

BRETAGNE^{BE}

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

1^{ère} 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

- > Dégustez le **Génébra Big Apple** : un gin pommes, miel & sarrasin né de la ferme d'Adrien Métayer (samedi).
- > **Assistez en direct à l'éclosion des poussins** avec les éleveurs des Fermiers de l'Argoat et découvrez en jeu leurs filières volailles, œufs et porcs label rouge (dimanche).
- > 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.

> 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.

Lundi
23 février

- > **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.
- > **Assistez en direct à l'éclosion des poussins** avec les éleveurs des Fermiers de l'Argoat et découvrez en jeu leurs filières volailles, œufs et porcs Label Rouge.

Mardi
24 février

- > **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.
- > **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.

Mercredi
25 février

- > Journée officielle de la Bretagne
- > 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**.
- > **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.

> **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 :

Thierry Lalonnier, lycée Kerneuzec à Quimperlé & **Myriam Le Velly**, l'Iroise à Brest.

Jeudi
26 février

- > **Les fibres végétales bretonnes au cœur de l'innovation** : avec Kellig Emren, Lb Éco Habitat et le Collectif Paille Armoricaïn, plongez dans le monde des biomatériaux pour une économie locale et décarbonée.
- > **6 jeunes agriculteurs bretons** vous aident à **décrypter les étiquettes pour comprendre l'origine des produits**. Echangez avec eux en dégustant des produits bretons issus de leur travail quotidien (matin).
- > **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 Bretonnais (après-midi).
- > Les **bienfaits de la spiruline** avec **Spiru'Marine** : Perles de Spiruline & Caviar Végétal Marin (jusqu'à dimanche).

Eddy Bourdel, lycée Châteaubriand à Rennes & **Yoann Brioux**, lycée Fulgence Bienvenüe à Loudéac.

Kevin Le Gac et **Marie-Laure Laudren**, lycée Tristan Corbière de Morlaix.

Vendredi
27 février

- > **Décortiquez la St-Jacques comme un pro** & sublimez-la en cuisine avec les astuces de nos pêcheurs bretons !
- > **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).
- > **Dégustations de pâté de campagne breton IGP** et de viandes Label Rouge Blonde d'Aquitaine et Veau Bretonnais.
- > **Partez à l'exploration du vignoble breton** : une démarche durable engagée vers l'IGP bio (après-midi).

Thierry Dehan, lycée Monnet de Quintin & **Charline Le Bongoat**, lycée maritime de Paimpol.

Avec l'appui des élèves du **lycée hôtelier de Dinard-Yvon Bourges**.

Samedi
28 février

- > **Partez à l'exploration du vignoble breton** : une démarche durable engagée vers l'IGP bio.
- > **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.

> Partez en voyage culinaire avec la blogueuse **Bretonne Gourmonde** et faites le plein de recettes pour manger breton en toutes saisons !

dimanche
1^{er} mars

- > À l'honneur, l'AOP « **Oignon de Roscoff** » avec les 3 recordmen de la plus longue tresse d'oignons au monde.
- > **En Bretagne, les agriculteurs & filières s'engagent contre le gaspillage** alimentaire avec l'association SOLAAL. Relevez leurs défis en jouant au jeu de l'oie géant « chasse au gaspillage alimentaire ».

Contact

sia@bretagne.chambagri.fr

Retrouvez-nous sur :

bretagne.chambres-agriculture.fr

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



Avec le soutien financier de :

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

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



Huîtres

G 075
HUÎTRES DE LOCMARIAQUER

K059
HUÎTRES DANGALY



Oignon de Roscoff

G068
AOP OIGNON DE ROSCOFF



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



Farine de blé noir

G070
BLÉ NOIR TRADITION
BRETAGNE IGP



Fromages

K 072
FERME SUSCINIO
TOME DE RHUYS



Crêpes et galettes

G 059
CRÊPERIE DE SAINT-CÔME

K 067
CHARCUTERIE DU PONT ROMAIN

L 063
CRÊPES PAULIC MEUNERIE



Glaces

G 060
GLACES ARTISANALES
ERIC ELIEN



Huîtres
de LOCMARIAQUER

G075

Stand institutionnel

terres
& mers
de Bretagne

K073

F068



G069

Pâtisserie aux AJONCS D'OR
Charcuterie TALLEC
Andouille MAILLARD
LA BAINAISE

G067

G068



AOP
Oignon de
Roscoff

G070



Blé noir
Bretagne
IGP

G070

Andouilles
de l'ATELIER
de l'ARGOAT

H067

Biscuiterie
DES VENÈTES

H068

Charcuterie du
PONT ROMAIN

K067

K072



Tome de
RHUYS

Galettes de
STE-ANNE
LA PALUD

K068

DISTILLERIE
des
MENHIRS

L067

L071



PÂTÉ
D'COCHONNE

MAISON DU CIDRE
Crêpes PAULIC
MEUNERIE

L059

L063



Huîtres
DANGALY

K059



Crêperie de SAINT-CÔME
Cidre KERNÉ

F060

G059

G060



Brasserie BRITT
Cidre VAL DE RANCE
Glace ERIC ELIEN

G060

H059