

La gazette du SIA

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



n°6 ÉDITION DU
26 FÉVRIER 2026

LA GRANDE FAMILLE DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



LA RELÈVE DE L'AGRICULTURE EST DÉJÀ AU SALON

Le Challenge Caprin
Inter-Lycées.

Le Salon International de l'Agriculture donne lieu chaque année à de nombreuses compétitions dédiées aux jeunes, qui transforment Paris en capitale de la relève agricole. L'occasion pour les agriculteurs de demain de témoigner de leur vocation et de prouver leur talent à leurs aînés.

Les Ovinpiades des Jeunes Bergers ont lancé les festivités dès le premier jour du Salon, samedi dernier. Cette finale nationale, organisée par Interbev Ovins, dans le cadre du programme Inn'ovin, a rassemblé les meilleurs candidats issus des finales

régionales se destinant au métier d'éleveur à travers des épreuves inspirées des gestes quotidiens de la profession. Hier, ce sont les jeunes des établissements agricoles ayant une formation ou une spécialisation caprine qui ont participé au Challenge Caprin Inter-Lycées sur

le Ring ovins du Pavillon 1. Pendant que, dans le Pavillon 7, le Concours des Jeunes Professionnels du Vin (CJPV) mettait en évidence les aptitudes à la dégustation des vins des futurs jeunes professionnels de la filière viticole. Plusieurs finales nationales, et même internationales dans certains cas, vont encore se dérouler d'ici dimanche, dans le cadre du Concours Général Agricole et à l'initiative de différentes interprofessions. L'occasion de découvrir celles et ceux qui sont prêts à s'engager pour nous nourrir demain.

Suite en page 2 ►►

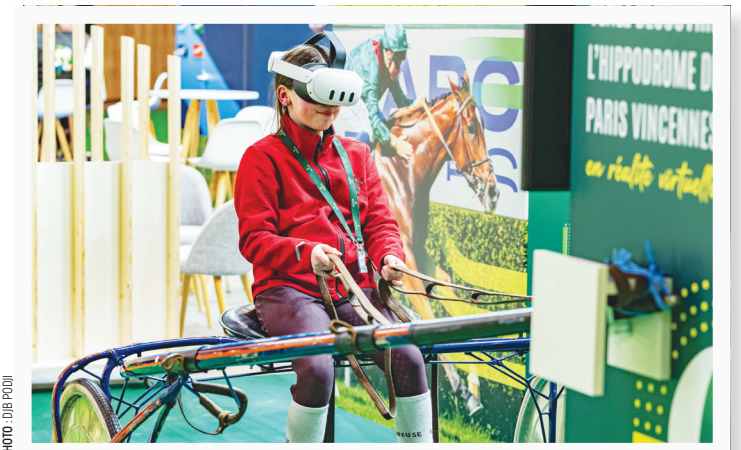
LA RENCONTRE DES AMBASSADEURS



Jérôme Despey, président du Salon International de l'Agriculture, et Valérie Leroy, directrice générale, ont accueilli hier 60 représentants d'une quarantaine de pays d'Europe et du monde, venus au Salon pour une séquence diplomatique placée sous le signe de la coopération agricole. L'occasion pour Jérôme Despey de rappeler que « le Salon est un lieu de rencontres, où se construisent des coopérations durables au service des agricultures du monde ».

Les délégations, réparties en deux groupes, ont pu visiter le Salon et ses différents pôles, et notamment le Pavillon de la Côte d'Ivoire. Mais aussi découvrir les filières céréalières, les solutions d'innovation, l'excellence de la génétique animale et la valorisation des produits de nos régions. La matinée s'est conclue par un déjeuner au restaurant des Médailles, qui met à l'honneur les produits distingués par le Concours Général Agricole.

VU DANS LES ALLÉES



Gentleman driver virtuel

Vivez une vraie expérience de course de trot, comme un driver professionnel, au cœur d'une course du tiercé.
➔ Pavillon 6, allée D.

Les lapins stars de la ferme

Ils font partie des mascottes de la ferme pédagogique, toujours prêts pour un câlin.
➔ Pavillon 5.2, allée C.



Effrayant mais délicieux

Les poissons de Terre et Mers de Bretagne peuvent parfois faire peur... Jusqu'à ce qu'on les déguste.
➔ Pavillon 7.3, allée K.



LE CHIFFRE
DU JOUR

219 000

C'est le nombre d'élèves, étudiants et apprentis formés dans l'enseignement agricole en 2025.
(Source : ministère de l'Agriculture.)

TEMPS FORTS DU JOUR

LES TROPHÉES DU CHALLENGE MARÉE PAVILLON FRANCE

Les trophées du concours qui couronne chaque année les plus beaux rayons de la grande distribution valorisant les produits de la pêche française labellisés Pavillon France, sont remis aujourd'hui à 13 h 30.

➔ Pavillon 5.2, allée C.

DES AGRICULTEURS À VOTRE ÉCOUTE

Les ambassadeurs Agridemain présentent leur exploitation, leurs productions et leurs pratiques, et participent à des échanges en évoquant les enjeux alimentaires, environnementaux et énergétiques.

➔ Pavillon 5.1, allée A.

► LA RELÈVE DE L'AGRICULTURE EST DÉJÀ AU SALON

Au-delà des produits et des animaux, le Concours Général Agricole propose 7 épreuves dédiées aux jeunes talents de l'enseignement agricole, hôtelier ou commercial, ainsi qu'aux futurs professionnels.



PHOTO: CLÉMENTINE LOPEL

LE CONCOURS JEUNES JURÉS DES PRATIQUES AGRO-ÉCOLOGIQUES (CJIPA)

Il place les candidats en position d'experts devant intervenir sur des parcelles d'agriculteurs volontaires pour les accueillir. Ils doivent évaluer comment valoriser les ressources locales pour répondre aux enjeux environnementaux.

LE TROPHÉE INTERNATIONAL DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE (TIEA)

Cette année, l'absence des bovins a sensiblement modifié le programme de ce prix prestigieux. L'épreuve de manipulation des animaux a été annulée et, dimanche, les élèves seront donc jugés sur une épreuve de communication, avec la diffusion d'une vidéo réalisée en établissement

et une présentation sur le thème « Résilience en élevage bovin ».

LE TROPHÉE CANIN INTER-LYCÉES (TCIL)

Il s'adresse aux élèves, apprentis, stagiaires, ou étudiants spécialisés en filière canine, âgés de 15 à 25 ans, issus d'établissements agricoles publics ou privés. Les candidats doivent rédiger un article de presse, réaliser des gestes liés au bien-être animal et des exercices d'éducation.

LE CONCOURS DU JUGEMENT D'ANIMAUX PAR LES JEUNES EUROPÉENS (CJA)

Ce concours évalue les capacités de pointage morphologique des animaux. Les participants, élèves ou jeunes professionnels, âgés de 15 à 25 ans, démontrent leur aptitude à

apprécier les animaux reproducteurs caprins, équins ou ovins.

LE CHALLENGE CAPRIN INTER-LYCÉES

Il s'est déroulé hier et est destiné à promouvoir les lycées agricoles disposant d'une formation en élevage caprin. Les participants doivent présenter leur établissement, répondre à un quiz et parler pendant 3 minutes du futur de l'élevage caprin, en imaginant les évolutions possibles du métier dans vingt ans.

LE CONCOURS DES JEUNES PROFESSIONNELS DU VIN (CJPV)

Ce concours international, qui s'est aussi déroulé hier, met en évidence les aptitudes à la dégustation des vins des futurs jeunes professionnels de la filière viticole.

FINALES DU CONCOURS DES JEUNES BOUCHERS

Parallèlement aux différents concours jeunes du CGA, le Concours des Jeunes Bouchers est un autre temps fort du Salon International de l'Agriculture. Organisé par Interbev, l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes, il réunit, depuis samedi, 16 apprentis venus de toute la France pour défendre l'excellence de leur savoir-faire devant un jury de Meilleurs Ouvriers de France. Avec, au programme, des épreuves techniques exigeantes de découpe et de préparation.

➔ Pavillon 1, allée E. Aujourd'hui à partir de 11 h.



PHOTO: SCOPTONE

VU DANS LES ALLÉES

Dominique Rocheteau, le « Vert » de l'amitié

La légende de l'AS Saint-Étienne et du foot français, en dédicace sur le stand de la Creuse, hier et aujourd'hui.

➔ Pavillon 7.3, allée D.



PHOTO: SCOPTONE

En bref

■ APPRENDRE À DÉCRYPTER LES ÉTIQUETTES

6 jeunes agriculteurs bretons vous aident à décrypter les étiquettes, tout en dégustant leurs produits. Sur le stand Terres et Mers de Bretagne.

➔ Pavillon 7.3, allée K.

■ UN CHEF, UN FROMAGER

Le concours Cheese Lab réunit fromagers et chefs pour une expérience culinaire inédite sur le stand du Cniel / Les Produits laitiers. En direct, à partir de 12 h.

➔ Pavillon 1, allée L.

■ SOIRÉE JEUNES FORESTIERS

Jeunes ou futurs forestiers sont invités à partir de 18 h sur le stand de Fransylva. Inscription obligatoire sur la page LinkedIn de Forêt Sphère.

➔ Pavillon 5.2, allée D.

TÉMOIGNAGES



LISE JAY,
19 ans, étudiante au lycée agricole de La Côte-Saint-André.



LUCIE ROZIER,
19 ans, étudiante en BTS technico-commercial option vin, bières et spiritueux, au lycée agro-viticole Bel-Air, à Belleville-en-Beaujolais.

Où êtes-vous en formation ?

Au CFPPA de La Côte-Saint-André, dans l'Isère. À la base je viens du domaine laitier, mais aujourd'hui, je représente la région Rhône-Alpes pour le **Trophée du meilleur pointeur de caprins** du Salon. Quand j'ai eu l'occasion de participer à la qualification, j'y suis vraiment allée pour l'expérience. J'ai réussi à me qualifier un peu par hasard.

D'où vous vient cet attrait pour les caprins ?

Je suis globalement passionnée d'élevage et d'agriculture et je viens d'une famille d'agriculteurs. Mes parents n'ont pas de chèvre, mais je me tourne vers cette filière, car, selon moi, ce sont des animaux qui gagnent à être connus et qui méritent leur place dans l'agriculture et dans l'élevage.

Comment êtes-vous entrée dans le monde du vin ?

J'ai commencé par faire un bac STMG, donc j'ai toujours voulu travailler dans le commerce, mais je ne savais pas trop dans quel secteur... Il y a deux ans, j'ai fait un stage au Comptoir des Vignes, et c'est comme ça que tout a commencé : j'ai trouvé ma voie ! Ils m'ont prise en apprentissage et j'adore mon métier. Hier, j'ai participé au **Concours des Jeunes Professionnels du Vin**.

Qu'est-ce qui vous plaît particulièrement ?

J'ai découvert le monde des viticulteurs, qui travaillent une année entière pour nous fournir les bouteilles proposées dans nos caves. Il y a une histoire à raconter quand on vend une bouteille, et c'est ça qui est génial.



NATHALIE MADON,
proviseure du lycée agro-viticole Bel-Air, à Belleville-en-Beaujolais.

Quelle importance a le Concours des Jeunes Professionnels du Vin pour votre établissement ?

Une grande importance ! Chaque année, nous préparons nos jeunes de 2^e année au Concours. Nous organisons une présélection dans notre établissement en janvier et, cette année, quatre de nos étudiants ont été sélectionnés : une en licence négociateurs des

vins, bières et spiritueux, une en BTS viticulture-œnologie, et deux en BTS technico-commercial.

Qu'est-ce qu'un tel concours apporte aux jeunes ?

Ils ont besoin d'acquiescer de l'expérience, donc cela permet de les entraîner. Ça permet aussi de les ouvrir à différentes techniques, aux défis climatiques et à l'internationalisation. Et c'est une façon de valoriser leur talent ! Cette participation leur sera utile pour la suite de leur carrière, ils peuvent le mettre en avant sur leur CV. Et aujourd'hui, c'est important dans le domaine du vin. Dire qu'ils ont été finalistes, ce n'est pas rien.



LES RETROUVAILLES DE L'ANNÉE POUR LES AGRITWITTOS

Hier, l'association FranceAgriTwittos a tenu son assemblée générale au Salon International de l'Agriculture. Une réunion suivie d'un apéro à

l'espace convivialité du Pavillon 4 et de la photo de famille. Les Agritwittos œuvrent à diffuser une image positive des métiers de l'agriculture.

PHOTO: SCOPTONE

PHOTO: DR

ITALIE : LA BOTTE SECRÈTE

Le Pavillon 7.1 vous accueille avec les doux parfums de la meilleure gastronomie italienne. Si vous êtes fan de parmesan, le stand de la **famille Brugnoli** (1) devrait vous ravir ! La Sardaigne est aussi à l'honneur avec un stand de produits typiques, et notamment son excellente mortadella (2). **Liliana Burgio** (3) vous propose les trésors de Sicile issus de plusieurs générations de tradition familiale : la caponata, les tomates séchées ou les poivrons marinés. Et, pour finir votre dégustation, pourquoi pas un limoncello à la pistache de **MAP Italia** (4).

➤ Pavillon 7.1, allées E à G.



1



2



3



4

UNE COLLECTION UNIQUE DE MÉDAILLES DU CGA

Tom Huber, chargé de mission du Concours Général Agricole, est le détenteur passionné d'une impressionnante collection de médailles du CGA. Si le Concours existe depuis plus de 150 ans, les médailles étaient à l'origine destinées aux jurés et aux commissaires des produits & vins, les lauréats recevant des diplômes. Quant aux éleveurs d'animaux, ils ont toujours reçu des plaques en fonte. « C'est à partir de 1958 que l'on voit apparaître les premières médailles, avec des visuels différents chaque année : des paysages agricoles, des représentations de produits... », explique Tom Huber. Jusque-là, ne

figurait sur les médailles que l'année du Concours. La première feuille de chêne n'est arrivée qu'en 1999. » Parmi les 81 médailles de sa collection, la plus ancienne (en photo), où figure une représentation de Notre-Dame de Paris, date de 1959.

UN INTÉRÊT HISTORIQUE

Si Tom Huber n'est pas issu d'une famille d'agriculteurs, il a toujours été passionné par le monde agricole et a fait des études qui l'ont mené

à devenir, pendant sept ans, salarié dans différentes exploitations : élevage laitier, céréales, poules pondeuses... Quant à sa collection, il l'a construite au fil du temps : « Je trouvais que l'objet était beau et qu'il avait un véritable intérêt historique. Ce n'est que bien après, il y a trois ans, que j'ai eu l'opportunité de travailler au CGA ! Une vraie chance ! ». Tom cherche encore des médailles de 1958, apparemment plutôt rares. Si vous en possédez une, faites-lui signe !



PHOTOS : SCOPITONE

Métropole
du Grand Paris

Des produits locaux dans vos assiettes

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

PAVILLON 5.2 – STAND D020



PROGRAMME DU JEUDI 26 FÉVRIER

- 12h - 15h Animation** À la découverte des graines d'Ile-de-France
- 15h - 16h Temps fort** Soutenir les communes dans la transition de leur restauration collective via le réseau métropolitain des cantines engagées et l'Appel à Projet « Restauration collective Bio et Locale »
- 16h30 - 17h30 Temps fort** S'engager dans la décarbonation du périmètre métropolitain



CONSULTEZ LE PROGRAMME COMPLET
rencontres | dégustations | animations

#AlimentationDurable

LA PHOTO mystère

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

QUELLE EST CETTE POMME ?



RÉPONSE : c'est une Gala. Originale de Nouvelle-Zélande, elle reste l'une des préférées des Français. Juteuse, ferme et croquante, avec un goût très sucré, elle se récolte en septembre et se conserve très bien au frais.

PHOTOS : SCOPITONE

SEMENCES DE JARDIN : LES NOUVELLES TENDANCES « NAISSENT » AU SALON

Thym serpolet, mélange spécial tortues, piment habanero, épinard-fraise... C'est en écoutant les visiteurs du Salon International de l'Agriculture que les semenciers élargissent leur catalogue de graines « grand public ». Focus.

C'est une particularité que peu de visiteurs imaginent en arpentant les allées du Salon International de l'Agriculture : leurs questions, envies, coups de cœur influencent directement les catalogues des semenciers. Pour Sanrival, semencier français fondé en 1937 (780 références et 5 millions de sachets vendus par an), le Salon est devenu un véritable laboratoire d'observation. « On vend à la grande distribution, donc on a peu de relation directe avec le



consommateur. Le Salon est un point de contact précieux », explique Louis Hatet, directeur général de l'entreprise, présente sur le Salon depuis dix-huit ans. Lorsqu'une demande se répète, elle finit par entrer au catalogue, comme le mélange spécial tortues terrestres ou encore le thym serpolet, deux nouveautés 2026. Derrière cette écoute attentive se dessine une tendance de fond : les jardiniers amateurs découvrent de



PHOTOS : SCOPITONE

nouvelles saveurs durant un voyage, sur les réseaux sociaux, à la télé, et veulent les retrouver dans leurs jardins. « Sept commandes sur dix contiennent un sachet de graines exotiques », souligne Louis Hatet.

FLEURS VERSUS PESTICIDES

Autre grande tendance : la fleur, qui retrouve sa place dans les jardins, y compris dans les potagers. Dans des espaces de plus en plus réduits, les jardiniers apprennent à marier légumes et fleurs pour mieux se

passer des pesticides. L'œillet d'Inde ou la capucine éloignent les pucerons, par exemple. « C'est une meilleure connaissance du jardinage, qui fait l'alliance entre graines potagères et florales », résume Louis Hatet. La demande se porte aussi vers des mélanges de jachères fleuries, faciles à semer, et vers des variétés résistantes à la sécheresse, signe que le changement climatique recompose lui aussi les priorités du jardinier amateur.

➤ Pavillon 4, allée C.

SYRPA'WARDS LE PALMARÈS

Le SYRPA, le réseau des communicants de l'agriculture, a dévoilé hier soir le palmarès des campagnes les plus innovantes :

- **Catégorie éco-responsable :** AgroParisTech.
- **Pédagogie remarquable :** Prince de Bretagne.
- **Saveurs et savoir-faire :** département des Hautes-Alpes.
- **The campagne de com :** Cultures sucre.
- **Coup de cœur du jury :** département de Vaucluse.
- **Nouveauté de l'année, le coup de cœur du président (Michel Biero) :** Chez les Landais.

Retrouvez les réactions des gagnants dans l'édition de demain.

ARMAND, LE MOUTON STAR DES RÉSEAUX !

Il cumule les prix et a plus de 2 000 abonnés sur Facebook : Armand est le mouton dont tout le monde parle. Paul Rechenmann, l'un des cinq copropriétaires, nous raconte son histoire.

Comment est né le phénomène Armand ?

Paul Rechenmann : D'une blague, un soir au Salon International de l'Agriculture, avec quatre amis. Nous sommes tous éleveurs, mais d'animaux différents, et nous avons décidé d'acheter un mouton Texel pour le présenter au CGA en 2025. On est arrivés deuxième. Entre-temps, on avait créé une page Facebook avec des montages drôles d'Armand, et elle a fait le buzz. Durant le SIA 2025, beaucoup de gens sont venus nous voir. Parmi eux, des personnalités comme JoeyStarr et une ministre. Puis, l'effet de mode a continué sur les salons régionaux.

Vous concourez au CGA 2026 ?

P. R. : Bien sûr. Et Armand a même gagné trois prix cette année, dans les catégories viande et laine.



Paul Rechenmann, Armand et Yves Lacroix.

C'est quoi le secret pour être formidable comme Armand ?

P. R. : Du côté de la laine, Armand a une toison homogène et un très bon tassé. Et du point de vue de la viande, il présente les caractéristiques attendues pour le standard de la race. Mais le plus important, peut-être, c'est qu'il est très docile et extrêmement gentil. On a de la chance.

➤ Pavillon 1.



PHOTO : SCOOPITONE

SANS EUX, PAS DE SALON



ANAÏS KAGNY
Cofondatrice
de RE'UP

RE'UP LES DÉCHETS ORGANIQUES TROUVENT UNE SECONDE VIE

En récupérant les déchets organiques, RE'UP permet leur recyclage en biocarburant et fertilisant. Un cercle vertueux dont vous - exposants et restaurateurs du Salon International de l'Agriculture - êtes les premiers acteurs !

Cinq tonnes de biodéchets, dont plus de 800 kilos d'huiles usagées, ont été récoltées sur les neuf jours de Salon en 2025 pour être valorisées. « C'est 25% de plus qu'en 2024 », se réjouit Anaïs Kagny, cofondatrice de RE'UP, qui organise depuis 2023 la récupération des déchets organiques : restes de repas, résidus de cuisson... « En trois ans, les pratiques ont évolué avec de plus en plus d'exposants et restaurateurs concernés par les enjeux du recyclage. On ne peut que les féliciter et les encourager à continuer. »

AVEC L'AIDE DES RANGERS

Pour étendre cet engagement, les équipes de RE'UP agissent. Par l'information et la pédagogie, tout d'abord, grâce à l'action de sensibilisation des six Recycling

Rangers qui vont à la rencontre des restaurateurs, en amont et pendant la durée du Salon. En déployant, ensuite, des dispositifs simplifiant les dépôts volontaires. « Comprendre les besoins et faciliter la vie de tous : ce sont nos deux objectifs majeurs. » Cette année, les points d'apport volontaire sont situés à l'intérieur des Pavillons : un grand dans le Pavillon 1 et trois dans le Pavillon 7. Autre nouveauté 2026 : l'ajout de containers pour la récupération des graisses. Chaque jour, les huiles, graisses et autres déchets organiques sont collectés et acheminés vers deux entreprises de valorisation en Île-de-France, Quatra et TRYON, qui transforment cette matière première en compost, biogaz et carburants durables, à destination des exploitants agricoles de la région. Rien ne se perd, tout se réemploie !

PHOTOS : COLUMBECLEVER

DEMAIN AU SALON

Un escape game au Salon !

Venez découvrir la réalité quotidienne du travail d'un jeune agriculteur sur le stand de la MSA, à travers trois énigmes captivantes et amusantes. Un escape game qui révèle les opportunités offertes par l'agriculture aux jeunes.

➤ Pavillon 5.1, allée D.

Top Chef c'est parti !

Sur l'espace Groupe M6, l'animateur Stéphane Rotenberg présentera demain les 16 nouveaux candidats de la 17^e saison de Top Chef. Une nouvelle brigade composée de 12 hommes et 4 femmes prêts à s'affronter face à un jury de chefs étoilés.

➤ Pavillon 4, allée A.



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

La gazette **SIA**

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

CENECA 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

www.cerfrance.fr

CERFRANCE