Retour sur le 62e Salon international de l’Agriculture : les SIQO à l’honneur

Du 21 février au 1er mars 2026, l’INAO a participé à la 62e édition du Salon international de l’Agriculture. Pendant toute la durée du Salon, les signes officiels d’identification de la qualité et de l’origine (SIQO) ont, au-delà de leur présence importante dans les allées , été mis en lumière lors de plusieurs temps forts, confirmant leur rôle central dans les territoires, les filières agricoles et plus globalement la souveraineté alimentaire.

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

Jeudi 26 février, l’INAO et **l'institut national de recherche pour l’agriculture, l’alimentation et l’environnement** (INRAE) ont organisé une conférence dédiée à la **contribution des SIQO à la souveraineté alimentaire**.
Dans un contexte marqué par les tensions géopolitiques, les défis climatiques et les mutations des marchés agricoles, les échanges ont permis de rappeler combien les **SIQO constituent un levier stratégique** pour garantir une production valorisante, durable, de qualité et ancrée dans les territoires.

Discours introductif du président de l'INAO, M. Philippe Brisebarre (à gauche), et du PDG d'INRAE, M. Philippe Mauguin (à droite), lors de la conférence.

Après les discours introductifs de **Philippe Brisebarre**, président du Conseil permanent de l'INAO, et **Philippe Mauguin**, (PDG d'INRAE), plusieurs économistes et chercheurs ont partagé leurs analyses autour de trois grandes thématiques :

1. Les Indications Géographiques et Labels rouges comme patrimoine commun, favorisant la reterritorialisation et la durabilité des systèmes alimentaires - Armelle Mazé, économiste, chercheuse et coordinatrice de recherche (UMR SADAPT, INRAE)
2. Le rôle des Indications Géographiques dans la protection du modèle agricole français dans les accords commerciaux - Karine Latouche, économiste, directrice de recherche (UMR SMART, INRAE
3. La contribution des signes de qualité et d'origine à la réduction de la dépendance aux

intrants - Raja Chakir, économiste, directrice de recherche (UMR PSAE, INRAE).
La richesse des échanges avec la salle a témoigné de l'intérêt fort des scientifiques, professionnels et institutionnels pour ces enjeux structurants.
Consulter les présentations des intervenantes

Table ronde sur le lait cru : un plan national pour sauvegarder un patrimoine vivant

Table ronde lait cru avec M. Hubert DUBIEN (CNAOL), M. Patrice CHASSARD (CNAOP), M. Yves GRANDEMANGE (FNPL), M. Christophe CHASSARD (INRAE), M. Matthieu SCHULER (ANSES)

Jeudi 26 février, les représentants de l'ANSES, d'INRAE, de l'INAO, du CNAOL, de la FNPL, de la FNEC, ainsi que des administrations de la DGPE, de la DGAL, de la DGER, se sont réunis pour une **table ronde consacrée au lait cru**.

Organisée à la suite de la rencontre de professionnels des fromages au lait cru du 12 janvier avec la Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, cette séquence a permis de présenter les grandes orientations d'un plan national de sauvegarde du lait cru, qui s'articule autour de cinq axes : recherche, gestion du risque, formation/transfert, économie/couverture du risque, communication.

Les échanges ont rappelé la nécessité de **concilier la sécurité sanitaire et la préservation des traditions fromagères**, dans un contexte d'évolution des connaissances scientifiques et d'apparition de nouveaux risques.

L’ANSES et la DGAL ont rappelé leur rôle central en matière de sécurité sanitaire et de protection du consommateur, tout en soulignant la volonté de trouver un équilibre entre préservation des traditions fromagères et exigences sanitaires. La DGER et l’INRAE ont souligné l’importance de renforcer la recherche sur les risques comme sur les avantages du lait cru, ainsi que la production de données, en lien étroit avec les professionnels.
Les représentants de la filière ont mis en avant l’enjeu stratégique du lait cru, dont près de 70% est valorisée dans les fromages AOP et IGP. Pour l’INAO, la sauvegarde du lait cru constitue un enjeu majeur pour la pérennité des signes officiels de qualité et d’origine.
Enfin, la DGPE a rappelé la complexité du sujet, à la croisée des enjeux sanitaires, économiques, patrimoniaux et de politique de la qualité. Le ministère a réaffirmé sa mobilisation, en mettant à disposition ses outils en matière de recherche, de pilotage sanitaire et d’accompagnement économique, afin de faire de ce plan une réussite collective.

Table ronde sur le lait cru au stand du Ministère de l’Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

Les ateliers des chefs : les SIQO en dégustation

Les week-ends des 21–22 février et 28 février–1er mars, les visiteurs ont pu assister à des **ateliers culinaires** organisés sur le stand du **Ministère de l’Agriculture et de la Souveraineté alimentaire**.
Le chef **Clément Dujardin** a sublimé de nombreux produits sous SIQO : **IGP "Cancoillotte"**, **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...

Photographie de l'atelier culinaire avec le chef Clément Dujardin

Les SIQO ont été mis à l'honneur à travers des **recettes créatives** et **gourmandes**, permettant au public de découvrir ou redécouvrir la richesse des productions françaises. Ces ateliers ont également été l'occasion de **rencontres privilégiées avec les producteurs**, venus partager leur passion, leur engagement et leur savoir-faire. Un moment convivial et pédagogique, particulièrement apprécié des visiteurs.

Les SIQO au cœur du Concours Général Agricole

Du 21 au 24 février, le **Concours Général Agricole** a une nouvelle fois illustré l'**excellence agricole et gastronomique française**.
Avec 7 472 jurés mobilisés (professionnels et consommateurs), le concours a récompensé de **nombreux produits**, dont une large majorité bénéficient d'un **SIQO**. L'INAO, partenaire historique du concours, a poursuivi son engagement en formant, comme chaque année, des jurés à l'analyse sensorielle et à la connaissance des produits.

Des prix ont également été remis à des éleveurs pour valoriser les **meilleures pratiques agroécologiques** (prairies, parcours, agroforesterie), soulignant l'importance des démarches conciliant qualité, résilience et préservation de l'environnement.

Remise des certificats d'enregistrement des IGP « Pérail » et « Miel de Tilleul de Picardie »

Le 25 février, sur le stand de l'**Union européenne**, une cérémonie officielle a marqué la **remise des certificats d'enregistrement** des **IGP** :

1. « **Pérail** »
2. « **Miel de Tilleul de Picardie** »

Le **Commissaire européen à l'agriculture**, **Christophe Hansen**, a personnellement félicité les organismes de défense et de gestion (ODG) des deux produits nouvellement homologués.

Remise du certificat d'homologation de l'IGP "Miel de Tilleul de Picardie" à l'Association "Miel des Hauts-de-France" par le Commissaire européen M. Christophe Hansen

Remise du certificat d'homologation de l'IGP "Pérail" à l'Association de Défense et de Promotion du Fromage de Brebis Pérail avec Mme. Catherine Geslain-Lanéelle

Présentée par **Catherine Geslain-Lanéelle** (Directrice Stratégique et analyse politique), la cérémonie a donné lieu à des prises de parole engagées et passionnées des représentants des **ODG**, qui ont souligné le travail collectif, l'héritage et l'attachement aux territoires que représente cette reconnaissance européenne.
Des dégustations ont permis aux visiteurs de découvrir ces produits emblématiques, créant un moment fort de partage et de convivialité.

Renseignements complémentaires

1. Site internet du Salon international de l'Agriculture : **https://www.salon-agriculture.com/**

2. Site internet du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire : https://agriculture.gouv.fr/

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

List of links present in page

1. https://www.inrae.fr/
2. https://odr.inrae.fr/intranet/carto_joomla/index.php/reseaux/portailqualite/menu-reseau-accueil-otsiqo/etudes-documentation-et-publications-sur-les-siqo
3. https://www.anses.fr/fr
4. https://www.inrae.fr/
5. https://www.produits-laitiers-aop.fr/
6. https://www.fnpl.fr/
7. https://fnec.fr/
8. https://lannuaire.service-public.gouv.fr/gouvernement/d0f13e89-9a7d-4728-8a8c-8645ddfd55c7
9. https://lannuaire.service-public.gouv.fr/gouvernement/b89cdad4-ec51-4b1a-a338-2619e1826cc9
10. https://lannuaire.service-public.gouv.fr/gouvernement/0364fe3b-432d-48c3-bf71-9e3564374f07
11. https://www.inao.gouv.fr/aop-appellation-origine-protegee
12. https://www.inao.gouv.fr/igp-indication-geographique-protegee
13. https://agriculture.gouv.fr/
14. https://www.inao.gouv.fr/produit/cancoillotte-16168
15. https://www.inao.gouv.fr/produit/creme-fraiche-fluide-dalsace-3449
16. https://www.inao.gouv.fr/produit/farine-de-petit-epeautre-de-haute-provence-4156
17. https://www.inao.gouv.fr/produit/huitre-de-normandie-16890
18. https://www.inao.gouv.fr/produit/miel-de-tilleul-de-picardie-17965
19. https://www.inao.gouv.fr/produit/soumaintrain-12991
20. https://www.inao.gouv.fr/produit/creme-de-bresse-13175
21. https://www.inao.gouv.fr/produit/farine-de-chataigne-corse-farina-castagnina-corsa-7109
22. https://www.inao.gouv.fr/produit/huile-dolive-de-provence-16106
23. https://www.inao.gouv.fr/produit/noix-de-grenoble-20004
24. https://www.inao.gouv.fr/produit/pomme-du-limousin-17483
25. https://www.inao.gouv.fr/produit/chateauneuf-du-pape-rouge-8937
26. https://www.inao.gouv.fr/produit/vouvray-16401
27. https://www.inao.gouv.fr/produit/noix-de-saint-jacques-pecten-maximus-fraiches-ou-surgelees-16221
28. https://www.inao.gouv.fr/produit/porc-de-la-sarthe-21889
29. https://www.concours-general-agricole.fr/
30. https://www.inao.gouv.fr/reconnaissance-igp-perail
31. https://www.inao.gouv.fr/igp-miel-tilleul-picardie
32. https://www.salon-agriculture.com/
33. https://agriculture.gouv.fr/