

# SALON INTERNATIONAL DE L'AGRI CULTURE



Marne  
LE DÉPARTEMENT



## Une première : la Marne participe au Salon International de l'Agriculture 2020 Vendredi 28 février 2020

**C'est une première ! En 2020, le Département de la Marne et la Chambre d'agriculture de la Marne participeront ensemble au Salon International de l'Agriculture à Paris à l'occasion d'une journée dédiée aux savoir-faire de nos producteurs et à la diversité agricole de notre territoire.**

« Le Salon International de l'Agriculture de Paris et ses 630 000 visiteurs est un véritable enjeu pour le Département de la Marne et le monde agricole, explique Christian BRUYEN, Président du Département. L'Agriculture, qui couvre 68 % de notre territoire, a toujours fait partie intégrante du développement et de l'attractivité de la Marne. Dans le même temps, le Salon International de l'Agriculture de Paris nous est également apparu comme une réelle opportunité de mettre en avant la Destination Marne et la filière OEnotouristique auprès du grand public ».

Une vision partagée par Béatrice MOREAU, Présidente de la Chambre d'agriculture de la Marne qui précise : « La Chambre d'agriculture de la Marne a toujours eu à cœur de faire se rencontrer les agriculteurs, viticulteurs, éleveurs avec les consommateurs, ruraux et citadins. Le Salon International de l'Agriculture est une véritable opportunité pour montrer ce qu'est l'Agriculture et mettre en avant des hommes et des femmes passionnés, aux pratiques toujours plus durables, qui sont fiers de leur métier ».

Le vendredi 28 février, une délégation Marne, conduite par Christian BRUYEN, Président du Département de la Marne et Béatrice MOREAU, Présidente de la Chambre d'agriculture de la Marne et de nombreux représentants du territoire (Syndicat Général des Vignerons, Agence de Développement Touristique de la Marne, FDSEA, Comité d'Élevage de la Marne, Jeunes Agriculteurs) ira à la rencontre des agriculteurs, éleveurs et viticulteurs présents lors de cette édition.

En parallèle, les deux institutions marnaises feront vivre tout au long de cette journée, l'espace Prestige de la Région Grand Est (ilot de 188,50 m<sup>2</sup>) avec l'organisation d'animations, de dégustations, interventions de producteurs... Le stand « Destination Grand Est » est installé dans le Hall 3 (Hall des Produits et Saveurs de France), où sont regroupées les 5 régions et est géré par le Groupement pour la Promotion des Produits Régionaux.

# Programme des animations

## 11h00 – Atelier culinaire

**Atelier culinaire « Au piano des chefs » sur le Cookshow sur la thématique « Accord mets et Champagne »,** en collaboration avec le Champagne DURDON DURMONT.

- Démonstration culinaire grand public de 11h à 12h. Travail sur des produits Marnais de saison autour de 3 mises en bouche.
- Cette démonstration culinaire sera complétée par un atelier dégustation de plusieurs cuvées composé en accord avec Éric Geoffroy et Marina DURMONT.

>>Plus d'infos :

- <https://www.aupianodeschefs.com/> (biographie Éric GEOFFROY en ligne)
- **Maison DURDON DURMONT** ([Page Facebook – Champagne Marina D.](#))

## A partir de 14h00 - Animations producteurs

Toutes les heures, de 14h à 17h, sur l'Espace animations du stand Grand Est, 4 producteurs marnais présents sur le Salon, se relayeront pour proposer des animations au grand public.

### 14h00 - Fabrication de savons

**Par Sandrine APPERT (EARL CHAMPARDEN) - 51600 Somme-Tourbe**

Sandrine Appert, fondatrice de la savonnerie l'Astucier, située à Somme-Tourbe, au nord-est de Châlons-en-Champagne, expliquera le procédé de fabrication de ses savons ainsi que ses vertus pour la peau. Artisane savonnière diplômée, Sandrine Appert saponifie ses savons à froid et associe l'huile de colza de son exploitation à d'autres huiles végétales issues de l'agriculture biologique pour des produits de grande qualité. Elle élabore également elle-même d'autres cosmétiques pour compléter sa gamme de produits."

### 15h00 - Dégustations de miels

**Par la Ferme de l'Herbonne – 51320 Soudron**

La Ferme de l'Herbonne, adhérente à Bienvenue à la Ferme, est une entreprise familiale apicole. Elle produit différents miels (acacia, ronce, tilleul, forêt, châtaignier, printemps, fleurs d'été) ainsi que du pollen et de la gelée royale. Une partie du miel est transformé par leurs soins en pains d'épices et confiseries.

### 16h00 - Dégustations de Champagne

**Par M. Christian LACUISSE – 51320 Soudron**

Dégustation de 2 cuvées composées des mêmes assemblages mais dont l'une est dosée à 9 g de sucre / litre et l'autre est un dosage zéro. Ceci permettra d'aborder différents aspects du métier: les cépages, l'assemblage, le dosage et les saveurs différentes permettant d'apporter des réponses personnalisées aux clients, selon leurs goûts et leurs besoins en fonction des accords mets / vins.

### 17h00 - Dégustations de miels

**Par Virginie et Guy CHAMBRON (L'Abeille d'Argonne - Les Reines d'Argonne) - 51330 Givry-en-Argonne**

Guy a créé l'Abeille d'Argonne en 2010. Passionnée d'apiculture, Virginie l'a rejoint en 2016 en créant sa propre exploitation : Les Reines d'Argonne. Aujourd'hui, son cheptel se répartit entre les colonies qui sont destinées à la production (miel et pollen) et celles qui servent à la reproduction (reine et essaim). Virginie et Guy produisent jusqu'à 8 variétés de miel (printemps, acacia, fleurs, forêt, tilleul, trèfle, luzerne, été) selon les saisons et jusqu'à 5 variétés de pollen (saule, polyflorale, pavot, coquelicot, pissenlit). La majorité de leur production est vendue en direct via les marchés hebdomadaires, les foires, les salons tandis qu'une petite partie est destinée aux restaurants gastronomiques ou en demi-gros. Soucieux de la qualité de leurs produits, Virginie et Guy sont reconnus «Artisans producteurs de qualité» par le collège culinaire de France, et leur miel d'acacia a été primé au Concours Général Agricole 2019 (médaille d'or). Une dégustation de miel de luzerne, typiquement marnais, sera proposée au public !

## Toute la journée

- Information sur la destination Marne (dépliants sur nos véloroutes, nos circuits de randonnées et sur l'ensemble de l'offre touristique).
- Diffusion du film Embarquement

## Infos délégation marnaise

**10h30** : rencontre avec les producteurs et viticulteurs marnais directement sur leurs stands.

**12h00** : Inauguration de la « Journée Marne », avec les interventions de :

- ✓ M. Christian BRUYEN, Président du Département de la Marne
- ✓ Mme Béatrice MOREAU, Présidente de la Chambre d'Agriculture de la Marne

Et la mise à l'honneur des producteurs Marnais.