



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.

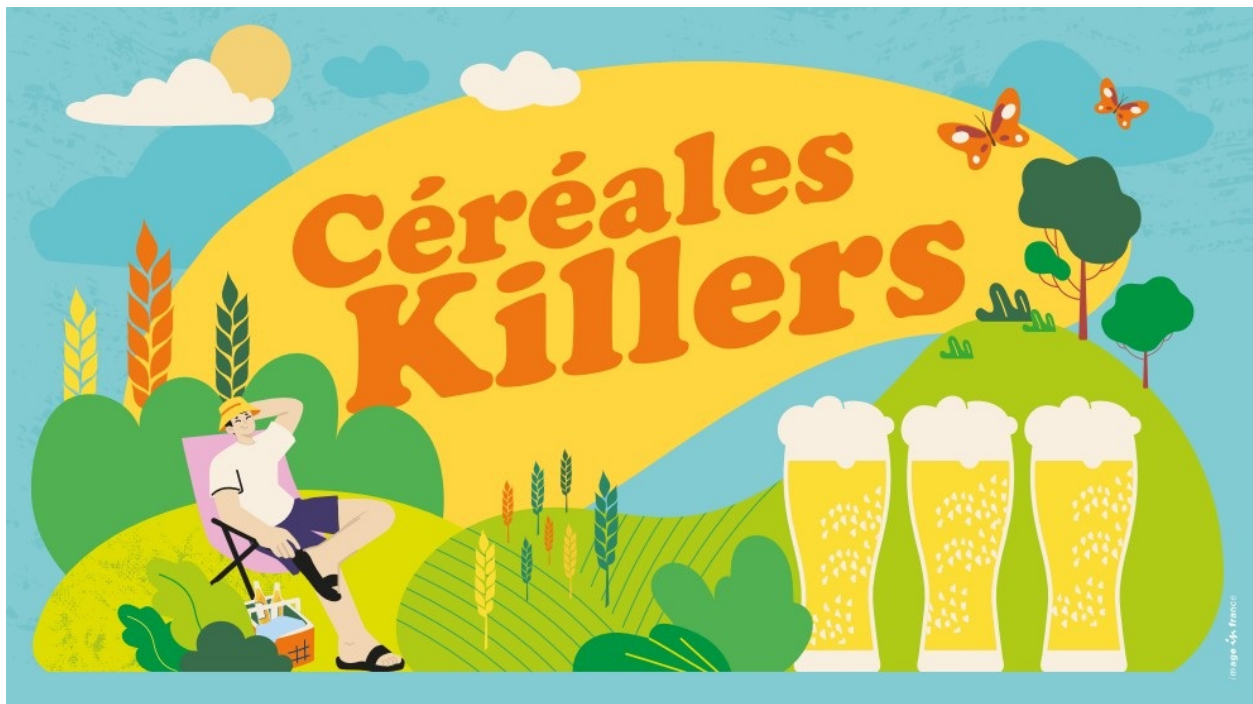
Filière pêche & conchyliculture – productions de la mer (huîtres, coquillages) portées par les acteurs locaux.

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.







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



image: vixi.france

Seine-Maritime, fruit style



image: vixi.france



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 Claidis](#)

[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 Frévilais](#)

[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.





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](#) !