
62e Salon international de l'Agriculture : prenez date pour les temps forts dédiés aux SIQO

Du 21 février au 1er mars 2026, l'INAO sera présent au Salon International de l'Agriculture 2026. 4 événements mettront les signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) à l'honneur. Prenez date !

Conférence « Les SIQO, un atout majeur de la souveraineté alimentaire française »

Judi 26 février de 16h à 17h – Stand de l'INRAE, Hall 5.2, stand B051

L'INAO et INRAE organisent une conférence sur la contribution des SIQO à la souveraineté alimentaire française.

Dans un monde marqué par l'instabilité géopolitique, les tensions sur les marchés et les bouleversements climatiques, la souveraineté alimentaire est un enjeu majeur. Les SIQO y jouent un rôle important, en assurant une production alimentaire durable et de qualité sur l'ensemble du territoire national, même dans les zones les moins favorisées

L'événement permettra les échanges entre économistes et chercheurs autour de trois thématiques :

1. Les Indications Géographiques et Labels rouges, patrimoine commun, comme levier d'action pour favoriser la reterritorialisation et la durabilité des systèmes alimentaires ;
2. Le rôle des Indications Géographiques pour protéger le modèle agricole français dans les accords commerciaux ;
3. Les signes de qualité et d'origine et la réduction de la dépendance aux intrants.

[Consulter le programme de cette conférence](#)

Ateliers des chefs : dégustez des recettes à base de produits sous SIQO

Les week-ends du 21 au 22 février, et du 28 février au 1er mars - Stand du Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire, Hall 5.2, allée D, stand 50

Avis aux gourmands, des ateliers culinaires seront organisés sur le stand du [Ministère chargé de l'Agriculture](#) pendant les week-ends. Au cours de ces ateliers, qui se succéderont tout au long de ces journées, le chef Clément Dujardin mettra de nombreux produits sous SIQO à l'honneur : [IGP "Cancollotte"](#), [IGP "crème d'Alsace"](#), [IGP "Farine de petit épeautre de Haute Provence"](#), [IGP "Huitres de Normandie"](#), [IGP "Miel de tilleul de Picardie"](#), [IGP "Soumaintrain"](#), [AOP "Crème de Bresse"](#), [AOP "Farine de châtaigne de Corse"](#), [AOP "huile d'olive de Provence"](#), AOP "Fromages d'Auvergne", [AOP "Noix de Grenoble"](#), [AOP "Pomme du Limousin"](#), [AOP "Châteauneuf du Pape"](#) et [AOP "Vouvray"](#), [Noix de Saint Jacques Label Rouge](#) et [Porc de la Sarthe Label Rouge](#)... seront sublimes pour le plaisir de vos papilles !

Ce sera aussi l'occasion pour le public de pouvoir rencontrer et échanger avec des producteurs, représentant la plupart de ces filières d'exception.

[Télécharger le calendrier de ces ateliers culinaires ici](#)

Les SIQO au cœur du Concours général agricole

Du samedi 21 au mardi 24 février – Stand Du CGA, Pavillon 2.1

Véritable vitrine de l'excellence agricole et gastronomique française depuis plus de 150 ans, le Concours général agricole mobilisera 7 472 jurés (2 500 professionnels et 4 922 consommateurs) pour déguster puis départager de nombreux produits d'exception. Les SIQO y sont particulièrement représentés : en 2024, 74% des lauréats bénéficiaient d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine. L'INAO et le CGA sont partenaires de longue date. En effet, 400 jurés suivent chaque année les formations menées par les experts de l'INAO. Ils perfectionnent ainsi leur connaissance des produits et s'initient à l'analyse sensorielle. Cette année encore, des prix seront également remis à des éleveurs pour récompenser les meilleures pratiques agro écologiques. En partenariat avec les chambres d'agriculture France et le Réseau Haies France. Répartis en 2 catégories, Prairies et parcours, et Agroforesterie, ces prix permettent de valoriser des pratiques qui contribuent activement à la résilience des exploitations, au stockage du carbone, à la préservation de la biodiversité, et à la protection des paysages.

[**Retrouver le programme des finales des produits et des vins ici**](#)

Une cérémonie pour la remise des certificats d'enregistrement des IGP « Péraïl » et « Miel de Tilleul de Picardie » par le Commissaire européen à l'agriculture
Mercredi 25 février à 17h - Stand de l'Union Européenne (Hall 1, stand 1M001)

Le 25 février à 17h sur le stand de l'Union européenne, le Commissaire Européen à l'agriculture et à l'alimentation Christophe Hansen, remettra un certificat aux organismes de défense et de gestion de deux derniers produits homologués en IGP en 2025, le « [Péral](#) » et le « [Miel de Tilleul de Picardie](#) ».

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/62e-salon-international-agriculture>

List of links present in page

1. <https://www.inao.gouv.fr/sites/default/files/2026-02/PRO-CongINRAE-INAO-SIA26%20%281%29.pdf>
2. <https://agriculture.gouv.fr/>
3. <https://www.inao.gouv.fr/produit/cancoillotte-16168>
4. <https://www.inao.gouv.fr/produit/creme-fraiche-fluide-dalsace-3449>
5. <https://www.inao.gouv.fr/produit/farine-de-petit-epeautre-de-haute-provence-4156>

6. <https://www.inao.gouv.fr/produit/huitre-de-normandie-16890>
7. <https://www.inao.gouv.fr/produit/miel-de-tilleul-de-picardie-17965>
8. <https://www.inao.gouv.fr/produit/soumaintrain-12991>
9. <https://www.inao.gouv.fr/produit/creme-de-bresse-13175>
10. <https://www.inao.gouv.fr/produit/farine-de-chataigne-corse-farina-castagnina-corsa-7109>
11. <https://www.inao.gouv.fr/produit/huile-dolive-de-provence-16106>
12. <https://www.inao.gouv.fr/produit/noix-de-grenoble-20004>
13. <https://www.inao.gouv.fr/produit/pomme-du-limousin-17483>
14. <https://www.inao.gouv.fr/produit/chateauneuf-du-pape-rouge-8937>
15. <https://www.inao.gouv.fr/produit/vouvray-16401>
16. <https://www.inao.gouv.fr/produit/noix-de-saint-jacques-pecten-maximus-fraiches-ou-surgelees-16221>
17. <https://www.inao.gouv.fr/produit/porc-de-la-sarthe-21889>
18. <https://www.inao.gouv.fr/sites/default/files/2026-02/PLA-AteliersCuisine-MASA-SIA26-1.pdf>
19. <https://www.concours-general-agricole.fr/programme/>
20. <https://www.inao.gouv.fr/produit/perail-4194>
21. <https://www.inao.gouv.fr/produit/miel-de-tilleul-de-picardie-17965>