



# Dossier de presse

2025

## SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2025 61<sup>ème</sup> édition : Entre terre d'élevage et alimentation durable



La Région  
**Grand Est**



**ADT**  
ALSACE  
DESTINATION  
TOURISME

  
**CHAMBRE  
D'AGRICULTURE**  
ALSACE



CHAMBRES  
D'AGRICULTURE  
GRAND EST

SALON  
INTERNATIONAL  
DE L'AGRI  
CULTURE



22 FÉV. →  
2 MARS

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES



NOUS Y SERONS !  
ET VOUS ?

#SIA2025

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## ÉVEILLEZ VOS SENS EN GRAND EST

Le Salon International de l'Agriculture ouvrira 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 évènement festif et inoubliable.

L'espace Grand Est se situe dans le pavillon des Produits & Saveurs de France (Hall 7.1 Allée A n°3) avec environ 1 500 m<sup>2</sup> de surface d'exposition pour accueillir les visiteurs dans ce voyage à destination des spécialités et des produits de notre région, riche en diversité et en saveurs. Plus d'une cinquantaine de stands et 120 producteurs représentés pendant 9 jours de festivités dans une ambiance conviviale et didactique.

Toutes les filières de production sont présentes, de la viticulture, aux brasseurs, aux producteurs de jus de fruits, les apiculteurs, les paysans glaciers, les fromagers, les safraniers, les producteurs de douceurs sucrées et salées, les charcutiers... et même des cosmétiques fabriqués en local ! Sans oublier le restaurant Saveurs du Grand Est qui mettra en musique les spécialités du terroir de la Région, pour le plus grand bonheur des visiteurs.

### LE GRAND EST DANS TOUS LES SENS !

Pour la 1<sup>ère</sup> fois dans le pavillon des Régions, Chambre d'agriculture Grand Est et Région invitent les visiteurs à vivre une expérience unique et inédite mettant en exergue tous les sens. Un parcours sensoriel permettra de découvrir la Vie des éleveurs du Grand Est à travers des bornes du toucher et de l'ouïe ainsi qu'une expo photos. Une expérience immersive **Dans le Noir** sera proposée avec un voyage sensoriel pour déguster les produits du Grand Est dans l'obscurité. Cette dégustation permet d'apprécier la richesse des saveurs et de remettre en question la perception habituelle. Guidée par une personne en situation de handicap, cette inclusion est un moyen de créer un véritable éveil des sens et une prise de conscience de notre perception du monde (notamment organoleptique). De plus, l'agriculture et les spécialités seront mises à l'honneur :

- un pôle gastronomique accueillant des ateliers culinaires avec des chefs de la région,
- une shooting-box dédiée à Bienvenue à la Ferme (avec des séjours et un repas Dans le Noir à Strasbourg à gagner),
- un forum ouvert pour accueillir les animations avec les lycées agricoles et les temps forts sur l'Agriculture de demain.

L'inauguration régionale aura lieu le **mardi 25 février à 19h30** suivie de la visite du président de Région aux producteurs, d'animations musicales et gustatives.

**Découvrez de belles saveurs et éveillez tous vos sens en Grand Est !**

### Contact Presse

Chambre d'agriculture Grand Est  
Sandrine Vallin  
sandrine.vallin@grandest.chambagri.fr – 06 07 35 15 81  
www.grandest.chambres-agriculture.fr

La Région  
**Grand Est**



# 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 :

**Filet de truite fumée aux lentilles vertes - crème au raifort**  
**Suprême de poulet jaune à la moutarde - choucroute LE PIC et jus à la bière METEOR**  
**Bredele de Noël - Butter Bredele et Schwowe Bredele - Spritz Bredele**  
**Poêlée de pomme NATTI à la vanille et Baba à la cannelle au café du malt - noisette**



### 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.

Parmi les produits que vous allez découvrir, il y a un emblème alsacien : la Choucroute d'Alsace IGP. Issue de choux cultivés et transformés en Alsace, elle est fermentée naturellement, simplement avec du sel. Son IGP garantit son origine et le savoir-faire unique de ses producteurs, qui lui confèrent une texture croquante et une belle fraîcheur, relevée d'une pointe d'acidité. Trop souvent confondue avec la choucroute garnie, plat accompagné de charcuterie, la choucroute est avant tout un légume aux multiples vertus, déclinable selon son imagination.





### 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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 le samedi 22 février, 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 palier 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 le 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 prend 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 : Hannovre 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'EPLEFPA 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 BTSA Sciences et technologies des aliments et deux élèves de BTSA Technico Commercial ou Viticulture Oenologie seront à la manoeuvre.

Le campus Les Sillons de Haute Alsace, plus grand établissement d'enseignement agricole du Grand Est, participe depuis plusieurs années au SIA avec la mise à l'honneur de différentes formations.

Accueillant près de 2000 apprenants, fort de 4 centres d'enseignement et 3 exploitations à vocation pédagogique, il dispense des formations dans les domaines de la production animale et végétale, aménagement paysager, gestion des milieux naturels, métiers du végétal, laboratoire et industrie agroalimentaire, commerce, viticulture et œnologie, sans oublier la voie générale et technologique.

En 2025, Les Sillons de Haute Alsace seront présents au SIA au travers des événements suivants :

- Animations « Accords mets-vins » dimanche 23 février par des étudiants en BTS Bioqualim au lycée du Pflixbourg, BTS Technico-Commercial Vins, Bières et Spiritueux et BTS Viticulture-Oenologie au lycée de Rouffach, sur les stands de la Région Grand Est et celui du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt. A l'instar des animations proposées depuis 2023, les accords présentés et savamment préparés en amont par nos apprenants, confectionnées à partir de produits issus de nos exploitations pédagogiques Les Jardins du Pflixbourg et la Ferme de la Judenmatt, se marieront parfaitement avec les vins du Domaine de l'École. Afin de valoriser les terroirs et territoires alsaciens mis à l'honneur à Osaka, dans le cadre de l'Exposition Universelle 2025, où les vins d'Alsace seront invités d'honneur, nos étudiants ont tenu à s'associer à l'événement en apportant quelques touches et saveurs japonisantes aux mets préparés, que sauront sublimer nos vins.
- Concours de Jugement d'Animaux par les Jeunes : Clara Rein, élève en 1ère STAV au lycée de Rouffach, participera au trophée du meilleur pointeur de race bovine Prim'Holstein après avoir été sélectionnée en octobre dernier à la finale qui s'est tenue lors de la Foire Simon & Jude à Habsheim.
- Concours Jeunes Jurés des Pratiques Agroécologiques : la classe de Terminale Bac pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole du CFAA sera accueillie à la Maison des Chambres d'Agriculture à Paris où, aux côtés de professionnels, il sera question d'agroforesterie et de prairies fleuries, deux thématiques sur lesquelles un travail de recherche est mené et dont découlent des conseils de bonnes pratiques agricoles écologiques. C'est au SIA que la journée de nos apprentis trouvera ensuite son point d'orgue avec les résultats du concours des pratiques agroécologiques, catégorie prairies et parcours, un prix remporté par la CFAA depuis 2023.
- Concours des Jeunes professionnels du Vin : Lucas Wach, étudiant en 2e année de BTS Viticulture-Oenologie et Célestin Grumier en 2e année de BTS Technico-Commercial Vins, Bière et Spiritueux au lycée de Rouffach, auront la chance de mettre en pratique leurs aptitudes à la dégustation des vins dans le cadre de ce prestigieux concours
- Concours Général Agricole : le 22 février, les étudiants en 2e année de BTS Technico-Commercial Vins, Bière et Spiritueux au lycée de Rouffach participeront à l'attribution de médailles aux vins d'Alsace.



**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.

# 15 EXPOSANTS ALSACIENS !

## Il y en aura pour tous les goûts !

Cette année, 15 exposants dont 3 nouveaux participent au SIA 2025, retrouvez-les dans le Hall 7.1 des Produits et Saveurs de France, espace Grand Est !



### UN DUO : SIFFERT-FRECH AFFINEURS & ALSACE VANILLE ET EPICES !

Sieffert-Frech partage à nouveau un stand mais cette fois-ci avec Alsace Vanille et Epices, une entreprise fondée par un jeune couple Franco-Malgache, qui fera ses débuts cette année.

#### SIFFERT-FRECH AFFINEURS

Sieffert-Frech Affineurs est née de la volonté de promouvoir et de protéger le terroir alsacien. Depuis 1924, Sieffert-Frech Affineurs, perpétue l'art de l'affinage. En tant que dernier affineur du Bas-Rhin, l'entreprise est un véritable gardien des traditions locales. Sur leur stand, une sélection de leurs spécialités, dont le célèbre munster au lait cru ou pasteurisé, ainsi qu'une gamme variée de tommes et tomnettes Nouveauté à ne pas manquer : le Fleuri de Rosheim, une pâte pressée non cuite au lait de vache, délicatement recouverte d'un mélange de fleurs. Ce fromage symbolise leur créativité et savoir-faire alsacien. Plus d'informations sur <https://www.professionfromager.com>



#### ALSACE VANILLE ET EPICES SAS

Envie de découvrir des produits d'exception issus du savoir-faire artisanal et de terres lointaines ? Alsace Vanille fait partie des nouveaux cette année, elle est spécialiste des épices et vanilles de qualité supérieure. Cette entreprise met en lumière une sélection de produits soigneusement cultivés, récoltés et préparés pour offrir des saveurs intenses et authentiques. Alsace Vanille se distingue par sa vanille bourbon de Madagascar, provenant de la région SAVA, un terroir réputé pour son climat idéal et ses pratiques agricoles méticuleuses. Chaque gousse parfumée, est le fruit d'un travail exigeant, allant de la pollinisation manuelle des fleurs à un séchage minutieux. Le stand propose 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>



#### NOTRE DEUXIÈME DUO : BRASSERIE ARTISANALE PERLE & L'ALSACIEN RÉSEAU

La brasserie Perle partage cette année un stand avec l'Alsacien réseau, un restaurant flammekueche au monde.

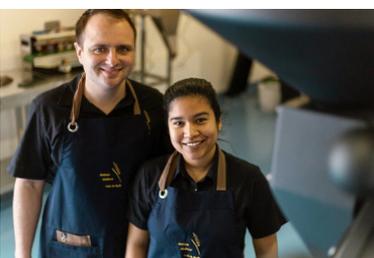
#### BRASSERIE ARTISANALE PERLE

La brasserie Perle, a été fondée en 1882 par l'arrière arrière grand-père de Christian Artzner, actuel gérant. Maître brasseur, il relance la marque en 2009. Elle produit une gamme variée de bières artisanales, avec entre autres : Perle Pils, Perle IPA, Perle dans les Vignes. Vous pourrez retrouver sur leur stand, les Bières Perle en pression et en bouteille à emporter ! Plus d'informations sur <https://www.biere-perle.com> et sur la page Facebook : Bière Perle.



#### L'ALSACIEN-BAR À FLAMMEKUECHE

L'Alsacien, c'est bien plus qu'un restaurant, c'est un voyage au cœur des saveurs traditionnelles de l'Alsace. Répartis dans plusieurs grandes villes comme Paris, Lyon, Nantes et Dijon, ces établissements réinventent les classiques alsaciens dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Le plat emblématique ? Les flammekueches, préparées avec des ingrédients authentiques et cuites à la perfection pour une expérience gustative inoubliable. Les mots "convivialité", "authenticité", et "partage" sont les piliers de l'expérience L'Alsacien. L'Alsacien est là pour donner vie à un espace permettant de recréer l'ambiance chaleureuse d'un repas alsacien. Plus d'informations sur <https://lalsacien.com> ou sur leur page Facebook : Restaurantlalsacien



#### MAISON MALTESE-TORRÉFACTEUR ENGAGÉ

Torréfacteur artisanal alsacien, Maison Maltese révolutionne le monde du café. Dans cette maison de torréfaction engagée on savoure le plaisir du bon café avec le café d'orge, une alternative locale et naturellement sans caféine. Maison Maltese propose une solution authentique aux dommages causés par le café sur notre santé et notre environnement. Idéal pour allier plaisir et bien-être tout en soutenant une agriculture locale et durable, le café d'orge est issu de grains d'orge cultivés en Alsace, torréfiés avec soin pour offrir des arômes intenses et riches en saveurs. Au stand de Maison Maltese, profitez d'une dégustation gratuite de cafés d'orge, appelés en alsacien malzkaffee ! Pour plus d'informations : <https://maisonmaltese.fr> ou sur leur page Facebook : Maison Maltese

# Des exposants fidèles !



## AU MARCHÉ DE RIQUEWIHR, LE MEILLEUR DE L'ALSACE

Le public retrouvera Au marché de Riquewihr. Tenu par Jean Marie Mary, spécialiste des produits régionaux alsaciens, il propose depuis 1985 des spécialités alsaciennes et produits du terroir. Implanté à Colmar, Riquewihr, Kaysersberg, Eguisheim, Strasbourg et Ribeauvillé, le Marché de Riquewihr est présent depuis plus de 20 ans au Salon International de l'Agriculture. Au menu, du foie gras d'Alsace, des plats cuisinés traditionnels, des charcuteries, des fromages et petite restauration. Sans oublier la dégustation de bretzels à peine sortis du four !

Le Marché de Riquewihr innove ! Plus d'informations sur : <https://www.marche-de-riquewihr.com/fr> et sur la page Facebook : Au Marché de Riquewihr.



## LA MAISON ALSACIENNE DE BISCUITERIE

La Maison Alsacienne de Biscuiterie s'emploie depuis sa fondation en 1996 à préserver et à faire connaître le patrimoine unique de la gastronomie biscuitière d'Alsace. Grâce à la haute qualité et la fraîcheur irrécusable des ingrédients qu'elle sélectionne pour ses recettes, tous ses biscuits épatent le palais tout en révélant l'incroyable richesse du terroir de notre belle région. Présente depuis plus de 20 ans au salon, elle fera découvrir les fameux Bredele - biscuits et petits gâteaux alsaciens, les Pains d'épices alsaciens confectionnés à l'ancienne, le Beerawecka et bien sûr le Kougelhopf. Plus d'informations sur <https://www.maison-alsacienne-biscuiterie.com/fr> et sur la page Facebook : Maison Alsacienne de Biscuiterie.



## LE DOMAINE PIERRE ADAM

Le Domaine Pierre Adam situé à Ammerschwihr est une jeune entreprise familiale créée par la famille Adam après la fin de la Seconde Guerre mondiale. La famille Adam a toujours eu à cœur de faire perdurer la tradition familiale avec la volonté d'offrir des produits de qualité. Vigneron indépendants, ils cultivent, vinifient, embouteillent et commercialisent eux-mêmes leurs vins. Si l'envie de faire découvrir au plus grand nombre les vins d'Alsace est restée intacte, ils ont développé l'entreprise familiale en y ajoutant un aspect œnotouristique et accueillent chaque jour des visiteurs pour faire découvrir leur exploitation. Pour plus d'informations : [www.domaine-adam.com](http://www.domaine-adam.com) et sur la page Facebook : Domaine Pierre Adam.



## BIÈRES METEOR S'GILT

Brasserie familiale et indépendante depuis 1640 ! Forte d'une histoire de près de 4 siècles, la Brasserie Meteor est le plus ancien site brassicole de France, au cœur de l'Alsace. Depuis 8 générations, la famille HAAG se bat tous les jours aux côtés de ses 200 salariés pour défendre l'indépendance de la Brasserie Meteor. Cette indépendance nous permet de brasser des bières de caractère, de maintenir nos emplois ici en France, d'agir pour l'environnement et de partager avec les amateurs la passion de notre métier. Venez découvrir leurs nouveautés sur leur stand dont la nouvelle bière sans alcool METEOR IPA 0,0% !

Plus d'informations sur [www.brasserie-meteor.fr](http://www.brasserie-meteor.fr) et sur la page instagram @brassieriemeteor



## DISTILLERIE MEYER'S

Entreprise familiale créée en 1958 à Saint-Pierre-Bois/Hohwarth. Depuis trois générations, les Meyer œuvrent pour proposer des produits qualitatifs jusqu'à devenir aujourd'hui la distillerie la plus primée de France au Concours Général Agricole de Paris, avec à ce jour plus de 200 médailles, principalement d'or. La distillerie Meyer's propose plus de trente variétés d'eaux-de-vie. On retrouve également les liqueurs classiques. Dans les années 2000, Jean-Claude Meyer, « 2<sup>ème</sup> génération », se lance dans une grande aventure, les whiskys Meyer's. Cette idée a tout d'abord créé la surprise et fait l'effet d'une bombe ! Le pari est pourtant réussi, ses whiskys sont reconnus à plusieurs reprises dans la Bible du whisky de Jim Murray avec, notamment, une note de 90 sur 100 en 2017. Toujours avec le même esprit innovant et de recherche continue de perfection, Arnaud Meyer « 3<sup>ème</sup> génération » a élargi la gamme et présente de nouveaux spiritueux, les apéritifs Meyer'S : pastis 100% alsacien, l'Alsaquina et le gin alsacien... Plus d'informations sur <https://distilleriemeyer.fr> et sur la page Facebook : Distillerie MEYER.



## BOEHLI, BRETZELS D'ALSACE

### Boehli, le goût de l'authenticité

Depuis 90 ans, Boehli met à l'honneur son savoir-faire traditionnel pour proposer des produits de qualité qui ravissent les papilles. Découvrez notre gamme savoureuse : des sticks, des bretzels d'Alsace, ainsi que des rondzels aux graines de pavot et de sésame. Pour varier les plaisirs, nous avons créé des mini bretzels aux saveurs originales : italienne, aioli et mexicaine. Chaque bouchée est une invitation au voyage, tout en restant fidèle à l'authenticité. Basée en Alsace, à Gundershoffen, notre PME, forte de 90 collaborateurs passionnés, continue de se développer tout en préservant ses valeurs familiales.

Grâce à La Fabrique à BRETZELS, notre espace de visite, le grand public peut découvrir les coulisses de notre production. Au Salon de l'Agriculture, venez vous régaler sur notre stand... mais pas uniquement. Notre chapelure de bretzels sera également sublimée lors des ateliers culinaires animés par des chefs ! Plus d'informations sur [www.boehli.fr](http://www.boehli.fr)



## RHUM MÉTISS

Lancé depuis 2016 à la Réunion la marque de rhums arrangés artisanaux Rhums Métiss a développé une activité de fabrication à Strasbourg pour se rapprocher de sa clientèle. L'entreprise ne fait que se développer en recherchant de nouvelles saveurs et en créant de nouveaux produits avec un concept unique. Afin de garantir des produits frais et de qualité, la fabrication est réalisée à partir de produits locaux et de saison. Des rhums arrangés, des punches ou encore des fabrications originales comme le vinaigre. Médaillés chaque année au Concours Général Agricole depuis la création de l'entreprise, ils feront découvrir au public leur passion. Produits insolites: crème de Rhum Chocolat, punch Fraise Framboise ou vinaigre avec des fruits frais. Dégustation gratuite. Plus d'informations sur <https://www.rhum-metiss.com> et sur la page Facebook : Rhum Métiss



## DOMAINE GUETH-VINS D'ALSACE BIO

Le domaine GUETH de Guebenschwihr est présent au SIA (Alsace allée A stand 62) pour transmettre la passion aux visiteurs et faire découvrir nos vins bio avec la touche féminine de Muriel, fière de perpétuer, porter haut et partager le métier de vigneron indépendant au féminin.

Après 7 générations de vignerons en Alsace, depuis 1996 Muriel accompagne la vigne sur son chemin vers le vin. Femme de vin engagée depuis longtemps dans une démarche de respect du sol, de la flore et de la faune, car sa conviction est qu'une terre saine permet de produire de bons vins avec des personnalités uniques. Des vins frais, élégants, avec de belles minéralités qui révèlent les terroirs de grès et de calcaire de Guebenschwihr. Le domaine familial de 8 hectares propose des vins blancs secs et rouges fruités mais aussi des blancs demi secs ou doux : des vins de cépages, Pinot Auxerrois, Riesling, Pinot gris, Gewurztraminer, Crémant, Pinot noir et aussi d'assemblages uniques et gastronomiques. Le nom de famille « GUETH » est l'équivalent alsacien de « GUT » en allemand et « GOOD » en anglais : cela ne s'invente pas ! Des vins d'Alsace tout naturellement « BONS » signés Muriel GUETH. Plus d'informations : [www.vin-alsace-gueth.com](http://www.vin-alsace-gueth.com)



## LE PIC – MAISON ALSACIENNE DE GASTRONOMIE

Au sein de la Maison LE PIC Maison Alsacienne de Gastronomie, entreprise familiale depuis 5 générations, les Muller et leurs aïeux travaillent le chou et transforment aujourd'hui plusieurs milliers de tonnes de choucroute par an, en alliant tradition et modernité. Au travers de notre marque LE PIC, nous déclinons la Choucroute d'Alsace IGP dans une large variété de recettes et de conditionnements originaux ainsi que d'autres légumes gourmands (navets, choux rouge, lentilles, potée légumes, asperges). Depuis 10 ans nous faisons également visiter nos ateliers de la Maison de la Choucroute – LE PIC sur réservation. Retrouvez-nous au Salon International de l'Agriculture pour déguster et acheter nos produits phares comme notre pasta chouc' ou encore notre confit de choucroute mais également découvrir nos sandwiches alsaciens à la choucroute.

Vous pouvez également vous faire livrer directement chez vous en commandant sur notre e-boutique [www.lamaisondelachoucroute.fr](http://www.lamaisondelachoucroute.fr)



## ALSACE TRADITIONS : L'ARTISANAT ALSACIEN AU CŒUR DU SALON DE L'AGRICULTURE

En 2025, Alsace Traditions est fier de participer au prestigieux Salon de l'Agriculture à Paris, un rendez-vous incontournable pour célébrer l'authenticité et l'excellence des produits du terroir français. Fidèle à ses valeurs d'artisanat et d'innovation, Alsace tradition met en avant l'héritage culinaire alsacien à travers nos créations uniques et gourmandes. **Nouveautés en vedette : Le Bar à Bababoum et Hopla Sangria**

**Le Bar à Bababoum** : ce concept innovant réinvente la dégustation de nos célèbres babas alsaciens, en proposant une expérience interactive et festive.

- Une gamme variée : Découvrez une sélection de babas imbibés de sirops arrangés au rhum coco, banane flambée, Ananas ou vanille.
- Un esprit convivial : Notre stand sera un véritable lieu de rencontre, où chaque visiteur pourra composer son propre baba selon ses envies.

**Hopla Sangria** : Une sangria artisanale conçue et fabriquée en Alsace avec une touche de créativité. A consommer au verre ou en bouteille.

- Saveurs uniques : Une boisson festive mêlant fruits frais, épices douces et une base de vin soigneusement sélectionnée.
- Ambiance estivale : Idéal pour partager des moments de convivialité, Hopla Sangria incarne l'esprit festif et chaleureux d'Alsace.

# UN SOUTIEN DES PARTENAIRES sans faille !



## CHAMBRE D'AGRICULTURE ALSACE

La Chambre d'agriculture Alsace, est un organisme consulaire ayant pour but de conseiller et faciliter l'implantation, le développement et la pérennité d'exploitations agricoles. Bien que leur histoire débute en 1840, c'est par la loi du 3 janvier 1924 que les Chambres d'agriculture telles que nous les connaissons aujourd'hui existent. Elles sont définies par la loi comme des établissements publics. Leurs services sont à vocation de conseil et d'accompagnement (services payants ou non payants). La Chambre d'agriculture Alsace, composée de 68 élus et 180 salariés, a pour mission d'améliorer en permanence la qualité de son conseil et fait évoluer ses services pour répondre aux besoins des agriculteurs. Ses conseillers experts, répartis sur l'ensemble du territoire alsacien, les accompagnent avec compétence, réactivité, proximité et ce, en toute indépendance.

La Chambre d'agriculture Alsace accompagne également les agriculteurs souhaitant créer ou développer une activité de transformation ou de vente en circuits courts de produits fermiers, à titre individuel ou en groupe. Elle propose différentes prestations, adaptables selon les besoins :

- créer ou développer une activité de transformation à la ferme,
- créer ou développer une activité de vente,
- mettre en place son plan de maîtrise sanitaire,
- réaliser une étude de marché,
- bénéficier des formations spécifiques tout au long de la carrière de l'agriculteur.

Plus de 70 agriculteurs sont accompagnés chaque année par les équipes Circuits courts et Montagne, ainsi que le réseau Bienvenue à la Ferme. La Chambre d'agriculture Alsace propose également, chaque année, plusieurs sessions de formation sur la transformation ou la vente.

## La Chambre d'agriculture Alsace au SIA

Fort de son expérience, elle accompagne chaque année les exposants alsaciens au Salon International de l'Agriculture, à la fois à travers les démarches techniques, organisationnelles, logistiques, mais aussi dans la représentation et valorisation de leurs entreprises à travers une stratégie de communication. Elle fait porter les couleurs de l'Alsace à travers de nombreuses animations culinaires, folkloriques et de découvertes.

## CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

### Les meilleurs produits à la loupe

Des alsaciens et des produits régionaux défendront la qualité et le savoir-faire de notre terroir lors de différentes épreuves du Concours Général Agricole.

En 2024, 40 producteurs ont été médaillés sur 179 produits, dont 78 en or, 78 en argent et 23 en bronze.

Les médailles sont réparties entre 117 vins, 36 eaux de vie, spiritueux et punches, 5 confitures, 6 produits laitiers et 15 bières charcuteries et autres produits.

En quelques chiffres 2025 :

Vins : 408 échantillons pour la présélection à Colmar. Le cépage le plus représenté est toujours le Riesling.

Eaux de vie : 34 échantillons inscrits pour la finale à Paris.

Autres produits : 167 échantillons inscrits par 27 candidats, avec une belle participation au niveau des produits laitiers, des charcuteries.

Suite à une année d'expérimentation, le concours sur la choucroute est officiellement déployé. La dégustation se tiendra le mardi 25 février avec plusieurs producteurs de choucroute alsaciens participant à ce concours et avec des jurés professionnels présents lors de la dégustation.

Les horaires et les résultats des différents concours sont disponibles sur [www.concours-general-agricole.fr](http://www.concours-general-agricole.fr)





## Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA)

Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace est la ressource officielle des vins d'Alsace. On y retrouve une immersion complète dans l'univers des vins alsaciens. Voici tout ce qu'on peut retrouver :

**Présentation des vins d'Alsace** : Il y a les différents cépages emblématiques tels que le Riesling, le Gewurztraminer, le Pinot Gris, ou encore le Crémant d'Alsace. Chaque cépage est présenté avec ses spécificités, ses arômes et ses accords gastronomiques.

**Guides œnologiques** : Le site propose des informations pédagogiques sur les techniques de dégustation, les accords mets et vins et des conseils pour mieux comprendre et apprécier les vins d'Alsace.

**Oenotourisme** : Une section dédiée à l'exploration des vignobles alsaciens, avec des informations sur les routes des vins, les caves ouvertes au public, les événements viticoles et les expériences immersives à vivre dans la région.

**Actualités et événements** : On informe des dernières nouvelles du vignoble alsacien, des concours et des manifestations autour des vins.

**Recettes et accords mets-vins** : Le site propose des idées de recettes associées aux vins d'Alsace, afin de sublimer les repas grâce à des accords parfaits.

**Engagement durable** : On y retrouve les initiatives des vignerons alsaciens en faveur de la viticulture durable, notamment l'augmentation de vignobles bio et l'engagement pour la préservation de la biodiversité.

Nous avons ici une ressource incontournable pour les amateurs de vin, les curieux souhaitant en apprendre davantage sur l'Alsace, ou encore les voyageurs à la recherche d'expériences uniques dans cette région viticole réputée.

## collectivité européenne d'alsace

### Soutenir le monde agricole alsacien

Le monde agricole alsacien se réinvente sans cesse pour répondre aux exigences d'une société toujours plus soucieuse de l'environnement mais aussi en quête de confiance. À travers des politiques très volontaristes, la Collectivité européenne d'Alsace est un acteur de premier plan de cette transition pour une agriculture durable sur toute l'Alsace. La Collectivité européenne d'Alsace a noué des partenariats avec les organisations professionnelles avec lesquelles elle partage cet objectif pour développer des synergies dans leurs actions communes.

La CeA soutient également :

- des organisations qui portent des actions en faveur de l'élevage (soutien à la race vosgienne, production de munster fermier, diverses manifestations pour professionnels et grand public),
- des organisations qui œuvrent en faveur de l'agriculture biologique (Bio en Grand Est), en faveur des productions de fruits et légumes et leur commercialisation,
- la promotion des métiers en agriculture et la mise à disposition de main d'œuvre (service de remplacement),
- la promotion des produits agricoles du territoire, en soutenant l'association pour la promotion de la marque « Savourez l'Alsace ® et Savourez l'Alsace Produits du Terroir ® ».



### Celtic, l'eau minérale idéale, mettra son eau à disposition des visiteurs lors de l'animation

“Dans le noir”. Un don de la nature, au cœur du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, classé Réserve Mondiale de Biosphère par l'UNESCO. La Source : l'histoire de Celtic débuta lorsque les Romains, amateurs d'eaux thermales, vénèrent les vertus salvatrices des eaux de Niederbronn-les-Bains en les utilisant à des fins balnéaires et hygiéniques. Mais bien avant que les Romains ne reconnaissent ces eaux bienfaites, le buste d'une déesse celte, symbole de la fertilité, était déjà érigé à proximité de la source. Les Celtes étaient alors présents dans une large partie de l'Europe et étaient connus pour leurs rites d'adoration de la nature, notamment autour du thème de l'eau, symbole de la vie éternelle et lieu de purification. Aujourd'hui, Celtic est une « eau minérale naturelle » agréée par le Ministère de la Santé en raison de ses vertus thérapeutiques et reste une des très rares sources indépendantes. L'Eau minérale Celtic est une eau légèrement minéralisée, avec son taux de 50mg/l, elle peut être consommée régulièrement et sans contre-indication. Avec son taux de 0,0011g/l, qui est l'un des plus faibles d'Europe, Celtic est une eau pauvre en sodium. Cette eau minérale idéale est donc parfaitement indiquée dans le cadre d'une alimentation surveillée. Du fait de sa pureté et de ses nombreuses qualités, l'eau Celtic est particulièrement recommandée aux femmes enceintes et pour la préparation des biberons des nourrissons. Disponible également en pétillante, son CO2 est issu d'une source naturellement gazeuse dans la région allemande de l'Eifel, une des plus importantes ressources naturelles de gaz carbonique d'origine volcanique en Europe.



## Dossier de presse

2025

**SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE**  
Entre terre d'élevage et  
alimentation durable !

### Contacts Presse

Chambre d'agriculture Alsace  
Alicia Jacquier  
Responsable communication  
alicia.jacquier@alsace.chambagri.fr  
03 88 19 17 06 – 06 71 91 09 41



**CHAMBRE  
D'AGRICULTURE**  
ALSACE

**Chambre d'agriculture Alsace**

Espace Européen de l'entreprise  
2 rue de Rome - CS 30022 Schiltigheim  
67013 STRASBOURG Cedex  
communication@alsace.chambagri.fr

[alsace.chambres-agriculture.fr](http://alsace.chambres-agriculture.fr)