La Normandie au Salon International de l'Agriculture 2026

Alimentation

La Normandie, terre d’élevage et de gastronomie, sera une nouvelle fois au rendez-vous du **Salon International de l’Agriculture (SIA) 2026**, qui se tiendra à Paris Expo Porte de Versailles du **21 février au 1er mars 2026**.

Comme chaque année, la région y occupera une place de choix avec son incontournable Pavillon Normandie (Hall 7.2), réunissant la Région, les cinq départements normands (**Calvados, Eure, Manche, Orne et Seine-Maritime), les Chambres d’agriculture** et de nombreux partenaires.

Véritable vitrine du terroir normand, le pavillon **mettra à l’honneur les producteurs locaux** et les spécialités régionales : produits laitiers, cidres, bières artisanales, huîtres, bulots ou encore coquilles Saint-Jacques.

Retrouvez la **liste des exposants normands** présent au salon de l'agriculture 2026 et **achetez vos huîtres, cidre, bières et camembert directement auprès des producteurs locaux** !

Informations pratiques SIA 2026

Dates : Du 21 février au 1 mars 2026 de 09h à 19h.
Lieu : Parc des Expositions de la Porte de Versailles, Paris
Pavillon Normandie : Hall 7.2
Accès : Métro ligne 12 ou 8, Tramway T2 et T3a

Prix d'entrée au SIA

Plein tarif : 17 €
Enfant de 6 à 12 ans : 9€
Enfant de moins de 6 ans : Gratuit
Famille : 2 adultes + 2 enfants : 45€

- Achetez vos billets pour le SIA 2026
- Téléchargez le plan du SIA 2026

Une immersion dans le patrimoine agricole normand

Un Pavillon Normandie incontournable : Installé au Hall 7.2, le Pavillon Normandie proposera aux visiteurs une immersion conviviale au cœur de l'agriculture normande, à travers plusieurs espaces et animations tout au long du Salon.

Le marché des producteurs : pas moins de **132 producteurs normands** se relaieront pendant toute la durée du salon, dont 57 labellisés Bienvenue à la Ferme et 17 labellisés Saveurs de Normandie, pour faire découvrir et déguster les spécialités du terroir.

Le Piano des Chefs : un espace gastronomique où des chefs normands réaliseront des recettes en direct avec des produits locaux, mettant en valeur toute la richesse culinaire de la Normandie.

Des animations ludiques et pédagogiques : quiz Agri'Champion, mur sensoriel, photobooth ou encore chasse au trésor permettront aux visiteurs, petits et grands, de découvrir l'agriculture normande de manière interactive

Les filières à l'honneur

Filière cidricole – produits à base de pommes (cidre, poiré, jus...)

Filière brassicole – bières artisanales issues des brasseurs normands.

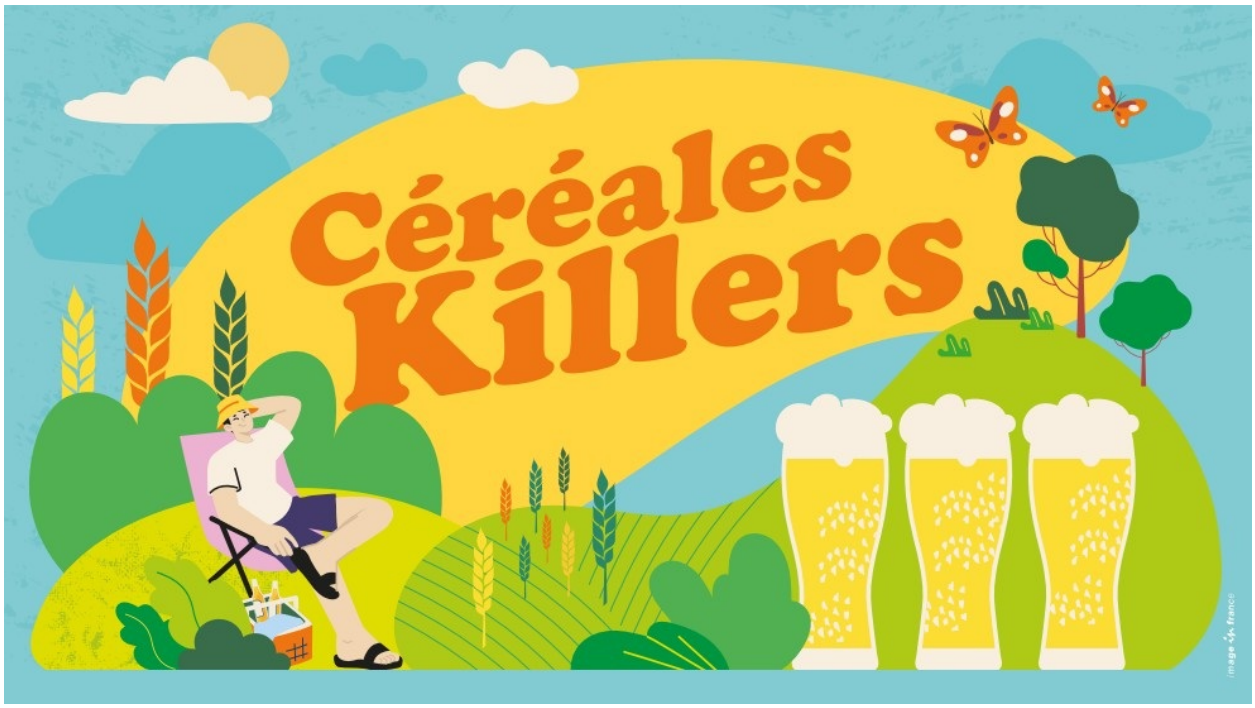
Filière pêche & conchyliculture – productions de la mer (huîtres, coquillages) portées par les acteurs locaux.

Pisciculture fait aussi partie des filières présentes sur le pavillon, témoignant de l'ancrage maritime et halieutique de la région.

Filières agricoles traditionnelles (produits laitiers, fromages, etc.) sont mises en valeur en lien avec Saveurs de Normandie et les producteurs présents.

Gardez
la pêche !

Il suffira d'un cidre
LE JUS DE POMME
DE NORMANDIE



Les départements normands à l’honneur

Comme chaque année, **les cinq départements normands** seront représentés au sein du Pavillon Normandie avec des espaces dédiés, chacun mettant en lumière les atouts agricoles et gastronomiques de son territoire.

Calvados : le département valorisera ses **productions cidricoles, agricoles et gastronomiques** en invitant les visiteurs à découvrir la diversité de ses savoir-faire, de la pomme à la table.

Eure : l’Eure proposera une **présentation de ses producteurs locaux** et de leurs produits, reflétant la richesse de ses terroirs et des circuits courts qui font vivre l’agriculture euroise.

Manche : avec une forte identité maritime, la Manche mettra en avant **ses productions issues de la mer et de la terre**, valorisant aussi bien la pêche, la conchyliculture que l’élevage.

Orne : le département de l’Orne **présentera ses filières agricoles traditionnelles**, avec un focus sur l’élevage, les productions laitières et les produits de terroir, forts d’un patrimoine rural profondément ancré.

Seine-Maritime : enfin, la Seine-Maritime mettra en lumière **sa production fruitière, ses produits laitiers et la diversité de ses producteurs**, témoignant de la richesse agricole du département.

Chacun de ces espaces permettra aux visiteurs d’aller à la rencontre des acteurs locaux, d’échanger sur leurs pratiques et de découvrir les produits qui font la fierté de la Normandie.

Couleur
Manche à l'eau

Seine-Maritime,
fruit style

Qui seront les exposants normands au SIA ?

Les producteurs de boissons normandes

Boissons alcoolisées (Cidre, Calvados, Whisky ...)

Ferme de la Sapinière

La Ferme de Billy

Cidrerie Le Père Mahieu

Cidrerie Claids

Château de Chanteloup

La Cave Normande

Muûs - Vignoble

La ferme des Ruelles

La distillerie du voyageur

Le Verger d'Angèle

La mare aux pommes

Domaine de la Flaguerie

Arpents Du Soleil

Ferme du Loterot

Ricouard Paul

Distillerie de la Seine

Domaine de l'Orogale

Le Pressoir d'Or

Lycée agricole le Robillard

Distillerie Montjoie

Cidrerie Lacour-Veyranne

Bagnoles de Pom'

Les Vergers des Martellières

Domaine Fourmond-Lemorton

Distillerie du Cotentin

Brasserie

Brasserie Spore

L'Écume des falaises

Brasserie de l'Ouve

1989 Brewing

Brasserie Bifröst

Brasserie de Sainte Mère Eglise

Brasserie La Loup Bar

Ferme Brasserie Northmaen

Captain James et ses mousses

Bière la Trotteuse

Brasserie La Vertueuse

Microbrasserie De L'andelle

Boissons sans alcool

Jardins de thé

La sève de bouleau du pays de Bray

Alambic et compagnie

Amare Flora

Les producteurs de viande et charcuterie normande au SIA

Ferme de Guenouville

La ferme du Vievre

Escargot des Fourneaux

Le Philou Normand

La Ferme d'Illièvre

La ferme des Verguis

GAEC Troismonts

Ferme de Bonnebosc

Les cocottes de Diane

Ferme de la Seine

La Ferme des Miroirs

La Ferme du Gros Caillou

In Pâté Croûte We Crust

Volaille de la Percherie

La Caille Caux

Ordre des Canardiers

J'adore le cochon

Produits de la mer

Pisciculture du Claireau

Les Aquaculteurs du Rosey

La Calvadosienne

Les producteurs de produits laitiers normands

La Bergerie du Hameau Joyeux

La fromagerie du Petit Frévillais

Les Bouilles de Cauquigny

Réo

Du pré au Lait

La ferme des 5 frères

Chèvrerie la Petite Caulette

Ferme des Peupliers

Les Biquettes de Saint Ouen

La ferme des colombos

La ferme du sapin bleu

La Tallevendaise

Chèvrerie du Mesnil

La Ferme Dumesnil

Ferme du Bienheureux

Ferme du Champ Secret

Gillot

Pur Perche

Alex and Milk

Ferme Pivette et Palorette

EARL Ferme Thillard

Les produits d'épicerie normands

Miel

Brumeau Apiculture

Les Ruchers de Vernon

Le rucher du pré Gaudry

Le rucher du Chefresne

Le rucher du pré Gaudry

Les Ruchers du Bocage Virois

Le Rucher de la Poterie

La Ferme Sources de Vie

Producteur d'huile, pâtes, farine ...

La Grange Saint Etienne

Terre d' Authieux

Pousses de là

Ferme des Buspins

La Ferme ô vaux

Epicerie sucrée

La Teurgoule de Janville

Ô P'tits Fruits d'Anne

Les Fruits Rouges de l’Estuaire

La Fontaine à Confiture

Biscuiterie de l'horloge

Autres

La P'tite Ferme d'Eloïse

Frites Mercier

Les Bons Légumes de Sophie

Les Jardins De Marcelle

Fontaine aux herbes

Chips La 76

La Ferme du Bec Hellouin

Marcotte

Safran du Perche

La Chips du Perche

Drakaina

N'OYE
Hungry Sauces and Co

Les artisans normands

Laines Sous Les Pommiers

Anthemis

Mijuin

Les Minis de l'Arbalète

Chanvre d'Âme lin

Elixâne

CREA Fleurissement

Les événements, concours et animations à ne pas manquer en 2026

Le Salon International de l’Agriculture 2026 sera rythmé par de nombreux **événements, concours et animations**, offrant à tous les visiteurs une expérience riche et interactive autour de l’univers agricole.

Parmi les temps forts à ne pas manquer

Le Concours Général Agricole : véritable institution du salon, il mettra en compétition des produits et animaux de toute la France. Cette année, **la Normandie** est largement représentée, avec **150 producteurs inscrits et 539 produits en lice**, dans des catégories allant des produits laitiers aux boissons, en passant par les miels, poissons et préparations artisanales.

Le Piano des Chefs : espace culinaire central du Pavillon Normandie où **des chefs normands** dynamiseront les produits du terroir à travers **des démonstrations gastronomiques quotidiennes**. À ne pas manquer : l’atelier des Petits Chefs, prévu mercredi 25 février, pour initier les enfants à la cuisine locale.

Animations ludiques et interactives : le quiz Agri’Champion, le mur sensoriel, le photobooth et la chasse au trésor invitent petits et grands à en **apprendre plus sur l’agriculture**, les filières normandes et les techniques de production dans une ambiance conviviale.

Dégustations et espaces thématiques : aux côtés du **marché des producteurs**, plusieurs bars thématiques, comme le Bar à Cidres, le Bar à Bières et le Bar à Coquillages, proposeront des dégustations quotidiennes pour découvrir les spécialités normandes dans toute leur diversité.

Ces temps forts font du Salon un véritable lieu d’échanges entre artisans, agriculteurs, vignerons, producteurs et grand public, autour d’un terroir vivant, innovant et toujours en mouvement.

Born to
be Agri !

Normandie
moi oui,
Andy !

Avec son Pavillon Normandie, ses producteurs passionnés, ses animations conviviales et la richesse de son terroir, la Normandie s’impose une nouvelle fois comme l’une des régions incontournables du Salon International de l’Agriculture 2026. Entre dégustations, rencontres et découvertes, ce rendez-vous est l’occasion parfaite de soutenir l’agriculture locale et de valoriser celles et ceux qui font vivre nos campagnes et notre patrimoine gastronomique.

Pour découvrir les producteurs locaux partout en Normandie, explorer la carte sur Au rendez-vous des Normands !