

SALON INTERNATIONAL DE
L'AGRICULTURE

www.salon-agriculture.com

DOSSIER DE PRESSE

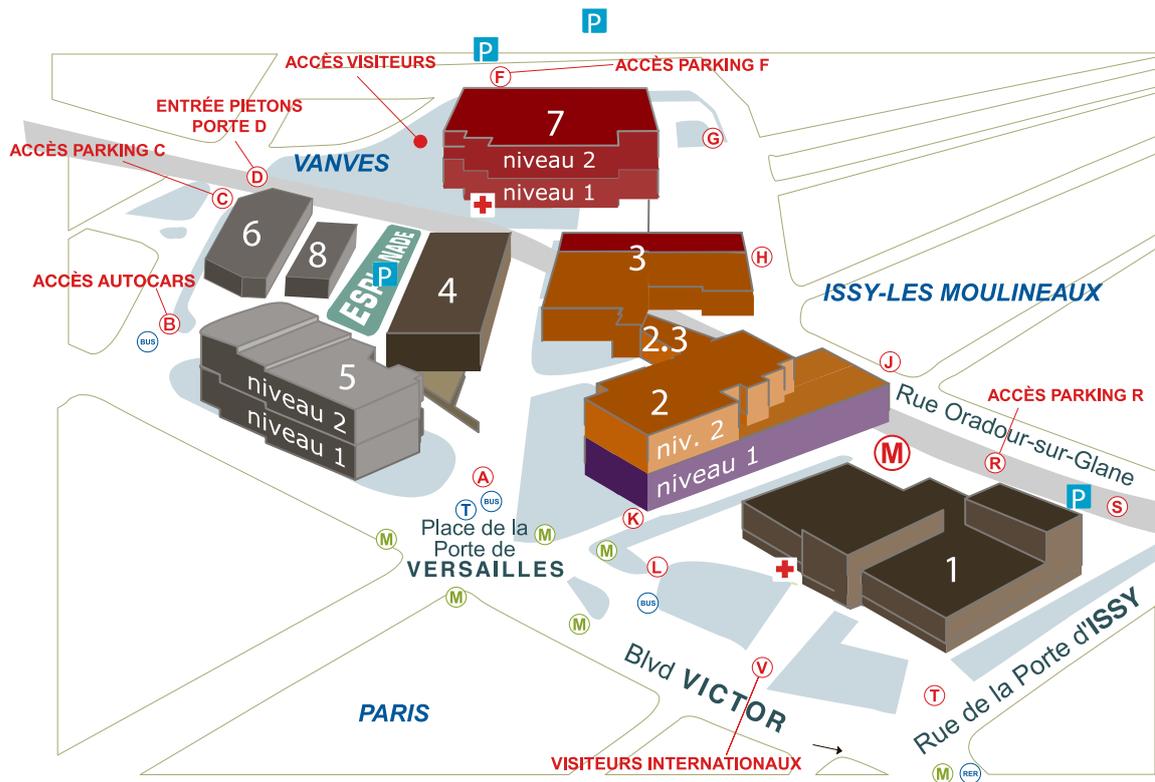
Du **21 février** au
1^{er} mars 2009

Paris . Porte de Versailles . 9h/19h

"Nuit de l'Agriculture"
vendredi 27 février jusqu'à 23h



PLAN DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2009



Légende

- Tramway
- Métro
- Portes
- Parking

Pôle Animaux

Concours Général Agricole des animaux
Élevage et ses Filières
(bovins, ovins, caprins, porcins, aviculture)
Élevage équin et ses filières
Élevage canin, félin et ses filières - Animaux de compagnie

Halls 1 & 4
Hall 1
Hall 4
Hall 4

Pôle Nature/Vie

Cultures & Filières Végétales
Services & Métiers de l'Agriculture
Jardin
Environnement, éco-habitat et nouvelles énergies

Hall 2.2
Halls 2.3 & 3
Hall 2.2
Hall 3

Pôle Produits

Régions de France (métropole et Outre-mer)
Agricultures & délices du monde

Halls 7.1 & 7.2
Hall 3

Concours Général Agricole des Produits

Accès réservé aux Jurés et à la Presse

Hall 2.1

LES ORGANISATEURS DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



Le CENECA (Centre National des Expositions et Concours Agricoles)

Il regroupe diverses organisations professionnelles du monde agricole, de l'agroalimentaire et du monde rural. La Ville de Paris et les Pouvoirs Publics sont propriétaires du SIA. Par une convention qui fixe les orientations et les grandes lignes stratégiques, il confie l'organisation du salon à COMEXPO Paris. Le protocole et les visites officielles sont gérés directement par le CENECA.

Il est par ailleurs propriétaire du Salon du Cheval de Paris.

Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

Principal partenaire du Salon International de l'Agriculture dont il fixe les dates par arrêté ministériel. Il est copropriétaire du CGA, dont il vise le règlement et confie l'organisation à COMEXPO Paris en lui mettant du personnel à disposition.

(<http://agriculture.gouv.fr/>)

COMEXPO Paris, organise le Salon International de l'Agriculture depuis 1992.

COMEXPO Paris est une filiale du groupe COMEXPOSIUM (lien vers <http://www.comexposium.com>), spécialisé dans la création et l'organisation d'événements, de salons grand public et professionnels nationaux et internationaux, dans 17 secteurs d'activités.

(<http://www.comexposium.com>)

Page

2	Plan du SIA 2009
4	Dates, horaires, accès, tarifs, contacts presse
5	Éditorial de Jean-Luc Poulain, président du SIA
6	Zoom sur... Au SIA 2009 : « Génération Agriculture : produire aujourd'hui, nourrir demain, respecter toujours ! »
7	Repères sur l'agriculture et l'alimentation
8-9	Événements et animations
10	Concours Général Agricole des Animaux La promotion de la génétique et de l'élevage français
11-15	Concours Général Agricole 2009 : programmes
16	Concours Général Produits Les meilleurs produits des provinces de France en compétition

PÔLE ANIMAUX

17-23	L'élevage et ses filières : bovins, ovins, caprins, porcins, aviculture (Hall 1)
24-25	Zoom sur... Sélection assistée par marqueur, puces ADN, génotype... Révolution dans la sélection génétique
26-28	Chevaux, ânes et poneys (Hall 4)
29-31	Chiens, chats, poissons, oiseaux, volailles et rongeurs (Hall 4)
32-33	En compétition au SIA 2009 Les jeunes mesurent leurs talents

PÔLE PRODUITS

34-40	Régions de France (Halls 7.1 et 7.2)
40	Agriculture et délices du monde (Hall 3)
41-42	Les régions françaises d'Outre-mer (Hall 7.1)
43	Zoom sur... La grande richesse de l'agriculture ultramarine

PÔLE NATURE & VIE

44	Zoom sur... Cinq offices se regroupent pour constituer FranceAgrimer
45-49	Cultures et filières végétales (Hall 2.2)
50	Zoom sur... La protection des plantes en débat !
51	Jardin (Hall 2.2)
52-57	Services et métiers de l'agriculture (Halls 2.3 et 3)
58	Environnement, éco-habitat & nouvelles énergies (Hall 3)
58	Zoom sur... Le grenelle de l'environnement
59	Les partenaires du SIA 2009

*Ce Dossier de Presse
a été terminé le 09/01/2009,
les informations y figurant
sont par conséquent
susceptibles d'être modifiées.*

DATES, HORAIRES, ACCÈS, TARIFS, CONTACTS PRESSE

PARIS, CAPITALE MONDIALE DE L'AGRICULTURE

Du 21 février au 1^{er} mars 2009, Paris sera la capitale mondiale de l'agriculture. Les deux plus grands salons du secteur se tiennent simultanément et jouent la synergie au service des visiteurs professionnels : navettes gratuites entre les deux parcs d'expositions, welcome desks dans chacun des salons, promotion conjointe...

- **SIA** *Salon International de l'Agriculture
Paris Expo Porte de Versailles – 21 février au 1^{er} mars 2009.*
- **SIMA** *Mondial des Fournisseurs de l'Agriculture et de l'Élevage,
réservé aux professionnels – 22 au 26 février 2009
Parc des expositions de Paris Nord Villepinte – www.simaonline.com*

INFOS PRATIQUES SIA 2009

- Dates : du samedi 21 février au dimanche 1^{er} mars 2009
- Lieu : Paris – Porte de Versailles – France
- Horaires : 9 heures – 19 heures
- Nuit de l'Agriculture : vendredi 27 février 2009 jusqu'à 23 heures
- www.salon-agriculture.com
- visiteurs@salon-agriculture.com
- www.concours-agricole.com (CGA Animaux et CGA Produits)

ACCÈS PORTE DE VERSAILLES : Privilégiez les transports en commun.

- Métro : Ligne 12, arrêt Porte de Versailles ; Ligne 8, arrêt Balard
- Bus : Lignes 80 et PC1, arrêt Porte de Versailles
- RER : Ligne C, Boulevard Victor
- Tramway : T 3, arrêt Porte de Versailles
- Voiture : depuis le périphérique, sortie Porte de Versailles.
- Vélib : Station Velib'n° 15061 - 12 Square Desnouettes
- Station Velib'n° 15049 - 2 Rue Ernest Renan
- Station Velib'n° 15048 - Place Amédée Gordini
- Des parkings payants sont à votre disposition à l'intérieur du parc, accès par les Portes C, F et R, et à proximité de la Porte de Versailles.

LES TARIFS DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

- Plein Tarif : 12 €
- Groupe (minimum 15 personnes) : 10 € - groupe supérieur à 50 personnes : 9 €
- Enfant de 6 à 12 ans : 6 €
- Etudiant* : 6 € (Tarif étudiant valable sur présentation aux entrées du salon de la carte étudiant en cours de validité)
- Personne à mobilité réduite** 6 €
- « Nuit de l'Agriculture »* : 6 € (Tarif valable uniquement vendredi 27 février à partir de 19 heures)
- Enfant de moins de 6 ans : Gratuit

* tarifs uniquement en vente à l'entrée du salon

** tarif également disponible en pré-vente, contactez : servicegroupes@comexpo-paris.com

ACHETEZ VOS BILLETS À L'AVANCE

- Par Internet, www.salon-agriculture.com, rubrique « achetez vos billets » (paiement sécurisé)
- Par téléphone au 0892 707 307 (0,34€/mn)
- Dans les points de vente habituels : magasins FNAC, CARREFOUR, GEANT, Système U, VIRGIN, AUCHAN, E.LECLERC,...

VOS CONTACTS PRESSE SIA

Brigitte Motola-Guillet

Directeur du service de Presse
Tél : 01 76 77 14 70
brigitte.motola-guillet@comexposium.com

Corinne Isambert-Allard

Attachée de Presse
Tél : 01 76 77 11 09
corinne.isambert-allard@comexposium.com

Julie Phan Quang

Assistante du service de Presse
Tél : 01 76 77 15 07
julie.phanquang@comexposium.com

SIA 2009 : LE RENDEZ-VOUS DU MONDE AGRICOLE AVEC LE GRAND PUBLIC



Jean-Luc POULAIN,
Président du Salon
International
de l'Agriculture

Pour cette édition 2009 du Salon International de l'Agriculture, nous avons choisi de développer un axe de communication en parfaite adéquation avec la réalité du monde agricole et les attentes citoyennes du grand public : « Génération agriculture, produire aujourd'hui, nourrir demain, respecter toujours ! »

Aujourd'hui, où que nous vivions, la grande question posée par le siècle commençant est donc bien celle-ci : comment nourrir l'humanité, bien et durablement ? Et où que nous vivions cette question se pose en des termes cruciaux car, nous le savons désormais, nous ne pouvons plus produire comme nous l'avons longtemps fait : dans l'insouciance des limites du monde, dans l'oubli du réchauffement climatique et de l'épuisement de nos ressources.

Le monde agricole a changé et répond de mieux en mieux aux attentes nouvelles des opinions. Depuis plusieurs années, les agriculteurs ont intégré dans leur processus de production des nouvelles technologies, des nouvelles pratiques, de nouveaux procédés, des nouvelles prises en compte dont la finalité est d'apporter au citoyen consommateur des produits alimentaires de grande qualité, en quantité suffisante, dans un cadre de production respectant de mieux en mieux le cadre environnemental.

Sur ce Salon 2009, les différentes filières, animales comme végétales, mettront en avant tous ces aspects afin de montrer au grand public que l'agriculture française est prête à relever le défi de ce début de 21^e siècle : assurer la sécurité alimentaire

des populations tout en préservant les ressources naturelles, c'est-à-dire « produire plus et produire mieux ».

Le Salon de l'Agriculture reste le lieu d'excellence pour la découverte des produits de nos terroirs que le monde entier nous envie. Les vingt-deux régions françaises ainsi que les régions françaises d'outre-mer mettront en valeur leurs activités agricoles, leurs produits agroalimentaires et leur tourisme vert. Les comités régionaux de promotion, fédérés par la Fédération nationale des comités régionaux de promotion des produits agroalimentaires et agricoles, auront le plaisir de faire découvrir au public la richesse des produits typiques et les nouveautés des régions françaises. Chaque année, le Concours Général Agricole récompense près de quatre mille deux cents produits et plus de quinze cents d'entre eux sont médaillés « or ». Cette année, le Salon fera un effort tout particulier d'information pour mieux valoriser les producteurs et l'excellence de leur production. Les produits fermiers comme les produits primés au CGA seront mis en avant auprès des visiteurs.

Le Concours Général Agricole d'Animaux reste un haut lieu de promotion de la génétique et de l'élevage français. Pour le monde professionnel comme pour le grand public, il permet d'assister à des présentations d'animaux de haute qualité par catégorie et par espèce et ceci dans le prolongement direct des programmes de sélection français, reconnus comme étant les meilleurs du monde. Avec les présentations de plus de 120 races, le public découvrira ainsi la richesse et la diversité du patrimoine génétique français.

La biodiversité des productions végétales sera montrée à travers l'Odyssée Végétale. Les différentes filières végétales invitent

le public à la découverte des cultures, de leurs produits et de leurs utilisations. Les produits alimentaires y occuperont une large place, la chimie végétale sera également présentée comme une nécessité pour la valorisation de la production agricole. Une large place sera également réservée aux bonnes pratiques agricoles, démarches indispensables pour atteindre une agriculture à haute valeur environnementale.

Génération agriculture : la profession agricole a décidé de lancer une grande campagne de communication sur l'emploi en agriculture. Alors que le secteur agricole est en pénurie de main d'œuvre, le SIA se devait de relayer cette communication en réservant une place importante à l'espace « emploi formation ». Les sept partenaires de l'Association nationale Emploi Formation en agriculture (ANEFA) communiqueront sur la diversité des métiers de l'agriculture, bien souvent méconnue du public. Les jeunes agriculteurs lanceront l'opération « Demain je serai paysan ! », l'agroéquipement, qui recherche actuellement cinq mille personnes, fera connaître au grand public (via l'APRODEMA) les métiers de son secteur et les perspectives en matière d'emploi et de recrutement.

Cette édition 2009 sera pour moi mon premier Salon en tant que président. Dans la continuité de mon prédécesseur, Christian Patria, je mettrai tout en œuvre pour qu'elle soit une réussite. Mon objectif est que ce Salon de l'Agriculture demeure un lien fort de communication et d'échange entre le monde agricole et le grand public.

Le SIA enregistre chaque année un beau palmarès en matière de couverture médiatique, tous médias confondus et on ne peut que s'en féliciter. Présent tous les jours, pendant toute la durée du salon, sachez que je serai à votre entière disposition.

AU SIA 2009

« GÉNÉRATION AGRICULTURE : PRODUIRE AUJOURD'HUI, NOURRIR DEMAIN, RESPECTER TOUJOURS ! »

*Ce sera le message
délivré au grand public
du 21 février au 1^{er} mars,
à l'occasion du 46^e Salon
International
de l'Agriculture,
porte de Versailles
à Paris.*

En choisissant cette thématique pour 2009, les responsables du SIA veulent montrer que l'agriculture n'est pas une activité du passé, mais bien au contraire **un actif stratégique pour l'Union Européenne et pour la France.**

L'agriculture est un des paramètres fondamentaux de la souveraineté d'un pays. En s'affirmant comme un secteur clé de l'économie, elle demeure l'un des pivots de la compétitivité française et constitue une spécialisation solide de notre appareil productif. L'agriculture de demain est l'un des instruments pour une croissance durable et territorialement équilibrée. L'agriculture sera l'une des clés de ce que l'on appelle l'éco-croissance.

L'agriculteur, qu'il soit cultivateur ou éleveur, travaille avec le monde du vivant. Son secteur d'activité subit au quotidien les saisons et les aléas climatiques rendant difficile une régularité de production sur les plans quantitatifs et qualitatifs. Sans omettre certains événements aux conséquences parfois graves comme les accidents climatiques ou les épidémies qui peuvent toucher le bétail...

Cultiver la terre ou élever des animaux pour leur lait ou leur viande sont devenues des activités hyper modernes qui font appel à des technologies et techniques hyper sophistiquées. Aujourd'hui, l'agriculteur est un chef d'entreprise (on dénombre 326 000 exploitations professionnelles en France) dont le métier intègre de multiples expertises et compétences.

L'alimentation est au cœur des débats, en France, en Europe et dans le monde. Le dernier rapport de la FAO sur l'état de l'insécurité alimentaire souligne que la faim dans le monde progresse. Les estimations les plus récentes de la FAO avancent le nombre de 923 millions de personnes souffrant de la faim en 2007, soit une augmentation de plus de 80 millions de personnes par rapport à la période de référence 1990-92.

L'agriculture doit tirer les enseignements des crises alimentaires de 2008, liées à une rareté des matières premières, entraînant de fait, une hausse des prix. Aujourd'hui, ces prix refluent, mais la volatilité des marchés et des prix sera dorénavant la règle. Et ce sont les pays les plus démunis, déjà touchés par la famine, qui en sont les premières victimes.

D'où le rôle prépondérant de l'agriculture dans la lutte contre « la pauvreté alimentaire » notamment dans les pays du Sud. Développer leurs agricultures vivrières est indispensable à la survie des populations. Pour cela, l'augmentation des rendements et des surfaces cultivées est nécessaire. Ces régions du monde doivent être aidées afin de pouvoir mobiliser leurs capacités de développement au travers de la formation, de la diffusion du progrès technique et en apportant des réponses aux questions liées à l'accès au foncier, à l'accès et à la gestion de l'eau. La recherche peut être le moteur d'avancées durables. C'est de souveraineté alimentaire dont il s'agit.

En 2050, nous serons près de **9 milliards d'hommes et de femmes sur la planète.** Assurer une alimentation sûre, de qualité et durable pour tous est un véritable défi pour tous les agriculteurs du monde. Il est indispensable de préserver des outils de régulation de marché. L'économie agricole doit se doter de moyens lui permettant de palier aux fluctuations et de faire face aux périodes de crises et de pénuries. Assurer la sécurité alimentaire des populations tout en préservant les ressources naturelles, tel est le grand défi de ce début de 21^e siècle. L'Europe et plus particulièrement **la France s'inscrivent dans cette démarche, consistant à produire plus et produire mieux.** Répondre aux nouvelles attentes d'une population qui augmente et à une demande qui explose, c'est l'avenir des agriculteurs du monde.

REPÈRES SUR L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION

L'AGRICULTURE DE L'UNION EUROPÉENNE

- 1^{re} puissance agricole mondiale
- 1^{er} exportateur mondial de produits agricoles (2006)
- 29 millions d'actifs agricoles (4,9 % de l'emploi total en Europe)
- 14 482 000 exploitations agricoles

Productions animales de l'UE*	
Lait	44
Porcs	32
Bovins	29
Volailles	13
Ovins et caprins	6
Total (Mds €)	135

*En 2006, en milliards d'euros (source Eurostat)

Productions végétales de l'UE*	
Produits maraîchers et horticoles	47
Céréales	33
Fruits	22
Vins	15
Total (Mds €)	168

*En 2006, en milliards d'euros (source Eurostat)

Production forestière de l'UE*	
Production de résineux	288
Production de feuillus	139
Total	428 millions m³
Superficie boisée : 155 millions d'hectares (36 % du territoire)	

*En 2006, millions de m³ (source Eurostat)

L'AGRICULTURE FRANÇAISE

- 1 140 000 actifs agricoles
- 567 200 exploitations agricoles
- 13 000 entreprises agroalimentaires (145 Mds € de chiffre d'affaires soit plus de 500 Airbus)
- 420 000 salariés dans l'industrie agroalimentaire
- 1^{er} producteur européen de produits agricoles et agroalimentaires
- 1^{er} exportateur mondial de produits agroalimentaires transformés (9,1 Mds € d'excédent commercial)
- 3^e puissance agricole mondiale

Agriculture, forêt, pêche, agroalimentaire et industrie du bois représentent 3,4 % du PIB de la France (2007)

Productions végétales*	
Céréales	8,0
Vins d'appellation	7,3
Plantes fourragères	4,7
Légumes frais	3,1
Fruits	3,0
Plantes et fleurs	2,4
Oléagineux et protéagineux	1,8
Plantes industrielles	1,4
Autres vins	1,4
Pommes de terre	1,4
Total (Mds €)	34,4

*En 2006, en milliards d'euros y compris subventions sur les produits (source INSEE)

Peuplement forestier*	
Forêt de résineux	3 286
Forêt mixte	2 539
Forêt de feuillus	9 028
Total (hectares)	14 853 000

* en 2006, en milliers d'hectares

Productions animales*	
Lait	7,2
Gros bovins	6,5
Porcs	3,1
Volailles	2,6
Veaux de boucherie	1,5
Œufs	0,9
Ovins et caprins	0,8
Autres productions animales	0,6
Total (Mds €)	23,2

*En 2006, en milliards d'euros y compris subventions sur les produits (source INSEE)

Pêches maritimes*	
France métropolitaine	
- pêche fraîche	0,86
- pêche congelée ou transformée	0,16
DOM	0,18
Total (Mds €)	1,2

*en 2006, en milliards d'euros (source DPMA)

SAVEZ-VOUS QUE ?

MONDE

- En 2007, **923 millions de personnes** souffrent de la faim (FAO) 1,6 milliard d'adultes sont en surpoids et 400 millions sont obèses (OMS).
- Entre 1950 et 2050, les surfaces agricoles auront été divisées par 5 (Bimagri).
- **Le blé, le riz et le maïs** fournissent à la population mondiale plus de 50 % de l'énergie alimentaire dérivée des végétaux (CRDI).
- Les produits agricoles réalisent **8 % du commerce mondial** des marchandises (Bimagri).

EUROPE

- L'Europe est la **1^{re} puissance agricole mondiale** (Eurostat).
- L'agriculture représente **4,9 % de l'emploi total** en Europe (Eurostat).

FRANCE

- La France est le **second exportateur mondial** de produits agricoles et alimentaires derrière les Etats-Unis, mais devant le Canada et le Brésil (Bimagri).
- Aujourd'hui, **1 agriculteur français nourrit 60 personnes**. En 1960, il en nourrissait 15 pour 2 fois plus cher (Arvalis-Institut du végétal).
- **2,6 millions d'emplois** sont liés à l'agriculture : 450 000 aux grandes cultures (Bimagri).
- Entre 1995 et 2005, **la consommation de l'eau** par l'agriculture a diminué de 20 à 30 % pour une production identique (Arvalis-Institut du végétal).
- **Les utilisations non alimentaires** (hors biocarburants) représentent déjà 7 % de la consommation en pétrole de la chimie française (ACDV).
- La France importe aujourd'hui 98 % de l'énergie nécessaire au secteur des transports : en 2010, **7 % de biocarburants** se substitueront aux carburants fossiles.

Agroalimentaire (chiffre d'affaires)*

Industrie des viandes	31,3
Autres industries alimentaires	29,4
Industrie laitière	23,1
Industrie des boissons	20,2
Fabrication d'aliments pour animaux	9,8
Industrie des fruits et légumes	6,8
Travail des grains	4,9
Industrie du poisson	3,4
Total (Mds €)	129

*En 2006, en milliards d'euros y compris subventions sur les produits (source Agreste)

Samedi 21 février

- CGA Produits divers : volailles abattues, découpe de volailles, lapins, produits issus de palmipèdes gras
- Trophée national du cheval de trait - traction (grand ring, Hall 1)
- Comparaison des méthodes de jugement des animaux ProNatura
- Ovinpiades des jeunes bergers
- Trophée national de l'âne (Hall 4)
- CGA Chiens

Dimanche 22 février

- CGA Produits divers : cognac, vins de liqueur, produits apicoles, piments d'Espelette, produits oléicoles, huiles de noix
- Trophée national du cheval de trait - épreuve attelage (grand ring, Hall 1)
- CGA Montbéliarde
- Jean-Pierre Coffe au SIA (stand Matines-Hall 1)
- Ovinpiades des jeunes bergers
- Trophée national de l'âne (Hall 4)
- CGA Chiens
- Trophée du Meilleur Pointeur de Race Montbéliarde

TECH FOR FOOD 2009

Les nouvelles technologies au service du développement agricole et de la sécurité alimentaire dans le monde

Depuis 2007, le SIA accueille le forum Tech For Food*, un événement qui met en lumière les différentes initiatives sur l'utilisation des nouvelles technologies au service du développement agricole et de la sécurité alimentaire dans les pays du Sud. Cette démarche vise à faire face aux défis de démocratisation des innovations afin de répondre au plus vite à l'enjeu essentiel qu'est celui de lutter contre la faim. La troisième édition du forum international Tech For Food se tiendra le mercredi 25 février 2009 (salle Océanie, de 8 h 30 à 18 h) au Salon International de l'Agriculture, à Paris. Cette année, l'Inde sera sur le devant de la scène. Le forum international Tech For Food tirera les leçons des expériences menées dans ce pays en matière d'utilisation de nouvelles technologies. Le professeur Kesavan, représentant la fondation Swaminathan, fera part au public des enseignements à retenir de ces premières expériences.

*Tech For Food a été rejoint par des partenaires de renom (Cnes, Farm, Basf...)

Lundi 23 février

- Journée Prim'Hostein
- CGA Produits laitiers : concours national (fromages, beurres, laits, crèmes) ; concours export. Produits divers : eaux de vie, pommeau, huîtres, truites fumées
- Vente aux enchères race Limousine
- CGA Charolais
- CGA Chiens
- Trophée du Meilleur Pointeur de Race Prim'holstein
- Coupe Espoir nationale Interflora (Hall 2.2)
- Les 5^{es} Victoires des Agriculteurs (Syrpa)

Mardi 24 février

- CGA Produits divers : jus de fruit, cidres et poirés, bières, rhums et punch, vanille, apéritifs, charcuterie
- Profession vétérinaire : conférence de presse sur la biosécurité (Hall 1)
- Traction animale moderne-France Trait (15 heures)
- CGA Chiens
- Journée Martinique (Hall 7-2)
- Coupe Espoir nationale Interflora (Hall 2.2)
- Colloque INRA : Vers une agriculture à haute performance environnementale...
- Conférence CIRAD : fruits et légumes, alimentation et santé pour le Sud

Mercredi 25 février

- Journée génétique Caprine
- CGA Chevaux (France Trait)
- CGA Chiens
- Trophée du Meilleur Pointeur Caprins
- Finale du CJPV
- Présentation du prix littéraire Terra
- Commission européenne : conférence sur les fluctuations des prix agricoles
- Forum international Tech For Food

Judi 26 février

- CGA Limousine
- Traction animale moderne-France Trait (15 heures)
- CGA Chiens
- Trophée du Meilleur Pointeur Équins
- Séminaire international de l'Agence BIO

Vendredi 27 février

- Trophée international du cheval de trait-traction (grand ring, Hall 1)
- CGA Produits : vins
- CGA Chiens
- Trophée du Meilleur Pointeur Ovins

Samedi 28 février

- CGA Produits : vins
- CGA Chiens
- Trophée du Meilleur Pointeur de Race : Normande, Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Rouge des près
- Trophée national des lycées agricoles
- Trophée international du cheval de trait-maniabilité (grand ring, Hall 1)

Dimanche 1^{er} mars

- CGA Produits : vins
- Finale du CGA Chiens
- Remise des prix du Trophée national des lycées agricoles

SIA ET SIMA ÉVÈNEMENTS ET THÉMATIQUES EN SYNERGIE

Plusieurs thématiques ou événements seront transversaux aux deux Salons : **Salon International de l'Agriculture (SIA) et SIMA - Mondial des Fournisseurs de l'Agriculture et de l'Élevage**.

INTERNATIONAL

- Accueil de délégations internationales dans les deux salons, une importante délégation russe est déjà annoncée : institutionnels et hommes d'affaires présents sur les deux salons ; une journée spéciale « Russie » sera organisée au SIMA le lundi 23 février.
- Le ministère de l'agriculture français accueillera au SIA plusieurs délégations de ministres issus des pays de l'UE, hors UE et méditerranéens.

DÉVELOPPEMENT DURABLE ET ENVIRONNEMENT

Sur cette thématique, plusieurs conférences et ateliers seront organisés dans le cadre du **SIMA**. Au **SIA**, le secteur Environnement, éco habitat et nouvelles énergies abordera très largement ce sujet. Le thème du stand du ministère de l'agriculture et de la pêche sera « Pour une agriculture durable, innovante et créatrice d'emplois ». L'espace « Terre d'élevage : la passion des métiers » informera le public sur « Se nourrir et respecter la planète ». La protection des plantes et les bonnes pratiques agricoles seront aussi abordées au sein de l'Odysée Végétale. Enfin, le forum Tech For Food fera le point sur les nouvelles technologies au service de l'alimentation dans le monde...

Sur le SIMA : 17 partenaires seront réunis sur l'Espace Bonnes Pratiques (Hall 5) pour faire le point sur les réalisations exemplaires en matière de développement durable. Le Hall 7 est totalement dédié aux énergies renouvelables

EMPLOI ET FORMATION DES JEUNES

En janvier 2009, la profession agricole lance une grande campagne de promotion de l'emploi en agriculture.

SIA

- Espace Emploi Formation (des écoles, des organismes de formation) dans le Hall 3 ;
- Espace d'animation « Terre d'élevage : passion des métiers » dans le Hall 1 ;
- Valorisation des métiers du cheval et du chien dans le Hall 4.
- Trophée des Lycées agricoles : un événement « Élevage » complémentaire au CGA animaux, une opération très pédagogique !

SIA et SIMA

- Opération APRODEMA : espace de valorisation des métiers du machinisme agricole sur les deux salons avec une présence forte sur le SIA. Un espace de 300 m² sur le SIA avec présentation de plusieurs machines, des animations, 500 offres d'emplois affichées, 5 000 emplois à pourvoir...
- Opération JA « Demain je serai paysan » : un tracteur à gagner sur le SIA (selon conditions).

Partenariat avec le ministère de l'Agriculture (DGER) pour le CGA

- CJAJ (Concours de Jugement des animaux par les Jeunes) et le CJPV (Concours de Jugement des Professionnels du Vin) ;
- Agroparitech : des stagiaires présents sur le SIA-CGA. Présence de nombreux établissements agricoles en appui du CGA ou sur des stands (exemple : Champagne-Ardenne).

AGRICULTURE ET ALIMENTATION

SIA : La traçabilité dans les produits tant dans la production agricole, que dans la transformation. Dans les régions, une offre de produits du terroir diversifiée et une politique de mise en avant des produits sous labels (signes officiels de qualité) et médaillés du CGA Produits.

SIMA : La traçabilité liée à l'agriculture de précision.

INNOVATIONS ET NOUVELLES TECHNOLOGIES

SIMA : Les SIMA Innovation Awards avec 25 produits innovants primés et l'agriculture de précision.

SIA : L'innovation dans la génétique animale mais également dans les autres secteurs (nouveaux débouchés alimentaires et non alimentaires).

LES 5^{ES} VICTOIRES DES AGRICULTEURS REMISES AU SIA

Outre la « Personnalité de l'année », est créée la nouvelle catégorie « Initiative de l'année ». Lancées à l'initiative du SYRPA* en 1998, les Victoires des Agriculteurs sont les seules récompenses issues à 100 % d'un vote d'agriculteurs. Placées sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de la Pêche, elles sont remises une année sur deux, en alternance avec le Festival Agricinéma et ont pour objectif d'encourager les projets en faveur d'une agriculture dynamique, innovante et respectueuse de l'environnement. A partir des inscriptions reçues, un comité d'experts a présélectionné, courant janvier 2009, trois projets dans chacune des six catégories : promouvoir l'image de l'agriculture et des agriculteurs ; valoriser les filières ; optimiser la gestion ; respecter l'environnement ; améliorer la productivité notamment dans le domaine des grandes cultures, de l'élevage, du lait et de la viticulture.

Les « nominés » seront alors soumis au vote des agriculteurs, par téléphone. L'élection des lauréats s'accompagnera d'un sondage d'une part, sur « la personnalité de l'année » ; d'autre part, et c'est une innovation, sur « l'initiative de l'année », qui par son originalité, sa performance technique et sa pertinence économique représente un vrai progrès pour les agriculteurs et leurs exploitations.

Les nominés se retrouveront le **lundi 23 février** au Salon de l'Agriculture (Salle Lyra, Hall 7) pour la remise des 5^{es} Victoires des Agriculteurs en présence de nombreuses personnalités du monde agricole.

**Le SYRPA rassemble plus de 300 membres, professionnels de la communication dans le domaine agricole.*

CGA ANIMAUX : LA PROMOTION DE LA GÉNÉTIQUE ET DE L'ÉLEVAGE FRANÇAIS

Le Concours Général Agricole d'Animaux (le 118^e CGA) est une manifestation officielle du ministère de l'agriculture et de la pêche, créée en 1870, et organisée chaque année, depuis 1964, pendant le Salon International de l'Agriculture, sur la base d'un règlement élaboré par le ministère. Outre la fierté de présenter leurs meilleurs produits, les professionnels y trouvent un moyen de comparer leurs productions à celles des autres éleveurs et un forum d'échanges techniques et économiques, renforcé depuis trois ans avec la nouvelle organisation du Hall 1.

- Situés au coeur du SIA, **les animaux du Concours Général Agricole (CGA)** apportent une contribution majeure au climat d'affaires de l'exposition en favorisant les ventes de génétique. Ils permettent d'illustrer les objectifs et les résultats des programmes de sélection des races présentes. Les Organismes de Sélection (ex UPRa) et leurs partenaires s'appuient sur ces exemples pour renforcer leur implantation, en France et surtout à l'étranger. Paris est une excellente place pour l'accueil des professionnels étrangers de la génétique animale qui peuvent découvrir un extraordinaire rassemblement des meilleurs reproducteurs de l'élevage français et échanger avec les professionnels de la sélection animale.

- **Le CGA est une manifestation professionnelle** qui met en compétition les meilleurs spécimens de l'élevage français. Concours de reproducteurs de grande va-

Albert MERLET, président de France UPRa Sélection

« **METTRE EN AVANT LE TRAVAIL RÉALISÉ PAR LES ÉLEVEURS FRANÇAIS** »

« Malgré le contexte économique morose et les graves crises qui touchent le monde de l'élevage, les éleveurs n'ont pas le droit de faire l'impasse une seule année sur la promotion de leurs productions. L'objectif est de mettre en avant le travail réalisé par les éleveurs français en matière de sélection et l'image de l'élevage en montrant comment les animaux sont élevés, soignés, alimentés... C'est l'occasion de présentations d'animaux de haute qualité par catégorie et par espèce et ceci dans le prolongement direct des programmes de sélection français, reconnus comme étant les meilleurs au monde ». Dans le cadre de ce Salon de l'Agriculture 2009, France UPRa Sélection fêtera son dixième anniversaire. À cette occasion, sera dévoilée la nouvelle appellation de la « Fédération des Organismes de Sélection ».

leur, soigneusement sélectionnés parmi les meilleurs de chaque race par les Organismes de sélection, associations présidant aux choix en matière de sélection raciale et regroupant l'ensemble des acteurs de la filière. Les Organismes de Sélection ont pour mission de définir et de mettre en place le programme de sélection de chaque race agréée et de faire la promotion des résultats obtenus, notamment en mettant en avant les aptitudes et les performances des meilleurs reproducteurs et de leurs produits. À la fois, la motivation des éleveurs pour ce concours et la présélection des meilleurs animaux par les Organismes de Sélection sont des moyens très efficaces de présenter ce que l'élevage français fait de mieux en matière de génétique.

- **Tous les reproducteurs en concours au CGA** sont issus des schémas collectifs agréés par le ministère de l'agriculture et mis en œuvre sous son contrôle, ce qui garantit leurs valeurs génétiques élevées. Le haut niveau génétique étant garanti, les

reproducteurs admis au concours restent jugés sur leur morphologie et la conformité de celle-ci au standard de la race où une importance particulière est accordée aux caractères fonctionnels de la morphologie, par exemple pour les vaches laitières: aplombs, mamelle, capacité corporelle...

RICHESSSE ET DIVERSITÉ DU PATRIMOINE GÉNÉTIQUE FRANÇAIS.

Cette année, les présentations d'animaux porteront sur quelque 120 races. Les races en concours: 17 races bovines, 9 races ovines, 5 races porcines, 9 races de chevaux de trait (dont 4 races étrangères participant au Trophée International du Cheval de Trait), représentent les races les plus répandues. À côté de ces races, le public pourra également découvrir l'étonnante diversité du patrimoine de l'élevage français, avec les races en présentation (races à petits effectifs, races en conservation).

LES TEMPS FORTS DU CGA ANIMAUX

- La journée Prim'Holstein: **lundi 23 février.**
- Le trophée International du Cheval de Trait (TRICT): **vendredi 27 février et samedi 28 février.**
- Le trophée National du Cheval de Trait: **samedi 21 et dimanche 22 février.**
- Le concours Européen du jugement des Animaux par les Jeunes (CJAJ): **samedi 28 février**
- Les autres concours se dérouleront du lundi au jeudi sur les 4 rings du Hall 1 et sur la carrière des chevaux du Hall 4.
- Chaque concours sera aussi l'occasion de récompenser le travail de sélection des éleveurs et techniciens avec la remise des prix des Trèfles Blancs, des Sabots d'Or et du CHallenge National racial.

À SAVOIR

- **Sous l'effet de la sélection**, l'animal de rente actuel reste adapté à son milieu tout en ayant acquis un haut potentiel génétique lui permettant de répondre aux besoins de l'éleveur mais aussi aux demandes de la société. Par exemple: lors de la mise en place des quotas laitiers en 1984, « la ferme France » produisait son quota avec 7 millions de vaches laitières. En 2008, le quota de la France sera réalisé par 3,6 millions de vaches, c'est-à-dire par un cheptel pratiquement divisé par deux, plus performant et plus efficace écologiquement car produisant moins de déjections et dégageant moins de méthane.

- **Estimer la valeur génétique d'un animal** va bien au-delà du jugement par rapport au standard de la race. Cela demande la mise en œuvre de méthodes complexes dans le cadre d'une démarche collective associant les éleveurs des associations de races, les organismes de sélection, le contrôle de performances, contrôle laitier et contrôle de croissance, l'identification du bétail, l'insémination artificielle, la recherche zootechnique en génétique... L'ensemble de ces acteurs agit dans le cadre de schémas de sélection collectifs, mis en œuvre pour chacune des races reconnues par le ministère de l'agriculture et de la pêche.

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2009

PROGRAMMES

GRAND RING

	samedi 21	dimanche 22	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 01			
7h30 à 8h		Pesée début 6h30										
8h à 8h30												
8h30 à 9h												
9h à 9h30												
9h30 à 10h												
10h à 10h30	TNCT Traction	Ovinpiades des jeunes bergers	CONCOURS CHAROLAISE	CONCOURS PARTHENAISE				CJAJ	TROPHÉE NATIONAL DES LYCÉES AGRICOLES Races laitières Races allaitantes			
10h30 à 11h								CONCOURS AUBRAC				
11h à 11h30							CONCOURS SIMMENTAL					
11h30 à 12h	Tarin/Abondance					VENDÉENS				DÉFILÉ CHEVAUX		
12h à 12h30	LIMOUSINE					Tarin/Abondance				Tarin/Abondance		
12h30 à 13h						LIMOUSINE	LIMOUSINE			LIMOUSINE	Tarin/Abondance	
13h à 13h30				LIMOUSINE		Éleveurs Deux-Sévriens	CHAROLAISE				Préparation défilé	
13h30 à 14h				CHAROLAISE		CHAROLAISE	Côte d'Or	CONCOURS SALERS		ABONDANCE		Tarin/Abondance
14h à 14h30				BAZADAISE		CONFRÉRIE DU BŒUF GASCON				CHAROLAISE		CHAROLAISE
14h30 à 15h				ABONDANCE								
15h à 15h30	Ovinpiades des jeunes bergers	CHAROLAISE	CONCOURS PRIM' HOLSTEIN		CONCOURS BLONDE D'AQUITAINE	Collectifs des races des massifs	CONCOURS NORMANDE	GRAND DÉFILÉ				
15h30 à 16h					CONCOURS ROUGE DES PRÉS							
16h à 16h30												
16h30 à 17h									NORMANDE		CJAJ REMISE DES PRIX	
17h à 17h30				TNCT Attelage				Présentation Gascons				
17h30 à 18h												
18h à 18h30												
18h30 à 19h								FUS			TRICT	
19h à 19h30										TRICT		
19h30 à 20h					Soirée PHF							
20h à 20h30								Entraînement pour le Trophée National des Lycées Agricoles				
20h30 à 21h				Rotation								
21h à 21h30												
21h30 à 22h												
22h à 22h30												

TNCT : Trophée National des Chevaux de Trait
TRICT : Trophée International des Chevaux de Trait
CJAJ : Concours Européen de Jugement des Animaux par les Jeunes

Tarin : Tarentaise
PHF : Prim'Holstein
FUS : France UPRa Sélection

Informations en date du 09/01/09 susceptibles de modifications

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2009

PROGRAMMES

RING BOVINS

	samedi 21	dimanche 22	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 01
9h à 9h30									
9h30 à 10h			TMPR Prim'holstein	CJAJ EUROPÉEN					
10h à 10h30								Trophée des lycées allaitants	
10h30 à 11h			LIMOUSINE		CONCOURS ABONDANCE	FUS Races en conservation	LIMOUSINE		
11h à 11h30		TMPR MONTBELIARDE		LIMOUSINE					
11h30 à 12h			CONCOURS GASCON	BAZADAISE			Concours Flamande		BAZADAISE
12h à 12h30		Présentation Gascon			CONCOURS PIE ROUGE DES PLAINES			SALERS	
12h30 à 13h	PRONATURA (comparatif inter espèces)			FLAMANDE		CHAROLAISE		TMPR NORMANDE	
13h à 13h30		SALERS	NORMANDE			CONCOURS BRUNE			
13h30 à 14h								TMPR CHAROLAISE	
14h à 14h30	CHAROLAISE		ABONDANCE	NORMANDE	CONCOURS TARENDAISE				
14h30 à 15h	NORMANDE	CONCOURS MONTBELIARDE	Présentation Russie			CONCOURS BLANC BLEU	BAZADAISE	TMPR BLONDE D'AQUITAINE LIMOUSINE	
15h à 15h30					CONCOURS JERSIAISE				
16h à 16h30							CHAROLAISE		
16h30 à 17h		TMPR MONTBELIARDE						CJAJ REMISE DES PRIX	
17h à 17h30									
17h30 à 18h									
18h à 18h30							NORMANDE		
18h30 à 19h									
19h à 19h30									
19h30 à 20h		SOIRÉE FRANCHE- COMTÉ			Pesée				
20h à 20h30									
20h30 à 21h									
21h à 21h30									

TMPR : Trophée du Meilleur Pointeur de Race
CJAJ : Concours Européen de Jugement des Animaux par les jeunes
FUS : France UPRA Sélection

Informations en date
du 09/01/09
susceptibles
de modifications

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2009

PROGRAMMES

CARRIÈRE DES CHEVAUX

	samedi 21	dimanche 22	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 01		
8h30 à 9h	Départ TNCT										
9h à 9h30					Concours modèles et allures	CJAJ					
9h30 à 10h											
10h à 10h30		France TRAIT		France TRAIT					France TRAIT		France TRAIT
10h30 à 11h		France TRAIT									
11h à 11h30	MERENS	MERENS		France TRAIT					France TRAIT		France TRAIT
11h30 à 12h		France TRAIT		MERENS							MERENS
12h à 12h30			Pesée	France TRAIT				MERENS	France TRAIT	MERENS	France TRAIT
12h30 à 13h								MERENS			
13h à 13h30		France TRAIT									France TRAIT
13h30 à 14h	France TRAIT										
14h à 14h30		Départ TNCT	France TRAIT		Concours modèles et allures		Présentation des attelages du TRICT		France TRAIT		
14h30 à 15h			MERENS					France TRAIT			
15h à 15h30	TNA Présentation Maniabilité	TNA Tradition	France TRAIT	France TRAIT*			France TRAIT*				
15h30 à 16h								France TRAIT			
16h à 16h30			France TRAIT						Départ TRICT		
16h30 à 17h				France TRAIT			Prix CJAJ	France TRAIT			
17h à 17h30			France TRAIT								
17h30 à 18h	France TRAIT			France TRAIT					Départ TRICT		
18h à 18h30			France TRAIT								

France TRAIT * : Démonstrations : matériels modernes de traction animale

TNCT : Trophée National des Chevaux de Trait
TNA : Trophée National des Ânes
TRICT : Trophée International des Chevaux de Trait
CJAJ : Concours Européen de Jugement des Animaux par les jeunes

Informations en date
 du 09/01/09
 susceptibles
 de modifications

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2009

PROGRAMMES

RING OVINS

	samedi 21	dimanche 22	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	
Régions à l'honneur			Ile-de-France, Haute-Normandie, Nord-Pas-de-Calais, Picardie, Champagne-Ardenne, Alsace, Lorraine, Bourgogne, Franche-Comté	Centre, Pays de Loire, Poitou-Charentes	Aquitaine, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées	Auvergne, Limousin, Basse-Normandie, Bretagne, PACA	Rhône-Alpes	
8h à 8h30								
8h30 à 9h								
9h à 9h30								
9h30 à 10h		Ovinpiades des Jeunes Bergers finale européenne	Concours Ile-de-France	Concours Berrichon du Cher			Concours de Jugement des Animaux par les Jeunes (ovin)	
10h à 10h30			Témoignage d'éleveur	Tonte	Concours de Jugement des Animaux par les Jeunes (caprin)			
10h30 à 11h						Présentation Limousine		
11h à 11h30								
11h30 à 12h						Concours Southdown		
12h à 12h30			Concours Texel	Concours Charmoise				
12h30 à 13h	Ovinpiades des Jeunes Bergers finale nationale	Concours Bleu du Maine témoignage d'éleveur	Témoignage d'éleveur	Témoignage d'éleveur				
13h à 13h30								
13h30 à 14h								
14h à 14h30								
14h30 à 15h		Remise des prix OJB						
15h à 15h30			Concours Mouton Charolais	Concours Mouton Vendéen		Présentation Lacaune	Concours Avranchin Cotentin Roussin	
15h30 à 16h								
16h à 16h30								
16h30 à 17h		Concours Suffolk Hampshire Dorset	Témoignage d'éleveur	Témoignage d'éleveur			Trophée laine Noé	Résultats CJAJ
17h à 17h30								
17h30 à 18h		Tonte					Forum laine	
18h à 18h30								

Informations en date du 09/01/09 susceptibles de modifications

CJAJ : Concours Européen de Jugement des Animaux par les Jeunes

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2009

PROGRAMMES

CONCOURS EUROPÉEN DE JUGEMENT D'ANIMAUX PAR LES JEUNES

TROPHÉE DU MEILLEUR POINTEUR (TMP)

Espèces	Jour	Lieu	Accueil	Vérification	Jugement animaux	Proclamation résultats
Équins	Jeudi 26 février	Carrière chevaux Hall 4	07h30/8h00 Hall 1	8h/9h Hall 1	9h/12h-Hall 4	16h Carrière Hall 4
Ovins	Vendredi 27 février	Ring Ovins	8h30/9h	9h/9h30	9h30/11h30	15h30/16h Ring Ovins
Caprins	Mercredi 25 février	Ring Ovins	8h30/9h	9h/9h30	10h/11h30	17h/17h30 Ring Ovins
Bovins	Samedi 28 février	Grand Ring	7h30/8h	8h/9h	9h/11h	16h30/17h30 Grand Ring

TROPHÉE DU MEILLEUR POINTEUR DE RACE (TMPR) BOVIN

Espèces	Jour	Lieu	Accueil	Vérification	Jugement animaux	Proclamation résultats
Prim'Holstein	Lundi 23 février	Ring Bovins	7h30/8h	8h/9h	9h/10h30	17h Grand Ring
Montbéliarde	Dimanche 22 février	Ring Bovins	9h30/10h	10h/10h30	10h30/11h30* 16h30 17h30	16h30/17h30 Stand UPRa
Normande	Samedi 28 février avec le TMP	Ring Bovins	7h30/8h	8h/9h	09h30/11h30* 12h/13h30	16h30/17h30 Grand Ring
Charolaise	Samedi 28 février avec le TMP	Ring Bovins	7h30/8h	8h/9h	13h30/14h30	16h30/17h30 Grand Ring
Blonde d'Aquitaine, Limousine Rouge des Prés, Brune	Samedi 28 février avec le TMP	Ring Bovins	7h30/8h	8h/9h	14h30/16h30	16h30/17h30 Grand Ring

Hall 1 : Grand Ring, Ring Bovins et Ring Ovins
Hall 4 : Carrière chevaux

* jugement puis classement et commentaires

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DES VINS 2009

vendredi 27 février	samedi 28 février	dimanche 1 ^{er} mars
<ul style="list-style-type: none"> - Bourgogne - Marne - Jura - Val de Loire - Savoie 	<ul style="list-style-type: none"> - Bordeaux - Sud-Ouest - Vallée du Rhône - Alsace - Lorraine 	<ul style="list-style-type: none"> - Provence-Alpes-Côte d'Azur - Corse - Languedoc-Roussillon

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DES PRODUITS 2009



samedi 21 février	dimanche 22 février	lundi 23 février	mardi 24 février
Produits divers : <ul style="list-style-type: none"> - Volailles abattues - Découpes de volailles - Lapins - Produits issus de palmipèdes gras 	Produits divers : <ul style="list-style-type: none"> - Cognac - Vins de liqueur - Produits apicoles - Piments d'Espelette - Produits oléicoles - Huiles de noix 	Produits laitiers : <ul style="list-style-type: none"> - Concours National (fromages, beurres, laits, crèmes) - Concours Export Produits divers : <ul style="list-style-type: none"> - Eaux de vie (sauf Cognac) - Pommeau - Huîtres - Truites fumées 	Produits divers : <ul style="list-style-type: none"> - Jus de fruits - Cidres et poirés - Bières - Rhums et punches - Vanille - Apéritifs - Charcuteries

CGA PRODUITS : LES MEILLEURS PRODUITS DES PROVINCES DE FRANCE EN COMPÉTITION

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole des Produits (ouvert uniquement aux professionnels) distingue les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires. Pour cette 118^e session, comme l'an passé, près de 18 000 échantillons de produits agricoles seront présentés par environ 6 000 producteurs en compétition. Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.

CONFRONTER LES MEILLEURS DES ÉCHANTILLONS

Le CGA met en compétition **les meilleurs produits des provinces françaises** : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeaux, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piment d'Espelette, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours et en 2008, deux nouveaux concours expérimentés ont été confirmés : les apéritifs (boisson alcoolisée aromatisée aux noix, boisson spiritueuse anisée, liqueurs, crèmes de fruits) et les charcuteries (jambons secs, saucissons secs pur porc, rillettes pur porc, pâté de campagne).

La finalité du CGA est de **confronter les meilleurs des échantillons** au sein d'une catégorie bien définie et homogène de



LE PRIX D'EXCELLENCE

Créé en 2000, il a pour objectif, pour chaque grande catégorie de produits, de distinguer un ou plusieurs producteurs pour l'excellence des résultats qu'ils ont obtenus lors des trois dernières années du concours, c'est-à-dire de 2006 à 2008, pour le Prix d'Excellence 2009. Le prix d'Excellence récompense donc le travail d'un producteur, et non un produit particulier. 27 prix d'excellence sont attribués chaque année.

produits, lors des dégustations effectuées par des experts. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et aux consommateurs un gage de qualité : 4 194 produits ont été médaillés en 2008 dont 1 564 médailles d'or.

Le CGA est réglementé par un arrêté du ministère de l'agriculture et de la pêche, il associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution : les prélèvements sont effectués par les agents de l'État, ou sous leur contrôle.

DE PAIR AVEC LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

Les récompenses sont décernées d'après les décisions des jurys constitués par le commissaire général (874 jurys réunissant plus de 4 000 jurés en quatre jours). En règle générale, les jurys seront composés au minimum de trois jurés, et jusqu'à cinq jurés (idéalement quatre), parmi lesquels deux ou trois jurés sont désignés sur proposition des syndicats de **producteurs**, les autres étant des experts ou personnes qualifiées désignés sur proposition de différentes associations ou organisations représentant **la distribution** (courtiers, négociants, restaurateurs, détaillants) et **les consommateurs** (clubs d'œnologues...).

La médaille du CGA peut aller de pair avec les signes officiels de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique...). Les signes de qualité garantissant le respect d'un cahier des charges, il y a complémentarité entre les deux démarches : ainsi un vin peut-être AOC et médaillé, un poulet Label Rouge et médaillé...

UNE GRANDE EXPERTISE DE JUGEMENT

L'originalité du CGA est qu'il constitue le seul jugement officiel de produits sur des critères organoleptiques. Pour chaque produit, une grille de dégustation permet de le juger objectivement. A titre d'exemple, les jambons secs sont jugés à travers plusieurs examens : visuel, olfactif, gustatif, tactile ; pour les huîtres creuses, le jury devra se prononcer sur l'aspect extérieur de la coquille, aspect de la chair, nez, goût, longueur en bouche, aspect intérieur de la coquille. La sélection des foies gras natures prend en compte l'aspect à la coupe (couleur, consistance, tenue à la coupe, homogénéité visuelle, intensité de l'odeur) et la dégustation (texture, flaveur épicée, intensité du goût). L'examen est encore plus délicat pour la vanille dont le nombre de critères est de six : couleur, toucher, longueur des gousses, intensité olfactive, intensité gustative, caractéristiques...



La feuille de chêne, logo représentatif de la marque collective des médailles du CGA, figurant sur les produits commercialisés constitue pour le consommateur une indication interprétée comme un signe d'excellence du produit, qui en favorise l'acquisition. À l'automne dernier, de nombreux catalogues « Foire aux Vins » de la grande distribution plaçaient, en première page, un vin médaillé CGA.

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DES VINS

Les présélections se déroulent en région (une quarantaine), sous le contrôle de la DDAF, avec l'aide des chambres d'agriculture et des syndicats locaux. Durant une journée, les vins, qui sont tous anonymes, sont jugés par un jury de professionnels et seuls les échantillons retenus lors de cette présélection sont acceptés en finale.

Durant 3 jours, **entre le 27 février et le 1^{er} mars**, les vins admis en finale, sont jugés par un jury composé d'environ 2 100 jurés, issus du monde viticole. En 2008, 7 394 échantillons ont été admis en finale sur 14 270 inscrits et 3 175 échantillons ont été médaillés à Paris.

« TERRE D'ÉLEVAGE : LA PASSION DES MÉTIERS »

Élevage, viande et produits laitiers : se nourrir et respecter la planète ! Comment apprendre, s'informer..., en s'amusant en famille ? A découvrir sur l'édition 2009 du stand « Terre d'élevage : la passion des métiers ».

- Au cœur du bâtiment des concours d'animaux, « Terre d'élevage : la passion des métiers » reste plus que jamais l'espace de rencontre privilégié entre les éleveurs français et les visiteurs parisiens. Pour sa troisième édition, le stand commun aux filières viande et lait inaugure un nouvel espace « jeux et forum » sur l'élevage et le développement durable :

Les vaches polluent-elles ? Est-ce que leurs pets contribuent au réchauffement climatique ? Quelle énergie faut-il pour produire un kilo de viande ou de yaourt ? Comment les éleveurs participent à l'entretien de notre campagne, de nos paysages ? A toutes ces questions très sérieuses sur l'avenir de notre planète et notre alimentation, des réponses seront apportées sur le mode ludique via un grand jeu interactif : « L'ECO-Quizz », proposé au public par un animateur professionnel, toujours accompagné d'un éleveur. Ces éleveurs, producteurs de viande ou de lait, seront disponibles en permanence pour échanger et dialoguer avec les visiteurs du stand, enfants ou parents, sur ces questions de l'alimentation, de l'élevage et de l'environnement.

UNE NOUVELLE « PLANÈTE VIANDE » EN ORBITE La filière viande propose aux visiteurs un nouveau stand pour un « voyage au centre du goût ».

Depuis bientôt six ans, « Planète Viande, ses métiers et ses saveurs » réunit l'Interprofession Bétail et Viande (INTERBEV), le Centre d'Information des Viandes (CIV) et Fil Rouge (Fédération de signes de qualité), avec la participation de l'Office de l'élevage, pour informer les visiteurs sur la filière viande et ses produits.

En 2009, c'est un tout nouveau stand qui va sortir de terre : nouvelle architecture et nouvelles animations, avec **pour public privilégié les jeunes et pour fil conducteur la transmission intergénérationnelle**. Une « Planète Viande » qui favorise les échanges entre parents et enfants via un **voyage au centre du goût**, décliné dans un univers à tendance « high tech » pour une information interactive.

Pour les jeunes, un voyage unique au centre du goût

- **A la découverte des morceaux** : c'est le lieu de rencontre et d'échange avec les professionnels de la boucherie. **Un véritable show, mettant en scène des démonstrations de découpe** assurées par un enseignant boucher, un jeune apprenti et un animateur professionnel.

- **Mission qualité** : pour tout savoir sur les viandes sous signes de qualité (Label Rouge, Agriculture Biologique, AOC/AOP, IGP, STG), **un jeu vidéo en réseau sur écran géant** réunira les visiteurs qui, le temps d'une partie, devront faire les bons choix pour répondre aux principaux critères du cahier des charges qualité.

- **Destination équilibre** : un quizz « **Questions d'équilibre** » pour se tester sur les sept groupes d'aliments, la place de la viande et l'importance de l'activité physique dans l'équilibre alimentaire. De quoi donner tout son sens à la recommandation du Programme National Nutrition Santé (PNNS), mené par les Pouvoirs publics : « Manger, bouger » !

Objectif cuisine chrono : des démonstrations culinaires de 30 minutes pour apprendre à cuisiner les viandes et à les déguster.

À DÉCOUVRIR

Les visiteurs retrouveront **la représentation d'une ferme où le public pourra visiter l'étable, la nurserie et la salle de traite**. Les enfants pourront se faire prendre en photo sur un vrai tracteur devant un paysage agricole. Sur le ring « En direct des métiers » se succéderont présentations d'animaux, témoignages de professionnels et démonstrations en direct de leur savoir-faire dans leur relation quotidienne à l'animal (tonte des moutons, chiens de troupeaux, ...).

La Halle et le marché aux bestiaux seront l'occasion de découvrir les métiers peu connus du commerce de bétail. Enfin les visiteurs pourront explorer une véritable bétailière pour comprendre les aménagements liés à la bien-traitance des animaux pendant le transport.

Petits et grands pourront ainsi voir comment, au fil des jours et des saisons, sont élevés les vaches, veaux, brebis, agneaux et chèvres qui nous nourrissent de leur lait et de leur viande.

- Les coproduits de la filière viande :

le cuir bien sûr, mais aussi la corne et la laine. Question cuir, les visiteurs verront à l'œuvre un gantier et un bottier ; celui-ci montrera l'apport des nouvelles technologies dans un métier de tradition. Des ateliers pour enfants seront organisés autour du travail du cuir et de la laine.

- Planète Média du stand Planète

Viande accueillera les stations de radio et chaînes de télévision désireuses de se délocaliser et de vivre le Salon de l'Agriculture de l'intérieur le temps d'une émission. Et entre deux émissions, ce sont de jeunes journalistes en herbe, recrutés dans le public, qui prendront leur place le temps d'un journal télévisé improvisé, à retrouver ensuite sur le Net.

L'ÉLEVAGE ET SES FILIÈRES

Hall 1

LES RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLES :

- Le Milk bar : en cocktail avec du sirup ou nature, le lait attend tous les gourmands
- Le Milk-doc : brochures, fascicules, livres pour tout savoir sur le lait et les produits laitiers de la ferme à la table.

POUR LA PRESSE :

- Nuit blanche sur invitation, signature de livres... chaque jour, un rendez-vous spécial presse sera proposé aux journalistes qui seront bienvenus au restaurant VIP de notre stand.

COMPARAISON DES MÉTHODES DE JUGEMENT DES ANIMAUX

La Fédération ProNaturA France et France UPRa Sélection organiseront le **samedi 21 février** (de 12 heures à 14 heures) une séance pédagogique pour expliquer les secrets des méthodes employées par les experts lors des jugements. Les juges de toutes espèces d'animaux de ferme et de compagnie expliqueront leurs méthodes de jugement et procéderont à des comparaisons entre toutes les espèces et races d'animaux présentes sur le ring.

DÉCOUVRIR L'ÉCLOSION DES POUSSINS AVEC LES FERMIERES DE LOUÉ

Les Fermiers de Loué vont accueillir enfants et parents et leur proposer plus de dix heures d'animation « micro » par jour pour expliquer aux enfants les éclosions de poussins. Chaque jour, cent poussins éclore devant leurs yeux. Une mini caméra retransmettra en direct sur grand écran les images de l'éclosion. Et tous les matins, les enfants pourront ramasser les œufs du jour. Près de cinquante éleveurs de volailles de Loué, présents au Salon, présenteront eux-mêmes leur métier, leur passion, leur production.

« LES PRODUITS LAITIERS, NOS AMIS POUR LA VIE »

Les « bony boys », ambassadeurs des produits laitiers : ces petits personnages de la pub des produits laitiers accueilleront les visiteurs au stand Produits Laitiers dans un univers festif et coloré où prédomineront plaisir, santé et modernité. Ils resteront bien entendu sous la protection de la généreuse et bienveillante **Bouddha vache**, l'icône laitière haute de plus de 6 m.

Quatre espaces à découvrir :

- Lait's dance, le dance floor le plus lacté du monde !

Le lait, c'est l'énergie : 3 danseurs professionnels apprendront aux jeunes et aux moins jeunes la chorégraphie de la campagne publicitaire sur le tube de la pub, cet étonnant remix de « Staying Alive » des Bee Gees, par Mirwais.

- Pôle beurre, l'île aux trésors

Provocateur de goût, le beurre ? Quoi de mieux adapté qu'une île aux trésors pour découvrir ses plaisirs infinis ? Ce sont dans des coffres forts, trappes et autres cachettes que les aventuriers en herbe trouveront les réponses qui leur permettront de remplir leur carte aux trésors spéciale beurre.

- Aux fourneaux rapido !

La cuisine peut être simple, rapide... et bonne, sans pour autant mijoter pendant des heures ; les produits laitiers sont là pour nous faciliter les choses : astuces culinaires, tours de mains pour des sauces faciles, challenge du repas prêt en 10 minutes chrono, les chefs du pôle culinaire nous dévoileront tous leurs secrets.

- Stand nutrition : 3 produits laitiers par jour, pourquoi ? Comment ?

Enfants, ados, adultes, femmes enceintes, personnes âgées, à chaque âge de la vie, les besoins en calcium peuvent varier. Des diététiciennes guideront les visiteurs pour les aider à adapter leurs besoins à leur nature.

PROFESSION VÉTÉRINAIRE

Un diplôme, des métiers...

au service de la santé animale et humaine !

Une équipe de 14 vétérinaires, assistés cette année par des étudiants de l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort, veilleront 24 heures sur 24 au bien-être des animaux de rente et des chevaux présents.

Thématiques 2009 à l'affiche...

- La Semaine Vétérinaire Européenne : la biosécurité dans les fermes et aux frontières...
- Le vétérinaire sanitaire, protecteur de la santé humaine, grâce à son formidable maillage en région pour la surveillance d'éventuelles apparitions de maladies...
- La place du chien dans la société : application de la loi pour les chiens dangereux, identification obligatoire, certificat vétérinaire pour la vente...

Animations pour les petits

- Accueil des « fermes ouvertes » pour présenter les différentes facettes du métier aux enfants...
- Distributions de leaflets, de ballons, de crayons, de cartes postales...

CONFÉRENCE DE PRESSE

Une conférence de presse (réservée aux professionnels) sur la biosécurité dans les fermes et aux frontières, dans le cadre de la Semaine Vétérinaire Européenne, sera proposée aux journalistes, le **mardi 24 février 2009**, au salon, Hall 1.

VINGT-CINQ RACES BOVINES AU SIA 2009

Pendant la durée du Salon, visiteurs grand public et professionnels pourront admirer les 450 ou 500 plus beaux spécimens des races bovines françaises. Certaines races sont plus orientées vers la production laitière, d'autres vers la production de viande dont les qualités bouchères sont appréciées du consommateur.

- **Seize races bovines au Concours Général Agricole animaux** (races à viande et races laitières ou mixtes) : Abondance, Blanc Bleu, Blonde d'Aquitaine, Brune, Charolaise, Gasconne, Limousine, Montbéliarde, Normande, Parthenaise, Pie Rouge des Plaines, Prim'Holstein, Rouge des prés, Salers, Simmental Française, Tarentaise
- **Sept races en présentation** (races à viande et races laitières ou mixtes) : Aubrac, Bazadaise, Bleue du Nord, Bretonne Pie Noire, Flamande, Jersiaise, Vosgienne.

RACE À L'HONNEUR : LA PRIM'HOLSTEIN SERA LA STAR DU SALON 2009

- Pour l'affiche du Salon 2009, c'est une Prim'Holstein qui a été choisie. Ainsi, les Français pourront admirer « STAR », une vache Prim'Holstein, sur les affiches du SIA dans les rues de Paris et dans le métro mais également dans les grandes métropoles, dans les semaines précédant le Salon de l'agriculture. En plus de figurer sur l'affiche, notre héroïne fera le déplacement au Salon. Elle se trouvera à la place d'honneur, à l'entrée du Salon. Et même si elle ne participera pas au concours, nul doute que « STAR » sera la vache la plus photographiée du Salon.

- La race Prim'Holstein sera présente au CGA avec 100 vaches pie noir et 15 vaches Pie rouge. La journée Prim'Holstein aura lieu le lundi 23 février, elle comprendra le Concours sur le grand ring à partir de 12 h 30 et le Trophée du meilleur pointeur (90 jeunes issus de sélection départementale). 900 vaches sont inscrites par les éleveurs et le tri très sévère qui est en cours augure d'un excellent niveau pour le cru 2009.

- Les Grandes Laitières en 2008

Chaque année, Prim'Holstein France publie la liste des Grandes Laitières, il s'agit des vaches ayant produit plus de 100 000 kg de lait dans leur carrière. En 2008, on compte 350 Grandes Laitières.

Cette année, la lauréate s'appelle ROELIE et elle appartient à l'élevage de M. et Mme Schuttert, l'Earl De La Bouge en Loire Atlantique; elle a produit en onze lactations 166 204 kg de lait. Lors de la grande journée Prim'Holstein, M. et Mme Schuttert recevront le diplôme de Grande Laitière pour ROELIE.

FRANCE GÉNÉTIQUE ÉLEVAGE

Au sein du Hall 1, l'interprofession France Génétique Élevage rassemblera tous ses partenaires techniques : Établissements départementaux de l'élevage, France Bovin Croissance, France Contrôle Laitier, France Upra Sélection, Union nationale des coopératives agricoles d'élevage et d'insémination animale, France informatique élevage et agriculture, Institut de l'élevage et Inra.

Sur son stand, la communication de France Génétique Élevage visera les visiteurs français et étrangers et portera en particulier sur l'organisation du dispositif génétique français et sur l'excellence des résultats obtenus.

La sélection assistée par marqueurs (SAM) et surtout la seconde génération (SAM₂), qui placent la France parmi les pays à la pointe de la recherche génomique, feront partie des sujets de présentation.

DEUX RACES DE CONSERVATION EN PRÉSENTATION

- **Villard de Lans** : race bovine de type mixte dont le berceau est la région dite des "Quatre Montagnes" dans le Massif du Vercors. Elle fait l'objet depuis 1976 d'un certain nombre de mesures techniques qui ont suscité un nouvel intérêt pour cette race.

- **Mirandaise** : race bovine originaire du Gers en Gascogne, elle a été forgée sur place pour effectuer les travaux agricoles dans les terres lourdes et difficiles des coteaux de Gascogne. La «Mirandaise» renaît en Gascogne.

QUI EST STAR ?

Star est une vache Prim'Holstein d'un peu plus de 4 ans. Pour la petite histoire, elle est née un soir de Noël, le 24 décembre!

Elle est née et vit dans l'élevage de M. et Mme Morand, l'Earl Ferme d'Autes à Criquiers en Seine-Maritime. Sa mère est toujours en vie dans l'élevage. Star est déjà mère de deux veaux : un mâle et une femelle. Son fils vient d'entrer en station pour devenir un taureau reproducteur. Star a été échographiée récemment et donnera naissance à une deuxième fille en juillet 2009.

La journée de Star commence à 6 heures avec la traite, elle est particulièrement assidue puisqu'elle est toujours la première! Sa ration se compose d'ensilage de maïs, de foin, de pommes de terre et de céréales. Star produit aujourd'hui 28 litres de lait par jour. Son lait est transformé en Neufchâtel, un fromage AOC produit dans la région.

- La Holstein est la première race laitière au monde et la première race bovine française. La Prim'Holstein est aujourd'hui présente sur tout le territoire national mais occupe une place particulièrement importante dans les bassins laitiers du Grand Ouest, du Nord et Nord-Est, du Sud-Ouest. Elle représente 73 % des effectifs contrôlés et assure environ 80 % de la collecte laitière nationale.

L'ÉLEVAGE ET SES FILIÈRES

Hall 1

LA RACE MONTBÉLIARDE AU CGA 2009

Le **dimanche 22 février** à partir de 13h30, 34 animaux de la race Montbéliarde, venus de toutes les régions françaises, participeront sur le ring Bovins au CGA animaux. Les épreuves du Trophée du meilleur pointeur se dérouleront en deux étapes: le dimanche 22 février de 10 h 30 à 12 heures et de 16 h 30 à 17 h 30.

DELAVAL ASSURE LA TRAITE

Toutes les vaches laitières du Salon de l'Agriculture seront traitées dans une installation de type « DelPro », développée par la société DeLaval. Cette nouvelle unité de traite sera mise à la disposition des éleveurs qui, pour la première fois cette année, auront la possibilité de connaître la quantité de lait, le débit et la durée de la traite de chacune de leur vache laitière.

RENCONTRE AVEC LES ÉLEVEURS AQUITAINS

- Fier de sa blonde à la robe froment pommelée, **Eric Hontang** sera heureux de présenter « Star » pour le concours des meilleurs spécimens de l'élevage français.

- **Julien Lassalle**, berger, éleveur et producteur de lait fera déguster son pur brebis pour fondre de plaisir. Le visiteur pourra également découvrir la route du fromage Ossau-Iraty qui parcourt la chaîne des Pyrénées.

- Le visiteur pourra aussi découvrir un autre fromage doux et crémeux avec **Marie-Noëlle** et son cabécou du Périgord.

À TESTER

De nombreuses animations grand public sont prévues sur ce stand Aquitaine pour faire découvrir les produits de la région de manière ludique avec le chef de Quai des Saveurs, **Vincent Poussard** et d'autres chefs aquitains qui le rejoindront tout au long de la semaine.

RACE MONTBÉLIARDE

Un espace réunira les organisations génétiques montbéliardes, sous l'égide de l'Organisme de Sélection de la Race Montbéliarde: deux centres de production de semences (UMOTEST, Jura-Bétail) et l'union de coopératives pour l'exportation (Coopex Montbéliarde).

- Aujourd'hui, pas moins de **neuf AOC fromagères** citent la Montbéliarde dans leur cahier des charges (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex, Reblochon, Abondance, Tome des Bauges, Bleu du Vercors Sassenage, Cantal), ce qui confirme combien la qualité de son lait est recherchée pour la fabrication de fromages.
- Les visiteurs pourront découvrir **les fromages AOC de Franche-Comté** et découvrir ainsi les terroirs de la race Montbéliarde: Mont d'Or, Morbier, Bleu de Gex, Comté et Emmental grand cru seront présentés à travers des ateliers de dégustation. En fin de semaine, des éleveurs (de la commune des Fins dans le Doubs) et la fromagerie coopérative Les Fins Suchaux expliqueront leur manière de produire et l'art de fabriquer et d'affiner les Comtés aux Fins!

LES SAVOIE À PARIS

Fidèle à sa tradition, le village savoyard autour des Races Tarentaise et Abondance offrira, notamment grâce à sa chapelle, un magnifique décor.

Sur l'espace des fromages de Savoie, des dégustations et démonstrations de fabrication seront proposées... Les points d'accueil des deux races, accompagnées par l'Union des coopératives d'élevage Alpes-Rhône, renseigneront les visiteurs sur les aspects techniques.

Côté évasion, le pôle « région tourisme » présentera plusieurs découvertes: Les Carroz, Tamié, la Vallée d'Abondance, Les Aravis, Les Bauges, Valloire, la Haute Maurienne, les Gites de France et Savoie Mont Blanc Tourisme...

- **Les concours des races Tarentaise et Abondance** auront lieu **le mercredi 25 février**.
- **La Journée des Savoie**, le jeudi 26 février, accueillera les élus des deux départements, les responsables professionnels et la presse. Une animation particulière est prévue pour favoriser la rencontre entre les éleveurs, les exposants et les invités.

L'AQUITAINE, TERRE D'ÉLEVAGE ET DE CONVIVIALITÉ

Terre historique d'élevage de qualité avec trois grandes races à viande: la Blonde d'Aquitaine, la Bazadaise et la Limousine, la Région Aquitaine compte près de 18 000 exploitations bovines. Les acteurs impliqués dans la sélection et la promotion des races bovines seront présents dans le Hall 1: France Blonde d'Aquitaine Sélection, Excellence bazadaise et Midatest.

Avec plus de 630 000 brebis, l'Aquitaine se situe au 2^e rang des régions françaises ovines. L'élevage est situé pour 82 % dans les Pyrénées-Atlantiques, et la filière ovine d'Aquitaine a fait le choix de développer sa production sous le signe de la qualité avec la mise en place de l'AOC Ossau-Iraty, pour le fromage, et des agneaux de lait sous Label Rouge. Le syndicat de défense de l'AOC Ossau-Iraty et la coopérative CAOSO représenteront la filière.

La Dordogne est le 1^{er} département caprin d'Aquitaine avec deux races élevées pour la fabrication du fromage Cabécou du Périgord, la race Alpine Chamoisée à la robe marron et avec des raies noires, et la race Saanen à la robe toute blanche. L'interprofession caprine de Dordogne Périgord a pour mission de faire la promotion de ce petit palet savoureux.

LES PAYS DE LA LOIRE VALORISENT LES PRODUITS SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ

Dans le Hall 1, un stand régional, géré par la SEM des Pays de la Loire avec l'organisme de sélection de la race Rouge des Prés, valorisera **les produits sous signe officiel de qualité** : l'AOC Maine Anjou, les Label Rouge et IGP Bœuf Fermier du Maine et les Porcs Sarthois.

Un accent tout particulier sera également mis sur **les races menacées** qui, en Pays de la Loire, concernent les races bovines Maraîchine, Nantaise et Saosnoise. Pour chacune de ces races, un animal sera présenté sur des stalles devant le stand de la Région.

Enfin, un focus sera réalisé sur la démarche interrégionale (Pays de la Loire, Bretagne et Poitou-Charentes) concernant **l'évolution de la Pac**, visant notamment à privilégier une politique en faveur des produits de qualité.

- **La Maraîchine** : bonne mangeuse d'herbe qui se complait sur les prairies humides des marais de Vendée et de Charente. Race des prairies de la zone littorale atlantique, sa facilité d'usage convient parfaitement pour la gestion de grands troupeaux en système extensif.
- **La Nantaise**, race de type mixte, occupait traditionnellement la partie Ouest de la Loire-Atlantique. Race mixte à triple aptitudes (lait, viande, travail), elle fait partie du groupe des races dites « Poitevines » ou « Vendéennes ».
- **La Saosnoise** est une race d'herbage, robuste, autrefois traite, de grand format. Elle est apte à la production de carcasses lourdes de taurillons, vaches et taureaux. C'est une viande fine et bien rouge, avec des qualités gustatives proches de celles de la Normandie.

FRANCE LIMOUSIN SÉLECTION

- Les filières viandes du Limousin partagent un stand aux couleurs de la campagne de la pub TV des Viandes et des Pommes du Limousin, sous signes d'identification de la Qualité et de l'Origine : « Limousin, qu'y a-t-il de meilleur ? ». Ainsi seront regroupés les IGP Agneau, Porc, Veau et Bœuf du Limousin. Des dégustations quotidiennes de viandes de race limousine, cuisinées par des restaurateurs engagés dans les filières qualité, seront proposées aux visiteurs.

- La race limousine est présente au CGA 2009 avec quarante animaux, le **jeudi 26 février** de 9 heures à 13 heures. France Limousin Sélection organise, le **lundi 23 février** après-midi, une vente aux enchères de cinq vaches de boucherie sous Label Rouge, destinée aux bouchers détaillants.

RÉGION MIDI-PYRÉNÉES : VIANDES, SALAISONS ET FROMAGES

L'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Midi-Pyrénées (Irqualim) présentera, sur un stand Prestige de 100 m², l'ensemble des productions animales (viandes, salaisons, fromages) de la région Midi-Pyrénées bénéficiant d'un Signe Officiel de Qualité ou d'Origine.

Aux côtés de l'Irqualim, de nombreuses filières seront présentes sur un emplacement spécifique : le veau d'Aveyron et du Ségala IGP/Label Rouge (Irva — Sica 4R), le boeuf fermier Aubrac Label Rouge, le boeuf Gascon Label Rouge, la Blonde d'Aquitaine sans oublier la filière Roquefort (Organisme de sélection de la race Lacaune), les productions caprines (AOC Rocamadour et Cabécou d'Autan) sur l'espace CAPGENES et l'incontournable Porc (noir) gascon.

LES FILIÈRES AUVERGNATES DE QUALITÉ LIÉES À L'ÉLEVAGE

L'ensemble des filières auvergnates de qualité liées à l'élevage sont présentes en 2009, pour la première fois, dans le Hall 1, sur un espace de plus de 80 m². Les visiteurs pourront y déguster les cinq fromages AOP d'Auvergne (première région fromagère de France pour les AOC/AOP) : Cantal, Salers, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert. Ces produits seront vendus dans le cadre de la participation de l'Auvergne dans le Hall 7 ;

Un espace d'animation permettra aux fromages, mais aussi aux filières de qualité, viandes bovine, ovine, porcine et avicole de conduire des animations de découverte, valorisation et dégustation de leurs produits.

Chaque jour, un ou plusieurs produits seront mis en valeur :

- **Samedi 21 février** : viandes et volailles issues de l'agriculture biologique ;
- **Dimanche 22 février** : fromages AOC d'Auvergne ;
- **Lundi 23 février** : bœuf charolais du Bourbonnais ;
- **Mardi 24 février** : agneau du Bourbonnais ;
- **Mercredi 25 février** : porc de Montagne ;
- **Jeudi 26 et vendredi 27 février** : volailles fermières d'Auvergne ;
- **Samedi 28 février et dimanche 1^{er} mars** : porc fermier d'Auvergne.

VILLAGE CHAROLAIS

Le Village Charolais rassemble tous les partenaires de la race sous l'égide de l'Organisme de Sélection Charolais France.

Côté animaux, quarante reproducteurs s'affronteront pour le CGA Charolais, **lundi 23 février** de 9 heures à 12 heures, tandis que sept femelles de Saône-et-Loire constitueront une vitrine exceptionnelle de génisses très bien conformées.

Le public pourra assister à des animations autour de la race charolaise avec des animaux de viande tous originaires de Saône-et-Loire et découvrir également des présentations d'animaux venant de toute la France sur le grand ring.

À consulter : www.charolaise.fr

L'ÉLEVAGE ET SES FILIÈRES

Hall 1

ANIMATION SPÉCIALE SUR LE VILLAGE !

À l'initiative de Pierre OTEIZA, plusieurs artistes basques de renommée internationale viendront chanter leur pays durant toute la journée du **mercredi 25 février**, avant une soirée spéciale à l'Olympia. Anne Etchegoyen, les chœurs d'hommes Aizkoa et Anaïki, Pier-Paul Berzaitz, David Olaizola, Pam-pi Laduche et Pierre Dospital nous feront l'honneur de dévoiler leurs talents.

- En 2009, le **porc gascon** est à l'honneur pour le concours des races. Venez le découvrir parmi les races locales !

- **Races en Concours**: Large White, Blanc de l'Ouest, Porc de Bayeux, Porc Gascon, Porc Basque.

- **Races en présentation**: Porc Cul-Noir du Limousin, Landrace Français.

SUR LE STAND MATINES

Matines donne rendez-vous au public avec de nombreuses animations :

- Rencontre exceptionnelle (**dimanche 22 février à 14 heures**) avec Jean-Pierre Coffe qui nous dira « ce que nous devons savoir sur l'œuf » à l'occasion de la sortie de son livre.
- Mardi gras met l'œuf à l'honneur (mardi 24 février) autour des crêpes ;
- Fête des grands-mères, dimanche 1^{er} mars. Elles apprennent à leurs petits-enfants tout ce qu'elles savent sur l'œuf: appel à candidature sur www.matines.com

Toute la semaine : découverte du poulailler et la couveuse, rencontre avec les producteurs Label Rouge, dégustation d'œufs frais Matines (Plein Air, Bio, Bleu blanc Cœur...).

AU « VILLAGE DU COCHON »

On est tous fous de porc !

Le « Village du Cochon » met en scène la diversité de la production porcine nationale et présente les nombreux produits de la filière. Le public y découvrira toutes les races porcines élevées en France, les réalités des productions animales, ainsi que les produits transformés, viandes comme charcuteries, qui ont marqué la campagne de communication « on est tous fous de porc ! »

- La table d'hôtes

Animé par le CEPROC, l'école supérieure des traiteurs charcutiers, cet espace gourmand valorise le cochon : charcuteries du terroir, recettes élaborées, tout est décidément bon dans le cochon ! Des fiches, recettes et produits, sont à disposition. Les visiteurs pourront également participer aux dégustations sur le stand de Pierre OTEIZA ou encore chez les promoteurs des races locales.

- Bienvenue à la ferme

Un espace scénarisé montre les cochons dans le vécu quotidien de l'éleveur et de l'éleveur autour de trois pôles. Une « case maternité » abrite une truie et ses petits ; une autre regroupe des porcelets sevrés, un dernier espace est investi par les porcs charcutiers. N'oublions pas la truie basque adepte du plein air, d'où est produite la succulente charcuterie de Pierre Oteiza. Authenticité et honnêteté : la filière porcine expose et valorise les spécificités des différents modèles d'élevages porcins présents sur le territoire.

Nos jeunes amis ne sont pas oubliés pour autant ! Les enfants sont le public privilégié du Village, un parcours pédagogique et ludique les attend.

- La Roue des Céréales

L'enfant découvre les ingrédients composant la nourriture des porcs : des produits naturels, dont une majorité de céréales. Guidé par des animateurs, il peut formuler lui-même sa ration : comme un authentique éleveur !

- Bienvenue dans la porcherie !

La maquette de l'exploitation porcine moderne présente l'intégralité des bâtiments d'une exploitation. Des éleveurs venus de toutes les régions de France expliqueront leur métier aux visiteurs. Verraterie, salles de gestation, maternité, salles de post-sevrage, puis engraissement : chaque salle de l'élevage est adaptée à l'âge et à l'état des porcs qui l'occupent.

- Tout est bon dans le cochon

L'atelier pièces et morceaux choisis permet aux visiteurs de reconnaître la viande sur l'étal du boucher. Dans le cochon tout se mange, des oreilles à la queue, en passant par les pieds ! La viande de porc est la plus consommée en France, devant le poulet ou le bœuf.

TROIS PAYS EUROPÉENS DANS LE SECTEUR ÉLEVAGE

Au sein du Hall 1, l'Allemagne, l'Espagne et la Grande-Bretagne exposeront les plus beaux spécimens de leur génétique bovine.

La Grande-Bretagne aura un stand dont le thème est le « Pub St George » sur lequel les visiteurs du salon pourront admirer les races ovines (Hampshire et Suffolk) et les races bovines (Hereford et Angus) caractéristiques de la filière anglaise. Les taureaux présentés ont été achetés par deux éleveurs français, l'un installé en Ile et Vilaine et l'autre dans l'Orne, ils seront sur le stand pendant le salon pour répondre aux questions des visiteurs. Ce sera également l'occasion de découvrir le nouveau site www.ilovemeat.fr, qui permet d'illustrer les caractéristiques de la filière viande anglaise.

DESTINATION MOUTON

Un espace dynamique et ludique pour découvrir toute la filière ovine

La filière ovine se regroupe pour faire découvrir au grand public la richesse de cette production, la diversité des races et la qualité de ses produits.

L'interprofession Interbev Ovin se dote d'un stand bipolaire pour faire partager sa passion du mouton :

Un premier pôle « Métier, Races, Filière » présentera la production au travers des races et les spécificités techniques du métier d'éleveur ovin. A tour de rôle, les régions françaises s'approprient cet univers pour montrer leurs particularités :

- **Lundi 23 février** : Ile-de-France, Haute-Normandie, Nord-Pas-de-Calais, Picardie, Champagne-Ardenne, Alsace, Lorraine, Bourgogne, Franche-Comté
- **Mardi 24 février** : Centre, Pays de Loire, Poitou-Charentes
- **Mercredi 25 février** : Aquitaine, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées
- **Judi 26 février** : Auvergne, Limousin, Basse-Normandie, Bretagne, PACA
- **Vendredi 27 février** : Rhône-Alpes

Un deuxième pôle « Agneau Presto » valorisera la diversité et la qualité de cette viande. Différents ateliers de cuisine chronométrés mettront en avant la variété des morceaux au travers de recettes rapides, pratiques et pédagogiques. Pour en savoir plus : www.agneupresto.com

ESPÈCE CAPRINE

Schéma de sélection et dégustation de fromages

La présence de la filière caprine se fera sous la nouvelle dénomination : CAPGENES, l'Organisme Entreprise de Sélection qui regroupe les activités de Capri-IA et de Caprigène France. Le SIA est l'occasion d'intégrer le pôle filière produits avec la collaboration de l'Association nationale interprofessionnelle caprine et de ses partenaires et montrer le travail réalisé autour des caractères laitiers et morphologiques dans le cadre de schéma de sélection. **Le mercredi 25 février** sera la journée génétique caprine avec la présentation du schéma de sélection, le Concours du Jeune Juge Caprin et l'assemblée générale ordinaire de CAPGENES.

À l'initiative de CAPGENES, des fromages de chèvre seront proposés à la dégustation et à la vente sur un espace où seront présentées des chèvres laitières de races Alpine et Saanen, ainsi que des races plus rares telles que la Rove, la Poitevine et l'Angora. Seront particulièrement mis à l'honneur par leurs syndicats respectifs des fromages de terroir tels que le Cabécou du Périgord, le Cabécou d'Autan et le Mothais sur feuille, et des spécialités qui bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée telles que le Chabichou du Poitou, le crottin de Chavignol, le Pouligny Saint-Pierre, le Selles-sur-Cher, le Sainte-Maure de Touraine, le Valençay, le Picodon et le Rocamadour.

LA MAYENNE FIÈRE DE SON AGRICULTURE

Le Conseil général de la Mayenne sera présent, en partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Mayenne dans le Hall 1. La Mayenne s'exposera pendant une semaine pour valoriser la diversité, le savoir-faire et le dynamisme de la « Ferme Mayenne ». Qu'il s'agisse d'élevage (bœuf fermier du Maine, Rouge des Prés...) ou d'autres spécialités (fromage...).

- **Races ovines présentes au SIA 2009** : Lacaune, Causses du Lot, Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous, Bleu du Maine, Mouton Charollais, Mouton Vendéen, Ile de France, Texel, Berrichon du Cher, Berrichon de l'Indre, Charmoise, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Hampshire, Dorset Down, Clun Forest, Est à Laine Mérinos, Romane (INRA 401), Finnois, Romanov, Berrichon de l'Indre, Solognote, Limousine, Bizet, Rava, Grivette, Noire du Velay, Blanche du Massif Central, Avranchin, Cotentin, Roussin, Mérinos de Rambouillet, Southdown, Boulonnais, Thônes et Marthod, Mouton d'Ouessant, Manech Tête Noire, Manech Tête Rousse, Basco-Béarnaise, Belle Ile, Landes de Bretagne

- Neuf races ovines au CGA animaux

Berrichon du Cher, Bleu du Maine, Charmoise, Suffolk, Ile de France, Charollais, Vendéen, Hampshire, Boulonnais.

- **Sur le ring ovin**, des animations et démonstrations seront organisées : « Chien de Berger, un vrai métier » (démonstration) ; « Si ton tonton tond ton mouton » (démonstration) ; « A fleur de peau », (le savoir faire des mégissiers) ; « L'avis du boucher » ; « En faire tout un fromage... de brebis... de chèvre » ; « 24 heures avec un éleveur de mouton, de chèvre » ; « La laine de mouton dans ma maison ? » ; « C'est qui la plus belle ? » (concours et présentations de races ovines) ; « Le jeu du berger ; sur les chemins de la transhumance ».

UNE COMPÉTITION UNIQUE : LES OVINPIADES DES JEUNES BERGERS

Les samedi 21 et dimanche 22 février se dérouleront la 4^e finale nationale et les premières rencontres européennes des jeunes bergers. Dans une ambiance conviviale, 30 candidats, âgés de 16 à 25 ans, de 15 régions françaises se disputeront la première place du podium aux cours d'épreuves variées : quad, parage, notation d'état corporel et théorie. Le lauréat national aura la lourde tâche de défendre les couleurs de la France contre des candidats anglais, espagnols, irlandais et néerlandais. Pour en savoir plus, le blog : <http://ovinpiades.hautetfort.com/>

Sélection assistée par marqueur, puces ADN, génotypage... RÉVOLUTION DANS LA SÉLECTION

La Sélection assistée par marqueurs (SAM) de première génération a placé la France parmi les pays à la pointe de la recherche génomique. Ce programme entre dans une deuxième génération : la SAM2.

La technologie des marqueurs génétiques a fait son entrée dans la sélection bovine, il y a déjà quelques années pour pronostiquer la valeur d'un animal. La sélection assistée par marqueurs ou SAM est une méthode de sélection qui s'appuie sur la détection, dans le génome, de régions responsables de la variabilité génétique d'un caractère. Ces régions sont appelées QTL pour Quantitative Trait Locus (régions chromosomiques ayant un effet significatif sur un caractère quantitatif). Cette technique repose sur la seule lecture du génome.

FOURNIR AUX SÉLECTIONNEURS DES ESTIMATIONS LES PLUS PRÉCISES POSSIBLES

L'objectif de la SAM est de fournir précocement aux sélectionneurs des estimations les plus précises possibles du niveau génétique de ces jeunes animaux sur les objectifs de sélection, en particulier sur les caractères à faible héritabilité (difficiles à sélectionner classiquement) comme la résistance aux mammites ou la fertilité femelle.

Entre 1996 et 1999, un programme de grande envergure de détection de QTL chez les bovins laitiers a été réalisé par le département de génétique animale de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) en association avec la profession, représentée par l'Union nationale des coopératives agricoles d'élevage et d'insémination animale (Unceia).

À partir des résultats obtenus, un programme de sélection assistée par marqueurs s'est mis en place depuis la fin de l'année 2000 dans les races Montbéliarde, Normande et Holstein. Au total, 43 marqueurs microsatellites ont permis le suivi de génération en génération de 14 régions chromosomiques contenant des QTL de production laitière, de richesse du lait, de morphologie, de résistance aux mam-

mites et de fertilité femelle. L'intérêt d'un tel programme chez les bovins laitiers se situait essentiellement au niveau des jeunes animaux sans performance propre : les jeunes mâles candidats au testage sur descendance et les jeunes femelles candidates aux noyaux de sélection.

« Bien que d'une efficacité relativement limitée, cette SAM de première génération a permis de réduire de 10 à 15 % le nombre de taureaux mis en testage en conservant le même gain génétique », explique Maurice Barbezant, directeur de l'UNCEIA.

DE LA SAM À LA SÉLECTION GÉNOMIQUE

Depuis, une nouvelle technologie s'est mise en place, celle « des puces ADN ». Ces puces ADN permettent d'industrialiser les typages génétiques avec des cadences élevées et surtout de découvrir des nouvelles régions chromosomiques d'intérêt. Ces nouveaux marqueurs sont caractérisés par une mutation ponctuelle d'une base dans une séquence d'ADN (nommés SNP pour single nucleotide polymorphism). Ces génotypages sont réalisés à l'aide d'une puce à haut débit, élaborée à partir des résultats du séquençage du génome bovin. Selon les experts scientifiques, « les évolutions technologiques récentes permettent de génotyper un animal pour plusieurs dizaines de milliers de marqueurs simultanément, donnant une image complète de l'ensemble du génome ».

Ainsi, à partir d'octobre 2008, les résultats des programmes de recherche en carto-

LA SÉLECTION GÉNOMIQUE

La rationalisation des méthodes de génotypages et l'utilisation d'un nombre élevé de marqueurs permettent également d'envisager un type particulier de sélection assistée par marqueurs : la sélection génomique. En s'appuyant sur un nombre élevé de marqueurs couvrant l'intégralité du génome, la sélection génomique cherche à estimer le niveau génétique global d'un animal à l'aide d'un modèle statistique de prédiction, n'utilisant pas l'information des QTL. Son efficacité semble avérée sur une génération, dès lors que la prédiction est établie sur une très grande population de référence. « C'est ce type d'approche qui a été retenu par un grand nombre de pays qui n'ont pas, comme la France, pu bénéficier d'une organisation professionnelle favorable à la mise en oeuvre d'une sélection assistée par marqueurs », précise Maurice Barbezant. Cette sélection génomique est l'approche retenue aux USA-Canada, Hollande et Danemark.

graphie fine de QTL conduits à l'INRA ont permis de faire évoluer le programme de sélection assistée par marqueurs en une SAM de seconde génération (SAM2) et de gagner encore en efficacité grâce à l'utilisation de marqueurs très proches des QTL sélectionnés et donc plus précis.

Les valeurs génétiques estimées par ces méthodes atteignent alors des précisions très supérieures aux index sur ascendance. Les coefficients de détermination (CD) sont autour de 0,5 ce qui correspond, pour un taureau, à la mesure d'une quinzaine de filles pour la production laitière et d'une cinquantaine de filles pour la fertilité.

« GRÂCE AU GÉNOTYPAGE, ON CONNAÎT LE POTENTIEL DE L'ANIMAL AVANT MÊME QU'IL NE SOIT EXPRIMÉ »

L'utilisation des informations moléculaires pour optimiser les choix des jeunes animaux dans les étapes précoces de sélection devrait, dans les années à venir, révolutionner les schémas de sélection en raccourcissant considérablement les délais pour la connaissance de la valeur génétique d'un taureau.

En France, on estime que « l'utilisation de la SAM dans les schémas permet aux entreprises de sélection d'en diminuer globalement les coûts tout en assurant la continuité du progrès génétique ».

Selon Maurice Barbezant (Unceia), « jusqu'à présent les méthodes de sélection s'appuyaient sur les performances individuelles des ascendants et surtout des descendants. Avec la connaissance que l'on a du génome, grâce au génotypage, on connaît le potentiel de l'animal avant même qu'il ne soit exprimé. La prise de sang sur le veau suffit, avec une fiabilité équivalente à celle qui est retenue comme seuil minimum réglementaire pour la commercialisation des semences actuellement. Ce qui devrait dans les années à venir révolutionner toute la sélection génétique, en raccourcissant considérablement les délais pour la connaissance de la valeur d'un taureau ».

Des travaux de recherche se poursuivent pour faire encore progresser l'efficacité de l'outil. En France, la stratégie d'évolution de l'outil est une combinaison entre l'approche SAM2 et l'approche de sélection génomique (SG) pour profiter au maximum des acquis obtenus depuis 2000 sur la connaissance des QTL. « L'objectif est de combiner l'efficacité de la SAM2 pour l'ensemble des QTL identifiants et l'estimation du reste de la valeur génétique par la méthodologie de la sélection génomique ». Cette approche devrait permettre d'aboutir à une sélection encore plus performante. Si ce résultat est confirmé, cette approche combinée SAM2 et SG pourrait être mise en oeuvre en bovins laitiers en France dès fin 2009.

LES PARTENAIRES FRANÇAIS DU PROGRAMME SAM

- L'Institut national de la recherche agronomique (INRA) apporte l'ensemble de son expertise et de son savoir-faire scientifique pour permettre le transfert le plus rapide et le plus efficace de la technologie SAM dans le champ de l'évaluation génétique des reproducteurs (www.inra.fr) ;

- Le Laboratoire d'analyses génétiques pour les espèces animales (Labogena), assure l'ensemble des analyses des génotypages avec la technologie Illumina en utilisant la puce bovine à 54 000 marqueurs. Il est prévu de réaliser plus de 10 000 analyses par an (www.labogena.fr) ;

- L'Union nationale des coopératives agricoles d'élevage et d'insémination animale (Unceia) assure la mise en oeuvre au quotidien de la SAM et intègre les demandes des ES dans l'évolution des méthodes ou des modes de restitution aux Entreprises de sélection (www.unceia.fr) ;

- Les entreprises de sélection* participantes financent la mise en oeuvre de cette méthode de sélection et utilisent les résultats de la SAM dans leurs schémas de sélection (recherche, génotypage, encadrement).

*AMELIS (www.amelis.fr),
CREAVIA (www.genoe.fr / www.urceo.fr),
DYNAM'IS (www.dynamis.fr),
GDO (www.genesdiffusion.com),
GNA (gna@gna.fr),
JURA BETAİL (www.jurabetail.fr),
MIDATEST (www.midatest.fr),
UMOTEST (www.umotest.com).

Pour la conservation de semences et d'embryons des races d'animaux domestiques IL EXISTE UNE CRYOBANQUE NATIONALE

Une Cryobanque nationale pour la conservation de semence et d'embryons des races d'animaux domestiques a été créée fin 1999 avec un statut juridique de Groupement d'Intérêt Scientifique.

La congélation de sperme et d'embryons permet leur conservation sur le long terme. La cryoconservation est donc un outil complémentaire à la gestion des animaux vivants pour préserver la diversité génétique.

ÉCHANTILLON REPRÉSENTATIF

Il est possible de congeler en routine et de conserver du sperme pour la plupart des espèces domestiques (plus de quarante ans chez les bovins) mais aussi des embryons pour les ruminants et les lapins (le recul est moindre que pour la congélation de sperme quant à la durée de conservation).

La préservation d'un échantillon représentatif de la diversité génétique d'une race impose de collecter de la semence ou des embryons sur un nombre minimum de reproducteurs, variable selon l'espèce. Par exemple, chez les bovins on considère qu'une race pourra être recréée avec 1 000 doses de semence recueillies sur 25 mâles différents ou 300 embryons non sexés issus de 90 donneuses. Les quantités doivent par ailleurs être doublées en vue d'un stockage sur deux sites différents, soient 2 000 doses de semence et 600 embryons au total.

RACES À TRÈS FAIBLES EFFECTIFS

Une Cryobanque nationale pour la conservation de semence et d'embryons des races d'animaux domestiques a été créée fin 1999 avec un statut juridique de Groupement d'Intérêt Scientifique. Un effort particulier doit être fait pour la collecte de matériel issu

de races à très faibles effectifs. A terme, la Cryobanque nationale devra accueillir des échantillons représentatifs de la diversité génétique (semence ou embryons) de toutes les races françaises d'animaux domestiques.

LE CAP DES 200 000 DOSES EN STOCK FRANCHI !

Espèce	Nombre de races	Nombre de donneurs	Nombre de doses
Bovine	18	616	106 173
Caprine	8	79	5 698
Equine	15	96	4 994
Asine	1	5	182
Lapin	34	1 253	12 289
Ovine	23	490	51 748
Canard	6	168	901
Porcine	6	191	7 493
Coq	22	419	12 545
Total	133	3 317	202 023

Source : La lettre de la Cryobanque nationale

Un peu plus de la moitié de ces doses concernent l'espèce bovine, un quart l'espèce ovine et le reste se partage entre les coqs, lapins, porcins, caprins, équins, canards et asins. Une remarque concernant le nombre de donneurs en lapins qui peut sembler très élevé : dans cette espèce, seuls des embryons sont cryoconservés et donc pour chaque embryon les deux parents sont comptés comme donneurs.

À CONSULTER

- Bureau des ressources génétiques (BRG) : <http://www.brg.prd.fr/>
- Cryobanque nationale <http://www.cryobanque.org/>

CHEVAUX, ÂNES ET PONEYS

Hall 4

À NE PAS MANQUER

- **Présentation des 9 races**: tous les jours, sur la carrière du Hall 4. Un commentateur exposera les spécificités de chacune des races.

- **Animations quotidiennes**: les 9 races présenteront deux carrousels: l'un monté, l'autre attelé en paire, le tout en musique! En plus, chaque jour également, une des 9 races présentera un mini spectacle sur le thème « cheval et cinéma ».

- La pesée: **lundi 23 février** de 11 heures à 13h30 sur la carrière du Hall 4.

- **La nocturne du vendredi soir**: « Cheval et Cinéma » sur la carrière du Hall 4. Le spectacle sera orchestré cette année encore par Jean-Louis Cannelle, avec la collaboration des 9 races de trait.

- **Le défilé**: **samedi 28 février** à 11 heures, sur le Grand ring, Hall 1. Tous les équidés présents sur le salon défilent ensemble, soit un rassemblement de plus de 140 chevaux! Un grand moment à ne pas manquer!

LA BOURGOGNE PRÉSENTE SON CONSEIL DU CHEVAL

L'association qui représente les socio-professionnels de la filière équine de Bourgogne aura un stand axé sur les cinq pôles hippiques de Bourgogne et sur le tourisme équestre. Une brochure reprenant les activités de ces pôles sera disponible pour les visiteurs.

Des animations sont prévues lors de la journée Bourgogne qui se tiendra le **mercredi 25 février**. Un questionnaire sera tout spécialement conçu pour les enfants (avec des questions relatives au stand) avec à la clé de nombreux cadeaux à gagner.

LE CHEVAL DE TRAIT FAIT SON CINÉMA

Fidèle au SIA, France TRAIT sera à nouveau présent cette année et présentera les 9 races françaises de chevaux de trait: Ardennais, Trait Auxois, Boulonnais, Breton, Cob Normand, Comtois, Percheron, Trait du Nord, Trait Poitevin. Outre les classiques présentations de races, c'est sous un jour plus « ludique » que les traits participeront afin de montrer la diversité et la potentialité d'utilisation du cheval de trait, que ce soit comme énergie propre et renouvelable, pour le loisir, le sport, le spectacle, l'entretien des paysages et de l'environnement ou la réinsertion sociale. France TRAIT qui sera situé à côté du ring équin accueillera les visiteurs tout comme les neuf associations nationales de race qui auront leur stand sur l'Allée de prestige des races.

Quatre grand rendez-vous

- **Traction animale moderne**: les derniers outils à énergie cheval. Les **mardi 24 février** à 15 h et **jeudi 26 février** à 15 h, France TRAIT proposera une heure d'explications et de démonstration des utilisations modernes du cheval de trait. Avec l'aide des 9 races, les membres de l'association feront découvrir les derniers outils à énergie cheval, issus des avancées technologiques les plus récentes et adaptés à une utilisation contemporaine performante.

- **Concours Général Agricole**: **mercredi 25 février**, dès 9 h, carrière du Hall 4. Les meilleurs des meilleurs! Ce concours de modèles et allures, où les animaux sont jugés sur des critères morphologiques propres à leur race, ne s'adresse qu'aux meilleurs animaux de chaque race, sélectionnés au préalable lors des finales nationales.

Ordre des concours:

- **Matin**: Boulonnais, Auxois, Traits Poitevins et Bretons;

- **Après-midi**: Comtois, Percherons, Cobs Normands, Traits du Nord, Ardennais.

- **Trophée National du Cheval de Trait**: premier week-end du salon, Grand ring Hall 1. Neuf attelages (sélection du meilleur de chaque race) s'affronteront sur deux épreuves. **Samedi 21 février** de 9 h 30 à 11 h 30: traction; **dimanche 22 février** de 16 h à 18 h 30: épreuve d'attelage et présentation thématique « Cheval et cinéma ». Ce concours d'attelage en simple, met en exergue les aptitudes du cheval de trait tant dans la force que dans la docilité et l'adresse. L'épreuve de présentation « thématique » est une première, elle fait appel au sens artistique ainsi qu'à la créativité du meneur... A découvrir en avant première cette année!

- **Le Trophée International du Cheval de Trait**: **vendredi 27 février** de 18 h à 20 h sur le Grand ring du Hall 1: traction; **samedi 28 février** de 18 h à 20 h, sur le Grand ring, Hall 1: maniabilité et présentation régionale. Les épreuves de ce concours se déroulent en paire. Sont sélectionnées pour participer les trois meilleures équipes du Grand Prix de Paris (Salon du Cheval 2008), qui sont cette année: Laurent TOUBLANC avec ses juments bretonnes, Sébastien VINCENT et ses Traits du Nord et enfin l'attelage Cob Normand de Norbert COULON. Toutes les équipes internationales inscrites concourent sans restriction.

A LA DÉCOUVERTE DES PONEYS ET PETITS CHEVAUX

Le stand de l'association France Poneys et Petits Chevaux sera l'occasion pour le public d'aller à la rencontre des 12 races qu'elle rassemble : Camargue, Dartmoor, Highland, Merens, Castillonnais, Fjord, Islandais, Pottok, Connemara, Haflinger, Landais, Shetland.

Cette année 15 à 20 animaux représentant toutes les races seront présents au SIA. Le public pourra les voir évoluer lors de différentes animations. Il y aura ainsi des jeux de gardians avec la race Camargue, un numéro avec un étalon Merens, un attelage de quatre poneys Landais évoluera sur la carrière, les Pottok feront un tableau du Pays basque. Et bien évidemment, comme chaque année, les visiteurs ne rateront pas les traditionnelles parades de races.

LA RACE IRISH COB RECONNUE EN FRANCE

Pour la troisième année, France Irish Cob sera présent au SIA 2009 avec une bonne nouvelle : la race est dorénavant gérée sur le sol français par les Haras Nationaux. Le cheptel français restera ouvert en inscription à titre initial jusqu'à fin 2010. Par la suite, comme pour toute autre race, la race pure deviendra la norme. Par ailleurs, France Irish Cob devrait intégrer, courant 2009, la Fédération France Poneys et Petits Chevaux.

Pour cette édition 2009 du Salon, la race Irish Cob sera représentée par l'Élevage Eole. Le public pourra voir des chevaux évoluer en liberté, à l'obstacle, montés, aux longues rênes et attelés.

L'élevage a un nombre restreint de poulinières mais travaille essentiellement sur les qualités physiques et mentales de ses produits. En 2009, Kilskyre est le premier étalon agréé Haras Nationaux en race Irish Cob, il concourra en CSO et Hunter.

Sur le stand, **les 27 et 28 février**, un technicien de la marque d'aliments Dynavena expliquera comment bien nourrir son cheval.

LES ÂNES ET LES MULES POUR LE PLAISIR DES PETITS ET DES GRANDS

L'ensemble de la diversité des races sera présente grâce à une trentaine d'animaux. Les visiteurs pourront s'informer et dialoguer avec la vingtaine d'éleveurs qui feront le déplacement jusqu'à la capitale. Ils découvriront :

- Sept races d'ânes : âne Normand, Grand Noir du Berry, âne de Provence, âne du Cotentin, âne des Pyrénées et Bourbonnais ;

- Trois races de mules : mule poitevine, mule des Pyrénées, mule Cotentine. Le Trophée National de l'âne se déroulera **le samedi 21 et le dimanche 22 février** sur la carrière du Hall 4. Trois épreuves départageront les 7 associations de races qui auront toutes présenté un âne d'au moins 3 ans au 1^{er} janvier de l'année de référence avec d'autres animaux, soit des ânes et des mulets, soit des animaux de leur terroir respectif. L'épreuve de bât (épreuve de poids et volume sur un parcours) et celle de la ruralité (traction, binage, tombereau) donneront le départ du Trophée qui se terminera avec la fameuse épreuve dite de traction au cours de laquelle chaque race met en valeur les spécificités de sa région.

NOUVEAUTÉ

Le public pourra découvrir sur le stand une ligne de vêtements Irish Cob réalisée par la société Pile ou Flo ainsi qu'en avant-première, le livre « Peluchon et les Irish » écrit par Luc Turlan. L'auteur viendra au Salon pour une séance de dédicaces.

ANIMATIONS

- **Au quotidien**, les éleveurs d'ânes et de mulets donneront rendez-vous au public sur la Place des Animations pour présenter les caractéristiques des différentes races. Les éleveurs de la Fédération nationale des ânes et mulets (FNAM) y participeront avec, à chaque démonstration, un ou deux ânes.

- **Chaque jour**, les éleveurs présenteront des animations d'une trentaine de minutes au cours desquelles seront mises en évidence les qualités de l'âne : maniabilité, bât et attelage de loisir. Toutes les races participeront à ces présentations.

- **Le mercredi 25 février**, en collaboration avec les Haras Nationaux, et pour les enfants, les éleveurs de la FNAM animeront le jeu « Bob dit l'âne ». Les enfants pourront découvrir, au-delà de l'aspect ludique, tout l'univers des ânes.

CHEVAUX, ÂNES ET PONEYS

Hall 4

LES ACTEURS
ÉQUESTRES DU
POITOU-CHARENTES

Les acteurs équestres du Poitou-Charentes ont choisi de se regrouper en un même stand afin de communiquer autour d'une identité régionale et de promouvoir les produits de chaque structure. Seront ainsi présents :

- Filière équine Poitou-Charentes ; Asinerie du Baudet du Poitou (17) : conservation et promotion des races mulassières ; Filière Equidés en Deux-Sèvres ; UPRA mulassières du Poitou : association nationale des races Baudet du Poitou, Trait poitevin et Mule poitevine ; ferme de Diennes (86) : tourisme équestre, séjour en roulotte ; ferme de la Chutelière (79) : tourisme équestre, séjours enfants ; Asinerie des Varennes (17), spécialisée dans les produits au lait d'ânesse ; l'artiste peintre Julie Wranckx (tableaux de chevaux) ; Spring (79) : entreprise de sérigraphie spécialisée dans la communication liée au cheval.

Le public pourra apprécier les caractéristiques et les qualités de trois poneys, quatre baudets du Poitou, cinq traits Poitevins et une mule Poitevine.

ANIMATIONS

Chaque jour sur le ring équin et le Rond des animations :

- « le poney à tous crins » : animations ludiques de découverte avec un atelier de pansage, des jeux autour du poney, une découverte de l'animal et des baptêmes à poney. Toutes ces activités seront proposées avec le partenariat de la ferme de la Chutelière.

- « les poilus du Poitou » : présentation des races mulassières du Poitou par l'UPRA en interaction avec le public (historique, utilisation, standard des races, atelier pansage).

- Jeu-concours qui permettra au public de gagner des réductions sur les séjours et les produits du Poitou-Charentes

L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE
CHAMPARDENNAIS AFFICHE
« GRANDEUR NATURE »
SES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Les établissements publics et lycées d'enseignement agricole champardennais participent au Salon de l'agriculture. Ils offrent au public une représentation interactive et très attractive de la région, au travers de stands qui font évoluer les élèves, les apprentis et les étudiants dans l'expression de leur compétence technique et professionnelle.

- Pour l'édition 2009, **les établissements** d'Avize, de Saint Pouange, de Rethel, de Saint Laurent, de Fayl Billot, de Croigny et de Reims-Thillois seront réunis sur un stand dont la mise en scène sera réalisée par les établissements avec écurie, mini ferme avec des animaux de race régionale, mini exploitation viti-vinicole, mini exploitation forestière... Les animations seront gérées par chaque établissement dont : Avize (viticulture, œnologie), Saint Pouange/Croigny (paysage, services et forêt), Rethel (travail du cheval et agriculture), Reims-Thillois (énergie biomasse et biotechnologies).

- **Les différents lycées présenteront diverses activités** allant du sciage au passe-partout, au pressurage et au dégorgement des vins de Champagne en passant par le greffage ou des animations en lien avec le cheval coordonnées avec le Conseil général des chevaux de Champagne-Ardenne. Les visiteurs pourront eux aussi participer aux différents travaux et animations...

- **Plusieurs partenaires** sont engagés aux côtés des établissements scolaires agricoles : le Conseil Régional Champagne-Ardenne, la Chambre Régionale d'Agriculture de Champagne-Ardenne, la Chambre régionale de Commerce et d'Industrie, la Chambre d'Agriculture de l'Aube, le Syndicat Général des Vignerons de Champagne...

ANIMATIONS

Sur la carrière, un « show » aura lieu : Croigny effectuera le sciage et la montée de mât, Saint Pouange un massif avec terrasse, Fayl Billot la vannerie, Avize et Rethel le passage du cheval dans les rangs de vigne, Rethel et Croigny le débardage.

Le Conseil général des chevaux interviendra pour des courses d'obstacles en relais, attelage, travail du cheval à distance, débardage et travail du sol avec les chevaux ardennais.

À CHEVAL EN SEINE-ET-MARNE

Le Comité Départemental de Tourisme Equestre de Seine-et-Marne (avec la Fédération Française d'Équitation) va présenter ses différentes offres de tourisme équestre et d'équitation de pleine nature, adaptées à tous les publics : de la promenade d'une heure jusqu'aux randonnées de plusieurs jours, à cheval et en attelage et pour tous les niveaux. Il y aura également une présentation de la partie seine et marnaise du « Tour de l'Île-de-France à cheval et en attelage » (en juillet 2009) ainsi que la « Journée nationale de l'attelage de loisir » qui, pour, l'Île de France, se déroulera cette année en Seine-et-Marne, le 19 avril 2009.

LES CHIENS ONT AUSSI LEUR CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

La Société Centrale Canine (SCC) accueillera les visiteurs pour répondre à leurs questions et leur présenter les caractéristiques et capacités de chaque race grâce à la présence de nombreux éleveurs au quotidien.

Elle organisera le Concours Général Agricole Canin, concours interracial de l'espèce canine. Il réunira les plus beaux spécimens des dix groupes de race : chiens de berger et de bouvier; type Pinscher et molossoïdes, bouviers suisses; Terriers; Teckels; type Spitz et type primitif; chiens courant et de recherche au sang; chiens d'arrêt; chiens leveurs de gibier, rapporteurs et chiens d'eau; chiens d'agrément et de compagnie; lévriers et races apparentées. Tous les animaux présentés à Paris devront se confronter à un jury composé de juges spécialistes, de vétérinaires et de zootechniciens. Ce CGA réunira environ un millier de chiens, réparti sur la semaine.

Le « Village des races » accueillera de nombreuses démonstrations, notamment de chiens de troupeaux, d'obéissance rythmée et des présentations de races. Des démonstrations dirigées par l'École des chiens-guides de mal voyants seront également proposées chaque jour aux visiteurs.

Date des jugements

- Samedi 21 février : groupe 6
- Dimanche 22 février : groupe 7
- Lundi 23 février : groupe 9
- Mardi 24 février : groupe 1
- Mercredi 25 février : groupe 2
- Jeudi 26 février : groupe 3
- Vendredi 27 février : groupes 4 & 8
- Samedi 28 février : groupes 5 & 10
- Dimanche 1^{er} mars : finale du Concours Général Agricole Canin

CHIENS GUIDES D'AVEUGLES

La Fédération Française des Associations Chiens guides d'aveugles (F.F.A.C.), fondée en 1972 et reconnue d'utilité publique en 1981, regroupe en France dix Ecoles de Chiens Guides d'Aveugles, une Association Nationale des Maîtres de Chiens Guides d'Aveugles (ANMCGA) et un Centre National d'Élevage (CESECAH). Elle sera présente au SIA 2009 et montrera aux visiteurs toutes les compétences de ces chiens grâce à des démonstrations de chiens guidés au travail.

NOUVEAUTÉ

La Société Centrale Canine lance son CD Rom interactif « Les aventures de Loupy » destiné aux 5-7 ans afin de leur apprendre à vivre avec leur chien et d'éviter ainsi les accidents dans la sphère domestique. Des animations seront proposées aux enfants dans le cadre de ce lancement. Une information sera également fournie au grand public sur les problèmes d'éducation canine avec des présentations des actions menées par la SCC et ses clubs d'éducation et d'utilisation.

CHIENS, CHATS, POISSONS, OISEAUX, VOLAILLES ET RONGEURS

Hall 4

UN ESPACE AQUARIOPHILIE

Un espace de plus de 200 m² sera réservé à la découverte de l'aquariophilie. Les visiteurs pourront ainsi admirer le monde merveilleux des poissons sous toutes ces formes : eau douce, eau de mer, bassin. À consulter : <http://naturaqua.fr>

L'UOF ET SA VOLIÈRE

L'Union ornithologique de France (UOF) se compose de quatorze « régions ornithologiques » au sein desquelles il existe environ 250 clubs locaux et 7000 bagueurs de 400 000 oiseaux représentant 600 espèces. Elle sera présente au Salon avec une volière au milieu des animaux de compagnie.

ASSURER ET BIEN NOURRIR SON ANIMAL DE COMPAGNIE

Hill's et SantéVet feront stand commun pour présenter au public leur partenariat signé pour une durée de cinq ans, jusqu'en 2013. Les deux sociétés ont en effet décidé de lancer le visa santé qui passe par une bonne alimentation et une assurance santé animale. Concrètement, un client qui achète des aliments Hill's chez le vétérinaire dans une de ses trois gammes (Prescription Diet, Science Plan, Nature's Best) se voit offrir chaque année le remboursement d'un mois d'assurance pour son animal préféré chez SantéVet.

PREMIÈRE PARTICIPATION DE LA FÉDÉRATION NATIONALE DE LA PÊCHE EN FRANCE

La Fédération Nationale de la Pêche en France (FNPF) participe pour la première fois au SIA. Et ce n'est pas un hasard. Depuis la loi sur l'eau de décembre 2006 et la création officielle de la FNPF au ministère de l'Ecologie en février 2007, les pêcheurs de loisir en France ont pour mission de service public de développer et de promouvoir la pêche mais aussi d'éduquer le grand public à l'environnement. Le SIA permet aux pêcheurs de communiquer avec une large cible de population. Il est aussi le rendez-vous des partenaires institutionnels de la FNPF : ministères de l'Agriculture et de l'Ecologie ainsi que les Comités départementaux du tourisme ou les agences de l'eau et les acteurs du monde agricole.

La FNPF a choisi de présenter au public un stand interactif animé et ludique. Il permettra aux visiteurs de découvrir la pêche mais aussi les espèces, qui peuplent les fleuves et rivières de France, méconnues du grand public.

La FNPF va ouvrir les portes du monde aquatique d'eau douce grâce à une belle exposition. Avec le concours de l'Université de Namur (Belgique), la Fédération nationale va aussi diffuser le film de Philippe Laforge : « Secrets de rivière », entièrement tourné en caméra sous-marine.

Outre ces animations, deux simulateurs de pêche seront à la disposition du public : l'un permettra aux visiteurs de ressentir les sensations de ce loisir de pleine nature et l'autre, grâce à la console Wii, permettra aux curieux d'apprendre à manier les leurres et à ferrer le poisson.

A LA DÉCOUVERTE DE LA BIODIVERSITÉ AVEC L'OFFICE NATIONAL DE LA CHASSE ET DE LA FAUNE SAUVAGE

Si vous n'avez jamais entendu parler du Cabiã de Guyane, du Tang de l'Île de la Réunion ou encore du Tétra-lyre qui peuple les forêts alpines, vous pouvez combler cette lacune auprès de l'Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage (ONCFS). Il fera découvrir aux visiteurs la biodiversité animale des régions françaises. Découvrir les habitudes de la vie de la faune sauvage, les habitats favorables, les efforts de gestion consentis pour leur préservation, tels sont les thèmes qui seront à l'honneur cette année. Comme chaque année, sur le stand de l'Office sera remis le prix « Agriculture et Faune Sauvage » organisé par l'ONCFS. Depuis 5 ans, ce prix récompense des agriculteurs ayant mené dans leur exploitation des initiatives de gestion favorables à la faune sauvage.

LES ANIMAUX DE LA BASSE-COUR AU GRAND COMPLET

La Société Centrale d'Aviculture de France (SCAF) sera présente au Salon 2009 ainsi que ses composantes, la Fédération Française des Volailles, la Fédération Française de Cuniculiculture, la Société Nationale de Colombiculture. Elle aura en présentation environ 1 200 animaux de basse-cour de races anciennes et pures : palmipèdes, volailles grandes races et races naines, lapins et pigeons, confiés par des éleveurs de toute la France. Le jugement des animaux par un corps de juges officiels aura lieu le vendredi 20 février, précédant l'ouverture du Salon.

- Le Prix du Président de la République sera attribué cette année dans la catégorie lapins.
- Le Grand Prix de la SCAF, Prix Alex Wiltzer, sera décerné pour cette édition 2009 à la catégorie Pigeons.
- Trois grands prix d'exposition seront également attribués ainsi qu'un prix d'élevage décerné au meilleur ensemble toutes catégories confondues.
- Des présentations des différentes catégories d'animaux et de leurs caractéristiques auront lieu chaque jour.

ASSOCIATION ILE-DE-FRANCE RAPACES

Eric Blanchot sera aux côtés de Jacques-Olivier Travers responsable des Aigles du Le-man (74) pour présenter les rapaces aux visiteurs du salon.

- **Rapaces présents :** hiboux grand-duc, chouette Harfang des neiges, buse de Harris, Caracara de Forster, buse à queue rousse, vautour Néophron, Aigle Pygargue à tête blanche.

L'association Ile-de-France Rapaces accueille les amateurs de rapaces pour les initier à l'art de la fauconnerie. Jacques-Olivier Travers s'est envolé en parapente accompagné de son aigle du haut du Mont Blanc en octobre dernier. Il sera présent aux côtés de la fondation « 30 millions d'Amis » pour présenter des nouveaux projets.

ASSOCIATION ANIMAL INSTINCT

Cette association regroupe des artistes animaliers désireux de respecter une éthique de l'utilisation des animaux en spectacle. Ils présenteront des furets, des chiens artistes (chiens de troupeau, chien-loup tchèque, lévriers Saluki...) Ces présentations se feront sous la forme de séquences extraites de leur nouveau spectacle « Entre chiens et loups » qui se produira à partir d'octobre 2009.

Vous découvrirez ainsi tous les jours sur le ring canin des personnages issus de cette pièce de théâtre animalière retraçant l'histoire du chien : le meneur de loups, le fauconnier, le chasseur...

ANIMATIONS

- Sur la carrière du Hall 4 :

Une présentation de conduite d'oies par un chien de troupeau associé à une bétailière attelée à un cheval Irish Cob.

- Sur le rond d'animation

Un cuisinier magicien vous parlera de la nourriture du chien, au travers de ses tours. Des démonstrations de chiens artistes utilisés pour le cinéma : chien qui danse, qui fait le mort, qui boîte... Un programme particulier sera mis en place à la fois sur le ring équin et sur le ring canin à l'occasion de la nocturne du vendredi.

- **Des présentations de rapaces en vol** auront lieu quotidiennement sur le rond d'animation pour évoquer l'histoire de la fauconnerie et la pratique de la chasse au vol.

Les jeunes des régions françaises et de toute l'Europe occuperont le haut de l'affiche de cette 46^e édition du SIA. En effet, à travers l'enseignement agricole, ils seront particulièrement actifs avec la participation de plus de 300 établissements au salon. Au total plus de 270 établissements vont participer à des compétitions: Concours Général Agricole des Produits, Concours européen de Jugement des Animaux par les Jeunes, Concours européen des Jeunes Professionnels du Vin, Trophée national des Lycées agricoles ou encore les Ovinpiades des Jeunes Bergers (4^e finale nationale et premières rencontres européennes des jeunes bergers).

LE CONCOURS EUROPÉEN DE JUGEMENT DES ANIMAUX PAR LES JEUNES (CJAJ) sensibilise les jeunes à l'importance du travail de sélection de l'éleveur

Au Salon de l'agriculture 2009, plusieurs milliers de jeunes de 110 établissements français et européens seront en compétition pour le **Concours européen de Jugement des Animaux par les Jeunes* (CJAJ)**. Ouvert aux jeunes de l'enseignement agricole français et européen, le CJAJ les sensibilise à l'importance du travail de sélection de l'éleveur et sert à appuyer les actions de formation professionnelle réalisées dans ce domaine aussi bien par les UPRa et Livres généalogiques que par les établissements d'enseignement agricole.

Le principe du concours consiste à juger des jeunes de 16 à 25 ans (élèves de l'enseignement agricole, ou jeunes agriculteurs récemment installés), sur leur aptitude au pointage et à l'appréciation morphologique des animaux reproducteurs (bovins, ovins, caprins, équins). Contrairement à de nombreux concours organisés dans le cadre du CGA, **on récompense ici des hommes**, et non des produits ou des animaux.

- L'épreuve classique du CJAJ est le **Trophée du Meilleur Pointeur (TMP)**, où chaque élève pointe deux races à orientation bien distincte d'une même espèce (par exemple bovins viande et bovins lait, race lourde et race rustique chez les ovins, etc.). C'est

DEUX TYPES D'ÉPREUVES

- Le Trophée du Meilleur Pointeur (TMP) privilégie une compétence généraliste, avec des jugements sur des animaux de deux races différentes d'une même espèce (espèces bovine, ovine, caprine et équine).

- Le Trophée du Meilleur Pointeur de Race (TMPR) exige des compétences de spécialiste, chaque candidat ne pointant qu'une seule race. Il concerne, pour 2009, sept races: Montbéliarde, Normande, Prim'Holstein, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Limousine, Rouge des prés.

donc une épreuve où l'on favorise la polyvalence du jeune. Cette épreuve est organisée pour les quatre espèces, un candidat ne pouvant concourir que pour une espèce.

- Depuis 1996, et dans l'espèce bovine seulement, certaines races parmi les plus importantes organisent un **Trophée du Meilleur Pointeur de Race (TMPR)**, où le pointage porte sur une seule race, et favorise donc les jeunes plus spécialisés.

Le CJAJ est organisé d'abord au niveau départemental, les meilleurs de chaque département viennent disputer la finale nationale pendant le SIA. En 2008, 37 400 jeunes ont participé aux 140 finales départementales par espèces dans 73 départements. Une finale spécifique est organisée pour les jeunes européens en provenance de différents pays. Le principe consiste à juger des jeunes sur leur aptitude au pointage et à l'appréciation morphologique des animaux reproducteurs (bovins, ovins, caprins, équins).

**Le CJAJ est un concours du CGA. Il est organisé en partenariat avec la DGER avec le soutien financier de la DGPAAT. Les lauréats reçoivent une dotation de Crédit Agricole S.A.*

CALENDRIER DES FINALES NATIONALES 2009

- TMPR Montbéliarde : **dimanche 22 février** ;
- TMPR Prim 'Holstein : **lundi 23 février** ;
- TMP caprins : **mercredi 25 février** ;
- TMP équins : **jeudi 26 février** ;
- TMP ovins : **vendredi 27 février** ;
- TMPR Normande, Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Rouge des prés : **samedi 28 février** ;
- TMP bovins : **samedi 28 février**.

LE CONCOURS EUROPÉEN DES JEUNES PROFESSIONNELS DU VIN (CJPV) *distingue les meilleurs dans l'art de la dégustation des vins*

Ce concours de jeunes dégustateurs de vins est ouvert aux jeunes de l'enseignement agricole, hôtelier et commercial ainsi qu'aux jeunes producteurs de vins âgés de 18 à 25 ans. **Le Concours européen des Jeunes Professionnels du Vin* (CJPV)** distingue les meilleurs dans l'art de la dégustation des vins.

Son objectif est de sensibiliser ces jeunes à l'importance de la dégustation dans la pratique de leurs métiers et d'appuyer les actions de la formation professionnelle réalisées dans ce domaine par les divers établissements d'enseignement spécialisés.

Les jeunes sont répartis en 3 sections: jeunes professionnels de la production, des métiers de bouche, du négoce et de la distribution, une quatrième section est réservée à de jeunes européens. Le concours comporte trois épreuves: épreuve de caractérisation sur 5 vins mono-cépage; épreuve de notation, sur 4 échantillons; épreuve de dégustation commentée.

Les sélections locales sont basées sur deux épreuves (caractérisation et notation), portant respectivement sur 5 et 4 vins. La finale nationale comporte trois épreuves: les deux épreuves de caractérisation et de notation et une troisième épreuve de dégustation commentée, à laquelle ne participent que les sept premiers candidats français et les trois premiers européens des deux épreuves de caractérisation et de notation.

En 2008, dix régions ont participé: Alsace, Aquitaine, Bourgogne, Champagne-Ardenne, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, PACA, Pays de Loire, Poitou-Charentes, Rhône-Alpes. Dans la section Europe, huit pays étaient représentés: Allemagne, Espagne, Estonie, Hongrie, Italie, Roumanie, Slovaquie, plus l'Ukraine.

Près de quarante établissements de l'enseignement agricole participent au CJPV 2009.

LE CONCOURS EST ORGANISÉ EN DEUX NIVEAUX

- Un niveau local: chaque établissement d'enseignement agricole ou hôtelier souhaitant participer organise des sélections locales.

- Un niveau national: la finale se déroulera dans le cadre du Salon International de l'Agriculture **le mercredi 25 février 2009**.

**Le CJPV est un concours du CGA. Il est organisé en partenariat avec la DGER avec le soutien financier de la DGPAAT.*

Les lauréats reçoivent une dotation de Crédit Agricole S.A.

La plupart des vins dégustés sont fournis par l'intermédiaire de la CNAOC, de l'ANIVIT (Association Nationale Interprofessionnelle des vins de Table et des Vins de Pays), de la Confédération Nationale de la Production Française des V.D.N.

LE TROPHÉE NATIONAL DES LYCÉES AGRICOLES *valorise la formation des élèves à la génétique animale*

Dédié aux races laitières et à viande, le Trophée National des Lycées Agricoles est destiné à valoriser le travail réalisé dans les établissements d'enseignement agricole pour la formation des élèves à la génétique animale. Il est organisé depuis huit ans par Comexposium, organisateur du SIA et Le Groupe France Agricole, avec *L'éleveur laitier* et *La France Agricole*, sous le haut patronage de la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche (DGER) du ministère de l'Agriculture.

Ce concours est basé sur quatre axes:

1 - Le travail réalisé par les professeurs de zootechnie et le chef d'exploitation avec les élèves pour valoriser le troupeau du lycée. Il est jugé par un jury d'experts à partir des réponses au questionnaire;

2 - L'épreuve de clippage (préparation des animaux), effectuée par les élèves sur un des deux animaux arrivés bruts et notée par un jury expert;

3 - La présentation des animaux commentée par les élèves de l'établissement agricole. Le jury note la présentation commentée de l'animal sur le ring;

4 - L'implication des étudiants sur le Salon (tenue des stalles et des animaux, contacts avec le public, comportement des étudiants, respects des procédures et du matériel mis à disposition...)

Le classement est réalisé en fonction du nombre total de points obtenus lors des quatre épreuves du Trophée.

Le classement final des lycées agricoles (en 2008, 40 lycées y avaient participé) est effectué à partir de l'ensemble des points obtenus par le lycée agricole. Il n'y a pas de classement final par race. Ainsi, chaque lycée a la possibilité de gagner quelle que soit la race du troupeau.

Cette présentation aura lieu le **samedi 28 février** à partir de 9 heures, sur le Ring Bovins pour les établissements agricoles inscrits en races allaitantes et le dimanche 1^{er} mars à partir de 9 heures, sur le Grand Ring, pour les établissements agricoles inscrits en races laitières. La proclamation des résultats et la **remise des prix** des deux concours aura lieu le **dimanche 1^{er} mars sur le Grand Ring à 12h**.

Les vingt-deux Régions françaises présentes au SIA 2009 mettront en valeur leurs activités agricoles, produits agroalimentaires et tourisme vert. Les Comités de Promotion Régionaux, fédérés par la FNCRA (Fédération Nationale des Comités Régionaux de Promotion des produits agroalimentaires et agricoles) auront le plaisir de faire découvrir aux visiteurs la richesse des produits typiques et les nouveautés des régions de l'Hexagone.

AUVERGNE (HALL 7.1)

Au sein du stand de la région Auvergne, l'Allier aura un espace très convivial où le public pourra faire de nouvelles dégustations, notamment les tripes de Saint Pourçain. Il découvrira par ailleurs la boutique de vente de produits du terroir et des recettes. A travers son restaurant, le Cantal fera déguster: viande, truffade et alligot. Une boutique de ventes de produits et des informations touristiques seront également à la disposition du public.

A noter la présence d'un nouvel exposant: la société Precis Plastic -qui fabrique habituellement des couvertures de téléphone et qui a choisi de se diversifier- présentera une gamme de coque-tiers spécialement conçus pour aller au micro-ondes.

Bienvenue à la Ferme sera présent tout comme la Fédération viticole du Puits de Dôme qui proposera des dégustations aux visiteurs.

ALSACE (HALL 7.1)

Au travers d'un espace Alsace, sous la coordination de la Chambre régionale d'agriculture, artisans, fermiers, acteurs du tourisme et professionnels de l'industrie agro-alimentaire présenteront le patrimoine gustatif et touristique de la région.

Différents acteurs économiques, groupements ou institutionnels seront présents autour de la qualité des produits agricoles et agro-alimentaires: le vin, la bière, la viande, les fruits et légumes, le sucre, le foie gras, les démarches Qualité, les bredeles, le miel, le réseau Bienvenue à la Ferme, les artisans et les restaurateurs...

L'espace Alsace sera le théâtre de démonstrations culinaires réalisées par les Etoiles d'Alsace, regroupant chefs étoilés et maîtres artisans régionaux et animées par un épurien: Daniel Zenner. Ces animations gastronomiques visent à offrir aux visiteurs un panel de mariages mets/vins/bières sous la forme de préparation et de dégustation tout en s'appuyant sur les produits directement commercialisés sur l'espace Alsace. La présence d'acteurs du tourisme local et régional permettra d'assurer la promotion de l'identité régionale, avec des animations musicales et dégustations de produits fermiers.

- **L'édition 2009 voit l'arrivée de nouveaux acteurs:** la Brasserie Kronenbourg, Strasbourg; les Pains d'épices Fortwenger, Gertwiller; le syndicat des Brasseurs d'Alsace, Strasbourg; le Foie gras Metzler, Guebenschwihr; l'Office de tourisme, Mar-moutier...

AQUITAINE (HALL 7.1)

Avec 70 exposants pour présenter le meilleur de ses produits, la région Aquitaine sera l'une des régions les mieux représentées. Mosaïque d'identités fortes, l'Aquitaine proposera aux visiteurs des rendez-vous permanents au « Comptoir des Saveurs » où pourront être dégustés tous les produits de la région grâce à la présence des départements aquitains. Avec la Dordogne, les visiteurs pourront partager le goût du bonheur autour des vins de Bergerac, du foie gras, des noix et des volailles du Périgord. Avec les Landes, la dégustation portera sur le bœuf de Chalosse, le kiwi de l'Adour, les vins de Tursan et l'Armagnac. Avec le Lot-et-Garonne, les visiteurs feront le plein de vitamines grâce à la fraise cultivée dans le département, à la viande de la Blonde d'Aquitaine et aux vins de Duras, Buzet et du Marmandais. Quant à la filière pêche, elle proposera aux visiteurs de goûter les meilleurs poissons de la criée.

- **Le comptoir du tourisme** permettra de préparer son séjour en Aquitaine: dune du Pilat, grottes de Lascaux, bronzage sur les plages de la côte, rencontre avec la force basque, balade fluviale sur la Baïse, séjours à la ferme, visites des vignobles du bordelais et de la région...

- **Produits:** les macarons « Margotines »: une gamme de 35 variétés de macarons selon les saisons sans conservateur. Parfums: ylang-ylang, coquelicot, mirabelle, rose, pruneau, violette...

BRETAGNE (HALL 7.2)

Les Chambres d'Agriculture de Bretagne, le Comité Régional des Pêches Maritimes et les Sections Régionales Conchylicoles s'associent pour présenter leur espace « Terres et Mers de Bretagne ». Les trois thématiques retenues seront : produits, métiers et milieux.

Des découvertes gastronomiques permettront aux visiteurs de déguster des produits frais sur le stand : légumes, huîtres, coquilles saint jacques et autres délices. Il y aura aussi des animations ludiques et pédagogiques : cours d'ouverture d'huîtres, criées, quizz, concours d'écaillers (finale du championnat d'Ile de France), animation en direct d'Océanopolis.

Les 30 entreprises présentes au cœur du village breton proposeront 1001 saveurs : fromages, charcuterie, confiseries et autres biscuits. Le traditionnel cocktail d'inauguration aura lieu le **mercredi 25 février** à partir de 16 heures.

- **Produits** : Le pousse-pied, qui appartient au sous-embranchement des crustacés. Il est voisin du crabe et du homard. La tome de Rhuys (ferme fromagère de Suscinio) produite essentiellement à partir du lait des Bretonnes Pie Noire. C'est un fromage au lait cru, frotté à la main au sel de Saint Armel, affiné 70 jours en cave et à la croûte citronnée.

CENTRE (HALL 7.2)

La région va articuler sa thématique autour de ses trois spécialités alimentaires que sont le pain, les vins et les fromages. Le stand Prestige offrira une découverte de ces produits sur des bornes visuelles et lors d'animations gourmandes. Chaque jour des chefs cuisiniers réaliseront des recettes originales à partir de produits locaux (lentille verte du Berry Label Rouge, agneau de Touraine...). Un livret d'une vingtaine de recettes (dont une dizaine présentées au Salon) sera offert aux visiteurs qui auront la possibilité de discuter avec les producteurs présents. Quant aux amateurs de jeux, ils retrouveront leur jeu de l'oie grandeur nature, avec bien sûr des cadeaux à gagner.

Par ailleurs, 22 producteurs fermiers et entreprises agroalimentaires proposeront à la dégustation et à la vente une sélection de leurs produits : vins, viandes et produits transformés à base de viande, produits carnés (rillons, rillettes, terrines...), soupes de légumes, huile de colza, confitures, miel, jus de fruits, cidre. Trois nouveaux exposants seront présents : l'interprofession fromages de chèvre de la région Centre (cinq Appellations d'Origine Protégée : Chavignol, Sainte Maure de Touraine, Selles-sur-Cher, Valençay, Pouligny Saint Pierre) ; la Coopérative des volailles fermières de l'Orléanais avec sa gamme de volailles, les festives et les traditionnelles ; Le Jardin des Gourmandises : une entreprise artisanale créée par Ezilda Laplasse Depardieu à 63 ans ! Elle crée des confitures (210 variétés avec des saveurs régionales et d'autres plus lointaines).

- **Côté tourisme** : tourisme vert avec la promotion de Bienvenue à la ferme et des Gîtes de France du Cher et de l'Indre-et-Loire, la découverte des nouveaux tronçons de l'itinéraire cyclable « la Loire à vélo », des parcs naturels régionaux, sans oublier les incontournables châteaux de la Loire. Les Comités départementaux de tourisme du Loiret, d'Eure-et-Loir et de l'Indre seront présents

- **Produits** : La maison Plou a créé un jus de raisin naturel et pétillant à partir de raisins destinés à l'élevage de vin.

BOURGOGNE (HALL 7.2)

La région inaugurera un tout nouveau stand « Cœur de Bourgogne ». Quatre plots formeront le village Bourgogne et hébergeront les départements de la Côte d'Or, de la Nièvre, de l'Yonne et de la Saône-et-Loire avec chacun un stand dédié à la découverte culturelle, touristique et gustative.

« Le Tour de Bourgogne à Vélo » sera présenté aux visiteurs. Il offre 700 km de véloroutes, chemins de halage et pistes adaptés au cyclisme avec Bourgogne Tourisme, le Comité régional de Tourisme de la Bourgogne. Le public pourra aussi apprendre à mieux connaître la « Volaille de Bresse », seule AOC avicole de France : son histoire, ses secrets d'élevage et de préparation.

Le Bistrot du Charolais proposera une cuisine de terroir et un moment de détente pour finir une visite auprès de plus de 40 exposants. Foie gras, cassis, miel, et pain d'épices (avec la fameuse note d'anis) accompagneront les incontournables maisons de vins avec en vedettes le pinot noir et le chardonnay.

Un espace collectif « Bienvenue à la ferme Bourgogne » proposera des produits issus des exploitations des adhérents de la région mais également la vente d'assiettes de dégustation. La journée Bourgogne aura lieu le **mercredi 25 février**.

ANIMATIONS

- « Bibracte et la cuisine gauloise » présentera ce site labellisé « Grand site de France » depuis avril 2008 et les résultats obtenus à travers l'archéologie appliquée qui permettent de connaître aujourd'hui les saveurs qui composaient la cuisine de nos ancêtres.

- La gamme « Nutrition Gourmande » de SEB sera présentée par une équipe de professionnels de la restauration et de l'alimentation durant le salon.

RÉGIONS DE FRANCE

Halls 7.1 et 7.2

LANGUEDOC-ROUSSILLON (HALL 7.1)

Les entreprises de la région offriront un peu du soleil Sud de France. Le Languedoc-Roussillon dévoilera son concept T.B.V: Tartinerie-bar à vins-bar à huîtres qui verra l'alliance d'assiettes de tartines/tapas ou d'huître avec la totalité des vins de la région (45 appellations) qui pourront se déguster au verre ou à la bouteille, dans une ambiance festive et musicale. Sur le marché Sud de France, les visiteurs pourront acheter les produits emblématiques de la région: casoulet, blanquette de Limoux, vins du Roussillon et du Languedoc, fromages Pélardons et viandes de l'Aubrac...

Un espace de dégustation professionnel accueillera des œnologues qui feront déguster au public qui le désire, 6 vins sur un thème particulier, sur une période de 30 minutes.

NOUVEAUTÉS

- Un jeu concours sera proposé aux visiteurs pour découvrir le Languedoc-Roussillon, ses terroirs et sa gastronomie. A gagner de nombreux paniers gourmands et des séjours en Languedoc-Roussillon.

- Un espace « découverte » où les producteurs et les entreprises viendront présenter leurs produits et leur savoir-faire et feront déguster leurs spécialités.

CHAMPAGNE-ARDENNE (HALL 7.1)

La région Champagne-Ardenne va réunir sur un même stand les collectivités territoriales, les institutionnels et les producteurs. Des animations seront proposées au public (tourisme, formation, cadre de vie, produits du terroir) avec pour objectif de monter le savoir-faire champardennais. Elles seront pour la plupart orchestrées par la région Champagne-Ardenne, les élèves des lycées agricoles des quatre départements et le Conseil des chevaux de Champagne-Ardenne pour des démonstrations sur leurs métiers: vignes, vannerie, aménagement paysager, forêt, métiers du cheval...

FRANCHE-COMTÉ (HALL 7.2)

La région franc-comtoise va présenter tous les produits qui font sa réputation et notamment tous les fromages sous Signe officiel de qualité Franche-Comté. Un « atelier petit Goûteur » de dégustation des fromages sera animé par les Amis du Comté. Autre animation: « Le Casino des Arômes de Franche-Comté ». Il s'agira d'un espace découverte des odeurs et saveurs des différentes familles de produits régionaux: salaisons, fromages, vins du Jura, vins de pays de Franche-Comté et autres boissons.

- **Produits:** Dorettes de miel pour les boissons chaudes (Naturalim), limonade Elixia artisanale biologique à la fleur d'oranger et au sirop d'agave mais aussi la liqueur de chocolat aux plantes d'absinthe (Distillerie de Miscault Devoille).

ILE-DE-FRANCE (HALL 7.1)

La région Ile-de-France a choisi pour thématique « La ruralité entourant la ville ». Elle sera mise en scène au travers d'un décor recréant les célèbres Halles Baltard, en cette année du 40^e anniversaire du déménagement des Halles centrales de Paris au MIN de Rungis. Tout autour, un concept « village » sera animé par des producteurs symbolisant fortement la ruralité francilienne toujours bien présente sur 50 % du territoire. Cette thématique permettra non seulement de valoriser l'ensemble des filières agricoles mais aussi de mettre en avant toute la diversité des territoires et des produits franciliens. Parmi ces produits, le public pourra apprécier toute la gamme de macarons de la maison Les Macarons fondants de Réau fondée en 1968: macaron amande, noisette, chocolat, pistache, café, coquelicot de Nemours, menthe poivrée de Milly-la-Forêt. Autre produit phare: la bière de Brie. Les amateurs pourront découvrir la Bière de Brie blonde qui a remporté la Médaille de bronze au CGA de Paris en 2005 et 2007 mais aussi la Bière de Brie Ambrée qui a remporté la médaille d'or au CGA de Paris en 2003 et 2007 ainsi que la médaille d'argent en 2006. Autre médaillée: la Bière de Brie Blanche qui a remporté la médaille de bronze au CGA de Paris en 2005. Les férus d'histoire ont rendez-vous au Potager du roi: une boutique sise dans la figuerie à Versailles proposera des variétés de pommes et de poires uniques sélectionnées parmi les 200 cultivées sur le site et ponctuellement d'autres fruits moins répandus (kiwis, kakis, nèfles). Quant aux légumes, les variétés modernes cohabitent avec les espèces oubliées aimées de La Quintinie (tétragone, fèves, panais...) et avec les légumes curieux (crosnes, haricots violets, mini légumes...). Le potager propose également des confitures, compotes, sucreries, soupes et jus « maison » ainsi qu'une collection d'ouvrages sur le jardin et les paysages, des cartes, postales et des posters.

LIMOUSIN (HALL 7.1)

« Le Limousin, pays des mille sources ». La thématique retenue aura trait à l'eau. Des démonstrations de montage de mouches sont prévues ainsi qu'un jeu interactif avec un simulateur de pêche sportive. Les enfants pourront, le mercredi, participer à la pêche aux canards avec pour récompense en cas de victoire, le livre *Sept en Limousin* des éditions Cabrera. Les visiteurs pourront découvrir les différents poissons de la région grâce à un grand aquarium. Ils pourront aussi se familiariser avec les gabares, ces anciens bateaux navigant sur la Dordogne grâce à différentes maquettes. Les férus de théâtre pourront assister à une scénette valorisant certains sites et à la réalisation de posters intégrant plusieurs visuels associés à l'eau en Limousin (lacs, cascades, rivières, tourbières, gorges). Une animation musicale sera proposée par des artistes ayant travaillé sur le thème de l'eau.

Au chapitre touristique, les visiteurs pourront découvrir l'Equi-pass, une nouvelle brochure régionale « Limousin, terre de cheval pour tous », le guide (et la carte) du routard limousin. Un nouveau jeu-concours sera proposé sous forme de nuancier, avec à la clé des séjours thématiques à gagner.

Le restaurant, autour des viandes et des pommes du Limousin sous signes d'identification de la qualité et de l'origine proposera de l'agneau, du bœuf, du porc, du veau sous IGP et Label Rouge.

Treize producteurs seront présents afin de présenter leurs produits (la plus grande safranière de France, champignons, fromages, miels, confitures, vins du pays, escargots, charcuteries, salaisons...) et leur savoir-faire.

- **Produits** : Le vin Paillé de Corrèze (Le Domaine de Chirac) pour accompagner le foie gras ou les fromages mais aussi les desserts, l'escargot « Mange tout » (L'Escargotière creusoise) qui se déguste entièrement avec sa coquille en pâte briochée et les tommes fermières du Limousin (la ferme du Leconet).

LORRAINE (HALL 7.2)

« L'eau Reine en Lorraine », c'est la thématique retenue cette année par la région avec pour objectif de faire le lien entre l'agriculture et l'agroalimentaire ainsi que le tourisme et les loisirs. Pour ce faire, la Lorraine aura pour partenaire l'Agence de l'eau, l'Association des villes d'eaux des Vosges, la Société des eaux de Vittel et Contrex, le CDT 88, le CRT, les CDT 54 et 57. Un mur d'eau sera installé sur le stand qui devrait avoir une forme de goutte puisque cette dernière a été choisie comme visuel pour toute la communication. Un document sur l'eau en Lorraine sera disponible et des tabliers, des ballons et des graines seront les différents outils de communication de la région. Des journées thématiques et des animations se dérouleront tout au long du Salon : protection de la ressource en eau en agriculture (qualité de l'eau et environnement), tourisme vert et thermalisme, gastronomie et produits (des produits de qualité grâce à une eau de qualité). Un nouvel exposant sera présent au sein des boutiques du terroir lorrain : la Ferme Bel Air. François Guillaume, agriculteur mosellan, proposera au public de découvrir sa fabrication artisanale d'huile de colza, de cameline (nouveau), de chanvre, de noix et de noisettes.

- **Produits** : Le jambon cuit aux sapins des Vosges (Pierret SAS), la terrine de porc à la bière « Duchesse de Lorraine » (Gaec du Fumé lorrain), les mirabelles lyophilisées (Véga Fruits). Mais aussi la meringuette à la myrtille (Ets Boulanger), la Vogska Myrtille qui est une liqueur à base de Vodka aromatisée à la myrtille (Clair de Lorraine), l'Amer bière Picabel réalisée avec de l'eau de vie de mirabelle et des arômes naturels (Clair de Lorraine).

NORD-PAS DE CALAIS (HALL 7.1)

La troisième région agroalimentaire française offrira aux visiteurs un espace riche en animations et en découvertes culinaires. Chaque jour, les territoires seront présents et animeront le stand par des dégustations avec les confréries, des démonstrations de techniques agricoles anciennes ou encore la présentation de leurs atouts touristiques. Les Pays d'Artois, Cœur de Flandre, Moulin de Flandre, de Saint-Omer, du Ternois, des Sept Vallées et de la Lys Romane valoriseront leurs spécificités territoriales au travers de produits emblématiques, de filières agricoles incontournables ou du tourisme local. Le stand Prestige sera animé au fil de la semaine par la présence de filières emblématiques comme le Maroilles, les bières, la chicorée, la betterave, le chou-fleur, la pomme de terre ou encore l'endive. Les Flandres auront à cœur de présenter deux filières traditionnelles : le lin et le houblon. Des produits plus typiques comme l'andouille d'Aire ou les mastelles d'Aire-sur-la-Lys (biscuits craquants) seront présentés par des élèves des sections hôtelières. Les producteurs fermiers du réseau « Bienvenue à la Ferme » régaleront petits et grands avec leurs produits tout en saveur ; autre atout de l'espace prestige : la marque régionale Saveurs en'Or proposera toute une gamme de produits référencés en compagnie du Groupement Qualité Nord-Pas-de-Calais.

- **Produits** : Le perlé de groseilles (La maison du perlé) qui se boit en apéritif ou avec le foie gras, la liqueur de pommes (Calvados Coquerel).

ANIMATIONS

Le folklore aura la part belle : les « bandes » du Carnaval de Dunkerque seront présentes ainsi que la Confrérie de l'Ordre Gastronomique de l'Échalote de Busnes, la Confrérie de l'Ordre de la Dinde de Licques, la Confrérie de l'Endive de France, la Confrérie du Chou-Fleur de Saint-Omer, la Confrérie du Maroilles, la Confrérie des Amis de l'Andouillette d'Arras et la Gilde des Ewards Cervoisiers (Les Amis de la Bière).

RÉGIONS DE FRANCE

Halls 7.1 et 7.2

MIDI-PYRÉNÉES

(HALL 7.2)

La région sera organisée en « Village Midi-Pyrénées » avec la présence de 30 producteurs et entreprises et 4 espaces de restauration (spécialités de l'Aubrac, du Tarn-et-Garonne, du Quercy et du Lot) et de 5 stands institutionnels. Outre le stand Prestige Midi-Pyrénées animé par le Service Promotion de la CRA Midi-Pyrénées et cofinancé par la Région, 4 départements animeront un espace spécifique : le Gers et les Hautes-Pyrénées au travers de leur Conseil Général respectif, le Tarn par l'intermédiaire de la structure Agropoint et le Tarn-et-Garonne représenté par la Chambre départementale d'Agriculture.

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

(HALL 7.2)

Le stand (représenté par les six départements PACA) proposera cette année une multitude d'animations, sur plusieurs thèmes, notamment sur les produits des montagnes mais aussi en matière d'agritourisme avec la participation, entre autres, de Bienvenue à la ferme. Des animations spécialement conçues pour les enfants auront lieu chaque jour. Ils apprendront à connaître les fermes pédagogiques et participeront à des ateliers qui auront pour thème la laine, les plantes à replanter, le miel, l'huile d'olive...

Les visiteurs pourront goûter aux spécialités du terroir des six départements. Une nouveauté leur sera proposée cette année : une assiette gourmande à un prix modique. Elle sera composée de tapenade, bisque d'écrevisse, riz de Camargue, fromage de chèvre, miel, crème de marron, sans oublier bien sûr tous les vins rouges de la vallée du Rhône et les rosés de Provence.

NORMANDIE (HALL 7.2)

« Envies de Normandie ». La région normande mettra à l'honneur une vingtaine de producteurs fermiers, artisans, entreprises agroalimentaires et interprofessions des cinq départements. Une nouveauté : le lancement d'une épicerie fine qui proposera une sélection de produits primés au CGA et de produits agréés Gourmandie (terrines, caramels au beurre salé, tripes à la mode de Caen, boudin de Mortagne, sablés et galettes...). « Bienvenue en Gourmandie » accueillera le public pour un petit-déjeuner. Sur le thème de « Normandie, Saveurs Minute », des chefs normands effectueront des démonstrations culinaires participatives. Et pour une approche innovante, conviviale et moderne, l'Académie de Cuisine des « Toques Rebelles » sera présente tout au long du Salon. En début d'après-midi, les cours seront réservés au jeune public et en fin de journée, les plus grands ont rendez-vous pour des « recettes tendances » aux mélanges les plus improbables. Les 10 lauréats du Concours « Bien manger en Normandie » participeront aussi aux réjouissances.

Une exposition : les démarches qualité de Normandie avec notamment les 12 AOC normandes. Des ateliers de dégustation et de fabrication de fromages AOC pour les adultes et des démonstrations de barattage de beurre d'Isigny seront organisées pour les enfants. Les produits de la mer seront représentés par « Fraîcheur du Littoral de Haute-Normandie » et la Section Régionale Conchylicole.

La marque « Gourmandie » en tant que partenaire officiel du Conseil des Chevaux de Basse-Normandie pour le soutien de la candidature de la Normandie aux Jeux Equestres Mondiaux de 2014 accueillera sur son stand le temps d'une soirée la délégation équine.

L'animation « Voyage au cœur de la Gourmandie » sera destinée aux enfants avec à la clé une farandole de cadeaux. Enfin, le pôle tourisme sera animé par Bienvenue à la ferme et le Comité Régional de Tourisme de Normandie.

- **Samedi 21 février** : fruits et légumes ; **dimanche 22** : produits sucrés et céréaliers ; **lundi 23** : produits cidricoles ; **mardi 24** : coquillages ; **mercredi 25** : produits laitiers ; **jeudi 26** : produits de la mer ; **vendredi 27** : viandes et charcuterie ; **samedi 28 et dimanche 1^{er} mars** : divers

PICARDIE (HALL 7.1)

Un nouvel espace collectif « Autour d'un verre » pour valoriser les boissons picardes types que sont le champagne sous AOC et le cidre picard. Ces boissons seront accompagnées de bouchées style tapas réalisées avec des produits du terroir picard comme les haricots de Soissons ou des mini sorbets. La boutique collective rassemblera une cinquantaine de produits dont des fromages à la coupe. Des démonstrations culinaires seront effectuées par les chefs des tables régionales. Parmi les exposants, la conserverie Saint Christophe proposera une soupe de poissons de la mer du Nord, une soupe d'aster (plante poussant au bord de la mer du Nord) ainsi qu'une soupe de salicorne et la Chocolaterie de la Chelle présentera une large gamme de chocolats.

L'espace tourisme sera animé grâce à un partenariat avec le réseau Bienvenue à la ferme et Les Parcs et Jardins Picards ainsi que le Comité régional du Tourisme. Des ambassadeurs touristiques seront présents pour apporter leurs témoignages. Le public pourra visionner un film de présentation touristique.

PAYS DE LA LOIRE (HALL 7.2)

Le stand d'accueil de la région des Pays de la Loire se fera le relais des actions de communication Métiers gérées par la Chambre Régionale d'Agriculture avec le soutien de la Région ainsi que la promotion du tourisme régional et notamment du tourisme rural. Cette année plusieurs nouveaux exposants viendront présenter leurs produits aux visiteurs : Les Vergers des Vaux du Loir (voir encadré), le Domaine de Saint-Just et la Cave des Vignerons de Saumur pour représenter les vins du Val de Loire et plus particulièrement la région de Saumur, la Ferme Fruitière de la Hautière (région nantaise) qui présentera les pommes et les produits dérivés de ses vergers, le GAEC Gripon-Duvallet qui proposera sa gamme de Muscadet. Enfin, les entreprises vendéennes rassemblées par l'Association Interconsulaire de Promotion des Produits Vendéens seront plus nombreuses autour du Syndicat des Fiefs Vendéens, de l'Association Interprofessionnelle de la Moquette de Vendée, de Qualiporc et de l'Organisation des Producteurs Ostréicoles des Pays de la Loire.

NOUVEAUTÉS

Un nouveau produit fait cette année son entrée au salon. Il s'agit de la pomme Chouquette présentée par la SARL Les Vergers des Vaux du Loir. Elle est née d'un programme d'hybridation entre l'Inra et le DL-SNC ELARIS et issue de deux fleurs de variétés qui ont été choisies pour leurs caractéristiques techniques et sanitaires. Elle est bicolore avec un rouge violet intense sur la face colorée. Sa peau possède des lenticelles (petits points blancs sur l'épiderme) avec un voile de russeting (gris) et sa forme est plus large que haute. Croquante, elle a un goût équilibré entre le sucre et l'acidité. Chouquette est lauréate du SIVAL d'or. Il est à noter que pour chaque kilo vendu, Chouquette reverse 2 centimes d'euro à la Fondation de France.

La liste des entreprises exposant des produits sous Signe d'identification de la qualité et de l'origine (Siqo), primés au CGA ou des produits fermiers sera précisée sur le site du SIA : <http://www.salon-agriculture.com/>

POITOU-CHARENTES (HALL 7.1)

La région va proposer des animations basées sur l'échange et le partage, où des professionnels, des habitants de la région témoignent de leur passion, de leur production et livrent leurs « petits trucs » et quelques-uns de leurs secrets culinaires. Côté cuisine, trois temps forts feront découvrir les produits régionaux. De 10 heures à 11 heures, « le Poitou-Charentes fait de vous un vrai chef ». Le cuisinier de l'IRQUA, en lien avec les filières présentes, transmet aux visiteurs les savoir-faire basiques de la cuisine (choisir un poisson, lever les filets, faire un glaçage, cuisiner les légumes en verrine...). De 11 heures à 13 heures, « A ma table avec un habitant du Poitou-Charentes », il s'agit de mettre en avant le témoignage d'un habitant de la région. Un prestataire de tables d'hôtes, un restaurateur, une personnalité de la région... livre sa recette préférée, cuisinée en direct par le cuisinier de l'IRQUA et les professionnels des filières concernées.

De 16 heures à 18 h 30, « l'impro du chef » : des recettes « sur le pouce » mettant en avant des produits locaux. Un animateur se promènera dans la foule et fera tirer deux ou trois produits au sort dans un panier, à charge pour le cuisinier de l'IRQUA d'improviser une recette.

Côté tourisme et découverte, tous les jours un parcours enfant et des jeux seront proposés aux familles autour des produits en Démarche Qualité de la région Poitou-Charentes. Les plus curieux pourront se lancer dans un vrai jeu de pistes dans tout l'espace régional avec, pour les gagnants, des vacances en Poitou-Charentes. Enfin, Bienvenue à la ferme et Accueil Paysan mettront en avant les plus beaux sites de la région.

À la date de bouclage du Dossier de Presse, plusieurs régions n'ont pu nous faire parvenir leurs informations. Sachez que les régions Corse et Rhône-Alpes seront présentes au SIA et auront à cœur de présenter sur leur stand respectif tous les produits qui font la réputation de leurs terroirs.

RÉGIONS DE FRANCE

Halls 7.1 et 7.2

ATELIERS INTERACTIFS :

- Cours d'œnologie pour découvrir la subtilité des arômes des vins médaillés...
- Cours de cuisine pour découvrir des recettes simples élaborées à partir de produits médaillés...
- Atelier du goût pour prendre conscience des différents mécanismes et des interconnexions qui existent entre le goût et l'odorat. L'atelier proposera de découvrir les quatre familles de goût et les phénomènes dits de rétro-olfaction. Bandeau puis pince nez seront de rigueur...

C'est une initiative décalée initiée par la Fédération Nationale des Comités Régionaux de Promotion des produits agroalimentaires et agricoles (Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture). L'envergure des projets 2009 sera fonction des partenariats en cours d'élaboration. Ont déjà confirmé leur soutien : COMEXPOSIUM pour illustrer l'implication de l'organisateur du Salon de l'Agriculture dans la valorisation du CGA produits ; Crédit Agricole SA et Caisses régionales de Crédit Agricole pour exprimer l'impulsion du Groupe vis-à-vis du handicap ; Vins de Pays d'Occ pour matérialiser son intérêt pour le CGA ; le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche qui renouvelle chaque année, avec le CENECA, son soutien financier ; les producteurs qui offrent nombre de leurs produits primés pour les dégustations.

SAVOUREZ... DANS L'OBSCURITÉ ABSOLUE !

Le Concours Général Agricole met en compétition depuis 1870 des produits qui sont jugés sur des critères organoleptiques : aspect, couleur, odeur, goût... Mais comment sensibiliser le visiteur du Salon à cette spécificité ?

L'idée a germé en 2007 d'une animation inédite et décalée : une dégustation dans l'obscurité. Un rapprochement s'est naturellement créé avec le groupe Ethik Investment (PME française qui développe des opérations événementielles dans un environnement complètement obscur), accompagné par des aveugles ou malvoyants. Cette animation, reprise pour le Salon 2009, permettra de deviner et apprécier, dans le noir, grâce au toucher, à l'odorat et au goût, les saveurs de produits médaillés exposés au salon, guidé par une équipe de non-voyants. Des sensations nouvelles, des saveurs décuplées, des contacts humainement riches et une transmission de messages facilitée ...

SAVOUREZ... EN PLEINE LUMIÈRE !

Un espace de restauration dédié à la médaille...

Comment, au-delà de cette approche inédite dans le noir, faire prendre conscience au visiteur de l'envergure du CGA - environ 3300 produits primés chaque année sur 18 000 échantillons - et de la diversité des catégories concernées ? Cette année, un concept de restauration « découverte » est à l'étude, pour valoriser plus encore des produits d'exposants, y compris ceux qui nécessitent une petite préparation pour révéler leur subtilité : viande de volaille, huiles, crème fraîche... La carte, confiée à des professionnels de la restauration, proposera des assiettes froides ou chaudes : une autre façon de prolonger, cette fois en pleine lumière, le plaisir du goût et de la découverte de produits d'excellence.

AGRICULTURE ET DÉLICIES DU MONDE

Hall 3

SAVEZ-VOUS QUE...

- Avec plus de 200 millions d'hectares de terres cultivables, **la Russie** est un des principaux producteurs mondiaux de céréales et de pommes de terre...
- **Au Mali**, l'agriculture est la première source de revenu pour une majorité de la population (35 % du PIB). On y cultive : mil, riz, sorgho, maïs, fonio, oignon, tomate, pois sucré, mangue, pomme de terre, haricot vert, karité et sésame...
- Le riz reste la première production agricole de **la Corée du Sud**. On y cultive aussi des fruits (chou, ail, piment rouge, ginseng...) et des fruits (pommes, poires, mandarines, pastèque, fraises...). Les productions animales (lait, viandes bovine et porcine, œufs) connaissent un essor considérable.
- **Au Japon**, la population agricole totale compte 9,4 millions de personnes (7,4 % de la population totale) dont 3,4 millions, soit 36 %, ont une activité uniquement agricole.
- L'écologie est l'élément essentiel de la formation continue et du perfectionnement des paysans suisses, ce qui vaut à la **Suisse** d'être considérée comme un exemple par d'autres pays.
- Avec 172 produits enregistrés « AOP » et « IGP », **l'Italie** détient le panier le plus riche de l'Union européenne, qui représente à lui seul 21 % du total.

LES RICHESSES DU MONDE

Le secteur « Agricultures & Délices du Monde » offre une vitrine colorée et représentative des filières agricoles, des spécialités agroalimentaires, de l'agrotourisme et des cultures locales des différents pays du monde.

Les visiteurs y découvriront « les Mille facettes des Agricultures du Monde » : **Italie, Suisse, Mali, Sénégal, Japon, Russie, Corée du Sud...** Chaque jour un pays sera à l'honneur, ce qui lui permettra de promouvoir les richesses de ses régions agricoles (café, huile, coton, bois exotiques, etc.), en intervenant ponctuellement sur le podium.

L'espace se veut un lieu d'échange : diversité culturelle en musiques, danses, démonstrations culinaires et défilés de vêtements traditionnels... L'espace d'animation « Saveurs & Savoirs d'ici et d'ailleurs » valorisera les productions locales de cafés, miels et huiles...

Toutes les richesses ultramarines font salon

Rendez-vous avec l'exotisme, les senteurs, les saveurs et les couleurs des départements et collectivités d'Outre-mer au sein du Hall 7.2.

L'ODEADOM PRÉSENTE LA GRANDE DIVERSITÉ DES PRODUCTIONS ULTRAMARINES

L'Office de développement de l'économie agricole des départements d'Outre-mer (ODEADOM) œuvre au développement durable de l'économie agricole des quatre départements d'Outre-mer (Guadeloupe, Guyane, Martinique et Réunion) et de deux collectivités d'Outre-mer (Mayotte et Saint-Pierre-et-Miquelon). Il a notamment en charge la gestion et le paiement des aides communautaires, le recueil et l'analyse de données économiques, la communication et la promotion de l'agriculture ultramarine. L'Office va présenter les différentes filières de l'agriculture ultramarine, ses métiers et ses produits. L'Office, créé en 1984, mettra l'accent sur son 25^e anniversaire, son évolution et les actions conduites. La remise des médailles du Concours Général Agricole concernant les productions ultramarines sera organisée sur le stand de l'ODEADOM.

ANIMATIONS

Elles auront un caractère pédagogique et ludique. Elles consisteront notamment en un quizz répété plusieurs fois dans la journée. En outre, une table interactive sera accessible en permanence. Dans le cadre de la 5^{ème} édition du prix du public « Exposants de l'Outre-mer », les visiteurs seront invités à voter pour leur stand préféré au sein de l'espace « Outre-mer ». Un diplôme sera remis au stand lauréat en fin de salon et un cadeau sera envoyé au visiteur dont le bulletin aura été tiré au sort.

LA RÉUNION DÉVOILE TOUS SES ATOUTS

Le moment fort pour ce SIA 2009 sera la Journée de la Réunion qui aura lieu le **lundi 23 février**. Une troupe folklorique assurera l'animation avec des danses et des chansons réunionnaises. Tous se retrouveront sur un stand collectif représenté par deux îlots, dont un îlot espace institutionnel et un îlot promotion mais aussi au sein du village réunionnais d'une surface totale de 330 m² qui regroupera les mets et saveurs de l'île : vanille, samoussa, rhum, goyave, miel, condiments, confitures, patate douce, créations en épines d'oursin...

Pendant toute la durée du Salon, les visiteurs pourront venir se dépayser dans un décor tropical où la gastronomie réunionnaise sera à l'honneur avec ses différentes saveurs.

La promotion des produits agricoles de l'île sera effectuée par les Charcutiers de la Réunion, des producteurs et le Restaurant du Centhor qui mettra en avant la gastronomie réunionnaise à travers la formation des jeunes.

Côté tourisme, les visiteurs pourront découvrir le Parc National de la Réunion. Ouvert le 5 mars 2007, il couvre 42 % de la surface de l'île, soit 105 447 hectares.

LA NOUVELLE-CALÉDONIE ET SA CASE TRADITIONNELLE

Dans une case traditionnelle ornée de poteaux symboliques sculptés, les visiteurs du stand de la Nouvelle-Calédonie, pourront découvrir de nombreux produits artisanaux alimentaires – café, vanille, chocolat, bière, confitures exotiques à la mangue, à la papaye, à la goyave...- et des préparations cosmétiques originales à base de niaouli (un arbre originaire de Nouvelle-Calédonie)

Au son des chants folkloriques, ils pourront admirer les danses kanak tout en dégustant du cerf et des crevettes, importés par avion pour l'occasion.

LA MARTINIQUE... TRADITION ET AUTHENTICITÉ

La Martinique a choisi de replacer la tradition et l'authenticité au cœur de la promotion de l'île, à l'heure où un retour aux sources se fait ressentir chez beaucoup. Le produit phare choisi cette année est le manioc. La Martinique présente la case à farine. Le public pourra découvrir cette légumineuse, assister à la préparation de la cassave, participer à l'authentique ambiance de la case et déguster les galettes et autres recettes à base de farine de manioc.

La Journée de la Martinique, le **mardi 24 février**, sera une invitation à une rencontre avec l'île, son agriculture, son tourisme, sa musique, ses traditions culturelles et culinaires. Animations musicales, dégustations de produits agricoles et agroalimentaires, propositions de séjour au vert ou au bleu, échanges à travers les discussions...

ANIMATIONS

Des hôtesse antillaises feront déguster des bananes de Guadeloupe et de Martinique, des melons Philibon et des ananas Victoria. Chaque jour, le public pourra participer à des jeux autour de la banane. Des producteurs expliqueront les différentes étapes de production du fruit. Le **mercredi 25 février**, les enfants seront accueillis par Yvan Cadiou, auteur du livre de recettes « *L'atelier d'Yvan aux Antilles- La banane dans tous ses états!* » et réaliseront ensemble des recettes faciles et gourmandes à base de banane.

MAYOTTE DÉFEND UN PROJET DE PARC MARIN

Toute la production mahoraise sera mise en avant par la Chambre d'agriculture de Mayotte. L'accent sera particulièrement mis sur la vanille et l'ylang-ylang. Toute une gamme de produits transformés (confitures, produits à base de piments) sera présentée au public. Côté villégiature, l'Office de tourisme de Mayotte sera présent et fera la promotion des aires marines protégées et présentera un projet de parc marin. Le **samedi 21 février**, le public pourra se délecter des chants et danses traditionnels et ainsi mieux appréhender la culture de Mayotte.

SAVOUREZ LE CAFÉ 100 % GUADELOUPE

La Coopérative de producteurs de café et cacao de Guadeloupe (COPCAF) sera présente au SIA afin de faire découvrir aux visiteurs le café arabica 100 % Guadeloupe, un café de très grande qualité. La relance de la production date du début des années 90 avec la création de la Coopérative qui regroupe aujourd'hui une cinquantaine d'adhérents et l'installation d'une plateforme de transformation.

LES PLANTEURS PRÉSENTENT LA BANANE DE GUADELOUPE ET MARTINIQUE

La banane de Guadeloupe est le produit d'un terroir et d'un savoir-faire de 700 producteurs. La totalité de la production (270 000 tonnes en 2006) est commercialisée au sein de l'Union européenne, ce qui représente 5 % de la consommation européenne. Elle est la banane la plus vendue en France avec 35 % de parts de marché. Avec 10 000 employés, la banane de Guadeloupe et Martinique est le premier employeur privé sur les deux îles. Elle répond aux exigences d'origine et de qualité reconnues par le logo des Régions ultrapériphériques (RUP) attribué par la Commission européenne. Ce logo atteste de l'origine de cette banane et de la typicité de son environnement. C'est aussi la garantie que la production locale respecte la réglementation sociale et environnementale de l'UE. Connue pour ses vertus nutritives et son goût sucré à pleine maturité, la banane est le fruit le plus consommé au monde. Mais peu de consommateurs savent comment et dans quelles conditions elle est produite. L'Union des groupements de producteurs de bananes de Guadeloupe et Martinique (UGPBAN) apprendra au public à la reconnaître et à apprécier toutes ses qualités. Il mettra en avant le savoir-faire des planteurs et proposera des animations pour petits et grands, des dégustations de recettes et mise en valeur des apports nutritionnels de la banane..., sans oublier la découverte de la Guadeloupe et la Martinique, régions de prédilection pour la culture de la banane et du melon Philibon, et la Réunion, région de prédilection pour la production d'ananas Victoria.

LE RHUM AGRICOLE DE LA MARTINIQUE S'EXPOSE

Le Syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée « rhum agricole de la Martinique » sera présent au SIA. Son stand sera voisin des stands institutionnels de l'ODEADOM et de la Chambre d'Agriculture de la Martinique. Les visiteurs pourront apprendre que le rhum agricole de la Martinique est le seul à bénéficier d'une AOC et pourront déguster l'un des produits des sept distilleries de l'île, soit en rhum blanc (50,55 ou 62°), en rhum élevé sous bois (au minimum 12 mois en foudres) ou les fameux rhums vieux (élevé 3 ans en fut au minimum). Le rhum AOC Martinique participera aux animations organisées par l'ODEADOM, la Chambre d'Agriculture de la Martinique et le Comité martiniquais du tourisme.

LA GRANDE RICHESSE DE L'AGRICULTURE ULTRAMARINE

Bien souvent méconnue du grand public, la production agricole des départements et collectivités d'Outre-mer est pourtant très riche et très variée.

L'économie agricole ultramarine se caractérise par l'existence de deux grandes cultures traditionnelles d'exportation : la banane et la canne à sucre. Mais d'autres filières se développent, avec des productions de diversification, animales et végétales, destinées principalement à satisfaire les besoins du marché local. Mais certaines d'entre elles sont également expédiées vers l'Union européenne et le reste du monde. L'agriculture ultramarine offre alors aux consommateurs des produits forts en typicité tels que le sucre blond ou roux des Antilles et de la Réunion, le rhum agricole des Antilles, de Guyane et de la Réunion, l'huile essentielle d'ylang-ylang de Mayotte,

DES BANANES RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

Lors de sa visite en Guadeloupe et en Martinique en décembre dernier, Michel Barnier, ministre de l'Agriculture, a signé un plan « banane durable 2008-2013 » avec l'Union des producteurs de banane de Guadeloupe et de Martinique, le Cirad (Institut français de recherche agronomique au service du développement des pays du Sud et de l'outre-mer français), les conseils régionaux et les conseils généraux de Guadeloupe et de Martinique. Cet accord engage durablement les signataires pour le développement et la mise en place de pratiques respectueuses de l'environnement visant notamment à réduire considérablement l'usage des pesticides. Ce plan Banane durable s'inscrit dans les conclusions du Grenelle de l'environnement et précisément dans le plan Ecophytodom pour la mise en place de méthodes agricoles alternatives non chimiques, en France et plus spécifiquement dans les Dom. Grâce à ce plan de 8 millions d'euros, un Institut technique de la banane va être créé dans le cadre de ce plan et permettra « d'assurer un continuum plus efficace entre la recherche et la production. »

UNE RICHESSE EXTRAORDINAIRE OUTRE-MER

« La canne et la banane sont les deux piliers de l'économie locale des départements d'Outre-mer mais il ne faut pas négliger les productions de fruits et légumes ainsi que les filières animales vitales pour les marchés locaux », explique Paul Luu, directeur de l'ODEADOM*. Selon lui, « un des atouts de l'agriculture dans les DOM est la biodiversité. Il existe une richesse extraordinaire Outre-mer qui reste peu valorisée. Il y a beaucoup de choses à faire dans le domaine des plantes à parfum, aromatiques et médicinales. Un autre axe de développement inclut les cultures énergétiques. [...] L'Outre-mer est entourée par les océans, potentiel de pêche mais aussi d'aquaculture au sens large, qui constitue un domaine extraordinaire de développement ».

*Extrait de la revue d'octobre 2008 de l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture.

te, et des produits riches en saveur avec notamment l'ananas Victoria et le litchi de la Réunion, la vanille de la Réunion et de Mayotte, la coquille saint jacques de Saint-Pierre-et-Miquelon ou encore le café pur arabica de la Guadeloupe.

Pour les pays et territoires d'Outre-mer, l'Union européenne dispose du Fonds européen de développement (FED) qui constitue l'instrument principal de l'aide communautaire à la coopération, au développement, notamment des régions ultramarines. Ce fonds finance principalement des actions de formation, d'aide à l'investissement, d'assistance technique et humanitaire, d'aide à la production, dans les domaines de l'agriculture, de la pêche, du transport, de la santé, du tourisme. Les aides publiques européennes pour l'année 2008 représentaient 262 millions d'euros, dont la quasi-totalité est gérée par l'ODEADOM (Office de Développement de l'Economie Agricole des Départements d'Outre-

mer). Quant aux aides nationales, elles ont été de 6 millions d'euros.

En 2007, l'ODEADOM et son Conseil de Direction ont adopté la quasi-totalité des programmes sectoriels applicables jusqu'en 2013. Ces programmes pluriannuels (de 3 à 5 ans) sont élaborés par les professionnels locaux, avec l'appui des services déconcentrés de l'Etat et le cas échéant d'experts financés par l'ODEADOM. Ces programmes tiennent compte de l'analyse de la situation existante, fixent les objectifs à atteindre et les moyens à mettre en œuvre.

En 2008, s'est achevé le processus, initié fin 2007, de notification aux services de la Commission européenne des régimes d'aide et d'exemption couvrant l'ensemble des interventions de l'ODEADOM au niveau national pour la période 2008-2013. Ainsi, l'Office pourra continuer à soutenir, via son budget d'intervention, le développement de l'économie agricole des quatre départements d'Outre-mer.

UNE EXPOSITION VÉGÉTALE À LA CITÉ DES SCIENCES ET DE L'INDUSTRIE

Produits de très grande consommation aujourd'hui, la banane et le sucre ont longtemps été, hors de leurs régions de production, des denrées exotiques et coûteuses. Jusqu'à la fin du ^{xv}e siècle, le sucre se négocie au prix de l'or. Aujourd'hui, alors que la mondialisation influence le cours des matières premières et que la nécessité d'une gestion plus durable des ressources terrestres s'impose, les filières banane et canne à sucre des départements français d'Outre-mer concernés par ces problématiques, doivent démontrer leur dynamisme et leur potentialité. L'exposition Banane & canne à sucre, origine DOM a été réalisée en partenariat avec l'ODEADOM. Présentée jusqu'au 3 mai 2009 dans la serre de la Cité des sciences et de l'industrie, à Paris.

CINQ OFFICES SE REGROUPENT POUR CONSTITUER FranceAgriMer

Courant 2009, FranceAgriMer regroupera les offices des secteurs grandes cultures, élevage, vin, fruits et légumes, horticulture, plantes à parfum, aromatiques et médicinales, et les produits de la mer et de l'aquaculture. Anticipant sa création, FranceAgriMer sera présent dans plusieurs halls au SIA 2009.

Dans un contexte de refonte des politiques publiques nationales et européennes et face aux nouvelles attentes de la société, l'État s'est engagé dans une politique volontariste de réforme de ses administrations et de ses établissements publics. Moderniser, rationaliser, simplifier sont les maîtres mots de cette réorganisation d'ampleur qui concerne aussi le secteur de l'agriculture et de la pêche.

Trois ans après le regroupement partiel des offices, l'Onigc pour les grandes cultures, l'Office de l'élevage pour le lait et les viandes, Viniflor pour les fruits et légumes, les vins et l'horticulture, une nouvelle étape va être franchie en 2009 avec la création d'un office unique, FranceAgriMer, installé à Montreuil en Seine-Saint-Denis.

Cet établissement regroupera également l'Onippam (plantes à parfum, aromatiques et médicinales) ainsi que l'Ofimer (produits de la mer et de l'aquaculture).

FranceAgriMer

Les missions :

- assurer une meilleure cohérence dans l'orientation et le soutien aux filières,
- devenir pour les professionnels un lieu d'arbitrage entre les filières,
- renforcer le suivi économique des filières,
- améliorer la réactivité dans la gestion des crises.

La concertation :

Un conseil d'administration regroupera les présidents des onze conseils spécialisés qui perdurent, de l'Association nationale des industries alimentaires (Ania), de Coop de France, du négoce, ainsi que cinq représentants syndicaux transversaux, des représentants des salariés et des parlementaires. L'État disposera de six sièges, trois pour le ministère de l'Agriculture et de la Pêche, deux pour les Finances et un pour l'Environnement.

AU SIA 2009

FranceAgriMer SERA PRÉSENT DANS LES TROIS HALLS : 1, 2.2 ET 2.3

Hall 1 pour les filières de l'élevage (viandes et lait) ; FranceAgriMer assurera sur le stand « Terre d'élevage ; la passion des métiers », l'information et l'accueil du public.

Hall 2.2. pour la représentation des filières fruits et légumes, horticulture, vin, plantes à parfum, aromatiques et médicinales, céréales, oléoprotéagineux et sucre. L'atelier des petits chefs permettra aux enfants d'apprendre à préparer des recettes simples à base de fruits et légumes : saisonnalité et accessibilité seront mises en avant.

L'atelier du goût : espace dégustation des fruits et légumes frais et transformés pour découvrir et déguster en toute convivialité. Un atelier miel, autour d'une ruche transparente, pour inviter les enfants à découvrir le monde des abeilles et le savoir-faire de l'homme.

Un atelier de rempotage pour initier les plus petits aux joies du jardinage. Un atelier bouquet pour partir à la découverte de l'art floral. Un atelier conseils pro, animé par les professionnels. Et bien sûr, le concours des jeunes fleuristes.

Sur l'espace vigne et vin le public sera invité à éveiller ses sens, à tester ses connaissances sur la vigne et le vin, à apprendre à reconnaître certains arômes, à mieux connaître les différents cépages, à s'initier aux mots du vin, etc.

« Sentir, toucher, voir, goûter » : le public pourra, grâce à une approche sensorielle, apprendre à connaître et reconnaître les plantes à parfum, aromatiques et médicinales produites en France. Plusieurs animations seront proposées sur cette filière : la distillation de la lavande à l'aide d'un petit alambic ; la présentation de diverses huiles essentielles ; la distribution de sachets dosettes d'herbes de Provence Label Rouge ; l'arbre aux senteurs pour deviner grâce à son odorat quelle plante aromatique se trouve sur chaque branche ; le bonhomme médicinal et la fontaine à tisanes pour découvrir les plantes et leur vertu bienfaites.

Pour les céréales, le sucre et les oléoprotéagineux, plusieurs animations sont prévues : présentation de différentes céréales, d'oléagineux et protéagineux et de leurs utilisations, reconnaissance de diverses graines en « aveugle », quizz et jeux. Des crêpes seront proposées à la dégustation.

Hall 2.3 pour la représentation des filières pêche et aquaculture. Le stand « Savez des mers et des rivières » présentera les filières pêche et aquaculture. Un aquarium sera installé sur ce stand tout au long de la semaine. Des journées thématiques par région seront organisées. Le mercredi sera plus particulièrement consacré aux enfants.

ODYSSÉE VÉGÉTALE : UN VOYAGE UNIQUE ET INÉDIT AU CŒUR DE LA FRANCE DES CULTURES

Sur un espace dédié, Hall 2.2, de 1 500 m², l'Odysée Végétale propose un parcours initiatique au cœur de la production agricole française rythmé par des animations, des activités, des ateliers, des surprises, des jeux, des quizz toujours plus inventifs et ludiques pour découvrir ou re-découvrir les cultures et les paysages de chacune de nos régions.



Pour illustrer le végétal dans notre quotidien, les dix filières de l'Odysée Végétale invitent le public à la découverte des cultures, de leurs produits et de leurs utilisations.

La France des cultures

Immersion au cœur d'une France de 500 m², illustrant les principales et différentes cultures des régions de France. Du haut d'un belvédère, les visiteurs pourront admirer la diversité française en termes de productions végétales. Cette vision panoramique permettra de découvrir : fruits et légumes (pomme de terre, endive, tomate, artichaut, choux-fleur, vigne, fraise, salade), céréales (blé tendre, blé dur, orge de brasserie, maïs), betteraves, oléagineux et protéagineux (colza, tournesol, féverole, luzerne, pois), olivier, lavande, lin, chanvre, houblon...

LES PRODUCTEURS DE CÉRÉALES ORGANISENT LE PREMIER BATTLE CULINAIRE !

A l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2009, les producteurs de céréales animeront sur leur stand* (Hall 2.2 Allée A – Stand 16) le premier Battle Culinaire. Pâtes, pain, riz, semoule, gâteaux, biscuits, bière... seront les vedettes de cette joute gastronomique inédite au cours de laquelle deux équipes s'affronteront à coup de recettes simples et délicieuses.

Une cuisine géante aux recoins truffés de surprises

C'est dans la Cuisine des Céréales, un décor enchanteur et décalé, que les visiteurs du salon pourront participer à ce tournoi de gastronomes. Les participants disposeront de quelques minutes seulement pour cuisiner un produit céréalier avec l'aide d'un chef. « Nous invitons le public à redécouvrir que les produits céréaliers sont partout dans notre alimentation quotidienne. Ils sont faciles à cuisiner et économiques, idéaux donc pour tous ceux qui recherchent une alimentation saine, originale, rapide à préparer et à un coût limité », explique Jean-François GLEIZES, Président de Passion Céréales.

*Stand animé par Passion Céréales (www.passioncereales.fr) en partenariat avec France Export Céréales et l'Office National Interprofessionnel des Grandes Cultures.

LES PARTENAIRES ET FILIÈRES REPRÉSENTÉES :

Céréales (Passion Céréales), Sucre (CEDUS), Huiles et protéines végétales (PROLEA), Semences (GNIS), Ethanol de betteraves (CGB), Industries de protection des plantes (UIPP), toutes les filières végétales (FranceAgriMer), Fédération des Brasseries (Brasseurs de France), Agriculture Raisonnée (Farre), Bois (ONF) et avec le soutien du Crédit Agricole.

ANIMATIONS

La fanfare de la Terre

Quatre personnages : Monsieur Blé, Madame Betterave, Madame Carotte et Monsieur Maïs entameront une fanfare toutes les heures. Durant 4 à 5 minutes, les quatre personnages, aidés d'instruments ludiques (arrosoir musical, râtelier mélodieux) animeront un concert très visuel et sonore ! A l'issue de cette parade merveilleuse, les agriculteurs accueilleront les visiteurs pour leur faire découvrir la France des Cultures, et les enfants pourront poser avec les personnages de la fanfare pour une photo souvenir.

Un quizz

Un quizz de 10 questions (une question par filière) sera remis aux visiteurs. Chaque indice et réponse se trouvent chez les dix filières partenaires. Les visiteurs sont donc invités à un voyage ludique sur chaque stand partenaire, pour tenter de gagner un voyage familial en montgolfière et découvrir ainsi la beauté des paysages agricoles français.

ANIMATIONS

Pour les plus jeunes

Un spectacle de magie inoubliable...

Entre deux Battles Culinaires, la Cuisine des céréales accueillera un spectacle de magie : un cuisinier-magicien actionnera sa spatule magique pour réaliser un repas enchanté !



Office National des Forêts

OFFICE NATIONAL DES FORÊTS

Le bois, une autre source d'énergie

A l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2009, l'ONF propose de découvrir en quoi et comment l'utilisation du bois énergie participe au développement d'une forêt durablement gérée et à la lutte contre le changement climatique.

En assurant un débouché aux petits bois et produits connexes de l'exploitation jusqu'alors peu ou pas utilisables, le bois énergie permet la réalisation au bon moment des premières opérations sylvicoles et des éclaircies en même temps qu'il assure une valorisation optimale de la biomasse.

Le développement des usages du bois en tant qu'énergie renouvelable est un point de passage incontournable pour permettre à l'Europe et à la France d'atteindre leur objectif de 20 % d'énergies renouvelables dans leur bouquet énergétique.

Produits commercialisés : bûches, plaquettes forestières, granulés ou pellets. L'ONF est partenaire de l'Odyssée Végétale 2009

NOUVEAUTÉS

Des animations de type « Dégustation » d'huile d'olive, conseils d'une nutritionniste, ou encore quizz/jeu concours pour comprendre ce qu'apportent la filière et le Diester dans le quotidien des Français, renforceront l'interactivité et susciteront la curiosité du grand public, comme des médias !

LE PLEIN D'ÉNERGIE DANS LE VILLAGE DU BIOÉTHANOL

La filière française du Bioéthanol sera présente au Salon de l'Agriculture dans le Hall 2-2. Sur place, chacun pourra retrouver l'ambiance d'un véritable village et en découvrir tous les recoins.

Espace convivial, le Village du Bioéthanol s'articulera autour de lieux clés pour mieux comprendre le bioéthanol, ses enjeux et ses utilisations au quotidien. Les visiteurs du salon pourront ainsi se promener à travers ces espaces dédiés :

- Le jardin public dédié au thème de l'environnement
- L'auto-école pour apprendre les règles fondamentales de l'éco-conduite
- La station-service pour découvrir la nouvelle Renault Clio Rip Curl qui roule à l'E85 et la carte de France des stations délivrant du superéthanol
- Le café de la place pour discuter avec des experts !

Enfin, fort de ces nouvelles connaissances, les visiteurs n'oublieront pas de remplir un questionnaire afin de participer au grand jeu-concours qui leur permettra de gagner des « week-ends au vert ».

Actuellement, 5,75 % de bioéthanol est incorporé dans toutes les essences. Ce biocarburant fait déjà partie du quotidien des Français et constitue une composante à part entière du bouquet énergétique dans le domaine des transports. Ainsi, les experts du Bioéthanol recevront petits et grands dans ce village unique au cœur du Salon de l'agriculture pour un voyage à la découverte des nombreux avantages environnementaux et économiques de ce carburant renouvelable.

Pour plus d'information, www.bioethanolcarburant.com

PROLÉA INVITE LE VISITEUR À « ENTRER DANS L'UNIVERS DE LA GRAINE... »

Proléa, la filière française des huiles et des protéines végétales, présentera les oléagineux (colza, tournesol, olive...) et les protéagineux (pois, lupin, féverole), à travers la variété de leurs débouchés et la démarche de production entreprise en accord avec les attentes de la société : problématiques de nutrition/santé, environnement et développement durable...

Proléa invitera le visiteur à « Entrer dans l'univers de la graine... » :

- De la graine à l'assiette, dans le quotidien du consommateur

Proléa : Une filière qui contribue d'abord à l'équilibre alimentaire du pays grâce aux huiles végétales et légumes secs pour l'alimentation humaine et la santé et aux protéines végétales pour nourrir les animaux et donc l'homme

- De la graine à la planète, une démarche pour l'environnement et le développement durable

Proléa : Une filière qui lutte contre le réchauffement climatique et participe à la protection de l'environnement avec des cultures peu gourmandes en engrais et le développement des produits renouvelables tels que le biocarburant Diester (espace spécifique à côté du stand Proléa) ou la chimie du végétal.



L'ODYSSÉE DU SUCRE : UN VOYAGE DE 7 MINUTES À TRAVERS LE CORPS HUMAIN

Pour l'édition 2009, le Cedus (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre) marque sa présence au Salon International de l'Agriculture avec un show exceptionnel en 3 dimensions : « L'Odyssée du sucre – Voyage à travers le corps humain ».



Ce spectacle, accessible à tous les publics, fait découvrir aux visiteurs de façon ludique et pédagogique la place du sucre dans l'équilibre alimentaire. Carburant des muscles et du cerveau, le sucre est en effet un aliment essentiel au bon fonctionnement du corps humain.

Une aventure spectaculaire à l'intérieur du corps humain !

Petits et grands sont invités à entrer dans la salle de spectacle par une grande bouche, comme un morceau de sucre qui pénètre dans le corps humain. Pendant 7 minutes et sur 3 écrans, une diététicienne illustre « L'Odyssée du sucre » avec un GPS qui diffuse des images surprenantes. Chacun peut suivre le parcours du sucre dans le corps et explorer ce qu'il advient des aliments que l'on consomme. D'abord dans la bouche, puis l'œsophage, l'estomac, l'intestin, le sang, le foie, les muscles, le pancréas, les muscles, le cerveau... Grâce à ce voyage ludique, on apprend que le corps est capable de réguler sa consommation de glucose en fonction de l'activité intellectuelle et physique. Ce show audiovisuel permet de comprendre en quoi cet aliment est utile et pourquoi il doit s'intégrer dans une alimentation équilibrée.

Dans notre organisme, les principaux consommateurs de glucose sont les muscles et le cerveau. A lui seul, ce dernier consomme au repos, 60 % du glucose de l'organisme. Le glucose est donc le véritable carburant du cerveau ; c'est également une source d'énergie pour les muscles.

Ecouter son corps et adapter son alimentation selon ses besoins, ses activités physiques, son âge et son poids est la base d'un bon équilibre nutritionnel ! Il appartient donc à chacun d'être responsable de ce qu'il consomme.

LA PROTECTION DES PLANTES : UTILE ET NÉCESSAIRE

L'Union des Industries de la Protection des Plantes (UIPP) sera présente au Salon de l'Agriculture, au sein de l'Odyssée végétale. Le public pourra découvrir à travers un circuit interactif les principales agressions auxquelles les plantes sont soumises. Ecouter des charançons, observer des pommes pourries, sentir du blé carié...

Un parcours sensoriel étonnant et inédit pour illustrer l'utilité de la protection des plantes et faire vivre au visiteur l'expérience d'un monde sans protection des plantes. Une visite pédagogique unique qui bouscule les idées reçues. De nombreux experts de l'industrie seront également présents pour répondre à toutes les questions du grand public sur la gestion responsable de l'utilisation des produits.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- **Production** : la France est le premier producteur mondial de sucre de betteraves (chiffres 2007). La betterave est une plante d'exception dont le potentiel n'est pas encore totalement exploité. Le rendement actuel de 85 tonnes de betterave par hectares va encore évoluer pour atteindre 100 t/ha dans les années à venir, dans le cadre d'une agriculture raisonnée et durable.

- **Consommation** : la consommation de sucre est estimée à 25,5 kg par an et par habitant (INCA-Credoc 2006), soit - 5 % en 4 ans.

Il existe 9 variétés de sucre pour des utilisations bien précises : le sucre moulu en morceaux, le sucre en cubes, le sucre en poudre, le sucre cristallisé, le sucre glace, le sucre pour confitures, la cassonade, la vergeoise, le sucre candi.

- **À chaque sucre, son utilisation** : un sucre en morceau n°4 ne pèse que 6 g et représente 24 kcalories, soit moins de 1% des apports journaliers.

L'UIPP, organisation professionnelle, regroupe 19 entreprises qui mettent sur le marché et commercialisent des produits phytopharmaceutiques, autrement appelés pesticides, qui protègent les cultures des maladies, des « mauvaises herbes » et contribuent à limiter les dégâts causés par les ravageurs (insectes, limaces...). Ils sont un des outils dont dispose l'agriculture moderne pour produire des denrées de qualité à des prix abordables pour tous. (www.uipp.org).

CULTURES ET FILIÈRES VÉGÉTALES

Hall 2.2

Le Gnis accompagne depuis 40 ans le développement d'une filière exceptionnelle, première en Europe et deuxième dans le monde. Avec 250 entreprises, 20 000 agriculteurs multiplicateurs et 15 000 salariés, la filière française des semences met à la disposition des utilisateurs plus de 5 000 variétés. Au cœur des grands débats de société sur les biotechnologies, les OGM, la propriété intellectuelle, la biodiversité, la protection des semences, l'agriculture durable, le GNIS ouvre le dialogue. En effet, les ressources génétiques, le financement de la recherche, l'identité des variétés et la qualité des semences commercialisées représentent des enjeux pour notre agriculture et pour chacun de nous. (www.semencemag.fr)

ANIMATION

Où produit-on des semences en France? Comment crée-t-on une variété nouvelle? Combien existe-t-il de variétés de pommes de terre? Comment préserver la biodiversité? Autant de questions auxquelles le GNIS apporte des réponses au sein de l'Odyssée Végétale. Point de départ de toute culture, les visiteurs découvriront le stand des semences via un parcours qui mettra en scène la grande diversité des variétés végétales. Chaque jour une espèce sera mise à l'honneur: pomme de terre, maïs, blé tendre, haricot...

À la fin du parcours, les visiteurs pourront participer à un jeu de rôle interactif en se mettant dans la « peau » d'un paysagiste, d'un jardinier, d'un agriculteur, d'un industriel de l'agro-alimentaire, d'un consommateur...

GNIS : « LE SEMENCIER AU CŒUR DE LA DIVERSITÉ »

Le stand du Gnis « Le semencier au cœur de la diversité » amènera les visiteurs à découvrir cet univers étonnant, point de départ de toute culture, à travers un parcours qui mettra en scène les semences et plants.

Les visiteurs pourront observer la grande diversité des variétés végétales pour répondre à la fois aux besoins des agriculteurs (résistance aux maladies, résistance aux attaques d'insectes, régularité de production, adaptation aux besoins des marchés,...), aux souhaits des jardiniers (des gazons qui résistent au piétinement, des légumes plus faciles à cultiver...) et aux attentes des consommateurs (qualités nutritionnelles et gustatives, bonne conservation, couleurs, formes...)... Ainsi, ils découvriront que la biodiversité se trouve au cœur des semences et que des chercheurs appelés sélectionneurs répertorient, conservent et enrichissent en permanence cette diversité.

Cette diversité des semences sera présentée au travers d'exemples : la pomme de terre, le maïs, le blé tendre, les haricots, les laitues...

Pour présenter cette étonnante diversité, chaque jour une espèce sera mise à l'honneur. Vous pourrez ainsi poser vos questions à des professionnels de la semence et découvrir des métiers passionnants.

À la fin de ce parcours, les visiteurs pourront participer à un jeu interactif en se mettant à la place des utilisateurs de cette diversité : un paysagiste, un jardinier, un agriculteur, un transformateur de l'industrie agroalimentaire, un consommateur...

FARRE : RESPECTER L'ENVIRONNEMENT, CELA COULE DE SOURCE !

L'association nationale Farre (Forum de l'agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement) profitera de sa présence au Salon de l'Agriculture à Paris, pour présenter les actions entreprises par les agriculteurs pour la protection de l'environnement et notamment pour la **qualité de l'eau**.

Le Grenelle de l'Environnement a permis une prise de conscience importante (politique et sociétale) en France par rapport à l'impérieuse nécessité de prendre en compte les objectifs de développement durable. Depuis plusieurs années, le monde agricole s'est engagé dans cette voie, à travers notamment la certification agriculture raisonnée et elle doit aujourd'hui poursuivre ses efforts pour atteindre une agriculture à haute valeur environnementale.

L'eau est un élément vital pour l'homme. Sa qualité constitue une exigence fondamentale pour le consommateur. C'est la raison pour laquelle le stand de Farre s'appuiera cette année sur cette thématique pour expliquer les initiatives des agriculteurs en matière de préservation de la quantité et de la qualité de l'eau. Ainsi le stand de Farre sera la source d'informations pour les visiteurs et un lieu **pour se désaltérer au bar à eau**.

Forum de l'agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement (Farre) est une association interprofessionnelle créée en 1993, qui a pour vocation de faire connaître les avantages de l'agriculture raisonnée et de contribuer à sa généralisation. Elle compte près de 1 000 membres. L'association nationale Farre est agréée association de protection de l'environnement.

LES BRASSEURS DE FRANCE METTENT EN SCÈNE LA BIÈRE

Le stand des Brasseurs de France se situe dans le Hall 2.2, dédié aux filières végétales... Une manière de rappeler l'origine céréalière de la bière : la bière est composée d'abord d'orge malté (entre 150 et 200 g pour un litre d'eau), de houblon (l'épice du brasseur) et de levure. Cette matière première, l'orge de brasserie, dont la France est un des premiers pays producteurs du monde, est souvent méconnue du grand public. C'est l'occasion de la mettre en scène, et d'expliquer que, selon le degré de maltage, il donne naissance aux différentes couleurs des bières : blondes, ambrées ou brunes ! La bière fait aussi partie du patrimoine alimentaire français — qu'on repense à nos ancêtres les Gaulois ! — et s'inscrit dans une tradition de savoir-faire et de culture notamment dans l'est et le nord de la France.

L'espace grand public est consacré à l'illustration de la diversité de la bière : diversité de goûts, d'origine géographique, de moments de consommation, d'alliances avec les mets. Des animations et des dégustations seront proposées au grand public pour découvrir ces nouvelles saveurs et voyager dans toutes les régions de France désormais productrices de bières !

- La bière en France : 32 litres/an/habitant ;
- Environ 200 brasseurs répartis dans toutes les régions françaises, environ 500 bières différentes produites en France ;
- 5^e producteur d'Europe ;
- 25 % de la distribution en cafés-hôtels-restaurants, 75 % en grande distribution ;
- Une grande diversité de contenants : bouteilles petites, moyennes ou grandes, boîtes, mini-fûts, fûts pour le service à la pression dans les bars ;
- Pour plus d'information : brasseurs-de-france.com

TOMATES ET CONCOMBRES DE FRANCE : UN LANCEMENT DE CAMPAGNE EN DIRECT DU SIA !

Les Tomates et Concombres de France reviennent cette année au Salon de l'Agriculture. En plein cœur du pôle végétal, la nouvelle Association d'Organisation de Producteurs aura son stand « découverte », conçu comme un véritable parcours didactique « de la graine à l'assiette ».

À travers la reconstitution d'une serre en verre, ce sont tous les secrets de ce mode de production qui seront révélés : En quoi consiste la culture hors-sol ? Quels sont les atouts d'un point de vue environnement (économie d'eau, moins de traitements, Protection Biologique Intégrée...) ? Comment naît une variété de tomate ? D'où vient son goût ?

Autant de questions qui seront abordées pour contrer les idées reçues et faire découvrir une production saine et écologique, soucieuse du goût et de la qualité de ses produits.

Les régions productrices seront à l'honneur grâce aux différentes marques commerciales connues du grand public. Des animations et des dégustations de toute la gamme de produits ponctueront les neuf jours de salon pour satisfaire les plus curieux et les plus gourmands ! Enfin, cet événement sera l'occasion pour les professionnels de partager leur savoir-faire, leur engagement pour l'environnement, la qualité, le goût et la diversité de leurs produits.

LA POMME DU LIMOUSIN AOC SE DÉGUSTE

L'Association Pommes du Limousin mettra à l'honneur la Pomme du Limousin AOC-AOP (Appellation d'Origine Contrôlée et Appellation d'Origine Protégée). Une quarantaine de producteurs passionnés animeront l'espace Pomme du Limousin AOC autour de la dégustation de la seule pomme AOC de France, croquante, juteuse, au subtil équilibre de sucre et d'acidité. Ce fruit d'exception régale depuis 1994 près de 200 000 visiteurs chaque année.

Le Salon 2009 sera également l'occasion de mettre l'accent sur le nouvel affichage de l'AOP sur tous les emballages dès le printemps prochain. L'AOP est l'équivalent européen de l'AOC français, il sera donc temps d'expliquer, d'informer et de détailler les changements engendrés par l'arrivée de ce nouveau signe officiel de qualité pour les consommateurs (www.pomme-limousin.org).

FAIRE DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER LA POMME ARIANE

Obtenue par croisement naturel entre d'anciennes variétés (Florina, Prima, Golden) après 24 années de recherche, la pomme Ariane est issue du programme de création variétale de l'INRA. Récoltée à partir de fin septembre, elle est la première pomme de grande consommation à posséder une résistance naturelle permettant ainsi une réduction de l'ordre de 50 % des traitements au verger. Sur le stand Ariane, des panneaux d'information expliqueront comment est née cette pomme et sa résistance naturelle à la tavelure et ses conséquences positives sur l'environnement. Une trentaine de producteurs organiseront des dégustations pour le public (7 000 kg, soit plus de 300 000 portions l'an passé) et informeront les visiteurs sur les régions de production et sur les magasins qui commercialisent Ariane. (www.pomme-ariane.com)

À CONSULTER

www.tomates-de-france.com
www.concombres-de-france.com

LA PROTECTION DES PLANTES EN DÉBAT !

S'il est un secteur qui fait beaucoup parler de lui depuis quelques mois, c'est bien celui de la protection des plantes et en particulier depuis les recommandations du Grenelle de l'environnement ! Ce thème difficile et méconnu fait l'objet de prises de positions parfois tranchées entre d'un côté, les professionnels (agriculteurs, distributeurs, conseillers, industriels) et de l'autre, certaines associations environnementales, organisations non gouvernementales et lanceurs d'alertes. Doit-on écarter ces interrogations ? A priori non !

LES RISQUES LIÉS AUX PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES

Il est indispensable de considérer l'utilité des produits phytopharmaceutiques dans la protection des plantes tout en gardant à l'esprit que ce ne sont pas des produits anodins et que, mal utilisés, ils peuvent présenter un risque : il faut donc raisonner en termes de balance « bénéfiques-risques ». Maîtriser les risques liés aux produits phytopharmaceutiques, c'est encadrer leur emploi au moyen de l'ensemble des outils disponibles ! Réglementation, formation aux bonnes pratiques agricoles, protection de l'utilisateur et informations sur les conditions d'emploi permettent d'assurer la sécurité de l'utilisateur et du consommateur, dans le respect de l'environnement. Dans le courant de l'année 2009, au niveau européen, la directive 91/414/CE qui fixe les règles et exigences en matière d'évaluation et d'autorisation de mise sur le marché (AMM) sera révisée et transformée en règlement ; en complément, une « directive sur l'utilisation durable des pesticides » va encadrer l'utilisation des produits et encourager la protection intégrée et les méthodes alternatives.

ECOPHYTO 2018

Au niveau français, le Grenelle de l'environnement prévoit, dans le cadre du Plan

Ecophyto 2018 un certain nombre de mesures liées à la gestion des risques (formation des agriculteurs, professionnalisation des distributeurs...) et à l'utilisation des produits (réduction -si possible- de moitié de l'utilisation des pesticides d'ici 2018 moyennant la mise au point de méthodes alternatives ; retrait de 40 produits jugés « préoccupants » d'ici fin 2010 et diminution de moitié de 13 produits pour lesquels il n'existe pas de substitution). Ce plan a été élaboré sur la base des conclusions d'un groupe de travail associant les représentants des utilisateurs, des fabricants, des élus, des scientifiques, des ONG, des administrations et présidé par Guy Paillotin, secrétaire perpétuel de l'Académie d'Agriculture. Ses quatre axes prioritaires sont :

- Diffuser des bonnes pratiques agricoles économes en pesticides via un réseau de 3 000 fermes pilotes ;
- Garantir la compétence de l'ensemble des acteurs (utilisateurs, distributeurs, conseillers) ;
- Dynamiser la recherche agronomique et l'innovation ;
- Créer un réseau d'épidémiosurveillance accessible à tous les agriculteurs.

L'INQUIÉTUDE DES PRODUCTEURS

Selon le collectif « Sauvons les fruits et légumes de France », la réduction des produits phytosanitaires va sérieusement impacter la production de fruits et légumes. « Les productions de pommes de terre primeurs et de melons sont clairement menacées pour la saison 2009. Les solutions alternatives ou complémentaires qui existent ne permettent pas une protection sanitaire satisfaisante de ces cultures ». Sur le site internet du collectif (1), on

« LES AGRICULTEURS EUROPÉENS PRIVÉS DE SOLUTIONS EFFICACES »

« L'UIPP* soutient toutes les mesures basées sur une approche scientifique et technique permettant l'innovation tout en ayant pour objectif la maîtrise et la diminution des risques liés à l'utilisation des produits, explique Jean-Charles Bocquet, directeur de l'UIPP. Au plan européen, l'UIPP s'oppose au règlement révisant la directive 91/414/CE car, selon elle, « l'introduction des critères de danger pour exclure « à priori » des produits sans en évaluer les risques dans les conditions d'emploi va entraîner la disparition d'un grand nombre de produits, privant ainsi les agriculteurs européens de solutions efficaces ». Au niveau national, « les décisions du Grenelle présentent des contraintes pour la filière agricole française qui risquent de fausser la concurrence au sein de l'Union Européenne. Les décisions liées à la réduction de l'utilisation des produits revêtent un caractère arbitraire car elles ne sont pas fondées sur une évaluation des risques et elles relèvent davantage du principe de précaution que d'une gestion des risques ».

*Union des Industries de la Protection des Plantes (UIPP)

peut lire : « Les producteurs de pommes de terre primeurs sont dès maintenant sans solution depuis le retrait de la seule molécule efficace et homologuée contre la nématode à kyste, parasite particulièrement dommageable. En absence de solution, les volumes de production risquent de chuter. Les surfaces de pommes de terre primeurs, sont en baisse constante depuis une quinzaine d'année. Des bassins entiers de production, comme celui de Noirmoutier, sont inquiets... »

(1) <http://www.sauvonslesfruitsetlegumes.fr/>

UNE ÉVALUATION TRÈS RIGOUREUSE

Les produits phytopharmaceutiques font l'objet d'une autorisation de mise sur le marché (AMM) délivrée au terme d'un processus d'évaluation rigoureux, suivant des normes internationalement validées. L'encadrement réglementaire (directive européenne 91/414/CE, en cours de révision) est devenu de plus en plus exigeant au fil des avancées scientifiques.

En France, l'AMM est délivrée par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche à l'issue d'une évaluation des bénéfices et risques réalisée par l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) tant au niveau de la santé publique (utilisateurs, consommateurs, populations à risque comme les enfants et les femmes enceintes) que de l'environnement (faune, flore, eau sol, air).

BIODIVERSITÉ ET DÉGUSTATION BIO : RETROUVEZ BOTANIC AU SALON DE L'AGRICULTURE

Pour la troisième année consécutive, l'enseigne Botanic participe à ce grand rendez-vous du monde agricole. Dans le Hall 2-2, les visiteurs découvriront diverses animations sur le jardinage écologique et ses différentes pratiques, sur la biodiversité au jardin et sur l'alimentation bio.

Sur 100 m², un jardin bio sera reconstitué avec haie vive, potager, hôtel à insectes, ruche de démonstration, terrasse naturelle...

Des équipes d'éco-jardiniers seront présentes pour conseiller et encourager tous les jardiniers à cultiver la terre de manière naturelle et écologique. Le guide éco-jardinier, une petite bible de 48 pages qui rassemble tous les gestes et produits essentiels pour jardiner écologique, sera diffusé auprès du public ainsi que l'autocollant « pas de pub dans ma boîte aux lettres » (600 000 déjà distribués à ce jour). Les visiteurs pourront aussi découvrir les magazines du club Botanic ou encore le hors série « Jardin nature » de Terre Sauvage.

Plusieurs ateliers à thème seront proposés par les animateurs Botanic : accueillir les auxiliaires (coccinelles, hérissons...), créer un potager, le paillage, l'arrosage malin... Sans oublier des ateliers culinaires avec des dégustations de fruits et légumes bio du jardin comme la pomme Juliet, miels et produits de la ruche, jus de fruits... Il y aura donc à voir, à apprendre et... à déguster ! Venez goûter aux gourmandises de la ruche et à diverses productions bio.

LA COUPE ESPOIR NATIONALE INTERFLORA

Après les épreuves départementales, puis régionales, dix-sept finalistes se retrouveront à Paris, dans le cadre du Salon de l'agriculture, pour concourir aux épreuves de la Coupe Espoir Nationale Interflora. Ce concours s'adresse à tous les fleuristes Interflora, âgés de moins de 31 ans, titulaires du CAP fleuriste ou justifiant d'un minimum de quatre années d'activité. Cette finale nationale (avec dix-sept finalistes pour cette année 2009) se déroulera les **lundi 23 et mardi 24 février** sur le stand Interflora (Hall 2-2). Ce concours national comporte cinq à six épreuves de fleurissement sur une base préparée et de découverte sur un thème précis. Les sujets réalisés resteront en exposition et les résultats seront proclamés dans la soirée du **mardi 24 février**.

Toujours sur l'espace Interflora, le public pourra aussi découvrir un **Show floral** créé et préparé par les membres du groupe d'art floral d'Interflora. Ces derniers, tous meilleurs ouvriers de France, sont titrés, soit Champion du Monde, d'Europe ou de France. Ce show floral, organisé sous forme de défilé dansant sur un podium (espace Interflora), permet de découvrir de splendides parures florales, portées par des mannequins danseuses. Un premier défilé aura lieu, le premier week-end (**samedi 21 et dimanche 22 février**), puis chaque jour à partir du **mercredi 25 février** et cela jusqu'à la fin du salon.

L'AMOUR DES FRANÇAIS POUR LES VÉGÉTAUX EST BIEN CONNU

Selon la dernière enquête de l'UPJ/Institut CSA, les Français sont près de 9 sur 10 à posséder des végétaux et près de 6 sur 10 à avoir un jardin, soit 37 millions de jardiniers amateurs potentiels. Ils possèdent en majorité un jardin d'agrément (44 %) qu'ils considèrent

comme un décor pour les yeux à 57 %, un coin de nature à portée de main pour 48 % et un espace de vie/une pièce en plus pour 39 %.

L'association vergers/potagers et jardins d'agrément arrive à égalité dans 44 % des jardins français. Cette combinai-

BOTANIC, C'EST QUOI ?

Créée en pays de Savoie par des familles d'horticulteurs, Botanic tire de ses origines un lien très fort avec la terre et le vivant, source de son engagement volontaire en faveur de son développement durable. Les plantes et la nature sont les racines et la raison d'être de l'entreprise. La volonté de Botanic est de promouvoir un nouveau mode de vie plus respectueux de l'environnement, plus responsable, mais aussi plus épanouissant et plus innovant.

Cette vision a amené l'enseigne savoyarde à prendre des initiatives en faveur de la protection de la nature et de la préservation de l'environnement depuis l'origine. L'année 2008 a marqué la concrétisation de cette vision stratégique : après la suppression de tous les pesticides et engrais chimiques, puis l'intégration progressive d'un marché bio et d'un café philo-écologique dans ses magasins, Botanic lance un plan d'action à 3 ans, le Pacte Botanic, visant à intégrer des critères développement durable dans l'ensemble de son offre produits. Aujourd'hui, Botanic compte près de 60 magasins et plus de 2000 collaborateurs.

L'espace **jardin** rassemblera plusieurs stands d'exposants qui proposeront aux visiteurs un large choix d'équipements, d'objets de décoration, de graines et de végétaux.

ANIMATIONS

Hors concours, des fleuristes (meilleurs ouvriers de France) sensibiliseront les visiteurs à l'art floral à travers des animations et des démonstrations.

son est particulièrement développée chez les « jardiniers écolos » (63 %). 8 % des jardiniers vont même jusqu'à consacrer la totalité de leur espace à la culture de fruits et légumes, essentiellement pour consommer leur propre production.

**LES SEPT PATENAIRES
DE L'ESPACE
« EMPLOI FORMATION »**

En 2009, l'Espace « Emploi Formation » regroupera **sept partenaires** sur une surface de 174 m².

	Association Nationale Emploi Formation en Agriculture (ANFA)
	Association pour l'Emploi des Cadres, Ingénieurs et Techni- ciens de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire
	Fonds pour la Formation des Entrepreneurs du Vivant VIVEA)
	Conseil National de l'enseignement Agricole Privé CNEAP)
	Fonds d'Assurance Formation des Salariés des Exploitations et Entreprises Agricoles
	Union Nationale des Maisons Familiales et Rurales d'Education et d'Orientation (UNMFR)
	Union Nationale Rurale de l'Education et de Promotion (UNREP)

L'Espace « Emploi Formation » a été créé par la volonté de plusieurs organisations professionnelles agricoles. Il réunit toutes les informations sur un seul lieu : le recrutement, l'orientation et la formation dans le secteur agricole.

**L'ESPACE « EMPLOI FORMATION »
AU SALON DE L'AGRICULTURE**

L'ANEFA (Association Nationale Emploi Formation en Agriculture) est un organisme paritaire créé en 1992 par les partenaires sociaux de l'agriculture. Ses objectifs sont de communiquer sur les métiers et les formations en agriculture, de promouvoir l'emploi agricole et d'informer sur les besoins en recrutement des salariés agricoles.

Tous les ans, l'ANEFA coordonne l'Espace « Emploi Formation » sur le Salon International de l'Agriculture (SIA) dans le Hall 3, dans le secteur « Services & Métiers de l'agriculture ».

A travers l'Espace « Emploi Formation », les partenaires souhaitent communiquer sur l'emploi et la formation en agriculture et attirer vers les métiers de l'agriculture. Un secteur méconnu du grand public, notamment sur la diversité des métiers, en proie aux idées reçues, peu attractif pour les jeunes mais offrant de nombreuses perspectives d'embauches.

**UNE DÉMONSTRATION SUR LES MÉTIERS
DE L'AGRICULTURE**

En 2009, sur un espace commun, se tiendra une animation sur les métiers. Les objectifs de cette animation sont de :

- Faire découvrir l'éventail des métiers de l'agriculture de manière concrète et susciter l'intérêt du public... Une animation attrayante.
- Faire passer un message d'information sur les métiers, les filières, les formations, les débouchés et les chiffres de l'emploi.

UNE ANIMATION PÉDAGOGIQUE

Des professionnels ou des établissements d'enseignement viendront animer un atelier sur une filière de production sur une ou deux journées durant toute la durée du salon : démonstration, création, présentation...

Cette journée leur sera dédiée. Ils auront donc la possibilité de faire leur promotion. Ce sera l'occasion, pour des établissements scolaires, de se faire connaître et de recruter plus large, pour des professionnels, de partager leurs passions et de donner envie de venir travailler dans l'agriculture...

Un animateur sera présent pour faire le lien avec le public, renvoyer vers les stands pour des informations complémentaires. L'atelier sera retransmis sur écran plasma. Un second écran diffusera en continu une information sur la filière à l'honneur : formation, métiers, débouchés, offres d'emploi...

Une borne Internet permettra de consulter en direct les offres d'emploi des partenaires de l'Espace ou les sites des filières.

FILIÈRES	ATELIERS	INTERVENANTS
Grandes cultures	Reconnaissance à l'aveugle de graines (tournesol, lin, blé, maïs...) dans des sacs	
	Agro-ressources et transformation : débouchés non-agricoles des productions	Lycée agricole de Reims-Thillois
Paysage, jardin, espaces verts	Aménagement paysager : conception d'un jardin miniature	Lycée agricole de Vaujour
	Montage d'un mur végétal en direct le 1 ^{er} jour du salon (samedi)	UNEP / VALHOR
Horticulture	Fabrication de mini bouquets ou de centres de table	Lycée horticole de Marcoussis
Légumes maraîchage	Dégustation de légumes, sculpture de légumes	FNP Légumes
Élevage petits animaux / Élevage canin félin	Courses de hamsters sur circuit	Lycée agricole Le Buat



L'OPÉRATION « DEMAIN JE SERAI PAYSAN ! » PREND TOUTE SA DIMENSION AU SIA 2009

Stand dédié, animations, débats, bornes Internet, projections vidéos : l'opération « Demain je serai paysan ! » organisée par Jeunes Agriculteurs prend toute sa dimension à l'occasion du prochain SIA, Hall 3, stand C9.

« Paysan, pourquoi pas toi ?! », « Le bonheur est dans le pré », « Tu n'as pas de formation agricole...et alors ? », « Agriculture innovante, ébullition permanente »... : voici un bref aperçu des messages que Jeunes Agriculteurs et ses partenaires souhaitent délivrer pendant toute la durée du Salon de l'Agriculture, toujours très attendu et suivi par le grand public.

Spécialement conçu pour l'occasion, l'univers « **Demain je serai paysan !** » mobilisera pendant neuf jours des hommes et des femmes passionnés, acteurs de l'installation, prêts à répondre à toutes les questions des jeunes visiteurs intéressés par le métier.

DEMAIN, DES MILLIERS DE JEUNES INSTALLÉS, AVEC TOUS LES PROFILS !

« On compte aujourd'hui près de 6000 installations aidées nouvelles par an, avec toujours un fort taux de réussite et un profil des porteurs de projets qui ne cesse d'évoluer. » explique Carole Doré, vice présidente de JA, en charge de la communication. « D'où la nécessité cette année de mettre en place parallèlement au SIMA un stand dédié qui permet de communiquer plus largement auprès des jeunes -en formation agricole ou non, dont les parents sont agriculteurs ou non- et des personnes souhaitant passer le relais. »

Rappelons que, début 2009, a été officialisé un **nouveau dispositif d'accompagnement de l'installation des jeunes en agriculture**, dont le but est de permettre à un plus grand nombre de bénéficier des aides spécifiques prévues par l'État et les collectivités.

TÉMOIGNAGE

« Un métier comme les autres, en mieux ! »

Selon Mickaël POILLION, secrétaire général adjoint de Jeunes Agriculteurs, « devenir exploitant agricole, c'est évidemment réaliser un projet professionnel, mais c'est surtout concrétiser un projet de vie. Pour concrétiser ce projet de vie, nous proposons aux futurs installés un accompagnement personnalisé avant, pendant et après leur installation. Il s'agit de faire en sorte que le projet professionnel puisse répondre aux attentes personnelles du candidat à l'installation et donner une place à la famille, aux loisirs, à la vie associative comme tout un chacun.

Aujourd'hui, les avancées obtenues par Jeunes agriculteurs permettent à chacun d'être son propre patron, gérer son temps, optimiser ses temps libres. Le métier d'agriculteur est un métier comme les autres, en mieux ! »

ANIMATIONS

Les animations prévues sur le stand « DEMAIN JE SERAI PAYSAN ! » :

- Quizz quotidien sur le thème du jour ;
- Animation théâtrale interactive ;
- Projection d'extraits de films sur le métier ;
- Un tracteur Same Deutz-Fahr à gagner (réservé aux agriculteurs de moins de 40 ans) ;
- Cocktail partenaire et nocturne avec la chorale...

Les partenaires de Jeunes agriculteurs: Asclcp, Cneap, MFR, Same Deutz Fahr, Crédit Agricole, Groupama, MSA, Gaec et Sociétés, Fncuma, Service de remplacement, Sesame, Fnsafer, Fafsea, Vivea, Chambres d'agriculture, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Cnasea



JEUNES AGRICULTEURS :

Fondé en 1957, Jeunes Agriculteurs est le seul syndicat professionnel composé exclusivement de jeunes âgés de moins de 35 ans (50 000 adhérents répartis en structures de réflexion et de décision décentralisées). Animé par un esprit de solidarité et de convivialité, JA a pour objectifs de défendre les intérêts des jeunes agriculteurs et de favoriser l'accès au métier d'agriculteur pour assurer le renouvellement des générations en agriculture.

LE SHOW DES MÉTIERS DES AGROÉQUIPEMENTS

Une vaste campagne de promotion des métiers lancée au SIA à l'initiative de l'APRODEMA

L'heure est grave! Le secteur de l'agroéquipement, notamment les concessionnaires et leurs agents, recherche, en vain, environ 5 000 personnes! Or, les offres actuelles ne sont pas toujours pourvues, faute de jeunes formés.

Pourquoi une telle situation? Parce qu'il existe une méconnaissance totale de ces métiers par le grand public, parce que l'image de l'agriculture est mal reconnue, parce qu'il existe un manque général d'intérêt des jeunes à l'égard des métiers techniques...

Par ailleurs, les effectifs des classes de formation en agroéquipement diminuent fortement, ce qui est très préoccupant pour l'avenir à court et moyen terme; cette situation commence d'ailleurs à fragiliser certaines entreprises alors que le marché est globalement porteur. **Un secteur qui recrute et dont les perspectives sont bonnes**, cela est une situation plutôt rare et qui mérite qu'on s'y intéresse!

DES OPÉRATIONS MÉCANIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN DIRECT!

Face à cette situation, l'APRODEMA a décidé, avec bien entendu l'accord de l'ensemble de ses membres, d'être présente au Salon de l'Agriculture pour la première fois. Tout d'abord parce qu'il est nécessaire de **faire connaître au grand public le secteur de l'agroéquipement**, son dynamisme et ses perspectives en matière d'emplois et de recrutement.

Cette présence devrait aussi permettre de pouvoir profiter de la forte médiatisation du Salon et de faire prendre conscience à un maximum de gens que ce secteur recrute et va continuer à le faire.

Sur un vaste stand de 300 m², situé dans le Hall 3, sera donc organisé " **le Show des Métiers des Agroéquipements** ". Il s'agira de mettre en scène des jeunes élèves de lycées professionnels qui effectueront des opérations mécaniques et électroniques sur des tracteurs et machines agricoles mis en place pour la circonstance. Sont déjà prévus: une machine à vendanger de chez New Holland, un tracteur Mac Cormick...

Sur ces matériels très attractifs en soi, des élèves de lycées spécialisés encadrés par leur professeurs réaliseront des interventions mécaniques, électroniques, etc... Ces interventions seront expliquées et commentées par un journaliste spécialisé et elles seront retransmises sur deux écrans situés sur le stand afin que le public puisse bien suivre ce qui se passe. Toutes ces opérations seront également retransmises au quotidien sur un écran géant placé sur le stand de l'APRODEMA au SIMA de Villepinte.

Bien entendu, plusieurs responsables seront présents sur le stand pour répondre aux questions des jeunes ou de leurs parents et leur donner toutes informations utiles pour les « convertir ».

LE CARREFOUR DE L'EMPLOI DES MÉTIERS DES AGROÉQUIPEMENTS

Une opération d'envergure unique!

Les offres d'emplois provenant de l'ensemble des entreprises des Agroéquipements, constructeurs, importateurs, distributeurs et entrepreneurs seront présentées au « Show des métiers des Agroéquipements. Classées par régions géographiques et par métiers, toutes les annonces seront consultables sur place. En 2007, ce sont 637 offres d'emplois qui ont été proposées au SIMA. Du soudeur au directeur général en passant par le technicien, le magasinier ou le vendeur, tous les métiers sont représentés. Des offres pour des postes en Chine, Russie, Ukraine ou encore Allemagne témoignent du dynamisme et de la volonté d'être présent sur tous les marchés.

APRODEMA

C'est l'Association Professionnelle de Développement de l'Enseignement du Machinisme Agricole et des Agroéquipements), association sans but lucratif. Ses membres sont constitués par :

- **Axema**, regroupant le Sygma, le Secima, le Sncva, soit les syndicats de constructeurs et d'importateurs de machinisme;
- **Sedima**, regroupant les concessionnaires et les distributeurs de machinisme agricole;
- **Bmca**: Bureau commun du machinisme agricole;
- **Fnar**: Fédération nationale des artisans ruraux;
- **Edt**: entrepreneurs des Territoires.

Sont également membres, une quinzaine d'entreprises constructrices et importatrices de machinisme.

Cette composition confère à l'APRODEMA une forte légitimité dans l'accomplissement de ses missions.

Ses missions

- **Informers les jeunes sur les divers métiers** du secteur de l'agroéquipement et sur les filières de formation;
- **Informers les jeunes sur les établissements** dispensant des formations en agroéquipement, à divers niveaux, allant du BEPA et BAC PRO aux BTS et diplômes d'ingénieurs;
- **Être le lien entre les entreprises et les enseignants** afin que ceux-ci soient informés des nouveautés technologiques du secteur et puissent en retour dispenser un enseignement capable de former des jeunes pouvant répondre au mieux aux besoins des entreprises. Cette dernière mission est particulièrement importante compte tenu des évolutions technologiques des matériels et du nombre important d'offres d'emploi proposées par les entreprises.



TERRE D'INFOS, LA CHAÎNE DU MIEUX VIVRE EN DIRECT DU SIA 2009

Terres d'Infos proposera aux téléspectateurs encore plus d'actualités, de débats, d'invités et de surprises autour d'une équipe de journalistes et d'animateurs qui ont à cœur de développer des contenus pédagogiques : Claude Carré, Valérie Payet, Fabrice Drouelle, Jérémie Come. Les émissions tournées dans les conditions du direct viendront abonder une programmation à l'antenne comprenant également les émissions autour de l'Alimentation réalisées sur le Sial, ainsi que toute une série de programmes phares de Terre d'Infos...

En direct sur le plateau TV de Terre d'Infos

- **Le « JT » et « Le Mag de Terre d'Infos »** présentés par Valérie Payet : l'invité du JT, l'édito, les produits à l'honneur, C Bio, Métiers, Culture,

- **« Posez-votre question — Spécial Grenelle de l'Environnement »**, animé par Fabrice Drouelle, un éclairage sur tous les sujets de l'environnement et du développement durable : Le bio pour tous ! La qualité de l'eau, le point sur la recherche en environnement, la biodiversité en question, les indicateurs du changement climatique, les bonnes pratiques, la ferme de demain.

- **Le « Débat de Terre d'Infos »**, animé par Claude Carré... afin de donner au plus grand nombre les clés sur des sujets qui nous concernent tous : « Produire et nourrir la planète », « L'équilibre alimentaire dans nos assiettes », « La protection de l'Environnement », « Image & agriculture – question de points de vue... »

- **« Bienvenue à la Ferme – nouvelle formule »**, animé par Jérémie Come. Ce programme dévoile toutes les facettes du tourisme rural, responsable et respectueux de la nature. Les différentes activités à la campagne, des témoignages et expériences vécues. Dans chaque émission, découvrez les différentes formules pour « Vivre la campagne de plus près ! » : fermes auberges, tables d'hôtes, fermes pédagogiques, fermes équestre, goûters à la ferme...

- **« Une saveur d'avance – nouvelle formule »**, avec les Comités de Promotion des Produits des Régions pour une mise en lumière des producteurs et de leurs « Produits des Régions » et notamment médaillés au CGA – Concours Général Agricole : La cuisine tradition, Cuisine & équilibre, Les Mini-pousses, La cuisine évasion, Le grand Menu, Pâtisseries & sucreries, La cuisine simple.

- **« Les clés pour comprendre »**, animé par Hervé Plagnol et Hervé Garnier : chaque jour un économiste, un expert, un chercheur..., pour mieux comprendre les grands enjeux du moment. Cette émission donnera échos à l'axe de communication de cette 46^e édition du SIA : « Génération Agriculture : produire aujourd'hui, nourrir demain, et respecter toujours ! »

Exclusif : **« Leçons de Cuisine »**. Tous les jours à 13 heures, les visiteurs du Salon pourront s'inscrire pour participer à une leçon de cuisine – Animation exclusive du plateau de Terre d'Infos mise en place avec les Comités de Promotion des Régions de France et l'école Alain Ducasse. Inscription sur le site des Comités de Promotion des Produits des Régions : www.francedesaveurs.com

Les partenaires de Terre d'Infos : Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture, Crédit Agricole S.A., Inra, Ministère de l'agriculture et de la pêche & Concours Général Agricole, Civ, CENECA, Comexposium, Edf, Gnis, Syngenta, Bayercropscience ;

RETROUVEZ ÉGALEMENT À L'ANTENNE

- « Une saveur d'avance » : tous les jours aux fourneaux Eric Léautey vous présente une recette simple à base de produits des régions de France et du Concours Général Agricole (CGA) – émissions réalisées en collaboration avec les Comités de Promotion des Produits des Régions

- « Bienvenue à la Ferme », animé par Fred Courtadon, sur toutes les facettes du tourisme rural – avec les produits de la ferme, les marchés de producteurs fermiers ou les goûters à la ferme !

- **Terre d'Infos**, une ligne éditoriale grand public en quatre axes : Agriculture, alimentation & santé ; Environnement & développement durable ; Enjeux, métiers, emploi, formation ; Tourisme, loisirs & culture.

- **Terre d'Infos** sera diffusé du 30 janvier au 6 avril 2009 via les opérateurs du câble et du satellite (Orange, Free, Noos-Numericable...) et sur la TNT Ile-de-France.

- **Pour voir et revoir les émissions sur Internet** (un stock de programmes de plus de 100 émissions !) : www.apca.chambagri.fr, cliquez sur le logo « Terre d'Infos ».

- **Pour assister au tournage des émissions**, rendez-vous au SIA, à l'entrée du Hall 3.

À NOTER :

Le Prix Littéraire Terra sera présenté le **mercredi 25 février** par Jean-Louis Caffié. Présidé par Luc Guyau, président des Chambres d'Agriculture, ce prix récompense le meilleur livre édité, traitant des rapports entre l'homme et la nature et plus particulièrement des problèmes liés à la production agricole et alimentaire en France et dans le monde. L'objectif du Prix des Lecteurs TERRA n'est pas strictement littéraire, il est avant tout de permettre des échanges avec le plus grand nombre. Chaque année, le Prix est remis lors du Salon de l'Agriculture.

SERVICES ET MÉTIERS DE L'AGRICULTURE

Halls 2.3 et 3



Les exposants des halls 2.3 et 3 affichent leur engagement en faveur de l'agriculture durable

Les Trophées de l'agriculture durable : au cours de ce Salon de l'Agriculture, le ministre remettra sur son stand les Trophées de l'agriculture durable, saluant une démarche individuelle et une démarche collective. Ce concours a été lancé en septembre 2008 pour encourager les acteurs d'une agriculture productive et respectueuse de l'environnement.

BIO, MODE D'EMPLOI

L'Agence BIO sera présente à la 46^e édition du SIA. Tout au long du salon, les acteurs de la filière répondront aux questions du grand public et des professionnels. L'Espace Bio sera composé de :

- Un espace « accueil » pour répondre aux questions des professionnels et du grand public ;
- Un espace « information et mobilisation des acteurs » pour la conversion ; des conférences axées sur la conversion seront organisées chaque jour, sur une filière ou une thématique particulière ;
- Un parcours « découvertes » pour le grand public, avec notamment :
 - animations culinaires thématiques pour découvrir la diversité et la qualité des produits bio,
 - animations de découverte des produits bio régionaux présentées par des producteurs bio des régions françaises,
 - ateliers de cuisine bio animés par différents chefs et formateurs.

Le programme détaillé des animations sera prochainement mis en ligne sur le site Internet de l'Agence BIO : www.agencebio.org

Le séminaire international d'information et de réflexion de l'Agence BIO « Quelles évolutions des marchés et des stratégies au plan international pour le développement de l'agriculture biologique et de ses filières ? » se déroulera le **jeudi 26 février 2009** (salle Lyra, Hall 7). Pour plus d'information : www.agencebio.org

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE « Pour une agriculture durable, innovante et créatrice d'emplois »

L'édition 2009 du SIA est une opportunité d'informer le public des grandes orientations prises par le ministère pour développer une agriculture et une pêche durables, innovantes et responsables, conciliant la performance écologique et l'efficacité économique.

Le ministère de l'agriculture et de la pêche a pour objectifs au SIA :

- de favoriser auprès du grand public et des professionnels une prise de conscience des nouvelles orientations des Pouvoirs publics en faveur de l'agriculture et la pêche françaises, en matière de développement durable ;
- de créer un stand convivial afin de proposer aux visiteurs une promenade ludique et interactive sur un territoire symbolique, qui permettra à la fois de mieux comprendre les enjeux de l'agriculture durable et ses orientations majeures ;
- de cibler le public jeune en conviant les enfants à des animations afin de rendre pédagogiques les actions menées par le ministère, à travers le thème « bien manger ça s'apprend », afin de faire passer des messages essentiels en matière d'éducation à l'alimentation ;
- de favoriser des rencontres et des échanges sur le stand du Ministère sur le thème phare de l'agriculture durable.

L'édition 2009 du SIA se déroulera dans la foulée de la présidence française du conseil de l'Union européenne, qui aura été marquée par l'établissement du bilan de santé de la PAC.

COMMISSION EUROPÉENNE « Politique agricole et développement rural »

La Commission européenne proposera aux visiteurs un regard sur l'histoire de la PAC (Politique agricole commune) avec le document AgriStoire 1950-2008 qui retrace les grandes dates qui ont fait l'histoire de l'agriculture européenne. Un second document « L'agriculture de l'Union européenne : répondre aux besoins et attentes de la société » sera aussi largement diffusé.

La commissaire européenne en charge de l'agriculture, Mariann Fischer Boel, sera présente au Salon de l'Agriculture. Sur le stand de la Commission, elle participera à une distribution de fruits et légumes et de lait, destinée aux enfants, pendant le week-end du **samedi 21 et dimanche 22 février 2009**.

Dans le cadre du salon, plusieurs conférences sont programmées :

- Fluctuation des prix agricoles, que faire ? **Le mercredi 25 février de 14 h 30 à 16 h 30**, avec la participation de John Bensted Smith, de la Direction générale de l'Agriculture et du développement rural, directeur de la Direction Analyses économiques, perspectives et évaluations.
- Les nouveaux défis de la PAC ; le développement rural en France : les meilleures pratiques Leader ; bio-fuel et réchauffement climatique ; le bio ; la qualité (dates et heures à déterminer).
- Une journée thématique est prévue sur le stand de la Commission : « Le développement rural en France et le bio » (dates et heures à déterminer).

INRA

« Le sol, ressource d'une agriculture durable »

L'Inra est présent avec un atelier dédié au « sol, ressource d'une agriculture durable », animé par des chercheurs.

L'intensification de l'agriculture européenne, dans la deuxième moitié du 20^e siècle, a pu faire penser qu'elle se détachait du sol. Les machines, les engrais, les pesticides lui ont fourni les moyens de maîtriser ce support de la production de manière à généraliser des rendements très élevés. Ce bouleversement historique a fait naître une inquiétude. En exploitant son potentiel de production, l'agriculture n'est-elle pas en train d'épuiser et de dégrader le sol? Les pollutions, le changement climatique, l'érosion de la biodiversité ne vont-ils pas contribuer à le stériliser ou à altérer la qualité des aliments? Cette inquiétude s'accroît alors que la disponibilité en sol cultivable devient une préoccupation mondiale face au défi alimentaire du 21^e siècle. Alors aussi qu'on demande au sol de contribuer à protéger nos ressources en eau et à limiter l'effet de serre. L'Inra étudie attentivement ces questions, observe l'état de nos sols et leurs dégradations, contribue à améliorer les techniques de production et de protection du sol pour une agriculture durable.

CIRAD

Fruits et légumes : alimentation et santé pour le Sud

Le CIRAD est le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement des pays du Sud (www.cirad.fr). Pour cette édition 2009 du SIA, le CIRAD sensibilisera le public aux filières « Fruits et Légumes », en montrant plus particulièrement les enjeux qui s'y rapportent pour les économies des pays en voie de développement, à la fois sur le plan de la sûreté comme celui de la sécurité alimentaire.

Une conférence sera organisée sur cette thématique (Fruits et légumes : alimentation et santé pour le Sud), le mardi 24 février 2009, de 9 à 18 heures (salle Océanie, Hall 4).

AFSSA

« Le poisson, pourquoi, comment? »

Aliment au cœur de la problématique de la balance bénéfiques/risques, le poisson est en effet à la fois source de bénéfices nutritionnels (Oméga 3 à longues chaînes, vitamine D, iode, et de risques liés à la présence de contaminants). Le rôle de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) est d'assurer, par ses recommandations, la sécurité du consommateur en s'assurant que les bénéfices globaux l'emportent toujours sur les risques potentiels ou avérés. Un parcours pédagogique, permettra aux visiteurs d'explorer ces questions et de comprendre les différentes étapes du travail de l'Agence qui lui permettent d'aboutir à une évaluation collective des risques. Rendez vous Hall 2.3, allée E, stand 5.

Colloque INRA: « Vers une agriculture à haute performance environnementale... questions à la recherche ». Il se déroulera le **mardi 24 février 2009**, Hall 4, salle Europe.

Rencontres et conférences avec les partenaires professionnels sur les thématiques suivantes: Prospective sur l'agriculture et l'alimentation du monde (Agrimonde); Techniques culturales simplifiées; Rendement et compétitivité; Economie et agronomie; Maladies animales émergentes ou ré-émergentes (INRA-Cirad); Progrès de sélection animale; Rencontre avec la filière porcine; Centres de ressources biologiques; Génomique de la vigne; Botanique numérique pour l'agriculture de demain (INRA-Cirad).

CONFÉRENCE :

« Crise alimentaire et raréfaction de l'eau au Maghreb »

La fondation FARM, le CIRAD et le CIHEAM organise le **23 février 2009**, de 9 heures à 17 heures au Salon International de l'Agriculture, une conférence sur le thème: « **Crise alimentaire et raréfaction de l'eau: quels défis pour la profession agricole au maghreb?** »

- Quelles menaces sur la sécurité alimentaire au Maghreb dans un contexte de raréfaction des ressources en eau?
- Eau, territoires et filières: quels rôles pour les organisations professionnelles agricoles?
- Innovations et changements techniques: comment accompagner les exploitations agricoles?

CIHEAM: Centre International des Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes ;

CIRAD: Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement ;

FARM: Fondation pour l'agriculture et la ruralité dans le monde.

ENVIRONNEMENT, ÉCO-HABITAT & NOUVELLES ÉNERGIES

Hall 3

LES SOCIÉTÉS SPÉCIALISÉES PRÉSENTES

- **Énergie solaire** (panneaux solaires thermiques et photovoltaïques) : ACTIVASUN, AQUASPHERE Énergie, CHAUFFAGE CLIMATISATION Services, CMS Sarl, CTEN, DOMALU, ENERGIALLIS Environnement, Fédérations des Nouvelles ÉNERGIES (FDNE), France CONFORT HABITAT, GIORDANO Industrie, GROUPE ECOTECH, POWEO Services, PREMIUM Invest, PRO THERMIE Confort, ROBBY France, ROTHELEC, SEME France.
- **Géothermie** (chaleur de la terre) : AIRTECH IDF, ECOTHERM Sas, GIORDANO Industrie, PREMIUM Invest, SEME France.
- **Électricité, éolienne** : CHAUFFAGE CLIMATISATION Services
- **Traitement de l'eau** (adoucisseurs, filtres, détartrants) : SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE TRAITEMENT DE L'EAU, SEME France.
- **Habitat rural et rénovation** : AIR AIX, GROUPE ECOTECH, PROFLUID, ROTHELEC, VOLUTEXPO
- **Isolation thermique** : MAYTOP ACH Paris Ouest, TRIAL ISOLATION France.
- **Bois énergie** : TIFON ISOLATION France.
- **Technologie d'éclairage naturelle** : THERMOPTIM Evolution.

DES ÉNERGIES RENOUVELABLES AU TRAITEMENT DE L'EAU...

Au sein du Hall 3, un espace de 4 000 m³ est dédié aux visiteurs intéressés par les enjeux environnementaux, aspects éco-habitat ou nouvelles énergies.

Comment bâtir un projet personnalisé, intégrant esthétique et environnement ? Comment réduire sa facture de consommation énergétique ? Comment restaurer une bâtisse tout en respectant les traditions régionales ? Quelles sont les bonnes pratiques pour réduire son empreinte écologique ? Quels sont les nouveaux matériaux issus de la matière première agricole ?

Le public trouvera au sein de cet espace « Environnement, Éco-habitat & Nouvelles énergies » bon nombre de réponses à ces interrogations puisque toutes les filières concernées seront présentes :

- **Les filières en énergies renouvelables** : solaire thermique, solaire photovoltaïque, bois énergie, biogaz, biomasse, éolien, géothermie, petite hydraulique...
- **Les filières en biomatériaux** : bois, lin, paille, chanvre, coton, chaume terre...
- **Équipement pour la récupération des eaux pluviales, traitement des déchets, des sols pollués...**
- **Associations et organismes de conseils environnementaux** : consommation énergétique, réduction et compensation des émissions de gaz à effet de serre, restauration pour la sauvegarde de l'architecture rurale (éco-construction, éco-réhabilitation et démarche HQE...).

ZOOM SUR...

LE GRENELLE DE L'ENVIRONNEMENT

« La France se fixe comme objectif de devenir l'économie la plus efficiente en équivalent pétrole de la Communauté européenne d'ici à 2020 [...]. Et s'engage à porter la part des énergies renouvelables à au moins 23 % de sa consommation d'énergie finale d'ici à 2020 », précise le projet de loi relatif à la mise en oeuvre du Grenelle de l'environnement, adopté par l'Assemblée nationale le 21 octobre 2008.

Le texte de loi définit ce que sont ces fameuses énergies renouvelables : les éoliennes, le solaire (photovoltaïque), la géothermie, l'hydraulique et marine, ainsi que l'énergie issue de la biomasse (le bois, la méthanisation et les biocarburants).

S'il existe une volonté politique de développer l'ensemble de ces énergies alternatives, elles seront toutefois encadrées : « Dans chaque région, un schéma régional des énergies renouvelables définira par zone géographique sur la base des potentiels de la région, et en tenant compte des objectifs

nationaux des objectifs qualitatifs et quantitatifs de la région en matière de valorisation du potentiel énergétique renouvelable et fatal de son territoire ».

- **Les éoliennes** convertissent la force du vent en électricité. Elles sont regroupées dans des parcs terrestres ou maritimes. L'électricité produite est injectée dans le réseau électrique, puis achetée au producteur à un tarif fixe garanti sur une période donnée. Si le marché des éoliennes terrestres est déjà mature, celui des maritimes n'en est qu'à ses débuts ;

- **Le photovoltaïque** transforme l'énergie solaire en électricité. Les capteurs photovoltaïques sont regroupés dans des parcs dits « solaires » ou placés sur les toits des bâtiments agricoles, industriels, commerciaux ou des immeubles. En dehors du cas où l'électricité est utilisée directement sur le lieu de production, elle est injectée sur le réseau et payée au

producteur à un tarif garanti pendant 20 ans. Le Grenelle de l'environnement prévoit 5,4 GW de capacité totale installée en France en 2020 ;

- **La biomasse**, première source d'énergie renouvelable en France, se présente sous forme de bois, sciures, déchets organiques, coproduits agricoles (paille), plantations celluloseuses comme le miscanthus. Principalement utilisée pour la production de chauffage à titre individuel, elle peut aussi servir à la production d'électricité via la cogénération et la méthanisation. Sur les 10 millions de Tep (tonne équivalent pétrole) de biomasse énergie consommée en 2006, environ 90 % l'étaient sous forme de bois, le reste étant des biodéchets. Le Grenelle de l'environnement prévoit 18 millions de Tep de biomasse énergie consommée à l'horizon 2020 ; le bois ne représenterait plus alors que les deux tiers de la consommation.

GROUPAMA

Premier assureur du monde agricole et rural, GROUPAMA est aujourd'hui le 3^e assureur généraliste de France. Au SIA, il présentera plusieurs sites d'animation, espaces d'accueil et de services. En complément de son stand, GROUPAMA est partenaire du SIA et propose de nombreuses animations ou services. L'animation « 10 de Conduite Rurale » (à l'extérieur entre les Halls 3 et 7) permet aux jeunes citoyens comme aux futurs agriculteurs de s'initier à la conduite d'un tracteur en toute sécurité. GROUPAMA continue ainsi à promouvoir la prévention avec le concours de Claas, du groupe Total et des moniteurs des Compagnies Républicaines de Sécurité. Depuis sa création en 1972, « 10 de Conduite Rurale » se déplace pendant toute l'année scolaire dans les établissements d'enseignement agricole. Un espace accueil sur le stand sera réservé aux clients souhaitant obtenir des informations ou des conseils auprès de collaborateurs spécialisés. GROUPAMA mettra à la disposition du public trois distributeurs de billets (stand GROUPAMA et à l'entrée du Hall 7). Deux petits trains aux couleurs de GROUPAMA permettront aux visiteurs de circuler gratuitement entre les différents Halls du salon.



CRÉDIT AGRICOLE

Le stand du Crédit Agricole accueille chaque année tous les contacts institutionnels du monde agricole. Les autres partenaires spécifiques du Crédit Agricole sont le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche avec « Les Trophées de l'agriculture durable » ; les Jeunes Agriculteurs pour l'opération « Demain je serai paysan » qui a lieu à partir de cette année au SIA ; l'APCA pour le partenariat avec Terre d'Infos et le Prix Terra. Enfin, comme les deux années précédentes, le Crédit Agricole, avec la Mission intégration de Crédit Agricole S.A. et la Mission Heca des Caisses régionales continue son partenariat avec le restaurant « Les yeux dans le noir ». Partenaire du Concours des Jeunes Professionnels du Vin et du Concours de Jugement des Animaux par les Jeunes depuis 1998, le Crédit Agricole témoigne de sa volonté de renforcer sa relation avec les jeunes et les futurs agriculteurs. Pour le CJPV, la participation du Groupe illustre son implication dans l'ensemble de la filière viticole et la confiance qu'il porte à la qualité de l'enseignement français dans ce domaine. De plus, l'ouverture vers l'international avec une section « étranger » du concours, correspond bien au développement international du Crédit Agricole. Pour le CJA, le Crédit Agricole tient à récompenser le professionnalisme et la qualité de notre élevage, consolidant ainsi une relation durable avec les éleveurs.



STIHL® TIMBERSPORTS® SÉRIES

La force pour participer, la technique pour gagner!

Partenaire du Salon International de l'Agriculture (SIA), leader mondial de la tronçonneuse et précurseur en matière d'innovation, STIHL®, seule marque à posséder son propre sport, organise des compétitions de coupe de bois sportive dans le monde : les STIHL® TIMBERSPORTS® SERIES. Vous pouvez voir ces compétitions régulièrement sur les chaînes de télévision Eurosport I et II. Sur le SIA, STIHL® présentera les 6 disciplines officielles dont des épreuves chronométrées, à la hache, à la scie manuelle et à la tronçonneuse de compétition 63 chevaux. C'est l'équipe de France officielle qui assurera les démonstrations de toutes ces disciplines. Vous pourrez rencontrer sur le SIA les sportifs dont vous admirez le talent sur Eurosport! Directement issue de cette compétition, la collection STIHL® TIMBERSPORTS®, une gamme de vêtements « Outdoor », sera présentée dans la boutique. STIHL® présente également une sélection d'appareils à moteur ainsi que les produits de son autre marque, VIKING : tondeuses, tracteurs de gazon, broyeurs ou encore motobineuses. STIHL® et l'environnement : les machines sont conçues pour protéger autant l'environnement que l'utilisateur. Les tronçonneuses STIHL® fonctionnent au carburant MotoMix®, exempt de benzène, et utilisent l'huile adhésive biodégradable pour chaînes mise au point par STIHL®. Le respect de l'environnement est une des exigences essentielles de STIHL®. Retrouvez-nous sur le stand extérieur devant le Hall 4 sur la terrasse A/5 juste après l'entrée principale du parc des Expositions Porte de Versailles.



JOUÉ CLUB

Avec plus de 72 000 visiteurs de moins de 12 ans en 2008, le Salon International de l'Agriculture est le premier salon français visité par les enfants. JouéClub, l'un des leaders de la distribution spécialiste du jouet, se devait d'être présent. Ce sera chose faite avec le Village des enfants situé dans le Hall 1. Sur près de 200 m², il est constitué d'une boutique rappelant l'esprit du Village JouéClub du boulevard des Italiens, Paris 2^e. Chaque enfant pourra y retrouver en figurine la vache ou l'âne qu'il aura découvert au salon. Les adultes ne seront pas en reste car tracteurs et moissonneuses batteuses en modèle réduit seront proposés à la vente. Un espace ludique et pédagogique dédié au monde agricole, vecteur des valeurs traditionnelles, chères à JouéClub.



LEGO®

Le groupe LEGO® lance en avant première au Salon International de l'Agriculture sa nouvelle gamme LEGO City – Ferme. Adaptés aux enfants, garçons et filles, à partir de 5 ans, ces nouveaux produits allient parfaitement construction et Imagination. Les enfants s'amuseront à construire leur propre univers agricole et s'inventeront de nombreuses histoires autour de la vie à la ferme. Composée d'une ferme, d'une moissonneuse-batteuse, d'un tracteur et d'un van et son cheval, cette nouvelle gamme sera lancée sur le marché en mars 2009. En attendant cette date, les petits visiteurs du Salon de l'agriculture pourront la découvrir et jouer avec sur l'Espace enfants.



Retrouvez l'intégralité de ce dossier en ligne :
www.salon-agriculture.com
rubrique : (presse)

www.cga-paris.com
(Concours Général Agricole)

