

POUR L'AGRICULTURE
LE DÉPARTEMENT AGIT !


**SAÔNE
& LOIRE**
DÉPARTEMENT



PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES
9H – 19H DU 22 FÉVRIER AU 2 MARS 2025

© Valérie Quémener

DOSSIER DE PRESSE

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2025

CROQUEZ UN BOUT
DE SAÔNE-ET-LOIRE
CHAQUE JOUR !

HALL 7-1 - STANDS L027 ET J027



saoneetloire.fr      

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2025

CROQUEZ UN BOUT DE SAÔNE-ET-LOIRE

CHAQUE JOUR !

➔ HALL 7-1 - STANDS L027 ET J027 DU 22 FÉVRIER AU 2 MARS 2025

Le Département renouvelle sa participation au Salon International de l'Agriculture avec 100 m² de stand 100% Saône-et-Loire pendant 9 jours. André Accary, président du Département de Saône-et-Loire et Frédéric Brochot, vice-président chargé de l'agriculture inaugureront officiellement le stand de Saône-et-Loire le lundi 24 février 2025 à 16h45.

Participer au Salon International de l'Agriculture encore cette année est un choix politique assumé. Au-delà de faire partie intégrante de l'identité du Département de Saône-et-Loire, l'agriculture est un pilier de son économie. Avec 6 000 exploitations agricoles et 10 000 emplois directs, avec des productions d'excellence, que l'on retrouve dans 7 Appellations d'origine protégée et une trentaine d'Appellations d'origine contrôlée, l'agriculture contribue pleinement à la notoriété de la Saône-et-Loire.

À l'heure où les discussions vont bon train concernant le projet de loi d'orientation agricole, la Saône-et-Loire doit elle aussi faire face à de nombreux enjeux agricoles et alimentaires :

- Ⓞ renouvellement des générations, notamment sur les fermes d'élevage,
- Ⓞ préservation et valorisation du foncier agricole,
- Ⓞ adaptation au changement climatique et résilience des filières,
- Ⓞ développement des pratiques agricoles durables,
- Ⓞ accessibilité pour tous à une alimentation saine, locale et de qualité,
- Ⓞ approvisionnement local et durable de la restauration collective, etc.

Aussi, dans ce contexte, le Département de Saône-et-Loire doit plus que jamais soutenir ses productions d'excellence reconnues à l'international, en maintenant sa présence à des événements tels que ce premier salon professionnel de France où les concours agricoles mettent en lumière des savoir-faire uniques au monde. Ce qui contribue pleinement à faire rayonner la Saône-et-Loire !

Avec plus de 600 000 visiteurs, le SIA reste un événement populaire et humain où les Départements font leur promotion sur les stands des 13 régions de France, ou comme la Saône-et-Loire, avec leur propre stand. C'est pourquoi les acteurs touristiques et partenaires culturels seront présents tous les jours pour faire découvrir aux visiteurs les nombreuses richesses territoriales, patrimoniales, architecturales, incontournables...

Durant 9 jours, le stand du Département se veut une vitrine exceptionnelle de l'activité agricole et touristique en Saône-et-Loire. Sur le même concept que les années précédentes, le Département de Saône-et-Loire proposera un espace restauration, une boutique de produits locaux, des animations culinaires (du lundi au vendredi avec des anciens chefs de collègues), un espace attractivité avec la promotion des patrimoines et savoir-faire locaux.



LES TEMPS FORTS

NOUVEAUTÉS 2025

> le changement de Hall (7-1)

> 9 jours de salon au rythme de la mise en avant quotidienne d'une partie de la Saône-et-Loire

TOUS LES JOURS :

👉 Une anamorphose 100% Saône-et-Loire pour des souvenirs inoubliables

👉 Une nacelle de montgolfière pour promouvoir l'application Route71

Gratuite et téléchargeable sur Google Play et l'App Store, elle propose notamment une cinquantaine de circuits touristiques et permet de créer et personnaliser son propre itinéraire.

👉 Un jeu concours pour gagner 3 séjours en Saône-et-Loire

2 nuits au Château de Chatenay à Sancé ; 2 nuits en chambre d'hôtes « La Maison 1680 » à Couches ; 3 nuits au Domaine de la Loge à Flacey-en-Bresse



SAMEDI 22 FÉVRIER

Découvrez le Mâconnais !

Avec l'office de tourisme de Mâcon



Les recettes du jour :

- Gaufrette mâconnaise
- Jambon persillé

Visite des collégiens du Conseil départemental des Jeunes de la Bresse dans le cadre de leur projet « Un jour à la ferme ».

DIMANCHE 23 FÉVRIER

Découvrez Le Creusot / Montceau-les-Mines

Avec Creusot Montceau Tourisme et l'office de tourisme de Mâcon



Les recettes du jour :

- Jambon persillé

🕒 Concours général agricole Charolais de 11h à 14h

LES TEMPS FORTS

LUNDI 24 FÉVRIER

Découvrez la
Saône-et-Loire

🕒 Inauguration officielle
du stand à 16h45



Dégustations

Les recettes du jour :

- Poulet de Bresse
- Carrés de porc
- Œuf mâconnais

Accueil de Saône-et-Loiriens et
des collégiens de la Chataigneraie
d'Autun.

🕒 Concours général agricole
Mouton Charollais à 14h30

MARDI 25 FÉVRIER

Découvrez le
Charolais-Brionnais

Avec l'office de tourisme du
Grand Charolais

🕒 Animations culinaires
réalisées par les chefs
cuisiniers des collèges
du Département de
Saône-et-Loire



Dégustations

Recettes du jour :

- Pressé de macreuse
au cassis
- Crolesquis de jarret
à la bière
- Curry d'agneau
- Jarret de bœuf

Atelier

• Fabrication de nougat par
Guillaume Naulin,
apiculteur à Saint-Germain-
du-Bois



MERCREDI 26 FÉVRIER

Découvrez la Bresse
Bourguignonne

Avec l'office de tourisme de la
Bresse Bourguignonne et l'office
de tourisme de Paray-le-Monial

🕒 Animations culinaires
réalisées par les chefs
cuisiniers des collèges
du Département de
Saône-et-Loire



Dégustations

Recettes du jour :

- Poulet de Bresse
- Corniottes

Atelier

Fabrication de beurre
(animatrice AOP)

Démonstration

Emmaillotage volaille de
Bresse (animatrice AOP)
Avec la Confrérie des
Poulaillers de Bresse



JEUDI 27 FÉVRIER

Découvrez l'Autunois-Morvan

Avec l'office de tourisme du Grand Autunois, l'office de tourisme Mont et vallées, l'office de tourisme de Bourbon-Lancy

👉 Animations culinaires réalisées par les chefs cuisiniers des collèges du Département de Saône-et-Loire



Dégustations

Recettes du jour :

- Crapiaux du Morvan
- Carré de porc

Atelier

- Œnologie - vins des côtes du Couchois

Avec les membres d'Augustodunum et les collégiens de Saint-Germain-du-Bois

JEUDI 27 FÉVRIER

👉 11H PAVILLON 4 ALLÉE 10 STAND 70 FDSEA 71



REMISE DE PRIX

la Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles de Saône-et-Loire (FDSEA 71) remporte le 2^e prix du concours des fresques organisé par la FNSEA et ASO.

Pour rappel cette fresque dessinée par Aurélie Clauzel, une des graphistes du Département de Saône-et-Loire, avait pris forme dans un champ dans le cadre du passage du Tour de France entre Mâcon et Dijon le 4 juillet 2024.

VENDREDI 28 FÉVRIER

Découvrez le Beaujolais

Avec Destination Saône-et-Loire

👉 Animations culinaires réalisées par les chefs cuisiniers des collèges du Département de Saône-et-Loire



Dégustations

Recettes du jour :

- Carré de porc
- Saucisson beaujolais

Atelier

Œnologie - vins du Beaujolais de Saône-et-Loire

SAMEDI 1^{ER} MARS

Découvrez le Chalonnais

Avec l'office de tourisme Sud Côte Chalonnaise

👉 Animations culinaires réalisées par les chefs cuisiniers des collèges du Département de Saône-et-Loire



Dégustations

Recettes du jour :

- Bœuf bourguignon

DIMANCHE 2 MARS

Journée de clôture

Avec Destination Saône-et-Loire



Recettes du jour

- Jambon cru du Morvan
- Saucisson de bœuf



À L'ORIGINE...

Créé en 1870, le Concours Général Agricole sélectionne et prime le meilleur de la génétique animale et des produits du terroir français. Il 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.

Les différentes catégories du Concours Général Agricole

👉 Le Concours Général Agricole des Produits et des vins

Le concours des produits et des vins regroupe 32 catégories.

Connue dans le monde pour sa qualité, la gastronomie française s'appuie sur des produits régionaux, et le savoir-faire de milliers de producteurs. Les produits français participant au concours sont nombreux, avec 32 catégories jugés par des professionnels. Des vins aux charcuteries en passant par le piment d'Espelette, les médailles récompensent les meilleurs vins et produits du terroir.

👉 Le Concours Général des 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 valeur 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 et de la Souveraineté alimentaire, 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.

Huit espèces animales sont représentées au Concours Général Agricole : Les asins, bovins, canins, caprins, équins, ovins, porcins et félins.

👉 Le Concours Général Agricole des Jeunes professionnels

Une des missions du Concours Général Agricole est de contribuer à la formation des futurs professionnels de l'agroalimentaire avec 5 compétitions qui leur sont dédiées :

- Le Concours de Jugement des Animaux par les Jeunes
- Le Trophée International de l'Enseignement Agricole (TIEA)
- Le Concours Européen des Jeunes Professionnels du Vin
- Le challenge Equi trait Jeune
- Le Concours Jeunes Jurés des Pratiques Agro-écologiques «Prairies & Parcours»

Ces concours permettent de challenger, en conditions professionnelles, la jeune génération qui se destine à devenir actrice du monde agroalimentaire.

LES SAÔNE-ET-LOIRIENS QUI PARTICIPENT AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2025



👉 BOVINS CHAROLAIS

DUCROT JEAN-CHARLES

CHANGY

AUMEUNIER HUGUES

DOMPIERRE-LES-ORMES

EARL DU GRAND MONETOIS ECUISSES

EARL GAUDET FABIEN

MARLY-SUR-ARROUX

EARL DUCERT CLAUDE

MARTIGNY-LE-COMTE

SCEA PICHARD HUGUES

MONTCEAU-LES-MINES

GAEC VINCENT PÈRE ET FILLE

OUDRY

MORIN FREDERIC

SAINT-VINCENT-LES-BRAGNY

PROST MICHEL

SAINT-VINCENT-LES-BRAGNY

GAEC MARECHA

TOULON-SUR-ARROUX

DEGUEURCE MARIE-AGNES

L'HÔPITAL-LE-MERCIER

👉 OVINS

GILBERTAS MICKAEL - HAMPSHIRE

MALTAT

GARNIER MARIE - MOUTON CHAROLLAIS

CHENOVES

GAEC ELEVAGE DUVERNE

SAINT-SYMPHORIEN-DE-MARMAGNE

CHAPONNEAU PASCAL

UXEAU

ETS EARL DE L'ELEVAGE

CHAMPLECY

GAEC BERLAND LUC ET DENIS

VIRY

EARL DE CHAMPAGNY

CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES

EARL DUCERT CLAUDE

MARTIGNY-LE-COMTE

GAEC GENEVOIS

DOMPIERRE-SOUS-SANVIGNES

TISSIER FABIEN

UXEAU

VILLARD ARNAUD

CHAROLLES

SCEA BARNOT

BARON

GAEC MEUNIER

LES BIZOTS

RENIER THIERRY

ISSY L'EVÊQUE

ETS GAEC LALLY

SAINT-LEGER-DU-BOIS

BOISSONNADE SEBASTIEN - TEXEL

MALTAT

👉 CHEVAUX

AULAS MICKAEL - PERCHERON

OZOLLES

GAEC VAILLEAU-GAUTHIER - TRAIT

AUXOIS - CHARMOY

👉 CHIENS

MUTIN MARYLINE

LA-CHAPELLE-DE-BRAGNY

ZANINOT MARGAUX

CERSOT

MASSIMO ALEXANDRA - MÉNETREUIL

CHERPITEL LUC - SENNECEY-LE-GRAND

DOS SANTOS MARQUES RUDY -

VARENNES-SAINT-SAUVEUR

FURIATI BRUNO

LAIZY

LORRET FREDERIC

RECLESNE

TOUVENOT ANTOINE

CHARNAY-LES-MÂCON

CHAROLLES BERNARD

SAINT-EUSEBE

VERCHERE EMILIE

FLACEY-EN-BRESSE

DELACROIX SOPHIE

BUXY

👉 CHATS

CLARA SÉBASTIEN

LA LOUVIERE

COMMEAU DANIELLE

CLESSY

MOURIER MALLAURY

ANNONAY



CONTACT PRESSE
DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE
Edwige Labruyère
Hôtel du Département - Rue de Lingendes CS 70126
71026 Mâcon cedex 9

07 85 11 87 78
e.labruyere@saoneetloire71.fr