

## Le Grand Est au SIA 2024 en chiffres

### Le Grand Est dans le Hall 3 — Allée E — Stand n°102 32 îlots d'une superficie totale de 1 550 m<sup>2</sup>

Un **stand prestige de 152 m<sup>2</sup>**, dédié aux animations et dégustations :

- ✓ Un espace forum intégrant un mur digital accueillera des rencontres professionnelles de l'agriculture régionale.
- ✓ Les producteurs de la marque Bienvenue à la Ferme illustreront la thématique alimentation, durable et circuits courts et la valorisation des territoires. Un jeu autour des sens fera le bonheur des petits et grands.
- ✓ Des animations avec les lycées agricoles seront organisées pour présenter les métiers de l'agriculture.
- ✓ Les démonstrations culinaires effectuées par des chefs ou des lycées hôteliers valoriseront les produits de qualité.
- ✓ Un espace sera dédié aux filières qualité de notre région.
- ✓ Le village de près de 1200 m<sup>2</sup> avec plus de 100 producteurs : **52 stands** de boutiques du terroir, des marques départementales et régionales représentées (groupements de producteurs)
- ✓ Un espace culinaire de restauration et de valorisation des produits ardennais de 36 m<sup>2</sup> (Aux Saveurs d'Ardenne par Didier Villemin)
- ✓ Un restaurant présentant les produits et la gastronomie régionale (152 m<sup>2</sup> et une mezzanine de 50 m<sup>2</sup>) : un restaurant aux trois saveurs du Grand Est, Les Saveurs du Grand Est

## CONCOURS GENERAL AGRICOLE

### Les meilleurs produits à la loupe

Des producteurs du Grand Est défendront la qualité et le savoir-faire de notre terroir lors de différentes épreuves du Concours Général Agricole, ainsi que les éleveurs.

### Concours Général Agricole « produits » :

93 candidats pour 316 produits :

- Champagne-Ardenne : 66 échantillons présentés par 23 candidats
- Lorraine : 129 échantillons par 39 candidats
- Alsace/ autres produits : 121 échantillons par 31 candidats
- Eaux de vie Alsace : 101 échantillons à Paris avec 5 candidats

### Concours Général Agricole « vins » : 92 candidats pour 717 échantillons

- Champagne : 182 échantillons présentés par 56 candidats
- Lorraine : 36 échantillons par 11 candidats
- Alsace : 499 échantillons par 25 candidats

Fait marquant de cette année, mise en place du concours expérimental sur la choucroute qui aura lieu le mardi 27 février à 10 h avec plusieurs producteurs de choucroute alsaciens et avec des jurés professionnels présents lors de la dégustation.

### Concours Général Agricole « animaux » : chiffres non communiqués à ce jour.

Palmarès des concours à retrouver sur [www.concours-general-agricole.fr](http://www.concours-general-agricole.fr)



Les Chambres d’agriculture et la Région Grand Est mettent en lumière les producteurs et les agriculteurs qui innovent au quotidien, conscients de leur capacité à transformer la consommation et de l’impact environnemental pour favoriser le manger local.

Les forces de l’agriculture du Grand Est, les innovations alimentaires et les produits emblématiques seront mis à l’honneur avec :

- un pôle gastronomique accueillant des ateliers culinaires avec des chefs de la région.
- un espace de présentation des filières de qualité et des producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme.
- un forum ouvert pour accueillir les animations et les débats sur l’agriculture de demain.

## Les 6 Parcs Naturels Régionaux seront présents le mardi 27 février (Hall 1 – village du CORAM)

Avec la création des nouvelles Régions, les Parcs naturels régionaux ont renforcé leur rôle structurant des espaces régionaux. Dans le Grand Est, six parcs naturels régionaux sont les acteurs déterminants pour un développement durable des territoires.

La Région Grand Est compte 6 des 56 Parcs naturels régionaux de France. Ils animeront la place du village du CORAM dans le Hall 1 le mardi 27 février.

Les six Parcs Naturels Régionaux représentent près de 15 % de la superficie du Grand Est et comptent 525 000 habitants.

- Le Parc naturel régional des Ballons des Vosges
- Le Parc naturel régional de la Montagne de Reims
- Le Parc naturel régional des Vosges du Nord
- Le Parc naturel régional de la Forêt d’Orient
- Le Parc naturel régional des Ardennes
- Le Parc naturel régional de Lorraine

## Planning des journées

Année 2024	Samedi 24	Dimanche 25	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 1 <sup>er</sup>	Samedi 2	Dimanche 3
	Alsace	Alsace	Moselle Meurthe et Moselle (matin)	Meuse Marne	Haute- Marne Vosges	Aube	Ardennes	Animations Moselle et Vosges	Animations Haute- Marne et 54 / 55



## Bienvenue à la ferme : mangez et vivez fermier !

Le réseau **Bienvenue à la Ferme**, créé en 1988 par et pour les agriculteurs, représente le premier réseau agricole français de vente directe de produits fermiers et d'accueil à la ferme. Il est animé par des conseillers de Chambres d'Agriculture qui accompagnent aujourd'hui 10 000 producteurs en France. Les agriculteurs adhérents à *Bienvenue à la Ferme* s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil à la ferme personnalisé et professionnel, et à être ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs. Satisfaire les attentes des visiteurs, valoriser les produits et savoir-faire de la ferme, promouvoir l'agriculture... sont autant de valeurs portées par le réseau.

En Grand Est, le réseau *Bienvenue à la Ferme* compte près de **500 agriculteurs**, accompagnés par les Chambres d'Agriculture et 13 conseillers. Les 4 saisons rythment l'année avec les opérations « Sur le chemin de nos Fermes » au printemps, « Vivez la Ferme en famille » à l'été, « Automne à la Ferme » et « Noël à la Ferme ». La marque *Bienvenue à la Ferme* est également représentée sur différents événements régionaux.

Le salon est l'occasion de mettre en valeur les produits et services proposés par les agriculteurs du réseau, d'aller à la rencontre du grand public et de faire rayonner la marque. Un espace dédié *Bienvenue à la Ferme* accueillera petits et grands au sein de l'espace « Prestige » de la Chambre Régionale d'Agriculture du Grand Est. Il sera notamment proposé aux visiteurs de vivre une expérience sensorielle via des bornes qui inviteront à deviner des odeurs, des sons et des matières en lien avec le milieu rural et agricole. Des dégustations, des quizz et autres animations avec des producteurs du Grand Est ponctueront les journées.

Les visiteurs auront par l'exemple l'occasion d'échanger le lundi 26 février avec La Ferme des Jadinettes (Meurthe-et-Moselle) qui fabrique des pâtes sèches artisanales à partir de céréales cultivées à la ferme... Le mardi 27 avec l'Asinerie de Pes Vitis (Marne) spécialisée dans les cosmétiques au lait d'ânesse en lien avec la vigne champenoise, ou encore le mercredi 28 avec La Ferme pédagogique du Pichet (Vosges), également ferme itinérante et thérapeutique. *Bienvenue à la Ferme* au Salon de l'Agriculture, c'est l'occasion d'échanger de vive voix avec des agriculteurs passionnés, fiers de leur métier et de leurs produits, qui ont à cœur de transmettre leur passion.

Le SIA offrira également un cadre privilégié pour renouveler des partenariats forts entre le réseau *Bienvenue à la Ferme* du Grand Est et les Caisses Régionales de Crédit Agricole de Lorraine et Alsace-Vosges. Les élus et directeurs respectifs se retrouveront pour signer publiquement les nouvelles conventions de partenariat, reconduisant leurs engagements pour soutenir les adhérents et la marque *Bienvenue à la Ferme*. La signature avec la Caisse du Crédit Agricole de Lorraine aura lieu sur l'espace régional le lundi 26 février à 16h00, celle avec la Caisse du Crédit Agricole Alsace Vosges se déroulera ultérieurement.

**Pour découvrir la richesse des fermes du Grand Est, vous êtes les bienvenus !**



## Focus sur nos exposants Les petits nouveaux

Chaque année, de nouveaux producteurs rejoignent la grande famille des exposants Grand Est



### CONTAL FARMER

**Vincent Contal, cultivateur de goût.** La Biscuiterie Artisanale est créée par une famille de paysan meunier biscuitier en France dans les Ardennes, Vincent Contal est un passionné qui innove pour proposer des produits sans gluten et à haute valeur gustative qui touche les papilles et le coeur. Une gamme de biscuits salés, une gamme de biscuits sucrés, une gamme de biscuits à garnir puis à croquer, toutes les recettes sont réalisées avec leurs farines bio et sans gluten et AB.

### LA CLOCHE LORRAINE

**La madeleine de Commercy** est née dans les cuisines du roi Stanislas vers 1750. Difficile de pouvoir en dire plus. "Il y aura probablement toujours à se demander quel en fut l'inventeur qui restera inconnu" regrettait déjà en 1843 l'historien Charles Dumont. Plus d'un siècle de fabrication de Madeleines de Commercy en ce lieu Place Charles de Gaulle à Commercy, haut lieu de la gourmandise.



### ALSACE TRADITIONS

**Dans ses bagages, un dessert alsacien oublié et réinventé, accompagné de son vin chaud labellisé !** L'entreprise familiale spécialisée dans la fabrication et la vente de produits régionaux depuis 1998 est dirigée par Véronique KOERCKEL, qui a élaboré le premier vin chaud flambé au Marc de Gewurztraminer, sur le marché de Noël de Strasbourg, il y a plus de 20 ans. Depuis, l'entreprise a donné une place prépondérante à la fabrication de produits alsaciens de qualité, en installant son atelier de fabrication à Ittenheim, au coeur de l'Ackerland.

### FERME DES BUFFLONES

Créé en 2018 par Michaël CHRISTMANN, **le Domaine des Bufflonnes** est une entreprise familiale spécialisée dans la production de lait de bufflonnes et de produits laitiers. C'est en Alsace, à Uhrwiller que leur ferme est installée avec ses 150 bêtes dont 50 bufflonnes laitières. Au Domaine des Bufflonnes vous trouverez de la Mozzarella di bufala, primé 2<sup>ème</sup> meilleure mozzarella de France par l'émission « Très Très Bon » sur Paris Première, le yaourt nature (médaillé d'or au palmarès du concours des produits fermiers de Montagne 2023), la tomme au lait de bufflonne (médaillé d'or au concours Fromonval 2023), le pampy (médaillé d'argent au concours Fromonval 2023), le camembert, la bufflonnette sans oublier l'Onctueux.



### Médaille d'or pour notre doyen en cette 60<sup>ème</sup> édition

#### Michel et Fabrice VOSGIEN : 46<sup>ème</sup> participation

Michel Vosgien, doyen des exposants de Meurthe-et-Moselle, et son successeur, Fabrice Vosgien, présentent leurs vins AOC Côtes de Toul et méthode traditionnelle, leur eau-de-vie de Mirabelle de Lorraine AOC et différents parfums d'eaux-de-vie (poires, framboises...), maintes fois médaillées, ainsi que leur punch à la mirabelle qui séduit chaque année de fidèles clients parisiens.