



25 FÉVRIER - 4 MARS 2012
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES



Le salon 2012 et le Concours Général Agricole

www.salon-agriculture.com

Une manifestation officielle du
CENECA
centre national des expositions
& concours agricoles



un événement / an event by
comenPosium
The place to be



DOSSIER DE PRESSE DE LA **CONFÉRENCE**
jeudi 12 janvier 2012

Plan du salon



LÉGENDE

- 1 Grand Ring
- 2 Salle de Traite
- 3 Club d'Affaires International Club VIP
- 4 Accueil International / Professionnel
- 5 Service de Presse
- 6 Espaces Enfants
- 7 Départ Petit Train
Navettes gratuites
Point Info / Conciergerie
- 8 Consigne*
- 9 Animation 10 de conduite

- i Point info
- M Métro
- BUS Bus
- A Portes
- T Tramway
- REF RER

ELEVAGE ET SES FILIERES

Concours Général Agricole des Animaux	Pavillons 1 & 4
Elevage et ses filières : bovins, ovins, caprins, porcins, aviculture, basse-cour	Pavillon 1
Elevage et ses filières : Chevaux, ânes, poneys, chats, chiens, poissons, oiseaux	Pavillon 4
Tourisme rural, vert et équestre	Pavillon 4

NATURE ET VIE - CULTURES & FILIERES VEGETALES

Beauté et mode au naturel	Pavillon 2
Jardin et paysagisme	Pavillon 2

PRODUITS

Agricultures & délices du monde	Pavillon 3
Régions de France (métropole et Outre-mer)	Pavillons 7.1 & 7.2

SERVICES ET METIERS DE L'AGRICULTURE	Pavillon 3
--	------------

* alimentaire pour les achats réalisés dans les Pavillons 7.1 et 7.2

Sommaire

 Éditorial	p. 4
Juana Moreno, Directrice du Salon International de l'Agriculture	
 Le b.a.-ba du Salon International de l'Agriculture 2012	p. 5
 L'abécédaire du Salon International de l'Agriculture 2012	
• Pavillons 1 et 4 : L'élevage et ses filières de A à Z	p. 9
• Pavillon 2 : Nature et vie, Cultures et filières végétales de A à Z	p. 23
• Pavillon 3, 7.1 et 7.2 : Produits de A à Z	p. 28
• Pavillon 3 : Services et métiers de l'agriculture de A à Z	p. 35
 L'abécédaire du Concours Général Agricole	p. 44

Rencontre avec mon agriculture

*L*e Salon International de l'Agriculture fête en 2012 sa 49^e édition... Cette pérennité, associée à un prestige indéniable, lui confère le statut de référence absolue, en France et bien au-delà de nos frontières.

Une institution toujours fière de présenter, pendant 9 jours, à des centaines de milliers de visiteurs, toutes ces belles et prestigieuses races d'animaux à la génétique exemplaire. Toujours soucieuse d'expliquer et de faire découvrir le monde végétal et les produits du terroir – notamment ceux du Concours Général Agricole - à travers plus d'un millier d'exposants...

Mais aussi un millésime tourné vers l'humain puisqu'il propose de partir à la découverte des métiers de l'agriculture.

Qu'ils s'apprennent ou se transmettent, ils sont d'une diversité souvent insoupçonnée. Plus que jamais inscrit dans une dynamique de modernité, le monde agricole affiche des capacités d'évolution et d'adaptation hors normes. Et si le visage de l'agriculture ne cesse de se transformer, c'est avant tout le fait des professionnels qui lui donnent vie, jour après jour.

Le Pavillon 3 sera donc le centre névralgique des services, des métiers et de la formation agricole. C'est là que les visiteurs de cette nouvelle édition pourront tout apprendre sur les filières de l'agriculture et qui sait... se découvrir une vocation ou simplement trouver un nouveau métier!

Et pour ceux qui veulent un vrai regard de pros, nous avons créé, cette année le Parcours Métiers, emploi et formation.

Le Salon International de l'Agriculture c'est aussi une quantité de rendez-vous immanquables que chacun aime à retrouver au fil des Pavillons. En flânant ou avec un impératif horaire! Pour ces derniers, nous avons mis en place le Parcours Top Chrono ou comment profiter pleinement du Salon International de l'Agriculture en organisant sa visite pour ne rien manquer d'essentiel.

Et celui qu'il ne faut surtout pas manquer c'est le rendez-vous du cœur que le Salon International de l'Agriculture donne, chaque année, à tous les Français.

Juana Moreno
Directrice du Salon International de l'Agriculture

Le b.a.-ba du Salon International de l'Agriculture 2012

Infos pratiques

Du 25 février au 4 mars 2012.

Paris Porte de Versailles, Pavillons 1, 2, 3, 4 et 7.1 et 7.2



Horaires

Tous les jours de 9 h à 19 h sans interruption.

Nocturne le vendredi 2 mars jusqu'à 23 h
(entrée possible jusqu'à 22 h 30)

Tarifs

Plein : 12 €.

Enfant de 6 à 12 ans : 6 €.

Enfant de moins de 6 ans : gratuit.

Étudiant (sur présentation de la carte d'étudiant) : 6 €.

Personne à mobilité réduite et accompagnateur : 9 €.

Groupes entre 15 et 49 personnes : 10 €.

Groupes 50 personnes et plus : 9 €.

Spécial nocturne le vendredi 2 mars : 6 € (en vente à partir de 19 h).

Site internet

www.salon-agriculture.com

Pour toute demande d'information

Hotline au 01 49 20 45 13

(tous les jours du 6 décembre au 9 mars)

Hotmail : SIA_support@leni-france.com

Billets en prévente

• Groupes et CE, personnes à mobilité réduite

Service prévente de Comexposium - Tél. : 01 76 77 12 26
ou sur le site www.salon-agriculture.com jusqu'au
16 février 2012

• Individuels

Entrées en vente sur le site internet du salon
www.salon-agriculture.com et dans les points de vente habituels.



Organisation de voyages

- **ATI: agence officielle du Salon International de l'Agriculture**

Pour les hôtels, soirées, restaurants

Tél.: +33 (0) 1 40546400.

Mail: sia@atibooking.com

Web: www.atibooking.com

- **Tarifs préférentiels sur les billets SNCF**

Aller/retour sur le réseau Grandes lignes (hors Ile-de-France), valable jusqu'au 1^{er} mars 2012 Code offre spéciale: EV13.

Renseignements dans les gares, boutiques SNCF ou agences de voyage agréées ou par téléphone au 36 35 (0,34 €/minute) depuis la France et 33 (0) 892 35 35 35 depuis l'international.

- **Tarifs préférentiels sur les vols Air France et KLM Global Meetings**

Code à communiquer à la réservation: 14069AF

Plus d'informations sur www.airfranceklm-globalmeetings.com



Guides de visite

- **Guide à destination du grand public**

Disponible à toutes les entrées du salon, il contient l'ensemble des informations pratiques, des programmes d'animation et les plans du salon.

- **Guide spécial pour les professionnels**

Disponible au niveau de l'entrée visiteurs professionnels/ visiteurs internationaux (porte V) ainsi qu'au club d'affaires international. Ce guide comprend non seulement toutes les informations pratiques, mais surtout les programmes de tous les concours, ainsi que la liste des éleveurs et de leurs animaux présentés. Ce guide est en bilingue français/anglais.



Confort de visite

- 2 petits trains sillonnent le Parc des expositions et conduisent gratuitement les visiteurs de l'entrée principale (Porte A) aux entrées des Pavillons 2, 3, 4 et 7.1.
- Un accueil adapté pour les personnes à mobilité réduite:
 - Un point accueil spécifique dans l'allée centrale, près de la gare d'Orion
 - Des scooters électriques disponibles à la location
 - Des places réservées aux parkings C, F et R
 - Des rampes et ascenseurs pour accéder aux Pavillons
- Service spécial pour les visiteurs des Pavillons 7.1 et 7.2: une consigne leur permet de déposer leurs achats réalisés auprès des producteurs régionaux pour continuer leur visite tranquillement!
- Un vestiaire au sein du Pavillon 1, sous la mezzanine (Tarif: 2 € par objet, dans la limite des places disponibles)
- Des distributeurs de billets, en extérieur (Allée centrale, Porte A/Pavillon 1, Porte V / Pavillon 3, Porte A) et en intérieur (Entrée du Pavillon 7 - Groupama Banque et Pavillon 3, stand B65 - Crédit Agricole).



Sacs collectors

Disponibles en grand format (2 €) et modèle enfant (1,50 €), les sacs cabas de l'édition 2012, sont à l'image du salon donc... ils ne passeront pas inaperçus car les visiteurs vont adorer leur côté "peau de vache"! Indubitablement un "It bag" à se procurer à l'entrée des Pavillons et dans les allées.

Détente, Dégustation et Découverte... La formule 3D des enfants au Salon International de l'Agriculture

Détente... Le Salon met à disposition des enfants deux espaces de détente (placés sous la responsabilité des parents), comprenant une aire de jeux, une nurserie et une boutique Joué Club (pour l'espace situé Pavillon 1).

Dégustation... Chaque espace enfant sera aussi l'occasion de faire une pause gourmande : le sac petit format du salon 2012 se transformera en panier goûter, tous les jours à 10 h et à 16 h, avec, à l'intérieur, tout ce qu'il faut pour une pause goûter équilibrée (5 €).

Découverte... à travers le parcours thématique dédié aux enfants, disponible sur le site internet www.salon-agriculture.com pour préparer la visite avec l'aide des parents.

Avec les parcours thématiques, un Salon International de l'Agriculture "sur mesure" sur www.salon-agriculture.com

À compter de début janvier, sur le site internet du Salon, chaque visiteur pourra concocter son parcours personnalisé en fonction de son jour de venue et de ses centres d'intérêt. Il suffit pour cela de suivre les itinéraires proposés par les parcours thématiques...

NOUVEAUTÉ

• Top Chrono

Vous souhaitez profiter pleinement du Salon International de l'Agriculture, mais vous ne disposez que de 3 h ? Pas de souci... Faites confiance au Parcours Top Chrono, il vous indiquera comment organiser votre visite pour vous concentrer sur l'essentiel.

NOUVEAUTÉ

• Regard de Pros

Partez à la découverte des nombreuses professions liées à l'agriculture grâce au Parcours Métiers, Emploi et Formation. L'occasion de constater que le monde agricole cultive une diversité professionnelle souvent insoupçonnée.



Opération Zéro enfant perdu

"Un bracelet qui sert que si l'on s'en sert!"... Les parents avisés y pensent!

Équiper son (ses) enfant(s) d'un bracelet d'identification c'est un geste simple qui évite bien des pleurs et des peurs! Le Salon International de l'Agriculture met près de 100000 bracelets gratuitement à disposition à chaque entrée et sur tous les points infos. Ce n'est pas pour rien car... un bracelet d'identification ne sert que si l'on s'en sert!

Pour cela 4 étapes enfantines :

1. le demander à l'entrée ou aux points information.
 2. le marquer (nom et numéro de téléphone).
 3. l'attacher au poignet de l'enfant et enfin
 4. ne pas l'enfourer au fond d'une poche ou dans les méandres d'un sac!
- Cette année, les parents avisés pratiquent la technique du bracelet pour retrouver leur enfant sans encombre si, par mégarde, il se perd dans les allées très fréquentées du salon.

Et toujours les parcours...

• Pour les plus jeunes



Grâce au parcours de visite thématique spécialement conçu pour les enfants, le salon les invite chaque jour à participer à plus d'une centaine d'animations autour du goût, de l'alimentation, de la biodiversité, de l'environnement, des métiers, des formations... et de bien d'autres sujets encore. Quiz, jeux de piste et d'agilité, dégustations, ateliers, spectacles et saynètes... autant d'activités pour mettre en éveil leurs sens et leur créativité.

• Visite interactive

Créer, goûter, expérimenter, rencontrer... Chaque jour, de nombreux exposants organisent des animations sur leurs stands : quiz, dégustations, ateliers créatifs et d'initiation, démonstrations et cours de cuisine, défilés, musiques et danses folkloriques, conférences, projections de films, dédicaces... L'occasion de moments de partage avec les visiteurs autour de leur savoir-faire, des richesses de leur patrimoine et des moyens de les préserver.

• Bar et cave à vin

Ce parcours est dédié à tous les amateurs de vin et plus particulièrement à ceux qui souhaitent constituer une cave. Il entraîne les visiteurs à la découverte des terroirs viticoles et des spécialités régionales. Les exposants-producteurs les accompagnent dans la découverte de leurs vins, alcools et boissons non alcoolisées.

• Terroirs et signes de qualité

Un parcours privilégié dans l'univers riche et parfois complexe des labels et des certifications. Une visite "découverte", jalonnée de dégustations de produits se distinguant par leurs signes officiels de qualité et leurs caractéristiques identitaires : une région, un lieu, un savoir-faire reconnu, une qualité gustative.

• Produits médaillés au Concours Général Agricole

Année après année, le Concours Général Agricole s'impose comme la vitrine de l'excellence des productions agricoles françaises. Partir à leur découverte, c'est s'offrir un voyage gustatif incomparable au cœur des régions françaises. Le périple s'achève en beauté à la Boutique-restaurant du Concours Général Agricole, située à l'entrée du Pavillon 7.1.



• Saveurs nouvelles et insolites

Un parcours pour surprendre les papilles en partant à la découverte de produits étonnants ! Ou comment siroter un "Bloo tonic" avec quelques tranches de "Saucisson au camembert", goûter la "Rudipontaine", ou une "Terrine de Bulots", déguster un morceau de "Frais des Basques" ou encore, craquer pour des "Lauzes". Cette année encore, les surprises sont au coin de l'allée !

• Bienvenue à la ferme

Comme le prélude à une escapade gourmande dans les campagnes françaises, ce parcours vous emmène à la découverte du goût authentique des produits fermiers. Champêtre et savoureux !

L'élevage et ses filières
de A à Z**Ici, les animaux sont rois !**

Cette année, tout comme les années précédentes, les productions animales s'installent au cœur des Pavillons 1 et 4. Dans le premier, les visiteurs pourront apprécier, pendant toute la durée du salon, la présentation des animaux appartenant aux races bovines, la présentation du "village du cochon", le regroupement de la filière ovine, la présentation du schéma de sélection de l'espèce caprine et des espaces dédiés aux volailles, lapins et pigeons. Le Pavillon 1 accueillera également plusieurs groupes industriels du secteur agroalimentaire engagés aux côtés des filières agricoles.

Pour sa part, le Pavillon 4 présente, comme à l'accoutumée, la filière équine ainsi que le secteur "Animaux de compagnie". Grande nouveauté de la filière canine cette année: pour la première fois, le public pourra assister à toutes les étapes de la préparation des animaux en concours: mise en beauté, toilettage... Sans oublier le Village du tourisme vert, équestre et rural qui répondra à nouveau cette année aux envies de tous les visiteurs avides de séjours au contact de la nature.

**Une ambassadrice prénommée Valentine...**

La nouvelle star du Salon International de l'Agriculture 2012 se prénomme Valentine. Une ambassadrice riche de charmes et de talents. Une solide Gasconne de 7 ans qui vit à Soueich, en Haute-Garonne, au sein de l'élevage de Francis

Estadiou. Dès le début de l'année, les Français retrouveront son museau et ses superbes cornes en forme de lyre sur les affiches et programmes annonçant le salon.

Vache bien née, elle accumule depuis son plus jeune âge récompenses et distinctions: Prix de Championnat et Premier Prix des vaches jeunes au Concours National de la race Gasconne à Paris en 2008, Lauréate des Femelles jeunes aux concours régionaux de Boulogne-sur-Gesse (2007) et Saint-Gaudens (2008).

Sa mère, Primevère, porte le très enviable et officiel titre de "Mère à Taureau Élite" et appartient au top 40 des vaches de races Gasconnes. Son père, Relief, taureau agréé pour l'insémination animale (AIA) est considéré comme un des reproducteurs emblématiques de la dernière décennie.

Cette remarquable lignée, ces qualités hors pair traduisent la passion de son propriétaire pour la sélection et la génétique. À la tête d'un élevage de 60 Gasconnes adultes et de trois taureaux utilisés en monte naturelle, Francis Estadiou s'attache essentiellement à produire

des animaux parfaitement adaptés à la reproduction: génisse d'élevage et jeunes taureaux. Cette année, Francis fêtera ses 20 ans de présence au Salon International de l'Agriculture. Un chiffre qui traduit la constance, la persévérance, l'assiduité de cet ancien international de Rugby à XIII qui consacra ses primes de match à l'achat de ses premières vaches.

Ces fameuses Gasconnes dont on cherche en vain les éventuelles faiblesses tant elles semblent cultiver la perfection... Supportant toutes les conditions climatiques, capables d'évoluer sur les reliefs les plus difficiles, elles font preuve d'une faculté d'adaptation et d'une polyvalence hors norme. Dans les exploitations de plaine ou en alpage, la Gasconne cumule les atouts: d'une grande longévité, très productive et fertile, elle affiche également des coûts d'entretien réduits. Sa rusticité et sa résistance se traduisent également par une capacité à véler facilement et seule dans la plupart des cas. Chaque vache est capable de produire un veau par année; ceux-ci naissent avec une robe fauve qui tourne au gris vers l'âge de 3 à 4 mois.

Avec de tels états de service, rien d'étonnant à ce que la Gasconne s'implante bien au-delà de son territoire d'origine... En pure race ou en croisement, elle est aujourd'hui présente dans 74 départements français et s'est lancée à la conquête de nombreux pays aux milieux naturels très variés: Guyane, Espagne, Grande-Bretagne, Pays-Bas, République Tchèque, Chili ou encore Paraguay.

En France comme à l'international, la Gasconne a de l'avenir!

L'élevage en quelques chiffres**Pendant toute la durée du salon :**

- les bovins consomment 45 tonnes de foin, 122 tonnes de fourrage conservées par "ensilage", 4 tonnes d'aliments concentrés. Pour information, sachez qu'une vache laitière boit jusqu'à 100 litres d'eau quotidiennement.
- les porcins consomment 1 200 kg de plats préparés à partir d'aliments composés, distribués sous forme de granulés.
- les caprins consomment 880 kg de foin et 440 kg de céréales.

D'une manière globale, le coucher et le repas des animaux entraînent la manipulation de 230 tonnes de paille, 1 080 tonnes de tourbe, 100 tonnes de foin, 215 botes de copeaux et 280 tonnes de fumier.

A comme Aveyron



Dans la continuité des précédentes éditions du Salon International de l'Agriculture, la Chambre d'agriculture et le Conseil général d'Aveyron proposeront un espace consacré à leur département au sein du Pavillon 1.

Cette participation s'inscrit dans un souci de valorisation des atouts majeurs de l'Aveyron... Ses hommes d'abord, qui viendront témoigner de leur engagement et de leur savoir faire; ses produits ensuite, qui seront présentés à un large public; et ses territoires enfin, avec toutes leurs potentialités économiques et touristiques.

En 2012, le département a décidé de reconduire une animation culinaire baptisée "Savourez l'Aveyron... naturellement bon!" Des dégustations seront ainsi organisées régulièrement, avec la participation d'un éleveur et d'un chef cuisinier. Le premier communiquera au public tout l'engagement qu'il met dans l'acte de production et les règles qu'il

applique... Le second effectuera la démonstration de recettes simples permettant d'exprimer et de valoriser toutes les saveurs des produits aveyronnais.

Les visiteurs pourront également retrouver une animation déjà proposée par les jeunes agriculteurs l'année dernière: il s'agit d'une découverte ludique de l'agriculture aveyronnaise spécialement conçue pour un jeune public. À noter, au rang des autres événements programmés sur le stand; la "Journée de l'Aveyron", articulée autour de deux temps forts: le classement récent de trois vins aveyronnais en AOC et le retour sur l'identification "Fabriqué en Aveyron", lancée dans le cadre du salon en 2010.

B comme Bleu-Blanc-Cœur

L'association Bleu-Blanc-Cœur accueillera les visiteurs du Salon International de l'Agriculture dans le Pavillon 1 dédié à l'élevage et à ses filières. Sur un stand mêlant activités ludiques et pédagogiques, le public sera invité à suivre un parcours présentant le monde végétal de Bleu-Blanc-Cœur (mise en avant de cultures oubliées comme le lin, la luzerne, la féverole), le monde animal et son alimentation, ainsi que les produits de la filière Bleu-Blanc-Cœur. Des animations culinaires et des rencontres avec des diététiciennes permettront aux visiteurs de composer des menus équilibrés issus de "l'agriculture à vocation santé".

Depuis 11 ans, l'association Bleu-Blanc-Cœur défend la promotion d'une agriculture orientée "santé durable" qui vise un objectif simple: bien nourrir les animaux pour mieux nourrir les hommes. Bleu-Blanc-Cœur se veut l'héritière des idées de ceux qui, un siècle plus tôt, rompaient avec la notion du progrès déshumanisé et cherchaient à renouer avec les équilibres naturels.

Bleu-Blanc-Cœur compte aujourd'hui 350 adhérents en France qui cultivent plus de 15 000 hectares de lin oléagineux. La filière regroupe 500 produits et a établi des partenariats avec des acteurs majeurs de l'industrie agroalimentaire pour rendre ces produits accessibles au plus grand nombre: Danone, Fleury Michon, Candia, Brioches Pasquier.



C

comme Carrefour

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2012, Carrefour fête les 20 ans des Filières Engagement Carrefour... Vingt ans de confiance avec plus de 20 000 producteurs français qui seront les véritables vedettes du stand de l'enseigne française dans le Pavillon 1. Carrefour souhaite ainsi favoriser la rencontre entre le public et ces hommes et femmes, producteurs ou éleveurs, avec lesquels la marque travaille chaque jour en étroite collaboration.

Le stand de Carrefour sera organisé autour de trois pôles d'animations :

- Un premier pôle, proposant des démonstrations et des recettes en alternance, réunira les visiteurs autour de la cuisine et des producteurs. Les démonstrations seront effectuées par les producteurs et porteront sur la fabrication de leurs produits. Les recettes seront proposées par un chef et cuisinées par des volontaires du public. Après dégustation, l'assistance élira la meilleure recette.
- Un deuxième pôle sera consacré à un quiz sur l'agriculture et les produits frais.
- Un troisième pôle sera totalement dédié aux enfants, sous la responsabilité d'une animatrice. Une vache blanche à taille réelle sera mise à leur disposition pour leur permettre d'exprimer toute leur créativité.



Carrefour est présent en France au travers de 4 formats (hypermarché, supermarché, proximité et cash&carry) et près de 5 000 magasins. Depuis cinquante ans, Carrefour s'affirme comme le partenaire de la vie quotidienne de millions de clients en leur proposant un large choix de produits et de services au meilleur prix.

Dans ses activités, Carrefour assume une responsabilité économique, sociale et environnementale et s'engage pour la qualité de ses produits et la satisfaction de ses clients.

C

comme Charal



"Charal nous donne le goût de la viande"... Sur son stand, Charal invite les amateurs de produits carnés à partager ses engagements en matière de qualité, de goût et de nutrition. Au programme des animations, un quiz sur ce thème à compléter au sein d'un parcours sensoriel et interactif, à la fois pédagogique et ludique; et la participation à un grand défi qui donnera à chacun l'occasion d'interpréter son plus beau "Hummmmm... Charal" !

La marque Charal est le leader en France des produits boucherie commercialisés aux rayons frais et surgelés. Sa vocation est d'offrir le meilleur de la viande, en s'adaptant en permanence aux nouvelles tendances de consommation et à l'évolution des modes de vie.

La marque s'appuie depuis 25 ans sur deux piliers : qualité et innovation.

- 3 000 collaborateurs, dont 500 bouchers, répartis sur 9 sites en France.
- Près d'1 milliard d'euros de chiffre d'affaires.
- 3 types d'activités : abattage, boucherie, fabrication de produits élaborés frais et surgelés.
- Circuits de distribution : enseignes de la grande distribution, restauration hors domicile, export.

C

comme Chèvrerie

Le stand "La chèvrerie" constitue le point de rencontre idéal de tous les amateurs de chèvre... Outre ses vitrines fromagères gourmandes, cet espace propose la découverte de races souvent peu répandues. Ainsi, "La chèvrerie" mettra en vedette chèvres et chevrettes de races différentes.



C comme CNIEL

Inspiré de l'univers de la nouvelle publicité "Trois produits laitiers", le stand du CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière) constituera une invitation à la délicieuse et gourmande rêverie. Notre ami le Loup embarquera les visiteurs dans les savoureuses aventures du petit chaperon, de Perrette la laitière et de Maître Corbeau. Tour à tour, yaourt, fromage, lait, beurre... se dévoileront !

Plusieurs animations spectaculaires sont d'ores et déjà annoncées...

- Un "Milk bar" dédié aux dégustations gratuites de lait et de cocktails laitiers pour tous les enfants.
- Le "Lait King Fu Dance", un jeu de danse inspiré du combat des bonies contre le loup, prouvant que le lait est une boisson vitalisante !
- "Radio Mix", ou comment s'adonner au scratch et au mix en live de la musique du spot pub "Trois produits laitiers".
- "Beurre TV", ou comment réaliser, avec un chef pour guide, de délicieux beurres aromatisés.



D comme Danone Produits Frais France



À l'occasion de l'édition 2012 du Salon International de l'Agriculture, Danone Produits Frais France a choisi de valoriser la qualité de ses produits en mettant à l'honneur l'ensemble des professionnels intervenant sur la fabrication de ses produits laitiers, et plus particulièrement les éleveurs.

Dans ce dessein, le stand de Danone sera conçu sur le modèle d'un parcours pédagogique en trois étapes : la ferme d'où provient le lait, l'usine dans laquelle s'élaborent les produits laitiers et le domicile où l'on déguste de nombreuses saveurs. Pour accompagner cet itinéraire instructif et gourmand, des animations et plusieurs jeux seront proposés aux visiteurs. Ceux-ci achèveront leur périple dans l'espace dégustation et se verront offrir l'opportunité de repartir avec une photo-souvenir réalisée dans un décor original.

Les éleveurs comme tous les professionnels intervenant sur la fabrication de produits laitiers Danone seront présents pour échanger sur leur métier, et témoigner de leur engagement à produire au quotidien un lait et des produits de qualité. Une mise à l'honneur qui s'inscrit dans la continuité de la démarche "Acteurs pour un lait durable", initiée par l'entreprise. Elle vise à renforcer les liens tissés avec ses éleveurs en les aidant notamment à anticiper les futurs enjeux de leur profession : réforme de la PAC et suppression des quotas.

Danone Produits Frais France, est la filiale française de Danone pour les produits frais. Leader sur le marché de l'ultra-frais, elle réunit plus de 2 500 collaborateurs, répartis au sein d'un siège social, de 5 sites de production et de 8 bases logistiques. Danone, c'est un portefeuille de 16 marques en ultra-frais couvrant les segments de la santé et du plaisir. Ce sont aussi des engagements concrets sur les plans nutritionnels, social, environnemental et en termes d'accessibilité.

E comme Eblex



Présentation pour la première fois au Salon International de l'Agriculture de la race Angus, qui, à l'instar de la race Hereford, est une race allaitante spécialisée dont la qualité de la viande a acquis une solide réputation dans les principaux pays producteurs de bœufs issus d'animaux jeunes élevés à l'herbe en mode extensif.

La présence de reproducteurs de la race ovine British Texel se justifie par l'intérêt croissant porté par les éleveurs français pour cette race qui, notamment en croisement terminal, fait valoir ses aptitudes à la production d'agneaux de boucherie.

Un accueil tout particulier sera réservé aux professionnels de la boucherie le lundi 27 février avec présentation du site www.ilovemeat.fr relooké avec les pages dédiées accessibles par le flash code récemment intégré aux nouvelles étiquettes Agneau St Georges.

Mise en avant des cahiers des charges Norme Qualité EBLEX pour l'agneau et le bœuf britanniques et Red Tractor pour la viande bovine.

Le stand îlot est situé à cheval sur les espaces bovin et ovin du Pavillon 1 et présente les différentes étapes des filières agneau et bœuf St Georges. Pour la production : 2 spécimens adultes de 2 races bovines à viande très spécialisées, Hereford et Angus, ainsi que 3 béliers de race Texel; pour la transformation : une présentation de découpes et de barquettes de viandes ovine et bovine St Georges; et pour la consommation : un espace restauration pour la dégustation, sur invitation, de steaks de bœuf et d'agneau St Georges.

E comme Enfants

Parce que les enfants sont toujours attirés par les animaux, les Pavillons 1 et 4 du Salon International de l'Agriculture reçoivent traditionnellement une grande part du public jeune... Pour les accueillir dignement, le Salon a prévu deux services qui leur sont directement dédiés :

- deux espaces de détente (placés sous la responsabilité des parents), comprenant une aire de jeux, une nurserie et une boutique Joué Club, pour l'espace du Pavillon 1,
- des paniers-goûters disponibles au prix de 5 € à 10 h et 16 h dans les espaces enfants.

Par ailleurs, sur le site internet www.salon-agriculture.com, les enfants pourront (avec l'aide de leurs parents) préparer leur visite en consultant les parcours thématiques qui leur sont consacrés.



F comme France-TRAIT



La création de France-TRAIT a marqué l'ouverture de la filière des chevaux de trait français au commerce international. Depuis, de nombreux pays ont accueilli des spécimens issus de la production hexagonale. Parmi eux, le Maroc tient une place à part, tant il est vrai que sa majesté Mohammed VI porte un intérêt particulier à la filière du cheval français et plus spécifiquement à celle du Percheron.

Le souverain chérifien a ainsi acquis récemment deux étalons de race percheronne qui seront exceptionnellement présents lors de ce 49^e Salon International de l'Agriculture sur le stand de la Société percheronne de France.

G comme Groupe Gascon



C'est une belle vache Gasconne, prénommée Valentine, qui a été choisie comme égérie du Salon International de l'Agriculture 2012!

Pour célébrer l'événement, l'association Groupe Gascon, Organisme de sélection, de défense et de gestion de la viande bovine de race Gasconne (Bœuf Gascon Label Rouge) se devait de tout mettre en œuvre pour informer professionnels et grand public sur cette race rustique, véritable "trésor des Pyrénées", aussi bien pour les éleveurs que pour les consommateurs.

Des présentations de la Gasconne sont prévues sur le ring bovin le dimanche, lundi et jeudi en fin de matinée, avec la participation d'une délégation d'artisans bouchers de Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées agréés en Bœuf Gascon Label Rouge, les 26 et 27 février.

Le Concours national de la race aura lieu le mardi 28 février à 10 h sur le grand ring et donnera l'occasion d'apprécier le travail des éleveurs

français, mais aussi de rencontrer des délégations de plusieurs pays où la Gasconne se développe : Espagne, Pays-Bas, République tchèque, Grande-Bretagne...

Le "Défilé des Champions" se fera en introduction du XXI^e Chapitre de la Confrérie du Bœuf Gascon Label Rouge le mercredi 29 février à 11 h sur le grand ring. Une occasion unique d'assister à une cérémonie haute en couleurs : l'intronisation de nouveaux Chevaliers parmi les membres, en tenue typique, de cette illustre assemblée.

Le Groupe Gascon accueillera les professionnels de l'élevage et le public sur son stand où sera organisé un jeu doté de nombreux cadeaux.

L comme Labels de l'élevage

Pour la deuxième année consécutive, Interbev et Fil rouge s'associent pour organiser les "Labels de l'élevage" qui auront lieu le mardi 28 février 2012 à 17 h 30 sur le ring ovin. Créé pour valoriser le travail et le dynamisme des éleveurs ovins engagés en filières Qualité Label Rouge, AOC et IGP, ce concours récompense les trois meilleurs couples éleveurs-techniciens sur les critères d'implication dans la filière, de promotion du produit et de compétitivité.



L

comme Limousine



La Limousine sera présente au Salon International de l'Agriculture avec un double objectif : communiquer en direction du grand public et constituer un point d'ancrage fédérateur pour toute sa filière de qualité.

Dans le sillage de la campagne TV "Limousin, qu'y a-t-il de meilleur?", diffusée juste avant le Salon International de l'Agriculture, les organismes de la race Limousine et les filières viandes du Limousin sous signes de qualité rencontreront les visiteurs avec la ferme volonté de positionner le Limousin comme leader des viandes de qualité : bœuf, veau, porc et agneau, avec 6 labels rouges et 3 IGP.

Ainsi, sur un stand commun (Pavillon 1, allée K et L, stand 82), l'ensemble des intervenants des filières sera réuni pour assurer une présentation complète.

La scénographie du stand a été complètement revue de manière à immerger chaque visiteur dans l'univers Limousin et le pousser

à devenir acteur de ses découvertes. Ainsi, un jeu "interactif"

sera mis en place. Un cheminement au sol avec un parcours type "marelle" et 4 écrans, diffusant en boucle les informations sur les 4 filières, permettront de donner les réponses de façon assez facile et ludique. Chaque participant se verra remettre une des 4 cartes postales collector. Chaque jour, un tirage au sort désignera les gagnants de bons d'achat dans des points de vente labellisés. Un tirage final entre les vainqueurs des 10 journées désignera le super-gagnant qui sera récompensé par "un an de consommation de viande offerte".

Côté professionnel, les organismes de la race Limousine disposeront d'un espace d'accueil pour informer les éleveurs et les nombreuses délégations étrangères présentes.

Depuis 6 ans maintenant, France Limousin Sélection, organisme de sélection de la race Limousine, et Limousin Promotion, porteur du label rouge Blason Prestige, proposent une vente aux enchères dans le cadre de la journée des bouchers. En 2012, ce n'est pas une mais deux ventes qui seront à l'honneur.

De l'élevage au point de vente, en passant par le recrutement à Lubersac, la vente à Paris et la préparation, le consommateur constatera la rigueur et la qualité de cette filière labellisée.

Le clou de la présence Limousine sera sans conteste le Concours Général Agricole qui verra les 40 meilleurs animaux français s'affronter sur le grand ring pour une compétition très relevée. Un animateur professionnel, des vidéos, des interventions et une scénographie inédite donneront à ce concours des allures de spectacle haut en couleur et en rythme!

L

comme LOOF

Cette année encore, les chats de race tiendront salon à l'Agriculture...

À l'intérieur du Pavillon 4, ce sont au total plus de 150 félins et plus de trente races différentes qui seront présentés par leurs éleveurs sur le stand du LOOF. Quatre fois par jour, tous les chats monteront sur un podium où chacune de leurs caractéristiques morphologiques et comportementales sera expliquée au public par un spécialiste. Une bonne occasion pour petits et grands de découvrir de très près ceux qui pourront devenir un jour les compagnons préférés de la maison.

Le LOOF (Livre Officiel des Origines Félines) est une association loi de 1901 reconnue par le Ministère de l'Agriculture pour la gestion et la promotion des chats de race en France (décret du 1^{er} août 2006). Le LOOF regroupe en son sein plus de 70 associations félines et clubs de race.



M comme Maison régionale de l'élevage PACA

Le stand de la Maison régionale de l'élevage Provence-Alpes-Côte d'Azur a pour vocation de présenter aux visiteurs du Salon International de l'Agriculture les filières régionales d'élevage et plus particulièrement les éleveurs, leur métier et leurs produits. Installé dans le Pavillon 1 au niveau du secteur ovin, le stand sera découpé en trois espaces : une zone entièrement dédiée au Syndicat du foin de Crau, un module "information élevage" permettant au public de découvrir les spécificités des élevages de la région et un emplacement consacré à la présentation de races régionales (Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous, et Chèvres du Rove).

Les animaux prendront part aux divers défilés organisés sur les rings pendant toute la durée du salon : inauguration, présentation des races, grand défilé... En outre, les béliers de race Mérinos d'Arles, Mourérous et Préalpes participeront au concours "qualité sanitaire de la laine". Lors de ces démonstrations, les animaux de la région PACA attirent toujours l'attention du public qui apprécie leurs grandes cornes, leur laine abondante, leurs couleurs, leurs sonnailles et la présence de chevreaux... Tout au long du Salon, éleveurs et techniciens de la région se tiendront bien évidemment disponibles sur le stand pour répondre aux questions des visiteurs.



M comme McDonald's France



Conçu dans l'esprit des restaurants de l'enseigne, le stand de McDonald's France a pour ambition d'accueillir les visiteurs dans une ambiance conviviale. À travers un parcours ludique et pédagogique, les visiteurs pourront découvrir les fournisseurs de l'enseigne et ses différentes filières : bœuf, poulet, blé, pomme de terre et salade.

Chaque filière disposera d'un espace dédié équipé de surfaces tactiles ainsi que d'écrans et de bornes interactives. Celles-ci présenteront l'ensemble des processus de qualité et de respect de l'environnement mis en œuvre à chaque étape de fabrication. Ces espaces seront animés par des représentants des fournisseurs concernés.

Afin de tester leurs connaissances sur les différentes filières, les visiteurs se verront remettre à l'accueil du stand un petit quiz ludique qui leur permettra de gagner des goodies. McDonald's offre

aux visiteurs du Salon International de l'Agriculture la possibilité de s'inscrire pour participer aux "Journées Témoins Qualité". Permettant d'échanger avec les différents acteurs des filières d'approvisionnement de l'enseigne, ces journées ont pour objet de faire découvrir les lieux de production des produits McDonald's et de suivre les principales phases de transformation du champ au restaurant.

McDonald's dévoilera également cette année les dernières innovations en matière d'environnement mises en place avec l'aide de ses partenaires. Ainsi, seront notamment présentées les "fermes de référence", véritables laboratoires des bonnes pratiques environnementales.

N comme Nocturne

Le vendredi 2 mars, à l'occasion de sa nocturne, le Salon International de l'Agriculture dévoilera à ses visiteurs un show de toute beauté. Encore un peu de patience pour en savoir plus...



Les informations mentionnées sur cette page ont été transmises par les exposants. Le Salon International de l'Agriculture n'est en aucun cas responsable du contenu.

O comme Ovinpiades



La septième édition des "Ovinpiades des Jeunes Bergers" se déroulera le samedi 25 février 2012 au sein du Salon International de l'Agriculture. Cette compétition, organisée par INTERBEV Ovins en partenariat avec les acteurs de la Reconquête Ovine, a pour objectif de valoriser le métier d'éleveur ovin et de susciter de nouvelles vocations. Elle réunira les 36 meilleurs jeunes bergers français, sélectionnés lors des finales régionales, dans une série d'épreuves théoriques et pratiques. Âgés de 16 à 25 ans et issus des lycées agricoles, ils concourront pour le titre envié de "meilleur jeune berger français". Les trois premiers auront le redoutable honneur de représenter la France lors de la finale européenne prévue au printemps prochain au Royaume-Uni.

P comme Pays de Savoie

Dans le Pavillon 1, le Village Savoyard accueille les visiteurs avec simplicité, chaleur et convivialité. Au programme de cette édition 2012 du Salon International de l'Agriculture : fabrication et dégustation de fromages sous signe de qualité (Abondance, Beaufort, Chevrotin, Emmental de Savoie, Tomme des Bauges, Tomme de Savoie et Reblochon), animations musicales, et jeux flash. Sans oublier de nombreuses activités à destination des enfants et adultes. Nul doute que les plus jeunes visiteurs apprécient également la présence sur le stand d'adorables petits veaux... L'ambition des Pays de Savoie est de faire découvrir et aimer les richesses de l'agriculture savoyarde, la variété des territoires et des produits du terroir... Tout en donnant beaucoup de plaisir au public !



P comme Pêche



Sur son stand situé à l'intérieur du Pavillon 4, la Fédération Nationale de la Pêche en France et de la protection des milieux aquatiques (FNPF) emmènera les visiteurs à la découverte de la pêche de loisir et des rivières. Parmi les animations et temps forts, les simulateurs de pêche et autres tapis de lancer de leurres sont mis à disposition du public tous les jours entre 10 h et 12 h et entre 14 h et 17 h. Le mercredi sera dédié aux enfants avec un goûter offert et des cadeaux pour les petits.

Outre ces deux animations-phares, la FNPF proposera cette année une découverte des milieux aquatiques avec l'installation d'un aquarium d'eau douce, comportant les espèces les plus connues des rivières françaises et une éclosière de truitelles permettant de vivre les naissances en direct !

Enfin, pour la première fois également, les visiteurs pourront prendre leur carte de pêche directement sur le stand à l'aide d'une simple borne Internet. En effet, depuis le 19 décembre 2011, www.cartedepeche.fr s'impose comme le site officiel d'acquisition des cartes de pêche des associations agréées. Cette prouesse technique va plus loin que la simple distribution d'un document obligatoire. www.cartedepeche.fr, associe e-adhésion, services pratiques et actualités du monde de la pêche.

L'hexagone est le premier pays de l'Union Européenne en termes de pratique de la pêche avec ses 1 350 000 pêcheurs annuels. C'est aussi le deuxième loisir français, juste derrière le football ! Les 3 866 associations et les 93 fédérations départementales de pêche sont également de grands protecteurs des espèces piscicoles et mènent plus de 800 actions par an en faveur des milieux et de la pêche. Labellisation des rivières, aménagements des berges et animations dans les écoles sont autant d'actions également mises en place chaque année par le plus important réseau associatif du territoire.

P comme Planète Viande



Pour la neuvième édition consécutive, le stand "Planète Viande", animé par INTERBEV, sera présent lors du Salon International de l'Agriculture afin d'informer le public sur les viandes de bœuf, de veau, d'agneau, de porc, la viande chevaline, la volaille et les produits tripiers.

Cette année, "Planète Viande" accueillera le public autour du thème fédérateur du goût, dans un nouvel univers inspiré notamment de la campagne publicitaire d'INTERBEV "Le bœuf, le goût d'être ensemble". Une thématique déclinée en quatre temps forts...

- **Le goût d'être ensemble.** Cet espace central d'animation plongera les visiteurs dans l'univers mi-ange, mi-démon de la campagne publicitaire d'INTERBEV. La viande de bœuf réunira en effet les convives autour d'un grand banquet de recettes angéliques et diaboliques concoctées par des chefs qui s'affronteront à chaque séance de dégustation.

Le bœuf rassemblera également les plus jeunes au sein d'un atelier de contes et de maquillage animé par des comédiens venus du paradis ou de l'enfer. Le bœuf rapprochera enfin familles ou amis qui se prendront en photo sur fond de scènes du film "Le bœuf, le goût d'être ensemble".

- **Le goût de l'équilibre.** Ou "El gusto del equilibrio" car c'est au son et au rythme de la Zumba (programme de fitness s'appuyant sur des rythmes et des chorégraphies inspirées des danses latines) que les visiteurs seront invités à se dépenser! "Bien bouger, bien manger": un équilibre où la viande a toute sa place et où les diététiciennes pourront mettre en évidence l'importance d'associer plaisir et forme.
- **Le goût de la qualité.** Plusieurs fois par jour, le public sera invité à participer à un grand quiz pour tout savoir sur l'étiquetage des viandes en magasins et sur les spécificités des signes de qualité apportant une information supplémentaire au consommateur (Label Rouge, Agriculture Biologique, AOC/AOP, IGP, STG).
- **Le goût de la diversité.** Ce sera LE lieu de rencontre et d'échange avec les professionnels de la boucherie. Les désormais célèbres vitrines et cathédrale de viande seront toujours présentes pour l'édition 2012 et accueilleront des démonstrations de découpe ainsi que des quiz pour mieux connaître les morceaux et leurs atouts pratiques et économiques.

On retrouve également sur Planète Viande 2012 les salons d'accueil pour les professionnels, où un espace sera dédié aux rencontres autour du Groupement pour l'Export Français (GEF).

P comme Prim'Holstein

Lors de chaque édition du Salon International de l'Agriculture, l'Association Prim'Holstein France est représentée aux côtés d'une région de France. Cette année, ce sont les éleveurs de la "région Est" qui démontreront leurs savoir-faire au travers de produits laitiers élaborés à partir du lait de Prim'Holstein.

Deux animations marqueront particulièrement cette édition : le Concours Général Agricole pour la race Prim'Holstein et la remise des prix du deuxième concours photo Prim'Holstein France. Cette année 4 prix seront remis, dans 3 catégories adultes et 1 catégorie jeunes.

Côté nouveautés, le stand Prim'Holstein sera le théâtre de deux lancements... Celui d'un service de création de site Internet pour les éleveurs adhérents de l'association ; et celui d'une boutique en ligne de vêtements et de personnalisation de vêtements spécialement dédiée aux éleveurs.



S comme Société Centrale Canine



Sur son stand situé dans le Pavillon 4, la Société Centrale Canine (SCC) présentera l'ensemble de ses missions, le LOF (Livre des Origines), le FICADO (Fichier des Carnivores Domestiques), son site grand public et "La maison de Loupy", son programme éducatif créé spécialement pour les enfants. D'ores et déjà, la SCC est heureuse d'annoncer la sortie prochaine d'un nouvel épisode de ce programme... Baptisé "Loupy en ville", il expliquera comment bien éduquer un chien citadin afin d'éviter les accidents.

Côté animations, le programme s'annonce riche, avec notamment le Concours Général Agricole Canin (qui accueillera près de 1 000 chiens sur toute la durée du salon!) et le "Village de races", véritable vitrine de la sélection pratiquée par les producteurs et les Clubs de race. Chaque jour, les visiteurs pourront admirer les animaux et recevoir des conseils auprès des éleveurs ou des animateurs du stand de la SCC.

S comme Syndicat National des Vétérinaires d'Exercice Libéral

Tous les enfants (petits et grands) qui rêvent (ou ont rêvé) d'exercer le métier de vétérinaire ont rendez-vous dans le Pavillon 4 sur le stand du Syndicat National des Vétérinaires d'Exercice Libéral (SNVEL). Étudiants et professionnels aguerris se feront une joie d'y recevoir les visiteurs et de témoigner des réalités et du quotidien de leur profession. Parce que les animaux occupent une place toujours plus importante au sein de la famille et de la société, parce que la qualité et la sécurité alimentaire sont des préoccupations en hausse, parce qu'en prenant soin des animaux, les vétérinaires protègent aussi la santé des hommes, leur rôle prend chaque jour plus d'importance.

Une nouvelle responsabilité parfaitement illustrée par l'installation, sur le stand du SNVEL, d'une clinique grandeur nature regroupant matériels et installations de pointe : radiographie, bloc chirurgical, structure hospitalière...

De quoi donner une image fidèle des actes thérapeutiques pratiqués quotidiennement par les vétérinaires.

Une approche très sérieuse du sujet qui sera complétée par un dispositif bien plus ludique : l'installation sur le stand d'un jeu de l'oie géant, baptisé "Les Z'oielympiades". Ce plateau monumental mêlera un troupeau d'oies aux plumages variés et les enfants participant au jeu en tant que "pions". En lançant un dé géant, ils progresseront de case en case, ce qui leur permettra d'en apprendre plus sur les animaux de la ferme. Objectif du jeu : découvrir l'animal portant le numéro magique indiqué par l'animateur au début de la partie !

En outre, les vétérinaires participeront, en partenariat avec l'Association des Éleveurs de Chevaux d'Aquitaine (AECA), à plusieurs démonstrations sur le ring équin. Enfin, le 4 mars sera effectuée la remise des prix vétérinaires aux lauréats du Trophée National des Lycées Agricoles sur le ring du Concours Général Agricole dans le Pavillon 1.



T

comme Terre d'élevage



Pour la sixième année consécutive, l'Interprofession Bétail et Viandes (INTERBEV) et le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (CNIEL - Les Produits Laitiers), avec la participation de la Confédération Nationale de l'Élevage (CNE) et de FranceAgriMer, installent "Terre d'élevage, terre durable", leur espace de rencontre privilégié entre visiteurs, éleveurs et professionnels du commerce de bétail, au cœur du bâtiment des concours d'animaux du Salon de l'Agriculture (Pavillon 1).

Cette année encore le public retrouvera toutes les animations qui ont fait le succès de "Terre d'élevage, Terre durable" les années précédentes...

- La reconstitution d'une ferme, incontournable pour illustrer l'élevage, où le public pourra visiter la nurserie et la salle de traite.
- L'animation "La planète, les hommes, les bêtes" pour aborder les questions liées à l'élevage et à l'environnement, au bien-être animal et à l'alimentation des animaux.
- Le jeu "Tour d'horizon de l'élevage" pour partir à la découverte de l'élevage et en savoir plus sur l'alimentation animale, les cultures et prairies ou encore sur l'habitat des animaux d'élevage.
- Le tracteur sur lequel les enfants pourront se faire prendre en photo.
- Les "prés" pour découvrir les races bovines, ovines et caprines.
- Le jeu de l'alimentation, pour tout connaître sur l'alimentation des bovins.
- Le ring "En direct des métiers" où se succéderont présentations d'animaux, témoignages de professionnels et démonstrations en direct de leur savoir-faire [tonte des moutons, chiens de troupeaux, etc.].
- La halle, son centre d'allotement et son marché aux bestiaux, pour découvrir les métiers peu connus du commerce de bétail.
- La bétailière, à visiter pour comprendre les aménagements liés à la bien-traitance des animaux pendant le transport.

Petits et grands pourront ainsi découvrir comment, au fil des jours et des saisons, sont élevés les vaches, veaux, brebis, agneaux et chèvres qui nous nourrissent de leur lait et de leur viande. Et pour évoquer les métiers de l'élevage, les professionnels se tiendront à leur entière disposition !

T

comme Trophée National des Lycées Agricoles

Le Salon International de l'Agriculture hébergera le traditionnel Trophée National des Lycées Agricoles sur le ring équin le samedi 25 février de 14 h à 17 h (épreuves de maniabilité) et le dimanche 26 février de 14 h à 16 h (tradition). Les élèves issus de 45 Lycées Agricoles défendront les couleurs de leur établissement lors de cinq épreuves : toilette (clippage) d'un animal, présentation de cet animal, réalisation d'un blog, communication et implication des élèves pendant la durée du salon.

Dédié aux races laitières et à viande, le Trophée National des Lycées Agricoles est destiné à valoriser le travail réalisé dans les établissements d'enseignement agricole pour la formation des élèves à la génétique animale. Il est organisé par le Salon International de l'Agriculture et le Groupe France Agricole avec l'Éleveur Laitier sous le haut patronage de la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire et en partenariat avec le Crédit Agricole.



V

comme Vacances Krusoë

Un tel patronyme est forcément synonyme de bonheur pour tous les Robinsons ! Retrouvez au sein du Pavillon 4 le stand de Vacances Krusoë, agence de voyages spécialiste de "l'art de vivre au grand air". Son concept tient en quelques lignes : "la différence entre partir en vacances et passer de belles vacances ne repose souvent que sur des choses toutes simples... S'installer au cœur d'un cadre naturel dépaysant et reposant ; vivre et se sentir revivre au grand air tout en profitant pleinement d'un vrai confort ; se retrouver en famille ou entre amis pour partager, tous ensemble, des instants qui deviendront, au fil du temps, des moments inoubliables..."



À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, Vacances Krusoë s'offre une actualité qui sent déjà bon l'été... Le 5 mars 2012, en clôture de l'événement, l'agence désignera les 10 familles qui gagneront 5 semaines de vacances vers les destinations de leur choix Vacances Krusoë. Ces familles "ambadrices" témoigneront ensuite de leur quotidien et partageront avec les internautes leurs expériences sur des blogs "carnets de voyage", agrémentés de textes, de photos et de vidéos.

D'ici là, et en guise d'amuse-bouche, Vacances Krusoë dévoile les résultats d'une étude effectuée en partenariat avec BVA sur le thème "Les Français et les Vacances". Où l'on découvre que 55 % de nos compatriotes ont déjà passé leurs vacances en camping ou envisagent de le faire. Mieux : loin d'être poussés par de simples contraintes budgétaires, ils affirment être motivés par le fait de passer des vacances de plein air dans un site naturel !

Pour en savoir plus sur les néo-campeurs, les amateurs de glamping (concept de camping "glamour") et autres fanas du mobile-home, rendez-vous stand C 137 !

V

comme Vendée



Depuis 13 ans, l'Association Interconsulaire pour la Promotion des Produits Vendéens est présente au Salon International de l'Agriculture (Pavillon 1) en partenariat avec l'OS Mouton Vendéen. Cette année, la Vendée fait plus que doubler la surface de son stand, s'offrant ainsi une plus grande visibilité et un outil de communication plus ambitieux.

Autre nouveauté 2012 : un cuisinier sera présent pendant toute la durée du salon et s'attachera à mettre en valeur la richesse et la qualité des produits vendéens au travers de recettes originales. Installé en partie avant du stand, sur un espace ouvert, il offrira au public un appétissant spectacle accompagné de délicieuses fragrances... De quoi ravir les gourmands !

Plus d'une centaine de produits seront exposés sur le stand de la Vendée, mais une place prépondérante sera accordée au fameux agneau

Label Rouge de Vendée, fruit du travail patient des éleveurs réunis au sein de l'Association Vendéenne des Agneaux Fermiers Label.

Par ailleurs, Les Gîtes de France Vendée mettront à disposition des visiteurs une documentation touristique complète permettant de préparer au mieux leur futur séjour en Vendée.

Le mardi 28 février, "La Journée de la Vendée" constituera un temps fort marqué par de nombreuses célébrations :

- inauguration du pôle Vendée (Pavillon 7), défilé des races élevées en Vendée sur le grand ring du Pavillon 1,
- inauguration du stand Vendée et début du concours de la race Mouton Vendéen sur le ring ovin (Pavillon 1).

V comme Vercors

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, le Parc naturel régional du Vercors a choisi de faire de la vache de race Villard-de-Lans la star de son stand (Pavillon 1). Cinq "Villardes" - c'est ainsi qu'on les nomme dans le Vercors - y prendront donc leurs quartiers pendant toute la durée de l'événement. À leurs côtés, l'AOP Bleu du Vercors-Sassenage, fromage produit à partir de leur lait, en constituera l'autre attraction.

Différentes animations sont d'ores et déjà annoncées : la présence de la mascotte du Parc, une vache bleue très prisée des plus petits ; des dégustations de Vercouline, une spécialité à base de Bleu du Vercors-Sassenage ; le défilé des Villard-de-Lans sur le ring bovin ; un jeu baptisé "Grandes traversées du Vercors" et l'intervention des centres de vacances du Vercors sur le thème "Alimentation, santé et territoire".



V comme Village tourisme vert, rural et équestre



Inauguré en 2011, le Village tourisme vert, rural et équestre accueillera cette année encore les visiteurs épris de séjours au contact de la nature, du monde rural et des chevaux. Vacances à la ferme, week-end équestre, périple en roulotte... Ce joli Village, installé dans le Pavillon 4, regorge d'offres de villégiatures originales et dépayssantes.

Z comme Zen

- Le bracelet pour identifier les enfants
- Le parcours Top Chrono
- Le parcours Interactif
- Le vestiaire
- Le sac prêt à goûter
- Accès facilité pour les personnes à mobilité réduite



Nature et vie, cultures & filières végétales de A à Z

Le végétal dans tous ses états

Céréales, bois, plantes et fleurs tiendront la vedette dans un Pavillon 2 tout entier voué à la découverte et à la célébration du monde végétal. Le visiteur y découvrira l'infinie variété d'utilisations de ces ressources, non seulement en matière d'alimentation humaine et animale, mais aussi en termes de production d'énergie, de chimie ou encore d'industrie pharmaceutique.

Les amateurs de grands espaces apprécieront de partir à la rencontre des cultures extensives, et les passionnés de jardinage y trouveront toutes les réponses à leurs questions à travers de nombreux ateliers thématiques. Quant aux visiteurs préoccupés de protection d'environnement, ils s'y sentiront comme chez eux!



B comme Beauté et Bien-être

La Pavillon 2 sera l'occasion de découvrir une offre élargie de produits beauté et bien-être avec de nombreuses marques cosmétiques telles que Yves Rocher, Le Petit Marseillais...



B comme Bioéthanol



Connaissez-vous le bioéthanol, ce carburant vert issu principalement de betteraves et de diverses céréales? Si vous souhaitez en savoir plus sur ce carburant alternatif distribué en France sous forme de Superéthanol E85 (85 % de bioéthanol) et de SP95-E10 (10 % de bioéthanol), rendez-vous sur le stand C25. Vous y rencontrerez Miss Better, la nouvelle égérie de la betterave sucrière rendue célèbre par son spot publicitaire diffusé en décembre 2011 sur les chaînes de l'hexagone. C'est elle qui guidera votre visite et déclinera tous les avantages écologiques et économiques du bioéthanol. Si la rencontre vous a plu, vous pourrez prolonger le plaisir sur la page Facebook de Miss Better.

B comme Botanic®

L'enseigne de jardineries Botanic® renouvelle sa participation au Salon International de l'Agriculture pour la cinquième année consécutive. Sur son stand, les visiteurs pourront se familiariser avec le jardinage écologique, au travers d'un programme d'animations et d'événements fournis...

- Des mini-conférences aux thèmes variés: "Les bases du jardinage écologique", "Le potager bio pour les débutants", "Les auxiliaires du jardin", "Créer et planter un massif, une haie..."
- Une série de vidéos de Botanic® TV sur la thématique "Jardiner autrement".
- Un point conseil éco-jardinier® pour répondre à toutes les questions des visiteurs.
- La présence d'associations partenaires de Botanic® pour animer les conférences: l'Union Nationale des Apiculteurs Français, les Jardiniers de France, la Ligue de Protection des Oiseaux, etc.
- Une boutique qui proposera à la vente une sélection de produits bio et naturels.
- Pour les plus jeunes, "Les ateliers petits jardiniers du Salon International de l'Agriculture par Botanic®" constitueront une véritable animation de 30 min sur le thème du cycle "de la terre à l'assiette". À l'issue de l'atelier, les enfants pourront repartir avec un semis réalisé sur place.



Les informations mentionnées sur cette page ont été transmises par les exposants. Le Salon International de l'Agriculture n'est en aucun cas responsable du contenu.

B comme Brasseurs de France

Les Brasseurs de France donnent rendez-vous au grand public sur le Salon International de l'Agriculture.

Dans un espace moderne, végétal et convivial, les visiteurs seront invités à découvrir toutes les richesses de la bière, ses matières premières, son processus de fabrication, ses saveurs, ainsi que ses qualités nutritionnelles et gustatives. Le stand des Brasseurs de France est situé dans le Pavillon, dédié aux filières végétales, pour souligner l'origine céréalière de la bière.

Temps fort de cette édition 2012, un spectacle original et inédit de magie mettant en scène la bière et s'appuyant sur les nouvelles technologies. Les visiteurs pourront ensuite participer à un atelier de dégustation et découvrir comment la bière, boisson d'une grande richesse organoleptique, se prête à de savoureux mariages.

Le public pourra également retrouver Les Brasseurs de France sur le stand de L'Odyssée Végétale dont ils sont partenaires.

Les Brasseurs de France comptent désormais 80 adhérents (entreprises artisanales ou brasseurs internationaux) producteurs de bières, blondes, blanches, ambrées, brunes et bières de saison. Les activités liées à la brasserie constituent un secteur majeur par son poids économique, de la filière amont, l'agriculture, à la filière aval, la grande distribution et tous les bars-restaurants et brasseries.



C comme Cedus



À l'occasion du Salon International de l'Agriculture le Cedus présente le troisième volet de sa saga "L'Odyssée du Sucre". Dans un décor de cinéma délicieusement rétro qui rend hommage à "La dernière Séance" (émission culte autrefois présentée par le chanteur Eddy Mitchell), les visiteurs pourront assister à la projection d'un film intitulé "Le merveilleux repas d'Ulysse".

Grâce à ce court-métrage de 7 minutes, ils se laisseront entraîner dans les douces rêveries d'Ulysse, petit garçon de 8 ans qui partage avec les membres de sa famille un déjeuner du dimanche. Rebondissant sur la conversation des adultes, Ulysse entreprend de raconter une histoire imaginaire qui fait la part belle à nos cinq sens.

Hommage au repas à la française, "L'Odyssée du Sucre 3" s'inscrit dans la continuité des deux précédents épisodes de la saga...

Elle vise à valoriser l'art du bien manger et de l'équilibre alimentaire

en s'appuyant sur le plaisir et la transmission entre générations. Comme l'année dernière, le stand du Cedus sera niché au sein de "L'Odyssée Végétale".

Le Centre d'Études et de Documentation du Sucre est un organisme interprofessionnel, créé en 1932, qui a pour mission d'assurer l'information et la documentation d'un produit essentiel du secteur agroalimentaire français : le sucre.

F comme FranceAgriMer

FranceAgriMer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, sera triplement présent au Salon International de l'Agriculture, dans les Pavillons 1, 2 et 3.

Dans le Pavillon 1, FranceAgriMer se tiendra aux côtés des interprofessions des filières lait et viande sur le stand "Terre d'élevage, terre durable".

Dans le Pavillon 2, FranceAgriMer participera à "L'Odyssée végétale" en tant que représentant des filières fruits et légumes, horticulture, vin, plantes à parfum aromatiques et médicinales, céréales, oléo-protéagineux et sucre. À cette occasion, de nombreuses animations sont prévues : arbre à senteurs, massage des mains avec des crèmes à base de lavande, concours de l'Oscar des jeunes fleuristes, ateliers bouquets, conseils du jardinier, rempotage et taille, atelier découverte de l'apiculture, ateliers culinaires, jeu "buzzer" comme à la télé, concours de corbeilles de fruits et nombreuses dégustations.

Dans le Pavillon 3, FranceAgriMer accompagnera les produits de la pêche et de l'aquaculture en soignant particulièrement l'interactivité avec les visiteurs... Sont ainsi annoncés plusieurs dispositifs aussi ludiques que pédagogiques : un jeu "défends ta planète" destiné aux enfants, un atelier culinaire pour les petits et les grands, un aquarium et un étal de poissonnier avec des produits de la mer ou de l'aquaculture.



G comme Groupe Agrica



Comme tous les ans, Agrica, groupe de protection sociale des salariés du monde agricole, mobilise ses équipes pour écouter et conseiller ses affiliés. Pour répondre concrètement aux nombreuses questions que pose notamment la réforme des retraites, une équipe de conseillers dédiés les reçoit sur le stand, sans rendez-vous et pendant toute la durée du salon.

Au programme de chaque entretien, un diagnostic personnalisé destiné à faire le point sur leur retraite complémentaire : récapitulatif de toutes leurs périodes d'activité professionnelles connues (qui peut être complété sur place le cas échéant), nombre de points de retraite complémentaire acquis au cours de leur carrière, simulation du montant de leur future retraite, etc.

Ce bilan sur mesure est également l'occasion d'échanger sur les solutions permettant d'optimiser le montant d'une future pension (rachat de points de retraite au titre des années d'études supérieures, solutions d'épargne...) et de s'informer sur les modalités de départ en retraite. Chaque visiteur pourra, en outre, bénéficier de conseils individuels concernant sa complémentaire santé et ses garanties de prévoyance.

De nouvelles animations seront également proposées à tous les visiteurs, petits et grands.

L comme **LU**



Pour la troisième année consécutive, LU invite le public du Salon International de l'Agriculture à découvrir l'univers ludique et pédagogique de son nouveau stand, symbole fort de ses engagements en matière de développement durable et vitrine de sa nouvelle identité de marque.

Différents ateliers thématiques rythmeront une visite placée sous le signe de LU'Harmony, initiative en faveur d'une culture du blé encore meilleure. À l'intérieur du "Musée LU'Harmony", petits et grands seront plongés au cœur de cette filière par le biais de saynètes miniatures. Un carrousel informatif très "aérien" sera spécialement mis en place afin de donner encore plus d'information sur les engagements qualité, nutrition et environnement de la marque. Créée il y a trois ans, LU'Harmony concernera en 2012 52 % des produits LU, soit 9 marques. L'objectif étant de parvenir à couvrir l'ensemble du portefeuille LU d'ici 2015.

Durant ces 9 jours placés sous le signe de la convivialité et du partage, LU proposera également aux visiteurs de vivre l'expérience "Ouvrons le champ des possibles", la nouvelle signature de la marque, à travers diverses animations. Chaque jour, des ateliers d'origami ou de maquillage seront proposés aux enfants. Ceux-ci auront aussi l'opportunité de se mettre dans la peau d'un meunier en fabriquant, à partir d'une meule miniature, leur propre farine. Enfin, ils pourront immortaliser leur visite en se faisant prendre en photo avec des personnages emblématiques de la marque ou sur les ailes d'un papillon géant.

Bien évidemment, les dégustations seront de la partie : les visiteurs découvriront ou redécouvriront les marques cultes qui séduisent les gourmands depuis plusieurs générations : Prince, Petit LU, Paille d'Or, Petit Écolier, Lulu l'Ourson, etc.

O comme **Odyssée Végétale**

L'Odyssée Végétale répond à un concept immuable... Chaque année, à l'occasion du Salon International de l'Agriculture, l'ensemble des acteurs de la filière végétale se rassemble sur un stand, autour d'un concept innovant. Objectif déclaré : renforcer le lien entre les cultures agricoles, la forêt et la société ; mettre en valeur la diversité des productions alimentaires et industrielles issues des filières végétales ; et souligner le rôle des hommes investis dans ce domaine d'activité.

À l'occasion de son 15^e anniversaire, L'Odyssée Végétale s'offre un stand exceptionnel, construit comme une véritable galerie d'art végétalisée en 3D. Soixante-dix images en trois dimensions réalisées par le photographe et illustrateur Fernand Zacot célébreront la valeur esthétique des productions agricoles et forestières, au-delà de leurs rôles économique, social et environnemental.

Un guide animateur accompagnera les visiteurs qui le souhaitent tout au long de leur parcours. Le public se verra également proposer de participer à un quiz illustré et d'échanger avec les agriculteurs présents sur le stand.

L'Odyssée Végétale réunira pendant 9 jours 20 agriculteurs membres du réseau FARRE et regroupera 100 variétés de végétaux pour un total de 5 tonnes. Sa mise en place demandera 750 heures de préparation !

L'Odyssée Végétale rassemble l'Association des Brasseurs de France, la Betterave (AIBS - Association Interprofessionnelle de la Betterave et du Sucre), le Sucre (CEDUS - Centre d'Études et de Documentation du Sucre), le Crédit Agricole, FARRE (Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement), FranceAgriMer (Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer), le GNIS (Groupement National Interprofessionnel des Semences et plants), l'ONF (Office national des forêts), Passion Céréales, PROLÉA (Filière Française des Huiles et des Protéines Végétales), l'UIPP (Union des Industries de la Protection des Plantes) et présente la diversité des productions végétales et de leurs débouchés.



O comme Office National des Forêts



Cette année L'Office National des Forêts (ONF) sera présent au Salon International de l'Agriculture pour faire découvrir aux visiteurs la variété des métiers de la forêt. Tous les forestiers, qu'ils soient ouvriers, agents ou ingénieurs possèdent des savoir-faire et des missions dédiés à la gestion durable de notre patrimoine boisé. Pour illustrer l'action qu'ils mènent quotidiennement, ils guideront le public dans un espace forestier reconstitué et autour d'une maquette géante présentant les différents aspects de la gestion durable de la forêt.

De nombreuses animations permettront aux petits et aux grands d'apprendre en s'amusant: la "Roue des métiers de la forêt", un quiz, des ateliers pédagogiques autour des empreintes des habitants de la forêt, des maquillages animaliers ("J'aimerais être...") et des dessins contés ("Dessine-moi la forêt").

P comme Passion Céréales

Sur le stand de Passion Céréales, les visiteurs pourront s'immerger dans une salle de classe extraordinaire... Lorsque la magie opère, le tableau prend vie, le labo de science se métamorphose et même la salle des professeurs révèle d'incroyables secrets! Dans cet espace surprenant, chacun pourra découvrir les céréales sous un angle neuf, participer à des animations inédites et mieux comprendre le monde qui nous entoure. Les enseignants profiteront d'un accueil personnalisé et se verront remettre gracieusement des supports pédagogiques adaptés au niveau de leurs élèves (primaire, secondaire, professionnel, supérieur) et à leur matière.



Passion Céréales est une interface qui ouvre des espaces de dialogue et d'échange entre les acteurs de la filière céréalière, du monde végétal agricole, du monde scientifique et les relais d'opinion (pouvoirs publics, professionnels de la presse, de l'éducation, de la santé...) pour répondre aux enjeux d'une société durable. Passion Céréales informe sur les céréales et les produits qui en sont issus, ainsi que sur le métier de producteurs céréaliers.

S comme St-Michel



St-Michel, célèbre biscuiterie familiale plus que centenaire, invite les visiteurs à découvrir ses nouvelles productions: les "Cocottes". De quoi s'agit-il? D'une gamme de biscuits élaborée dans le strict respect des consommateurs, des producteurs, des animaux et de l'environnement!

Intégralement "made in France" avec des ingrédients tout aussi français (à l'exception des composants "exotiques" comme le chocolat et le sésame), les "Cocottes" jouent la carte des régions et de la qualité... Beurre frais de baratte certifié AOP de Normandie; Sel de Guérande 100 % naturel n'ayant subi ni lavage, ni traitement chimique, ni adjonction; œufs fermiers de Loué issus de poules élevées en liberté; farine de blé "cultures et ressources contrôlées" (CRC) ou encore graines de tournesol de qualité supérieure... Sans oublier

des fèves de chocolat provenant d'Équateur et labellisées Agriculture Biologique et Commerce équitable! On s'en doute, les "Cocottes" sont garanties sans colorant, sans conservateur, sans matière grasse hydrogénée et sans huile de palme. Reste à évoquer cet emballage en papier kraft naturel très seyant, issu des forêts des Landes et non-blanchi par souci de limiter les traitements chimiques. Pour célébrer cette innovation majeure, St-Michel propose aux visiteurs du Salon, outre des dégustations, un atelier de confection de... cocottes en papier, évidemment!

V comme Vins

Le Pavillon du Vin revient pour la deuxième année consécutive au Salon International de l'Agriculture. Les visiteurs vont pouvoir découvrir le savoir-faire de la filière viticole.



Z comme Zen

- Le bracelet pour identifier les enfants
- Accès facilité pour les personnes à mobilité réduite
- Parcours Top Chrono
- Parcours Interactif

Les informations mentionnées sur cette page ont été transmises par les exposants. Le Salon International de l'Agriculture n'est en aucun cas responsable du contenu.

En route pour un délicieux voyage !

Amateurs de voyages et d'expériences gustatives "exotiques", bienvenue dans le **Pavillon 3** ! Partiellement consacré au secteur "Agriculture et Délices du monde" cet espace fait la part belle aux productions agricoles et aux traditions culinaires de 37 pays qui y seront représentés :

Algérie, Autriche, Belgique, Brésil, Bulgarie, Chine, Colombie, Corée (République de), Espagne, Grèce, Haïti, Inde, Irlande, Israël, Italie, Japon, Liban, Lituanie, Luxembourg, Madagascar, Mali, Maroc, Nouvelle Zélande, Pays-Bas, Pérou, Pologne, Portugal, République Arabe Syrienne, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Thaïlande, Tunisie, USA, Vietnam.

Une liste de destinations impressionnante, promesse de périples gourmands délicieux et variés !

Le **Pavillon 7** pour sa part continuera d'abriter les stands des vingt-deux régions françaises, Métropole et Territoire d'outre-mer réunis. Au programme, une pléthore d'animations riches en saveurs et de pittoresques découvertes...

Le tout organisé par les Comités régionaux de promotion, avec l'appui de leurs partenaires institutionnels et privés : producteurs du terroir, fermiers, artisans, acteurs du tourisme, restaurateurs et collectivités territoriales.

Point commun entre ces deux Pavillons hauts en couleurs :

la présence de plusieurs restaurants dédiés aux cuisines régionales françaises et étrangères. D'un Pavillon à l'autre, de magnifiques fragrances devraient guider sans peine les visiteurs, même les yeux fermés...



B comme Bourgogne



Autour du thème des circuits courts et de la proximité entre producteurs et consommateurs, l'Espace Bourgogne réunira plus de 40 exposants et s'étendra sur plusieurs stands à l'intérieur du Pavillon 7.2.

Le stand Prestige constituera le bateau amiral de la région et sera entouré d'une flottille de producteurs fermiers, de producteurs de vins et de crème de cassis, d'entreprises agroalimentaires et d'un restaurant fort opportunément baptisé "Le Bourgogne".

Réunissant le Conseil régional de Bourgogne, la Chambre Régionale d'agriculture de Bourgogne, les Conseils généraux de Côte-d'Or, Nièvre, Saône-et-Loire et Yonne, le stand Prestige s'attachera plus particulièrement à valoriser les produits locaux, les signes officiels de qualité et les activités touristiques en Bourgogne. Il proposera aux visiteurs de nombreuses animations, démonstrations culinaires (par les Logis de France de Bourgogne) et dégustations.

Celles-ci se déclineront selon des thématiques quotidiennes : le miel et le métier d'apiculteur, le cassis, la moutarde et les grandes cultures, le bio, la découverte des produits laitiers et fromages de Bourgogne, les vins de Bourgogne et le métier de tonnelier, les AOC en Bourgogne, le réseau "Bienvenue à la ferme"...

Deux nouveaux exposants feront leur apparition sur l'Espace Bourgogne : la Fromagerie Hess, qui proposera des spécialités bourguignonnes comme les "délices de Pommard" ou les "Brillat à la truffe noire d'Italie", et la société Le Cassissium qui présentera sa large gamme de cassis, de fruits et d'apéritifs typiquement bourguignons.

B comme Bretagne



Tous les Bretons, d'origine et de cœur, ont rendez-vous au Salon International de l'Agriculture sur l'espace "Terre & Mers de Bretagne". Une trentaine d'exposants y prendront leurs quartiers pour offrir aux visiteurs les meilleures productions de la première région agricole, maritime et agroalimentaire de France. Au menu, huîtres, conserves d'escargots, saumons fumés, langoustines, galettes, crêpes, biscuits, crèmes caramel, bières, cidres et jus de pomme.

Le programme des réjouissances s'avère d'ores et déjà bien rempli : des découvertes gastronomiques autour du chef Alain Bunoult, une mine d'infos pour réussir ses prochaines vacances en Bretagne, des échanges permanents avec les professionnels présents sur le salon, des quiz interactifs et ludiques dotés de nombreux cadeaux et même une borne interactive pour s'évader à la découverte des saveurs de Bretagne.

C comme CERVIA

Le Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et alimentaire (CERVIA) fêtera sur le Salon International de l'Agriculture le premier anniversaire de la marque "Saveurs Ile-de-France". Lancé en avant-première lors de l'édition 2011 du salon, le label francilien réunit 75 entreprises et propose plus de 250 produits. Il ambitionne de créer une identité alimentaire propre à l'Ile-de-France et de développer la notoriété des produits de la région.

Le stand du CERVIA sera organisé comme un véritable marché francilien sur lequel une vingtaine de producteurs viendront faire découvrir leurs produits. Tous les jours de 10 h à 16 h, des apprentis cuisiniers de CFA d'Ile-de-France mettront leur créativité au service des produits franciliens en proposant au grand public de déguster des recettes 100 % régionales. Boulangers, bouchers, vigneron et Ambassadeurs des confréries se relayeront pour des démonstrations de savoir-faire et des dégustations savoureuses de leurs produits.

Par ailleurs, un espace sera dédié à une librairie aménagée par le MOTif, Observatoire du livre et de l'écrit en Ile-de-France. Elle proposera pendant toute la durée du salon des ouvrages dédiés à la cuisine et à la gastronomie francilienne.



C comme Champagne-Ardenne



La Champagne-Ardenne, 4^e région agricole française, sera présente cette année encore, dans le Pavillon des Régions de France (Pavillon 7-2).

Pendant toute la durée du salon, des journées thématiques permettront au public de découvrir la variété des produits de son terroir et ses spécialités, les atouts touristiques de son territoire et le savoir-faire de ses lycées agricoles et viticoles. Pour en connaître le programme détaillé, la région Champagne-Ardenne donne rendez-vous à tous les gourmets curieux fin janvier 2012...

F comme Franche-Comté

Le Comité de promotion des produits régionaux de Franche-Comté installera son Espace régional au cœur du Pavillon 7.1. Les stands seront entièrement pavoisés aux couleurs de la marque régionale "un peu, beaucoup Franche-Comté". Une place de village reconstituée accueillera un pôle promotion-dégustation muni d'une zone restauration de 30 places. Des animations permanentes s'attacheront à mettre en valeur la riche gamme des produits franc-comtois. L'inauguration officielle de l'espace, avec la présence de personnalités régionales et nationales, aura lieu le dimanche 26 février.



J comme Japon



Conçu par le Ministère japonais de l'Agriculture, de la Pêche et de la Forêt, avec le soutien de Jetro Paris (organisation japonaise dédiée au soutien du commerce extérieur), le stand du Japon sera installé dans le Pavillon 3 du Salon International de l'Agriculture 2012.

Au programme : des dégustations de produits japonais et de recettes françaises utilisant des ingrédients japonais, des démonstrations de cuisine traditionnelle et, pour la première fois, la possibilité de participer à des ateliers de cuisine !

L'occasion de venir tester (avec modération) le mariage du saké et des amuses-bouches à la française.

L comme Lorraine

"L'excellence des produits et de l'art de la table en Lorraine", tel est le thème retenu par la Chambre régionale d'agriculture de Lorraine à l'occasion de cette 49^e édition du Salon International de l'Agriculture. Avec 17 producteurs, deux espaces d'animations et un restaurant entièrement dédié aux productions régionales, la Lorraine s'est dotée d'un dispositif complet pour promouvoir son patrimoine gastronomique.

Au rang des gourmandises, seront notamment représentés les vins de Moselle première cuvée en AOC, les Munster et Brie de Meaux en AOP, les mirabelles en IGP, le label Lorraine Qualité Viande (qui célèbre cette année ses 20 ans !) et les produits médaillés au Concours Général Agricole. Parmi les nombreux producteurs lorrains à découvrir sur le salon, notons également les Brasseurs de Lorraine, la Brasserie artisanale des Vosges, les andouilles du Val d'Ajol, la Fromagerie de l'Ermitage et le Caramel d'Isabelle.

L'art de la table sera dignement représenté par des grands noms de la cristallerie, de la faïence et des ustensiles de cuisine, comme Daum, Baccarat, Cristalleries Saint-Louis, Émaux de Longwy, Lunéville, Linvosges et De Buyer. De quoi préparer de bons et beaux festins !

Par ailleurs, une borne interactive permettra aux visiteurs de participer à des quiz et d'en apprendre plus sur les produits lorrains.



M comme Manche

2012 consacrera la première apparition de la Manche au Salon International de l'Agriculture. Un événement exceptionnel pour le deuxième département agricole de France (11 000 exploitations et un produit agricole avoisinant le milliard d'euros), classé numéro un dans le domaine de la conchyliculture avec 35 000 emplois (directs et indirects).

Le stand de la Manche (Pavillon 7.2) s'articulera autour de la thématique "Entre terre & mer" et sera le théâtre de nombreuses animations : films consacrés aux filières et au tourisme, dégustations de produits du terroir, élaboration de recettes par des grands chefs, mise à l'honneur des éleveurs et producteurs manchois et présence de Tendance Ouest, radio locale qui proposera des directs, reportages et interviews sur un studio intégré au stand.



N comme Nocturne



Le vendredi 2 mars, à l'occasion de la nocturne du Salon International de l'Agriculture, les restaurants resteront exceptionnellement ouverts et vous proposeront de découvrir, le temps d'une soirée, l'infinie variété des cuisines des régions françaises et du monde.

N comme Nord-Pas de Calais

Pour cette nouvelle participation au Salon International de l'Agriculture, la région Nord-Pas de Calais mettra en valeur la grande diversité et les richesses de ses productions qui en font la 3^e région agricole de l'hexagone.

Le public est donc cordialement convié à découvrir, aux côtés des agriculteurs, des éleveurs et des professionnels de la mer, toutes les filières et les produits emblématiques de cette région si chaleureuse...

Le Nord-Pas de Calais compte trente fromages traditionnels, au premier rang desquels le célèbre Maroilles dont la confrérie éponyme viendra conter l'histoire millénaire.

La Ghilde des Ewards Cervoisiens, héritiers de la grande tradition brassicole du Nord, mettra à l'honneur la quarantaine de brasseries régionales au cours d'initiations à la bièrologie et fêtera dignement la dixième édition du Concours Général Agricole des Bières.

Outre l'endive (le fameux chicon), la pomme de terre, le chou-fleur et la betterave, une place importante sera faite aux légumes oubliés du marais maraîcher de Saint-Omer et de l'Espace Naturel Régional.

Place aussi aux pâtisseries du Nord, gaufres fourrées ou fines, tartes au sucre et au libouli, cramiques, pains d'épices et coquilles si chers aux petits et grands et tellement liés aux souvenirs des ducasses, des kermesses et du carnaval!

La filière sucre sera bien évidemment mise en valeur avec la betterave, mais aussi et surtout grâce à l'étonnante diversité des confiseries produites en Nord-Pas de Calais: Bêtises de Cambrai, Babelutttes de Lille, succès berckois, Chiques de Bavay, Chuques, Pastilles du mineur et même l'incontournable Carambar!

Le Nord-Pas de Calais, terre de convivialité, accueillera les visiteurs pour une journée festive autour du Carnaval et des charcuteries du Nord... L'occasion de découvrir la Douillette de Bailleul (dernière-née des charcuteries artisanales), le potjevleesch, l'andouille d'Aire, l'andouillette de Cambrai et d'Arras!

Les produits sous Signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine issus du Nord-Pas de Calais seront présentés comme l'ail fumé d'Arleux et tous ceux issus de la filière Bio. Cafés, chicorée et Genièvres de Flandres-Artois compléteront ce petit séjour en Nord-Pas de Calais. Pour donner à tous les visiteurs le goût d'y venir... ou d'y revenir!



O comme ODEADOM



Cette 49^e édition du Salon International de l'Agriculture offre à l'ODEADOM l'opportunité d'effectuer des bilans... et de les partager. Le célèbre établissement public a en effet choisi pour thématique 2012 "Les premiers résultats pour l'outre-mer français du recensement agricole 2010", avec l'intention d'en présenter les résultats les plus marquants à tous ses visiteurs. Côté événement, L'ODEADOM organisera une conférence de presse sur le sujet, ainsi que la remise des médailles d'or du Concours Général Agricole aux producteurs et transformateurs ultramarins primés.

L'ODEADOM est un établissement public dédié à l'accompagnement du monde agricole d'Outre-Mer (Guadeloupe, Guyane, Martinique, Mayotte, Réunion, Saint-Barthélemy, Saint-Martin, Saint-Pierre-et-Miquelon).

L'Office gère la quasi-totalité des aides communautaires du programme POSEI France composé de mesures particulières en faveur des productions agricoles des départements d'outre-mer, les programmes

de promotion communautaires du symbole graphique des régions ultrapériphériques (logo RUP) de l'Union européenne.

À la suite du Conseil interministériel de l'outre-mer (CIOM), l'ODEADOM dispose également d'un budget de 40 M€ qui permet principalement d'abonder, par une part nationale, les aides communautaires versées aux filières de diversification animale et végétale dans le cadre du programme POSEI France. Sur son budget traditionnel, l'Office gère des aides nationales qui financent notamment des actions relevant de programmes sectoriels pluriannuels élaborés par les acteurs économiques locaux (investissements, encadrement technique, recherche et expérimentation...).

En outre, l'Office pilote des études de filière et des missions d'évaluation et d'expertise afin, d'une part, de faciliter des prises de décisions stratégiques, et d'autre part, d'assurer le suivi des actions de développement entreprises par les professionnels. Enfin, l'Office participe à l'organisation d'actions de communication et de promotion relatives aux productions agricoles ultramarines de qualité pour favoriser leur mise en marché.

Les informations mentionnées sur cette page ont été transmises par les exposants. Le Salon International de l'Agriculture n'est en aucun cas responsable du contenu.

P comme Poitou-Charentes

Dans un "Village Poitou-Charentes" qui réunira de nombreux producteurs du cru au sein du Pavillon 7.2, la Région Poitou-Charentes accueillera les visiteurs sur un triple espace...

- Un restaurant gastronomique dans lequel les produits régionaux seront mis en vedette chaque jour par des grands chefs de Poitou-Charentes.
- Un stand dédié au tourisme en Poitou-Charentes* sous l'égide des Comités Départementaux du Tourisme, du Comité Régional du Tourisme et du réseau Bienvenue à la Ferme qui organisera notamment des animations à destination des enfants chaque après-midi.
- Un espace institutionnel présentant les filières de qualité, les produits régionaux, les filières de formation.

C'est également sur ce stand Prestige qu'auront lieu de nombreuses animations pendant toute la durée du salon : dégustation d'un produit issu de la filière de qualité Poitou-Charentes préparé par un chef de cuisine collective assisté par des apprentis du CFA de Niort, démonstration de cocktails par des apprentis du même établissement, quiz doté sur le Poitou-Charentes, réalisation d'une recette par un grand chef de la région et élaboration de goûter pour les enfants par le meilleur chef de cuisine collective de Poitou-Charentes assisté par les apprentis du CFA de Niort.

**Poitou-Charentes est la seule région française mentionnée dans les 10 destinations préférées du "Best in travel 2012" du guide de voyage Lonely Planet.*



R comme Région Centre

Près de 40 exposants se retrouvent au Salon International de l'Agriculture pour présenter les terroirs de la région Centre. Du Perche au Berry, en passant par la Beauce, la Touraine et le Val de Loire, de nombreux produits et savoir-faire attestent de la richesse du patrimoine alimentaire du "jardin de la France".

Pour en témoigner très concrètement, plusieurs chefs cuisiniers de la région réaliseront pendant toute la durée du salon des recettes à partir de produits régionaux. Chaque jour, sur le stand Prestige, des animations gourmandes, festives et pédagogiques seront proposées aux visiteurs autour de thématiques variées : vignobles du Val de Loire, réseau "Bienvenue à la ferme", label "Terres d'Eure-et-Loir", viande charolaise, Crottin de Chavignol, vins de Châteaumeillant, etc.

Au rayon nouveautés 2012 : un stand consacré à la marque Ebly sur lequel se dérouleront des démonstrations culinaires et des dégustations de plats à base de blé ; ainsi qu'un stand d'accueil et de dégustation proposant une assiette "terroir" le midi et un apéritif-goûter vigneron en fin d'après-midi.

La Chambre Régionale d'agriculture du Centre s'attache à promouvoir les produits agricoles et agroalimentaires en organisant des stands collectifs sur les salons ouverts au grand public, et en participant à des salons et des événements en région centre. Elle a également pour objectif de mettre en valeur le réseau régional "Bienvenue à la ferme". Elle contribue à la renommée des produits régionaux en composant et diffusant de nombreux coffrets dégustation.



R comme Réunion



Dans un style résolument créole, le stand de la Chambre d'agriculture de la Réunion s'attachera à valoriser les productions de "l'île intense" au sein du Salon International de l'Agriculture.

Comme chaque année, l'actualité événementielle de la Réunion s'articulera autour de deux journées-phares...

- Le lundi 27 février, institué "Journée de la Réunion" sera marqué par l'inauguration du stand, suivie d'un cocktail et d'une animation musicale qui mettra le séga et le maloya (rythmes typiques de la musique réunionnaise) en vedette.
- Le vendredi 2 mars, défini comme la "Journée de l'outre-mer", profitera de sa nocturne pour emmener jeux et animations musicales jusqu'en soirée.

Cette année, le stand de la Chambre d'agriculture de la Réunion accueillera plusieurs exposants : le Syndicat Qualité Fruit Réunion, ANAFRUIT, la CAHEB (huiles essentielles), M. Hoarau (bonbons au miel et bonbons cravate) et la Liquoristerie Rivière (liqueurs et punches artisanaux).

Z comme Zen

- Le bracelet pour identifier les enfants
- Le secteur bio (Pavillon 3)
- Boutique-restaurant CGA (Pavillon 7)
- Accès facilité pour les personnes à mobilité réduite
- Parcours Top Chrono
- Parcours Interactif
- Parcours Bar et caves à vin
- Parcours Terroirs et signes de qualité
- La consigne pour les achats alimentaires effectués dans les Pavillons 7.1 et 7.2 des régions.



Services et métiers de l'agriculture de A à Z

Sous le signe du changement...

Au cœur de la thématique du Salon International de l'Agriculture 2012, les Services et métiers de l'agriculture sont au Pavillon 3. C'est là que les visiteurs de cette nouvelle édition pourront tout apprendre sur les filières de l'agriculture et qui sait... se découvrir une vocation! Ils pourront également partir à la découverte des agroéquipements.

Car, plus que jamais inscrit dans une dynamique de modernité, le monde agricole affiche des capacités d'évolution et d'adaptation hors normes. Et si le visage de l'agriculture ne cesse de se transformer, c'est avant tout le fait des professionnels qui lui donnent vie, jour après jour. Le secteur subit ainsi l'influence d'un triple changement : des effectifs qui rajeunissent, se féminisent et s'avèrent plus diplômés.

Visiter le Pavillon 3, c'est pour le public citadin l'occasion unique de découvrir une agriculture en phase avec son époque, prête à affronter les défis du futur et toujours plus concrète, authentique... et bien loin de tous les clichés et stéréotypes qui l'encombrent parfois.



A comme ACOOA et AGRI CONFIANCE

En réunissant sur un même stand, les expertises économiques, politiques, qualité et environnement des entreprises coopératives, ACOOA et AGRI CONFIANCE affichent leur volonté d'impulser une dynamique offensive et constructive pour valoriser pleinement les potentialités de l'agriculture française.

Dévoilée en novembre dernier, ACOOA (Alliance des Coopératives Agricoles) a pour ambition de mobiliser les forces coopératives autour d'un nouveau modèle créateur de valeurs économiques et sociales pour le futur de l'agriculture, de ses hommes et de ses territoires.

Du 25 février au 4 mars 2012, au Salon International de l'Agriculture, ACOOA présentera pour la première fois ce nouveau modèle coopératif et ses projets prioritaires sur un stand situé dans le Pavillon 3.

Ouverte à toutes les énergies positives, ACOOA partagera son stand avec AGRI CONFIANCE®, démarche volontaire entre les producteurs et leurs coopératives pour une alimentation durable.

Contrôlée par des organismes certificateurs indépendants, la certification AGRI CONFIANCE® couvre l'ensemble du processus de production, du champ au produit fini. C'est la signature des coopératives qui contribuent à une agriculture responsable au bénéfice des consommateurs.

L'alliance des Coopératives Agricoles ACOOA est née en juin 2011 de la volonté de deux grands acteurs de la coopération, COOP de France et INVIVO, premier groupe coopératif français et 9^e européen.

En rassemblant les expertises économiques et politiques des deux entités, l'association ACOOA constitue une plate-forme consolidée de compétences pour amplifier la voix de la coopération au niveau national, européen et international, développer une stratégie de la connaissance et du savoir pour les entreprises partenaires et accroître l'efficacité économique des coopératives par des solutions créatrices de valeur ajoutée.

Association créée en février 2002, AGRI CONFIANCE regroupe les entreprises coopératives agricoles engagées dans des démarches de management de la qualité et de l'environnement. Agri Confiance recouvre 130 certificats, 30 000 exploitations agricoles et 14 filières agricoles et agroalimentaires.



A comme ACTA

Le stand de l'ACTA, le réseau des instituts des filières animales et végétales et des instituts techniques agricoles spécialisés dans la recherche agricole appliquée développera quatre animations : des dégustations de produits ; une librairie, vitrine des travaux réalisés par les instituts agricoles ; un quiz interactif doté de nombreux lots et la présentation des démarches déployées par l'ACTA sur le terrain.

Celles-ci sont au nombre de quatre : "Produire plus et mieux grâce aux technologies satellitaires et les sciences agronomiques", "Utiliser l'imagerie pour prédire le comportement alimentaire des animaux et maîtriser la qualité des viandes", "Dynamiser et diversifier l'offre carotte par le goût" et "Extraire les huiles essentielles des plantes médicinales, aromatiques et à parfum".

L'ACTA représente 15 instituts techniques agricoles qualifiés, des outils professionnels de recherche appliquée et de transfert technologique au service des filières agricoles, une présence sur le territoire avec plus de 200 sites en région, une force de 1 140 ingénieurs et techniciens, un budget de 186 millions d'euros (en 2010) dédié à la recherche agricole appliquée.



A comme AgroParisTech



AgroParisTech, Institut des Sciences et Industries du Vivant et de l'Environnement, est né le 1^{er} janvier 2007 du regroupement de trois grandes écoles d'ingénieurs : l'ENGREF, l'ENSIA et l'INA P-G.

Considéré comme établissement supérieur "leader" dans les sciences du vivant, AgroParisTech conduit deux missions fondamentales :

- La formation d'ingénieurs au cœur d'un dispositif étendu à d'autres cursus académiques et "professionnalisant" articulé en réseaux régionaux ou thématiques bâtis avec de nombreux partenaires
- La production et la diffusion de connaissances (recherche et développement) en partenariat avec les grands organismes de recherche et les principaux centres techniques professionnels pertinents.

Le Salon International de l'Agriculture est le temps fort de l'année au cours duquel AgroParisTech présente et valorise les travaux de recherche de ses enseignants chercheurs qui permettent entre autres d'assurer aux étudiants une formation d'excellence tout au long de leur scolarité. Ces travaux nous permettent également de contribuer à répondre aux grands défis de société comme l'alimentation des hommes et les préoccupations nutritionnelles, la santé, la prévention des risques sanitaires, la protection de l'environnement, la gestion durable des ressources naturelles et, d'une manière plus générale, la valorisation des territoires qui sont au cœur de la mission d'AgroParisTech.

Au cours du Salon International de l'Agriculture 2012, AgroParisTech présentera des animations centrées autour des débouchés et des métiers en croisant avec la thématique de "l'année internationale des énergies renouvelables", en mettant l'accent sur les métiers liés au développement durable.

Par ailleurs, des animations sur les travaux de recherche seront présentées agrémentées de quizz et autres jeux pour le grand public autour de la thématique "chimie verte-chimie blanche" notamment.

A comme ANEFA



L'ANEFA, en tant que coordinatrice de l'Espace emploi-formation du Salon International de l'agriculture, invite le public à venir y découvrir les filières et métiers qui façonnent notre agriculture.

L'Espace emploi-formation regroupe 9 organisations professionnelles agricoles et, à ce titre, réunit toutes les informations sur l'emploi et la formation dans le domaine agricole : cursus de la 4^e à l'école d'ingénieur, recherche d'emploi, reconversion professionnelle, droit du travail, etc.

Un programme d'ateliers quotidiens sur les métiers de l'agriculture animera l'Espace emploi-formation. Les visiteurs se verront offrir l'opportunité d'y rencontrer des professionnels, des jeunes en formation et leurs professeurs. L'objectif de l'Espace emploi-formation est aussi d'apporter un éclairage neuf sur un secteur souvent méconnu... Peu de gens savent que l'agriculture propose une palette

de plus de 80 métiers et qu'elle offre de nombreuses perspectives d'embauche dans les secteurs de l'élevage, du machinisme, de l'agroéquipement et du paysage. Chaque année l'agriculture recrute plus de 50 000 salariés permanents et près de 860 000 saisonniers. Sur la bourse de l'emploi de l'ANEFA, www.anefa.org, environ 5 000 offres d'emplois sont à pourvoir tous les ans.

Les partenaires de l'Espace emploi-formation : le Conseil national de l'enseignement agricole privé (CNEAP), l'Union nationale rurale d'éducation et de promotion (UNREP), les Maisons familiales rurales (MFR), la Fédération APREFA, l'Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire (APECITA), la FAFSEA, Vivea, la CFE-CGC Agro et l'Association nationale emploi-formation en agriculture (ANEFA).

A comme Anses

À quoi sert la date limite de consommation ? Y a-t-il des précautions particulières à prendre pour manger du poisson cru ? Comment bien ranger son réfrigérateur ? Vaut-il mieux consommer une orange ou du poivron rouge pour faire le plein de vitamine C ? Voilà quelques-unes des questions qui trouveront leurs réponses sur le stand de l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) au Salon International de l'Agriculture.

De façon simple et pédagogique, l'Anses propose de faire découvrir ou redécouvrir les clés du bien manger aux 8-12 ans à travers une multitude de jeux variés. L'Agence présente également ses missions et les résultats de ses travaux dans une scénographie originale. Parents et enfants sont invités à suivre un parcours ludique destiné à les sensibiliser aux enjeux de sécurité sanitaire.

À partir d'une série de questions simples, chacun pourra ainsi aborder et comprendre toutes les facettes de l'évaluation scientifique.

Née en juillet 2010 de la fusion de l'Afssa et de l'Afsset, l'Anses a pour mission principale de contribuer, par l'évaluation des risques, à la sécurité sanitaire humaine dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation. Elle est également chargée de contribuer à la santé animale, au bien-être des animaux et à la protection des végétaux. Grâce à son large champ de compétences, l'Agence appréhende l'ensemble des expositions auxquelles l'homme est soumis, volontairement ou non, à chacun des âges et moments de sa vie, au travail, à domicile, ou pendant ses loisirs.



A comme **APECITA**



Référence en matière de carrières, l'APECITA, l'Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire, couvre les secteurs de l'agriculture, l'horticulture, la viticulture, les espaces verts, l'agroalimentaire, le machinisme, le développement et l'environnement. Elle propose un service à la carte pour les recruteurs permettant de mieux cibler leurs futurs employés, un suivi personnalisé pour les candidats à l'embauche (entretiens, ateliers collectifs, tests) et des interventions spécifiques pour les centres de formation et autres organismes de placement.

L'APECITA réunit une importante base de données constituée de 240 fiches métiers, 1 285 fiches formations et 2 267 fiches établissements de formation. Elle publie de nombreuses brochures et le magazine "Tribune Verte". Ce bihebdomadaire fournit des informations

sur les filières, de nombreux témoignages de professionnels, des informations sociales, des fiches pratiques et une sélection d'offres d'emploi.

B comme **Bio**

Le secteur Bio est un des secteurs en forte croissance au sein du salon cette année. De nombreux acteurs et exposants, tels que le distributeur Monoprix, AgriConfiance, l'Agence Bio, la Drôme et bien d'autres, déclineront cette thématique pour la plus grande joie des visiteurs.



C comme **Chambres d'agriculture**

Les Chambres d'agriculture donnent rendez-vous aux visiteurs du Salon International de l'Agriculture pour leur faire découvrir l'extrême diversité des métiers du développement agricole et rural : missions d'expertise, de conseil, d'animation de réseau sur le terrain mais aussi auprès des pouvoirs publics et des décideurs français et européens.

Les Chambres d'agriculture présenteront également au public leur école d'ingénieurs : l'Esitpa. Accessible dès la sortie du Bac, l'Esitpa prépare en 5 ans des ingénieurs appelés à intervenir dans les secteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'agro-industrie et des services. L'école forme des professionnels capables de contribuer au développement durable de l'agriculture et de son environnement. Depuis la rentrée 2010, l'Esitpa propose une nouvelle formation : le Mastère Spécialisé Marketing, communication et ingénierie des produits agroalimentaires.

Les Chambres d'agriculture convient enfin les visiteurs sur les stands régionaux (Pavillon 7) pour échanger avec les producteurs du réseau "Bienvenue à la ferme" et sur ses stands partenaires, "l'Espace bio" et "France génétique élevage".

C comme Cirad

Le Cirad (Centre de Recherche Agronomique pour le Développement) participera au prochain Salon International de l'Agriculture, sur le thème de "l'élevage au cœur d'enjeux mondiaux".

Les productions animales font face à de nombreuses interrogations contradictoires : comment produire davantage pour répondre à l'augmentation considérable de la demande, particulièrement dans les pays du Sud ? Comment éviter la compétition entre alimentation humaine et alimentation animale ? Comment limiter les impacts négatifs de l'élevage sur l'environnement ou au contraire préserver

les services environnementaux qu'il apporte ? Dans le but de répondre à ces questions, le Cirad et ses partenaires mènent des projets de recherche pour un élevage durable dans les pays du Sud.

Sur son stand, le Cirad présentera quelques exemples de ses recherches sur l'élevage et ses liens avec l'environnement, l'alimentation et la santé. Les visiteurs pourront y découvrir un zébu, deux aquariums, des mouches tsé-tsé, des tiques... Mais aussi un espace formation et une zone pour déguster des produits parfois surprenants : viande de brousse séchée, tilapia fumé, lait de chamelle, ou encore chorizo de chameau !

En outre, le Cirad organisera pendant toute la durée du salon une série de mini-conférences sur cinq thèmes différents : "Grandes tendances de production et consommation des produits animaux : diagnostic et prospective"; "La consommation de viande en question"; "Valorisation de la biodiversité par l'aquaculture, élevage et changements climatiques"; "Maladies émergentes et sécurité alimentaire et/ou risques de transmission à l'homme".



C comme Cria Prévoyance



Cria Prévoyance, institution de prévoyance partenaire des entreprises du monde agricole, propose une gamme complète de garanties pour les salariés en cas de décès, arrêt de travail, invalidité ou frais de santé. Acteur significatif du secteur conventionnel, elle est également désignée par les commissions paritaires régionales et départementales ou dans le cadre d'accords d'entreprise pour gérer les régimes obligatoires santé ou prévoyance des salariés.

Sa participation au Salon International de l'Agriculture lui permet de venir à la rencontre de tous les acteurs de la profession et de répondre à leurs préoccupations, notamment en matière de protection sociale. En 2012, Cria Prévoyance souligne son souci de proximité vis-à-vis de ses adhérents en plaçant ses actions sous la thématique "Cria Prévoyance, naturellement complémentaire".

D comme Drôme

Premier département français en matière d'agriculture biologique, la Drôme encourage et soutient les produits de qualité, les savoir-faire traditionnels et les techniques respectueuses de l'environnement. Territoire phare où s'expérimentent des projets pour un plus large accès aux produits biologiques, depuis la filière amont jusqu'au consommateur final, la Drôme est aussi une référence dans l'introduction du bio en restauration collective.

Cette année, la Drôme défend à nouveau haut et fort les couleurs de la filière Bio en participant pour la 7^e année consécutive au Salon International de l'Agriculture.

Installé dans le Pavillon 3, le stand de la Drôme constitue une véritable vitrine animée de la filière Bio dans le Département. Accueillant et authentique, l'espace drômois propose un pôle d'informations générales et touristiques, des dégustations avec une sélection de produits d'excellence bio, une découverte de la restauration collective bio avec les chefs cuisiniers des collèges participants à l'opération "Manger mieux, manger bio", des ateliers animés par des professionnels et un espace-jeu pour apprendre à mieux connaître la Drôme.

La Drôme cultive 13,1 % de sa surface agricole utile (SAU) en bio, quand la moyenne nationale affiche 3 %. Avec 29 690 hectares cultivés sans pesticides ni engrais chimiques pour 856 exploitations certifiées, la Drôme confirme sa place de premier département bio de France.



Les informations mentionnées sur cette page ont été transmises par les exposants. Le Salon International de l'Agriculture n'est en aucun cas responsable du contenu.

F comme **FAFSEA**

Avec pour mission l'accompagnement vers l'emploi qualifié, le Fonds d'Assurance Formation des Salariés des Entreprises et Exploitations Agricoles (FAFSEA) sera cette année encore présent au Salon International de l'Agriculture, dans le Pavillon 3, stand C94.

Ses experts renseigneront les visiteurs sur les dispositifs de formation professionnelle accessibles aux demandeurs d'emploi (quels que soient leur secteur d'origine et leur âge), aux jeunes de plus de 16 ans intéressés par une formation en alternance dans l'agriculture, et aux salariés agricoles (y compris en reconversion). Ils accueilleront également les entreprises agricoles pour les accompagner dans le choix des formations de leurs salariés.

Le FAFSEA organisera le mardi 28 février à 11 h 15 un point presse au cours duquel il présentera :

1. Les résultats du bilan 2011 du dispositif ADEMA* sur un large échantillon et lancement en 2012 d'une 3^e année de dispositif avec la clé des milliers de formations supplémentaires financées : l'an dernier, alors que l'objectif chiffré donné par le gouvernement était de 1 000 stagiaires ADEMA sortis du dispositif avant le 31.12.2010, ce sont 1 578 demandeurs d'emploi qui ont au final pu bénéficier de ce stage de découverte des métiers agricoles, d'une durée d'un mois. Après le stage d'immersion en entreprise, la plupart des secteurs continuaient de rester attractifs pour les stagiaires ADEMA, en particulier l'horticulture/pépiniéristes, les machines agricoles, la viticulture, les travaux paysagers, etc. En 2010, 88 % des demandeurs d'emploi ayant terminé ADEMA se disaient prêts à travailler dans l'agriculture parmi ceux qui cherchaient toujours un emploi (17 % des personnes avaient quasi immédiatement retrouvé un emploi, 21 % étaient partis en formation professionnelle, financée par le Fafsea, 54 % étaient toujours demandeurs d'emploi, 8 % se trouvaient dans une autre situation).
2. Les résultats d'un sondage grand public FAFSEA confié début 2012 à OPINIONWAY : "Les Français et l'attractivité des carrières agricoles". 5 questions seront posées en janvier 2012 à 1 000 Français dont 10 % de demandeurs d'emploi.
3. Les résultats d'une enquête Employeurs agricoles confiée fin 2011 par le FAFSEA à l'IFOP "Les employeurs agricoles et le contrat de professionnalisation". Dans ce sondage, 83 % des employeurs se disent satisfaits du contrat de professionnalisation. Pourquoi ? Quel est le taux d'embauche des bénéficiaires en agriculture, les démarches administratives sont-elles perçues comme simples, et y a-t-il adéquation des formations avec les besoins des entreprises ?
4. Les résultats intermédiaires du profil et de l'intérêt du grand public pour le "Guide Électronique d'Orientation vers la formation professionnelle". Les visiteurs pourront identifier les dispositifs de formation professionnelle agricole qui correspondent à leur profil à partir des bornes multimédia positionnées sur le stand. Les relevés statistiques réalisés seront diffusés auprès de la presse (profil des demandeurs, proportion d'orientation par dispositif, motivations...).

Le FAFSEA est l'organisme paritaire collecteur agréé de référence des métiers de l'agriculture.

Il a pour rôle le financement de la formation professionnelle, la reconversion des salariés des entreprises agricoles ainsi que la mise en œuvre des dispositifs de formation professionnelle accessibles aux demandeurs d'emploi souhaitant découvrir les métiers de l'agriculture.

* Accès des demandeurs d'emploi aux métiers agricoles (environ 1 mois de formation dont 3 semaines d'immersion en entreprise agricole, 154 heures)



I comme Irstea



Pour sa première participation au Salon International de l'Agriculture, l'Irstea (ex-Cemagref) place son stand sous le signe de l'eau et de l'aménagement des territoires.

Limiter l'impact de l'urbanisation et préserver les meilleures terres agricoles, protéger la ressource en eau en qualité et en quantité, rétablir les continuités écologiques à travers la trame verte et bleue pour un développement durable des territoires... L'Irstea invite à découvrir les résultats de ses recherches pluridisciplinaires en environnement, à travers des expositions, des ateliers thématiques, des animations et des conférences.

Les chercheurs présents sur le stand feront découvrir leurs travaux au travers de démonstrations et de jeux interactifs. Trois thèmes y seront développés : "La ville et les champs", "L'eau et les champs", "La ville... et la nature". Un quatrième thème transversal abordera la

place de l'homme et les conflits d'usage au travers d'une simulation de débat public, avec des sociologues et un animateur. Les visiteurs pourront donner leur avis sur les grandes questions environnementales du partage de l'eau et des territoires, et comprendre comment la recherche répond aux conflits entre les différents usagers de ces ressources.

Une conférence-débat sur la vision qu'ont les agriculteurs de l'environnement, et l'évolution de leur métier sera organisée en parallèle, Pavillon 7.

En 2012, pour mieux affirmer ses missions, le Cemagref devient Irstea, institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture. Établissement public placé sous la double tutelle des ministères en charge de la Recherche et de l'Agriculture, Irstea conduit des recherches environnementales à l'échelle du territoire. Celles-ci, en appui aux politiques publiques et en partenariat avec les acteurs économiques, portent sur l'eau, les risques, l'aménagement des territoires et les écotecnologies.

J comme Jeunes Agriculteurs

Accessible par ses quatre faces, le stand des Jeunes Agriculteurs se veut à l'image des professionnels qui l'occupent : ouvert et hospitalier. Deux espaces d'accueil ont d'ailleurs été prévus pour recevoir tous les visiteurs, simples curieux ou porteurs de projets soucieux d'obtenir les informations les plus précises. L'accent sera mis sur la dégustation de produits et la présentation du livre de recettes "Les Jeunes Agriculteurs aux fourneaux". Enfin un plateau équipé d'un écran plasma permettra à deux comédiens d'animer le stand en proposant des quiz pendant toute la durée du Salon. Quant au slogan qui balisera largement le stand, il en dit long sur la détermination et l'optimisme des Jeunes Agriculteurs : "Demain, je serai paysan !"



M

comme Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire



Dans le dessein d'accueillir et d'informer efficacement le public du Salon International de l'Agriculture, le stand du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire est ouvert aux familles et aux jeunes intéressés par les filières de l'enseignement agricole. Les visiteurs pourront y découvrir deux espaces dédiés...

- **Un espace animation enfants.** Cet espace exclusivement dédié à un jeune public (6 à 12 ans) illustrera la diversité de la "Ferme France". Les enfants seront pris en charge par des animateurs comédiens et participeront à un parcours aussi pédagogique que ludique. Ainsi au détour d'une étable, d'un potager, d'une carte de France géante, ils pourront mieux comprendre des notions comme la diversité des terroirs et des territoires, l'agriculture durable, la sécurité sanitaire des aliments...

Et puisque "Bien manger c'est l'affaire de tous"*, la cuisine de la ferme accueillera des ateliers culinaires en partenariat avec la Fédération française de cuisine amateur.

- **Un espace institutionnel dédié à l'emploi et à la formation.** Sur cet espace au design contemporain, l'enseignement agricole "100 % nature", sera mis à l'honneur avec la séquence quotidienne "un job à la clef avec l'Enseignement agricole". L'occasion pour les jeunes actifs et ceux encore en formation de présenter les différentes formations aux métiers de l'agriculture, de la forêt, de la nature et des territoires. Des dégustations de produits issus des exploitations et ateliers technologiques des lycées agricoles viendront compléter ce dispositif d'information. Enfin toute l'information institutionnelle détaillant et illustrant les missions du ministère sera également à disposition sur cet espace.

À travers ses rencontres avec le public, le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire souhaite rappeler le rôle indispensable de l'agriculture et de la pêche, dont la fonction est de nourrir les hommes et de faire vivre les territoires.

* Slogan du Programme National pour l'Alimentation.

M

comme MSA

La Mutualité Sociale Agricole (MSA) proposera sur son stand un point d'information où élus et experts MSA se tiendront à l'écoute des adhérents et répondront à toutes leurs questions sur les sujets les plus variés : famille, retraite, installation, affiliation ou encore inscription aux services en ligne de la MSA.

Le samedi 3 mars, la MSA présentera la finale du concours national "L'appel à projets jeunes" autour du thème "Mieux vivre en milieu rural". La cérémonie de remise des prix aux 16 équipes lauréates aura lieu dans le Pavillon 7, salle 725, amphi Lyra, mezzanine 2.

Le stand de la Mutualité Sociale Agricole sera également le théâtre de nombreux débats, conférences et animations : "La prévention santé hygiène de vie", par la MSA Provence-Azur (le 27 février); "La prévention de la Broncho pneumopathie chronique obstructive", par la MSA Franche-Comté (le 29 février); "La nutrition dans tous ces états : prévention santé et prévention des accidents domestiques", par la Caisse MSA Gironde (le 2 mars) et "La sensibilisation des enfants de 6 à 10 ans sur le Risque Routier grâce à un jeu de l'oie grandeur nature", par la MSA Grand Sud.

Depuis 80 ans, la Mutualité sociale agricole assure la protection sociale du monde agricole et rural.

À ce titre, la MSA prend en charge les actifs non-salariés, comme les chefs d'exploitation ou les employeurs de main-d'œuvre, les salariés agricoles, ainsi que leurs ayants droit et les retraités.



P comme Pôle Agroéquipement

Sous les projecteurs du Salon International de l'Agriculture, les métiers de l'Agroéquipement font leur show ! Pendant 9 jours, deux équipes d'étudiants effectueront de nombreuses démonstrations d'outils "high tech" utilisés par les professionnels : tracteurs dernière génération, robot de traite, presse à balle ronde, tondeuses, tronçonneuses, etc.

Objectif de cette démonstration de force : valoriser l'image de l'Agroéquipement pour attirer les jeunes vers ce secteur d'avenir, fournisseur potentiel d'emplois riches et variés... On estime environ à 5 000 le nombre de postes à pourvoir d'ici trois ans dans cette spécialité!

Qu'il s'agisse de la récolte, de la traite des animaux, de l'aménagement du territoire, de l'entretien des espaces verts... Les professionnels de l'Agroéquipement œuvrent depuis des décennies pour rendre plus performante l'Agriculture en répondant à un cahier des charges scrupuleux lié au besoin universel de nourrir la planète et de respecter l'environnement. L'agroéquipement s'inscrit comme un secteur d'activité à forte valeur ajoutée, dynamique, à la recherche d'une croissance durable.

Le Pôle Agroéquipement regroupe l'Association professionnelle de développement de l'enseignement du machinisme agricole et des agroéquipements (Aprodema), L'Union des industriels de l'Agroéquipement regroupant les constructeurs et importateurs de machines agricoles et matériels d'espaces verts (Axema) et le Syndicat national des entreprises de service et distribution du machinisme agricole (Sedima).



Z comme Zen

- Le bracelet pour identifier les enfants
- Le parcours Métier, emploi et formation
- Le parcours Top Chrono
- Le parcours Interactif
- Accès facilité pour les personnes à mobilité réduite



Le Concours Général Agricole de A à Z

Initié en 1843 avec le concours de Poissy - consacré aux animaux de boucherie - avant d'être créé en 1870 pour sélectionner et primer les meilleurs produits du terroir français et animaux reproducteurs, le Concours Général Agricole, constitue un événement ancestral dont la mission demeure pourtant d'une imparable modernité : être LA vitrine de l'exceptionnelle biodiversité de la génétique et de la gastronomie françaises.

Il constitue un tremplin unique pour les produits du terroir, les produits laitiers, les vins, et une démonstration de l'excellence de la génétique française. Pour les candidats, participer au Concours Général Agricole, c'est bénéficier d'une légitimité supplémentaire auprès de leur profession et du grand public.

Il permet également de sensibiliser et de distinguer les futurs jeunes professionnels qui s'investissent dans l'agriculture. Des concours récompensent, parmi les élèves des lycées agricoles, les meilleurs dégustateurs de vins et les meilleurs pointeurs d'animaux.



A comme Animaux



Depuis 1864, date de création du "Concours des animaux", les éleveurs présentent ce que l'élevage français produit de mieux en termes de génétique. Les animaux sélectionnés par les Organismes de Sélection sont issus des programmes de sélection les plus rigoureux. Ils mettent en vedette l'exceptionnelle biodiversité de la génétique française.

Tous les reproducteurs en concours au CGA sont issus des schémas collectifs agréés par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire et mis en œuvre sous son contrôle, ce qui garantit leurs valeurs génétiques élevées. Le haut niveau génétique et les performances commerciales étant garantis, les reproducteurs admis au concours restent jugés sur leur morphologie et la conformation de celle-ci au standard de la race où une importance particulière est accordée aux caractères fonctionnels de la morphologie (exemple : pour les vaches laitières, les aplombs,

les mamelles, la capacité corporelle). Une note de synthèse prenant également en compte les performances commerciales détermine les gagnants du concours.

Sept espèces animales sont représentées au Concours Général Agricole : bovins, ovins, caprins, porcins, équins, asins et canins pour un total de 370 races et plus de 2 300 animaux. Pas moins de 1 900 éleveurs participent à ce concours national qui passionne également le grand public.

B comme Boutiques

Pour acheter, découvrir et goûter au Salon International de l'Agriculture les produits distingués par le Concours Général Agricole, rendez-vous à la boutique-restaurant, espace à la fois élégant et convivial qui leur sera dédiée, à l'entrée du Pavillon 7.1. Et pour prolonger le plaisir avant, pendant et après le salon, rendez-vous sur la boutique en ligne du CGA : <http://www.concours-agricole.com>.



Les informations mentionnées sur cette page ont été transmises par les exposants. Le Salon International de l'Agriculture n'est en aucun cas responsable du contenu.

C comme Chiffres

- 7 espèces animales représentées : bovins, ovins, caprins, porcins, équins, asins et canins.
- 370 races et 2 300 animaux présentés.
- 1 900 éleveurs participants.
- 16 000 échantillons de vins et 4 000 autres produits du terroir en compétition
- 4 500 jurés dédiés à la sélection de ces produits.



E comme Excellence



Créé en 2000, le Prix d'Excellence a pour objectif, dans chaque grande catégorie de produits et de vins, de distinguer des producteurs pour la qualité des résultats qu'ils ont obtenus lors des trois dernières sessions du concours. Contrairement à la médaille, ce prix ne récompense pas un produit mais un producteur.

Le Prix d'Excellence 2012 récompense donc les producteurs pour leur fidélité au concours et pour l'excellence des résultats obtenus lors des concours des années 2009 à 2011. Catégorie par catégorie, chaque producteur ayant participé à tous les concours dans cette période se verra attribuer une somme de points obtenue en attribuant les valeurs 5 pour une médaille d'or, 3 pour une médaille d'argent et 1 pour une médaille de bronze. Cette somme sera ensuite divisée par le nombre de produits présentés.

Palmarès du Prix d'Excellence 2012

Concours Produits

Apéritifs

SAS CHÂTEAU DU BREUIL - 14130 LE BREUIL EN AUGÉ

Bières

SAS BRASSERIE SAINT GERMAIN
BOGAERT ALAIN - 62160 AIX NOULETTE

Charcuteries

SOCIÉTÉ DES RILLETES BAHIER - 72160 SCEAUX SUR HUISNE

Cidres & Poirés

LE CLOS D'ORVAL - Alain Aubrée et Jean- 14310 AMAYÉ SUR SEULLES

Eaux-de-vie

SARL MAISON PAUL BEAU - 16130 SEGONZAC

Huiles de Noix

SARL HUILERIE VERNOILAISE - 49390 VERNAIL

Huîtres

EARL LES 3 B - 33260 LA TESTE

Jus de Fruits et nectars

VIEL RÉMY - 53400 CRAON

Miels et Hydromels

DESVIGNE DAVID - 05130 PIÉGUT

Piments d'Espelette AOC

EARL ELHARRA - 64250 ESPELETTE

Produits avicoles

SAS DOUX FRAIS - 56250 LA VRAIE CROIX



Produits issus de palmipèdes gras

EARL D'EMPLUHAUT - 32120 SAINT ANTONIN

Produits laitiers - Producteur

JONCOUX LAURENT - 15400 VALETTE

CFPA - FERME DES AGES - 36300 LE BLANC

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DU BEAUFORTAIN - 73270 BEAUFORT

Produits laitiers - Affineur

SARL FROMAGERIE BOUCHET - 74160 BEAUMONT

Produits oléicoles

MOULIN À HUILE THOMASSOT - 30630 VERFEUIL

Rhums et Punchs

SAS RHUMS SAINT MAURICE - 97393 SAINT LAURENT DU MARONI

CEDEX

Truites Fumées

LES TRUITES DE LA VERNAISON - 26190 ECHEVIS

Vanilles

BOU KAN SAN RICHARD - 98734 TAHAA - Polynésie Française

Vins de Liqueur

TERRES DE GASCOGNE - 32100 CONDOM



Concours Vins

Vins d'Alsace Lorraine

EARL DOCK CHRISTIAN - 67140 HEILIGENSTEIN

Vins du Beaujolais

BOUCHACOURT DANIEL - 71570 LA-CHAPELLE-DE-GUINCHAY

Vins du Bordelais

SARL CHÂTEAU DE de Reignac - 33450 SAINT-LOUBÈS

Vins du Jura et de Franche Comté

DOMAINE DANIEL DUGOIS - 39600 LES ARSURES

Vins du Languedoc Roussillon

SARL DOMAINE BOUDAU - 66600 RIVESALTES

Vins de Provence

EARL DOMAINE DES DIABLES - 13114 PUYLOUBIER

Vins de Savoie et Bugey

RONDEAU BERNARD - 01640 BOYEUX-SAINT-JÉRÔME

Vins de Bourgogne

SARL CHÂTEAU DE LA CREE - 21590 SANTENAY

Vins de Champagne

CHAMPAGNE ANDRÉ BROCHOT - 51530 VINAY

Vins de Corse

BIANCHETTI JACQUES - 20166 PORTICCIO

Vins du Sud Ouest

SCEA DE MALAUGER - 24100 BERGERAC

Vins de la Vallée du Rhône

CHAUVET BERNARD - Domaine du Grapillon d'Or - 84190 GIGONDAS

Vins du Val de Loire et du Centre

SCEA SAUVAT CLAUDE ET ANNIE - 63340 BOUDES





comme Histoire

- **31 mars 1843** : Signature du Décret de fondation du Concours de Poissy.
- **8 février 1844** : Concours de Poissy, sur un des deux marchés qui approvisionnent Paris en animaux de boucherie.
- **8 octobre 1850** : "Concours national, public et annuel d'animaux reproducteurs mâles" à Versailles.
- **1853** : Fermeture du concours.
- **1855** : Napoléon III organise le premier Concours Universel d'Animaux Reproducteurs (plus de 80 000 visiteurs entre le 1^{er} et le 7 juin).
- **1856** : Renouvelé sous l'appellation "Exposition Agricole Universelle" dans les locaux du Palais des Champs-Élysées.
- **1860** : Concours Général National organisé à Paris
- **1865** : Palais de l'Industrie des Champs-Élysées, Concours de Volailles Grasses, accompagné de la première Exposition Internationale des Fromages.
- **1868** : Concours de Poissy à Paris Porte de la Villette : bovins, ovins, porcins, volailles, grains, plantes fourragères et machines agricoles.
- **1870** : La manifestation est baptisée Concours Général Agricole et se tient au Palais de l'Industrie.
- **1874** : Reprise du Concours après la guerre.
- **1876 à 1898** : Plusieurs nouveautés : récompense pour les miels, section d'horticulture, chiens de bergers, section caprine, concours des vins, produits de l'Algérie, concours hippique.
- **1881** : Création d'un Ministère de l'Agriculture.
- **1903 à 1910** : Le concours est nommé "Semaine Agricole".
- **1913** : Premier défilé sur le ring des animaux primés.
- **1925** : Construction des bâtiments à la Porte de Versailles, inaugurés pour le Concours.
- **1935** : Pierre Laval demande la suppression du Concours, jugé trop onéreux.
- **1939** : Dernier Concours avant la guerre, suivi de 12 années d'interruption.
- **1951** : Reprise - 60^e session "Renaissance et métamorphose", mots d'ordre de Léon Roche, Inspecteur Général de l'Agriculture - première exposition Équine & Asine.
- **1963** : À l'initiative du Ministre de l'Agriculture, Edgar Pisani, création du Centre National des Expositions et Concours Agricoles (CENECA)
- **1964** : Premier Salon International de l'Agriculture (organisé par le CENECA et le Ministère).
- **2011** : Le Concours Général Agricole célèbre sa 120^e édition.



J comme Jeunes



Le Concours Général Agricole a également pour vocation la promotion de l'enseignement agricole. Dans ce but, il organise deux événements spécifiquement dédiés :

- le **Concours du Jugement des Animaux par les Jeunes (CJAJ)**
- le **Concours Européen des Jeunes Professionnels du Vin (CJPV)**.

Ces deux concours sont ouverts aux élèves de l'enseignement agricole, hôtelier ou commercial, ainsi qu'aux jeunes professionnels, agriculteurs récemment installés ou jeunes producteurs de vins.

Par ailleurs, le **Trophée National des Lycées Agricoles (TNLA)** récompense les meilleurs établissements à l'issue de cinq épreuves : présentation du lycée, clippage et présentation d'un animal, réalisation d'un blog, communication, implication des élèves sur le salon.

J comme Juré

Savez-vous que le CGA organise des formations pour devenir juré ou se perfectionner sur la plupart des produits en concours en collaboration avec l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) et le CFPL (Centre de Formation des Produits Laitiers) ?



M comme Médailles

D'or, d'argent et de bronze.

Véritable moteur de l'excellence de la production agricole française, le CGA offre aux produits médaillés un bénéfice incomparable. Parce qu'il constitue une authentique référence de qualité pour tous les consommateurs, il fonctionne comme un accélérateur de notoriété pour les producteurs et éleveurs distingués. La feuille de chêne, logo représentatif de la marque collective des médailles du CGA, figure sur les produits commercialisés comme la preuve de leur distinction. Car les médailles du CGA sont indubitablement des signes de reconnaissance à suivre ! Ainsi, à l'automne dernier, de nombreux catalogues "Foire aux vins" de la grande distribution plaçaient en première page un vin médaillé CGA !

Elles peuvent aller de pair avec les signes officiels de qualité (Label Rouge, AOC, AB...), s'avèrent très recherchées et restent les distinctions favorites de l'ensemble des acteurs de la filière agricole !



N comme **Nouvelles catégories**



Le Concours Général Agricole 2012 s'ouvre à deux nouvelles catégories de produits : le safran et les confitures.

Le safran va donc être soumis pour la première fois à l'appréciation d'un jury du Concours Général Agricole qui va devoir l'apprécier en fonction de plusieurs critères :

- **L'uniformité de la couleur** sur les pistils
- **L'humidité** : appréciation de la qualité du séchage
- **L'aspect général, l'homogénéité visuelle** (absence de débris végétaux, floraux...)
- **Et les sensations olfacto-gustatives** : à travers l'intensité de l'arôme et de la saveur, l'aspect et la texture du safran.

Les confitures font, elles, l'objet d'un concours expérimental, c'est-à-dire une épreuve spéciale destinée à apprécier l'opportunité et la faisabilité

de la création de ce nouveau concours. Aucun palmarès, diplôme ou récompense ne sera remis à l'issue de l'épreuve, mais chaque concurrent sera informé des résultats obtenus et des appréciations du jury.

Les jurés devant se prononcer lors de la dégustation selon 3 critères : un examen visuel, un examen olfactif et un examen gustatif (goût et texture). Si cette expérimentation s'avère probante, les confitures pourraient être intégrées au sein du Concours Général Agricole en 2013, dans la catégorie des concours à savoir-faire.

Ce concours est ouvert aux producteurs fermiers, aux entreprises artisanales, aux industriels et aux coopératives qui peuvent concourir dans 5 sections différentes : confiture extra de fraises, confiture extra d'abricot sans noyau, confiture extra de framboises, confiture de fruits extra "originale" et gelée extra de coings.

O comme **Officiel**

Le Concours Général Agricole est régi par un texte officiel : son règlement annuel est fixé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire. Il est donc la propriété conjointe de l'État et du CENECA, organisme représentant la profession agricole. Parce qu'il est organisé sous le contrôle de l'État et qu'il obéit à un processus rigoureux de présélections et de sélections mis en œuvre par les professionnels, le Concours Général Agricole est reconnu pour son impartialité et la valeur de ses résultats.

Chaque année, un arrêté ministériel définit le règlement applicable en particulier pour les races et les produits appelés à concourir, les conditions d'inscription, de sélection et de jugement. Les Commissaires, encadrés par un Commissaire Général, sont nommés par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire ainsi que leurs adjoints. Ils sont chargés de veiller à la bonne organisation du concours, à l'application du règlement et à la valorisation des produits primés. Les représentants locaux de l'État, les Préfets (avec le concours des directions territoriales), veillent à l'impartialité des phases de présélections et d'échantillonnage dans les départements.

Ces phases de présélection sont organisées pour la plupart des races et des produits par les Chambres d'agriculture et les organismes de sélection. La réalisation de ces phases de présélection en région et en département permet à un plus grand nombre de producteurs de participer à moindres frais tout en limitant le nombre d'animaux et de produits participant aux finales à Paris. Autrement dit, tous ceux qui défendent l'excellence ont leur chance !



P comme Produits

Le Concours des produits regroupe plus de 22 catégories, réparties en deux grandes familles : les vins et les autres produits du terroir. Les produits sont soumis à l'appréciation d'un jury composé de professionnels de la filière, producteurs, représentants des métiers de bouches, négociants, distributeurs et consommateurs avertis. Les produits sont primés selon les critères suivants : caractéristiques sensorielles et qualité gustative.

Parmi les autres produits du terroir, on distingue classiquement les volailles abattues, découpes de volailles, foies gras, produits laitiers, produits oléicoles, huiles de noix, produits apicoles, piments d'Espelette, vanille, eau-de-vie, vins de liqueur, pommeau, huîtres, truites fumées, jus de fruits, cidres et poirés, bières, rhums et punches, apéritifs, charcuteries, les saucisses à cuire. Deux nouvelles catégories, participent au concours pour la première fois cette année : le safran et les confitures.

Ainsi la catégorie "autres produits du terroir" regroupe 21 types de produits différents. Pour mémoire en 2011, 4 000 produits inscrits ont été jugés par 2 000 jurés.

La sélectivité est la marque du CGA : Moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or. Le CGA apporte donc aux candidats une référence solide et aux consommateurs un gage de qualité.



R comme Rencontre et Référence



Opportunité de compétition et d'émulation entre producteurs et entre éleveurs, le CGA est pourtant bien plus qu'un simple concours. Il permet également aux acteurs des filières concernées de comparer leurs productions et de multiplier les échanges techniques et économiques.

Le concours favorise la vente de la génétique française et des produits régionaux. Il constitue une vitrine internationale des produits agricoles. Il s'impose également comme une référence commerciale pour l'éleveur ou le producteur et, au travers de son palmarès, comme un guide d'achat pour l'acheteur professionnel ou le consommateur.

Situé au cœur du salon, il est un lieu de rencontres et d'échanges entre professionnels de l'agriculture mais aussi avec les citoyens. C'est également, pour le gouvernement et pour les professionnels, une occasion unique de communiquer sur l'excellence de l'agriculture française et sur le métier d'agriculteur.

S comme Signalétique

Pour retrouver sur le Salon International de l'Agriculture les produits distingués par le Concours Général Agricole, rien de plus facile ! Il suffit de suivre la signalétique spécifique et le parcours thématique "Concours Général Agricole" mis en place.



V comme Vins



Tous les vins de France, dans toutes les gammes de prix, sont représentés lors du Concours Général Agricole. Les échantillons sont soumis à l'appréciation d'un jury de spécialistes (sommeliers, œnologues, négociants, producteurs, courtiers...) dont les verdicts sont reconnus pour leur justesse et leur fiabilité. Les médailles attribuées aux vins lors du CGA constituent en outre un passeport recherché pour l'export.

16 000 échantillons entrent en compétition chaque année lors de présélections organisées localement par les directions départementales des territoires, les Chambres d'agriculture et les syndicats, avant d'accéder à la finale qui se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. Seulement 50 % des vins sont admis à la finale dont les épreuves sont encadrées par les agents du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire.

En 2011, près de 2 500 dégustateurs ont participé à 700 tables de dégustation.

Grand Ring Pavillon 1

PROGRAMME Concours Général Agricole 2012

Le programme du Grand Ring est arrêté au 20.12.2011 et susceptible de modifications.

	samedi 25	dimanche 26	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 1 ^{er}	vendredi 2	samedi 3	dimanche 4		
9 h - 9 h 30				CJAJ Européen							
9 h 30 - 10 h		Trophée du Meilleur Pointeur de Race Normande					CORAM: Association Collectif des Races des Massifs				
10 h - 10 h 30	Trophée national des chevaux de trait (traction)		Concours de la Race Charolaise		Présentation Charolaise	Concours de la Race Limousine		Présentation Charolais	Trophée national des Lycées agricoles		
10 h 30 - 11 h				Concours Gascon							
11 h - 11 h 30		Présentation Limousine									
11 h 30 - 12 h		Présentation Tarine Abondance		Présentation Vendéens	Défilé Champions Gascons		Trait d'avenir traction	Défilé Chevaux			
12 h - 12 h 30	Ovinpiades		Concours de la Race Prim'Holstein								
12 h 30 - 13 h		Présentation Charolaise						Présentation Limousine		Présentation Tarine/Abondance	
13 h - 13 h 30					Trophée du Meilleur Pointeur de Race Parthenais					Présentation Tarine/Abondance	
13 h 30 - 14 h							Race de France	Concours de la Race Charolais			Préparation Défilé
14 h - 14 h 30										Présentation Charolaise	
14 h 30 - 15 h				Concours Normand				CORAM			
15 h - 15 h 30										Grand Défilé	
15 h 30 - 16 h						Trophée du Meilleur Pointeur de Race Rouge des prés	Trophée du Meilleur Pointeur de Race Salers		Combat des reines		
16 h - 16 h 30								Trophée du Meilleur Pointeur de Race Blonde d'Aquitaine			
16 h 30 - 17 h										Trait d'avenir	
17 h - 17 h 30		Trophée national des chevaux de trait (attelage)			Abondance/Villard/Hérens						
17 h 30 - 18 h				Présentation Charolais			Concours Aubrac				
18 h - 18 h 30											
18 h 30 - 19 h											

Ring bovins Pavillon 1

PROGRAMME Concours Général Agricole 2012

Le programme du Ring bovins est arrêté au 20.12.2011 et susceptible de modifications.

	samedi 25	dimanche 26	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 1 ^{er}	vendredi 2	samedi 3	dimanche 4	
9 h 9 h 30			Trophée du Meilleur Pointeur de Race Prim'Holstein							
9 h 30 10 h					CJAJ Concours de jugement d'animaux par les jeunes					
10 h 10 h 30						Remise Prix Trophée du Meilleur Pointeur de Race Bazadais				
10 h 30 11 h		Trophée du Meilleur Pointeur de Race Montbéliarde	Présentation Parthenais	Concours Simmental	Concours Tarentaise		Concours de la Race Flamande	Trophée national des lycées agricoles Prim'Holstein		
11 h 11 h 30			Concours de la Race Gasconne			Présentation Gascon				
11 h 30 12 h		Présentation Parthenais							Présentation Parthenais	
12 h 12 h 30	Présentation Charolaise	Présentation Gascon	Présentation Eleveurs du Nord	Concours Tarine/Abondance		Présentation Parthenais		Présentation Salers		
12 h 30 13 h				Concours Vosgienne	Concours Pie Rouge des Plaines		Présentation Vosgienne	Présentation Vosgienne		
13 h 13 h 30	Présentation Limousine	Présentation Bazadaise		Concours Limousine				Présentation Limousine		
13 h 30 14 h						Remise Prix Trophée Pointeur de Race Bazadais	Présentation Parthenais	Présentation Villard-de-Lans		
14 h 14 h 30	Présentation Villard-de-Lans	Concours Montbéliarde	Trophée du Meilleur Pointeur de Race Charolais	Concours Blonde d'Aquitaine	Concours de la Race Abondance					
14 h 30 15 h	Présentation Salers			Concours Bazadaise				Présentation Bazadaise	Présentation Bazadaise	
15 h 15 h 30				Présentation Villard-de-Lans				Concours de la Race Blanc Bleu	Présentation Villard-de-Lans	Race en Conservation
15 h 30 16 h			Vente Limousine	Présentation Salers	Concours Jersiaise		Présentation Blonde d'Aquitaine	Présentation Charolais		
16 h 16 h 30						Races en Conservation				
16 h 30 17 h		Trophée du Meilleur Pointeur de Race Montbéliarde	Remise Prix Trophée Meilleur Pointeur de Race		Présentation Vosgienne					
17 h 17 h 30					Présentation Brune					
17 h 30 18 h			Présentation Vosgienne	Présentation Rouge des Prés		Présentation Charolaise				
18 h 18 h 30										
18 h 30 19 h										

Ring ovins Pavillon 1

PROGRAMME Concours Général Agricole 2012

Le programme du Ring ovins est arrêté au 20.12.2011 et susceptible de modifications.

	samedi 25	dimanche 26	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 1 ^{er}	vendredi 2	samedi 3	dimanche 4
9 h - 9 h 30	Ovinpiades des Jeunes Bergers Finale Nationale			Concours Mouton Boulonnais					
9 h 30 - 10 h		Concours Race Ile-de-France	Concours Race Suffolk		CJAJ Concours de jugement d'animaux par les jeunes (Caprins)	Concours Race Bleu du Maine			
10 h - 10 h 30							CJAJ Concours de jugement d'animaux par les jeunes (Ovins)		
10 h 30 - 11 h					Concours Race Rouge de l'Ouest				
11 h - 11 h 30									
11 h 30 - 12 h			Concours de la Race Hampshire						
12 h - 12 h 30					Concours Charmoise				
12 h 30 - 13 h									
13 h - 13 h 30									
13 h 30 - 14 h									
14 h - 14 h 30			Concours Race Texel	Concours de la Race Mouton Charollais	Concours race Mouton Vendéen	Concours Berrichon du Cher	Concours Avranchin Cotentin Roussin		
14 h 30 - 15 h									
15 h - 15 h 30									
15 h 30 - 16 h			Concours Southdown						
16 h - 16 h 30									
16 h 30 - 17 h						Remise CJAJ (Caprins)	Forum laine Challenge sanitaire Noé de la qualité lainière	Remise CJAJ (Ovins)	
17 h - 17 h 30									
17 h 30 - 18 h									
18 h - 18 h 30									
18 h 30 - 19 h									

Ring équins Pavillon 1

PROGRAMME Concours Général Agricole 2012

Le programme du Ring équins est arrêté au 20.12.2011 et susceptible de modifications.

	samedi 25	dimanche 26	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 1 ^{er}	vendredi 2	samedi 3	dimanche 4
9 h - 9 h 30									
9 h 30 - 10 h		9h30-9h45 Départ Trait d'Avenir (TA)							
10 h - 10 h 30									
10 h 30 - 11 h									
11 h - 11 h 30									
11 h 30 - 12 h									
12 h - 12 h 30									
12 h 30 - 13 h									
13 h - 13 h 30									
13 h 30 - 14 h									
14 h - 14 h 30									
14 h 30 - 15 h									
15 h - 15 h 30									
15 h 30 - 16 h									
16 h - 16 h 30									
16 h 30 - 17 h									
17 h - 17 h 30									
17 h 30 - 18 h									
18 h - 18 h 30									
18 h 30 - 19 h									

Ring porcins

Pavillon 1

PROGRAMME

Concours Général Agricole 2012

Le programme du Ring porcins est arrêté au 20.12.2011 et susceptible de modifications.

	samedi 25	dimanche 26	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 1 ^{er}	vendredi 2	samedi 3	dimanche 4
9 h - 9 h 30									
9 h 30 - 10 h				Concours de Race Basque		Confrérie du porc de Bayeux			
10 h - 10 h 30	Présentation toutes races pesées	Concours Large White	Concours Blanc de l'Ouest	Concours porc basque		Concours Bayeux		Présentation toutes races	
10 h 30 - 11 h									
11 h - 11 h 30									
11 h 30 - 12 h									
12 h - 12 h 30		Animation Elodie	Animation Elodie	Animation Elodie	Remise prix Concours de jugement des animaux par les jeunes européens	Animation Elodie	Présentation Cul Noir Limousin		
12 h 30 - 13 h									
13 h - 13 h 30									
13 h 30 - 14 h								Animation Elodie	
14 h - 14 h 30	Présentation toutes races pesées	Concours Cri du Cochon	Présentation régionale Ouest	Présentation régionale Sud-Ouest	Présentation régionale Sud-Ouest	Présentation régionale Nord-Ouest	Présentation régionale du Limousin		
14 h 30 - 15 h									
15 h - 15 h 30									
15 h 30 - 16 h		Présentation régionale bovins, ovins, chevaux						Grand défilé ring bovin	
16 h - 16 h 30									
16 h 30 - 17 h									
17 h - 17 h 30									
17 h 30 - 18 h									
18 h - 18 h 30									
18 h 30 - 19 h									

Ring canins

Le programme du Ring canins sera disponible ultérieurement.