

Souffle de jeunesse sur le Salon de l'agriculture

Du 22 février au 2 mars, les acteurs du monde agricole se donnent tous rendez-vous au 51^e Salon international de l'agriculture (SIA). 1 300 exposants venus de 22 pays, 4 000 animaux et 700 000 visiteurs sont attendus pour cette nouvelle édition, placée sous le signe de la modernité et de l'agriculture en mouvement.

Cette année encore, la Picardie - terre agricole par excellence - dévoilera ses nombreux atouts pendant les 9 jours du Salon international de l'agriculture. Au parc des expositions de la Porte de Versailles, le pavillon collectif de 200 m² «Esprit de Picardie» réunira les équipes de la Région, du Comité régional du tourisme, de la Chambre régionale d'agriculture, du réseau Bienvenue à la Ferme et de Terroirs de Picardie. Leur mission : présenter la politique agricole, l'offre touristique et la gastronomie picardes.

Un restaurant pris d'assaut

«Le salon est une superbe vitrine, un moment idéal pour présenter la qualité des formations agricoles en Picardie et exposer les richesses de notre région, avance Anne Halgand, chef de projet à la Chambre régionale d'agriculture de Picardie. C'est aussi une bonne occasion de rencontrer des producteurs locaux et de savourer quelques produits phares de notre gastronomie.»

Pendant toute la durée du salon, un restaurant pas comme les autres - organisé et géré par le Comité de promotion des produits de Picardie - attirera une foule de gourmets. En cuisine comme en salle, les élèves du lycée hôtelier Le Corbusier, à Soissons, devront faire preuve d'un professionnalisme sans faille. Car leur défi sera de taille : servir, tous les midis, un repas gastronomique autour des produits estampillés «Terroirs de Picardie», comme la terrine d'agneau de pré-salé, le bray picard, la salicorne ou encore le haricot de Soissons.

«Les neuf étudiants qui feront vivre le restaurant permettront à des clients privilégiés de goûter des saveurs



Les lycéens vous attendent... Ne les manquez pas !

Pendant toute la durée du salon, les élèves de cinq lycées agricoles picards se relaient pour animer le pavillon collectif «Esprit de Picardie».

- dimanche 23 février : focus sur la taille de la vigne, analyse des moûts de vin et jeu concours pour gagner des capsules de bouteilles de champagne (lycée agricole de Crézancy) ;
- lundi 24 février : zoom sur les circuits courts et dégustation de produits locaux (lycée agricole du Paraclet) ;
- mardi 25 février : démonstration d'art floral et réalisation de compositions (lycée horticole de Ribécourt) ;
- mercredi 26 février : atelier cuisine (lycée agricole de la Thiérache) ;
- les 27 et 28 février : jeu de l'avocette et land art, découverte de la Picardie maritime et de son patrimoine naturel (lycée professionnel agricole de la Baie de Somme).



Faites vos emplettes et régaliez-vous à la boutique «Terroirs de Picardie»

Envie de déguster le fameux gâteau battu ? De sentir les effluves du champagne axonais ? Ou encore d'apprécier la douceur du nectar de rhubarbe ? Rendez-vous à l'incontournable stand «Terroirs de Picardie», le point de rencontre des ambassadeurs gastronomiques de notre région. La marque, qui réunit de très nombreux agriculteurs et artisans picards, compte près de 600 produits labellisés !

Les producteurs de la Conserverie Saint-Christophe, à Argoules, et de la Franco-Argentine, à Saint-Richaumont, seront présents sur le stand. Histoire de dévoiler les secrets de leurs métiers et la finesse de leurs produits...

Le miel de tilleul, star du salon

Cette année, le stand a décidé de mettre à l'honneur un produit emblématique de la région : le miel de tilleul de Picardie. Son goût prononcé, frais en bouche et exhalant de forts arômes de menthol, sera proposé à la dégustation sous une forme encore jamais vue. Avis aux amateurs !



typiques de la région. Ils pourront surtout afficher toute l'étendue de leur talent et leur dynamisme. Assurer trois services par jour pendant neuf jours, c'est un vrai challenge !»

Les lycéens mettent l'ambiance

Pour l'animation, le pavillon «Esprit de Picardie» pourra aussi compter sur la participation active et la bonne humeur de lycéens motivés. Tous les jours, ces jeunes Picards, venus de cinq établissements agricoles de la région, devront rivaliser de bonnes idées pour donner aux milliers de visiteurs l'envie de découvrir la Picardie. Et de l'imagination, ils n'en manquent pas ! Au programme des festivités : jeux de questions-réponses, présentation ludique de la Picardie maritime et de son patrimoine naturel, démonstration d'art floral, initiation à l'œnologie...

➔ Plus d'infos sur www.picardie.fr

Le SIA en quelques mots...

«Un bon moyen d'enrichir notre cursus»

«Notre animation, axée autour de la dégustation de cidre ou de jus de pomme et de la présentation du site Internet somme-produits-locaux.fr, fait partie de notre projet d'initiative et de communication (PIC). Le Salon de l'agriculture est donc une étape indispensable dans notre formation.»

Marion Mariette, étudiante en BTS technico-commercial en agroalimentaire, au lycée Le Paraclet, à Cottenchy.

«Participer au salon : une grande fierté»

«Avec huit de mes camarades, nous allons nous occuper du restaurant du pavillon. Seuls, comme des vrais pros. Il y aura beaucoup à faire : la préparation et la présentation des assiettes garnies, l'accueil des clients avec le sourire, le service où l'on donne des renseignements sur les produits proposés, l'atelier de démonstration... C'est un sacré défi !»
Thibaut Chuzeville, étudiant en BTS au lycée hôtelier Le Corbusier, à Soissons.

«Le travail des élèves est valorisé»

«Les lycéens réaliseront en public des compositions florales dans des contenants recyclables. En plus d'apporter une note de couleur sur les différents stands du pavillon Picardie, ils vont pouvoir montrer au plus grand nombre leur savoir-faire.»
Christelle Morvan, enseignante au lycée horticole de Ribécourt.



Marion Mariette