 7 porteurs de projets (transport de véhicules légers, procédé de fermentation...) pitchent devant le jury. Prix remis à 17h30.

➤ **Pavillon 4, stand B140**
(ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire), à partir de 11h.

« STOP OU ENCORE »

Ce dimanche 25 février, la célèbre émission «Stop ou encore» d'RTL, animée par Éric Jean-Jean, sera en direct de 10h15 à midi sur le stand d'INTERFEL.

➤ **Pavillon 2.2, allée B.**

Venez souffler les bougies de la 60^e édition

Des fanions, des photos en grand format sur les façades... Et un gros gâteau ! Pour célébrer sa 60^e édition, le Salon International de l'Agriculture a commandé une pièce montée à la mesure de l'événement : XXL. Située à l'entrée du Parc, elle accueille chaque visiteur et sert de toile de fond à de nombreux selfies. «Un modèle réduit» permet de se prendre aussi en photo entre amis ou en famille. Il est situé dans la passerelle reliant les Pavillons 1 et 2.



PHOTO : JB POUËI

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE OU LA QUÊTE DE L'EXCELLENCE

Agé de plus de 150 ans (153 pour être précis), le Concours Général Agricole (CGA) n'a jamais semblé aussi jeune. C'est un véritable événement qui donne l'occasion chaque année aux visiteurs de venir admirer la présentation des plus beaux animaux de l'élevage français. Mais le CGA, ce sont aussi des milliers de médailles décernées aux vins et autres produits de terroir et l'opportunité de démontrer encore une fois l'excellence française dans tous ces domaines, grâce au travail de producteurs et d'éleveurs animés par la passion de leur métier.

2 980 ANIMAUX INSCRITS

Bovins, ovins, caprins, porcins, équins, asins (ânes), chiens et chats ont ainsi commencé à défiler sur un « ring » à l'occasion du désormais célèbre « Concours Général Agricole des Animaux ». Si les chats ne « défilent » pas, ils concourent avec la même ambition : être reconnus comme les plus parfaits représentants de leur espèce. Car, quelle que soit la race des animaux présentés (2980 sont inscrits au concours), ils sont issus des programmes de sélection les plus rigoureux. Le Concours Général Agricole est ainsi l'occasion, pour

Bon à savoir

Les produits médaillés sont principalement issus de petites structures. 83% sont en effet des entreprises de moins de 10 salariés (81% étant familiales). Et elles privilégient en grande majorité les circuits courts, se concentrant sur le marché national (source ministère de l'Agriculture).

un grand nombre d'éleveurs, de partager leur passion avec fierté, et également de rencontrer leurs confrères venus de toutes les régions de France pour discuter et échanger.



PHOTO: BARBELE NOLDF

LE VIN ET 20 PRODUITS RÉGIONAUX MÉDAILLÉS

Copropriété du CENECA et du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le Concours Général Agricole (CGA) se déroule historiquement chaque année sur le Salon International de l'Agriculture. Symbole de la richesse et de la diversité des goûts, il a pour mission d'encourager les producteurs impliqués dans l'excellence, de soutenir le développement économique de leurs

filiales de production, d'apporter une contribution active à la formation des futurs professionnels du secteur et de promouvoir, auprès des consommateurs, une alimentation de qualité issue de l'agriculture et de l'élevage français.

8 200 jurés (pour moitié professionnels et pour moitié consommateurs ayant suivi une formation spécifique) vont ainsi cette année encore devoir départager les meilleurs exemples de l'excellence française.

20 CATÉGORIES DE PRODUITS RÉCOMPENSÉES

En plus du vin, 20 catégories de produits participent au Concours Général Agricole, avec une petite nouvelle cette année, la choucroute.

- Bière
- Apéritifs
- Armagnac
- Eaux de vie (whisky, gin, cognac...)
- Cidres et poirés
- Produits Laitiers (beurre, crèmes, fromages, laits, yaourts et desserts lactés)
- Produits oléicoles
- Charcuteries
- Confiture
- Produits de l'aquaculture (huîtres, truites fumées, rillettes de carpes)
- Rhums et punches
- Épices (safran, piment d'Espelette, vanille)
- Viandes
- Mistelles
- Volailles
- Huiles de noix
- Jus de fruits
- Miels et hydromiels
- Produits issus de palmipèdes gras
- Choucroute (pour la première fois)

La choucroute nouvelle venue

Pour la première fois, cette recette que l'on associe en France à la région alsacienne fait son entrée au Concours Général Agricole. Mais le saviez-vous ? La choucroute est également un plat traditionnel non seulement en Allemagne, en Autriche ou dans différents pays d'Europe de l'Est, mais également, avec des variantes, au Brésil, au Chili, aux États-Unis et en Chine.

LE PLUS GRAND CONCOURS DES VINS, C'EST CE WEEK-END AU SALON

Reconnu dans l'ensemble du monde viticole pour la valeur de ses récompenses, grâce à son impartialité et à un processus rigoureux de présélections en régions, le concours réunit encore cette année un très grand nombre de producteurs.

Pendant tout le week-end, le Concours Général Agricole partage une nouvelle fois les meilleurs vins de façon totalement anonyme, grâce à un jury de professionnels experts (sommeliers, œnologues, producteurs, représentants des syndicats de vignerons) et de consommateurs avertis ayant suivi une formation spécifique. Chaque table réunit six jurés qui dégustent dix vins en moyenne et basent leurs notations et l'attribution de médailles (or, argent, bronze) sur des critères précis et bien définis.

DES RÉSULTATS RÉELLEMENT SYNONYMES D'EXCELLENCE

Ce concours est reconnu pour son impartialité, qui découle d'un processus rigoureux de présélections en région, avant les finales à Paris. Ce qui donne aujourd'hui à ses résultats une

valeur particulière, réellement synonyme d'excellence. L'ensemble des vins participant aux concours sont en effet prélevés de manière aléatoire dans le stock du producteur ou même directement en cuve, avant d'être rendus totalement anonymes. Les jurés, qui n'ont donc aucun moyen de connaître l'origine des bouteilles qui leur sont proposées, ont par ailleurs la possibilité de ne pas attribuer de médailles dans l'une ou l'autre catégorie s'ils considèrent que le niveau de qualité n'est pas suffisant. Afin de pouvoir, en cas de doute, comparer les vins présentés et ceux commercialisés portant la médaille du concours, des échantillons témoins de chaque cuvée primée sont conservés pendant un an. Autant de mesures qui assurent aux lauréats un futur accueil privilégié dans les rayons des magasins.

CHRISTOPHE BOU, PRÉSIDENT DE L'INTERPROFESSION DES VINS DU SUD-OUEST, MEMBRE DU CONSEIL EXÉCUTIF DU CNIV*.

« LES VITICULTEURS CONSTRUISENT LES PAYSAGES ET ANIMENT LA BIODIVERSITÉ »

Comment les viticulteurs ont-ils abordé le Salon et le Concours Général Agricole des vins cette année ?

Il y a évidemment un contexte un peu particulier, mais au-delà des questions qui se posent, le Salon est l'occasion de pouvoir rencontrer les consommateurs, de nous retrouver aussi entre nous et de faire apprécier les produits. Nous avons besoin de positiver. Les derniers rendez-vous de ce début d'année ont été très dynamiques et ont apporté de bons signaux à de nombreuses Maisons. Quant au Concours Général Agricole, il reste le concours le plus important. Beaucoup de viticulteurs souhaitent y participer et il donne en quelque sorte le tempo de l'année, au-delà d'être une vraie référence pour les consommateurs. C'est un peu le point d'orgue d'une année de labeur. Mais c'est aussi un moment de partage.

Peut-on parler de nouveautés, de nouvelles tendances cette année ?

Effectivement, on voit de nouvelles tendances émerger. Nous n'avons pas qu'un seul profil de consommateur aujourd'hui. Par exemple, on peut voir une tendance

pour des blancs ou des rosés sur de la sucrosité, avec un travail un peu différent destiné à consommer plus frais. C'est une tendance qui s'accroît. Même certaines Maisons qui produisent du rouge se verraient bien aussi évoluer dans ce sens-là, avec des bouteilles qui pourraient être servies un petit peu plus fraîches dans un restaurant. Dans ma région du Sud-Ouest, où nous avons la chance d'avoir plus de 150 cépages autochtones qui constituent une vraie richesse, certains cépages oubliés sont aussi retravaillés. Ils avaient été mis de côté pour de bonnes raisons, notamment parce que leur maturité était trop tardive. Mais avec le réchauffement climatique, ils redeviennent intéressants, avec des taux d'alcool pas trop élevés et de beaux arômes.

Le Pavillon des vins est un lieu de rendez-vous privilégié sur le Salon...

Oui, il se divise en deux parties. La première est plus destinée à accueillir les institutions, les politiques, pour parler de la filière. Expliquer tout le travail qui est réalisé, tous les progrès qui ont été faits, notamment sur la



PHOTO: DE

réduction des intrants, même s'il reste encore du chemin. Sur l'autre partie du Pavillon, plus destinée au grand public, c'est aussi l'occasion de passer un message, de sensibiliser les jeunes et les moins jeunes au fait que les viticulteurs sont ceux qui construisent les territoires et les paysages, qui animent la biodiversité. Les vignes font partie de notre patrimoine. C'est important de le rappeler. De rappeler que la nature ne fait pas cela toute seule, nous l'aidons du mieux possible. Et c'est une activité qui ne se limite pas aux vendanges comme on le pense trop souvent. Ce sont des efforts tout au long de l'année et c'est un très beau travail.

* Comité National des Interprofessions des Vins à Appellation d'Origine et à Indication Géographique

LANCEMENT DE LA CONSULTATION CITOYENNE SUR L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION

C'est une véritable urgence de santé publique à laquelle s'attaque une « grande coalition », lancée officiellement aujourd'hui à l'initiative de plusieurs associations, au sein du Salon International de l'Agriculture qui a également décidé de soutenir ce combat. Avec pour objectif de faire inscrire l'éducation à l'alimentation dans tous les programmes scolaires.



PHOTO: BETTYIMAGES/STOCKPHOTO

Estelle Colas,

Directrice grandes causes, Make.org

« Avec le soutien du Salon, nous allons vraiment pouvoir porter le sujet et relayer cette consultation »

« Le Salon a accepté de s'associer à cette opération et de soutenir cette cause sur l'éducation à l'alimentation des enfants. Un thème qui a touché les organisateurs. Tous ensemble, avec le soutien du Salon International de l'Agriculture, nous allons vraiment pouvoir, très concrètement, porter le sujet et relayer cette consultation. La consultation se prolongera au-delà du Salon, puisqu'elle durera 2 mois. Les résultats de la consultation seront présentés le 7 juin lors des Journées Nationales de l'Agriculture, à Paris, aux Arènes de Lutèce. L'alimentation des enfants est une thématique importante, à laquelle les plus jeunes doivent être sensibilisés le plus tôt possible, y compris à l'école. Et nous espérons que les Français vont se mobiliser et participer très nombreux à cette consultation ».

Basile Faucheu,

Président de l'association #agridemain

« Un vecteur incomparable pour sensibiliser les jeunes à nos métiers »

« En créant les Journées Nationales de l'Agriculture, il y a 4 ans, notre association #agridemain voulait éveiller les consciences des Français sur les contributions essentielles que rend l'agriculture à la société. C'est la raison pour laquelle, après le thème de l'attractivité des métiers et de l'emploi en 2023, le thème que nous avons retenu pour l'édition des 7, 8 et 9 juin 2024, est celui de l'éducation à l'alimentation. Un énorme travail reste à mener sur cette question. En nous rassemblant, nous unissons nos efforts pour lancer cette Grande Consultation citoyenne participative. Le rôle du Salon dans cette coalition est essentiel. D'abord parce que c'est l'événement naturel pour lancer cette Grande cause citoyenne. Parler de l'éducation à l'alimentation, c'est donner encore plus de sens au Salon ; c'est se préoccuper des jeunes et de leur santé. Mais ce sujet recoupe aussi un thème crucial du monde agricole : le renouvellement des agriculteurs. Parler de l'éducation à l'alimentation au Salon, c'est un vecteur incomparable pour sensibiliser les jeunes à nos métiers »

COMMENT PARTICIPER ?

Vous pouvez participer à la consultation citoyenne sur le stand de #agridemain, où se dérouleront des animations et tables-rondes sur le thème « Comment sensibiliser et éduquer les enfants à mieux manger ? ». ➡ Pavillon 4.

développement de l'obésité et du diabète de type 2, qui touchent de plus en plus de jeunes.

UN RAPPORT REMIS AU MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Le Salon International de l'Agriculture a ainsi décidé de s'associer à la démarche de Make.org, Open Agrifood et Agridemain, pour promouvoir l'inscription d'une éducation à l'alimentation dans les programmes scolaires, et ce dès le plus jeune âge et jusqu'en terminale. Les visiteurs sont sensibilisés à cette question et encouragés à soutenir cette initiative, qui doit permettre de réunir un maximum de signatures qui accompagneront un rapport destiné au ministre de l'Éducation nationale et de la Jeunesse en juin prochain.

➡ Pavillon 4, sur le stand du ministère de l'Agriculture, 16H30.

safer | Foncièrement engagés,
foncièrement humains.

RENDEZ-VOUS DU LUNDI AU VENDREDI POUR NOS CONFÉRENCES

HALL 4 - STAND B62

11H00

Foncièrement d'actualité !

Comment relever le défi du renouvellement des générations ?

Lundi : Foncier agricole : regards croisés en Europe

Mardi : La consommation foncière masquée, une nouvelle forme d'artificialisation ?

Mercredi : Une nouvelle génération d'agriculteurs, entre préjugés et réalité, quelles sont les attentes ?

Jeudi : Installation : Jeunes Agriculteurs, Chambres d'agriculture et Safer, ensemble pour agir

Vendredi : Agenda foncier mondial, vers un mouvement international sur l'accès à la terre



© Karim Brusselers

En bref

NOUVEAU SITE WEB POUR L'ÎLE-DE-FRANCE

« Produit en Île-de-France » qui rassemble 560 entreprises et 6 000 produits lance son site internet (produitiledelfrance.fr). Une plateforme pour découvrir les producteurs locaux adhérents et faire son marché !

Muller qui a reçu le grand prix du jury de la 25e édition du mondial des vins blancs 2023. Avec, aussi, les danses folkloriques du Groupe d'art populaire de Berstett dans les allées, des animations culinaires (Jean-Christophe Karleskind, meilleur cuisinier de France) et 14 exposants de produits alsaciens.

« AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX »

Une animation spécialement conçue pour les 6-12 ans, réunis en équipes de 2 à 10 joueurs propose, de 9h à 18h30, de répondre à de nombreuses questions comme : Comment la viande française est-elle produite ? Comment les éleveurs s'engagent-ils en faveur de l'environnement et du bien-être animal ? Comment adopter au quotidien une alimentation équilibrée ?

L'ALSACE À LA FÊTE

Durant tout le week-end l'espace Grand-Est célèbre l'Alsace en présence, notamment, de Xavier

SAVEURS CELTIQUES

Brettonne Gourmonde (alias Julie, blogueuse culinaire) propose, aujourd'hui et demain, ses recettes qui viennent « sublimer » les produits de Bretagne. Le chou-fleur est à l'honneur ce dimanche.

CUISINE DU SUD

La Région Sud-Provence-Alpes-Côte-d'Azur ouvre ses ateliers gourmands à 11h autour de ses spécialités et produits emblématiques : fromage de Banon, tomates, huile d'olive, jambon de l'Estaque... L'espace régional accueille plus de 150 producteurs en conventionnel et en bio.

➡ Pavillon 3, Stand F159

France terre de LAIT
NOURRIR AUJOURD'HUI
& DEMAIN



DEUX GRANDS ÉVÉNEMENTS AU SIA'PRO

(suite de la page 1)

UNE CONFÉRENCE TEDx SUR LES TRANSITIONS

Dans un format court, d'une quinzaine de minutes par séquence, et un style percutant, la conférence TEDxChampsÉlysées se tient ce matin à SIA'PRO sur le thème « Un monde en mouvement ». Engagements climatiques, production d'énergies renouvelables, évolution du sens du métier d'agriculteur et des modes de consommation,

avancées technologiques : cinq personnalités prennent la parole tour à tour sur les transitions qui redessinent notre paysage agricole. Avec : Olivier Babeau (président de l'Institut Sapiens), Julien Denormandie (ancien ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation), Marion Guillou (présidente de l'Académie d'Agriculture de France), Valérie Masson-Delmotte

(paléoclimatologue, directrice de recherches CEA), Marc-André Selosse (président de BioGée).

➤ **Salle de conférences SIA'PRO, Pavillon 4**, de 10h à 12h.

LE 1^{ER} HACKATHON GAIA

Demain à 9h30, huit équipes d'experts et programmeurs se réuniront sur l'Agora SIA'PRO (ainsi qu'une douzaine d'équipes en ligne) pour un marathon de deux jours sur l'Intelligence Artificielle Générative appliquée à l'Agriculture (GAIA*). La mission de ces experts : répondre par une solution digitale (site web, application...) à l'une des problématiques exprimées par des agriculteurs issus de la communauté FranceAgriTwittos (transmission

d'une exploitation, conduite des cultures...). Le mardi 27 à 16h, elles restitueront le résultat de leur travail avec la présentation des prototypes. Ce hackathon associe SIA'PRO, La Ferme Digitale (association de start-up et d'entreprises agricoles) et la technologie développée par Mistral AI (start-up française d'intelligence artificielle). Les huit équipes en présentiel : Acta, Avril, Chouette, Crédit Agricole, Groupama, LFD, Ombrea, RIZOA-Auchan.

« Ensemble, le monde agricole et le secteur de la Tech sont capables d'imaginer et produire les outils nécessaires à notre souveraineté agricole et alimentaire. » Jérôme Leroy, Président de La Ferme Digitale.

*Generative Artificial Intelligence for Agriculture

➤ **Agora SIA'PRO** et dans la salle de travail dédiée pour suivre les avancées de équipes, **Pavillon 4**.



ET TOUJOURS... LE VILLAGE DES PROS, PAVILLON 1

Le « **Village des professionnels** » regroupe des offres dans les domaines du machinisme, de l'équipement, des services, de la génétique... Créé en 2017, cet espace rencontre un succès grandissant d'année en année.

Jeu

Vrai faux agricole

Testez vos connaissances :

1. Le Salon International de l'Agriculture reçoit cette année la visite de près de 70 délégations politiques officielles.
2. L'agriculture est le deuxième employeur au monde
3. Les chiens voient uniquement en noir et blanc
4. Manger des carottes permet de mieux voir la nuit
5. La France est le pays où l'on trouve le plus de chats par habitant

Réponses : 1. Vrai - 2. Vrai - 3. Faux (23 %) - Source : OIT, l'organisation internationale du Travail - 4. Faux, même s'ils distinguent moins bien certaines couleurs que nous - 5. Vrai : 1 chat pour 5 habitants aide l'œil à s'habituer à l'obscurité. (Source : Focco)

DEMAIN AU SALON

● INAUGURATION D'AGRI'EXPO

La 5^e édition d'AGRI'EXPO s'ouvre Pavillon 2.2, Cultures et filières végétales. Entre pédagogie et interactivité, venez vous informer et même toucher les matières premières servant à la fabrication des produits biosourcés, à travers un parcours immersif et ludique : labyrinthe du

biosourcé, atelier peinture à base d'algues, quiz...

● L'AMOUR EST DANS LE PRÉ... ET AU SALON

10 agriculteurs emblématiques de *L'Amour est dans le pré* seront présents demain au Salon pour faire déguster leurs produits du terroir sur le stand M6. Pavillon 3, à partir de 11H



La gazette d'Oreillette

est une publication du CENCA et de COMEXPOSIUM
Contact : news.sia@comexposium.com

CENCA COMEXPOSIUM
Centre national des expositions & concours agricoles

Réalisation : SCOOPITONE SCOOPITONE
EDITEUR DE MARQUE

Communiquez vos informations à La Gazette d'Oreillette : contact@scoopitone.com

Participez aux animations et dégustations du stand AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX. / HALL 1



**S'ENGAGER,
ÇA PEUT DIVISER.
ÇA PEUT
RASSEMBLER
AUSSI.**

Être flexitarien c'est aussi s'engager. S'engager à consommer de façon raisonnée en choisissant une viande plus durable, meilleure pour soi et pour nos territoires. Découvrez nos engagements : naturellement-flexitariens.fr
AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

