

Salon de l'Agriculture

DU 21 FÉVRIER AU 1 MARS 2026

DOSSIER DE PRESSE





Olivier RICHEFOU
Président du Conseil départemental
de la Mayenne

Le Conseil départemental de la Mayenne est depuis toujours un fidèle partenaire du monde agricole, et nous tenons à saluer la qualité du dialogue constant et constructif que nous entretenons avec la Chambre d'agriculture.

Cette année, notre présence au Salon International de l'Agriculture de Paris revêt une signification toute particulière. Dans un contexte marqué par de fortes inquiétudes économiques, liées notamment au Mercosur, et par des problèmes sanitaires dus à la dermatose nodulaire, le monde agricole traverse une période éprouvante. Cette situation renforce notre devoir collectif de soutien et de reconnaissance envers les agriculteurs.



Claude TARLEVÉ
Vice-Président du Conseil départemental
de la Mayenne

C'est pourquoi le Département sera une nouvelle fois présent afin d'affirmer son attachement à l'agriculture mayennaise, une agriculture moderne, résiliente et engagée, qui conjugue performance économique, exigence environnementale et dynamisme des territoires ruraux.

Par sa présence, le Conseil départemental entend rendre un hommage appuyé aux femmes et aux hommes qui, chaque jour, avec passion et détermination, assurent une mission stratégique essentielle : nourrir nos concitoyens.

Cette 62^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture sera ainsi l'occasion de leur exprimer, plus que jamais, notre solidarité, notre gratitude et notre soutien indéfectible.

Déroulé du Salon

Le Département de la Mayenne est heureux de vous donner rendez-vous une nouvelle fois, au Salon International de l'Agriculture (SIA 2026) pour accueillir les Mayennais à Paris et présenter le Département au plus curieux. L'occasion également, d'encourager les producteurs et éleveurs mayennais qui concourent tout en offrant une vitrine de la richesse culinaire et gastronomique de notre territoire.

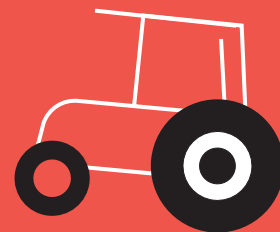
Le Conseil départemental de la Mayenne sera présent avec un stand de 40 m², au Pavillon 7.2, du samedi 21 février au dimanche 1 mars. Ouvert au grand public de 9h à 19h, le stand proposera des animations organisées par le Conseil départemental ainsi qu'une partie boutique avec différentes dégustations et vente de produits du réseau Bienvenue à la Ferme, grâce à la continuité de la collaboration avec la Chambre d'agriculture de Mayenne.



Journée de la Mayenne

Le mercredi 25 février, le Conseil départemental de la Mayenne et la Chambre d'Agriculture se mobilisent pour rencontrer les acteurs de l'agriculture mayennaise et nationale. Au cours de cette journée dédiée, les élus départementaux, les éleveurs, les producteurs, les représentants syndicaux de l'élevage, ainsi que les professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire seront réunis pour des échanges à l'occasion de visites officielles.

Animations ponctuelles



1

**21 et 22
février**

Destination Mayenne
Atelier du ferment Pro-
ducteur de kéfir de fruit
Gîtes de France

2

**23
février**

Kévin Letertre Chef
cuisinier, Champion
d'Europe des produits
tripiers 2025 & Créateur
de contenu culinaire

3

**24
février**

Monbana
My Pie
Coureuses de l'équipe
féminine Mayenne
Monbana My Pie

5

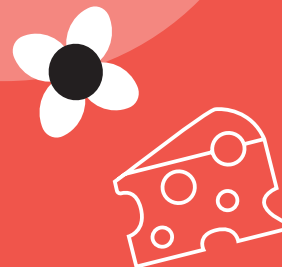
**26
février**

Maison Chartier

4

**25
février**

Présence des chefs
cuisiniers des collèges
(présentation,
dégustation, etc)



6

**27
février**

Fromagerie Vaubernier

7

**28
février**

Agrologic



Animations permanentes

**Animation
« La Mayenne
dans le mille »**

**Une borne photo
pour se souvenir
de son passage
en Mayenne**

**Quizz sur la
Mayenne pour
remporter des
goodies**

**Dégustation
du gâteaux M
et de la tarte M**

**Envoyer
une carte postale
de la Mayenne
sur le stand**

Les chefs des collèges mis à l'honneur

A l'occasion de la Journée de la Mayenne le mercredi 25 février, le Département de la Mayenne tient à mettre en avant ceux qui oeuvrent chaque jour, tout au long de l'année, pour proposer des menus équilibrés aux 9 000 collégiens mayennais des collèges publics : les chefs des collèges. Ainsi, pour la troisième année consécutive, ils mettront à disposition plusieurs préparations aux visiteurs du Salon de l'Agriculture mais aussi à l'ensemble de la délégation officielle.

**10 chefs des
collèges**

**Une quinzaine
de recettes**

**2 jours de
travail en
amont**

**4 000
préparations
culinaires**

Bienvenue à la ferme



« Rencontres, saveurs et savoir-faire : les producteurs de Bienvenue à la ferme vous donnent rendez-vous au Salon de l'Agriculture ! »

Bienvenue à la ferme est le 1er réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme. C'est la marque des chambres d'agriculture qui a 38 ans et est aujourd'hui connue d'un Français sur deux. Elle compte près de 5 500 adhérents en France. Ils sont plus de 250 en Pays de la Loire et près de 70 en Mayenne.

Le réseau Bienvenue à la ferme propose une expérience unique, permettant aux visiteurs de découvrir la vie à la ferme et de rencontrer les agriculteurs locaux. Ces derniers proposent une large gamme d'activités et de produits, allant de la visite de la ferme à la transformation et à la dégustation des produits en passant par des ateliers pédagogiques ou par de l'hébergement.

Les agriculteurs membres du réseau sont passionnés par leur métier et se font un plaisir de partager leur savoir-faire et leurs connaissances avec les visiteurs. Les produits locaux proposés par les agriculteurs sont frais, de saison, récoltés ou transformés à maturité et issus de l'agriculture raisonnée ou biologique. Les producteurs du réseau Bienvenue à la ferme sont ravis de présenter une véritable vitrine de la diversité de l'agriculture mayennaise.

Participer au Salon de l'Agriculture est l'assurance pour eux de communiquer sur l'accueil à la ferme, leurs produits, leurs savoir-faire, en favorisant les circuits courts pour limiter les intermédiaires et être mieux rémunérés.



Liste des producteurs

Le réseau Bienvenue à la ferme est fier de dévoiler la liste des producteurs qui présenteront ses produits au Salon International de l'Agriculture. Ils présenteront leurs savoir-faire et une sélection de produits de qualité, symboles de l'authenticité et de la diversité de l'agriculture mayennaise.

Wilson PILLAY

Porc rustique noir BIO

Benoît GAUDIN

La chèvrerie du Maine

Karine POIRIER

Séquoia pâtes et farines

Caroline LOYSANCE

Fromagerie le Péras

Mélanie RUALT

Les vergers de la Rouérie

**Aurore et
Guillaume FOURMOND**

La ferme de la Gasselinais

Céline REZE

EARL Céline REZE

Jean-Charles

et Stéphanie BRICARD

Les ruchers du haut maine

Céline MARSOLLIER

Les serres renazéennes

Sylvia GOISBAULT

La ferme de la Mancellière

Olivier ROULAND

La ferme du Theil

**Justine MONSIMER
et Samuel VALLEE**

La chèvrerie du Pin





lamayenne.fr

Contact presse : presse.dca@lamayenne.fr