



22 FEVRIER > 2 MARS 2025

L'Aube au Salon international de l'agriculture !

Le Département de l'Aube et la Chambre d'agriculture de l'Aube s'associent pour la 2^e année consécutive pour animer la présence du territoire de l'Aube au Salon international de l'agriculture de Paris du samedi 22 février au dimanche 2 mars 2025, avec la mise en place un stand « promotion-dégustation-vente ». L'objectif est de partager une image de l'Aube conviviale et accueillante auprès des visiteurs du salon.

Ce 61^e Salon attend plus de 600 000 visiteurs sur 9 jours avec 1100 exposants. Pour les territoires, c'est une occasion unique de favoriser leur notoriété, faire découvrir les produits des régions, développer un réseau et trouver de nouveaux clients.

Le village gastronomique du Grand Est se réunit sur près de 1400m² dans le hall des produits et saveurs de France (Hall7.1). Les exposants, répartis autour d'un espace d'animations commun, présentent la diversité des produits de nos terroirs.

Coût de l'opération pour le Département de l'Aube : 78 000€.

1| Le programme Aube

■ La conception du stand

Le stand de l'Aube sera installé dans ce Hall7.1, pavillon « produits et saveur de France », sur l'espace Grand Est, avec une surface de 60m² ouvert sur les 4 côtés. Le stand a été imaginé pour répondre aux objectifs d'attractivité du territoire et de promotion des producteurs. Il réemploie au maximum les éléments de décor du stand réalisé en 2024. Fort de cette première expérience, il a été repensé en favorisant le linéaire commercial sur les allées et en accentuant la visibilité de l'Aube.

Des éléments de signalétique permettront de valoriser le territoire et ses différents atouts touristiques. Des écrans lumineux projeteront des images de l'Aube. La thématique « 2025, l'Aube fête la Champagne » sera traitée en fil rouge, tant au niveau de l'animation avec une belle présence des vignerons de l'Aube, qu'au niveau de la valorisation de l'œnotourisme dans l'Aube en Champagne.

Un espace de promotion touristique sera tenu par les Offices de tourisme du territoire qui se relaieront dans la semaine (Côte des Bar, Grands lacs de Champagne et Nogentais). Ils animeront un jeu concours pour faire gagner des séjours dans l'Aube aux visiteurs du Salon.



■ Les producteurs présents

Pendant 9 jours, 24 producteurs viendront présenter leurs produits et leurs savoir-faire. Le stand accueillera entre 6 et 7 producteurs de l'Aube chaque jour. Ils seront répartis par îlot en fonction de leurs besoins.

La Chambre d'agriculture de l'Aube s'est chargée d'organiser un planning avec un roulement des présences sur toute la période du Salon.

Voici la liste des producteurs présents :

- **Les Brasseries Thibord et La Roof** avec leurs différentes variétés de bières
- **Le Syndicat du Cidre et Jus de pomme du Pays d'Othe** pour des dégustations de jus et de cidres typiques du Pays d'Othe dans la dynamique de leur IGP
- **Grains de nature** avec les variétés de quinoa
- **L'escargotière des Lacs** pour déguster les escargots de manière innovante
- **Malice et Fromage Blanc** avec leurs spécialités fromagères aubois dont la Mozzarella
- **Le whisky de Soligny**, un whisky 100% aubois
- **Sainfolia** et ses fameux miels de Sainfoin
- **Le syndicat de Défense du chaource** pour des dégustations et la promotion de l'AOP
- **La Choucrouterie Laurent** pour des dégustations de choux sous toutes ses formes
- **La ferme de Fontenay** avec ses produits de saison
- l'huile de Chanvre et ses produits dérivés avec **le Pôle Européen du Chanvre**. L'Aube, 1er producteur de Chanvre en Europe.
- **Le traiteur Maison Branche**, terrines et bières locales
- **La Fromagerie de Sainte Savine** et ses spécialités
- **Des vignerons de champagne** seront présents sur toute la période du Salon avec un collectif de la Route du Champagne en fête 2025. Les Champagnes Rollin et Gremillet auront leur propre stand à proximité du stand de l'Aube.

■ Les Journées prestigieuses et inauguration

Mardi 25 février

Mardi 25 février, l'Aube prendra possession du stand prestige Grand Est (170m²) pendant ½ journée afin d'y proposer un ensemble d'animations et d'y organiser son inauguration officielle en présence des élus et différents partenaires.

Programme des animations et conférences:

10h00 – 10 ans de l'inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne au patrimoine mondial de l'UNESCO par la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne

10h30 – Présentation des 30 ans de la Route du Champagne en Fête aux Riceys par l'association Cap'c

11h00 – Organisation d'un chapitre exceptionnel par la Commanderie du Sault Bouchon Champenois.

11h30 – Inauguration officielle du stand Aube en présence des élus

Ce programme est susceptible de connaître des modifications en fonction des contraintes des invités.

Un espace animation sera mis à disposition de l'association I3A afin de présenter ses partenaires.

La Chambre d'agriculture de l'Aube fera la promotion du label « Bienvenue à la ferme ».

La Maison Branche proposera des dégustations de produits sur un cookshow.

Le Campus Terre de l'Aube animera des ateliers autour des arômes du vin et de la connaissance des AOP.

Dimanche 2 mars

L'Aube a l'opportunité d'utiliser le stand prestige Grand Est pendant toute la journée de clôture du Salon, dimanche 2 mars. Des animations seront proposées toute la journée par plusieurs structures de valorisation du territoire :

- L'association Cap'C pour la Route du Champagne en fête
- L'association Petites Cités de Caractère
- L'Office de tourisme de la Côte des Bar
- L'association Site Remarquable du Goût Les Riceys
- Le Château de Ricey-Bas

2| Animation « Dans le Noir » sur le Stand Grand Est

La région Grand Est s'associe au concept « [Dans le Noir ?](#) » pour proposer une animation immersive unique sur son stand. Les piliers de l'expérience seront bien présents : noir absolu & guide-serveur/animateur déficient visuel.

Cette expérience sensorielle permettra aux visiteurs de découvrir la richesse gastronomique de chaque département de la région à travers une dégustation dans le noir absolu. Chaque demi-journée / jour, un département sera mis à l'honneur pour valoriser ses produits emblématiques et ses savoir-faire locaux.

Une dégustation guidée dans le noir absolu sera organisée sur le stand de la Chambre d'agriculture Grand Est. Cette expérience unique permettra de surprendre les sens des participants et de mettre en lumière la qualité des produits de chaque département. La dégustation devra refléter l'identité culinaire et les spécificités locales, tout en étant simple à consommer.

L'Aube proposera en dégustation du Chaource, des tartinades d'escargots, des produits de la Maison Branche et du miel sainfoin.

