

**SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE**

**60<sup>e</sup> GO!**  
édition

**24 FÉV > 03 MARS**  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

OREILLETTE • 5 ANS • NORMANDE

**60<sup>e</sup> édition** SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 24 FÉVRIER > 3 MARS 2024

**Nous y serons!**  
> Pavillon 3

**60<sup>e</sup> édition** 24 FÉV > 03 MARS PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

© 2024 - Crédit photo: SIA24 - P. Perchat



## Le département des Ardennes au Salon International de l'Agriculture

L'édition 2024 du Salon international de l'Agriculture se **tiendra du 24 février au 3 mars** prochains à Paris Expo, Porte de Versailles.

Cette année encore, l'espace de la Région et des Chambres d'Agriculture du Grand-Est se situera dans le pavillon des Produits & Saveurs de France (Hall 3) et aura pour thématique centrale « **L'innovation au service de l'Alimentation Durable** ».



Plan arrêté au 25/07/2022, susceptible de modifications / Plan as at 2022/07/25, subject to modifications.

Salon	Thématique	Produits
1	Bovins, ovins, porcins, caprins	Cattle, goats, pigs, sheep
2.1	Chiens et chats	Dogs and cats
2.1	Artisanat et patrimoine rural de France - Produits de France	Crafts and rural heritage of France - French products
2.2	Cultures et fibres végétales - Jardin et potager	Crops and plant sectors - Garden and kitchen garden
3	Produits et saveurs de France	Products and savours of France
4	Services et métiers de l'agriculture AGRI & O AGRI RECRUTE Bois et forêt / Bois and wood Environnement et énergies / Environment and energy Mer et eau douce / Sea and freshwater fishing and breeding La ferme pédagogique du salon / Educational farm	
5.1	Produits et saveurs de France d'Outre-mer	Products and savours of overseas territories
5.2	Agricultures du monde et leurs produits Élevages du monde	World agriculture and their products World livestock
6	Équins, asins	Horses, donkeys
7.1	Produits et saveurs de France	Products and savours of France
7.2	Concours Général Agricole des Produits et Vins Concours Général Agricole produits and wines	



## L'espace Grand Est

Les producteurs du Grand Est se sont mobilisés pour faire de ce rendez-vous un évènement festif et responsable. L'espace Grand Est se situe dans le pavillon des Produits & Saveurs de France (Hall 3).

Pas moins de 1 250 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 une centaine de producteurs représentés pendant 9 jours de festivités dans une ambiance conviviale tout en étant responsable...

### → Les exposants ARDENNAIS :

- **ARDWEN à LAUNOIS SUR VENCE** - Bières artisanales produites dans les Ardennes ;
- **BRASSERIE D'ARTHUR à WARCQ** - Bières artisanales, limonade et soda ;
- **BRASSERIE ARDENNAISE de HAYBES** - Bières artisanales,
- **CONTAL FARMER** – Biscuits AB salés et sucrés, à garnir puis à croquer, à base de farines bio et sans gluten
- **SAVEURS D'ARDENNES**, l'espace de restauration.

Didier Villemin, charcutier salaisonier de tradition, proposera une sélection de spécialités ardennaises tout au long du SIA qui fleurent bon le terroir des Ardennes. Didier est ambassadeur du **jambon sec des Ardennes** et **noix de jambon sec des Ardennes** en **Indication Géographique Protégée (IGP)**. Le boudin blanc 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.

## Une journée dédiée au département des Ardennes



Chaque département du Grand Est bénéficie d'une journée dédiée à la mise en lumière de ses agriculteurs, producteurs et artisans qui innovent au quotidien, qui œuvrent en faveur du consommateur local et jouent un rôle dans la valorisation du territoire. La journée dédiée au département ardennais est fixée au vendredi 1er mars prochain.

C'est donc avec le soutien de deux territoires ardennais, **Destination Sud Ardennes** et le **Parc Naturel Régional**, que la Chambre d'Agriculture des

Ardennes mettra à l'honneur le territoire et quelques-uns de ses produits emblématiques au travers 3 espaces distincts :

### > **UN PÔLE GASTRONOMIQUE accueillant des ateliers culinaires**

- **Mélanie FREY, Cheffe pâtissière de la boutique Cinquante Nuances de pâtisseries**, championne de France du trophée du petit-déjeuner gourmand du terroir (section amateur), blogueuse culinaire, et unique membre ardennais de l'association des chefs cuisiniers des **Toques Françaises** cuisinera sur place des mets sucrés et salés de nos Ardennes
- **Christophe GUENARD, artisan boulanger de la boulangerie GUENARD**, mettra à l'honneur son célèbre "Pain des poilus" récemment servi à la table des chefs d'Etats à l'Elysée



### > **UN ESPACE DE PRESENTATION DU RESEAU**

2 producteurs ardennais labellisés **Bienvenue à la ferme** feront le déplacement pour promouvoir leurs productions :

- **Au Rucher du Marcassin** : Caroline et Thierry PORTEAU mettront leurs produits de la ruche à l'honneur ainsi que des sirops concoctés à base de leurs plantes aromatiques.
- **La Ferme de Mad'in** : Géraldine DESHURAUD fera pâler plus d'une ménagère avec ses confitures et fera la promotion de ses légumes secs BIO.

### > **UN ESPACE FORUM**

- **L'Office de Tourisme Destination Sud-Ardennes** présentera son nouveau service Escapades : des séjours et excursions clé en main ouverts aux

familles comme aux groupes, mêlant activités nature, bonnes tables, hébergements de qualité, patrimoine local, sites de mémoire...

- **Le Parc naturel régional des Ardennes** présentera les missions et les projets du territoire ainsi que la marque *Valeurs Parc*.
- **Les graines d'Emmy**, Emmy DURBECQ, productrice et adhérente à la marque *Valeurs Parc* se fera une joie de faire découvrir le fruit de son travail à savoir ses céréales, huiles, farines.

- **De 11h30 à 13h Temps fort au goût de malt**

Moment convivial de rencontres et d'échanges autour d'une filière d'excellence et symbole de terroir, **la bière ardennaise**. L'occasion de saluer les quelques brasseurs ardennais qui contribuent, chaque année, au rayonnement de nos Ardennes au SIA, du fait de leur présence en tant qu'exposant ou par les distinctions obtenues lors du Concours Général Agricole.

Comptant plus d'une douzaine de brasseries en activité sur son sol et plus d'une soixantaine de bières, les Ardennes sont également, tout comme ses voisins de Champagne, l'un des départements de France les plus producteurs d'orge, ingrédient indispensable pour la fabrication de bière. Production, transformation, commercialisation, la bière est une belle illustration d'une filière en circuit-court, véritable patrimoine culturel ardennais et surtout une véritable alliée de convivialité et d'attractivité !

*Une journée dédiée au département des Ardennes qui aura de quoi séduire le public par son territoire et ses richesses !*

## **Les ARDENNAIS en concours**

- **Concours vaches de race Charolaise** – *dimanche 25 février 2024 de 14h à 17h\**

OLYMPE et VAINQUEUR de l'EARL BARRE, LETANNE

REINE et UNE REINE de BARRE Dominique, LETANNE

- **Animal de Boucherie de race Blanc Bleu** – *jeudi 29 février 2024 de 11h30 à 13h30*

MADAMOISEL et NITRATE de l'EARL VITRANT, CHAUMONT PORCIEN

- **Concours Lycée**

- **SAINT LAURENT**

**Pour le Trophée international de l'enseignement agricole** : classe de 1<sup>ère</sup> CGEA (conduite et gestion de l'entreprise agricole) avec la vache OXANNA – *samedi 2 et dimanche 3 mars 2024*

**Pour la finale nationale de pointage équin** : Corentin DOSSEREAUX, en classe de seconde "productions agricoles" – *jeudi 29 février 2024 de 9h à 12h*

**Pour la finale nationale de pointage bovin lait** : Emeline Baudier en classe de terminale CGEA – *lundi 26 février 2024 de 9h à 9h30*

*\*Plannings arrêtés au 16/01/2024 susceptibles d'évoluer*

### ➤ **Concours produits**



Comme chaque année, des producteurs et artisans ardennais participeront aux concours produits du Concours Général Agricole.

**Pour l'édition 2024, ils seront au nombre de trois à concourir aux prestigieuses médailles.**

## Zoom sur...



L'Office de Tourisme intervient sur les territoires du **Pays rethémois** et de l'**Argonne Ardennaise**. Résolument rurale et gourmande, la Destination Sud-Ardenne 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-Ardenne - [destination@sudardennes.fr](mailto:destination@sudardennes.fr)

10 place Carnot - 08400 VOUZIERS - Tél. 03 24 71 97 57

28 rue Thiers - 08300 RETHEL - Tél. 09 54 82 84 22



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 de la Marque Valeurs Parc**

**Contact :** PNR des Ardennes - Sophie BRASSEUR – Animatrice « Valeurs Parc » - 03 24 42 90 57 - sophie.brasseur@parc-naturel-ardennes.fr

---



*Bienvenue à la ferme* est le premier réseau français de vente directe et d'accueil à la ferme.

Fédéré par les Chambres d'agriculture depuis 30 ans, il propose une offre diversifiée, regroupée en 2 thématiques - *Mangez fermier* et *Vivez fermier* - encadrée par une charte éthique et des cahiers des charges garantissant la qualité de cette offre. Les Marchés des Producteurs de Pays s'inscrivent également dans cette charte.

**Le département des Ardennes compte :**

- **25 fermes agréées, couvrant une grande partie du territoire et proposant différentes prestations** : vente directe de produits fermiers, restauration, goûter à la ferme, camping et accueil de camping-cars, gîtes à la ferme, chambre d'hôtes, ferme de découverte ou encore ferme pédagogique.
- **6 marchés labellisés *Marché de Producteurs de Pays* soit plus de 60 dates annuelles sur le territoire**

**Contact :** Chambre d'Agriculture des Ardennes - Enora LOUESDON, conseillère diversification - 03.24.36.64.46 - e.louesdon@ardennes.chambagri.fr

---



Contact Presse :

**Mathilde ROMAIN,**

Chambre d'Agriculture des Ardennes

Tél : 03.24.36.64.51 ou 06.32.31.93.54

m.romain@ardennes.chambagri.fr