



La Meuse au Salon International de l'Agriculture

Chaque année, le Salon International de l'Agriculture réunit un large public en quête d'authenticité, de rencontres et de partage. C'est un moment unique où les territoires viennent au-devant des visiteurs, où les producteurs racontent leur savoir-faire.

Publié le 12 février 2026

En 2026, la Meuse s'y installe dans le hall 7.2, allée B - n° 063 (face au stand Prestige Grand Est)

avec une ambition forte : donner à voir, à ressentir et à comprendre ce qui fait l'âme de ce territoire singulier.



Être au Salon de l'Agriculture, c'est affirmer un soutien politique sans ambiguïté à un monde agricole qui innove, s'adapte et résiste. C'est rappeler que derrière chaque produit, il y a un visage.

Soutenir nos agriculteurs, c'est défendre l'avenir de la Meuse !

Jérôme Dumont, Président du Conseil départemental

Répondant à l'invitation du Département, ils sont 9 producteurs passionnés à se relayer et partager l'espace qui leur est dédié sur le stand Meuse !

Pour faire plus ample connaissance avec eux, découvrez-les au fur et à mesure dans des vidéos portraits au cœur de leur exploitation ou de leur lieu de production.



La Brasserie AMARA

Création et dégustation de la Bière La Meuse, élaborée spécialement pour le SIA par **Maxime Tronche**, Brasserie Amara de Vigneulles-lès-Hattonchâtel. Dégustation de 4 bières (blonde, ambrée, rouge et triple) et vente de bouteilles de 33 cl.

Maxime Tronche, né en 1985, a toujours été passionné par la gastronomie. Après avoir travaillé comme restaurateur, il a décidé de se reconvertis et de réaliser son rêve de devenir brasseur. En 2022, il équipe un local de 250 m² au centre de Vigneulles-lès-Hattonchâtel pour créer la Brasserie Amara, avec une salle de brassage moderne et des équipements de pointe.

Sa gamme fixe est composée de cinq bières : trois blondes différentes, une ambrée, et une brune. S'y ajoutent au cours de l'année, une bière de blé, une bière de printemps, une bière à la cerise et bientôt une nouveauté à la mirabelle.

Maxime Tronche - 39 Rue Raymond Poincaré, 55210 Vigneulles-lès-Hattonchâtel - 06 50 49 31 29



La Ferme des Forges

Véritable entreprise familiale, la ferme de Vincent Bontant incarne un savoir-faire authentique. Avec sa femme et leurs enfants, il transforme directement sur l'exploitation une partie du lait produit par leurs vaches laitières, un lait 100 % bio.

<https://www.meuse.fr/le-departement/agit-pour-vous/transition-ecologique/agriculture-et-circuits-courts/la-meuse-au-salon-international-de-lagriculture?>

Grâce à cette **maîtrise complète de la chaîne de production**, la famille Bontant propose aujourd’hui une gamme gourmande et variée de produits laitiers **yaourts nature ou aromatisés, desserts lactés, crèmes dessert**... Autant de recettes élaborées avec exigence, privilégiant la qualité, le goût et la transparence.

Au fil des années, le succès de leurs produits ne s'est pas démenti. La ferme dépasse désormais les 4000 pots fabriqués chaque jour, distribués dans toute la France. Une belle réussite qui illustre la capacité de cette exploitation familiale à allier tradition, modernité et engagement pour une agriculture durable.

Vincent et Marie Bontant - 31 route de bar 55130 Abainville - 06 30 62 10 83



Les Glaces du Val d'Ornain

Les Glaces du Val d'Ornain, c'est l'aventure commune de trois agriculteurs passionnés qui ont choisi de valoriser autrement le lait de leurs vaches. Ensemble, ils transforment leur production en glaces artisanales élaborées à partir des fruits de leur propre verger ou auprès de producteurs locaux soigneusement sélectionnés.

En 2022, ils franchissent une étape décisive avec la création de leur unité de production, un outil moderne dédié à la fabrication de crèmes glacées de qualité, respectueuses du terroir et des saisons.

Pour le Salon International de l'Agriculture, ils dévoileront une **création exclusive** : une **glace à la dragée**, hommage gourmand à un savoir-faire emblématique de leur territoire.

Céline Philippe - 5 CHEMIN DE LA CANIÈRE 55000 LONGEVILLE EN BARROIS - 06 83 02 06 63



La Ferme du Val de Meuse

Gérée par Sébastien et Bérénice Trambloy, la ferme du Val de Meuse est une exploitation en polyculture-élevage 100 % biologique, engagée dans une agriculture durable et diversifiée. Depuis cinq ans, la ferme a opéré sa transition vers le bio tout en développant un atelier de **production et de transformation de petits fruits rouges** proposés en vente directe à la ferme.

Depuis maintenant quatre ans, la ferme s'est diversifiée grâce à la transformation de leurs fruits rouges **jus, coulis, confitures, sirops, fruits secs et à la chips de fraise**. Une activité portée par Bérénice anciennement fleuriste qui se consacre aujourd'hui pleinement à la production et à la transformation.

La Ferme du Val de Meuse propose ainsi une gamme de produits fermiers bio, cultivés, élevés et transformés avec soin mettant en valeur le territoire et le savoir-faire de la famille Trambloy.

Sébastien et Bérénice Trambloy - 1 route de Goussaincourt, 55140, Brixey-aux-Chanoines - 06 72 10 32 86



La Ferme de la Mulotte

La Ferme de la Mulotte est une exploitation familiale située à Lacroix-sur-Meuse, spécialisée dans **élevage de vaches Jersiaises et la transformation artisanale du lait**. Entièrement convertie en agriculture biologique, Anne MULLER et Alexandre LAFLOTTE proposent une **gamme de fromages fermiers au lait cru - tomme, bleu, munster, p'tit frotté - ainsi que du beurre et de la crème** tous fabriqués sur place dans son laboratoire.

Engagée dans les circuits courts, la Ferme de la Mulotte commercialise ses produits en vente directe, sur les marchés locaux et via des partenariats de proximité. Elle incarne un modèle agricole à taille humaine, fondé sur la qualité, le respect du vivant et la valorisation du terroir meusien. La Mulotte fait partie du réseau Bienvenue à la Ferme

La Ferme de la Mulotte - Ferme de Palameix - 55300 Troyon - 06 95 99 45 52

L'IGP Vins des Côtes de Meuse

L'IGP Côtes de Meuse regroupe seulement 15 communes, qui portent à ce jour près de 40 hectares de vignes. C'est un élément structurant de la vie des villages, de l'aménagement et du tourisme de ce petit territoire.

Le territoire

L'IGP Côtes de Meuse est produite sur une petite partie du département de la Meuse au sein du Parc Naturel Régional de Lorraine dans le Nord-Est de la France. Cette IGP s'inscrit dans un paysage caractérisé par un vignoble de coteau souligné par un front de côte boisé, un pied de côte en vergers et s'ouvrant sur une plaine à vocation céréalière et d'élevage.

Les types de vins

Les vins sont caractérisés par leur finesse et leur élégance aromatique.

Les vins blancs sont frais et généreux. Les vins rosés ou gris sont légers et développent un nez frais et expressif qui évoque des arômes de petits fruits rouges et d'agrumes. Les vins rouges se caractérisent par des arômes de fruits rouges, auxquels s'ajoutent lors du vieillissement, des arômes finement épices.

Renaud Pierson, Président du syndicat de l'IGP Côtes de Meuse - 6 Chemin des Vignes - 55210 Billy-sous-les-côtes - 03 29 89 58 02

La Ferme de Navi

Installés à Bisléé, au cœur de la vallée de la Meuse, les **exploitants de la Ferme de Navi, Lydie et Marc Billon produisent deux types de truffes**: la TUBER mesentericum (ou truffes dites de Meuse) et TUBER uncinatum (truffes dites de bourgogne) qui sont récoltées en automne lors du « cavage » du nom de l'instrument qui sert à déterrer les truffes avec l'aide du flair d'un chien.

Vous souhaitez visiter la truffière ou bénéficier de conseils en trufficulture ? Vous voulez participer aux ateliers culinaires (sur réservation) en journée ou demi-journée ? Lydie et Marc accueillent les visiteurs pour faire partager leur passion. Ils proposent aussi la vente de truffes fraîches en saison ainsi que des produits élaborés avec les truffes du domaine, terrines maison, tartinades pour l'apéritif...

Ferme de Navi - 1 Voie des Koeurs, 55300 Bisléé - 06 85 40 45 57



La Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers de Meuse

La Fédération des Artisans Boulangers et Pâtissiers de la Meuse s'engage aux côtés des professionnels du département pour défendre une boulangerie-pâtisserie artisanale, de qualité et ancrée dans la vie locale. Chaque jour, les artisans meusiens perpétuent un savoir-faire reconnu, ils soutiennent l'économie de proximité. La Fédération accompagne aussi les entreprises dans leurs démarches sociales, juridiques et techniques, elle valorise les métiers auprès du grand public et encourage la formation des jeunes.

Cette année, la Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers de Meuse dévoilera une « Pâtisserie surprise » sur le stand du Département de la Meuse le jeudi 26 février.

Denis Pultier, Président - Boulangerie-Pâtisserie L'Epi d'Or

24 Av. Garibaldi, 55100 Verdun

-
03 29 86 11 68



Les copains à la Noix

« Lescopains à la Noix » dévoileront à l'occasion du Salon de l'Agriculture leur initiative collective destinée à relancer et structurer la filière noix en Lorraine. Producteurs, artisans et acteurs du territoire s'unissent pour redonner à ce fruit emblématique une place centrale dans le patrimoine agricole régional.

Ce projet s'appuie sur la plantation de nouveaux vergers, la préservation de variétés anciennes et l'adoption de pratiques agroécologiques. L'objectif est clair: proposer une noix lorraine d'excellence et développer une gamme de produits authentiques, gourmands et profondément ancrés dans le terroir.

Avec cette démarche, « les Compagnons à la Noix » entendent bâtir une filière innovante, durable et créatrice de valeur pour les territoires ruraux. Leur présence au Salon de l'Agriculture marque une étape décisive pour faire connaître leur engagement, renforcer les partenariats et mettre en lumière la richesse de la noix lorraine.

Roman Chaudron - Ferme des Machines 55000 Lisle-en-Barrois- 06 05 29 88 64



Leurs produits seront mis en lumière par un chef cuisinier meusien de renom : Quentin Rogé

Le chef Quentin Rogé renouvelle cette année sa participation au Salon International de l'Agriculture, où il officiera sur le stand de la Meuse. Fidèle à son engagement pour la valorisation du terroir, il proposera aux visiteurs une **sélection de recettes élaborées exclusivement à partir de produits meusiens**, sublimant ainsi le savoir-faire local.

Au menu, une entrée raffinée mêlant un **bavarois salé au fromage de la Mulotte** et une **rillette de volaille twistée au brie Dongé**. Pour le plat, il mettra à l'honneur une **noix de joue de porc confite à la bière**, cuisinée avec précision pour offrir une texture fondante et des saveurs généreuses. Enfin, le dessert fera la part belle aux incontournables du département avec un **tiramisu revisité à la mirabelle et à la madeleine**, alliance gourmande et identitaire.

À travers de chacune de ses créations, Quentin Rogé s'attache à intégrer un maximum de produits locaux. Pour lui, c'est une manière de proposer une **cuisine créative, exigeante et profondément ancrée dans son territoire**.

Quentin Rogé - 33 Rue Ozomont, 55100 Verdun - 06 76 80 66 14

Le Département de la Meuse, soutien actif de l'Agriculture locale

L'agriculture est une composante majeure de l'économie meusienne et de son identité avec **55% du territoire en surface agricole** et une grande majorité des exploitations en « **Polycultures – Elevage** ».

On y recense **plus de 2 000 exploitations agricoles** dans des filières de référence comme le lait la viande ou l'arboriculture.

Le Département s'engage auprès des agriculteurs meusiens au moyen d'une politique départemental d'aide, **compétence optionnelle**, qui vise à accompagner les exploitations dans leurs projets de diversification et d'adaptation au changement climatique.

<https://www.meuse.fr/le-departement/agit-pour-vous/transition-ecologique/agriculture-et-circuits-courts/la-meuse-au-salon-international-de-l-agriculture?>

Le budget moyen du Département en matière d'agriculture est d'environ 600 000 €

Le Plan herbe

[Le Plan herbe du Département](#)

a pour objectif de préserver les prairies meusiennes. Il vise à soutenir les éleveurs dans l'évolution de leur modèle d'élevage vers des pratiques plus vertueuses et la préservation des ressources naturelles grâce au maintien des prairies.

Agrilocal

Du local dans les assiettes avec

[Agrilocal55](#)

, l'approvisionnement local en direct des producteurs !

Nos partenaires

Pour assurer sa présence au Salon de l'Agriculture et doté le stand de toutes les composantes meusiennes, le Département a pu s'appuyer sur ses partenaires :

- [L'Agence d'Attractivité Meuse](#) ↗
et son réseau d'offices du Tourisme
- [La Chambre d'agriculture de la Meuse](#) ↗

Ainsi que sur le soutien des instances régionales :

[Région Grand Est](#) ↗

[Chambre d'Agriculture Grand Est](#) ↗

