



Dossier de presse
15 février 2022

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2022 sous le signe des retrouvailles



alsace.chambre-agriculture.fr



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ALSACE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2022 sous le signe des retrouvailles

L'espace
Grand Est se
situe dans le
pavillon des
Produits &
Saveurs de
France, Hall 3

Le Salon International de l'Agriculture fête son grand retour du 26 février au 6 mars 2022 avec l'édition des retrouvailles. Les producteurs du Grand Est se sont mobilisés pour faire de ce rendez-vous un événement festif et responsable.

L'affichage, avec la répartition des producteurs autour des 6 destinations touristiques est conservé. Pas moins de 1 080 m² de surface d'exposition pour accueillir les visiteurs dans ce voyage à destination des spécialités et des produits de notre région, riche en diversité et en saveurs. Une cinquantaine de stands avec plus d'une centaine de producteurs représentés pendant 9 jours de festivités dans une ambiance conviviale tout en étant responsable... Vous trouverez la liste des producteurs en annexe.

TEMPS FORTS ET ANIMATIONS SUR LE STAND PRESTIGE DU GRAND EST

La Chambre d'agriculture Grand Est et la Région souhaitent mettre en lumière les producteurs et les agriculteurs qui ont fourni les clients et maintenu leurs activités pendant cette crise. Sur le stand prestige régional, les produits emblématiques et les circuits courts seront mis à l'honneur :

- un pôle gastronomique aménagé pour accueillir des ateliers culinaires,
- un espace d'animations destiné aux familles avec la promotion de l'accueil et des produits de la ferme (Bienvenue à la Ferme) et une shooting-box
- un parcours de découverte des lauréats et des produits récompensés au Concours Général Agricole.

Nouveauté : un studio digital sous la forme d'un vidéomathon permettra aux intervenants, invités et producteurs de tourner "en live" une vidéo de présentation de leurs activités.

L'inauguration régionale aura lieu le mardi 1^{er} mars à 11h30 suivie de la visite du président de Région aux producteurs. Lors de cette journée régionale, le jeu SANSa permettra aux visiteurs de découvrir les métiers de l'agriculture (en partenariat avec ANEFA Lorraine).

Le rendez-vous incontournable du Salon International de l'Agriculture (SIA) 2022 est donné du 26 février au 6 mars, porte de Versailles, Hall 3, allée F.



DES ANIMATIONS, DES TEMPS FORTS ET DEUX WEEK-ENDS ALSACIENS !

1^{er} week-end Alsace les samedi 26 et dimanche 27 février

Durant les deux jours, l'Alsace accueillera le chef Jean-Christophe Karleskind, pour sublimer les produits du terroir et faire découvrir au public tout son savoir-faire.



JEAN-CHRISTOPHE KARLESKIND

- Maître Cuisinier de France
- Double Médaille d'Or à la Coupe du Monde des Arts Culinaires EXPOGAST 1998
- Médaille d'Or aux Olympiades des Cuisiniers IKA 2000
- Médaille d'Or au salon mondial IGEHO 1999

Il souhaite donner du sens à la pratique de son métier, en étant plus proche de ceux qui partagent son goût des belles et bonnes choses : en 2004, il s'installe comme chef de cuisine à domicile et crée son Atelier culinaire.

En février 2018, Jean-Christophe Karleskind devient président de la Fraternelle des Cuisiniers et des Métiers de la Bouche d'Alsace.

Depuis 35 ans, cette association promeut ces métiers et les valeurs de fraternité, d'amitié et de partage s'expriment ainsi naturellement autour d'actions réalisées au profit d'œuvres caritatives. Depuis 1982, le trophée Henri Huck, créé et organisé par la Fraternelle, récompense des chefs confirmés aussi bien que des commis. On dit de ce concours qu'il est « l'antichambre du concours de Meilleur Ouvrier de France et même du Bocuse d'Or ».



LE CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE (CIVA)

Il sera le partenaire des journées Alsace et fournira ses vins alsaciens pour l'espace prestige.

Catherine Agelasto, Maître sommelier, réalisera des animations dégustations ainsi que l'accord mets/vins des menus alsaciens proposés par le chef.

Catherine Agelasto organise des dîners en accordant mets et vins, des ateliers œnologiques, des visites de vignobles, des « team building », donne des cours de dégustations, intervient directement sur le lieu de l'événement, en France et à l'étranger, majoritairement pour des grandes entreprises. Par son approche originale de la dégustation, elle donne les bases de l'analyse sensorielle : l'aspect visuel, olfactif et gustatif du vin. Puis elle vous demande de tout oublier et d'entrer dans un monde d'émotions, de vibrations.



DU FOLKLORE

La réputation de l'Alsace à travers ses spécialités culinaires, ses vins ou ses marchés de Noël n'est plus à faire, mais il ne faut pas en oublier pour autant les traditions artistiques.

C'est pourquoi, durant ces deux jours et au travers des allées, le public pourra apprécier la danse traditionnelle Alsacienne du groupe folklorique **Gap Berstett**.

2^{ème} week-end Alsace les samedi 5 et dimanche 6 mars



Durant les deux jours, l'Alsace accueillera le chef Loïc Krimm pour sublimer les produits du terroir et faire découvrir au public tout son savoir-faire.

LOÏC KRIMM

• Chef à domicile & demeure

La passion de chef Loïc Krimm pour la cuisine est née dès son plus jeune âge aux côtés de son père, lui-même chef de son restaurant. Il a été très vite au contact du métier, du savoir-faire, des saveurs. Après un apprentissage dans un restaurant gastronomique en Alsace, Loïc a travaillé dans différents établissements aux styles culinaires différents (bistronomique, traditionnelle), dans des établissements simples ou étoilés (1 et 2 étoiles). Il a été chef dans un restaurant en Alsace. Très attaché à sa région native pour sa richesse gastronomique (choucroute, baeckeoffe, kouglof), chef Loïc est aussi ouvert à diverses influences, comme celles de la Méditerranée ou de l'Asie. Chef Loïc aime cuisiner pour des moments conviviaux, de partage, entre amis ou en famille. Il aime particulièrement cuisiner le gibier et les poissons. Il est membre de la Fraternelle des cuisiniers, une association qui réunit des chefs de divers horizons et qui vise à promouvoir le métier à travers diverses manifestations. Enfin, il transmet sa passion au quotidien en donnant des cours à des particuliers.

Catherine Agelasto, Maître sommelier, réalisera des animations dégustations ainsi que l'accord mets/vins des menus alsaciens préparés par le chef.



DU FOLKLORE

Le public pourra entrer dans la danse avec le **groupe folklorique du Pays de Hanau de Bouxwiller** qui maintient bien vivantes les traditions populaires de l'Alsace et plus spécifiquement celles du Pays de Hanau, à travers la musique, les danses traditionnelles, les chants, comptines, jeux et anecdotes et les perpétuent. Le groupe participe à longueur d'année à l'animation de veillées, fêtes de village et rencontres folkloriques nationales et internationales. Avec une trentaine de jeunes de 5 & 12 ans, une vingtaine d'adolescents et autant d'adultes, l'avenir est assuré !

17 EXPOSANTS ALSACIENS !

Des petits nouveaux !

Cette année, 17 exposants dont 5 nouveaux participent au SIA 2022, retrouvez-les dans le Hall 3, allée F, espace Grand Est !



DOMAINE VITICOLE BOTT FRÈRES

Le domaine viticole Bott Frères à Ribeauvillé dans le Haut-Rhin est un domaine familial fondé en 1835. Il reflète la rencontre entre une famille passionnée et un terroir d'exception, qui se traduit par la transmission d'un savoir-faire séculaire de père en fils. Avec Paul, le fils de Nicole et Laurent Bott, c'est désormais la 7^{ème} génération qui reprend le flambeau du Domaine viticole et perpétue la tradition de l'excellence, aidée par une équipe de huit personnes. Le Domaine Bott Frères cultive des parcelles de vignes sur les trois grands crus de Ribeauvillé, l'un des seuls sites en Alsace à en concentrer. Les vins en conversion biologique du Domaine Bott Frères sont l'expression d'une mosaïque de terroirs, les vignes étant situées sur une faille géologique, ce qui offre la possibilité aux 7 cépages alsaciens de s'épanouir et de s'exprimer pleinement. Plus d'informations : www.bott-freres.fr



MAISON METZLER-BOUTIQUE CANOIE

La Maison Metzler-Boutique Canoie a été créée en 1985. Marcel Metzler, artisan, dont la spécialité est le foie gras d'oie, propose également du foie gras d'oie entier mi-cuit, des conserves, du foie gras « Canoie », du foie gras de Canard, des terrines et rillettes, des coffrets cadeaux... Marcel Metzler n'est pas un producteur comme les autres, c'est en observant ses oies qu'il s'est lancé dans la production de foie gras sans gavage mécanique. Pour plus d'informations : www.foiegras-canoie.com et sur la page Facebook Foie gras canoie, maison Metzler



LA TABLE ALSACIENNE

Installé depuis 1985 dans le centre-ville de Kaysersberg, Patrick Loewert allie harmonie et accorde tradition, gourmandise et plaisir. Rejoint par son fils Christophe en 2012, il perpétue le savoir-faire transmis de génération en génération dans le respect de la tradition alsacienne. Aujourd'hui, on compte deux boutiques en plein cœur de l'Alsace. Entreprise familiale alsacienne, La Table alsacienne propose ses produits à Kaysersberg et à Riquewihr. L'équipe met tout en œuvre pour proposer des produits traditionnels et authentiques. C'est avec un grand soin que Patrick et Christophe confectionnent les succulents bredalas, kougelhopf, pain d'épices, confitures et bien d'autres spécialités du terroir alsacien. Plus d'informations : www.latablealsacienne.fr et sur la page Facebook Biscuiterie La table alsacienne



SIFFERT-FRECH AFFINEURS

Siffert-Frech Affineurs est née de la volonté de promouvoir et de protéger le terroir alsacien. En 1924, Siffert-Frech Affineurs installe ses caves d'affinage de munster et spécialités entre Rosheim et Rosenwiller, à 30 km de Strasbourg, au lieu-dit Langmühl. Avec ses 18 collaborateurs, Siffert-Frech Affineurs est aujourd'hui le dernier affineur bas-rhinois. Plus d'informations sur la page Facebook Siffert-Frech-Affineurs



PENDANT TOUTE LA DURÉE DU SALON

L'Association de Promotion et Développement des Marques Alimentaires Alsaciennes

Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produit du Terroir présentera sur son stand « Dégustez l'Alsace » la diversité des savoir-faire alsaciens, des produits sous marque Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produit du Terroir aux produits sous Signes d'Identification de Qualité et d'Origine. Les animateurs proposeront aux visiteurs de découvrir de manière ludique ces marques alsaciennes et d'emporter des produits de la gastronomie alsacienne ! Le visiteur pourra participer au tirage au sort « Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produit du Terroir » et se voir offrir une semaine dans un Gîte de France du Bas-Rhin et des paniers gourmands.

Créée fin 2021 et issue d'un partenariat entre l'ADIRA Alsace, Alsace Qualité et l'ARIA Alsace, l'association pour la promotion et le développement des marques alimentaires alsaciennes Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produit du Terroir a pour objectif de rapprocher les filières agricoles et agroalimentaires, favoriser l'approvisionnement local des industries agroalimentaires, améliorer la visibilité et la reconnaissance des marques, développer les ventes de produits sous marques Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produit du Terroir.

Des exposants fidèles !



AU MARCHÉ DE RIQUEWIHR

Le public retrouvera Au marché de Riquewihr. Tenue par Jean Marie Mary, cette épicerie fine propose depuis 1985 des spécialités alsaciennes et produits du terroir. Implanté à Colmar, Riquewihr et Ribeauvillé, le Marché de Riquewihr réalisera sa 17^{ème} participation au Salon International de l'Agriculture. Au menu, du foie gras d'Alsace, des plats cuisinés traditionnels, des charcuteries, des fromages et petite restauration. Sans oublier la dégustation de bretzels à peine sortis du four ! Le Marché de Riquewihr innove !



LA MAISON ALSACIENNE DE BISCUITERIE

La Maison Alsacienne de Biscuiterie s'emploie depuis sa fondation en 1996 à préserver et à faire connaître le patrimoine unique de la gastronomie biscuitière d'Alsace. Grâce à la haute qualité et la fraîcheur irréprochable des ingrédients qu'elle sélectionne pour ses recettes, tous ses biscuits épâtent le palais tout en révélant l'incroyable richesse du terroir de notre belle région. Présente depuis plus de 20 ans au salon, elle fera découvrir les fameux Bredele - biscuits et petits gâteaux alsaciens, les Pains d'épices alsaciens confectionnés à l'ancienne, le Beerawecka et bien sûr le Kougelhopf.



LE DOMAINE PIERRE ADAM

Le Domaine Pierre Adam situé à Ammerschwihr est une jeune entreprise familiale créée par la famille Adam après la fin de la Seconde Guerre mondiale. La famille Adam a toujours eu à cœur de faire perdurer la tradition familiale avec la volonté d'offrir des produits de qualité. Vigneron indépendants, ils cultivent, vinifient, embouteillent et commercialisent eux-mêmes leurs vins. Si l'envie de faire découvrir au plus grand nombre les vins d'Alsace est restée intacte, ils ont développé l'entreprise familiale en y ajoutant un aspect œnologique et accueillent chaque jour des visiteurs pour faire découvrir leur exploitation. Pour plus d'informations : www.domaine-adam.com



DOMAINE ALPHONSE MEYER ET FILS

Situés au cœur du Val St Grégoire, les origines du Domaine Alphonse Meyer et fils remontent à 1624. Depuis 2006 c'est au tour de Sylvie et Jean Christophe de perpétuer la tradition héritée de leurs ancêtres. Formés à une viticulture durable, ils travaillent leurs vignes de façon à tenir compte des équilibres naturels en privilégiant la vie des sols et en respectant la faune utile et les paysages. Tous les vins s'élaborent et s'affirment dans leur chai où ils sont exclusivement vieillis et élevés en fûts de chêne dont certains vieux de 300 ans selon une méthode de vinification traditionnelle qui sait préserver la délicate personnalité et le fruité original de chaque cépage. De quelques parcelles en 1624 à 13 hectares aujourd'hui, ils sont heureux d'être Vignerons Indépendants, de Père en Fils sur les côteaux ensoleillés de Zimmerbach et Turckheim. Plus d'informations : www.meyer-wines.fr



MÉTÉOR

Des bières et des Hommes depuis 1640, voilà ce qui symbolise la brasserie Météor. Elle met tout son savoir-faire depuis 1640 au service de la qualité et du goût.

Forte d'une histoire de près de 4 siècles, la Brasserie Meteor est le plus ancien site brassicole de France. Depuis 8 générations, la famille HAAG se bat tous les jours aux côtés de ses 200 salariés pour défendre l'indépendance de la Brasserie Meteor.

Cette indépendance leur permet de brasser des bières de caractère, de maintenir les emplois ici en France, d'agir pour l'environnement et de partager avec les amateurs la passion de leur métier.



BRASSERIE PERLE

La brasserie Perle, quant à elle, a été fondée en 1882 par l'arrière arrière grand-père de Christian Artzner, actuel gérant. Maître brasseur, il relance la marque en 2009. Elle produit une gamme variée de bières artisanales, avec entre autres : Perle Pils, Perle IPA, Perle dans les Vignes. Pour sa 10^{ème} année de présence au SIA, vous pourrez retrouver sur leur stand, les Bières Perle en pression et en bouteille à emporter !



LE PIC – MAISON ALSACIENNE DE GASTRONOMIE

C'est une entreprise familiale alsacienne, les MULLER et leurs aïeux travaillent le chou depuis 5 générations, située au cœur du terroir privilégié de cette emblématique spécialité alsacienne, à MEISTRATZHEIM, où ils transforment aujourd'hui 5 000 tonnes par an. Au travers de la marque LE PIC – Légumes gourmands à l'alsacienne, l'entreprise décline la Choucroute d'Alsace IGP et les légumes en général dans une large variété de recettes et conditionnements originaux. Sur le stand au Salon de l'agriculture, retrouvez la Choucroute d'Alsace IGP ainsi que les variations autour de la Choucroute (Confit de Choucroute aux Epices, Choucroute cuite et Spaetzle PASTA CHOUC'...), les légumes gourmands à l'alsacienne (Navets salés d'Alsace, Chou rouge cuisiné, Lentilles cuisinés...), un assaisonnement de légumes fermentés, condiments d'Alsace, pâtes d'Alsace...



DISTILLERIE MEYER'S

Distillateurs de Père en Fils.

Pour aussi longtemps que l'on s'en souvienne, le nom des Meyer est associé à la distillation des fruits de la Vallée de Villé. Dans le petit village de Hohwarth, en Alsace, l'entreprise s'est développée en ayant toujours à cœur de produire des eaux-de-vie de grande qualité. La Distillerie Meyer's proposera sur son stand ses différents produits comme des eaux de vie, des liqueurs de fruits, des whiskys Blend et pur Malt, mais aussi sa gamme apéritive composée d'un Pastis et d'un Gin. La distillerie Meyer en profitera également pour présenter un produit propre à elle-même : l'Alsaquina, un apéritif à base de vin rouge.



BOEHLI

Depuis 1935, Boehli fabrique et commercialise des bretzels et biscuits apéritifs, l'apéritif à l'alsacienne par excellence ! Située à Gundershoffen, en Alsace, cette PME emploie pas moins de 70 salariés et produit chaque jour des milliers de bretzels pour le plus grand plaisir des amateurs d'apéritif. Depuis 2017, Boehli a ouvert la Fabrique à Bretzels, un espace de visite ouvert au grand public pour découvrir les secrets de la bretzel et observer en direct la fabrication des biscuits. Durant 9 jours, venez découvrir les bretzels et biscuits apéritifs en vrac, classiques et bios, seaux festifs, boîtes collectors, bretzels au chocolat et best sellers ! Nouveauté, Boehli proposera également ses bretzels au chocolat et apéro party.



RÉUNI RHUMS

Lancé depuis quelques années, Réuni Rhums ne fait que se développer en recherchant de nouvelles saveurs et en créant de nouveaux produits avec un concept unique. Afin de garantir des produits frais et de qualité, la fabrication est réalisée à partir de produits locaux et de saison. Des rhums arrangés, des punchs ou encore des fabrications originales comme le vinaigre. Médaille chaque année au Concours Général Agricole depuis la création de l'entreprise, ils feront découvrir au public leur passion. Produits insolites : crème de Rhum Chocolat, punch Fraise Framboise ou vinaigre avec des fruits frais. Dégustation gratuite.



L'AUTHENTIQUE PAIN D'ÉPICES ALSACIEN

L'Artisan pâtissier vous fait découvrir l'Authentique Pain d'Épices Alsacien BIO (60 % de miel). L'atelier et le magasin sont situés au 32 rue rempart sud, au cœur historique d'Eguisheim (68). Thierry Fohrer proposera plus d'une dizaine de sortes de pains d'épices bio, nature, à l'orange, aux figues, au rhum raisin... mais aussi des épices à pain d'épices, bonbons au miel fourrés au miel et des minis bretzels Alsaciens. Ce sera également l'occasion de présenter sa nouveauté, le petit pain d'épices bio aux éclats de caramel beurre salé.



BISCH DE BRUCHE

Alban Bisch jeune alsacien à la fois entrepreneur et artisan, a créé la société Bisch de Bruche en 2014. Spécialiste dans la confection de pain d'épices et nougats traditionnels, Bisch de Bruche est animé par la volonté de proposer des produits locaux, naturels et raffinés. Sur notre stand, vous retrouverez un grand nombre de variétés de pain d'épices et nougats, miel et épices traditionnelles. Vous pourrez venir déguster entre autres, le fameux nougat Royal (pistache amandes noisettes), caramel beurre-salé ou encore notre incontournable pain d'épices Rhum-raisin 100 % miel !



DES ANIMATIONS BIENVENUE À LA FERME ALSACE LES DEUX WEEK-ENDS

Les **26 et 27 février**, la **Ferme de l'aquaponie de l'abbaye** (<https://lavenirestdanslassiette.fr/>) sera présente pour expliquer ce mode de culture novateur.

Les animatrices Bienvenue à la Ferme présenteront le réseau alsacien à travers de la documentation et des animations pour les petits et les grands : table de semis et rempotage pour les enfants, coloriage et boîte à toucher ouvrant droit à un jeu concours pour gagner un lot d'une valeur de 50 euros par jour. Le samedi, le public tentera de remporter un lot du **Magasin collectif les Champs de l'Ill à Spechbach le bas** et le dimanche, un lot de la **Ferme Clarisse**.

Des producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme Alsace seront sur place les **5 et 6 mars** pour promouvoir leurs produits 100 % locaux :

Le Domaine GUETH, propriété familiale de 8 hectares, est situé au cœur de l'Alsace, à environ 10 km au sud de Colmar. Le caveau d'accueil et les caves sont nichés au milieu des vignes, au pied du parc naturel des ballons des Vosges, à Gueberschwihr. Engagés depuis longtemps dans une démarche de respect du sol, de la flore et de la faune, la conviction du Domaine est qu'une terre saine permet de produire de bons vins. À l'aide d'outils modernes et d'un travail soigné, la famille Gueth s'efforce chaque jour de créer le lien au terroir pour révéler et faire découvrir la personnalité de chacune de leurs cuvées.

Le nom de famille «GUETH» est l'équivalent alsacien de «GUT» en allemand et «GOOD» en anglais : cela ne s'invente pas ! Afin de proposer des vins tout naturellement «BONS».

La Ferme de l'agneau Huchot, située dans le nord de l'Alsace, à Preuschdorf, élève des brebis laitières de race Lacaune et des brebis allaitantes. Leurs différents troupeaux sont composés d'environ 1 000 brebis et une trentaine de béliers. Les brebis allaitantes sont aux prés en permanence sauf les mauvais jours d'hiver. L'herbe constitue la ration de base du troupeau. Elles rentrent en bergerie pour l'agnelage. Les agneaux naissent aux mois de janvier, avril et septembre. Ils sont élevés au lait de leur mère jusqu'à l'âge de 80 jours.

Depuis 3 ans, La ferme Huchot s'est lancée un nouveau défi, transformer et commercialiser ses produits à base de lait de brebis : fromages frais au lait cru, faisselle, fromage blanc, yaourts, tommes, savons, laine... Tout est valorisé et vendu en direct à la ferme et dans différents magasins de proximité.

La Ferme Alsace Fruits, présente le 6 mars. Tout débute dans les années 60 lorsque Frédéric Hecky plante sa première pommeraie dans la commune de Steinseltz, à proximité de Wissembourg. Avec l'arrivée de son fils Rudy sur la ferme en 1984, la tradition et le savoir-faire se perpétuent. Au fil des années la production augmente, l'exploitation se modernise et en 2004 Alsace Fruits SARL est créée. Devant le succès commercial et le sérieux de l'entreprise, plusieurs producteurs de la région se joignent à Rudy Hecky pour créer la CUMA ALSA POMME en 2013, afin de mutualiser les outils de stockage, de conservation et de calibrage.

Aujourd'hui, Alsace Fruits conditionne et commercialise la production d'une quinzaine de producteurs, représentant 100 ha de pommiers, 5 ha de poiriers, 12 ha de prunes et quetsches et 10 ha de mirabelles.



La pomme NATTI est le fruit de la collaboration de 12 producteurs Alsaciens. Née d'un croisement entre la Topaz et la Cripps Pink, elle arbore une couverture rouge flamboyante, un croquant exquis et des saveurs sucrées et acidulées rafraîchissantes, venez la déguster sur notre espace le **dimanche 6 mars** !



Avec plus de 8 000 adhérents en France et près de 230 en Alsace, le réseau Bienvenue à la Ferme est le premier réseau d'agriculteurs en circuits courts et agritourisme. L'association alsacienne est la plus grande du Grand Est. Pionnier depuis plus de 30 ans, dans les domaines de la vente directe et l'accueil à la ferme, le réseau propose une offre globale à travers deux promesses : « Mangez fermier » et « Vivez fermier » sur son site <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/>.

L'offre « Mangez fermier » regroupe des concepts variés de commercialisation afin de favoriser les circuits courts et notamment la vente à la ferme, les magasins de producteurs, les marchés ainsi que les drives. On dénombre dans cette offre près de 4400 agriculteurs en France dont 200 en Alsace.

L'offre « Vivez fermier » regroupe les agriculteurs orientés vers l'accueil du grand public qu'il s'agisse de séjours en gîtes, en chambres d'hôtes, dans des campings, d'accueils de camping-cars, de visites dans les fermes pédagogiques ou de découvertes ou encore de restauration dans les fermes-auberges. Cette offre regroupe 1800 agriculteurs en France dont près d'une trentaine en Alsace.

Promouvoir la diversification et l'expérience fermière, tels sont les mots d'ordre du réseau afin de répondre à l'engouement des consommateurs pour les circuits courts et les produits fermiers. Pour ce faire, Bienvenue à la Ferme Alsace organise ou participe tout au long de l'année à des manifestations à destination du grand public telles que les opérations « sur le chemin de nos fermes » au printemps ; « vivez la ferme en famille » durant l'été ; ou encore « Noël à la Ferme » pour les fêtes de fin d'année. L'association participe également aux grands événements régionaux ou nationaux, comme la Salon de l'agriculture à Paris. Cette année, les adhérents Bienvenue à la Ferme Alsace se mobilisent pour faire venir un peu de notre chère campagne à Paris : vignoble alsacien, fromages fermiers, pomme Natti made in Alsace, jeux concours et ateliers pour les enfants seront à l'honneur sur les week-ends d'ouverture et de fermeture du salon.

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Les meilleurs produits à la loupe

Des alsaciens et des produits régionaux défendront la qualité et le savoir-faire de notre terroir lors de différentes épreuves du Concours Général Agricole.

En quelques chiffres :

- Vins : 575 échantillons à Colmar / 25 candidats, le Cépage le plus représenté est toujours le Riesling
- Eaux de vie : 120 échantillons à Paris avec 6 candidats.
- Autres produits : 121 échantillons / 34 candidats, avec une belle participation au niveau des produits laitiers, des charcuteries et des foies gras.

Les horaires et les résultats des différents concours sont disponibles sur www.concours-general-agricole.fr



LES PARTENAIRES

Collectivité européenne d'Alsace, Alsace Destination Tourisme, Chambre d'agriculture d'Alsace

Les partenaires ont souhaité renouveler et mieux identifier les espaces de vente des exposants alsaciens situés dans le stand Grand Est, dans le hall 3 qui est traditionnellement consacré à la vente et à la dégustation des spécialités régionales.



L'espace occupé par les exposants alsaciens a ainsi été repensé sous la forme d'un « Village Alsace ». Les façades des modules de ventes sont traitées comme de petites maisons traditionnelles, habillées de colombages et d'illustrations également réalisées par la graphiste alsacienne Missy; ses dessins déclinent des représentations iconiques des paysages d'Alsace (cigogne, vignoble, houblon...) et intègrent les noms et spécialités de chacun des exposants. Le « Village Alsace » forme ainsi un ensemble qualitatif, harmonieux et singulier et donc bien identifié au sein du stand Grand Est.



Dossier de presse

15 février 2022

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2022 sous le signe des retrouvailles

Contact Presse

Chambre d'agriculture Alsace
Alicia Jacquier
Responsable communication
alicia.jacquier@alsace.chambagri.fr
03 88 19 17 06 - 06 71 91 09 41



Chambre d'agriculture Alsace

Espace Européen de l'entreprise
2 rue de Rome - CS 30022 Schiltigheim
67013 STRASBOURG Cedex
communication@alsace.chambagri.fr

alsace.chambre-agriculture.fr