

La gazette d'Oupette



LE QUOTIDIEN DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

LE SALON CÉLÈBRE L'ANNÉE DE LA MER



2025 a été désignée année de la Mer. L'occasion de nous rappeler que les océans recouvrent 71 % du globe terrestre, qu'ils nous nourrissent et qu'ils représentent en France plus de 500 000 emplois. Ses métiers et ses produits sont encore bien présents cette année au Salon International de l'Agriculture.



PHOTO: ELLIOT LE CORRE

La France se distingue comme une nation maritime d'envergure, possédant le deuxième domaine maritime mondial. Notre pays, grâce à ses territoires d'outre-mer, transcende les frontières traditionnelles : il s'étend du nord au sud, embrasse plusieurs continents, réunit diverses cultures et est bordé par quatre océans. Et l'influence maritime ne se limite pas aux côtes métropolitaines et ultramarines. Que l'on soit en

Auvergne, dans les Alpes ou dans toute autre région de France, le transport maritime assure l'acheminement de la majorité de nos biens de consommation.

DES MÉTIERS BIEN PRÉSENTS AU SALON

L'océan, source première de la vie, génère de l'oxygène, capture le carbone et modère le réchauffement climatique. Son rôle est donc vital pour la pérennité de notre habitat

planétaire. Pêcheurs, poissonniers, écaillers, ostréiculteurs... Tous ces professionnels sont bien conscients de la nécessité de préserver cette richesse de la mer. Présents cette année encore en force au Salon, que ce soit sur des stands dédiés, comme le Pavillon France, mais aussi sur ceux de toutes les régions du littoral métropolitain ou de l'outre-mer, ils sont l'une des attractions de cette édition 2025.

Suite en page 2 ►►

HACKATHON GAIA : 8 PROJETS D'AVENIR



Après 36 heures reclus dans leur « bulle digitale », les huit équipes participant au 2ème Hackathon Gaia ont livré, hier, les résultats de leurs travaux sur le podium de La Ferme Digitale (Pavillon 4). Entreprises et opérateurs spécialisés ont ainsi collaboré pour créer des

solutions innovantes, répondant à des problématiques spécifiques au secteur agricole. En intégrant des données open source, des technologies de pointe (dont l'IA générative) et l'expertise de professionnels de la Ferme Digitale, des prototypes concrets ont été présentés.



LE CHIFFRE
DU JOUR

3 427

Le nombre de kilomètres de côtes de la France métropolitaine, qui compte 60 ports de pêche.
Source : Pavillon France

TEMPS FORTS DU JOUR

■ DEUX SÉQUENCES DU CAFÉ IA

Avec le Conseil national du numérique, deux sessions de Café IA pour mieux comprendre les enjeux de l'intelligence artificielle et apprendre à animer un café IA. À partir de 14 h 30.

► Pavillon 4, espace Hackathon

■ PRIX FRANCEAGRITWITTOS

FranceAgriTweets, le collectif d'agriculteurs et de passionnés du monde agricole, remet aujourd'hui son prix Cyrille Champenois,

récompensant les initiatives marquantes dans le domaine de la communication agricole, dans le cadre de sa journée de la communication agricole positive, de 11 h à 17 h au Carrefour des Pros de l'Agri.

► Pavillon 4.

■ DÉBUT DU TIEA

Le TIEA (Trophée international de l'Enseignement Agricole), destiné à valoriser le travail réalisé dans les établissements, démarre par l'épreuve de manipulation.

► Pavillon 1, Ring de présentation.

BEAUTÉ AU NATUREL

C'est l'une des stars de la ferme pédagogique cette année. Ce lapin de race blanc-de-Hautot semble maquillé pour l'occasion, et pour le plus grand plaisir des jeunes visiteurs.

► Pavillon 4, allée D.



PHOTO: AURÉLIE NODRY

► L'ANNÉE DE LA MER

Le Salon est l'occasion de découvrir les métiers et les produits qui font la richesse des étals de nos poissonniers, à travers des démonstrations, des dégustations, des concours et des jeux.

France Filière Pêche propose sur le stand de Pavillon France des animations pendant toute la durée du Salon : « À la découverte de la pêche française », pour se familiariser avec les métiers de la mer ; « Derrière l'étiquette », sur la traçabilité des produits de la mer ; et même une « Pêche au trésor ». Sans oublier des dégustations, des démonstrations et des recettes de chefs.

➤ Pavillon 4, allée B.

RENDEZ-VOUS CHAQUE SOIR À LA CRIÉE

Les pêcheurs bretons vous présentent toute la semaine les produits de la mer pêchés en Bretagne et organisent chaque soir une vraie vente à la criée des produits de leur étal (poissons, coquillages et crustacés), dont les bénéfices sont reversés à la Société nationale de sauvetage en mer (SNSM). Rendez-vous à 17 h tous les soirs (16 h dimanche, dernier jour du Salon) sur le stand de « Terres et mers de Bretagne ».

➤ Pavillon 3, allée B.



PHOTO: DR

PIERRE-LUC DAUBIGNY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE L'OPEF (ORGANISATION DES POISSONNIERS ÉCAILLERS DE FRANCE)

« LA FILIÈRE PÊCHE A TOUTE SA PLACE AU SALON »

« Cette année de la mer est une mise en lumière des métiers, des produits et de l'ensemble de la filière. Nous avons la chance d'être embarqués dans le bateau Pavillon France et France Filière Pêche, ce qui permet de toucher le grand public. Le secteur est tout de même dans une situation compliquée : moins de consommation et une baisse des marges pour continuer à assurer

des prix raisonnables pour les consommateurs... Beaucoup de poissonneries ont été contraintes de fermer depuis les années 1970, mais c'est loin d'être un métier en perte. Il y a de très beaux produits, des professionnels qui sont en capacité de les transformer et de continuer à assurer une belle vente au client. Je suis persuadé que nous allons arriver à une situation d'équilibre dans les années à venir. »



PHOTO: DR

JOSÉ RODRIGUES, DIRECTEUR DE LA SCAPP (SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE ARTISANALE DE POISSONNIERS PROFESSIONNELS)

« LE MÉTIER ÉVOLUE, SE DIVERSIFIE »

« Dans l'idée des consommateurs, le poisson n'est plus forcément une priorité. Nos produits sont nobles, mais les prix ont augmenté. Malgré tout, le métier évolue, se diversifie. Il y a une dynamique, une résilience de la poissonnerie qui cherche toujours à s'adapter. La partie traiteur peut représenter aujourd'hui 30 à 45 % du chiffre d'affaires d'une poissonnerie. Et cela continue d'évoluer avec du service

à table, de la dégustation, du frais emballé, des casiers accessibles 24 h/24. Des évolutions qui séduisent une clientèle jeune. Les habitudes de consommation changent... Le rôle de l'artisan poissonnier, c'est aussi d'essayer de faire changer les habitudes, parce qu'il y a beaucoup de produits de la mer qui restent abordables et qui sont sous-consommés, comme le maquereau, le chinchard ou le congre. »



PHOTO: FRANCE FILIÈRE PÊCHE

MÉLANIE LEDUC, GAGNANTE 2025 DU CONCOURS DES POISSONNIERS

Frédéric Toulliou, président de France Filière Pêche, a remis le trophée du Concours des poissonniers 2025 à Mélanie Leduc, d'Olivet (Loiret), sur le

stand du Pavillon France. Un concours d'excellence permettant « la mise en pratique des savoir-faire et des technicités fondamentales du métier. »

CGA LES ÉCAILLERS À L'HONNEUR

Pas de dégustation d'huîtres sans bon écailler ! Hier, à l'occasion du Concours des produits de l'aquaculture au CGA, six spécialistes (Meilleurs Ouvriers de France) ont été réunis pour ouvrir les coquillages servis aux jurés. Avec : Mohamed Azaouagh (La Coupole, Paris), Cédric Bejaoui (poissonnerie Pupier, halles de Lyon), Guillaume Defradas (La Mascotte, Paris), Benjamin Gilard (RéAlizés, Île-de-Ré), Saber Robbana (Grand Hôtel Intercontinental Café de la Paix, Paris) et Dave Vitré (Secrétaire général du syndicat des écaillers France Écaille).



Cédric Bejaoui

PHOTO: DAMIEN GALABELLI



PHOTO: JOAO DE MOURA

PIERRE PAGÈS, PRÉSIDENT DE SEMAE

LES SEMENCES AU CŒUR DES DÉFIS DE LA TRANSITION

Exposant historique du Salon, la SEMAE (inter-profession des semences et plants) œuvre à maintenir l'excellence française en favorisant une innovation garante de la qualité et de la sécurité.

Quelles sont les missions de la SEMAE ?

Pierre Pagès. Nous avons une mission régaliennne, qui consiste à animer le réseau interprofessionnel autour de tous les acteurs de la filière et assurer la promotion des semences. Nous avons aussi une mission de service public, historique, qui est la certification et le contrôle des semences. Une mission extrêmement importante qui permet de garantir la qualité de la production française et de maintenir son excellence.



PHOTO: DR

La France est le 1^{er} exportateur mondial de semences de grande culture et plus de 60 % de la production est exportée avec une balance commerciale positive de 1,3 milliard d'euros.

À l'heure des transitions agricoles, quels sont les enjeux pour les plants et semences ?

Nous sommes très attendus,

car les nouvelles semences représentent l'un des outils qui permettent aux agriculteurs d'aborder les transitions. Les axes de recherches autour des variétés intègrent les transformations des conditions de culture : amélioration des capacités de résistance aux bio-agresseurs, variétés plus sobres en eau... Nous comptons sur les nouvelles techniques génétiques

LES CHIFFRES DE LA FILIÈRE

- 1er** exportateur mondial de semences de grandes cultures
- 1er** pays producteur européen
- 1,3 milliard d'€** balance commerciale
- 6 819** variétés inscrites sur les listes du Catalogue officiel français en 2024
- 367 548 ha** de surface dédiés à la multiplication de semences

SOURCE : SEMAE

pour accélérer le travail de sélection des futures variétés.

Votre stand sur le Salon est à la fois grand public et professionnel...

À côté de l'espace ludique et éducatif grand public, la partie professionnelle est pensée comme une plateforme d'échanges facilitant le dialogue entre des acteurs qui ne se rencontrent pas forcément le reste de l'année.

➤ Pavillon 2.2, allée A.

CES PRODUITS D'AILLEURS QUE VOUS NE TROUVEREZ QU'ICI

Les exposants des pays du monde vous proposent des spécialités uniques que vous ne trouverez qu'au fil des allées du Salon International de l'Agriculture.

ITALIE



Liqueurs pistache, noisette et banane

● On connaissait le limoncello, mais la maison MAP Italia de Mathieu Primatesta propose ses créations originales de liqueur aux saveurs étonnantes de crème de pistache, fleur de banane ou de noisette.



Des fromages qui ne ressemblent à aucun autre

● Saporito aux pistils de carthame ; fleuri au calendula, rose et bleuet bleu ; petits délices aux pétales de miel de châtaignier... Les fromages de CRA Formaggi sont aussi uniques que leurs noms.

➔ Pavillon 5.1, allée F.

CHINE



Foulards et cravates en soie de rose

● Lagre Agricultural Technology, installée à Pékin, a créé une méthode unique pour extraire des fibres de soie de pétales de rose à partir desquelles sont tissés foulards et cravates, fleurant à vie cette fleur.



Le riz de l'empereur

● Produit en quantités confidentielles, c'est l'un des riz les plus fins qui soient. Particulièrement parfumé, il est issu de cultures qui autrefois n'étaient réservées qu'à l'empereur de Chine. Présenté dans un écrin noir et or sur le stand de la Chine.

➔ Pavillon 5.1, allée B.

GUADELOUPE



La glace coco à l'ancienne

● Prenez du lait, de la coco, de la cannelle, un zeste de citron, placez dans une cuve posée sur un lit de glaçons... et actionnez la manivelle ! C'est ainsi qu'on obtient une glace coco comme en Guadeloupe, chez Riko.

➔ Pavillon 5.2, allée A.

WALLIS-ET-FUTUNA



Des colliers naturels pour dire au revoir

● À Wallis-et-Futuna, dans le Pacifique, on offre des colliers de fleurs pour accueillir... et des colliers « Kahoa Figota », composés de graines, de fruits et de coquillages pour dire au revoir.

➔ Pavillon 5.2, allée D.

SÉNÉGAL



L'encens qui parfume... mais pas que !

● Ces mélanges de graines et de bois, au choix, diffusent pendant la lente combustion un parfum agréable dans la maison, capable de « charmer les maris », assure la créatrice de la marque Diongama...

➔ Pavillon 5.2, allée D.

MAROC : L'HOMME DU THÉ

Sur le stand du Maroc il est possible de voir un véritable « moul atay », (l'homme du thé, en français), à l'œuvre. Servir cette boisson dans la tradition constitue l'un des patrimoines culturels du Royaume. Tout un art qui nécessite beaucoup d'expérience, y compris pour lever la théière à la bonne hauteur afin de produire de la mousse.

➔ Pavillon 5.1.



En bref

■ LA PREMIÈRE VANILLE DE BRETAGNE

Les producteurs Prince de Bretagne présentent et font déguster au Salon la première vanille de Bretagne, résultat de cinq années de recherche, d'innovation, d'échanges et de partage de savoir-faire.

➔ Pavillon 2.2, allée E.

■ DÉGUSTER DANS LE NOIR

La région Grand-Est propose un véritable voyage sensoriel pour déguster ses meilleurs produits dans l'obscurité. Une expérience qui permet de remettre en question la perception habituelle. Guidée par une personne malvoyante, cette inclusion est un moyen de créer un éveil des sens insolite.

➔ Pavillon 7.1, allée D.



La Métropole du Grand Paris et Seine Grands Lacs vous invitent le mercredi 26 février et le jeudi 27 février

PAVILLON 4 - STAND B 172

Mercredi 26 février | 11h-12h

Temps fort :

Préserver le foncier agricole : l'exemple du plateau Briard

Jeudi 27 février | 11h-12h

Temps fort : Réseau des Projets Alimentaires Territoriaux, s'unir pour favoriser la transition agro-écologique



Consultez le programme rencontres | expositions | animations

Conception : Agence GIBBOULEES © Seine Grands Lacs

LE DOGA OU LA DÉTENTE EN DUO

Parmi les nombreuses démonstrations qui ont lieu tout au long du Salon, l'une des plus inattendues est sans doute celle du dogo, ou dog yoga. Une activité qui apporte calme et bien-être à nos amis à quatre pattes, tout en renforçant la relation avec leur maître(sse) grâce à des techniques connues des pratiquants initiés, comme asana, pranayama ou yoga nidra... Et auxquelles s'ajoutent des massages favorisant la relaxation de l'animal. My Karma Dog fait régulièrement découvrir cette discipline lors



PHOTO : ROMAIN DEVOISE

d'événements dédiés au bien-être et au sport canin depuis plus de 6 ans. Étonnant de voir à quel point les deux participants sortent apaisés de ce moment de complicité et de détente.

➔ Tous les jours à 13 h, Pavillon 2.1.

Connaissez-vous bien...

LES HÛÎTRES ?

Elles sont les reines de nos tables de réveillon, mais pas que... Huître creuse, huître plate, « gravette », belon, Gillardeau...

Les connaissez-vous vraiment ?

- L'huître est consommée depuis le paléolithique, comme l'ont montré des découvertes archéologiques.
- Les Grecs et les Romains récoltaient les huîtres sauvages, mais l'élevage n'est né en France qu'au XVII^e siècle.
- La France représente 90 % de la production européenne

- d'huîtres, avec 130 000 tonnes par an, le premier producteur mondial étant la Chine, avec 3,7 millions de tonnes.
- 3 000 entreprises ostréicoles sont inscrites en France.
- La plus grande huître a été découverte en 2013 au large du Danemark. Elle mesurait 35 centimètres de long et pesait 1,6 kilo.

(Source : Ministère chargé de la Mer et de la Pêche)

BUS BALTO : LA CLINIQUE VÉTÉRINAIRE QUI ROULE POUR LA SOLIDARITÉ



Clinique vétérinaire itinérante à destination des animaux des personnes en situation de précarité, le Bus Balto est une belle initiative portée par l'association Vétérinaire Pour Tous.

Fondé en 2020 par Ana Alkan, alors étudiante à l'école vétérinaire de Lyon, le projet Balto est une unité vétérinaire mobile destinée à soigner gratuitement les animaux des sans-abri. « Nous voulions offrir une solution concrète aux difficultés rencontrées par ces personnes, pour qui l'animal est souvent un soutien émotionnel essentiel. »

UNE RÉPONSE INNOVANTE

Ce bus itinérant, aménagé avec le soutien de la Fondation Entreprises des Possibles, est équipé d'un espace clinique complet et d'un bureau permettant aux travailleurs sociaux d'accompagner les propriétaires dans leurs démarches administratives. « L'objectif est d'offrir un soin de qualité, identique à celui d'une clinique classique, tout en facilitant la réinsertion sociale

des maîtres », précise Ana. On estime qu'un tiers des personnes sans-abri possède un animal. Cependant, beaucoup de structures d'accueil interdisent leur présence, contraignant les propriétaires à refuser un hébergement. Le Bus Balto va donc vers eux, pour assurer vaccination, identification

et soins de leurs animaux, tout en aidant les propriétaires à garder un lien avec les services sociaux.

VÉTÉRINAIRES POUR TOUS

Le Bus Balto est l'un des dispositifs de l'association Vétérinaires Pour Tous qui s'est donné pour mission de proposer aux personnes démunies une solution de médecine vétérinaire. Elle permet aux familles en situation de précarité de ne payer qu'une partie des frais vétérinaires selon le principe de solidarité partagée.

➔ Pavillon 4, Allée E



PHOTO: DR

VU DANS LES ALLÉES



PHOTO: JEAN-BAPTISTE POGGI

Prenez le volant d'un monstre

C'est un mastodonte jaune bourré de nouvelles technologies. Vous pouvez monter à bord de cette moissonneuse-batteuse sur le stand Intercéréales.

➔ Pavillon 2.2, allée E.



PHOTO: DR

Pas facile d'y voir clair...

Mais la nature est bien faite. Les oreilles de Rosie de l'Arche, de race porc-de-Bayeux, et de son petit, protègent leurs yeux de la lumière et de la poussière.

➔ Pavillon 1, allée D.

Les amis en costume

Les amis de la bière se sont donné rendez-vous à la brasserie Saint-Germain pour assurer la promotion de la « bière authentique »... Avec modération, bien sûr.

➔ Pavillon 3, allée E.



PHOTO: JEAN-BAPTISTE POGGI

SANS EUX, PAS DE SALON

HÔTES ET HÔTESSES D'ACCUEIL

70 hôtesse et hôtes de l'agence Mahola sont présents en permanence pour accueillir, orienter et renseigner visiteurs et exposants dans tout le Salon, des points infos jusqu'aux espaces AGRIDÉTENTE.

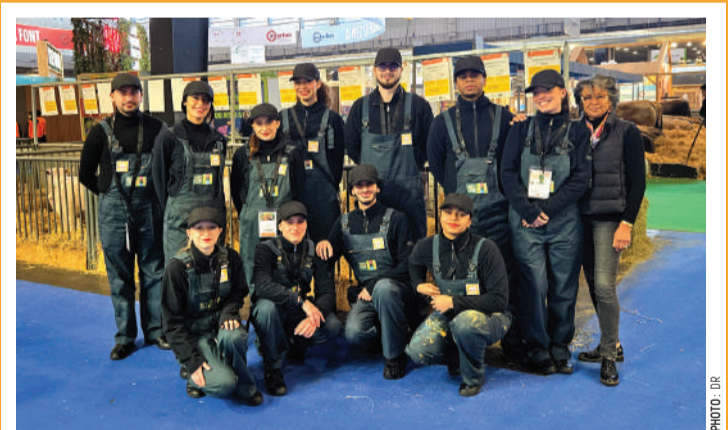


PHOTO: DR

« C'est mon salon préféré, une ambiance conviviale, chaleureuse, bon enfant », confie la coordinatrice des hôtesse, Catherine Bordes, forte de 25 années d'expérience au Salon International de l'Agriculture. « C'est aussi un Salon différent, avec des visiteurs qui viennent de toute la France : certains nous demandent même comment rentrer chez eux ! » La polyvalence est le maître-mot : les hôtesse assurent aussi bien l'orientation des familles que l'accueil des exposants, des journalistes et des officiels, et l'animation des espaces de détente (initiation au poney au Pavillon 6). L'organisation

est millimétrée : « C'est un vrai challenge », explique Romain Siché, responsable des opérations clients chez Mahola. « Les postes-clés sont confiés aux plus expérimentés, comme l'accueil des éleveurs, rôle qui exige une parfaite connaissance du Salon. » Catherine confirme : « C'est un Salon complexe avec une pléiade d'événements simultanés, beaucoup d'espaces différents... On doit retenir un grand nombre d'informations. » La clé de la réussite ? La communication entre les hôtesse qui se fait via un groupe WhatsApp dédié et qui permet d'assurer un service du matin jusqu'au soir.

Jeu

Vrai FAUX

SPÉCIAL CHAT

1. Les chats retombent toujours sur leurs pattes. VRAI FAUX
2. Les chats voient dans le noir complet. VRAI FAUX
3. Les chats ont neuf vies. VRAI FAUX
4. Les chats ronronnent uniquement quand ils sont contents. VRAI FAUX
5. Les chats détestent l'eau. VRAI FAUX

Source : Zooplus

- RÉPONSES :
1. Faux. Ils ont un réflexe de redressement qui leur permet de se retourner en l'air, mais ils n'y parviennent pas toujours.
 2. Faux. Leurs pupilles se dilatent beaucoup dans l'obscurité, mais ils ont besoin d'un minimum de lumière pour voir.
 3. Faux, malheureusement. Une réputation due à leur capacité à survivre à des chutes et à des situations dangereuses.
 3. Faux. Il peut aussi exprimer la douleur, le stress ou le besoin d'attention.
 4. Faux. Ce n'est pas une règle absolue.

DEMAIN AU SALON

Remise des SYRP'AWARDS

Les SYRP'AWARDS, qui récompensent chaque année les meilleures initiatives en communication agricole dans différentes catégories : e-stands éco-innovants, campagnes de comm', coup de cœur du jury, ou pédagogie remarquable. Ils seront remis demain à 17 h 45.

➔ Pavillon 1, Ring Porcins.

Remise des prix du Challenge Marée

Ces prix, remis au Pavillon France, récompensent chaque année les plus beaux étals des rayons marée des enseignes de la grande distribution. Deux lauréats nationaux (catégorie Super et Hyper) et dix lauréats régionaux seront distingués.

➔ Pavillon 4, allée B.



PHOTO: DR