



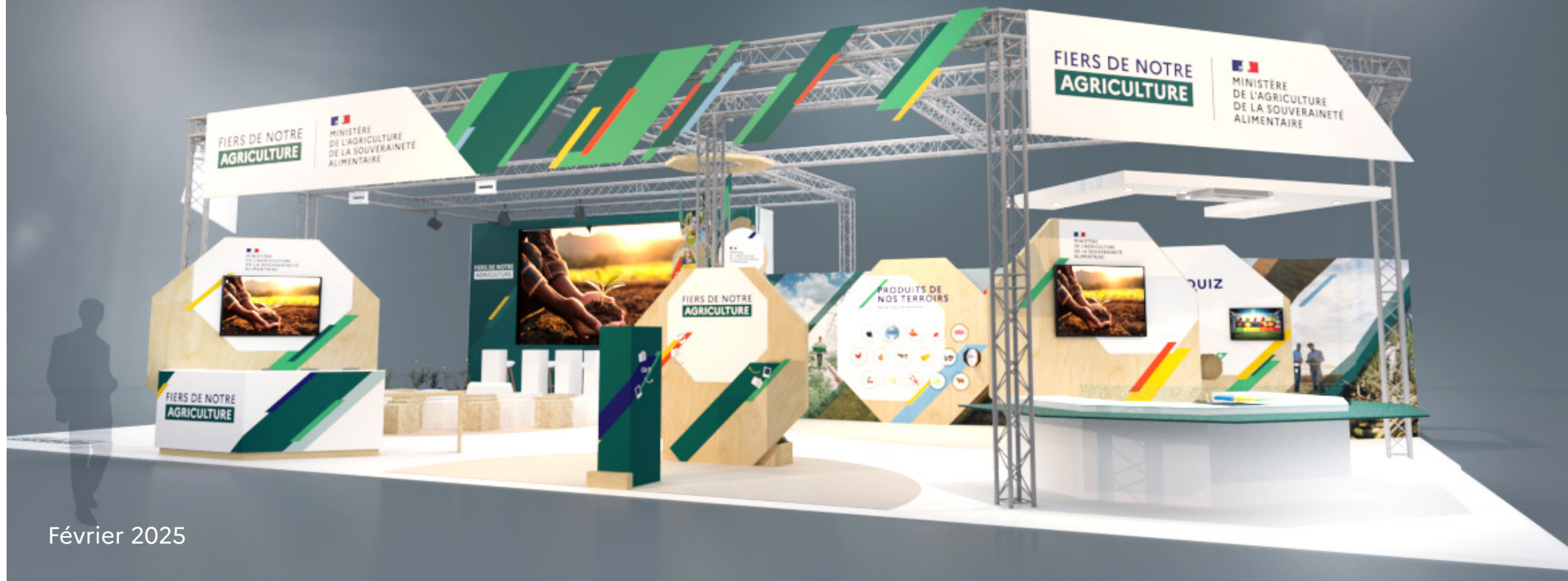
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DOSSIER DE PRESSE

FIERS DE NOTRE AGRICULTURE

Le ministère
au **Salon international
de l'agriculture 2025**



Février 2025



Annie Genevard
ministre de l'Agriculture
et de la Souveraineté
alimentaire

Pour la 61^e année consécutive, le Salon International de l'Agriculture organisera la rencontre du pays avec ses paysans, des Français avec ceux qui les nourrissent.

Je souhaite, comme ce fut le cas par le passé, que cet événement soit une grande fête populaire, une célébration de la richesse de nos territoires, de la diversité et de la qualité de nos productions, de l'engagement de nos agriculteurs.

Nos concitoyens auront la chance d'observer, au sein des 9 pavillons dédiés, l'incroyable diversité du bétail français, de découvrir les spécialités de nos 101 départements, d'hexagone comme d'outre-mer, et d'aller à la rencontre de ceux qui les produisent.

Pour la première fois depuis sa création, le salon mettra aussi à l'honneur une agriculture étrangère, celle d'un partenaire et d'un ami de la France, le Maroc. Cette invitation donne tout son sens à la dimension internationale du SIA : réunir les citoyens du monde entier autour d'un bien commun, l'agriculture.

Après une année 2024 particulièrement éprouvante pour les producteurs français, le Salon doit marquer le début du nouveau chapitre que je souhaite écrire, celui de la nouvelle promesse agricole : une agriculture libérée des contraintes excessives, rémunératrice pour ceux qui la font vivre et entretenant une relation pacifiée avec la nation et les pouvoirs publics.

C'est à ces conditions que la France pourra entreprendre le réarmement de sa puissance alimentaire, au profit d'un objectif clair : la reconquête de nos assiettes. Vitrine des vertus et contributions de notre agriculture à la richesse du pays, le salon montrera aux Français que c'est en produisant plus que nous mangerons mieux, en nous débarrassant des dépendances inutiles et des productions aux standards moins élevés. C'est que l'agriculture n'est pas seulement un enjeu régalien, c'est un enjeu vital.

Véritable condensé de la diversité des défis et des solutions, ce salon actera le principe et définira les moyens de cette nouvelle promesse agricole. Ensemble, entre les murs du parc des expositions, ravivons la flamme de la fierté paysanne et scellons un nouveau Pacte social entre la nation et les agriculteurs.



Fiers de notre agriculture et de nos agriculteurs !

Les agricultrices et les agriculteurs contribuent à la vitalité économique des territoires et forment le premier maillon de l'industrie agroalimentaire, secteur qui génère des centaines de milliers d'emplois et qui contribue à notre souveraineté alimentaire. En maintenant des espaces ouverts, en entretenant les paysages, les agricultrices et les agriculteurs participent à l'identité culturelle et à l'attractivité de la France. Le ministère accompagne et soutient les agriculteurs, confrontés à des défis majeurs.

Notre souveraineté alimentaire est un enjeu vital. Dans un contexte de bouleversements liés au changement climatique et à la géopolitique internationale, nous devons plus que jamais produire pour pouvoir nous nourrir. À tous les niveaux, le secteur agricole doit s'adapter pour y parvenir, et de

nombreux dispositifs sont déjà en œuvre pour l'accompagner dans cette voie : plan de recherche sur l'élevage, plan de souveraineté pour les fruits et légumes, relance des réseaux d'innovation ultramarins, recherche sur la sélection variétale, mais aussi fonds hydraulique et projets alimentaires territoriaux...

Le renouvellement des générations est crucial pour l'avenir de l'agriculture française. La population agricole diminue et se transforme : entre 2010 et 2020, le pays a perdu 100 000 exploitations et l'emploi agricole a reculé de 11%. D'ici à 2030, plus de 150 000 exploitants partiront à la retraite, accentuant le vieillissement du secteur. Pour assurer le renouvellement des générations, nous disposons d'atouts considérables. Notre réseau d'enseignement et de formation est l'un des plus solides au monde : plus de 800 établissements agricoles techniques et supérieurs

dispensent des formations de la 4^e au doctorat, ou par la voie de l'apprentissage. Les dispositifs liés à l'installation et à la transmission, notamment dans le cadre de la politique agricole commune, offrent un accompagnement aux nouveaux exploitants, y compris lorsqu'ils ne sont pas issus du monde agricole.

L'État s'engage pour assurer la prospérité de notre agriculture : c'est la garantie d'une souveraineté alimentaire durable, condition de notre indépendance. ●



L'agora

L'agora est le lieu des prises de parole, des dégustations de produits des lycées agricoles et de quiz sur les thématiques du ministère. Deux journalistes se relaieront sur toute la durée du salon pour animer mini-conférences, remises de prix et animations.



Nathalie Schraen-Guirma

est animatrice de télévision (France Télévisions et RTBF), de radio et de blog et productrice. Depuis 2021, elle anime « Quel temps pour la planète ! » sur la RTBF.



Jérôme Libeskind

ex-journaliste et spécialiste des médias audiovisuels, il est depuis 20 ans expert dans les domaines économiques et financiers.

Des rendez-vous avec les agriculteurs et les professionnels du monde agricole

Temps d'échanges et rencontres permettent d'expliquer l'action publique en faveur de l'agriculture, de l'alimentation, de la forêt et de leurs enjeux.

Fiers de nos agriculteurs



Sébastien, maître fromager
Jura (39)

« Les métiers de l'agroalimentaire évoluent constamment tout en préservant le savoir-faire français.

C'est un métier d'avenir avec des outils à la pointe de l'innovation qui assurent la qualité de nos produits et qui permettent à tous de travailler dans ce secteur et ça, c'est bien aussi ! »



Pierre-Alexandre & Amélie
Éleveurs bovins
Mainzat, Creuse (12)



Éliane, éleveuse caprine
Haute-Savoie (74)

« Ce qui me plaît le plus, c'est d'amener un produit jusqu'au bout.

Je biberonne mes chèvres à la naissance, j'échange au quotidien avec elles, je récolte leur lait, puis je livre le fromage aux consommateurs.



Charles, chef d'exploitation
en grandes cultures, Seine-et-Marne (77)

« Je suis fier d'être agriculteur, et les jeunes générations sont attendues pour donner plus de force à ce secteur.

J'aime mon métier, c'est une vraie passion, je suis libre et j'ai une vraie place au sein de l'écosystème planétaire, je nourris la population. »



Marion, Vétérinaire rurale,
Bacqueville-en-Caux, Seine-Maritime (76)

Les animations

Trois animations sont proposées au public sur le stand du ministère.

Un photobooth intelligence artificielle

Vous avez toujours rêvé d'endosser l'habit vétérinaire, de cultiver vos propres produits maraîchers ou de poser fièrement devant votre tracteur ?

Avec le photobooth du ministère, cela devient (presque) réalité !





Produits de nos terroirs

Qui suis-je ? Lentille verte du Puy, vanille, Livarot, ail rose de Lautrec, moule de Bouchot...
Sapez-vous retrouver le nom des produits de nos terroirs à partir de leur description et de leur situation géographique ?

Qui suis-je ?

Petite graine verte qui pousse sur des terres volcaniques en Auvergne, je suis disponible toute l'année car je suis vendue sèche le plus souvent. Je suis indissociable de la recette du petit salé. Je porte un label qui garantit mon origine et ma qualité (AOP).

Qui suis-je ?

Originale des Côtes-d'Armor, je suis un coquillage sous indication géographique protégée (IGP). Ma saison va d'octobre à mi-mai. Ma noix blanche est plate et entourée de corail orange. Ma coquille en éventail est aussi le symbole des pèlerins de Compostelle.

Qui suis-je ?

Originale de Normandie, je suis un fromage à pâte molle et à croûte lavée, reconnaissable à ma couleur orangée. On m'entoure de cinq banderolles pour sûr car je ne miffaisse d'ou mon surnom de « colonel ». Mon goût est puissant et j'ai une appellation d'origine protégée (AOP).

Qui suis-je ?

Petit coquillage noir et brillant, je pousse accroché à des piquets en bois plantés dans la mer. Récoltée de juillet à février, ma chair tendre et orangée est délicate en marinade. J'ai un goût iodé unique et je suis reconnue comme spécialité traditionnelle garantie (STG).

Qui suis-je ?

Je suis un légume typique du Nord de la France, à la forme allongée et à la couleur blanche. Mon goût légèrement amer se marie parfaitement avec des sauces crémeuses ou en salade. Je pousse sous terre, à l'abri de la lumière, dans des conditions particulières.

Qui suis-je ?

Je viens du Tarn, en région Occitanie, et ma couleur rosée me distingue. Ma gousse est douce et parfumée, parfaite pour sublimer vos plats. Trempé avec soin, je suis sous indication géographique protégée (IGP) et je bénéficie du Label rouge qui garantit ma qualité.



Agri-Quiz

Testez vos connaissances sur l'agriculture et l'alimentation, mais aussi sur les formations de l'enseignement agricole. Pour répondre, c'est très simple : **visez la bonne réponse !**

La cuisine

Des ateliers culinaires participatifs sont proposés au public (sur inscription). Menés par Animation Chef, ces moments d'échanges avec le public auront pour but de découvrir des recettes de produits de saison, sous signes officiels de l'origine et de la qualité et favorisant l'anti-gaspi.



Dégustations de produits des lycées agricoles

Du dimanche 23 février au vendredi 28 février sur l'espace agora du stand du ministère.

Dimanche 23 février

Lycée Les Sillons de Haute Alsace

Vins et préparation à base de viande, de légumes et de fruits.

Lundi 24 février

Établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricoles (EPLEFPA) d'Ahun

Frites de carpe et produits de la ferme.

Mardi 25 février

Avize Viti Campus

Champagne.

Jeudi 27 février

Établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricoles (EPLEFPA) des Hautes Terres

Présentation de produits cosmétiques, savons, baumes, crèmes distribués aux gagnants du quizz.

Vendredi 28 février

Établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricoles (EPLEFPA) de la Lozère

Produits à base de poisson, de porc et de canard ; jus de fruits, confitures et sirops.



La forêt à l'épreuve du climat Nouveau numéro de notre magazine

Alim'agri, le magazine du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire est diffusé sur le stand ainsi qu'en version numérique.



[Consulter la version numérique](#)

Essentielles pour notre environnement, notre économie, et plus largement pour la société tout entière, les forêts françaises traversent une tempête silencieuse provoquée par le changement climatique. Face aux sécheresses prolongées, à la multiplication des incendies et aux attaques de parasites, leur adaptation est devenue une priorité.

Le dernier numéro du magazine Alim'agri explore les multiples facettes de cette transition, et met en lumière le travail des nombreux acteurs qui interagissent au sein du monde forestier : services de l'État, ONF⁽¹⁾, communes et coopératives forestières, CNPF⁽²⁾ et propriétaires privés, filière forêt-bois...

À travers des reportages et des interviews, nous vous invitons à découvrir les stratégies mises en place partout dans le pays pour assurer la résilience des écosystèmes forestiers : techniques de renouvellement, sélection variétale, diversification des essences, lutte contre les incendies... Autant d'initiatives indispensables pour préserver le patrimoine forestier français et garantir son avenir.

(1) Office national des forêts.

(2) Centre national de la propriété forestière.

L'enseignement agricole au SIA

L'enseignement agricole délivre des formations dans plus de 800 établissements agricoles techniques et supérieurs (de la 4^e au doctorat). Faire le choix de l'enseignement agricole, c'est s'orienter vers un cursus capable de former à plus de 200 métiers liés aux enjeux d'aujourd'hui et de demain : l'alimentation, l'écologie, l'innovation, les territoires, le développement durable, l'énergie. Dispensé dans des établissements à taille humaine et permettant de travailler rapidement en entreprise grâce à l'alternance, l'enseignement agricole connaît un très bon taux d'insertion professionnelle.

Agri Métiers – L'enseignement agricole – L'aventure du vivant

Cette année, l'espace Agri Métiers regroupe les quatre familles de l'enseignement agricole*. Au programme : animations, échanges et rencontres vous attendent durant toute la durée du salon. Venez échanger avec les différents acteurs : élèves apprentis formateurs et enseignants.

■ PAVILLON 4

***Unrep** : Union nationale rurale d'éducation et promotion. **Cneap** : Conseil national de l'Enseignement agricole privé. **MFR** : Maisons familiales rurales. **E²tap** : réseau des établissements publics d'enseignement agricole.

Le camion L'aventure du vivant

embarque à son bord un simulateur de conduite d'engin agricole, des tablettes connectées, des lunettes de réalité virtuelle, des écrans tactiles interactifs... Des jeunes en formation, des formateurs et des professionnels partagent avec vous leurs expériences et des conseils utiles pour votre orientation professionnelle.

■ PORTE A, DEVANT LE PAVILLON 2





Plus de 30 000 places à pourvoir dans l'enseignement agricole

L'enseignement agricole propose plus de 150 formations sur Parcoursup allant du baccalauréat au diplôme d'ingénieur agronome ou vétérinaire.

Ces voies d'excellence, accessibles à tous les élèves, offrent des réponses aux grands défis que sont le renouvellement des générations d'agriculteurs, les transitions et la souveraineté alimentaire.

Avec 15 000 places en voie scolaire et plus de 15 000 en apprentissage, l'enseignement agricole est un acteur-clé de la réussite éducative en France. **75 % des diplômés des formations professionnelles trouvent un emploi dans les six mois. Un taux qui atteint 85 % pour les BTS agricoles.** Ces cursus donnent accès à des secteurs dynamiques comme l'agriculture, l'agroéquipement, l'environnement, l'alimentation et l'aménagement paysager, qui affichent une forte demande et des opportunités d'emploi stables et attractifs.



153500

élèves de la 4^e au BTSA

17000

étudiants & apprentis dans les métiers d'ingénieur agronome, de vétérinaire ou de paysagiste-concepteur

45000

apprentis du CAPa au BTSA

17

écoles d'enseignement supérieur

802

établissements techniques

Données 2024.



**Stand du ministère de l'Agriculture
et de la Souveraineté alimentaire**

PAVILLON 4 – ALLÉE B – STAND 140

Salon international de l'agriculture

Paris Expo Porte de Versailles
1, place de la Porte de Versailles – 75015 Paris

Du 22 février au 2 mars 2025, de 9h à 19h.

Contacts presse

Service de presse
du ministère l'Agriculture
et de la Souveraineté
alimentaire

Véronique Lopes
06 83 83 99 20

Romane Dondi
06 62 88 67 66

Matthieu Schneuwly
06 58 39 43 74

ministere.presse@agriculture.gouv.fr

SUIVEZ-NOUS

agriculture.gouv.fr



SALON INTERNATIONAL L'AGRI CULTURE

22 FÉV. → 2 MARS

TERRE DE PASSIONNÉS

DUPETTE - 6 ANS - LIMOUSINE
ET ALEXANDRE

PARIS EXPO
PORTE DE VERSAILLES

#SIA2025
SALON-AGRICULTURE.COM