



Hall 3 - Stand F017

Dossier de presse

La Département de la Somme au rendez-vous du Salon international de l'agriculture 2025 !

Pour la seconde fois consécutive, le Conseil départemental de la Somme s'installe au Salon international de l'agriculture (SIA), aux côtés de la Région Hauts-de-France. Ce rendez-vous incontournable est une belle opportunité de faire connaître à des milliers de visiteurs venus de toute la France les productions et les producteurs de la Somme. Acteur engagé dans le monde agricole, le Département mettra en avant, durant 9 jours, la richesse de son terroir à travers des dégustations, des rencontres avec les producteurs ainsi que des animations pédagogiques.

La Somme, terre d'excellence agricole

Avec une superficie totale de 620 800 hectares, l'agriculture occupe les trois quarts de la surface départementale. En 2024, cette surface agricole était valorisée par 5 070 agriculteurs, dans 4 740 exploitations agricoles. La Somme est un territoire agricole majeur où la diversité des productions contribue à son rayonnement.

L'agriculture samaritaine permet ainsi l'existence de milliers d'emplois (8 500 actifs agricoles dont 4 920 chefs d'exploitation) et crée chaque année une part importante de la richesse du territoire.

Le Conseil départemental a mis en place un ensemble d'aides et de dispositifs afin que l'agriculture s'adapte, se modernise et se renouvelle dans un contexte mondial de plus en plus concurrentiel et pour répondre au plus près à la demande des consommateurs.

Au quotidien, le Département agit pour soutenir ce secteur clé à travers plusieurs initiatives :

- Soutien aux agriculteurs locaux en conventionnant avec la Région Hauts-de-France jusqu'en 2027 pour accorder des aides financières aux exploitations agricoles
- Accompagnement des agriculteurs face aux défis climatiques et économiques, notamment avec la production d'énergies renouvelables

- Préservation des terres agricoles et des espaces naturels pour une agriculture durable
- Mise en avant des circuits courts et des produits locaux



Un approvisionnement local pour les collèves

Le Département, en charge de la restauration scolaire, ne cesse de s'engager dans une alimentation locale, saine et de qualité pour les jeunes Samariens. Les restaurants scolaires remplissent un véritable rôle pédagogique en sensibilisant les élèves à la consommation de produits locaux, à l'équilibre nutritionnel, au gaspillage alimentaire et en les encourageant ainsi à adopter des habitudes alimentaires saines, responsables et durables.

Le Conseil départemental met en place des initiatives concrètes pour garantir des repas sains et équilibrés. En 2021, les 50 collèves de la Somme sont entrés dans une démarche « locavores » visant l'optimisation des circuits courts et la valorisation du « bien manger » destiné aux 15 000 collégiens demi-pensionnaires. Ainsi, des crudités, du poisson, des laitages riches en calcium, des fruits frais mais aussi des desserts « plaisir » sont proposés en quantité appropriée.

Aujourd'hui, tous les collèves publics de la Somme se sont engagés dans la démarche d'approvisionnement en circuits courts. En 2024, le montant des achats en circuits courts dans les collèves dépasse les 1,6 millions d'euros. Plus de 30% des produits alimentaires (et même plus de 40% dans la moitié des établissements) proviennent directement des producteurs locaux. Fruits et légumes frais, produits laitiers, œufs, mais aussi pâtes, lentilles et herbes aromatiques sont désormais livrés sans intermédiaire, du champ à l'assiette.



Un stand Somme riche en animations

La participation du Conseil départemental, en partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Somme, offre l'opportunité de réaffirmer le soutien du Département à toute la filière agricole que ce soient les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs et les professionnels de l'agroalimentaire.

Ainsi, de nombreux producteurs de la Somme de différentes filières viendront présenter jour après jour leurs produits lors du SIA au sein du pavillon de la Région Hauts-de-France.

Le Département proposera sur son espace dédié de près de 30 m² de nombreuses animations en lien avec l'alimentation de proximité, saine et de qualité. L'occasion pour le public venu de toute la France de rencontrer les producteurs samariens, découvrir et déguster leurs produits tout en profitant des animations prévues.



Christelle HIVER Présidente du Conseil départemental de la Somme

« Avec cette participation renouvelée au Salon international de l'agriculture, le Département réaffirme son ambition : faire de la Somme une terre d'innovation agricole, de proximité entre producteurs et consommateurs et de qualité alimentaire, notamment dans la restaurants scolaires de nos collèves. Avec Pascal Bohin, Vice-président en charge de l'aménagement du territoire et de l'agriculture et Emmanuel Noiret, conseiller départemental délégué en charge de l'agriculture, de l'alimentation, de la stratégie littorale et de la ressource en eau, nous tenons ainsi à valoriser la politique volontariste en faveur de l'agriculture et de la filière agroalimentaire de la Somme. »

Tous les jours, dégustations et animations

+ Samedi 22 février 2025

- 9h00/12h00 - **La petite ferme des bonnes herbes** à Ô-de-Selle - Alexandre PLATERIER
Plantes aromatiques et médicinales
- 14h00/17h00 - **La distillerie d'Hautefeuille** à Beaucourt-en-Santerre - Marie-Astrid et Etienne D'HAUTEFEUILLE
Gin et whisky

+ Dimanche 23 février 2025

- 9h00/12h00 - **L'essence en éveil** à Estrées-les-Crécy - Alexandra CANNESON
Plantes aromatiques et médicinales
- 14h00/17h00 - **FermOgoût** à Saint-Fuscien - Grégoire LELEU
Lait et produits laitiers

+ Lundi 24 février 2025

- 9h00/12h00 - **Florixir** à Ham - Augustin DUCAMPS
Plantes aromatiques et médicinales
- 14h00/17h00 - **GAEC de la bergerie** à Mons Boubert - Pauline et Mickaël TESTU
AOP agneaux des prés salés
- En journée - **Association des ramasseurs de salicornes de la Baie de Somme** - Renée MICHON
Salicornes

+ Mardi 25 février 2025

- En journée - **Les Moulins Riquier** à Cahon - Antoine RIQUIER
Baguette avocette

+ Mercredi 26 février 2025

- 9h00/12h00 - **Mouline** à Rosières-en-Santerre - Philippe FARDEL
Purée instantanée
- 12h00 - **Bonduelle** à Estrées-Mons - Nadège HOTTIN
Conserves de légumes
- 14h00/17h00 - **Saint Louis Sucre** à Roye - Camille BOUCLIER
Sucre

+ Jeudi 27 février 2025

- 9h00/12h00 - **La ferme BIO des évoissons** à Bergicourt - Agathe et Simon VILLEFRANCHE
Jus de pomme et cornichons
- 14h00/17h00 - **Le jardin d'Arlette** à Quiry-le-Sec - Arlette et Jean-François STEINMAN
Lentilles et huile de cameline

+ Vendredi 28 février 2025

- 9h00/12h00 - **AP Créations** à Amiens - Aymeric PATAUD
Huiles essentielles culinaires
- 14h00/17h00 - **L'atelier des fruits** à Authieux - Véronique TRAMCOURT
Confitures

+ Samedi 1^{er} mars 2025

- 9h00/12h00 - **Vignoble des Vœux** à Ailly-sur-Noye - Martin EBERSBACH
Vins pétillants
- 14h00/17h00 - **EARL de la Maladrerie** à Yvrench - Brigitte et Thierry CARON
Viande de bœuf

+ Dimanche 2 mars 2025

- 9h00/12h00 - **Le lapin du haut clocher** à Ailly-le-Haut-Clocher - Sophie MIRANDELLE
Viande de lapin





Dans le cadre d'une action de mécénat, le Département remercie les établissements Trogneux pour leur généreux don de macarons. L'enseigne ouvre une boutique à Paris, l'occasion de faire davantage rayonner la Somme !

La Maison Fréville, célèbre spécialiste picard du gâteau battu, originaire de Quesnoy-le-Montant est également partenaire.



PRENEZ DATE !

Inauguration de l'espace Somme le mardi 25 février à 10h00

INFORMATIONS PRATIQUES

-  Paris Expo Porte de Versailles
-  Ouvert tous les jours
du 22 février au 2 mars 2025
de 9h00 à 19h00
-  Espace Somme
Hall 3 - Stand FO17
-  www.salon-agriculture.com

