

La gazette du SIA



n°8 ÉDITION DU
28 FÉVRIER 2026

LA GRANDE FAMILLE DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



PHOTO: SCOPSTONE

PRÉSENTER, EXPLIQUER, FAIRE GOÛTER... LE RENDEZ-VOUS DES SAVEURS

Le Salon international de l'Agriculture s'impose comme un lieu de reconnexion essentiel entre les Français et leur alimentation.

« **B**eaucoup de jeunes ne savent pas qu'un hamburger provient de la vache ! » Le constat d'Arnaud Lemoine, directeur du CENECA, résume parfaitement le défi que relèvent chaque année les exposants du Salon International de

l'Agriculture : expliquer, transmettre et séduire pour que le grand public renoue avec ce savoir « paysan » qui, autrefois, passait des parents aux enfants. En quelques décennies, le lien de proximité entre les agriculteurs et la population s'est distendu, du fait, en partie, de la diminution du nombre d'exploitations :

971 000 agriculteurs en 2001, moins de 360 000 aujourd'hui. Le Salon représente une occasion unique de retisser les fils de la connaissance. Mais expliquer ne rime pas avec ennuyer. Au contraire, et les exposants l'ont bien compris : le ludique et le plaisir priment. D'où la multiplication de démonstrations sur l'origine des ingrédients, d'ateliers de fabrication et de séances de dégustation. Ces expériences sensorielles ancrent un savoir qu'aucun livre ou site internet ne saurait transmettre. Les chefs font ainsi partie du jeu. Sur les scènes culinaires du Salon, ils subliment les produits face au public, transformant une démonstration en récit : celui d'un territoire, d'un savoir-faire, d'une saison. Car comprendre ce que l'on mange, c'est aussi apprendre à mieux le respecter.

Suite en page 2 ►►

GROUPAMA, PARTENAIRE HISTORIQUE DU SIA, SOUTIENT LA SIA'TTITUDE EN TANT QUE SPONSOR OFFICIEL.

« La SIA'ttitude, c'est le code de conduite du SIA, auquel nous sommes fiers de nous associer. » **GROUPAMA**

Le dispositif s'articule autour de 3 axes :

- **Bien-vivre ensemble :** accueil adapté, inclusion des publics, expérience de visite pensée pour tous, comportements respectueux, consommation d'alcool raisonnée, parcours maîtrisés, informations claires...
 - **Respect des animaux :** conditions d'accueil rigoureuses, permanence vétérinaire, signalétiques pédagogiques...
 - **Respect de l'environnement :** sobriété, tri et réemploi favorisés, pédagogie.
- Groupama vous propose une pose hydratation au Bar à eau et vous offre une éco-cup.

RESPONSABLES ENSEMBLE



PHOTO: JIS

VU DANS LES ALLÉES

Dernier coup de peigne

Le toilettage, c'est l'étape indispensable avant de passer sur le ring. Pour se faire beau, mais aussi parfois, selon les races, pour y voir plus clair.

➔ Pavillon 4, Ring chiens & chats.



PHOTO: SCOPSTONE



LE CHIFFRE DU JOUR

23 milliards

C'est la quantité de litres de lait de vache produits en France, 2^e pays producteur en Europe après l'Allemagne. (Source : Agreste 2023)

TEMPS FORTS DU JOUR

■ LE GRAND DÉFILÉ

Le défilé des races, l'un des plus beaux spectacles du Salon, revient cet après-midi sur le Grand Ring ! Une large sélection de races paradera pour le plus grand plaisir des petits et grands. À partir de 13 h 30.

➔ Pavillon 1, allée L.

■ PRIX DU MEILLEUR CHAT

Le concours des chats, dans le cadre du Concours Général Agricole, se poursuit aujourd'hui, suivi entre 15 h 30 et 16 h 30, du prix le plus prestigieux : celui du Meilleur chat, toutes races confondues.

➔ Pavillon 4, Ring chats & chiens.



STÉPHANE ROTENBERG TOP CHEF, C'EST PARTI !

Présentation de la 17^e promo de Top Chef. Première émission le 4 mars sur M6. ➔ Pavillon 4, allée A.

MISS FRANCE SUR LE STAND DE TAHITI

➔ Pavillon 7.2, allée M.

PHOTO: SCOPSTONE

»

FRANÇOIS FERRAND, RESPONSABLE DU CIPA (COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES PRODUITS DE L'AQUACULTURE)

« LES DÉMOS CULINAIRES PERMETTENT DE FAIRE MIEUX CONNAÎTRE NOS PRODUITS »

« Nous avons une superbe production en France de poissons d'aquaculture, avec un fleuron qui est la truite. Nous produisons 50 000 tonnes de poisson en France, dont 40 000 tonnes de truites. Et pourtant, 70 % des poissons consommés en France sont importés. Nous sommes là pour dire que les producteurs français font bien leur travail. Nous avons développé le logo "Origine France", comme pour le porc ou la volaille. La souveraineté alimentaire passe aussi par l'aquaculture. Mais

nous avons, nous aussi, un souci de renouvellement des générations. Il faut attirer les jeunes.

POUR SOUTENIR NOTRE ACTION

Nous sommes présents au Salon pour toutes ces raisons. Et avoir des démonstrations culinaires permet de faire mieux connaître nos produits, de les mettre en valeur, de les sublimer. Cela aide, bien sûr, à soutenir notre action. Les démonstrations attirent du monde, avec, chaque jour, des produits différents, comme

PRÉSENTER, EXPLIQUER, FAIRE GOÛTER...

LE RENDEZ-VOUS DES SAVEURS



aujourd'hui les poissons de Bretagne. Les pisciculteurs sont présents et en profitent pour expliquer leur métier. Les retours sont excellents, et c'est aussi l'occasion de discuter avec tous les décideurs, ministres, députés, sénateurs... et même le président de la République qui s'est arrêté sur notre stand. »

➔ Pavillon 5.2, allée C.



Le « caviar » de La Réunion

Le chef de La Kaz Malet joue sur le métissage, avec les produits des artisans de stands régionaux : caviar de brinzelles grillées, tataki de thon, palmistes et poireaux au menu.

➔ Pavillon 7.2, allée N.



Testez les rations militaires !

L'Armée française travaille, depuis plus de dix ans, avec des chefs pour incorporer des produits Bleu-Blanc-Cœur dans les repas du personnel militaire et dans les rations des soldats.

➔ Pavillon 1, allée F.



Sur les routes de la région Auvergne-Rhône-Alpes

Chaque jour, un chef vous fait découvrir la gastronomie d'un département, en revisitant des produits locaux, comme, par exemple, la Drôme et son risotto de petit épeautre.

➔ Pavillon 7.3, allée J.

UNE CUISINE GRANDEUR "NATURE"

Certains exposants ont choisi de faire venir toute une équipe de chefs ou d'artisans, avec l'ensemble du matériel nécessaire, pour fabriquer directement leurs produits, tout prêts ensuite à être dégustés sur place.



Le bon pain d'Île-de-France

Une dizaine d'artisans sont présents pour vous faire découvrir l'art du pain, mais aussi de la pâtisserie. Voir travailler les boulangers est un véritable spectacle et déguster le pain juste sorti du four un délice.

➔ Pavillon 7.2, allée H.



Les pralines des Pays de Loire

Difficile de résister lorsque l'on voit le caramel enrober lentement les pralines de la Maison Miret.

➔ Pavillon 7.2, allée G.

Le beaufort des terroirs de Savoie

Il attire toujours autant les visiteurs avec sa texture spectaculaire.

À la fois gage de qualité et de divertissement. Plus d'un badaud tente de faire le plus long fil !

➔ Pavillon 1, allée B.



PHOTOS : SCOPSTONE

En bref

LES CHÈVRES À L'HONNEUR

Venez découvrir les races caprines ce matin, de 11 h à 11 h 30. Une belle occasion d'échanger avec les éleveurs en cette année internationale du pastoralisme et d'en apprendre plus sur la douzaine de races présentes en France.

➔ Pavillon 1.

L'ART DES BOUCHERS

Un duo de Meilleurs Ouvriers de France (MOF) en boucherie, réalise aujourd'hui, à 11 h, 13 h 15 et 15 h 30, sur le stand d'Interbev, une

démonstration de préparation de pièces de bœuf, de veau ou d'agneau. Une belle occasion de découvrir l'art et le talent des bouchers français.

➔ Pavillon 1, allée E.

LA PLUS JEUNE PÂTISSIÈRE 2025 EN MASTER CLASS

Clara Ridelle, plus jeune participante du *Meilleur pâtissier* 2025, sera présente aujourd'hui à 10 h 30 sur le stand de la Chambre d'agriculture de la région Pays de la Loire pour une master class.

➔ Pavillon 7.2, allée G.

LE BUS BIO FAIT ESCALE AU SALON

Après un tour de France en 15 étapes, le véhicule pédagogique de l'Agence Bio pose ses roues au Salon International de l'Agriculture pour une dernière halte.

Pour la première fois, l'Agence Bio a choisi de se déployer à l'extérieur, avec son Bus Bio, un véhicule pédagogique qui a sillonné la France tout au long de l'année 2025 pour expliquer l'agriculture biologique. « Plus de 90 % des Français connaissent le logo AB, mais ils ignorent souvent les contraintes et la réglementation de l'agriculture biologique », explique Bruno Martel, président de l'Agence Bio. Le bus répond à ce



PHOTOS : SCOPSTONE

LES STARS DU MARCHÉ

La banane et la tomate sont les deux fruits et légumes les plus achetés par les Français en 2025. Ils représentent chacun 18,4 % des ventes de leur catégorie.

Source : Interfel, Bilan et achats des ménages 2025, février 2026.



PHOTOS : J.-B. PROGER SCOPSTONE

paradoxe avec un dispositif ludique et informatif pour faire comprendre les tenants et les aboutissants du bio au grand public. Après deux années de légère baisse de la consommation, le Baromètre 2026 de l'Agence Bio, présenté hier, annonce un rebond de près de 3%. Mieux encore, 50 % des Français consomment bio au moins une fois par mois, et 36 % une fois par semaine. Le profil du consommateur bio lui-même évolue. Longtemps réservé aux CSP+ et aux urbains,

le bio touche désormais toutes les catégories socio-professionnelles et s'étend géographiquement à l'ensemble du territoire, à l'exception du nord de la France, encore freiné par les questions de pouvoir d'achat. « Peu à peu, on démystifie l'idée que le bio est un produit cher », insiste le président. Parmi les produits, les fruits, légumes et œufs restent les locomotives du bio, suivis par les viandes. Seuls les produits laitiers peinent à redécoller, malgré un sursaut du beurre et des crèmes.

LE TIEA 2026 CÉLÉBRÉ DEMAIN DANS UNE NOUVELLE FORMULE

En l'absence de bovins cette année, le Trophée International de l'Enseignement Agricole (TIEA), événement très attendu lors de chaque édition du Salon International de l'Agriculture, aura bien lieu demain. Avec, forcément, quelques aménagements.

Organisé par le Concours Général Agricole, en partenariat avec le Groupe France Agricole et avec la participation du ministère et de Comexposium, le TIEA est, depuis plus de vingt ans, le grand rendez-vous des apprentis, stagiaires ou étudiants issus d'établissements français d'enseignement, publics ou privés. Le TIEA est également ouvert aux jeunes d'établissements étrangers ayant signé une convention de partenariat avec un établissement français participant. C'est le cas cette année avec des étudiants venus de Norvège et d'Italie. L'objectif du TIEA est de mettre en avant la pluridisciplinarité de l'enseignement, de valoriser le travail réalisé dans les établissements et de renforcer le partenariat entre enseignement et professionnels, tout en donnant une image moderne du métier d'éleveurs bovins. « En temps normal, l'événement donne lieu à des épreuves de manipulation de bovins », rappelle Émilie Durand, présidente de

l'événement et rédactrice en chef de la revue *L'éleveur laitier*. « C'était impossible cette année, avec l'absence de ces animaux, mais nous avons tenu à maintenir les épreuves de communication et de présentation, pour valoriser le travail des élèves et de leurs établissements. »

TROIS TROPHÉES POUR CHACUNE DES SECTIONS

L'épreuve de communication, qui donne lieu à la réalisation d'une vidéo et à la rédaction d'un pitch, aura donc bien lieu demain. Chaque équipe participante, qui a conçu sa vidéo au cours des mois précédents au sein de son établissement, va la présenter sur grand écran. Une intervention dans une langue étrangère, récompensée par le « prix Erasmus », doit compléter l'épreuve de présentation, qui, elle, portera cette année sur le thème « Élevage bovin et systèmes d'élevage résilients ». Les jurys sont composés de professionnels de la filière agricole (enseignants, éleveurs...).



L'équipe grande championne du TIEA 2025, l'Agricampus La Roque, dans l'Aveyron.

Trois trophées seront attribués ce dimanche pour chacune des deux sections (vaches laitières et vaches allaitantes), un autre pour un établissement étranger, et un grand prix viendra couronner la meilleure présentation. « Le maintien du concours n'a été possible que grâce à la forte implication des équipes de l'organisation, et notamment de François Desrues, commissaire de l'événement », souligne Émilie Durand. « Environ la moitié des 55 établissements agricoles qui participent habituellement au TIEA ont ainsi maintenu leur venue malgré l'absence des bovins, preuve de la grande motivation de ces jeunes. »

➔ **Pavillon 1, Grand Ring.** Le concours aura lieu dimanche 1^{er} mars de 9 h à 12 h, la remise des prix se déroulera à 14 h.

AGRI'MÉTIERS LES EMPLOIS D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

Celles et ceux qui veulent se lancer dans une carrière agricole sont à bon port : le pôle Agri'métiers est là pour informer sur les emplois et formations disponibles au sein de la filière.

« Aujourd'hui, de moins en moins de personnes ont un tissu familial dans le monde agricole, donc il y a une sorte de déconnexion entre le monde citadin et le monde rural », constate **Nicolas Savary**, directeur de l'ANEFA*, qui coordonne l'espace Agri'métiers. « Nous sommes donc là pour informer toutes les personnes attirées par la filière – d'où qu'elles viennent ! », poursuit-il. Pour ce faire, de nombreux acteurs en charge de l'emploi et de la formation agricole sont regroupés ici. On y trouve une multitude d'établissements, publics comme privés, qui forment du CAP au niveau BTS (AgroParisTech, AgroToulouse, Institut polytechnique UniLaSalle...). Accompagnement, financement de formations (pour les salariés, mais aussi les chefs



DES ÉTUDIANTS VENUS SE RENSEIGNER



HÉLIA DUPUY,
21 ANS

« Je ne suis pas du tout de ce milieu. Actuellement étudiante à Sciences Po Paris, je fais un master pro en Marketing de luxe et arts de vivre, donc rien à voir ! Mais j'ai un projet entrepreneurial : je suis végétarienne et je trouve que c'est compliqué de manger quelque chose sur le pouce à midi qui soit complet nutritivement et accessible. Donc je bosse sur la création de sandwiches végétariens qui s'inspirent de la gastronomie française. AgroParisTech a un incubateur pour ce type de start-up (Food'InnLab). Je viens donc me renseigner. »



PAUL BRISSÉ,
17 ANS

« Je suis en première générale, spécialités maths-physique-SVT, au lycée Raymond Poincaré, à Bar-le-Duc. Je viens voir les offres de formation, car j'ai pour projet de travailler dans l'agriculture, en devenant ingénieur agronome. Je ne sais pas encore par quelle voie, une prépa ou un BUT... Mes arrière-grands-parents étaient agriculteurs, mais ils ont dû arrêter et, depuis, on loue les terres. Mon papa en a repris une petite partie, en devenant maraîcher, suite à une reconversion professionnelle. J'aimerais prendre sa suite. »

d'entreprise), aides à l'insertion professionnelle... il existe de nombreuses ressources. « La filière a grandement évolué et continuera d'évoluer : les métiers ancestraux changent, mais de nouveaux emplois apparaissent. » Valorisation des

déchets agricoles, robotisation, utilisation de l'intelligence artificielle... Les métiers agricoles ont de l'avenir.

* Association nationale paritaire pour l'emploi et la formation en agriculture.

➔ **Pavillon 5.1, espace Agri'métiers.**



Métropole
du Grand Paris



8^e Concours des Miels de la Métropole du Grand Paris

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

PAVILLON 5.2 – STAND D020



PROGRAMME DU SAMEDI 28 FÉVRIER

11h30 - 12h30 Temps fort 8^e concours des Miels de la Métropole du Grand Paris : remise des prix
13h30 - 16h30 Animation Dégustation et atelier reconnaissance de miels produits sur le périmètre métropolitain
14h - 16h Animation Dégustation de produits à base de fraises locales
16h - 18h Animation Dégustation et atelier reconnaissance de miels guadeloupéens



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.

CABERNET
OU
MERLOT ?



RÉPONSE : Difficile de les différencier. Si, ici, il s'agit de merlot, les deux cépages font le bonheur des amateurs de bon vin. Arômes de fruits rouges et noirs, épices, pour le merlot. Le cabernet sauvignon offre des notes plus complexes, mêlant fruits noirs, poivre vert et parfois tabac.

VU DANS LES ALLÉES



Veni, Vidi, Vici...

Les bien nommés porcs de Bayeux Veni, Vidi (absent sur la photo) et Vici, de l'élevage Meunier, sont venus au Salon, l'ont vu et ont vaincu en remportant chacun des prix.

➔ **Pavillon 1, Ring porcins.**

Doux comme un agneau

Les enfants sont invités par les Causses du Lot à être pris en photo avec un agneau dans les bras.

➔ **Pavillon 1, allée D.**



AGRITOURISME TOUS À LA FERME !

Hébergement, restauration, fermes pédagogiques, activités et visites découvertes... Pour diversifier leurs sources de revenus, les agriculteurs ne manquent pas d'idées.

En 1986, des agricultrices bretonnes qui accueillent des touristes afin de développer un revenu complémentaire créent « Bienvenue à la ferme ». Depuis, cette marque des Chambres d'agriculture françaises a pris de l'ampleur : elle rassemble un réseau de 5 200 agriculteurs ! « Chaque adhérent possède une "fiche ferme" sur notre site Internet. C'est pour eux un bel outil de visibilité », explique Delphine Denissel, responsable de service Bienvenue à la Ferme.

« L'agritourisme, qui consiste en un accueil ou une expérience à la ferme, est très bénéfique pour l'agriculteur. Il permet de diversifier les revenus – et les risques – pour pérenniser une exploitation. On ne mise pas



tout sur une seule activité », poursuit-elle. Les prestations d'agritourisme peuvent être très

variées. On trouve d'abord les activités d'hébergement (gîtes, chambres d'hôtes, camping à la ferme, logements insolites...), puis la restauration à la ferme, également intéressante pour les agriculteurs – on parle de « ferme auberge » quand le restaurateur est le producteur de l'ingrédient principal. Mais il existe aussi des apéros, des goûters et des activités de traiteur.

DE NOMBREUSES CORDES À LEUR ARC

L'exploitant peut, par ailleurs, opter pour des activités et visites découvertes. « D'une participation à la traite jusqu'à l'organisation d'un escape game dans la ferme, cela peut être très varié », précise Delphine Denissel. Enfin, les fermes pédagogiques organisent des visites spéciales pour des classes d'élèves, calibrées avec le programme de l'Éducation nationale. L'agriculture a donc de beaux jours devant elle.

➤ Pavillon 5.1.



PHOTO : SCOOPITONE

L'âne corse, chouchou des touristes

« On utilise les ânes pour le débroussaillage, le maraîchage, le nettoyage des plages... mais aussi le tourisme ! Ça fait à peu près quinze ans que l'activité se développe. Et il y a de plus en plus de demande, surtout l'été. En randonnée, on prend l'âne au licol, ou il est équipé d'un bât américain pour porter une personne. »

Hervé Putzoli, éleveur et président de l'association de l'âne Corse.

➤ Pavillon 6, allée F.

SANS EUX, PAS DE SALON

MILLENIUM LA PROPRETÉ, ÇA NE S'IMPROVISE PAS

Derrière l'effervescence du Salon International de l'Agriculture, une armée invisible s'active nuit et jour : les experts du nettoyage de l'entreprise Millenium.

Chaque matin, à l'ouverture des portes, les allées du Salon International de l'Agriculture sont impeccables, comme si la veille n'avait jamais existé. Ce tour de force quotidien, c'est le résultat du travail de Millenium. Fondée il y a vingt-cinq ans, l'entreprise s'est forgée une spécialité : le nettoyage des grands événements, festivals en plein air, salons professionnels... Près de 600 par an. « C'est une prestation très spécifique, qui requiert une grande dimension logistique », confie son fondateur Cyril Jagoury. Mais le Salon International de l'Agriculture, présent dans le portefeuille de Millenium depuis près de vingt ans, reste à part.

UN CHANTIER HORS NORME

Nettoyer ce salon est un défi. La paille, le fumier, les déchets, les festivités qui s'étirent tard le soir... « C'est hors norme », résume le fondateur de

Millenium. Pour remplir sa mission, l'entreprise mobilise près de 300 personnes par jour, une vingtaine de balayeuses autoportées, quinze chariots élévateurs, des engins télescopiques... Un déploiement logistique qui exige un parc de matériel en partie fabriqué sur mesure « pour résister aux charges, à l'usure, et à des modes opératoires qui consistent à travailler vite et à évacuer beaucoup en un minimum de temps ». Sur le Salon, Millenium gère une quinzaine de flux : verre, plastique, moquette, bois... « On collecte les matières séparément, de façon à respecter des objectifs de revalorisation. »

Ce qui distingue ce Salon, ce n'est pas tant sa taille que son état d'esprit. « C'est une grande fête ! » La relation avec les éleveurs et exposants a quelque chose d'amical et de complice que l'on ne retrouve pas ailleurs.

DEMAIN AU SALON

● Invitation au voyage

Le stand AFD-Cirad présente en avant-première au SIA, l'exposition immersive « Transhumance 360 ». À travers 5 films en réalité virtuelle, cette exposition propose aux visiteurs un voyage au côté de cinq éleveurs pastoraux sur quatre continents.

➤ Pavillon 5, allée B.

● Le chien des chiens

Après avoir médaillé des chiens de race tout au long de la semaine, le Concours Général Agricole canin décernera, dimanche, à 17 h 30, le Grand Prix du Meilleur Chien du Salon, toutes races confondues.

➤ Pavillon 4, Ring chiens & chats.



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

www.cerfrance.fr

CERFRANCE