

La gazette d'Oupette



LE QUOTIDIEN DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



PHOTOS: AURELIE NOURY

LE MAROC DANS LA LUMIÈRE

Le Pavillon 5.1 à l'heure du Maroc qui célèbre aujourd'hui son statut d'invité d'honneur, avec une forte délégation officielle. Musique, dégustations et démonstrations culinaires au programme.

Tous les trésors du Maroc, pays de grande tradition agricole, se sont donné rendez-vous cette année au Salon International de l'Agriculture. Sur près de 500 mètres carrés, des producteurs marocains passionnés, venus de toutes les régions du royaume, vous font découvrir épices, huile d'argan, huiles d'olive, câpres, dattes... Et partagent leurs meilleures recettes d'une cuisine dont la

réputation a largement dépassé les frontières. Au-delà de ses richesses bien connues, ce pays a renforcé depuis longtemps ses relations agricoles avec la France et plusieurs accords majeurs ont encore été signés l'an dernier, ouvrant une nouvelle ère de coopération, notamment sur le développement durable et la recherche sur la gestion de l'eau, tandis que les échanges commerciaux se développaient. Le Maroc est ainsi devenu le premier

invité d'honneur dans la longue histoire du Salon International de l'Agriculture. Un événement qui doit réunir aujourd'hui une délégation de 250 institutionnels, coopératives et chefs d'entreprise.

L'international au Salon

- 11 pavillons internationaux : Algérie, Cameroun, Chine, Côte d'Ivoire, Italie, Maroc, République démocratique du Congo, Rwanda, Suisse, Sénégal et, pour la première fois, le Soudan.
- 48 exposants indépendants venus de plus de 30 pays.
- Pavillons 5.1 et 5.2.

INAUGURATION OFFICIELLE DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



PHOTOS: FRANCK FOULCHA

Le président de la République, Emmanuel Macron, a inauguré, hier matin le Salon International de l'Agriculture aux côtés de Jérôme Despey, président du Salon, d'Annie Genevard, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, et de Aziz Akhannouch, Chef du gouvernement marocain. Avec le Maroc, c'est la première fois depuis sa création, que le Salon met un pays à l'honneur.

LA BOTTE GÉANTE DU SALON

Vous l'avez sûrement vue à votre arrivée. Il faut dire qu'il est difficile de la rater : une botte géante et spectaculaire (4,70 m de haut, 6 m avec le socle), réplique du modèle Chambord de la marque Aigle, qui accueille les visiteurs dans l'allée centrale. Symbole d'un monde agricole en mouvement, elle est aussi le point

de départ d'une chasse au trésor qui permet de gagner des lots de la marque Aigle.

POUR PARTICIPER : rendez-vous d'abord devant la botte géante Aigle/Groupama. Puis, scanner le QR Code sur le stand Groupama (Pavillon 4, allée B) pour démarrer le jeu de piste. Tirage au sort prévu après le Salon !



PHOTOS: AURELIE NOURY



LE CHIFFRE
DU JOUR

5 176

Le nombre de médailles remises lors du Concours Général Agricole 2024, dont 1 846 produits et 3 330 vins primés. Le record sera-t-il battu cette année ?

Source : CGA

TEMPS FORTS DU JOUR

MISS ET MISTER AGRICOLES AU SALON

À 11 h ce matin, Gabrielle Priolio, 22 ans, originaire du Var, et Matthieu Hamel, 24 ans, venu de Lozère, se verront remettre officiellement leur écharpe de Miss et Mister Agri 2025 sur le stand de Mutualia.

➔ Pavillon 4, allée B.

CONCOURS DES POISSONNIERS

Coorganisé par Pavillon France, l'OPEF et la Société Coopérative Artisanale de Poissonniers Professionnels (SCAPP), le « Concours Poissonniers » du Salon met à l'honneur les savoir-faire et les technicités du métier.

➔ Pavillon 4, allée B, de 14 à 17 h.

SIA'PRO
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
TECHNOLOGIES ET SOLUTIONS AGRICOLES

ÇA COMMENCE AUJOURD'HUI ? LIRE P. 2

EL MAHDI ARRIFI, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE L'AGENCE POUR LE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE (ADA)

« CETTE MISE À L'HONNEUR TRADUIT L'AMITIÉ ENTRE LA FRANCE ET LE MAROC »

C'est le tout premier pays à être mis à l'honneur au Salon. Une marque d'« amitié » pour le président de l'ADA, qui entend offrir pendant 9 jours un « voyage dans le Maroc historique et culturel ».



PHOTOS: DR

Que voyez-vous dans cette mise à l'honneur de votre pays au Salon ?

C'est un grand honneur, qui traduit l'amitié historique entre la France et le Maroc, et prolonge notre riche coopération en matière d'agriculture, de recherche agronomique et d'enseignement supérieur.

Qu'avez-vous choisi de mettre en valeur ?

Nous avons à cœur de faire découvrir notre culture, à travers notre espace dédié, reflet de l'architecture séculaire marocaine, de notre folklore, sans oublier nos produits traditionnels et notre art culinaire. Ce que nous offrons, c'est un voyage dans le Maroc historique et culturel.

Qu'en attendent vos exposants ?

Nous aimerions que ce Salon permette à ces exposants, tous de petits agriculteurs organisés en coopératives, de faire connaître leurs produits et, pourquoi pas, de prendre des contacts ou décrocher des contrats commerciaux.

➔ Pavillon 5.1.



PHOTOS: AURELIE NOURY



PHOTOS: DR
Mohamed Abdelbar Belhassan, producteur de dattes majhoul (Groupement d'intérêt économique Difat Ziz).

« Le Salon est l'occasion de faire connaître la dattes majhoul, un produit d'excellence cultivé par nos 400 agriculteurs dans le berceau même de ce fruit, à Tafilalet Errachidia, une oasis du sud du pays. »



PHOTOS: DR
Mariam Elfatmi, productrice d'huile d'argan (Coopérative Boukhehdou Aquermoud).

« Notre coopérative féminine profite du Salon pour faire découvrir l'huile d'argan cosmétique, mais aussi alimentaire, un produit pas toujours connu très apprécié à la dégustation ! »

VISITES PROTOCOLAIRES : UNE NOUVELLE CHARTE POUR LE « BIEN-VIVRE ENSEMBLE »

Le Salon accueille à chaque édition un grand nombre de délégations officielles : personnalités politiques, ministres, ambassadeurs... Visites qui exigent organisation et sécurité. Une charte a été créée cette année pour les encadrer.

Chaque année, ce sont en moyenne 80 visites protocolaires qui se succèdent à un rythme effréné pendant les neuf jours du Salon. Un « succès » auprès des délégations officielles qui nécessite un accueil particulier afin de s'assurer que les conditions de sécurité sont respectées et que ces visites spéciales gênent le moins possible l'activité des exposants. Plus de 15 personnes sont ainsi affectées au bureau du protocole du Salon International de l'Agriculture, renforcées par des stagiaires d'AgroParisTech, et placées sous la responsabilité d'Arnaud Lemoine, Directeur du CENECA (Centre National des Expositions et Concours Agricoles), propriétaire du Salon.

DES RÈGLES À RESPECTER

Si le Salon souhaite évidemment « la bienvenue aux délégations », il était devenu nécessaire d'encadrer ces visites en s'appuyant sur une « charte du bien-vivre ensemble », qui régit donc cette année toutes les visites protocolaires. Désormais, toute « délégation éligible » venant visiter le Salon doit s'enregistrer au préalable auprès du service



PHOTOS: DR

protocole. La liste des « délégations éligibles » a été établie et limitée à une quinzaine de types de visites : présidence de la République, Premier ministre, présidences du Sénat et de l'Assemblée nationale, responsables des partis politiques...

AVEC, À LA CLÉ, UN CERTAIN NOMBRE DE RÈGLES À RESPECTER :

- Le Salon n'est pas un lieu de tractage de messages politiques.
- Une délégation comporte 25 personnes maximum.
- Le jour de visite est fixé à l'avance.
- Une visite unique est privilégiée.
- Les horaires d'arrivée et de départ des délégations sont définis à l'avance. Condition pour garantir une gestion fluide.
- Le parcours des délégations est clairement défini et à respecter.

En bref

M6 : APPEL AUX CÉLIBATAIRES

Toute la semaine, les agriculteurs célibataires présents sur le Salon et qui aimeraient profiter de l'émission « L'Amour est dans le pré » pour trouver l'âme sœur sont invités à passer sur le stand de M6 et à déposer leur

candidature vidéo dans la box « ADP/M6 » prévue à cet effet.

➔ Pavillon 2.2, allée F.

« DERRIÈRE L'ÉTIQUETTE »... LA TRAÇABILITÉ

Pour sensibiliser chacun à la diversité et à la traçabilité

des produits de la mer, Pavillon France propose un jeu de questions-réponses sur les mentions légales comme le nom scientifique (latin), la technique et la zone de pêche, et de manière plus large, les engagements de la pêche française.

➔ Pavillon 4, allée B.

DU 23 AU 25 FÉVRIER...

SIA'PRO : LE SALON DES SOLUTIONS AGRICOLES

Avec 60 000 visiteurs professionnels, le Salon International de l'Agriculture a toujours eu une vocation BtoB. Lancé en 2024, le SIA'PRO prend une nouvelle dimension cette année. Il ouvre aujourd'hui pour une durée de trois jours.

On parle d'une deuxième édition enrichie du SIA'PRO. C'est-à-dire ? Céline Gstalder, Directrice :

La première édition du SIA'PRO a été bien accueillie, ce qui nous a convaincus de le pérenniser et de lui donner un nouvel envol. Désormais installé dans le Pavillon 7.2, c'est un événement à part entière, inscrit dans le Salon International de l'Agriculture, avec une soixantaine d'exposants, 35 conférences sur deux espaces dédiés – dont le Café des Agris – et plus de 100 intervenants experts du secteur et agriculteurs sur trois jours.

Tout d'abord, ils sont sur place ! Et surtout, ce Salon exclusivement réservé aux professionnels permet de rencontrer des acteurs de tout l'écosystème agricole, de découvrir de nouvelles solutions, de trouver des réponses concrètes à des problématiques aussi diverses que l'installation, la transmission, la diversification, la robotique, la transition agro-écologique, le management d'entreprise. Le SIA'PRO est pensé pour favoriser les échanges et les partages d'expériences.

Pourquoi les exposants du Salon International de l'Agriculture ont-ils tout intérêt à venir au SIA'PRO ?

Faut-il s'inscrire ? Les exposants du Salon International de l'Agriculture peuvent entrer,



PHOTOS: DR

gratuitement, avec leur badge. Et pour les remercier de leur visite, le SIA'PRO leur offre un petit cadeau... À découvrir sur place !

➔ Pavillon 7.2.

SIA'PRO
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
TECHNOLOGIES ET SOLUTIONS AGRICOLES

LE PROGRAMME DES CONFÉRENCES



LE SALON ACCUEILLE CE WEEK-END

LA PLUS PRESTIGIEUSE
COMPÉTITION VITICOLE

Grand rendez-vous annuel du monde du vin, le Concours Général Agricole réunit au Salon un jury d'experts qui jugent les vins de toutes les régions et leur attribuent des médailles, synonymes d'excellence.

Reconnu par le monde viticole pour la valeur de ses récompenses, le Concours Général Agricole des vins réunit chaque année, pendant le premier week-end du Salon International de

l'Agriculture, des producteurs venus de toute la France. Un succès qui tient à la rigueur et à l'impartialité de la compétition. Les vins désignés pour la finale, après des présélections en région, sont jugés

de façon anonyme par un jury de professionnels, d'experts et de consommateurs avertis.

MÉDAILLES D'OR,
D'ARGENT ET DE BRONZE

Ils vont établir leurs notes et attribuer finalement des médailles d'or, d'argent et de bronze. Des récompenses connues des consommateurs. Afin de s'assurer que les vins primés et ceux commercialisés portant une médaille sont bien identiques, des échantillons témoins de chaque cuvée primée sont archivés pendant un an. Autant de précautions qui expliquent la valeur d'excellence reconnue, année après année, au Concours Général des Vins.

SÉBASTIEN FERRA, COMMISSAIRE PRINCIPAL DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DES VINS

« UN ÉVÉNEMENT UNIQUE AU MONDE »

Que représente le Concours Général Agricole des vins pour les producteurs ?

C'est une superbe vitrine pour la qualité du vin français. C'est un événement unique en son genre, et probablement unique au monde, d'arriver à concentrer autant de vins et d'appellations sur deux jours avec autant de dégustateurs. Et c'est un grand moment de rencontre entre professionnels, entre amoureux du vin.

C'est une énorme organisation ?

Oui, avec un engagement très fort des chambres d'Agriculture qui assurent les présélections en région et pendant les dégustations. Nous avons près de 3 000 dégustateurs, qui sont de plus en plus compétents. Ils ont souvent désormais suivi une formation proposée par Comexposium. Il y a aussi un peu plus de 80 commissaires bénévoles



PHOTOS DR

et des étudiants qui nous aident aussi pour l'intendance.

Comment vous assurez-vous de l'impartialité des résultats ?

Nous prélevons cinq échantillons pour chaque vin. Un qui va être destiné au laboratoire, un à la dégustation de présélection, un qui va être conservé aux archives et deux qui arrivent à Paris. Le second étant une sécurité en cas

de casse ou de défaut, de bouchon ou autre... Dès que les présélections sont terminées, un logiciel génère automatiquement des étiquettes anonymes avec les feuilles de correspondance pour pouvoir retrouver les vins primés en fin de concours.

Combien de vins sont sélectionnés ?

Nous avons cette année 12 100 échantillons inscrits pour les présélections. En général, un maximum de 60 % arrivent jusqu'aux finales, soit 6 à 7 000 chaque année.

Obtenir une médaille du Concours Général Agricole a toujours autant d'impact ?

Bien sûr. Avoir une médaille d'or, c'est la garantie de 20 % de plus en moyenne en termes de ventes. Et c'est aussi un coup de projecteur qui peut aider à gagner des parts de marché à l'export.

LES OVINPIADES FÊTENT LEURS 20 ANS

C'est le concours national de référence des jeunes bergers. Comme chaque année, la finale a lieu sur le Salon.

Ce concours désormais traditionnel met en lice 40 garçons et filles âgés de 16 à 24 ans, en formation agricole, déjà sacrés dans leurs régions. Pour décrocher le titre du Meilleur Jeune Berger et de la Meilleure Jeune Bergère de France au Salon International de l'agriculture, ils doivent montrer leur « coup d'œil de l'éleveur » à travers « six épreuves pratiques et un quiz technique, destinés à juger leurs connaissances de l'animal, comme leur aptitude à gérer un troupeau ovin », indique Patrick Soury, président de la section ovine d'INTERBEV et du programme Inn'Ovin. Tous rêvent d'embrasser un métier « qui mêle savoir-faire ancestral et outils numériques. »



▲ « Mon plus grand bonheur ? Être seul dans la nature avec mes moutons et mon chien. »

Thomas Xardel, 20 ans, ile-de-France.



◀ « Ce que j'aime, c'est que pour être berger, il faut savoir tout faire, travailler en autonomie. »

Alizée Reynaud, 19 ans, Sud-Est.



▲ « J'ai grandi parmi les ovins dans la ferme familiale, c'est ainsi qu'est née ma vocation. »

Mathieu Laur, 16 ans, Occitanie.



▲ « Ce qui me plaît, c'est qu'on peut faire un élevage en y mettant les valeurs qu'on aime. »

Léa Geslin, 24 ans, Pays-de-la-Loire.



Découvrez la Métropole du Grand Paris autrement

Retrouvez la **Métropole du Grand Paris** et **Seine Grands Lacs** au Salon de l'Agriculture

Du samedi 22 février au dimanche 2 mars 2025
PAVILLON 4
STAND B 172

Forêt de Grosbois à Boissy-Saint-Léger

Consultez le programme rencontres | expositions | animations

© Métropole du Grand Paris - agence ébaoulées

Connaissez-vous bien...

LE VIN ?

Savez-vous que :

- Les origines de la viticulture remonteraient à plus de 8 000 ans.
- La France a produit près de 5 milliards de litres de vin par an.

- La France est le 1^{er} producteur mondial et le 1^{er} exportateur.
- Une cinquantaine de cépages sont couramment utilisés en France.

(Sources : La Revue du vin de France).

Banques Alimentaires



MOBILISATION COLLECTIVE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'an dernier, grâce à l'engagement de tous, 15,838 tonnes de produits alimentaires ont été récupérées par les banques alimentaires durant les 9 jours du Salon. Un record qui pourrait être battu en 2025 grâce aux nouvelles opérations de ramassage.

Aujourd'hui, en France, 7 millions de personnes sont en situation de précarité alimentaire. Participer aux opérations organisées par les banques alimentaires au sein du Salon est une occasion de pouvoir agir concrètement et directement pour leur venir en aide, en sauvant du gaspillage des denrées pourtant encore propres à la consommation. Tous les produits collectés sont distribués dès le lendemain à des personnes en difficulté en Île-de-France.

Pendant le Salon, les banques alimentaires peuvent passer

récupérer les produits que vous souhaitez donner ou ne pas garder à trois reprises :

- Mardi 25 février, à 19 h ;
- Vendredi 28 février, à 19 h ;
- Dimanche 2 mars, pour une « grande ramasse » de fin de Salon, à 13 h 30.

Les produits récupérables concernés (non entamés et dont les emballages sont intacts et sans rupture de la chaîne du froid) :

- Ceux à date longue et encore commercialisables ;
- Les excédents des chaînes de production, les invendus, etc.
- Les fruits et les légumes ;

- Les conserves ;
- Le lait et les produits laitiers ;
- Les produits froids divers ;
- Les produits d'épicerie sèche.

Ne peuvent être récupérés : les abats, l'alcool, les pâtisseries, les produits frais non préemballés.

Pour participer, rassemblez vos produits récupérables pour être prêts aux trois dates fixées et remettez-les à l'équipe de collecte sur place (Fédération française des banques alimentaires, Pavillon 4, allée D) ou appelez pour un enlèvement direct sur votre stand.

Bon à savoir

Des dons peuvent également être récupérés directement sur des zones de stockage en Île-de-France : bapif.appro@banquealimentaire.org

DEMAIN AU SALON

La filière céréalière sur Twitch

Le journaliste Samuel Etienne animera demain un live de deux heures sur les questions agricoles, à l'initiative d'Intercéréales. C'est la première fois que le Salon International de l'Agriculture accueille un plateau Twitch en direct.

➔ Pavillon 4.

RDV au SIA'PRO

À 10 h, conférence au Forum avec Arnaud Montebourg et Vincent Marchal. Thème : « Je souhaite me diversifier : nouvelles productions, nouvelles filières contractualisées, quels potentiels dans un contexte d'adaptation au changement climatique ? »

➔ Pavillon 7.2.



Jeu

Vrai FAUX

SPÉCIAL BANANE

1. La banane est un fruit qui fait grossir.
 VRAI FAUX
2. Chaque année, un bananier peut produire jusqu'à 300 bananes.
 VRAI FAUX
3. La banane est un fruit riche en potassium.
 VRAI FAUX
4. La banane est un fruit qui pousse sur un arbre.
 VRAI FAUX
5. La peau de banane est glissante.
 VRAI FAUX

1. Faux. La banane est un fruit calorifique, mais elle ne fait pas grossir.
2. Vrai. La banane est une plante herbacée.
3. Vrai. La banane est une excellente source de potassium, un minéral essentiel.
4. Faux. Le bananier est une plante herbacée.
5. Vrai. La peau de banane contient une substance qui la rend glissante.
Source : Association Interprofessionnelle de la Banane.

VU DANS LES ALLÉES



L'heure de la pause Pavillon 2.1



Ça, c'est Paris ! Interfel, Pavillon 2.2, allée B.



PHOTOS : DR

Sur un air de Bretagne

Les musiciens du Bagad Pariz mettent le feu sur le stand « Terres et mers de Bretagne » aux airs les plus entraînants de la musique bretonne traditionnelle, et au plus grand plaisir des visiteurs. Au programme

également : dégustations, éclosion de poussins et la Criée du Salon tous les jours à 17 h (vente de poissons au profit de la Société Nationale de Sauvetage en Mer)...

➔ Pavillon 3, allée A.

SANS EUX, PAS DE SALON

Xavier Delpech, Président de la Distillerie



LES TECHNICIENS VIDÉO

La Distillerie, dirigée par Xavier Delpech, assure depuis huit ans les captations vidéo des rings. Caméras, lumières, son... : une vraie superproduction 100 % live !

Il y a une quarantaine de professionnels – réalisateurs, cadres, ingénieurs du son, techniciens vidéo – sur l'ensemble des rings pour assurer la retransmission sur grand écran et sur la chaîne Youtube du Concours Général Agricole. « Nous avons une régie sur chaque ring et une régie centrale qui gère l'ensemble », détaille Xavier Delpech.

Avec des spécificités pour chaque prise de vue : « On ne filme pas de la même manière les chats et les bovins ! », précise Xavier. Pour les concours canins et félins, des caméras mobiles et légères permettent des plans rapprochés. En revanche, sur le grand ring, une grue de 7 mètres est déployée pour filmer les animaux sous leur meilleur profil. « Pour les laitières, on met l'accent sur l'arrière et les mamelles ; pour les races à viande, on privilégie le dos et l'arrière. » Le plus grand défi ? Capturer l'émotion des éleveurs lors des concours. « Quand ils gagnent, certains pleurent de joie, ce sont des instants intenses qu'il est important de

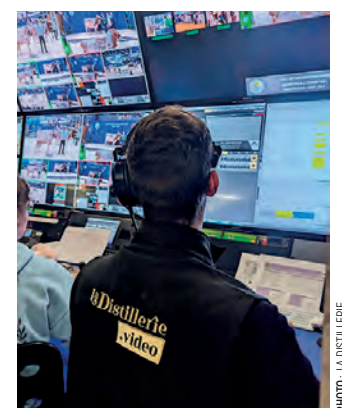


PHOTO : LA DISTILLERIE

pouvoir montrer au public. » Le grand défilé du samedi, où toutes les races passent sous les projecteurs, constitue le point d'orgue des neuf jours de salon : « On modifie l'éclairage, on multiplie le nombre de caméras... C'est un moment complexe car il y a tellement d'espèces différentes. Mais c'est surtout très excitant ! » Grâce à YouTube, les images voyagent bien au-delà de la Porte de Versailles. « Nous cumuloons plus de 950 000 vues sur les neuf jours de concours, avec des spectateurs du monde entier. »



La gazette d'Oupette

est une publication du CENECA et de COMEXPOSIUM
Contact : news.sia@comexposium.com

CENECA COMEXPOSIUM

Réalisation : SCOOPITONE SCOOPITONE
ÉDITEUR DE MARQUE

Communiquez vos informations à La Gazette d'Oupette : contact@scoopitone.com