



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2026

Région Centre-Val de Loire

Nature, culture, agriculture et art de vivre



Du **samedi 21 février au dimanche 1er mars** prochain à Paris – Porte de Versailles, l'espace Région Centre-Val de Loire accueillera une centaine de producteurs sur un espace de 450m² transformé en véritable jardin, thématique phare de l'année dans la région.

Des vins du Val de Loire aux rhums arrangés, des pop corn berrichons aux chips de Beauce, des bières artisanales aux fromages de chèvres AOP, la richesse et la diversité des produits du terroir du Centre-Val de Loire seront une nouvelle fois mises en lumière. Une invitation pour les visiteurs à savourer l'authenticité des productions locales et à rencontrer des producteurs, artisans et entreprises animés par la passion de leur métier et de leurs produits.

Durant ces neuf jours, la région célébrera son savoir-faire, la diversité de ses productions et l'excellence de son agriculture. Entre convivialité, traditions et innovation, le Centre-Val de Loire invitera les visiteurs à un véritable voyage sensoriel au cœur de son terroir.

450m² dédiés à la Région Centre-Val de Loire

La Région Centre-Val de Loire, une terre de prédilection pour les Jardins

Depuis cinq siècles, le titre de « Jardin de la France » témoigne de l'histoire exceptionnelle des jardins façonnant les paysages du Centre-Val de Loire et du lien qui unit l'un à l'autre, le jardin du roi ou du prince à celui du paysan qui arpente les varennnes, vergers et terres maraîchères jusqu'à aujourd'hui où se sont développés les jardins partagés.

Le thème « nature, culture, agriculture et art de vivre en Région Centre-Val de Loire » s'inscrit ainsi en cohérence avec l'histoire de la région considérée comme une terre de prédilection pour les jardins. Cette renommée lui vient de la richesse des créations historiques ou contemporaines qui peuplent son territoire et d'un art des jardins qui vise à l'excellence. « Jardin de la France » donne aussi à voir une région du bien manger, du manger sain, qui s'impose en tant que contrée des bons légumes et des bons fruits, vignobles compris.

Un espace entièrement végétalisé par la filière horticulture et pépinière de la région

Caractérisée par la diversité de ses productions en horticulture et pépinière, la Région Centre-Val de Loire affirme son caractère de véritable « Jardin de la France ». Afin de mettre en valeur cette filière d'excellence, l'espace régional sera végétalisé avec de nombreuses plantes provenant exclusivement des producteurs de la région.

Dans une optique permanente de répondre aux attentes sociétales, la filière a également souhaité inscrire cette action dans une démarche d'économie circulaire. Ainsi, les végétaux seront récupérés à l'issue du Salon International de l'Agriculture afin d'être réutilisés sur un autre salon quelques mois plus tard.

La serre nourricière, une évocation contemporaine des jardins à la française

La scénographie s'articulera autour d'un fil conducteur fort : la serre nourricière. Véritable référence au monde végétal, elle illustre à la fois la filière horticole, le cycle du vivant et la vocation nourricière du territoire. Ce parti pris scénographique traduit la volonté de valoriser les productions horticoles, les plants potagers et, plus largement, l'univers du végétal, au cœur du thème régional 2026 porté par la Région Centre-Val de Loire.

En écho à cette approche contemporaine, la scénographie puise également dans l'identité patrimoniale du territoire, en s'inspirant de l'esthétique des jardins à la française. Maîtrise des formes, organisation géométrique, jeux de symétrie et de perspective, ordonnancement précis du végétal : autant de codes revisités pour créer un espace à la fois structuré, lisible et immersif, où tradition et modernité dialoguent harmonieusement.

ZOOM SUR

La filière horticulture-pépinière en région Centre-Val de Loire

Dans une dynamique économique forte et porteuse, 166 entreprises développent et perpétuent des savoir-faire ainsi qu'une collection d'espèces exceptionnelle.

Les entreprises sont majoritairement orientées sur la production de plantes finies, mais la région se caractérise également par la présence d'entreprises dynamiques de jeunes plants de pépinière.

Trois groupes typologiques représentent 85% des entreprises en région avec au premier rang desquelles les producteurs-détaillants, suivis des producteurs vendant à la distribution spécialisée et des producteurs travaillant majoritairement avec les entreprises du paysage et les collectivités.

Connectées, écologiques et innovantes, ces entreprises sont pourvoyeuses d'emplois avec plus de 1 000 salariés passionnés par un métier qui a du sens.

La diversité des talents représentés dans la filière a pu bénéficier d'une offre de formation de qualité en région dans les établissements d'enseignement publics ou privés proposant des cursus sur la production horticole, la jardinerie, le paysagisme ou encore la fleuristerie. Plus que jamais au service des citoyens et des consommateurs qui souhaitent mettre du végétal dans leur vie, l'horticulture-pépinière représente une filière d'avenir pour la région Centre-Val de Loire.

La Région Centre-Val de Loire soutient la filière horticulture à hauteur de 1 200 575 € pour son développement dans le cadre du Contrat d'Appui aux Projets des filières (2023/2027), un dispositif régional pour accompagner les filières agricoles.

LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE HORTICULTURE-PÉPINIÈRE DU CENTRE-VAL DE LOIRE

Données 2023



166 ENTREPRISES
DE PRODUCTION
sur 1884 ha



23 FORMATIONS
disponibles en région sur
les métiers de la filière



1 026 ETP
dont 609 permanents

88 millions €
de chiffre d'affaires
horticole



**1 CENTRE D'EXPÉRIMENTATION
RÉGIONAL (CDHR Centre-Val de Loire)**



Découvrez les entreprises de la filière et les formations possibles en région

450m² pour découvrir la région



La Région Centre-Val de Loire, présente dans le Hall 7.3, Hall des Produits et Saveurs de France, vous accueillera sur différents espaces :

UN ILOT INSTITUTIONNEL DE 100 M²

Stand 7.3 K009

Un espace gastronomique convivial

Véritable lieu d'animation, cet espace accueillera de nombreux temps forts tout au long du salon. Chaque jour, des animations à la fois pédagogiques et gourmandes seront proposées autour de thématiques variées, portées par les Chambres d'agriculture et plusieurs organismes professionnels.



Petits et grands pourront ainsi participer à des animations ludiques, assister à des démonstrations ou déguster des recettes réalisées par des chefs à partir de produits locaux. Producteurs, artisans et entreprises de la Région Centre-Val de Loire offriront une large palette de produits et d'expériences, invitant les visiteurs à un moment de découverte, de partage et de convivialité.

Les visiteurs auront également l'opportunité d'immortaliser leur passage, en photo, au cœur d'un véritable décor végétal, pensé comme une parenthèse immersive au sein du salon.

Photos du Stand prestige 2025

Vins de Touraine, Amboise et de Chambord

Cidre et jus de pomme...

100

producteurs présents les
9 jours

7

nouveaux exposants

UN ESPACE DE VENTE DE 330M²

Stands 7.3 H001 , 7.3 J001, 7.3 K001, 7.3 L001, 7.3 L011, 7.3 H009, 7.3 K021, 7.3 J021, 7.3 H021

Les producteurs fermiers, artisans et entreprises agroalimentaires de la région proposeront au public de découvrir, déguster et acheter une large sélection de spécialités emblématiques : Vins de Touraine Amboise et de Chambord, bières artisanales, jus de pomme bio, fromages de chèvre AOP, miels, confitures, chips et pop corn.

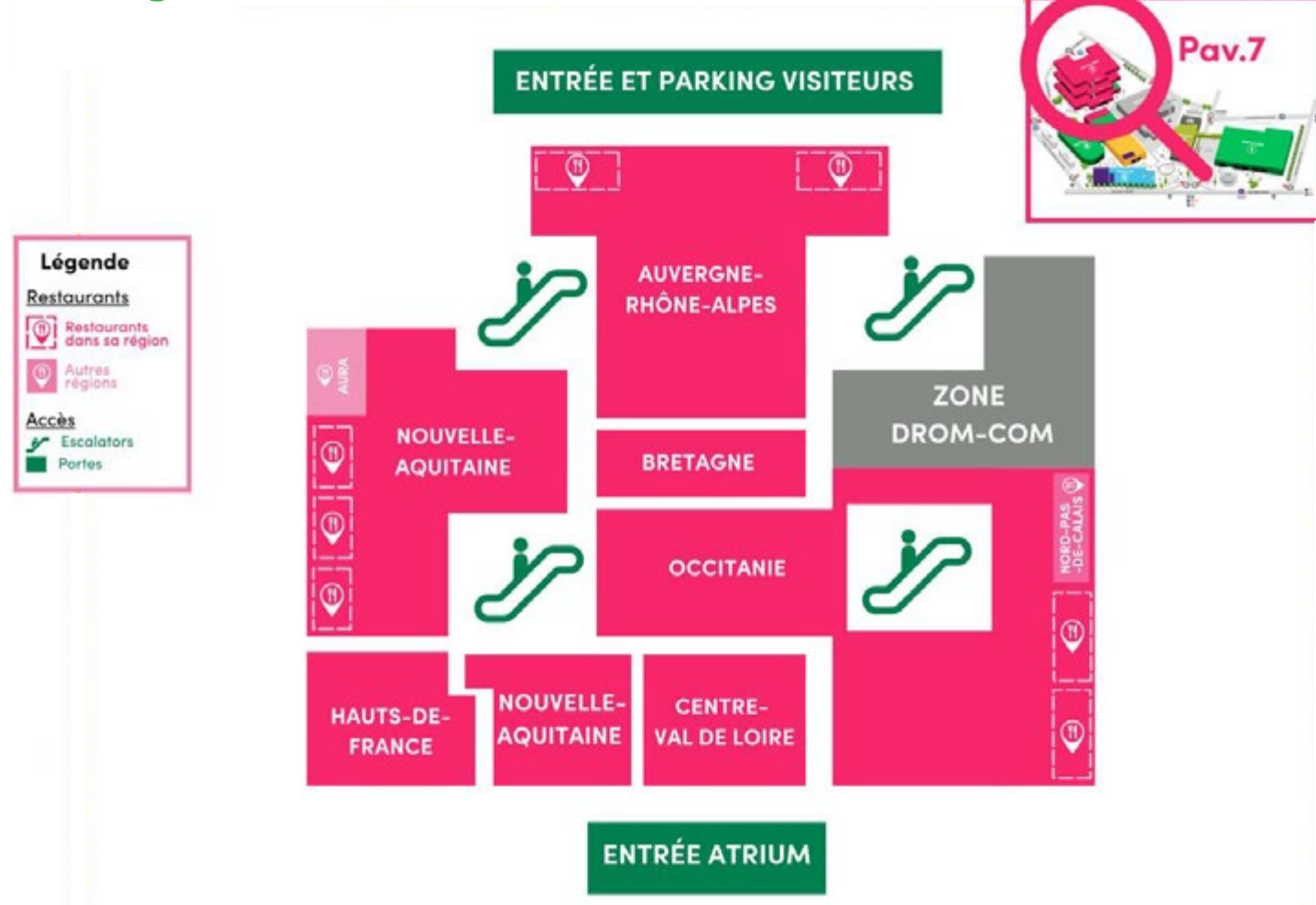
Qu'ils soient exposants fidèles ou nouveaux participants, ces producteurs et PME constituent une vitrine représentative de la qualité, de la diversité et du dynamisme des filières agricoles et agroalimentaires de la région.

Au total, 32 exposants, dont 2 regroupements de producteurs, porteront haut les couleurs de la région et partageront avec les visiteurs leur passion pour leur métier et leurs produits. Ils seront mis à l'honneur tout au long des 9 jours du salon.



Photos des Ilots de 2025

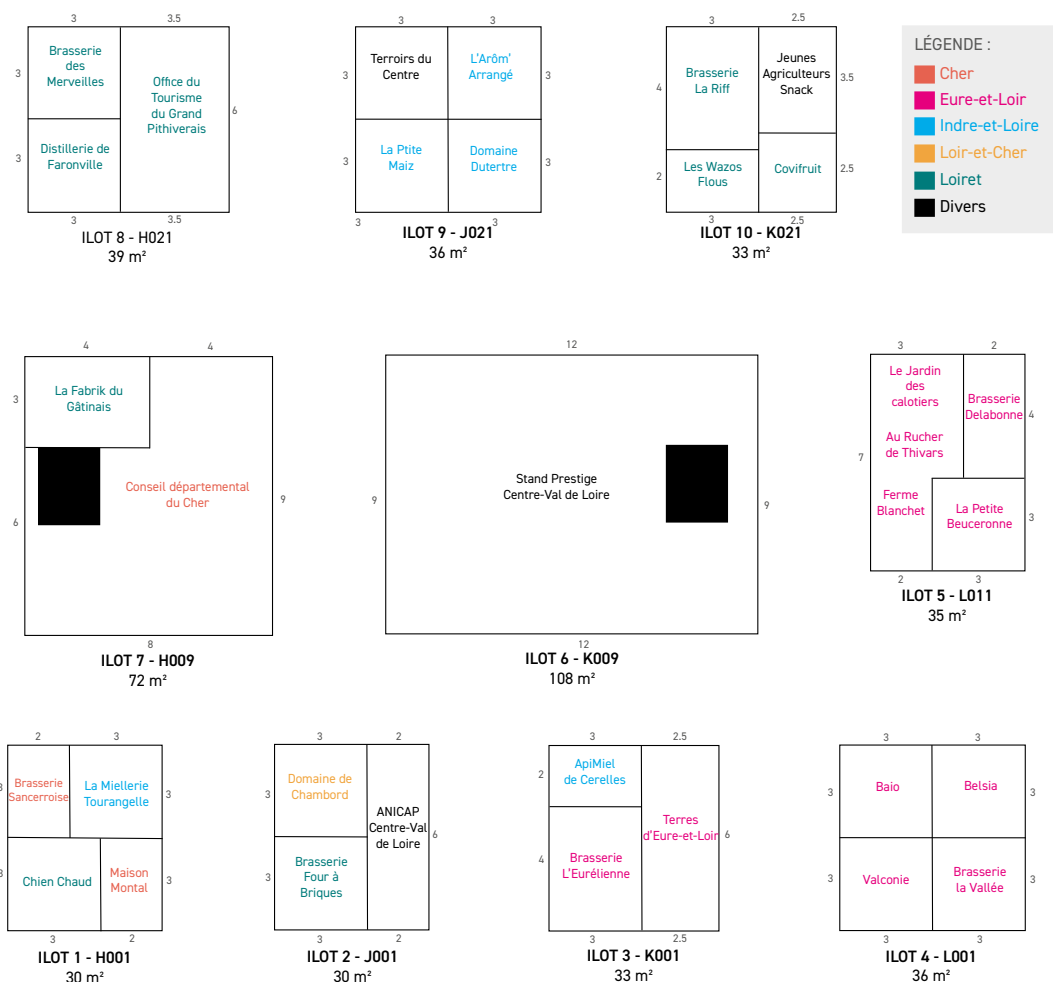
La Région Centre-Val de Loire dans le hall 7.3



PLAN

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2026

Centre-Val de Loire
Hall 7.3
450m²



Cette année, plus de 100 producteurs seront présents sur l'espace de vente de la Région Centre-Val de Loire pendant 9 jours.

LES EXPOSANTS HISTORIQUES :

La majorité des exposants 2026 sont présents depuis plusieurs années. Leur participation constante sur ce salon d'une année sur l'autre, témoigne de l'importance qu'ils accordent à la vente et à la promotion de leurs produits, ainsi qu'aux échanges sur leur savoir-faire avec les consommateurs. Vous pourrez retrouver :



LE CHER EN BERRY – STAND 7.3 H009 Regroupement de 40 producteurs du Cher

Le Cher possède une agriculture riche et dynamique. Fort de ses AOC, de ses productions emblématiques et de la passion de celles et ceux qui la font vivre, le Département en est fier.

C'est dans cet esprit qu'il sera présent au Salon International de l'Agriculture 2026 pour la quatrième année consécutive, en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Cher.

35 producteurs se relaieront toute la semaine pour proposer une grande variété de produits locaux : fromages et produits laitiers, huiles, légumes secs et lactofermentés, miel, confitures, noix, viande, safran, graines, truite, bières, vin... et bien d'autres. Dégustations, ventes, animations... le stand « Mon Cher Berry » sera un véritable lieu de rencontre des produits locaux, où se croisent tradition et modernité, excellence et convivialité.

Liste des producteurs présents

Samedi 21 février

- Domaine DOUCET - Vin de sancerre
- Les Ruchers d'Emilie - Miel
- Ferme de Neuvy - Salaisons et conserves de bœuf Angus
- EARL Milly - AOP Chavignol
- Brasserie du Contrevent - Bières Cola/Limonades
- GAEC Petit Parents et Fils - Lentilles et transformations



Dimanche 22 février

- Domaine Doucet - Vin de sancerre
- Les Ruchers d'Emilie - Miel
- Ferme de Neuvy - Salaisons et conserves de bœuf Angus
- EARL Milly - AOP Chavignol
- Brasserie du Contrevent - Bières Cola/Limonades
- GAEC Petit Parents et Fils - Lentilles et transformations
- Les délices de Saint-Hilaires- de-Gondilly - Diverses brioches, croquets

Lundi 23 février

- Les Ruchers des Brosses – Miel
- Alkhol's Garden - Hydromels et Mélomel artisanal
- Esprit Noix - Produits à base de noix et noisettes
- Les Confitures du Terrier - Confitures artisanales
- Domaine AUCHERE - Vin de sancerre
- La Ferme de Châteaufort – Lactofermentation, pétales de légumes et herbes sèches
- Le Jardin d'Adrien - Truite fumée et transformations

Mardi 24 février

- Les Ruchers des Brosses – Miel
- Alkhol's Garden - Hydromels et Mélomel artisanal
- Esprit Noix - Produits à base de noix et noisettes
- Les Confitures du Terrier - Confitures artisanales
- La Ferme de Châteaufort – Lactofermentation, pétales de légumes et herbes sèches
- Le Jardin d'Adrien - Truite fumée et transformations
- La Fromagerie de Marie - Fromages de chèvre

Mercredi 25 février

- SARL Cibebe - Lentilles vertes du Berry
- Domaine Thaens - vin de quincy
- Maya Label - Miel
- Domaine Le Blanc - Vin AOC Menetou-Salon
- Fromagerie des Cosses - Tome de chèvre et crème de jour au lait de chèvre
- Huilerie de Mérolles – diverses huiles, lentilles et pois chiche



Jeudi 26 février - Journée dédiée au département du Cher

- Château de Quincy - vin de quincy
- EARL Duclos Soupirot - Crottins de Chavignol
- Maya Label - Miel
- SCEA du Carroir - Huile de Colza, et chia
- Marc Dutartre - Safran
- Brasserie Veridik - Bières
- Elixirs de la Tour de Bablou - Limonade fermentée au miel

Vendredi 27 février

- EARL Duclos Soupirot - Crottins de Chavignol
- GAEC Hofstede - Mon Cher Bio - Légumineuse bio
- SCEA du Carroir - Huile de Colza et chia
- Brasserie Veridik - Bières
- Elixirs de la Tour de Bablou - Limonade fermentée au miel



Samedi 28 février

- Ouch Nanon - Bières et whiskys
- Miss'tille et compagnie - Lentilles et produits dérivés
- Domaine de la Vauvise - Vins sancerre et menetou Blanc
- Les Gourmandes Bio et Saveurs des Marais - Pâtes artisanales, biscuits et gâteaux
- SARL Rablat – Diverses huiles et miel
- GAEC Cauwer Goyard - Fromages, fromages blancs, et yahourts
- La Farine d'Oudon

Dimanche 1er mars

- Ouch Nanon - Bières et whiskys
- Miss'tille et compagnie - Lentilles et produits dérivés
- Domaine de la Vauvise - Vins sancerre et menetou Blanc
- Les Gourmandes Bio et Saveurs des Marais - Pâtes artisanales, biscuits et gâteaux
- SARL Rablat – Diverses huiles et miel
- GAEC Cauwer Goyard - Fromages, fromages blancs, et yahourts
- La Farine d'Oudon
- La Turbine du Berry - Produits à base de Lavandin



LA BRASSERIE SANCERROISE – STAND 7.3 G006

Bières

Sancerre (18)

La Brasserie Sancerroise, implantée à Sancerre dans le département du Cher, est une micro brasserie artisanale qui élabore une large gamme de bières locales inspirées à la fois par les méthodes traditionnelles (infusion/décoction, fermentation haute et basse) et par l'expérimentation. Ses cuvées se distinguent par leur caractère varié – des blondes légères aux bières aromatiques – et sont brassées avec une forte identité locale qui reflète le terroir berrichon. Depuis 2022, la brasserie propose aussi une gamme de limonade artisanale au jus de citron.



BAÏO – STAND 7.3 K006

Jus et cidre BIO

Bailleau le Pin (28)

Charles et Benjamin, agriculteurs en grandes cultures de père en fils depuis plusieurs générations, cultivent par ailleurs des vergers de pommiers plantés il y a plus de 20 ans. Il y a une dizaine d'années commençait déjà l'élaboration du jus de pommes vendu uniquement à la ferme. Devant la demande grandissante, ils décident de convertir l'ensemble des vergers en agriculture biologique et en 2020 ils créent la marque BAÏO avec l'aide de Cécile! Une marque faisant référence aux racines locales, qui distribue les pommes, jus de pommes, et compotes issus de leurs vergers. Mais aussi les autres productions telles que les pommes de terre cultivées sur la ferme. Après 3 années de conversion, BAÏO est fier de proposer dès la récolte 2021 des produits certifiés « Agriculture Biologique » !



BELSIA – STAND 7.3 L005

Chips artisanales de Beauce

Boisville-la-Saint-Père (28)

Belsia fabrique des chips artisanales de Beauce à partir de pommes de terre cultivées localement sur la ferme familiale de Letourville. Les pommes de terre sont triées à la main, tranchées finement puis cuites au chaudron en petites quantités : le résultat est un snack croustillant, naturel (sans gluten, sans conservateurs, sans arômes artificiels ni huile de palme).



BRASSERIE DE CHANDRES – STAND 7.3 J002

Bière l'Eurélienne

Sours (28)

La Brasserie de Chandres, située près de Chartres, est une ferme brasserie artisanale reconnue pour sa bière emblématique : « L'Eurélienne ». Brassée, fermentée et embouteillée sur l'exploitation, cette bière tirée de l'orge locale reflète l'authenticité du terroir eurélien. L'Eurélienne propose 12 recettes de bières, certaines primées au CGA. Elle est chaleureuse et charpentée, et se prête à la consommation courante comme aux grandes occasions.



BRASSERIE DE LA VALLEE – STAND 7.3 L001

Bières

Voise (28)

La Brasserie de la Vallée, basée à Voise, élabore ses bières en n'utilisant que l'eau, le malt, le houblon et la levure fondée sur le respect du savoir-faire traditionnel allemand. Elle privilégie une sélection rigoureuse des ingrédients et souvent de matières premières issues de l'exploitation familiale, pour offrir des bières artisanales traditionnelles d'une qualité remarquable.



BRASSERIE DELABONNE – STAND 7.3 L015

Bières

Gellainville (28)

Les bières Delabonne et DLB craft sont brassées à Chartres par la Brasserie Delabonne. Produire de la bière n'est pas l'unique vocation de la brasserie : « Nous produisons et distribuons en circuit court de la bonne bière bio pour offrir des moments de partage et de plaisir à nos clients et à nos équipiers, en développant une filière brassicole locale respectueuse de la planète et des humains ». Le projet est né de la volonté de Damien DORISON de produire des bières haut de gamme, engagées, au cœur de son territoire. Damien s'est associé à Séverine PICHARD qui produit, avec son mari Rodolphe, la majorité des matières premières bio utilisées à la brasserie, à 18km de celle-ci...



LA PETITE BEAUCERONNE – STAND 7.3 L011

Farines, pâtes au khorasan et velours de pomme de terre

Trancrainville (28)

La Petite Beauceronne, depuis 4 générations, est une exploitation familiale à taille humaine conduite en intégralité en agriculture biologique et aujourd'hui autonome en énergie électrique. Parmi les 11 cultures implantées, elle transforme ses céréales dont des céréales anciennes, en farine. Vous pourrez retrouver sur le stand des farines bio, du velours bio de pomme de terre, des pâtes bio au khorasan et déguster des farines en crêpes ou galettes élaborées avec des produits locaux.



LE JARDIN DES CALOTIERS – STAND 7.3 K016

Confitures

Béville le Comte (28)

Le Jardin des Calotiers, à Béville le Comte, est réputé pour ses confitures artisanales élaborées par Isabelle Collin, en suivant le rythme des saisons, il y a environ une centaine de saveurs par an. Elle transforme une grande diversité de fruits locaux (à plus de 90 % originaires d'Eure et Loir) en recettes aux saveurs intenses, sans conservateurs.

AU RUCHER DE THIVARS – STAND 7.3 K016

Miel

Thivars (28)

Au Rucher de Thivars, Francis Lerat produit une sélection de miels locaux qui reflètent la diversité florale du département. Parmi les récoltes possibles figurent notamment le miel d'acacia, de printemps, de tilleul et de fleurs. Chaque cru offre une expérience gustative unique, résultant d'un savoir faire apicole respectueux des abeilles et des ressources naturelles.



FERME BLANCHET – STAND 7.3 K016

Viande / conserves maison

Coltainville (28)

Ludovic Blanchet propose la vente directe de ses produits fermiers. L'exploitation propose notamment son saucisson fermier, son chorizo fermier, mais également des conserves faites maison, des saucisses, des jus de pomme.... Ces produits sont issus d'une production locale engagée dans la valorisation des circuits courts et la qualité artisanale.



TERRES D'EURE-ET-LOIR – STAND 7.3 K001

Producteurs fermiers

(28)

6 producteurs et artisans se relayeront sur le stand collectif Terres d'Eure-et-Loir pour faire découvrir leurs spécialités.

Du samedi 21 février au mardi 24 février 2026 :

- SCEA Granveau : Asperges vertes transformées en velouté et mousseline (1ère participation)
- La Ferme des Ilots : Produits fermiers issus de poules pondeuses et poulets bio (1ère participation)

Du samedi 21 février au mercredi 25 février :

- Les Gourmandises de Bétrou : Cookies et muffins fabriqués avec des produits euréliens (1ère participation)

Du mercredi 25 février au vendredi 27 février :

- La Ferme d'Ecuillon : Pâtes artisanales

Du mercredi 25 février au dimanche 1er mars :

- La Ferme de Germainville : Viande Angus, céréales et légumineuses bio (1ère participation)

Du jeudi 26 février au dimanche 1er mars 2026 :

- Les Ruches de Beauce : Miels et pâte à tartiner (1ère participation)



VALCONIE – STAND 7.3 K002

Graines de courges et dérivés

Eole-en-Beauce (28)

Solenne et Rémi THEVENET, jeune couple installé en Eure-et-Loir (28), ont créé Valconie pour vendre leur production de graines de courges beauceronnes en circuit court et apporter une valeur ajoutée à l'exploitation familiale. Fille et fils d'agriculteurs, ils ont décidé de se différencier, et leur choix s'est tout de suite orienté sur la graine de courge : une graine riche en protéines végétales qui apportent des éléments nutritifs essentiels à la vie et une graine unique par une production française quasi inexistante. Sucrées, salées, enrobées de chocolat, en huile ou pâte à tartiner, elles conviennent à toute la famille et à tous types d'alimentation.



DOMAINE DUTERTRE – STAND 7.3 J021

AOP Touraine-Amboise, Crémant de Loire et Touraine

Limeray (37)

Le Domaine Dutertre est une exploitation viticole familiale de Limeray (Indre et Loire), forte depuis cinq générations d'expérience. Ses 37 hectares de vignes exposées plein sud produisent des vins reconnus en AOP Touraine Amboise, Touraine et Crémant de Loire. Des vins blancs, rosés, rouges et effervescents qui marient terroir, tradition et savoir faire viticole. Ces vins sont d'ailleurs souvent récompensés : Médaille du Concours Général Agricole de Paris, Médaille d'Or Concours des Crémants de France, Guide Hachette... Visite de cave dans le tuffeau, et musée toute l'année suivie d'une dégustation.



LA P'TITE MAIZ' – STAND 7.3 H022

Bières

Notre-Dame-d'Oé (37)

La P'tite Maiz' est une microbrasserie artisanale basée dans le nord de Tours qui allie passion du brassage et innovation. Depuis 2017, ces deux copains développent des recettes de bières créatives, souvent inspirées par l'univers local et artisanal.



LA MIELLERIE TOURANGELLE – STAND 7.3 H005

Miel

Saint Roch (37)

La Miellerie Tourangelle, dirigée par Mathieu Videira, propose une gamme de miels locaux de qualité, issus de ruches situées au cœur du territoire tourangeau. Au-delà des miels traditionnels (fleurs de printemps, miel d'été, miel de forêt, miel de châtaignier ou encore acacia), l'entreprise développe aussi des produits dérivés tels que des pâtes à tartiner miel et noisette, des bonbons au miel et des pains d'épices.



L'AROM'ARRANGE – STAND 7.3 J025

Cocktails et rhum arrangés

Chargé (37)

Amateur de bons Rhums et toujours en recherche de nouvelles saveurs, Sébastien concoctait pour sa famille et amis des mélanges gourmands et originaux pour agrémenter les rhums agricoles. Quant à un carrefour de vie, il dû choisir une nouvelle voie professionnelle, ce fût l'évidence ! Encouragé par Emmanuelle, son épouse et deux de ses fidèles, il se lança ! Aujourd'hui, il est fier de présenter le fruit de ce joyeux cocktail fait de passion, de gourmandise et de soleil !



Crédit photo : © Domaine national de Chambord
Olivier Marchant

DOMAINE NATIONAL DE CHAMBORD – STAND 7.3 H006

Vins

Chambord (41)

Le Domaine national de Chambord propose une gamme de produits issus de son territoire, dont la production viticole est l'aboutissement d'un projet historique : la plantation de pieds de vigne entreprise depuis une dizaine d'années sur le modèle des premières exploitations. Le domaine produit des vins biologiques sous l'appellation AOC Cheverny, cultivés dans le respect des traditions et du sol sableux-siliceux caractéristique de la région. Aux côtés du vin, d'autres produits emblématiques viennent enrichir l'offre du domaine : miel issu des ruches installées au cœur de la forêt, venaison provenant de la gestion des populations, ainsi que la viande et la laine des brebis solognotes, une race rustique parfaitement adaptée aux paysages de Chambord.



BRASSERIE DES MERVEILLES – STAND 7.3 G026

Bières

Boynes (45)

Découvrez Brasserie des Merveilles, une micro-brasserie artisanale et familiale fondée en 2019 à Boynes. Thomas, Anne-Sophie et Rémy y élaborent une gamme de bières naturelles, biologiques et créatives, brassées sur place avec passion. La brasserie propose une palette de recettes permanentes et éphémères élaborées sans additifs, sucraants ni arômes artificiels.



BRASSERIE LA RIFF – STAND 7.3 J026

Bière

Saint-Pryvé-Saint-Mesmin (45)

Implantée à Saint-Pryvé-Saint-Mesmin, aux portes d'Orléans, la Brasserie La RIFF est une brasserie artisanale indépendante fondée en 2021 par Matthieu, brasseur d'origine belge, animé par une passion exigeante pour la bière de caractère. La RIFF revendique une approche sincère et engagée du brassage : des bières artisanales locales, élaborées à partir d'ingrédients 100% français, sans compromis sur la qualité ni sur le goût. Inspirée par les standards des grandes traditions brassicoles, la brasserie les réinterprète avec une identité contemporaine, accessible et conviviale. Profondément ancrée dans son territoire, La RIFF développe des partenariats locaux et s'inscrit dans une démarche éco-responsable, valorisant le savoir-faire, le circuit court et le made in France. Plus qu'une brasserie, La RIFF est un lieu de rencontres, d'expérimentations et de partage autour de la bière.



DISTILLERIE DE FARONVILLE – STAND 7.3 G022

Whisky, gin, vodka

Outarville (45)

A la Ferme Distillerie de Faronville, Pauline et Paul-Henri Leluc élaborent depuis 2018 des spiritueux artisanaux (Whisky Lagomorphe, Vodkas et Gin Faronville) à partir des matières premières qu'ils cultivent sur leur exploitation : pommes de terre, blé et orge. Aujourd'hui, Cette ferme-distillerie maîtrise l'ensemble du processus, de la culture des matières premières, le brassage, la distillation et le vieillissement des spiritueux pour des produits qui reflètent pleinement le terroir loirétain.



LA FABRIK DU GÂTINAIS – STAND 7.3 G016

Bière

Sceaux-du-Gâtinais (45)

La Fabrik du Gâtinais, une ferme-brasserie artisanale située au cœur du Gâtinais et reconnue pour ses bières locales brassées à partir de céréales cultivées sur place. Dès 2018, un BrewPub a été aménagé dans l'ancienne grange. Tandis que l'activité de la brasserie a débuté en juillet 2019. Dans les mois suivants, les premiers litres de La Déesse sont brassés sur place pour une bière «Born in Gâtinais».



OFFICE DE TOURISME DU GRAND PITHIVERAIS – STAND 7.3 H021

Regroupement de producteurs

Pour la deuxième année consécutive, l'Office de Tourisme du Grand Pithiverais participera au Salon International de l'Agriculture. Plusieurs acteurs du territoire se sont engagés à accompagner cette représentation, parmi lesquels :

- **Les Vergers de Gallerand** : jus de pomme et rhubarbe
- **Le Rucher des Ormes** : miels et pains d'épices
- Le SRG **l'Amanderaie du Pithiviers** et la SAS **Les Amandes de Pithiviers**,
- **La Confrérie du Pithiviers** : gâteau pithivier
- **Le Safran des Templiers** : confitures au safran

Conformément à ses missions, l'Office de Tourisme mettra en avant le savoir-faire local et la richesse des produits du territoire, en proposant deux assiettes gourmandes payantes – une salée et une sucrée – permettant aux visiteurs de découvrir les saveurs du Grand Pithiverais. Une partie du stand sera également dédiée à la vente directe, offrant la possibilité de repartir avec un produit emblématique de la région.



TERROIRS DU CENTRE – STAND 7.3 H026

Restauration à emporter

Orléans (45)

Terroirs du Centre valorise les produits du terroir Centre-val de Loire à travers une large sélection de produits fermiers et artisanaux. Installé à Orléans, ce spécialiste offre plus de 50 000 références provenant de plus de 200 producteurs locaux : fruits, légumes, volailles, confitures, vins, apéritifs, coffrets gourmands et produits de fêtes. Terroirs du Centre propose également des services traiteur, des animations pour événements et des livraisons, avec un engagement fort pour les circuits courts et l'agriculture durable. Sur le salon, vous pourrez retrouver sur le stand de bonnes recettes locales à déguster.



5 AOP CAPRINES DU CENTRE, REGROUPEES AU SEIN DE L'ANICAP CENTRE-VAL DE LOIRE – STAND 7.3 J001

Pour assurer une communication collective des fromages de chèvre de la Région Centre-Val de Loire

L'ANICAP Centre-Val de Loire assure la promotion collective des 5 fromages en appellation d'origine protégée (AOP) de la Région, en lien étroit avec les 5 syndicats d'appellation. Célèbre pour ses vins, la diversité de ses paysages et la richesse de son histoire, la Région Centre-Val de Loire est aussi la seule à regrouper 5 fromages de chèvre AOP, faisant d'elle la première Région pour les AOP caprines de France. 5 fromages AOP au lait cru de chèvres, 5 formes, 5 terroirs et autant de traditions fromagères qui ont contribué à construire l'identité gastronomique de cette région. On y retrouve en effet, le Crottin de Chavignol AOP, le Pouligny-Saint-Pierre AOP, le Sainte-Maure de Touraine AOP, le Selles-sur-Cher AOP et le Valençay AOP. Saurez-vous les reconnaître ?



GRAINPOP EN BERRY – STAND 7.3 H001

Pop corn

Berry (18)

Une filière complète qui réinvente le snacking avec un popcorn fermier, local, délicieux et à impact positif. GrainPOP, c'est un maïs popcorn cultivé par des agriculteurs passionnés de la région Centre-Val de Loire. Animés par la volonté de valoriser l'agriculture française, ils ont donné naissance à GrainPOP : un grain de maïs popcorn synonyme de snack tendance, festif et convivial, à la fois bon pour la santé, savoureux et engagé pour un impact local durable. La qualité du maïs est au cœur de la filière GrainPOP et répond aux attentes de consommateurs exigeants. La marque s'inscrit dans des démarches environnementales à impact et propose une offre variée pour répondre à des besoins pluriels :

- 100 % local – Origine France
- Popcorn micro-ondable
- Certification HVE
- Nutri-Score
- Sans gluten
- Offre BIO

Découvrez le popcorn autrement : un snack tendance, convivial, délicieux et bon pour la santé.

Découvrez les trésors de GrainPOP, la filière de popcorn 100 % régionale, qui propose un popcorn d'excellence.



L'APIMIEL DE CERELLES – STAND 7.3 J006

Miel

Cerelles (37)

Installé au cœur du village de Cerelles, dans le Nord de la Touraine, Cédric Garanne est l'apiculteur derrière L'ApiMiel de Cerelles. L'exploitation propose une large gamme de miels monofloraux pour satisfaire tous les gourmands. La boutique de la ferme met également en avant des spécialités élaborées à partir des produits de la ruche (pollen, cire, hydromel, bière au miel), ainsi que les créations artisanales de son épouse, Jennifer (bougies et savons au miel).



CHIEN CHAUD – STAND 7.3 G002

Restauration à emporter

Orléans (45)

Chien Chaud, le concept de restauration rapide fondé par Franck Poupeau, apporte une touche locale et décalée au célèbre hot-dog. Loin de la version classique, Chien Chaud propose un snacking 100% orléanais. L'originalité de l'enseigne réside dans le nom de ses recettes, qui rendent hommage à la gent canine : Beagle, Épagneul, Cocker, Teckel, Bulldog ou Golden Retriever. L'appellation «Chien Chaud» est un clin d'œil direct à l'expression populaire «Les Chiens d'Orléans», qui désignait traditionnellement les habitants d'Orléans.



FOUR À BRIQUES – STAND 7.3 H002

Bière

Saran (45)

Née de l'initiative de Jules Bouquet et de ses deux cousins, Marian et Odin, la marque Four à Briques produit une boisson gazeuse artisanale à base de houblon. L'aventure a démarré dans le garage familial de Saint-Pryvé Saint-Mesmin durant le confinement et la commercialisation a débuté en octobre 2021 en micro-entreprise. L'engagement des fondateurs est clair : privilégier les produits locaux et les partenariats loirétains. Le nom, «Four à Briques,» est un hommage au patrimoine de leur commune.



COVIFRUIT – STAND 7.3 K021

Vente de produits régionaux

Olivet (45)



Covifruit (Coopérative Viticole et fruitière) est une PME Loirétaine riche d'une histoire de plusieurs décennies. Depuis 1933, la proximité, la qualité et le service sont les valeurs de l'entreprise. Une marque solidement ancrée au cœur du Loiret et reconnue pour la qualité de ses produits locaux d'exception notamment l'Eau de Vie de Poire d'Olivet. C'est en 1974 que l'historique premier magasin de l'enseigne ouvre ses portes, au 613 rue du Pressoir Tonneau à Olivet. Aujourd'hui, Covifruit c'est cinq magasins à Olivet, Chécy, Orléans, La Ferté-Saint-Aubin et Fleury-les-Aubrais, spécialisés dans la vente de fruits et légumes frais, engagés pour une alimentation de qualité et une relation directe avec ses producteurs.



LES WAZOS FLOUS – STAND 7.3 J022

Boissons fermentées

Orléans (45)

Les Wazos Flous est une marque fondée par deux passionnés désireux de proposer une boisson alternative, saine et savoureuse. Leur produit phare, la Kombouch', est une boisson finement pétillante, fermentée à base de thé, riche en probiotiques et naturellement faible en sucre. L'entreprise est basée à Orléans. L'engagement des fondateurs repose sur une démarche éthique forte : ils sélectionnent leurs ingrédients (thés, plantes, fruits, épices) avec soin, en privilégiant, autant que possible, le bio, le local et le saisonnier. Toutes les recettes sont travaillées «maison» sans sirops, arômes ou sucres ajoutés, garantissant une alternative non alcoolisée (faible taux, généralement entre 0,5% et 1%). Les Wazos Flous s'occupent de tout, de la fermentation initiale à la livraison finale, en contrôlant strictement la chaîne d'approvisionnement auprès d'acteurs français.



LE BAR BICHETTE DES JA – STAND 7.3 K025

Restauration à emporter

Orléans (45)

Les Jeunes Agriculteurs Centre-Val de Loire, dans leur poursuite de la promotion métier, ont choisi de proposer un stand de restauration de produits locaux : planches apéros, vins, petites douceurs sucrées et petite épicerie.

Pourquoi ? Tout simplement pour échanger avec le public sur les produits régionaux proposés, mais aussi sur la diversité de notre agriculture. Ce sont des moments comme ceux-ci qui pourraient peut-être susciter de nouvelles vocations agricoles, mais aussi l'envie de venir découvrir notre belle région.



Créée par les Chambres d'agriculture, la marque Bienvenue à la ferme est aujourd'hui le premier réseau de producteurs fermiers et d'agritourisme en France, rassemblant plus de 240 agriculteurs engagés en Centre-Val de Loire dans une agriculture de proximité, authentique et ouverte au public.

À l'occasion de la 62^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture, ce réseau réaffirme son ambition : accompagner chaque agriculteur pour transformer son métier en opportunités économiques durables.

Le premier réseau de producteurs fermiers et d'agritourisme

Depuis plus de 35 ans, Bienvenue à la ferme accompagne les agriculteurs français dans la valorisation de leur savoir-faire et le développement de leurs revenus. Produits fermiers en vente directe, transformation à la ferme, repas paysans, gîtes, chambres d'hôtes, visites pédagogiques ou expériences touristiques à la campagne : Bienvenue à la ferme offre aux agriculteurs une palette complète de prestations pour diversifier leurs activités et créer de la valeur ajoutée sur leur exploitation, tout en créant un lien fort avec les consommateurs.

Construire l'avenir avec et pour les agriculteurs

Face aux profondes mutations du monde agricole, Bienvenue à la ferme se positionne comme un acteur moteur. Né de la volonté des producteurs eux-mêmes, le réseau permet aux agriculteurs de conserver la maîtrise de la transformation et de la valorisation de leur production.



Chez Bienvenue à la ferme, nous avons la conviction que l'avenir se construit avec et pour les agriculteurs. Notre rôle est de les accompagner dans la visibilité de leur savoir faire, la valorisation de leur savoir-faire et dans le développement de leur valeur ajoutée. Un producteur en vente directe ou en circuit court est un professionnel complet : il cultive, transforme, commercialise et accueille. Mais il n'avance pas seul.

MAXIME BUIZARD

Président du réseau Bienvenue à la ferme,
Président de la Chambre d'agriculture Centre-Val de Loire
et producteur de safran dans le Loiret



Chez nous, vous êtes les bienvenus !

En consommant les produits Bienvenue à la Ferme, vous consommez des fruits et légumes de saison et toute une diversité de produits (alimentaires ou non). Bienvenue à la Ferme vous permet de consommer des produits locaux, sains et frais directement auprès des producteurs.

Les règles d'approvisionnement et de transformation garantissent transparence et traçabilité pour des produits « bien de la ferme », uniques et non standardisés !

MANGEZ *fermier*

De nombreuses solutions existent pour faciliter l'accès à tous, aux produits Bienvenue à la Ferme

- **La vente à la ferme** (achats directs chez le producteur).
- **Les marchés de producteurs** (avec uniquement des producteurs et artisans locaux, marchés réguliers, saisonniers ou lors d'événements).
- **Les magasins de producteurs** (gérés et animés par les producteurs locaux).

VIVEZ *fermier*

Prêts pour une expérience inoubliable ?

Caresser les petits veaux et chevreaux, cueillir ses légumes, dîner au cœur d'une ferme, flâner avec son panier sur un marché fermier ? Les producteurs vous accueillent pour des instants « dé-paysans » !

- **Dormir à la ferme** (accueil en gîtes, chambres d'hôtes, campings, camping-cars, hébergements insolites avec une découverte de la ferme).
- **Se restaurer à la ferme** (de la bonne cuisine avec des produits locaux : ferme auberge, apéritif, goûter avec un accueil chaleureux).
- **Découvrir et s'amuser à la ferme** (visites de ferme, fermes pédagogiques (illustration des programmes scolaires), fermes équestres).

Un repère de confiance pour les consommateurs, un levier de visibilité pour les entreprises

© du Centre est la marque collective régionale qui valorise les produits du Centre-Val de Loire. Grâce à son logo facilement identifiable, elle met en lumière les produits alimentaires - qu'ils soient agricoles, artisanaux ou issus de PME - ainsi que les produits agricoles non alimentaires, reflets des savoir-faire du territoire et de la passion des femmes et des hommes qui les produisent.

Un gage de qualité et de proximité

Reposant sur un cahier des charges rigoureux, le logo © du Centre garantit des produits :

- du terroir cultivés et fabriqués en Centre-Val de Loire à partir de matières premières régionales (minimum 20 % d'ingrédients locaux) ou selon des recettes emblématiques inscrites au patrimoine culinaire régional.
- de qualité bénéficiant d'un signe officiel (AOP/AOC, IGP, Label Rouge, AB) ou élaborés sans une soixantaine d'additifs controversés.

Ainsi, acheter un produit © du Centre, c'est soutenir concrètement l'économie locale, l'emploi, l'agriculture et l'artisanat du Centre-Val de Loire, tout en savourant des produits authentiques et de qualité.

Un réseau d'acteurs engagés

Créée en 2021 à l'initiative de la Région Centre-Val de Loire et animée par DEV'UP Centre-Val de Loire, la marque réunit un réseau de 250 producteurs, mais aussi de commerçants et de restaurateurs «Ambassadeurs». Ensemble, ils valorisent et font rayonner le meilleur du terroir régional.

Où trouver les produits © du Centre ?

Directement chez les producteurs, en grandes surfaces, sur les marchés, ainsi que chez les ambassadeurs commerçants et restaurateurs.

www.cducentre.com



TOUT AU LONG DE LA SEMAINE, DES ANIMATIONS THÉMATIQUES PROPOSÉES SUR LE STAND 7.3 K009 !

Un chef cuisiner sera présent tout au long de la semaine pour faire découvrir les produits de notre territoire à travers des défis culinaires, ou des recettes originales, et faciles à reproduire chez soi.

A chaque jour, sa thématique gastronomique :

Samedi 21 février

MISE EN AVANT DES PRODUCTEURS à travers des recettes élaborées par notre Chef cuisinier

Dimanche 22 février

CHALLENGE DES JEUNES CREMIERS-FROMAGERS - 1ÈRE EDITION

De 10h à 12h30, 3 jeunes candidats s'affronteront lors de 3 épreuves mettant en lumière les 5 fromages AOP de la région.

Cette première édition marque une volonté forte de valoriser les talents émergents, la transmission des savoir-faire et l'excellence fromagère du territoire.

Lundi 23 février

JOURNÉE DÉPARTEMENTALE DE L'INDRE-ET-LOIRE ET DU LOIR-ET-CHER

Les Chambres d'agriculture d'Indre-et-Loire et de Loir-et-Cher vous donnent rendez-vous pour une journée placée sous le signe de la découverte, du partage et de la gourmandise.

Tout au long de la journée, les filières agricoles et confréries mettront à l'honneur les richesses de leurs territoires à travers des dégustations de spécialités locales. Fromages de chèvre AOP, Sainte-Maure-de-Touraine et Selles-sur-Cher, vins AOC Touraine... autant de produits emblématiques à savourer et à (re) découvrir !

L'association Solaal, qui organise les dons entre agriculteurs et associations d'aide alimentaire sera également présente sur le stand et animera à plusieurs reprises un jeu de l'oie anti-gaspillage.

Moment incontournable de la journée, les restaurateurs de Cuisine en Loir-et-Cher investiront la cuisine de l'espace Centre-Val de Loire pour réaliser en direct de savoureuses bouchées à base de produits locaux. Une belle occasion de voir le savoir-faire culinaire à l'œuvre et de régaler vos papilles.

Mardi 24 février

INAUGURATION RÉGIONALE

En présence de **Maxime BUIZARD**, Président de la Chambre régionale d'agriculture Centre-Val de Loire, **François BONNEAU**, Président de la Région Centre-Val de Loire, et **Temanuata GIRARD**, Vice-Présidente déléguée à l'Agriculture et à l'Alimentation.

9h45 : Signature de convention de partenariat entre l'AREC et GRDF

La Région Centre-Val de Loire, GRDF et l'AREC (Agence Régionale Energie et Climat) Centre-Val de Loire, créée par la Région en 2024, s'unissent pour accélérer et développer la filière du gaz vert en région Centre-Val de Loire en concluant un partenariat stratégique sur une durée de 3 ans. Il s'agira d'accompagner les agriculteurs, les collectivités, les industriels et l'ensemble des acteurs locaux en faveur de l'émergence et la réussite de projets de production de gaz renouvelable.

10h15 : Visite de l'Espace de vente Centre-Val de Loire

Déambulation et rencontre des producteurs présents sur l'Espace Centre-Val de Loire

12h00 : Inauguration officielle de l'Espace Centre-Val de Loire

Espace Région Centre-Val de Loire – Hall 7.3 – Stand K009

13h00 : Micro-tendu – échange avec la presse

Espace Région Centre-Val de Loire – Hall 7.3 stand K009

Mercredi 25 février **JOURNÉE DÉPARTEMENTALE D'EURE-ET-LOIR**

Des animations culinaires seront proposées par un chef pour faire découvrir et valoriser les produits locaux d'Eure-et-Loir. Une belle occasion de mettre en lumière les richesses agricoles du territoire à travers des démonstrations et des moments de partage autour de la cuisine.

Petits et grands pourront également assister à une animation de fabrication de popcorn, pour une pause gourmande et ludique.

De nombreux jeux seront accessibles tout au long de l'après-midi :
Une roue « quizz » pour toute la famille, avec des questions amusantes sur le département, son agriculture et son offre touristique.

Des jeux spécialement conçus pour les enfants : Qui est-ce ? version agricole, memory autour du monde rural et ateliers de reconnaissance de graines.

Jeudi 26 février **JOURNÉE DÉPARTEMENTALE DU CHER**

Vendredi 27 février **MATIN - TEMPS FORT DÉPARTEMENTAL DU LOIRET** **11H30 - REMISE DES PRIX AGREENTECH VALLEY**

CRÉER DES PONTS ENTRE CEUX QUI INVENTENT ET CEUX QUI CULTIVENT

AgreenTech Valley récompense les acteurs qui déploient sur le terrain des technologies numériques au service des filières végétales :

Le Prix AgreenTech Valley

Pour les créateurs de solutions numériques au service de l'agriculture, Le Prix AgreenTech Valley s'adresse à toutes celles et ceux qui font avancer l'agriculture grâce au numérique. Il cible les offreurs de solutions innovantes qui développent des projets ayant un impact concret sur le terrain. Ce prix est ouvert aussi bien aux start-ups, TPE ou PME qu'aux porteurs de projet innovant à un stade de démonstration ou preuve de concept.

Le lauréat du Prix reçoit : 5 000 € + 1 an d'adhésion à AgreenTech Valley

Sponsors : Orléans Métropole, Crédit Mutuel

Le Grand Prix Xavier Beulin

Pour les agriculteurs qui intègrent le numérique dans leurs pratiques, le Grand Prix Xavier Beulin récompense des agriculteurs qui adoptent des outils et des solutions numériques dans la gestion de leur exploitation, avec des résultats positifs en matière de rentabilité économique, qualité de production, diminution de l'impact environnemental, gain de temps et réduction de la pénibilité... Il n'est pas nécessaire d'avoir développé soi-même un projet ou une innovation pour candidater au prix.

Le lauréat du Grand Prix reçoit : 5 000 € + 1 an d'adhésion à AgreenTech Valley

Sponsors : Sofiprotéol, la région Centre-Val de Loire, Orléans Métropole, la Chambre d'Agriculture du Centre-Val de Loire, le Crédit Mutuel, la Chambre d'agriculture du Loiret

APRES-MIDI - TEMPS FORT DÉPARTEMENTAL DE L'INDRE

Samedi 28 février - Dimanche 1er mars **MISE EN AVANT DES PRODUCTEURS à travers des recettes élaborées par notre Chef cuisinier.**

Le Salon International de l'Agriculture représente l'aboutissement de ce concours prestigieux qui récompense chaque année les produits agricoles ou issus de produits agricoles de toutes les régions françaises. Les finales auront lieu, comme chaque année, pendant le Salon.

457

comme le nombre d'échantillons de vins présentés par la région Centre-Val de Loire en 2025 (phase de pré sélection incluse)

Cette manifestation officielle du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, est un moment largement attendu des producteurs, et des vignerons de la région Centre-Val de Loire. Ces prix viennent récompenser leur savoir-faire soigneusement entretenu. Ils sont un gage de qualité gustative pour les consommateurs, et favorisent notoriété et commercialisation des vins et produits lauréats.

214

comme le nombre de produits (fromages de chèvre AOP, charcuteries, bière, eaux de vie, huile de noix, cidre, jus de pomme et produits laitiers) présentés en 2026

En 2026, **168 viticulteurs locaux auront présenté un total de 457 échantillons**, dont les meilleurs, après pré-sélections régionales vont en finale à Paris. De même, **214 produits locaux** proposés par 74 candidats et 81 dossiers sont également présentés au concours, parmi lesquels : Fromages de chèvre AOP et produits laitiers : fromages, yaourts, desserts, volaille, bières, cidre, jus de fruits, rhums, charcuteries dont IGP Rillettes de Tours, saucissons, pâtés, safran, Miel, ... beaux spécimens en participant au troisième volet de ce concours : le Concours des «Animaux».

Depuis 17 ans, l'organisation de la phase amont du Concours Général Agricole (CGA) pour les vins et les produits est confiée aux Chambres d'agriculture. En Région Centre-Val de Loire, la Chambre régionale d'agriculture orchestre l'ensemble de l'organisation : promotion du concours auprès des agriculteurs, vignerons et entreprises agro-alimentaires, rédaction des règlements régionaux, gestion des inscriptions, prélèvement des échantillons des produits, 4 pré-sélections régionales pour les vins et appui à l'organisation de la finale à Paris, expédition des vins pour les finales parisiennes. Pour la bonne organisation du déroulé, elle bénéficie d'un appui des syndicats, fédérations et organisations viticoles qui lui permettent, chaque année, de mener à bien cette mission.

Le CGA demande aux Chambres d'agriculture plusieurs mois de travail, entre septembre et fin février, demandant rigueur et précision. Sur l'ensemble des prélèvements de vins, jusqu'à 60 % des meilleurs échantillons peuvent être présentés à Paris. La dégustation finale au CGA à Paris sera assurée par des jurés encadrés de commissaires.

La Chambre régionale d'Agriculture gère deux centres de pré-sélection :

- le Centre de présélection 37 où se sont déroulées 3 pré-sélections à Amboise, Bourgueil et Noyers sur Cher pour les vins du Val de Loire.
- le Centre de Préselection 18, pour tous les vins du Centre Loire y compris le Pouilly Fumé et le Pouilly-sur-Loire. La présélection de cette année a eu lieu à la **Salle de la bergerie à Saint Pève, accueilli par les Coteaux du Giennois**

La Chambre régionale d'agriculture du Centre-Val de Loire a conventionné pour les prélèvements avec la Fédération de l'Union Viticole du Centre (FUVIC), pour le centre de pré-sélection de Bourges.



LA FINALE DES VINS AURA LIEU **LE DIMANCHE 22 FÉVRIER 2026**

LES FINALES PRODUITS SONT ÉCHELONNÉES **DU SAMEDI 21 AU MARDI 24 FÉVRIER**

La politique régionale agricole plus résiliente, plus durable et plus équitable !



Reconnue comme le Grenier et le Jardin de la France, la région **Centre-Val de Loire** abrite **une diversité agricole exceptionnelle**, comprenant l'élevage, les vignobles, le maraîchage, la culture de semences, l'horticulture, les céréales, les oléagineux et bien d'autres.

Cependant, cette richesse est fragilisée et est confrontée à des défis de taille, comme partout en France : le vieillissement de la profession et le renouvellement générationnel, le dérèglement climatique, la pénurie ou l'excès d'eau, les tensions sociales, l'inflation...

Face à ce constat inquiétant et aux enjeux de la nécessaire transition agro-écologique, **la Région Centre-Val de Loire a adopté en décembre 2023 une nouvelle stratégie agricole ambitieuse pour l'horizon 2030 :**

- ♦ **Une agriculture humaine**, tournée vers ses producteurs et ses bassins de consommation, garantissant un revenu digne à chaque agricultrice et agriculteur.
- ♦ **Une agriculture engagée dans la lutte contre le dérèglement climatique**, source d'une alimentation locale, des matières premières durables et une production d'énergie renouvelable,
- ♦ **Une agriculture pérenne** avec des systèmes de production adaptés à la nouvelle donne environnementale et sociale, assurant ainsi un avenir durable pour les générations futures.

Cette stratégie nommée « **Ambitions agriculture 2030** », fruit d'une année de travail et de concertation menée en 2022 avec le monde agricole et économique, s'articule autour de **3 ambitions fortes** déclinées en **23 actions stratégiques** pour une **agriculture créatrice d'emplois, compétitive et écologique** ; garantissant à ses habitants une alimentation saine et de qualité.

AMBITION 1 - Accélérer la transition agroécologique, élément d'identité et de performance d'une agriculture durable relevant les défis liés au climat et à la préservation de la biodiversité

Action 1 : Accélérer les transitions en mobilisant les contrats de filières

Action 2 : Dynamiser la filière agriculture biologique

Action 3 : Massifier la transition agroécologique par des dispositifs d'aide directe individuelle et collective des agriculteurs et agricultrices

Action 4 : Développer de manière ambitieuse la production de protéines végétales

Action 5 : Maintenir et renforcer les filières d'élevage dans les territoires

Action 6 : Renforcer les actions favorables à la biodiversité, à la qualité et à la gestion de l'eau par le développement des infrastructures agroécologiques

Action 7 : Accélérer les transitions agricoles par la recherche et l'innovation

AMBITION 2 - Stabiliser le nombre d'exploitations agricoles en travaillant sur le renouvellement des générations, l'emploi agricole et l'attractivité des métiers

Action 8 : Assurer le renouvellement des générations en accompagnant l'installation et la transmission

Action 9 : Faire de l'emploi et des compétences un levier pour la transition agroécologique et le renouvellement des générations

Action 10 : Renforcer, avec le monde agricole, l'attractivité des métiers agricoles

Action 11 : Agir sur le foncier agricole, levier indispensable d'une politique d'installation dynamique

AMBITION 3 – Produire, transformer, consommer en Centre-Val de Loire : conforter la chaîne de la ferme à la fourchette

Action 12 : Transformer plus de produits agricoles en région

Action 13 : Attirer de nouveaux transformateurs dans notre région

Action 14 : Maintenir un maillage d'abattoirs régionaux

Action 15 : Structurer des accompagnements adaptés pour les diversifications agricoles et la transformation non alimentaire des produits agricoles

Action 16 : Soutenir les agriculteurs dans leurs démarches de diversification par des conseils individuels adaptés

Action 17 : Accompagner la structuration de nouvelles filières locales

Action 18 : Consommer local et bio

Action 19 : Consommer local et bio dans la restauration collective des lycées

Action 20 : Développer la valorisation des produits agricoles et la marque © du Centre

Action 21 : Développer les lieux de débat entre agriculture et société dans la région

Action 22 : Accompagner la promotion de l'agriculture régionale en faisant de la présence au Salon International de l'agriculture un levier de visibilité pour l'agriculture régionale, en développant la dimension régionale de Ferme Expo Tours comme salon de l'agriculture du Centre – Val de Loire et en accompagnant les opérations de promotion de l'agriculture et des produits dans les territoires

Action 23 : Favoriser l'ouverture des fermes au grand public et le développement de l'agritourisme

Le schéma régional de développement économique, d'innovation et d'internationalisation (SRDEII) et le schéma régional d'aménagement et de développement durable du territoire (SRADDET) portent quelques **ambitions chiffrées** qui traduisent les principaux enjeux et qui sont complétés de quelques **objectifs partagés avec les filières** :

- **Atteindre en 2030 une stabilisation du nombre des agriculteurs en augmentant les installations.**
- **passage au 100% local dont 50% bio dans les cantines des lycées.**
- **Respecter le budget carbone et la trajectoire associée de l'agriculture tel qu'il a été défini dans l'étude exploratoire « élaboration de trajectoires climat et de budgets carbone régionaux ».**
- **Doubler les infrastructures agro-écologiques (ou IAE) dans les exploitations en grandes cultures au cours des 4 prochaines années.**

Les CAP Filières : La colonne vertébrale de mise en œuvre de la stratégie agricole régionale



Fruits d'une politique partenariale coconstruite depuis 2006, avec des représentants de la filière concernée (professionnels de la formation, de la transformation, organismes de recherche et agriculteurs), chaque CAP Filière (pour « Contrat d'Appui aux Projets des Filières ») est un projet sur 4 ans, reposant sur un diagnostic et une stratégie partagés et déclinés en plans d'actions subventionnés par la Région et le FEADER.

L'objectif d'un CAP est d'accompagner les acteurs par des aides accordées en contrepartie d'engagements partagés et réfléchis, en concertation avec tous les membres de la filière. Ce contrat de 4 ans est révisé à mi-parcours et peut être modifié en fonction des évolutions et des besoins de la filière.

Les 14 grandes filières régionales sont soit couvertes par un CAP, soit en cours de renouvellement

La filière **forêt-bois** et les filières **grandes cultures, bovin viande, bovin lait, viandes blanches** (porcs, volailles), **ovin, caprin, équin, apiculture, horticulture-pépinière, viticulture, semences et plants, légumes et pisciculture d'étang** se sont organisées pour faire vivre des projets de filière.

**La Région prévoit une contractualisation de 4 ans
avec les 14 filières pour un total de 26 M€.**

Les filières locales, en complément des CAP Filières



En complémentarité et en articulation avec les CAP filières, le dispositif des "filières locales" structure la politique agricole au niveau territorial, en accompagnant les filières agricoles sur une aire géographique donnée, afin que les acteurs agricoles d'une production ciblée puissent répondre à leurs besoins formalisés par une stratégie collective de développement durable.

A titre d'exemple, les productions suivantes bénéficient actuellement du dispositif « Filière Locale » de la Région : les **AOC viticoles** « **Touraine Oisly** », « **AOC Valençay** », les **AOP caprines** « Valençay », le fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine et les « Lentilles vertes du Berry ».

Des dispositifs mobilisant le FEADER opérationnels :

La Région s'est mobilisée pour rendre opérationnel l'ensemble des dispositifs d'aides aux agriculteurs mobilisant du FEADER. C'est ainsi que **290 nouveaux agriculteurs se sont vu attribuer une Dotations aux Jeunes Agriculteurs (DJA)** en 2025, mobilisant plus de **9 M € d'aides Région et FEADER**. Depuis le début de la programmation 2023-2027, ce sont ainsi 362 paiements de DJA réalisés pour près de 7M € d'aides Région et FEADER.

464 dossiers d'investissements productifs ont été instruits et programmés en 2025 pour un total de 14,6 M € d'aides publiques.

Une Région solidaire avec ses agriculteurs et agricultrices :

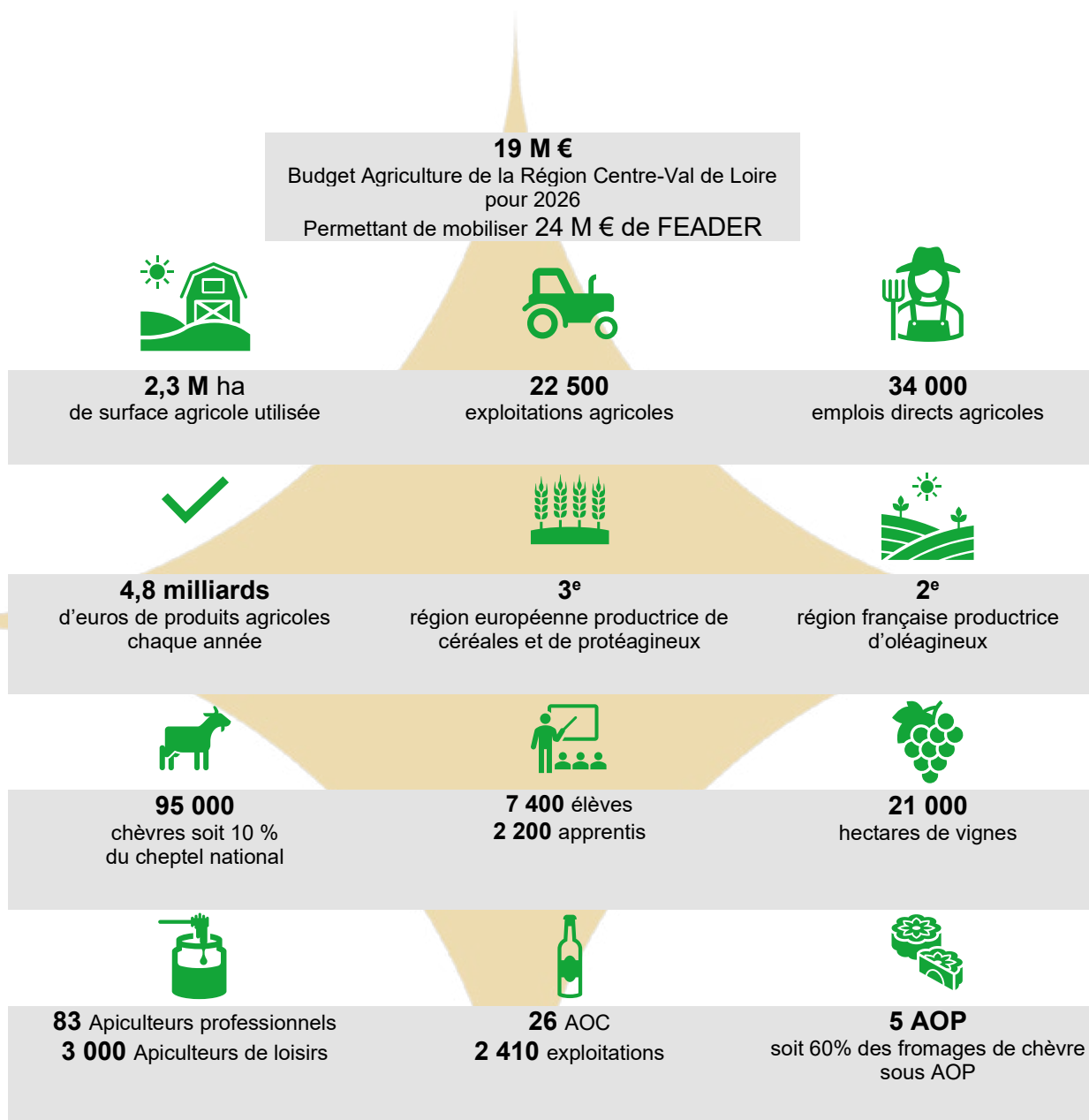
Au-delà des priorités fixées, la Région accompagne et soutient ses agriculteurs et agricultrices dans les situations difficiles.

En 2025, deux aides exceptionnelles pour soutenir les éleveurs face aux conditions climatiques et épisodiques pour un montant de 200 000 € :

- **Aide à l'achat de semences fourragères pour restaurer les prairies endommagées par les intempéries**
- **Aide aux tests de fertilité pour les reproducteurs males bovins, caprins et ovins.**

Chiffres clés

L'agriculture en région Centre-Val de Loire :



Chiffres 2021 – 2022 – sources ECOZoom et AGRESTE

Principales productions végétales en superficie (source Agreste 2022)



1 211 000 ha
Céréales



331 200 ha
Oléaprotéagineux



110 190 ha
en bio et en conversion



2 912 ha
Fruits



17 063 ha
Légumes



932 000 ha
de forêt en production

Stratégie régionale pour une alimentation

de qualité accessible à toutes et tous et issue de produits locaux

Fruit d'une **large concertation territoriale** et des **Assises régionales de l'alimentation organisées en octobre 2025**, la nouvelle stratégie régionale de l'alimentation, votée en session plénière en décembre 2025, entre dans sa phase opérationnelle. Elle vise à **relocaliser l'alimentation**, à **sécuriser les débouchés des producteurs locaux** et à accompagner les **transitions agricoles**, dans un contexte marqué par les défis climatiques et économiques. À l'horizon 2030, la Région entend, à travers cette stratégie, assurer à chacune et à chacun l'accès à une alimentation saine et de qualité avec des produits locaux.

4 axes qui se déclinent en 9 orientations et 20 mesures



AXE 1 • Renforcer le lien entre la production, la transformation, la distribution et la consommation

Orientation 1 : Développer la part des productions régionales transformées sur le territoire pour atteindre les objectifs EGALIM

Mesure 1 • Contribuer au maintien ou à la création de filières locales, de qualité et résilientes, notamment au travers de la politique des filières

Mesure 2 • Elaborer et mettre en œuvre des plans de soutien aux outils de transformation, à la bonne échelle, et tout particulièrement aux abattoirs et légumeries

Mesure 3 • Mettre en place une instance régionale de référencement de la production régionale disponible.

Orientation 2 : Faire de la restauration hors domicile un débouché pérenne pour les productions régionales durables

Mesure 4 • Augmenter la part de produits locaux de qualité dans les restaurants collectifs en mutualisant les outils et en développant les démarches multi-acteurs

Mesure 5 • Poursuivre les objectifs des lois EGALIM, climat et résilience, et AGECE dans les lycées

Orientation 3 : Développer la consommation de produits régionaux par les habitants du Centre-Val de Loire et les touristes

Mesure 6 • Renforcer les partenariats avec la grande distribution pour soutenir les produits régionaux en lien avec la marque © du Centre « Produit en Centre-Val de Loire »

AXE 2 • Mobiliser tous les acteurs et publics sur les enjeux sociaux et de santé

Orientation 4 : Agir pour placer les enjeux de santé au cœur des pratiques alimentaires

Mesure 7 • Engager un travail avec les communautés professionnelles territoriales de santé (CPTS) et les contrats locaux de santé (CLS) afin de renforcer les actions de prévention en matière de santé par l'alimentation

Mesure 8 • Soutenir les actions de prévention en matière de santé par l'alimentation

Orientation 5 : Permettre l'accessibilité à une alimentation de qualité et durable pour toutes et tous

Mesure 9 • Soutenir les expérimentations d'accès solidaire à l'alimentation

Mesure 10 • Amplifier l'appui aux structures associatives caritatives engagées sur l'intervention en faveur des publics précaires

Mesure 11 • Permettre à nos aînés d'avoir accès à une alimentation saine répondant à leurs besoins spécifiques

Mesure 12 • Soutenir les actions visant à rendre accessible une alimentation de qualité et durable auprès des lycéens et des étudiants

AXE 3 • Renforcer l'identité régionale autour de l'alimentation et l'œnotourisme

Orientation 6 : Valoriser l'identité régionale au cœur de la gastronomie, de l'œnologie et la marque territoriale © du Centre « Produit en Centre-Val de Loire »

Mesure 13 • Structurer et promouvoir une offre touristique d'excellence autour de l'art de vivre, des produits des terroirs comme des savoir-faire

Mesure 14 • Valoriser les produits et identités culinaires du Centre-Val de Loire par ses marques territoriales

Mesure 15 • Développer un tourisme expérientiel à partir de l'alimentation

AXE 4 • L'orientation et la formation au service des métiers de l'alimentation

Orientation 7 : Améliorer la connaissance des métiers et des formations associés tout au long de la vie

Mesure 16 • Définir des « parcours » de sensibilisation dès le collège, notamment au travers de l'outil « métiers en scène »

Orientation 8 : Renforcer le lien entre professionnels et prescripteurs pour améliorer l'attractivité et la connaissance des métiers de l'alimentation et développer des formations au plus près des besoins des professionnels, adaptées au public visé

Mesure 17 • Créer un réseau d'ambassadrices et ambassadeurs professionnel·les représentant l'ensemble des professionnels de l'alimentation

Mesure 18 • Développer des formations inclusives et adaptées dans les secteurs de l'agriculture et de la restauration

Mesure 19 • Poursuivre le développement du label de formations « circuits courts »

Orientation 9 : Eduquer à l'alimentation et au goût

Mesure 20 • Mettre en place un partenariat avec l'éducation nationale et l'ensemble des collectivités pour construire un parcours d'éducation à l'alimentation et au goût





Production

19 916

exploitations agricoles en 2020
(21 % de moins qu'en 2010)

470

milliers d'hectares de grandes
cultures (60 % des exploitations)

50 %

des exploitations dirigées
par au moins un exploitant
senior (55 ans ou plus)

Moins de 25 %
d'agricultrices



Transformation

5 200

artisans et artisanes,

11 000

collaborateurs et collaboratrices

342

établissements

14 332

emplois (10 % de l'emploi
industriel régional)

3,4

milliards d'euros
de chiffre d'affaires

|L'alimentation en région| |Centre-Val de Loire| |en chiffres-clés|



Distribution

100

Associations pour le Maintien d'une
Agriculture Paysanne (AMAP)

67,5 %

du commerce de détail de
produits alimentaires en
grandes et moyennes surfaces

493

marchés de plein vent



Consommation

5 146

établissements proposent de
l'hébergement et de la restauration

31 %

des jeunes déclarent ne pas
pouvoir accéder aux trois
repas principaux par jour

Plus de 8

millions de repas servis dans
les 95 restaurants scolaires des
lycées (17,5 % de produits bio et plus
de 20 % de produits locaux)

21,6 %

de la population adulte touchée
par l'obésité

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2026

Région Centre-Val de Loire
Le Jardin de la France

Contact Presse

Chambre d'agriculture du Centre-Val de Loire
Caroline Desmidt
caroline.desmidt@centre.chambagri.fr
06 69 49 14 22

Conseil Régional Centre-Val de Loire
Fatima HRICH
fatima.hrich@regioncentre.fr
02 38 70 30 78 | 06 76 82 83 38

Informations pratiques

Pavillon 7.3 – Hall de Produits et Saveurs de France
Stand K009

Lieu : Parc des Expositions, Porte de Versailles (Paris 15ème)

Dates : du Samedi 21 février au Dimanche 1^{er} mars 2026

Heures d'ouverture : de 9h à 19h

A noter : Inauguration du stand régional, mardi 24 février à 10h15

Pour toute autre information :
www.salon-agriculture.com

