



L'AVENIR DE L'AGRICULTURE
S'ÉCRIT EN GRAND EST !

Dossier de presse

La Région Grand Est au Salon International de l'Agriculture

PARIS EXPO - PORTE DE VERSAILLES
HALL 7 - 2E ÉTAGE

21 février > 1^{er} mars 2026



Dans notre Région, l'agriculture est bien plus qu'une activité économique : c'est une histoire de femmes et d'hommes, un moteur pour nos territoires et une part essentielle de notre identité. Malgré un contexte sanitaire encore exigeant, les acteurs du Grand Est se mobilisent une nouvelle fois pour vous faire découvrir la richesse et la diversité de nos filières agricoles, ainsi que l'engagement quotidien de nos producteurs pour bâtir une agriculture durable et responsable.

Car en Grand Est, l'agriculture regarde du côté de l'avenir ! Accompagner l'installation des jeunes, investir dans l'innovation et soutenir la formation agricole sont des priorités assumées. Avec plus de 12 500 élèves accueillis dans nos établissements de formation agricole, nous affirmons une ambition claire : continuer à faire de l'économie du vivant notre priorité et offrir à notre jeunesse des perspectives d'avenir solides et porteuses de sens. En plaçant le SIA 2026 sous le signe de la jeunesse, nous assumons une responsabilité collective : préparer aujourd'hui l'agriculture de demain.

Franck Leroy
Président de la Région Grand Est



REGARDS DE PRÉSIDENTS



Cette édition du Salon international de l'agriculture s'inscrit dans un contexte particulier, marqué par la crise agricole et l'absence symbolique des bovins. Pour autant, il demeure un rendez-vous essentiel pour nos filières et nos producteurs. Cette année encore, il offre au monde agricole l'opportunité de mettre en lumière sa résilience, sa vitalité et surtout son attractivité.

Caractérisée par la richesse et la diversité de ses productions, l'agriculture du Grand Est conjugue innovation technologique, performance économique et préservation des savoir-faire. Une variété de débouchés dans lesquels chacun peut trouver sa place. En consacrant l'attractivité des métiers agricoles comme thème phare de ce salon, nous tenons à rappeler la diversité des parcours et des compétences qu'ils recouvrent, et d'affirmer qu'ils sont porteurs de sens, d'engagement, et d'avenir.

Jérôme Mathieu - Président de la Chambre d'agriculture Grand Est



Urville (10)

SOMMAIRE

- 4 L'AGENDA DE FRANCK LEROY, PRÉSIDENT DE LA RÉGION GRAND EST
- 5 LES TEMPS FORTS
- 6 10 ANS D'ENGAGEMENT RÉGIONAL POUR L'AGRICULTURE DANS LE GRAND EST
- 9 UNE PRIORITÉ POUR LE GRAND EST : L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS DE L'ÉCONOMIE DU VIVANT
- 12 LE PROGRAMME DES JOURNÉES DÉPARTEMENTALES
- 26 LE CONOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
- 28 LES CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE EN GRAND EST
- 32 LES EXPOSANTS DU GRAND EST

La **Région Grand Est** figure parmi les toutes premières régions dans le paysage agricole français. Ses filières sont **diversifiées et performantes. Elles prennent en compte les effets de la transition écologique et numérique** : viticulture de renom, leader de la production de céréales en France, importance des filières bovines pour le lait et pour la viande, système original de polyculture élevage, agriculture de montagne, productions de fruits et de légumes...

Le Grand Est est au premier rang pour la valorisation des **productions agricoles**, qu'elle soit alimentaire ou pour d'autres formes classiques de valorisation (énergie) ou plus originales comme les cosmétiques ou les biomatériaux. **La bioéconomie** est ainsi au cœur de l'attractivité de ses territoires.

L'AGRICULTURE EN GRAND EST



40989 exploitations
9.8% des exploitations françaises

1^{re} région pour la valeur ajoutée agricole
1^{re} région productrice de vin effervescent
12 millions d'ha de forêt et de production

L'AGENDA DE FRANCK LEROY, PRÉSIDENT DE LA RÉGION GRAND EST

LUNDI 23 FÉVRIER

12h30	Cook-show : les fruits de Meurthe et Moselle à l'honneur	Stand Prestige Grand Est • Pavillon 7 2 ^e étage • Allée C • n°051
16h	Signature de la charte pour le développement de la méthanisation durable en Grand Est	Stand Prestige Grand Est • Pavillon 7 2 ^e étage • Allée C • n°051
18h15	Découvrir le métier de chef d'exploitation. Rencontre avec le lycée agricole de Pixérécourt	Stand Prestige Grand Est • Pavillon 7 2 ^e étage • Allée C • n°051
18h30	Rencontre avec les jeunes ambassadeurs des métiers de l'Economie du vivant	Stand Prestige Grand Est • Pavillon 7 2 ^e étage • Allée C • n°051
19h	Soirée d'inauguration de l'Espace Grand Est	Stand Prestige Grand Est • Pavillon 7 2 ^e étage • Allée C • n°051

MARDI 24 FÉVRIER

12h30	Remise des prix du Concours du cheval ardennais	Hall 6
13h30	Lancement de la marque « Savourez la Lorraine »	Stand Prestige Grand Est • Pavillon 7 2 ^e étage • Allée C • n°051

LES TEMPS FORTS

UN JOUR, UN MÉTIER

Samedi	21 FÉVRIER	ALSACE <i>Filière houblon</i> Groupe folklorique • Chef cuisinier • Découverte et valorisation des savoir-faire	POLYCLTEUR
Dimanche	22 FÉVRIER	ALSACE <i>Filière houblon</i> Groupe folklorique • Chef cuisinier • CIVA • Découverte et valorisation des savoir-faire	POLYCLTEUR
Lundi	23 FÉVRIER	MEURTHE-ET-MOSELLE <i>Filière arboricole</i> Cook-show producteurs & élèves • Focus mirabelle • Animations lycées agricoles GRAND EST Mise en lumière Bienvenue à la Ferme • Soirée inaugurale	ARBORICULTEUR
Mardi	24 FÉVRIER	MOSELLE <i>Installation</i> Animations par les Jeunes Agriculteurs • Terres de Jim AUBE <i>Viticulture • Campus Terre de l'Aube</i> "Ici, on goûte avant de parler" • Route du Champagne • Andouillette de Troyes	JEUNE AGRICULTEUR ET VITICULTEUR
Mercredi	25 FÉVRIER	VOSGES <i>Filière sylvicole • Agroforesterie</i> De la graine à l'assiette • Animations culinaires • Miel de sapin AOP • Fanfare MARNE Portraits de producteurs • Cook-show • Animations Bienvenue à la Ferme	SYLVICULTEUR
Jeudi	26 FÉVRIER	MEUSE <i>Filière laitière</i> Élevage laitier • Découverte des métiers (éleveur, fromager, vétérinaire) • Animations ludiques • Dégustations • Animations grand public	ÉLEVEUR LAITIER
Vendredi	27 FÉVRIER	HAUTE-MARNE <i>Filière porc</i> Fromage de Langres • Cook-show et dégustations	ÉLEVEUR (PORCIN ET OVIN)
Samedi	28 FÉVRIER	GRAND EST Animations	ACCUEIL ET VENTE À LA FERME
Dimanche	01 MARS	GRAND EST Animations	ACCUEIL ET VENTE À LA FERME

Retrouvez le détail des journées par département de la page 12 à la page 24

10 ANS D'ENGAGEMENT RÉGIONAL POUR L'AGRICULTURE DANS LE GRAND EST

Une décennie d'actions, un avenir à cultiver

Région parmi les toutes premières terres agricoles de France, le Grand Est s'appuie sur un atout stratégique majeur : **87 % de son territoire est consacré à l'agriculture, à la viticulture et à la forêt**. Ces secteurs structurants constituent le socle de l'**Économie du Vivant**, moteur d'emplois non délocalisables, de souveraineté alimentaire et énergétique, et de transition écologique.

Avec **près de 156 000 actifs**, dont **122 000 salariés**, soit **8,1 % de l'emploi régional**, l'agriculture et les filières associées occupent une place centrale dans le développement économique et territorial. Depuis sa création, la Région Grand Est et le réseau des Chambres d'Agriculture ont fait le choix d'une politique agricole **ambitieuse, innovante et durable**. Dix ans plus tard, ce pari est tenu.

Trois piliers structurants de la politique agricole régionale

1

Former et accompagner des femmes et des hommes entrepreneurs du vivant

La Région agit à chaque étape des parcours : orientation, formation, installation, transmission et reconversion. L'objectif est clair : **assurer le renouvellement des générations**, valoriser la diversité des métiers et encourager l'innovation entrepreneuriale.

2

Structurer des filières performantes au service de la souveraineté des territoires

Sécurité alimentaire, création de valeur, ancrage local et débouchés durables sont au cœur de l'action régionale, menée en étroite concertation avec les acteurs économiques et territoriaux.

3

Accélérer les transitions pour une agriculture durable et résiliente

Adaptation au changement climatique, diversification des productions, préservation des sols et de l'eau, développement des énergies renouvelables : la transition est un levier de compétitivité et de pérennité.



Pépinières Wadel Winingen à Ueberstrass (68)

10 ANS D'ACTIONS AU SERVICE DE L'AGRICULTURE ET DES TERRITOIRES

Une politique agricole fondée sur la triple performance — économique, environnementale et sociale — et orientée vers la sécurité alimentaire, la souveraineté énergétique et la neutralité carbone.



Investir, innover et pérenniser les filières

- **12 000 exploitations agricoles accompagnées** en dix ans pour répondre aux défis économiques, climatiques et sociétaux.
- **17,6 millions d'euros d'aides exceptionnelles** mobilisées pour soutenir les éleveurs dans les périodes de crise.
- **1 600 éleveurs engagés dans le programme Ambition Éleveurs**, dédié à la modernisation, à la performance et à la transmission des exploitations.
- **250 vignerons accompagnés** dans le développement du e-commerce et de la visibilité numérique, pour répondre aux nouveaux modes de consommation.
- Une politique d'investissement tournée vers l'innovation, la transformation et la compétitivité des entreprises agricoles et agroalimentaires.
- Une Région pionnière de la Bioéconomie en Europe.



Manger local, sûr et de qualité pour chaque habitant

- 60 produits du Grand Est bénéficiant d'un Signe officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) (viandes, produits laitiers, sucre, vins et spiritueux...), valorisés et promus auprès des consommateurs, en région et au-delà.
- Un engagement fort en faveur des **circuits courts**, de la transformation locale et de l'accès à une alimentation de qualité pour tous. **Dans nos cantines, depuis 2023, + 30% de produits Egalim, +25% de produits bio, +17% de produits locaux !**
- Une agriculture ancrée dans les territoires, garante de paysages vivants, de biodiversité préservée et de sécurité alimentaire.



Structurer les territoires, dynamiser les collectivités et sécuriser l'économie locale

- **Près de 800 millions d'euros mobilisés** (fonds régionaux et européens) en faveur des agriculteurs, viticulteurs et forestiers.
- **500 projets accompagnés dans la filière forêt-bois**, pilier de l'économie locale et levier majeur de la transition écologique.
- Soutien à la structuration des filières agricoles, agroalimentaires et forestières pour **créer de la valeur ajoutée localement** et sécuriser les débouchés.
- Appui aux dynamiques collectives, à l'ancrage territorial des activités et à la souveraineté alimentaire régionale.

10 ans, c'est grâce à vous ! Continuons d'avancer ensemble

En 2026, la Chambre d'Agriculture Grand Est célèbre ses 10 ans. Cet anniversaire marque une **étape importante** pour notre institution, construite autour d'une **ambition commune** : accompagner durablement les agriculteurs, les filières et les territoires du Grand Est.

Cette étape est l'occasion **de valoriser les actions menées** depuis une décennie, de **renforcer notre visibilité** et de remercier élus, partenaires et collaborateurs pour leur engagement à nos côtés. L'objectif est de se projeter collectivement vers les enjeux à venir et d'affirmer la place de la Chambre d'agriculture Grand Est comme acteur clé des transitions agricoles et alimentaires.

Ces 10 ans seront ainsi un moment fédérateur, tourné à la fois vers la reconnaissance du chemin parcouru et vers la construction des prochaines étapes.



PRÉPARER L'AVENIR : CULTIVER LA SOUVERAINETÉ ET LA RÉSILIENCE

Dix ans d'actions posent aujourd'hui les bases d'une agriculture d'avenir, innovante, attractive et durable.



Anticiper, soutenir l'investissement et sécuriser l'avenir

- Préparation active de la **future programmation de la Politique agricole commune 2028-2034**, levier fondamental pour accompagner durablement les filières agricoles, viticoles et forestières.
- Poursuite des **investissements** dans l'innovation, la transformation et la performance environnementale.
- Consolidation de l'Économie du Vivant comme pilier stratégique du développement régional.
- Des fermes solides, transmissibles et engagées.



Demain, une alimentation encore plus locale et accessible, pour toutes les familles

- En **2026**, la Région fait de la **souveraineté en fruits et légumes** une priorité stratégique : augmenter la part des productions régionales dans l'offre et dans la consommation.
- Une meilleure **identification des produits du Grand Est** pour renforcer la confiance des consommateurs.
- Des systèmes de production **plus durables, garants de qualité**, de santé et de respect de l'environnement.



Des campagnes vivantes et attractives pour les territoires

- Renforcement des **filières de proximité** pour consolider l'économie locale et l'emploi.
- Déploiement de **projets agricoles et forestiers** au service de la transition écologique et énergétique.
- Une agriculture pleinement intégrée aux projets de territoire, facteur de cohésion et d'attractivité.



Depuis 10 ans, la Région Grand Est en association avec le réseau des Chambres d'Agriculture cultive l'avenir en accompagnant celles et ceux qui nourrissent, façonnent et font vivre nos territoires.

Une ambition claire : faire de l'agriculture un moteur de souveraineté, de transition et de prospérité durable pour le Grand Est.

UNE PRIORITÉ POUR LE GRAND EST : L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS DE L'ÉCONOMIE DU VIVANT

1

Faire connaître les métiers

Riches de sens, connectés, et ancrés dans nos territoires, les métiers de l'Économie du Vivant ouvrent la voie vers des carrières multiples et diversifiées.

La Région a créé plusieurs outils pour développer la connaissance sur les métiers dans les collèges et les lycées : informations et guides sur les métiers, ambassadeurs métiers représentant les secteurs pour intervenir dans les établissements, actions de professionnalisation des acteurs de l'orientation, de l'emploi, de la formation.

Cet ensemble d'actions est mené en partenariat avec les ministères de l'Éducation nationale et de l'Agriculture.

Et ce sont les élèves qui en parlent le mieux !

Cette année, les élèves des établissements d'enseignement agricole du Grand Est sont mis à l'honneur sur le stand Prestige de la Région.

Venez rencontrer nos ambassadeurs et découvrir leur parcours tout au long du SIA !



Lisa, étudiante en stratégie de l'entreprise agricole au lycée agricole de Château-Salins

UN MÉTIER QUI... VEILLE AU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Vous aussi, osez une formation qui a du sens, pour des métiers aux nombreux débouchés en Région Grand Est !



Découvrez nos formations !



ALSACE
CHAMPAGNE-ARDENNE
LORRAINE

Orienter les publics et accompagner leur formation

Produire une **alimentation de qualité, moderniser les exploitations**, accélérer la transition agroécologique, **recruter et fidéliser** de nouveaux professionnels : ces enjeux confèrent aux métiers agricoles une dimension profondément porteuse de sens.

La formation initiale en agriculture est assurée dans des établissements locaux d'enseignement agricole, publics ou privés. Les établissements peuvent également former les adultes.

Les métiers agricoles évoluent rapidement, soutenus par les innovations technologiques et les attentes sociétales. **L'agriculture de précision**, les outils numériques, la **robotisation** et les **pratiques agroécologiques transforment les conditions de travail et ouvrent des perspectives d'évolution** qu'il faut savoir accompagner.

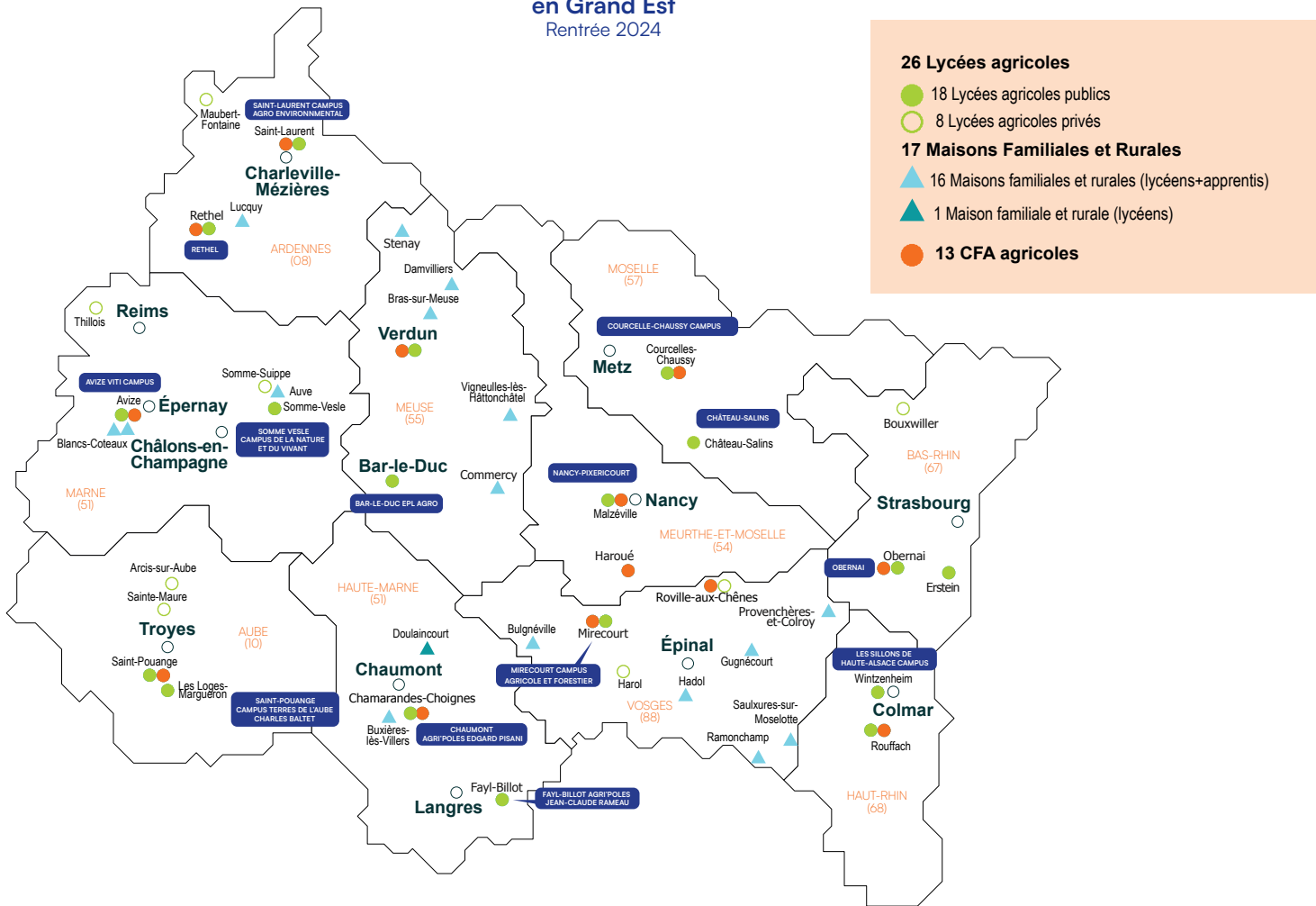
Ces métiers attirent aussi bien les **jeunes que des adultes en reconversion** souhaitant plus **d'autonomie et d'utilité sociale**. L'agriculture s'ouvre sur la société : 35% des nouveaux agriculteurs ne sont pas issus du milieu agricole. 33% sont des femmes.

La Région consacre 57 millions d'euros sur 10 ans au programme "Lycées Agricoles 2030" pour **transformer les exploitations et ateliers technologiques des lycées agricoles publics en pôles d'excellence** et d'exemplarité de **l'innovation**. Ce programme **contribue à la reconquête des effectifs** des établissements dont elle est propriétaire.



Avize Viti Campus (51)

Localisation des lycées, Maisons familiales Rurales (MFR) et Centres de formation des apprentis (CFA) en Grand Est
Rentrée 2024



Accompagner les porteurs de projet

La politique d'**aide à l'installation en agriculture** prépare les candidats formés à mettre en oeuvre un projet professionnel et à exercer leur métier et leur apporte une aide à la trésorerie pour acquérir des **moyens de production**. La Région exerce cette mission en partenariat avec l'Etat et les organisations professionnelles agricoles.

3286 aides à l'installation ont été financées par la Région ces 10 dernières années.

Objectif : 500 installations par an



Pour vous lancer, **quels que soient votre âge et votre filière**, bénéficiez **d'une aide à l'installation** de la Région et de l'Union européenne !



QUELQUES CHIFFRES

- Le Grand Est compte environ **40 000 Fermes** et **36 000 exploitants agricoles** ¹
- Environ 4000 fermes sont en **agriculture biologique**.
- Entre 2011 et 2019, la **population active agricole a diminué de 9%**.
- Après une période de baisse, l'enseignement agricole retrouve une **dynamique positive**.

À la rentrée 2024-2025, les effectifs **progressent de 1,3 %**, soit une **hausse de 7 % en cinq ans**. Malgré le recul démographique régional, l'année 2025 affiche une **légère augmentation du nombre d'élèves** (+0,10%)², preuve d'un regain d'attractivité autant en voie scolaire qu'en apprentissage.

¹ sources MSA 2024
² Portrait de l'enseignement agricole — DRAAF - édité en 2025

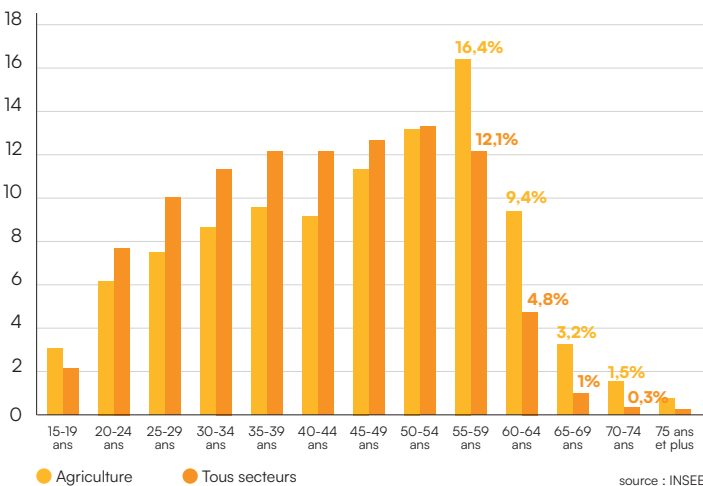
55 000 actifs en emploi

54% de non salariés
(10% tous secteurs confondus)

31% de femmes
(48% tous secteurs confondus)

31% de 55 ans et plus
(18% tous secteurs confondus)

Répartition par âge des actifs
Agriculture et tous secteurs



LE PROGRAMME DES JOURNÉES DÉPARTEMENTALES



Thématique Alsacienne
HOUBLONNIER ET BRASSEUR



Samedi 21 février
Dimanche 22 février 2026

Dans le cadre de la thématique « 1 jour, 1 métier » du Grand Est, la Chambre d'agriculture Alsace est présente au SIA 2026 sur le stand Prestige Grand Est, pour mettre en lumière la richesse et le dynamisme de son agriculture. Durant ces journées, l'Alsace valorise ses produits du terroir, filières emblématiques et savoir-faire locaux, à travers animations, rencontres et démonstrations culinaires.

Cette année, 18 exposants alsaciens, dont 5 nouveaux, sont présents offrant un panorama complet des productions et spécialités locales.



ALSACE

Sur le stand Prestige, on met en avant...

... une **agriculture alsacienne authentique et innovante**, portée par ses producteurs, ses filières et ses produits emblématiques :

- **La filière houblon et le métier de brasseur**, seront à l'honneur dans le cadre de la thématique « 1 jour, 1 métier », à travers l'animation biérogologie pour tout connaître de la filière alsacienne.
- Les **produits du terroir et savoir-faire culinaires**, valorisés lors de démonstrations du **chef Jean-Christophe Karleskind**, Maître Cuisinier de France.
- Le **patrimoine culturel et folklorique alsacien**, illustré par le **groupe Heloldo Wilaria** et ses danses et musiques traditionnelles.



L'espace départemental : nos temps forts, animations

→ Week-end alsacien - samedi 21 et dimanche 22 février

Pendant deux jours, l'Alsace sera à l'honneur sur le stand Prestige Grand Est avec un programme d'animations riche et fédérateur :

→ Démonstrations culinaires

Le chef Jean-Christophe Karleskind, Maître Cuisinier de France et président de la Fraternelle des Cuisiniers et Métiers de Bouche d'Alsace, proposera plusieurs démonstrations culinaires mettant en valeur les produits du terroir alsacien (volaille, fromages, légumes, pâtisseries traditionnelles). Les démonstrations seront accompagnées d'un accord mets/vin proposé par le Comité Interprofessionnel des Vin d'Alsace, avec les vins des producteurs présents au salon.

→ Animation biérogologie

Une animation ludique et sensorielle autour de la bière artisanale alsacienne, proposée en partenariat avec Échappée Bière. Les visiteurs participeront à une dégustation à l'aveugle de bières artisanales, encadrée par un biérogologue, pour découvrir styles, arômes et savoir-faire brassicoles. **Cette animation mettra en lumière 13 brasseurs alsaciens.**

→ Animations folkloriques

Le groupe Heloldo Wilaria, ensemble folklorique alsacien, proposera des démonstrations de danses et musiques traditionnelles en costumes emblématiques, illustrant le patrimoine culturel vivant de l'Alsace.

→ Inauguration des Journées Alsace

Samedi 21/02, avec une délégation composée de la **Chambre d'agriculture Alsace**, la **CeA** et l'**ADT** : rencontre des 18 exposants, prises de paroles officielles et mise en avant de l'année du pastoralisme



CONTACT PRESSE

Alicia JACQUIER
Responsable Communication
Chambre d'agriculture Alsace
06 79 38 37 18
alicia.jacquier@alsace.chambagri.fr



MEURTHE-ET-MOSELLE



Thématique Meurthe-et-Mosellane
ARBORICULTURE



Lundi 23 février 2026

L'arboriculture à l'honneur : la Meurthe-et-Moselle cultive l'excellence au SIA 2026

La Meurthe-et-Moselle profite de sa journée dédiée au Salon International de l'Agriculture pour mettre en lumière une filière emblématique de son terroir : l'**arboriculture**.

Véritable voyage en immersion, ce temps fort invite les visiteurs à découvrir le quotidien et le savoir-faire de nos producteurs à travers plusieurs animations.

Une vitrine d'exception pour nos producteurs

Tout au long du salon, les producteurs de Meurthe-et-Moselle seront présents pour partager leur passion. Entre dégustations et préparations en direct, ils feront découvrir leurs produits d'excellence au plus grand nombre sur leur espace qui mettra tous vos sens en éveil.



La Meurthe-et-Moselle sublime l'arboriculture sur le stand prestige

→ **Show culinaire et dégustations** : pour savourer la diversité des fruits de nos vergers.

→ **Expérience visuelle** : une plongée au cœur de nos paysages grâce à des vidéos illustrant le travail de la terre au fil des saisons.

→ **Interactivité avec le public** : des jeux-concours pour remporter des produits locaux et des lots exclusifs.

La relève sera également au cœur de l'événement : les élèves des établissements agricoles du département, du lycée de Pixérécourt et de l'ALPA, se feront les ambassadeurs de notre territoire. Acteurs de l'événement, ils prendront part à l'animation des différents ateliers, témoignant ainsi du dynamisme de nos formations et de l'avenir d'une agriculture meurthe-et-mosellane innovante et passionnée.

Ce dynamisme sera scellé par un moment fondateur : la naissance de la marque « **Passionnement 54** » et de son logo. Dévoilée lors de l'inauguration de l'Espace 54, elle invite chacun, producteurs, artisans et citoyens, à écrire ensemble une nouvelle page de l'excellence en Meurthe-et-Moselle.

CONTACT PRESSE

Nathalie HERMENT

Chargée de communication
Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle
06 12 15 20 70
nathalie.herment@meurthe-et-moselle.chambagri.fr



GRAND EST



Thématique régionale
L'AVENIR DE L'AGRICULTURE
SE JOUE DANS LE GRAND EST



Lundi 23 février 2026

Sur le stand Prestige, on met en avant...

... l'attractivité des métiers de l'agriculture et du vivant.

Un enjeu stratégique pour renforcer durablement les filières, favoriser le **renouvellement des générations** et répondre aux besoins en compétences et en main-d'œuvre.

Pour cela, les élèves des lycées agricoles présenteront au public leur vision des métiers de l'agriculture et pourquoi ce choix fait sens et est porteur d'avenir.



Des surprises inédites viendront également marquer les 10 ans de la Région Grand Est et de la Chambre d'agriculture Grand Est.

Nos temps forts, animations

→ **une shooting-box immersive**

pour se glisser dans la peau d'un agriculteur, d'un viticulteur ou d'un maraîcher ;

→ **un forum ouvert**

accueillant les lycées agricoles, les producteurs et des temps forts dédiés à l'agriculture de demain ;

→ **des jeux et animations pédagogiques**

pour découvrir la richesse des métiers agricoles. « Bienvenue à la Ferme », avec près de 500 agriculteurs en Grand Est, proposera des jeux pour faire gagner des paniers de produits et des séjours.

L'inauguration régionale se tiendra le **lundi 23 février** à partir de 19h00, avec :

→ Allocutions de Franck LEROY, Président de la Région Grand Est, et de Jérôme MATHIEU, Président de la Chambre d'agriculture Grand Est,

→ Animations musicales et découvertes gustatives auprès des producteurs.

CONTACT PRESSE

Sandrine VALLIN

Chambre d'agriculture Grand Est
06 07 35 15 81
sandrine.vallin@grandest.chambagri.fr

Yannick KUSY

Région Grand Est
07 88 20 85 88
yannick.kusy@grandest.fr



Thématique Mosellane
INSTALLATION



Mardi 24 février 2026

Le Département de la Moselle souhaite cette année mettre à l'honneur les Jeunes Agriculteurs au Salon de l'agriculture pour lancer les festivités « Les Terres de Jim » (concours de labour national) qui aura lieu cette année (en septembre 2026) en Moselle.



MOSELLE

Sur le stand Prestige, on met en avant...

Les Jeunes Agriculteurs vont réaliser un quiz sur l'agriculture, l'installation, les produits (avec des dégustations), la mise en avant des Terres de Jim...

Le quiz fera gagner des petits lots : produits, places pour TDJ et goodies.

L'espace départemental : nos temps forts, animations

→ Animations quotidiennes

par les Jeunes Agriculteurs avec la mascotte Terres de Jim qui sera sur le stand et se promènera dans les allées

→ Ventes de burgers 100 % mosellan et boissons locales (bières, limonade et vins)

CONTACT PRESSE

Isabelle BERGER
Chambre d'agriculture de la Moselle
03 87 66 01 32
isabelle.berger@moselle.chambagri.fr



Thématique Auboise
VITICULTURE



Mardi 24 février 2026

L'Aube et ses producteurs seront présents 9 jours et le 24 février après midi sur le stand Grand Est. L'Aube est riche de son terroir avec des richesses gustatives insoupçonnées. Place à la découverte !



Sur le stand Prestige, on met en avant...

« Le coin des boniments. Ici on goûte avant de parler »

→ Sur l'espace Prestige, les producteurs Aubois prendront la parole sur « 1 producteur - 1 produit - 1 histoire »

→ Format micro- interview de 15 min avec un quiz Aube en Champagne entre chaque intervenant

→ Dégustations et promotion des événements à venir

→ Bar à tatoo

Tous
les 3 jours,
de nouveaux
producteurs
feront le plaisir
des visiteurs et leurs
gourmandises !



CONTACT PRESSE

Rémi MAILLIU
06 82 54 80 04
remi.mailliu@aube.fr



Thématique Vosgienne
FILIÈRE SYLVICOLE - AGROFORESTERIE



Mercredi 25 février 2026

Le mercredi 25 février, les Vosges prennent pleinement leur place au SIA 2026. Toute la matinée, le Hall 7.2 vivra au rythme d'animations forestières, agricoles, culinaires et musicales.



VOSGES

Sur le stand Prestige, on met en avant...

Forêt — Bois : des métiers qui recrutent, une filière qui innove

Tout au long de la journée, des animations pédagogiques et immersives permettront de découvrir la diversité et le dynamisme de la filière forêt-bois vosgienne. Des professeurs et professionnels du Campus de Mirecourt seront présents avec un ensemble d'animations dédiées aux métiers et aux formations :

- **Simulateur d'engins forestiers** pour se mettre dans la peau d'un conducteur
- **Ateliers de reconnaissance des essences forestières,**
- **Présentation des pratiques sylvicoles**
- **Démonstration avec lunette en verre de plantation**
- **Des professionnels de terrain, bûcherons, conducteurs d'engins, acteurs de la gestion forestière,** viendront témoigner de leur quotidien pour montrer la réalité des métiers, sans filtre
- **Une maquette pédagogique sur l'agroforesterie** animée par un conseiller de la Chambre d'agriculture permettra de faire le lien concret entre forêt et agriculture, en illustrant des systèmes de production complémentaires, durables et adaptés aux enjeux climatiques



Bois, gastronomie et savoir-faire vosgiens

La forêt vosgienne se découvre aussi par ses produits. Le public pourra déguster des produits emblématiques issus de la forêt, dont le miel de sapin des Vosges — AOP, véritable fierté du territoire.

Des animations culinaires seront proposées tout au long de la journée par des chefs vosgiens, dont Frédéric Parmentier et Maye Cissoko (sous réserve de confirmation). Ils mettront en valeur les produits de la forêt à travers des recettes créatives, démontrant que la forêt peut également nourrir l'assiette.

Des animations de gravure sur bois, accompagnées de la distribution de porte-clés en bois, permettront au grand public de repartir avec un souvenir concret et durable des Vosges.

L'espace départemental : nos temps forts, animations

→ Ambiance, musique et convivialité vosgienne

Le village des producteurs vosgiens sera animé toute la journée par Banda'lard, formation de 8 musiciens issus de l'Union Vosgienne des Batteries-Fanfares. Une ambiance festive et populaire, fidèle à l'esprit vosgien et du Salon de l'Agriculture.

À 10h30, un brunch de la délégation vosgienne marquera un temps fort convivial avant le départ à la rencontre des producteurs et éleveurs vosgiens présents sur le Salon.

→ Sans oublier

La Journée Vosges sera également marquée par la présence de Michel Laurent, photographe-écrivain, qui viendra à la rencontre du public pour présenter son ouvrage « Paysan, paysanne, de la graine à l'assiette ».

À travers ses photographies et ses textes, il porte un regard sensible et engagé sur le quotidien des agricultrices et agriculteurs Vosgiens, la réalité de leurs métiers et le lien profond entre production agricole, alimentation et territoire.



CONTACT PRESSE

Romain CHARLES
Responsable Communication
Chambre d'agriculture Vosges
06 87 97 91 11
romain.charles@vosges.chambagri.fr



Thématique Marnaise
DIVERSITÉ DES FILIÈRES
ET DES MÉTIERS AGRICOLES

Mercredi 25 février 2026
Après-midi

La Marne affirme sa présence au Salon International de l'Agriculture - et voit plus grand en 2026.

Avec un stand agrandi à 99m², le territoire marnais est présent tout au long du Salon pour valoriser ses producteurs, ses saveurs locales et ses atouts. Mercredi 25 février aura lieu l'inauguration du stand départemental et la Marne investira également le stand Prestige pour un après-midi d'animations consacré à la diversité des filières et des métiers agricoles.



MARNE

Sur le stand Prestige, on met en avant...

Tout au long de l'après-midi, la Marne investira le stand Prestige pour faire découvrir la richesse et la diversité de ses filières agricoles.

Le public pourra rencontrer Valérie Mathis, de l'Asinerie de Pes Vitis, qui proposera une immersion dans une journée type d'une éleveuse d'ânes, illustrée par des supports photographiques. Elle présentera également la transformation du lait d'ânesse en cosmétiques, illustrant la diversité des débouchés et le savoir-faire artisanal de cette filière.

Anabel Raillier, de l'EARL Noizet-Poil de la Béeete, fera découvrir l'élevage ovin à travers les grands temps forts de l'année, dont la tonte, la présentation de la laine et les différentes étapes de sa transformation. Des échantillons seront proposés à la manipulation, accompagnés d'une démonstration de feutrage et d'un atelier dédié aux enfants, pour une approche ludique et sensorielle.

Ces animations sont portées par des producteurs labellisés « Bienvenue à la Ferme » et « Made in Marne », véritables ambassadeurs de la Marne, qui aiment à partager leurs savoir-faire et leur passion.

Une animation viendra également éclairer le métier de viticulteur, avec une présentation du travail réalisé au fil des saisons.

À travers ces temps forts, l'objectif est de mettre en valeur les métiers agricoles, montrer leur diversité et leur modernité, et promouvoir les atouts agricoles et humains du territoire marnais auprès du grand public.

L'espace départemental : nos temps forts, animations

Véritable point de rencontre au cœur du Salon International de l'Agriculture, l'espace Marne invite les visiteurs à découvrir toute la richesse du territoire. Porté par quatre partenaires engagés — la Chambre d'agriculture de la Marne, le Département de la Marne, la Foire de Châlons et, nouveauté 2026, l'Agence de Développement Touristique — le stand propose une **immersion complète entre saveurs locales et art de vivre marnais**.

→ Une boutique et un bar rassemblent 13 producteurs labellisés « Made in Marne » et « Bienvenue à la Ferme »

qui mettent à l'honneur les circuits courts et les savoir-faire agricoles à travers une large palette de produits : miels, bières artisanales, confitures, jus de pomme, cosmétiques, et bien d'autres spécialités locales.

→ Un espace dédié à la Foire de Châlons et l'attractivité touristique

prolonge l'expérience, avec la participation des 9 Offices de Tourisme marnais qui proposeront, tout au long du salon, des animations quotidiennes pour découvrir les paysages, les événements et les expériences à vivre sur le territoire.

Pensé pour être un lieu convivial et vivant, le stand Marne invite les visiteurs à goûter, rencontrer et découvrir la Marne sous toutes ses facettes.



L'inauguration
du stand Marne
aura lieu **mercredi**
25 février
à 15h.

CONTACT PRESSE

Enya NEUMANN

Chargée de communication et marketing,
Chambre d'agriculture de la Marne
07 65 75 68 611
enya.neumann@marne.chambagri.fr



MEUSE



Thématique Meusienne
ÉLEVAGE LAITIER



Jeudi 26 février 2026
Matinée

La Meuse sera présente tout au long du SIA 2026, aux côtés de ses producteurs et de ses savoir-faire.

Département proche de Paris, riche de son histoire et de son agriculture, la Meuse mettra en lumière tout au long du SIA tous ses talents et ses produits. Le jeudi 26 février matin, elle sera particulièrement à l'honneur sur le stand du Grand Est.



Sur le stand Prestige, on met en avant...

Parce que la Meuse est un département rural où l'élevage occupe une place essentielle, nous avons choisi de mettre particulièrement en lumière la filière lait et la diversité de ses métiers, de l'élevage à la transformation, afin de permettre au public de découvrir, de manière ludique et pédagogique, tous les métiers qui se cachent derrière un simple verre de lait.

Au cœur de l'espace régional, la Meuse proposera une immersion ludique et pédagogique dans l'univers de la filière lait grâce à une série d'animations accessibles à tous les publics.

→ **Jeu interactif : « Les métiers du lait »** : cette animation phare invite petits et grands à découvrir la diversité des métiers qui composent la filière laitière. Autour d'un grand panneau de jeu, les visiteurs doivent associer six cartes métiers à six cartes « missions » illustrant leurs rôles au quotidien. L'objectif est de montrer, de manière simple et attractive, tous les métiers indispensables à la filière laitière.

→ **Une récompense à la clé** : une fois le parcours validé, chaque participant reçoit un tatouage éphémère avec le slogan « La Meuse & l'Agriculture, c'est sty'Lait ! »

→ **Animation avec une mascotte « Vache »** : pour créer un moment convivial et attirer les familles, la mascotte sera présente sur le stand.

→ **Valorisation des produits meusiens** : la richesse du territoire sera également mise en avant grâce à la présence de l'ODG Brie de Meaux AOP, dont 80 % de la production est réalisée en Meuse, ainsi qu'avec un cook show animé par le lycée hôtelier de Verdun. Les élèves et encadrants proposeront des créations culinaires mettant en valeur les produits laitiers et les spécialités locales.

L'espace départemental : nos temps forts, animations

→ À une heure de PARIS... La Meuse !

Le stand du Département de la Meuse se veut le reflet d'un territoire dynamique et fier de ses savoir-faire. Chaque visiteur sera invité à vivre une expérience authentique, gourmande et conviviale.

→ Des dégustations et des saveurs locales

Cet espace sera animé par des producteurs passionnés qui proposeront des dégustations et découvertes surprenantes et gourmandes... un véritable voyage gustatif !

→ À la découverte du territoire meusien

Ce sera aussi une invitation à découvrir une Meuse moderne et inspirante. Entre patrimoine naturel, initiatives locales, loisirs outdoor..., le stand Meuse proposera un voyage complet dans un territoire innovant.

→ Des animations et des jeux pour tous

Parce qu'un moment agréable se partage, des animations ludiques et interactives seront proposées pour petits et grands. Jeux, rencontres... de quoi repartir avec le sourire et de belles surprises !

→ Un stand à vivre, à goûter, à explorer !

Le stand du Département de la Meuse, c'est bien plus qu'un stand, c'est une invitation à la découverte, à la convivialité et à l'expérimentation. C'est l'opportunité de partager ensemble un moment chaleureux et inspirant.

Nous souhaitons offrir au public une immersion visuelle et gustative dans un environnement meusien par le biais de projection d'images : Inviter les visiteurs en Meuse.

Animations et temps forts

Cook show

Dégustation de bière

Mascotte Madoo de Commercy

Jeu concours pour gagner trois expériences différentes en Meuse

Valorisation et dégustation des produits phares de la Meuse

On valorise

notre territoire,
nos producteurs,
notre proximité
avec Paris

CONTACTS PRESSE

Louise DUBAUX

Responsable Communication

Chambre d'agriculture Meuse

06 75 54 98 25

louise.dubaux@meuse.chambagri.fr

Ludivine PEYREGNE

Département de la Meuse

03 54 61 04 97

ludivine.peyregne@meuse.fr





HAUTE-MARNE



Thématique Haute-Marnaise

ÉLEVEURS D'OVINS
ET ÉLEVEURS DE PORCS



Vendredi 27 février 2026

Pour la 7^{ème} année consécutive, le Département de la Haute-Marne sera présent au SIA 2026 au côté des producteurs et autres départements de la Région Grand Est. Avec toujours la même volonté de montrer le meilleur de son territoire et de ses produits.

Dans un contexte particulier, nous voulons poursuivre et montrer notre engagement auprès de l'agriculture dans sa plus grande diversité.

Maillon essentiel de notre territoire, nous devons poursuivre ce partenariat d'excellence avec le monde agricole.

L'espace départemental : nos temps forts, animations

Le Stand Haute-Marne mettra en avant **28 producteurs** tout au long du Salon. L'objectif est de montrer la grande diversité de nos produits. 5 nouveaux producteurs, dont Nogent 3* qui présentera ses couteaux et autres accessoires.

Sur l'espace animation, nous aurons les produits laitiers : Savencia avec le fameux « Caprice des Dieux », la Fromagerie Delin avec le lait et différents fromages dont le Chevillon et le fromage de Langres de la fromagerie Remillet assistée de la Confrérie des Tastes fromages de Langres.

L'inauguration
du Stand Haute-
Marne aura lieu
le **mercredi 25
février à 17
heures.**

Sur le stand Prestige, on met en avant...

Sur le stand Prestige, nous avons choisi de mettre en avant l'élevage haut-marnais avec les éleveurs ovins et porcins en relation avec AGRILocal52, les filières courtes et le soutien au monde agricole dans sa grande diversité.

→ **Présentation des opérations du Conseil départemental pour la restauration collective avec la Fédération de la Chasse Haute-Marne.** Pour valoriser les produits présents sur le Stand Haute-Marne, des dégustations seront proposées au niveau du cook show. De l'amuse-bouche au dessert avec « Le goût des Autres », cette auberge solidaire, saura sublimer les différents produits (11h - 14h).

→ **Filières Viandes, dont le Porc**

→ **Agrilocal 52 - L'alimentation locale de qualité, les impacts sur l'économie du territoire et le soutien à la filière agricole.**

Présentation succincte d'Agrilocal national et d'Agrilocal52 - La restauration collective soutient l'agriculture locale - La restauration collective offre des débouchés aux agriculteurs - Comment les marchés publics pourraient promouvoir les produits locaux (critères, cahier des charges, charte des fournisseurs, etc...) - Une politique alimentaire départementale pour structurer l'offre et la demande pour bien manger local ?

→ **Annnonce d'un événement partenaires en juin 2026**



Animations
avec des
temps forts
de **10 heures à
17 heures**

CONTACT PRESSE

Maryline MEUNIER
03 25 32 88 85 - 06 76 90 01 85
maryline.meunier@haute-marne.fr



LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE



Partageons ensemble la passion du goût

Le Concours Général Agricole est un événement emblématique qui valorise les meilleurs produits du terroir français en attribuant chaque année des médailles d'or, d'argent et de bronze. Son objectif est de soutenir les producteurs, favoriser leur développement économique, et offrir aux consommateurs des repères de qualité pour mieux orienter leurs choix. **Des producteurs et éleveurs du Grand Est défendent la qualité et le savoir-faire de nos terroirs à l'occasion des épreuves du Concours Général Agricole.** Depuis 2009, les Chambres d'Agriculture jouent un rôle central dans l'organisation du Concours Général Agricole. Les Chambres d'agriculture sont mandatées pour gérer la phase préliminaire de l'évaluation de tous les produits en compétition. De ce fait, en étroite collaboration avec les représentants des filières agricoles, nos équipes assurent la promotion du concours dès septembre afin d'encourager de nouveaux candidats à participer. Elles coordonnent les différentes étapes cruciales du concours, comme le prélèvement (environ une 30aine de personnes en Grand Est) et l'anonymisation des échantillons, la sélection des jurés, les présélections régionales, et l'organisation finale à Paris.

Concours Général Agricole « produits » :

Chiffres Grand Est

Samedi 21 février 2026

- Volailles
- Mistelles (Vins de liqueur & pommeaux)
- Produits issus de Palmipèdes gras

Dimanche 22 février 2026

- Produits oléicoles
- Charcuterie
- Huile de Noix

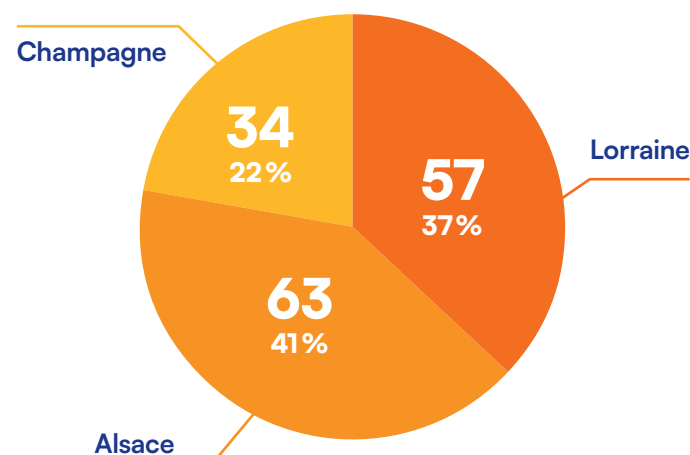
Lundi 23 février 2026

- Eaux de vie (dont Cognac & Armagnac)
- Bières
- Choucroute
- Produits laitiers

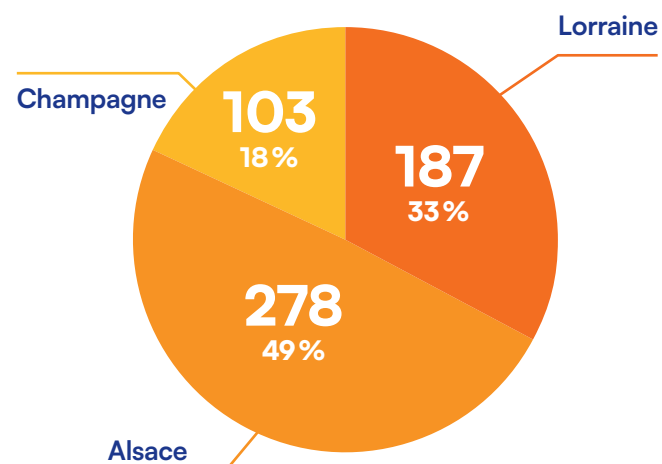
Mardi 24 février 2026

- Jus de fruits
- Cidres et Poirés
- Épices
- Rhums et Punchs
- Apéritifs
- Confitures
- Produits apicoles
- Produits de l'aquaculture

154 CANDIDATS



568 ÉCHANTILLONS



Concours Général Agricole « vins » :

Chiffres Grand Est

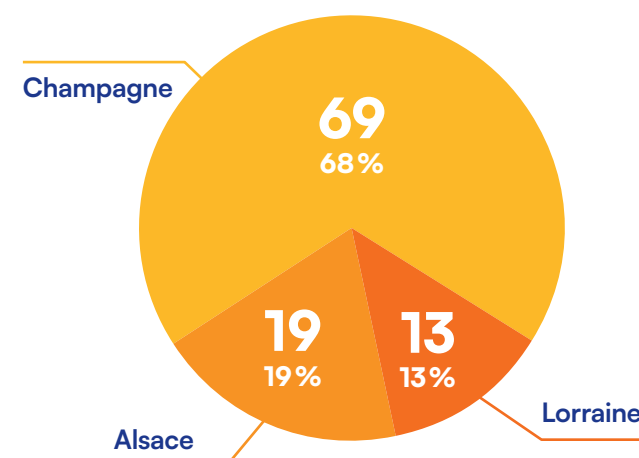
Samedi 21 février 2026

- Bourgogne
- Champagne
- Corse
- Languedoc-Roussillon
- Lorraine
- Provence
- Sud-Ouest

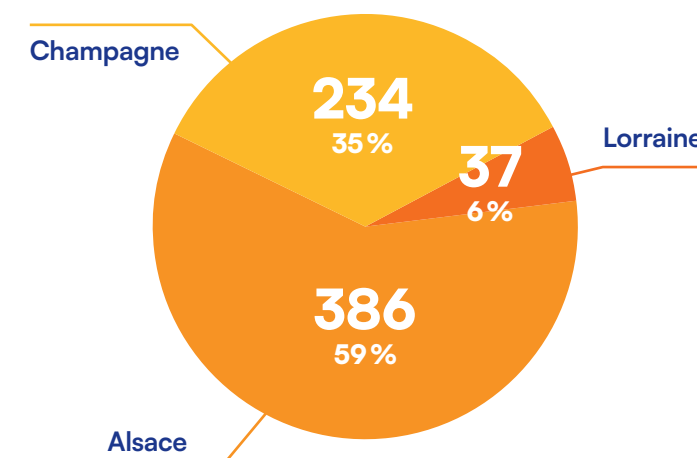
Dimanche 22 février 2026

- Beaujolais
- Bordeaux
- Centre et Pays de la Loire
- Jura
- Savoie
- Vallée du Rhône
- Alsace

101 CANDIDATS



657 ÉCHANTILLONS



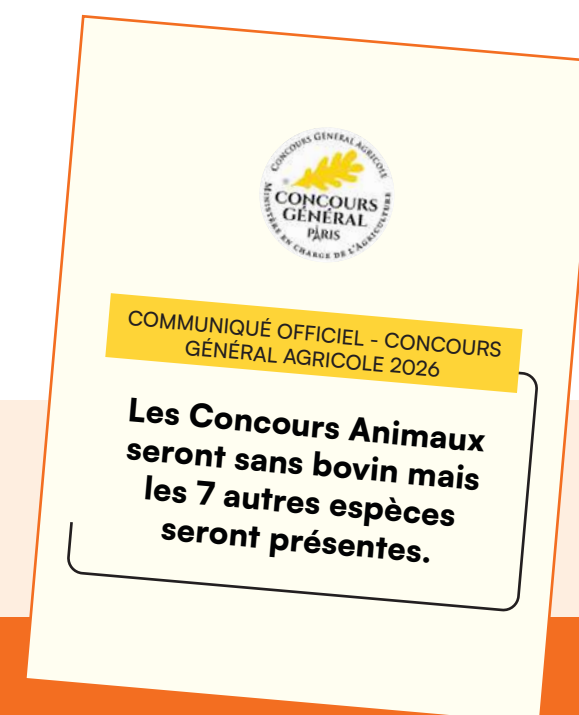
Concours Général Agricole « Animaux » :

Liste des animaux sur demande

Retrouvez l'ensemble des rings 2026 sur le site

Le **Trophée International de l'Enseignement Agricole (TIEA)** est maintenu pour l'édition 2026.

Planning et palmarès des concours à retrouver sur www.concours-general-agricole.fr



LES CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE EN GRAND EST

Depuis leur création, la Région Grand Est et la Chambre Régionale d'agriculture Grand Est continuent d'innover et de soutenir leurs agriculteurs..
En dix ans, elle a accompagné près de 12 000 exploitations agricoles, apportant des réponses concrètes face aux défis économiques, climatiques et sociétaux.
La filière forêt-bois, essentielle à l'économie locale et à la transition écologique, a vu environ 500 projets accompagnés, renforçant la valorisation durable des ressources. La Région a également investi dans la formation et l'innovation : 14 lycées agricoles sont acteurs du programme LA 2030, intégrant l'agroécologie au cœur des apprentissages.
Enfin, pour dynamiser la viticulture et répondre aux nouveaux modes de consommation, 250 vignerons ont développé leur activité en ligne grâce à des dispositifs régionaux favorisant le e-commerce et la visibilité numérique.

source : Service économie Chambre d'agriculture Grand Est



Meuse (55)

EXPLOITATIONS



40 989
exploitations



9,8 %
des exploitations
françaises (4^e rang)



-16,8 %
du nombre d'exploitations
en 10 ans



4^e région
en termes de SAU

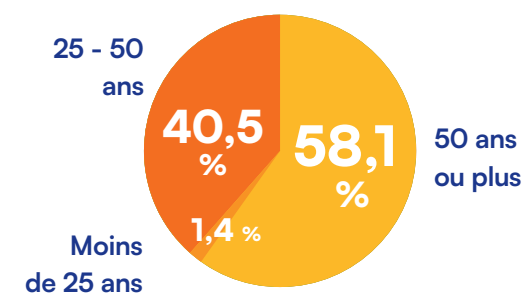
53,7 %
de son territoire occupés par
l'agriculture et l'agro-alimentaire

3+ millions
d'ha, dont **26 %** de surfaces
toujours en herbe

REPRÉSENTATIVITÉ



Répartition âge exploitant



28,2 %
Représentation
femmes



1,3 %
des salariés
du Grand Est travaillent
dans le secteur agricole hors
industries agro-alimentaires

ÉCONOMIE



1^{re} région
pour la valeur ajoutée agricole

6,6 Mds €
de valeur ajoutée brute agricole

1 actif / 20 travaille
dans le secteur agricole ou agro-
alimentaire

7,35 Mds €

Excédent commercial régional
(produits agricoles /
agro-alimentaires / boissons
et forestiers) dont **1,84 Md €**
sur les produits agricoles
et **0,27 Md €** sur les produits
agro-alimentaires

CIRCUITS COURTS



1/2 commune avec une exploitation en circuit court

19 % des exploitations commercialisent en circuit court

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



8 % de la surface agricole

10,1 % des exploitations certifiées BIO

230 000 ha cultivés en agriculture biologique

4 120 fermes (10 %)

FILIÈRE FORÊT



34 % taux de boisement moyen

2 millions d'ha de forêt de production

12 % du niveau national

4^e région française

59 % de la surface forestière certifiée PEFC

1^{re} région française
379 entreprises certifiées

SIGNES DE QUALITÉ



60 produits sous SIQO en Grand Est hors AB

FILIÈRE VITICOLE



3,92 millions d'hectolitres produits en Grand Est en 2022

La viticulture représente

35,3 % des exploitations agricoles

1^{re} région productrice de vin effervescent

3^e région en production de vins (en volume)
5^e région en surface de vignes

PRODUCTIONS



1 234 établissements agro-alimentaires



10,6 % des établissements français

33 118 emplois,

6^e région employant le plus de salariés

1^{re} région productrice de céréales, d'oléoprotéagineux et autres grandes cultures (15 % des surfaces françaises)

1^{re} région productrice de luzerne, chanvre, pois protéagineux, orge et escourgeon de mirabelles (84 %), quetsches (85 %) de chou à choucroute (77 %), chanvre (53 %), houblon (89 %) lentilles (25 %), céleri rave (18 %)

2^e région productrice de blé tendre, maïs grain, colza, betteraves sucrières, pommes de terre, cerises et griottes (22 %) carottes industrie (19 %), tabac (31 %)

3^e région productrice d'oléagineux, d'asperges (12 %), d'oignon de couleur (14 %)

4^e région productrice de fraises plein air (14 %), concombres sous serres (9 %)

ÉLEVAGE



3^e région productrice de viande ovine (en TEC)



5^e région productrice de viande bovine (en TEC)



6^e région productrice de lait de vache



6^e région productrice d'œufs de consommation



7^e région productrice de viande de poulets de chair (en TEC)



7^e région productrice de viande porcine (en TEC)

(TEC : Tonne équivalent-carcasse)

11 900 exploitations, soit **1/2** hors exploitations viticoles

11 % de la viande bovine française produite en Grand Est

9 % de la viande ovine

9 % du lait, dont **11 %** du lait bio produit en France

SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE RÉGIONALE

% de la consommation régionale



Produits laitiers	130 %	Volaille	33 %
Viande ovine	60 %	Œufs	83 %
Viande bovine	115 %	Viande de porc	25 %

LES EXPOSANTS DU GRAND EST

- Scev vignoble Rollin
- Champagne Gremillet
- Sarl Le Suchot / Maison Thomas Cheurlin
- Chambre d'agriculture de l'Aube — Aube en Champagne
- Champagne Charles Heston — Coopérative des Six Coteaux
- Apiculture Chambron
- Asinerie de Pes Vitis
- Earl Durdon Dumont (Champagne Marina D)
- Sas viticole du domaine du Cosson — Champagne Lacuisse Frères
- Brasserie Madame Nature (Orgemont)
- Chambre d'agriculture de la Marne
- Champagne Crochet et Filles — Brisfer
- Eurl L'atelier de Laurent
- Brasserie Masclaux
- Conseil départemental de la Haute-Marne
- Brasserie ardennaise de Haybes
- Eurl Viot — Brasserie d'Arthur
- Brasserie Ardwen
- Sarl Contal Farmer
- Aux saveurs d'Ardenne
- Baf / Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle
- Eirl Sophie Vergnat — So Authentic
- Marinette Sarl
- O Maribelle
- Saveurs paysannes
- Vosgien Michel
- Vosgien Fabrice
- Brasserie de Clémery

- Les brasseurs de Lorraine
- Aux portes d'Or
- Boucherie William Deflin
- Madeleines de Liverdun
- Moselle attractivité
- Earl ferme des P'tisanes
- À la Cloche Lorraine — Madeleines de Commercy
- Conseil départemental de la Meuse
- Confiserie des Hautes Vosges
- Sas Vosg' Bocaux
- Jolival — Le Vosgien Gourmet
- Brasserie Marie-Thérèse — Sas du Pas de l'Âne
- Les vergers des Avolets
- Fromagerie de l'Ermitage
- Les Chais Saint Éloi
- Chambre d'agriculture des Vosges
- Conseil départemental des Vosges — Dicom
- Boehli Sas
- Earl Gueth Jean-Claude
- Distillerie Meyer
- Domaine Pierre Adam
- Maison alsacienne de biscuiterie
- Au marché de Riquewihr
- Le Pic — Maison de la choucroute
- Brasserie Meteor Sas
- Réuni Rhums
- Sibert Frech abineurs
- Charcuterie de la vallée de la Bruche
- S'Amer Drinks

- Alsace vanille et épices Sas
- Sarl Bières Artzner — Brasserie Perle
- L'Alsacien réseau — L'Alsacien
- Elsass Stub — Le marché alsacien
- Chryo Jaga (les alchimistes)
- Brasseurs d'Alsace
- Prestige
- SARL ELR — Ours Noir (restaurant)



Pour retrouver la
Carte interactive
scannez le QR Code



LA RÉGION GRAND EST AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



**2^e plus grande
surface régionale
au SIA**



1525 m²
dédiés aux
savoir-faire du
Grand Est
dont

**152
m²**

Stand prestige
shooting-box, animations
lycées agricoles, cook
show, forum

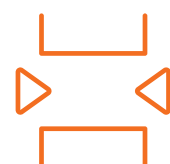
**30
ilôts**

**150
m²**

Un restaurant
valorisant les produits et
spécialités gastronomiques
de la Région Grand Est.



Thématique
Les métiers de l'agriculture
Un jour, un métier
Avec animations et portraits



9 départements
représentés autour
d'une thématique métiers,
avec animations quotidiennes

- ÉLEVAGE ET SES FILIÈRES
- CULTURES ET FILIÈRES VÉGÉTALES
- SERVICES ET MÉTIERS DE L'AGRICULTURE
- PRODUITS DES RÉGIONS DE FRANCE ET DU MONDE



65 stands
130 producteurs

CONTACTS PRESSE

CHAMBRES D'AGRICULTURE GRAND EST

Sandrine VALLIN

06 07 35 15 81

sandrine.vallin@grandest.chambagri.fr

RÉGION GRAND EST

Yannick KUSY

07 88 20 85 88

yannick.kusy@grandest.fr



ALSACE
CHAMPAGNE-ARDENNE
LORRAINE

Siège du Conseil régional
1 place Adrien Zeller
BP 91006
67070 Strasbourg Cedex
+33 (0)3 88 15 68 67

Hôtel de Région
5 rue de Jéricho
CS70441
51037 Châlons-en-Champagne Cedex

Hôtel de Région
place Gabriel Hocquard
CS 81004
57036 Metz Cedex 01



www.grandest.fr