



# L'Aube au Salon international de l'agriculture !

Paris Expo Porte de Versailles du 23 février au 3 mars 2024

À l'occasion de la 60<sup>e</sup> édition du Salon international de l'agriculture, qui se tiendra du 24 février au 3 mars prochains, le Département de l'Aube, la Chambre d'agriculture et l'Agence départementale du tourisme s'associent pour donner de la visibilité à l'Aube, à ses producteurs et à leurs produits, ainsi qu'à ses atouts touristiques.

Cette volonté se traduira par une présence au Salon à travers :

- un stand dédié à l'Aube durant toute la durée de l'événement (pavillon 3, stand 3E092),
- une journée spéciale Aube avec de nombreuses rencontres et animations au sein de l'espace prestige de la Région Grand Est (pavillon 3, stand prestige) le 29 février.

Objectifs : faire goûter l'Aube aux visiteurs du salon et leur donner envie découvrir notre département. De nombreux produits phares seront mis en avant comme le champagne, le chaource, le cidre, la choucroute, mais aussi des producteurs de bières, d'huiles de chanvre, d'escargots, de terrines, de safran, de lentilles...



## 1| L'Aube au Salon international de l'agriculture

Pour son 60<sup>ème</sup> anniversaire, le Salon International de l'Agriculture de Paris prévoit d'accueillir 600 000 visiteurs, du 24 février au 3 mars 2024 auprès de ses 1 100 exposants.

C'est assurément un temps fort de la représentation nationale, agricole, économique, rurale et de l'ensemble des territoires, des filières, des savoir-faire et au final des femmes et des hommes qui les incarnent.

Pour cette édition, le Département de l'Aube et la Chambre d'Agriculture de l'Aube s'associent pour animer la présence du territoire de l'Aube au Salon international de l'agriculture de Paris sur ces 9 jours, avec la mise en place d'un stand « promotion-dégustation-vente » avec l'appui opérationnel de l'Agence départementale du tourisme. L'objectif est de partager une image de l'Aube conviviale et accueillante auprès des visiteurs du salon grâce à la création d'un stand immersif et la présence des producteurs locaux sur toute la période du Salon. Ce stand intégrera le village gastronomique du Grand Est, réuni sur près de 1 400m<sup>2</sup> dans le pavillon dédié aux produits et saveurs de France (pavillon 3).

Une « journée prestige » sera par ailleurs consacrée à chacun des territoires de la région. Pour l'Aube, rendez-vous le jeudi 29 février sur le stand prestige du pavillon 3 !

Le coût de cette opération pour le Département de l'Aube est de 150 000 €.

## 2| Le programme Aube sur le salon

### ■ La conception du stand

Le stand de l'Aube se situera dans le pavillon 3 consacrée aux « produits et saveur de France », au sein de l'espace Grand Est, sur une surface de 7m x 8m ouvert sur 3 côtés (voir ci-dessous).

Le stand est pensé comme un décor de théâtre, qui rappellera une demeure typiquement Champenoise à pan de bois, dans un esprit vieux corps de ferme, grange ou halle. Les fenêtres et portes du décor disposeront d'écrans led pour partager des images de l'Aube en trompe l'œil.

Ce stand accueillera 6 producteurs par jour qui seront répartis par îlot en fonction de leurs besoins. Un espace sera organisé avec une fonction « bar » pour y accueillir toute la semaine les vignerons de Champagne, les brasseurs, les cidres et les jus de pommes.

Le stand a été pensé pour un usage pluriannuel, avec une prévision sur 3 ans. D'une année sur l'autre des ajustements pourront être prévus pour répondre aux différentes contraintes.



Conception du stand : Pascal Glabeck

## ■ **Les producteurs présents sur le stand de l'Aube**

Pendant 9 jours, 18 producteurs viendront présenter leurs produits et leurs savoir-faire sur le stand de l'Aube. La Chambre d'Agriculture de l'Aube a organisé un planning avec un roulement des présences sur toute la période du Salon.

Liste des producteurs présents sur le stand de l'Aube :

- **les Brasseries Thibord et La Roof** avec leurs différentes variétés de bières
- **le Syndicat du cidre et jus de pomme du Pays-d'Othe** pour des dégustations de jus et de cidres typiques du Pays d'Othe dans la dynamique de leur IGP
- **le safran des Charrons**
- **les Bonnes graines** avec les variétés de quinoa cuisinées
- **l'escargotière des Lacs** pour déguster les escargots de manière innovante,
- **Malice et fromage blanc** avec leurs spécialités fromagères dont la mozzarella
- **Sainfolia** et ses fameux miels de Sainfoin
- **la Ferme Parthiot** pour les lentilles dans tout leur état
- **le syndicat de défense du chaource** pour des dégustations et la promotion de l'AOP
- **la choucrouterie Laurent** pour des dégustations de choux sous toutes ses formes,
- **la ferme de Fontenay** avec ses produits de saison
- l'huile de chanvre et ses produits dérivés avec **le Pôle européen du chanvre** (l'Aube est le 1<sup>er</sup> producteur de chanvre en Europe)
- **la Maison Branche**, terrines et bières locales
- **des vigneronns de champagne**

## ■ La Journée prestige Aube du 29 février

Jeudi 29 février 2024, l'Aube prendra possession du stand prestige Grand Est (150m<sup>2</sup>) afin de proposer au public un ensemble de rencontres et d'animations. Cette journée permettra également d'inviter les différents partenaires et élus.

Le programme des animations et conférences de la journée :

10h : Campus Terre de l'Aube / animation Quiz

*Invité : CFA Agricole de l'Aube, Saint Pouange*

11h : Le Slow Tourisme Lab, incubateur pour l'innovation touristique en milieu rural

*Invités : le Slow Tourisme Lab et la start up « Bottedefoin »*

### 12h : Inauguration officielle du stand Aube

14h : L'andouillette de Troyes, la gastronomie canaille de l'Aube

*Invité : Benoit Lemelle*

14h30: La Route du Champagne en fête

*Invité : L'Association Cap'C*

15h: Le Conservatoire du coq Gaulois, pour la préservation d'un emblème national

*Invités : le Conservatoire du Coq Gaulois et la Ferme pédagogique de Méry-sur-Seine*

15h30: Une histoire de confréries

*Invités : La Confrérie du Sault Bouchon et la Confrérie de la prunelle de Troyes*

16h: L'AOP Chaource fête ses 50 ans

*Invité : le Syndicat de défense du fromage de Chaource*

16h30: Les cidres et jus de pommes du Pays d'Othe, vers un IGP

*Invité : Syndicat cidres et jus de pommes du Pays d'Othe*

17h: Les Riceys, Site remarquable du goût aux 3 AOC

*Invité : L'Association Site Remarquable du Goût Les Riceys*

17h30 : Le Dimanche à la campagne, l'évènement du printemps

*Invité : L'Association Terres & Vignes*

Ce programme est susceptible de connaître des modifications en fonction des contraintes des invités. Un journaliste animera les rencontres.

Un Cookshow sera animé par le traiteur « Maison Branche » afin de présenter différentes façons de travailler les produits locaux : l'andouillette, la truite de l'Aube, la choucroute ou encore le chaource.

## **■ Pour aller plus loin : un séjour dans l'Aube à gagner**

L'Agence départementale du tourisme de l'Aube et Gîtes de France Aube organisent un jeu concours dans le cadre du Salon international de l'Agriculture.

Le jeu est ouvert aux visiteurs du stand de l'Aube sur le Salon de l'agriculture et propose de gagner un séjour dans l'Aube pour 4 personnes (5 séjours à gagner en tout).

La dotation comprend :

- un bon d'achat de 200€ valable pour la location d'un hébergement Gîtes de France Aube,
- la découverte d'une exploitation agricole à sélectionner parmi une liste prédéfinie,
- 4 places pour visiter de la Cité du vitrail.

Une signalétique « jeu » sera mise en place sur le stand Aube tout au long du salon et proposera aux visiteurs de participer en flashant un QR Code qui renverra vers un formulaire de participation.

## **■ L'agriculture auboise aussi présente sur le salon**

Le monde agricole auboise sera également présent au Salon international de l'agriculture en dehors du stand de l'Aube et des animations/conférences de la journée prestige Aube à travers :

- **Champagne Rollin** (stand dédié)
- **Champagne Gremillet** (stand dédié)
- **Elevage bovin :**
  - **EARL Ruotte**
  - **GAEC de la forge**
  - **SCEA de l'envol**
- **Elevage canin : Bernard & Marie-Claude & Cloé Lamoureux**
- **Elevage Equin/asin : Mathilde Defrance**
- **Le Campus Terre de l'Aube** pour les ovinpiades, qui permettent de découvrir le métier d'éleveur ovin
- **Le Lycée privé Sainte-Maure** pour le Trophée international de l'enseignement agricole, avec 6 élèves, sur le thème « être éleveur de bovins demain ? ». Concernant le pointage départemental, le lycée privé Sainte-Maure mets en avant sa filière élevage à travers la participation à 3 concours tous remportés par ses élèves.