



DOSSIER DE PRESSE

Du 22 février au 2 mars 2025



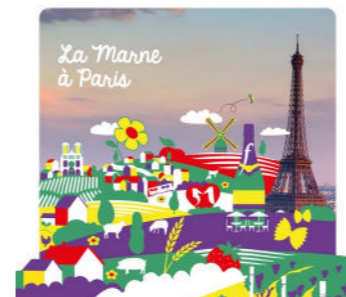
Marne
LE DÉPARTEMENT





SOMMAIRE

- 3 LA MARNE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE : UNE GRANDE PREMIÈRE !
- 4 CIRCUITS COURTS ET MARQUES LOCALES : UNE ALLIANCE GAGNANTE
- 5 LA MARNE, DES SAVEURS HAUTES EN COULEUR !
- 6 UNE VITRINE REMARQUABLE POUR LES PRODUCTEURS MARNAIS
- 8 LES PRODUCTEURS MARNAIS
- 16 LE BAR À CHAMPAGNE
- 17 INFORMATIONS PRATIQUES (INAUGURATION DU STAND MARNE)
- 18 DES ANIMATIONS PAR LES PRODUCTEURS



LA MARNE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE : UNE GRANDE PREMIÈRE !



La Marne s'apprête à vivre une grande première au prestigieux Salon International de l'Agriculture (SIA). Trois acteurs clés – la Chambre d'agriculture de la Marne, le Département de la Marne et la Foire de Châlons – unissent leurs forces pour mettre en lumière les talents des producteurs locaux et la richesse des produits de notre terroir. Une vitrine d'excellence qui promet de faire rayonner le savoir-faire marnais sur la scène nationale.

Le Salon International de l'Agriculture (SIA) revient **du 22 février au 2 mars 2025** à Paris, Porte de Versailles. Avec 600 000 visiteurs en 2024 et 1 000 exposants réunis sur 7 pavillons, il s'annonce une fois de plus comme le rendez-vous incontournable du monde agricole.

Un engagement fort pour promouvoir le territoire marnais

La Marne y mettra en avant la richesse de son patrimoine agricole et la diversité de ses produits, allant bien au-delà de son emblématique Champagne. Avec la présence de 19 producteurs doublement labellisés «Made in Marne» et «Bienvenue à la Ferme» (hors Champagne), les visiteurs pourront découvrir des produits locaux de grande qualité tels que des miels, bières, confitures, jus de pomme, cosmétiques artisanaux...

Les producteurs marnais seront à l'honneur à travers des démonstrations, des ateliers et des dégustations, renforçant ainsi le lien direct avec les consommateurs.

Vous pourrez retrouver les producteurs marnais sur le stand MARNE, situé au cœur de l'espace de la région Grand Est, dans le Hall 7.1. L'inauguration du stand se tiendra le **lundi 24 février 2025 à 15h00**.

Les Partenaires du Projet

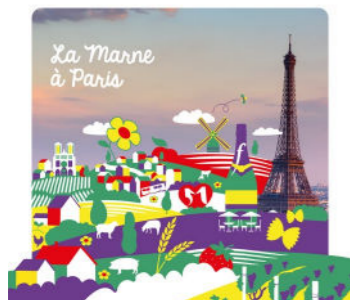
La Chambre d'agriculture de la Marne a fait du développement des circuits courts une priorité. Elle accompagne les agriculteurs dans leurs projets de diversification et de vente directe, mettant à leur disposition un panel de services sur mesure pour structurer et dynamiser leurs activités. Au cœur de cette stratégie, «*Bienvenue à la Ferme*», la marque collective phare du réseau des Chambres.

Le Département de la Marne

Engagé dans le soutien à l'agriculture locale, le Conseil Départemental favorise les actions de promotion des producteurs et la mise en avant des produits élaborés sur le territoire, au travers de la marque «*Made in Marne*».

La Foire de Châlons

Deuxième foire agricole de France avec près de 250 000 visiteurs et 765 exposants, elle est le rendez-vous incontournable des acteurs économiques et agricoles et s'engage pour la promotion des produits, filières et initiatives régionales. Sa participation souligne l'importance des grands événements pour développer la notoriété des producteurs et produits locaux.



CIRCUITS COURTS ET MARQUES LOCALES : UNE ALLIANCE GAGNANTE



Dans la Marne, circuits courts et marques locales ne sont pas seulement des initiatives, mais un véritable moteur pour dynamiser notre territoire. En rapprochant les producteurs des consommateurs, ces démarches favorisent une agriculture de proximité et valorisent des produits issus d'un terroir riche et varié. Des labels comme «*Bienvenue à la Ferme*» et «*Made in Marne*» incarnent cet engagement en garantissant la qualité et l'authenticité des productions locales. La Foire de Châlons, quant à elle, participe grandement à leur notoriété auprès d'un public diversifié. La création d'un stand unique au Salon de l'Agriculture est l'aboutissement d'une volonté commune de porter haut et fort l'excellence de l'agriculture et la viticulture marnaise !

Bienvenue à la Ferme, un concept pionnier



Créée en 1988, «*Bienvenue à la Ferme*» est la marque collective des Chambres d'agriculture. Plus qu'un simple label, elle permet de tisser un lien unique entre les Français et le monde agricole. À travers des initiatives comme la vente directe, les repas à la ferme ou les séjours immersifs, «*Bienvenue à la Ferme*» valorise une agriculture de proximité, authentique et tournée vers l'avenir. Dans la Marne, 50 agriculteurs et viticulteurs arborent fièrement ce label, symbole de qualité et d'engagement. Reconnaissable à sa petite fleur jaune, «*Bienvenue à la Ferme*» garantit des produits fermiers de qualité et des expériences conviviales. Ces hommes et femmes, véritables ambassadeurs de leur terroir, incarnent une agriculture durable et enracinée, tout en partageant avec le public les trésors et savoir-faire uniques de la Marne. La promotion de la marque Bienvenue à la Ferme Marne au Salon de l'Agriculture incarne l'engagement de la Chambre d'agriculture pour une agriculture de proximité, de qualité qui unit producteurs et consommateurs au-delà des frontières de notre territoire.

Made in Marne»



Lancée en 2021 lors de la Foire de Châlons, la marque «*Made in Marne*» incarne l'excellence et la diversité des produits, savoir-faire et initiatives nés sur notre territoire. Créée pour soutenir les entreprises locales, promouvoir les artisans et valoriser les ressources du département, cette marque reflète la richesse et l'identité de la Marne. «*Made in Marne*», c'est bien plus qu'un label : c'est un gage de qualité, d'authenticité et d'attachement à nos racines. Que vous soyez habitant, visiteur ou entrepreneur, la marque est là pour vous guider vers des produits et services qui font la fierté de notre département.

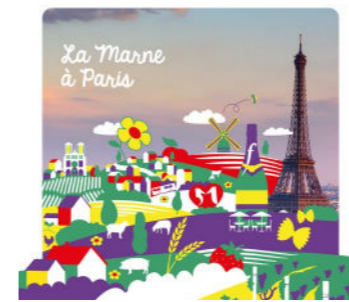
- Valorisation des acteurs locaux : soutenir les producteurs, artisans, créateurs et entreprises qui participent au dynamisme économique de la Marne.
- Garantie de proximité et d'authenticité : chaque produit ou savoir-faire labellisé est enraciné dans le territoire et respecte des critères exigeants.
- Rayonnement de la Marne : faire briller le savoir-faire marnais aussi bien au niveau régional que national.

Aujourd'hui, la marque regroupe plus de 95 producteurs et artisans et labellise plus de 250 produits et gammes.

Foire de Châlons



La Foire de Châlons, véritable institution du Grand Est, est le rendez-vous incontournable de la rentrée économique, politique, sociale et commerciale. Avec près de 250 000 entrées et 765 exposants, elle se positionne fièrement comme le 2^{ème} rendez-vous agricole de France. Bien ancrée dans le premier territoire agricole de l'hexagone, entre grandes cultures et le plus prestigieux des vignobles, la Foire de Châlons célèbre l'Agriculture dans toute sa diversité et son excellence. Elle met à l'honneur les filières, les métiers et les innovations qui façonnent l'avenir. La Foire de Châlons, c'est aussi une multitude de conférences et d'événements culturels. Avec son festival «*Foire en Scène*», elle réunit chaque année des artistes de renom, offrant une programmation éclectique et festive, au succès populaire. C'est cet exceptionnel rendez-vous, où chaque circonstance devient une opportunité d'échanges, de rencontres et de partage. Symbole de dynamisme et d'ambition, la Foire de Châlons incarne un avenir prometteur, donnant confiance à tous ceux qui contribuent au rayonnement de notre grande et belle région.



LA MARNE, DES SAVEURS HAUTES EN COULEUR !



Avec le slogan vibrant «*La Marne, des saveurs hautes en couleurs*», le stand marnais de 60 m² affirme son identité au Salon International de l'Agriculture. À découvrir sur l'espace de la région Grand Est, Hall 7.1.

Ce slogan reflète l'essence de notre territoire : une terre riche de ses paysages variés et de sa production locale d'exception. Des teintes dorées du miel aux bulles scintillantes du Champagne, en passant par la couleur ambrée des jus de pommes ou encore le rouge des confitures de fraises... ce message célèbre la diversité et la vitalité d'un terroir vivant. Plus qu'un simple jeu de mots, il invite à un voyage sensoriel où chaque couleur raconte une histoire de goût, de tradition et d'innovation. Le stand marnais sera ainsi une toile vivante, peinte par les savoir-faire de ses producteurs et prête à séduire les papilles comme les cœurs des visiteurs.

Mais avant tout, il met en avant les hommes et les femmes qui font vivre cette terre : 19 producteurs locaux, chacun porteur d'un savoir-faire unique, seront présents pour raconter leurs histoires, partager leurs passions et faire déguster leurs produits.





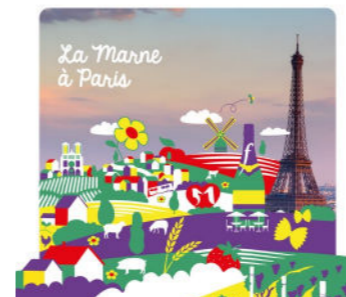
UNE VITRINE REMARQUABLE POUR LES PRODUCTEURS MARNAIS



Ils seront 19 producteurs, doublement labellisés «*Bienvenue à la Ferme*» et «*Made in Marne*» (hors Champagne) à représenter fièrement la Marne au Salon International de l'Agriculture 2025. Chacun d'entre eux portera en lui une partie de l'identité de notre territoire, offrant des saveurs, des odeurs uniques qui séduiront les visiteurs en quête d'authenticité ou d'innovation gastronomique.

Du 22 février au 2 mars 2025, le stand Marne vibrera au rythme des producteurs locaux. Deux groupes de producteurs se succéderont pour faire découvrir leurs savoir-faire et leurs produits au public.

19 producteurs marnais au rendez-vous !



UNE VITRINE REMARQUABLE POUR LES PRODUCTEURS MARNAIS

Du samedi 22 au mercredi 26 février

EARL NOIZET - POIL DE LA BÊEETE (Frédéric et Virgil NOIZET) Articles en feutre pure laine (sacs, trousse, décoration...)
LA FERME DE LA VESLE (Geoffrey ROUSSEL) Bières au miel
POUR CÉLINE ON BUTINE (Céline GENIN) Miels, pâte à tartiner et sablés
ASTUCIER (Sandrine APPERT) Cosmétiques à base d'huile de colza (savon, shampoing...)
EARL GORRIA MAUPRIVEZ - LE VERGER DU PAIN ROND (Elise et Sébastien GORRIA) Jus de pommes, pétillants
SCEA GILLET-GRIFFON - LES FRAISES DE BACONNES (Thibault GILLET) Confitures, coulis et sirops de fraise
LES NOMINETTES (Christophe NOMINE) Pâtes fermières

Du jeudi 27 février au dimanche 2 mars

LA FERME DES MP (Mélanie GENTY) Spiruline, moulins aromatiques, compotées
LA FERME DES ONGLEES (Aline CAROUGE) Confitures, coulis et nectars de fraises
APICULTURE CHAMBRON - L'ABELLE ET LES REINES D'ARGONNE (Virginie et Guy CHAMBRON) Miels, nougats, bonbons, pâtes à tartiner, bougies
ASINERIE DES PES VITIS (Flora MATHIS) Cosmétiques au lait d'ânesse
LES MIELS D'HECTOR ET PAUL (Cyrille PLACE) Miels et produits de la ruche
LES VERGERS DE SAINT PIERRE (Flavien et Paul MICHON) Jus de pommes
LA GAULTOISE (Romain PELLETIER) Bières
PAPOTE (Jean-Baptiste VERVY) Pâtes fermières

Un Bar à Champagne !

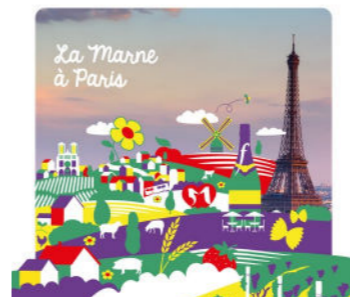
Vigneron, Coopérative... ils seront quatre fiers représentants marnais du Vignoble Champenois, tous adhérents ou futurs adhérents de Bienvenue à la Ferme Marne, à se relayer tout au long du Salon pour tenir le Bar à Champagne du stand Marne :

- CHAMPAGNE SELOSSE PAJON - Du samedi 22 au mardi 25 février
- CHAMPAGNE CHARLES HESTON - Mercredi 26 février
- CHAMPAGNE MARINA D - Jeudi 27 février et dimanche 2 mars
- CHAMPAGNE CROCHET ET FILLES - Vendredi 28 février et samedi 1^{er} mars



Du samedi 22 février au mercredi 26 février

LES PRODUCTEURS MARNAIS



Du samedi 22 février au mercredi 26 février

LES PRODUCTEURS MARNAIS

ASTUCIER



Agricultrice depuis 2009, Sandrine APPERT est la seule dans le département de la Marne à utiliser des huiles de colza, de cameline et de chanvre issues de son exploitation familiale pour fabriquer, dans son atelier, des savons et cosmétiques artisanaux. Elle a toujours eu à cœur de valoriser notre agriculture marnaise, essentielle à la structuration de l'économie, mais aussi de paysages de notre beau département. Chaque produit est réfléchi, formulé et fabriqué par ses soins, ce qui lui permet de proposer des savons ou des cosmétiques adaptés à chaque besoin spécifique. Elle maîtrise ainsi la conception de ses soins, du début à la fin, garantissant au consommateur, une qualité et une efficacité sans faille. Fière de ses deux métiers et de son département, elle aime particulièrement accueillir les visiteurs sur sa ferme ou sur des marchés pour échanger avec eux.

« Le Salon International de l'agriculture est une vitrine de notre métier, c'est permettre au département de la Marne de rayonner au niveau national en montrant sa diversité. La Marne, ce n'est pas que le Champagne. C'est aussi des cosmétiques et des savons fabriqués avec de l'huile de colza, cameline et de chanvre. Mais aussi des miels, des bières, des confitures, des pâtes, des jus de pomme... Pour moi, participer au Salon de l'agriculture, c'est échanger avec les consommateurs finaux et leur montrer la richesse de notre métier ! C'est un moment de partage avec les visiteurs, mais aussi les autres producteurs de la Marne et de la région Grand Est. C'est la possibilité de faire rayonner notre métier et notre département ! »

LA FERME DE LA VESLE

Non issu du milieu agricole, Geoffrey ROUSSEL a créé la Ferme de la Vesle avec l'aide de sa compagne et de ses enfants, qui le soutiennent au quotidien. Il a ainsi pu devenir apiculteur, brasseur et éleveur. Il s'agit de trois ateliers différents mais complémentaires : le miel pour la bière et l'élevage pour le pack apéro car la charcuterie avec une bonne bière, c'est tellement mieux à partager ! Toute la production est faite par Geoffrey. Elle est vendue principalement en circuit court sur les différents marchés de la Marne. Il tient également une boutique sur la ferme et quand le temps le permet, des visites de l'exploitation sont organisées.

« Je suis heureux de venir cette année vous présenter, au Salon International de l'Agriculture, ma bière au miel. C'est un rêve et un objectif que je m'étais donné à la création de la ferme qui va pouvoir maintenant se réaliser grâce à l'opportunité que m'offre «Bienvenue à la Ferme» et «Made in Marne» d'être présent sur le stand collectif pendant le salon.»



LES FRAISES DE BACONNES

En 1996, Francine et Bruno, installés à Baconnes, se lancent un défi : produire des fraises dans la Marne. Ils commencent par planter quelques fraisiers derrière chez eux. Et ça marche ! Années après années, ils améliorent leurs méthodes de production et les habitants des villages aux alentours se rendent à la ferme pour faire rougir leurs desserts. A partir de 2013, les fraises poussent en hauteur. Elles sont moins exposées aux risques de nombreuses maladies jadis connues lorsqu'elles poussaient au sol. De plus, les fraisiers sont arrosés en «goutte-à-goutte» : ce système permet de répondre aux besoins nécessaires de chaque plant tout en évitant le gaspillage d'eau. Les méthodes de production se modernisent mais le goût, lui, ne change pas ! Le goût naturellement sucré et la texture fondante des Fraises de Baconnes sont le résultat d'un travail agricole tout au long de l'année. Bruno et Francine ont à cœur de réduire la quantité de produits chimiques pour le bien-être de l'environnement, de leurs clients, et d'eux-mêmes. Pour cela, ils sélectionnent des variétés peu sensibles aux maladies, utilisent des produits de bio contrôle... et finalement, acceptent tout simplement les lois de la nature ! Récemment, leur fils Thibault a repris les rênes de la petite exploitation agricole pour de nouvelles aventures. Jamais à court d'idées, il propose de faciliter la vente des fraises sur les plateformes de circuits courts.



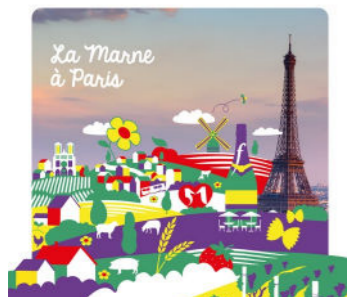
« Participer au Salon International de l'Agriculture est une aventure ! Cela permet de montrer à un public national les produits de notre région. Des fraises dans la Marne c'est pas banal ! Le partage d'expériences et de savoir-faire entre producteurs sur un même stand est déjà très positif alors que l'événement n'a pas débuté ! Cette belle visibilité, qui nous est offerte, est intéressante pour mettre en lumière nos produits et apporte un bon débouché en direct de nos produits fermiers. Je suis fière de participer avec tous les autres producteurs marnais sur l'espace Grand Est. »

LES NOMINETTES

Après 20 années à travailler la terre sur une petite exploitation champenoise, c'est avec l'envie de fabriquer un produit fini issu de la ferme et le besoin d'en faire toujours plus que Christophe NOMINÉ a décidé de concrétiser une idée folle en 2015, celle des Nominettes. C'est donc niché au pied de la montagne de Reims, dans le petit village de Condé sur Marne, qu'a été installé l'atelier de fabrication de nos Nominettes régionales. Fabriquées essentiellement à partir de blé tendre cultivé sur place, les Nominettes sont des produits 100% terroir qui prône l'envie de bien faire et le local. Ce blé, issu d'une agriculture raisonnée, garantit à ses pâtes une qualité exceptionnelle tout en respectant l'environnement. Les Nominettes sont distribuées principalement dans des magasins de producteurs locaux, des épiceries fines et sont également présentes sur les tables de plusieurs restaurants, y compris des établissements étoilés de la région. Ce succès est une immense fierté et une preuve que l'authenticité et le savoir-faire peuvent faire la différence.

« Participer au Salon International de l'Agriculture représente une occasion unique pour les Nominettes de mettre en valeur ses produits artisanaux auprès d'un public varié et nombreux. Cet événement attire chaque année des milliers de visiteurs, des professionnels aux consommateurs. C'est une vitrine idéale pour faire découvrir la qualité et l'authenticité de nos pâtes fermières. En participant à un Salon de cette envergure, nous aurons l'occasion d'échanger directement avec des consommateurs curieux et professionnels qui recherchent des produits authentiques et de qualité. Il nous permettra également d'interagir avec les visiteurs afin de recueillir leurs avis en temps réel sur nos produits, d'identifier leurs préférences et d'explorer des pistes d'amélioration. En somme, le Salon de l'Agriculture, c'est un tremplin pour développer notre notoriété, élargir notre réseau et booster nos ventes. Une opportunité à ne pas manquer pour faire briller nos pâtes fermières ! »





Du samedi 22 février au mercredi 26 février

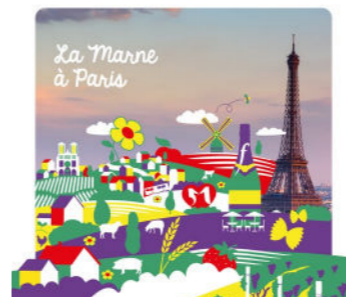
LES PRODUCTEURS MARNAIS

POIL DE LA BÊEETE

Depuis trois générations, la famille NOIZET élève des moutons avec passion. Ces derniers pâturent pendant 10 mois dans des espaces Natura 2000 et les prairies, avant de regagner la bergerie pour la tonte et l'agnelage. En constatant que la laine s'accumulait sans être valorisée, la famille NOIZET a décidé de créer la marque «Poil de la Bêeete», afin de la transformer en feutre et de concevoir des articles artisanaux locaux et durables. La laine présente de nombreuses qualités. Elle est isolante, antibactérienne, biodégradable, ignifuge... et offre une protection naturelle contre les rayons UV. Pour transformer cette matière en feutre de haute qualité, la famille NOIZET collabore avec Nicolas, un maître lainier dont l'expertise est essentielle à leur processus de fabrication. Ensuite, six couturières locales confectionnent à la main une large gamme de vêtements et accessoires (capes, vestes, sacs, chapeaux...). Dans leur atelier à la ferme, ils réalisent la découpe des semelles et des maniques avec soin. Attachée à la production locale, respectueux de la nature, la famille NOIZET propose des créations authentiques et responsables.



« Participer au Salon International de l'Agriculture, c'est bénéficier d'une visibilité accrue, rencontrer d'autres professionnels et légitimer notre marque. Mais c'est surtout une expérience unique et une belle opportunité de vente directe.»



Du samedi 22 février au mercredi 26 février

LES PRODUCTEURS MARNAIS

LE VERGER DU PAIN ROND

Élise et Sébastien GORRIA sont producteurs de pommes à Bourgogne dans la Marne (au nord de REIMS) depuis 29 ans. Ils ont repris l'exploitation familiale qui venait de planter un verger dans le but de s'installer mais aussi de gérer la production et la commercialisation de A à Z. Ils vendent leurs pommes en vente directe dans leur magasin labellisé «Bienvenue à la Ferme» mais aussi «Made In Marne» ! Ils ont six variétés de pommes à croquer : Jonagored, Golden Rosée, Daliclass, Dalistar, Jugala, Idared et une variété à cuire : Boskoop (excellente en compote, crumble, tarte...). Ce sont toutes des pommes sucrées, certaines sont douces, d'autres sont acidulées, il y en a pour tous les goûts ! Leurs jus de pommes sont réalisés avec leurs pommes trop petites ou trop grosses mais surtout avec des pommes cueillies et non tombées ! Comme il s'agit de pommes à croquer, leur jus est doux ! Le jus de pomme pétillant, quant à lui, est filtré et ils ont ajouté du gaz !



« Participer au Salon International de l'Agriculture est une belle opportunité ! Grâce à l'accord entre «Bienvenue à la ferme» et «Made in Marne» et la foire de Châlons, nous avons pu faire une équipe, seuls on n'y serait pas allés ! Ce groupe nous propulse dans la capitale au cœur des consommateurs ! C'est la continuité de notre vente directe, dans un lieu réputé où les consommateurs viennent rencontrer les producteurs de toutes les régions ! »

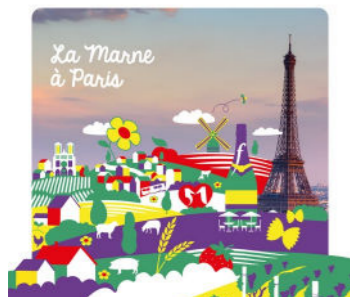


POUR CÉLINE, ON BUTINE !

Céline GENIN est agricultrice, installée depuis 2014 à Moivre. L'histoire de l'apiculture dans sa famille remonte aux années 1920, grâce à son arrière-grand-père qui était déjà apiculteur professionnel. Navigant très régulièrement aux ruches l'été avec son père, Céline est devenue très vite passionnée elle aussi du monde des abeilles. Le nombre de ruches a progressivement augmenté sur l'exploitation et les points de vente en miel se sont développés avec une large gamme de miels. Céline ne cesse de développer son activité : création d'un atelier de transformation, d'un point d'accueil pour les clients et fabrication de nouveaux produits (nougats, caramiels, pâte à tartiner, bonbons, pains d'épices...). La miellerie continue de s'agrandir et l'histoire familiale se perpétue, car son père et son compagnon ont eux aussi décidé de rejoindre l'aventure avec leur propre exploitation !

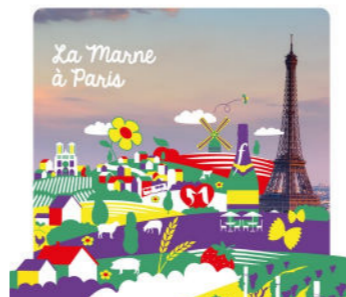
« Le Salon International de l'Agriculture, c'est une chance incroyable. Participer à ce stand collectif sous les deux labels «Made in Marne» et «Bienvenue à la Ferme», c'est faire découvrir aux visiteurs les richesses de notre département via la multitude de produits présents, le savoir-faire et les valeurs de l'agriculture marnaise. »





Du jeudi 27 février au dimanche 2 mars

LES PRODUCTEURS MARNAIS



Du jeudi 27 février au dimanche 2 mars

LES PRODUCTEURS MARNAIS



APICULTURE CHAMBRON

La SCEA Apiculture Chambron, l'Abeille et les reines d'Argonne, gérés par Guy et Virginie CHAMBRON, proposent depuis 2016 une grande variété de miels, pollens mais aussi de nombreux produits, issus des ruches, transformés dans leur laboratoire de Givry-en-Argonne. Leurs miels et pollens sont travaillés par de grands chefs français et présents sur les plus belles tables. Soucieux de la qualité de leurs produits, ils sont référencés comme producteurs artisans de qualité par le Collège culinaire de France, reconnu par «Les tables et auberges de France». Leurs produits sont labélisés «Bienvenue à la Ferme», «Made in Marne» et «Jeune talent du tourisme». En 2019, ils ont été récompensés par une médaille d'or sur leur miel d'acacia au Concours Général Agricole de Paris. Pour la cinquième année consécutive, ils seront présents au Salon International de l'Agriculture avec leur propre stand sur l'Espace Grand Est mais nouveauté 2025, ils s'associent également au stand collectif Marne. Cette année encore, ils seront heureux de retrouver leur clientèle et faire découvrir quelques nouveautés, comme leur apéritif fruité au miel, ainsi que de nouvelles gourmandises sucrées.

« Le Salon International de l'Agriculture est pour nous un évènement riche à ne pas manquer, tant en relation clientèle qu'en retrouvaille avec d'autres producteurs d'autres régions que nous avons toujours autant de plaisir à revoir d'année en année ! »



LA FERME DES MP

Mélanie GENTY est maraîchère en aquaponie. Il s'agit d'un mode de culture, qui permet d'élever des poissons, tout en utilisant leurs déjections pour y faire pousser du maraîchage hors sol. Ce sont les racines qui purifient l'eau afin de la rendre aux poissons pour un environnement sain. Le tout sans pesticides ou engrais chimiques. Ce mode de culture permet d'économiser environ 90% d'eau et apporte une production plus longue dans le temps. Mélanie travaille en binôme avec l'homme qui partage sa vie au quotidien, Maxime NOMINE. Et ils ont une deuxième corde à leur arc car ils sont aussi producteurs de spiruline paysanne française! Dans leurs serres de 1800 m², chauffées avec la chaleur issue tout droit de leur unité de méthanisation, ils cultivent en effet une micro algue détenant l'une des plus grosse richesse nutritionnelle du monde (fer, protéine, vitamines, minéraux ...) : la spiruline ! Elle apporte au corps tout ce dont il a besoin, renforce le système immunitaire, améliore les performances physiques ou permet encore de mieux récupérer. En paillettes ou en comprimés, ces bienfaits sont multiples !

« «Bienvenue à la Ferme» et «Made in Marne» nous ont donné une chance incroyable de participer au Salon de l'Agriculture. Mais ce n'est pas tout, il y a aussi toutes les opportunités qu'ils nous offrent tout le long de l'année. Avec cette vitrine, nous allons non seulement nous représenter mais aussi et surtout être les ambassadeurs de notre territoire ! Par ailleurs, la spiruline et l'aquaponie, cultures bien atypiques et uniques dans la Marne, sont peu connues encore aujourd'hui. Je souhaite les faire découvrir et reconnaître auprès des nombreux visiteurs du Salon ! »

ASINERIE DES PES VITIS

L'Asinerie de Pes Vitis est un lieu d'exception qui se distingue par son élevage d'ânes de race Grand Noir du Berry et sa production de cosmétiques au lait d'ânesse (savons, shampoings, crème mains, crème corps...). Nichée au cœur d'un environnement préservé, cette ferme accueillante propose une variété d'activités allant de la balade à l'animal-thérapie, en passant par la découverte des bienfaits des cosmétiques au lait d'ânesse en lien avec la vigne. Flora MATHIS, l'éleveuse passionnée et experte de l'asinerie, a fait le choix judicieux de se consacrer à l'élevage de la race Grand Noir du Berry pour développer une expérience unique et authentique, en créant un lien profond entre l'homme et l'animal, offrant ainsi des moments de connexion et de bien-être inoubliables. Au-delà de l'élevage d'ânes, l'Asinerie de Pes Vitis propose également des cosmétiques au lait d'ânesse de haute qualité, élaborés de manière naturelle et respectueuse de l'environnement. En associant les vertus du lait d'ânesse aux bienfaits de produits naturels, ces cosmétiques offrent une expérience sensorielle et régénérante, permettant à chacun de prendre soin de sa peau, tout en se reconnectant à la nature.



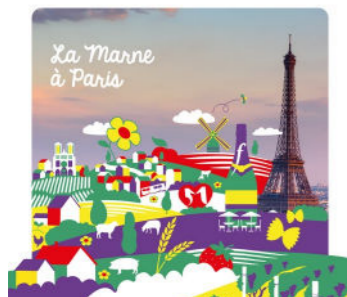
« Participer au Salon International de l'Agriculture à Paris représente une opportunité unique de promouvoir notre élevage d'ânes Grand Noir du Berry, notre gamme de cosmétiques au lait d'ânesse, et de valoriser notre engagement en tant qu'ambassadrice des marques «Made in Marne» et «Bienvenue à la Ferme.» C'est une occasion précieuse de rayonner sur la scène nationale agricole et de mettre nos produits et notre passion sous les feux des projecteurs.»

LA FERME DES ONGLÉES

L'histoire de la Ferme des Onglées est celle d'une famille d'agriculteurs passionnés et producteurs de goût, installée dans le Sud Ouest Marnais. Initialement dédiées à l'exploitation de cultures céréalières, la famille CAROUGE cultive leurs terres agricoles, de façon très raisonnée. C'est en 1992 que Laurent reprend les rênes de l'exploitation, avec l'envie de perpétuer ce savoir-faire et les traditions familiales. Une belle nouveauté s'installe à la Ferme en 2011 : la fraisculture avec la mise en place de plusieurs variétés cultivées en jardins suspendus. 2020 est marquée par l'arrivée d'Aline et Quentin qui rejoignent Laurent pour travailler en famille. Ensemble, ils décident de diversifier leurs activités en créant une conserverie locale à taille humaine. Cette initiative leur permet de proposer une délicieuse gamme de produits sucrés et salés : nectars, confitures, soupes, tartinades et vinaigre.

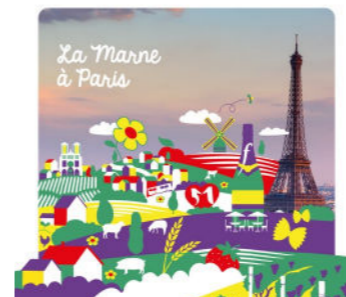


« Notre présence au Salon de l'Agriculture, sous les labels «Made in Marne» et «Bienvenue à la Ferme» est l'aboutissement du travail accompli depuis plusieurs mois. Une belle satisfaction ! C'est également une grande opportunité pour notre collectif.»



Du jeudi 27 février au dimanche 2 mars

LES PRODUCTEURS MARNAIS



Du jeudi 27 février au dimanche 2 mars

LES PRODUCTEURS MARNAIS



LA GAULTOISE

Romain PELLETIER, agriculteur et brasseur, s'est installé en 1999 sur la ferme familiale à Gault-Soigny dans le sud-ouest marnais. Il a toujours été fasciné par l'idée de transformer ses céréales. C'est ainsi qu'en 2018 il a créé la bière La Gaultoise, dans laquelle il y incorpore une partie de ses céréales, principalement de l'orge et un peu de blé. Elle est brassée dans un bâtiment au cœur de la ferme et doit son nom aux habitants de la commune les Gaultois et les Gaultoises. Ses matières premières sont sélectionnées et sont majoritairement locales. La gamme est composée de 10 bières, de la blonde à la brune en passant par des bières aux fruits, au miel... Il commercialise ses bières à la ferme, sur les marchés de producteurs locaux, les foires et salons. Il a également un réseau de revendeurs principalement dans la Marne, l'Aube, l'Aisne et la Seine-et-Marne.

« En tant que petit producteur, participer à un événement d'envergure internationale sera pour moi l'occasion de me faire connaître auprès d'un large public. Cela peut m'ouvrir la porte à de nouveaux débouchés, élargir mon réseau et me permettre de rencontrer d'autres professionnels de mon secteur d'activité. C'est également une fierté de représenter notre département via le réseau «Bienvenue à la Ferme» et la marque «Made in Marne» ».

LES MIELS D'HECTOR ET PAUL

Apiculteur depuis 18 ans, Cyrille PLACE travaille avant tout dans l'élevage d'abeilles avec des méthodes essentiellement anciennes sans fécondation artificielle, ni chimie dans son exploitation. Ancien pompier, il a eu, à un moment de sa vie, le besoin de s'écarter de ce métier pour se concentrer sur une vie moins stressante. Issu d'une famille ayant baignée dans le monde agricole depuis toujours, la nature lui a permis de revenir à elle en pratiquant le métier d'apiculteur cher à son cœur. Il a tout d'abord appris les bases de ce métier à travers de jolies rencontres avec de vieux apiculteurs de sa région, tout en démarrant avec une seule ruche. Puis tranquillement, il a grandi dans ce métier au travers de formations mais surtout de partages de pratiques avec des collègues devenus amis, tous amoureux de ce métier. Fort d'un cheptel de 250 ruches, il est devenu professionnel en 2020. Pour Cyrille, ce métier, souvent méconnu, est une véritable passion, qui lui permet de sensibiliser à la nécessité de protéger la nature. A ce titre, il intervient dans des écoles, en maison de retraite ou encore en formation. Sur son exploitation, aucune chimie n'est acceptée. Tout est produit au naturel dans le respect des abeilles, des écosystèmes pour éviter tout impact sur les autres espèces environnantes. Cyrille propose notamment du miel de luzerne, de printemps, de tournesol, de marais d'été, crémeux de printemps, crémeux de tournesol, bonbons au miel, vinaigre de miel...

« La Chambre d'agriculture de la Marne, le Conseil Départemental et la Foire de Châlons m'offrent une chance incroyable de pouvoir partager ma passion en faisant découvrir mes produits à un public que je n'aurai peut-être jamais croisé dans d'autres circonstances ! Je les remercie et je suis très fier de promouvoir mon département au sein de ma région. Le petit apiculteur que je suis, sans cet accompagnement, n'aurait jamais eu la possibilité d'accéder à ce salon 2025. »



PAPOTE

PAPOTE, c'est une histoire d'amour ! Entre Caroline et Jean-Baptiste VERVY, l'union de 15 ans d'expérience en marketing agroalimentaire et d'un savoir-faire agricole ancré dans la ferme familiale. C'est aussi l'amour de la «bonne» pâte! Les pâtes sont un aliment incontournable présent dans 96% des foyers mais l'offre reste dominée par des industriels. Les tourtereaux ont ainsi souhaité proposer une pâte différente, avec un blé dur cultivé avec une approche agricole engagée, et un processus de fabrication qui préserve au maximum les valeurs nutritionnelles. L'objectif ? Ne pas juste remplir les assiettes mais bien nourrir les consommateurs, au sens noble du terme. Dans le même esprit, ils ont décliné une gamme de sauces gourmandes et travaillent actuellement sur des préparations à base de leurs «risoni» (pâtes en forme de riz), cuisinables comme un risotto. Leurs produits sont disponibles en vente directe, sur les marchés, en grande distribution, en restauration collective ou encore sur leur site internet.

« Participer au Salon International de l'Agriculture, c'est avant tout la reconnaissance d'être un producteur qui nourrit les Français. C'est aussi une opportunité précieuse pour augmenter notre visibilité, développer nos ventes et, à termes, embaucher une personne supplémentaire à nos côtés. »

LES VERGERS DE SAINT PIERRE

A l'arrivée de Flavien MICHON sur l'exploitation familiale, une opportunité est offerte par une cidrerie proche d'obtenir des droits de plantation de pommes à jus et à cidre. Progressivement, le verger s'agrandit pour couvrir aujourd'hui 50 hectares et le label bio est obtenu en 2015. En 2020, Paul, le premier garçon de la famille, rejoint l'exploitation et c'est également l'occasion de mettre en place une unité de pressurisation embouteillage afin de transformer une partie de la récolte pour la vente de jus fermiers. La gamme se diversifie avec la fabrication d'une quinzaine de mélanges de fruits, allant du classique jus de pomme au jus de pomme spiruline. Avec la double labellisation «Made in Marne» et «Bienvenue à la Ferme», la famille MICHON poursuit l'aventure avec l'arrivée d'Adrien, le second garçon, qui mettra l'accent sur la commercialisation.

« Notre participation au Salon de l'Agriculture est tout d'abord une aventure humaine avec les producteurs et l'ensemble des équipes «Bienvenue à la Ferme» et «Made in Marne». C'est également l'occasion de nouer des contacts pour commercialiser nos produits sur Paris ».





Tout au long du Salon de l'Agriculture

LE BAR À CHAMPAGNE



Produit emblématique de notre territoire, le Champagne sera bel et bien présent sur le stand Marne, avec quatre producteurs ou coopératives qui se relaieront tout au long du Salon.

CHAMPAGNE SELOSSE-PAJON



Voilà plus de 150 ans que les Maisons SELOSSE et PAJON commercialisent des Champagnes. L'art du travail dans les vignes, la sensibilité de l'assemblage, le plaisir de la dégustation... autant d'étapes, de rendez-vous qui ont naturellement conduit Corinne et Jérôme, tous les deux issus de familles de vignerons champenois, à reprendre le flambeau en scellant leur union dans un unique domaine, les Champagnes SELOSSE-PAJON. Il s'étend aujourd'hui de Chavot-Courcourt, à 4 km au sud d'Épernay, sur 6 hectares de vignes sur la Vallée de la Marne, les coteaux sud d'Épernay et les grands Crus d'Avize. Ils ont décidé de rejoindre le réseau «Bienvenue à la Ferme Marne».

Au Salon de l'Agriculture, du 22 au 25 février 2025.



« Pour nous, il est très important de mettre à l'honneur le Champagne sur le stand Marne, porté par la Chambre d'agriculture, le Conseil Départemental et la Foire de Châlons. Quand on parle de la France, «le Champagne et Paris» font partie des premières choses dans les esprits des touristes. L'opportunité de mettre notre Maison au Salon International de l'Agriculture, événement le plus renommé, est un honneur. Nous sommes comme les éleveurs qui sont fiers de présenter leur animaux! Promouvoir la culture champenoise à travers notre Champagne est le meilleur moyen de valoriser nos produits issus de notre terroir. Nous sommes toujours très heureux de pouvoir faire déguster nos différentes cuvées pour entretenir notre clientèle et prospecter de nouveaux clients. Le Salon attire par ailleurs un large public international, c'est aussi une occasion de trouver de nouveaux importateurs.»

CHAMPAGNE CHARLES HESTON

Ce vignoble de 100 ha, est exploité par plus de 90 vignerons et réparti sur 7 terroirs typiquement Champenois : Pouillon, Villers-Franqueux, Thil, Saint-Thierry, Merfy, Brimont et Hermonville...

Au Salon de l'Agriculture, tous les jours.
Sur le stand collectif Marne, le 26 février 2025.

CHAMPAGNE CROCHET ET FILLES

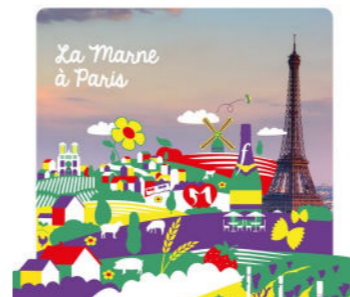
Le domaine se trouve à quelques kilomètres d'Épernay au cœur de la Vallée de la Marne. Les trois cépages Champenois sont cultivés avec une grande majorité de Pinot Meunier. Aujourd'hui, l'exploitation est gérée par Madame Crochet, Marie-Laure et Eugénie. Elles apportent raffinement et féminité à leurs Champagnes.

Au Salon de l'Agriculture, tous les jours.
Sur le stand collectif Marne, vendredi 28 février et samedi 1^{er} mars 2025.

CHAMPAGNE MARINA D

Établis sur les coteaux de la Vallée de la Marne, près de Dormans (Marne), plus exactement à Vandières et Vincelles, le Champagne MARINA D élabore ses champagnes sur son domaine de 6 ha avec son propre pressoir. Leur gamme est issue de 3 cépages : le Pinot Meunier, le Pinot Noir et le Chardonnay.

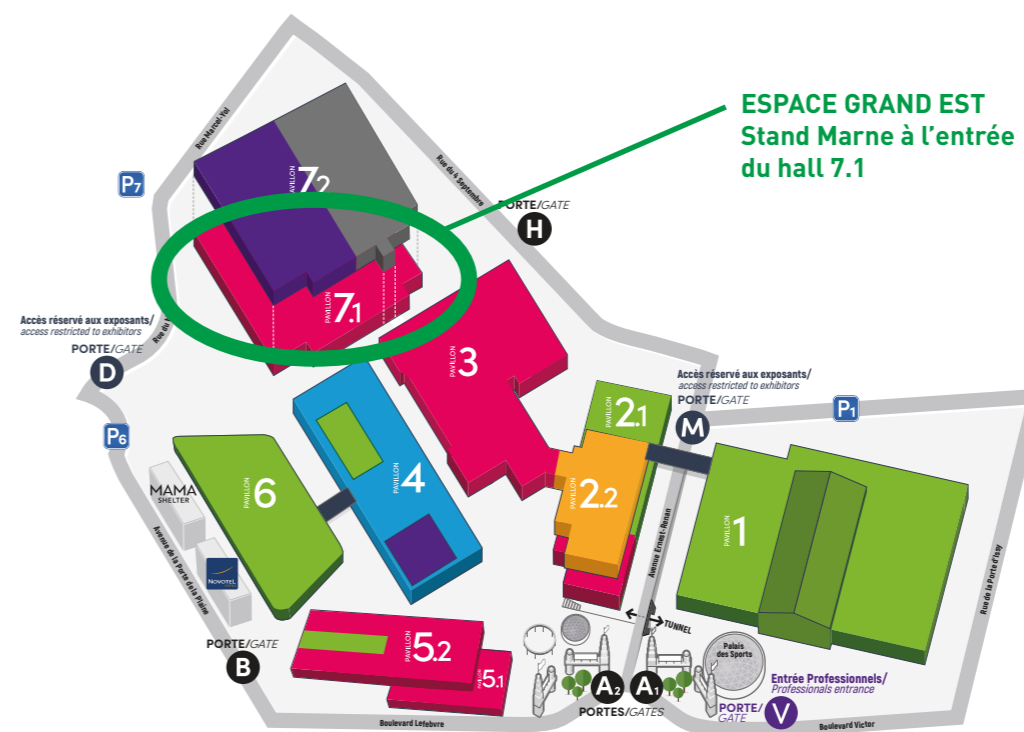
Au Salon de l'Agriculture, tous les jours.
Sur le stand collectif Marne, jeudi 27 février et dimanche 2 mars 2025.



INFORMATIONS PRATIQUES

INAUGURATION DU STAND MARNE

LUNDI 24 FÉVRIER à 15h00
Stand F013. - Hall 7.1



ESPACE GRAND EST
Stand Marne à l'entrée
du hall 7.1

Plan arrêté au 15/09/2024, susceptible de modifications / Plan as at 2024/09/15, subject to modifications.

Dates et horaires

- Du Samedi 22 février au dimanche 02 mars 2025 de 09h00 à 19h00

Lieu

Salon International de l'Agriculture
Paris Expo Porte de Versailles
1, place de la Porte de Versailles
75015 Paris



ÉLÈVE ET/ES PÉRIERS	CARNE ET/ES PÉRIERS	SÉVICIS ET/ES PÉRIERS	PRODUITS DES RÉGIONS DE FRANCE
1	Bovins, ovins, porcins, caprins Cattle, goats, pigs, sheep		
2.1	Chiens et chats Dogs and cats		
2.2	Artisanat et patrimoine rural de France - Produits de France Crafts and rural heritage of France - French products		
3	Cultures et filières végétales - Jardin et potager Crops and plant sectors - Garden and kitchen garden		
4	Produits et saveurs de France Products and flavours of France		
5.1	Services et métiers de l'agriculture Agricole services and professions AGRI-METIERS AGRI-TECH Bois et forêt / Forest and wood Environnement et énergie / Environment and energy Mer et eau douce / Sea and freshwater fishing and breeding La ferme pédagogique / Educational farm Carrefour des pros de l'agri		
5.2	Agricultures du monde et leurs produits World Agriculture and their products		
6	Produits et saveurs de France d'outre-mer Products and flavours of overseas territories World Agriculture and their products		
7.1	Élevages du monde World livestock		
7.2	Équins, asins Horses, donkeys		
7.2	Concours Général Agricole des Produits et Vins Exclusivement réservé aux jurés du concours Concours Général Agricole products and wines Restricted to jury members SIAPRO - 23 - 25 février Réservé aux professionnels de l'agriculture SIAPRO 23 - 25 February Restricted to agricultural professionals		

Dossier de presse

Salon International de l'Agriculture

22 février au 2 mars 2025

Contacts Presse

Chambre d'agriculture de la Marne

Anne-Claire LE CERF
Responsable communication
Tél. 07 84 40 75 33
anneclaire.lecerf@marne.chambagri.fr

Conseil Départemental de la Marne

Nicolas THIRY
Directeur adjoint de Cabinet du Département
Tél. 03 53 40 00 01 / Port. 06 59 33 43 52
nicolas.thiry@marne.fr

Foire de Châlons

Enya NEUMANN
Chargée de développement Foire de Châlons
Tél. 03 26 68 20 44
e.neumann@foiredechâlons.com

Crédit photos : @Charles Lafon

Marne
LE DÉPARTEMENT

