

La gazette du SIA

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



n°5 ÉDITION DU
25 FÉVRIER 2026

LA GRANDE FAMILLE DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

LES PÉPITES DE NOS RÉGIONS

Ils n'ont pas fini de nous épater ! Dans les allées du Salon, les stands des régions françaises proposent des produits toujours plus originaux : mets, nectars et produits de beauté qui surprennent autant qu'ils émerveillent... Et des exposants venus nous raconter leurs histoires de fabrication. Notre sélection de produits aux couleurs, saveurs et odeurs plus étonnantes les unes que les autres.

Suite en page 2 ►►



TOURTEAUX FROMAGERS
Stéphanie, des tourteaux Jahan.
Provence-Alpes-Côte d'Azur.
➔ Pavillon 7.2, allée J.



MACARONS À L'ANCIENNE
Limouzi Saveurs, artisans chocolatiers-confiseurs.
Nouvelle-Aquitaine.
➔ Pavillon 7.3, allée E.



NOUGAT HAUT EN COULEUR
Maison Savin, à Montélimar.
Auvergne-Rhône-Alpes.
➔ Pavillon 7.3, allée G.



LE GLACIER DES SAVEURS OUBLIÉES
Eddy William, de la Maison William,
artisan glacier de Guadeloupe.
➔ Pavillon 7.2, allée P.

ÉDITO

DOUCE FRANCE

Faisons un rêve : celui où les Français comprennent de nouveau la réalité des paysans français dans un dialogue constructif. Notre pays a ses atouts, notre Nation porte ses valeurs, notre territoire est fier de ses terroirs. Pourtant, on sent, on sait que, ici, les Français doutent, hésitent, sont ballottés entre volonté et fatalisme. L'agriculture est à l'image des Français, assurément. Et pourtant, chaque paysan sème des graines d'espoir, se bat pour réussir, donne le meilleur de lui-même pour nourrir ses compatriotes. Le pays leur



PHOTO DR

doit beaucoup. Cette résilience est un modèle non seulement pour l'agriculture française, mais bien pour tous. Ne lâchant rien, ne lâchant aucune idée, aucune initiative, car il en va de l'avenir, il en va de notre douce France.

Arnaud Lemoine,
directeur général du CENECA.



**LE CHIFFRE
DU JOUR**

30,6

C'est le nombre de kilos de viande porcine consommée chaque année par habitant en France, contre 29 kilos de volaille et 21,3 kilos de viande bovine (source : Agreste 2023).



PHOTOS SCOPYTONE

MISS ET MISTER AGRI AU SALON

Miss et Mister Agri, respectivement Crystèle Gourjade, éleveuse de chèvres angora de 25 ans, et Mathis Lafargue, céréalier de 24 ans, se sont vu remettre leur écharpe officielle hier matin sur le stand de Mutualia. Un titre destiné à valoriser le travail des jeunes professionnels, tout en donnant une visibilité accrue aux femmes dans l'agriculture.

TEMPS FORTS DU JOUR

■ CHALLENGE CAPRIN INTERLYCÉES

La finale de ce concours par équipe opposant les lycées professionnels a lieu aujourd'hui. Au programme : des épreuves en lien avec les innovations du secteur et un quiz sur les races de chèvres.

➔ Pavillon 1, Ring ovins, à 11 h.

■ PRATIQUES AGROÉCOLOGIQUES

La remise des prix du Concours des Pratiques Agroécologiques a lieu cet après-midi sur le stand du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté alimentaire.

➔ Pavillon 5.2, allée 2, à 14 h 30.

■ REMISE DES PRIX DU CJPV

La remise des prix du CJPV (Concours des Jeunes Professionnels du Vin), qui met en évidence les aptitudes à la dégustation des vins des futurs jeunes professionnels de la filière viticole, se déroule cet après-midi.

➔ Pavillon 1, Ring ovins, à 17 h 30.

» LES PÉPITES DE NOS RÉGIONS



« Aurélie Riviere Native a une exploitation multicultures : « On a 19 variétés de piments différents, on les mélange avec ce que l'on produit d'autre sur notre exploitation. Par exemple, ça se marie bien avec la fleur de bissap et son goût acidulé, ou le litchi, frais et sucré, qui donne du pep. Retravaillés dans une pâte de piment rouge, les gens adorent. »

➔ Pavillon 7.2, allée K. La Réunion.



« Grégoire Harel codirige La Distillerie du Voyageur. « Notre best-seller est le café normand, un café calvados revisité. On a d'abord le calvados, qui pose sa pomme sur la langue, puis le café, qui va s'ouvrir, et le tout se finit sur une longueur cacao avec une petite touche de noisette. Et avec une glace au café ou un petit gâteau au chocolat, ça s'accorde parfaitement. »

« On a créé une liqueur de verveine spéciale pour les Verts de Saint-Étienne, la "Verte des légendes". On a amélioré notre recette à cette occasion. Ils nous ont choisis parce qu'on est en bio, qu'on a une certaine éthique de travail et qu'on fait ça à la main, de manière artisanale », indique Aurélie Tindilière, paysanne-liquoriste.



➔ Pavillon 7.3, allée D. Nouvelle-Aquitaine.



« On fait découvrir des tartinables à base d'algue. Sous cette forme, c'est plus simple de convaincre le public d'y goûter. On y trouve, par exemple, de la Laitue de mer ou de la dulse, qui sont très riches en fibres et minéraux », expliquent Laurène et Lucie de l'association « Merci les Algues », qui regroupe des agriculteurs et transformateurs d'algues.

➔ Pavillon 7.3,5.2, allée D. Bretagne.



➔ Pavillon 7.2, allée J. Île-de-France.

« Karine Fallot, paysanne-herboriste, cultive des plantes aromatiques et médicinales : « Je les valorise sous forme de soins. Mon produit phare, c'est le sérum à la rose de Damas, dont les principes actifs sont excellents. On ne se doute pas que cette fleur est cultivée dans le Val-d'Oise. Pourtant, elle s'adapte très bien à nos sols et à notre météo. »

PHOTOS : SCOPITONE

HACKATHON GAIA : LES PROJETS DÉVOILÉS

Les dix équipes sont sorties de leur « aquarium » hier à 17 h pour présenter leurs innovations digitales dopées à l'IA et dédiées à l'agriculture. La restitution a eu lieu sur le podium de La Ferme Digitale. Sur la photo : Axeréal, une coopérative agricole et agroalimentaire française, présente un agent IA permettant à des commerciaux de déterminer si un agriculteur est éligible à une démarche d'agriculture régénérative, en posant des questions en langage naturel.



PHOTO : SCOPITONE



PHOTO : SCOPITONE

CGA DES ANIMAUX LE PLUS GRAND RENDEZ-VOUS DES ÉLEVEURS FRANÇAIS

Avec 7 espèces représentées, près de 3 000 animaux, près de 400 races et variétés et plus de 1 400 éleveurs participants : le Concours Général Agricole des animaux est un rendez-vous unique qui récompense, depuis plus de

150 ans, ce que l'élevage français produit de mieux en matière de génétique. C'est l'une des attractions principales du Salon pour le grand public, mais c'est également un rendez-vous professionnel très important : les éleveurs ont

« IL Y A, DEPUIS L'OUVERTURE, UNE FORTE AFFLUENCE AUTOUR DU RING PORCINS. »

Dominique Carrère,
commissaire général
du CGA porcins.

Que ce soit pour les concours, les remises des prix, ou lors des animations, le public est vraiment au rendez-vous cette année. Il y a, depuis l'ouverture, une forte affluence autour du Ring porcins. Nous avons les concours de races bien sûr, avec 6 races engagées et environ 60 animaux présents au Salon : Porc Gascon, Pie Noir du Pays Basque, Landrace, Large White, Cul Noir du Limousin et Porc de Bayeux. Avec un peu plus d'engagement de porcs gascons pour ce

Concours Général 2026. La vente aux enchères a connu elle aussi un franc succès, avec des restaurateurs et des entreprises qui étaient au rendez-vous et des prix de vente plus élevés que l'an dernier.

Côté animations, des événements ont lieu tous les jours sur le ring et autour des stands. Les éleveurs y donnent des informations sur les races, parlent des questions de traçabilité et de génétique. C'est encore cette année une très belle opportunité pour les producteurs et toute une filière d'échanger avec le public autour de l'importance de leur travail sur l'excellence des produits que nous allons consommer.

l'occasion de comparer leurs productions et peuvent multiplier les échanges autour des techniques et des évolutions génétiques de leur filière. Un savoir-faire qui attire de plus en plus de professionnels étrangers autour des rings.

L'affluence était impressionnante hier autour du Ring porcins du Pavillon 1 pour assister au Concours Général d'une race à très faible effectif, le Porc de Bayeux. Une belle occasion de mettre en lumière le patrimoine agricole normand.

SIA'PRO : POURQUOI Y ALLER AUJOURD'HUI ?

Dernier jour du Salon des technologies et solutions agricoles ! Voulu par les filières agricoles pour les agriculteurs, le SIA'PRO poursuit sa mission : délivrer des réponses concrètes aux problématiques de tous les

professionnels de l'agriculture. Objectifs : améliorer les revenus et la qualité des productions à travers des innovations vraiment accessibles. Cinq conférences sont au programme du Forum aujourd'hui, avec un focus sur la production d'énergie et les différents modèles économiques possibles, à 11 h, et la réduction des charges de mécanisation comme

SIA'PRO
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
TECHNOLOGIES ET SOLUTIONS AGRICOLES

vecteur d'amélioration des marges, à 14 h. Toutes les conférences se poursuivent au Café des Agris pour partager des retours d'expérience et trouver des idées dans la convivialité.
➔ Pavillon 5.2.



PAVILLON 1 HISTOIRE D'UNE REPROGRAMMATION EXPRESS



Le Cadre noir de Saumur



Véhicule de formation (meneurs et chevaux), appelé squelette.

À la suite de la décision des OS bovines d'être présentes sans leurs animaux, Comexposium a dû, en six semaines, repenser l'implantation du Pavillon 1 et l'ensemble des animations du Grand Ring.

Le 13 janvier 2026, les organismes de sélection des races bovines annoncent que leur présence au Salon International de l'Agriculture se fera sans leurs animaux. Un mois plus tard, le Salon ouvre ses portes dans une configuration inédite pour le Pavillon 1 et un nouveau programme de 90 heures d'animations sur le Grand Ring. En quelques semaines, les équipes de Comexposium sont parvenues non seulement à créer un univers cohérent, mais aussi à proposer une expérience de visite spectaculaire et très diversifiée :

démonstration d'attelages de tradition avec l'Institut français du cheval et de l'équitation, représentations de voltige, séances d'exercices du Cadre noir de Saumur, défilés des confréries, présentations d'ovins et des races bovines...

RÉACTIVITÉ ET LOGISTIQUE

Pour réussir ce tour de force, l'organisation du Salon a fait appel à des compétences en interne, qui officient habituellement sur d'autres salons (Foire de Paris, Création & Savoir-faire, SIAL...) et qui sont intervenues en renfort. Margaux Lemarchand, responsable des opérations live explique : « Pour le SIA, notre directrice, Anne-Laure Fisch, s'est rapprochée des OS des secteurs équin et asins pour construire des animations sur le Grand Ring. Ils ont répondu présent ! » Mais il a fallu encore

passer de nombreux appels pour trouver des artistes libres aux dates du Salon, afin de diversifier des représentations qui se succèdent toutes les demi-heures. Autre difficulté : la logistique pour coordonner le planning des présentations et des concours des équidés du Pavillon 6 avec celui du Grand Ring du Pavillon 1. D'autant que le chemin entre les deux halls n'est pas le plus simple du Parc. Il a donc fallu dessiner un parcours de déplacement spécifique empruntant en partie la voie publique. « Il faut entre 20 et 30 minutes pour rejoindre le Pavillon 1 en passant sous le périphérique et en traversant des voies de tramway... La première "transhumance" s'est faite avec 20 ânes. Nous étions tendues ! », détaille Mélissa Robert, assistante des opérations live. Malgré les difficultés, le programme des animations reste fluide, grâce à la capacité d'adaptation des équipes de Comexposium quelle que soit la situation et à la contribution active des OS. Le résultat de la volonté collective de présenter un Salon attractif.



Margaux Lemarchand et Mélissa Robert.

LE CUIR, LE PLUS LUXE DES COPRODUITS DE L'ÉLEVAGE

Présent sous toutes ses formes au Salon, le cuir reste l'un des plus nobles coproduits de l'élevage.

C'est dans le Pavillon 1, au plus près des animaux, que l'Alliance France Cuir tient son stand « Vachement Cuir ». Une proximité avec les éleveurs qui n'est pas un hasard : « Notre croyons au pouvoir du collectif et nous nous employons à faire travailler ensemble toute la filière, de l'éleveur à l'artisan ! En étant soudés, nous pouvons faire face à tous les défis. Les enjeux des uns sont les enjeux de tous », déclare

Christophe Dehard, président de l'Alliance France Cuir.

UNE FILIÈRE DYNAMIQUE

En tant que coproduit de l'élevage, le cuir a une belle carte à jouer au bénéfice de toutes les parties prenantes. La France peut s'appuyer sur l'excellence de sa filière : elle est le 3^e exportateur mondial de cuirs et peaux bruts, avec 30 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 12 000 entreprises et 170 000 salariés dans les industries du cuir, de la tannerie-mégisserie, de la chaussure, de la maroquinerie... Chaque année, plus de 145 000 tonnes de peaux sont ainsi récupérées par la filière française du cuir en France,



PHOTOS : SCOPITONE

contribuant à réduire le gaspillage et à sublimer cette matière première. L'Alliance France Cuir a créé un espace où peuvent dialoguer tous les professionnels, ainsi que des stands pédagogiques à destination du public. « De quoi déconstruire certaines idées reçues, en rappelant qu'on ne tue pas les animaux pour le cuir : il s'agit de schémas de valorisation », rappelle Christophe Dehard. L'espace « marques de vie » permet, par exemple, de prendre conscience que le cuir peut présenter des aspérités qui ne doivent plus être considérées comme des défauts, mais comme des témoins de l'histoire de l'animal.

➔ Pavillon 1, allée E.

Bien d'autres secteurs...

Ils ne sont pas les principaux produits d'une activité agricole, ni des déchets. Ces résidus issus d'un procédé de production ont de nombreux débouchés. Ils s'inscrivent dans un système de production circulaire, permettant d'éviter le gaspillage, de préserver l'environnement et de dégager des revenus économiques non négligeables ! En France, le

volume de coproduits a été estimé à 12,1 millions de tonnes de matière sèche en 2017. Trois secteurs en génèrent à eux seuls plus de la moitié : les oléagineux, la sucrerie et l'amidonnerie-féculerie. Mais les coproduits sont aussi issus de bien d'autres secteurs : distillerie, meunerie, industrie de la viande, de la pêche et de l'aquaculture, industrie laitière, vin, brasserie...



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 MARDI 24 FÉVRIER

12h - 15h Animation Testez vos connaissances des essences de bois, découvrez les métiers de la filière bois et explorez la valorisation des matériaux
14h45 - 16h Temps fort Lutter contre les inondations avec les agriculteurs : développer les Zones d'Expansion des Crues
16h30 - 17h30 Temps fort De la Métropole du Grand Paris à l'Axe Seine : commerces de proximité et tourisme créatif, moteurs d'attractivité
➔ Pour un approvisionnement alimentaire de proximité et des Centres-Villes Vivants
➔ « Destination Seine » : l'écotourisme de proximité le long de l'Axe Seine



CONSULTEZ LE PROGRAMME COMPLET
rencontres | dégustations | animations

#SolidaritéMontAval

LA PHOTO mystère

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

LA REINE
DES
ABEILLES ?



RÉPONSE : L'abeille noire, ou Apis mellifera mellifera, est considérée comme la plus commune dans nos ruchers. Une race très ancienne présente dans toutes les régions de France avec quelques différences : abeille noire bretonne, corse, provençale ou cévenole.

En bref

■ DÉGUSTATION DE POISSONS D'EAU DOUCE

La Région Auvergne Rhône-Alpes et le Comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture (CIPA) vous proposent - aujourd'hui seulement - de venir déguster de superbes poissons d'élevage : truite, truite fumée, omble chevalier, saumon de fontaine... De 10 h à 19 h.

➔ Pavillon 5.2, allée C.

■ UN BURGER DE CHAMPION

La région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur propose sur son stand, aujourd'hui à 15 h une dégustation de burgers 100% composé de produits frais issus de l'agriculture vaclusienne, sous forme d'un « showcooking » animé par Joannes Richard, champion du monde 2023 de la discipline.

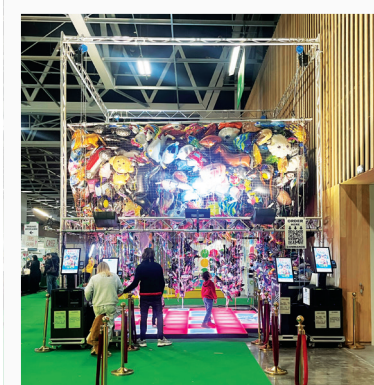
➔ Pavillon 7.2, allée J.

VU DANS LES ALLÉES

Sur un air de fête !

Ballons Wallis innove avec un stand haut en couleur, de la piste de danse lumineuse aux ballons en forme d'animaux.

➔ Pavillon 6, allée E.



PHOTOS : SCOPITONE

UN ÉCUSSON SPÉCIAL SIA POUR LES GENDARMES

Pour la première fois, le Groupe d'investigation cynophile (CIG) de la gendarmerie des Yvelines (78) porte un écusson spécialement conçu pour le Salon International de l'Agriculture. Si l'insigne conserve certains symboles du CIG, la couleur verte a remplacé le bleu de la gendarmerie, et l'empreinte d'une patte de chien s'est aussi glissée dans le logo du Salon. Son créateur, Daniel Sang, se dit très fier : « Ça a énormément de sens pour moi », explique le gendarme réserviste, lui-même ancien maître-chien de l'armée de Terre. Le CIG des Yvelines est en démonstration aujourd'hui à 10 h 30 et à 15 h.

➔ Pavillon 4, podium chiens & chats.



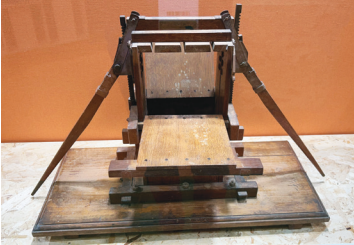
Maquette pour apprendre à lier les foin (1880).

AGRI'CURIOSITÉ, UNE BALADE DANS LE PASSÉ

Photos, maquettes, miniatures et reliques agricoles sont exposées dans ce cabinet de curiosités du Pavillon 2.2. Une découverte permise par les prêts de neuf institutions, comme celui du musée du Vivant d'AgroParisTech. Sa conservatrice, Aurélie Utzeri, a sélectionné d'étonnants objets : « J'ai proposé une série de collections issues du patrimoine de l'école, des collections scientifiques, anciennement à usage pédagogique. Les maquettes agricoles viennent, par exemple, de l'École d'agriculture de Grignon, fondée en 1826. »

➔ Pavillon 2.2.

Maquette de presse à paille (vers 1890).



Modèle anatomique d'une poule domestique.

SANS EUX, PAS DE SALON



NICOLAS BAZART
directeur technique
du groupe
Liberté Events.

LIBERTÉ EVENTS MONTE LES STRUCTURES DU SALON... AU GALOP !

Spécialiste de l'événementiel, Liberté Events assure plusieurs missions essentielles pour le Salon International de l'Agriculture.

Liberté Events est présent à chaque porte de Paris Expo Porte de Versailles, avec ses grandes « tentes » blanches utilisées pour la réception des visiteurs, de la presse et des exposants. « On assure montage et démontage d'une trentaine de structures extérieures, disséminées sur toute la surface du Parc », précise Nicolas Bazart, directeur technique du groupe Liberté Events.

CHEVAL PASSION

Mais ce n'est pas tout ! Il y a aussi les boxes des chevaux, les lices des rings (barrière en bois qui protège le public)... « On intervient une semaine avant l'ouverture, avec quatre équipes de cinq personnes, auxquelles s'ajoutent dix techniciens de plus sur les quatre derniers jours. Et, durant toute la durée du Salon, on

vérifie les lices chaque matin : il y a toujours un ou deux boulons à resserrer ! »

Concepteur, fabricant et installateur de structures indoor et outdoor, le groupe Liberté Events intervient sur de nombreux événements en France (dont Foire de Paris), avec une spécialité historique autour des équipements équestres. « L'entreprise est née avec la fabrication et la vente de vans pour chevaux. Et ma rencontre avec les gérants s'est faite sur les concours équestres. » Si l'entreprise, basée en Lorraine, a étendu ses activités depuis 1995, la passion pour le cheval ne s'est pas éteinte. Pour preuve, les gérants de Liberté Events ont lancé, il y a cinq ans, le Jump'Est, près de Nancy, considéré aujourd'hui comme le plus grand rassemblement équestre de la région.

PHOTOS : SCOOTITONE

DEMAIN AU SALON

● L'ÉVOLUTION DES MÉTIERS AGRICOLES

La conférence, organisée par la FNSEA et OCAPAT, doit aborder les nouveaux défis de la transition écologique et réunit des acteurs institutionnels, des branches professionnelles et des acteurs emploi-formation.

➔ Pavillon 5.1, Agora de l'espace Agri'Métiers, à 14 h.

● LES FIBRES AU CŒUR DE L'INNOVATION

Le stand Terres et Mers de Bretagne propose une animation tout au long de la journée de jeudi autour des fibres végétales et de leurs nouvelles applications, avec notamment LB Eco Habitat et l'association Collectif Paille Armoricaïn.

➔ Pavillon 7.3, allée K.



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 : SCOOTITONE
SCOOTITONE
ÉDITEUR DE MARQUE

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

www.cerfrance.fr

CERFRANCE