



DOSSIER DE PRESSE

**LE GRAND EST
AU SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE 2025**

HALL 7.1

PARIS EXPO - PORTE DE VERSAILLES

22 FÉVRIER > 2 MARS



Le Grand Est au 61^e Salon international de l'agriculture

Le Salon International de l'Agriculture ouvre ses portes à Paris Expo Porte de Versailles du 22 février au 2 mars 2025. Eleveurs, animaux, producteurs, acteurs de la filière alimentaire... Tous seront réunis pour partager avec le grand public leur métier, les enjeux de leur quotidien et faire découvrir notre agriculture régionale. Les producteurs du Grand Est se sont mobilisés pour faire de ce rendez-vous un événement festif et inoubliable. A cette occasion, la Région Grand Est et les Chambres d'agriculture du Grand Est mettront en lumière tous les talents issus de l'agriculture régionale.

L'espace Grand Est se situe dans le pavillon des Produits & Saveurs de France (Hall 7.1 Allée A n°3). Environ 1 500 m² de surface d'exposition accueilleront les visiteurs dans ce voyage initiatique à destination des spécialités et des produits de notre région, riche en diversité et en saveurs.

« Dans un contexte marqué par des crises successives, l'évolution des attentes sociétales et l'urgence climatique, l'agriculture du Grand Est doit être plus que jamais soutenue et valorisée. Le renouvellement des générations, la souveraineté alimentaire et la transition vers des pratiques plus durables sont des enjeux majeurs que la Région accompagne au quotidien. Soutenir nos agriculteurs, c'est garantir l'avenir de notre territoire. La Région Grand Est s'engage aux côtés des producteurs, des éleveurs et de l'ensemble de la filière agricole pour favoriser des modèles de production innovants, résilients et durables. De l'élevage aux grandes cultures, en passant par la viticulture et les circuits courts, nous devons ensemble relever ces défis pour assurer la pérennité de nos exploitations et la vitalité de nos territoires.

Le Salon International de l'Agriculture (SIA) est une occasion unique de mettre en lumière les savoir-faire et la diversité de nos terroirs, de la Champagne-Ardenne à l'Alsace en passant par la Lorraine. Je suis fier de voir nos producteurs porter haut les couleurs du Grand Est à Paris, démontrant la richesse et la qualité de nos productions, déclare Franck Leroy, Président de la Région Grand Est. Plus que jamais, la Région est et restera aux côtés de celles et ceux qui nourrissent nos territoires. » **Franck Leroy**, Président de la Région Grand Est

« Soutenir des transitions vers des systèmes agricoles durables et compétitifs est plus que jamais le sens de notre action. Apporter des solutions pour répondre aux évolutions des marchés est notre raison d'être.

Le Salon International de l'Agriculture est, comme chaque année, une occasion unique de mettre en lumière nos agriculteurs, leurs savoir-faire et la richesse de nos productions.

Le Grand Est, première région agricole de France, se distingue non seulement par la diversité et la qualité de ses productions, mais également par ses savoir-faire uniques, qui font rayonner notre territoire bien au-delà de nos frontières.

Aux côtés du Conseil Régional du Grand Est, le réseau des Chambres d'agriculture s'engage pour relever les défis du secteur agricole et accompagner nos 41 000 exploitations vers des systèmes plus résilients et innovants. Le chemin est exigeant, mais notre engagement est total pour construire le futur de l'agriculture en conjuguant résilience, innovation et excellence. »

Maximin Charpentier, Président de la Chambre d'Agriculture Grand Est.



Sommaire :

Les Chambres d'agriculture Grand Est aux cotés des agriculteurs Page 1

Le Grand Est au SIA 2024 en chiffres

Animations et temps forts

Bienvenue à la ferme : mangez et vivez fermier !

Le Bar des produits sous SIQO (signes officiels de qualité)

Journées Alsace

Journées Moselle

Journées Marne

Journée Aube

Journée Ardennes

Journées Meuse

Journées Vosges

Journées Haute-Marne

Journée Meurthe-et-Moselle

Focus sur les exposants du Grand Est

Les chiffres-clés des filières agricoles en Grand Est

Informations pratiques

Annexe : liste des exposants du Grand Est

Les Chambres d'agriculture Grand Est aux côtés des agriculteurs

Améliorer la performance des exploitations. Créer plus de revenus pour les agriculteurs et de valeur dans les territoires. Accompagner les transformations économiques et climatiques. Depuis plus de 100 ans, les Chambres d'agriculture contribuent à l'avenir de l'agriculture française.

Les Chambres d'agriculture sont les représentants directs des agriculteurs et des agricultrices auprès des pouvoirs publics : elles jouent un rôle essentiel pour défendre leurs intérêts, pour gérer les questions agricoles d'intérêt général et contribuent à l'évolution des politiques locales et nationales.

Au quotidien, elles les accompagnent dans leurs projets. Au niveau régional, la Chambre d'agriculture Grand Est est un booster d'innovation. Elle porte des projets de développement agricole et de recherche-innovation en lien avec les écoles, laboratoires universitaires et filières, pour accompagner les transitions et inventer l'agriculture de demain.



En savoir plus sur l'agriculture du Grand Est :

www.grandest.chambres-agriculture.fr/votre-chambre/lagriculture-du-grand-est
www.grandest.fr/grands-projets/agriculture-viticulture-foret-bois

Au coeur de l'effervescence des quatre univers du Salon International de l'Agriculture, les emblématiques pavillons « Produits et Saveurs de France » se démarquent comme l'un des pivots essentiels de l'événement, offrant une vitrine exceptionnelle de l'excellence agricole.

En Grand Est, une agriculture tournée vers l'avenir

Fort de ses quelques 40 600 exploitations agricoles, dont 14 400 viticulteurs et de ses 3 millions d'hectares de superficies agricoles utilisées (SAU), le Grand Est occupe une place majeure au sein de l'agriculture française. Plus largement, la Région Grand Est ambitionne de devenir un leader de la bioéconomie, une économie biosourcée, circulaire et durable.



Pour cela, la Région Grand Est contribue à bâtir une agriculture résiliente, durable et innovante, en phase avec les transitions économiques, environnementales et sociales nécessaires pour l'avenir.

Le Grand Est compte près de 150 700 actifs dans les secteurs d'activité de l'économie du vivant (agriculture et viticulture, sylviculture, pêche, valorisation alimentaire et non alimentaire) dont 122 600 salariés représentant 8,1% des salariés de notre région. Ces chiffres augmentent de 3.6% entre 2018 et 2023.



Poursuivre les actions en faveur de l'attractivité des métiers de l'économie du vivant et le renouvellement des actifs est la première priorité.

La Région y consacre 12,9 millions d'euros en 2025.

L'appui à l'investissement des agriculteurs contribue à leur performance économique, environnementale et sociale dans un domaine où la Région est responsable des aides économiques et autorité de gestion déléguée du FEADER pour l'investissement agricole.

Il s'adresse aux filières végétales et aux filières d'élevage car elles sont indissociables d'une agriculture performante et résiliente.

35,8 millions d'euros sont consacrés à l'investissement agricole en 2025

La Région a lancé en 2024 avec le réseau des chambres d'agriculture du Grand Est, le Programme Ambition Eleveurs, pour un élevage compétitif et durable en Grand Est.

Etre éleveur est autant un métier qu'une passion. Redonner de l'attractivité et des perspectives aux éleveurs du Grand Est est le défi que relève notre Programme Ambition Eleveurs.

Après la création d'un réseau de 60 fermes de démonstration au printemps 2024 puis la mise en place d'un dispositif d'aide à des parcours individuels de transformation s'adressant à 2000 exploitations de polyculture élevage à l'automne 2024, le dispositif d'aide à l'investissement qui s'ouvrira au printemps 2025 viendra aider les éleveurs dans les investissements indispensables à leur transformation.

1,4 millions d'euros sont prévus pour le programme Ambition Eleveurs en 2025, outre les crédits dédiés à l'investissement dans les fermes.

La Région Grand Est et ses partenaires ont conclu 15 contrats de filière pour donner une visibilité à moyen terme, alliant attractivité, performance économique, environnementale et sociale.

En 2025 un effort particulier sera réalisé sur les filières fruits et légumes, protéines végétales et nouvelles ressources et viticulture.

Un nouveau contrat sera construit avec les représentants de la filière fruits et légumes. Après leur validation le 14 novembre 2024, les contrats de filière viticulture et structuration des filières protéines végétales et nouvelles ressources verront leur traduction opérationnelle et premières actions concrètes.

L'année 2025 verra le déploiement du contrat de filière viticole signé le 22 novembre dernier. La Région a consacré 7,4 millions € à la filière viticulture dans le cadre du plan de relance des vignobles.

La Région Grand Est active trois leviers pour accompagner la transformation des exploitations agricoles :

- ✓ Une logique de parcours de transformation visant à accompagner les entreprises dans le temps. Elle concerne les éleveurs à travers le Programme Ambition Eleveurs
- ✓ Les 15 contrats de filière

- ✓ Enfin des actions spécifiques pour éclairer les sujets, expérimenter ou innover dans le domaine technique, le domaine des systèmes de production ou à l'échelle territoriale.

La Région Grand Est prévoit 5,5 millions d'euros pour la recherche développement innovation et la transition écologique de l'agriculture en 2025

Faire du Grand Est, un leader européen de la bioéconomie

La Région accompagne la croissance et la valorisation des ressources régionales issues de la production ou de la transformation de la biomasse agricole, sylvicole, aquacole ou issue des biodéchets ménagers. En effet, avec un territoire occupé à 50% par des terres agricoles et couvert par 1,9 million d'hectares de forêts, la Région dispose d'un riche potentiel de valorisation de la biomasse.

Pour faire du Grand Est un leader européen de la bioéconomie, la Région joue un rôle moteur en mobilisant 35 millions d'euros par an pour soutenir le développement des matériaux biosourcés, des bioénergies et des produits agroalimentaires.

Depuis septembre 2024, la Région Grand Est a mis en place un club des startups qui met en avant l'écosystème d'entreprises innovantes dans les domaines de la bioéconomie en Région. En Grand Est, ce sont 137 startups de la bioéconomie qui sont domiciliées en Grand Est et sont majoritairement accompagnées par les incubateurs d'excellence régionaux.

Une alimentation durable pour tous dans le Grand Est

La Région Grand Est affirme une ambition forte en faveur des productions alimentaires durables et de qualité, véritable levier pour l'avenir de ses territoires et les transitions environnementales. Convaincue que l'agriculture locale est une richesse à préserver et à valoriser, elle s'engage à offrir des débouchés stables aux exploitations notamment par le biais de la restauration collective (programme ADAGE), en accompagnant le développement de l'industrie agroalimentaire locale (dispositifs d'aides) et la relocalisation de ses approvisionnements.

Grâce à des partenariats stratégiques avec les filières agricoles, les industriels et leurs réseaux (ARIAs, CCI, CMA, CRAGE...), la Région favorise une alimentation ancrée dans le territoire, accessible et traçable. En parallèle, elle soutient activement la montée en gamme des produits régionaux à travers des actions de communication ambitieuses, des collaborations avec les lycées et des événements fédérateurs. Par son rôle moteur, la Région Grand Est ambitionne de devenir un modèle en matière de durabilité alimentaire, conciliant respect de l'environnement, juste rémunération des producteurs et satisfaction des consommateurs.

Le Grand Est au SIA 2024 en chiffres

Le Grand Est dans le Hall 7.1 — Allée E — Stand n°102 : 32 îlots d'une superficie totale de 1 550 m²

- ✓ Un **stand prestige de 152 m²**, dédié aux animations et dégustations :
 - ✓ Un espace forum intégrant un mur digital accueille les rencontres professionnelles de l'agriculture régionale, les temps forts
 - ✓ Une shooting-box, toujours appréciée des visiteurs, dédiée à Bienvenue à la Ferme avec un jeu concours permettant de gagner des séjours à la ferme (?) et un repas Dans le Noir
 - ✓ Des animations avec les lycées agricoles pour présenter les métiers de l'agriculture.
 - ✓ Les démonstrations culinaires effectuées par des chefs et des lycées hôteliers pour valoriser les produits de notre région
 - ✓ Un parcours sensoriel pour aller à la découverte de la vie des éleveurs du Grand Est
 - ✓ Une expérience immersive exclusive Dans le Noir pour déguster les produits du Grand Est dans l'obscurité, véritable éveil des sens invitant à une nouvelle perception des saveurs.
- ✓ Le village de près de 1200 m² avec plus de 120 producteurs : **62 stands** de boutiques du terroir, des marques départementales et régionales représentées (groupements de producteurs)
- ✓ Un restaurant présentant les produits et la gastronomie régionale (150 m²) : mise à l'honneur des spécialités gastronomiques des trois régions historiques du et valorisation des produits de nos exposants.



Concours général agricole

Des producteurs et éleveurs du Grand Est défendront la qualité et le savoir-faire de nos terroirs à l'occasion des épreuves du Concours Général Agricole.

Concours Général Agricole « produits » : 94 candidats, 394 produits

- Champagne-Ardenne: 85 échantillons présentés par 25 candidats
- Lorraine : 142 échantillons présentés par 42 candidats
- Alsace/ autres produits : 167 échantillons présentés par 27 candidats
- Eaux de vie Alsace : 34 échantillons à Paris présentés par 5 candidats

Concours Général Agricole vins : 110 candidats pour 657 échantillons

- Champagne 204 échantillons présentés par 69 candidats
- Lorraine : 45 échantillons présentés par 16 candidats
- Alsace : 408 échantillons présentés par 25 candidats

Après une année d'expérimentation, le concours sur la choucroute est officiellement déployé. La dégustation se tiendra le mardi 25 février avec plusieurs producteurs et des jurés professionnels.

Nouveauté : La dénomination « Lorraine » est officiellement reconnue en indication géographique protégée (IGP), par publication au Journal officiel de l'Union européenne depuis le 7 octobre 2024. L'IGP Lorraine sera donc officiellement représentée pour la première fois par 10 échantillons en catégorie vins mousseux de qualité.



Concours Général Agricole Animaux : chiffres non communiqués à ce jour.

Planning et palmarès des concours : www.concours-general-agricole.fr

Animations et temps forts

Soirée inaugurale le mardi 25 février de 19h à 22h dans le Hall des Régions (pavillon 7.1) : Découvrez de belles saveurs et éveillez tous vos sens en Grand Est !

Un temps festif et inaugural se déroulera le mardi soir après la fermeture du salon au public, sur invitation.

Après les prises de paroles des présidents de la Région Grand Est Franck Leroy et de la Chambre d'agriculture Grand Est Maximin Charpentier, nos producteurs, dont certains stands seront ouverts échangeront avec les convives et partageront leurs innovations et la gastronomie régionale.

Les invités partiront à la découverte de l'excellence des terroirs et des produits du Grand Est , dans une ambiance musicale. Les produits sous signes officiels de qualité seront également mis à l'honneur. Sur l'Espace Prestige, la Fédération des chasseurs du Grand Est proposera de la viande de venaison à la dégustation.

L'espace prestige du Grand Est

La Région Grand Est et le réseau des Chambres d'Agriculture du Grand Est, valoriseront tout au long du Salon les atouts et les talents des territoires. De nombreuses animations sont prévues sur différents stands, dans l'objectif est d'accroître la visibilité et de renforcer l'image des producteurs et des territoires.

Les journées dédiées aux départements :

Samedi 22/02	Dimanche 23/02	Lundi 24/02	Mardi 25/02
ALSACE	ALSACE	MOSELLE	AUBE
		MARNE	ARDENNES

Mercredi 26/02	Jeudi 27/02	Vendredi 28/02
MEUSE	VOSGES	MEURTHE ET MOSELLE
	HAUTE MARNE	

Les ateliers et animations :

Forte de la diversité de son agriculture et de la richesse de sa cuisine régionale, le Grand Est met à l'honneur les filières de production emblématiques lors des différentes journées avec :

- ✓ un pôle gastronomique accueillant des ateliers culinaires avec des chefs de la région (cook-show)
- ✓ un forum ouvert pour accueillir les animations et les échanges

Inédit : Dans le Noir

Partez à la recherche de sensations inédites. Redécouvrez les saveurs du Grand Est dans le Dark Lab !



LE CONCEPT DANS LE NOIR ?



DU SENSORIEL

Plongés dans l'obscurité totale, nous embarquons les convives dans un voyage gustatif qui va venir stimuler les sens. Concentrés sur le goût, l'odorat, le toucher, ils vont pouvoir apprécier la qualité du produit dégusté.



DE LA CONVIVIALITÉ

Notre expérience favorise une communication authentique, spontanée et fait tomber barrières et préjugés. Détox digitale et mixeur sociale, une expérience en groupe qui marque.



DE L'ÉCHANGE HUMAIN

Notre guide déficient visuel guide les convives avec attention et bienveillance. Il est l'animateur de cette dégustation pour raconter l'histoire des produits et accompagner les questionnements et découvertes de cette expérience inédite.

DÉCOUVERTE ET RÉFLEXION

Cette expérience encourage les participants à sortir de leur zone de confort. La dégustation dans l'obscurité totale permet d'apprécier la richesse des saveurs, mais aussi de remettre en question leurs perceptions habituelles. C'est un moyen efficace de créer un véritable éveil des sens et une prise de conscience autour de la façon dont nous percevons le monde et notamment notre consommation.



Bienvenue à la ferme : mangez et vivez fermier !

Qu'est ce Bienvenue à la Ferme ? C'est le réseau de référence des produits fermiers, des circuits courts et de l'agritourisme en France, avec plus de 5500 agriculteurs adhérents, répartis sur l'ensemble du territoire et passionnés par leur métier.

En Grand Est, le réseau *Bienvenue à la Ferme* compte près de **500 agriculteurs**, accompagnés par les Chambres d'Agriculture et 13 conseillers.

La marque nourrit des liens constants entre les producteurs et le grand public : vente directe à la ferme, drives fermiers, marchés de producteurs de pays ou encore portes ouvertes dans les fermes... Impulsé par les Chambres d'agriculture il y a 36 ans, le réseau est présent partout en France.

Cette édition 2025 met en lumière nos 33 exposants du réseau présents sur différents stands notamment sur les stands Made in Marne, le stand Haute-Marne, Je Vois la Vie en Vosges Terroir et Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle.

Partez à la rencontre de ces producteurs qui transforment la tradition en modernité. Découvrez leurs histoires, leurs passions et leurs créations qui sauront éveiller les papilles et stimuler la curiosité...

Les visiteurs auront l'occasion d'échanger à partir du mercredi 26 février avec nos animatrices qui proposeront aux petits et grands un jeu de l'oie spécialement conçu pour l'évènement. De nombreux lots seront à gagner : bons de réduction à valoir chez les producteurs du Grand Est, gourdes de compote de mirabelle (VEGAFRUITS), coloriages pour les enfants... et surtout des séjours à gagner !

Les visiteurs pourront également repartir avec une photo souvenir de leur passage sur le stand.

Thomas VAUTHIER, producteur Bienvenue à la Ferme en Meuse et agriculteur bio, présente des produits à base de plantes aromatiques et médicinales sous forme d'infusions et aromates. Transformation et accueil à la ferme. Il vient en estafette sur le salon pour proposer ses produits.

EARL FERME DES P'TISANES

Thomas Vauthier
7.1 Stand B 004
Tel : 06.81.26.32.39
www.lesptisanes.com



Arboriculteur de la filière Mirabelle de Lorraine et BAF, Bernard tranforme ses fruits pour devenir un paysan glacier... Glaces fermières BIO

O MARIBELLE
Bernard MANGIN
7.1 Stand E 071
Tel : 06.03.95.53.08
www.omaribelle.fr



Le Bar des produits sous SIQO (signes officiels de qualité)

Après une première participation réussie au sein de l'espace Prestige de la Région Grand Est lors du Salon International de l'Agriculture 2024, les produits sous « Signes officiels de Qualité » (SIQO) du Grand Est réitèrent leur présence en 2025 en affirmant leur stratégie de mutualisation en termes d'actions de communication.

Les SIQO sont : l'IGP, l'AOP, le Label Rouge et l'Agriculture biologique.

Cette année, les Signes officiels de qualité du Grand Est disposeront de leur propre stand au sein du hall 7.1. Le concept évolue et propose aux visiteurs une expérience gustative avec une vente à l'assiette présentant un panel de produits typiques de la région. Chaque jour, les assiettes varieront selon les départements mis à l'honneur et incluront notamment une sélection de fromages du Grand Est sous AOP, tels que le munster, le brie de Meaux, le brie de Melun, le chaource et d'autres, ainsi que de la choucroute d'Alsace IGP crue, du miel (IGP d'Alsace et AOP des Vosges), des crudités issues de l'agriculture biologique et d'autres produits, tous sous Signe officiel de qualité. Ce stand commun, porté par la Région Grand Est, Terroir Grand Est et Alsace Qualité, offrira aux visiteurs un aperçu gustatif de notre région tout en mettant en lumière les valeurs et les engagements des signes officiels de qualité..



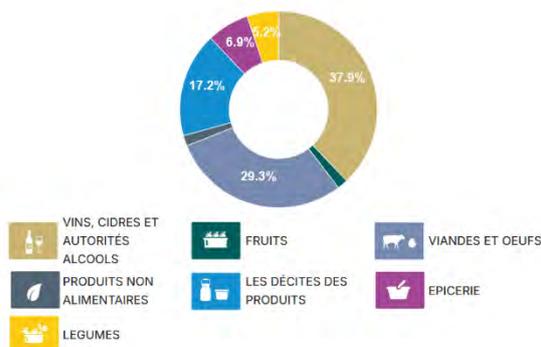
RÉPARTITION PAR TYPE DE SIQO

Année 2022



DANS LA PAROI DE FILIÈRE (HORS AB)

Année 2022



Source : <https://datasiqo.fr/territoire/region/Grand-Est/44>

Journées Alsace (22 et 23 février)

DES ANIMATIONS, DES TEMPS FORTS LORS DU WEEK-END ALSACIENS ! Samedi 22 et dimanche 23 février

Une fois n'est pas coutume, l'Alsace brillera durant deux jours, à travers des danses folkloriques, la rencontre des producteurs et des animations culinaires réalisées par le chef Jean-Christophe Karleskind, pour sublimer les produits du terroir et faire découvrir au public !



JEAN-CHRISTOPHE KARLESKIND

- Maître Cuisinier de France
- Double Médaille d'Or à la Coupe du Monde des Arts Culinaires EXPOGAST 1998
- Médaille d'Or aux Olympiades des Cuisiniers IKA 2000
- Médaille d'Or au salon mondial IGEHO 1999

Il souhaite donner du sens à la pratique de son métier, en étant plus proche de ceux qui partagent son goût des belles et bonnes choses : en 2004, il s'installe comme chef de cuisine à domicile et crée son Atelier culinaire. En février 2018, Jean-Christophe Karleskind devient président de la Fraternelle des Cuisiniers et des Métiers de la Bouche d'Alsace. Depuis 35 ans, cette association promeut ces métiers et les valeurs de fraternité, d'amitié et de partage s'expriment ainsi naturellement autour d'actions réalisées au profit d'œuvres caritatives. Depuis 1982, le trophée Henri Huck, créé et organisé par la Fraternelle, récompense des chefs confirmés aussi bien que des commis. On dit de ce concours qu'il est « l'antichambre du concours de Meilleur Ouvrier de France et même du Bocuse d'Or ».

Sur l'espace prestige, durant deux jours, le chef proposera plusieurs recettes en démonstration culinaire afin de valoriser les produits du terroir alsacien.



LE CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE (CIVA)

Il sera le partenaire des journées Alsace mettra à disposition ses grands vins d'Alsace pour l'espace prestige Grand Est. Catherine Agelasto, Maître sommelier, réalisera des animations dégustations ainsi que l'accord mets/vins des menus alsaciens proposés par le Chef. Catherine Agelasto organise des ateliers œnologiques, des visites de vignobles, des « team building », donne des cours de dégustations, intervient directement sur le lieu de l'événement, en France et à l'étranger, majoritairement pour des grandes entreprises. Par son approche originale de la dégustation, elle donne les bases de l'analyse sensorielle : l'aspect visuel, olfactif et gustatif du vin. Puis, elle vous demande de tout oublier et d'entrer dans un monde d'émotions, de vibrations.



ANIMATION IMMERSIVE "DANS LE NOIR"

Sur le Prestige Grand Est du Salon de l'agriculture, les visiteurs feront l'expérience unique et sensorielle de découvrir la richesse gastronomique de chaque département de la région.

Pour l'Alsace, cela se passera le samedi 22 et dimanche 23 février, à travers une dégustation dans le noir absolu, des produits locaux comme les bretzels Boehli, la bière de la Brasserie Meteor, les fromages de Siffert Frech affineurs, la choucroute d'Alsace IGP, les vins et jus de raisin du Domaine Gueth, les sirops de Questche et de Mirabelle de Klein&Wanner ou encore les pois chiches torréfiés de Graines d'Alsace.



FAMILLE RUHLMANN

La Famille Ruhlmann sera présente à l'occasion des journées Alsace, pour présenter son domaine mais aussi pour faire découvrir son Gewurztraminer 2021 Vendanges Tardives, qui a décroché le prestigieux Grand Prix du Jury au Mondial des Vins Blancs 2024 avec une note de 96/100. Le public pourra les rencontrer sur l'espace prestige Grand Est.

La Famille Ruhlmann est implantée à Dambach-la-Ville (Bas-Rhin) et y travaille la terre depuis 1688. C'est au début des années 70 qu'elle élabore et commercialise sa première cuvée en tant que vigneron - propriétaires. La 2^{ème} génération, André et Christine, épaulés par leurs conjoints respectifs, Laurence et Jean-Victor, travaillent d'arrache-pied pendant 30 ans pour donner au vignoble Famille Ruhlmann-Schutz la dimension qu'on lui connaît aujourd'hui. La surface de vigne cultivée est multipliée par 7. L'acquisition de parcelles en Grands Crus, comme le lancement de la production de crémant ou encore le développement de l'offre œnotouristique sont des étapes marquantes du développement du domaine viticole.

Depuis 2021, la 3^{ème} génération de vignerons aux commandes exprime son interprétation du terroir granitique et du vibrant Grand Cru Frankstein. Le Quatuor de trentenaires composé d'Antoine, le commercial-artiste, de Louise-Anne, la sommelière inspirée, de Jacques-Emile, le technicien viticole et de Thomas, l'ingénieur cartésien conjugue ses talents et propose une gamme de Vins d'Alsace sublimant les cépages blancs et noir.

Fort de son savoir-faire, de la confiance de ses clients et partenaires, le domaine de 53 hectares est en conversion bio. Une passion et des convictions qui s'expriment également en Languedoc depuis 2016 dans les vignes de Château-Valmont qui courent sur 30 hectares.



GRAINES D'ALSACE, LES PETITES GRAINES QUI FONT DU BIEN !

Présente sur les deux journées Alsace, venez déguster et découvrir les petites graines de cette jeune filière légumes sur l'espace prestige Grand Est !

Graines d'Alsace, filière légumes secs en Alsace, a vu le jour en 2021. Créée par quatre agriculteurs pour pallier au changement climatique et réduire les pesticides et engrais chimiques, elle cultive lentilles (vertes, blondes, corail) quinoa et pois chiches. Sur une surface actuellement de 100 hectares, l'objectif futur est d'arriver à plus de 300 hectares. Nommée aux Trophées des entreprises d'Alsace, elle a été récompensée pour son savoir-faire !

De la semence à l'assiette mis à part de la tri optique, toutes les étapes dont la commercialisation, sont effectuées en interne.



L'ALSACE SOUS LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

Après une première participation réussie au sein de l'espace prestige de la Région Grand Est lors du Salon International de l'Agriculture 2024, les produits sous signes officiels de qualité du Grand Est réitèrent leur présence en 2025 en affirmant leur stratégie de mutualisation en termes d'actions de communication. Cette année, les signes officiels de qualité du Grand Est disposeront de leur propre stand au sein du hall 7.1. Le concept évolue et propose aux visiteurs une expérience gustative grâce à une vente à l'assiette présentant un panel de produits typiques de la Région. Chaque jour, les assiettes varieront selon les départements mis à l'honneur et incluront notamment une sélection de fromages du Grand Est sous AOP, tels que le Munster, le Brie de Meaux, le Brie de Melun, le chaource et d'autres, ainsi que de la choucroute d'Alsace IGP crue, du miel (IGP d'Alsace et AOP des Vosges), des crudités issues de l'agriculture biologique et d'autres produits, tous sous signe officiel de qualité. Ce stand commun, porté par la Région Grand Est, Terroir Grand Est et Alsace Qualité, offrira aux visiteurs un aperçu gustatif de notre belle Région tout en mettant en lumière les valeurs et les engagements des signes officiels de qualité que sont l'IGP, l'AOP, le Label Rouge et l'Agriculture Biologique.



DU FOLKLORE AVEC D'KOCHLOEFFEL

La réputation de l'Alsace à travers ses spécialités culinaires, ses vins ou ses marchés de Noël n'est plus à faire, mais il ne faut pas en oublier pour autant les traditions artistiques. C'est pourquoi, durant ces deux jours et au travers des allées, le public pourra apprécier la danse traditionnelle Alsacienne du **groupe folklorique D'KOCHLOEFFEL**. L'association est lancée en 1977 par André Grosthor et est composée d'une douzaine de personnes. Après avoir été dirigée par différents présidents, Aude Lindemann prends le flambeau en 2022. Après seulement 4 ans d'existence, en 1981, le groupe danse sous les yeux de Nancy Reagan. Depuis, quelques événements exceptionnels ont jalonné leur parcours, dont des représentations de l'Alsace à deux expositions universelles : Hannover en 2000 et Shanghai en 2010. "La danse n'est jamais une partique acquise, mais un grand escalier sans fin que l'on monte", devise de Jean-Luc Neth, chorégraphe du groupe. Jean-Luc Neth, avec son regard, sa démarche traditionnelle et contemporaine, propose des clés de lecture en résonance avec son identité alsacienne et permet d'installer le groupe dans l'exploration de nouvelles voies artistiques, avec comme objectif, apprendre, travailler, s'améliorer pour tendre vers l'excellence.



Dimanche 25 février, l'EPELEPPA des Sillons de Haute Alsace interviendra avec au programme des accords mets et vins de l'école de Rouffach. Dégustation des produits locaux (carnés et végétariens) transformés par les jeunes. Deux élèves de BTS Sciences et technologies des aliments et deux élèves de BTS Commercial ou Viticulture Oenologie seront à la manoeuvre.



Natti, la pomme alsacienne de caractère, en 2017, le Groupement d'intérêt économique POM'EST créé une nouvelle variété de pomme alsacienne, la NATTI. L'objectif de cette création est d'introduire une variété de pomme uniquement produite en Alsace. Une douzaine de producteurs répartis sur le Bas-Rhin et le Haut-Rhin prennent part à cette initiative, obtiennent l'exclusivité de production pour 10 ans et représente une surface d'exploitation de 25 ha. Pour la récolte 2022, 850 tonnes de NATTI ont été produites. La prévision pour la récolte 2023 est de plus de 1 000 tonnes ! Pour les producteurs, l'objectif est de créer une variété qui réponde à la demande du consommateur. En effet, les variétés rustiques et locales sont d'avantage privilégiées dans notre région. C'est ainsi que naît la pomme NATTI. D'un croisement entre la TOPAZ, une variété fortement cultivée en agriculture biologique car naturellement résistante à la tavelure et la CRIPPS PINK une variété rouge flamboyante, croquante, sucrée et juteuse, avec une excellente conservation. La NATTI est une pomme légèrement acidulée, croquante, juteuse et sucrée, rejoignant la grande famille des pommes alsaciennes. Elle a l'avantage d'être peu sensible aux maladies, d'avoir une homogénéité de forme et de calibre et est cultivée par nos producteurs sous le strict cahier des charges des Vergers Ecoresponsables. Elle sera présentée en animation et en dégustation lors des démonstrations culinaires du chef Jean Christophe Karleskind les 22 et 23 février sur l'espace prestige Grand Est.

Journée Moselle (24 février matin)

La Moselle, une terre de saveurs et de découvertes au cœur du Grand Est

Le département de la Moselle et la Chambre d'agriculture de la Moselle s'unissent, cette année encore, pour représenter la Moselle et son agriculture au Salon International de l'Agriculture (SIA) qui aura lieu du 22 février au 2 mars 2025 à Paris Expo Porte de Versailles.

Cette année : 2 stands pour 2 univers complémentaires :

1. Le côté bar pour une pause rafraîchissante :

Avec à la carte, pour déguster sur place ou pour emporter :

- o Des vins AOC de Moselle,
- o Des bières artisanales et locales,
- o Le célèbre nectar de mirabelle, emblème du territoire,
- o L'original vin à la rhubarbe,
- o La fameuse limonade Lorina made in Moselle.

2. Le côté épicerie, restauration et tourisme pour se restaurer tout en découvrant le territoire mosellan :

En plus d'être un lieu d'animations et de découvertes touristiques de la Moselle, cet espace permettra aux gourmands de se restaurer à l'espace cuisine avec des produits variés reconnus et savoureux tels que la quiche lorraine, la tarte à la mirabelle, les glaces à l'italienne à la mirabelle, les pâtés et fuseaux lorrains ... Avec 2 nouveautés cette année : la tarte à la rhubarbe locale pour les gourmands et gourmets et le café proposé par la société Zine, premier torréfacteur urbain de la ville de Metz.

Les plus prévoyants pourront, quant à eux, remplir leur placard ou gâter leurs proches avec les nombreux produits locaux disponibles sur l'épicerie (charcuterie, miels, confitures, mirabelles en sirop...)

Ces 2 stands illustrent l'ambition commune du département de la Moselle et de la Chambre d'agriculture de la Moselle de valoriser le patrimoine, l'agriculture et la gastronomie locale.

Au programme tout au long de ces 9 journées :

- Des producteurs, agriculteurs ou artisans, présents pour échanger avec le public, partager leur passion, leur savoir faire et faire découvrir leurs spécialités.
- De nombreuses dégustations
- Des animations photos, ...

Et pour la journée Moselle : La cheffe cuisinière, Madame **Jodie GIVERT**, sera présente, le 24 février matin, sur l'espace prestige régional. Gérante du restaurant « Avec Amour » reconnu en Moselle et situé dans le bassin Thionvillois, elle organisera un Cook show pour sublimer les produits mosellans avec la participation d'élèves de lycées hôteliers mosellans. Un beau moment de partage !

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



Journée Marne (24 février après-midi)



LA MARNE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE : UNE GRANDE PREMIÈRE !



La Marne s'apprête à vivre une grande première au prestigieux Salon International de l'Agriculture (SIA). Trois acteurs clés – la Chambre d'agriculture de la Marne, le Département de la Marne et la Foire de Châlons – unissent leurs forces pour mettre en lumière les talents des producteurs locaux et la richesse des produits de notre terroir. Une vitrine d'excellence qui promet de faire rayonner le savoir-faire marnais sur la scène nationale.

Le Salon International de l'Agriculture (SIA) revient **du 22 février au 2 mars 2025** à Paris, Porte de Versailles. Avec 600 000 visiteurs en 2024 et 1 000 exposants réunis sur 7 pavillons, il s'annonce une fois de plus comme le rendez-vous incontournable du monde agricole.

Un engagement fort pour promouvoir le territoire marnais

La Marne y mettra en avant la richesse de son patrimoine agricole et la diversité de ses produits, allant bien au-delà de son emblématique Champagne. Avec la présence de 19 producteurs doublement labellisés «*Made in Marne*» et «*Bienvenue à la Ferme*» (hors Champagne), les visiteurs pourront découvrir des produits locaux de grande qualité tels que des miels, bières, confitures, jus de pomme, cosmétiques artisanaux....

Les producteurs marnais seront à l'honneur à travers des démonstrations, des ateliers et des dégustations, renforçant ainsi le lien direct avec les consommateurs.

Vous pourrez retrouver les producteurs marnais sur le stand MARNE, situé au cœur de l'espace de la région Grand Est, dans le Hall 7.1. Son inauguration se tiendra **lundi 24 février à 15h00**.

Les Partenaires du Projet

La Chambre d'agriculture de la Marne a fait du développement des circuits courts une priorité. Elle accompagne les agriculteurs dans leurs projets de diversification et de vente directe, mettant à leur disposition un panel de services sur mesure pour structurer et dynamiser leurs activités. Au cœur de cette stratégie, «*Bienvenue à la Ferme*», la marque collective phare du réseau des Chambres.

Le Département de la Marne

Engagé dans le soutien à l'agriculture locale, le Conseil Départemental favorise les actions de promotion des producteurs et la mise en avant des produits élaborés sur le territoire, au travers de la marque «*Made in Marne*».

La Foire de Châlons

Deuxième foire agricole de France avec près de 250 000 visiteurs et 765 exposants, elle est le rendez-vous incontournable des acteurs économiques et agricoles et s'engage pour la promotion des produits, filières et initiatives régionales. Sa participation souligne l'importance des grands événements pour développer la notoriété des producteurs et produits locaux.

Marne
LE DÉPARTEMENT



CIRCUITS COURTS ET MARQUES LOCALES : UNE ALLIANCE GAGNANTE



Dans la Marne, circuits courts et marques locales ne sont pas seulement des initiatives, mais un véritable moteur pour dynamiser notre territoire. En rapprochant les producteurs des consommateurs, ces démarches favorisent une agriculture de proximité et valorisent des produits issus d'un terroir riche et varié. Des labels comme «*Bienvenue à la Ferme*» et «*Made in Marne*» incarnent cet engagement en garantissant la qualité et l'authenticité des productions locales. La Foire de Châlons, quant à elle, participe grandement à leur notoriété auprès d'un public diversifié. La création d'un stand unique est l'aboutissement d'une volonté commune de porter haut et fort l'excellence de l'agriculture et la viticulture marnaise !

Bienvenue à la Ferme, un concept pionnier



Créée en 1988, «*Bienvenue à la Ferme*» est la marque collective des Chambres d'agriculture. Plus qu'un simple label, elle permet de tisser un lien unique entre les Français et le monde agricole. À travers des initiatives comme la vente directe, les repas à la ferme ou les séjours immersifs, «*Bienvenue à la Ferme*» valorise une agriculture de proximité, authentique et tournée vers l'avenir. Dans la Marne, 50 agriculteurs et viticulteurs arborent fièrement ce label, symbole de qualité et d'engagement. Reconnaisable à sa petite fleur jaune, «*Bienvenue à la Ferme*» garantit des produits fermiers de qualité et des expériences conviviales. Ces hommes et femmes, véritables ambassadeurs de leur terroir, incarnent une agriculture durable et enracinée, tout en partageant avec le public les trésors et savoir-faire uniques de la Marne. La promotion de la marque «*Bienvenue à la Ferme Marne*» au Salon de l'Agriculture incarne l'engagement de la Chambre d'agriculture pour une agriculture de proximité, de qualité qui unit producteurs et consommateurs au-delà des frontières de notre territoire.

Made in Marne



Lancée en 2021 lors de la Foire de Châlons, la marque «*Made in Marne*» incarne l'excellence et la diversité des produits, savoir-faire et initiatives nés sur notre territoire. Créée pour soutenir les entreprises locales, promouvoir les artisans et valoriser les ressources du département, cette marque reflète la richesse et l'identité de la Marne. «*Made in Marne*», c'est bien plus qu'un label : c'est un gage de qualité, d'authenticité et d'attachement à nos racines. Que vous soyez habitant, visiteur ou entrepreneur, la marque est là pour vous guider vers des produits et services qui font la fierté de notre département.

- Valorisation des acteurs locaux : soutenir les producteurs, artisans, créateurs et entreprises qui participent au dynamisme économique de la Marne.
- Garantie de proximité et d'authenticité : chaque produit ou savoir-faire labellisé est enraciné dans le territoire et respecte des critères exigeants.
- Rayonnement de la Marne : faire briller le savoir-faire marnais aussi bien au niveau régional que national.

Aujourd'hui, la marque regroupe plus de 95 producteurs et artisans et labellise plus de 250 produits et gammes.

Foire de Châlons



La Foire de Châlons, véritable institution du Grand Est, est le rendez-vous incontournable de la rentrée économique, politique, sociale et commerciale. Avec près de 250 000 entrées et 765 exposants, elle se positionne fièrement comme le 2^{ème} rendez-vous agricole de France. Bien ancrée dans le premier territoire agricole de l'hexagone, entre grandes cultures et le plus prestigieux des vignobles, la Foire de Châlons célèbre l'Agriculture dans toute diversité et son excellence. Elle met à l'honneur les filières, les métiers, et les innovations qui façonnent l'avenir. La Foire de Châlons, c'est aussi une multitude de conférences et d'événements culturels. Avec son festival «*Foire en Scène*», elle réunit chaque année des artistes de renom, offrant une programmation éclectique et festive, au succès populaire. C'est cet exceptionnel rendez-vous, où chaque circonstance devient une opportunité d'échanges, de rencontres et de partage. Symbole de dynamisme et d'ambition, la Foire de Châlons incarne un avenir prometteur, donnant confiance à tous ceux qui contribuent au rayonnement de notre grande et belle région.

UNE VITRINE REMARQUABLE POUR LES PRODUCTEURS MARNAIS



Ils seront 19 producteurs, doublement labellisés «*Bienvenue à la Ferme*» et «*Made in Marne*» (hors Champagne) à représenter fièrement la Marne au Salon International de l'Agriculture 2025. Chacun d'entre eux portera en lui une partie de l'identité de notre territoire, offrant des saveurs, des odeurs uniques qui séduiront les visiteurs en quête d'authenticité ou de découverte gastronomique ou sensorielle.

Du samedi 22 au mercredi 26 février	EARL NOIZET - POIL DE LA BÊEETE (Frédéric et Virgil NOIZET) Articles en feutres pure laine (sacs, trousse, décoration...)
	LA FERME DE LA VESLE (Geoffrey ROUSSEL) Bières au miel
	POUR CÉLINE ON BUTINE (Céline GENIN) Miels, pâte à tartiner et sablés
	ASTUCIER (Sandrine APPERT) Cosmétiques à base d'huile de colza (savon, shampoing...)
	EARL GORRIA MAUPRIVEZ - LE VERGER DU PAIN ROND (Elise et Sébastien GORRIA) Jus de pommes, pétillants
	SCEA GILLET-GRIFFON - LES FRAISES DE BACONNES (Thibault GILLET) Confitures, coulis et sirops de fraise
	LES NOMINETTES (Christophe NOMINE) Pâtes fermières
Du jeudi 27 février au dimanche 2 mars	LA FERME DES MP (Mélanie GENTY) Spiruline, moulin aromatiques, compotées
	LA FERME DES ONGLEES (Aline CAROUGE) Confiture, coulis et nectars de fraises
	APICULTURE CHAMBRON - L'ABEILLE ET LES REINES D'ARGONNE (Virginie et Guy CHAMBRON) Miels, nougats, bonbons, pâtes à tartiner, bougies
	ASINERIE DES PES VITIS (Flora MATHIS) Cosmétiques au lait d'ânesse
	LE MIEL D'HECTOR ET PAUL (Cyrille LAPLACE) Miels et produits de la ruche
	LES VERGERS DE SAINT PIERRE (Flavien et Paul MICHON) Jus de pommes
	LA GAULTOISE (Romain PELLETIER) Bières
PAPOTE (Jean-Baptiste VERVY) Pâtes fermières	

Un Bar à Champagne !

Vigneron, Coopérative... ils seront quatre fiers représentants marnais du Vignoble Champenois, tous adhérents ou futurs adhérents de «*Bienvenue à la Ferme Marne*», à se relayer tout au long du Salon pour tenir le Bar à Champagne du stand Marne :

- CHAMPAGNE SELOSSE PAJON
- CHAMPAGNE CHARLES HESTON
- CHAMPAGNE MARINA D
- CHAMPAGNE CROCHET ET FILLES CROCHET

DES ANIMATIONS PAR LES PRODUCTEURS



Les producteurs marnais se relaieront quotidiennement pour proposer des animations, dégustations qui raviront les papilles des visiteurs et aiguïseront tous leur sens !

Dimanche 23 février	
11h-11h20	Dégustation des Nougats et Miels de Céline, apicultrice dans la Marne
15h-15h20	Explorez l'art du brassage avec la Ferme de la Vesle !
Lundi 24 février	
11h-11h20	Découvrez les Fraises de Baconnes ! Une production 100% marnaise
15h	Inauguration du stand Marne
Mardi 25 février	
15h-15h20	Fabrication d'un baume hydratant : Sandrine vous donne ses astuces !
Mercredi 26 février	
11h-11h20	Atelier Poil de la Bêeete : créez votre stylo en feutre de laine 100% marnaise
15h-15h20	Participez au quizz du Verger du Pain Rond dans la Marne et gagnez une dégustation de jus de pomme
Jeudi 27 février	
11h-11h20	Recette 100% Marne : Préparation et dégustation en direct
15h-15h20	Comment fabrique-t-on la bière ? avec la brasserie artisanale marnaise La Gaultoise
Vendredi 28 février	
11h-11h20 15h-15h20	Recette 100% Marne : Préparation et dégustation en direct
Samedi 1 ^{er} mars	
11h-11h20	Recette 100% Marne : Préparation et dégustation en direct
15h-15h20	Venez tester avec Valérie les cosmétiques au lait d'ânesse marnais
Dimanche 2 mars	
11h-11h20	Recette 100% Marne : Préparation et dégustation en direct

TOUS LES JOURS

Un jeu concours pour tenter de remporter un des paniers garnis 100% Marne mis en jeu.

Journée Aube (25 février matin)



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^{ème} 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.

1| Le programme Aube

■ La conception du stand

Le stand de l'Aube sera installé dans ce Hall7.1 Allée D n°075, 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 vigneron 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.



Département de l'Aube
Hôtel du Département
2 rue Pierre-Labonde
BP 394 – 10026 Troyes Cedex
03 25 42 50 50
aube.fr

Contact Presse
Alexandra Briguet-Trubat
Direction de la communication
03 25 42 50 81
06 60 42 74 66
alexandra.briguet-trubat@aube.fr

■ 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 auboises dont la Mozzarella
- **Le whisky de Soligny**, un whisky 100% auboisi
- **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 vigneron 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 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 Cook show.

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

Dimanche 2 mars

Des animations seront proposées toute la journée du dimanche 2 mars 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

Journée Ardennes (25 février après-midi)

ARDENNES : 25 février après-midi

Bienvenue dans les Ardennes, un monde de goûts et de bien manger où il fait bon vivre.

A la rencontre d'un territoire d'élevage

Le département des Ardennes compte environ 60 % de terres agricoles. Il s'agit d'une agriculture de plus en plus variée, avec une majorité d'exploitations en polyculture-élevage.

Les deux tiers des exploitations ont de l'élevage, ce qui fait des Ardennes, l'un des premiers départements d'élevage bovins du Grand Est.

BIENVENUE DANS LES ARDENNES



A la découverte d'un territoire regorgeant de ressources et de richesses

Le département des Ardennes sera mis à l'honneur le 25 février prochain lors d'une demi-journée exceptionnelle sur le stand PRESTIGE de la région Grand Est. À cette occasion, la Chambre d'Agriculture des Ardennes et l'Office de Tourisme Sud Ardennes s'associent pour valoriser celles et ceux qui font de ce territoire une destination incontournable de gastronomie et de tourisme.

Durant cette journée, les visiteurs pourront découvrir la richesse du terroir ardennais à travers la présence de producteurs du réseau *Bienvenue à la Ferme* et du label *Valeurs Parc* du Parc Naturel Régional. Des agriculteurs certifiés en Agriculture Biologique seront également au rendez-vous pour partager leur savoir-faire et leurs engagements en faveur d'une production durable et respectueuse de l'environnement, via le soutien de l'association Bio des Ardennes.

Des animations attractives viendront rythmer cette journée pour séduire les visiteurs et leur faire découvrir les trésors agricoles et culinaires des Ardennes. Dégustations de produits locaux, rencontres avec les producteurs et démonstrations de savoir-faire seront au programme !

Une délégation ardennaise sera également présente pour représenter fièrement le département et mettre en avant ses atouts.

Venez célébrer les Ardennes et rencontrer ceux qui donnent vie à notre terroir !



L'Office de Tourisme intervient sur les territoires du **Pays rethélois et de l'Argonne Ardennaise**. Résolument rurale et gourmande, la Destination Sud-Ardennes est marquée par une Voie Verte (110km cyclables, au bord de l'eau), +230km de sentiers de randonnée balisés, l'unique ferme pédagogique apicole du Grand Est, **un réseau de producteurs fermiers aussi authentiques que créatifs**, ou encore le Parc Argonne Découverte, l'Auberge de Verlaine, le Lac de Bairon...

Contact : Destination Sud-Ardennes - destination@sudardennes.fr



La marque **Valeurs Parc** est une marque collective déposée par les **Parcs naturels régionaux de France**. Cette marque apporte à toute entreprise qui en bénéficie une reconnaissance de son travail, de son inscription respectueuse dans son territoire et son environnement, et lui confère une véritable valeur ajoutée en termes d'image.

Depuis 2019, le PNR des Ardennes compte plus de 20 bénéficiaires ardennais Valeurs Parc.

Contact : PNR des Ardennes - 03 24 42 90 57

Journée Meuse (26 février)



Un projet départemental partenarial au service de la valorisation de la Meuse

Le Salon de l'agriculture reste l'événement préféré des Français car populaire, convivial et humain. Pour rappel, en 2024, le SIA a enregistré un chiffre de fréquentation de **603 652 visiteurs**.

La Meuse est présente sur la prochaine édition du SIA afin de tisser des liens avec le grand public.

Présenter la Meuse, valoriser ses atouts (la nature, ses espaces naturels), sa localisation géographique exceptionnelle (au centre de la Région Grand Est) et sa grande proximité avec Paris et Strasbourg, à 1h et la qualité de son terroir et ses produits locaux.

Renforcer l'attractivité de notre territoire en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Meuse.



L'espace Meuse

Nous souhaitons offrir au public une immersion dans un environnement meusien par le biais de projection d'images : inviter les visiteurs en Meuse, sur une place de village, une maison en Meuse ouverte sur une terrasse, dans une ferme, un jardin, une forêt, valorisant le cadre de vie en Meuse.

- > Une surface de 51 m² dans **hall 7.1, allée B, n°003, face au stand Prestige de la Région Grand Est.**
- > Un espace ouvert, visible, authentique, accueillant et convivial
- > Un espace de bar (guinguette) et une cuisine pour dégustation
- > Un espace de rencontres

meuse.fr

Direction de la communication – 21/01/2025

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



22 FEVRIER > 2 MARS 2025



LE DÉPARTEMENT

meuse

Animations

Mise en avant de produits phares meusiens en les cuisinant : mirabelles, madeleines, brie, viandes, charcuteries, dragées, vins de Meuse, bières... dans une ambiance conviviale (dégustations et vente avec les producteurs)



> Création et dégustation de **la Bière La Meuse**, préparée spécialement pour le SIA par **Maxime Tronche**, Brasserie Amara de Vigneulles-Lès-Hattonchâtel. Dégustation de 3 bières (blonde, ambrée et rouge) et vente de bouteilles de 33 cl avec étiquette dédiée.

> Un **cuisinier** sera présent tout au long du salon pour faire déguster des produits meusiens : pâtes au brie, effiloché de porc à la bière et à la mirabelle, madeleines fourrées à la compotée de mirabelle. Planches de charcuteries / brie.



meuse.fr

Direction de la communication – 21/01/2025



22 FEVRIER > 2 MARS 2025



Favoriser les rencontres et les débats :

En organisant des rencontres sur le stand avec nos partenaires parisiens, autour de différentes thématiques et de filières, en lien avec les directions de la Collectivité :

- > Transition écologique : Agriculture - plan herbe, Agrilocal
- > Mobilité avec France Travail
- > Santé, etc.

Et en lien avec la Chambre d'Agriculture (*Calendrier en cours*)



Calendrier des différents événements

Conférences de presse

Conférence de presse en Meuse : **13 février à 10h30** à la brasserie AMARA.
En présence des élus, partenaires, producteurs et éleveurs. Présentation de la Bière La Meuse et dégustation de produits complotée de mirabelle. Planches de charcuteries / brie.



Mercredi 26 février

Journée Meuse sur notre stand et espace Prestige du Grand Est

- > 9h30 : Café d'accueil sur le stand de la Meuse : îlot 27
 - > 9h45 - 12h : Visite des stands, rencontre avec les éleveurs meusiens dans le Hall 1 (Bovins/Ovins), Hall 5 (chevaux/ la Savonnière du Moulin), Hall 4 (Aviculture/Institutions)
 - > 13h : Apéritif déjeunatoire sur le stand Meuse
 - > 14h : Discours sur le Stand Prestige du Grand Est
 - > 15h : Café et dégustation de desserts réalisés par les élèves du Lycée professionnel Prioux
- Visite des stands hall 7 : La cloche Lorraine, P'tites tisanes, Vega fruits, vins de lorraine

meuse.fr

Emmanuelle Duchesne – Direction de la communication
emmanuelle.duchesne@meuse.fr – 06 14 42 92 21

L'agriculture meusienne à Paris Temps fort dédié à la Meuse Mercredi 26 février (Hall 7)

Animations, jeux, dégustations autour de l'excellence meusienne sur le stand Grand Est ! (sur le stand Grand Est - hall 7 - Allée B)

■ Sur l'espace « Bienvenue à la Ferme » :

Mangez fermier ! Vivez fermier ! 50 fermes en Meuse adhèrent au réseau et accueillent tout au long de l'année du public. Ils ouvrent leurs portes toute l'année pour partager leur passion et leur savoir-faire. En suivant la petite fleur, vous soutenez activement l'agriculture et l'économie locale de votre département.

Un jeu interactif intitulé « je me nourris bien, je me nourris meusien » vous permettra de découvrir les différentes productions agricoles meusiennes et de mieux comprendre leur lien avec votre alimentation.

■ Un espace de dégustation à l'aveugle :

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 du mercredi 26 février permettra de faire découvrir des produits meusiens. Nous vous donnons rendez-vous pour une dégustation, saurez-vous reconnaître nos spécialités locales ?

■ Espace culinaire : Le CFA Européen LOUIS PRIOUX, situé à Bar le Duc, avec son cheffe et ses apprenants élaboreront des recettes sublimant les produits du terroir meusien, qu'ils mettront à la dégustation auprès des visiteurs pour la plus grande joie de vos papilles !

Concours Général Agricole & Concours avicole 2025

Des vins aux produits laitiers, en passant par la charcuterie et l'élevage, les produits et animaux meusiens sélectionnés au Concours Général Agricole et au concours avicole 2025 mettront en lumière l'excellence de la Meuse !

>> Animaux : concours bovins, ovins, concours avicole, concours canins et équins.

>> Produits : concours en catégories Produits laitiers, Bières, Liqueurs et Charcuterie.

Les temps forts de la journée meusienne

Une délégation meusienne, menée par le Président de la Chambre d'Agriculture de la Meuse et le Président du Conseil Départemental de la Meuse, ira le mercredi 26 février, à la rencontre des producteurs et des éleveurs meusiens afin de saluer leur présence au salon.

- 9h30 : café d'accueil sur le stand de la Meuse (Hall 7, Allée B - Stand 003)
- 10h00-12h30 : A la rencontre des éleveurs (Hall1- Hall2 - Hall6) et des producteurs présents au Salon.
- 14h : Rassemblement sur le stand prestige de la Région Grand Est - Prises de parole des Présidents de la Chambre d'Agriculture et du Conseil Départemental - Verre de l'amitié autour des produits meusiens
- 14h00 - 16h00 : Animations culinaires et dégustations, par le Centre de Formation des Apprentis Européen Louis Prioux de Bar le Duc
- 9h00 à 18h00 : Animations du réseau Bienvenue à la ferme, sur l'espace Grand Est.

Journée Vosges (27 février matin)

DESTINATION PARIS : SALON DE L'AGRICULTURE 2025

Le département, et plus particulièrement son agriculture, son terroir et ses atouts touristiques seront représentés à Paris pendant 9 jours du 22 février au 2 mars, lors du réputé Salon International de l'Agriculture.

Du côté des exposants :

En 2024, les Vosges vont frapper fort avec l'aménageant d'un stand de 50 m² pour promouvoir leurs productions, faire découvrir leurs saveurs, leurs savoir-faire, leur territoire. Un chalet tout de bois vêtu, des sommets arrondis, une ligne bleue, des sapins... C'est dans ce décor authentique et chaleureux planté dans le Hall des régions de France sur l'espace Grand Est, que les Vosges vont s'installer pour dix jours un espace épicerie et un espace dégustation. Les milliers de visiteurs attendus pourront déguster et acheter des productions 100% Vosgiennes (fromages, glaces, pâtés en croute, confitures, pâtes au safran, miels, ...) avec la présence de Bongrain Gérard, Famille Malnory, la Ferme des Capucines, Safran des Payoux, Natur'ellement glacé, Rucher St Ode et Croute By Gavroch.

Les autres ambassadeurs vosgiens présents sur leur stand individuel pendant 9 jours seront : Vosg'bocaux, la charcuterie Pierrat, la fromagerie Ermitage, la Confiserie des Hautes Vosges la Brasserie Marie Thérèse et les Vergers des Avolets.

Du côté des éleveurs

Côté concours, de nombreux éleveurs vosgiens (liste des éleveurs à découvrir lors de la conférence de presse) participent au Concours Général Agricole des Animaux dans les catégories bovines, ovines, canines et équines.

SAVE THE DATE : JEUDI 27 FEVRIER

À partir de 10h30, la journée sera rythmée par de nombreuses animations :

- mise en avant des producteurs et éleveurs avec passage de la délégation vosgienne ;
- des animations culinaires, proposées par le traiteur Croustillance et les élèves de la MFR de Saulxures sur Moselotte.
- sur le stand prestige du Grand Est, une animation "Boite noire" où vous pourrez déguster à l'aveugle des produits Vosgiens présents à Paris.

Contact Presse

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

www.vosges.chambres-agriculture.fr



LA VIE EN
VOSGES
le Département

Journée Haute-Marne (27 février après-midi)



La Haute-Marne bien représentée au SIA 2025

30 producteurs haut-marnais vous attendent afin de vous faire découvrir et déguster leurs produits du terroir.

Découvrez les produits et les savoir-faire haut-marnais ainsi que les nombreuses animations proposées sur le stand Haute-Marne porté par le Département.

Coup de projecteur le 27 février

- De 14h à 17h00
« Cook Show » mettant à l'honneur les produits de la Haute-Marne à travers les démonstrations culinaires de Cindy Fischer.

Cindy Fischer présentera également les produits qui seront mis en avant pour l'inauguration du stand Haute-Marne. Les gourmandises seront proposées sur le stand Haute-Marne à partir de 17h00.

- De 15 h00
- Présentation du nouvel abattoir départemental
- - Diffusion vidéo de présentation de l'abattoir
- - Table ronde
- - Échanges avec les visiteurs
-
- 16h : Signature de la nouvelle convention avec la Chambre d'agriculture 52
- - Présentation de la convention
- - Signature
-
- 17h : Moment convivial
- - Dégustation des mets de Cindy Fischer



Journée Meurthe-et-Moselle (28 février)

Vendredi 28 février : Journée Meurthe-et-Moselle

Ils animeront l'espace Prestige Grand Est durant la journée de Meurthe-et-Moselle...

Confection de pâté Lorrain

William Deflin, boucher à Pulligny, sera présent au sein des stands des producteurs de Meurthe-et-Moselle pendant toute la durée du salon pour sa première année. Il confectionnera les traditionnels pâtés lorrains sous les yeux des visiteurs, sur l'espace Cooking Show, notamment pendant le déjeuner et à plusieurs moments de la journée.



Coulée de bergamote



Le confiseur Aux Portes d'Or, présent sur l'espace Meurthe-et-Moselle pendant toute la durée du salon, proposera une démonstration de coulée de bergamote suivie d'une dégustation sur l'espace Cooking Show du stand Prestige à différents moments de la journée.



MANGEZ
fermier

Animations en présence des producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme Meurthe-et-Moselle

Bienvenue à la ferme Meurthe-et-Moselle

"Bienvenue à la ferme" est le premier réseau national dédié aux produits fermiers et à l'accueil à la ferme, rassemblant plus de 8 000 adhérents à travers toute la France. Ce réseau, soutenu par les Chambres d'agriculture, regroupe en Meurthe-et-Moselle plus de soixante fermes dynamiques engagées à respecter un cahier des charges exigeant, garantissant ainsi une qualité optimale pour les consommateurs et visiteurs.

Ces fermes proposent une multitude d'activités : visites familiales ou scolaires, anniversaires, médiation animale, séjours à la ferme, chambres et tables d'hôte, stages, et bien plus encore. Elles offrent également une vaste gamme de produits fermiers, accessibles en circuits courts via des magasins à la ferme, marchés ou distributeurs automatiques.

Tout au long de l'année, le réseau organise des animations saisonnières pour petits et grands.

Les producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme 54 animeront le stand prestige. Parmi eux, la Ferme JADINOT et la miellerie POIROT, membre du réseau, proposera, aux côtés d'autres exploitations, des animations grand public, notamment un jeu-concours permettant de gagner des produits fermiers et des bons d'achat.

Un stand tournant "Bienvenue à la Ferme" sera installé sur l'espace Meurthe-et-Moselle tout au long du salon, offrant aux producteurs la possibilité de participer seulement sur quelques jours. Les visiteurs pourront découvrir une sélection variée de produits issus de 7 exploitations, allant du sucré au salé, ainsi que des boissons, alcoolisées ou non.

La Ferme des PRUN'ELLES Xammes



La Ferme des PRUN'ELLES est une exploitation familiale située à Xammes (54), spécialisée dans la production de mirabelles et de quetsches. Le verger, situé à Heudicourt sous les Côtes (55), près du Lac de Madine, bénéficie d'un cadre naturel privilégié. L'exploitation suit une agriculture raisonnée pour garantir des fruits de qualité tout en préservant l'environnement. La ferme propose une gamme de produits transformés, tels que des jus de fruits, des apéritifs et spiritueux, des confitures, des compotes, des fruits en conserves, et bien d'autres produits issus de l'exploitation. Ces produits sont expédiés dans toute la France.

www.lafermedesprunelles.fr

La Brasserie Fermière la Troliotte *Les Baroches*

Créée en 2019 par Hervé-Pierre, jeune agriculteur ayant repris la ferme familiale, la brasserie utilise de l'orge cultivée sur place. Les cultures sont menées en Agriculture de conservation, dans le respect des sols. La ferme a obtenu le label "Au Cœur des Sols".

La brasserie propose une gamme de bières savoureuses et innovantes, élaborées à partir d'ingrédients locaux soigneusement sélectionnés, dont la célèbre bière blonde non filtrée et non pasteurisée, forte en caractère. Les bières peuvent être récupérées à la ferme ou livrées à domicile (dans un rayon de 25 km).

EARL des mirabelliers

Létricourt

L'EARL des Mirabelliers est une exploitation en polyculture-élevage gérée par Baptiste LESPAGNOL.

L'exploitation s'étend sur 110 ha, dont 60 ha sont dédiés à la culture de blé tendre, blé dur, orge, colza, tournesol, lentilles et moutarde. Elle valorise également 50 ha d'herbe pour l'élevage de 35 vaches allaitantes de race Limousine et 50 brebis de race Suffolk. En plus de l'élevage bovin et ovin, 400 poules pondeuses sont élevées en plein air.

La ferme propose une large gamme de produits transformés en vente directe : colis de viande de vaches bovines et d'agneaux, œufs en libre-service, farine de blé tendre et blé dur, moutarde. Nouveauté 2024 : les pâtes sèches aux œufs.

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/letricourt/ferme/earl-des-mirabelliers/665254>

GAEC de la Source

Bagneux

La ferme des frères Bastien est spécialisée dans l'élevage de vaches Hereford et Angus. Leur objectif est de produire moins, mais mieux, en respectant le bien-être animal et l'environnement. La ferme est labellisée Blanc-Bleu-Cœur par le ministère de l'Agriculture, garantissant une viande riche en Oméga 3, contrôlée régulièrement elle est reconnue pour ses bienfaits sur la santé.

Depuis 15 ans, la vente directe leur permet de proposer de la viande locale et de qualité. Un magasin de produits fermiers enrichit la gamme proposée aux clients. En janvier 2023, un distributeur automatique a été installé afin que les produits soient accessibles 24h/24 et tous les jours de la semaine. Sur le salon, les producteurs proposeront également des rillettes et d'autres produits transformés à la ferme.

www.myboeuf.fr

La Miellerie Poirot : Excellence Apicole Familiale

Vaxainville

Située à Vaxainville, en Lorraine, la Miellerie Poirot perpétue un savoir-faire familial alliant tradition et respect des abeilles. Avec ses 250 ruches, elle produit des miels variés et des créations artisanales : pains d'épices, nougats, caramiel, hydromel, bonbons et savons au miel.

Engagée dans les circuits courts, elle collabore avec des producteurs locaux afin de garantir des produits authentiques. Présente sur de nombreux marchés, elle partage sa passion pour une apiculture responsable et un terroir préservé.

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/vaxainville/ferme/ferme-eric-poirot/665937>

GAEC des Brimbelles : Tradition et Savoir-Faire Fromager

Migneville

Situé en Lorraine, le GAEC des Brimbelles incarne une agriculture familiale qui allie tradition et respect de l'environnement. Son troupeau de 100 vaches laitières est nourri exclusivement au foin séché en grange, garantissant un lait de haute qualité, idéal pour la fabrication de ses fromages bio au lait cru fermier.

L'exploitation propose une gamme de fromages aux saveurs uniques : aux fleurs, à l'ail des ours, à la tomate-basilic, ainsi que du munster.

Engagé dans une démarche durable, le GAEC des Brimbelles a mis en place une unité de méthanisation sur l'exploitation. L'énergie ainsi produite alimente la fromagerie, permettant une transformation du lait plus respectueuse de l'environnement.

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/migneville/ferme/ferme-des-brimbelles/640461>

Les Jadinettes

Mandres aux 4 Tours

Sandrine et Frédéric, sont agriculteurs à Mandres aux 4 Tours au cœur du Parc Naturel Régional de Lorraine. Garante d'une agriculture respectueuse de l'environnement, leur exploitation céréalière est certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE). Les Jadinettes sont les pâtes fermières élaborées à partir des blés cultivés sur leur ferme. Le processus de fabrication avec un séchage lent et à basse température permet de préserver les qualités gustatives et nutritionnelles des pâtes. La gamme est variée avec des pâtes natures, semi-complètes et des pâtes aux saveurs originales (curry, cèpes...). Les formes sont multiples : coquillettes, fusilli, penne ou encore mafaldine.



Leurs pâtes fermières sont distribuées auprès de magasins de producteurs, d'épiceries, de boutiques de produits locaux. Une offre est également dédiée à la restauration hors domicile et plus particulièrement les cuisines centrales, les cantines des collèges / lycées, les crèches et les traiteurs.

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/mandres-aux-quatre-tours/ferme/earl-jadinot/629959>

Bar des vins de Lorraine

Portés par l'esprit de solidarité et de passion des vigneron, les vins de Lorraine se dressent côtes à côtes depuis des années, unis par un terroir exceptionnel. Situé entre Alsace, Bourgogne et Champagne, ce plus petit vignoble de France s'étend sur des terres argilo-calcaires et bénéficie d'une longue tradition viticole. Avec quatre indications géographiques – l'IGP Côtes de Meuse, l'AOC Moselle, l'IGP Lorraine pour les vins mousseux et l'AOC Côtes de Toul – les vins lorrains, qu'ils soient blancs, gris, rosés ou rouges, surprennent par leur fraîcheur, leur légèreté aromatique et leur grande qualité.

Les vins gris, emblématiques de l'AOC Côtes de Toul, sont issus d'un assemblage unique de gamay, pinot noir, pinot meunier, aubin et auxerrois, offrant un vin élégant et fruité.

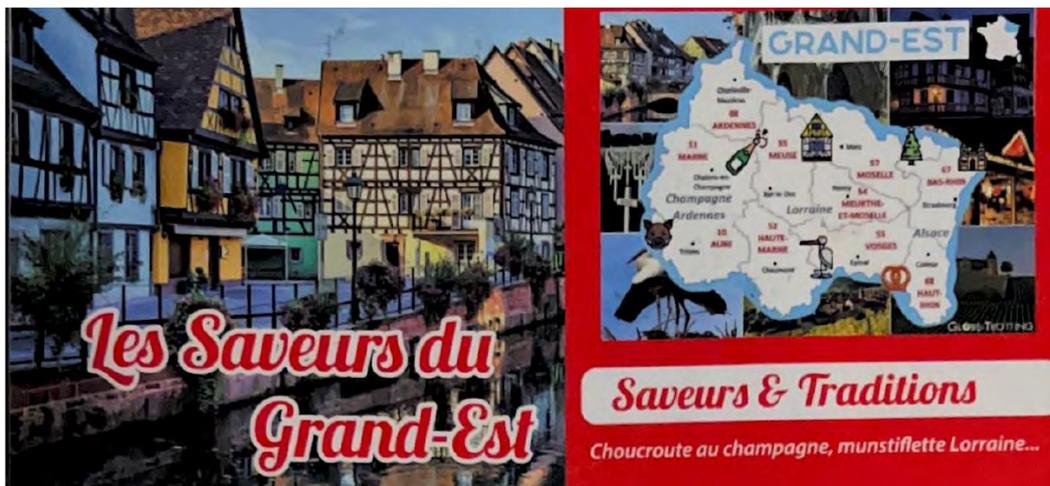
Ces vins gastronomiques se dégustent à toutes les étapes du repas et s'accordent parfaitement avec de nombreux mets.



Les restaurants régalent les gourmands

Un restaurant aux Saveurs du Grand Est (Hall 7.1 A 027) plonge les convives dans un cadre chaleureux et les régale avec une gastronomie traditionnelle généreuse. Tous les plats proposés ont les parfums de la région Grand Est

La famille ROOSE propose son produit phare: la traditionnelle choucroute d'Alsace, présentée dans diverses recettes. Pour régaler les petits et grands, des munstiflettes, des jarrets, du foie gras à la bergamote et les fameuses bières Météor ou Brasseurs de Lorraine seront à déguster toute la journée. Toujours dans le traditionnel, le chef proposera de la charcuterie des Ardennes et des poissons de Lorraine. Impossible de repartir sans déguster une part de chaource AOP et munster lorrain AOP, deux fromages sous Appellation d'origine protégée ou sans succomber à la tarte aux mirabelles, aux myrtilles, ou la crème brûlée à la mirabelle.



Didier Villemin des Saveurs d'Ardennes propose une gamme de poelées qui fleurissent bon le terroir. Découvrez ses plats typiques et copieux !

Charcutier salaisonier de tradition, Didier est ambassadeur du jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes en Indication géographique protégée (IGP).

Le boudin de Rethel sera également cuisiné ainsi que la fameuse cacasse à cul nu, plat emblématique et identitaire des Ardennes qui était mijoté longuement au coin des fourneaux de nos grand-mères.

(Hall 7.1 C 013)



Focus sur les exposants du Grand Est

Les petits nouveaux

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

MAISON MALTESE



Chez Maison Maltese le café est unique car il est cultivé et torréfié en Alsace et est naturellement sans caféine, alliant plaisir et bien-être tout en soutenant une agriculture locale et durable. Maison Maltese propose le café d'orge, issu de grains cultivés dans la région, torréfiés avec soin pour offrir des arômes intenses et riches en saveurs. Pierre GAULMIN propose une dégustation gratuite de cafés d'orge, appelés en alsacien malzkaffee. De plus, la collection gourmande avec des cafés de malt noisette, cannelle

ou chocolat. Pour plus d'informations : <https://maisonmaltese.fr> Hall 7.1 B 042

MARINETTE

Plongez dans l'univers exquis des biscuits bavards: les compagnons sucrés de vos plus beaux moments. Ces délices au goût envoûtant sont bien plus qu'une simple gourmandise : ils sont votre moyen d'expression ultime. **Fabriqués artisanalement en Lorraine** avec une bonne dose de passion et de savoir-faire, ils vous promettent une **dégustation inoubliable**. <https://marinette.eu/> Hall 7.1 F 071



ALSACE VANILLE



Cette entreprise met en lumière une sélection de produits soigneusement cultivés, récoltés et préparés pour offrir des saveurs intenses et authentiques par sa vanille bourbon de Madagascar (région SAVA), Découvrez un éventail d'épices de qualité exceptionnelle, comme le poivre sauvage de Madagascar, les gousses de vanille, le caviar de graines de vanille, la poudre de vanille et l'extrait de vanille liquide. Ces produits sont idéaux pour les amateurs de gastronomie en quête de nouvelles expériences culinaires. Plus d'informations sur <https://www.alsacevanille.fr> Hall 7.1 A 046

SARL Vosges Bocaux

Vosg'Bocaux c'est l'envie de partager le goût des produits locaux. Spécialisé dans la transformation des produits frais régionaux dans le laboratoire est situé à Vagny dans les Vosges. Amandine proposera notamment des pâtes maison associée à une sauce au munster AOP... <https://www.vosgbocaux.com/> Hall 7.1 C 034



Willam DEFLIN

Les produits de charcuterie et spécialités du terroir n'ont pas de secret pour William Deflin, traiteur en Meurthe-et-Moselle. Il associera avec délicatesse les saveurs inégalables et inégalées de la viande soigneusement préparée dans la tradition de nos terroirs. Le plus difficile sera de choisir entre pâtés lorrains, tourtes, fumés, saucisses <https://www.boucherie-william-deflin.fr> Hall 7.1 E 081

Les chiffres clés des filières agricoles en Grand Est

Le Grand Est compte 40 660 exploitations agricoles, c'est-à-dire 8% des exploitations agricoles françaises.

Quelques 10% de ces entreprises (4 120 exploitations) sont certifiées agricultures biologique, contre 12% en France.

La viticulture représente 35% des exploitations agricoles suivies de la polycultures ou polycultures élevage.

En termes de surfaces agricoles utiles, le Grand Est est la 3ème région française, 52% de son territoire sont occupés par l'agriculture et l'agro-alimentaire. Ceci représente plus de 3 millions d'hectares, dont 31% de prairies et 1,6% de vignes.

L'excédent commercial extérieur du secteur agricole est en Grand Est de 5,5 milliards d'euros. 18 % des exportations du Grand Est sont d'origine agricole et représentent 11,1 milliards d'euros en 2019, sans compter les produits dérivés (biomasse, cosmétiques, etc.)



Les chiffres clés en production végétale :

Le Grand Est excelle en productions végétales et se distingue notamment par la production de cultures spécialisées.

Les grandes cultures sont très largement présentes, grâce à un terroir adapté, de nombreux débouchés industriels locaux et mais aussi tournés vers l'export.

- ✓ Le Grand Est est une grande région productrice d'orge pour le secteur brassicole avec un débouché local pour du malt.
- ✓ La luzerne pour la déshydratation est très présente, avec 75% de la production nationale cultivée et transformée en Grand Est
- ✓ En légumineuses, la région est pionnière en pois protéagineux et lentille.
- ✓ 36% du tabac est produit en Grand Est
- ✓ Le chanvre (60%) est bien développé, grâce à la Chanvrière dans l'Aube qui collecte et transforme la production
- ✓ Forte de son outil industriel, la région se place au deuxième rang national pour la culture de betterave sucrière.
- ✓ Ce second rang est également atteint pour le blé tendre et le colza (respectivement 16% de la production nationale).

Les fruits, légumes et cultures spécialisées sont une richesse pour la région

- ✓ Le Grand Est se place en première position nationale en production de cerises et griottes (33%), en mirabelles (89%) avec une IGP Mirabelle de Lorraine, en quetsches (89%) et au second rang en prunes et framboises.
- ✓ Le terroir se prête également à la production de légumes, le Grand Est excelle en choux à choucroute avec 76% de la production nationale (également sous IGP en Alsace), et en céleri rave (23%), et se place au second rang national en carottes (20%)
- ✓ La région est également une vitrine en matière de production de houblon, 58% du houblon français est cultivé en Grand Est



Les chiffres clés de l'élevage :

Le Grand Est compte 11 900 exploitations à dominante élevage ou mixte élevage soit environ 1 exploitation sur 2 (hors exploitations viticoles). Ce secteur est en baisse (-33,1% d'exploitations à spécialisation animale entre 2010 et 2020 ; -35,5% des exploitations dites « mixtes » sur cette même période)

L'activité de polyculture-élevage occupe environ 51 % de la SAU du Grand Est
La SAU des exploitations polyculture —élevage représente en moyenne 154 ha

En termes de production nationale, le Grand Est représente :

- ✓ 10% de la viande bovine
- ✓ 7% de la viande ovine
- ✓ 3% de la viande porcine
- ✓ 5% de la production de volailles
- ✓ 6% des œufs
- ✓ 10% du lait dont 11% du lait bio

Ces fermes détiennent plus de 82% des surfaces en herbe du Grand Est soit 744 000 ha de surfaces en herbe

Sur les 1 848 exploitations de polyculture-élevage concernées par la transmission de leur entreprise dans les trois prochaines années, (chef d'exploitation âgé de plus de 60 ans), seulement 44% avaient identifié un repreneur en 2020.

Les chiffres clés de l'agro alimentaire :

Le Grand Est compte 1799 établissements agro-alimentaires. La région est la sixième employant le plus de salariés dans l'agroalimentaire soit 33 118 emplois dont :

- ✓ 34% en boissons
- ✓ 66% en alimentaire :
- ✓ 12% en produits laitiers
- ✓ 10% en viande
- ✓ 12% en transformation des céréales (farines, boulangerie, pâtes)

L'agro-alimentaire représente 18% du chiffre d'affaires manufacturier régional.
Les entreprises du Grand Est représentent 10,6 % des établissements agro-alimentaires français, 40,4 % en transformation de boissons et 7,5 % en transformation de viandes.

Les circuits courts et les produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Les circuits courts

Une commune sur deux avec une exploitation en circuit-court avec une omniprésence de la vente directe même si d'autres modes de commercialisation existent et progressent. 19 % des exploitations commercialise en en circuit court. (Source DRAAF Grand Est)

Les signes de qualité

Ils sont une garantie sur l'origine géographique et/ou le mode de production

19 000 exploitations valorisant leur production en agriculture biologique, label rouge, appellation d'origine contrôlée/protégée, indication géographique protégée ou spécialité traditionnelle garantie.

Le taux d'exploitations engagées dans ces signes a significativement progressé au cours de la dernière décennie, porté par le développement de l'agriculture biologique. Source DRAAF Grand Est.

- ✓ 60 produits sous SIQO en Grand Est hors AB . (Produits laitiers, carnés, fruits et légumes, vin et spiritueux, produits sucrés)
- ✓ 233 402 832 € chiffres d'affaires générés par les SIQO toutes filières confondues (hors vins et hors AB)
- ✓ 25 462 nombre d'acteurs de la production agricole habilités à produire sous SIQO - Source Data SIQO

La France compte 51 appellations d'origine protégée (AOP) laitières, dont :

- ✓ 46 fromages AOP
- ✓ 3 beurres AOP
- ✓ 2 crèmes AOP
- ✓ 12 IGP (11 fromages et une crème).

En Grand Est nous avons 8 produits laitiers sous SIQO :

- ✓ 5 fromages de vache AOP
- ✓ 1 fromage de vache IGP
- ✓ 1 crème fraîche fluide Label rouge et 1 IGP) . Source INAO

Les vins mousseux lorrains ont désormais leur IGP . L'IGP "Lorraine" est "réservée aux vins mousseux de qualité blancs, rosés et rouges produits au nord-est du territoire français, dans les départements de Meurthe-et-Moselle, Meuse et Moselle.

L'agriculture Biologique du Grand Est :

Environ 229 122 hectares sont cultivés en agriculture biologique (8% de la surface agricole)
Ce qui représente 4 120 fermes (10% des fermes du Grand Est)

Objectifs du Plan Bio Régional 2023-2027 :

- ✓ 315 à 330 000 ha (soit 11% de la SAU régionale)
- ✓ 5 600 à 5 700 fermes (soit 14% des fermes du Grand Est)
- ✓ Un taux de déconversion inférieur à 5%
- ✓ Une augmentation de la part de production bio régionale valorisée en local

Les filières Bio sont marquées par une baisse globale des consommations au niveau national depuis 2022, accompagnée par une augmentation des arrêts des systèmes bio estimés à 3,5% pour 2024 (dont environ 50% de retours en conventionnel et 28% d'arrêts d'activité agricole)
Un chiffre légèrement en dessous du niveau national

Les chiffres clés de la filière Vin :

La production :

- ✓ 3,67 millions d'hectolitres produits dans le Grand Est en 2022
- ✓ Près de 20 000 déclarants de récolte : 16 200 en Champagne-Ardenne et 3 156 en Alsace, 41 en Lorraine
- ✓ 1/3 des exploitants agricoles
- ✓ 45 000 emplois directs et 171 000 saisonniers
- ✓ 49 546 ha de vignes : 34 200 ha en Champagne, 15 530 en Alsace et 212 ha en Lorraine
- ✓ 11,1% du vignoble français en AOC



La transformation :

- ✓ 58 AOC / AOP : Alsace Grands Crus (dont 51 AOP Alsace Grands Crus suivies d'un nom de lieux-dits), Vin d'Alsace, Crémant d'Alsace, Champagne, Rosé des Riceys, Côteaux Champenois, Côtes de Toul et Moselle,.
- ✓ 4 IGP : Côtes de Meuse, Lorraine, Côteaux de Coiffy, Haute-Marne
- ✓ 423 millions de bouteilles commercialisées en 2023 pour un chiffre d'affaires de plus de 6,9 Md€ avec une mise en bouteille exclusive sur les territoires Champagne et Alsace pour les AOP concernées
- ✓ 10 IG/AOC spiritueux

Les chiffres clés de la filière forêt-bois Grand Est :

La forêt et sa production (données IGN 2025)

Un taux de boisement moyen de 34 % inégal selon les départements qui sont plus ou moins boisés :

- ✓ 50% dans les Vosges,
- ✓ 22% dans la Marne (source : IGN, 2025).

Le Grand-Est est la seule région où la forêt publique est majoritaire avec 55 % (contre 25% au niveau national). Les 2/3 des forêts publiques sont des forêts communales.

Près de 2 millions d'hectares de forêt de production (12 % du niveau national — 4ème région française)

Les massifs forestiers les plus boisés sont ceux des Vosges, des Ardennes et de l'Argonne.

L'accroissement naturel de la forêt est de 12,4 millions de m³/an pour les 2/3 en feuillus (dont 42 % pour les seuls chênes et hêtre).

Le prélèvement total s'élève à 9,5 millions de m³/an (2ème région française, et 1ère pour la récolte de hêtre) dont 7,1 millions commercialisés comprenant 40 % de bois d'œuvre

Le bois d'œuvre est constitué de grumes destinées au sciage, déroulage, tranchage et autres usages "nobles" du bois. Il est tiré de la partie la plus grosse et la mieux conformée de l'arbre (Source : AGRESTE, 2024).

Du fait des changements climatiques, la mortalité est en hausse et atteint 2,5 millions de m³/an.

59 % de la surface forestière du Grand-Est est certifiée PEFC (1ère région de France ; 34 % au niveau national), 379 entreprises certifiées PEFC (chiffres PEFC GE au 31/12/2022)

La transformation (sources FIBOIS)

Les principaux débouchés du bois :

- ✓ scieries et productions de sciages,

- ✓ constructions bois (40 %),
 - ✓ industrie lourde (30 %),
 - ✓ bois énergie (30 %) (données 2022).
- Emergence de la chimie du bois.

Total des secteurs de la filière forêt-bois :

11 milliards d'euros de chiffre d'affaires produits par 8 920 entreprises pour 47 340 salariés (hors entreprises unipersonnelles estimées à environ 5 000), dont :

- ✓ 41 % en Lorraine
- ✓ 38 % en Alsace
- ✓ 21 % en Champagne-Ardenne

(et représente 12 % des effectifs de la filière bois en France).

14 % des emplois sont dans les domaines de la gestion ou de l'exploitation forestière (données 1er trimestre 2023).



Plus de 300 entreprises dans l'industrie du sciage :

15 % des scieries françaises et 16 % de la production française avec près de 1,3 millions de m³ toutes essences confondues (4ème région française productrice de sciages ; 1ère en sciages de feuillus).

Quelques grandes entreprises de 1ère transformation et de valorisation du bois : Siat Braun, Klenk, Unilin, Egger

Les chiffres clés de la bioéconomie :

On compte 201 acteurs de la bioéconomie en Grand Est :

- ✓ 119 entreprises,
- ✓ 33 acteurs recherche et transfert,
- ✓ 19 acteurs de l'enseignement et de la formation, et
- ✓ 18 réseaux et organisations économiques

123 acteurs sur les 201 présents en Grand Est travaillent à la valorisation non alimentaire des agroressources

6 plateformes de bioraffineries en Grand Est

- ✓ 137 startups et entreprises innovantes de la bioéconomie en Grand Est en 2024 dont
- ✓ 22 % dédiées à l'agriculture durable
- ✓ 35 % dédiées à l'alimentation durable
- ✓ 43 % dédiées aux valorisations non alimentaires des agroressources (10 % matériaux biosourcés, 12 % bioénergies, 21 % chimie du végétal).
- ✓ 39 ont été créées sur cette même année
- ✓

On recense 122 600 salariés de la Bioéconomie soit 8% des emplois du Grand Est
150 évènements d'acculturation par an (conférences, visites, animations, etc.) organisées par les acteurs pour les acteurs et le grand public.



¹ Source Portail de la Bioéconomie en Grand Est, janvier 2025

¹ Source L'emploi dans la Bioéconomie en Grand Est, OREF, Octobre 2024

Informations pratiques :

Stand Grand Est : Hall 7.1 Allée A n°003 et 019



IMPLANTATION



Annexe : Liste des exposants Grand Est au SIA

N° stand	SOCIETE	ADRESS E	CP	VILLE	RESP. DU STAND	DOMAIN E D'ACTIVITE	Tel	Mail
C 067	SCEV VIGNOBLE ROLLIN	41 Grande Rue	10340	BRAGELOGNE-BEAUVOIR	Eric BRAUX	Champagne	06 84 84 67 09	champagnerollin@gmail.com
C 075	CHAMPAGNE GREMILLET	1 rue des Envers de Valeines	10110	BALNOT SUR LAIGNES	Anne GREMILLET	Fabrication de vins effervescents	06 19 57 40 14	info@champagnegremillet.fr
D 075	Aube en Champagne Attractivité	34, Quai Dampierre	10000	TROYES	Vanessa SERIEIS		06 61 54 26 71	vanessa.serieis@aube.chambagri.fr
D 004	CHAMPAGNE CHARLES HESTON - COOPERATIVE DES SIX COTEAUX	20 route de Thil	51220	VILLERS FRANQUEUX	Arnaud SAUPIQUE	Elaboration de vins de Champagne	680040548 - 03.26.03.08.78	direction@coop6coteaux.fr
F 003	APICULTURE CHAMBRO N	12 ruelle du Gué	51330	GIVRY EN ARGONNE	Virginie CHAMBRO N	Apiculture	0689375450 -06 87 11 36 83	apiculturechambbron@orange.fr
E 004	ASINERIE DE PES VITIS	LES SABLIS D'HUTOIS	51140	PROUILLY	Valérie MATHIS	Produits	06 20 66 67 41	asineriedepesvitis@gmail.com
F 009	EARL DURDON DUMONT (Champagne Marina D)	9 rue Fontaine Gillain	51700	VANDIERES	Marina DURDON	Viticulture	06 84 61 41 74	contact@champagne-marina-d.com
F 033	SAS VITICOLE DU DOMAINE DU COSSON - CHAMPAGNE	13 route de Damery	51500	SERMIERS	Christian LACUISE	Production et vente de champagne	06 09 21 00 97	lacuisse.christian@wanadoo.fr/commercial-champagne-lacuisse@orange.fr

	NE LACUISSE FRERES							
E 00 28	BRASSERIE MADAME NATURE (ORGEMONT)	10 rue de l'Hôtel Dieu	5160 0	SOMMEPY TAHURE	Baptiste DEVOS	Productio n de bières artisanales	06 35 17 19 75	baptistedevos@gmail.com
F 013	CONSEIL DEPARTEMENTAL DE LA MARNE	2. bis rue de Jessaint CS3045 4	5103 8	CHALONS EN CHAMPAGNE	Emilie ENSMINGER		03 26 69 59 77	ensminger.emilie@marne.fr
E 00 3	CHAMPAGNE CROCHET ET FILLES	2 rue Camille Robert	5170 0	MAREUIL LE PORT	Marie Laure CROCHET	Viticulture	06 70 61 39 73	champagne-crochet@hotmail.fr
F 027	BRASSERIE MASCLAUX	15 rue du Général De Gaulle	5122 0	BERMERICOURT	Valéry MASCLAUX	Brasserie	06 11 79 07 54	brasserie@t625.fr / valery_masclaux@hotmail.com
B 013	CONSEIL DEPARTEMENTAL HAUTE MARNE	1 rue du Commandant Hugueny - CS 62127	520 00	CHAUMONT	Valentin LAURENT	Collectivité territoriale	03 25 32 88 12	valentin.laurent@haute-marne.fr
A 034	Brasserie Ardennaise de Haybes	2 Quai du Docteur Adolphe Hamaide	0817 0	HAYBES	Julien DEJENTE	Micro brasserie et gîtes	06 80 78 74 17	juliendejente@gmail.com
B 027	EURL VIOT - BRASSERIE D'ARTHUR	9 promena de des Remparts	080 00	WARCQ	Jean Christophe VIOT	Brasserie artisanale	07 86 15 49 14	jc.viot@wanadoo.fr
B 037	BRASSERIE ARDWEN	20 avenue Roger Ponsart	084 30	LAUNOIS SUR VENCE	Charles Antoine CLABAUX	Brasserie	775282011 - 03243546 50	ca.clabaux@ardwen.fr
B 033	SARL CONTAL FARMER	1 rue du Château	082 20	BANOIGNE	Camille CONTAL	Agriculteurs / produits de la ferme	06 26 23 16 74	contact@groupe-contal.com

E 075	BAF / CHAMBRE D'AGRICUL TURE DE MEURTHE ET MOSELLE	5 rue de la Vologne	545 20	LAXOU	Nathalie HERME NT	Etablis sement consulaire	03 83 93 34 71	nathalie.herment@meurthe-et-moselle.chambagri.fr
E 072	EIRL Sophie Vergnat So Authentic	1 rue de la cour	547 60	LEYR	Sophie Vergnat	Savons et bougies	06 32 06 38 57	soauthentic@outlook.com
F 071	MARINETTE SARL	136 Boulevard de Finlande	543 40	POMPEY	Cyrielle	Biscuiterie	06 47 12 68 25	cyrielle@marinette.eu
E 071	O MARIBELLE	44 rue André David	5417 0	OCHEY	Mia VALENT IN	Arboricult ure / transform ation glacière	06 29 60 17 40	contact@omaribelle.fr
E 067	VOSGIEN MICHEL	24 rue St Vincent	5411 3	BULLIGNY	Michel VOSGIE N	Artisan - viticulteur	06 81 00 66 96	michel.vosgien0991@orange.fr
E 067	VOSGIEN FABRICE	9 rue Houdeva ux	5411 3	BULLIGNY	Fabrice VOSGIE N	Viticulture	06 33 19 27 62	fabrice.vosgien@wanadoo.fr
F 067	BRASSERIE DES PAPILLES	45 rue de la Chapelle	5411 0	ANTHELUPT	Katy KLEIN	Fabricatio n de bières	06 66 71 81 96	brasseurs2papilles@gmail.com
D 067	LES BRASSEURS DE LORRAINE	3 rue du Bois le Prêtre	547 00	PONT A MOUSSON	Regis BOUILL ON	Brasserie artisanale	03 83 80 02 64	regis.bouillon@brasseurs-lorraine.com
F 075	VEGAFRUIT - LES FOUS DE TERROIRS (avec PIGGY et Maison de la Mirabelle)	60/62 rue Charles Courtois	5421 0	SAINT NICOLAS DE PORT	Katarina DEE	Produits régionaux		-
F 075	THE PIGGY BREWING COMPANY	40 Avenue du Gard	544 60	LIVERDUN	Katarina DEE	Produits régionaux		-

F 075	MAISON DE LA MIRABELLE	16 rue du Capitaine Durand	542 90	ROZELIEUR ES	Katarina DEE	Produits régionaux		-
E 06 8	AUX PORTES D'OR	8 chemin de Chapion	5417 0	MONT L'ETROIT	Frédéric PAUL CAVALI ER	Confiserie	06 24 15 58 04	-
E 081	BOUCHERIE WILLIAM DEFLIN	8 Place du Général Leclerc	5416 0	PULLIGNY	William DEFLIN	Boucherie	06 74 25 62 68	boucherie.deflin@outlook.fr
D 067	MADELEINE S DE LIVERDUN	4 place de la Gare	544 60	LIVERDUN	Eric LAMAZ E	Madeleine s	06 47 74 44 24	ericlamaze@orange.fr / e.lamaze@madeleines-liverdun.fr
D 013 + DO 27	MOSELLE ATTRACTIV ITE (2 stands)	2/4 rue du Pont Moreau	570 00	METZ	Juliette CANY	Agence d'attractivi té de la Moselle	03 87 37 57 44	juliette.cany@moselle-attractivite.fr
B 00 4	EARL FERME DES PTISANES (camionnett e)	5 Chemin du Pâquis	5519 0	MENIL-LA- HORGNE	Thomas VAUTHI ER	Agriculteu r bio, producteu r de plantes aromatiqu es et médicinal es	06.81.26.3 2.39	tomvauthier@hotmail.com
D 00 3	MADELEINE S de Commercy Mme Josette Grosjean							-
B 00 3	CONSEIL DEPARTEM ENTAL DE LA MEUSE	Place Pierre François Gossin	5501 2	BAR LE DUC	Emman uelle DUCHE SNE		03 55 25 01 42	emmanuelle.duchesne@meuse.fr
C 027	CONFISERI E DES HAUTES VOSGES	3074 Route de Gérardm er	882 30	PLAINFAING	Bertran d STEFFA NN / Pascal GEORG E	Confiserie artisanale	03 29 50 44 56	bertrand@cdhv.fr

C 034	SAS VOSG' BOCAUX (pas face VT)	9 rue du Général de Gaulle	8812 0	VAGNEY	Amandi ne PERRIN	Produits du terroir	06 32 09 08 77	vosg.bocaux@gmail.com
E 027	JOLIVAL - LE VOSGIEN GOURMET	ZA le Rain Brice	885 30	LE THOLY	Sarah AUBERT	Charcuteri e et fumés	06 45 50 78 30	direction@le-vosgien-gourmet.fr
D 028	BRASSERIE MARIE THERESE - SAS DU PAS DE L'ÂNE	583 chemin du Pas de l'Ane	882 00	REMIREMO NT	Antoine CLAUD EL	Fabricatio n de bières	07 71 20 92 03	contact@brasserie-marie-therese.fr
E 033	Les Vergers des Avolets	7 route de Lépange	883 60	Rupt sur Moselle	Bruno VINCEN T	Bluets des Vosges	06.85.67. 06.76	bruno.vincent@hotmail.fr
D 033	FROMAGER IE DE L'ERMITAGE	718 rue de la Division Leclerc	8814 0	BULGNEVIL LE	Clément ine CONRE AU	Produits laitiers	03 29 09 14 33	assistante.marketing@ermitage.net
E 023	CHAMBRE D'AGRICUL TURE DES VOSGES	17 rue André Vitu	880 26	EPINAL Cédex	Romain CHARL ES	Etablisse ment consulaire	03 29 29 23 23	romain.charles@vosges.chambagri.fr
E 013	CONSEIL DEPARTEM ENTAL DES VOSGES DICOM	8 rue de la préfectur e	880 00	EPINAL	Magali SICX		06 15 53 31 51	msicx@vosges.fr
B 057	BOEHLI SAS	14 rue des Genêts	6711 0	GUNDERSH OFFEN	Joanne ADOLFF	Agroalime ntaire / productio n de bretzels apéritives	03 88 07 33 14	marketing@boehli.fr
A 062	EARL GUETH Jean- Claude	1 Brunma ttweg	684 20	GUEBERSC HWIHR	Ralph BIECHY	Viticulture	06 08 26 43 34 - 06 16 40 14 67	cave@vin-alsace-gueth.com
B 038	DISTILLERIE MEYER	18 rue Saint Gilles	672 20	HOHWART H	Arnaud MEYER	Artisan distillateur	03 88 85 61 44	direction@distillieriemeyer.fr

B 04 5	DOMAINE PIERRE ADAM	8 rue du Lt Louis Mourier	6877 0	AMMERSCH WIHR	Rémy ADAM	Viticulture	06083459 68 - 03897823 07	info@domaine-adam.com
B 04 6	MAISON ALSACIENN E DE BISCUITERI E	7 rue Emile Schwoer er	680 00	COLMAR	Laurenc e WOLF	Biscuiterie	03 89 21 85 10	l.wolf@mabiscuiterie.com - info@mabiscuiterie.com
C 057	AU MARCHE DE RIQUEWIHR	40 rue du Général De Gaulle	683 40	RIQUEWIHR	Jean- Marie MARY	Produits du terroir	06 81 95 96 96	marynoelle@free.fr
B 04 9	LE PIC - MAISON DE LA CHOUCRO UTE	1 rue Lehen	6721 0	MEISTRATZ HEIM	Sébastien MULLER	Transform ation de légumes dont choucrou te	03 88 69 42 97	lamaisondelachoucroute@lepic.fr
B 042	MAISON MALTESE	4 Impasse Godar	673 50	Niedermode rn	Pierre Gaulmin	Café	06 70 14 00 83	contact@maisonmaltese.fr
C 04 5	BRASSERIE METEOR SAS	6 rue du Général Lebocq	6727 0	HOCHFELD EN	Sébastien DUBAN	Brasseur	03 88 02 22 22	sebastien.duban@brasserie-meteor.fr
B 057	Alsace Tradition	7B route de Paris	6711 7	ITTENHEIM	Victor BERNA RD	Produits régionaux	07 70 39 15 45	victor.alsacetraditions@gmail.com
A 05 0	REUNI RHUMS	1 rue du Général Rapp	674 50	Mundolshei m	Jérémy CHARL ETTE	Producteu r de rhum arrangé	06 92 51 15 04	reunirhums@gmail.com
A 04 6	Siffert Frech Affineurs 5 jours (CAA)	Hub Business 2 - Aéroport de Saint Exupéry 905 rue d'Espagn e	6912 4	Colombier- Saugnieu	Angèle CHEYNI S	Produits laitiers	06 81 74 79 91	angele.cheynis@sodiaal.fr
	ALSACE VANILLE ET EPICES SAS 4 jours	20 rue d'Alsace	683 20	Grussenhei m	Thomas WEIXLE R	Produits régionaux	07 81 42 47 45	info@alsacevanille.fr

C 041	SARL BIERES ARTZNER - BRASSERIE PERLE (à côté de l'Alsacien)	10 Place de l'Abattoir	672 00	STRASBOU RG	Christia n ARTZNE R	Fabricatio n de bières	06 89 84 30 41	artznerch@gmail.com
C 037	L'Alsacien Réseau - L'Alsacien	11 bis rue de Cotte	7501 2	PARIS	JH Strubel - O METZ	Restaurati on	06.88.66.7 9.10 - 06.37.49.1 6.68	jh.strubel@lalsacien.com
C 013	AUX SAVEURS D'ARDENNE S	ZAC du Grand Ban	080 00	LA FRANCHEVI LLE	Didier VILLEMI N	Charcuteri e, salaison, produits régionaux	03 24 57 63 99	didier.villemin@saveursdardennes.com
D 007	Vins Lorrains Terroir Grand Est (conventions individuelles avec les 3 ODG)	5 rue de la Vologne	545 20	LAXOU	Amandi ne RIVIERE	Produits de terroirs	06 12 14 77 77	ariviere@terroirsgrandest.fr
D 00 9	STAND Dégustation SIQO (Alsace Qualité)	2 rue de Rome	673 00	SCHILTIGHE IM	Marion PETIN	Dégustati on	03 88 19 16 78	marion.petin@alsace-qualite.com
A 00 3 - A 019	Prestige							-
A 027	SAS ELR - OURS NOIR (restaurant)	22 Bis rue Saint Luglien	6219 0	LILLERS	Loona ROSSE	Restaurati on	06 11 26 05 21	morel.loona@hotmail.fr

Contacts Presse :



Chambre d'Agriculture du Grand Est
Sandrine Vallin
P. 06 07 35 15 81
sandrine.vallin@grandest.chambagri.fr



Région Grand Est
Yannick Kusy
P. 07 88 20 85 88
yannick.kusy@grandest.fr
presse@grandest.fr