

La Fédération des Viandes AOP de France au Salon International de l'Agriculture 2026 à Paris : parce que les consom'acteurs font la différence !



La France est reconnue à travers le monde entier pour sa gastronomie. Celle-ci est le fruit d'Hommes de talents : des chefs et cuisiniers jusqu'au paysan, de longues chaînes de savoir-faire et de passion, héritées du passé et tournées vers l'avenir. L'AOP est LE signe officiel de qualité à la base de la création de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité. Ce signe qui reconnaît la typicité gustative de produits, liée à un terroir, avait pour objectif de rendre visible au consommateur une *agri-culture* en symbiose avec son environnement, des produits qui ont le goût de leurs paysages.

L'objectif demeure plus que jamais, nos filières AOP seront présentes au SIA. Elles viennent mettre en lumière les qualités d'un élevage attentif à ses animaux et à son environnement et qui partage un savoir collectif propre à un terroir. Elles viennent montrer au grand public le Goût du Bon et comment le reconnaître !! Elles viennent affirmer que nous avons encore le choix de bien nous alimenter, le choix de notre agri-culture.

Contact : Eléonore Sauvageot - 06 87 85 54 75
fevaofrance@gmail.com

Nos Rendez-vous :

Durant tout le salon du 21 février au 1^{er} mars :

Hall 1 N014 : Le Bar à jambon et le restaurant du Ligéral (vente et restauration) : retrouvez les AOP Charcuterie Corse, Kintoa et Noir de Bigorre



Hall 7.2 B001 : L'AOP Bœuf de Charolles à l'espace restauration du conseil départemental de Saône et Loire (71).

Hall 7.3 G117 : L'AOP Volaille de Bresse à la rencontre du public sur l'espace du conseil départemental de l'Ain (01).

Hall 6 : L'AOP Taureau de Camargue en dégustation sur le stand de la communauté de communes Terre de Camargue (30).

Démonstrations culinaires, rencontres et dégustations :

Hall 7.3 L108 – lundi 23/02 – 10h : L'AOP Bœuf de Charolles mijoté par le Chef Francis Da Silva d'Auvergne Rhône Alpes Gourmand en présence de Jacky Plançon, président de l'AOP.

Hall 1 – B089 – lundi 23/02 – 10h : L'Aop Taureau de Camargue se laisse dégustée stand Irqualim !

Hall 7.3 L108 – mardi 24/02 – 10h : L'AOP Volaille de Bresse dans une recette 100% Ain (01).

Hall 1 ring porcin – mercredi 25/02 – 12h : L'AOP Kintoa en dégustation avec 4 chefs, dont Thibaut Gonzales champion du monde de pâté-croûte 2025

Hall 7.3 A077 – mercredi 25/02 et jeudi 26/02 : L'AOP Poulet du Bourbonnais animera l'agence d'attractivité bourbonnaise !

Hall 7.3 L108 – jeudi 26/02 – 15h30 : L'AOP Fin Gras du Mezenc proposera une belle préparation pour célébrer le « début de saison » !

Savoir-faire, transmission et échanges :

Hall1 ring porcin - dimanche 22/02 – 17h30 : Remise des médailles du CGA Viande

C'est une première en 2026 : 3 AOP viande au Concours Général Agricole !

L'AOP Taureau de Camargue et l'AOP Bœuf de Charolles ont fait partie des 13 sections viande de bœuf. L'AOP Kintoa fait partie des 3 sections viande de porc !



Hall 1 ring porcin - lundi 23/02 – 16h : vente aux enchères intra-races porcines :

Organisée par le Ligéral (Porc Noir de Bigorre AOP et Porc Cul Noir du Limousin)



Hall 7.2 A001 – mardi 24/02 – 14h : « atelier roulage »

Pour faire découvrir l'art d'emballer les Volailles de Bresse aux petits et grands.

Hall 1 ring porcin – mercredi 25/02 – matin : CGA de la race Porc Basque.

Un concours qui met en lumière le travail de sélection et de sauvegarde des éleveurs de l'AOP Kintoa.

Hall 1 ring porcin – jeudi 26/02 - matin : Concours Général Agricole de la race porcine Gasconne.

Un concours qui célèbre une race sauvée du péril par les éleveurs de l'AOP Noir de Bigorre.

Notre dossier de presse : www.fevao.fr

Nos cahiers des charges AOP accessibles à tous sur www.inao.gouv.fr

Nos Filières :

www.aop-pouletdubourbonnais.fr - info@syvofa.com

www.pouletdebresse.fr - civb@pouletdebresse.fr

www.boeuf-de-charolles.fr – contact@boeufdecharolles.fr

www.maisondufingras.com - contact@maisondufingras.com

www.aop-bareges-gavarnie.com

www.agneaubaiedesomme.com - odg.aop.pres.sales.bs@gmail.com

www.aop-pressales-montsaintmichel.fr - contact@aop-pressales-montsaintmichel.fr

www.charcuteriedecorse.com

www.kintoa.fr - contact@kintoa.fr

www.noirdebigorre.com - contact@noirdebigorre.com

taureaudecamargueaop@gmail.com



À retrouver aussi sur les réseaux :

