



L'Aube donne rendez-vous au Salon international de l'agriculture 2026 !

Le Département de l'Aube et la Chambre d'agriculture de l'Aube s'associent pour la 3^e année consécutive pour animer la présence du territoire de l'Aube au Salon international de l'agriculture de Paris du samedi 21 février au dimanche 1^{er} mars 2026, avec la mise en place d'un stand « promotion-dégustation-vente ».

Les objectifs sont de :

- partager une image de l'Aube conviviale, épicurienne et accueillante auprès des visiteurs du salon,
- raconter autrement les produits locaux : par ceux qui les font, avec les paysages qui les entourent.

Ce 62^e salon attend plus de 600 000 visiteurs sur 9 jours avec 1100 exposants. Pour les territoires, c'est une occasion unique de favoriser leur notoriété, faire découvrir les produits des régions, développer un réseau et trouver de nouveaux clients.

Avec des travaux impactant plusieurs halls, l'ensemble des stands des Régions seront installés dans le hall 7 Le village gastronomique du Grand Est se réunit sur près de 1500 m² dans le hall 7.2. Les 64 stands, répartis autour d'un espace d'animations commun, présentent la diversité des produits de nos terroirs.

Le Département de l'Aube engage un budget de 75 000 € pour cette opération.

1| Le Stand Aube en Champagne

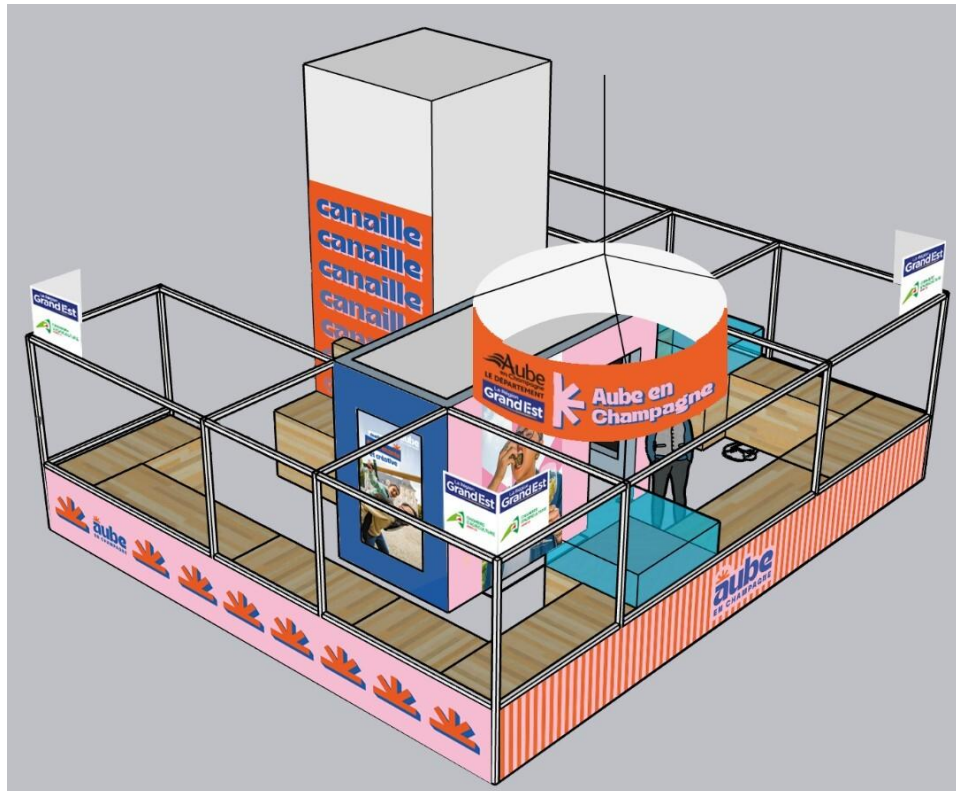
■ La conception du stand

Le stand de l'Aube sera installé dans le Hall 7.2, allée D stand 63, sur une surface de 56 m² ouvert sur les 4 côtés.

Le stand a été imaginé pour répondre aux objectifs d'attractivité du territoire et de valorisation des producteurs locaux. Il réemploie au maximum les éléments de décor du stand réalisé depuis 2024. Fort des expériences des années précédentes, il a été pensé pour favoriser le linéaire commercial sur les allées tout en accentuant la visibilité de la destination Aube en Champagne.

La scénographie du stand accompagne le déploiement de la marque de destination Aube en Champagne. Elle s'appuie sur une identité visuelle affirmée, pensée pour être immédiatement lisible et identifiable au sein du hall. Les dispositifs de signalétique et les supports visuels (écrans led) contribuent à valoriser à la fois les produits du territoire, ses paysages et ses événements gourmands, dans une approche cohérente entre attractivité touristique et gastronomie.

Les Offices de tourisme du territoire se relaieront dans la semaine pour partager les informations touristiques aux visiteurs.



■ Les producteurs présents

Pendant 9 jours, 23 producteurs viendront présenter leurs produits et leurs savoir-faire. Le stand accueillera entre 6 et 7 producteurs de l'Aube chaque jour.

La Chambre d'agriculture de l'Aube s'est chargée d'organiser un planning avec un roulement des présences sur toute la période du salon.

Voici la liste des producteurs présents regroupant des produits emblématiques, savoir-faire identitaires et nouvelles signatures gastronomiques :

- **La Brasserie Thibord** avec leurs différentes variétés de bières
- **Le Syndicat du Cidre et Jus de pomme du Pays d'Othe** pour des dégustations de jus et de cidres typiques du Pays d'Othe dans la dynamique de leur IGP
- **L'escargotière des Lacs** pour déguster les escargots de manière innovante
- **Malice et Fromage Blanc** avec leurs spécialités fromagères aubois
- **Le whisky de Soligny** et leur gamme de whisky 100% aubois
- **Sainfolia** et son fameux miel de Sainfoin
- **Le syndicat de Défense du chaource** pour des dégustations et la promotion de l'AOP
- **La Choucrouterie Laurent** pour des dégustations de choux sous toutes ses formes
- **La Ferme d'Avon** avec leur activité de céréalier / meunier / boulanger
- **Le traiteur Maison Branche**, terrines et bières locales
- **La Distillerie Saint Loup** et leurs différents spiritueux (Gin, rhum et pastis)
- **Culture Pom** pour la transformation de la pomme de terre de l'Aube (des frites !)
- **Des vignerons de champagne** seront présents sur toute la période du salon avec un collectif de la Route du Champagne en fête 2026 et le Champagne Joël Martin & Fils. Les Champagnes Rollin, Gremillet et Cheurlin-Dangin auront leur propre stand à proximité du stand de l'Aube.

2| La ½ journée prestige Aube

Mardi 24 février après-midi, l'Aube prendra possession du stand prestige Grand Est pour une ½ journée afin d'y proposer un ensemble d'animations et d'y organiser son inauguration officielle en présence des élus et différents partenaires.

■ Programme des animations et conférences:

14h – 17h30

« Ici on goûte avant de parler ! »

Cette animation propose une approche directe et conviviale pour faciliter la rencontre entre les producteurs et les visiteurs du salon. À partir de la dégustation d'un produit emblématique de sa production, le producteur sera invité à raconter son métier, son savoir-faire et son ancrage territorial, sous l'animation de la journaliste gastronomique Lola Tobelem (Au Comptoir !, C'est meilleur quand c'est bon, Figaroscope...). Chaque échange permet de faire le lien entre gastronomie et tourisme, en mettant en lumière les expériences et découvertes possibles autour des exploitations.

« Le Quizz de l'Aube »

Entre chaque intervention de producteur, les équipes de l'agence Aube en Champagne Attractivité animeront un quizz ludique sur les produits gastronomiques de l'Aube, l'occasion d'interpeler les visiteurs sur le territoire. Des goodies seront à gagner.

« Le Cookshow »

La Maison Branche proposera des dégustations de produits sur un cookshow installé sur le stand prestige Grand Est.

17h30

Inauguration officielle du stand Aube en présence des élus