

La gazette d'Oreillette

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



LE QUOTIDIEN DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



PHOTO: AURELIE INOUIRY

UN SALON PLUS INTERNATIONAL QUE JAMAIS

Au-delà d'être la plus belle vitrine de l'Agriculture française, le Salon International de l'Agriculture accueille, à chaque édition, toujours plus de pays. Cette année, 22 sont présents qui représentent les cinq continents.

Algérie, Cameroun, Côte d'Ivoire, Espagne, Italie, Libye, Maroc, Rwanda... La liste est longue et tous ces pays donnent l'occasion aux visiteurs de découvrir des produits et des saveurs bien différentes de celles de nos traditions. Un véritable voyage autour du monde, culturel,

gastronomique et souvent exotique. Avec cette année de nouveaux venus, comme la Chine, le Japon, le Kazakhstan ou le Nigéria, dont les pavillons institutionnels constituent déjà, depuis samedi dernier, l'un des événements du Salon 2024. (suite page 2).

➤ Pavillon 5.1



PHOTO: AURELIE INOUIRY

NOS RÉGIONS ONT DU TALENT... et de l'humour ☺

Un petit tour dans le Pavillon 3 suffit à s'en rendre compte : les exposants du Salon rivalisent d'imagination pour trouver des slogans accrocheurs. Mention spéciale à la Normandie, particulièrement inventive cette année !



PHOTOS: ANNE-SOPHIE DOUÏET / SCOPITIONE

ÉDITO

POLITIQUEMENT VÔTRE !

Premier salon de France, nous ne recevons pas moins de 70 délégations politiques par an. C'est un succès et une exigence. Succès car c'est une belle reconnaissance du pays envers toutes celles et tous ceux qui font le Salon. Succès aussi car c'est la prise en compte, même partielle, des problèmes comme des espoirs du monde agricole. Exigence évidemment, car les parcours comme les échanges doivent être équilibrés. Il s'agit bien de montrer tout le Salon dans ses profondeurs et ses sensibilités. Pour autant, pour les choix de déambulation, le dernier mot revient à la délégation dans ses choix.



PHOTO: D.S.

La politique au Salon, c'est faire de la politique, certes, mais c'est aussi et surtout comprendre, découvrir et respecter. Semer au Salon, c'est récolter... juste un peu plus de compréhension mutuelle. Le SIA est au service des agriculteurs, de ses visiteurs et au fond au service du pays ! C'est aussi cela la politique !

Arnaud Lemoine
Directeur du CENECA



LE CHIFFRE
DU JOUR

5 millions d'ovins adultes

dans le cheptel français, dont 4,8 millions de brebis.

Sources : SSP - Enquête cheptel de novembre 2022, BDN et Races de France

TEMPS FORTS DU JOUR

■ LANCEMENT DU SOMMET MONDIAL DU LAIT

Chaque année, la Fédération internationale du lait organise son Sommet mondial. La France accueille l'édition 2024 pour la première fois depuis 20 ans. Présentation sur le stand du CNIEL, de l'événement qui démarre en octobre à Paris.

➤ Pavillon 1, stand L83.

■ COLLOQUE DE L'INRAE SUR LES TRANSITIONS

À partir de 14h15, l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) organise un colloque sur le thème de la « Transition des systèmes agricoles et alimentaires dans les territoires », avec de nombreux professionnels et experts.

➤ Pavillon 4, salle de conférences du SIA'PRO.

■ 1^{ER} HACKATHON AU SIA'PRO

À partir de 9h30, huit équipes d'experts et programmeurs (ainsi qu'une douzaine d'équipes en ligne) se réunissent au sein du SIA'PRO pour un marathon de deux jours sur l'Intelligence Artificielle Générative appliquée à l'agriculture (GAIA*).

➤ Pavillon 4, SIA'PRO.

■ VENTES AUX ENCHÈRES DE PRESTIGE

Cet après-midi se déroulent les ventes aux enchères d'animaux de boucherie. Deux ventes pour les bovins : Limousine Label Rouge (14h) et Blonde d'Aquitaine (16h30). Et pour les porcins : AOP Porc Noir de Bigorre et Cul Noir (16h).

➤ Pavillon 1, Ring de présentation et Ring porcine.

À LA DÉCOUVERTE DU JAPON (suite de la page 1)



Parmi les nouveaux venus cette année au Salon International de l'Agriculture, le Japon a installé son stand très coloré au sein du Pavillon 5.1. Décoré de bannières de pêcheurs, il met particulièrement l'accent sur les produits de la mer et toutes les façons de les cuisiner.

De la gastronomie japonaise, pourtant très riche, nous connaissons surtout, en France, les sushis et les yakitoris. C'est oublier que le Japon possède 30 000 kms de côtes, qui font de la zone de pêche du pays l'une des plus étendues au monde. Sériole (grand poisson qui peut atteindre les deux mètres), umibudô (« raisin de mer »), noix de Saint-Jacques, buri, daurade, sont ainsi au menu du stand.

UNE SÉLECTION EXCEPTIONNELLE DE PRODUITS ENCORE PEU CONNUS SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS Les visiteurs sont accueillis pour des dégustations et des ateliers culinaires par des hôtes en costume traditionnel, et peuvent bénéficier au fil de la semaine des conseils de 25 chefs et experts en démonstration. L'occasion de découvrir des savoir-faire bien différents, grâce à une sélection

exceptionnelle de produits encore peu connus sur le marché français. Avec, au-delà de ceux issus de la mer, le bœuf wagyu, les différentes recettes traditionnelles de riz et de nouilles, l'inarizushi (sushi au tofu frit), la sauce soja, la clémentine mikan, ou les wagashi (pâtisseries). Et pour accompagner ces mets délicats, le sirop de sucre brun et gingembre, l'umeshu (liqueur de prune Ume), un vin japonais ou un saké.

KIYOMI SAKAMOTO, DIRECTRICE GÉNÉRALE ADJOINTE DE JETRO (ORGANISATION JAPONAISE DU COMMERCE EXTÉRIEUR) ET RESPONSABLE DU STAND JAPON AU SALON

« MONTRER QU'IL Y A UNE TRÈS GRANDE RICHESSE DE PRODUITS JAPONAIS DE QUALITÉ »

Pourquoi avez-vous choisi d'être présent au Salon International de l'Agriculture cette année ? Il y a actuellement en France un intérêt pour la culture japonaise, y compris l'alimentation. Il était important pour le Japon de montrer qu'il y a une très grande richesse de produits alimentaires japonais de qualité, que les Français ne connaissent pas toujours.

toute la durée du Salon, nous avons beaucoup de producteurs japonais qui viennent faire découvrir leurs productions.

Avec des ateliers et des dégustations ? Nous faisons beaucoup de dégustations, mais aussi des ateliers culinaires, au cours desquels les visiteurs peuvent apprendre à cuisiner nos produits. Les enfants vont également pouvoir apprendre par exemple à faire des sushis et des pâtisseries japonaises.

Pavillon 5.1, stand C055.



De gauche à droite : Mme Hanako Naito, M. Fumiaki Sano et Mme Kiyomi Sakamoto, responsables du stand Japon.

Quels sont les principaux produits que vous souhaitez faire connaître à l'occasion du Salon ? Nous souhaitons en particulier faire connaître les produits de la mer. Nous faisons découvrir beaucoup de plats autour des coquilles Saint-Jacques. Nous avons aussi des algues japonaises qui sont assez uniques, qui viennent de la région d'Okinawa, et des poissons comme le sériole. Le Salon est l'occasion de faire goûter tous ces produits qui sont assez exceptionnels. Pendant

GRAND DÎNER ANNUEL : UN VRAI « REPAS À LA FRANÇAISE »

Le grand dîner du Club de la Table française, qui se tient ce soir au Salon avec 250 convives, est une véritable institution, destinée à faire rayonner notre patrimoine culinaire. Cette année, c'est la Corse qui est à l'honneur et qui propose donc ses produits et sa cuisine aux participants.

de l'humanité ». Une décision destinée à récompenser « le plaisir du repas autour d'une table et la richesse culinaire française ». Mais attention : le « repas à la française » doit répondre à des règles précises pour être reconnu en tant que tel. Il doit par exemple réunir des convives autour d'une table, commencer par un apéritif, comporter entre deux et quatre plats (entrée, poisson et/ou viande avec des légumes, fromage et dessert), accompagné de vins, et se terminer par un digestif... Ce soir, le dîner du Club de la Table française devrait répondre parfaitement à ces standards. Le plat principal est un « vitelettu corsu », veau corse d'une exceptionnelle qualité, préparé par plusieurs chefs de l'île de Beauté.



SIA'PRO : SUCCÈS DE LA CONFÉRENCE TEDxCHAMPSÉLYSÉES

Être agriculteur en 2024, c'est être un acteur du changement ! Autour du thème « Un monde en mouvement », cinq conférenciers ont partagé leur point de vue dans la grande salle du SIA'PRO. Avec (de gauche à droite sur la photo) Marc-André Selosse (président de BioGée), Valérie Masson-Delmotte (paléoclimatologue, directrice de recherches CEA), Marion Guillou (présidente de l'Académie d'Agriculture de France), Julien Denormandie (ancien ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation), Olivier Babeau (président de l'Institut Sapiens),

En bref SIMULATION DE CONDUITE D'ENGIN AGRICOLE Grâce à un véritable simulateur de conduite installé sur le site de l'Aprodeva, on peut prendre

les commandes de machines agricoles de pointe. Une expérience interactive qui permet de tester les avancées technologiques du secteur agricole. Pavillon 4, stand C056.

INAUGURATION DU STAND DE L'ÎLE DE SAINT-MARTIN Avec la présence d'élus de la Collectivité à 16h. Et tous les matins à 10h, petit-déjeuner traditionnel. Pavillon 5.2, stand C026.

AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE AUJOURD'HUI Seront récompensés les meilleures bières et eaux de vie (dont Cognac et Armagnac), ainsi que les meilleurs produits laitiers (fromages, beurres...)

SHOW CULINAIRE David Seguin chef à Bessines (79) accueille Jérémy Galvan, 1 étoile Michelin, sur le stand des Deux-Sèvres pour cuisiner, en duo, les produits locaux. Pavillon 3, stand B152.

Connaissez-vous bien... LE MOUTON ?

- Appartenant à la race des ovins, il est élevé dans toutes les régions du monde. Il est l'un des animaux domestiques les plus importants pour l'économie : son lait, sa viande, sa laine et même sa peau sont valorisés. Savez-vous que : 21 000 éleveurs professionnels français possèdent plus de 50 brebis (Source Fédération nationale ovine) La production française vise avant tout l'excellence : 41% du lait collecté est vendu sous « Signes Officiels de Qualité ». On compte plus de 200 races différentes de moutons, dont 58 reconnues en France : Mérinos, Lacaune, Landaise, Basco-Béarnaise... Les plus gros mâles (béliers) peuvent dépasser les 160 kilos. Les dernières études génétiques montrent qu'il aurait été domestiqué au Proche-Orient il y a près de 9 000 ans (Source CNRS/Animal genetics) Une brebis de deux ans qui n'a pas encore agnelé est appelée vacive. L'espérance de vie des moutons est de 10 à 12 ans, mais certains atteignent les 20 ans.



19e OVINPIADES DES JEUNES BERGERS Samedi 24 février, dans le cadre du programme Inn'Ovin, INTERBEV Ovins et l'ensemble de la filière ovine organisaient les 19e Ovinpiades des Jeunes Bergers. Ce concours s'adresse aux 16 à 24 ans, élèves des établissements agricoles, et vise à valoriser le métier de berger et à susciter des vocations. Pour cette édition 2024, Benoît Toutain, des Hauts-de-France (Maison Familiale Rurale de Songeons) et Iris Soucaze, de Nouvelle-Aquitaine (Lycée de Pau-Montardon) ont été élus Meilleurs Jeune Berger et Jeune Bergère de France.

AGRI'EXPO, UNE VITRINE PÉDAGOGIQUE DES MATÉRIAUX BIOSOURCÉS

Le pôle AGRI'EXPO du Salon International de l'Agriculture est inauguré cet après-midi à 15h. Il met en lumière de façon immersive, au cœur du Pavillon Cultures et filières végétales, un bouquet de produits fabriqués à partir de biomasse, levier de la transition écologique.

Les matériaux biosourcés sont des matières végétales, animales, issues de champignons, d'algues ou de bactéries, dont la vocation est de se substituer peu à peu à leurs concurrentes issues d'énergies fossiles. Mais le marché qui en découle reste peu connu du grand public. C'est pour leur donner une meilleure visibilité que le Salon International de l'Agriculture, en partenariat avec InterChanvre et avec le soutien de Alliance for European Flax-Linen & Hemp, propose sur son pôle AGRI'EXPO du Pavillon 2.2 (Cultures et filières végétales) de dévoiler un panel des toutes dernières innovations.



ATELIERS ET LABYRINTHE Les visiteurs découvrent ces matériaux à travers un parcours pédagogique interactif. La matériauthèque, qui permet de

toucher les matières premières servant à la fabrication des produits biosourcés, le labyrinthe du biosourcé, l'atelier peinture à base d'algues, les quiz, les jeux de questions/réponses... composent une expérience immersive dans le monde du biosourcé et de ses débouchés : bâtiment, textile, décoration, accessoires, bijoux ou encore maroquinerie.

DU CUIR À BASE DE PEAU DE POISSON L'occasion de faire la connaissance de la société Algo et sa palette de peintures formulées à base d'algues et de résine biosourcée à 98% ; de découvrir les propriétés étonnantes du chanvre, cette fibre végétale utilisée dans le textile et la construction ; de chausser des lunettes fabriquées à base de coquillages, telles les huîtres du Morbihan, par la marque bretonne engagée dans le Made in France Friendly Frenchie ; d'admirer les bijoux et sacs agrémentés d'un cuir issu de peaux récoltées auprès des poissonniers et des pisciculteurs... Le tout, dans un espace lui-même conçu en matériaux durables, avec moquette en chanvre et peinture à base d'algues.

Pavillon 2.2, AGRI'EXPO.

NATHALIE FICHAUX, DIRECTRICE D'INTERCHANVRE, SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE « CONSTRUIRE EN CHANVRE » « LE CHANVRE, UNE FILIÈRE QUI APPARTIENT À SES PRODUCTEURS »

La France est le troisième producteur de chanvre mondial et le leader européen. La filière ne cesse de se développer... En effet, en dix ans, les surfaces de culture ont été multipliées par trois en France. Nous avons actuellement sept chanvrières sur le territoire national, dont deux ont ouvert récemment, à la fin 2023, en Essonne et en Occitanie. D'autres projets sont en cours dans les Landes et les Hauts-de-France. La filière chanvre est donc très dynamique.



la poussière fine, utilisée dans les méthaniseurs ou en combustion.

Quels messages souhaitez-vous faire passer au public du Salon de l'Agriculture ? Nous leur montrons que la filière est une pépite ! Le chanvre constitue en effet une vraie solution à la crise agro-environnementale. Sa culture n'utilise ni herbicides ni insecticides, et un à deux passages d'engrais, dans la moitié des cas organique, non chimique, suffisent à assurer un cycle de pousse. Enfin, toutes les matières du chanvre sont valorisées, jusqu'à

Concrètement, que découvre le public du Salon International de l'Agriculture ? Sur 6 m², nous proposons un panel de produits issus du chanvre, du jean à la serviette de toilette, en passant par les baskets et les lattes de parquet. Le public peut toucher ces échantillons et, grâce à une maquette de maison individuelle, prendre connaissance des débouchés dans la construction : isolant et même béton de chanvre. Pavillon 2.2, AGRI'EXPO.

Advertisement for FranceterredeLAIT featuring a family in a field and the text 'NOURRIR AUJOURD'HUI & DEMAIN'.

TESTÉ POUR VOUS

L'AUDIOGUIDE DE LA WEB APP

Utilisateurs de la Web App, les visiteurs donnent leur avis.



« C'est vraiment pratique pour la visite. Ce qui est génial, c'est que l'App donne des recommandations. »

« Vachement sympa en famille. Pour le côté ludique, mais aussi pour en apprendre plus. En tant que parent, on ne sait pas répondre à toutes les questions. »

« Il y a plusieurs pavillons, plusieurs audioguides. On peut se balader sur l'application, lancer des quiz et après voir nos scores. »

RE'UP ENGAGÉ POUR LE RECYCLAGE DES DÉCHETS AU SALON



Partenaire du Salon, Re'Up sensibilise les exposants et les restaurateurs à la collecte de leurs déchets, qui sont ensuite recyclés.



Huile de friture, graisse, restes de nourriture, verre, cartons... Tous les jours, d'importantes quantités de déchets recyclables sortent des stands du Salon, notamment des restaurants. Pour valoriser ces déchets, le Salon s'est associé à la société Re'Up, spécialiste de la mise en place de solutions de tri respectueuses de l'environnement. Huit régisseurs RSE appelés « rangers » sillonnent en continu les allées des différents Pavillons. Objectif : « Sensibiliser les restaurateurs au recyclage de leurs déchets et les informer sur la

présence de nos huit Points d'Apport Volontaire - PAV - dispersés sur le site, à proximité des pavillons, dans lesquels ils peuvent déposer l'ensemble de leurs déchets », explique Lamine Kagny, président et cofondateur de Re'Up.

UNE NOUVELLE VIE POUR CES DÉCHETS

Une initiative « bien accueillie » par les professionnels, assure Adja Gansiry Guisse, un des « rangers »

mobilisés sur le Salon, qui souligne que « les professionnels se plient globalement à ce nouveau rituel ». Chaque restaurateur est invité à placer ses déchets organiques - les restes de nourriture - dans des sacs de 50 ou 100 litres et « les déposer dans un PAV chaque soir », indique Lamine Kagny. Au-delà de 100 litres, la collecte est assurée directement par Re'Up. À 6h30, tous les déchets prennent la direction d'une société partenaire qui s'emploie à leur donner une nouvelle vie sous forme de biogaz et de fertilisant.

POINT D'APPORT VOLONTAIRE

TRIEZ VOS DÉCHETS

- BOIS
- PLASTIQUE
- VERRE
- CARTON
- BIO-DÉCHETS
- HUILES ET GRAISSES DE COUSIN

Scannez ce QR code pour en savoir plus



Jeu

Vrai faux agricole

Testez vos connaissances :

1. 1 000 producteurs sont médaillés chaque année au Concours Général Agricole Produits et Vins du Salon International de l'Agriculture.
2. Le cochon est l'animal le plus propre de la ferme.
3. L'élevage permet d'entretenir les pistes de ski.
4. La banane fait grossir.

1. Faux : ils sont plus de 5 000 à être médaillés chaque année - 2. Vrai : il prend même soin de faire ses besoins bien à l'écart des lieux où il mange et dort - 3. Vrai : en pâture l'élevage permet d'entretenir les pistes de ski. 4. Faux : la banane fait grossir.

DEMAIN AU SALON

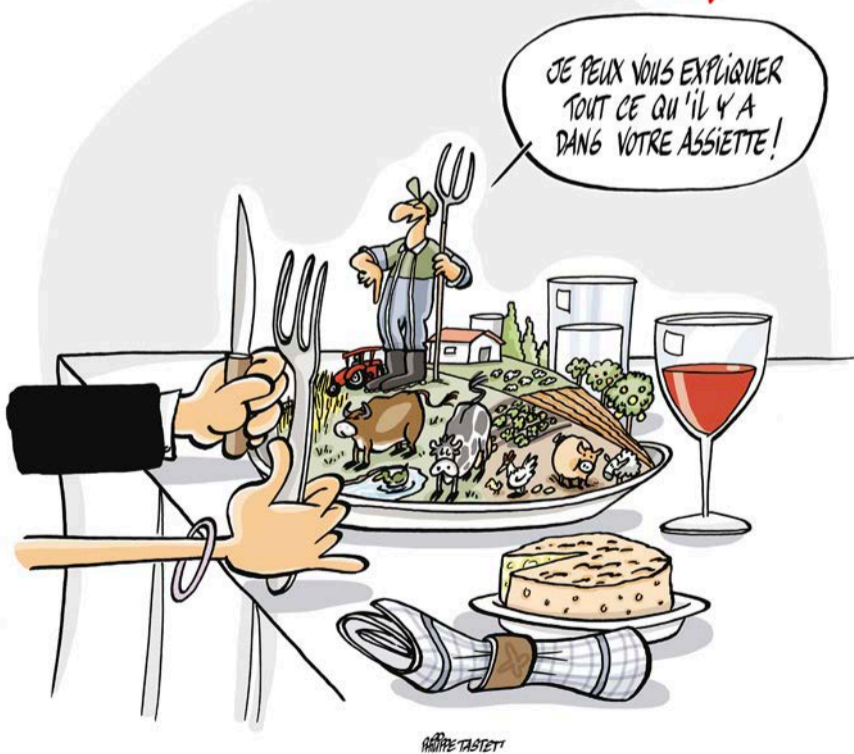
● La nouvelle Miss Agri 2024

Lou Anne Jannel, 23 ans, nouvelle Miss Agricole 2024 originaire de Mirepoix en Ariège et éleveuse, avec son compagnon, de brebis tarasconnaises et des porcs noirs gascons en plein air, se verra remettre officiellement son écharpe demain sur le stand Mutualia. Pavillon 4, Stand B101.

● Conférence et table-ronde sur l'agrivotaisme

L'agrivotaisme sera un sujet bien présent au Salon demain, avec une conférence organisée par la FFFA (Fédération Française des Producteurs Agrivotaiques) au SIA'PRO à 9h30 et une table ronde à l'initiative d'Agri demain à 9h30. Pavillon 4, Stand B20.

CONSUMMATEURS - AGRICULTEURS ♥?



Participez aux animations et dégustations du stand AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX. / HALL 1



S'ENGAGER, C'EST PARFOIS DANS LA RUE PARFOIS DANS L'ASSIETTE.



Être flexitarien c'est aussi s'engager. S'engager à consommer de façon raisonnée en choisissant une viande plus durable, meilleure pour soi et pour nos territoires. Découvrez nos engagements : naturellement-flexitariens.fr

AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.



La gazette d'Oreillette

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



Réalisation : SCOOPITONE SCOOPITONE
EDITEUR DE MARQUE

Communiquez vos informations à La gazette d'Oreillette : contact@scoopitone.com