

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ**



***Notre région,
nos fiertés.***



**SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE**

**RÉGION Bourgogne
Franche-Comté**

**PORTE DE VERSAILLES
DU 21 FÉVRIER AU 1^{ER} MARS 2026**

**HALL 1 ALLÉE E STAND 110
HALL 7.2 ALLÉE E STAND 001**



SOMMAIRE

PLAN DU SALON 2026	P 3
L'ÉDITO de Jérôme DURAIN, président de la Région Bourgogne-Franche-Comté	P 4
1 • LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, TERRE D'AGRICULTURE ET D'ÉLEVAGE	P 5
La Région aux côtés de ses agriculteurs	P 6, 7, 8
Le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)	P 9
Des races de grande renommée	P 10, 11, 12, 13
Des produits et des filières d'excellence	P 14, 15, 16
2 • LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ AU SIA 2026	P 17
Hall 1 - L'espace Bourgogne-Franche-Comté : « Une Région fière de ses éleveurs ! »	P 18
Le pavillon du hall 1 zoom sur les animations	P 19
La fruitière, fidèle au rendez-vous sur le hall 1	P 20
Hall 7.2 - L'espace Bourgogne-Franche-Comté : « Notre région, nos fiertés »	P 21
Zoom sur les nouveautés et les animations	P 22
Liste des producteurs et les filières - Pavillon du hall 7.2	P 23
Les filières présentes en animation & « Bienvenue à la ferme »	P 24, 25
Le Département de Saône-et-Loire	P 26
Le Département du Jura	P 27
Le Concours général agricole (CGA)	P 28
Finales du « Concours des produits 2026 »	P 28
Finales du « Concours des vins »	P 28
Les chevaux de trait auxois et comtois en concours	P 28
3 • ZOOM SUR LES ANIMATIONS : ce qu'il faut retenir	P 29
Liste des exposants du hall 7.2	P 30, 31

PLAN DU SALON



21 FEVRIER > 1 MARS 2026

■ ÉLEVAGE ET SES FILIÈRES

■ CULTURES ET FILIÈRES VÉGÉTALES

■ SERVICES ET MÉTIERS DE L'AGRICULTURE

■ PRODUITS DES RÉGIONS DE FRANCE ET DU MONDE

1

Élevage et ses filières
Bovins, ovins, porcins, caprins
Volailles de chair
Village des Pros



2

Concours Général Agricole
Non accessible au public
Accueil exposant
Centre de presse
Espace AGRICULTURE



3

Non accessible au public

4

Cultures et filières végétales
Jardinerie
Élevage et ses filières
Chiens, chats
La ferme pédagogique
Artisanat et patrimoine rural de France



5

Services et métiers de l'agriculture
Agri'métiers
Agri'tech
Multi-filières
Bois et forêt
Environnement et énergies
Mer et eau douce
Restaurant "Les Médailles"



6

Élevage et ses filières
Équins, asins



7

Élevages du monde
Pavillons Internationaux
Agricultures du monde et leurs produits
Produits de France Métropole et d'outre-mer



Zone travaux





■ UN ENGAGEMENT SANS FAILLE POUR NOTRE AGRICULTURE ! ■

La Bourgogne-Franche-Comté est une terre d'excellence, une grande région agricole où la diversité des terroirs et la qualité des productions font la fierté de ses habitants.

Alors que le monde agricole traverse une période de mutations profondes, entre défis climatiques, pressions économiques, épizooties et renouvellement des générations, la Région agit.

Pour l'année à venir, nous mobiliserons, hors fonds européens, 21 millions d'euros dédiés à l'agriculture, à la viticulture et à l'agroalimentaire. Cet investissement est le signe d'un soutien indéfectible à ceux qui nous nourrissent et au monde rural.

Notre action s'articule autour de priorités stratégiques volontaires, conçues pour bâtir l'agriculture de demain.

Renouveler les générations agricoles : c'est un défi majeur. Nous accompagnons l'installation des jeunes agriculteurs pour garantir la transmission des savoir-faire et la vitalité de nos espaces ruraux. Sans relève, il n'y a pas d'avenir.

Accompagner les transitions écologiques et économiques. Le changement climatique n'est plus une menace lointaine, c'est devenu une réalité. Nous soutenons l'adaptation des pratiques vertueuses pour concilier les impératifs environnementaux et la viabilité économique des exploitations.

Renforcer la compétitivité des filières. Pour que nos produits restent des références, nous investissons dans la modernisation des outils de production et de transformation. C'est un enjeu pour les conditions de travail, le bien-être animal et pour notre souveraineté : une filière forte est une filière qui résiste aux crises mondiales.

Développer l'alimentation de proximité et l'innovation. Rapprocher le producteur du consommateur est une priorité absolue. En encourageant les circuits courts, nous valorisons la juste rémunération de nos agriculteurs, tout en offrant une alimentation saine à tous les Bourguignons-Francis-Comtois, lycéens déjeunant dans les restaurants scolaires compris.

L'agriculture est à la croisée des grands enjeux pour notre Région ; dynamisme économique, sécurité alimentaire, transition écologique et aménagement du territoire. Nous en sommes fiers.

En investissant aujourd'hui, nous renforçons la souveraineté de notre territoire pour demain.

Jérôme DURAIN,
président de la Région
Bourgogne-Franche-Comté

1

LA BOURGOGNE- FRANCHE-COMTÉ, TERRE D'AGRICULTURE ET D'ÉLEVAGE



LA RÉGION AUX CÔTÉS DE SES AGRICULTEURS

Filière économique majeure en Bourgogne-Franche-Comté, vectrice de dynamisme dans les territoires et pourvoyeuse d'emploi local, l'agriculture est confrontée à de multiples défis liés à la transition climatique, à l'évolution des pratiques de consommation, à la transmission des exploitations et aux crises géopolitiques. La Région poursuit son soutien au monde agricole et contribue, avec les moyens qui sont les siens, à relever ces défis et à garantir une juste rémunération des producteurs.

Créer de la valeur ajoutée sur le territoire : la Région a lancé un plan de soutien à l'engraissement bovin.

Renforcer la ferme Bourgogne-Franche-Comté, c'est contribuer à construire à ses côtés une vision à long terme pour permettre la création de valeur ajoutée sur notre territoire. La Région s'engage ainsi dans une logique de stratégie de filières, pour promouvoir et accompagner une contractualisation justement rémunératrice pour les producteurs.

Cette démarche est proposée à l'ensemble des secteurs de production agricole, avec une attention particulière pour la filière viande, pour laquelle les pratiques des consommateurs et les effets du réchauffement climatique engagent de profonds bouleversements. La Région pilote un **plan de soutien dédié à la production de viande bovine** en coopération avec les représentants de la profession et des services de l'État. Ce soutien se traduit par un accompagnement à la prise de risque des éleveurs, liée à l'allongement des cycles des animaux. En effet, la spécificité de l'élevage allaitant tient à ses cycles longs, qui implique une aide aux surcoûts opérationnels (frais vétérinaires, alimentation, charges ...). L'enjeu est ainsi de travailler au développement du potentiel de production et d'assurer le déploiement de la contractualisation et l'adaptation des animaux commercialisés aux besoins du marché par la création de filières locales adaptées. Une aide est ainsi accordée aux éleveurs et éleveuses en fonction du profil de fermes et en prêtant une attention spécifique aux jeunes qui s'installent (176 aides accordées en 2025). **Elle s'accompagne d'audits et de conseils en engraissement** pour accompagner les exploitants, également financés (351 conseils engraissements en 2025). Cet accompagnement individualisé et adapté devra permettre aux éleveurs de maintenir et/ou de développer leur activité d'engraissement, avec pour objectif plus général de relocaliser l'engraissement des bovins sur le territoire régional.



Un « **plan abattoirs** » est décliné en parallèle afin de soutenir spécifiquement les outils de transformation de proximité et des ateliers de découpe pour conserver la valeur ajoutée sur le territoire et garantir la qualité et le bien-être animal.

Enfin, la Région met en œuvre un **fonds d'investissement dédié au secteur de l'agroalimentaire**, BFC Participations, dont l'ambition est d'améliorer le partage de valeur ajoutée en gardant la main sur la transformation de produits agricoles en local. L'objectif : investir dans les entreprises clés afin de maintenir les centres de décision en Bourgogne-Franche-Comté et préserver la structuration de la filière.

II SOUTENIR LES EXPLOITATIONS TOUCHÉES PAR LA DNC II

Sur le dernier trimestre 2025, la Région a réagi, en collaboration avec ses partenaires agricoles, pour soutenir les exploitations touchées par la dermatose nodulaire contagieuse bovine (DNC) sur le territoire du Jura et du Doubs plus particulièrement. Elle a été aussi aux côtés de la chambre départementale de Saône-et-Loire pour un soutien pendant la campagne vaccinale.

Enfin, la Région est aussi mobilisée à partir des différents outils disponibles pour accompagner l'aval de la filière.

LE DÉFI DU RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS

Le défi de l'installation et de la transmission des exploitations est un enjeu majeur pour les années à venir en Bourgogne-Franche-Comté. Plus de la moitié des agriculteurs ont 50 ans et plus. Ils quitteront, d'ici 10 ans, leur exploitation. Il faut donc à la fois former les jeunes dans nos lycées agricoles mais aussi les publics en reconversion ou en recherche d'emploi.



GAEC DE MAILLOT - BOURIOT, Levier (25)

La Région a également la responsabilité de la « dotation Jeune agriculteur » (DJA), outil précieux pour soutenir l'installation, depuis le 1^{er} janvier 2023. Cette dotation, construite avec la profession agricole, prend en considération, dans ses modulations, la transition agroécologique, la création de valeur ajoutée, les dynamiques collectives et la différenciation territoriale pour encourager davantage les territoires ruraux les plus en difficulté. Le montant de cette DJA s'élève en moyenne à 40 000 €.

La Région poursuit également son dispositif d'audits, qui permet d'ancrer les projets agricoles dans leur territoire, grâce à la prise en compte des facteurs économiques, humains et environnementaux présents autour de la ferme.

Avec 23 600 exploitations agricoles, la Bourgogne-Franche-Comté est directement concernée par les mutations du secteur agricole, que ce soit la transition écologique, le changement climatique, les nouvelles technologies ou encore le renouvellement générationnel. Face à ces enjeux, le réseau Initiative BFC s'est associé à plusieurs partenaires institutionnels et bancaires dans le lancement expérimental d'un fonds de prêts d'honneur agricole « AGRI'BFC », pour répondre aux besoins des entrepreneurs agricoles de notre région et assurer la réussite de leur projet d'entreprise.

Les résultats de cette expérimentation sont les suivants (les premiers prêts ont été accordés en septembre 2024 après la phase de communication) :

■ **49** dossiers acceptés, **46%** sont portés par des femmes

■ Tous les départements sont représentés

■ Age moyen : **36** ans

Cette expérimentation, lancée en 2024, se poursuit au regard de ses premières réussites.

Ce prêt d'honneur permet de faire face rapidement à des besoins de trésorerie et est un levier bancaire important pour la création d'entreprises agricoles. Les projets peuvent être de la création - reprise d'exploitations ou du



LE JARDIN DE NAT, Besançon (25)

développement et répondent à des enjeux sociétaux (diversification, entrepreneuriat féminin, installation de jeunes de moins de 30 ans...), environnementaux (démarches de réduction des impacts, gestion de l'énergie et des déchets...) ou autour des thématiques de relocalisation de l'alimentation. Les porteurs prioritaires sont les publics hors DJA (dotation jeune agriculteur) et les HCF (hors cadre familial).

ACCOMPAGNER LES TRANSITIONS DU MONDE AGRICOLE

Qualité des productions, des sols, de la ressource en eau, état de la biodiversité : ces éléments sont étroitement liés à l'activité agricole. Les agriculteurs souhaitent souvent s'engager dans cette voie, à condition d'en avoir les moyens et de préserver leur capacité à dégager un revenu.



LE VERGER BIO, Fouchécourt (70)

La Région oriente ainsi ses politiques pour soutenir les aménagements et les pratiques vertueuses : réduction des intrants, irrigation raisonnée, développement de l'agroécologie, amélioration de la gestion des ressources...

Parce que l'agriculture est fortement impactée par le changement climatique, la Région a également mis en place de nombreuses mesures pour accompagner l'adaptation des exploitations, en collaboration avec ses partenaires et l'ensemble du monde agricole.

2026 se traduira par le Plan BIO porté par les différents acteurs des filières, en vue de conforter le développement de l'agriculture biologique en Bourgogne-Franche-Comté.

RENFORCER LE DÉVELOPPEMENT DES CIRCUITS DE PROXIMITÉ RÉMUNÉRATEURS POUR LES PRODUCTEURS

Dans un double objectif de garantir une juste rémunération des agriculteurs et de structurer les marchés de l'agriculture locale, et particulièrement biologique, la Région a fixé un objectif de 75 % de produits locaux et/ou bio dans les assiettes des lycéens d'ici la fin du mandat. Cet objectif est ambitieux, et va au-delà du taux de 50 % fixé par la loi EGALIM. La Région a décidé d'accompagner les secrétaires généraux et les chefs de cuisine des lycées dans leurs achats et la conduite au changement des pratiques, car les produits locaux sont en très grande majorité des produits bruts qu'il convient de cuisiner.

La Région agit aussi pour développer et structurer une filière agricole et alimentaire locale de qualité, diversifiée, et favoriser sa consommation en région.

Enfin, la Région encourage la mise en place et le déploiement d'outils partagés optimisés, permettant de renforcer et structurer la logistique en circuits courts des denrées agricoles alimentaires en Bourgogne-Franche-Comté. Il s'agit par exemple de soutenir l'acquisition d'équipements mutualisés entre agriculteurs, pour leur permettre de préparer, conditionner et stocker les produits, de gérer en commun les commandes et de favoriser des livraisons groupées, pour l'approvisionnement de la restauration hors-domicile notamment.

L'édition 2026 du Festival des Solutions écologiques est consacrée à « L'alimentation locale et durable », en faveur de la sécurité alimentaire pour tous. Cette édition trouve son sens dans une des priorités affichées du mandat régional, à savoir la lutte contre la précarité alimentaire, la structuration des initiatives et approches alimentaires territoriales, l'expérimentation des initiatives d'alimentation durable de proximité comme autant de priorités dans les années à venir.

L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR AGRICOLE ET LA RECHERCHE

Outre les lycées agricoles et les Maisons familiales et rurales du territoire, la Région s'implique aussi dans l'enseignement supérieur agricole et la recherche. Le nouveau schéma régional (SRESRI 2025-2030) lie étroitement enseignement supérieur et monde agricole.

Avec le Pôle Universitaire d'Innovation (PUI), la Région soutient des structures comme **L'Institut Agro Dijon**, favorisant le lien entre les étudiants-chercheurs et les start-ups du secteur.

Au niveau des transitions agroécologiques, elle s'investit dans les cursus supérieurs pour développer des projets sur la résilience face au changement climatique, notamment dans les filières viticole et laitière (via les ENIL). L'ENILBIO de Poligny (Jura), qui a bénéficié du soutien régional pour sa modernisation, dispense des enseignements de pointe en la matière.

La structure Agronov, implantée à Bretenière (Côte-d'Or), bénéficie également de subventions de fonctionnement régionales pour assurer son rôle fédérateur entre le monde de la recherche, les entreprises (start-ups, PME) et les agriculteurs.

La Région investit dans les infrastructures qui offrent ici un cadre unique en France : 2 700 m² de pépinière d'entreprises, 1 000 m² de serres et 13 hectares de parcelles d'expérimentation.

FEADER

LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL

Pour la programmation 2023-2027, la Région Bourgogne-Franche-Comté gère une enveloppe de 254 M€ de FEADER pour accompagner des projets en faveur du développement des activités agricoles et rurales, de la préservation de l'environnement et de la qualité de vie dans les zones rurales.

Les premiers appels à projets ont été ouverts dès avril 2023 et les mesures sont en cours de déploiement. Depuis 2023, ce sont 1 592 dossiers qui ont été programmés représentant 58,8 M€ de FEADER au bénéfice des agriculteurs.

En 2025, 420 dossiers « Dotation Jeunes Agriculteurs » (DJA) ont été programmés pour 9,7 M€ de FEADER. La DJA est le 1^{er} dispositif à avoir fait l'objet de paiement avec 114 acomptes versés aux jeunes agriculteurs pour un montant de 2,1 M€.

En 2026, huit nouveaux appels à projets seront lancés dont un appel à projets dédié aux investissements en faveur de l'hydraulique individuel.

QUELQUES CHIFFRES CONCERNANT LA PRÉCÉDENTE PROGRAMMATION 2014-2022

4 200

jeunes agriculteurs aidés pour l'installation et le développement de leur activité depuis 2014 ;

2 438

exploitations soutenues dans le cadre de la conversion et du maintien en agriculture biologique ;

172

industries agro-alimentaires soutenues ;

4 840

exploitations accompagnées dans le cadre de leurs investissements (modernisation des bâtiments, adaptation au changement climatique, performance énergétique, transformation...) ;

1 441

exploitations victimes de catastrophes naturelles accompagnées ;

70

millions d'euros spécifiquement destinés à soutenir la compétitivité et l'adaptation des exploitations agricoles, les industries agroalimentaires, les infrastructures forestières, la diversification ou encore certaines mesures surfaciques dans le cadre du plan de relance institué à la suite de la crise COVID 19.

FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ 2023-2027 (FEADER)



66,4 M€

Modernisation et adaptation des exploitations d'élevage

9,3 M€

Transitions agroécologiques des productions végétales

5,7 M€

Diversité des activités et des productions agricoles



37,3 M€

Dotation jeunes agriculteurs (DJA)



23,7 M€

Soutien aux industries agro-alimentaires



9,5 M€

Mesure agro-environnementale et climatique forfaitaire, transition des pratiques

6 M€

Partenariat européen pour l'innovation (PEI)

1,2 M€

Formation des acteurs du monde agricole et sylvicole



TOUTES LES INFORMATIONS SUR www.europe-bfc.eu

DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE



GAEC SAINT-ROCH, Recey-sur-Ource (21)

Charolaises au pied du château de Châteauneuf, Châteauneuf-en-Auxois (21)

LA CHAROLAISE

C'est 1 126 000 vaches, soit 20 % du cheptel français. En France, une vache sur deux du troupeau est une Charolaise !

Première race à viande en France et en Europe, la Charolaise est reconnue pour ses qualités incontestables. Ses qualités bouchères et son goût persillé viennent compléter ses nombreux atouts. Dotée d'une grande docilité, elle incarne une race facile à élever, sans compter sa grande adaptabilité à tout type d'environnement.

Élevée à l'herbe, elle préserve, façonne et entretient le paysage et constitue un élément clé du territoire français. En race pure ou en croisement, elle a une valeur reconnue mondialement.

La viande bovine charolaise peut être commercialisée sous différents Signes officiels de la Qualité et de l'origine afin de garantir l'origine, les bonnes pratiques et le respect de l'environnement.

COMMENT RECONNAÎTRE UNE CHAROLAISE ?

La Charolaise est une vache à la robe uniformément blanche ou quelquefois crème, sans tache.

Ses principales caractéristiques sont une tête relativement petite à front large, avec un chignon recouvert de poils épais et des cornes en avant, légèrement relevées.

La musculature de son arrière est très développée et ses membres courts.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Capable de s'adapter à tous les climats (tropicaux, désertiques, froids), la race charolaise est présente dans plus de 70 pays dans le monde.

1^{re} race à viande avec 1 126 000 vaches en France..

EN CHIFFRES

355 000

vaches charolaises en Bourgogne-Franche-Comté

5 500

exploitations charolaises en Bourgogne-Franche-Comté.

Elles représentent

85 % des vaches de race à viande dans la région.

POUR EN SAVOIR PLUS www.charolaise.fr

CHAROLAIS
Label Rouge



DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE

LA MONTBÉLIARDE



Avec 571 000 vaches, la Montbéliarde est la deuxième race laitière de France et la première d'origine française.

La Montbéliarde possède, dans son patrimoine génétique, de fortes capacités d'adaptation. Elle ne craint ni les contraintes thermiques (froid en altitude ou chaleur dans les pays du Maghreb par exemple,...) ni les contraintes structurelles (logettes-caillebotis, bâtiments sous-dimensionnés, parcellaires difficiles,...). Grâce à sa santé générale qui lui confère une durabilité certaine, elle se plaît aussi bien dans les systèmes intensifs de plaine que dans les exploitations traditionnelles de montagne. De manière générale, les systèmes herbagers ont toute sa considération.

Officiellement reconnue en 1889, la Montbéliarde enthousiasme toujours autant les éleveurs français et étrangers. La célèbre « Pie Rouge », certes d'origine franc-comtoise, continue de déployer son rayonnement international. Elle est exportée dans le monde entier et représente un des fleurons de l'élevage français.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Chaque année, entre 15 et 20 000 femelles et plus de 950 000 doses de semence sont exportées sur tous les continents !

COMMENT RECONNAÎTRE UNE MONTBÉLIARDE ?

La Montbéliarde est une vache dite « Pie Rouge ».

Elle présente une robe blanche avec des taches d'un rouge franc et vif. Sa tête doit être blanche même si les « lunettes » sont tolérées. Les extrémités des pattes sont blanches et les muqueuses sont claires.

LES CHIFFRES EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ :

171 500 vaches
2 900 exploitations

LA MONTBÉLIARDE, RENTABLE DANS TOUS LES SYSTÈMES

- **+13€** de produits lait / **1 000 litres** grâce à une meilleure qualité du lait
- **+1,5g/kg** Taux protéique
- **+0,6g/kg** de Taux butyreux (indices de fromageabilité)
- **+18€** de produits viande / **1 000 litres** avec une excellente valorisation en boucherie

TOUTES LES INFORMATIONS sur www.montbeliarde.org



DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE



LE MOUTON CHAROLLAIS

Le mouton Charollais est une race bouchère dont la conformation et la rapidité de croissance la placent en première position des races utilisées pour le croisement terminal en France. En outre, elle possède des qualités maternelles honorables qui en font une race très recherchée également pour l'élevage en race pure.

Issue d'une région au climat continental modéré, cette race herbagère porte la marque de ses origines en présentant une rusticité intéressante, capable de s'adapter à des conditions climatiques variées. Ces potentialités font apprécier la race Mouton Charollais en France comme à l'étranger, où elle est présente dans 28 pays du monde et sur quatre continents.

Retrouvez l'Organisme de sélection du mouton Charollais, hall 1.

www.mouton-charollais.com

LA VOLAILLE DE BRESSE



Typique, spécifique et authentique, repérée depuis le XVII^e siècle pour sa chair tendre et goûteuse au bon goût du terroir, c'est la première volaille qui, à l'image d'un grand vin, bénéficie, depuis 1957, d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et depuis 1996, d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée). Plumage entièrement blanc, pattes bleues fines, crête rouge, la véritable volaille de Bresse est facilement reconnaissable par le scellé tricolore

qu'elle porte à la base du cou et une bague qui garantit son origine.

Les visiteurs peuvent rencontrer des éleveurs et des acteurs de la filière qui valorisent le produit, **sur l'espace de la Saône-et-Loire, hall 7.2.**

www.pouletdebresse.fr

DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE

LE CHEVAL COMTOIS

Le cheval Comtois est un des emblèmes de la région. C'est la première race de chevaux de trait en effectif sur le territoire français avec plus de 2 200 élevages et environ 3 000 naissances par an.

Plus petit des chevaux de trait, il se reconnaît par sa crinière blanche très appréciée. Son caractère docile fait de lui un compagnon fiable dans les divers travaux agricoles et les loisirs.

Retrouvez l'Association nationale du cheval de trait Comtois, hall 6.

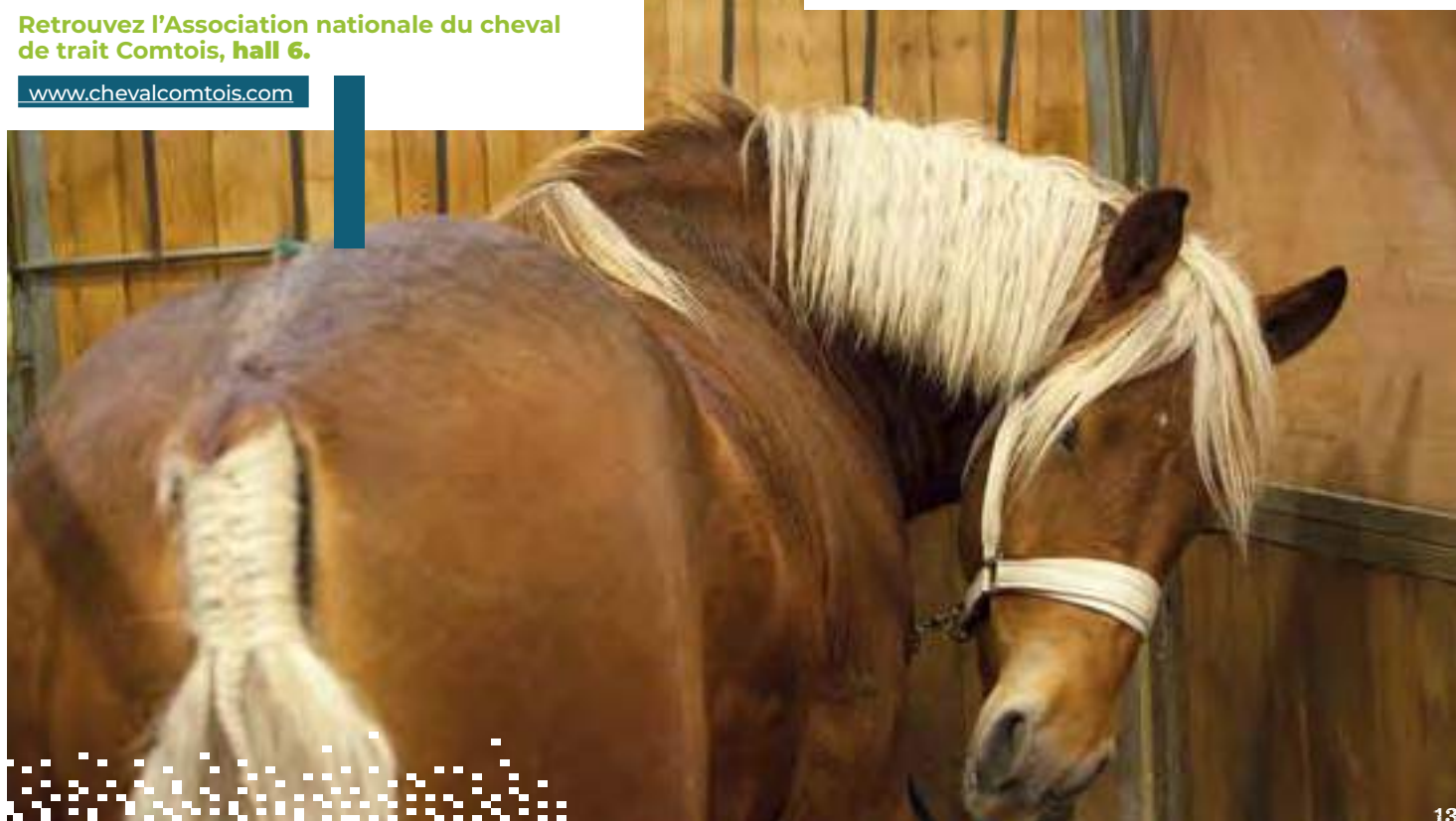
www.chevalcomtois.com

LE CHEVAL DE L'AUXOIS

Puissant, calme, endurant... le cheval de l'Auxois, reconnaissable par son imposante ossature (certains dépassent la tonne), a de quoi séduire. Troisième race de chevaux de trait, avec environ 130 à 150 naissances par an, elle est gérée par l'Union nationale du cheval trait Auxois qui tient un livre généalogique.

Retrouvez l'Union nationale du cheval trait Auxois, hall 6.

<http://anr-trait-auxois.web-anr.net>



TOUT UN TERRITOIRE DE SAVEURS À EXPLORER

DES PRODUITS ET DES FILIÈRES D'EXCELLENCE



TERRE DE GRANDS VINS

Chablis, Arbois, Givry, Charchenne, de la prestigieuse colline de Corton au vertigineux rocher de Château-Chalon, chardonnay, pinot noir, aligoté, savagnin, vins rouges, blancs, effervescents, liquoreux et même jaunes ou de paille, terroirs, expositions, cépages, savoir-faire ou encore histoire : les vins de Bourgogne-Franche-Comté composent une époustouflante partition. Une intense symphonie de variétés, de typicités et d'harmonies.

Au total, ce sont **une centaine d'appellations et d'innombrables spécialités** capables de séduire tous les palais, de surprendre toutes les papilles, d'assouvir toutes les envies. D'authentiques trésors que nos vignerons vous invitent à découvrir au gré des caves, caveaux, bars à vin et restaurants qui jalonnent les vignobles et villages vignerons.

Des fameux « Climats de Bourgogne », distingués au patrimoine mondial de l'UNESCO, aux bucoliques routes des vins du Jura ou d'ailleurs, égarez-vous avec bonheur dans les jolis paysages en rangs de vignes d'un grand – très grand – territoire vigneron.



DE PRÉCIEUX NECTARS

Le cassis et la cerise rivalisent de caractère pour exprimer toute la subtilité de leurs arômes dans la crème de cassis et le Kirsch de Fougerolles AOC.

Du caractère encore avec le Marc de Bourgogne et du Jura, la Fine de Bourgogne, le Ratafia, le Macvin, le Pontarlier, la Gentiane ou encore l'Absinthe, tous nés de cette terre généreuse.

Une terre qui inspire encore les sirops, limonades et jus de fruits artisanaux aux parfums de nos vergers et jardins.



DÉLICES SUR UN PLATEAU



Pâtes dures, molles, à tartiner et même « liquides », saveurs douces, fruitées ou bien corsées : les fromages régionaux font le bonheur des gourmets et gourmands ! À commencer par le fameux Comté, dont les arômes et textures varient à l'infini selon les origines du lait, la patte du fromager et le temps d'affinage. Dans cet esprit, suivent le Morbier et le Bleu de Gex au caractère tout aussi montagnard. Et que dire de l'Époisses affiné au Marc de Bourgogne, du Soumaintrain, du Munster et du Langres ?

Puissants, persistants en bouche, ils régaleront les amateurs de saveurs viriles et typées, tandis que le Brillat-Savarin et le Chaource comblent de douceur et de crémeux, papilles fines et cœurs tendres.

Et puis il y a les fromages de chèvre Maconnais et Charolais, la Cancoillotte et tant d'autres ! Un plateau de rêves et de merveilles à savourer en toute simplicité sur une tranche de pain, révélés dans d'étonnants accords mets et vins, ou subtilement incorporés dans de savoureuses recettes.





DU PRÉ À LA BASSE-COUR

Terre d'élevage et de transformation, c'est dans le respect de la nature et des traditions que la Bourgogne-Franche-Comté a mis en place des filières de qualité. Des méthodes ancrées dans leur terroir, en harmonie avec l'environnement et en phase avec les tendances gastronomiques et nutritionnelles d'aujourd'hui. Retrouvez sur nos étals des viandes d'excellence : bœuf charolais, bœuf comtois, porc de Franche-Comté, volailles de Bresse, jambons et salaisons d'exception... C'est ici que l'on se régale de jambon persillé, de jambon de Luxeuil et du Morvan, des célèbres saucisses de Morteau et de Montbéliard au goût inédit de fumé, de rillettes, d'andouillettes de Chablis ou encore de Bresi, une délicate viande de bœuf fumée.

EN DIRECT DES LACS, ÉTANGS ET RIVIÈRES

Née des précieuses ressources en eaux vives et tranquilles qui irriguent nos territoires, l'aquaculture est une filière en plein élan. Le sandre, les truites Fario et Arc-en-Ciel, le brochet, la carpe, la perche, la tanche, le saumon de fontaine, l'écrevisse et la grenouille peuplent nos eaux douces et inspirent de belles recettes. Selon les territoires et les chefs, on se régale de traditionnelles pochouses et fritures de carpe, de dos et filets de poisson cuits à cœur, de tartares, mousses et autres terrines raffinées.



ET BIEN PLUS ENCORE...

Grands classiques ou discrètes pépites, la Bourgogne-Franche-Comté décline encore de savoureuses spécialités au rang desquelles la moutarde de Bourgogne, les escargots à la bourguignonne, les truffes de Bourgogne, les morilles, le Kirsch de Fougerolles, le miel et le pain d'épices, les bières artisanales aux parfums du terroir, les biscuits de Montbozon, les anis de Flavigny et tant d'autres douceurs, de friandises, caramel, crèmes glacées et chocolat.

LES PRODUITS
GOURMANDS
DE BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ

2

LA BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ AU SIA 2026

Pour cette 62^e édition du Salon International de l'Agriculture, la Région Bourgogne-Franche-Comté présente deux espaces de valorisation et de promotion de son territoire et de son agriculture, hall 1 et hall 7.2, en partenariat avec les organismes de sélection des races Charolaise, Montbéliarde et mouton Charollais, la Chambre régionale d'agriculture, le GPPR (Gastronomie et promotion des produits régionaux) de Bourgogne-Franche-Comté, les Départements du Jura et de la Saône-et-Loire.

Au-delà de la promotion des races et des produits, cette année, la Région met une fois de plus l'accent sur la qualité de ses filières. Producteurs, éleveurs et acteurs du monde agricole sont au rendez-vous !

La Région propose, avec ses partenaires, durant toute la durée du Salon, un programme d'animations, renouvelé et immersif, destiné à valoriser les filières agricoles, les savoir-faire et les produits emblématiques de Bourgogne-Franche-Comté.

Détails des animations dans les pages dédiées.

LES TEMPS FORTS

**La « Journée Bourgogne-Franche-Comté »,
mercredi 25 février à partir de 12h00**

Rendez-vous sur le stand régional du hall 7.2 pour un moment convivial avec les acteurs du monde agricole.





HALL 1 L'ESPACE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

■ UNE RÉGION FIÈRE DE SES ÉLEVEURS ! ■

Pour marquer son soutien aux agriculteurs touchés par une crise sanitaire, la Région a souhaité maintenir sa présence dans le hall 1 aux côtés des organismes de sélection (OS) des races sur un stand de 108 m² **allée E, stand 110.**

Ce pavillon régional, baptisé « ma Région MÉMEUH ! », est une nouvelle fois dédié à la promotion des races Charolaise, Montbéliarde et Mouton Charollais, avec ses éleveurs et ses producteurs qui font la renommée de la région.

LE PAVILLON DU HALL 1

ZOOM SUR LES ANIMATIONS

UN PARCOURS LUDIQUE

« QUEL EST TON ANIMAL TOTEM ? »

Imaginée comme une expérience immersive en trois étapes, cette animation met à l'honneur six races animales emblématiques de la région.

■ Un quiz interactif

Depuis un QR code ou via un accompagnement sur écran, les visiteurs répondent à quelques questions pour découvrir l'animal qui leur correspond.

L'animation peut être réalisée en autonomie ou guidée par un animateur.

■ Un photomaton thématisé

Une fois leur animal totem trouvé, les participants se rendent au photomaton pour repartir avec une photo personnalisée, incrustée dans un décor représentant la race animale.

■ Un pin's ou un cadeau souvenir

L'expérience s'achève par la remise d'un pin's à l'effigie de l'animal totem ou d'un cadeau souvenir.

ANIMATIONS

AVEC LES ORGANISMES DE SÉLECTION (OS)

Les OS des races régionales proposent plusieurs temps forts :

■ **Démonstration culinaire** sur l'espace dédié, accompagnée d'une **vente de viande charolaise et de salaisons** par l'association **Charolais Label Rouge**.

■ **Deux animations proposées** par l'URFAC (Union régionale des fromages d'appellation Comtois), autour des quatre fromages AOP de la région.

NOUVEAUTÉ 2026

Une **démonstration culinaire commune** associant les produits issus de la vache Montbéliarde (en partenariat avec l'URFAC) et de la viande Label Rouge Charolais. Une manière de valoriser la complémentarité des filières régionales.

Retrouvez le détail des animations, du samedi 21 février au dimanche 1^{er} mars 2026, en fin de dossier.





LA FRUITIÈRE, FIDÈLE AU RENDEZ-VOUS HALL 1

DÉCOUVREZ LES TRÉSORS FROMAGERS DU MASSIF JURASSIEN AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2026

L'Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois (URFAC) vous invite à vivre une expérience unique à l'occasion du 62^e Salon International de l'Agriculture, qui se tiendra du samedi 21 février au dimanche 1^{er} mars 2026 à Paris Expo Porte de Versailles **Pavillon 1, stand M127**.

UNE IMMERSION GOURMANDE ET CONVIVIALE

Venez rencontrer les producteurs, fromagers et affineurs qui font la richesse des AOP Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex Haut-Jura. Découvrez leur savoir-faire autour d'un plateau de fromages emblématiques du massif jurassien, dans une ambiance chaleureuse et authentique.

TROIS ESPACES D'ANIMATIONS

- **Espace cuisine ouverte** : dégustez des plats savoureux à base de fromages (fondue, tartines, gaufres).
 - **Espace sensoriel** : plongez dans l'univers des fromages en explorant un mur sensoriel.
 - **Espace TV tactile** : testez vos connaissances avec un quiz ludique suivi d'une dégustation.
- Un espace de vente permettra également d'emporter vos fromages préférés pour prolonger le plaisir chez vous.

CHAQUE JOURNÉE METTRA UN FROMAGE À L'HONNEUR AVEC DES ATELIERS CULINAIRES, DÉGUSTATIONS ET ÉCHANGES

- 21 et 22 février : Comté
- 23, 24 et 25 février : 4 AOP
- 26 février : Mont d'Or
- 27 février : Bleu de Gex
- 28 février : Morbier
- 1^{er} mars : 4 AOP

Découvrez également nos fromages lors d'animations sur des stands partenaires : **sur les pavillons régionaux des halls 1 et 7.2, ainsi que sur celui du CNAOL hall 1.**

INFORMATIONS PRATIQUES

Pavillon 1, stand M127

CONTACTS PRESSE

PAULINE ALLARD

06 81 10 97 42

syndicat@fromage-morbier.com

MÉLANIE ARBEZ

06 43 81 47 02

m.arbez@comte.com

Avec l'Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois





HALL 7.2 *L'ESPACE* *BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ*

**■ NOTRE RÉGION,
NOS FIERTÉS ■**

Durant neuf jours, sur un espace de 120 m², la Bourgogne-Franche-Comté propose des animations pour valoriser les producteurs, les filières et les pépites gourmandes du terroir.

Allée E, stand 001



LE PAVILLON DU HALL 7.2

Zoom

NOUVEAUTÉS

LES PRODUITS DU TERROIR SONT À DÉGUSTER AU BISTROT !

Sur place ou à emporter, une offre de restauration gourmande est disponible tout au long de la journée.

UNE NOUVELLE CARTE, UN NOUVEAU CHEF



Des produits sublimes par le chef Adrien COLNOT

Aux fourneaux tout au long du salon, Adrien COLNOT a pour mission de révéler l'excellence des produits de Bourgogne-Franche-Comté.

De la poêlée accompagnée de sa saucisse de Montbéliard ou de Morteau et de son fromage du jour, au burger de bœuf de BFC et sa déclinaison de fromages de Bourgogne-Franche-Comté, sans oublier le bœuf bourguignon : au bistrot, les classiques du terroir se dégustent aussi en salades, à la volaille de Bresse ou à la truite fumée. Un programme généreux et gourmand !

AU BAR À VIN

Bourgogne, Jura, IGP de Franche-Comté : des cépages qui ont du caractère et des secrets à partager. Une invitation à la découverte, à consommer avec modération.

AU BAR À FROMAGES

Le bar à fromages invite à (re)découvrir des textures et caractères : des pâtes crémeuses, des notes délicates, des profils plus intenses.

LE MARCHÉ DE PRODUCTEURS ET LA BOUTIQUE

Le marché de producteurs et la boutique viennent compléter l'offre de produits régionaux proposée par les exposants. Une occasion de prolonger la découverte... et de repartir avec un peu de Bourgogne-Franche-Comté dans son panier.

SANS OUBLIER LES ANIMATIONS...

Pensé comme une vitrine ludique et pédagogique, le stand du hall 7.2 propose des animations autour de la mise en valeur des produits régionaux et de leurs producteurs.

LE JEU DES ODEURS

Les visiteurs doivent reconnaître des odeurs de produits emblématiques de la région puis les associer à des illustrations. Le premier joueur à compléter correctement la planche remporte la partie.

UNE BORNE INTERACTIVE

Accessible en autonomie, elle propose plusieurs mini-jeux : puzzles, memory, quiz... autant de manières de découvrir la région en s'amusant.

LA PARTICIPATION DE DEUX LYCÉES AGRICOLAS DU TERRITOIRE

■ Lycée agricole de Fontaines (Saône-et-Loire)

Des étudiants en BTS Métiers de l'élevage seront présents mercredi 25 février sur le marché des producteurs du stand régional. Ils y vendront les produits de leur établissement ainsi que ceux d'autres lycées agricoles.

■ Lycée de Davayé (Saône-et-Loire)

Des lycéens seront présents, durant la matinée du mercredi 25 février, sur l'espace dédié aux producteurs, en alternance avec leur participation au stand du Ministère de l'Agriculture.

DES GOODIES 100 % RÉGIONAUX

Les gagnants des animations recevront un dessous de plat en bois scolyté, conçu par le lycée de Mouchard (Jura) – atelier Tecbois.

Il sera présenté dans un pochon en verquelure, fabriqué par l'office de tourisme du Pays de Montbéliard (Doubs) et confectionné par l'École des métiers de Dijon Métropole et Défi 21 (Côte-d'Or).

Retrouvez le calendrier des animations durant la semaine du salon en fin de dossier.

LISTE DES PRODUCTEURS ET DES FILIÈRES

PAVILLON DU HALL 7.2

LES PRODUCTEURS

CETTE LISTE EST SUSCEPTIBLE D'ÉVOLUER
D'ICI L'OUVERTURE DU SALON

SIMPLY SWEET

CÉLINE PERNICENI

39 place du Champ de Mars - 71400 Autun
celineperniceni@yahoo.fr
06 58 88 71 39

Fabricant de caramels au beurre salé
et de pâtes à tartiner

L'ATELIER CHEZ JULIEN

DOROTHÉE MARCUZZI ET JULIEN MARQUÈZE

7 Rue Costes et Bellonte - 39100 Dole
julien.marqueze@gmail.com
06 86 52 00 93

Fabricant de rhums arrangés

L'OURS ET LA RUCHE

KÉVIN SEPPEZ

6 Rue Creusiaux - 39800 Aumont
kevin.sepez@hotmail.com
06 61 99 33 12

Apiculteur

FERME GALLIEN

JEAN-LOUIS ET LOUIS-BAPTISTE GALLIEN

4 Rue de Sombernon - 21540 Bussy-la-Pesle
louisao21540@gmail.com
06 99 27 62 72

Producteur de porcs bio et de légumes
Porcs bio (animaux en plein air)

SAVEUR NECTAR DE BOURGOGNE

STEPHANE LECOMTE

1 impasse des Gillées - 21190 MERCEUIL
stephane.lecomte@riembecker.fr
06 22 64 26 30

Société artisanale qui transforme les fruits sous
différentes formes (nectar, poivre, coulis...)

LES MACARONS DE CHARLOU

CHANTAL BIERRY

13 Grande Rue Aristide Briand - 89200 Avallon
charlou-macarons@orange.fr
03 86 49 04 25

Fabricant de macarons

CASSISSIUM

JEAN-MICHEL TISSOT

8 passage Montgolfier - 21700 Nuits-Saint-Georges
jmtissot@cassissium.fr
06 20 36 90 91

Fabricant de crème de fruits et liqueur de
cassis

BRASSERIE DE VÉZELAY

FRANÇOIS SEGARD

Rue du Gravier - 89450 Saint-Père
f.segard@fffb.beer
06 47 23 59 47

Fabricant de bières artisanales

LA MAISON O BOIS CRÉA

SANDRINE BOMBENGER

28 rue Mercey - 21200 Chevigny-en-Vallère
sandrine_bombenger@yahoo.fr
06 83 37 74 08

Artisan créateur d'objets et décoration

CHAUDEVANT ARNAUD CHAMBOSSE

Rue du Bourg - 71380 Epervans
chaudevant71@gmail.com
07 57 17 23 59

Producteur de Piment de Bresse

CADABRA GELÉE ROYALE

MYLÈNE FOURNIER

La Cassotte - 21510 Aignay-le-Duc
contact@cadabra-royale.fr
06 31 51 87 58

Productrice de miels et de gelées

LES ÂNESSES DE LA CÔTE DU PUIT

CAMILLE PAQUET

12 rue de la Charrière
21140 Massingy-lès-Semur
HYPERLINK

camille.piquet3@orange.fr
06 58 32 07 66

Productrice de savons de lait d'ânesse

CAFÉ BIACELLI

PAUL ROIZOT

7 Boulevard Eiffel
21600 Longvic
paul.roizot@biacelli.fr
03 80 54 39 40

Torréfacteur

LES FILIÈRES PRÉSENTES EN ANIMATION

- Syndicat des fabricants d'Emmental Grand Cru
- Association de la promotion pour la Cancoillotte
- Syndicat interprofessionnel du Gruyère France
- Comité interprofessionnel de gestion du Comté

DATES	PRODUCTEURS	ANIMATIONS FILIÈRES/SYNDICATS
Samedi 21 février	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ferme GALLIEN (Côte-d'Or) ■ L'Atelier chez Julien (Jura) ■ Cadabra Gelée Royale (Côte-d'Or) 	
Dimanche 22 février	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ferme GALLIEN (Côte-d'Or) ■ L'Atelier chez Julien (Jura) ■ Cadabra Gelée Royale (Côte-d'Or) 	Syndicat des fabricants d'Emmental Grand Cru
Lundi 23 février	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les Macarons de Charlou (Yonne) ■ Nectars de Bourgogne (Côte-d'Or) ■ Les Ânesses de la côte du puits (Côte-d'Or) 	Association de promotion de la Cancoillotte
Mardi 24 février	<ul style="list-style-type: none"> ■ Simply Sweet (Saône-et-Loire) ■ Macarons de Charlou (Yonne) ■ Brasserie de Vézelay (Yonne) 	Syndicat interprofessionnel du Gruyère France
Mercredi 25 février	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cassissium (Côte-d'Or) 	Comité interprofessionnel de gestion du Comté
Jeudi 26 février	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cassissium (Côte-d'Or) ■ L'ours et la ruche (Jura) 	
Vendredi 27 février	<ul style="list-style-type: none"> ■ La Maison au Bois Créa (Côte-d'Or) ■ L'ours et la ruche (Jura) 	Syndicats interprofessionnels du Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex
Samedi 28 février	<ul style="list-style-type: none"> ■ La Maison au Bois Créa (Côte-d'Or) ■ CHAUDEVANT (Saône-et-Loire) ■ Café Biacelli (Côte-d'Or) 	
Dimanche 1^{er} mars	<ul style="list-style-type: none"> ■ CHAUDEVANT (Saône-et-Loire) ■ Café Biacelli (Côte-d'Or) 	

Retrouvez le calendrier détaillé des animations du hall 7.2 en fin de dossier

« BIENVENUE À LA FERME », « EN DIRECT DU DOMAINE, DE LA MICRO-BRASSERIE OU DE LA DISTILLERIE »



Les stands Bienvenue à la ferme, En direct du domaine, de la micro-brasserie ou de la distillerie accueillent, chaque jour, dans le hall 7.2 plusieurs producteurs de la région.

Ils sont 24 à proposer les produits de leurs exploitations. Fromages, vins, bière, miel, pain d'épices, glaces, confitures, macarons, sirops, apéritifs ou encore escargots : des produits en provenance directe de Bourgogne-Franche-Comté sont proposés à la dégustation et à la vente.

LES PRODUCTEURS DU RÉSEAU SUR LE STAND	DOMAINE D'ACTIVITÉ - PRODUITS	DÉPARTEMENT
LES ESCARGOTS D'ARMEAU	Bar à escargots, fromage de chèvre et verre de vin	Yonne
DOMAINE DE BEL AIRE Romain DESBROSSES	Boissons alcoolisées (vin)	Nièvre
LE CASSIS DE LA GRANGE AUX MOINES Christelle PIEDALLU	Cassis et ses dérivés	Yonne
ATELIER 27 DB	Distillerie artisanale	Côte-d'Or
AUX BREUVAGES DU CAMBROUSSARD	Distillerie artisanale	Haute-Saône
DISTILLERIE MARGUET CHAMPREUX	Distillerie artisanale	Doubs
LES DEMOISELLES DE MANUE	Fromage de chèvre	Yonne
L'AMOUR EST DANS LE LAIT	Glaces de la ferme	Yonne
LA FERME D'AISEY EARL CRETIN	Glaces de la ferme	Haute-Saône
BRASSERIE LA VAUGERMAINE	Microbrasserie	Yonne
BRASSERIE MADDAM	Microbrasserie	Yonne
GRAND-DUC MICROBRASSERIE	Microbrasserie	Yonne
LES 2 FÛTS & LA BRASSICOMTOISE	Microbrasserie	Doubs
MICROBRASSERIE SIMONE	Microbrasserie	Saône-et-Loire
LES VERGERS POTAGERS DE MONTIGNY	Miel	Côte-d'Or
JULIEN COMPAGNON	Miel, hydromel	Jura
RUCHERS DE DARBOIS	Miel, hydromel	Côte-d'Or
LA FERME DU BOIS RAMARD Paysan boulanger	Pain, brioches et pommes de terre de la ferme	Yonne
MAISON MANLENE	Popcorn, chips, tartinables de la ferme	Yonne
LES BISONS DU SACHURON	Viandes, salaisons & charcuteries de bison	Haute-Saône
DOMAINE Isabelle DOUDET	Vins de Bourgogne	Côte-d'Or
DOMAINE BON ET FILS	Vins de Chablis - Irancy - Vins de Bourgogne	Yonne
DOMAINE DE LA TOUR	Vins de Chablis - Irancy - Vins de Bourgogne	Yonne
DOMAINE DU ROURE	Vins du Mâconnais – Vins de Bourgogne	Saône-et-Loire

DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE



L'Agriculture est, cette année plus encore que les précédentes, un choix politique assumé et un soutien fort réaffirmé au monde agricole et viticole par le Département de Saône-et-Loire.

Dans le contexte national et international que nous connaissons aujourd'hui (Mercosur, pression des Etats-Unis pour les droits de douane...), et avec la Dermatose nodulaire contagieuse, la multiplication des normes ou l'augmentation des attaques du loup, l'agriculture française doit faire face depuis des mois à la multiplication de crises qui pourraient à terme remettre en cause son existence même. Le Département de Saône-et-Loire ne peut y rester insensible.

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 est un pilier de son économie et de son attractivité.

Alors oui, le Département de Saône-et-Loire sera bien présent au Salon International de l'agriculture, avec un stand dédié, hall 7.2 stand B0001.

L'heure ne sera pas aux réjouissances habituelles propres à la Saône-et-Loire.

Le stand sera avant tout un espace de promotion de nos terroirs, de découverte de nos productions. Une vitrine de celles et ceux qui nous nourrissent.

Un département fier d'encourager l'alimentation de qualité et de proximité, fier des savoir-faire ancestraux qui font sa réputation dans le monde entier.

En étant présent au Salon International de l'Agriculture, le Département de Saône-et-Loire entend défendre encore et encore ses races d'excellence qui, pour la première fois depuis l'histoire du Salon, seront absentes pour des raisons sanitaires avant tout. Défendre les éleveurs et tous les producteurs qui font la fierté de la Saône-et-Loire.

Le stand sera ouvert aux échanges, discussions, avec les organisations. Pour débattre librement sur les nombreux enjeux agricoles et alimentaires :

- Le renouvellement des générations, notamment sur les fermes d'élevage,
- La préservation et valorisation du foncier agricole,
- Le développement des pratiques agricoles durables,
- L'accessibilité pour tous à une alimentation saine, locale et de qualité,
- L'approvisionnement local et durable de la restauration collective.

Avec nous, venez soutenir celles et ceux qui au quotidien, produisent la qualité. Du 100% français, 100% Saône-et-Loire !

Avec nous, venez lutter contre le Mercosur et contre toutes ces décisions de non-sens qui tuent l'agriculture française !

Venez découvrir l'authentique, le vrai, le savoureux, la qualité et la beauté de nos terroirs !

Durant 9 jours, le stand du Département sera encore 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, un espace attractivité avec la promotion des patrimoines et savoir-faire locaux.

TOUTES LES INFORMATIONS SUR

www.saoneetloire71.fr

CONTACT PRESSE

EDWIGE LABRUYÈRE

07 85 11 87 78

e.labruyere@saoneetloire71.fr



DÉPARTEMENT DU JURA



Faites un Tour, le Jura est à Paris !

Cette année encore, en signe de soutien aux agriculteurs, le Département fait escale au Salon International de l'Agriculture. Du 21 février au 1^{er} mars, un stand de **60 m²**, conçu comme une invitation au voyage, dévoile les multiples facettes de ce territoire d'exception.

Entre traditions et modernité, le Jura est le point de rencontre des amoureux du goût et des savoir-faire authentiques. Retrouvez-nous sur le **hall 7.2, stand C001 !**

UN TERRITOIRE D'EXCELLENCE

Terre de caractère, **le Jura est fier de ses 15 AOC**, témoignages vivants de son patrimoine gastronomique et artisanal. **7 vins** d'exception, des **fromages emblématiques dont le Comté**, les fameuses **volailles de Bresse**, la **Crème** et le **Beurre de Bresse** et le **précieux Bois du Jura**. Chaque produit raconte une histoire de passion et de transmission.

UNE IMMERSION JURASSIENNE

Dès les premiers pas sur le stand, les visiteurs seront enveloppés par les **saveurs envoûtantes** du Jura. Entre **arômes fruités** et **notes gourmandes**, chaque produit éveillera les sens et invitera à un voyage authentique.

DÉGUSTATIONS GOURMANDES

Explorez des accords parfaits entre les **vins du Jura** et les **fromages affinés**, notamment le **célèbre Comté**.

RENCONTRES AVEC LES PRODUCTEURS

Derrière chaque produit, il y a des hommes et des femmes passionnés. Venez échanger avec eux, découvrir leur savoir-faire et partager un moment unique.

DES SURPRISES EXCLUSIVES

Animations interactives, jeux et cadeaux viendront rythmer la visite et prolonger l'expérience jusque chez vous !

Pour faire rayonner le Jura, des partenaires d'exception seront présents, chacun ambassadeur d'un pan du patrimoine culinaire et touristique : **Juraflore**, maître affineur du légendaire Comté, la **Fruitière Vinicole d'Arbois**, fleuron des vins jurassiens, Jura Tourisme et **Attractivité**, pour une plongée au cœur des paysages enchanteurs du Jura et le **restaurant La Comédie** de Lons-le-Saunier pour savourer la gastronomie jurassienne dans toute sa splendeur.

Venez vivre le Jura !

Inauguration du stand Jura Mardi 24 février à 11h

TOUTES LES INFORMATIONS SUR

www.jura.fr

CONTACT PRESSE

communication@jura.fr





LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2026



LES PRODUITS

FINALES DU « CONCOURS DES PRODUITS »

- **Samedi 21 février** : catégories volailles crues, mistelles (vins de liqueur et pommeaux) et produits issus de palmipèdes gras
- **Dimanche 22 février** : catégories produits oléicoles, charcuterie et huiles de noix
- **Lundi 23 février** : catégories bières, eaux de vie, produits laitiers, choucroute, cognac, Armagnac
- **Mardi 24 février** : catégories apéritifs, cidres et poirés, confitures, épices, jus de fruits, rhums et punches, produits apicoles, produits de l'aquaculture

FINALES DU « CONCOURS DES VINS »

- **Samedi 21 février** : vins de Bourgogne
- **Dimanche 22 février** : vins du Jura

LES CHEVAUX DE TRAIT AUXOIS ET COMTOIS EN CONCOURS

FINALE NATIONALE DE LA RACE TRAIT AUXOIS

mardi 24 février de 11h30 à 12h30

FINALE NATIONALE DE LA RACE COMTOIS

mercredi 25 février de 9h30 à 11h

TOUTES LES INFORMATIONS SUR
www.concours-agricole.com

3

ZOOM SUR LES ANIMATIONS CE QU'IL FAUT RETENIR

LE TEMPS FORT

La « Journée de la Bourgogne-Franche-Comté »
mercredi 25 février accueil à partir de 12h

PROGRAMME

12H30

- Visite de l'espace Bourgogne-Franche-Comté
- Prises de parole
- Partage d'un temps convivial autour des produits régionaux

ANIMATIONS SUR LES DEUX PAVILLONS RÉGIONAUX

SUR LE STAND DU HALL 1 RETROUVEZ TOUS LES JOURS

- Des animations et des dégustations de viande proposées par l'Organisme de Sélection de la race Charolaise
- Une boutique de vente de viande et de charcuterie charolaises
- Des animations proposées par l'URFAC et l'OS Montbéliard.

SUR LE STAND DU HALL 7 RETROUVEZ TOUS LES JOURS

- Des dégustations et des animations avec les producteurs et les filières de Bourgogne-Franche-Comté
- Les bars à vin et à fromages.

NOUVEAUTÉS 2026

RETROUVEZ TOUS LES JOURS

- Le Quiz animal totem, une animation en 3 temps pour découvrir quel est votre « animal totem » parmi les six races de notre région.
- Le jeu « Les odeurs de notre région », pour deviner et savourer nos terroirs
- La borne de jeu avec plusieurs mini-jeux sur la Bourgogne-Franche-Comté
- Le Bistrot, désormais ouvert en continu, de 10h à 19h.

AU JOUR LE JOUR

LES PRODUCTEURS SUR LE MARCHÉ

SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22 FÉVRIER

- Ferme Gallien (21)
- Atelier Chez Julien (39)
- Cadabra Gelée Royale (21)

LUNDI 23 FÉVRIER

- Les Ânesses de la Côte du Puits (21)
- Macarons de Charlou (89)
- Nectars de Bourgogne (21)

MARDI 24 FÉVRIER

- Simply Sweet (71)
- Macarons de Charlou (89)

MERCREDI 25 FÉVRIER

- Cassissium (21)
- Lycées agricoles de Davayé et de Fontaines (71)

JEUDI 26 FÉVRIER

- Cassissium (21)
- L'Ours et la Ruche (39)

VENDREDI 27 FÉVRIER

- Maison au Bois Créa (21)
- L'Ours et La Ruche (39)

SAMEDI 28 FÉVRIER

- Maison au Bois Créa (21)
- Chaudevant (71)
- Café Biacelli (21)

DIMANCHE 1^{ER} MARS

- Chaudevant (71)
- Café Biacelli (21)

LES ANIMATIONS DES FILIÈRES

DIMANCHE 22 FÉVRIER

- Syndicat des fabricants d'Emmental Grand Cru

LUNDI 23 FÉVRIER

- Association de promotion de la Cancoillotte

MARDI 24 FÉVRIER

- Syndicat interprofessionnel du Gruyère France

MERCREDI 25 FÉVRIER

- Comité interprofessionnel de gestion du Comté
- Syndicats interprofessionnels du Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex

LES EXPOSANTS DU HALL 7.2	DOMAINE D'ACTIVITÉ - PRODUITS	DÉPARTEMENT
LES ESCARGOTS D'ARMEAU BAR À ESCARGOTS	Bar à escargots, fromages de chèvre et verre de vin	<i>Yonne</i>
DOMAINE DE BEL AIR ROMAINE DESBROSSES	Boissons alcoolisées (Vins)	<i>Nièvre</i>
LE CASSIS DE LA GRANGE AUX MOINES CHRISTELLE PIEDALLU	Cassis et ses dérivés	<i>Yonne</i>
ATELIER 27DB	Distillerie artisanale	<i>Côte-d'Or</i>
AUX BREUVAGES DU CAMBROUSSARD	Distillerie artisanale	<i>Haute-Saône</i>
DISTILLERIE MARGUET CHAMPREUX	Distillerie artisanale	<i>Doubs</i>
LES DEMOISELLES DE MANUE	Fromages de chèvres	<i>Yonne</i>
L'AMOUR EST DANS LE LAIT	Glaces de la ferme	<i>Yonne</i>
LA FERME D'AISEY - EARL CRETIN	Glaces de la ferme	<i>Haute-Saône</i>
BRASSERIE LA VAUGERMAINE	Microbrasserie	<i>Yonne</i>
BRASSERIE MADDAM	Microbrasserie	<i>Yonne</i>
GRAND-DUC MICROBRASSERIE	Microbrasserie	<i>Yonne</i>
LES 2 FÛTS & LA BRASSICOMTOISE	Microbrasserie	<i>Doubs</i>
MICROBRASSERIE SIMONE	Microbrasserie	<i>Saône-et-Loire</i>
LES VERGERS POTAGERS DE MONTIGNY	Miels	<i>Côte-d'Or</i>
JULIEN COMPAGNON	Miels, hydromels	<i>Jura</i>
RUCHERS DE DARBOIS	Miels, hydromels	<i>Côte-d'Or</i>
LA FERME DU BOIS RAMARD PAYSAN BOULANGER	Pain, brioches et pommes de terre de la ferme	<i>Yonne</i>
MAISON MANLENE	Popcorn, chips, tartinables de la ferme	<i>Yonne</i>
LES BISONS DU SACHURON	Viandes, Salaisons & Charcuteries de Bison	<i>Haute-Saône</i>
DOMAINE DOUDET ISABELLE	Vins de Bourgogne	<i>Côte-d'Or</i>
DOMAINE BON ET FILS	Vins de Chablis - Irancy - Vins de Bourgogne	<i>Yonne</i>
DOMAINE DE LA TOUR	Vins de Chablis - Irancy - Vins de Bourgogne	<i>Yonne</i>
DOMAINE DU ROURE	Vins du Mâconnais - Vins de Bourgogne	<i>Saône-et-Loire</i>
FROMAGERIE LA FRUITIERE LES SUCHAUX	Fromages de Franche-Comté	<i>Doubs</i>

LES EXPOSANTS DU HALL 7.2	DOMAINE D'ACTIVITÉ - PRODUITS	DÉPARTEMENT
MONTS ET TERROIRS	Fromages de Franche-Comté	<i>Jura</i>
MACARONS DE CHARLOU	Macarons, biscuits	<i>Yonne</i>
BISCUITERIE MISTRAL	Madeleines, biscuits	<i>Côte-d'Or</i>
CHOCOLATERIE DU PALAIS GREGORY FERET	Maître artisan Chocolats	<i>Yonne</i>
LES RUCHERS DU MORVAN	Miels	<i>Nièvre</i>
CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU JURA	Collectivité territoriale	<i>Jura</i>
CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE SAÔNE-ET-LOIRE	Collectivité territoriale	<i>Saône-et-Loire</i>
AUX SAVEURS DES SAPINS PREMIER PLATEAU & SALAISONS RENAUDOT	Salaisons & charcuteries, saucisses Morteau-Montbéliard	<i>Jura</i>
SALAISONS BARBIER	Salaisons & charcuteries, saucisses Morteau-Montbéliard	<i>Doubs</i>
ALBERT DAVID & FILS DOMAINE BOYER BOUANICH TIROUL	Vins de Bourgogne	<i>Côte-d'Or</i>
DOMAINE CHARLES VIGNON	Vins de Bourgogne	<i>Côte-d'Or</i>
DOMAINE DU PALAIS DE NUITS	Vins de Bourgogne	<i>Côte-d'Or</i>
EDGAR D'ESPLIT	Vins de Bourgogne	<i>Côte-d'Or</i>
ETS JEAN LECCELLIER	Vins de Bourgogne	<i>Côte-d'Or</i>
GRIVELET PÈRE ET FILS	Vins de Bourgogne	<i>Côte-d'Or</i>
GROUBIER PÈRE ET FILS	Vins de Bourgogne	<i>Côte-d'Or</i>
GUYBOUT DE FRAYTIERE	Vins de Bourgogne	<i>Côte-d'Or</i>
HENRI DE VILLARS	Vins de Bourgogne	<i>Côte-d'Or</i>
MAISON EUGÈNE ELLIA	Vins de Bourgogne	<i>Côte-d'Or</i>
MARIE ANDRÉ SARL VINS ET TRADITIONS	Vins de Bourgogne	<i>Côte-d'Or</i>
RICHARD GUERIN	Vins de Bourgogne	<i>Côte-d'Or</i>
FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS	Vins du Jura	<i>Jura</i>
HENRI MAIRE	Vins du Jura	<i>Jura</i>

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

CONTACTS PRESSE

Région Bourgogne-Franche-Comté

MARIE SOUVERBIE

marie.souverbie@bourgognefranche-comte.fr
06 74 97 43 18

LAURE HUBIDOS

laure.hubidos@bourgognefranche-comte.fr
06 08 37 99 02

GPPR Bourgogne-Franche-Comté

MARIE BENEUX

mbeneux@gpprbfc.fr
07 78 10 62 73

VANESSA BORDE

vborde@gpprbfc.fr
06 59 20 63 54