

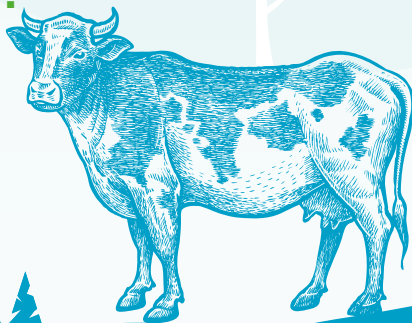
LA HAUTE-MARNE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023

Du samedi 25 février au dimanche 5 mars

Paris Expo - Porte de Versailles

Pavillon 3, Espace Grand Est, Stand N°152

**Venez découvrir, goûter et rencontrer
la Haute-Marne !**



www.haute-marne.fr



SOMMAIRE

L'ÉDITO DU PRÉSIDENT	p. 3
LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-MARNE ENGAGÉ AUX CÔTÉS DU MONDE AGRICOLE	p. 4
AGRILOCAL52	p. 5
LA HAUTE-MARNE RESPIRE ET INSPIRE !	p. 6
LES PRODUCTEURS HAUT-MARNAIS	p. 10
Samedi 25, dimanche 26 et lundi 27 février	p. 11
Mardi 28 février, mercredi 1 ^{er} et jeudi 2 mars	p. 16
Vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 mars	p. 21
Tableau récapitulatif des producteurs présents	p. 26
LES ÉLEVEURS HAUT-MARNAIS	p. 28
LES ANIMATIONS	p. 30
LA JOURNÉE INAUGURATION DU STAND HAUTE-MARNE	p. 36

L'ÉDITO DU PRÉSIDENT



La Haute-Marne au cœur du Salon de l'Agriculture

« Les Haut-Marnais partent à l'assaut de la capitale du 25 février au 5 mars 2023. À travers le Salon international de l'agriculture et en partenariat avec la Chambre d'agriculture de Haute-Marne, le Département a la volonté de montrer ce que la Haute-Marne fait de mieux à travers le savoir-faire de nos producteurs et de

nos éleveurs et la force de notre ruralité. Tout ce qui fait notre fierté.

Avec trente producteurs, sept éleveurs de bovins, un éleveur de chevaux et un d'ovins, la Haute-Marne aura une présence encore plus forte cette année. La toute nouvelle « Association des éleveurs et producteurs haut-marnais du Salon international de l'agriculture » va dans ce sens et elle a été créée avec cet objectif : porter d'une voix commune la fierté de notre territoire.

Sous le Hall 3, la Haute-Marne vivra sa journée phare le mercredi 1^{er} mars avec des animations, des démonstrations de cuisine et un moment inaugural pour mettre en lumière nos réussites. C'est notamment celle de la plateforme Agrilocal52, qui met en lien fournisseurs de produits locaux et acheteurs, dont les collèges et les cantines scolaires : manger local et sain, c'est aussi un enjeu pour notre jeunesse.

Nous voulons faire de cette édition un moment de rayonnement pour nos agriculteurs. Pour la première fois, la promotion de la Haute-Marne se fera donc aussi au Hall 1 ! Des animations seront également proposées autour d'Agrilocal52, de la Maison des Fromages de Langres et de Haute-Marne, du fromage de Langres ou encore de la fameuse truffe.

Le stand de la Haute-Marne, tout de bleu vêtu, promet de faire la promotion de ses produits, donner la visibilité à notre département et créer des liens entre les producteurs et les éleveurs. Neuf jours intenses et fédérateurs à venir ! »

Nicolas Lacroix
Président du Conseil départemental de la Haute-Marne

LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-MARNE AUX CÔTÉS DU MONDE AGRICOLE

Le Conseil départemental mène un partenariat historique avec le monde agricole.

Dans le cadre d'une concertation élargie et renouvelée avec les différents partenaires du monde agricole, **le Département met en place une véritable stratégie de soutien et de développement, filière par filière, tout en protégeant et valorisant l'environnement, la biodiversité et les espaces naturels sensibles.** Il intervient ainsi en complémentarité avec la Région Grand Est et porte depuis 2018 un ambitieux projet de politique en faveur de la ruralité et de son développement structuré autour de **4 objectifs stratégiques** : la solidarité rurale, le savoir-faire en agriculture, l'environnement et la sécurité sanitaire.

Le Département accompagne la ruralité et ses spécificités. Par sa politique d'achats publics, il favorise les circuits courts, notamment au niveau des cantines scolaires de ses collègues. Il soutient et encourage également la mise en relation directe des producteurs et des consommateurs, à l'image des drives fermiers ou au travers de son adhésion à **Agrilocal**, plateforme internet dédiée à la mise en relation des acheteurs de la restauration collective et des producteurs locaux.



AGRILOCAL 52 : LA HAUTE-MARNE DANS VOTRE ASSIETTE

Le Département de la Haute-Marne, soucieux de garantir la qualité des repas et de favoriser le développement des circuits alimentaires de proximité, tout en soutenant l'économie rurale générée par ses exploitations agricoles, s'est engagé dans la démarche Agrilocal le 1^{er} mars 2019 avec la création de la plateforme agrilocal52.fr.



Dans le respect des règles de la commande publique, celle-ci permet la mise en relation entre des acheteurs de la restauration collective et des fournisseurs de produits issus de l'agriculture haut-marnaise ou de départements limitrophes. Outil gratuit, le service agrilocal52.fr apporte une solution nouvelle et de nouveaux débouchés aux agriculteurs et aux artisans locaux.



LA HAUTE-MARNE POUR UN SÉJOUR OU POUR LA VIE !



POUR UN SÉJOUR...



La Haute-Marne a de quoi séduire touristes et urbains en quête d'une autre vie. La nouvelle agence d'attractivité regroupant les acteurs du territoire s'active pour valoriser ses nombreux atouts.

À savoir :

Dans les nouveaux services proposés, le service de conciergerie pour accompagner ceux qui souhaitent poser leurs valises.

Située au carrefour de l'Europe, à 2h10 de Paris, la Haute-Marne se dévoile à ceux qui prennent le temps. Un écrin de nature généreuse préserve richesses naturelles, architecturales et savoir-faire ancestraux.

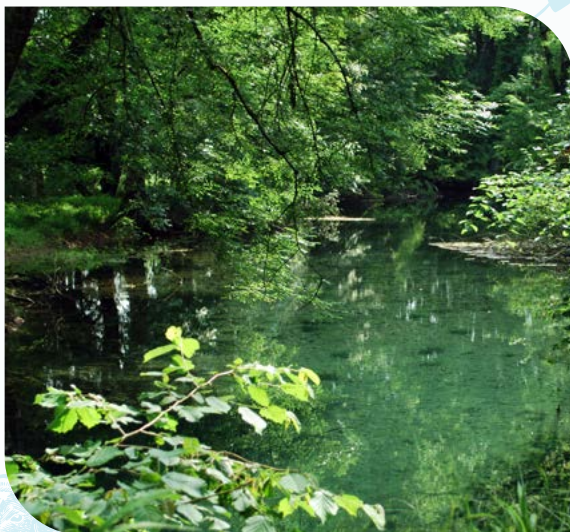


Vue sur Langres et ses remparts © leblogcashpistache

Des évènements majeurs de dimension nationale voire internationale ponctuent également la vie du département : la Biennale de design graphique à Chaumont, les festivals Humours d'hivers et Musical'été à Saint-Dizier, celui de la glisse avec Moov'O'Der, de la musique avec Le Chien à Plumes à Villegusien-le-Lac ou encore le Montier Festival Photo, dédié à la photographie animalière et de nature à Montier-en-Der.

Un environnement préservé

Département vert et bleu par excellence, reconnu pour son environnement remarquable avec le Parc national de forêts, la Haute-Marne offre aux amoureux de la nature un terrain d'aventure et un grand choix d'activités de plein air pour tous.



Parc national de forêts

Le Parc national de forêts : entrez dans un monde d'émerveillements

Découvrez les vastes massifs forestiers d'Arc-en-Barrois, Châteauvillain, Auberive et Châtillon représentatifs des forêts de plaine française. Cet espace d'exception, situé au cœur des départements de Haute-Marne et de Côte d'Or, a été choisi pour accueillir le 11^e Parc national. **Espace unique en France, le Parc national de forêts est dédié aux forêts feuillues de plaine**, mettant ainsi en valeur la relation étroite entre l'Homme et la Forêt.

La Haute-Marne vous accueille le temps d'une escapade ou plus...
Préparez votre séjour sur www.tourisme-hautemarne.com

... OU POUR LA VIE

Elle dispose d'un patrimoine bâti de qualité à prix attractif et de nombreuses offres d'emploi dans divers secteurs. Elle peut réaliser vos rêves d'oxygène tout en restant connecté au monde grâce au large déploiement de la fibre.



Vivre en Haute-Marne c'est respirer et être inspiré(e)

Elle a inspiré Charles de Gaulle et bien d'autres. Elle inspire des entreprises innovantes, des associations culturelles et sportives très dynamiques. La Haute-Marne insuffle de l'énergie pour réussir et s'épanouir. Loin de la pollution, des bouchons, de l'insécurité et de l'agitation des grandes

métropoles, la Haute-Marne offre l'oxygène pour se ressourcer et profiter d'une vraie qualité de vie en conciliant parfaitement l'aspect personnel et professionnel.

CHIFFRES CLEFS

- À 2h10 de Paris
- 1 115 €/m² à l'achat
- 94 % couvert par la fibre
- Plus de 1 200 associations sportives et culturelles
- 172 500 habitants
- 3 villes principales :
 - Saint-Dizier
 - Chaumont
 - Langres

Un art de vivre

La qualité de vie, c'est aussi pour les familles avec enfants, d'avoir le choix des modes de garde des petits et offrir à tous un environnement scolaire favorable et des matériels performants.

Grâce au dynamisme des associations culturelles et sportives, la Haute-Marne offre une palette variée de sorties et d'activités pour toute la famille : centres aquatiques, multiplexes dans les villes, concerts, spectacles, sans oublier les sports en salle et les sports nature bien sûr.

Vous êtes en quête de sérénité, de relations humaines simples et vraies, d'un nouveau projet professionnel ? La douceur de vivre haut-marnaise va vous séduire !

Un accompagnement à l'installation sur-mesure

Une interlocutrice dédiée vous accompagne dans vos démarches : recherche d'emploi, école pour les enfants, logement, etc. Du dossier à remplir à la visite de biens, elle sera à vos côtés : **un service d'accompagnement sur-mesure, gratuit et personnalisé.** Ayant une parfaite connaissance de la Haute-Marne, elle pourra vous donner de précieux conseils pour réussir votre nouveau projet de vie dans un territoire qui respire et inspire.

Pour concrétiser plus rapidement et facilement votre projet d'installation, contactez la conciergerie :
conciergerie@attractivite52.fr

Préparez-vous à une vie plus oxygénante et inspirante : rendez-vous sur respirez-inspirez.com



LES PRODUCTEURS HAUT-MARNAIS

30 producteurs haut-marnais sont présents sur le salon afin de vous faire découvrir leurs produits et leurs savoir-faire.

◆ *Pavillon 3, espace Grand Est, n°152*

Retrouvez pendant toute la durée du salon :

EAU-DE-VIE / LIQUEURS

Distillerie Georges Decorse

Liqueurs et eaux de vie font partie du terroir haut-marnais. Jean-Guillaume Decorse vous fera découvrir ses alambics et partager sa passion pour la distillation dans le plus pur respect de la tradition artisanale : poire William, quetsche, prune, estragon... Ses liqueurs et eaux-de-vie surprendront votre palais.



Dégustation de liqueurs artisanales, eau-de-vie (bouteilles aux formes très différentes) et pastis sur le stand.

Médaille d'or 2018 : Eau de vie de poire William

21 rue de l'école - 52240 Millières

jean-guillaume.decorse@wanadoo.fr

Tél. 03 25 01 21 46 / 06 11 23 63 47

www.distilleriedecorse.com

 Distillerie Georges Decorse

SAMEDI 25, DIMANCHE 26 ET LUNDI 27 FÉVRIER

MIEL

Les Ruchers de Papy Alain


Apiculteur professionnel depuis 2014 et installé dans la vallée de la Blaise avec 180 ruches, Arnaud Sénéchal vous propose une gamme de miels variés au gré des saisons : miel de printemps, d'acacias, de tilleuls, de tournesols et miel de sapins concocté lors de la transhumance dans les massifs vosgiens. Les ruchers de Papy Alain proposent également leur pain d'épices ainsi que des bonbons au miel et du nougat. Un large choix de bougies complète la gamme de produits.

Au cours de l'année, des stages d'initiation sont proposés pour permettre aux amoureux de la nature de découvrir l'univers passionnant de l'apiculture.

15 rue Jean Marie Chirol - 52130 Brousseval

senechalarnaud@sfr.fr

Tél : 06 95 09 39 10

 Les Ruchers de Papy Alain



L'Abeille du Vallage


Dans le milieu de l'apiculture professionnelle depuis 12 ans, Raphaël Botta exploite 400 ruches en agriculture biologique depuis 2015, date de son installation. Une large gamme de miels sont produits sur son exploitation : miel de printemps, acacia, fleurs sauvages, tilleul, fleurs d'été, luzerne ou encore tournesol. Sont également proposés des produits dérivés du miel comme le nougat blanc, le nougat noir, des bonbons, des sablés et du pain d'épice.

Très entouré et aidé par ses proches et ses amis, Raphaël est ainsi à la tête d'une exploitation familiale et conviviale. Ses produits sont disponibles sur les étals des magasins valorisant le savoir-faire local ainsi que les magasins bio du département et de la région Grand-Est.

6 rue de l'Auditoire - 52300 Joinville

labeille.du.vallage52@gmail.com

Tél : 06 82 96 47 31

 L'Abeille Du Vallage



PÂTES / FARINES

La Poule Meunière


Après avoir repris la ferme familiale en 2011, Virginie et David Laffond décident de rapprocher le monde agricole et l'univers de la boulangerie, dont ils sont issus. Depuis 2017, leur atelier de meunerie leur permet de fabriquer leurs pâtes à la ferme. Ils proposent ainsi une grande variété de pâtes, de farines et de préparations pour gâteaux. Accueillant « France Passion » pour les campings cars, ils font découvrir à la ferme leur élevage ovin, leurs produits et ceux d'autres producteurs haut-marnais aux visiteurs.



1 rue du Fourneau - 52310 Marault

laffond.virginie52@orange.fr

Tél. 06 87 21 84 89

 La poule meunière

LÉGUMINEUSES

La Ferme des Plantes

La Ferme des Plantes, située dans le sud de la Haute-Marne, est une exploitation familiale comptant 150 hectares, où sont produits des céréales (colza, blé, orge), mais également, depuis 2016, des légumineuses (lentilles, pois chiches) en vente directe. Toutes ces cultures sont produites en agriculture raisonnée, dans le plus grand respect de l'environnement. Au-delà de la quantité, la qualité des produits est avant tout recherchée.



1 Chemin des plantes - 52400 Genrupt

lafermedesplantes52@gmail.com

Tél. 06 33 27 34 04

 La Ferme des Plantes - Agri 52-21



CHARCUTERIE / TERRINES

Chez l'Pierre

Dans la vallée de l'Aujon en Haute-Marne, Samuel Aubry a repris l'exploitation familiale de son grand-père Pierre. Son élevage traditionnel de porcs en plein air allie confort, respect et bien-être animal ainsi qu'une alimentation de qualité produite à la ferme. Ce naisseur et engraisseur de porcs assure ainsi une viande savoureuse et une charcuterie authentique aux saveurs d'antan à tous les amateurs.




4 bis rue des Tilleuls - 52370 Maranville

chezlepierre@hotmail.com

Tél. 06 72 65 56 37

www.chezlepierre.fr

 Chez l'pierre

LAINE DE BREBIS

SCEA du Moulin @Jolilaine

L'exploitation d'Hugues et Cindy Fischer, ferme en polyculture-élevage convertie bio depuis 2019, se situe sur la commune de Vouécourt. Ce village verdoyant est traversé par le canal entre Champagne et Bourgogne et la Marne, où l'on peut régulièrement croiser le troupeau de brebis élevées en plein air. Depuis quelques mois, Cindy valorise la laine de la tonte en réalisant des objets de décoration, de naissance et des bijoux dans un esprit nature.



Rue des Roussottes - 52320 Vouécourt

Tél. 06 18 57 91 41

 Jolilaine



ESCARGOTS

Les Escargots du Plateau

À la ferme hélicicole « Les Escargots du Plateau », installée depuis 2018, Adeline Blet élève des escargots, de la reproduction jusqu'à la transformation. Les parcs offrent aux gastéropodes une nourriture composée d'herbes variées et aromatiques, complétée par des céréales et du calcaire afin de fortifier leurs coquilles. Après ramassage, les escargots sont transformés et cuisinés sur place, en bocaux, en coquilles traditionnelles ou pour l'apéritif, en croustilles et en gougères.



27 grande Rue - 52160 Chalancey

escargotsduplateau@gmail.com

Tél. 06 33 41 32 31

www.escargots-du-plateau.com

 Escargots du Plateau

HUILES ALIMENTAIRES

SCEA Les 4 saisons

L'huilerie Les Quatre Saisons a été fondée en 2022 en plein cœur de la Haute-Marne, à Viéville, par Sébastien Muller, agriculteur installé depuis de nombreuses années sur la ferme familiale. C'est à la suite de sa conversion en bio en 2018 qu'il décide alors de se diversifier pour répondre à la demande d'un nombre grandissant de personnes souhaitant consommer local. Il se lance alors dans la production d'huiles végétales biologiques, produites à la ferme à partir de ses propres céréales. Ce projet s'inscrit dans une démarche éco-responsable car l'exploitation est regroupée sur un rayon de 8 kilomètres.

Sont proposées à la vente des huiles de colza, tournesol, caméline, lin et chanvre, toutes pressées à froid dans le respect de la tradition afin d'en préserver toutes les propriétés et les saveurs. Des visites à la ferme sont possibles afin de découvrir cette méthode de fabrication.



Rue de la Côte - 52310 Viéville

sebastienmuller1278@gmail.com

Tél. 06 45 50 34 40

CHAMPAGNE

Champagne Daubanton & Fils

Enracinés sur le terroir de la Côte des Bar à Rizaucourt, Monique et Jean-Jacques Daubanton ont planté leur premier plant de vigne en 1982. Cette exploitation familiale de 4 ha s'étend aujourd'hui à quelques kilomètres de Colombey-les-Deux-Églises sur trois communes : Rizaucourt, Argentolles et Dolancourt. Depuis 2012, le champagne Daubanton est élaboré à la propriété selon la méthode traditionnelle champenoise, des vendanges à la main jusqu'à l'expédition des bouteilles vers les caves de leurs clients.



21 rue de la Haute-Fontaine - 52330 Rizaucourt

champagne.daubanton@wanadoo.fr

Tél. 03 25 01 50 80

www.champagnedaubanton.com

 Champagne Daubanton & Fils

BIÈRES ARTISANALES

Brasserie Burris'

La Burris', c'est avant tout une exploitation agricole haut-marnaise classique en polyculture-élevage. Depuis mars 2021, Aurélie Caquas, exploitante, a souhaité diversifier sa production en proposant un produit fini qui serait issu de la production déjà existante, tout en alliant un aspect convivial, festif, et une relation directe avec le client : de la bière !




L'orge est maltée en petites quantités à l'IFBM de Nancy puis brassée à la ferme de Beurville en Haute-Marne. La Burris', c'est donc l'orge de la ferme en bouteille ! Dégustation des différentes bières sur le stand Haute-Marne.

1 route de Colombey - 52110 Beurville

brasserie.burris@gmail.com

Tél. 07 80 21 08 81

 Brasserie Burris'



MARDI 28 FÉVRIER, MERCREDI 1^{er} ET JEUDI 2 MARS


MIEL

Le Rucher du Grand Jardin

Depuis 2016, Stéphane Descharmes a repris l'exploitation familiale, il possède aujourd'hui 250 ruches. Il produit différents miels : un miel de printemps (trèfle, campanule, prunellier, aubépine, cardamine) aux saveurs complexes et au parfum de colza souvent dominant, un miel de fleurs récolté en été, associant les senteurs de multiples fleurs et au parfum frais, et enfin un miel de tilleul, légèrement mentholé aux arômes suaves et persistants, idéal pour parfumer thés, tisanes ou encore lait chaud. Afin de profiter des senteurs sucrées du miel, plus de 300 modèles de bougies sont fabriqués à partir de la cire des abeilles.



Rue du Lavoir - 52700 Signéville
lerucherdugrandjardin@orange.fr
Tél. 06 71 18 57 90

 Le rucher du grand jardin

L'Abeille haut-marnaise

L'Abeille haut-marnaise est une exploitation apicole créée par Alexandra Larigaudière en 2003 à Essey-les-Eaux, dans le Bassigny. Son cheptel est composé de 350 ruches réparties sur 12 emplacements sélectionnés dans le but de produire tous les miels typiques du département : miel de printemps, d'acacia, de tilleul, de fleurs d'été et de forêt. L'exploitation travaille en collaboration avec des agriculteurs biologiques pour compléter sa gamme avec du miel de sarrasin et de tournesol. Elle confectionne également du pain d'épices concocté avec de la farine locale.



1 rue d'Orval - 52800 Essey-les-Eaux
alexandralarigaudiere@hotmail.fr
Tél. 06 77 13 46 89



TRUFFE / CHANVRE

Au Bas de l'Endeux

Au jardin du Bas de l'Endeux, Sophie Da Silva cultive des fruits, des légumes, des truffes et des plantes aromatiques et médicinales depuis 2010. Depuis 2022, la «Haut-Marnaise» s'est ajoutée à ses cultures. Il s'agit de fleurs de chanvre naturellement riches en CBD (cannabidiol) et CBG (cannabigérol).

Le chanvre y est ainsi cultivé de manière naturelle, sans intrants ni aucun traitement, et à la main, pour une qualité optimale. Sophie prépare également ses fleurs en sachets prêts à infuser, en teinture mère et en huile.



Route du Bas de l'Endeux - 52600 Torcenay

varney.remi@gmail.com

Tél. 06 84 99 60 46

 Au Bas De L'Endeux

GLACES / SORBETS

Les Glaces de la Ferme du Tremblay


Le GAEC du Tremblay est une exploitation en polyculture-élevage bovins lait qui dispose d'un cheptel de 85 vaches laitières de race Prim'Holstein. Ces vaches sont essentiellement nourries avec les céréales et l'herbe produites sur la ferme. Elles pâturent les 3/4 de l'année ce qui leur permet d'offrir un lait de qualité. Le GAEC s'est lancé dans la transformation laitière en 2019 par le biais des glaces à la ferme, dont la gamme s'étend des crèmes glacées aux sorbets en passant par les desserts glacés.



Ferme du Tremblay - 52220 La Porte-du-Der

lesglacesdelafermedutremblay@outlook.fr

Tél. 07 83 00 95 85

 Les glaces de la Ferme du Tremblay



RUBIS ET JUS DE FRUITS

Le Domaine des Rubis

Producteurs de groseilles et de cassis sur 3 hectares depuis 1987, Jean-Michel et Thierry Rousselle transforment leurs fruits en « vins », en jus de fruits et en vinaigres. Les rubis de groseilles et de cassis sont des produits à consommer frais, en apéritif ou pour accompagner un dessert. En utilisant le même procédé que pour la réalisation d'un vin, ils réalisent une vinification des fruits juste après récolte. Le jus extrait du pressurage se transforme alors en vin et sa mise en bouteille s'effectue ensuite après plusieurs mois de décantation.



11 rue des Souterrains - 52210 Bugnières

domainedesrubis@wanadoo.fr

Tél. 03 25 31 00 95

www.domainedesrubis.fr

 Domaine des Rubis

ESCARGOTS

La Ferme aux Escargots

À Meures, village proche de Chaumont et non loin de Colombey-les-Deux-Églises, Valérie Rabbé a aménagé les parcs de son héliculture en 2005 derrière la maison familiale. Elle y élève et transforme avec passion ses escargots. Passion qu'elle fait partager aux curieux en période estivale lors d'une visite de l'exploitation ou d'un repas à la ferme.


La Ferme aux Escargots est également agréée ferme pédagogique et reçoit des classes sur rendez-vous.



4 Grande rue - 52310 Meures

lafermeauxescargots52@orange.fr

Tél. 03 25 01 06 95

 La ferme aux escargots



HUILES ALIMENTAIRES

Les Saveurs d'Annalice


Depuis quatre ans, Bianco Boss, artisan huilier, propose une gamme de cinq huiles artisanales haut-marnaises : noix, noisettes, chanvre bio, cameline bio (lin) et colza bio. Les graines sont sélectionnées avec soin et proviennent en majorité d'agriculteurs haut-marnais. Il presse lui-même ses huiles à froid afin de préserver toutes les qualités nutritionnelles et leur goût. Les tourteaux (les graines broyées) sont ensuite transformés en farine, idéale pour la confection de biscuits. Les Saveurs d'Annalice élaborent également des pâtes à tartiner de noix ou de noisettes au miel naturel de Haute-Marne.



8 bis rue de la levée de César - 52120 Richebourg

bosbianco@orange.fr

Tél. 06 09 35 47 76

 Les saveurs d'Annalice

CHAMPAGNE

Champagne Christian Péligré & Filles

L'exploitation viticole de Christian Péligré & Filles est installée à Colombey-les-Deux-Églises depuis 1982. La culture de la vigne fait ainsi partie de la famille depuis plusieurs générations. S'étendant sur 9 hectares, le vignoble est principalement situé sur la commune de Colombey-les-Deux-Églises. La qualité des champagnes proposés reflète bien le travail réalisé, de la récolte dans les vignes au vieillissement en cave. Différentes cuvées atypiques sont ainsi élaborées chaque année. Au SIA 2023, Claire et Laure représenteront avec amour et passion l'exploitation familiale. Elles vous invitent dès lors à venir à leur rencontre pour découvrir et déguster leurs merveilleux champagnes.



60 RN 19 - 52330 Colombey-les-Deux-Églises

christian.peligri@wanadoo.fr

Tél. 03 25 01 52 74 / 06 81 90 48 83

www.champagne-christian-peligri.fr

 Champagne Christian Péligré et Filles



BIÈRES ARTISANALES

Brasserie de Vauclair

En 2013, Anthony Nury reprend la Brasserie de Vauclair dans le sud haut-marnais, berceau de la bière « La Choue ». Bien connue en Haute-Marne, elle est reconnaissable à sa chouette qui orne fièrement chaque bouteille. Une eau de source naturelle d'une grande pureté, déjà captée au 16^e siècle, des céréales cultivées en France, des levures élevées sur place et le savoir-faire du brasseur donnent vie à neuf bières différentes, ni pasteurisées, ni filtrées : de la blanche à la triple en passant par la rousse ou la brune. Dégustation et vente de bières pression sur le stand.




Lieu-dit Vauclair - 52210 Giey-sur-Aujon

contact@la-choue.com

Tél. 03 25 01 00 40

www.la-choue.com

 Brasserie de Vauclair - La Choue

VENDREDI 3, SAMEDI 4 ET DIMANCHE 5 MARS

MIEL

Les Ruchers du Plateau de Langres

Médaillé d'or pour son miel d'acacia au Salon international de l'agriculture 2019, Michel Delanne est apiculteur dans le sud haut-marnais depuis 35 ans. Professionnalisé à partir de 2015, il est certifié bio depuis 2017, une appellation à laquelle il tient tout particulièrement. Situés dans la région de Langres, ses ruchers lui permettent de récolter du miel de printemps, d'acacia, de fleurs et de forêt. Les Ruchers du Plateau de Langres concoctent également quelques douceurs sucrées : noix, noisettes et amandes au miel, pain d'épices bio ainsi que pâte à tartiner bio, nougat, guimauves et bonbons réalisés à base de miel.



5 rue du Moulinet - 52160 Perrogney-les-Fontaines

lesruchersduplateaudelangres@gmail.com

Tél. 06 78 55 48 26

 Les Ruchers du Plateau de Langres

Miellerie David Giaquinto

Parmi les nombreuses petites et grandes exploitations apicoles de Haute-Marne figure la Miellerie David Giaquinto, située sur la commune de Les Loges. C'est dans cet écrin de nature que David Giaquinto, producteur et éleveur d'abeilles depuis 2018, a implanté divers ruchers dans le sud haut-marnais.

Une variété de miels typiques de cette région y sont récoltés : acacia, tilleul, printemps, toutes fleurs, tournesol. La transhumance vers les massifs jurassiens s'opère également chaque année pour recueillir le miellat de sapin ou de montagne.

Dans son atelier, le miel est également valorisé de diverses façons : bonbons au miel, vinaigre de miel, baume à lèvres, sans oublier les incontournables pain d'épices et autres gourmandises. Venez découvrir tous ces trésors issus de la Miellerie David Giaquinto !



MIELLERIE
DAVID GIAQUINTO

4 rue des Chênes - 52500 Les Loges

david.giaquinto@yahoo.com

Tél : 06 81 36 59 21



CONFITURE / FARINES

Les Cassis d'Alice / Céréales & Paradis



En 2006, les premiers cassis sont récoltés et les recettes élaborées. L'élixir de cassis tient ses secrets d'une antique recette de liqueur, transmise dans la famille depuis des générations. Les confitures et gelées ne contiennent rien de plus que des fruits et du sucre.

Très vite, fraises, framboises, groseilles, mûres et rhubarbe viennent compléter la gamme des produits des Cassis d'Alice. Pâtes de fruits, sirops, crèmes et nectars de fruits sont ainsi confectionnés avec authenticité et soin par Cécile et Philippe Apert. Quant aux biscuits, ils sont élaborés à partir des céréales de la ferme et les farines « Céréales & Paradis », qui sont également disponibles à la vente.

Chemin du Paradis - 52190 Isômes

contact@les-cassis-alice.fr / contact@cerealesetparadis.fr

Tél. 06 45 76 75 85

www.les-cassis-alice.fr

 Les Cassis d'Alice / Céréales & Paradis

LENTILLES / TRUFFE

SCEA Les Clairs Chênes




Située dans la région naturelle du Barrois en Haute-Marne, l'exploitation agricole familiale des Châtres Chênes compte 170 ha, dont une partie dans l'enceinte du nouveau Parc national de forêts situé sur le nord de la Côte-d'Or et le sud de la Haute-Marne. Jean-Charles et Philippe Devilliers cultivent des lentilles vertes de la variété Anicia (sélectionnée par l'Inra) ainsi que d'autres céréales (maïs et tournesol). Cousines de la lentille du Puy, ces lentilles se démarquent par leur tendreté et leur saveur unique. Depuis mai 2020, l'exploitation est agréée en Agriculture biologique. Des préparations à base de truffe seront également proposées (voir page 35).

Les Clairs Chênes - 52000 Semoutiers

phisa@hotmail.fr / jc.bio.abc@gmail.com

Tél. 06 46 62 24 20 / 06 77 03 35 26

www.domainedesclairschenes.com

 Domaine trufficole des Clairs Chênes




APÉRITIFS

GAEC des Vergers de Jean-Pierre

Implantés au cœur du Val-d'Esnois, les vergers de Jean-Pierre Andriot rassemblent pommiers, pruniers, poiriers, cognassiers et même cerisiers. Est ainsi proposée toute une gamme de fruits, également transformés en jus de fruits, nectars, cidres et apéritifs. Pour cette édition 2023 du Salon international de l'agriculture, divers apéritifs issus du terroir haut-marnais seront ainsi présentés.

8 rue Jarry - 52190 Esnois-au-Val
alexandre-andriot@hotmail.com / gaecvjp@hotmail.com
Tél. 06 70 65 35 06

 GAEC des Vergers de Jean-Pierre



VINS DE PAYS

Le Muid Montsaigeonnais

La culture de la vigne sur les coteaux du Montsaigeonnais, dans le sud de la Haute-Marne, s'arrête à la fin du XIX^e siècle suite à la crise de phylloxérique. En 1989, la vigne est replantée par un groupe de passionnés : les chevaliers du Montsaigeonnais. Aujourd'hui, le domaine du Muid Montsaigeonnais s'étend sur 14 ha et est en pleine conversion bio. Il est constitué de cépages blancs (Chardonnay et Auxerrois) et de cépages noirs (Pinot noir et Gamay), cultivés selon les principes de l'agriculture durable et du respect des plantes et du sol. Élevés en fûts de chêne dans une cave récemment construite à Vaux-sous-Aubigny, les vins du Muid Montsaigeonnais sont légers et fruités. Pinot noir, Chardonnay, Auxerrois, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs ou encore rosé et ratafia sont ainsi élaborés avec grande attention et passion. Ils ont d'ailleurs été plusieurs fois récompensés au Salon international de l'agriculture à Paris, notamment lors de sa dernière édition 2022, avec une médaille d'or pour son Chardonnay exception 2020, vieilli 18 mois en fût de chêne. Ces vins sont également cités au Guide Hachette des Vins depuis de nombreuses années.



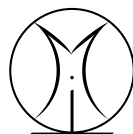
23 avenue de Bourgogne - 52190 Vaux-sous-Aubigny
muidmontsaigeonnais@orange.fr
Tél. 03 25 90 04 65 / 06 70 55 02 86
www.muidmontsaigeonnais.fr

 Le Muid Montsaigeonnais

HUILES ALIMENTAIRES

Huilerie du Haut du Sec

Située sur le plateau de Langres depuis plusieurs générations, l'exploitation agricole familiale a créé une huilerie en 2017 afin de transformer sa production. Huile de colza, de tournesol et de caméline sont ainsi produites à partir des graines cultivées sur les sols limoneux argileux du Haut du Sec. Le climat rigoureux de la ville fortifiée langroise apporte une finesse particulière à ces huiles produites extraites en première pression à froid, de sorte à préserver toutes leurs vertus, omégas mais aussi leurs saveurs.



GAEC MIOT

2 route d'Aprey 52160 Pierrefontaines

huileduhautdusec@gmail.com

Tél. 06 04 49 80 25

 L'Huile du Haut du Sec

CHAMPAGNE

Champagne Hervé Hudelet

Depuis trois générations, le domaine familial est situé à Rizaucourt-Buchey, à quelques kilomètres de Colombey-les-Deux-Églises. Gérée par Hervé Hudelet et son fils Henri, la propriété compte 4,30 ha de vignes champenoises composées de Pinot Noir majoritairement et situées à Rizaucourt et Argentolles. De la cuvée tradition jusqu'à la cuvée prestige millésimée, en passant par le champagne rosé, Hervé Hudelet propose plusieurs gammes de champagne à découvrir.




Cité des Bar

14 route d'Arc-en-Barrois - 52120 Richebourg

champagne.herve.hudelet@orange.fr

Tél. 03 25 31 04 75

www.champagne-hudelet.fr

 Champagne Hervé Hudelet



BIÈRES ARTISANALES / SPIRITUEUX

Lingone



Située dans la vallée de Rivière-les-Fosses, au sein du Parc national de forêts, la brasserie distillerie Lingone fût créé en 2019, portée par un projet participatif réunissant plus de 600 actionnaires particuliers. Dans son cadre champêtre, alimenté en eau par une source naturelle, l'équipe Lingone développe et produit une large gamme de bières et de spiritueux 100% BIO. La qualité, le goût, la passion et le respect de l'environnement animent l'entreprise, qui n'hésite pas à innover et optimiser son process de fabrication afin de minimiser l'impact écologique. Vieillissant sagement dans leurs fûts de chêne, les premiers whiskys devraient conquérir le territoire lingon d'ici le printemps 2025, accompagnés par d'autres nouveaux breuvages.

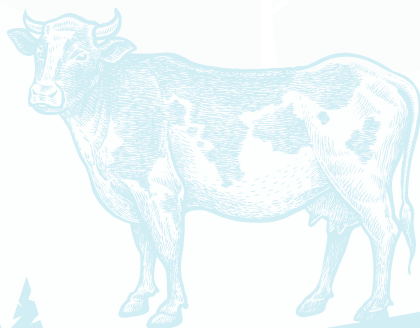
Lieu-dit Lavau - 52190 Rivière-les-Fosses

contact@terre-lingone.fr

Tél : 03 25 86 29 74

www.terre-lingone.fr

 Lingone



	Producteurs	Produits
Sur le stand du 25 au 27 février	Distillerie Decorse	Eau de vie, liqueurs, pastis
	Les Ruchers de Papy Alain	Miel, pain d'épices, nougat, bougies, pollen
	L'Abeille du Vallage	Miel, nougats, pain d'épices, sablés, bonbons
	La Poule Meunière	Pâtes, farines, biscuits
	La Ferme des Plantes	Légumineuses (lentilles, pois chiches)
	Chez l'Pierre	Charcuterie, terrines
	SCEA du Moulin @Jolilaine	Objets de décoration et de naissance fabriqués à la main avec de la laine de brebis
	Les Escargots du Plateau	Escargots cuisinés
	SCEA Les 4 Saisons	Huiles végétales
	Champagne Daubanton & Fils	Champagne, ratafia
Sur le stand du 28 février au 2 mars	Brasserie Burris'	Bières fermières
	Distillerie Decorse	Eau de vie, liqueurs, pastis
	Le Rucher du Grand Jardin	Miel, pains d'épices, bonbons, savons
	L'Abeille haut-marnaise	Miel, pain d'épices
	Au Bas de l'Endeux	Produits transformés à base de truffe et de chanvre (CBD)
	Les Glaces de la Ferme du Tremblay	Glaces fermières, sorbets
	Le Domaine des Rubis	Rubis de groseilles et cassis, jus de fruits
	La Ferme aux Escargots	Terrines d'escargots, escapéros, escargotines
	Les Saveurs d'Annalice	Huiles et dérivés
	Champagne Christian Péligré & Filles	Champagne, ratafia, fine champenoise, marc champenois
Brasserie de Vauclair	Bières artisanales	

	Producteurs	Produits
Sur le stand du 3 au 5 mars	Distillerie Decorse	Eau de vie, liqueurs, pastis
	Les Ruchers du Plateau de Langres	Miel, pains d'épices, pâte à tartiner, gourmandises aux miels, nougat, bougies en cire d'abeilles
	Miellerie David Giaquinto	Miel, produits de la ruche
	Les Cassis d'Alice Céréales et Paradis	Confitures, gelées, confiseries, crèmes, farines, sirops
	SCEA Les Clairs Chênes	Lentilles, truffes
	GAEC des Vergers de Jean-Pierre	Apéritifs (amande, épine, merisier, noix, sureau)
	Le Muid Montsaigeonnais	Vins de pays
	Huilerie du Haut du Sec	Huile de colza, tournesol, caméline et chanvre
	Champagne Hervé Hudelet	Champagne
	Lingone	Bières artisanales, pur malt, eau de vie de bière



LES ÉLEVEURS HAUT-MARNAIS

Les éleveurs haut-marnais sont présents sur le salon afin de valoriser leurs animaux : vaches, chevaux et moutons seront de la partie !

BOVINS :

Simmental française :

◆ GAEC du Mont Jardheuil

52260 Beauchemin

Animaux : Rigolade et Oraya

◆ GAEC La Ferme du Val

52190 Le Val-d'Esnoms

Animaux : Orchidée, Praline et Prisca

◆ GAEC Saint Hubert

52160 Pierrefontaines

Animaux : Oraison et Pivoine

◆ GAEC des Trois Fontaines

52800 Thivet

Animal : Pervenche



Concours bovins SIA 2022

Prim'Holstein :

◆ GAEC de la Coumière

52300 Effincourt

Animaux : Coum Pasta et Coum Tosda

◆ GAEC de la Source du Saolon

52600 Culmont

Animal : Saolon Lum Ottawa

◆ SARL Novalait

52150 Brainville-sur-Meuse

Animaux : Cher Lynda, Novapifele, Novarolose et Nova Ifty

ÉQUINS :

◆ GAEC de l'Ardennais

52400 Fresnoy-en-Bassigny

Animal : Josie de Fresnoy



Concours équins SIA 2022

OVINS :

◆ Lycée agricole Edgard Pisani

52000 Chamarandes-Choignes

Race : Île-de-France



SIA 2022

GASTRONOMIE, SAVOIR-FAIRE ET PATRIMOINE HAUT-MARNAIS

ANIMATIONS MISES EN PLACE
SUR LE STAND HAUTE-MARNE

SAMEDI 25, DIMANCHE 26 ET LUNDI 27 FÉVRIER



Agrilocal52

Le Département de la Haute-Marne a pour ambition de favoriser les produits issus de l'agriculture haut-marnaise. C'est ainsi qu'il a mis en place en 2019, en lien avec le réseau national Agrilocal, la plateforme agrilocal52.fr,

qui permet en quelques clics de mettre en relation des acheteurs publics, des restaurateurs et des associations avec des producteurs locaux.

L'objectif de cette démarche est de mettre à l'honneur les producteurs et artisans locaux, de valoriser le patrimoine culinaire et de sensibiliser sur les enjeux du « manger local ». De son lancement le 1^{er} septembre 2019 au 1^{er} janvier 2023, Agrilocal52 n'a cessé de se développer et a connu en 2022 une année record qui illustre la volonté du Département de monter en puissance sur la valorisation des produits locaux, en particulier dans les cantines scolaires des collèges.

Au total, sur l'année 2022, la plateforme du Département agrilocal52.fr a permis aux acteurs de commander 51 tonnes de produits locaux, pour un montant de 183 033 €.



Ces produits sont issus de 96 fournisseurs hauts-marnais inscrits sur la plateforme, dont : 27 maraîchers, 15 producteurs laitiers, 4 éleveurs de volailles, 8 éleveurs de bovins, 2 éleveurs de porc/charcutier, 5 producteurs d'œufs, 5 apiculteurs et 4 boulangers.

En Haute-Marne, les collèges sont particulièrement impliqués dans le dispositif. Le Département, soucieux de garantir la qualité des repas aux collégiens, se mobilise pour soutenir l'agriculture de proximité en introduisant des produits locaux dans ses établissements afin de permettre aux enfants d'avoir une alimentation saine et de qualité.

Ainsi, en 2022, la distance moyenne d'approvisionnement pour les collèges est de 31 km. Au total, sur l'année, l'activité des collèges sur Agrilocal52 s'élève ainsi à 91 594 € .

Agrilocal52 - Conseil départemental de la Haute-Marne
Direction de l'environnement et de l'ingénierie du territoire
1 rue du Commandant Huguely - CS 62127 - 52905 Chaumont cedex 9
agrilocal52@haute-marne.fr
Tél. 03 25 32 85 71
www.agrilocal52.fr

◆ Présentation de l'action Agrilocal52, temps d'échanges, dégustations de produits locaux et quiz



Agrilocal52 sur le stand Prestige de la Région Grand Est lors du SIA 2022

MARDI 28 FÉVRIER, MERCREDI 1^{er} ET JEUDI 2 MARS



Maison des Fromages de Langres et de Haute-Marne

Près de 20 fromagers aux productions riches en diversité sont recensés en Haute-Marne : les langres, époisses, Chevillon aux truffes, emmental au lait cru, Caprice des Dieux, Mont Villiers, Ronde des Chênes, chèvres, crottins, tommes à l'ail des ours, fromages frais, faisselles et yaourts. Afin de les valoriser et les promouvoir, la Maison des Fromages de Langres et de Haute-Marne a vu le jour en décembre 2022.

Le magasin de concept « circuit-court » dispose d'une boutique où est vendu l'ensemble des fromages de Haute-Marne, ainsi que des produits locaux qui se conjuguent avec le fromage : couteaux de Langres et de Nogent, confitures, vins de pays, bières locales et objets d'artisanat liés au fromage. Ce lieu se prête aussi bien à la dégustation qu'aux expositions et aux animations pour petits et grands autour des fromages.

De là partira également prochainement la « Route des Fromages de Haute-Marne » : circuit à la découverte des femmes et des hommes qui travaillent le fromage, créent de nouveaux saveurs tout en ravivant les recettes traditionnelles, le tout dans une parfaite harmonie avec cette nature haut-marnaise quasi intacte.



Le magasin de la Maison des Fromages de Langres et de Haute-Marne a été inauguré en janvier 2023

La Maison des Fromages est ouverte toute l'année afin d'offrir aux visiteurs comme aux Haut-Marnais des produits fromagers de qualité venant de leur terroir et vendus en direct par les producteurs. Un gage de qualité, un choix de vie, une confiance dans notre avenir.

Maison des Fromages de Langres et de Haute-Marne
18 bis rue Jean Roussat - 52200 Langres

maisonfromagelangreshautemarne@gmail.com

Tél. 06 59 80 69 01

www.fromage-langres.fr

◆ Présentation de l'association de La Maison des Fromages de Langres et de Haute-Marne et dégustations de fromages haut-marnais



La Maison des Fromages de Langres et de Haute-Marne a été récompensée lors de l'édition 2022 du Concours des Idées inspirées de Haute-Marne



VENDREDI 3, SAMEDI 4 ET DIMANCHE 5 MARS



Le fromage de Langres

Confrérie des Tastes Fromages de Langres

Le fromage de Langres, reconnaissable à sa couleur orangée et surmonté d'une petite fontaine qui se creuse au cours de l'affinage, est reconnu par une appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2012. Issue d'un savoir-faire traditionnel spécifique à un territoire bien délimité par son cahier des charges,

l'AOP Langres est un fromage au lait de vache (Montbéliarde, Brune et Simmental), à pâte molle et croûte lavée. 668 tonnes ont été produites en 2022 par quatre fromageries haut-marnaises.

Le Langres est un fromage de plateau mais il peut se consommer à chaque instant du repas : de l'apéritif aux plats cuisinés. On l'associe fréquemment à un Mercurey ou un Meursault, mais il révèle également tous ses arômes lorsqu'il est accompagné d'un vin blanc de type Chardonnay. Pour les amateurs avertis, déposez dans la fontaine du Langres un marc de champagne ou de Bourgogne pour un affinage de caractère.

Syndicat Interprofessionnel du fromage de Langres

52190 Prauthoy

contact@fromagedelangres.com

Tél. 03 25 84 03 51

www.fromagedelangres.com

◆ Dégustation en présence de la Confrérie des Tastes Fromages de Langres sur l'espace animations du stand Haute-Marne et sur le stand de la Fromagerie Remillet



La Confrérie des Tastes Fromages de Langres lors du SIA 2022



La truffe de Haute-Marne

Les Clairs Chênes

La truffe de Haute-Marne est un champignon, symbole de fête, qui pousse naturellement dans les terrains calcaires bien exposés au soleil dans les régions de Langres, Chaumont, Joinville, etc. Elle se récolte de septembre à mars, mais la période la plus favorable s'étale d'octobre à décembre. La truffe a besoin, pour se développer, de plusieurs essences d'arbres et d'impérativement au moins un arbre fruitier : chêne, charme, pin noir, noisetier ou encore tilleul. Il faut aussi un sol pauvre et caillouteux. Dès l'ouverture de la récolte, les trufficulteurs partent en forêt accompagnés d'un chien dressé pour dénicher la truffe. Le cavaige (recherche de la truffe) est une opération délicate car ce champignon fragile pousse sous la terre.

De forme le plus souvent arrondie, parfois bosselée, la truffe de Bourgogne et de Champagne possède un parfum remarquable qui n'a rien à envier à celle du Périgord. La « Tuber Uncinatum » est noire. Sa chair, à maturité, est brun foncé. Les veines sont blanches et très nombreuses. On note au nez un parfum spécifique très raffiné. En bouche, le goût est agréable et se rapproche de celui de la noisette.

En cuisine, la truffe peut se conjuguer de mille façons : avec de la volaille, du gibier ou du foie gras notamment. Mais une dégustation crue, nature, est à privilégier afin qu'elle ne perde pas son goût. La truffe se cuisine en assaisonnement, râpée par exemple, pour que sa saveur de sous-bois et de noisette imprègne le plat.

Les Clairs Chênes
52000 Semoutiers
phisa@hotmail.fr / jc.bio.abc@gmail.com
Tél. 06 46 62 24 20 / 06 77 03 35 26
Domaine trufficole des Clairs Chênes

◆ Dégustation assurées par les Clairs Chênes



MERCREDI 1^{er} MARS

LA HAUTE-MARNE À L'HONNEUR

Mise en lumière du département à travers un coup de projecteur sur le stand Haute-Marne et le stand prestige de la Région Grand Est le mercredi 1^{er} mars.

Sur le stand Haute-Marne



◆ À 17h

Moment de convivialité avec dégustation de préparations concoctées par le chef cuisinier Mickaël Gaignon

Rassemblant les producteurs présents, mais également les élus du département, ses conseillers jeunes ainsi que les collégiens de l'établissement scolaire Henri Vincenot de Chalindrey, ce moment de partage se voudra des plus gourmands avec au menu :

Boissons :

- Champagne Christian Péligré & Filles à Colombey-les-Deux-Églises
- Jus de pommes des Vergers de Jean-Pierre à Esnoms-au-Val
- Jus de fruits du Domaine des Rubis à Bugnières

Gourmandises :

- Houmous de lentilles et crackers
- Ceviche de truite et crème parfumée au pastis
- Gougères farcies de faisselle au miel
- Œufs de caille et crémeux de courge
- Effiloché de veau cuit au rubis de cassis
- Poisson et viande de Haute-Marne

Sur le stand prestige de la Région Grand Est

◆ De 14h à 16h45

« **Cook Show** » mettant à l'honneur le savoir-faire d'un chef cuisinier amoureux de la Haute-Marne à travers les démonstrations culinaires de Mickaël Gaignon

Mickaël Gaignon a imaginé des préparations simples confectionnées à partir de produits fournis par les producteurs présents sur le stand Haute-Marne du salon avec au menu :

- Escargots en samossa et fondue de poireaux (escargots de la Ferme aux Escargots)
- Poitrine de porc confite au miel et bière brune (poitrine de Chez l'Pierre, miel du Rucher du Grand jardin et Choue brune de la Brasserie de Vauclair)
- Pois chiche au chorizo, cake à la noisette (pois chiche de la Ferme des Plantes, huile de noisette des Saveurs d'Annalice)

◆ À 15h

Moment d'échanges présentant l'action déployée par le projet Agrilocal52



◆ À 16h

Moment d'échanges présentant l'action déployée par le projet de La Maison des Fromages de Langres et de Haute-Marne



La Chambre d'Agriculture de la Haute-Marne

Le Conseil départemental de la Haute-Marne contribue au maintien du tissu social en milieu rural, notamment au travers d'actions portées par la Chambre d'agriculture en matière de soutien, d'accompagnement et d'animation des acteurs agricoles et ruraux. Elle est l'interface entre les pouvoirs publics, les collectivités et les agriculteurs.

La Chambre d'Agriculture, grâce à son ancrage territorial et sa proximité de terrain, est à l'écoute des besoins des agriculteurs et des collectivités. Son expertise reconnue dans les domaines du conseil prend tout son sens auprès des chefs d'exploitation et des collectivités. Elle a aussi développé un savoir-faire reconnu en matière d'animation de projet de territoire, de projet de filière et de la formation des actifs agricoles. Elle est enfin le partenaire stratégique incontournable des collectivités locales, départementales et régionales, tout en coordonnant et fédérant les organismes professionnels agricoles.

La Chambre d'Agriculture est ainsi au service des agriculteurs, des collectivités ; à l'écoute de son territoire.

◆ **Stand de la Chambre régionale d'Agriculture sur le stand prestige de la Région Grand Est**



REJOIGNEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Pour ne rien rater de l'actualité de la Haute-Marne, suivez-nous sur nos réseaux sociaux : commentez, aimez, partagez... Nous communiquons quotidiennement sur Facebook, Twitter et LinkedIn.

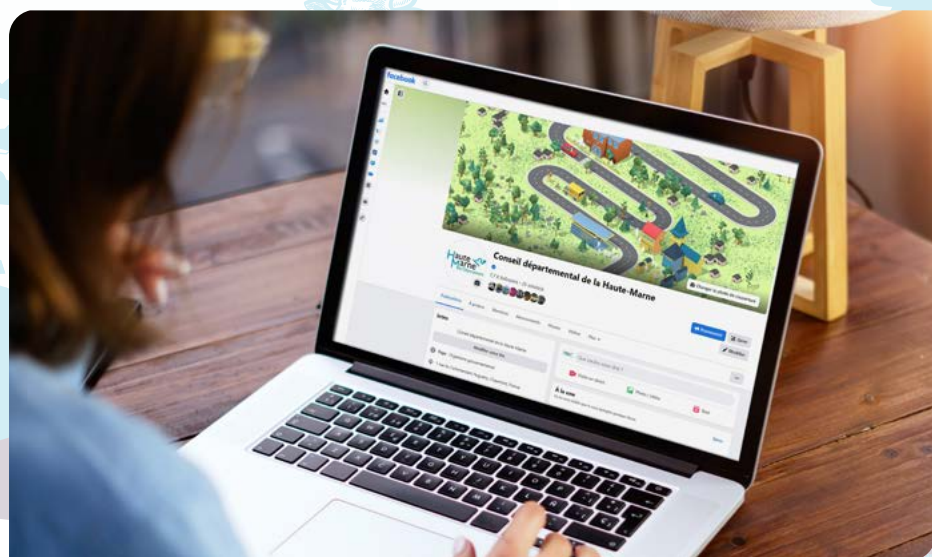
À l'occasion du Salon international de l'agriculture, plusieurs publications sont postées chaque jour pour vous faire vivre l'évènement comme si vous y étiez !

Suivez aussi les actualités du Département sur :

 **Conseil départemental de la Haute-Marne**

 **@LaHauteMarne**

 **Conseil départemental de la Haute-Marne**



Haute Marne

le Département



www.haute-marne.fr

