



Le Made in Essonne s'expose au Salon International de l'Agriculture du 21 février au 1^{er} mars 2026 à Paris

Les spécialités Made in Essonne sont de retour au Salon international de l'Agriculture à Paris, Porte de Versailles. Pendant toute la durée du Salon, les producteurs et artisans essonniers feront découvrir aux visiteurs leurs produits et leurs secrets de fabrication.

Le Made in Essonne au SIA, à consommer sans modération !



Promouvoir la richesse du territoire essonnien

L'Essonne sera cette année encore présente sur le **Pavillon de la Région Île-de-France** dans le hall 7.2. Les producteurs essonniers se relaieront durant 9 jours, sur le **stand 7.2 K081** pour faire connaître le meilleur des produits locaux essonniers et de l'agriculture présente sur **45% du territoire essonnien**.

Le terroir essonnien mis à l'honneur

Au total, **20 producteurs seront présents** sur toute la durée du salon et proposeront des **dégustations** et des **animations** pour mettre en valeur le meilleur des produits locaux de l'Essonne. Les amateurs de produits du terroir pourront rencontrer au moins **5 producteurs chaque jour**.

Au programme : cresson, bières, café, quinoa, escargots, miel, sorbets, biscuits, lentilles, farines, pâtes, conserves et bien d'autres ; il y en a pour tous les goûts !

Des spécialités insolites et des nouveautés

Cette année des **saveurs inédites** pourront ravir les visiteurs en quête de nouveautés comme des **liqueurs et jus d'hibiscus** ou encore de l'**ail noir**, un condiment surprenant révélant les accords et les goûts, de l'apéritif jusqu'au dessert. Ils découvriront également une gamme originale de produits à base de **sorgho**, une céréale originaire d'Afrique, cultivée en Essonne.

D'autres saveurs originales sont proposées sur le stand de l'Essonne comme du **pain au levain naturel**, de la **gelée royale**, du **café** ou encore, pour la première fois cette année, trois brasseries artisanales, qui mettra à l'honneur des bières uniques, brassées avec soin et souvent primées, aux recettes créatives et ingrédients locaux ou bio.

Des produits emblématiques

À ne surtout pas manquer : l'**or vert de l'Essonne**. Cette année encore, un producteur de **cresson de fontaine** représentera la marque collective « Cresson de Méréville ». Une **herboristerie** familiale qui propose des bonbons, des sirops, mais aussi des infusions à base de plantes et de fleurs mettra à l'honneur la filière de la menthe poivrée, culture phare de Milly-la-Fôret et alentours. Enfin, les visiteurs pourront trouver **confitures, farines, huiles et quinoa** sur le **stand 7.2 K081** durant cette 62^{ème} édition du Salon international de l'agriculture.

Pour en savoir plus, le détail des producteurs et leurs jours de présences sont sur essonetourisme.com.

Toutes les saveurs du Made in Essonne sont à retrouver du 21 février au 1^{er} mars !