

La gazette du SIA

n°4 ÉDITION DU
24 FÉVRIER 2026



LA GRANDE FAMILLE DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



Maëva Cerneaux,
éleveuse de brebis
dans l'Aveyron.

PHOTOS: SCUDIPOTINE

LES AGRICULTRICES TRACENT LEUR SILLON

Les femmes sont mises à l'honneur par la FAO* et le Salon International de l'Agriculture en 2026. « L'Année internationale des agricultrices » est l'occasion de visibiliser leur rôle, mais aussi certaines inégalités.

Si elles sont encore minoritaires dans le monde agricole, les femmes y jouent un rôle toujours plus important. À l'échelle mondiale, elles représentent 40% de la main-d'œuvre agricole. Elles sont moins nombreuses en France, mais bien présentes, constituant 29% des actifs permanents agricoles. Elles sont aussi à la tête d'un quart

des exploitations françaises et leur rôle est grandissant : elles étaient 26% en 2020, et 8% en 1970 ! Les chiffres ne trompent pas : le travail des femmes est crucial dans l'agriculture. Elles nourrissent nos communautés, font vivre nos terroirs et transmettent leur savoir-faire. Comment se répartissent les agricultrices dans les exploitations ? 59% d'entre elles sont cheffes

d'exploitation, coexploitantes ou associées, 24% sont salariées et 17% sont conjointes ou parentes du chef d'exploitation. Elles sont particulièrement investies dans les filières des ovins et des caprins, de la viticulture, du maraîchage et de l'horticulture notamment. Elles jouent aussi un rôle important dans l'essor de l'agriculture bio et dans la recherche d'innovations. Les femmes sont donc une chance pour l'avenir de la filière : elles apportent une plus-value à la fois sociale, environnementale et économique.

*Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Suite en page 2 ►►

LE SIA'PRO A OUVERT SES PORTES

Pour son premier jour, le SIA'PRO a reçu la visite d'Annie Genevard, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté alimentaire, et de Jérôme Despey, président du Salon International de l'Agriculture. Conférences au Forum, débats au Café des Agris, recherche de solutions auprès des exposants : il vous reste 2 jours pour vous y rendre.

► Pavillon 5.2.



PHOTOS: SCUDIPOTINE

LE CADRE NOIR DE SAUMUR EN GALA SUR LE GRAND RING

Les célèbres écuyers du Cadre noir de Saumur, héritiers d'une histoire militaire française prestigieuse, proposent, cet après-midi à 14 h, une représentation exceptionnelle sur le Grand Ring du Pavillon 1. Intégrés à l'Institut français du cheval et de l'équitation (IFCE), ces cavaliers émérites, dont sont issus les plus grands maîtres de l'équitation, participent toute l'année à des événements dans le monde entier. La représentation sera suivie d'une séance de dédicace, à 15 h 30, au Pavillon 6, allée D, sur le stand de l'IFCE.



PHOTOS: B. LEMAIRE / IFCE



LE CHIFFRE
DU JOUR

29%

C'est la part des femmes dans l'agriculture parmi les actifs permanents du monde agricole. (source : Agreste 2020).

TEMPS FORTS DU JOUR

■ CONCERT EXCEPTIONNEL AU RESTAURANT DU CGA

« Concerts à la Ferme » propose ce soir, à 20 h, un concert de musique classique au restaurant du Concours Général Agricole. Une première au Salon. Places limitées, au prix de 40 €, à réserver sur www.concertsalaferme.fr.

► Pavillon 5.2, allée D.

■ MISS ET MISTER AGRI AU SALON

Crystèle Gourjade, 25 ans, éleveuse de chèvres Angora, et Mathis Lafargue, jeune céréalier de 24 ans, se voient remettre officiellement ce matin, à 11 h, leur écharpe de Miss et Mister Agri 2026, sur le stand de Mutualia.

► Pavillon 5.1, allée D.

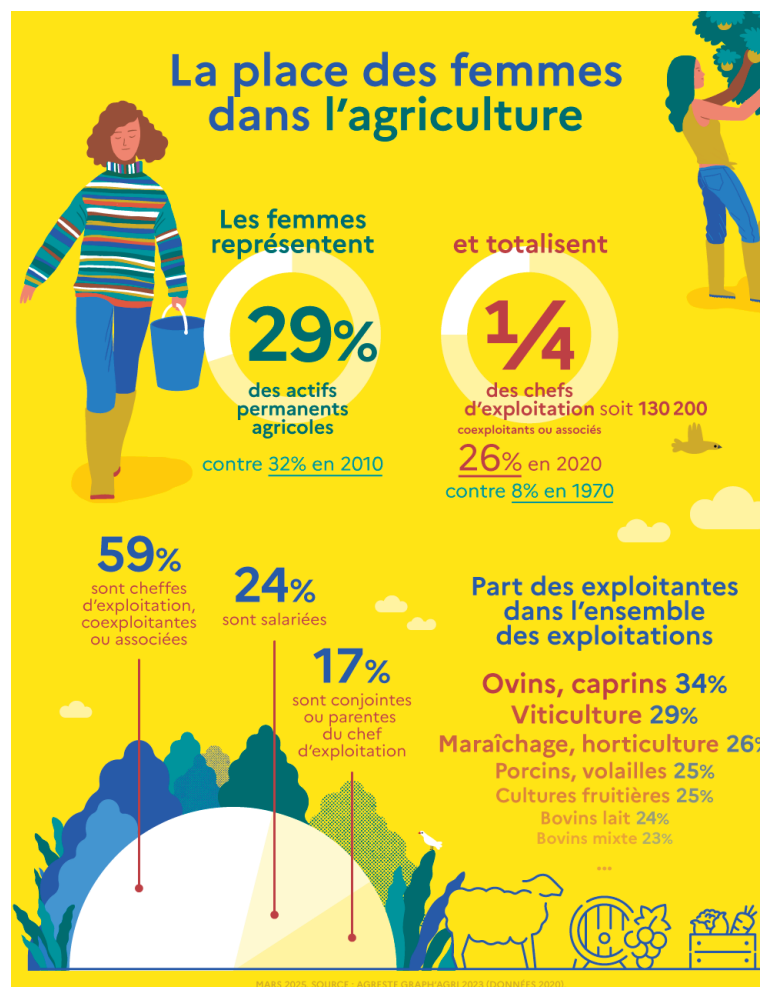
► LES FEMMES DANS L'AGRICULTURE : DES INÉGALITÉS ANCRÉES

Le mot « agricultrice » n'est apparu qu'en 1961 dans les dictionnaires... À l'image de cette absurdité, la contribution des femmes est parfois sous-estimée dans la filière, et certaines sont désavantagées. L'agriculture a en effet longtemps été une « affaire d'hommes », avec une transmission systématique de père en fils. Les femmes, qui ont pourtant toujours travaillé dans les exploitations, ont dû attendre 1962 pour que leur rôle commence à être reconnu au sein des GAEC, puis 1980 pour que le statut de « co-exploitante » soit créé...

29% DE REVENUS EN MOINS

Leurs droits et les mentalités ont bien évolué depuis, mais la lutte pour l'égalité n'est pas terminée. Elles sont aussi souvent à la tête d'exploitations plus petites, bénéficient de prêts moins importants que les hommes et gagnent en moyenne 29% de moins qu'eux. En 2023, le montant de la pension de retraite des femmes était inférieur de 16,9% à celle des hommes. En outre, conçu par des hommes, pour des hommes, le matériel agricole n'est pas toujours adapté aux femmes, pouvant leur causer des troubles musculosquelettiques. L'Année internationale des agricultrices permet donc de les soutenir. Le Salon International de l'Agriculture célèbre leur engagement et leur talent dans de nombreux événements. Pour faire entendre les voix des agricultrices, le média Vox Demeter intervient dans plusieurs rencontres inspirantes, notamment demain, à la table ronde « Elles font tourner les fermes, mais décident-elles vraiment ? ».

► Pavillon 5.2, allée B, à 11 h 45.



ÊTRE UNE FEMME DANS LE MONDE AGRICOLE, C'EST COMMENT ?



Christine Bessière,
éleveuse de brebis dans l'Aveyron.

« Le métier se féminise bien. Quand j'étais à l'école agricole, on était deux futures agricultrices sur vingt-quatre. Aujourd'hui, dans les classes de mes deux filles, à qui j'ai transmis cette passion, elles sont la moitié. »

► Pavillon 1.



Olivia Delangle,
éleveuse de poules pondeuses de la Sarthe.

« Chez nous, on a créé un atelier de poules pondeuses pour que j'intègre la ferme familiale. Pour moi, c'est un métier féminin, et une activité qui est compatible avec ma vie de mère. Je peux profiter de ma famille. »

► Pavillon 1.



Danielle Marcon,
maraîchère du Lot-et-Garonne.

« Longtemps la femme n'a pas été reconnue dans ce métier. Mais on s'est battues pour prendre notre place... La création des GAEC et le statut de conjoint collaborateur nous ont donné de réels droits. Maintenant, il y a de plus en plus de femmes à la tête d'une exploitation ! »

► Pavillon 4.



Louise Gossou,
transformatrice de cacao et artisan chocolatière à Abidjan, Côte d'Ivoire.

« Je n'ai jamais souffert de sexisme. Au contraire : quand je suis rentrée en Côte d'Ivoire pour lancer ma société, après ma formation de chocolatière en Belgique, la filière m'a accueillie les bras ouverts, et j'ai été beaucoup soutenue, car je suis une enfant du pays. »

► Pavillon 7.1.

PHOTOS : SCOPITONE

En bref

■ DEVEZ-AMBASSADEUR DE L'AGRICULTURE

Une table ronde organisée par Bleu-Blanc-Cœur abordera, à 11 h 30, le thème : « Être agriculteur et devenir porte-parole et ambassadeur de son métier : quel écho dans la société ? » Avec, notamment, Aude Gaillard, de la Ferme Les Gaillardises.

► Pavillon 1, allée F.

■ LES SECRETS D'UN CHEF

L'espace des « Petits Chefs à la ferme » accueille aujourd'hui à 9 h 30 et à 18 h 30 Alexis Braconnier, ancien candidat de *Top Chef*, pour une masterclass gastronomique et gourmande. Il vous livrera ses secrets pour sublimer viandes de bœuf, de veau et d'agneau.

► Pavillon 1, allée E.

INTERFEL : 50 ANS D'UNE FILIÈRE QUI CULTIVE SES RACINES

Impossible de traverser le Pavillon 5.1 sans remarquer la Tour FL, symbole d'Interfel, interprofession des fruits et légumes, qui fête ses 50 ans cette année.

Derrière l'attractivité visuelle du stand, habillé aux couleurs de la campagne « Les fruits et légumes frais, c'est jamais trop », les salles de réunion et le restaurant forment le cœur du dispositif d'Interfel sur le Salon International de l'Agriculture. Les 15 organisations professionnelles membres de l'interprofession disposent ici d'un espace unique pour se retrouver, débattre et dialoguer entre elles, avec leurs partenaires et avec les élus dans un cadre convivial. Créé en 1976, Interfel continue de peser sur les choix agricoles et alimentaires. Parmi ses « succès », le plan de souveraineté fruits et légumes, annoncé il y a trois ans, figure en bonne place. « Pour la première fois, un plan spécifique à la filière a permis des financements ciblés et a sensibilisé les publics à

une réalité méconnue : aujourd'hui, seulement 50% des fruits et légumes consommés en France sont produits sur le territoire. La souveraineté alimentaire reste un chantier ouvert », signale Lise Jacob, directrice communication d'Interfel.



Autre chantier ouvert : répondre aux évolutions des habitudes de consommation. Progressivement, les classiques pommes, poireaux sont en effet délaissés au profit de produits exotiques et de nouvelles recettes. « Le poké-bowl supplante peu à peu le pot-au-feu. » La filière doit s'adapter, tout comme elle doit composer avec le changement climatique, les enjeux d'accès à l'eau et une concurrence internationale accrue à l'importation.



Le Salon a été l'occasion de révéler les lauréats nationaux du Concours « Les Talents des Fruits et Légumes », qui récompense les meilleurs primeurs et chefs de rayon de la grande distribution. Une initiative qui prend de l'ampleur d'année en année. Et pour cause : mettre en scène les produits, créer l'envie, orienter le client dans un rayon en libre-service représente un véritable défi pour l'avenir de toute la filière.

LA BRIOCHE VENDÉENNE AU CGA

La brioche vendéenne fait son entrée aujourd'hui au Concours Général Agricole, à titre expérimental. 17 participants présentent leurs produits à un jury composé de 12 jurés, qui doivent noter la qualité de tressage, la coloration, l'arôme et la texture. Viennoiserie emblématique, riche en beurre, œufs frais et sucre, la brioche vendéenne se distingue par sa croûte dorée et son tressage artisanal « à 3 brins ». Façonnée dès le XVI^e siècle, elle repose sur une fermentation lente, privilégiant le levain, qui témoigne d'un savoir-faire traditionnel transmis de génération en génération.



À déguster sur les stands de la Vendée, région Pays de la Loire.
► Pavillon 7.2.

2026, ANNÉE INTERNATIONALE DES PARCOURS ET DU PASTORALISME

Proclamée par une résolution des Nations Unies et naturellement relayée au Salon, cette initiative doit permettre aux professionnels de bénéficier d'une meilleure reconnaissance de leurs métiers.

Chaque année, 600 ovins et caprins participent au Salon International de l'Agriculture, ce qui constitue l'un des plus grands rendez-vous annuels pour ces races et pour leurs éleveurs. Il était donc logique que cette Année Internationale des parcours et du pastoralisme trouve un écho dans les allées. Un événement notamment présenté sur le stand commun du Cirad, l'organisme français de recherche agronomique et de coopération internationale pour le développement durable des régions tropicales et méditerranéennes, et de l'Agence française de développement. Avec, entre autres, « Transhumance 360° », une exposition immersive sur la vie des bergers et de leurs troupeaux.

18% DU TERRITOIRE HEXAGONAL

Plus de la moitié de la surface de la terre est constituée de ce que l'on appelle des parcours : des végétations naturelles pâturées par le bétail et la faune sauvage, qui forment notre plus grand écosystème naturel. En France, les pâturages représentent ainsi 10,1 millions d'hectares, soit 18% du territoire hexagonal et plus du



« LE PASTORALISME ENTRETIENT NOS MONTAGNES, MAIS AUSSI NOS PARCS URBAINS »

Joël Rigal,
commissaire principal
aux ovins et caprins du CGA.

“ C'est avant tout une belle occasion de rencontrer le grand public et de communiquer autour de la réalité des métiers et de l'aménagement du territoire. Quand j'étais enseignant, je le disais souvent : s'il n'y avait plus d'animaux ou d'herbivores, notamment dans les montagnes, il n'y aurait plus d'activités de sport et de loisirs. ”

L'entretien de nos montagnes, ce sont les ovins et les caprins. Mais le pastoralisme, on l'oublie souvent, ce sont aussi les bordures littorales, comme autour du Mont-Saint-Michel avec les agneaux de pré-salé. Et désormais, c'est également le pastoralisme périurbain, avec des animaux qui reviennent dans la ville pour l'entretien des espaces verts. Notamment des éleveurs de la race solognote, qui travaillent dans les parcs parisiens, avec des animaux particulièrement adaptés. »

tiers de la surface agricole utile, et font vivre 60 000 exploitations, soit près d'un élevage sur cinq. Dans le monde, ce sont plus de 500 millions de personnes qui vivent du pastoralisme.

DES DÉFIS NOMBREUX

Mais aujourd'hui, les défis à relever sont nombreux : le changement climatique, le partage des espaces pastoraux avec les autres usagers (les activités de loisirs se confrontent souvent à la présence des troupeaux et des chiens de protection), l'amélioration des conditions de

travail des bergers, la transmission des expériences et du savoir-faire, et le retour de prédateurs comme le loup, le lynx et l'ours. De nombreux événements vont, tout au long de l'année, célébrer le pastoralisme un peu partout dans le monde. Avec des fêtes de transhumance, des concours internationaux de tonte, des conférences et des débats, qui pourraient être traduits dans des décisions politiques publiques nationales ou européennes de soutien à la profession.

➤ Pavillon 5.2, allée B.



Métropole
du Grand Paris



Découvrez la Métropole du Grand Paris autrement

Retrouvez la Métropole du Grand Paris et Seine Grands Lacs au Salon de l'Agriculture

PAVILLON 5.2 – STAND D020



PROGRAMME DU MERCREDI 25 FÉVRIER

- 11h - 12h **Temps fort** Préserver les terres agricoles : l'exemple du Plateau Briard
- 12h - 15h **Animation** Reconnaissance des essences végétales
- 15h - 16h **Temps fort** Connaître la biodiversité métropolitaine pour mieux la préserver à travers les inventaires écologiques
- 16h - 18h **Animation** Dégustation de noisettes caramélisées locales



CONSULTEZ LE PROGRAMME COMPLET
rencontres | dégustations | animations

LA PHOTO mystère

L'occasion d'en apprendre un peu plus sur les produits et animaux présents au Salon.

ALIGOT
OU
TRUFFADE ?



RÉPONSE : aligot sur la photo, mais les deux recettes sont de vrais trésors de l'Aubrac. Pour l'aligot : purée de pommes de terre, ail, crème fraîche et lard, ail et frome fraîche fondue. Pour la truffade : pommes de terre rissolées avec du



LES BOUCHERS À L'HONNEUR

L'équipe Île-de-France est lauréate 2026 du Concours National de Boucherie-étal Inter-Régions. Clarissa Barthoulot, Alban Fillion, Angel Kieta Kimpi ont travaillé cinq viandes selon l'art de la découpe à la française.

PACIFIQUE : LES ÎLES DE LA TENTATION

Cette année, le « Village du Pacifique » vous propose un véritable voyage parmi les saveurs et spécialités de l'autre bout du monde, avec l'accueil chaleureux des danseuses polynésiennes et au son du yukulele. Côté Tahiti : vanille, perles et notamment la célèbre perle noire (1), cosmétiques avec le monoi et artisanat de vannerie en fibre (2), rhum pur jus de canne (3). Wallis-et-Futuna propose également ses spécialités régionales et ses bières. La Nouvelle-Calédonie (4) vous invite quant à elle à des dégustations gratuites de crevettes, mais aussi à découvrir la viande bovine exceptionnelle de son cheptel, un croisement entre vaches Brahmanes et Limousines. Un voyage dépay sant en plein cœur du Salon International de l'Agriculture.

➤ Pavillon 7.2, allée M.



RETROUVEZ LES PRODUITS PRIMÉS AU RESTAURANT « LES MÉDAILLÉS »

Chaque année, le restaurant « Les Médailles » propose une carte exceptionnelle, préparée exclusivement à partir de produits et vins primés au Concours Général Agricole. Cette édition ne déroge pas à la règle, avec une nouvelle fois aux commandes la Maison Champain, une entreprise familiale présente sur de nombreux grands événements depuis 1968, et représentée ici par les frères Louis et Stanislas. Ouvert dès 9 h 30 pour les petits déjeuners, le restaurant accueille de 11 h à 15 h 30 jusqu'à 300 couverts par service, et propose aussi des cocktails et des prestations sur les stands à la demande des exposants.

Sans compter la possibilité de privatisations en soirée. « *C'est une énorme organisation, qui nécessite d'avoir sur place, pendant les 9 jours, entre 35 et 40 personnes* », confirme Louis Champain. « *Dès le mois de juillet, nous passons déjà les commandes de produits, tous primés précédemment, y compris le beurre, le lait, la crème, pour prévoir nos stocks.* » Stanislas Champain renchérit : « *Notre travail est principalement de sublimer des produits déjà exceptionnels, C'est formidable d'avoir l'opportunité de travailler sur une base d'une telle qualité.* » Vous pourrez ainsi retrouver des grands classiques qui font chaque



PHOTO: DEVISE

année le succès du restaurant des « Médailles », comme le magret de canard ou la pintade rôtie. « *Cette année, nous aurons aussi une choucroute 100 % médaillée du CGA, puisque le chou a fait son entrée au Concours l'an dernier* », ajoute Stanislas. Mieux vaut donc penser à réserver sa table, au 06 43 42 15 60.

➔ **Pavillon 5.2, allée D.**

VU DANS LES ALLÉES



PHOTO: SCOOPITONE

Des artistes au Salon

Au détour des allées, des artistes croquent les animaux.

➔ **Pavillon 1.**

Simulateur de traite

Apprenez à traire comme un éleveur professionnel, sur le stand du Cniel.

➔ **Pavillon 1, Allée M.**



PHOTO: ELLIOT LE CORRE

SANS EUX, PAS DE SALON

Aline Garel Noel, juge historique du CGA Chats de Race.



« CHAQUE RACE DE CHAT A SON CONCOURS ET SES MÉDAILLES »

Au Salon, les plus beaux chats reproducteurs passent entre les « griffes » des juges du CGA Chats de Race. Parmi eux, Aline Garel Noel.

Juger les chats de concours et présenter les races au grand public, c'est la double mission d'Aline Garel Noel au Salon International de l'Agriculture. Juge pour le LOOF* depuis 1978, Aline a participé à toutes les éditions du CGA Chats de Race. « *La différence avec les autres expositions félines, c'est le côté très grand public du Salon. Et quand nous jugeons une race, nous sommes dans une sorte d'aquarium, afin que le maximum de personnes puissent y assister.* »

JUGER SELON LE STANDARD DE CHAQUE RACE

Pour chaque session, deux juges et un zootechnicien (professionnel de l'élevage) attribuent la médaille du Meilleur Mâle et de la Meilleure Femelle : « *On examine chaque chat en fonction des standards de la race : couleur, position des*

oreilles, taille de la queue... ». Autre particularité : la convivialité entre les éleveurs. « *Ici, chaque race a son concours et ses médailles. On ressent moins de tension. Les éleveurs parlent entre eux, découvrent des races, échangent et déjeunent même ensemble parfois... C'est assez unique.* » Quant aux chats, ils attirent de plus en plus de monde et ne semblent pas effrayés pour autant : « *Ce sont des chats habitués à la foule. Ils sont "exposés" dans des box en verre confortables et insonorisés côté public.* » Cinquante races de chats sont présentées cette année et trente-six concourent dans leur catégorie pour le CGA. Le prix du Meilleur Chat (toutes races confondues) sera attribué le dernier samedi à 15 h 30.

➔ **Pavillon 5.**

* La fédération pour la gestion du Livre Officiel des Origines Félines (LOOF) émet et gère les pedigrees des chats de race nés en France.

PHOTO: SCOOPITONE

DEMAIN AU SALON

● Prévention des addictions

La MSA Sud-Aquitaine propose une pièce de théâtre immersive pour sensibiliser les jeunes aux problèmes d'addiction : drogues, alcool, écrans, protoxyde d'azote... L'expérience sera suivie du témoignage d'une association de prévention sur les réalités de la dépendance.

➔ **Pavillon 5.1, allée D.**

● Concours des jeunes juges caprins

Demain matin, à 10 h, a lieu le concours des jeunes juges caprins. Âgés de 15 à 25 ans, ces élèves de l'enseignement agricole ou jeunes agriculteurs devront démontrer leur aptitude au pointage et à l'appréciation morphologique des animaux.

➔ **Pavillon 1, ring ovins.**



La gazette **SIA**

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

CENCA COMEXPOSIUM
CENTRE NATIONAL DES EXPOSITIONS
À L'AGRICULTURE

Réalisation : SCOOPITONE

SCOOPITONE
ÉDITEUR DE MARQUE

Communiquez vos informations à La Gazette du SIA : contact@scoopitone.com

LA FACTURE ÉLECTRONIQUE, C'EST DU GÂTEAU.

Quel que soit votre secteur d'activité, passez à la facture électronique en toute sérénité avec nos conseillers et nos solutions en ligne certifiées et sécurisées.

Avec Cerfrance, réseau de conseil et d'expertise comptable présent partout en France, vous êtes accompagné à chaque étape de votre transition numérique.

MES FACTURES ?
C'EST MON COMPTABLE !



CINDY,
commerçante



PATRICK,
restaurateur



MAXIME et WILLIAM,
agriculteurs