

AU SIA 2026, LA FILIÈRE LAITIÈRE AFFIRME SON RÔLE AU SERVICE DE L'ALIMENTATION ET DES TERRITOIRES

Dans un contexte particulier, marqué par l'absence de bovins, le Salon international de l'agriculture demeure plus que jamais un espace essentiel de rencontres, d'échanges et de dialogue, pour mieux comprendre les réalités de l'élevage, les métiers de la filière et les défis auxquels ils font face. Les femmes et les hommes de la filière laitière seront présents, mobilisés et disponibles pour transmettre, expliquer et partager, convaincus que le lien entre les acteurs de la filière laitière et les visiteurs est un pilier indispensable de la confiance. Au-delà de sa fonction nourricière, la filière laitière incarne des choix structurants : le soutien aux territoires, l'engagement pour la qualité sanitaire et gustative des produits, sa résilience, les métiers qui la composent et sa contribution à la souveraineté alimentaire.

Les professionnels de la filière laitière y partageront leur vision commune : une filière d'avenir durable, engagée, ancrée dans les territoires, porteuse de savoir-faire, créatrice de valeur et reconnue pour la qualité de ses produits laitiers, en France et à l'international. Cela se traduira concrètement sur le stand à travers des rencontres, des débats, des challenges, mais également des animations pédagogiques, gourmandes et interactives.

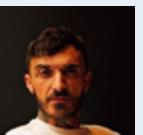
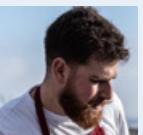
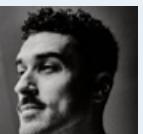
UN STAND IMMERSIF POUR COMPRENDRE, ÉCHANGER ET DÉGUSTER

Conçu comme un **lieu vivant et accessible**, le stand des produits laitiers placera le **produit**, son **origine**, ses **savoir-faire** et ses **usages** au cœur des animations. Un espace immersif pour faire découvrir les produits laitiers, leurs modes de fabrication et les femmes et les hommes qui les produisent, les cuisinent et révèlent toute leur richesse.

DIFFÉRENTES ANIMATIONS À DÉCOUVRIR

À table ! Cette cuisine professionnelle ouverte, animée par des chefs de la nouvelle vague, proposera des démonstrations culinaires tout au long de la semaine. À travers leurs recettes, ils partageront leur savoir-faire, leurs gestes techniques et leur créativité, tout en mettant en lumière la place essentielle des produits laitiers dans leur cuisine au quotidien. Les visiteurs pourront découvrir comment le lait, le beurre, la crème ou le fromage ou encore le yaourt inspirent les usages, structurent les recettes et révèlent les saveurs, avant de prolonger l'expérience par des dégustations commentées et des temps d'échange avec les chefs.

PLANNING DES CHEFS

Dimanche 22 février	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février	Samedi 28 février
 Quentin Maufrais 14h30 – 15h30	 Albane Auvray 11h – 12h  Quentin Mauro 14h30 – 15h30 4 mains avec Redouane Bouheraba	 Challenge des Produits Laitiers  Philippe Jaillet & Charles Neyers 14h30 – 15h30	 Hugo Riboulet 11h – 12h  Julien Sebbag 14h30 – 15h30	 Clotaire Poirier 10h30 – 11h30  Cheese Lab 1 FROMAGER • 1 CHÉZ Concours Cheese Lab IDF 12h – 15h Avec Clotaire Poirier & Virginie Boularouah	 Guillaume Sanchez 11h30 – 12h30  Finale We Are Etandard 15h – 19h Avec Quentin Mauro, Guillaume Sanchez, Philippe Jaillet, Jorick Dorignac & Jeffrey Cagnes	 Pierre Reure 10h30 – 11h30  Jorick Dorignac 11h30 – 12h30  Norbert Tarayre 14h30 – 15h30

La semaine sera ponctuée de concours, dont :

- **We Are Étandard**, qui met à l'honneur la **transmission des savoir-faire et l'insertion professionnelle** à travers une grande finale opposant une brigade de jeunes en formation à des chefs ambassadeurs, autour des produits laitiers.
- **Et le Cheese Lab - Ile de France** : des duos **chef – crémier/fromager** s'affrontent autour de recettes créatives et équilibrées mettant le fromage à l'honneur. **Le chef Clotaire Poirier et la Crémier-fromagère Affineuse Virginie Boularouah** seront co-présidents du jury. Une initiative de la Fédération des Fromagers de France.

Le Bar à lait : un véritable coffee shop où le lait s'invite dans les tendances barista : boissons créatives, démonstrations et découvertes. Le lait se révèle moderne et inspirant.

Rencontres & échanges sur le mur de « la voie lactée » : des talks ponctueront la semaine, réunissant éleveurs et professionnels laitiers pour dialoguer directement avec le public. À travers des témoignages et des retours d'expérience, ces échanges mettront en lumière les métiers, les parcours parfois atypiques ou les reconversions, la place des femmes dans l'élevage, l'articulation entre vie personnelle et vie professionnelle, mais également les défis et les opportunités qui façonnent l'avenir de la filière.

La Ferme : comme chaque année avec l'animation traite offrira une expérience pédagogique et ludique pour comprendre, ce que mange une vache, comment son alimentation se transforme en lait, animation clé en cette année marquée par l'absence de vache. L'occasion également de comprendre les externalités positives du pis au pot, avec le parcours du lait qui mettra en lumière ses impacts : gestion des ressources, réduction des déchets, recyclage....

La Laiterie : une mini-laiterie pédagogique permettra aux visiteurs de découvrir les secrets de la transformation laitière et la fabrication de produits laitiers aux côtés des élèves des Ecoles Nationales d'Industrie Laitière (ENIL) et leur formateur. Une immersion ludique pour petits et grands.

La consommation : un véritable rayon à la coupe et en linéaire présentera la diversité des produits laitiers, dont ceux sous signes de qualité (SIQO : AOP, Montagne et Bio). Les visiteurs pourront découvrir les techniques de découpe et de présentation, participer à des quizz et mieux comprendre les produits et leurs usages. Des témoignages et paroles de producteurs issus des 51 AOP laitières viendront enrichir l'expérience, permettant de relier chaque produit à son origine et son cahier des charges.

UNE FILIÈRE ENGAGÉE, TOURNÉE VERS L'AVENIR

À travers cette mobilisation, la filière laitière française affirme sa volonté de **dialoguer avec les citoyens**, de **valoriser ses engagements concrets** et de montrer comment, chaque jour, elle **contribue à nourrir des choix éclairés, responsables et porteurs de sens**. Cuisine au quotidien. Les visiteurs pourront découvrir comment le lait, le beurre, la crème ou le fromage ou encore le yaourt inspirent les usages, structurent les recettes et révèlent les saveurs, avant de prolonger l'expérience par des dégustations commentées et des temps d'échange avec les chefs.



**RDV SUR LE STAND DE LA FILIÈRE LAITIÈRE ET DES PRODUITS LAITIERS
HALL 1 - ALLÉE L - STAND N°59**

Contact presse :
Delphine Sacleux : dsacleux@cniel.com - 06 71 10 80 03