



Dossier de presse

Conférence Jeudi 10 janvier 2013



**Le Salon International de l'Agriculture 2013
et le Concours Général Agricole**

23 février > 3 mars 2013
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

www.salon-agriculture.com



Le Salon International de l'Agriculture est l'occasion pour le Ministre, tous les ans, de proposer au monde agricole mais aussi à la société tout entière une vision et un projet pour ce secteur si divers et si riche. C'est une première en ce qui me concerne et je suis particulièrement heureux de vivre ce 50^e Salon dans les responsabilités qui sont les miennes depuis mai 2012.

Mais c'est une première surtout parce que, pour moi et pour le Gouvernement, l'agriculture est aujourd'hui replacée au cœur : au cœur de la France, au cœur de la société, au cœur du redressement productif et au cœur du changement.

L'agriculture est au cœur de la France car elle est le cœur qui bat de ses territoires. Je constate tous les jours combien elle est l'activité centrale de nos régions. 10, 20, jusqu'à 30 % de l'économie selon les territoires, c'est cela qu'il faut protéger et promouvoir.

L'agriculture est au cœur de la société car elle est au croisement de deux enjeux majeurs, on le sait : préserver la ressource et nourrir une planète qui comptera bientôt 9 milliards d'humains, quand déjà aujourd'hui un milliard de femmes, d'hommes et d'enfants souffrent de malnutrition.

L'agriculture est au cœur du redressement productif car son formidable potentiel de croissance et d'emploi sur tout le territoire a été en partie sous-exploité ces dernières années. Nous avons perdu des parts de marché à l'international. Le Salon, en particulier quand il a lieu en même temps que son cousin le SIMA, est à cet égard une extraordinaire vitrine pour l'agriculture et l'agroalimentaire français et doit être l'occasion d'une mobilisation renouvelée de tous les acteurs dans le cadre du Pacte de compétitivité.

Enfin, **l'agriculture est au cœur du changement** : nous pouvons et nous devons faire de la France le leader de l'agro-écologie. Je le redis : produire autant avec moins de carburant, moins de pesticide et moins d'engrais, en s'appuyant sur la richesse intrinsèque des milieux naturels, c'est plus profitable pour les agriculteurs et c'est meilleur pour l'environnement. La Loi d'Avenir pour l'agriculture, l'agroalimentaire et la forêt, que je présenterai devant la représentation nationale en 2013, visera à initier cette indispensable révolution.

2013, c'est aussi le cinquantième anniversaire de la première année d'entrée en vigueur effective de la Politique Agricole Commune. La nouvelle PAC élaborée en 2013 répondra, il le faut, à l'ambition portée par la France d'être plus juste et plus riche en emploi, en faveur notamment des filières d'élevage.

Le stand du Ministère est au cœur du Salon comme l'agriculture est au cœur de la vie quotidienne des Français. La sécurité sanitaire de notre alimentation, l'éducation au goût et à la chaîne ininterrompue de la fourche à la fourchette, la richesse de nos forêts, le rôle irremplaçable de l'enseignement agricole, l'agronomie au service de la nature autant que du niveau de production... Tout cela sera présenté au grand public de manière très ludique et pédagogique.

Pour que nous ayons, tous, et tout simplement, l'agriculture au cœur.

Stéphane Le Foll
Ministre de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt



Stéphane Le Foll
Ministre de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Cinquante ans... Ça déménage !

Il y a 50 ans, la "Semaine de l'Agriculture à Paris" laissait sa place au Salon International de l'Agriculture. Pouvait-on alors imaginer déjà le succès que rencontrerait celui-ci pendant un demi-siècle ?

Atteindre l'âge de 50 ans, c'est, comme pour tout être, arriver en sa pleine maturité... Un juste équilibre d'expérience et d'enthousiasme que résumait si bien Victor Hugo lorsqu'il écrivait : "Quarante ans, c'est la vieillesse de la jeunesse ; mais cinquante ans, c'est la jeunesse de la vieillesse". Ainsi apparaît le Salon International de l'Agriculture : jeune en son grand âge, sûr d'un succès jamais démenti... et pourtant toujours prêt à se remettre en cause ! Et c'est bel et bien le cas à l'occasion de son cinquantenaire...

L'évolution est visible, spectaculaire même : délaissant l'illustre Pavillon 1, le Salon redéploie ses forces sur l'ensemble des autres Pavillons de Paris Expo Porte de Versailles. Comme une plus juste redistribution, comme un rééquilibrage qui met chaque espace en majesté, et pose l'agriculture au cœur de toutes les attentions.

L'événement, désormais, est partout... Symbolisé par les sept animaux choisis pour remplir conjointement les rôles d'égéries du Salon International de l'Agriculture... Sept dignes représentants des espèces animales en lice lors du Concours Générale Agricole, qui ont été redistribuées dans différents Pavillons... Bovins dans le Pavillon 3 ; canins félins, oiseaux dans les Pavillons 5.1 et 5.3 ; équins, asins, poneys dans le Pavillon 6 ; ovins, caprins et porcins dans le Pavillon 7.1.

De quoi favoriser la circulation des visiteurs, de quoi réoccuper l'espace avec plus de fluidité et de confort.

Au-delà de cette "explosion" de l'espace et des événements qui marqueront ses 9 jours comme un inventaire à la Prévert, le cinquantenaire du Salon International de l'Agriculture coïncide au cinquantième anniversaire de la Politique Agricole Commune. Une nouvelle PAC 2013 entre en vigueur pour répondre aux besoins des filières et de tous ceux qui sont au cœur de l'agriculture sans transiger avec l'exigence d'excellence. Des hommes et des femmes qui aiment leur métier et font que, depuis 50 ans, cette notion n'a pas pris une ride, bien au contraire. Car si le quinquagénaire que nous fêtons est resté plein de vie et d'ardeur, il le doit à eux tous et à l'affection sans borne que lui porte le public. Les plus belles années du Salon International de l'Agriculture sont encore devant lui.

Et si vous veniez en juger par vous-mêmes ?



Jean-Luc Poulain,
Président du CENECA
Président du Salon International
de l'Agriculture



Juana Moreno,
Directrice du Salon
International de l'Agriculture

Jean-Luc Poulain
Président du CENECA
Président du Salon International
de l'Agriculture

Juana Moreno
Directrice du Salon International
de l'Agriculture

50 bonnes raisons de venir au Salon !

Chaque année, il y a toujours une bonne raison de venir au Salon International de l'Agriculture... Pour cette édition anniversaire, nous en avons établi une liste de 50 dans laquelle chacun trouvera forcément une motivation supplémentaire.



1 9 jours de découverte et de convivialité à la rencontre du monde agricole

Du 23 février au 3 mars (de 9 h à 19 h tous les jours), avec une nocturne le vendredi 1^{er} mars de 19 h à 23 h.

2 7 stars très racées !

Pour célébrer son cinquantenaire, le Salon International de l'Agriculture a choisi de trancher avec les précédentes éditions... Plutôt que d'adopter une seule égérie animale (symboliquement l'espèce bovine), il a fait le choix de mettre à l'honneur les 7 espèces présentes au Concours Général Agricole des animaux : asins, bovins, canins, caprins, équins, ovins et porcins.

3 Un cœur gros comme ça !

"L'Agriculture au cœur", c'est une bien jolie thématique pour un cinquantenaire... Et quoi de plus juste que l'amour pour évoquer le lien qui unit le Salon International de l'Agriculture et ses visiteurs ?

4 Un jubilé, ça se fête !

Pour ses 50 ans le Salon s'offre une nouvelle implantation à découvrir dès maintenant sur le site Internet du Salon.

5 Un Pavillon 4 qui séduit les plus jeunes !

Les Services et Métiers de l'Agriculture, en l'occurrence les vétérinaires, présentent deux animations de nature à séduire et à provoquer des vocations : la ferme pédagogique et la clinique high-tech du vétérinaire.

6 Un bon plan pour se repérer !

Pour faciliter votre repérage, n'hésitez pas à consulter le nouveau plan disponible sur le site Internet : www.salon-agriculture.com et le plan grand format disponible sur le Salon.

7 Une Normande nommée Aronde !

C'est une jolie vache de race normande de 7 ans qui a été choisie comme co-égérie du Salon International de l'Agriculture, en compagnie de six autres espèces animales. Pour la rencontrer, rendez-vous dans le Pavillon 3.

8 Un partage d'expériences

Ateliers, animations, jeux, dégustations... Tous les exposants se sont passés le mot pour faire vivre et transmettre, le temps d'une visite sur le Salon, la passion pour leur métier.

9 Une visite officielle pour partir du bon pied !

Rendez-vous le 23 février pour l'inauguration du Salon en compagnie de Jean-Luc Poulain, Président du CENECA et du Salon International de l'Agriculture qui reçoit le Président de la République et les Ministres.

10 Un service de presse qui déménage !

Il sera désormais installé au sein du Pavillon 4.

11 Un Provençal nommé Rubens du Colombier !

C'est un sympathique âne de Provence de 8 ans qui a été choisi comme co-égérie du Salon International de l'Agriculture, en compagnie de six autres espèces animales. Pour le rencontrer, rendez-vous dans le Pavillon 6.

12 Des petits trains bien pratiques !

Afin de rendre plus confortable la circulation au sein du Salon, des petits trains sillonnent le Parc des Expositions et conduisent les visiteurs de l'entrée principale aux entrées des Pavillons 6 et 7.3.



13 Les groupes arrivant en autocar peuvent se garer dans le Pavillon 1 transformé en gare routière.

14 Un Concours Général Agricole toujours aussi jeune !

Initié en 1843, le Concours Général Agricole est, cette année encore, l'un des points forts du Salon et l'inépuisable vitrine de l'exceptionnelle biodiversité de la génétique et de la gastronomie française.

15 Des tarifs d'entrée accessibles à tous !

Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans ; 6 € pour les enfants de 6 à 12 ans et les étudiants ; 9 € pour les personnes à mobilité réduite et leur accompagnateur ; 9 ou 10 € pour les groupes (selon leur taille) et 13 € en tarif plein...

Sans oublier un tarif spécial nocturne de 6 € pour le 1^{er} mars (billet vendu uniquement le vendredi 1^{er} mars à partir de 19 h et valable pour une entrée le soir même jusqu'à 22 h 30).

16 10 parcours de visite thématiques !

Envie de vous laisser guider lors de votre visite ? Suivez l'un des 10 parcours thématiques à disposition cette année : enfants, régions, animaux et un parcours spécial anniversaire... Préparez-les à l'avance sur le site du Salon : www.salon-agriculture.com

17 Un bracelet qui rassure !

Tous les parents venant au Salon avec leurs enfants se voient proposer d'équiper ceux-ci de bracelets marqués à leurs noms, accompagnés du numéro de téléphone des parents... La meilleure façon d'éviter bien des pleurs et des frayeurs si, par mégarde, un petit venait à se perdre dans les allées très fréquentées du Salon. Ces bracelets sont disponibles gratuitement à chaque entrée et sur tous les points infos.

18 Un sac collector !

Après avoir montré le côté face de leur anatomie, les 7 stars du Salon dévoilent le côté pile sur le sac collector du cinquantenaire. Le "it bag" de la saison hivernale 2013, c'est certain ! En vente 2 € dans les boutiques nomades du Salon.

19 Une Beauceronne nommée Floca de la Prahais !

C'est une magnifique chienne Berger de Beauce de 3 ans qui a été choisie comme co-égérie du Salon International de l'Agriculture, en compagnie de six autres espèces animales. Pour la rencontrer, rendez-vous dans le Pavillon 5.1.

20 Une appli mobile bien sonorisée !

Téléchargez et découvrez l'appli officielle du 50^e Salon International de l'Agriculture... Parmi ses nombreux talents, elle possède notamment celui de faire des bruits. À vous de les reconnaître !

21 Une Alpine nommée Douce !

C'est une élégante chèvre de race Alpine de 5 ans qui a été choisie comme co-égérie du Salon International de l'Agriculture, en compagnie de six autres espèces animales. Pour la rencontrer, rendez-vous dans le Pavillon 7.1.

22 Deux nouvelles catégories au Concours Général Agricole !

Le Concours Général Agricole ne cesse de croître et d'embellir... Au programme cette année, deux nouvelles catégories : le safran et les confitures.

23 À vos albums !

Jacques de Loustal, auteur de bandes dessinées, a réalisé le timbre officiel du cinquantenaire du Salon International de l'Agriculture. Bientôt disponible dans tous les bureaux de poste !



24 Une cochette nommée Galilée!

C'est une mignonne cochette de race Cul Noir Limousin de 18 mois qui a été choisie comme co-égérie du Salon International de l'Agriculture, en compagnie de six autres espèces animales. Pour la rencontrer, rendez-vous dans le Pavillon 7.1.

25 Des navettes pour aller au SIMA!

Chaque jour pendant la durée du Salon International de l'Agriculture, des navettes gratuites relient régulièrement et dans les deux sens Paris expo Porte de Versailles et le SIMA, à Paris Nord Villepinte.

26 Des régions aux richesses inépuisables!

Pavillons 7.2 et 7.3, c'est le royaume de la gourmandise et des richesses du terroir français et d'outre-mer.

27 Un carnet à feuilleter!

Pour se souvenir et visiter le Salon en s'amusant. En vente 5 € dans la boutique du Salon.

28 L'agriculture au cœur des régions françaises

Rendez-vous sur www.salon-agriculture.com pour découvrir 50 histoires passionnantes et délicieuses sur l'origine de vos plats préférés!

29 Un Rambolain nommé Lorenzo!

C'est un impressionnant bélier de race Mérinos de Rambouillet de 4 ans qui a été choisi comme co-égérie du Salon International de l'Agriculture, en compagnie de six autres espèces animales. Pour le rencontrer, rendez-vous dans le Pavillon 7.1.

30 50 sourires à voir et revoir

50 jours avant le Salon, découvrez l'opération "50 ans, 50 sourires en vidéo" sur www.salon-agriculture.com et sur le site partenaire www.rtl.fr. Une galerie de portraits réunissant personnalités et visiteurs anonymes pour souhaiter un joyeux anniversaire au Salon.

31 La plus noble conquête de l'homme!

Une véritable vision de paradis pour tous les enfants... Le Pavillon 6 regroupe chevaux, poneys et ânes. On y va en trottant!

32 Un guide exhaustif!

Grâce au Guide des Éleveurs bovins, vous apprendrez tout ce qu'il y a à savoir sur les nombreuses races bovines en compétition lors du Concours Général Agricole.

33 Une abondance de cornes!

Le Pavillon 3 est un vrai bonheur pour tous les amateurs de bovins!

34 Une Percheronne nommée Upac!

C'est une somptueuse jument de race Percheronne de 4 ans qui a été choisie comme co-égérie du Salon International de l'Agriculture, en compagnie de six autres espèces animales. Pour la rencontrer, rendez-vous dans le Pavillon 6.

35 Une boutique dédiée!

L'endroit idéal pour un shopping estampillé Salon International de l'Agriculture: la boutique du Salon et sa galerie d'objets collectors Pavillon 7.2.

36 Un guide de visite du Salon!

Conçu pour être glissé dans la poche, le Guide de visite est le sésame incontournable pour faciliter votre passage au Salon International de l'Agriculture. Il existe en deux versions: pour le public (disponible à toutes les entrées du Salon) et pour les professionnels (disponible au niveau de l'entrée "visiteurs professionnels/visiteurs internationaux" - porte L, ainsi qu'au Club d'Affaires International).

37 Une grande bouffée d'oxygène!

C'est le règne du végétal, le "poumon" du Salon International de l'Agriculture: grandes cultures et céréales, vie au naturel, nouvelles tendances pour le jardin, ateliers et animations: c'est au Pavillon 2 et nulle part ailleurs!

38 Des jeunes pleins de talents!

Courez applaudir les lauréats des Concours des Jeunes Professionnels du Vin à l'occasion du Concours Général Agricole... Et assistez aux épreuves passionnantes de la finale: caractérisation, notation et dégustation commentée.

39 Une nocturne très bucolique!

"Dîner à la ferme, musique et chapeau de paille", c'est vendredi 1^{er} mars 2013 pour la nocturne du Salon International de l'Agriculture (de 19 h à 23 h) Pavillon 8.

40 Avis aux amis des animaux à poils et à plumes!

Rendez-vous dans les Pavillons 5.1 et 5.3 pour découvrir les secteurs canins, félins et l'aviculture.

41 Une hotline dédiée aux visiteurs!

Pour toute demande d'information, pour toute question... Le bon geste par téléphone, la hotline du Salon: 01 49 20 45 13... ou par email à l'adresse suivante: sia-support@leni-france.com.

42 Une boutique CGA

Pour déguster le meilleur de la production agricole française, la boutique du Concours Général Agricole située dans le Pavillon 7.3 regroupe des produits médaillés de l'édition précédente. L'assurance de se régaler offerte par la plus recherchée des médailles.

43 Des espaces de rêve pour les enfants!

Il y en a plusieurs au Salon International de l'Agriculture: aires de jeu, nurseries et boutique Joué Club au sein des Pavillons 4 et 7.1.

44 Le rendez-vous des gourmands "worldwide"!

Vous aimez suivre la ronde planétaire des saveurs? Vous êtes fan de "worldfood"? Rendez-vous dans le Pavillon 5.2 au sein de l'espace "Agricultures et délices du monde".

45 Un site incontournable!

Pour bien préparer sa visite au Salon International de l'Agriculture, il est conseillé de faire d'abord un petit tour pas son site web (www.salon-agriculture.com). On y trouve tout plein d'informations pour ne rien rater des 50 ans du Salon.

46 Un Pavillon qui fait "grouiik" et "mêêêê"!

Moutons, brebis, agneaux, porcs, truies et gorets, ne les cherchez pas, ils sont dans le Pavillon 7.1, et ils y sont bien.

47 Des scooters électriques gratuits!

Ils sont mis à disposition des personnes à mobilité réduite pour faciliter leurs déplacements à l'intérieur du Parc des Expositions. Bravo!

48 La multiplication des rings!

La répartition des différentes espèces animales sur plusieurs Pavillons entraîne également la répartition des rings... Cette année, les défilés d'animaux, ça se passe partout!

49 L'évasion le temps d'un déjeuner

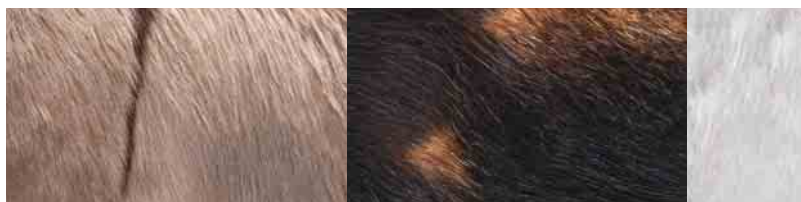
Dans les nombreux restaurants situés particulièrement dans les Pavillons des Régions de France et d'outre-mer (Pavillons 7.2 et 7.3) et dans le Pavillon des Agricultures et délices du monde (Pavillon 5.2).

50 La mise en beauté des animaux

Avant chaque concours, assistez à la préparation minutieuse des animaux par leur éleveur, en salle de clippage.



7 animaux à l'honneur !



Célébrer son cinquantième anniversaire incite assurément à briser la ronde des habitudes...

Le Salon International de l'Agriculture, qui avait coutume d'utiliser une vache pour emblème, bouleverse les conventions en 2013.

Le Salon met cette année 7 animaux à l'honneur !

Une vache évidemment, mais aussi un âne, une chienne, une chèvre, une jument, un bélier et une cochette.

Soit les dignes représentants des 7 espèces animales en lice lors du Concours Général Agricole des Animaux.

Voici leurs portraits...



Rubens du Colombier,
8 ans
Âne de Provence

Une douce robe "gris tourterelle", de jolis yeux en amande et une bande noire sur le dos, juste en bas de l'encolure...

Pas de doute, Rubens du Colombier s'impose comme l'archétype de l'âne de Provence. Cette race rustique, connue pour son caractère calme et docile, était autrefois utilisée pour accompagner les bergers et leurs troupeaux. Alors équipés de bâts, ils transportaient le matériel, la nourriture, le sel jusqu'aux agneaux nés en chemin. Aujourd'hui, l'âne de Provence participe aux débroussaillages et fait la joie des touristes qu'il accompagne en randonnée sans jamais rechigner. Rubens, lui, n'a jamais quitté sa Provence natale puisqu'il vit à Roquevaire, dans les Bouches-du-Rhône.



Floca de la Prahias,
3 ans
Chienne Berger de Beauce

Comme tous les Bergers de Beauce, Floca de la Prahias a besoin d'une activité soutenue... Ça tombe bien...

Avec son maître, Michel Pillard, un berger du Cher, elle passe ses journées à exercer l'activité qui lui sied le mieux : la conduite des moutons. Cette race rustique et solide, à la robe noire et feu, se caractérise par des mensurations d'athlète... Ses sujets sont grands (de 60 à 70 cm au garrot) et peuvent peser jusqu'à 50 kilos. Si vous vivez en appartement et n'appréciez pas les longues sorties dans les grands espaces, abstenez-vous d'adopter un Berger de Beauce !



Douce,
5 ans
Chèvre de race Alpine

Docile, attachante et tendre, Douce porte son nom à merveille...

Mais attention : ne vous avisez pas de mettre à son menu des restes de qualité médiocre... Car cette chèvre au caractère curieux est également dotée d'un palais exigeant ! Représentante des Alpines, race la plus courante sur le territoire français, elle partage cette particularité avec 480 000 congénères dans l'hexagone. Elle porte avec fierté et élégance une robe dite "chamoisée" dont la couleur fauve est barrée d'une ligne dorsale noire. Dernière précision : Douce adore les séances photos et s'y prête avec beaucoup de patience et un brin de cabotinage...



Aronde,
7 ans
Vache de race Normande

D'évidence, Aronde est une coquette... Une robe "caille" sur laquelle se mêlent élégamment taches blanches et reflets blonds vénitiens ; et surtout un regard envoûtant, soutenu par des yeux qu'on dirait marqués au khôl. D'ailleurs, les experts ne s'y trompent pas... Depuis son plus jeune âge, Aronde accumule récompenses et distinctions dans les concours agricoles. Mais cette superbe Normande de 7 ans ne se contente pas de privilégier la forme au détriment du fond... Comme tous ses congénères, elle produit un lait abondant (presque 8000 litres par an et par sujet), particulièrement riche en matières grasses et en protéines ! Et, ce qui ne gêne rien, sa viande de qualité offre un goût persillé unique, très prisé des connaisseurs. Bref, ne cherchez pas plus loin : Aronde ne possède aucun défaut... Rien que des qualités !



Upac,
5 ans
Jument Percheronne

Upac est une très grande jument... Dans tous les sens du terme ! Par sa taille impressionnante bien sûr, mais aussi par son palmarès de championne. L'année dernière, elle a ainsi remporté au Salon International de l'Agriculture le Concours Général Agricole dans la catégorie Percherons. L'année précédente, elle s'était déjà brillamment illustrée en devenant championne du monde lors du Concours des Jeunes chevaux de trait. C'est d'ailleurs lors d'un de ces concours que Didier Lalonde, son éleveur actuel, a éprouvé pour elle un puissant coup de foudre et l'a aussitôt achetée. Il faut dire qu'Upac possède de sérieux arguments esthétiques : une robe gris pommelée, des oreilles fines et longues, ainsi qu'un regard vif et attachant. Ultime précision de nature à alimenter la rubrique "people" du Salon : Upac est actuellement dans l'attente d'un heureux événement... Son premier poulain devrait voir le jour en mai 2013. On a hâte de découvrir l'héritier !



Lorenzo,
4 ans
Bélier de race Mérinos
de Rambouillet

Pouvez-vous imaginer que ce puissant spécimen de 80 kg est un infatigable producteur de laine ? C'est pourtant le cas... Lorenzo fournit l'équivalent de 9000 km de fibre chaque année ; soit, en moins de quatre ans, de quoi faire le tour de la terre ! Et le plus remarquable n'est peut-être pas là... Mais bien plutôt dans la qualité de sa laine dont la finesse est mondialement appréciée. Au rythme de 5000 brins par cm², avec jusqu'à 8 kilos de laine à l'année, voilà qui ressemble fort à une "toison d'or" ! Le Mérinos puise ses racines en Espagne, où les Français sont allés le chercher en 1786 dans le dessein d'améliorer la qualité du cheptel français. Dès l'origine, les premiers spécimens importés ont été gérés par la Bergerie Nationale de Rambouillet selon le principe de la "consanguinité raisonnée" qui interdisait l'apport de sang extérieur. Aujourd'hui encore, la Bergerie s'attache à conserver précieusement les caractères typiques du Mérinos... Tout en ouvrant ses portes à un nombreux public grâce à sa ferme pédagogique (100000 visiteurs chaque année).



Galilée,
18 mois
Cochette de race
Cul Noir Limousin

Le saviez-vous ? Si Galilée est encore désignée sous le nom de "cochette", c'est tout simplement parce qu'elle n'a pas encore eu de portée. Dès que cet heureux événement sera survenu, elle pourra définitivement être qualifiée de "truite". En attendant ce jour, Galilée vit essentiellement en plein air dans l'élevage du Domaine de Grand Bourdelas, à Séreilhac (Haute-Vienne). Très friande de glands et de châtaignes, chouchoutée par Nicolas Coudert, son éleveur qui, à son endroit, ne se montre jamais avare de caresses et de chatouilles, cette attachante cochette affiche un caractère très doux et un comportement alerte. Elle appartient à cette race du Cul Noir Limousin dont la lignée a bien failli s'éteindre dans les années 80. Galilée participant pleinement au programme de relance de sa race, on espère très prochainement la voir faire naître une portée de 7 à 8 porcelets... À suivre !

Le Quiz du cinquantenaire

Connaissez-vous vraiment le Salon International de l'Agriculture ? Pour tester vos connaissances sur le monde agricole en général et le Salon en particulier, essayez de répondre à ce petit quiz...



- 1 Quel Président de la République française a déclaré : "L'Agriculture doit être notre pétrole" ?**
a) Georges Pompidou en 1972
b) Valéry Giscard d'Estaing en 1977
c) François Mitterrand en 1982
- 2 Jusqu'à combien de fleurs une abeille peut-elle butiner en une heure ?**
a) 100 fleurs
b) 300 fleurs
c) 700 fleurs
- 3 Il y a 50 ans, chaque famille française consacrait 30 % de son budget à l'alimentation... Quelle est la part de ce budget aujourd'hui ?**
a) 10 %
b) 15 %
c) 120 %
- 4 L'égérie du Salon International de l'Agriculture 2012 était une vache de race Gasconne... Mais quel était son prénom ?**
a) Amandine
b) Ludivine
c) Valentine
- 5 Quel Ministre de l'Agriculture a été à l'origine de la création du Salon International de l'Agriculture en 1964 ?**
a) Edgar Faure
b) Edgar Pisani
c) Robert Boulin
- 6 En moyenne, quelle quantité d'eau boit une vache laitière chaque jour ?**
a) 50 litres
b) 75 litres
c) 100 litres
- 7 À combien de têtes s'élève le cheptel ovin en France ?**
a) 2 millions
b) 5 millions
c) 10 millions
- 8 Jacques Chirac a toujours été un inconditionnel du Salon International de l'Agriculture. Savez-vous à quelle année remonte sa première visite ?**
a) 1973
b) 1974
c) 1975
- 9 Combien de produits ont-ils été primés en 2012 par le Concours Général Agricole ?**
a) 504 produits et 1 230 vins
b) 853 produits et 2 128 vins
c) 1 109 produits et 3 815 vins
- 10 Quelle est l'année de création des Instituts Nationaux Polytechniques ?**
a) 1967
b) 1968
c) 1969
- 11 Qu'est ce que le "méteil" ?**
a) Un mélange de blé et de seigle
b) Un mélange de blé et de maïs
c) Un mélange de blé et d'orge
- 12 Combien de terres l'agriculture française a-t-elle perdu en 50 ans ?**
a) 1 million d'hectares
b) 3 millions d'hectares
c) 6 millions d'hectares
- 13 Quelle espèce d'oiseau adore nicher dans les champs de céréales ?**
a) La mésange bleue
b) Le busard cendré
c) La pie-grièche
- 14 Le principe du développement durable a été adopté au Sommet de la terre à Rio... En quelle année ?**
a) 1990
b) 1992
c) 1994
- 15 Avant de devenir le Salon International de l'Agriculture, comment s'intitulait le grand rassemblement agricole annuel dans la capitale ?**
a) Le Grand Comice Agricole
b) La Ferme Francilienne
c) La Semaine de l'Agriculture à Paris
- 16 Aujourd'hui, dans l'Union Européenne, quelle est la part des agriculteurs âgés de moins de 55 ans ?**
a) Un tiers
b) Une moitié
c) Deux tiers
- 17 Lors de sa création, le Salon International de l'Agriculture attirait 300 000 visiteurs... Combien en attire-t-il aujourd'hui ?**
a) Plus de 500 000
b) Plus de 600 000
c) Plus de 700 000
- 18 Quelle est la principale race de vaches laitières en France ?**
a) La Montbéliarde
b) La Gasconne
c) La Prim'Holstein

Sources :

• Archives du Salon International de l'Agriculture • Mission d'animation des Agrobiosciences • La Documentation Française • Institut National de l'Audiovisuel (INA) • La Gazette des Salons • Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (INSEE) • Archives Larousse • Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FNSEA) • Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt • La France Agricole • SAFER (www.terresdeurope.net)

Le quiz spécial enfants

19 Au début du XX^e siècle, les agriculteurs représentaient plus de la moitié de la population active française... Combien en représentent-ils aujourd'hui ?

- a) 3 %
- b) 9 %
- c) 15 %

20 Combien de doigts palmés l'oie a-t-elle à chaque patte ?

- a) 2
- b) 3
- c) 4

21 À quelle date les quotas laitiers ont-ils été instaurés ?

- a) 1980
- b) 1984
- c) 1988

22 À combien de têtes s'élève le cheptel bovin français ?

- a) 10 millions
- b) 20 millions
- c) 30 millions

23 Que signifie l'acronyme GAEC ?

- a) Groupement Agricole d'Explorations Communes
- b) Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
- c) Groupement Agricole d'Expositions Calendaires

24 Quelle est la céréale la plus produite dans le monde ?

- a) Le maïs
- b) Le blé
- c) Le riz

Comment apprendre en s'amusant !

Chaque animal de la ferme possède son cri particulier... On dit du chien qu'il "aboie" et du chat qu'il "miaule"... Que fait :

1 l'oie ?

- a) Elle caquette
- b) Elle cancanne
- c) Elle cacarde

2 la pintade ?

- a) Elle criaille
- b) Elle cancanne
- c) Elle cacarde

3 le dindon ?

- a) Il roucoule
- b) Il glougloute
- c) Il cancanne

4 le coq ?

- a) Il criaille
- b) Il chante
- c) Il cancanne

5 le cheval ?

- a) Il meugle
- b) Il bêle
- c) Il hennit

6 le mouton ?

- a) Il glapit
- b) Il bêle
- c) Il grogne

7 la vache ?

- a) Elle meugle
- b) Elle caquette
- c) Elle brame

8 À quelle famille appartient... le veau ?

- a) Les ovins
- b) Les bovins
- c) Les caprins

9 le mouton ?

- a) Les ovins
- b) Les bovins
- c) Les caprins

10 Comment appelle-t-on une terre labourable qu'on laisse temporairement reposer en ne lui faisant pas porter de récolte ?

- a) Une jachère
- b) Une gâtine
- c) Une garrigue

11 Comment appelle-t-on l'élevage des volailles ?

- a) L'aviculture
- b) La voliculture
- c) La policulture

12 Il existe trois types de blé : le blé tendre, le blé dur et...

- a) Le blé blanc
- b) Le blé gris
- c) Le blé noir

13 Comment s'appelle la femelle du porc ?

- a) La porchette
- b) La truie
- c) La cochonne

14 Parmi ces trois fromages, lequel n'est pas un bleu (ou fromage à pâte persillée) ?

- a) Le Roquefort
- b) La Fourme d'Ambert
- c) Le Camembert

15 Laquelle de ces races de chiens n'existe pas ?

- a) L'Épagneul breton
- b) Le Bouledogue français
- c) Le Colosse Rhodanien

Bonnes réponses : 1c, 2a, 3b, 4b, 5c, 6b, 7a, 8b, 9a, 10a, 11a, 12c, 13b, 14c, 15c.

Bonnes réponses : 1b, 2c, 3b, 4c, 5b, 6c, 7c, 8a, 9c, 10a, 11a, 12c, 13b, 14b, 15c, 16a, 17b, 18c, 19a, 20b, 21a, 22b, 23b, 24a.





PAVILLON

2 cultures, filières végétales, nature & vie

C'est le poumon du Salon International de l'Agriculture...

Tout ce qui croît et prospère au sein du monde végétal.

Un vrai bonheur pour tous les amateurs de grands espaces, les amoureux du jardinage, les passionnés du développement durable... et les curieux de tout âge ! Car ces filières révèlent, au travers de leurs utilisations infiniment variées, d'incroyables surprises...





AIBS Miss Better... than ever!

Pour l'Association Interprofessionnelle de la Betterave et du Sucre (AIBS), l'édition 2013 du Salon International de l'Agriculture constitue une nouvelle occasion de faire découvrir ou redécouvrir la betterave sucrière en s'appuyant sur son personnage emblématique : Miss Better. Cette égérie, apparue en 2011 sur nos écrans, est présente "en chair et en sucre" sur le stand de "L'Odyssée Végétale" pour présenter les débouchés de la betterave : le bioéthanol et le sucre. Miss Better en profite pour présenter au grand public son jeu "Better City" qui rassemble d'ores et déjà plus de 30 000 fans sur Facebook.

botanic® Des animations pour les petits, le plein de conseils pour les grands

L'enseigne de jardinerie botanic® renouvelle sa participation au Salon International de l'Agriculture pour la septième année consécutive. Les visiteurs se voient ainsi offrir l'occasion de se familiariser avec le jardinage écologique, le potager bio et le jardin aquatique au travers de mises en scène, de conseils et d'animations.



Tous les jours sur le stand botanic® sont abordées des thématiques variées et adaptées à chaque public... "Le compostage" pour les adultes, "Découverte du semis", "L'abeille, la ruche et le miel" et "La nature de proximité : oiseaux, insectes et petits mammifères du jardin" (animé par leur partenaire la Ligue de Protection des Oiseaux) pour les enfants. Ces animations sont programmées chaque jour à 10 h, 11 h, 14 h, 15 h, 16 h et 17 h, par groupe de 7 à 10 personnes maximum (inscription au préalable).

Brasseurs de France Végétal et convivial



Les Brasseurs de France représentent une filière française d'excellence avec 108 adhérents (entreprises artisanales ou brasseurs internationaux) producteurs de bières blondes, blanches, ambrées, brunes et bières de saison. 70 % des bières consommées en France sont brassées sur le sol national et les activités liées

à la brasserie constituent un secteur majeur par son poids économique, de la filière amont (l'agriculture) à la filière aval (la grande distribution et tous les bars-restaurants et brasseries).

Autant de messages qui sont largement relayés sur le stand des Brasseurs de France, au sein d'un espace moderne, végétal et convivial dans le Pavillon 2 du Salon. Les visiteurs sont invités à découvrir toutes les richesses de la bière, ses matières premières, son processus de fabrication, ses saveurs, ainsi que ses qualités nutritionnelles et gustatives. Le public peut également retrouver Les Brasseurs de France sur la ferme de "L'Odyssée Végétale" dont ils sont partenaires.

CEDUS Plongez dans les Rêveries sucrées d'Ulysse

Le Cedus (Centre d'Études et de Documentation du Sucre) est présent au Salon International de l'Agriculture 2013, dans le cadre de "L'Odyssée Végétale", au travers d'un stand intitulé "L'Odyssée du sucre - Les Rêveries sucrées d'Ulysse". Ce film, à la fois ludique et pédagogique, constitue la suite d'une saga qui a entraîné le public depuis plusieurs années, du parcours d'un morceau de sucre à travers le corps humain jusqu'aux confins de notre galaxie où le modèle alimentaire français serait érigé en référence universelle.



Ulysse est un petit garçon de 9 ans qui adore les "repas du dimanche" réunissant autour de la table toute sa famille... Même si chaque plat est délicieux, celui qu'Ulysse préfère, c'est toujours le dessert ! En l'attendant, il se laisse bercer par les conversations des adultes et se trouve vite entraîné dans de douces rêveries sucrées. Au cours de ses rêves, c'est à Charlot, le célèbre personnage de Charlie Chaplin, qu'Ulysse pense régulièrement. Ces scènes drôles tout public, dans lesquelles on découvre des produits sucrés "customisés", constituent un bel hommage à l'artiste... qui n'était pas avare de belles tartes à la crème !

Le choix de Charlie Chaplin dans "Les Rêveries sucrées d'Ulysse" s'avère parfaitement en phase avec l'actualité... En effet, le Festival national de la gastronomie d'Angoulême, "les Gastronomades", vient de récompenser au titre de "Livre gastronomique de l'année 2012", l'ouvrage intitulé "À table avec Charlie Chaplin".

Créé en 1932, le Centre d'Études et de Documentation du Sucre est un organisme interprofessionnel qui a pour mission d'assurer l'information et la documentation sur un produit essentiel du secteur agroalimentaire français : le sucre.

Farre

Engagés en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement

Les agriculteurs du réseau FARRE (Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement) vous accueillent sur la ferme de "l'Odysée Végétale" pour vous faire découvrir les outils qu'ils utilisent au quotidien dans le cadre d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Véritable "Think-tank" sur la relation agriculture et environnement, FARRE est une association interprofessionnelle sans but lucratif, qui regroupe aujourd'hui un grand nombre d'organismes. C'est aussi une aventure humaine fédérant un réseau d'agriculteurs ayant choisi de s'engager bénévolement pour faire de leur exploitation un lieu de rencontres, d'expériences et de communication.

FranceAgriMer À l'heure des saisons

FranceAgriMer, l'établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, est présent lors du Salon International de l'Agriculture, dans le Pavillon 2 pour la représentation des filières végétales et dans le Pavillon 4 pour la représentation des produits de la pêche et de l'aquaculture. Dans le Pavillon 2, FranceAgriMer se met à l'heure des saisons...

Sur l'espace été, FranceAgriMer accueille l'Oscar des jeunes fleuristes (23 et 24 février), organisé par la Fédération nationale des fleuristes de France (FNFF). Des conseils et différents ateliers autour de l'horticulture sont ensuite proposés aux visiteurs.

Sur l'espace automne, le cidre est en vedette ! Dégustations, arômes, origines et diversité... Les professionnels du cidre viennent révéler tous leurs secrets.

Sur l'espace hiver, place aux ateliers culinaires ! Petits et grands peuvent découvrir des recettes simples à partir de produits de saison issus de toutes les filières de l'agriculture. Les filières végétales se mettent également en scène sur cet espace avec un jeu parcours réservé aux enfants.

Sur l'espace printemps, les adultes peuvent ouvrir leurs sens en flânant autour des ateliers consacrés au miel et aux huiles essentielles de plantes aromatiques, tandis que les enfants sont occupés par différentes activités créatives autour des fruits et légumes.

D'autres animations ludiques et pédagogiques sont proposées sur ce stand, comme "La Roue des 4 saisons", la présentation des différentes variétés de riz de Camargue...

FranceAgriMer participe à "l'Odysée Végétale" pour la représentation des filières fruits et légumes, horticulture, vin, plantes à parfum aromatiques et médicinales, céréales, oléo-protéagineux et sucre. FranceAgriMer est également partenaire du Pavillon des vins situé dans ce même Pavillon.



Germicopa

Au bonheur des pommes de terre

Germicopa, leader français de la création variétale de pommes de terre, est présent dans le Pavillon 2. L'occasion de rencontrer les jardiniers amateurs de pommes de terre et notamment les membres du Club des Ambassadeurs jardin (aujourd'hui au nombre de 2288) dont Germicopa est à l'origine. Comme tous les ans, ceux-ci sont invités à venir chercher gratuitement sur le stand les deux nouvelles variétés à tester dans leurs potagers. Ils répondent plus tard à un questionnaire basé sur les qualités de culture et culinaires, avant une éventuelle mise sur le marché.

Les visiteurs du Salon peuvent acheter sur le stand des variétés déjà connues : Princesse Amandine®, Dolwen®, Chérie, Prospère® et Blue Belle. C'est aussi l'occasion pour eux de découvrir le premier volume de la collection "Carrés potagers des planteurs de pommes de terre". Ce petit livre, écrit par la journaliste Marie Le Goaziou, présente, sous forme de voyage à travers des régions françaises, neuf très beaux potagers adhérents à l'Association des Jardins Potagers et Fruitières de France (dite "Potagers de France"). Il est agrémenté de recettes alléchantes concoctées à base de pommes de terre... Un bel hommage à Antoine-Augustin Parmentier, dont le bicentenaire de la disparition est célébré en 2013.

Gnis

Prenez-en de la graine !

Le GNIS est présent au Salon International de l'Agriculture dans la Ferme grandeur nature de "l'Odysée Végétale". Ce stand à la fois ludique et pédagogique fait découvrir à ses visiteurs le formidable potentiel de la filière des semences et plants, sa diversité, son dynamisme, ainsi que le métier de sélectionneur. Ces derniers sont d'ailleurs présents sur le stand afin d'évoquer leur métier, de partager leur quotidien et d'expliquer les différents processus de création et de sélection d'une nouvelle variété de tomate, de céréale ou de lin.

L'objectif est de présenter la diversité des variétés cultivées en France pour répondre à la diversité des besoins des consommateurs, des agriculteurs et des transformateurs. De nombreuses semences de différentes tailles, formes et couleurs sont exposées. Dans une réserve à semences à échelle réelle, les amateurs de bon pain peuvent déguster les produits que des artisans boulangers ont confectionnés en direct, à partir de différentes variétés de céréales.

Petits et grands ont l'opportunité de participer à des ateliers cuisine durant lesquels ils testent différentes variétés de blés pour produire différents pains ou pâtes. Chaque jour, une nouvelle espèce est à l'honneur sur le stand du GNIS : le maïs, les céréales à paille, le gazon, la pomme de terre, le colza, le lin, les potagères.



Les informations mentionnées sur cette page ont été transmises par les exposants. Le Salon International de l'Agriculture n'est en aucun cas responsable du contenu.



Interfel Les enfants sont rois !

À l'occasion du cinquantenaire du Salon International de l'Agriculture, le stand d'Interfel fait peau neuve et se scinde en deux grands espaces...

Une première zone intégralement dédiée aux enfants... Baptisée "Tu crées, tu croques, tu craques", cofinancée par l'Union Européenne et animée par Frutti et Veggi (les deux nouvelles mascottes des fruits et légumes frais), elle est le théâtre d'animations ludo-pédagogiques... Elle propose ainsi un atelier culinaire animé par un chef cuisinier autour de recettes simples et faciles, ainsi qu'un atelier spécial "gestes de préparation" animé par les diététiciens d'Interfel, pour apprendre des tours de mains simples à réaliser avec les fruits et légumes frais. Cette zone est également équipée d'un amphithéâtre où sont diffusées deux vidéos accompagnées d'un quiz... Les enfants découvrent comment poussent les fruits et légumes et la diversité des métiers de la filière.

Un second espace permet de mieux comprendre l'itinéraire des fruits et légumes frais, de la terre à l'assiette. À travers un vaste parcours pédagogique, petits et grands peuvent mieux connaître les différentes étapes de la filière.

L'Odyssée Végétale Une ferme végétale grandeur nature

Les partenaires des filières végétales révolutionnent leur présence au Salon International de l'Agriculture 2013 en créant, pour la première fois depuis 15 ans, une véritable exploitation agricole entièrement dédiée aux cultures françaises...

À l'occasion des 50 ans du Salon, l'Odyssée Végétale prend la forme d'une ferme végétale. Située au cœur du Pavillon 2, la ferme de l'Odyssée Végétale plonge les visiteurs dans le quotidien d'une exploitation agricole et des hommes qui la font vivre. Le public peut y découvrir le travail et la vie d'un agriculteur, l'ensemble de ses productions et les produits finaux qui en sont issus.



Dans un univers grandiose, la ferme de l'Odyssée Végétale accueille toute la diversité des cultures des filières végétales françaises : champs de blé, d'orge et de houblon, tournesols et colza, betterave sucrière, maïs, jachères fleuries, verger et bottes de pailles plongent le visiteur dans l'univers verdoyant de la ferme. Au total, la scénographie du stand a nécessité 5 tonnes de végétaux représentant plus de 100 variétés différentes de cultures. L'aspect technique n'a pas été négligé, puisque moissonneuses-batteuses, tracteurs, semoirs, stations météo sont également au rendez-vous ! Tous les produits finis sont réunis au sein de la boutique de la ferme afin d'exprimer toute la diversité de ses productions : sucre, huile, pâtes, biocarburants ou encore cosmétiques !

Devenir agriculteur l'espace d'une visite !

Au cœur de leur espace de travail habituel, les agriculteurs mobilisés pour l'occasion permettent aux visiteurs de découvrir leur métier et de connaître les filières alimentaires et non-alimentaires associées, animant cet espace d'activités ludiques.

À propos de l'Odyssée Végétale :

L'Odyssée Végétale regroupe l'Association des Brasseurs de France, la Betterave (AIBS - Association Interprofessionnelle de la Betterave et du Sucre), le Sucre (CEDUS - Centre d'Études et de Documentation du Sucre), le Crédit Agricole, FARRE (Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement), FranceAgriMer (Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer), le GNIS (Groupement National Interprofessionnel des Semences et plants), Passion Céréales, PROLEA (Filière Française des Huiles et des Protéines Végétales), l'UIPP (Union des Industries de la Protection des Plantes) et présente la diversité des productions végétales et de leurs débouchés.

LU Harmony et biodiversité

LU invite les visiteurs à découvrir l'univers ludique et pédagogique de son nouveau stand, symbole fort de ses engagements en matière d'environnement. Différents ateliers thématiques viennent illustrer l'initiative LU Harmony. Venez découvrir les actions de préservation de la biodiversité à travers l'animation des petits pollinisateurs et en apprendre davantage sur les partenariats avec les agriculteurs et tous les acteurs de la filière dans le grand moulin LU.

Lors des "matinées experts", venez échanger avec un agriculteur, une nutritionniste, un meunier, l'ONG partenaire Noé Conservation ou d'autres professionnels engagés.

Ces 9 jours placés sous le signe de la convivialité et du partage sont l'occasion de sensibiliser petits et grands à la démarche environnementale LU Harmony. Pour sensibiliser les enfants à l'importance de la biodiversité ordinaire, ils entrent dans la peau d'insectes pollinisateurs pour assurer à leur tour le transport de grains de pollen d'une fleur à l'autre. Ensuite, en s'approchant du grand moulin aux couleurs des biscuits emblématiques de la marque, les familles sont plongées au cœur de la filière LU Harmony, tandis que les enfants peuvent participer à l'activité "petit meunier" en fabriquant, à partir d'une meule miniature, leur propre farine.

LU, c'est aussi le plaisir de déguster de délicieux biscuits. Les visiteurs retrouvent sur le stand les marques cultes Prince, Petit LU, Paille d'Or, Petit Ecolier, Lulu L'Ourson qui séduisent depuis huit générations les croqueurs de biscuits.

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2013, LU lance une opération nationale pour réintroduire de la biodiversité à proximité des villes.

Une animation interactive et ludique permet aux visiteurs de participer à cette opération aux côtés de LU : à chaque image mystère de LU Harmony dévoilée sur écran géant, une poignée de fleurs est semée pour la biodiversité. Grâce à l'énergie du collectif, chaque visiteur peut devenir un ambassadeur de la biodiversité en ville !



Nova Flore Prairie Fleurie

Retrouvez Nova Flore, le spécialiste de la prairie fleurie, dans le Pavillon 2 et découvrez comment inventer le jardin et les pratiques de demain...



Préoccupés par la fragilité et la dégradation de l'environnement, les jardiniers amateurs sont de plus en plus conscients des enjeux écologiques. Ils souhaitent contribuer, à leur échelle, à la préservation de la qualité de vie en ville comme à la campagne. De l'amateur à l'expert, du balcon à la jachère, la gamme de prairie fleurie Nova Flore offre des solutions à la fois techniques et accessibles. Rendez-vous sur le stand pour découvrir les mélanges de fleurs en faveur de la biodiversité !

Nova Flore y présente également une innovation baptisée "Ma jardinière facile"... Ou comment implanter une prairie fleurie dans sa jardinière. Conçu pour les jardiniers novices adeptes du prêt à l'emploi, le pack "Ma jardinière facile" permet de fleurir un rebord de fenêtre pour plusieurs mois, en toute simplicité.

Passion Céréales La grande moisson

Présent au sein de la ferme de "l'Odyssée Végétale", Passion Céréales accueille les visiteurs dans cette exploitation grande nature pour y présenter plus particulièrement les cultures de céréales et les produits qui en sont issus.



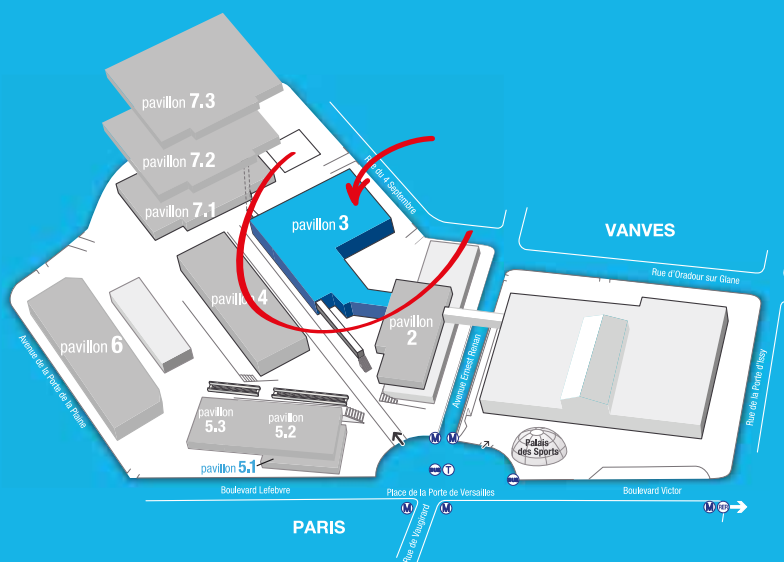
Dans le champ de céréales, près de la moissonneuse-batteuse, c'est dans un esprit festif que les visiteurs découvrent un moment clé de la vie d'un agriculteur : la moisson ! Symbole des vacances estivales pour le grand public, fruit d'un an de travail pour les agriculteurs et opportunité de grains de qualité pour les filières céréalières françaises et internationales, la période des moissons est inscrite dans le cœur de chacun... C'est au travers d'une animation inédite et riche en rebondissements que les visiteurs de la ferme de "l'Odyssée Végétale" découvrent cette opération agricole chargée d'histoire et d'émotion.

Pour la seconde année consécutive, les filières céréalières accueillent au sein de la ferme les enseignants de tous niveaux pour leur offrir des outils éducatifs à utiliser en classe.

Passion Céréales est une interface qui ouvre des espaces de dialogue et d'échange entre les acteurs de la filière céréalière, du monde végétal agricole, du monde scientifique et les relais d'opinion pour répondre aux enjeux d'une société durable. Passion Céréales informe sur les céréales et les produits qui en sont issus, ainsi que sur le métier de producteur céréalier.



PAVILLON 3 secteur bovins



Pénétrer dans le Pavillon 3, c'est toucher au cœur de l'élevage hexagonal, dans un panorama où règne le bovin, animal emblématique de la France agricole... Vaches, bœufs, taureaux... Races diverses et variété de races qui disent les spécificités régionales, les reliefs mouvants d'un paysage si typique qu'il semble pour toujours inscrit dans la mémoire collective. Et ce n'est pas seulement une "vue de l'esprit", car la France possède le plus vaste troupeau allaitant d'Europe et se place au deuxième rang des producteurs de lait européens.

Aquitaine La preuve par trois

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, l'Aquitaine est représentée à Paris par ses meilleurs ambassadeurs : éleveurs, animaux, viticulteurs, artisans et producteurs. Retrouvez la région sur trois pôles, situés dans les Pavillons 3, 7.1 et 7.2.

Dans le secteur Bovins, Pavillon 3, les éleveurs viennent présenter Blondes d'Aquitaine et Bazadaises.



BGS Les Jersiaises et les Brunes ne comptent pas pour des prunes

BGS est l'organisme de promotion et de sélection des races bovines Brune et Jersiaise. Il définit les objectifs et les orientations raciales, s'occupe de la gestion du livre généalogique des deux races, assure la promotion et le suivi technique des éleveurs sur le terrain. BGS gère également le schéma de sélection Français de la race Brune.

Rendez-vous mercredi 27 février à 13 h 30 pour le Concours de la race Jersiaise sur le ring bovin du Pavillon 3, et le même jour à 11 h 30 pour la présentation de la race Brune sur le ring du Pavillon 7.1.



Bleu-Blanc-Cœur L'Agriculture au cœur de la santé

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, Bleu-Blanc-Cœur fait découvrir sa démarche d'agriculture à vocation santé au travers d'animations ludiques et pédagogiques. Les visiteurs peuvent naviguer au sein des différents univers de la démarche Bleu-Blanc-Cœur... Rencontre avec des agriculteurs, découverte des secrets de la biodiversité végétale, animation autour de l'alimentation des animaux, bilan nutritionnel avec des professionnels de santé et, pour boucler ce parcours "chaîne alimentaire", des dégustations de produits Bleu-Blanc-Cœur concoctés sur place par des chefs (cuisiniers, boulangers...).

L'occasion de découvrir leurs "trucs et astuces" pour des recettes faciles et originales, faisant l'objet d'une évaluation nutritionnelle par un professionnel de santé. Les producteurs et éleveurs Bleu-Blanc-Cœur sont également présents pour expliquer comment chaque aliment a été produit. Ils présentent les engagements pris dans le cadre de la filière pour bien nourrir leurs animaux !

Un livret de recettes est remis à chaque visiteur (idées recettes, présentation des produits des partenaires, idées de menus équilibrés pour la semaine, commentaires diététiques, trucs et astuces des chefs cuisiniers).

Autre initiative originale : les éleveurs Bleu-Blanc-Cœur engagés dans la démarche environnementale labellisée par le Ministère de l'Écologie et par les Nations Unies offre aux consommateurs, à l'occasion du Salon, une partie des kilos de CO² qu'ils ont économisés sur leurs élevages !

En 2012, les 500 éleveurs laitiers Bleu-Blanc-Cœur ont réduit leur production de CO² de 18 tonnes. Au Salon International de l'Agriculture, ils partagent leurs économies avec les consommateurs et remettent chacun 10 bons de 100 kg de CO² (soit 5000 bons de 100 kg de CO²). Ces bons peuvent être utilisés pour des achats éco-responsables : produits alimentaires Bleu-Blanc-Cœur, biens de consommation durables (ampoules basse consommation, vélo électrique...).

Toute la semaine, les visiteurs peuvent également découvrir les étapes de la chaîne alimentaire Bleu-Blanc-Cœur grâce à quelques ateliers ludiques consacrés aux végétaux qui amènent plus de biodiversité dans les champs ou encore aux graines sources d'Oméga 3 (lin, lupin, féverole...) qui composent l'alimentation des animaux. Chaque visiteur peut participer à un quiz "découverte de Bleu-Blanc-Cœur" qui lui permet de repartir avec des livrets de recettes et de nombreux autres cadeaux.

Toute la semaine, les partenaires de Bleu-Blanc-Cœur se mobilisent pour témoigner de leurs engagements dans la filière Bleu-Blanc-Cœur et pour présenter leurs produits et nouveautés. Les produits Bleu-Blanc-Cœur sont de plus en plus largement diffusés : selon une enquête récente (Source : Kantar, Été 2012), plus d'un foyer sur deux consomme régulièrement des produits Bleu-Blanc-Cœur.



Carrefour

Une région à l'honneur par jour

Au sein d'un espace ouvert, l'enseigne invite les visiteurs à découvrir la richesse et la diversité du patrimoine agricole et des régions françaises. Chaque jour, une région française est mise à l'honneur, permettant ainsi aux visiteurs de comprendre comment l'enseigne travaille avec ses partenaires locaux, producteurs, éleveurs ou PME, pour approvisionner chaque jour ses magasins. Rencontre avec les producteurs, dégustations à l'aveugle, quiz, jeux interactifs sur table tactile... Des animations quotidiennes pour petits et grands favorisant la rencontre avec des hommes et des femmes passionnés par leur métier et amoureux de leurs produits.

Carrefour est présent en France au travers de quatre formats (hypermarché, supermarché, proximité, et cash&carry) et plus de 4500 magasins. Depuis cinquante ans, Carrefour s'affirme comme le partenaire de la vie quotidienne de millions de clients en leur proposant un large choix de produits et de services au meilleur prix. Dans ses activités, Carrefour assume une responsabilité économique, sociale et environnementale et s'engage pour la qualité de ses produits et la satisfaction de ses clients.



Charolais France

Numéro un oblige

Première race à viande de France et d'Europe avec 1 835 000 vaches mères sur l'hexagone (RGA 2000), la race bovine Charolaise doit sa renommée mondiale à un franc succès tant auprès des éleveurs que des consommateurs.



Pour le 50^e anniversaire du Salon International de l'Agriculture, le Village Charolais est installé dans le Pavillon 3. La vitrine charolaise est composée des 41 plus beaux spécimens de la race, accompagnés de 7 génisses de boucherie. Le Concours Général Agricole Charolais se déroule jeudi 28 février de 13 h à 16 h. Il met en scène les 41 "modèles" charolais, ambassadeurs de la première race allaitante française, et est l'occasion de revenir sur le métier d'éleveur-sélectionneur.

Le Village Charolais accueille des exposants qui permettent de présenter au grand public la large palette de leurs métiers, de la génétique à la production de viande de grande qualité.



Charal

Savoir-faire du pré à l'assiette

Charal est présent sur le Salon International de l'Agriculture pour la troisième année consécutive et fait honneur à la viande avec un stand sur les thèmes du "savoir-faire du pré à l'assiette" et de "l'expertise des bouchers Charal".

Les visiteurs ont le plaisir de découvrir un atelier culinaire dans lequel bouchers Charal et cuisiniers "Toques Rebelles" leur font découvrir et goûter les meilleures pièces de viande de l'Hebdopack®, l'emballage révolutionnaire de Charal.

Parmi les autres animations prévues : un quiz à compléter lors d'un parcours ludo-pédagogique sur le savoir-faire Charal et sur l'expertise de ses 500 bouchers, et une nouvelle animation pour la boîte à "Hummm Charal" permettant à chacun d'interpréter son plus beau "Hummm".

Charal est l'entreprise reconnue comme la marque n° 1 et la référence de la viande en France. Sa vocation est d'offrir le meilleur de la viande, en s'adaptant en permanence aux nouvelles tendances de consommation et à l'évolution des modes de vie. La marque s'appuie depuis 26 ans sur deux piliers : qualité et innovation.



PAVILLON

3

secteur bovins



CNIEL Lait show

Résolument tournée vers l'avenir, la filière laitière française présente ses atouts à l'aide de jeux interactifs, pédagogiques et ludiques sur un vaste et confortable espace. Les visiteurs peuvent apprécier son rôle dans l'économie française, dans la préservation de l'environnement, dans l'aménagement des territoires et sa contribution au maintien d'une bonne santé de la population.

Les chiffres parlent d'eux-mêmes... 70 000 fermes laitières sont réparties sur tout le territoire, générant 250 000 emplois directs de la production à la transformation. La filière laitière exporte 40 % de sa production, générant ainsi un excédent dans la balance commerciale française (tout en assurant l'approvisionnement des consommateurs hexagonaux). Les fermes laitières produisent elles-mêmes les fourrages qui constituent plus de 90 % de l'alimentation du troupeau. L'élevage laitier participe à l'entretien des paysages, au maintien de la biodiversité. Enfin, les produits laitiers contrôlés à chaque étape de la production sont sûrs et répondent aux recommandations de santé publique.

Trois animations illustrent ces axes... "Le grand parcours du lait", un jeu de l'oie revisité pour découvrir le patrimoine alimentaire français et le bénéfice santé des produits laitiers; "Ici c'est l'avenir", un quiz dédié à l'aspect économique de la filière; et "À bicyclette", une course virtuelle sur le thème de la biodiversité et de la préservation de l'environnement et des ressources naturelles.

Bien évidemment, l'incontournable "Milk Bar" aux dégustations de lait nature ou de cocktails à base de lait est ouvert pendant toute la durée du Salon. Sans oublier un espace connecté, baptisé "Le cloud de lait" et cinq bornes tactiles individuelles dédiées à la consultation des réseaux sociaux du CNIEL.

Danone Beau dehors et bon dedans

Danone Produits Frais France est présent sur le Salon International de l'Agriculture. Son stand s'organise autour d'un parcours ludique et pédagogique levant le voile sur les secrets de fabrication des yaourts Danone à la fois "bons de l'intérieur et beaux de l'extérieur".

À l'occasion de cette nouvelle édition du Salon International de l'Agriculture, le stand Danone Produits Frais France se transforme en plateau de jeu géant...

Il permet à chaque visiteur de découvrir les étapes clés de la vie du produit laitier du "pis au pot" et toute la magie du yaourt.

Un plateau de jeu version papier est remis à tous les visiteurs à leur entrée sur le stand... Accessoire essentiel pour découvrir tous les secrets de fabrication d'un bon yaourt, il contient des questions dont les réponses sont à découvrir



sur le stand! Lorsque les visiteurs ont complété leur plateau de jeu, ils peuvent rejoindre la case "bonus"... Et atteindre l'arrivée pour déguster le Danone de leur choix!

Tout comme l'année dernière, le stand constitue un lieu de rencontres et d'échanges entre le public et les hommes et femmes qui, chaque jour, font les produits Danone: éleveurs partenaires, assistants relations producteurs, employés d'usine et scientifiques du centre Danone Research.

Cette année, en plus d'expliquer le processus de fabrication d'un bon yaourt, Danone Produits Frais France met à l'honneur son nouveau pot. Un écrin inédit pour soutenir la philosophie de la marque: "beau dehors et bon dedans". Enfin, le stand Danone permet à chacun de se mettre en scène avec ce nouveau pot, grâce à un photocall dédié à l'univers Danone.

Ferme de Viltain Fournisseur de fourrage pour les vaches du Salon

Présente depuis 25 ans au Salon International de l'Agriculture, la Ferme de Viltain participe cette année encore à ce rendez-vous incontournable du monde agricole et rural. À l'heure où l'ensemble des Français manifeste son attachement au terroir local et à la qualité de l'alimentation consommée, la Ferme de Viltain s'affiche comme un des acteurs majeurs de l'agriculture francilienne.

À la tête d'un troupeau de 600 vaches de race Prim'Holstein, la Ferme cultive également 135 hectares de céréales, maïs et colza. Pour la cinquième année consécutive, ces céréales servent à nourrir les vaches, venues de la France entière, présentes au Salon International de l'Agriculture. La Ferme de Viltain fournit ainsi plus de 60 tonnes de fourrage soit quelque 6 000 kg livrés chaque jour au Parc des Expositions.

En 2012, les questionnaires cachés dans des maquettes de veaux avaient remporté un vif succès, de nombreux enfants accompagnés de leurs parents ayant répondu à ce quiz sympathique. Les charmants veaux reviennent donc sur le stand de la Ferme de Viltain en 2013 afin de perpétuer sa vocation pédagogique.

Les visiteurs y retrouvent également la marque alimentaire "Saveurs Paris Ile de France" (initiée par le CERVIA) qui fête à cette occasion son deuxième anniversaire. Trois produits de la Ferme de Viltain, son fromage blanc en faisselle, son yaourt à boire et son lait cru, ont été estampillés par cette marque qui renforce la qualité et la proximité des produits franciliens.

Une partie du lait des vaches de la Ferme de Viltain est en effet transformée en produits laitiers, faisselles, fromages blancs, yaourts nature et aux fruits, yaourts à boire... Grâce à son savoir-faire, chaque année, la Ferme innove et propose de nouveaux produits. En 2013, les visiteurs du Salon découvrent les yaourts multi-parfums sans arômes artificiels en pot de verre de 180 g, ainsi que le lait frais entier et écrémé en bouteille transparente PET (1 litre et ½ litre).

Les produits laitiers de la Ferme de Viltain sont régulièrement récompensés au Concours Général Agricole de Paris. En 2013, la Ferme présente son yaourt en pot de verre à la vanille à ce prestigieux concours.

Les informations mentionnées sur cette page ont été transmises par les exposants. Le Salon International de l'Agriculture n'est en aucun cas responsable du contenu.

Fermiers de Loué

Le miracle de la vie... en direct

Année après année, les visiteurs du Salon International de l'Agriculture ne s'en lassent pas... Il est de tradition que le stand des fermiers de Loué accueille un événement exceptionnel : l'éclosion en direct des poussins de Loué !



Pour permettre la réalisation du miracle quotidien, les fermiers sarthois ont mis au point un scénario exceptionnel... Tout commence à 6 h à Loué avec le départ des éleveurs chargés du couvoir contenant le précieux chargement d'œufs prêts à éclore. Après un voyage d'une heure dans le TGV reliant Le Mans et Paris, puis une petite demi-heure de métro parisien, les œufs arrivent enfin au Salon International de l'Agriculture vers 8 h 30. Encore une demi-heure d'installation et les visiteurs peuvent enfin, dès 9 h, assister aux premières éclosions. Au total, 500 poussins voient le jour à Paris lors de cette édition 2013 du Salon International de l'Agriculture.

Pendant que le miracle de la vie opère, les visiteurs sont invités à dialoguer avec les fermiers de Loué pour obtenir des réponses à toutes leurs questions. Afin d'illustrer les explications, une basse-cour (avec des poulets de Loué blancs, jaunes, noirs et des poules pondeuses) est installée sur le stand pendant toute la durée du Salon.



Institut de l'élevage

À la rencontre des races rares

Le stand de l'Organisme de sélection des races bovines en conservation accueille pour la deuxième fois l'ensemble des races bovines à très petits effectifs. Plus d'une douzaine de vaches sont présentes, chacune d'entre elles étant l'ambassadrice de sa race : Armoricaïne, Béarnaise, Bordelaise, Bretonne Pie Noir, Casta, Ferrandaise, Froment du Léon, Lourdaise, Maraîchine, Mirandaise, Nantaise, Saosnoise, Villard de Lans... Un plateau de choix ! Après plus de 30 ans de travail, leur situation génétique est saine et elles souhaitent maintenant retrouver leur place dans le paysage agricole actuel.

Les races bovines en conservation sont présentées à plusieurs reprises sur les rings du Salon... Le 24 février (de 11 h 30 à 12 h) sur le ring de présentation du Pavillon 7.1, le 26 février (de 15 h à 15 h 30) sur le ring bovin du Pavillon 3 et le 1^{er} mars (de 11 h 30 à 12 h) sur le ring de présentation du Pavillon 7.1. Elles font également partie du Grand défilé des races, samedi 2 mars.

Les informations mentionnées sur cette page ont été transmises par les exposants. Le Salon International de l'Agriculture n'est en aucun cas responsable du contenu.

Interbev

La Planète, les Hommes et les Bêtes



Interbev, l'interprofession bétail et viande, revient cette année au Salon International de l'Agriculture avec un nouveau stand placé sous le thème "La Viande : des métiers, une passion". Objectif : mettre en scène les grands maillons de sa filière, de la production à l'assiette, en passant par la transformation. Une scénographie porteuse de l'engagement passionné de tout un secteur, qui se traduit à la fois par des pratiques d'élevage et de commerce en phase avec les attentes de société et par une offre en viande et produits tripiers répondant aux modes actuels de consommation. Un pôle d'information permet également aux jeunes de se renseigner sur les métiers porteurs d'avenir de la filière.

Avec "La Planète, les Hommes et les Bêtes", Interbev créé sur son stand un espace ludo-éducatif à destination des 6-12 ans mettant en scène la ferme (grandeur nature) de la famille Jolipré... Une famille d'éleveurs modernes qui s'engage en faveur de la préservation de l'environnement, du respect du bien-être des animaux et de la production d'une alimentation de qualité. Pour les petits comme pour les plus grands, Interbev y ajoute toute une série d'animations : le coloriage d'une gigantesque fresque paysage, un jeu buzzer comme à la TV et enfin, avec Théo Jolipré fan de glisse, un circuit en trottinettes ou en vélos BMX sur un véritable skate-parc !

À noter, en avant-première sur le Salon International de l'Agriculture, la diffusion du premier épisode du dessin animé "La Planète, les Hommes et les Bêtes", ainsi qu'une démonstration inédite sur le stand, réalisée par Taïg Khris, champion du monde de roller et parrain de cet univers.

Par ailleurs, Interbev met en place un espace intitulé "La viande à table ou sur le pouce". Dédié à l'art de la découpe de la viande et des produits tripiers, ainsi qu'à la démonstration de leur adaptabilité à tous les modes de consommation, il accueille plusieurs animations... Des shows de découpe interprétés par des "bouchers stars" et des préparations culinaires qui reprennent les pièces découpées pour les cuisiner en live sur le mode "à table" ou "sur le pouce". Les visiteurs sont ensuite invités à les déguster, certains d'entre eux se voyant même conviés à monter sur scène pour partager avec des comédiens des occasions originales de consommation.



PAVILLON

3

secteur bovins

Laiteries Le Gall et Malo

Au cœur du lait, au cœur de l'innovation



Héritier d'un savoir-faire traditionnel, le groupe familial breton SILL s'inscrit dans une démarche d'innovation constante, qui a pour objectif de répondre aux attentes des consommateurs. Plateforme d'expression de son adaptabilité et de sa proximité, le Salon

International de l'Agriculture est l'occasion de présenter en avant-première les nouveautés Le Gall et Malo qui renforcent l'offre existante de beurres, yaourts et fromages frais.

Pour la deuxième année consécutive, la société invite les visiteurs à un voyage au cœur de l'héritage laitier breton. De quoi est composé le lait ? Comment se fabrique le beurre ? Quelles sont les valeurs nutritionnelles des produits laitiers ? Les visiteurs peuvent tester leurs connaissances en participant à un jeu concours... À la clé : de nombreux lots à gagner !

Comme chaque année, le Groupe participe au Concours Général Agricole et est nommé dans dix catégories : beurres, crèmes, laits, yaourts, fromages frais, emprésurés, poudre de lait, jus de fruits... Remise des médailles espérée le 25 février à partir de 17 h !

Enfin, Laury Thilleman, Miss France 2011 et ambassadrice du groupe, est bien sûr au rendez-vous pour une séance de dédicaces !

McDonald's France

Partenariat, intégration et agroécologie



Conçu dans l'esprit des restaurants de l'enseigne, le stand de McDonald's France a pour ambition d'accueillir les visiteurs dans une ambiance conviviale. Composé d'un parcours ludo-pédagogique et d'un espace central, il met en avant cette année trois thèmes : le partenariat de longue

date entre McDonald's, ses fournisseurs agro-industriels et les agriculteurs ; l'intégration de McDonald's en France, que ce soit par la provenance de ses approvisionnements ou par son offre inspirée de recettes françaises ; et la stratégie agroécologique de l'enseigne avec notamment la mise en test de pratiques environnementales innovantes dans un réseau de fermes de référence.

Côté animations, McDonald's a également vu large... Afin de tester leurs connaissances sur les différentes thématiques, les visiteurs se voient remettre un petit quiz au début du parcours ludo-pédagogique. L'espace central du stand accueille plusieurs fois par jour une animation pédagogique. À l'aide de maquettes et de vidéos, l'animateur fait découvrir aux visiteurs les fondamentaux des trois grandes thématiques développées sur le stand.

McDonald's offre par ailleurs aux visiteurs du Salon International de l'Agriculture la possibilité de s'inscrire aux Journées Témoins Qualité 2013. Ces journées ont pour objet de faire découvrir les lieux de production des produits McDonald's et de suivre les principales phases de transformation du champ au restaurant.

Nord

Dans la cuisine d'une ferme flamande

L'implication du Département du Nord au Salon International de l'Agriculture est l'illustration de la spécificité de la politique départementale en faveur de l'agriculture, orientée vers l'élevage et le développement des filières agricoles de proximité. Le stand du Département du Nord et celui des éleveurs des races régionales sont situés au sein du Pavillon 3 sur un seul et même espace, à proximité de leurs races locales : Bleue du Nord, Rouge Flamande, Blanc Bleu.



L'originalité du stand tient dans les modalités de son animation : accueil et information du public sont assurés conjointement par les agriculteurs, les services départementaux et les structures partenaires du Département du Nord (Novagri, le Savoir vert, la Maison de l'élevage et des structures touristiques) qui trouvent ainsi l'occasion de communiquer sur leurs actions respectives.

Il offre l'intérieur traditionnel d'une cuisine de ferme flamande, un point d'information, des dégustations-ventes de produits laitiers et des animations pédagogiques qui connaissent un grand succès auprès des enfants et parents, principalement du fait que les parcours de jeux sont encadrés par les agriculteurs et agricultrices eux-mêmes. Les thématiques emploi, diversification, qualité, débouchés et innovation sont illustrées par des éléments concrets, comme une maquette d'exploitation ou des modules de jeux présentant les productions et les débouchés. Les enfants repartent avec le sourire... et des lots-surprises !



Organisme de sélection de la race Montbéliarde

Une laitière qui s'exporte bien

La Montbéliarde n'est ni plus ni moins que la deuxième race laitière française ! Les 40 meilleures

femelles sont présentes cette année dans le Pavillon 3 pour faire valoir les atouts de cette race qui séduit de plus en plus d'éleveurs dans le monde entier. Les éleveurs et les délégations étrangères trouvent facilement les interlocuteurs adaptés grâce à un espace d'accueil unique réunissant tous les organismes de la race Montbéliarde (acteurs de la génétique, exportateurs...).

Pour le plus grand plaisir des gourmands et gourmets, le Comté, fromage AOP de renom et produit exclusif du lait de Montbéliardes, est également représenté sur le stand.

La Montbéliarde est surtout à l'honneur dimanche 24 février, avec le Concours Général Agricole de la race qui se déroule de 14 h 30 à 17 h 30. Les jeunes spécialistes se disputent également le trophée du meilleur pointeur.



Organisme de sélection de la Vache Normande De la viande aux fromages !

Situé dans le Pavillon 3, le stand de l'Organisme de sélection de la Vache Normande – Aronde, l'une des 7 égéries du Salon 2013, en est une ! – s'attache à la valorisation de la race bovine laitière Normande et à la promotion des produits qui y sont liés : vente d'animaux, de semences et d'embryons. Il met également en vedette les fromages et produits laitiers de Normandie sous signe de qualité fabriqués avec du lait de Normandie : Camembert de Normandie, Pont l'évêque, Livarot, Neufchâtel, crème et beurre d'Isigny.

Il a également pour rôle de conseiller les éleveurs laitiers dans la conduite de leurs élevages, mais aussi d'accueillir et de guider les groupes et délégations internationales pour l'exportation de génétique Normande.

Chaque jour, des dégustations de viande de race Normande et de fromages de Normandie fabriqués avec le lait de vaches Normandes. Du 28 février au 3 mars, les enfants sont invités quotidiennement à participer à un atelier de fabrication et de moulage frais. Sans oublier l'opportunité pour les visiteurs d'assister aux chapitres et intronisations des confréries fromagères de Normandie.

Prim'Holstein France Juste à côté du Centre



La Prim'Holstein, aisément reconnaissable à sa robe noire et blanche, est la championne des laitières. Elle produit à elle seule 80 % du lait de l'hexagone, ce qui en fait la première race laitière française.

L'Association française des éleveurs de la race Prim'Holstein est dans

le Pavillon 3 et comme chaque année, elle est représentée aux côtés d'une région de France.

Ce sont cette année les éleveurs de la "région Centre" qui accompagnent l'association et présentent leurs productions de produits laitiers réalisés à partir du lait de Prim'Holstein.

Au chapitre animations, le Concours Général Agricole pour la race Prim'Holstein s'impose de nouveau comme un temps fort pour l'association. Cette année, quatre prix sont remis parmi lesquels trois dans les catégories adultes et un dans la catégorie jeunes.

Très tournée vers ses éleveurs, l'association met à leur disposition plusieurs outils de travail : une prestation de création de site Internet pour leurs élevages, de nouvelles lignes de vêtements et un service de personnalisation de vêtements dédié.

Rouge des Prés SICA Domaine Filière de qualité

Le stand Rouge des Prés SICA Domaine est un espace collectif rassemblant des acteurs des filières qualité de la région des Pays de la Loire. Il est dédié à la présentation à la fois de la race Rouge des Prés et de sa filière qualité, l'AOP Maine-Anjou.

La Rouge des Prés est une race bovine française originaire de l'ouest de la France.

Anciennement nommée "Maine-Anjou", elle s'avère robuste, d'une bonne longévité, prolifique avec une relativement forte proportion de naissances

gémellaires (6 %). Sa robe est pie rouge foncé, avec souvent une tache blanche sur le front, et les pattes blanches. Ses cornes sont disposées en croissant large dirigé vers l'avant. C'est une des races les plus grandes : la femelle affiche une hauteur au garrot de 1,40 à 1,45 m et un poids moyen de 750 à 850 kg. Le mâle fait 1,70 m au garrot et peut peser jusqu'à 1 700 kg pour les plus lourds.

Lors de cette 50^e édition du Salon International de l'Agriculture, l'accent est plus spécifiquement mis sur l'activité filière de qualité. En termes d'animation, plusieurs temps forts sont prévus : la Journée Filière le 28 février, la Journée Concours le 1^{er} mars et le Trophée des Lycées le 3 mars (avec pour la première fois la présence d'une Rouge des Prés).



Simmental Une race mixte qui a de l'avenir !

La Simmental Française, qui constitue la race mixte (lait et viande) par excellence, est présente cette année au Salon International de l'Agriculture dans le Pavillon 3. Son traditionnel concours regroupant 17 animaux se tient mardi 26 février de 10 h à 12 h sur le ring bovin.

Ses qualités laitières en net progrès, alliées au muscle et à la rusticité qui ont fait la réputation de la race, intéressent de plus en plus les éleveurs.



Avec des effectifs en forte progression ces dernières années (+ 53 % en 20 ans), l'arrivée de la génomique en 2012 et des taureaux prometteurs en 2013, la Simmental s'impose comme une véritable race d'avenir.





Terre d'élevage, terre durable

La Maison de l'Éleveur

"Terre d'élevage, terre durable" revient cette année sous une forme différente pour s'adapter à la nouvelle configuration du Salon... Entouré d'animaux de concours, le stand propose de faire découvrir au grand public "La Maison de l'Éleveur", un espace pédagogique et privilégié présentant les différentes facettes du métier d'éleveur de bovins producteurs de lait ou de viande. Petits et grands peuvent ainsi apprendre comment, au fil des jours et des saisons, sont élevés les vaches et les veaux qui nous nourrissent. Tout au long du Salon, des éleveurs des quatre coins de France se tiennent à leur entière disposition pour partager leur passion et témoigner de leur quotidien.

Côté animations, les visiteurs se voient offrir la possibilité de se mettre "Dans la peau d'un éleveur"... Positionné devant un fond vert comme à la télévision, chaque participant se retrouve projeté à la ferme sur un écran géant. Ainsi mis en scène dans l'un des différents lieux de la ferme et guidé par un éleveur présent à ses côtés, il doit reproduire une gestuelle caractéristique du savoir-faire particulier du métier d'éleveur, comme poser les boucles d'identité d'un veau ou bien nourrir ses vaches !

Toujours sur l'espace central d'animation du stand, le "Jeu des buzzers" permet aux visiteurs de participer à un quiz géant, façon jeu télévisé, pour évaluer et tester ses connaissances sur l'élevage des bovins.

À proximité de l'espace central d'animation, un simulateur de salle de traite illustre le processus "magique" de la production de lait, de la rumination à la traite, en passant par l'alimentation de l'animal, les conditions de son bien-être ou les gestes de l'éleveur essentiels au bon déroulement de ces activités. Pâquerette, digne fille de Marguerite, se prête à de nombreuses démonstrations !

Veau de l'Aveyron et du Ségala

Les vertus d'une filière exemplaire

Pour la 17^e année consécutive, les éleveurs du Veau d'Aveyron et du Ségala sont présents au Salon International de l'Agriculture en présence de leurs invités et partenaires : Bigard et Auchan.

Depuis 1996, la filière Veau d'Aveyron et du Ségala mène une démarche originale regroupant trois partenaires : éleveurs, industriel transformateur et distributeur. Un modèle basé sur un dialogue permanent et un respect mutuel entre les acteurs afin de proposer un bon rapport qualité/prix pour le consommateur et une juste rémunération pour chaque acteur de la filière.

Au cœur de cette démarche, un produit : le veau d'Aveyron et du Ségala, reconnu pour sa viande savoureuse au goût typé et à la chair rosée, qui allie deux signes officiels de qualité, le Label Rouge et l'IGP, garants de son excellence nutritionnelle.



Viandes Limousines Label Rouge

9 000 éleveurs, 6 Labels Rouges et 2 IGP

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, Limousin Promotion partage un espace avec la race Limousine. Objectif affiché : mettre à l'honneur les Viandes Limousines Label Rouge : le Bœuf Limousin Label Rouge (viande bovine de race Limousine), le Limousin Junior Label Rouge (viande d'animaux jeunes de race Limousine), le Veau Fermier du Limousin élevé sous la Mère Label Rouge, le Porc du Limousin Label Rouge, le Jambon sec Label Rouge et la Saucisse fraîche Label Rouge.



À travers ces six Labels Rouges et deux Indications Géographiques Protégées (Veau du Limousin et Porc du Limousin),

Limousin Promotion rassemble près de 9 000 éleveurs, 25 organisations de producteurs, 50 abatteurs et 50 grossistes metteurs en marché, et près de 1 000 points de vente dans toute la France.

Les viandes bovines sont commercialisées en Boucherie sous la marque "Blason Prestige" et en grandes et moyennes surfaces sous la marque "Qualité Limousine". Le Porc est commercialisé en Boucherie sous la marque "Porc du Limousin" et en grandes et moyennes surfaces sous la marque "Cochon Paysan".

Côté animations, Limousin Promotion propose au visiteur d'entrer dans l'univers Limousin des viandes Label Rouge et de devenir l'acteur de ses découvertes... Notamment en naviguant librement sur le tout nouveau site web consacré aux Viandes Limousines Label Rouge. L'occasion de découvrir où et comment les acheter, puis d'apprendre à les savourer en suivant les conseils des bouchers et les recettes des chefs limousins.

Le public est également invité à découvrir de façon ludique comment les éleveurs limousins élèvent leurs animaux, en quoi leurs viandes comblent les attentes des consommateurs et où trouver le point de vente le plus proche de son domicile. En répondant aux cinq questions du jeu-concours, chacun peut participer au tirage au sort quotidien désignant trois gagnants de bons d'achat (bœuf, veau et porc) dans des points de vente labellisés. Un tirage au sort final entre tous les joueurs attribue le super lot à la fin du Salon : un an de consommation de Viandes Limousines Label Rouge pour un ménage (bœuf, veau et porc) !

Vosgienne

Une rustique qui a du (bon) caractère

Elle a été l'égérie du Salon International de l'Agriculture 2011 avec Candy... Elle est cette année représentée par plusieurs spécimens originaires d'Alsace et des Vosges. La Vosgienne, race aux effectifs réduits (environ 10 000 têtes en France), mérite toujours d'être mise à l'honneur. Vive, réputée pour sa grande robustesse et son

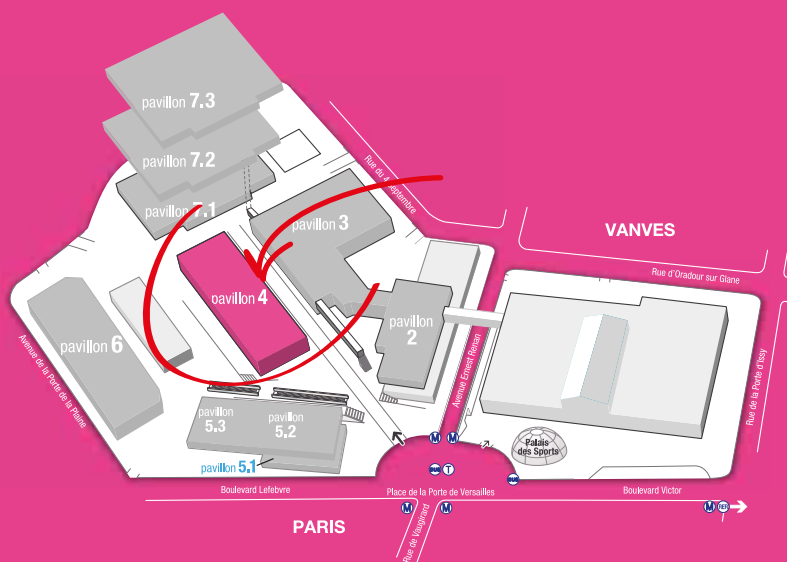


caractère docile, elle mène une vie de montagnarde rustique. La marche ne l'effraie jamais, elle s'accommode aisément des reliefs difficiles et des fourrages grossiers. De type mixte, elle fournit un lait de grande qualité... qui est à l'origine du Munster. Les produits issus de la race se déclinent maintenant sous la marque "race bovine Vosgienne" avec un logo ornant les fromages et viandes issues des Vosgiennes.



PAVILLON

4 services et métiers de l'agriculture



Agriculteur, horticulteur, œnologue, viticulteur, technicien forestier, aquaculteur, éleveur, inséminateur, vétérinaire, conseiller agricole, ingénieur agronome, technico-commercial en agrofournitures...

Le monde des professionnels de l'agriculture est infiniment plus riche et varié qu'on ne l'imagine souvent. Visiter le Pavillon 4, c'est pour le public citoyen l'occasion exceptionnelle de découvrir une agriculture aux antipodes des clichés et des stéréotypes et peut-être susciter des vocations.

ACTA Le royaume des sens

Nos cinq sens (vue, odorat, toucher, ouïe et goût) et la mémoire sont constamment sollicités dans tous nos actes.

Pour répondre aux mieux aux attentes des consommateurs, les travaux des instituts techniques agricoles intègrent l'évaluation sensorielle dans l'identification de la qualité de tous les produits agricoles et agro-industriels. Ceci permet aux filières de sélectionner des variétés ou des espèces, mais aussi de maîtriser les stratégies de production et d'optimiser la diversité de leur offre.

Comment faire de bons pains ? Comment conserver la qualité aromatique et nutritionnelle des fraises de la production aux consommateurs ? Comment conserver des fleurs et feuillages coupés en vases ? Comment reconnaître les viandes (bœuf, veau, canard, porc...) ? Comment évaluer le goût des vins ? Comment produire et transporter vers la métropole des productions venant d'outre-mer tout en respectant leurs qualités nutritionnelles ?

Toutes ces questions sont abordées sur le stand des instituts techniques agricoles.

L'ACTA propose également trois autres animations...

La dégustation de produits, un jeu-quiz interactif et pédagogique sur le réseau et ses filières (avec de nombreux lots à gagner) et une librairie-vitrine des travaux des instituts techniques agricoles et des dernières innovations.

L'ACTA (le réseau des instituts des filières animales et végétales) et les Instituts techniques agricoles spécialisés dans la recherche agricole appliquée interviennent dans l'obtention et la diffusion des innovations au service des agriculteurs et des consommateurs. Ce réseau des instituts des filières animales et végétales représente 15 instituts techniques agricoles qualifiés (dont l'ACTA, tête de réseau), les outils professionnels de recherche appliquée et de transfert technologique au service des filières agricoles, une présence sur le territoire avec plus de 200 sites en région, une force de 1 109 ingénieurs et techniciens, un budget de 180 millions d'euros en 2011 dédiés à la recherche agricole appliquée.



Agence Bio L'agriculture biologique pour tous

Les professionnels de l'Agence Bio sont présents au Salon International de l'Agriculture afin de répondre aux questions des visiteurs sur les techniques, les principes et les valeurs de l'agriculture biologique. Des orientations sont privilégiées en fonction des jours : élevage, arboriculture, restauration collective...

L'Agence Bio s'attache également à apporter les informations indispensables aux professionnels souhaitant convertir leurs exploitations à l'agriculture biologique.

Chaque jour, de nombreuses animations sur l'agriculture biologique sont organisées pour tous les publics : des ateliers culinaires animés par des chefs (sur le thème "la cuisine bio de saison"), un atelier pain bio, de nombreuses dégustations de produits bio, des jeux de découverte pour les enfants, des projections de films courts sur le bio, ainsi qu'un jeu concours "Cinelle", avec des lots à gagner. À ne pas manquer, tous les jours à 16 h : le goûter bio des enfants.



AGRICA Au service des salariés agricoles



Comme tous les ans, AGRICA, groupe de protection sociale complémentaire des salariés du monde agricole, mobilise ses équipes pour écouter et guider ses clients.

Afin de répondre à toutes leurs questions, une équipe de conseillers dédiés les reçoit sur le stand, sans rendez-vous et pendant toute la durée du Salon.

Les salariés agricoles peuvent ainsi bénéficier d'un diagnostic personnalisé sur leur retraite complémentaire : récapitulatif de toutes leurs périodes d'activité professionnelle connues (qui peut être complété sur place le cas échéant), nombre de points de retraite complémentaire acquis au cours de leur carrière, simulation du montant de leur future retraite...

Ce bilan sur mesure est également l'occasion d'échanger sur les solutions permettant d'optimiser le montant d'une future pension (rachat de points de retraite au titre des années d'études supérieures, solutions d'épargne...) et de s'informer sur les modalités de départ en retraite. Chaque visiteur peut, en outre, bénéficier de conseils individuels concernant sa complémentaire santé et ses garanties de prévoyance.

Anses Place au quiz grandeur nature !

À l'occasion de l'édition
2013 du Salon

International de l'Agriculture,
l'Anses invite les visiteurs à un quiz grandeur nature au cœur d'une scénographie originale ! Objectif du dispositif : sensibiliser petits et grands aux enjeux nutritionnels et de sécurité sanitaire des aliments et devenir, le temps d'un jeu, de véritables experts. Cet espace aux allures de cuisine familiale et conviviale met l'accent sur l'équilibre alimentaire, l'hygiène à la maison et permet de découvrir l'ensemble des missions de l'Agence de manière ludique et pédagogique.

Née en juillet 2010 de la fusion de l'Afssa et de l'Afsset, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a pour mission de contribuer, par l'évaluation des risques, à la sécurité sanitaire humaine dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation, mais aussi de contribuer à la santé animale, au bien-être des animaux et à la protection des végétaux.



Assurer la sécurité alimentaire des hommes, lutter contre la pauvreté, améliorer la qualité des produits, lutter contre les maladies, mais aussi maintenir l'harmonie de la nature et des paysages sont autant de raisons de cultiver la biodiversité... Mais cela suppose une réelle transformation de l'agriculture.

Pour soutenir son propos, le Cirad présente différentes animations sur son stand... De nombreuses dégustations (miel, liqueurs de cacao, jus de fruits, chips...), une exposition de posters et de nombreux points d'information destinés à démontrer l'utilité de la biodiversité, ainsi qu'un riche programme de conférences.



CRIA Prévoyance Sensibiliser le public aux gestes qui sauvent

CRIA Prévoyance, institution de prévoyance régie par le code de la Sécurité sociale, membre du groupe Humanis, est dédiée à la couverture santé et prévoyance des entreprises et salariés du monde agricole.

En 2013, cette institution est présente au Salon International de l'Agriculture avec un objectif pédagogique axé sur la sensibilisation du grand public en matière de santé. En effet, le Groupe Humanis s'attache à sensibiliser le grand public aux gestes qui sauvent. Des ateliers-animations sont prévus les week-ends des 23-24 février et 2-3 mars. Un formateur professionnel initie le public au déclenchement de la chaîne de survie : appeler, masser et défibriller à l'aide d'un Défibrillateur Automatique Externe.



APCA Deux espaces en un

Le stand de l'APCA est divisé en deux parties : une zone réservée aux élus, partenaires et membres du réseau des chambres d'agriculture, et un espace consacré aux visiteurs.

Sur ce dernier, l'APCA met en vedette ses différentes marques (Terre d'Infos, Esitpa, Bienvenue à la Ferme, Itrace) et propose deux animations : un quiz intitulé "La Roue du conseil agricole" et des échanges avec des agriculteurs baptisés "Agri dating". Plusieurs films courts sont également projetés sur un grand écran et des casques d'écoute sont mis à disposition de tous les visiteurs.

Cirad Vive la biodiversité !

"Cultivons la biodiversité pour transformer les agricultures, relever le défi de l'alimentation et assurer l'avenir des hommes sur terre"... Tel est le thème choisi par le Cirad cette année avec l'objectif de démontrer au public pourquoi il est important de maintenir et d'enrichir la biodiversité en agriculture.

L'intensification de l'agriculture a eu rapidement pour effet de réduire considérablement le nombre d'espèces et de variétés cultivées. Aujourd'hui, seule une trentaine d'espèces satisfont 95 % des besoins alimentaires humains et animaux. Par ailleurs, l'intensification massive des systèmes de cultures à base d'engrais et de pesticides de synthèse a fortement réduit, dans et autour des parcelles, la biodiversité non directement cultivée, mais qui est à la base des services environnementaux permettant l'agriculture.



Drôme

Agriculture biologique et AGRIOLOCAL

Premier département français en termes d'agriculture biologique, la Drôme encourage et soutient les produits de qualité, les savoir-faire traditionnels et les techniques respectueuses de l'environnement. Territoire phare où s'expérimentent des projets pour un plus large accès aux produits biologiques, depuis la filière amont jusqu'au consommateur final, la Drôme est aussi une référence dans l'introduction du bio en restauration collective.

Cette année, la Drôme défend à nouveau haut et fort les couleurs de la filière Bio en participant pour la huitième année au Salon International de l'Agriculture. Le stand de la Drôme constitue une véritable vitrine animée de la filière Bio dans le Département.



Accueillant et authentique, il propose deux espaces d'informations générales et touristiques, un espace cuisine/dégustation (lieu de démonstration et d'échanges avec le public sur les savoir-faire et les produits drômois), des ateliers animés par des professionnels, un "espace jeu" pour apprendre à mieux connaître la Drôme et un espace dédié à AGRIOLOCAL. Cet outil, unique en France dans sa conception, vise à favoriser le développement et la valorisation des circuits courts. Convaincu que la commande publique pour l'approvisionnement de la restauration collective peut jouer un rôle essentiel dans la structuration et le renforcement des filières locales, le Département de la Drôme propose avec AGRIOLOCAL un nouveau service (logiciel) qui permet, via Internet, une mise en relation simple et immédiate entre producteurs locaux et acheteurs publics, sans intermédiaire. AGRIOLOCAL offre une photographie instantanée des fournisseurs de proximité, qu'ils soient producteurs, artisans ou détaillants, et de la disponibilité de leurs produits. Il autorise surtout une connexion instantanée dans le respect du code des marchés publics, entre l'acheteur et le fournisseur. Ce système permet enfin à chaque producteur drômois de disposer d'une page personnelle, pour mettre en valeur ses produits et son entreprise. À ce jour, l'ensemble des 30 restaurants scolaires des collèges publics drômois, gérés par le Département, utilise AGRIOLOCAL.

ERDF

Au service de tous



En participant au Salon International de l'Agriculture, ERDF souhaite réaffirmer son engagement auprès du monde rural et sa posture d'écoute sur les problématiques spécifiques rencontrées par les agriculteurs. ERDF a également l'ambition de mieux faire connaître ses missions de service public auprès du grand public.

Cette année, le stand propose une animation pédagogique sur l'électricité où les enfants peuvent participer à des expériences étonnantes ! La sensibilisation du public sur la sécurité aux abords des lignes électriques est également au cœur des messages portés par ERDF. Un nouveau jeu interactif pour tester ses connaissances sur la sécurité électrique est proposé aux visiteurs.

ERDF, filiale à 100 % d'EDF, est le gestionnaire du réseau public de distribution d'électricité sur 95 % du territoire français continental. Ses 36 770 collaborateurs assurent chaque jour l'exploitation, l'entretien et le développement de près de 1,3 million de kilomètres de réseau. L'entreprise fait vivre au quotidien les valeurs auxquelles elle est attachée : la recherche de la performance, le respect de la personne, la responsabilité environnementale, l'exigence d'intégrité et l'engagement de solidarité.

FAFSEA

Gros plan sur la formation professionnelle

La formation professionnelle permet d'ouvrir les portes de l'emploi agricole. Au Salon International de l'Agriculture, le FAFSEA, qui a pour mission d'accompagner vers l'emploi qualifié, renseigne sur les dispositifs de formation professionnelle accessibles aux demandeurs d'emploi (quel que soit leur secteur d'origine et leur âge), aux jeunes de plus de 16 ans intéressés par une formation en alternance dans l'agriculture, et aux salariés agricoles (y compris ceux en reconversion). Le FAFSEA accueille également les entreprises agricoles pour les accompagner dans le choix des formations de leurs salariés. Les visiteurs peuvent bénéficier auprès des experts FAFSEA de conseils personnalisés et consulter les bornes multimédia AGRIGEO, guide d'orientation destiné au grand public intéressé par les métiers de l'agriculture.



Le Fonds d'Assurance Formation des Salariés des Entreprises et Exploitations Agricoles (FAFSEA) est l'organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) référence des métiers de l'agriculture. Son rôle est de financer la formation professionnelle ou la reconversion des salariés des entreprises agricoles, ainsi que les trois dispositifs phares de formation professionnelle également accessibles aux demandeurs d'emploi qui souhaiteraient découvrir les métiers de l'agriculture : La POE, ADEMA et le contrat de professionnalisation.

FranceAgriMer

Pêche et aquaculture de saison



FranceAgriMer, l'établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, est présent lors du Salon International de l'Agriculture, dans le Pavillon 2 pour la représentation des filières végétales et dans le Pavillon 4 pour la représentation des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Dans le Pavillon 4, FranceAgriMer présente des produits de la pêche et de l'aquaculture de saison, à travers leurs aspects, leurs goûts et leurs caractéristiques.

Au programme : découverte des produits de la pêche et de l'aquaculture, autour de démonstrations culinaires et de dégustations. Avec un étal de poissons et un atelier de cuisine des produits de la mer ou de l'aquaculture pour les plus jeunes. Des ateliers de travaux créatifs et manuels autour des espèces de poissons et crustacés sont également proposés. Et toujours, l'aquarium géant d'eau de mer !

Enfin, FranceAgriMer organise un cycle de conférences à destination des professionnels qui, comme chaque année, sont accueillis dans l'espace institutionnel de FranceAgriMer.

INRA

Au cœur du quotidien des français

À l'occasion du 50^e anniversaire du Salon International de l'Agriculture, l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) est au cœur du quotidien des Français.

En effet, l'Institut dévoile sur son stand une partie de ses résultats de recherche et de ses innovations dans les domaines de l'alimentation, de l'agriculture et de l'environnement : sélections variétale et animale, agriculture et lutte biologiques, comportements alimentaires, nutrition et santé, goût des aliments, probiotiques, habitudes de consommation, biocarburants... Autant de sujets sur lesquels les scientifiques de l'INRA travaillent chaque jour.

Et l'occasion de répondre à une interrogation essentielle : avons-nous toujours conscience de tout ce que la recherche publique fait pour nous ?



IRSTEA

Énergies durables et territoires



Irstea (Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture) met "l'agriculture au cœur" du débat national sur la transition énergétique avec un stand sur le thème "énergies durables et territoires". L'institut présente ses recherches

sur deux filières de production d'énergies renouvelables très prometteuses car ancrées dans les territoires et mobilisables à court terme : le bois-énergie et la méthanisation. Ces recherches ont pour but de permettre à la France d'atteindre l'objectif de 23 % de part d'énergies renouvelables dans la consommation totale d'énergie d'ici 2020.

Afin de faire découvrir aux visiteurs ces deux filières, Irstea présente sur son stand quatre animations... Pour l'occasion, les équipes d'Irstea ont fabriqué une machine ludique destinée à digérer des déchets et produisant de l'énergie. Attraction interactive, elle fait entrer le public au cœur du processus de méthanisation. La deuxième animation permet aux visiteurs de tester leurs connaissances sur les différentes ressources renouvelables pouvant servir à produire de l'énergie. Une autre animation bat en brèche les nombreuses idées reçues sur le chauffage au bois. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, en France, la ressource forestière est sous-exploitée. De même, le bois-énergie, qui représentait 45 % des énergies renouvelables en 2010, n'est pas une énergie marginale. Enfin, les scientifiques présentent les enjeux de ces deux filières énergétiques pour les territoires, notamment en matière d'emploi, d'autonomie énergétique et d'utilisation de ressources locales dans un esprit de réduction des impacts environnementaux.

Pour mieux affirmer ses missions, le Cemagref est devenu Irstea, Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture.

Établissement public placé sous la double tutelle des ministères en charge de la Recherche et de l'Agriculture, Irstea conduit des recherches répondant aux enjeux posés par la question environnementale dans les domaines de l'eau, des risques naturels, de l'aménagement du territoire et des écotechnologies. L'institut est membre fondateur de l'Alliance nationale de recherche pour l'environnement AllEnvi.

La ferme pédagogique

Des animaux dans le Pavillon 4

C'est l'un des stands-événements de ce 50^e Salon International de l'Agriculture...

Située dans le Pavillon 4, la Ferme pédagogique offre, grandeur nature, une vision réaliste et didactique de la vie d'une ferme... Elle accueille des animaux de rente et des animaux de travail, passe en revue leurs activités et montre les soins qu'il convient de leur apporter. Elle démontre qu'une ferme forme une chaîne dans laquelle différents professionnels interviennent, au premier rang desquels les éleveurs et les vétérinaires. Elle donne la mesure exacte, au travers de l'évolution du rôle de chaque animal, des changements intervenus dans une société où le tracteur a remplacé le cheval.

Sur la ferme pédagogique, petits et grands ont l'opportunité de retrouver dans leur univers quotidien une vache et son veau, un cheval de trait, un poney, un âne, deux porcs de race Cul Noir Limousin, des chiens, trois moutons, une chèvre, ainsi qu'une basse-cour au complet.

Construite en partenariat avec le SNVEL (Syndicat National des Vétérinaires d'Exercice Libéral), cette ferme offre également l'occasion d'aborder le thème du rôle social de l'animal domestique : chien, chat, poney et âne.

Sur les Rings canins, bovins, équins et ovins, toutes les heures et pendant 15 minutes, est effectué un tour d'horizon de l'évolution de la place de ces différentes espèces domestiques au sein de la ferme.



Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Concilier efficacités économique et environnementale

À l'occasion de la 50^e édition du Salon International de l'Agriculture, le stand du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt a choisi de sensibiliser les visiteurs au développement durable en leur démontrant qu'il est possible de concilier efficacités économique et environnementale. C'est le sens de la démarche "Agricultures : Produisons autrement". Au travers de plusieurs animations, le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt souhaite rappeler le rôle indispensable de l'agriculture et la diversité de ses missions.



Un espace totalement dédié aux enfants (6-12 ans) accueille cinq animations : un parcours pédagogique "du champ à l'assiette" dans une étable reconstituée ; un champ constitué de parcelles de différentes cultures (avec un "coin apiculture") pour évoquer la biodiversité ; une carte pédagogique présentant les signes officiels de qualité ; un atelier cuisine et de transformation "de la fourche à la fourchette" ; et le panier gonflable géant de fruits et légumes qui avait rencontré un énorme succès lors de l'édition précédente (6 000 enfants en 2012).

Pour les plus grands, rendez-vous sur un espace institutionnel destiné à valoriser l'activité forestière du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Dans une mini-forêt composée de véritables arbres (2 à 3 m de hauteur), une ambiance sonore (chants d'oiseaux, bruits d'arbres...) et olfactive (diffuseurs d'odeur de mousse, de feuilles, d'essences de bois) offre aux visiteurs un réel dépaysement.

Des dégustations de produits issus des exploitations et ateliers technologiques des lycées agricoles viennent compléter les animations du stand. C'est l'occasion pour les jeunes actifs et ceux encore en formation de présenter les différentes formations aux métiers de l'agriculture, de la forêt, de la nature et des territoires.



Mutex Prévoyant et solidaire

Mutex est une société d'assurance prévoyance et retraite. Elle a été créée par les principales mutuelles interprofessionnelles :

Adrée, Apréva, Eovi, Harmonie Mutualité, Ociane, Prévadies, et l'Union Nationale de Prévoyance de la Mutualité Française (UNPMF), pôle de regroupement du réseau des 150 partenaires mutualistes. Mutex a pour vocation de mettre à disposition des mutuelles les moyens, qu'ils soient humains, techniques ou financiers, dédiés à leur développement en prévoyance, épargne et retraite. Elle promeut également une offre mutualiste dans le cadre de contrats nationaux ou plurirégionaux d'assurance collective en prévoyance et en santé. Son organisation, avec près de 500 collaborateurs, est totalement dédiée à l'accomplissement de ces missions.

À l'occasion des 50 ans du Salon International de l'Agriculture, Mutex reçoit sur son stand l'association d'aide humanitaire Solidarités International. Depuis 30 ans, celle-ci porte secours aux populations victimes de conflits armés et de catastrophes naturelles en répondant à leurs besoins vitaux : boire, manger, s'abriter. Vendredi 1^{er} mars, Solidarités International présente son initiative "Fabrication de sac potage" et son engagement à travers le monde.

Office National des Forêts Promenons-nous dans les bois...

La forêt publique, celle que nous connaissons tous, représente à la fois une ressource essentielle en bois, un réservoir de biodiversité et un espace de loisirs. Ces trois dimensions de nos forêts sont les piliers de la gestion durable que les forestiers assurent au quotidien.



Le stand de l'ONF propose aux visiteurs un parcours à travers des espaces forestiers reconstitués illustrant la diversité de nos écosystèmes : forêt tempérée, forêt méditerranéenne, forêt littorale, forêt tropicale...

De nombreuses animations pédagogiques présentent les principes de la gestion durable et les services apportés par la forêt dans notre vie quotidienne.

Le public peut aussi découvrir une facette méconnue du travail des forestiers : la gestion des risques naturels, une mission confiée à l'ONF par l'État pour restaurer les terrains en montagne, prévenir les risques d'incendies de forêts et préserver les dunes littorales.

La forêt publique, propriété de l'État et des collectivités, représente 10 millions d'hectares gérés par l'Office National des Forêts en métropole et dans les DOM.

SNVEL Dans les pas des vétérinaires

À l'occasion du cinquantenaire du Salon International de l'Agriculture, les vétérinaires proposent au sein du Pavillon 4 un vaste pôle d'animations en partenariat avec les acteurs de la filière animale. Il comprend une clinique vétérinaire, la ferme pédagogique, mais aussi un "Parcours des savoirs", un "Parcours du chien citadin" et un jeu baptisé "Chats des villes et chats des champs".



De nombreuses animations sont proposées tout au long du Salon... En particulier "La clinique high-tech du véto" qui, dans une implantation totalement réaliste, reprend la plupart des instruments et matériels utilisés dans les structures vétérinaires : échographie numérique, analyseur d'échantillons, table d'opération... Une véritable animation "en continu" qui permet d'expliquer aux visiteurs le quotidien du vétérinaire grâce à la présence d'étudiants et de futurs auxiliaires vétérinaires.

Le public peut également participer au jeu "Chats des villes et chats des champs", dans un cadre représentant un chalet d'alpage et un paysage savoyard ; mais aussi au "Parcours des Savoirs" grâce à une série de panneaux placés sur des enclos ; et enfin au "Parcours du chien citadin", pour apprendre à diriger un chien en tenant compte des règles de sécurité.

Le Syndicat National des Vétérinaires d'Exercice Libéral (SNVEL) est l'organisme représentatif et unique des vétérinaires libéraux. Les missions du SNVEL sont de représenter et de promouvoir la profession vétérinaire, d'accompagner, d'informer et de soutenir les adhérents et de valoriser l'image des vétérinaires auprès du grand public.

Parmi les grands dossiers défendus par le SNVEL figurent la définition de l'acte vétérinaire, les questions relatives au médicament vétérinaire, le mandat sanitaire, l'identification des carnivores domestiques, l'abattage rituel et bien d'autres encore relevant de la protection animale, de l'économie des entreprises vétérinaires, du rôle du vétérinaire en matière de santé publique...

Le SNVEL informe et conseille ses adhérents dans différents domaines : social, financier, fiscal... Il apporte également des services à l'ensemble de la profession en matière de formation (FORMAVETO), de conseils sur le management de l'entreprise (RESOVET), de matériels professionnels (SAPV).

La profession vétérinaire comporte près de 10 000 vétérinaires libéraux répartis sur environ 6 000 structures (cabinets, cliniques et hôpitaux vétérinaires). Ces structures emploient 14 000 salariés non vétérinaires et 4 000 vétérinaires salariés. Plus de 60 % des structures vétérinaires ont une activité quasi-exclusivement canine.

Près de 40 % des structures vétérinaires ne comportent qu'un seul vétérinaire libéral.

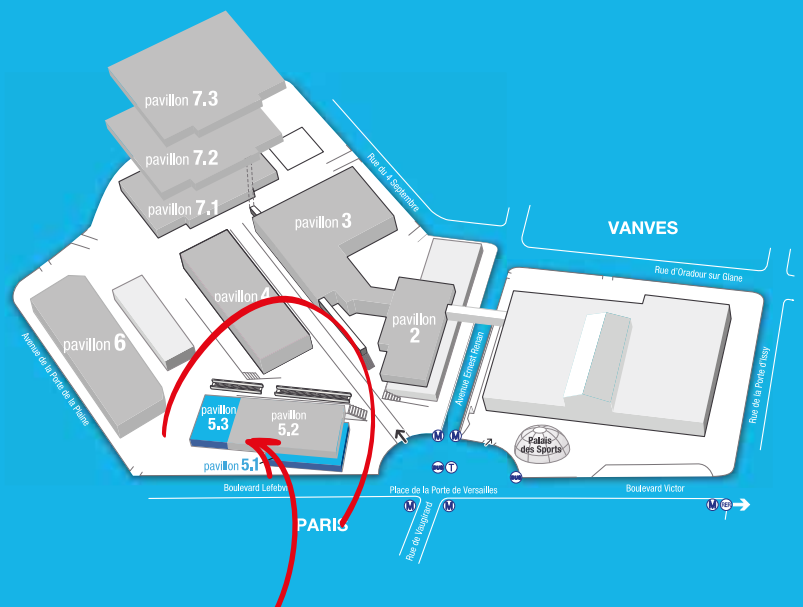


PAVILLONS

5.1 & 5.3

secteur canins, félins, aviculture

Des Pavillons qui, d'évidence, recueillent les suffrages des plus jeunes... Chiens, chats et volailles : comme une vision de paradis pour les petits citadins trop souvent éloignés de la nature et des animaux... On y assiste également à la préparation des animaux pour le Concours Général Agricole, en direct des pistes canines.





Fédération Nationale de la Pêche en France

Un parfum d'eau douce

Au sein du Pavillon 5.1, la Fédération Nationale de la Pêche en France et de la Protection des milieux aquatiques (FNPF) propose un programme d'animations particulièrement riche... Ainsi, les visiteurs peuvent assister à des ateliers sur les grands poissons migrateurs français (26 et 27 février), à la naissance en direct de bébés truites (27 et 28 février), à des ateliers d'initiation à la pêche à la mouche (28 février), à un atelier de découverte de la cuisine des poissons d'eau douce (28 février) et à une "battle" de pêche au lancer (2 mars). En outre, tous les jours, chacun peut découvrir les sensations liées à la capture d'un poisson et décider d'acquiescer sa carte de pêche via Internet sur un espace spécialement dédié.

Le Chameau

Pour la vie au grand air

Maître bottier depuis 1927, Le Chameau puise dans la nature les matières les plus nobles pour confectionner, à la main, ses bottes, ses chaussures et ses vêtements pour la vie au grand air, dans le respect des techniques traditionnelles. Ce savoir-faire ancestral est transmis de génération en génération; durant neuf mois de formation, les artisans bottiers cultivent les secrets de fabrication de la marque.



Le stand Le Chameau propose essentiellement la vente de bottes en caoutchouc naturel faites à la main: la gamme agricole Cérés, ainsi que quelques modèles "country" destinés aux passionnés de chasse, de pêche et d'équitation, ou tout simplement aux amoureux de la nature. Par ailleurs, Michelin et Le Chameau associent leur savoir-faire pour créer une ligne de bottes agricoles performantes et innovantes, associant une semelle reprise du pneu Michelin avec la technologie Ultraflex et garantissant adhérence, confort et résistance.

Côté animation, Le Chameau propose aux visiteurs de découvrir les étapes de réalisation d'une botte entièrement fabriquée à la main par d'authentiques maîtres bottiers.



Les informations mentionnées sur cette page ont été transmises par les exposants. Le Salon International de l'Agriculture n'est en aucun cas responsable du contenu.

Société Centrale Canine

Le grand show des chiens



Floca de la Prahas, l'une des 7 égéries du Salon 2013, chienne Berger de Beauce, accueille les visiteurs du Pavillon 5.1.

Comme tous les ans, le personnel de la Société Centrale Canine en charge de la tenue du Livre des Origines Français accueille et conseille professionnels et particuliers sur les démarches à suivre pour faire confirmer un chien, inscrire les portées et obtenir certificats de naissance et pedigrees.

Chiens-online, le seul site où toutes les portées de chiots sont garanties "pure race" (c'est-à-dire inscrits au LOF), est également consultable sur le stand. Un quiz "Quel chien est fait pour moi?" sensibilise les futurs acquéreurs de chien à un sujet primordial: quel rôle le mode de vie exerce sur le choix de la race de leur compagnon? Loupy, la mascotte orange de la Société Centrale Canine et héros des jeux éducatifs Loupy 1 et 2, revient divertir les plus jeunes en leur proposant notamment de participer à un concours de dessin.

Pour cette 50^e édition du Salon International de l'Agriculture, la Société Centrale Canine est installée dans le Pavillon 5.1, face à un ring canin qui centralise les démonstrations les plus variées et les plus populaires... Aucune chance qu'il désemplisse pendant la durée du Salon!

Le Concours Général Agricole accueille tout au long du Salon les spécimens les plus près du standard de leur race, les plus fonctionnels, conformes à la recherche du bon et du beau chien vers lequel tendent tous les efforts de la Société Centrale Canine. Une manifestation de prestige qui réunit tous les suffrages du public. Le concours se déroule sur la piste canine, de 10 h à 17 h 30 avec une pause de 12 h à 14 h pour laisser place aux animations.

Quotidiennement, des démonstrations sur le rôle tenu par le chien dans la vie de tous les jours animent le ring canin. Tous les "emplois" du chien sont passés en revue: chiens policiers, chiens de sauvetage, chiens de troupeau, chiens sportifs... Sans oublier des démonstrations d'obéissance, plus communément appelée "Dog Dancing".

Les éleveurs du village des races sont présents durant toute la durée du Salon pour faire apprécier au public les spécificités de chaque race.



PAVILLONS

5.1
&
5.3

secteur canins, félins, aviculture

Union Ornithologique de France

Tout savoir sur les oiseaux de compagnie

Sur un stand totalement dédié à la promotion de l'oiseau d'élevage français, l'Union Ornithologique de France renseigne les visiteurs sur les soins à donner aux oiseaux de compagnie, propose une série d'ouvrages spécialisés sur le sujet et présente de magnifiques oiseaux exotiques nés en France dans une volière d'immersion décorée et plantée.

Plusieurs animations sont prévues sur le stand : des séances de dédicaces d'ouvrages ornithologiques, des initiations au jugement de concours de beauté selon les critères officiels et des démonstrations de jonglage et de magie autour du thème de l'oiseau.



Les informations mentionnées sur cette page ont été transmises par les exposants. Le Salon International de l'Agriculture n'est en aucun cas responsable du contenu.



PAVILLON

5.2 agricultures et délices du monde



S'ouvrir à la découverte, c'est aussi plonger dans la réalité agricole et alimentaire d'autres pays...

Avec la bienveillance, la curiosité et l'appétit du voyageur. On se laisse entraîner vers des rivages inconnus, des terres étrangères, des coutumes inattendues... On traverse le monde avec le plus universel des passeports : l'amour du goût, l'envie de terroirs et le plaisir de la nouveauté...

Agence pour le Développement Agricole Maroc

Au cœur du terroir marocain



L'Agence pour le Développement Agricole assure la promotion des produits du terroir du Maroc. Le stand est une invitation à la découverte des saveurs et richesses des produits du terroir marocain grâce à la présence d'exposants (coopératives et GIE) originaires de différentes régions du pays

et représentant plusieurs filières : huile d'olive, huile d'argan, couscous, safran, dattes...

Des dégustations des produits du terroir marocain sont proposées pendant toute la durée du Salon.

Des "cooking show" avec la présence d'un chef cuisinier de renom sont organisés les week-ends.

Makossa Banana

Toute l'énergie du Cameroun

La Makossa Banana, c'est "Toute l'énergie du Cameroun"... Une production de bananes qui s'étend sur 9000 hectares dans l'ouest du pays, gérée par la Cameroon Development Corporation (CDC). La CDC s'appuie sur cette activité économique pour développer le territoire, lutter contre l'exode rural et améliorer le niveau de vie de la population. Elle investit notamment dans la construction d'écoles, d'établissements de santé et dans la création de logements.

La Makossa Banana, c'est une banane 100 % camerounaise, alliance d'une production bananière de qualité et d'un réel engagement pour le progrès social.

Venez les rejoindre sur le stand Makossa Banana dans le Pavillon 5.2, au son des balafons, et admirer les danseurs traditionnels de l'ouest du Cameroun, tout en dégustant des produits camerounais.



Mirandesa

À la découverte du bœuf portugais



La coopérative portugaise Mirandesa est présente au Salon International de l'Agriculture pour la troisième année consécutive afin de mettre en vedette la viande bovine certifiée DOP qu'elle produit.

Les visiteurs se voient offrir l'opportunité de déguster la viande Mirandesa accompagnée d'excellents vins portugais et d'autres spécialités de la région dans laquelle est établie la coopérative. Ils peuvent également découvrir sur le stand la saucisse typique de bœuf nommée "Chouriço Mirandês, chouriço et Alheira", exclusivement commercialisée par Mirandesa.

Soif de Mousse

Diabolici, une jolie blonde

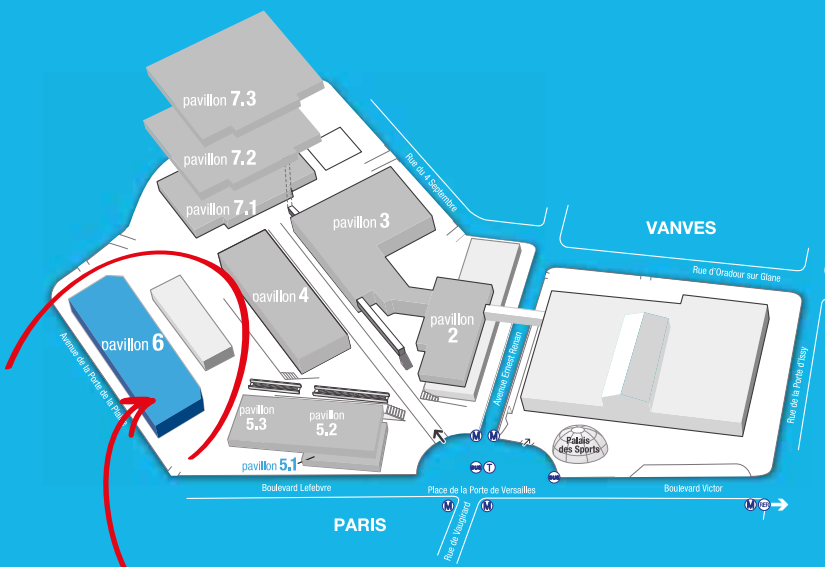
Depuis 20 ans, Soif de Mousse constitue le rendez-vous des amateurs de bière au Salon International de l'Agriculture. Véritable pub à l'ambiance très conviviale, il affiche à sa carte 18 bières étrangères servies à la pression. Hormis les habitudes classiques, comme la Guinness et la Kwak, Soif de Mousse propose cette année une nouveauté concoctée par la brasserie belge John Martin's : la Diabolici. Cette blonde à 8 % possède une jolie couleur dorée légèrement trouble. D'abord douce et sucrée en bouche, elle développe ensuite des arômes de malts et de fruits, puis offre une amertume finale délicatement équilibrée.





PAVILLON

6 secteur équins, asins, poneys



Si le cheval est décrit traditionnellement comme “la plus noble conquête de l’homme”, l’âne est assurément l’animal qui a le plus souvent soulagé l’homme de ses fardeaux...

À l’échelle de l’histoire humaine, l’âne est en effet, après le bœuf, le second animal domestique mis au service du transport de pondéreux. Pour découvrir la variété des espèces équines, asines et les poneys, pour profiter des ces animaux aussi attachants que fascinants et pour en apprendre plus encore sur eux, rendez-vous Pavillon 6 !

Association Française du Cheval Fjord

Une monture polyvalente

L'Association Française du Cheval Fjord regroupe des éleveurs et utilisateurs. Elle participe à la tenue du livre généalogique, à l'amélioration de la race (en organisant des concours d'élevage et d'utilisations) à sa promotion (en participant à diverses manifestations du monde rural, agricole ou équestre). Elle s'attache à souligner la polyvalence du cheval Fjord, capable de s'inscrire à la fois dans une pratique de loisir, de compétition et de travail agricole.

L'Association Française du Cheval Fjord participe au Concours Général Agricole des animaux avec une jument nommée "Quaity des Forges". Née en 2004 chez Bruno Chantoiseau, elle est présentée montée et attelée.

À l'occasion du Salon, l'Association Française du Cheval Fjord fait stand commun avec l'association Française du poney Dartmoor, France Irish Cob et la Fédération Bretonne des Éleveurs et Utilisateurs de Poneys.

Association Française du poney Dartmoor

Champion le poney !

Le Dartmoor est un poney authentique, rustique, intelligent et doté d'un excellent caractère. C'est un animal d'école, mesurant jusqu'à 1,27 m au garrot, et donc parfaitement adapté à la fois aux enfants et aux plus grands.

Il est polyvalent, apte à l'obstacle (compétiteurs nationaux en CSO et CCE) et se montre brillant à l'attelage (champion de France 2012). La race Dartmoor est représentée par Uthor Winthor, étalon agréé. Sa présentation au public est effectuée quotidiennement ; il est monté et soumis à l'obstacle sous la conduite de sa propriétaire, Stéphanie Davaine.

Focus Home Interactive

Le jeu de simulation agricole n° 1

En 2013, l'éditeur de jeux vidéo Focus Home Interactive revient sur le Salon International de L'Agriculture avec son best-seller mondial, vendu à plus de 2 millions d'exemplaires : Farming Simulator 2013®, le jeu de simulation agricole n° 1 des ventes !

Ce jeu a en effet su séduire un immense public en adaptant les subtilités de l'agriculture et de la vie à la ferme à travers une simulation de gestion d'exploitation agricole. Fort de son succès lors de l'édition 2011 du Salon International de L'Agriculture, Farming Simulator revient avec une nouvelle édition PC proposant un contenu riche et de nombreuses nouveautés... Et pour la première fois, une version console pour PlayStation®3 et Xbox 360® !

Venez découvrir le jeu vidéo Farming Simulator 2013® sur consoles et PC et gérer votre exploitation agricole ! Élevage d'animaux, culture des terres, vente de produits frais... Tout est fidèlement restitué dans cette référence de la simulation agricole.

France Irish Cob

Un petit Irlandais à Paris


Au sein du Pavillon 6, le stand France Poney et Petits Chevaux regroupe plusieurs races, dont l'Irish Cob. Un groupe de passionnés et de professionnels est à la disposition des visiteurs pendant toute la durée du Salon pour échanger sur ce cob irlandais dont deux représentants (et notamment le Champion de France 2012) sont installés à côté du stand. Ils participent à des présentations sur le ring équin une à deux fois par jour, le temps de prouver en musique leur grande polyvalence.

France Trait

Cheval de trait, cheval d'avenir

Un cheval de trait ? À quoi ça peut bien servir aujourd'hui ? ... C'est à cette interrogation que France Trait et ses 9 associations de races souhaitent répondre à l'occasion du 50^e anniversaire du Salon International de L'Agriculture...

En venant leur rendre visite dans le Pavillon 6, vous constaterez que le cheval de trait s'adapte à la vie contemporaine en répondant à des besoins très actuels. Vous pourrez apprécier les "gros" dans des démonstrations de spectacle équestre, des reprises de dressage, des épreuves d'attelage sportif et de traction, mais également dans leur utilisation d'animal de service, attelés à des matériels modernes à vocation agricole, d'entretien du territoire, de collecte et de transport scolaire en ville...

Tous les jours, retrouvez les chevaux de trait sur le ring équin pour une découverte des spécificités de chacune des races. Les 23 et 24 février, profitez du Trophée "Trait d'avenir", concours d'attelage en simple ouvert aux chevaux de moins de 5 ans. Le 25 février (de 10 h 30 à 13 h 30), venez assister à l'animation incontournable du Salon : la pesée. Les 26 et 28 février (à 15 h), découvrez en action les utilisations modernes du cheval de trait. Le 1^{er} mars, à l'occasion de la nocturne, vivez le spectacle "Le cheval au temps des rois", orchestré par France Trait. Les 1^{er} et 2 mars, suivez le Trophée "Trait sportif", épreuve multidisciplinaire, ouverte aux chevaux de plus de 5 ans. Le 2 mars (de 13 h 30 à 14 h 30) participez au défilé de tous les équidés présents sur le Salon. Le 3 mars (dès 9 h), venez assister au Concours Général Agricole qui réunit les meilleurs sujets de chaque race. Un programme de choix... 

Lagrange Vacances

Le choix, sans l'embarras

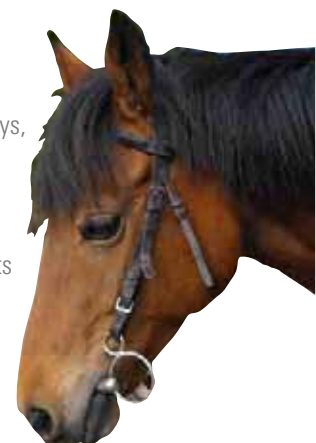
Lagrange Vacances propose aux visiteurs du Salon International de L'Agriculture un choix très important de séjours en locations de vacances, dans de nombreuses régions de France, à la mer, à la montagne et à la campagne. Quel que soit le critère de recherche retenu (modes d'hébergement et/ou budget), chacun y trouve son bonheur : appartements en résidence de tourisme avec piscine, maisonnettes, mobil home, village de vacances avec animation, villas individuelles avec piscine privée... Venez découvrir une offre exceptionnellement large !

Pendant toute la durée du Salon, des réductions sont offertes aux visiteurs pour leur réservation de séjour de vacances, et un jeu concours avec tirage au sort est organisé pour permettre au public de remporter des séjours vacances.

Wallis

Je veux un ballon

Or, argent, brun, blanc, noir, chevaux, poneys, cochons, chats, chiens, vaches, tracteurs, coqs, poules, lapins, ânes... Ce sont les ballons air et hélium Wallis en rapport avec l'agriculture. De quoi faire le bonheur de tous les enfants dès leur entrée dans le Pavillon 6 !





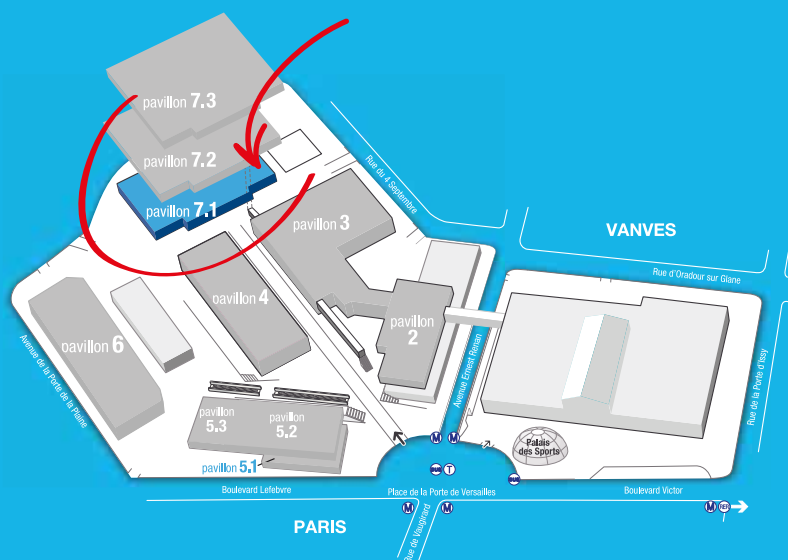
PAVILLON

7.1 secteur ovins, caprins, porcins, bovins

Avec plus de 30 races répertoriées, la France possède l'une des productions ovines les plus diversifiées en termes de région et de types de production...

Elle est également le premier pays producteur et consommateur de lait de chèvre en Europe...

Classiques ou rustiques, il existe plus de 350 races de porcs à travers la planète. En France, on en retrouve majoritairement 4 dites classiques et 6 dites rustiques ou locales. La dernière officiellement reconnue étant le porc corse.





Aquitaine La preuve par trois

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, l'Aquitaine est représentée à Paris par ses meilleurs ambassadeurs : éleveurs, animaux, viticulteurs, artisans et producteurs. Retrouvez la région sur trois pôles, situés dans les Pavillons 3, 7.1 et 7.2.

Dans le Pavillon 7.1, les trois filières ovines et caprines (Ossau Iraty, Agneau de lait des Pyrénées et Cabécou du Périgord) sont les hôtes du stand IRQUALIM/Midi-Pyrénées.

Aveyron Pays d'émotion

"Découvrez l'Aveyron... pays d'émotion" ou encore "Dégustez l'Aveyron... naturellement bon". Tels sont les thèmes retenus cette année par la Chambre d'agriculture de l'Aveyron. Le moyen de faire découvrir au public le département (notamment ses plus beaux villages) et la qualité des produits locaux (en particulier ceux qui sont en démarche qualité).

Côté animations, l'accent est mis chaque jour sur une filière agricole départementale différente avec un jeu "informatif", des démonstrations culinaires et des dégustations mettant en valeur les produits primés dans les concours départementaux ou lors du Concours Général Agricole. À noter sur votre agenda : mardi 26 février, le lancement de "La Route des Vins en Aveyron" et une conférence sur la marque producteurs "Lait de montagne".



Capgènes Pour les amateurs de chèvres

Capgènes offre aux visiteurs l'opportunité de découvrir et d'admirer des chèvres et chevrettes de races Alpine et Saanen. Quelques individus de races à petits effectifs sont également présents sur le stand.

D'une manière plus générale, la filière caprine française est présentée au public par le biais d'un défilé d'animaux. À noter sur l'agenda : la finale du concours des jeunes pointeurs caprins et sa traditionnelle remise de prix. D'autres manifestations ont lieu pendant toute la durée du Salon avec notamment la présentation des races caprines reconnues par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et l'exposition du schéma de sélection des races Alpine et Saanen.

CORAM La "Culture du Bienfait"

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, le Collectif des Races locales des Massifs (CORAM) se regroupe pour faire découvrir au grand public la "Culture du Bienfait" des éleveurs de montagne.



Les Organismes de sélection des races locales bovines et ovines laitières et allaitantes situées sur les massifs central, alpin, corse, vosgien et pyrénéen ont décidé début 2007 de se structurer au sein d'un collectif, le Collectif des Races locales des Massifs. Cette union a pour objectif de fédérer les races autour d'une politique interrégionale commune et cohérente : l'aménagement des territoires de massifs tant sur des aspects économiques qu'environnementaux.

Véritables piliers des territoires montagnards, ces races, par leurs effectifs, par leurs filières de qualité ou par leur localisation (80 % des effectifs situés en zone de massif) contribuent activement à soutenir l'économie et l'entretien des territoires les plus défavorisés. Les races considérées représentent 450 000 bovins allaitants ou laitiers et 3 millions de brebis allaitantes ou laitières. 17 signes officiels de qualité, moteurs de l'économie locale des massifs, sont directement issus de ces races.

Cette année, dans le cadre du cinquantenaire du Salon, un espace dédié à l'ensemble des races locales bovines et ovines de massif est créé au sein du Pavillon 7.1. Il permet de mettre en avant les spécificités de l'élevage de montagne et de présenter cette "Culture du Bienfait"... Bienfait écologique au travers des pratiques culturelles, bienfait des territoires par un ancrage économique local et bienfait du consommateur au travers des produits de qualité.

Pour la première fois au Salon International de l'Agriculture, 9 organismes de sélection gérant 21 races sont regroupés sur le stand du CORAM. Parmi elles, les races Salers, Aubrac, Blanche du Massif Central et Causse du Lot (représentant le Massif Central), les races Gasconne, Tarasconnaise, et Manech (représentant les Pyrénées), la race brebis Corse (représentant la Corse), la race bovine Vosgienne (représentant les Vosges).

De nombreuses animations sont proposées sur les différents rings du Salon, ainsi que sur le stand du CORAM, parmi lesquelles les présentations des races locales de massif, des races et des filières ovines laitières, des viandes et des fromages issus de ces races.



Eblex Bienvenue au pub !



À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, le stand Eblex prend des allures de pub de campagne ! Il est présenté sous l'enseigne St George, marque développée par Eblex pour différencier les viandes distribuées dans le commerce du détail et plus particulièrement l'agneau. Le public a l'occasion d'y admirer des animaux

représentatifs de la production britannique : Races Hereford et Angus pour les bovins, Hampshire, Clun Forest et Texel pour les ovins.

Foin de Crau C'est de la balle !

Le Comité du Foin de Crau partage le stand du Conseil Régional Provence-Alpes-Côte d'Azur avec la Maison Régionale de l'Élevage (MRE), à l'intérieur du Pavillon 7.1.

Sur le stand, les trois coupes de Foin de Crau AOP sont présentées en petites balles, avec de la documentation technique sur le produit et des adresses de producteurs et de négociants pour des livraisons dans toute la France et à l'exportation. Des ovins de race Mérinos d'Arles, Mouréous et Préalpes du Sud ainsi que des chèvres du Roves sont également présentés au public qui se voit bien évidemment proposer toute la documentation technique sur l'élevage de la Région PACA.

Groupe Gascon Le sérieux sans se prendre au sérieux

L'édition 2012 du Salon International de l'Agriculture a constitué un événement exceptionnel pour le Groupe Gascon, Organisme de sélection, de Défense et de Gestion de la viande bovine de race Gasconne (Bœuf Gascon Label Rouge). En devenant l'égérie du Salon, Valentine a porté haut et fort les couleurs de cette race rustique, véritable "trésor des Pyrénées", tant pour les éleveurs que pour les consommateurs. La caisse de résonance de cette mise en avant a dépassé tout ce que l'on pouvait imaginer... Peut-être dira-t-on un jour qu'il y a eu l'avant et l'après 2012 ? Cela s'est traduit en chiffres par l'augmentation des doses d'insémination artificielle à l'export, du nombre de reproducteurs vendus et du nombre de carcasses en Label Rouge et Marque Race Gasconne.



Fort de son succès, la Gasconne revient cette année en présentation dans le Pavillon 7.1, secteur "Génétique et Viande Bovine" sur le stand CORAM. De nombreuses présentations sur le ring bovin permettent de poursuivre

le programme racial 2012-2015 et de mettre en avant le nouveau slogan : "Un esprit : le sérieux sans se prendre au sérieux". L'occasion d'apprécier le travail des éleveurs français (Elevage Gaec du Bonanza et Serge Esteveny du Tarn, puis de l'Elevage Estadiou de la Haute-Garonne, et Sica Pepirag Ariège), mais aussi de rencontrer des délégations de plusieurs pays où la Gasconne se développe : Espagne, Pays-Bas, République tchèque, Grande-Bretagne... Autant de marchés où sa capacité d'adaptation et sa modernité "économique" sont plébiscitées.

La viande de Bœuf Gascon Label Rouge est bien évidemment en dégustation. Les produits purs, déjà plébiscités en reproducteurs, en brouard(e)s mais aussi en gras, bénéficient cette année d'une mise en avant exceptionnelle : nouveau catalogue d'embryons, nouveau catalogue d'Insémination Animale, expo viande...

Un croisé Charolais-Gascon est aussi exposé pour illustrer l'intérêt technico-commercial du croisement terminal sur les mères Gasconnes qui présentent une facilité de vêlage et de conduite pour un rapport qualité/prix très favorable.



Inaporc Bienvenue au Village du Cochon !

L'interprofession porcine Inaporc invite les visiteurs à découvrir le "Village du Cochon" au Salon International de l'Agriculture.

À la rencontre des différents métiers de la filière, les animations de l'interprofession permettent au public de découvrir ce merveilleux animal sous toutes ses facettes...

Première animation au programme du Salon : une promenade virtuelle (grâce à des bornes tactiles) dans une maquette d'élevage de porcs. Dans chaque salle, des jeux permettent aux visiteurs d'apprendre tout en s'amusant. Des éleveurs servent de guides et témoignent de la réalité de leur métier.

Deuxième animation : la "Roue des aliments" fait découvrir aux enfants ce qui compose le repas d'un cochon. Ils peuvent fabriquer leurs rations eux-mêmes comme de véritables éleveurs à partir de blé, maïs, tourteaux de colza...

Troisième animation : le célèbre jeu "Le Cochon qui rit®" participe pour la deuxième année au Salon. Autour d'un Cochon qui rit® géant, deux équipes s'affrontent en répondant à des questions sur l'univers du cochon. Le but : reconstituer le cochon et s'offrir une grande partie de rire !

Quatrième animation : les équipes du CEPROC (Centre de formations professionnelles des Métiers de la Gastronomie Traiteur et Charcutier Traiteur), préparent en direct une myriade de recettes de viande de porc et de charcuteries, toutes plus appétissantes les unes que les autres. Les produits régionaux sont également à l'honneur tous les midis.

Cinquième animation : un jeu primé intitulé "Le rallye du Village du Cochon" dans lequel quelques questions suffisent pour découvrir tous les stands du Village du Cochon. À la clé : trois tirages au sort quotidiens et 150 lots à gagner tous les jours !

Interbev Ovins

Professionnel et gourmand



Situé au cœur du Pavillon 7.1, le stand Interbev Ovins affiche clairement sa double vocation, professionnelle et gourmande. Côté pro, il regroupe l'ensemble des acteurs de la "Reconquête Ovine" avec la volonté affichée de promouvoir les races ovines, de valoriser les actions interprofessionnelles

et d'expliciter les enjeux à tous les candidats à l'installation.

Côté gourmands, il s'attache à travers la "Cuisine d'Agneau Presto", à faire découvrir des façons originales et savoureuses de cuisiner la viande d'agneau, notamment grâce à de nouvelles découpes. Au programme cette année : toujours plus d'interactivité puisque les visiteurs sont chaleureusement invités à participer à des cours de cuisine Presto.

La filière ovine est également à la fête à l'occasion de la 8^e finale des Ovinpiades des Jeunes Bergers. Ce championnat a pour objectif de promouvoir le métier d'éleveur ovin et de susciter de nouvelles vocations auprès des élèves des lycées agricoles. Une quarantaine de jeunes vient de toute la France conquérir le titre de Meilleur Jeune Berger 2013. Les épreuves théoriques (quiz) et pratiques (parage, tri de brebis avec lecture de boucles électroniques, parcours en quad, manipulation et évaluation de l'état corporel) se déroulent sur les deux rings du pôle ovin dans le Pavillon 7.1.

Tout au long de la semaine, les rings ovins constituent l'épicentre des animations et du dynamisme de la filière... Des concours des plus beaux moutons de France, des présentations des races ovines et caprines de toutes les régions, des démonstrations de tonte, de chiens de troupeau au travail, des découvertes des produits du terroir, des jeux interactifs avec le public, la remise des Trophées de l'Élevage Ovin récompensant l'engagement des éleveurs et techniciens ovins... Bref : un spectacle quotidien pour connaître toutes les facettes de cette filière !

Les Trophées de l'Élevage Ovin

Le concours ovin de référence



Rendez-vous pour la finale des Trophées de l'Élevage Ovin jeudi 28 février 2013, sur le ring ovin, dans le Pavillon 7.1. Pour la première année, la filière ovine française met à l'honneur éleveurs et techniciens à l'occasion des "Trophées de l'Élevage Ovin", désormais unique concours des éleveurs ovins de France. Évoluant en binôme, les éleveurs, accompagnés de leur technicien, choisissent de concourir dans l'une des trois catégories... La catégorie "Performances techniques" distingue les meilleurs élevages sur des critères tels que le renouvellement, les taux de reproduction, les coûts alimentaires... La catégorie "Implication dans les filières Qualité" valorise le dynamisme des éleveurs engagés dans une démarche Qualité (Label Rouge, IGP ou AOP). Enfin, la catégorie "Nouveaux installés" met en avant l'engagement et la motivation des éleveurs installés depuis moins de cinq ans en exploitation ovine.

Un jury national, composé de professionnels de la filière, désigne les lauréats et leur attribue des dotations.

Lot

Agneau, Rocamadour et jolis villages

Le département du Lot est présent au Salon International de l'Agriculture dans l'espace de la Région Midi-Pyrénées aux côtés de l'Irqualim (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire en Midi-Pyrénées) sous la bannière Sud-Ouest France. Ce stand de promotion des produits lotois est composé d'un espace réservé aux animaux (brebis Causses du Lot, chèvres et oie) et d'une vitrine de l'AOC Rocamadour.

Les producteurs et éleveurs du Lot accueillent visiteurs et professionnels tout au long de la semaine en proposant des journées à thème autour des productions lotoises placées sous signes officiels de qualité. Parmi elles, l'Agneau Fermier du Quercy (qui fête ses 30 ans en 2013) et le Rocamadour, célèbre et délicieux fromage de chèvre.



Maison Régionale de l'élevage PACA Au bonheur des éleveurs

Le stand a pour vocation de présenter les filières d'élevage de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur en s'appuyant prioritairement sur ceux qui les font vivre jour après jour : les éleveurs. C'est pourquoi, tout au long du Salon, éleveurs et techniciens de la région se tiennent disponibles sur le stand pour répondre aux questions des visiteurs.

Pour tous les professionnels, le stand Provence-Alpes-Côte d'Azur représente aussi le lieu de rassemblement des instances en charge de l'élevage tant d'amont que d'aval.

L'espace a été organisé autour de trois modules...

Le module "information élevage" arbore des visuels riches et attrayants reprenant les spécificités des élevages et des produits qui en sont issus. Le module "animaux" est consacré à la présentation des races régionales (Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous et Chèvres du Rove) et accueille une vingtaine d'animaux (béliers, brebis, chèvres et chevreaux). Le module "Foin de Crau" met en valeur ce foin spécifique, très réputé, dont la production fait partie intégrante des systèmes d'élevage régionaux.

Par ailleurs, la Chambre régionale d'agriculture a mis en place plusieurs animations pendant toute la durée du Salon...

La présentation des circuits touristiques et des hébergements à la ferme par les agriculteurs du réseau "Bienvenue à la ferme !"; ainsi que des animations culinaires permettant aux visiteurs de déguster les spécialités des six départements de la région, magnifiées par des chefs issus des lycées hôteliers régionaux.

D'une manière générale, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur participe activement à l'animation du Salon International de l'Agriculture...

Ainsi, les éleveurs de la région interviennent sur les plateaux du stand "Planète Viande" et du ring ovin afin de s'exprimer sur leur quotidien d'éleveur, leur métier, leurs pratiques et leur production.

Les animaux participent largement aux diverses animations sur les rings au cours de la semaine : inauguration, présentation des races, grand défilé... Ils y rencontrent beaucoup de succès auprès du public, de par leurs spécificités : grandes cornes, laine abondante, couleurs chamarrées, sonnailles, présence de chevreaux... Quant aux béliers de race Mérinos d'Arles, Mourérous et Préalpes, ils participent également au concours "qualité sanitaire de la laine".



Les informations mentionnées sur cette page ont été transmises par les exposants. Le Salon International de l'Agriculture n'est en aucun cas responsable du contenu.

Midi-Pyrénées Sous la bannière "Sud Ouest France"

Depuis 2012, les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées ont décidé d'unir leurs efforts afin de communiquer ensemble sous la bannière collective "Sud Ouest France".

Le Salon International de l'Agriculture représente donc pour elles un événement majeur dans la perspective de promouvoir cette bannière et la gamme exceptionnelle des productions agricoles et spécialités gastronomiques qu'elles recouvrent.

Lors du Salon, les exposants des deux régions sont une nouvelle fois regroupés sur des emplacements communs arborant les couleurs du Sud Ouest : Pavillons 7.1 et 7.2.

Dans le Pavillon 7.1, la région est représentée par le stand de l'IRQUALIM/Midi-Pyrénées spécifiquement dédié à la promotion des productions régionales d'origine animale sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (viandes, fromages, salaisons, volailles, foies gras).



Organisme de sélection du Mouton Charollais Leader de la catégorie "race à viande"

Le Mouton Charollais est une race herbagère, exploitée en système plein air ou semi plein air. Il possède à la fois d'excellentes qualités maternelles et de remarquables aptitudes bouchères qui en font une race à viande très recherchée aussi bien pour l'utilisation en race pure que pour l'utilisation en croisement industriel.

Issue d'une région au climat continental assez rude, cette race porte la marque de ses origines en présentant une grande rusticité, favorisant l'adaptation à des conditions climatiques très variées. Cet ensemble de potentialités fait apprécier la race Charollaise en France comme à l'étranger et explique son remarquable développement.



La race du Mouton Charollais est présente dans 28 pays du monde et sur 4 continents, du Canada à la Chine et de la Pologne au Maroc. Les sélectionneurs de cette race sont très souvent des éleveurs mixtes bovins-ovins,

animés d'une même passion pour la sélection des deux espèces. L'Organisme de sélection génétique du Mouton Charollais regroupe 130 éleveurs sélectionneurs répartis sur toute la France (31 départements), 9 000 brebis inscrites au Livre Généalogique, 38 000 brebis de race pure en France. Le Mouton Charollais s'impose comme la première race en France et en Europe pour la production d'agneau de viande, et la première race bouchère utilisée en croisement en monte naturelle et par insémination artificielle.

PAVILLON

7.1

secteur ovins, caprins, porcins, bovins

UPRA Lacaune

La genèse du Roquefort

Dans le cadre des races locales des massifs, la race ovine Lacaune présente sa filière Roquefort. Au sein d'un espace reproduisant l'environnement de la race Lacaune, les visiteurs découvrent cette brebis aux grandes qualités laitières. Ils apprennent comment, grâce à ses qualités d'adaptation aux zones difficiles du sud du Massif Central, elle est à l'origine d'un produit mondialement connu et reconnu, le Roquefort.

L'UPRA Lacaune (Organisme de sélection de la race), la Confédération Générale de Roquefort (Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP Roquefort), les éleveurs de la race et producteurs de Roquefort ainsi que les partenaires de la filière sont présents pendant toute la durée du Salon.

24 brebis laitières, des agneaux, une bergerie traditionnelle du plateau du Larzac, un système traditionnel de traite ainsi que les caves de Roquefort reconstituées permettent aux visiteurs de plonger au cœur de l'élevage et de l'élaboration du Roquefort.

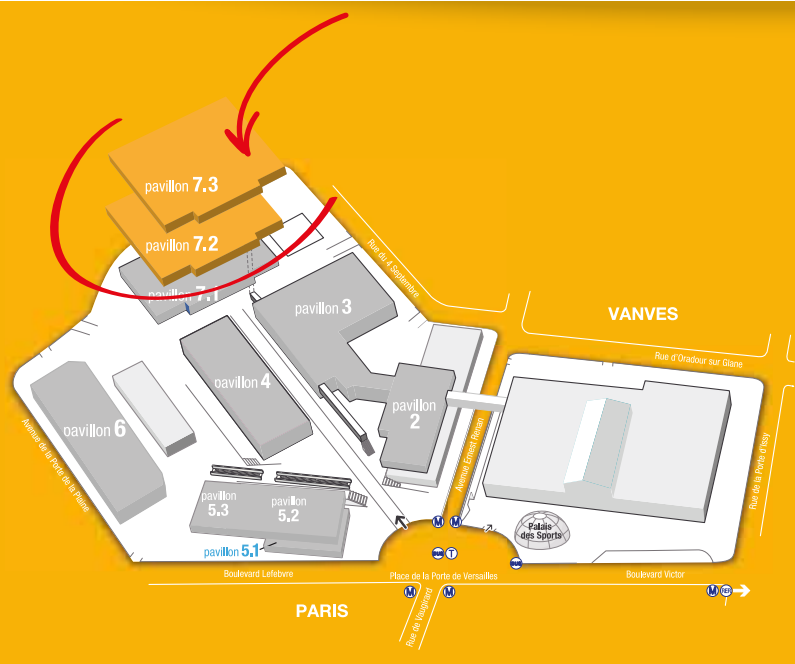
Des animations comme la traite des brebis (deux fois par jour), l'accueil du public par les éleveurs de brebis et les producteurs de Roquefort, des ateliers d'éveil sensoriel, des initiations aux accords vins/Roquefort, des jeux pédagogiques, des jeux-concours ont lieu tout au long de ces journées.





PAVILLONS

7.2 & 7.3 régions de France et d'outre-mer



Deux Pavillons qui regroupent tout ce qui fait le "génie français"...

Une certaine idée du bien-manger, du bon vivre que le monde entier nous envie. Ici s'épanouissent les spécialités régionales, des grands classiques patrimoniaux aux plus audacieuses innovations... Ici, on se retrouve entre hédonistes convaincus que l'acte de manger tient moins de la fonction que du plaisir... Ici, pas question de se contenter de regarder... On goûte !

Alsace

L'Alsace, version XXL



Afin d'être toujours plus représentatif du terroir alsacien, la Chambre d'agriculture d'Alsace et la Région Alsace ont décidé de renforcer cette année l'offre de produits fermiers proposée aux visiteurs. En 2013, lors du Salon International de l'Agriculture, ceux-ci peuvent déguster et acheter du miel,

des produits laitiers, des tartes flambées (les fameuses "Flamkuchen"), des gaufres... en version 100 % fermier. Tous les producteurs présents sont engagés dans la démarche qualité "Bienvenue à la ferme d'Alsace".

L'Alsace propose un espace de démonstration culinaire animé par le chef Daniel Zenner. Il réalise devant le grand public de nombreuses recettes alsaciennes, avec une thématique imposée : marier deux produits emblématiques de la région... le Munster et la bière d'Alsace. Les visiteurs peuvent ainsi déguster lors d'animations ponctuelles des Bonbons de Munster au caramel de bière d'Alsace. Les recettes du chef sont accompagnées par des dégustations de vins. Un sommelier du Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (Civa) donne les clefs pour découvrir et apprécier tous les arômes développés par les vins d'Alsace.

Afin de célébrer dignement le cinquantenaire du Salon International de l'Agriculture, l'Alsace crée un pôle dédié à l'événement qui accueille les producteurs fermiers proposant une gamme de produits inédits (comme par exemple du miel d'Alsace agrémenté de gousses de vanille), des animations autour de la route des vins d'Alsace (60 ans cette année) et une présentation de la toute nouvelle "marque Alsace".



Aquitaine

La preuve par trois

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, l'Aquitaine est représentée à Paris par ses meilleurs ambassadeurs : éleveurs, animaux, viticulteurs, artisans et producteurs. Retrouvez

la région sur trois pôles, situés dans les Pavillons 3, 7.1 et 7.2.

Dans le Pavillon 7.2, au cœur des Régions de France, Aquitaine et Midi-Pyrénées sont regroupées sous la bannière Sud Ouest France. Un stand offrant un pôle animations culinaires sur lequel chaque département fait à tour de rôle déguster ses spécialités : vins de Bordeaux, de Bergerac, d'Irouléguay, foie gras de canard, jambon de Bayonne, fromages de brebis Ossau Iraty, cannelés de Bordeaux, gâteaux basques, chocolats et confiseries... ; et un pôle "Destination Sud Ouest France" constitué de zones d'accueil et d'un espace d'exposition permettant de mettre en avant l'offre Sud Ouest.

Auvergne

Rendez-vous Place du Village...



L'Auvergne, source de bons goûts, présente la richesse de sa gastronomie sur son stand régional au Salon International de l'Agriculture, dans le Pavillon 7.2.

Ses fromages d'appellation fleurant bon les prairies de montagne, ses salaisons, ses vins friands et toute une gamme de produits savoureux et authentiques attendent le public sur les stands des exposants ou dans les trois restaurants régionaux.

Les visiteurs peuvent aussi en profiter pour programmer leur prochain séjour en Auvergne avec "Bienvenue à la ferme", l'Agence locale de tourisme Sancy-Volcans ou le Comité régional de développement touristique.

Côté animations, producteurs et experts en nutrition se succèdent toute la semaine sur la Place du Village, située au cœur du stand, pour démontrer qu'en Auvergne, Santé rime avec Saveurs ! Également au programme : des initiations aux secrets de fabrication, l'apprentissage ludique de la dégustation pour mieux comprendre un produit, la découverte de recettes de cuisine avec des chefs... Une date à cocher sur votre agenda : le lundi 25 février marqué par un rassemblement de tous les produits de qualité pour une symphonie d'accords gastronomiques.

Banane de Guadeloupe & Martinique

Plan Banane Durable

La Banane de Guadeloupe & Martinique fête ses 10 ans au Salon International de l'Agriculture ! Depuis 2003, les 700 producteurs de banane guadeloupéens et martiniquais se sont réunis au sein d'une union de groupements de producteurs, dans une exigence de qualité et d'excellence environnementale.



À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, ils invitent le public à découvrir ou redécouvrir cette filière intégrée (véritable exception en France) qui maîtrise le circuit de la production à la commercialisation, en passant par la recherche. Les producteurs de la banane française se sont engagés dans un "Plan Banane Durable" englobant l'économique (6000 salariés de droit français), le social (CDI, plans de formation) et l'environnemental (agriculture raisonnée, bonnes pratiques environnementales).

Dans le Pavillon 7.3, la Banane de Guadeloupe & Martinique invite à un voyage au cœur de la nature antillaise, où le rôle de guide est joué par des planteurs des deux îles. Petits et grands peuvent également profiter de nombreuses animations : jeux-concours autour des valeurs de la Banane de Guadeloupe & Martinique, découverte de produits dérivés (dont la gamme de cosmétiques bio Kadaly à base d'actifs de bananiers) et bien sûr, pour les gourmands, de nombreuses dégustations !

Bourgogne

La passion du terroir



Sur un espace au cœur du Pavillon "Régions de France et d'outre-mer", la Bourgogne concentre et propose aux visiteurs tout ce qui fait son excellence régionale.

Les quatre départements et la Chambre régionale d'agriculture assurent

de nombreuses animations et dégustations en compagnie des producteurs. Ils s'attachent également à valoriser l'offre touristique bourguignonne. L'occasion de découvrir les spectacles vivants, les festivals musicaux et les métiers traditionnels de la Bourgogne. Par ailleurs, au sein du Village Charolais, le Herd Book Charolais assure la promotion de la plus grande race bouchère de France. Pour sa part, le Conseil du Cheval de Bourgogne présente la richesse de la filière équine, de ses métiers et de ses formations. Des animations avec, en point d'orgue, la Journée Bourgogne, mercredi 27 février.

Centre

Au cœur du patrimoine historique et gastronomique français

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, la Région Centre met en vedette tous ses terroirs sans exception : du Perche au Berry en passant par la Beauce, la Touraine, le Val de Loire et la Sologne. Bien connue pour ses Châteaux de la Loire, la région possède également un riche patrimoine gastronomique qui en fait le "Jardin de la France".



Des producteurs, artisans et restaurateurs sont présents sur le stand de la région Centre pour proposer des dégustations, des démonstrations de recettes et des jeux interactifs dotés de nombreux lots. Chaque jour, un territoire différent est mis à l'honneur au travers d'animations gourmandes, festives et pédagogiques... À cette occasion, une assiette du terroir composée de produits de producteurs est proposée à la vente. Rendez-vous sur le stand de la région et sur la "Place du Village Région Centre", aisément reconnaissables à leurs décorations végétales.

CERVIA

Ile-de-France : un patrimoine vivant

Le CERVIA Paris Ile-de-France est un organisme associé au conseil régional d'Ile-de-France, dédié au soutien, à l'accompagnement et au développement économique des entreprises agricoles et alimentaires franciliennes ainsi qu'à la valorisation des métiers, des filières et des territoires. Il remplit trois missions principales : développer une image alimentaire et agricole pour l'Ile-de-France, accompagner les filières et les entreprises, être l'organisme ressource, expert et facilitateur auprès de ses publics.



Le stand du CERVIA s'organise à la manière d'un véritable village francilien dans une ambiance de ferme Briarde. Une vingtaine d'exposants, agriculteurs et artisans franciliens sont au rendez-vous

pour présenter leurs produits à la marque "Saveurs Paris Ile-de-France" aux petits et grands gourmands.

Au chapitre animations destinées aux enfants : des jeux, des ateliers et des quiz (sous la houlette d'un animateur) pour mieux connaître l'agriculture francilienne, les secrets de la saisonnalité et les gourmandises d'Ile-de-France. Les plus grands profitent d'un espace dégustation leur permettant de découvrir le travail de futurs professionnels, grâce aux CFA et Lycées d'Ile-de-France en hôtellerie restauration, encadrés par des chefs.

Enfin, les visiteurs profitent d'une boutique éphémère référençant plus de 100 produits franciliens à la marque "Saveurs Paris Ile-de-France"... Champignons de Paris, Moutarde de Meaux, Brie de Melun, Menthe poivrée de Milly la forêt, Cidre de la Brie, Bière du Vexin, Brillat-Savarin... Une superbe sélection représentative du savoir-faire, du dynamisme et du patrimoine bien vivant de l'Ile-de-France.

Guadeloupe

Focus sur l'élevage et la pêche

La Région Guadeloupe est présente au sein de l'espace outre-mer. En 2013, l'accent est mis sur les filières produits de l'élevage et de la pêche. Cette thématique s'inscrit dans le cadre de celle développée depuis 2011 : "La Guadeloupe, terroir de la biodiversité".



Le Salon International de l'Agriculture est l'occasion pour les professionnels et acteurs des filières de l'élevage et de la pêche de mettre en avant les caractéristiques identitaires des produits de l'élevage et de la pêche de la région. Il permet également de communiquer sur les enjeux économiques liés au développement de ces secteurs et la volonté des professionnels de se structurer. Il constitue en outre l'occasion unique de faire découvrir leurs savoir-faire, les richesses de leur patrimoine et les moyens de le préserver. Il offre enfin l'opportunité de favoriser les rencontres entre professionnels et décideurs politiques.

Plusieurs animations sont proposées dans ce sens... Une exposition-découverte des principales espèces de la race créole et des produits de la mer, un quiz, des ateliers d'initiation, des projections de films, des conférences-débats, ainsi que des animations culinaires. Dix exposants représentent la filière élevage, le café, les punches traditionnels, les fleurs, la farine de manioc et les cassaves, les condiments, la groseille...

Kenwood

Pétrir et cuisiner

Dès la création de Kenwood en 1947, Kenneth Wood a insufflé à ses équipes et aux produits des valeurs fortes comme le design, l'innovation et la qualité. Sa philosophie est simple : les produits Kenwood doivent être beaux et solides, faciles à utiliser et à entretenir afin de répondre aux vrais besoins des consommateurs. Aujourd'hui, Kenwood est leader européen dans le domaine de la préparation culinaire. La marque est synonyme de qualité et d'innovation et propose une large gamme de produits : robots culinaires, petits préparateurs, appareils pour le petit-déjeuner, machines à pain...

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, Kenwood met plus particulièrement l'accent sur trois nouveautés : la gamme de robots Chef et Major Titanium, le Cooking Chef, et le nouvel accessoire à Brunoise des robots Chef, Major et Cooking Chef.

La Case à Vanille

La vanille dans tous ses états

Pour permettre à tous les gourmands d'accorder subtilement la vanille aux préparations de mets salés et sucrés, La Case à Vanille propose une gamme exclusive de produits naturels sans colorants ni conservateurs, à base de vanille Bourbon de Madagascar... Gousses de vanille, poudre de vanille, extrait de vanille, sucre vanillé, sirop de vanille, crème de vinaigre balsamique à la vanille de Papouasie, sirop de vinaigre à la vanille, vinaigres à la vanille et framboise, vanille et mangue, vanille et fruits du soleil, vanille et fruit de la passion. Le savoir-faire de Frédéric Chaix et une matière première d'excellence s'associent pour proposer également des vinaigres vanillés haute de gamme... À noter cette année, l'apparition d'une nouvelle référence, le vinaigre au poivron rouge à la vanille.



Limousin

Pour la bonne bouche

Le Crepal (Comité régional des produits agricoles et alimentaires du Limousin) accueille 10 stands de producteurs et 6 stands des entreprises agroalimentaires du Limousin, ainsi que le restaurant Limousin. Les visiteurs ont le plaisir de découvrir sur les différents espaces toutes les saveurs du Limousin, comme la bière ambrée, de chez Michard, les nougats au miel du Délice des abeilles, le foie gras mi-cuit Champeval, le sandwich saucisse de porc aux oignons de La Roche de Caux, les figues fourrées au foie gras du Médaillon Corrèzien, le Vin Paillé de Jean Mage, le jambon de la Ferme des Trois petits Cochon, la bière de la Brasserie du Plateau, le bleu de chèvre du GAEC Beaulande, les châtaignes de l'Atelier de la Châtaigne ou encore les glaces de la Ferme des Parettes.

Le restaurant Limousin, dont les produits sont choisis par le Crepal pour leur qualité, propose son menu complet 100 % Limousin : Viandes Limousines Label Rouge et/ou IGP vous y attendent ! Venez déguster la nouveauté de l'année : le nouveau burger du Limousin, qui répond au cahier des charges 100 % Limousin avec pain à la farine de châtaignes, pomme AOP, steak haché de race Limousine, fromage Limousin et une sauce onctueuse qui met le tout en valeur.

Cette année, le Limousin renouvelle son image avec un nouveau mot d'ordre : "Limousin, osez la différence !". Le tourisme ouvre la voie à une redécouverte de la région avec des séjours étonnamment insolites et des vacances en famille qui sortent de l'ordinaire. Mais le Limousin, ce sont toujours des produits particulièrement savoureux et des viandes inégalables... La meilleure occasion de goûter la différence sur place !



Lorraine

La fête aux saveurs et à la diversité

La Chambre régionale d'agriculture de Lorraine organise l'espace régional au Salon International de l'Agriculture sur le thème de la qualité et la diversité des produits lorrains : "La Lorraine fête ses multiples saveurs". Sous une même bannière sont réunis 18 producteurs, deux espaces régionaux d'animations, un stand meusien et un restaurant dédié aux produits lorrains.

La qualité et la diversité des produits lorrains sont mises en scène à travers l'espace prestige avec des éclairages sur la qualité, l'histoire, l'origine, ainsi que des dégustations et démonstrations culinaires en partenariat avec des chefs et les lycées hôteliers.



Sur la Place du Village, la Lorraine raconte aux visiteurs ses plus savoureuses histoires régionales : les délices du bon roi Stanislas, la légende de la Mirabelle de Lorraine,

la légende de Saint Nicolas, saint patron des Lorrains...

L'accueil à la ferme et le tourisme en Lorraine sont également valorisés en partenariat avec le Comité Régional du Tourisme de Lorraine... L'occasion de mettre en valeur les notions de retour aux sources, de simplicité, de mise au vert et d'authenticité.

Martinique

Faire toujours mieux

Récompensée à plusieurs reprises par le "Grand Prix du Public de l'Espace outre-mer" pour l'esthétique du stand, la qualité des produits, l'accueil et l'animation du stand, la Chambre d'agriculture de la Martinique entend poursuivre en 2013 les efforts entrepris pour représenter dignement la Martinique et son agriculture, hors de nos frontières.

Crêpes à base de fruits et légumes locaux, boudins et terrines, confitures et liqueurs, huiles essentielles, produits cosmétiques et boissons à usage thérapeutique...

Autant de produits transformés qui côtoient sur le stand les productions agricoles, justifiant ainsi parfaitement la thématique retenue pour cette édition 2013 : "Transformation et valorisation de nos productions agricoles".



Le programme des animations prévoit de consacrer chaque journée à une thématique différente : les fruits tropicaux (le 23 février), la canne à sucre (le 24 février), l'élevage (le 25 février), la Martinique (le 26 février), la banane (le 27 février), les plantes médicinales et aromatiques (le 28 février), les traditions culinaires (le 1^{er} mars) et le melon (le 2 mars). En outre, des animations culturelles ont lieu tous les jours.

Midi-Pyrénées

Sous la bannière "Sud Ouest France"



Depuis 2012, les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées ont décidé d'unir leurs efforts afin de communiquer ensemble sous la bannière collective "Sud Ouest France".

Le Salon International de l'Agriculture représente donc pour elles un événement majeur dans la perspective de promouvoir cette bannière et la gamme exceptionnelle des productions agricoles et spécialités gastronomiques qu'elles recouvrent.

Lors du Salon, les exposants des deux régions sont une nouvelle fois regroupés sur des emplacements communs arborant les couleurs du Sud Ouest : Pavillons 7.1 et 7.2.

Dans le secteur des Régions de France, le stand institutionnel "Sud Ouest France" est co-géré par la Chambre d'agriculture Midi-Pyrénées et l'Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire (AAPrA) avec le soutien financier des deux Régions.

Sur cet espace réservé à l'accueil et à l'information des visiteurs et valorisant l'ensemble de l'offre "Sud Ouest France", la Chambre d'agriculture Midi-Pyrénées, avec l'appui du Comité Régional du Tourisme, met plus particulièrement l'accent sur la diversité de l'agriculture de Midi-Pyrénées, ses productions de qualité et son offre en matière touristique (tourisme vert et Grands Sites).

De part et d'autre de ce stand, chaque région organise un espace collectif dédié à un programme permanent d'animations et de dégustations culinaires.

Pour Midi-Pyrénées, les visiteurs peuvent y découvrir, chaque jour, les produits présentés par un des départements de la région et déguster les recettes élaborées par les élèves du Lycée Hôtelier de Souillac.

La participation Midi-Pyrénées représente dans le secteur des Régions de France une trentaine d'exposants individuels (producteurs, artisans et entreprises) proposant la gamme quasi complète des spécialités gastronomiques de la région ; quatre stands institutionnels (Départements des Hautes-Pyrénées et du Tarn-et-Garonne, AGROPOINT Tarn et l'Association "Excellence Gers") ; ainsi que quatre espaces restauration autour des spécialités de l'Aubrac, du Tarn-et-Garonne, du Quercy et du Lot.

Nord-Pas de Calais

Agriculture et culture

Agriculture et culture, tels sont les thèmes sous lesquels se place la région Nord-Pas de Calais à l'occasion du 50^e Salon International de l'Agriculture.

Quatrième région agricole et agroalimentaire de France, première région brassicole, numéro un pour l'endive et la pomme de terre, dotée du premier port de pêche français (Boulogne-sur-mer), le Nord-Pas de Calais est également, avec ses 48 musées, l'une des plus denses de l'hexagone en termes d'accès à la culture. Les animations qui se déroulent sur le stand Nord-Pas de Calais valorisent l'ensemble des productions qui font sa réputation et sa richesse... Des ateliers culinaires en compagnie de Ludovic (lauréat de Masterchef 2012), des activités culturelles avec Le Louvre-Lens, des animations folkloriques... Dans cette ambiance de totale convivialité qui dit, mieux qu'un long discours, ce qu'est l'esprit Ch'ti.

Découvrez les kermesses, les ducasses, les géants du Nord, les confréries... Initiez-vous au "Lancer de hareng", la spécialité du carnaval de Dunkerque. Goûtez bières, endives, maroilles, pommes de terre, produits de la mer, potjevleesch, carbonades, waterzoï... Le tout revisité par les plus grands chefs et les lycées hôteliers régionaux. Profitez pleinement des cinq brasseries régionales (Ch'ti, Jenlain, Page 24, Goudale et Choulette) et des deux restaurants aux couleurs du Nord-Pas de Calais présents sur le Salon...

Et enfin, restez vigilants ! Car plusieurs animations-surprises vous attendent au détour des allées du stand Nord-Pas de Calais...



ODEADOM

L'outre-mer pense à ses jeunes

L'établissement public dédié à l'accompagnement du monde agricole d'outre-mer a défini comme axe de communication majeur en 2013 : "la formation et l'installation des jeunes d'outre-mer en agriculture".

L'Office organise une conférence de presse sur son stand ainsi que la remise des médailles d'or du Concours Général Agricole aux producteurs et transformateurs ultramarins.

Au service de l'agriculture ultramarine depuis plus de 25 ans, l'Office de Développement de l'Économie Agricole D'Outre-Mer (ODEADOM), établissement public national, œuvre au développement durable de l'économie agricole des quatre départements d'outre-mer (Guadeloupe, Guyane, Martinique et La Réunion) et des collectivités d'outre-mer de Mayotte, Saint-Barthélemy, Saint-Martin et Saint-Pierre-et-Miquelon en assurant notamment la gestion et le paiement de la quasi-totalité des aides communautaires et nationales destinées à l'agriculture ultramarine.



PACA

Gros plan sur le tourisme et la gastronomie

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, la Chambre régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur présente au public de nombreux circuits touristiques, ainsi que des hébergements ruraux proposés par les agriculteurs du réseau "Bienvenue à la ferme".

Par ailleurs, plusieurs animations culinaires sont assurées par les chefs des lycées hôteliers de la région... Ils interviennent chaque jour sur une thématique différente, inspirée par les productions typiques de Provence-Alpes-Côte d'Azur : fromages fermiers, lavande, viande des Alpes, huile d'olive, riz de Camargue, taureau de Camargue, agrumes, fleurs et produits de la mer.



Picardie

Un avant-goût savoureux du terroir picard

Championne des chips, du sucre de betterave, des petits pois et autres légumes et plats cuisinés, la Picardie se place dans le peloton de tête des régions agroalimentaires ! Ses atouts : la diversité et le travail en réseau, la tradition et l'innovation. Ajoutez à cela des formations dispensées par les lycées et centres de formation agricoles picards dans tous les domaines, de la culture à la vente en passant par la transformation des produits agricoles, et vous comprendrez que l'avenir de l'agriculture française passe inévitablement par la Picardie !

Pour le prouver, les agriculteurs picards donnent rendez-vous au public sur l'espace Terroirs de Picardie. Ils y proposent des produits emblématiques et incontournables comme la ficelle picarde, le maroilles, les haricots de Soissons, les cidres, le miel de tilleul et le gâteau battu, la gelée d'argousiers sauvages de la Baie de Somme, le nectar de rhubarbe ou encore les escargots à la crème à l'ail...

L'année dernière, la Picardie avait mis à l'honneur sur son stand les "Hachés de nos terroirs", recettes originales mêlant viande de bœuf hachée à du maroilles, du rollot, de la tomme au foin ou encore du haricot de Soissons. Cette année, ils proposent une innovation tout aussi inédite : des dégustations de gaufres préparées à base de pommes de terre !

Pendant neuf jours, les professionnels du tourisme, passionnés par leur région, mettent à l'honneur les destinations gourmandes dont regorge le territoire... Un avant-goût savoureux, authentique et convivial de la Picardie !



Pierre Oteiza

Par amour du Porc Basque



Fils d'agriculteur, Pierre Oteiza est aujourd'hui éleveur-producteur et artisan charcutier implanté dans son village natal des Aldudes (300 habitants environ), au Pays Basque, à une cinquantaine de kilomètres de Bayonne, en pleine montagne pyrénéenne. En 1987,

très attaché à sa vallée natale et persuadé des atouts qu'elle porte en elle, il décide de créer avec son épouse Catherine son entreprise sous le nom "Gastronomie de la Vallée des Aldudes". L'objectif, demeuré inchangé depuis, est de travailler avec les producteurs locaux.

L'année suivante, il découvre, à l'occasion du Salon International de l'Agriculture de Paris, les derniers spécimens d'une race locale de porcs : le porc pie noir du Pays Basque, dit Porc Basque. Il décide d'en acheter deux pour les ramener aux Aldudes avec un désir d'observer son comportement en montagne et de voir sa production relancée localement. En 1990, avec quelques éleveurs passionnés, il met en place l'association des éleveurs de porc basque "le porc basque dans la Vallée des Aldudes".

En 2010, l'entreprise et la filière du porc basque redoublent d'efforts dans leur démarche de reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée : c'est l'année du Kintoa, nom emblématique choisi par les éleveurs pour couronner leurs produits phares "jambon sec" et "viande" issus de porcs de race Basque.

À ce jour, Pierre Oteiza emploie une cinquantaine de salariés, dont 25 aux Aldudes, et propose en direct ses jambons, salaisons et plats cuisinés dans ses 10 boutiques. Les ventes s'effectuent également sur Internet, par correspondance ainsi que dans quelques salons et foires. Pierre Oteiza a également tissé un réseau de partenaires ou de revendeurs dans les épicerie fines et restaurants haut de gamme, en France, en Europe (Belgique, Luxembourg, Angleterre, Norvège,...), en Asie du Sud Est et sur le continent nord américain !

Rhum AOC Martinique

Le seul rhum du monde en AOC

Le rhum AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Martinique accueille les visiteurs du Salon sur un stand "ensoleillé", dans un environnement typique alliant chaleur et convivialité. Chacun peut y découvrir et déguster tout à loisir les 11 marques principales du seul rhum au monde en Appellation d'Origine Contrôlée. Cette appellation traduit la qualité des rhums martiniquais et leur arôme subtil, fruit



d'un savoir-faire et de secrets jalousement gardés par des maîtres de chais experts. Partez à la découverte des rhums agricoles blancs, élevés sous bois ou vieux des marques AOC martiniquaises : Neisson, Saint-James, Bally, JM, Clément, Trois-Rivières, La Mauny, Depaz, Dillon, La Favorite, HSE.

Les informations mentionnées sur cette page ont été transmises par les exposants. Le Salon International de l'Agriculture n'est en aucun cas responsable du contenu.

SPIRIDOM

Ambiance créole



La société SPIRIDOM est présente au Salon International de l'Agriculture, dans l'espace outre-mer, avec un stand aux allures d'habitation de type "créole". Les visiteurs peuvent y découvrir différents rhums et punches Antillais : rhum Damoiseau, rhums & punches Clément, rhum JM et punches Madras. La vente s'effectue au verre (ti-punch, planteur, ti-punch rhum vieux) ou à emporter.

Tahitian South Seas Pearls

Perles de Polynésie



Le groupe Sibani Perles, le plus ancien bijoutier en perles de Tahiti, présente au Salon International de l'Agriculture les dernières tendances de la bijouterie perle... Des bijoux en or 18 carats et argent 925/1000, rhodiés au platine afin de rester brillants et anallergiques.

Les perles sont vérifiées par le Bureau d'Expertise et d'Évaluation de la perle et l'épaisseur de la couche nacrée est donc totalement garantie pour une utilisation à vie.

Didier Sibani, pionnier de la perliculture en Polynésie Française a reçu de nombreuses distinctions pour la qualité de son travail et a été élevé au grade de Chevalier de la Légion d'Honneur en 2001.

Vendée

Au cœur de la Vendée

Le stand Vendée, alliant productions, savoir-faire et produits vendéens, a fait ses preuves de longue date au sein du Salon International de l'Agriculture. Il s'impose comme le rendez-vous convivial et le point de ralliement des Vendéens de souche et de cœur.



Parmi les nombreuses spécialités vendéennes, le stand met particulièrement en valeur le Mouton Vendéen, race bouchère par excellence et l'Agneau Fermier Label Rouge de Vendée. Et qui dit produits de Vendée dit aussi façon de les cuisiner... L'Association Interconsulaire pour la Promotion des Produits de Vendée (AIPPV) s'attache à valoriser le savoir-faire des chefs présents sur son département. Ainsi, le stand de Vendée reçoit plusieurs cuisiniers vendéens, comme David Bourmaud du restaurant le Petit-Saint-Thomas (La Garnache).

L'AIPPV accueille pendant toute la durée du Salon des producteurs, artisans et entreprises qui viennent le temps d'une ou plusieurs journées présenter leurs produits au grand public et les faire déguster... C'est notamment le cas de l'Agneau Label et du beurre AOP Charente Poitou. Avec "La Table des Beurres", les visiteurs peuvent découvrir différentes sortes de beurres (salés, sucrés...) élaborés en direct et sur le stand par un spécialiste.

À noter sur l'agenda : un temps fort particulier le mardi 26 février avec "La Journée de la Vendée".

PAVILLONS

72
&
73

régions de France et d'outre-mer



Le Concours Général Agricole

Au Concours Général Agricole, tous ceux qui défendent l'excellence ont leur chance !

Initié en 1843 avec le concours de Poissy -consacré aux animaux de boucherie- avant d'être créé en 1870 pour sélectionner et primer les meilleurs produits du terroir français et animaux reproducteurs, le Concours Général Agricole, constitue un événement ancestral dont la mission demeure pourtant d'une imparable modernité : être LA vitrine de l'exceptionnelle biodiversité de la génétique et de la gastronomie françaises.

Il constitue un tremplin unique pour les produits du terroir, les produits laitiers, les vins et une démonstration de l'excellence de la génétique

française. Pour les candidats, participer au Concours Général Agricole, c'est bénéficier d'une légitimité supplémentaire auprès de leur profession et du grand public.

Il permet également de sensibiliser et de distinguer les futurs jeunes professionnels qui s'investissent dans l'agriculture. Des concours récompensent, parmi les élèves des lycées agricoles, les meilleurs dégustateurs de vins et les meilleurs pointeurs d'animaux.

Pour tout savoir sur...

Les objectifs et missions

Opportunité de compétition et d'émulation entre producteurs et entre éleveurs, le CGA est pourtant bien plus qu'un simple concours. Il permet également aux acteurs des filières concernées de comparer leurs productions et de multiplier les échanges techniques et économiques.

Le concours favorise la vente de la génétique française et des produits régionaux. Il constitue une vitrine internationale des produits agricoles. Il s'impose également comme une référence commerciale pour l'éleveur ou le producteur et, au travers de son palmarès, comme un guide d'achat pour l'acheteur professionnel ou le consommateur.

Situé au cœur du Salon, il est un lieu de rencontres et d'échanges entre professionnels de l'agriculture mais aussi avec les citoyens. C'est également, pour le gouvernement et pour les professionnels, une occasion unique de communiquer sur l'excellence de l'agriculture française et sur le métier d'agriculteur.



Les textes officiels

Le Concours Général Agricole est régi par un texte officiel : son règlement annuel est fixé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Il est donc la propriété conjointe de l'État et du CENECA, organisme représentant la profession agricole. Parce qu'il est organisé sous le contrôle de l'État et qu'il obéit à un processus rigoureux de présélections et de sélections mis en œuvre par les professionnels, le Concours Général Agricole est reconnu pour son impartialité et la valeur de ses résultats.

Chaque année, un arrêté ministériel définit le règlement applicable en particulier pour les races et les produits appelés à concourir, les conditions d'inscription, de sélection et de jugement. Les Commissaires, encadrés par un Commissaire Général, sont nommés par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt ainsi que leurs adjoints. Ils sont chargés de veiller à la bonne organisation du concours, à l'application du règlement et à la valorisation des produits primés. Les représentants locaux de l'État, les Préfets (avec le concours des directions territoriales), veillent à l'impartialité des phases de présélections et d'échantillonnage dans les départements.

Ces phases de présélection sont organisées pour la plupart des races et des produits par les Chambres d'agriculture et les Organismes de sélection. La réalisation de ces phases de présélection en région et en département permet à un plus grand nombre de producteurs de participer à moindres frais tout en limitant le nombre d'animaux et de produits participant aux finales à Paris. Autrement dit, tous ceux qui défendent l'excellence ont leur chance !



L'Histoire

31 mars 1843 : Signature du Décret de fondation du Concours de Poissy.

8 février 1844 :

Concours de Poissy, sur un des deux marchés qui approvisionnent Paris en animaux de boucherie.

8 octobre 1850 :

"Concours national, public et annuel d'animaux reproducteurs mâles" à Versailles.

1853 : Fermeture du concours.

1855 : Napoléon III organise le premier Concours Universel d'Animaux Reproducteurs (plus de 80 000 visiteurs entre le 1^{er} et le 7 juin).

1856 : Renouvelé sous l'appellation "Exposition Agricole Universelle" dans les locaux du Palais des Champs-Élysées.

1860 : Concours Général National organisé à Paris.

1865 : Palais de l'Industrie des Champs-Élysées, Concours de Volailles Grasses, accompagné de la première Exposition Internationale des Fromages.

1868 : Concours de Poissy à Paris Porte de la Villette : bovins, ovins, porcins, volailles, grains, plantes fourragères et machines agricoles.

1870 : La manifestation est baptisée Concours Général Agricole et se tient au Palais de l'Industrie.

1874 : Reprise du Concours après la guerre.

1876 à 1898 : Plusieurs nouveautés : récompense pour les miels, section d'horticulture, chiens de bergers, section caprine, concours des vins, produits de l'Algérie, concours hippique.

1881 : Création d'un Ministère de l'Agriculture.

1903 à 1910 : Le concours est nommé "Semaine Agricole".

1913 : Premier défilé sur le ring des animaux primés.

1925 : Construction des bâtiments à la Porte de Versailles, inaugurés pour le Concours.

1935 : Pierre Laval demande la suppression du Concours.

1939 : Dernier Concours avant la guerre, suivi de 12 années d'interruption.

1951 : Reprise - 60e session "Renaissance et métamorphose", mots d'ordre de Léon Roche, Inspecteur Général de l'Agriculture - première exposition Équine & Asine.

1963 : À l'initiative du Ministre de l'Agriculture, Edgar Pisani, création du Centre National des Expositions et Concours Agricoles (CENECA).

1964 : Premier Salon International de l'Agriculture (organisé par le CENECA et le Ministère).

2011 : Le Concours Général Agricole célèbre sa 120^e édition.

Les chiffres

7 espèces animales représentées : bovins, ovins, caprins, porcins, équins, asins et canins.

370 races et 2 300 animaux présentés.

1 900 éleveurs participants.

16 000 échantillons de vins.

4 000 autres produits du terroir en compétition répartis en 24 catégories.

6 000 jurés dédiés à la sélection des vins et produits.





Les jeunes et le CGA

Le Concours Général Agricole a également pour vocation la promotion de l'enseignement agricole. Dans ce but, il organise deux événements spécifiquement dédiés :

- le Concours du Jugement des Animaux par les Jeunes (CJAJ)
- le Concours Européen des Jeunes Professionnels du Vin (CJPV).



Ces deux concours sont ouverts aux élèves de l'enseignement agricole, hôtelier ou commercial, ainsi qu'aux jeunes professionnels, agriculteurs récemment installés ou jeunes producteurs de vins.

Par ailleurs, le Trophée National des Lycées Agricoles (TNLA) récompense les meilleurs établissements à l'issue de cinq épreuves : présentation du lycée, clippage et présentation d'un animal, réalisation d'un blog, communication, implication des élèves sur le Salon.

Le concours des animaux

Depuis 1864, date de création du "Concours des animaux", les éleveurs présentent ce que l'élevage français produit de mieux en termes de génétique. Les animaux sélectionnés par les Organismes de sélection sont issus des programmes de sélection les plus rigoureux. Ils mettent en vedette l'exceptionnelle biodiversité de la génétique française.

Tous les reproducteurs en concours au CGA sont issus des schémas collectifs agréés par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, et mis en œuvre sous son contrôle, ce qui garantit leurs valeurs génétiques élevées.

Le haut niveau génétique et les performances commerciales étant garantis, les reproducteurs admis au concours restent jugés sur leur morphologie et la conformation de celle-ci au standard de la race où une importance particulière est accordée aux caractères fonctionnels de la morphologie



(exemple : pour les vaches laitières, les aplombs, les mamelles, la capacité corporelle). Une note de synthèse prenant également en compte les performances commerciales détermine les gagnants du concours.

Sept espèces animales sont représentées au Concours Général Agricole : bovins, ovins, caprins, porcins, équins, asins et canins pour un total de 370 races et plus de 2 300 animaux. Pas moins de 1 900 éleveurs participent à ce concours national qui passionne également le grand public.

Le concours des produits

Le Concours des produits regroupe plus de 24 catégories, réparties en deux grandes familles : les vins et les autres produits du terroir. Les produits sont soumis à l'appréciation d'un jury composé de professionnels de la filière, producteurs, représentants des métiers de bouches, négociants, distributeurs et consommateurs avertis. Les produits sont primés selon les critères suivants : caractéristiques sensorielles et qualité gustative.

Parmi les autres produits du terroir, on distingue classiquement les volailles abattues, découpes de volailles, foies gras, produits laitiers, produits oléicoles, huiles de noix, produits apicoles, piments d'Espelette, vanille, eau-de-vie, vins de liqueur, pommeau, huîtres, truites fumées, jus de fruits, cidres et poirés, bières, rhums et punches, apéritifs, charcuteries, les saucisses à cuire. Deux nouvelles catégories participent au concours cette année : les confitures et le safran.

Ainsi la catégorie "autres produits du terroir" regroupe 24 types de produits différents. Pour mémoire en 2012, 4 000 produits inscrits ont été jugés par 3 000 jurés.

La sélectivité est la marque du CGA : moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or. Le CGA apporte donc aux candidats une référence solide et aux consommateurs un gage de qualité.

Le concours des vins



Tous les vins de France, dans toutes les gammes de prix, sont représentés lors du Concours Général Agricole. Les échantillons sont soumis à l'appréciation d'un jury de spécialistes (sommeliers, œnologues, négociants, producteurs, courtiers...) dont les verdicts sont reconnus

pour leur justesse et leur fiabilité. Les médailles attribuées aux vins lors du CGA constituent en outre un passeport recherché pour l'export. 16 000 échantillons entrent en compétition chaque année lors de présélections organisées localement par les directions départementales des territoires, les Chambres d'agriculture et les syndicats, avant d'accéder à la finale qui se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. Seulement 50 % des vins sont admis à la finale dont les épreuves sont encadrées par les agents du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

En 2012, près de 3 000 jurés ont participé à 700 tables de dégustation pour attribuer les médailles du CGA.



Les jurés

Savez-vous que le CGA organise des formations pour devenir juré ou se perfectionner sur la plupart des produits en concours en collaboration avec l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) et le CFPL (Centre de Formation des Produits Laitiers) ?

Les médailles

D'or, d'argent et de bronze.



Véritable moteur de l'excellence de la production agricole française, le CGA offre aux produits médaillés un bénéfice incomparable. Parce qu'il constitue une authentique référence de qualité pour tous les consommateurs, il fonctionne comme un accélérateur de notoriété pour les producteurs et éleveurs distingués. La feuille de chêne, logo représentatif de la marque collective des médailles du CGA, figure sur les produits commercialisés comme la preuve de leur distinction. Car les médailles du CGA sont indubitablement des signes de reconnaissance à suivre ! Ainsi, à l'automne dernier, de nombreux catalogues "Foire aux vins" de la grande distribution plaçaient en première page un vin médaillé CGA ! Elles peuvent aller de pair avec les signes officiels de qualité (Label Rouge, AOC, AB...), s'avèrent très recherchées et restent les distinctions favorites de l'ensemble des acteurs de la filière agricole !

Le Prix d'Excellence

Créé en 2000, le Prix d'Excellence a pour objectif, dans chaque grande catégorie de produits et de vins, de distinguer des producteurs pour la qualité des résultats qu'ils ont obtenus lors des trois dernières sessions du concours. Contrairement à la médaille, ce prix ne récompense pas un produit mais un producteur.

Le Prix d'Excellence 2013 récompense donc les producteurs pour leur fidélité au concours et pour l'excellence des résultats obtenus lors des concours des années 2010 à 2012. Catégorie par catégorie, chaque producteur ayant participé à tous les concours dans cette période se voit attribuer une somme de points obtenue en attribuant les valeurs 5 pour une médaille d'or, 3 pour une médaille d'argent et 1 pour une médaille de bronze. Cette somme est ensuite divisée par le nombre de produits présentés.



Les Boutiques

Pour acheter, découvrir et goûter au Salon International de l'Agriculture les produits distingués par le Concours Général Agricole, rendez-vous à la boutique-restaurant, espace à la fois élégant et convivial, qui leur est dédiée, dans le Pavillon 7.3. Et pour prolonger le plaisir avant, pendant et après le Salon, rendez-vous sur la boutique en ligne du CGA : <http://www.concours-agricole.com>



La signalétique CGA

Pour retrouver sur le Salon International de l'Agriculture les produits distingués par le Concours Général Agricole, rien de plus facile ! Il suffit de suivre la signalétique spécifique et le parcours thématique "Concours Général Agricole" mis en place.





Pour tout connaître des programmes des rings,
connectez-vous sur
www.salon-agriculture.com



Ça bouge au Salon !



ÉLEVAGE ET FILIÈRES

- 7.1** Secteurs ovins et porcins
- 3** Secteur bovins
- 6** Secteurs équin, asins, poneys
- 5.1** Secteurs canins, félins
- 5.3** Aviculture

PRODUITS

- 7.2 7.3** Régions de France et d'outre-mer
- 5.2** Agricultures et délices du monde
- 2** CULTURES - FILIÈRES VÉGÉTALES / NATURE & VIE
- 4** SERVICES ET MÉTIERS DE L'AGRICULTURE

Le Salon International de l'Agriculture vous invite à télécharger les communiqués et dossiers de presse, selon vos besoins, sur l'espace presse de son site www.salon-agriculture.com

Crédits photos : P. Parchet pour Milesim DESIGN / SIA 2012 AP FOUCHA / Shutterstock

Service de presse Salon International de l'Agriculture :

VFC Relations Publiques - 14, rue Carnot - 92309 Levallois-Perret Cedex
Tél. 01 47 57 67 77 - Fax : 01 47 57 30 03

Contacts : Giannina Cohen-Aubier, Marina Perrier, Vanessa Dalous
E-mail : sia@vfc.fr