

Les animations « PRODUITS DES HAUTS-DE-FRANCE » au Salon de l'Agriculture 2026 !

A retrouver sur l'espace Région Hauts-de-France – Pavillon 7.3 stand B 011

L'espace des Produits sous Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) et l'espace Mer & Produits de la Mer seront animés chaque jour par l'Association les Chefs en Nord et coordonnés par Qualimentaire et « *Boulogne-sur-mer, la mer en direct* ».

Ce seront plus de vingt cuisiniers qui se relaieront toute la semaine pour valoriser avec les producteurs, les grandes filières agricoles, maritimes et agro-alimentaires qui font la richesse et la diversité des Hauts-de-France. Chaque jour un clin d'œil sera fait aux protéines végétales de la société Graine de choc et à la Chicorée Leroux. On pourra également découvrir la culture de chicorée, de la racine à l'endive ou même découvrir les secrets de l'affinage du maroilles.

Un programme riche et varié qui chaque jour fera la part belle à une filière agricole et à un type de pêche pratiquée en région. Les professionnels de la terre et les professionnels de la mer seront présents pour vous présenter avec passion leurs métiers.

LES PRODUITS & LES FILIERES A SAVOURER		
Samedi 21 février	Les Volailles de Licques IGP & Label Rouge	La Pêche artisanale avec le grondin perlon
Dimanche 22 février	Les Produits fermiers de la marque Bienvenue à la Ferme	La Pêche artisanale & le Mareyage avec la vive
Lundi 23 février	Le Maroilles AOP	La Pêche à pied avec les végétaux marins & les moules de pays
Mardi 24 février	JOURNEE HISSEZ HAUTS DE FRANCE !	La Consommation durable & la gamme traiteur
Mercredi 25 février	Miel de Tilleul de Picardie IGP	La Consommation durable & les caseyeurs avec la seiche
Jeudi 26 février		La consommation durable, aquaculture, pisciculture et mytiliculture avec les crevettes LR, la truite et les moules
Vendredi 27 février	Endives de pleine terre Label Rouge & Pomme de terre Label Rouge	La Consommation durable & les coquillards avec la Coquille St Jacques
Samedi 28 mars	Les Produits du Cambrésis	La Pêche hauturière avec le lieu noir
Dimanche 1^{er} mars	Le Bœuf Blanc-Bleu Label Rouge	La Salaison maritime avec le hareng

Chaque jour quelques temps forts, avec les spécialistes régionaux de la Frite, vous permettront de déguster des frites, les meilleures ambassadrices de la région, issues de la filière pomme de terre, fer de lance de l'agriculture nordiste. Côté ludique, venez affronter un Champion du Monde de la Frîte (si, si !) dans une épreuve d'épluchage de pommes de terre !

A retrouver sur l'espace Région Hauts-de-France – Pavillon 7.3 Stand A 013

Vous pourrez retrouver sur la Boutique des Marques, les produits siglés **Terroirs Hauts-de-France** et **Saveurs en'Or Hauts-de-France** ainsi que d'autres produits emblématiques de la région. Ces produits proposés à la vente seront aussi valorisés au travers d'un espace de promotion-dégustation : l'endroit idéal pour se poser et profiter de succulents mets, mis en œuvre par les étudiants du **Lycée Hôtelier Le Corbusier de Soissons**.

Les Exposants des Hauts-de-France – Pavillon 7.3

Vous pourrez retrouver les produits emblématiques des Hauts-de-France : les Bêtises de Cambrai, le Maroilles AOP, les charcuteries artisanales de la Conserverie St Christophe, l'Andouillette de Cambrai, la Chicorée Leroux et bien entendu un grand choix de bières proposées par nos brasseries régionales : brasserie St Germain - Page 24, brasserie La Choulette, brasserie de Cambrai, brasserie de la ferme des mottes, brasserie de la ferme de la tuilerie (toutes deux membres du réseau Chambre « *Bienvenue à la Ferme* »). A noter

également, la présence du Syndicat des Brasseurs des Hauts-de-France qui, avec Echappée Bière, valorisera une large gamme inédite de bières sur cette édition.

Pour la première fois, la Communauté d'Agglomération de Cambrai et son Agence d'Attractivité seront présentes et rassembleront, leurs producteurs locaux : andouillette et tripes de Cambrai, bières de Cambrai, jus de pommes et cidres des Vergers de Vaucelles et encore les incontournables Bêtises de Cambrai – Despinoy.

A noter la présence d'un produit agricole emblématique des Hauts-de-France avec le retour des Chicorées Leroux.

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme Hauts-de-France, la marque du réseau des Chambres d'agriculture, se relaieront toute la semaine pour vous proposer une gamme riche issue de leurs productions fermières à savourer sur place au sein de leur espace Promotion-Dégustation.

	N° de STAND
BIENVENUE À LA FERME HAUTS DE FRANCE	7.3 A 006
CHICOREE LEROUX	7.3 A 022
ODG MAROILLLES AOP	7.3 A 026
SYNDICAT DES BRASSEURS DES HAUTS-DE-FRANCE	7.3 B 022
BRASSERIE LA CHOULETTE	7.3 B 021
CONSERVERIE SAINT CHRISTOPHE	7.3 B 026
LES PRODUCTEURS DU CAMBRESIS (dont Bêtises de Cambrai, Bières de Cambrai, Andouillettes & tripes de Cambrai, jus de pommes & cidres) et l'Agence d'Attractivité du Cambrésis	7.3 C 001
BRASSERIE SAINT-GERMAIN – PAGE 24 -	7.3 C 021
LE RESTAURANT DES HAUTS-DE-FRANCE	7.3 R 050