



Dossier de presse

1^{er} février 2024

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2024 60^{ème} édition : Go !



La Région
Grand Est





COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE GRAND EST AU 60^{ÈME} SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Le SIA sera de retour du 24 février au 3 mars 2024 avec cette 60^{ème} édition placée, pour la Région Grand Est, sous le signe de l'innovation au service des éleveurs, des nouvelles générations et d'une alimentation durable. À cette occasion, la Région et les Chambres d'agriculture mettront en lumière tous les talents issus de l'agriculture du Grand Est. Elles rappelleront leur soutien sans faille aux agriculteurs, producteurs et viticulteurs, et présenteront les dispositifs engagés pour la performance et la qualité de leurs productions, et pour encourager les transitions agro-écologiques, énergétiques et l'indispensable mutation des modes de production.

Au cœur du hall 3, l'espace Grand Est, orchestré par les Chambres d'agriculture du Grand Est, accueillera plus d'une centaine de producteurs qui présenteront leur savoir-faire à travers les spécialités gastronomiques régionales. Les marques et labels du terroir feront chaque jour l'objet d'une mise en avant spécifique.

DANS LE HALL 1, LA RACE VOSGIENNE SERA MISE À L'HONNEUR.

"Redonner sa place à l'agriculture, c'est essentiel en Grand Est. Dans un contexte de changement climatique, de renouvellement des générations et face aux enjeux de souveraineté alimentaire, le modèle agricole impose d'être revisité en allant vers des productions et des pratiques plus durables ou encore en faisant de l'élevage un secteur d'activité innovant et attractif, durablement ancré en Grand Est. Ces défis mobilisent la filière dans son ensemble. La Région se tiendra aux côtés des éleveurs, des producteurs et des acteurs de la filière alimentaire pour les accompagner dans leur quotidien et leurs projets d'avenir. Le SIA est également une fantastique vitrine pour faire connaître les savoir-faire de notre région, aussi riches que variés en Champagne-Ardenne, en Alsace et en Lorraine. Je suis fier de les voir représentés à Paris durant ce rendez-vous incontournable pour l'ensemble de la profession", souligne Franck Leroy, Président de la Région Grand Est.

"Notre secteur agricole est confronté à des changements rapides et profonds. La rémunération des marchés ne permet pas une compétitivité économique, environnementale et sociale qui permettrait de répondre à la nécessaire transition pour faire face à l'évolution du climat et à la souveraineté énergétique décarbonée, tout en permettant une vie décente à nos paysans, et en assurant le renouvellement des générations. Face à ces défis et aux attentes partagées par toutes les parties prenantes, nous avons l'opportunité et la responsabilité de poursuivre le développement de solutions innovantes qui stimuleront la compétitivité de nos agriculteurs. Accompagner les transitions de nos 50 000 exploitations vers des systèmes résilients, est notre exigence depuis 100 ans au sein du réseau des chambres d'agriculture. C'est une grande responsabilité et une ambition collective majeure, que nous partageons avec le Conseil Régional du Grand Est. Ce rendez-vous annuel est également l'occasion pour les Chambres d'Agriculture Grand Est avec le soutien de la Région Grand Est de mettre en lumière les producteurs, les agriculteurs et leurs savoir-faire. Le Grand Est, est la première région agricole de France par ses productions mais aussi par la qualité de ses produits alimentaires et de ses savoirs faire", s'exprime Maximin Charpentier, Président de la Chambre d'agriculture Grand Est.



DES ANIMATIONS, DES TEMPS FORTS LORS DU WEEK-END ALSACIENS ! Samedi 24 et dimanche 25 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 ».

Sur l'espace prestige, durant deux jours, le chef proposera plusieurs recettes en démonstration culinaire afin de valoriser les produits du terroir alsacien.



LE CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE (CIVA)

Il sera le partenaire des journées Alsace ainsi que de l'inauguration de la journée Grand Est et mettra à disposition ses grands vins d'Alsace pour l'espace prestige Grand Est.

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 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.



LE DOMAINE XAVIER MULLER, GRAND PRIX DU JURY AU MONDIAL DES VINS 2023

Avec cette distinction, impensable que le Domaine Xavier Muller ne soit pas représenté au Salon de l'agriculture lors des journées Alsace.

Situé à Marlenheim dans le Bas-Rhin, le Domaine remporte le grand prix du jury de la 25^{ème} édition du mondial des vins blancs en avril 2023. L'occasion de valoriser sa cuvée Emile 2020 de son Sylvaner, vin d'appellation d'origine contrôlée typiquement alsacien.

Xavier Muller et son fils Pierre, réaliseront des animations dégustations et feront découvrir leur Pinot noir Cuvée Hospices de Strasbourg 2022, leur Riesling 2022, leur Muscat 2023, leur Gewurztraminer 2020 médaille d'or Gilbert & Gaillard, ainsi que leur Crémant chardonnay Médaille d'argent à l'Effervescent du Monde. Ces deux jours seront aussi l'occasion de découvrir le lieu emblématique de la Cave des Hospices.



LES CHAMPIONNES DU MONDE DE CONFITURE SONT ALSACIENNES !

Margo Millet accompagnée de Marion Giannelli, deux jeunes Alsaciennes qui ont créé la marque de confitures Poline en 2022, ont été récompensées au championnat du monde des confitures, en août 2023. Pour le championnat du monde, Margo a imaginé deux recettes qui ont séduit le jury et ont permis à Poline de décrocher l'or. Une fraise-poivron-abricot audacieuse qui mélange la douceur sucrée des fraises et des abricots avec une légère touche piquante du poivron et un pot de framboise-cassis, alliance indémodable qui mêle la fraîcheur acidulée des framboises au goût profond du cassis.

Poline, c'est la 1^{ère} marque de confitures de légumes en France.

Des douceurs sucrées à déguster du petit-déjeuner au dîner en passant par l'apéritif.

Créée et imaginée par Margaux et Marion en s'inspirant des recettes de leur grand-mère.

Elles seront présentes au SIA le samedi 24 février pour réaliser une animation dégustation à l'aveugle sous forme de blind test pour deviner les saveurs originales à base de légumes de leurs confitures.

BIENVENUE À LA FERME ALSACE

L'Association Bienvenue à la Ferme en Alsace sera présente sur le SIA les 24 et 25 février.

Cette association est le regroupement d'un peu plus de 200 producteurs en Alsace qui commercialisent leurs produits et accueillent du public à la ferme. Regroupés sous la marque à la fleur jaune, les producteurs en circuit court veulent faire découvrir leurs produits locaux et marquer leur engagement dans le lien avec le consommateur.

La marque Bienvenue à la Ferme est la référence française des produits locaux et de l'accueil fermier partout en France.

A Paris, vous pourrez rencontrer Renaud et Corinne Willer de l'exploitation familiale Willers-hof située à Osthouse. Ces producteurs de légumes complètent leur gamme avec des produits transformés. Vous pourrez déguster leurs surprenants crackers apéritifs aux saveurs de produits locaux, leurs pickles, et leurs sauces colorées sur le Stand Prestige Grand-Est.



L'ALSACE SOUS LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

Les signes officiels de qualité et d'origine du Grand-Est ont un espace dédié au sein du stand Prestige de la Région Grand-Est. Plusieurs produits sous signe officiel de la Région seront ainsi représentés en suivant les temps-forts des différents départements répartis tout au long de la durée du SIA.

Pour les journées Alsace, les samedi et dimanche 24 et 25 février, les produits mis à l'honneur sont les suivants : la choucroute d'Alsace IGP, les Pâtes d'Alsace IGP, les Miels d'Alsace IGP, la volaille d'Alsace IGP et Label Rouge, ainsi que les produits sous Agriculture Biologique.

Cet espace dédié, accolé au cook-show de l'espace prestige, sera l'occasion de faire découvrir les produits via diverses recettes innovantes, et de faire gagner des goodies et autres lots aux passants à l'issues d'échanges ludiques et via un quizz. L'histoire des produits et de leurs labels sera présentée par les animateurs et plusieurs vidéos diffusées.

Le but est ici d'expliquer les garanties offertes par les signes officiels de qualité, encore assez méconnues du grand public, et de remettre à l'évidence le lien entre la terre et notre assiette, qui passe par des savoir-faire reconnus ! C'est sur ces motivations communes que s'organisent ensemble les différents Organismes de Défense et de Gestion des Signes officiels de qualité du Grand-Est.



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 d'art populaire de Berstett**, fleuron de la danse alsacienne. Créé en 1938, le groupe s'est donné pour mission de faire vivre les traditions à travers les danses, chants et costumes d'époque. Ils vous présenteront certaines danses anciennes, mais c'est grâce aux danses virevoltantes du XIX^{ème} siècle, danses des conscrits et de messti, qu'ils tâcheront de vous éblouir. Accompagné régulièrement par l'accordéon, le groupe a la chance de pouvoir se produire avec des musiciens mariant avec virtuosité le violon et la contrebasse à l'accordéon.



Dimanche 25 février, l'EPLFPA des Sillons de Haute Alsace interviendra avec au programme des accords mets et vins de l'école de Rouffach. Dégustation des produits locaux (carnés et végétariens) transformés par les jeunes. Deux élèves de BTSA Sciences et technologies des aliments et deux élèves de BTSA Technico Commercial ou Viticulture Oenologie seront à la manœuvre.



14 EXPOSANTS ALSACIENS !

Il y en aura pour tous les goûts !

Collectivité européenne d'Alsace, Alsace Destination Tourisme et Chambre d'agriculture Alsace en soutien

Les partenaires ont souhaité renouveler leur soutien et mieux identifier les espaces de vente des exposants alsaciens situés dans le stand Grand Est, dans le hall 3 des Produits et saveurs de France, 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, bien identifié au sein de l'espace Grand Est.

Cette année, 14 exposants dont 2 nouveaux participent au SIA 2024, retrouvez-les dans le Hall 3 des Produits et Saveurs de France, allées B et C, espace Grand Est !

ALSACE TRADITION,

Dans ses bagages, un dessert alsacien oublié et réinventé, accompagné de son vin chaud labellisé !

L'entreprise familiale spécialisée dans la fabrication et la vente de produits régionaux depuis 1998 est dirigée par Véronique KOERCKEL, qui a élaboré le premier vin chaud flambé au Marc de Gewurztraminer, sur le marché de Noël de Strasbourg, il y a plus de 20 ans. Depuis, l'entreprise a donné une place prépondérante à la fabrication de produits alsaciens de qualité, en installant son atelier de fabrication à Ittenheim, au cœur de l'Ackerland.

La participation au Salon de l'Agriculture représente une opportunité privilégiée pour faire rayonner son savoir-faire, au sein d'une institution qui célèbre cette année ses 60 ans ! L'objectif est de faire découvrir le vin chaud flambé "LA TORCHE DE NOËL" au blanc d'Alsace, est premier vin chaud embouteillé, ayant été labellisé « SAVOUREZ L'ALSACE, PRODUITS DU TERROIR » en 2021.

L'entreprise proposera aussi la gamme de babas en bocaux "ELSASS BABA". Ces babas en bocaux se déclinent en pas moins de 8 parfums, de l'incontournable baba au rhum, au baba sans alcool à la cannelle, en passant par les traditionnelles liqueurs de mirabelle, de quetsche, ou encore de poire Williams.

Vendus à emporter ou en bocaux, ils raviront les visiteurs.



UN DUO GAGNANT !

Après leur premier succès de l'année dernière, Siefert-Frech a réitéré sa participation sur un stand partagé, complété par le Domaine des bufflonnes, une entreprise alsacienne qui fera ses débuts cette année.

SIFFERT-FRECH AFFINEURS

Siefert-Frech Affineurs est née de la volonté de promouvoir et de protéger le terroir alsacien. En 1924, Siefert-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, Siefert-Frech Affineurs est aujourd'hui le dernier affineur bas-rhinois. Sur le salon, du lundi au vendredi, les visiteurs découvriront les fromages au lait de vache comme le munster au lait cru, le munster fermier, ou encore la tomme aux fleurs. Plus d'informations sur la page Facebook Siefert-Frech-Affineurs.



LE DOMAINE DES BUFFLONNES

Créé en 2018 par Michaël CHRISTMANN, le Domaine des Bufflonnes est une entreprise familiale spécialisée dans la production de lait de bufflonnes et de produits laitiers. C'est en Alsace, à Uhrwiller que leur ferme est installée avec ses 150 bêtes dont 50 bufflonnes laitières. Les prés nourriciers, qui font partie du parc régional des Vosges du Nord, offrent une nourriture de qualité à ces vaches noires. Elles produisent un lait riche et blanc comme neige de qualité exceptionnelle pour permettre de produire des fromages très crémeux, d'une onctuosité incomparable. Au Domaine des Bufflonnes vous trouverez de la Mozzarella di bufala, primé 2^{ème} meilleure mozzarella de France par l'émission Très Très Bon sur Paris Première, le yaourt nature (médaille d'or au palmarès du concours des produits fermiers de Montagne 2023), la tomme au lait de bufflonne (médaille d'or au concours Fromonval 2023), le pampy (médaille d'argent au concours Fromonval 2023), le camembert, la bufflonnette sans oublier l'Onctueux. Plaisir des papilles garanti !



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 est présent depuis plus de 20 ans 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 ! Plus d'informations sur : <https://www.marche-de-riquewihr.com/fr> et sur la page Facebook : Au Marché de Riquewihr.



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 épatent 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. Plus d'informations sur <https://www.maison-alsacienne-biscuiterie.com/fr> et sur la page Facebook : Maison Alsacienne de Biscuiterie.



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 oenotouristique et accueillent chaque jour des visiteurs pour faire découvrir leur exploitation. Pour plus d'informations : www.domaine-adam.com et sur la page Facebook : Domaine Pierre Adam.



METEOR

Des bières et des Hommes depuis 1640, voilà ce qui symbolise la brasserie Meteor. Elle met tout son savoir-faire depuis 1640 au service de la qualité et du goût. Forte d'une histoire de près de quatre siècles, la Brasserie Meteor est le plus ancien site brassicole de France. Depuis huit générations, la famille HAAG se bat tous les jours aux côtés de ses 200 salariés pour défendre l'indépendance de la Brasserie Météor. 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. Retrouvez une large gamme de leur bières sur l'espace Grand Est, ainsi que leurs bières médaillées au Concours Général Agricole de Paris. Plus d'informations sur <https://www.brasserie-meteor.fr> et sur la page Facebook : brasserie.meteor



BRASSERIE ARTISANALE 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. Vous pourrez retrouver sur leur stand, les Bières Perle en pression et en bouteille à emporter ! Plus d'informations sur <https://www.biere-perle.com> et sur la page Facebook : Bière Perle.



LE PIC - MAISON ALSACIENNE DE GASTRONOMIE

Au sein de la Maison Le Pic Maison Alsacienne de Gastronomie, entreprise familiale depuis 5 générations, les Muller et leurs aïeux travaillent le chou et transforment aujourd'hui plusieurs milliers de tonnes de choucroute par an, en alliant tradition et modernité. Au travers de notre marque LE PIC, nous déclinons la Choucroute d'Alsace IGP dans une large variété de recettes et de conditionnements originaux ainsi que d'autres légumes gourmands.

Retrouvez-nous au Salon International de l'Agriculture pour déguster nos produits phares comme notre pasta choucroute ou encore notre confit de choucroute mais également découvrir nos sandwichs alsaciens et des nouveautés tels que les biscuits salés à la choucroute.



DISTILLERIE MEYER'S

Entreprise familiale créée en 1958 à Saint-Pierre-Bois/Hohwarth. Depuis trois générations, les Meyer œuvrent pour proposer des produits qualitatifs jusqu'à devenir aujourd'hui la distillerie la plus primée de France au Concours Général Agricole de Paris, avec à ce jour plus de 200 médailles, principalement d'or. La distillerie Meyer's propose plus de trente variétés d'eaux-de-vie. On retrouve également les liqueurs classiques. Dans les années 2000, Jean-Claude Meyer, « 2^{ème} génération », se lance dans une grande aventure, les whiskys Meyer's. Cette idée a tout d'abord créé la surprise et fait l'effet d'une bombe! Le pari est pourtant réussi, ses whiskys sont reconnus à plusieurs reprises dans la Bible du whisky de Jim Murray avec, notamment, une note de 90 sur 100 en 2017. Toujours avec le même esprit innovant et de recherche continue de perfection, Lionel et Arnaud Meyer « 3^{ème} génération » ont élargi leur gamme et présentent de nouveaux spiritueux, les apéritifs Meyer'S : pastis 100% alsacien, l'Alsaquina et le gin alsacien.. Plus d'informations sur <https://distillieriemeyer.fr> et sur la page Facebook : Distillerie MEYER.



BRETZELS 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 brezel et observer en direct la fabrication des biscuits. Durant 9 jours, venez découvrir les bretzels moyennes, les ronzels pavot sésame, les mini bretzels bio, les mini bretzels à l'ail, les mini bretzels saveurs mexicaines, ainsi que la chapelure de bretzels que les chefs sublimeront dans leurs démonstrations culinaires ! Plus d'informations sur <https://www.boehli.fr> et sur la page Facebook : Boehli.



RHUM MÉTISS

Lancé depuis 2016 à la Réunion la marque de rhums arrangés artisanaux Rhums Métiss a développé une activité de fabrication à Strasbourg pour se rapprocher de sa clientèle. L'entreprise 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. Plus d'informations sur <https://www.rhum-metiss.com> et sur la page Facebook : Rhum Métiss



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 leur stand, vous retrouverez un grand nombre de variétés pains d'épices : nature, figues, orange cointreau, pomme cannelle, du nougat aux amandes, pistaches, oranges, fruits rouges, amande/figues/noix/miel, amandes caramel, des amandines nature et aux noisettes, du baerewecke, des pâtes de fruits (pomme, poire, mûres, passion, coing), des pâtes à tartiner chocolat blanc amande, chocolat blanc amandes pistache, lait noisette oréo, noir amandes, noir amande pistache noisette. Plus d'informations sur <https://www.bischdebruche.com> et sur la page Facebook : Bisch de Bruche.



DOMAINE GUETH VINS D'ALSACE

Propriété familiale de 8 hectares, le Domaine GUETH est situé au cœur de l'Alsace, le long de la route des vins d'Alsace, à environ 10km au sud de Colmar. Le caveau d'accueil et les caves modernes sont nichés au milieu des vignes, au pied du parc naturel des ballons des Vosges, à Guebenschwihr. Engagés depuis longtemps dans une démarche de respect du sol, de la flore et de la faune, notre conviction est qu'une terre saine permet de produire de bons vins. A l'aide d'outils modernes et d'un travail soigné, nous nous efforçons chaque jour de créer le lien au terroir pour révéler et vous faire découvrir la personnalité de chacune de nos cuvées. Notre nom de famille «GUETH» est l'équivalent alsacien de « GUT » en allemand et « GOOD » en anglais : cela ne s'invente pas ! Pour vous proposer des vins d'Alsace tout naturellement «BONS»... Plus d'informations : www.vin-alsace-gueth.com et sur la page Facebook : Alsace Domaine GUETH Vigneron indépendant à Guebenschwihr.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Découvrez et dégustez l'Alsace

Pour cette édition 2024, la Collectivité européenne d'Alsace (CEA) et Alsace Destination Tourisme (ADT) ont souhaité renouveler l'opération de valorisation des produits et savoir-faire alsaciens, avec la participation de l'Association pour la promotion et le développement des marques Alsaciennes (APDMAA).

Du 24 février au 3 mars prochains, accompagnée de nombreux partenaires et producteurs locaux, la Collectivité européenne d'Alsace va imprimer avec force et dynamisme la marque Alsace au Salon international de l'agriculture de Paris ! À travers un stand de plus de 105 m², le hall 3 sera la vitrine de l'excellence alsacienne : les grandes filières agricoles, viticoles et agroalimentaires proposeront tout au long de la semaine des ateliers, des jeux, des dégustations et une épicerie de vente de spécialités alsaciennes. Chaque jour, des cook shows animés par les chefs de restauration des collèges mettront en valeur les produits en fonction des thématiques de la journée.

LA COLLECTIVITÉ EUROPÉENNE D'ALSACE RÉPOND PRÉSENTE À CE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DES TERRITOIRES ET DE LEURS TERROIR

Le Salon International de l'Agriculture est le rendez-vous de la diversité et de la richesse de l'agriculture française et internationale. C'est la plus grande manifestation agricole européenne à destination du grand public, mais aussi des professionnels et des institutionnels. Plus de 600 000 visiteurs sont attendus. 32 000 professionnels et plus de 1 000 exposants seront au rendez-vous. Temps de rencontre très attendu entre le consommateur, le politique, les médias et l'agriculteur, le SIA est une vitrine pour les territoires qui y sont représentés avec des effets directs sur l'économie et l'emploi agricole, le tourisme mais aussi l'image de marque des collectivités présentes. La Collectivité européenne d'Alsace y trouve toute sa place, elle qui porte la promotion de la marque Alsace et du développement du tourisme. La Collectivité est également pleinement investie en soutien au monde agricole dans toutes ses composantes, économiques, sociales, environnementales.

NOUVEAUTÉ

Un parcours gourmand au cœur des entreprises alimentaires alsaciennes ouvertes aux visites du grand public toute l'année ! Partir à la découverte des métiers, savoir-faire et produits gourmands alsaciens. De visites d'usines en découvertes gustatives, à la rencontre des femmes et des hommes qui participent au rayonnement gastronomique de la région. L'ARIA Alsace, accompagnée de l'Agence Destination Tourisme, de l'Agence Régionale du Tourisme et des offices de tourisme, vous font découvrir les produits phares à savourer et les savoir-faire régionaux quelles que soient les saisons ! Ce sont autant de route/promenade/balade touristique pour les papilles et les yeux ! Pénétrer au cœur des entreprises alimentaires alsaciennes pour découvrir en toute transparence leurs différentes productions et techniques. Participer à un moment de dégustation, découvrir les talents qui illustrent ces Escales Alsaciennes et la richesse du patrimoine gustatif industriel alsacien. Garder un petit souvenir et repartir avec les produits favoris découverts en dégustation ! Les Escales Alsaciennes procurent des expériences uniques, des moments forts, des souvenirs inédits... Et pourvoient également en métiers leurs visiteurs car les entreprises alimentaires sont en recherche permanente de talents !

Gîtes de France Alsace

... vous accompagne dans votre recherche de locations de vacances en Alsace et vous propose des gîtes, chambres d'hôtes, gîtes de groupe et hébergements insolites. Séjourner dans des hébergements Gîtes de France, c'est profiter des meilleures prestations d'accueil, de confort, d'authenticité, de nature et de calme. C'est aussi découvrir une région autrement, être plus proche des habitants, découvrir les spécialités, le patrimoine et bien sûr, la culture d'une région !

Visit.Alsace

Découvrez l'Alsace, joyau culturel et gastronomique. Plongez-vous dans l'histoire de cette région pittoresque, réputée pour ses vignobles, ses villages authentiques, et sa cuisine raffinée. Rencontrez les acteurs locaux qui vous guideront à travers les charmes de l'Alsace, entre tradition agricole, terroir généreux et paysages enchanteurs. Un voyage sensoriel qui révèle la richesse et la diversité de cette destination prisée des amateurs de nature, de patrimoine et de plaisirs gustatifs.

Les Fermes-Auberges

Rencontrez les fermiers-aubergistes, successeurs des marcaires et garants de leurs traditions et de leur savoir-faire. Ils continuent à entretenir les espaces verts et ouverts des Hautes-Vosges ; à assurer une présence humaine en montagne ; à exercer une activité pastorale, touristique et économique en altitude et à accueillir les clients, touristes et visiteurs en toute simplicité et convivialité dans un cadre montagnard et rural.

Jeu concours

Participez au jeu concours et remportez un séjour d'une semaine pour 4 personnes d'une valeur de 600€ ainsi que de nombreux lots de nos partenaires !



UN STAND DE PROMOTION DES FILIÈRES AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES !

Nouveauté 2024, du tourisme en Alsace !



ASSOCIATION DE PROMOTION ET DÉVELOPPEMENT DES MARQUES ALIMENTAIRES ALSACIENNES (APDMAA)

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 et et développer les ventes des produits accrédités Savourez l'Alsace[®] et Savourez l'Alsace Produit du Terroir[®]. Savourez l'Alsace[®] et Savourez l'Alsace Produit du Terroir[®], ce sont aujourd'hui plus de 120 entreprises adhérentes et plus de 4000 produits disponibles.



ALSACE DESTINATION TOURISME

Alsace Destination Tourisme est missionnée par la Collectivité européenne d'Alsace (CeA) pour mettre son expertise et ses compétences au service des professionnels et des territoires alsaciens. Avec l'Alsace comme territoire d'intervention privilégié, Alsace Destination Tourisme agit également comme partenaire historique et engagé au bénéfice du développement touristique du Massif des Vosges et comme interlocuteur actif au niveau transfrontalier. En tant que comité départemental du tourisme, Alsace Destination Tourisme (ADT) assure le développement et la promotion touristique, conformément aux termes de l'article L.132-1 du Code du Tourisme et de la Loi Alsace du 2 août 2019.



UNE ÉPICERIE POUR VALORISER LES FILIÈRES LOCALES

Afin de valoriser les produits des filières présentes et de mettre en avant la richesse des saveurs alsaciennes, une **épicerie** sera présente sur le stand durant le salon. Seront proposés à la vente, l'ensemble des produits que les visiteurs pourront déguster, à la fois par les animations culinaires réalisées par les Chefs des collèges, mais aussi à travers les animations dégustations proposées par les représentants des filières agricoles et agro-alimentaires venus spécialement présenter les produits.



11 chefs et seconds de cuisine de la restauration scolaire des collèges, de la Collectivité européenne d'Alsace,

Mathieu DANNENHOFFER du collège Gustave Doré de HOCHFELDEN, Joël COLLET du Collège Félix Eboué de FESSENHEIM, Catherine PETER du Collège de la Lague de SEPOIS LE BAS, Laure HAGER, Cheffe de cuisine remplaçante, Jonathan MARTIN du Collège Robert Schuman de BENFELD, Jérémy WERST du Collège Léonard de Vinci de MARMOUTIER, Madeleine FRANCK du collège de l'Eichel de DIEMERINGEN, Elodie PFRIMMER du collège Kleber de HAGUENAU, Xavier FISCHER du collège Baldus Green de HOERDT, Auguste MATHIS, chef de cuisine remplaçant, Christophe BERNONVILLE du collège Robert Schumann de VOLGELSHEIM, Perrine GERBER du collège du château de CHATENOIS, Pierre KUNTZ, Mathieu LANGRAND, Eric TYSZKOWSKI et Pascal NEUVY de la Collectivité européenne d'Alsace se reliaient sur le stand pour sublimer les produits estampillés Savourez l'Alsace[®], Savourez l'Alsace Produit du Terroir[®]. Durant les 9 jours, une douzaines de recettes seront présentées et déclinées par les Chefs.

16 filières et 17 entreprises présentes durant 9 jours

Durant 9 jours, selon un planning bien rempli, l'ensemble des filières agricoles alsaciennes se relaieront, pour démontrer l'étendue de leur savoir-faire. Dégustations, démonstrations culinaires, échanges, partages, seront les maîtres mots sur l'espace de dédié à la promotion des filières.

SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 FÉVRIER

Le chou/choucroute, leurs condiments et les fruits et légumes d'Alsace seront mis à l'honneur le premier week-end à travers :



L'Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace est composée de 9 choucroutiers et 47 producteurs de choux. Ensemble ils ont œuvré pour l'obtention de l'IGP choucroute d'Alsace. La Choucroute d'Alsace IGP c'est la garantie d'une production alsacienne. La choucroute d'Alsace IGP se distingue par une fermentation naturelle de choux cultivés en Alsace, des lanières longues blanches et fines et un goût légèrement acidulé. L'IGP concerne la choucroute d'Alsace crue ou cuite.

Saviez-vous également que la choucroute d'Alsace IGP est un légume lactofermenté, sain, peu calorique et dans l'air du temps. Utilisable à toutes les sauces et en toute saison. Sur le SIA vous pourrez découvrir ses secrets de fabrication, la goûter, reprendre des idées de recettes. Pour en savoir plus www.choucroute.alsace



Alélor : moutardes, raiforts et cornichons d'Alsace seront valorisés les deux premiers jours du salon. C'est en 1873 que commence l'histoire des condiments Alélor, nommés ainsi par contraction des deux régions Alsace et Lorraine. Acteur de l'emploi en zone rurale et soutien à l'agriculture locale, Alélor veille à préserver l'authenticité et la qualité des produits régionaux. L'entreprise de 20 salariés est située à Mietesheim dans le Nord de l'Alsace. Alélor est la dernière moutarderie d'Alsace et l'unique entreprise en France à transformer les racines de raifort, un légume-racine au goût piquant. Créateur et fabricant de condiments, Alélor propose des moutardes traditionnelles ou aromatisées, des raiforts de différentes intensités, des pestos, des mayonnaises et des vinaigrettes, dont de nombreux produits issus de l'agriculture biologique.

Alélor est labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), une certification exigeante remise par l'Etat pour valoriser des savoir-faire d'exception français et PME+. Par ces distinctions, Alélor est récompensée pour ses engagements en faveur de la qualité, du goût, du développement durable, de la formation et du maintien des emplois en zone rurale. Alélor collabore avec la Chambre d'Agriculture pour soutenir la filière agricole alsacienne afin de préserver un circuit d'approvisionnement court, local et durable. Un partenariat avec une trentaine d'agriculteurs permet à présent de conserver la culture des graines de moutarde et des racines de raifort dans la région, et depuis 2021 de relancer la culture du cornichon en Alsace.

En 2024, Alélor innove en proposant de nouvelles sauces condimentaires fabriquées en Alsace, sans conservateurs ni colorants, avec des ingrédients français, dont des œufs plein air, de l'huile de tournesol ou de la moutarde française. Découvrez nos nouvelles sauces Aioli, Béarnaise, Burger et Tartare à partir d'avril 2024.

Alélor au Salon international de l'Agriculture

Alélor vous donne rendez-vous au Salon international de l'Agriculture pour découvrir les condiments emblématiques de la région Alsace. Depuis 150 ans, Alélor fait vivre un pan entier de la gastronomie alsacienne en perpétuant la tradition de la moutarde douce, du raifort et des cornichons d'Alsace.

Découvrez les cycles de la culture et de la récolte des condiments d'Alsace qui perdurent grâce au soutien de trois filières agricoles locales qui ne manquent pas de piquant. Dégustez nos condiments alsaciens, incontournables pour accompagner une choucroute et de nombreux plats traditionnels. Venez sentir, toucher et goûter nos matières premières issues du terroir et vous renseigner sur nos secrets de fabrication de la moutarde d'Alsace douce et onctueuse et du raifort d'Alsace, ce cousin du wasabi. Participez à un concours de vitesse de râpage de racines de raifort et confrontez-vous à son piquant aromatique très volubile.



L'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace (IFLA) sera présente les deux jours pour faire la promotion de la filière à travers des dégustations de fruits d'Alsace et des animations. Créée en 2003, elle est la seule structure française à rassembler l'ensemble des représentants des filières fruitières et légumières : producteurs, coopératives, conditionneurs, transformateurs, grossistes, Cash and Carry, enseignes de la distribution, sociétés de restauration collective. Ses missions : défendre et promouvoir la consommation des fruits et légumes d'Alsace, structurer la filière Fruits et Légumes, prévenir et soutenir le marché en période de crise, soutenir les productions de qualité, informer tous les publics des bienfaits d'une alimentation variée et équilibrée.

LUNDI 26, MARDI 27 ET MERCREDI 28 FÉVRIER

La charcuterie, les produits laitiers, les pâtes et la confiture à l'honneur avec :



Les Charcutiers d'Alsace, Maison Adam, fondée en 1991, est une entreprise tenant à respecter et perpétuer le savoir-faire charcutier alsacien. Nos employés issus des meilleures écoles alsaciennes et nationales s'engagent quotidiennement pour garantir des produits traditionnels de grande qualité. Les Charcutiers d'Alsace s'engage à transmettre le goût de la culture régionale, l'amour de la charcuterie alsacienne et les valeurs qui lui sont propres comme : être acteur local au travers de notre filière Alsace, garantir une transparence de nos produits, proposer une qualité supérieure et être au service des consommateurs. Ils seront présents lors de ce salon afin de promouvoir leur savoir-faire local et leur filière de viande de porc alsace. Cette filière leur permet de garantir aux consommateurs une viande de qualité en circuit court avec un cahier des charges qui favorise le respect et le bien-être de l'animal en encadrant les conditions d'élevage. Par cette filière, les Charcutiers d'Alsace, Maison Adam, protègent les éleveurs locaux ainsi que leurs connaissances pour leur métier. Cela leur permet de pérenniser un savoir-faire 100% local.



La Charcuterie et traiteur de la Thur, veille, depuis 1920, à préserver l'authenticité du riche patrimoine gastronomique Alsacien. Emmanuel PREVEL et Francis GRUNENWALD, tous deux anciens salariés, ont repris en 2010 avec un ADN d'artisan très prononcé et avec l'engagement de promouvoir et pérenniser des recettes respectueuses des valeurs artisanales fondatrices. Entourés de 47 professionnels, répartis sur deux ateliers : l'un à Bitschwiller les Thann dédié aux fabrications de charcuteries et produits élaborés de boucherie, et l'autre à Cernay dédié aux fabrications de produits traiteur. Charcuterie de la Thur, très impliquée dans le tissu économique régional est également impliquée auprès l'abattoir de proximité de Cernay et propose une gamme JUSTE D'ICI – Authentique et d'Alsace accréditée "Savourez l'Alsace – Produit du Terroir". Cette gamme est destinée à toute démarche collective visant à fédérer/préserver une filière dans un partenariat équitable dans le but de développer une production locale, autonome dans un réel bon sens environnemental.



Les confitures du Climont (uniquement lundi et mardi), entreprise installée sur les coteaux alsaciens du Massif des Vosges, et créée en 1985 par le Meilleur confiturier de France alsacien, Fabrice Krencker. Ces confitures artisanales ne contiennent que des fruits et du sucre d'Alsace, sans gélifiant ni conservateur, comme le veut la tradition. Beaucoup de fruits sont nécessaires à leur fabrication. Aujourd'hui, la fille du fondateur, Perrine Krencker-Hilberer, perpétue le savoir-faire familial entourée de son équipe de 8 personnes. Les confitures sont mijotées dans des chaudrons en cuivre centenaires, selon des recettes locales : myrtille sauvage, mirabelle à la cannelle, tomate verte, églantine, confit de fleurs de pissenlit, quetsche, cerise au kirsch ou encore carotte aux amandes effilées et au marc de gewürtzraminer. Le process allie savoir-faire séculaire et calcul assisté par ordinateur, ce qui a permis à l'entreprise d'être labellisée par l'Etat Entreprise du Patrimoine Vivant, l'excellence des savoir-faire français. Au SIA, vos sens vont se mettre en éveil par la dégustation classique ou par le jeu de dégustation à l'aveugle (accessible dès 3 ans) à chaque début d'heure si vous l'osez ! Il y aura d'abord l'odeur des confitures, puis la couleur, la texture et enfin le goût pour le palais : de délicates notes fruitées et délicieusement sucrées. Venez échanger astuces, recettes et conseils avec Perrine Krencker-Hilberer, gérante et fille du fondateur de l'entreprise.



Les pâtes d'Alsace Grand'Mère,

Mardi et mercredi, retrouvez les pâtes d'Alsace Grand'Mère dont le site de production Heimburger est situé à Marlenheim, produit 7 500 tonnes de pâtes par an. Sa position géographique lui permet de bénéficier d'une efficacité logistique unique pour satisfaire ses clients en Europe. En France, Heimburger est le leader sur le marché des pâtes d'Alsace IGP avec 76 % de sa production. Les pâtes d'Alsace disposent d'un label de qualité Européen : Indication Géographique Protégée, sa recette aux 7 oeufs frais (30 %) par kilo de semoule de blé dur en fait sa spécificité. Depuis maintenant 3 générations, les membres de la société Heimburger n'ont pas attendu que le concept de « développement durable » soit autant médiatisé pour réagir, car pour eux, cette notion est avant tout synonyme de respect : respect de la nature, respect des consommateurs, respect de des collaborateurs internes et externes. Les produits sont commercialisés dans la plupart des enseignes sous marque nationale (Grand'Mère) et/ou sous marques de distributeurs. Retrouvez l'ensemble des gammes "spécialités", "classiques", "minis", "cuisson rapide", "festives", "bios", "complètes".

NOUVEAUTE

À travers le Domaine des Bufflonnes, les produits laitiers seront mis à l'honneur également mardi et mercredi.

Créé en 2018 par Michaël CHRISTMANN, le Domaine des Bufflonnes est une entreprise familiale spécialisée dans la production de lait de bufflonnes et de produits laitiers. C'est en Alsace, à Uhrwiller, un petit village aux maisons en colombages que notre ferme est installée avec ses 150 bêtes dont 50 bufflonnes laitières. Les prés nourriciers, qui font partis du parc régional des Vosges du Nord, offrent une nourriture de qualité à ces vaches noires à caractère de cheval comme les qualifie l'éleveur. Elles produisent un lait riche et blanc comme neige. Bien plus faible en quantité, il est néanmoins plus gras et bien plus protéiné que celui des vaches. Ce lait de qualité exceptionnel permet de produire des fromages très crémeux, d'une onctuosité incomparable aux fromages de lait de vache traditionnel. Au Domaine des Bufflonnes vous trouverez de la Mozzarella di bufala, primé 2^{ème} meilleure mozzarella de France par l'émission Très Très Bon sur Paris Première, le yaourt nature (médaille d'or au palmarès du concours des produits fermiers de Montagne 2023), la tomme au lait de bufflonne (médaille d'or au concours Fromonval 2023), le pampy (médaille d'argent au concours Fromonval 2023), le camembert, la bufflonnette sans oublier l'Onctueux. Plaisir des papilles garanti !



JEUDI 29 FÉVRIER ET VENDREDI 1^{ER} MARS

Au menu, du foie gras, de la volaille, du miel et de la bière !

L'association Gänzeliesel, le foie gras d'Alsace fermier 100 % local.



Afin de pérenniser l'histoire du foie gras en Alsace, quelques producteurs ont souhaité développer cette production et engager de nouveaux jeunes dans cette voie. L'association Gänzeliesel a été créée en 2001, après plusieurs années de réflexion, pour répondre à cet objectif. Gänzeliesel signifie « Lise, la gardienne d'oie ». Cet emblème représente les jeunes filles qui allaient faire paître les oies sur les berges des cours d'eau pour les ramener à leurs propriétaires le soir. L'association compte actuellement 10 producteurs fermiers de foie gras en Alsace. Elle a mis en place un cahier des charges, dont les points les plus importants concernent l'origine alsacienne du produit, de l'élevage à la transformation et la garantie d'une production fermière. Des points plus techniques sont également à respecter tels que l'alimentation à 100 % végétale, des garanties de bien-être animal et le suivi sanitaire des ateliers de transformation. Un organisme certificateur contrôle le respect de ces points sur les exploitations. Cette association a pour objet de développer et promouvoir la production, la transformation et la commercialisation de palmipèdes gras en Alsace.

Les producteurs de l'association : la Ferme Lechner (Pfettisheim), les Foies Gras Lucien Doriath (Sultz les Bains), EARL du Hérons Cendré (Boofzheim), la Ferme Véronique Klein et la Ferme Meyer (Schnersheim), la Ferme Mang (Bilwisheim), le Gaveur du Kochersberg (Woellenheim), la Ferme Schmitt (Bischoffsheim), la Ferme Brun (Blodelsheim) et la Ferme Berling (Drusenheim).

Licorne, bière d'Alsace au SIA !



La brasserie proposera à la dégustation et à la vente, sa bière Licorne Elsass et le panaché Licorne Elsass panaché durant les deux jours de présence.

Licorne Elsass est une bière 100 % alsacienne. C'est en Alsace que les matières premières ont été récoltées, c'est en Alsace que le maltage et le brassage ont été réalisés, c'est donc exclusivement en Alsace que Licorne Elsass est fabriquée. Dotée d'une belle couleur dorée, son goût rafraîchissant est complétement par une rondeur de malt caramel en harmonie avec une note subtile de houblon frais.

Elle possède un caractère doux et agréable grâce à une sélection de malts du terroir et des houblons alsaciens parmi les plus nobles et distinctifs.

Un habillage franco-alsacien : l'emblème de l'Alsace et la traduction des textes en alsacien accentuent le côté terroir et attirent la sympathie par un clin d'oeil à la culture alsacienne.

Une reconnaissance régionale : label gage de reconnaissance de l'engagement de la Brasserie Licorne. Mise en avant de la filière régionale de la seule bière 100 % alsacienne.



Du miel proposé la famille BERGER. Pour leur première participation au Salon de l'agriculture, Sébastien BERGER, dont l'entreprise est basée à Reichstett dans le Bas-Rhin, est devenu apiculteur professionnel avec aujourd'hui environ 450 ruches installées dans des milieux naturels préservés. Il est Président de l'Organisme de défense et de gestion en charge de l'indication géographique protégée (IGP) « Miel d'Alsace ». Sébastien Berger est adhérent au réseau Bienvenue à la Ferme ainsi qu'à la marque Savourez l'Alsace produit du terroir. Vous retrouverez ses produits à déguster dont les miels d'acacia, fleurs, forêt, châtaignier, tilleul, sapin ... et pain d'épices.

Un miel d'Alsace certifié

La présence du label Indication Géographique Protégée « Miel d'Alsace » sur ses pots, et la garantie d'un contrôle régulier du producteur par un organisme indépendant, d'un contenu dont l'origine et la composition sont certifiées par une analyse des pollens et des composants (sucres, pH, acidités, matières insolubles), enfin, d'une conformité gustative validée par une dégustation systématique d'experts.

SAMEDI 2 ET DIMANCHE 3 MARS

Les céréales, la viticulture et le sucre pour clôturer cette édition



Les sirops Klein & Wanner, un concentré de gourmandises et de savoir-faire alsacien en une bouteille. Installée depuis des générations à Ingwiller, dans le pays de Hanau, la maison Klein & Wanner perpétue l'élaboration de sirops artisanaux de grande qualité, en favorisant un approvisionnement alsacien. Alliant authenticité et savoir-faire, les sirops Klein & Wanner sont autant de recettes gourmandes pour le plaisir des petits et des grands. Une gamme de 11 recettes : des parfums les plus classiques aux plus typiques, les sirops Klein & Wanner parcourent une large palette de saveurs ! Les sirops sont fabriqués avec du sucre 100 % Alsacien et sont certifiés « Savourez l'Alsace Produit du Terroir ® ».



L'Abbaye Oelenberg, se situe à Reiningue à 10 mn de Mulhouse. Fondée en 1046, elle aura bientôt 1000 ans ! En ce lieu exceptionnel, bien connu des Alsaciens et dans la France entière, la vie monastique s'est enracinée avec persévérance à travers les siècles, malgré les soubresauts de l'histoire. L'abbaye accueille à ce jour une communauté de 10 frères. Les moines ont toujours vécu de leur travail. Différentes activités ont été créées au fil du temps. C'est avec l'aide de 17 salariés qu'aujourd'hui ils exploitent 90 ha de terre en culture céréalière, légumineuses et oléagineuses, un moulin, une huilerie, un atelier artisanal de fabrication de gâteaux, meringues et tartes de Linz. Sont également fabriquées par l'artisanat Oelenberg, des nouilles, torsades, vermicelles et alphabet pour potage sous le nom de Delectamenti® (Délice), produites avec la farine des moines d'Oelenberg et des œufs frais livrés deux fois par semaine par une ferme locale. Ce ne sont pas moins de 1000 œufs qui sont cassés à la main chaque jour. Les produits de -Fabrication Oelenberg®- sont vendus au magasin de l'abbaye dans lequel se trouve également 2500 autres références de produits monastiques et produits locaux. **C'est la deuxième participation de l'Abbaye au SIA cette année. Elle est extrêmement fière de pouvoir venir y présenter ses produits et son savoir-faire transmis par les moines depuis de nombreuses décennies !**



Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA), toutes les nuances du Blanc se déclinent en Alsace, représentant 9 bouteilles produites sur 10 : grands vins secs et minéraux, effervescents, vins frais et aromatiques ou liquoreux d'exception. Les Blancs se déclinent avec précision selon les cépages, les climats, les sols, les sensibilités... depuis des siècles, et avec un regain de soin et d'ambition à chaque nouvelle génération. Et cela tombe bien, parce que les modes de consommation du vin évoluent rapidement et résolument, porté par de nouvelles habitudes et de nouveaux moments de consommation. Les repas se déstructurent, s'improvisent, se réinventent. Dans cette tendance plaisir/simplicité, le vin prend une tout autre place avec une recherche de buvabilité, d'accessibilité, de fraîcheur, de légèreté... Qui se traduit par une montée sensible des Vins Blancs ! Le renouveau dont il est question aujourd'hui passe aussi par une prise en compte beaucoup plus forte de ce qu'attendent les consommateurs : une réelle authenticité, une connexion accrue aux femmes et aux hommes qui sont derrière chaque bouteille, un respect profond de ce qui est à l'origine du vin à savoir la Nature. En Alsace la conscience environnementale est profondément ancrée, et depuis longtemps, ce qui en fait une région totalement pionnière en la matière. Une région de plus en plus impliquée avec l'arrivée d'une nouvelle génération, inventive, audacieuse, fortement engagée dans la démarche initiée par leurs aînées. Dans une société en recherche de vrai, de relief et d'authenticité, connaître la provenance, l'origine et l'histoire d'un produit fait de plus en plus sens. Dans notre vignoble les domaines se transmettent de familles en familles, parfois depuis 12, 13 générations ! L'Alsace est un vignoble à taille humaine avec des racines profondes et un ancrage à une terre véritablement précieuse. Catherine Agelasto, Maître Sommelier, proposera des animations/dégustations sur ces vins terriblement « tendance », comme l'Alsace sait en faire.



Natti, la pomme alsacienne de caractère, en 2017, le Groupement d'intérêt économique POM'EST créé une nouvelle variété de pomme alsacienne, la NATTI. L'objectif de cette création est d'introduire une variété de pomme uniquement produite en Alsace. Une douzaine de producteurs répartis sur le Bas-Rhin et le Haut-Rhin prennent part à cette initiative, obtiennent l'exclusivité de production pour 10 ans et représente une surface d'exploitation de 25 ha. Pour la récolte 2022, 850 tonnes de NATTI ont été produites. La prévision pour la récolte 2023 est de plus de 1 000 tonnes ! Pour les producteurs, l'objectif est de créer une variété qui réponde à la demande du consommateur. En effet, les variétés rustiques et locales sont d'avantage privilégiées dans notre région. C'est ainsi que naît la pomme NATTI. D'un croisement entre la TOPAZ, une variété fortement cultivée en agriculture biologique car naturellement résistante à la tavelure et la CRIPPS PINK une variété rouge flamboyante, croquante, sucrée et juteuse, avec une excellente conservation. La NATTI est une pomme légèrement acidulée, croquante, juteuse et sucrée, rejoignant la grande famille des pommes alsaciennes. Elle a l'avantage d'être peu sensible aux maladies, d'avoir une homogénéité de forme et de calibre et est cultivée par nos producteurs sous le strict cahier des charges des Vergers Ecoresponsables. Bien que présentée en animation deux jours, la pomme Natti sera distribuée sur le stand durant les 9 jours ! De quoi donner envie aux visiteurs de faire une pause sur notre espace !



Celtic, l'eau minérale idéale, mettra à disposition des visiteurs lors des animations culinaires, une fontaine à eau tout au long de la semaine. Un don de la nature, au coeur du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, classé Réserve Mondiale de Biosphère par l'UNESCO. La Source : l'histoire de Celtic débuta lorsque les Romains, amateurs d'eaux thermales, vénèrent les vertus salvatrices des eaux de Niederbronn-les-Bains en les utilisant à des fins balnéaires et hygiéniques. Mais bien avant que les Romains ne reconnaissent ces eaux bienfaisantes, le buste d'une déesse celte, symbole de la fertilité, était déjà érigé à proximité de la source. Les Celtes étaient alors présents dans une large partie de l'Europe et étaient connus pour leurs rites d'adoration de la nature, notamment autour du thème de l'eau, symbole de la vie éternelle et lieu de purification. Aujourd'hui, Celtic est une « eau minérale naturelle » agréée par le Ministère de la Santé en raison de ses vertus thérapeutiques et reste une des très rares sources indépendantes. L'Eau minérale Celtic est une eau légèrement minéralisée, avec son taux de 50mg/l, elle peut être consommée régulièrement et sans contre-indication. Avec son taux de 0,0011g/l, qui est l'un des plus faibles d'Europe, Celtic est une eau pauvre en sodium. Cette eau minérale idéale est donc parfaitement indiquée dans le cadre d'une alimentation surveillée. Du fait de sa pureté et de ses nombreuses qualités, l'eau Celtic est particulièrement recommandée aux femmes enceintes et pour la préparation des biberons des nourrissons. Disponible également en pétillante, son CO2 est issu d'une source naturellement gazeuse dans la région allemande de l'Eiffel, une des plus importantes ressources naturelles de gaz carbonique d'origine volcanique en Europe.

UN SOUTIEN DES PARTENAIRES sans faille !



CHAMBRE D'AGRICULTURE ALSACE

La Chambre d'agriculture Alsace, est un organisme consulaire ayant pour but de conseiller et faciliter l'implantation, le développement et la pérennité d'exploitations agricoles. Bien que leur histoire débute en 1840, c'est par la loi du 3 janvier 1924 que les Chambres d'agriculture telles que nous les connaissons aujourd'hui existent. Elles sont définies par la loi comme des établissements publics. Leurs services sont à vocation de conseil et d'accompagnement (services payants ou non payants). La Chambre d'agriculture Alsace, composée de 68 élus et 180 salariés, a pour mission d'améliorer en permanence la qualité de son conseil et fait évoluer ses services pour répondre aux besoins des agriculteurs. Ses conseillers experts, répartis sur l'ensemble du territoire alsacien, les accompagnent avec compétence, réactivité, proximité et ce, en toute indépendance.

La Chambre d'agriculture Alsace accompagne également les agriculteurs souhaitant créer ou développer une activité de transformation ou de vente en circuits courts de produits fermiers, à titre individuel ou en groupe. Elle propose différentes prestations, adaptables selon les besoins :

- créer ou développer une activité de transformation à la ferme,
- créer ou développer une activité de vente,
- mettre en place son plan de maîtrise sanitaire,
- réaliser une étude de marché,
- bénéficier des formations spécifiques tout au long de la carrière de l'agriculteur.

Plus de 70 agriculteurs sont accompagnés chaque année par les équipes Circuits courts et Montagne, ainsi que le réseau Bienvenue à la Ferme. La Chambre d'agriculture Alsace propose également, chaque année, plusieurs sessions de formation sur la transformation ou la vente.

La Chambre d'agriculture Alsace au SIA

Fort de son expérience, elle accompagne chaque année les exposants alsaciens au Salon International de l'Agriculture, à la fois à travers les démarches techniques, organisationnelles, logistiques, mais aussi dans la représentation et valorisation de leurs entreprises à travers une stratégie de communication. Elle fait porter les couleurs de l'Alsace à travers de nombreuses animations culinaires, folkloriques et de découvertes.

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Les meilleurs produits à la loupe

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

En 2023, 40 producteurs ont été médaillés pour 206 produits, dont 91 en or, 86 en argent et 29 en bronze. 157 vins ont également été médaillés.

49 médailles dans les produits répartis entre 22 médailles eaux de vie, 21 médailles produits autres et 6 médailles produits laitiers.

En quelques chiffres 2024 :

- Vins : 499 échantillons à Colmar / 25 candidats, le Cépage le plus représenté est toujours le Riesling
- Eaux de vie : 100 échantillons à Paris avec 5 candidats.
- Autres produits : 121 échantillons / 31 candidats, avec une belle participation au niveau des produits laitiers, des charcuteries.

Fait marquant de cette année, mise en place du concours expérimental sur la choucroute qui aura lieu le mardi 27 février à 10 h avec plusieurs producteurs de choucroute alsaciens participant à ce concours et avec des jurés professionnels présents lors de la dégustation.

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

TASTE DAY 2024 : un événement destiné à l'attractivité de la médaille pendant le Salon de l'agriculture

Cette opération Presse organisée par l'agence de communication du Concours Général Agricole, déjà mise en œuvre l'année dernière, a pour ambition de répondre aux demandes de la presse relatives aux médaillés de l'année, sujet d'actualité du SIA.

Le 28 février à partir de 17 h, au restaurant Les Médaillés (hall 4), chaque médaillé 2024 pourra échanger et faire déguster aux journalistes ses produits. Plus d'informations sur www.concours-general-agricole.fr





COLLECTIVITÉ EUROPÉENNE D'ALSACE

Bien manger dans les collèges, privilégier les circuits courts

La Collectivité européenne d'Alsace mène une démarche de promotion de la qualité des repas servis dans les collèges et d'une alimentation équilibrée. Elle veille également au développement de l'approvisionnement des restaurants scolaires en produits alimentaires de qualité, d'origine locale et/ou bio. Plus de 6 millions de repas sont servis chaque année dans les restaurants scolaires et plus de 180 chefs et seconds de cuisine - formés et accompagnés - sont investis pour apporter aux élèves demi-pensionnaires des repas de qualité, en favorisant dès que possible les filières et producteurs locaux.

De nombreuses animations thématiques et des outils pour l'approvisionnement local sont également déclinés :

- **Les semaines « Bio et local, je me régale »** sont l'occasion pour les chefs de restauration de mettre en valeur les produits qu'ils travaillent et les producteurs locaux. Les animations sont proposées 3 fois par an au fil des saisons.
- **Plateforme Appro-Alsace** : depuis 2016, les collèges alsaciens et les autres acteurs de la restauration hors domicile ont la possibilité de faire leurs achats de produits locaux en ligne via la plateforme approalsace.fr pilotée par la Chambre d'agriculture Alsace. Cette plateforme internet d'approvisionnement permet d'une part, aux restaurateurs et aux professionnels de la restauration scolaire de commander des produits locaux directement aux fournisseurs alsaciens et d'autre part aux producteurs de mettre en avant leurs gammes de produits : fruits et légumes de saison, œufs et volailles élevées en plein air, charcuteries, produits laitiers et épicerie.
- **Rencontres territoriales producteurs / équipes de restauration** : une série de rencontres sur les territoires sont organisées chaque année. Elles permettent aux établissements de mieux identifier les producteurs de proximité qui peuvent les approvisionner et d'échanger directement avec eux sur l'organisation des livraisons. Les producteurs peuvent ainsi appréhender les besoins et contraintes de la restauration collective pour y répondre efficacement.
- **Animation autour de l'approvisionnement sur des produits spécifiques** : il est proposé aux collèges de valoriser des produits spécifiques en réponse à la découverte du patrimoine culinaire alsacien et de la valorisation des filières locales. Aussi la viande de sanglier, la choucroute d'Alsace, les asperges d'Alsace et les fraises d'Alsace sont des produits proposés régulièrement dans le cadre de ces animations.
- **Mangeons sain, bio et local, jetons moins** : ce dispositif pédagogique vise l'éducation des collégiens à une alimentation responsable, durable et locale. Il est animé et coordonné par l'Ariena et son réseau d'associations d'éducation à la nature et à l'environnement. Chaque année, 4 nouveaux collèges sont accompagnés et plusieurs autres bénéficient du cycle de formation pour les équipes de cuisine.

Soutenir le monde agricole alsacien

Le monde agricole alsacien se réinvente sans cesse pour répondre aux exigences d'une société toujours plus soucieuse de l'environnement mais aussi en quête de confiance. À travers des politiques très volontaristes, la Collectivité européenne d'Alsace est un acteur de premier plan de cette transition pour une agriculture durable sur toute l'Alsace. La Collectivité européenne d'Alsace a noué des partenariats avec les organisations professionnelles avec lesquelles elle partage cet objectif pour développer des synergies dans leurs actions communes.

Le partenariat entre la CeA et la Chambre d'agriculture Alsace

Un nouveau contrat cadre de partenariat a été signé en mars 2022 pour la période 2022 – 2024 avec comme objectifs :

- L'accompagnement, la formation et l'orientation de bénéficiaires du RSA vers l'agriculture, en mettant en relation les offres d'emploi et les candidats susceptibles de les pourvoir.
- L'alimentation et les circuits d'approvisionnement de proximité. L'agriculture alsacienne est diversifiée et capable de proposer une large palette de production. L'Alsace bénéficie également d'un tissu d'outils de transformation de ces productions pour le marché local comme pour le marché national et européen. Produire et consommer local constitue un système vertueux et durable que le partenariat vise à promouvoir. Cette promotion passe par un accompagnement de la Chambre d'agriculture pour des productions de qualité (produits sous labels qualité, productions à bas niveau d'intrants) et pour l'accès de ces produits à la restauration collective publique (collèges, EHPAD..) ou privée.
- La promotion des pratiques respectueuses de la biodiversité et de la protection des ressources. Le portage de plusieurs projet agri-environnementaux et climatiques et la concertation pour permettre la préservation d'espaces naturels dans le cadre d'aménagements fonciers s'inscrivent dans ce partenariat.
- La gestion économe du foncier : le partenariat permet d'œuvrer pour rendre compatibles les projets d'aménagement avec les enjeux environnementaux, la limitation de leurs impacts sur l'activité agricole et la réalisation d'aménagements fonciers avec un bilan positif pour les milieux naturels.

Le partenariat permet d'organiser des rencontres entre les élus et les représentants des agriculteurs sur les territoires pour échanger sur des problématiques locales.

Les autres partenariats avec des organisations agricoles

Parmi ces partenariats, on peut notamment citer le soutien à :

- des organisations qui portent des actions en faveur de l'élevage (soutien à la race vosgienne, production de munster fermier, diverses manifestations pour professionnels et grand public),
- des organisations qui œuvrent en faveur de l'agriculture biologique (Bio en Grand Est), en faveur des productions de fruits et légumes et leur commercialisation,
- la promotion des métiers en agriculture et la mise à disposition de main d'œuvre (service de remplacement),
- la promotion des produits agricoles du territoire, en soutenant l'association pour la promotion de la marque « Savourez l'Alsace ® et Savourez l'Alsace Produits du Terroir ® ».

Les mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC)

Les MAEC permettent de rémunérer les agriculteurs qui s'engagent à suivre des pratiques respectueuses de l'environnement. Elles sont un outil privilégié pour préserver la biodiversité et l'ouverture des paysages, protéger la qualité des ressources en eau, limiter les coulées de boue...

Sur la période 2015-2022, l'action portée par la Collectivité européenne d'Alsace a permis aux agriculteurs de s'engager volontairement dans la préservation de 18 501 hectares.

La réhabilitation et l'intégration paysagère des bâtiments d'élevage

Les aides de la Collectivité européenne d'Alsace à la réhabilitation et intégration paysagère des bâtiments agricoles sont attribuées dans le cadre des Plans de gestion de l'espace rural et périurbain (GERPLAN).

La Collectivité européenne d'Alsace aide les projets visant à l'intégration paysagère des bâtiments agricoles situés hors agglomération comme par exemple pour le recours à un bardage bois, 1 à 2 projets sont aidés chaque année.

L'aide à l'agriculture de montagne

La montagne ne serait plus tout à fait la montagne sans ses fermes auberges. Elles génèrent une activité économique et touristique de proximité indispensable au développement local. Elles permettent aussi de préserver les espaces en herbe. Les aides de la Collectivité encouragent les systèmes de vente directe à la ferme (qualité des produits et des savoir-faire, qualité de l'accueil). Elles accompagnent les démarches collectives de promotion et d'engagement sur la qualité et la provenance des produits. Elles facilitent la modernisation des ateliers de transformation et de vente. La Collectivité européenne d'Alsace soutient l'ouverture des paysages par les agriculteurs. Les paysages sont une source d'attractivité et leur ouverture permet de maintenir le dynamisme des fermes de montagne.

Plus de 20 ans de GERPLAN

Depuis 20 ans, les plans de gestion de l'espace rural et périurbain ont permis de concilier activité agricole, urbanisation, préservation des milieux naturels et des ressources grâce à des partenariats avec l'ensemble des acteurs du territoire. 16 EPCI sont engagées sur les 40 EPCI alsaciens, 366 communes sur 880 sont engagées dans la démarche (+ 4 communes allemandes dans le cadre d'un GERPLAN transfrontalier). À ce jour, les GERPLAN ont donné naissance à 1 400 actions : renaturation de zones humides, réhabilitation de milieux naturels, de vergers traditionnels, création de marchés paysans, de magasins de producteurs, modernisation de pressoirs locaux, sensibilisation des habitants à leur cadre de vie, comptent parmi les nombreuses initiatives mises en œuvre.

Élevage : des outils performants, de proximité et de qualité

L'abattoir de Cernay répond à un besoin fort exprimé par les éleveurs. Il leur permet de disposer d'un outil de transformation de proximité et de qualité. Les filières courtes locales garantissent ainsi aux éleveurs une meilleure rentabilité. De même que la traçabilité des produits offre aux consommateurs des garanties de qualité. Il fait aujourd'hui l'objet d'une modernisation et d'une extension pour répondre aux enjeux actuels et aux besoins du territoire.

Le laboratoire alsacien d'analyses

Avec les missions de veille sanitaire confiées aux Départements, le laboratoire alsacien d'analyses est chargé, pour le compte des directions des services vétérinaires (DSV), de répondre aux diverses situations d'urgence liées à une crise sanitaire et d'assurer des missions de service public en matière de veille sanitaire et d'épidémiologie. Ainsi, le laboratoire alsacien d'analyses (L2A) participe, dans le cadre de ses missions à la protection de la santé animale (suivi sanitaire des élevages en termes de diagnostic des maladies réputées contagieuses, suivi des maladies à incidence économique, protection de la santé publique, diagnostic des zoonoses, diagnostic des pathogènes liés à la sécurité alimentaire).

Les aménagements fonciers qui concilient l'économie agricole et la préservation de l'environnement

La Collectivité européenne d'Alsace a des aménagements fonciers en cours sur 47 communes au titre de la réalisation d'infrastructures publiques dont notamment le Contournement Ouest de Strasbourg et la Rocade Sud, ou à la demande des communes et des agriculteurs locaux. L'aménagement foncier est un outil qui permet aussi de réaliser des projets en faveur de l'environnement en réservant des espaces à cet



Dossier de presse

1^{er} février 2024

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Découvrez et dégustez l'Alsace !

Contacts Presse

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

100ans
1924-2024
ensemble
OUI, L'AGRICULTURE A DE L'AVENIR !



100ans.chambres-agriculture.fr



CHAMBRES
D'AGRICULTURE

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