

PROGRAMME DES ANIMATIONS



Salon International
de l'Agriculture de Paris
du 21 fév. au 1^{er} mars 2026

Pavillon Terres & Mers de Bretagne
Hall 7-3 • Stand K 073

terres & mers
de Bretagne

1^{re} région agricole
en lait, volailles, porc,
œufs & légumes bio

1^{re} région maritime

Tous les jours	> Chaque jour, laissez-vous surprendre par l'agriculture bretonne : jouez et gagnez avec notre quiz interactif. > La Criée du salon avec le Comité des Pêches : vente de poissons au profit de la SNSM à 17h sauf dimanche 1 ^{er} mars à 16h. > Dégustations & quiz sur les huîtres creuses, les huîtres plates et moules aux goûts iodés de Bretagne Nord et Sud	
	Pour les petits & les grands...	Pour les gourmands...
Samedi 21 & dimanche 22 février	<p>> Dégustez le Génébra Big Apple : un gin pommes, miel & sarrasin né de la ferme d'Adrien Métayer (samedi).</p> <p>> Assistez en direct à l'éclosure des poussins avec les éleveurs des Fermiers de l'Argoat et découvrez en jeu leurs filières volailles, œufs et porcs label rouge (dimanche).</p> <p>> Ce week-end, tournez la roue de l'agritourisme avec Bienvenue à la Ferme Bretagne : hébergements insolites et visites pédagogiques au cœur des fermes bretonnes.</p>	<p>> Visez les étoiles avec les produits bretons : l'art de sublimer la Bretagne en cuisine avec Christophe Le Fur, chef étoilé de l'Auberge Grand'Maison à Guerlédan (22) et Jonathan Leroy, chef en street food gastronomique.</p>
Lundi 23 février	<p>> Génération Agri : les agriculteurs bretons vous invitent à mieux connaître les métiers & filières bretonnes à partir d'objets agricoles insolites utilisés sur leurs fermes ou lors d'un escape game immersif.</p> <p>> Assistez en direct à l'éclosure des poussins avec les éleveurs des Fermiers de l'Argoat et découvrez en jeu leurs filières volailles, œufs et porcs Label Rouge.</p>	
Mardi 24 février	<p>> Produire du thé local et savoureux en Bretagne, c'est possible ! Avec les producteurs d'Armor de Thé, partez à la découverte de l'univers du thé breton.</p> <p>> Génération Agri : les agriculteurs bretons vous invitent à mieux connaître les métiers & filières bretonnes à partir d'objets agricoles insolites utilisés sur leurs fermes ou lors d'un escape game immersif.</p>	<p>> Bien manger pour tous, le défi des chefs : les chefs cuisiniers des lycées publics bretons, lauréats du « défi des chefs » concocteront sur place des recettes à base de produits bretons et de saison, et partageront leur savoir-faire pour des menus de qualité et accessibles à tous :</p> <p>Thierry Lalonnier, lycée Kerneuzec à Quimperlé & Myriam Le Velly, l'Iroise à Brest.</p>
Mercredi 25 février	<p>> Journée officielle de la Bretagne</p> <p>> Découvrez les créations 100% produites & transformées à la ferme de deux agricultrices passionnées : les fusilli au sarrasin de Marine Bougeard & la crème de jour à l'aloë vera de Laurie Poussier.</p> <p>> Cui-cuiz et dégustations avec les éleveurs de Poulet de Janzé : une volaille fermière Label Rouge et IGP, élevée en plein air au cœur de l'Ille-et-Vilaine.</p>	<p>Edy Bourdel, lycée Châteaubriand à Rennes & Yoann Brieux, lycée Fulgence Bienvenüe à Loudéac.</p> <p>Kevin Le Gac et Marie-Laure Laudren, lycée Tristan Corbière de Morlaix.</p> <p>Thierry Dehan, lycée Monnet de Quintin & Charline Le Bongoat, lycée maritime de Paipol.</p> <p>Avec l'appui des élèves du lycée hôtelier de Dinard-Yvon Bourges.</p>
Jeudi 26 février	<p>> Les fibres végétales bretones au cœur de l'innovation : avec Kelliig Emren, Lb Éco Habitat et le Collectif Paille Armoricain, plongez dans le monde des biomatériaux pour une économie locale et décarbonnée.</p> <p>> 6 jeunes agriculteurs bretons vous aident à déchiffrer les étiquettes pour comprendre l'origine des produits. Echangez avec eux en dégustant des produits bretons issus de leur travail quotidien (matin).</p> <p>> Dégustations de pâté de campagne breton IGP avec l'ESAT du Bois Jumel et de viandes Label Rouge avec les éleveurs de Blonde d'Aquitaine et de Veau Bretanin (après-midi).</p> <p>> Les biensfaits de la spiruline avec Spiru'Marine : Perles de Spiruline & Caviar Végétal Marin (jusqu'à dimanche).</p>	
Vendredi 27 février	<p>> Décortiquez la St-Jacques comme un pro & sublimez-la en cuisine avec les astuces de nos pêcheurs bretons !</p> <p>> Connaissez-vous les races bretonnes ? Les éleveurs en Bretonne Pie Noir vous invitent à découvrir ce patrimoine autour d'une dégustation : fromage, Gwell, rillettes, viandes (matin).</p> <p>> Dégustations de pâté de campagne breton IGP et de viandes Label Rouge Blonde d'Aquitaine et Veau Bretanin.</p> <p>> Partez à l'exploration du vignoble breton : une démarche durable engagée vers l'IGP bio (après-midi).</p>	
Samedi 28 février	<p>> Partez à l'exploration du vignoble breton : une démarche durable engagée vers l'IGP bio.</p> <p>> Valentin Moricet, producteur d'épices et de fleurs comestibles vous fait goûter son best-seller, le zaatar : mélange savoureux de thym, origan, sumac et sésame.</p>	<p>> Partez en voyage culinaire avec la blogueuse Bretonne Gourmande et faites le plein de recettes pour manger breton en toutes saisons !</p>
dimanche 1 ^{er} mars	<p>> À l'honneur, l'AOP « Oignon de Roscoff » avec les 3 recordmen de la plus longue tresse d'oignons au monde.</p> <p>> En Bretagne, les agriculteurs & filières s'engagent contre le gaspillage alimentaire avec l'association SOLAAL. Relevez leurs défis en jouant au jeu de l'oeie géant « chasse au gaspillage alimentaire ».</p>	

Contact

sia@bretagne.chambagri.fr

Retrouvez-nous sur :

bretagne.chambres-agriculture.fr

Retrouvez les animaux bretons en concours :
Hall 1 : porcins, ovins, caprins
Hall 6 : équins
Hall 2-1 : canins et félins

Plan des EXPOSANTS BRETONS

Salon International de l'Agriculture de Paris
Du 21 fév. au 1^{er} mars 2026
Porte de Versailles

Pavillon Terres & Mers de Bretagne
Hall 7-3 • Stand K 073

Huîtres

G 075
HUÎTRES DE LOCMARIAQUER
K059
HUÎTRES DANGALY

Biscuits - Gâteaux bretons Caramels au beurre salé

F068
PÂTISSERIE AUX AJONCS D'OR
G 059
CRÊPERIE DE SAINT-CÔME
H 068
BISCUITERIE DES VÉNÈTES
K 068
GALETTES DE STE-ANNE LA PALUD

Crêpes et galettes

G 059
CRÊPERIE DE SAINT-CÔME
K 067
CHARCUTERIE DU PONT ROMAIN
L 063
CRÊPES PAULIC MEUNERIE

Oignon de Roscoff

G068
AOP OIGNON DE ROSCOFF

Farine de blé noir

G070
BLÉ NOIR TRADITION
BRETAGNE IGP

Fromages

K 072
FERME SUSCINIO
TOME DE RHUYS

Glaces

G 060
GLACES ARTISANALES
ERIC ELIEN

Hall 7-3 • Pavillon Terres & Mers de Bretagne

Cidres - Jus de pomme Whiskys - Hydromels

L 059
LA MAISON DU CIDRE
L 075
CIDRE SORRE
F 060
CIDRE KERNÉ
H 061
CIDRE VAL DE RANCE
L 067
DISTILLERIE DES MENHIRS - WHISKYS
K 076
LA MAISON LE SAUSSE - HYDROMELS

Bières

H 059
BRASSERIE BRITT
L 079
BRASSERIE COREFF
L 059
LA MAISON DU CIDRE

Charcuteries - Pâtés Terrines - Andouilles

H 067
ANDOUILLES DE L'ATELIER DE L'ARGOAT
K067
CHARCUTERIE PONT ROMAIN
L 071
PÂTÉ D'COCHONNE
BY SECRETS DE FAMILLE
G 067
CHARCUTERIES TALLEC
G069
ANDOUILLE MAILLARD LA BAINAISE

