




LE SALON ^{DÉS}
AGRICULTURES
DE PROVENCE

SALON DE PROVENCE

DOMAINE DU MERLE

5^e ÉDITION

3, 4 & 5
JUIN 2022

Département invité
LA LOZÈRE

ANIMATIONS & RESTAURATION
NOCTURNE
GOURMANDE
SAMEDI 4 jusqu'à 23H

A54 | Sortie 13
Entrée & Parking
- GRATUITS -

www.salondesagriculturesdeprovence.com

Organisateurs :



Partenaires principaux :



Partenaires :





SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE, LE RETOUR !
..... Page 3

L'AGRICULTURE DU 13 S'EXPOSE GRANDEUR NATURE
À la découverte des productions locales et du savoir-faire des agriculteurs
..... Page 4

L'AGRICULTURE DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE : REPÈRES
..... Page 5

LE DÉPARTEMENT DE LOZÈRE, INVITÉ D'HONNEUR
..... Pages 6 - 7

DÉCOUVRIR L'AGRICULTURE DU 21^E SIÈCLE
Exposition de matériel agricole et pôles thématiques
..... Pages 8 - 9

3^E ÉDITION DU TROPHÉE DE L'INNOVATION
..... Page 10

SAVEURS & DÉGUSTATIONS
Un salon pour se régaler !
..... Page 11

UN SALON IDÉAL POUR LES ENFANTS ET LES FAMILLES
..... Pages 12 - 14

PROGRAMME
..... Page 15

INFOS PRATIQUES
..... Page 16

PLAN DU SALON
..... Page 17

CONTACTS PRESSE
..... Page 18

COMMUNIQUÉS DES PARTENAIRES ORGANISATEURS DU SALON
..... Pages 19 à 35

Contact organisation : Chambre d'Agriculture Bouches-du-Rhône
Grégory Galtier. Tél. 06 74 55 67 98

Organisation déléguée : Mercantour Événements
Laurent Rémy. Tél. 06 52 60 10 41
l.remy@mercantour-events.fr

Renseignements presse : Claudine Ayme - Tél. 06 09 84 64 62 claudineayme@gmail.com

www.salon-agricultures-provence.fr  

Partenaires :



Communiqué de presse

SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE, LE RETOUR !

5^e édition, les 3, 4 et 5 juin 2022 au domaine du Merle à Salon-de-Provence

Le Salon des Agricultures de Provence revient les 3, 4 et 5 juin au domaine du Merle à Salon-de-Provence ! Après deux années d'absence, les agriculteurs des Bouches-du-Rhône sont impatients de retrouver les visiteurs pour 3 jours de dégustations et d'animations autour des saveurs de notre terroir. En 2019, la 4^e édition du Salon des Agricultures de Provence avait battu un record de fréquentation avec près de 60 000 visiteurs.

Le Salon des Agricultures de Provence s'articule autour de plusieurs temps-forts et de rendez-vous très attendus du public :

- **Le Village des producteurs** accueillera une centaine de stands avec des produits frais et de saison et des spécialités gourmandes issues de l'agriculture locale.
- Véritables vedettes de l'événement, **les animaux** présentés par leurs éleveurs transforment le salon en une grande ferme à ciel ouvert.
- Invités d'honneur de la 5^e édition du salon des Agricultures de Provence, le département de **Lozère** et son collectif de producteurs.
- Le Salon des Agricultures de Provence compte aussi un espace consacré au **machinisme et au matériel professionnel**, une serre pédagogique et 5 pôles thématiques.
- Durant 3 jours, de nombreuses animations, défilés animaliers, jeux et ateliers s'adressent aux familles, toutes générations confondues.
- Pour les gourmands, des **dégustations** de produits, des **ateliers culinaires** et un grand dîner sous les étoiles lors de la **Nocturne du samedi**.
- Présentation des entreprises lauréates et finalistes des Trophées de l'Innovation du salon des Agricultures de Provence, en partenariat avec le Crédit Agricole Alpes Provence.

Au Domaine du Merle, un site naturel d'exception

Le Salon des Agricultures de Provence se tient en plein air au Domaine du Merle, une propriété de l'Institut Agro située dans la plaine de la Crau, aux portes de Salon-de-Provence et au pied des Alpilles. Le Domaine du Merle est une plateforme

pédagogique et expérimentale spécialisée dans l'élevage ovin transhumant, la gestion de l'eau et la production du foin de Crau AOP. Le site développe des activités de formation, de recherche, de transfert et de production. Le Domaine du Merle dispose de bergeries dotées d'installations expérimentales et d'un troupeau de brebis de race Mérinos d'Arles. La propriété s'étend sur 400 hectares dont 150 de prairies irriguées et 250 hectares de coussouls, parcours steppiques typiques de la Crau sèche, un milieu unique en France.

Des partenaires engagés pour une agriculture et une alimentation de qualité

Le Salon des Agricultures de Provence est organisé depuis 2016 par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, porté par le Département des Bouches-du-Rhône, la Métropole Aix-Marseille-Provence Territoire du Pays Salonais, le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles (PETR) et l'Institut Agro, propriétaire du Domaine du Merle. Le Trophée de l'Innovation du Salon des Agricultures de Provence est organisé en partenariat avec le Crédit Agricole Alpes Provence. Le Marché d'Intérêt National de la Métropole Aix-Marseille-Provence soutient l'organisation de la soirée du samedi 4 juin.

La 5^e édition du Salon des Agricultures de Provence s'inscrit dans la continuité des actions entreprises par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône pour faciliter la diversification des débouchés agricoles et le rapprochement avec les consommateurs, à l'instar de la plateforme de valorisation de l'agriculture départementale 13Envies, de la Halle Terres de Provence, du Marché des 13 Desserts, d'AgriLocal13, Goûtez au 13 ou de l'opération Paniers Fraîcheur.

L'AGRICULTURE DU 13 S'EXPOSE GRANDEUR NATURE

À la découverte des productions locales et du savoir-faire des agriculteurs

Au cœur d'un terroir d'exception renommé pour ses productions de fruits, de légumes ou d'élevage, les Bouches-du-Rhône accueillent le salon des Agricultures de Provence. Véritable vitrine du monde agricole dans les Bouches-du-Rhône, le Salon des Agricultures de Provence a été créé en 2016 pour présenter aux consommateurs toute la diversité, la richesse et la pluralité de l'agriculture locale.

Des produits agricoles de qualité en circuit court

L'une des ambitions des organisateurs du Salon des Agricultures de Provence est de participer à la mise en place d'un réseau de proximité entre les producteurs du 13 et les consommateurs en recherche de produits alimentaires locaux et de qualité. Le salon favorise les rencontres et la mise en relation, pour établir des contacts durables qui permettront à ceux qui le souhaitent de s'approvisionner toute l'année en circuit court, directement à la ferme, au caveau, en magasin de producteurs ou en drive fermier. Entre 2010 et 2020, la part des exploitations des Bouches-du-Rhône qui vendent en circuit court est passée de 24 à 43%.

Le Village des producteurs

Ce grand marché accueille le public avec une centaine de stands de vente et une sélection d'excellents produits. Les exposants sont des producteurs et artisans du Département des Bouches-du-Rhône, adhérents à la Charte Terroir 13 et sélectionnés par la Chambre d'Agriculture 13. Le Village des Producteurs présente la grande diversité des productions locales et les produits conventionnels ou bio

sous signes de qualité (AOC, AOP, IGP, Label Rouge, etc.). Vous mettrez dans votre panier des fruits et légumes frais, du riz et des légumineuses, des œufs, des fromages, des viandes, des huîtres de Méditerranée, du miel, de l'huile d'olive, du vin, des confitures, des macarons, des salaisons, des épices et des aromates, des fleurs et des plants d'arbres fruitiers ou d'ornement, etc.

Une ferme éphémère de 1 500 animaux

Chèvres, vaches, taureaux, moutons, chevaux, lapins... La Ferme du salon des Agricultures de Provence recense l'ensemble des races animalières représentées dans les Bouches-du-Rhône. Plus d'un millier de bêtes vivront sur le salon pendant trois jours dans des poulaillers, écuries, étables, bergeries et volière et pigeonniers reconstitués pour l'occasion, et dans les meilleures conditions d'accueil. Ces parcs et enclos sont accessibles au public. Des éleveurs commentent les races d'animaux et présentent les plus beaux spécimens lors des défilés sur le ring animalier (chèvres du Rove, moutons Mérinos d'Arles, chevaux de Camargue et chevaux de trait, etc.).



www.salon-agricultures-provence.fr

Partenaires :



Organisateurs :



Partenaires principaux :



L'AGRICULTURE DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE : REPÈRES

Les premiers résultats du recensement agricole 2020 sont parus en février 2022 et nous livrent un panorama actualisé de l'agriculture dans les Bouches-du-Rhône.

3 900 exploitations agricoles

- 935 en maraîchage et horticulture
- 884 en arboriculture
- 686 en viticulture
- 614 en grandes cultures
- 316 en polyculture, polyélevage
- 313 en élevage ovin, caprin
- 88 en élevage bovin
- 40 en élevage porcin, volailles

Les fermes des Bouches-du-Rhône élèvent 17 618 bovins, 198 157 ovins, 8 182 caprins et 3 250 équins. Le département compte 35 767 ruches pour la production de miel.

- Surface Agricole Utilisée : 145 233 ha, dont 42% ont accès à l'irrigation
- Répartition : Les prairies représentent 54% de la SAU, les céréales 18%, la vigne 9%, les cultures fruitières 9%, le maraîchage 5%.
- SAU moyenne par exploitation : 37 ha
- L'emploi du secteur agricole représente 11 019 Équivalent Temps Plein (ETP)
- La part des exploitations vendant en circuit court est passée de 24 à 43% entre 2010 et 2020.

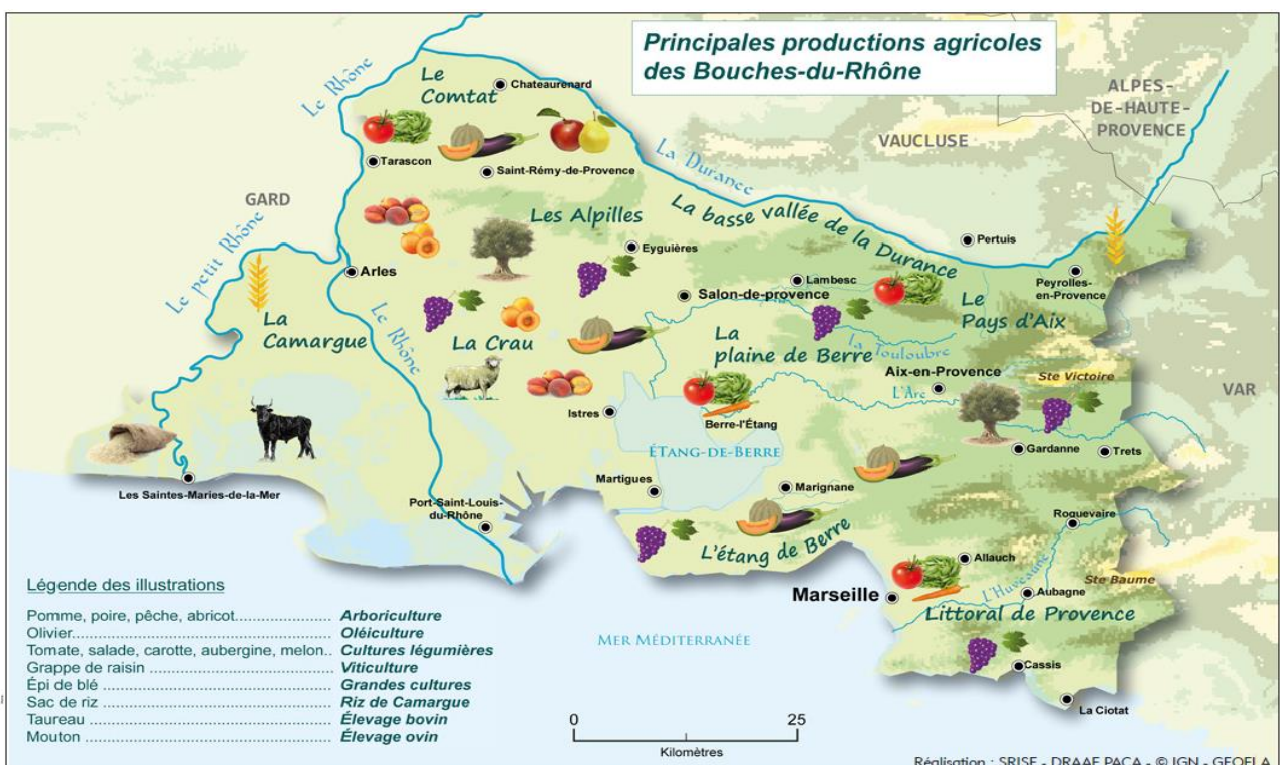
Source : Agreste, *Essentiel 2022 Bouches-du-Rhône. Recensements agricoles (résultats provisoires 2020)*

Des productions sous signes de qualité

- 948 exploitations soit 24% des exploitations sont en agriculture biologique
- La part des exploitations sous autres signes officiels de qualité ou d'origine s'élève à 36%, soit 1394 exploitations.

Les Bouches-du-Rhône comptent 35 produits alimentaires sous Signes d'Identification de la Qualité de l'Origine (SIQO), dont une quinzaine de produits agricoles et une vingtaine de productions viticoles.

- Les Appellations viticoles (Vins de Provence AOC – AOP, Vins du Sud-Est IGP)
- Agneau de Sisteron, IGP et Label Rouge
- Taureau de Camargue, AOC - AOP
- Brousse de Rove, AOC
- Foin de Crau, AOC-AOP alimentation animale
- Herbes de Provence, Label Rouge
- Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence, AOC -AOP
- Huile d'olive d'Aix en Provence, AOC-AOP
- Huile d'olive de Provence, AOC
- Huile d'olive de Haute-Provence AOC AOP
- Melon de Cavaillon (IGP)
- Miel de Provence, IGP et Label Rouge
- Olives noires et cassées de la Vallée des Baux de Provence, AOC - AOP
- Riz de Camargue, IGP
- Thym de Provence, IGP
- Semoule de Blé dur, Label Rouge.



LE DÉPARTEMENT DE LOZÈRE, INVITÉ D'HONNEUR

Après la Dordogne en 2019, le Salon des Agricultures de Provence accueille le département de Lozère en région Occitanie, invité d'honneur de cette 5^e édition du salon.

Sur un espace de 100 m², la Lozère et son collectif de producteurs proposent des spécialités gourmandes. Parmi les produits phares de Lozère, citons :

- Des fromages : Pélardon des Cévennes (AOP), Roquefort (AOP), Bleu des Causses (AOP), Bleu d'Auvergne (AOP), Laguiole (AOP), Tomes de vache et de brebis.
- Des Viandes : Génisse Fleur d'Aubrac (IGP), « De Lozère », Agneau ELOVEL (IGP), Agneau de parcours du PNC, Bœuf fermier Aubrac (Label Rouge), etc.
- Et aussi le Miel des Cévennes (IGP), des charcuteries, la châtaigne, les plantes aromatiques, jus de fruits, limonades, bières, confitures, champignons, etc.

Outre leur appartenance à la plateforme AgriLocal, les Bouches-du-Rhône et la Lozère ont en commun des activités traditionnelles d'élevage ovin et de pastoralisme, l'occasion pour les professionnels des deux départements d'échanger sur leurs pratiques réciproques.

La Lozère : un territoire, une agriculture et des filières de qualité

L'agriculture est le deuxième secteur de l'économie lozérienne. Classée dans sa totalité en zone montagne, elle représente plus de 3 000 exploitations, soit 10 % de la population active (emploi salarié et non salarié confondu).

L'élevage laitier représente près de 30 % de la production agricole départementale. La filière 'lait de vache de Lozère' mise sur la qualité et la valeur ajoutée des produits ; 72 millions de litres de lait par an sont essentiellement collectés et transformés par des fromageries artisanales et des éleveurs à la ferme. La production 'ovin lait' (15 millions de litres de lait par an) rassemble 220 éleveurs principalement sur la région des causses où Roquefort collecte près de 80% de la production lozérienne. La Fromagerie de Hyelzas Le Fédou collecte le lait de brebis chez une dizaine d'éleveurs.

L'élevage caprin (3,3 millions de litres de lait par an), se situe essentiellement en Cévennes avec 75 producteurs dont 22 éleveurs coopérateurs rattachés à la fromagerie des Cévennes et 53 fromagers.

La filière Viande : Avec près de 1 300 éleveurs de bovins viande et 630 éleveurs d'ovins viande, le département de la Lozère produit à lui seul plus de 80 % des animaux de boucherie de Languedoc-Roussillon. En chiffre, ce sont 50 000 vaches et 80 000 brebis viande auxquelles s'ajoutent des produits issus du cheptel laitier. Une des caractéristiques fortes de cette production repose sur la représentation des produits couverts par un signe officiel de qualité ou d'origine, qui est supérieure à 50 % de la part totale produite sur le département.



www.salon-agricultures-provence.fr

Partenaires :



La filière apicole : Le miel de Lozère s'est imposé comme une production de grande qualité. Le département recense près de 250 apiculteurs (dont 45 possédant plus d'une centaine de ruches). La flore spécifique de chacune des régions de Lozère permet de donner naissance à des miels de qualité, aux arômes et aux saveurs très différentes selon les lieux de récolte.

Les productions végétales : La biodiversité du territoire et sa préservation ont favorisé le développement d'une filière PPAM (Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales). Plusieurs acteurs nationaux et internationaux en quête d'une terre préservée et riche en espèces sont venus s'y installer afin de trouver la ressource nécessaire à leur production, mais également une image de qualité favorable à leur marque. La production céréalière est destinée à l'alimentation animale, aux différentes minoteries à destination des biscuiteries, boulangeries, pâtisseries. Récemment, deux anciens moulins abandonnés, l'un à vent, l'autre à eau, ont été réhabilités. Ils alimentent en farine de blé, seigle de Margeride, sarrasin, épeautre des artisans situés à proximité, favorisant ainsi une filière courte et respectueuse de l'environnement.



Côté châtaigne, la Lozère compte quelque 190 producteurs pour 690 ha récoltés et une production de 600 tonnes/an, soit 6 % de la production nationale annuelle. 32 entreprises commercialisent leurs produits à base de châtaignes en circuit court. L'AOC « Châtaigne des Cévennes » obtenue le 21 septembre 2020 concerne près d'une trentaine de variétés et tous les produits en lien (châtaigne fraîche, sèche, farine, purée, confiture, etc.).

Des produits sous signe de la qualité

L'agriculture lozérienne a su s'organiser avec succès autour de filières qualitatives. Une part importante de la production est destinée à la fabrication de produits sous signe qualité. 650 exploitations produisent sous SIQO et leur nombre augmente de 8 % par an. C'est cette qualité que les producteurs cherchent à valoriser en développant des filières de produits finis. Couverts par des signes officiels, laits, viandes et autres productions agricoles de Lozère sont à l'origine de nombreuses spécialités régionales et produits du terroir. On recense ainsi près de 1 000 agriculteurs engagés dans les filières de valorisation fermière. Ils respectent scrupuleusement les cahiers des charges tels que Bienvenue à la Ferme, l'agriculture biologique ou encore la Marque collective « De Lozère ».

La Lozère compte 150 exploitations en agri-tourisme et près de 100 exploitations en Agriculture Biologique.



Contact presse : Muriel Valarier
 Direction de la Communication
 Tél. 04 66 94 01 07 - mvalarier@lozere.fr

DÉCOUVRIR L'AGRICULTURE DU 21^e SIÈCLE

Exposition de matériel agricole et pôles thématiques

Le Salon des Agricultures de Provence compte un espace d'exposition consacré au machinisme et au matériel professionnel et 5 pôles d'animations thématiques : végétal, élevage, eau-environnement, innovation & technologie, formation et enseignement. Pour réviser ce que vous croyez savoir sur la modernité de l'agriculture !

Exposition de machinisme agricole

Les agriculteurs trouveront au salon des Agricultures de Provence un espace professionnel d'exposition-vente consacré aux dernières nouveautés en machinisme agricole, véhicules, équipements et services. Sur 2500 m², cette zone accessible à tous présente des tracteurs, équipements et services, des outils traditionnels aux technologies les plus évoluées. Une trentaine de marques nationales sont représentées.

Le Pôle Végétal et sa serre pédagogique

Sous le tunnel de la serre pédagogique du salon, les agriculteurs du Pays Salonais et les Jeunes Agriculteurs, présentent aux visiteurs des productions maraîchères locales et expliquent les techniques de culture sous abri, l'irrigation sous serre. Ils sont aidés par les membres de la toute récente Association pour le Développement de l'Agriculture de Berre l'Étang (ADABE), dont le stand « Je consomme Berrois » offre une vitrine des productions de la plaine agricole et de nombreuses animations.



Le Pôle Élevage

Les groupements et les syndicats d'éleveurs se retrouvent pour proposer aux visiteurs du salon

des démonstrations d'utilisation de matériel d'élevage, des dégustations et vente de produits carnés, des dégustations de grillades. Seront également au rendez-vous les producteurs de fromages de chèvre fermiers, de l'AOC Brousse du Rove, les initiateurs de la nouvelle gamme de vêtements de pleine nature en laine mérinos d'Arles et le projet « La Routo sur les pas de la transhumance ».

Avec l'Association de Défense des Caprins du Rove, le Syndicat Caprin des Bouches-du-Rhône, le Centre de formation de Bergers du Merle, la Coopérative Agneau Soleil, Interbev Paca-Corse, le Collectif pour la Promotion du Mérinos d'Arles, la Maison de la transhumance, FDO 13 et Bovin 13, etc.



Le Pôle Enseignement, Formation & Emploi

Ce Pôle dédié accueille et renseigne le public sur toutes les questions liées aux métiers, à la formation et à l'Emploi. Il présente notamment les ressources départementales pour se former aux métiers du secteur agricole. Le Pôle s'adresse aux exploitants qui recrutent, aux demandeurs d'emploi comme aux professionnels aguerris qui souhaitent suivre une formation technique spécifique, aux collégiens et lycéens en phase d'orientation, etc.

Le Pôle Eau & Environnement

L'irrigation des terres agricoles est une problématique fondamentale de la gestion des territoires. Les animateurs du pôle Eau et Environnement ont à cœur d'informer, d'expliquer et de montrer comment l'eau circule et comment elle est répartie en fonction des usages.

[Visiter le partiteur du Merle et comprendre l'histoire de l'eau dans la Crau](#)

La gestion de l'eau en Provence remonte au 16^e siècle avec la création du canal d'irrigation en

Crau par Adam de Craponne. En Crau, les anciens ont façonné et aménagé le territoire en créant des centaines de kilomètres de canaux d'irrigation et des aménagements hydrauliques remarquables. Le partiteur du Merle en est un exemple majeur. Créé au 18^e siècle, il permet d'acheminer l'eau sur un territoire à la valeur écologique et patrimoniale reconnue où vivent plus de 250 000 habitants. Exceptionnellement pour le Salon des Agricultures de Provence, le partiteur du merle est ouvert au public. La visite est commentée par les gestionnaires de l'ouvrage.

Avec le Syndicat Mixte d'Aménagement Vallée de la Durance, Syndicat Mixte Étang de Berre, Syndicat Mixte de Gestion de la Nappe Phréatique de la Crau, Conservatoire des Espaces Naturels Marais du Vigueirat /Natura 2000.

Renseignements et inscriptions pour les visites du partiteur du Merle : sur le Pôle Eau & Environnement.



3^e ÉDITION DU TROPHÉE DE L'INNOVATION

Pôle Innovations et Technologies

Pour promouvoir une agriculture innovante, performante et durable, les partenaires du Salon des Agricultures de Provence organisent la **3^e édition du Trophée de l'Innovation** en partenariat avec le Crédit Agricole Alpes Provence.

Doté de 8 000 € de prix, le concours s'adresse aux entreprises qui présentent une innovation apportant une avancée notable au bénéfice des consommateurs, de l'environnement ou des professionnels de l'agriculture. Le Trophée de l'innovation récompense quatre catégories d'innovation : les nouvelles pratiques culturales, les processus de transformation, les modes de distribution en circuit court, les produits et services. Nouveauté 2022, la création du prix spécial 'Innovation Biodiversité agricole'.

Les entreprises finalistes seront présentées sur le pôle Innovation Crédit Agricole pendant toute la durée du salon. Le jury délivrera son palmarès le samedi 4 juin.

Calendrier du concours

- Comité de sélection : Validation des candidatures - 28/04
- Jury technique : Sélection des projets finalistes - 12/05
- Jury final des Trophées de l'Innovation - 04/06
- Exposition projets finalistes : pôle Innovation Crédit Agricole, Salon des Agricultures de Provence du 3 au 5/06.



Le Palmarès 2019 des Trophées de l'Innovation 2019 avait distingué la baignoire mobile du GDS (groupement de défense sanitaire des Bouches-du-Rhône), un dispositif conçu pour traiter les ovins contre les parasites (1er Prix 2019), la ruche connectée CoCoon de Beelife qui protège les abeilles des prédateurs par thérapie (2^e Prix), les Pleurotes Monte Cristo des Champignons de Marseille, une production d'agriculture urbaine en circuit court à base de bio déchets (3^e Prix).

Le Prix spécial du jury avait été attribué au Cambajoun de Taureau d'Alazard & Roux et le Prix de l'Innovation culinaire Provençale MPG aux desserts végétaux au riz de Camargue Mo'Rice.



SAVEURS & DÉGUSTATIONS

Un salon pour se régaler !

La Cuisine du salon

Dans la cuisine éphémère du salon, des Chefs très inspirés par les produits locaux animent des ateliers culinaires. Ils invitent les visiteurs à suivre la préparation de plats traditionnels ou de recettes plus contemporaines à partir de produits du terroir. Les Chefs cuisiniers membres de l'association des Disciples d'Escoffier, les Chefs de cuisine des Collèges du 13 et les Chefs de Lozère se succèdent aux fourneaux de la Cuisine des Chefs.

Dégustations

La Cuisine du salon des Agricultures de Provence accueille chaque jour plusieurs séances de dégustations, en collaboration avec les filières et les groupements de producteurs de nos terroirs.

L'Huître de Méditerranée

Pour la première fois au Salon des Agricultures de Provence, le Comité régional des Conchyliculteurs de Méditerranée (CRCM) propose des dégustations de fruits de mer - huîtres et moules - issus de la technique de l'élevage sur cordes. Le CRCM rassemble les professionnels de sept zones de production sur le pourtour méditerranéen, dont le bassin buccorhodanien de Port Saint Louis du Rhône.



Restauration sur le salon

Le Salon des Agricultures de Provence propose plusieurs formules de restauration (snack provençal, restaurant gourmet, food trucks) et des tables de pique-nique en accès libre. Les visiteurs peuvent aussi se restaurer directement auprès des stands des producteurs.

Bar à jus, bar à vin et bar à bière

Les Jeunes Agriculteurs, l'association Bière de Provence, le CIVP, Côteaux d'Aix, Vignerons Sainte Victoire et Inter vin Sud-Est animent respectivement un Bar à Jus de fruits, un Bar à Bière et un Bar à Vins. *Boissons alcoolisées à consommer avec modération.*

Samedi, c'est Nocturne !

Un banquet sous les étoiles

Le samedi soir, le marché des producteurs joue les prolongations pour une Nocturne festive et en musique. À partir de 19h00, un grand repas dans les allées du salon décline plusieurs ambiances autour de spécialités régionales : aligot de Lozère, aioli, taureau à la broche, cochon grillé. 700 convives sont attendus. Il sera également possible d'acheter sur place des assiettes gourmandes concoctées par les producteurs.

L'organisation de la soirée est soutenue par notre partenaire, le Marché d'Intérêt National de la Métropole Aix-Marseille-Provence, qui fête ses 50 ans.

Dîner du Salon des Agricultures de Provence

Samedi 4 juin à 19H00. *Il est conseillé de réserver son repas en ligne sur le site www.salon-agricultures-provence.com (à partir du 15 mai)*

Vente des repas sur place à l'accueil du salon sous réserve des disponibilités.



UN SALON IDÉAL POUR LES ENFANTS ET LES FAMILLES

5 000 enfants sont attendus au Salon des Agricultures de Provence. Dès le vendredi, ce sont 1 300 élèves des écoles et des collèges du Pays Salonais, du Pays d'Arles et de l'Étang de Berre qui se rendront au Domaine du Merle. Le week-end sera davantage dédié aux familles avec plus de 60 animations gratuites.

Écoliers et collégiens à la découverte de l'agriculture locale

Le vendredi 3 juin, les organisateurs du Salon des Agricultures de Provence accueillent un millier d'écoliers et 300 collégiens accompagnés par leurs enseignants. Plusieurs parcours pédagogiques ont été adaptés aux différentes classes d'âge. Les enfants seront encadrés pendant toute la visite du salon et participeront à des ateliers conçus sur-mesure pour découvrir l'agriculture et de ses métiers.



Des animations pour tous et des activités à la carte pour chacun !

- Démonstration de chiens de bergers
 - Démonstration taille de l'olivier, France Olive
 - Démonstration du travail de coutelier
 - Démonstration de course camarguaise aux arènes
 - Gymkhana agricole
 - Exposition Les Vieux Tracteurs, Foire de Grans
 - Je fais mon pain, avec l'Union Départementale des syndicats des maîtres artisans boulangers
 - Je fais mon savon avec la Savonnerie Marius Fabre
 - Jeux gardians aux arènes
 - La Ferme à l'ancienne
 - La ferme de Nathan
 - La ruche pédagogique Apimobile
 - Le coin des piou-piou (enfants - de 3 ans)
 - Pressage de foin à l'ancienne
 - Promenades en calèche attelée
 - Sensibilisation aux éco-gestes
 - Simulateur de conduite de tracteur, MSA
 - Tonte de brebis
 - Tombola de paniers gourmands
 - Tout sur l'eau, Symcrau
 - Visites du Partiteur du Merle
 - Etc.
- Animations de l'espace Partenaires
 - Atelier Petits Chefs en cuisine
 - Atelier de rempotage
 - Atelier des 5 sens
 - Atelier Brochettes et Cocktails de fruits
 - Ateliers dédiés à l'Équilibre alimentaire et à l'alimentation durable
 - Balades à poneys
 - Bar à jus de fruits
 - Cavage de la truffe
 - Chevaux de trait
 - Collectif entre Alpilles, Crau et Camargue
 - Collectif Prouvenço
 - Cuisine Interfel
 - Dégustation de produits
 - Défilés animaliers



LES PARTENAIRES EN ACTION

Sur l'espace commun du Département des Bouches-du-Rhône et de la Métropole Aix-Marseille-Provence, des animations sensibilisent le public au « bien manger ».

Circuits courts et hygiène alimentaire sont au programme des animations du Département des Bouches-du-Rhône.

Des animateurs prendront en charge des groupes d'enfants afin de les faire réfléchir aux circuits courts et à la saisonnalité des produits.

- Des jeux et des quiz seront proposés aux familles pour les sensibiliser à l'importance de consommer des produits locaux et de saison.
Des paniers garnis seront à gagner.
- Le Laboratoire départemental d'analyse, partenaire essentiel des agriculteurs et producteurs des Bouches-du-Rhône animera des ateliers ludiques pour apprendre à ranger son frigo et à découper ses aliments. Il proposera également des expériences étonnantes pour observer les bactéries sur ses mains !
- Des boissons fraîches réalisées à partir des produits du salon seront proposées aux visiteurs qui pourront profiter d'un vaste espace de repos ombragé à l'extérieur.

Sur le thème « Miaaaaam mon goûter durable », l'espace de la Métropole Aix-Marseille-Provence propose des ateliers en continu et un espace de discussion. Objectif : apporter à tous et principalement aux enfants une éducation à l'alimentation durable de la graine à l'assiette, grâce à une pédagogie par le faire ensemble et apprendre en le faisant. En collaboration avec l'association Fickus, l'écogîte Le Loubatias et l'École comestible Provence.

- « Décrypter l'étiquette de mon goûter : mission impossible ! » Un atelier pour sensibiliser à la quantité d'ingrédients présents dans les produits transformés, et leurs impacts sur la santé, ainsi qu'à la question des emballages des produits industriels
- « Le goûter mystère ! » Retrouver les ingrédients du Chocorico aux haricots rouges, du cocorange aux lentilles corail ou du Zuchinie à la courgette et repartir avec une recette de gâteau aux légumes et légumineuses.
- « Le meilleur pâtissier zéro gaspi » : décorer un petit muffin avec de jolis ingrédients zéro gaspi pour découvrir de nouvelles recettes et réduire le gaspillage alimentaire, avant dégustation.

L'espace du Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles

Le PETR accueille des activités destinées aux grands et aux petits dès 4 ans, des rencontres sur le thème de l'agriculture et l'alimentation et une fresque géante pour dessiner son jardin imaginaire.

- « Espace agri-causette » : pour causer autour de la question du « bien manger », porté par le Conseil de développement du Pays d'Arles. *Vend. et sam. de 9h30 à 12h30*
- « À vos binettes ! » : un atelier les mains dans la terre pour comprendre la permaculture, découvrir le goût et le parfum des plantes, porté par La Verrerie, tiers-lieu culturel & citoyen. *Vendredi 14h à 18h00*
- « Du pays d'Arles à l'assiette », des ateliers portés par le CPIE du Pays d'Arles
 - Comment l'agriculture s'organise autour des spécificités de notre territoire
 - Imaginez la composition d'une assiette équilibrée en utilisant uniquement les produits issus du pays d'Arles
- À vos papilles ! Avons-nous le même goût ? Après une initiation à la dégustation, comparez les goûts des produits frais, transformés, de saison, les saveurs du Pays d'Arles.
Sam. de 14h à 18h et dim. de 9h à 12h30
- « Mon alimentation durable à portée de main » : une animation ludique à vivre en famille, portée par Art de Vivre. Pour découvrir ce qu'est l'alimentation durable, du principe de l'alimentation équilibrée à la saisonnalité des fruits et légumes, en passant par la découverte des filières agricoles locales.
Dimanche de 14h à 18h00.

Très envie de jouer avec 13'Envies !

Sur son stand, la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône organise des jeux à la découverte de 13'Envies, une plate-forme départementale plus de 600 exploitations agricoles qui commercialisent leurs produits directement auprès du consommateur. Pour gagner, il suffit d'enfourcher un vélo (sur home-trainer) et de pédaler dans les paysages de campagne des Bouches du Rhône (sur grand écran) à la rencontre des producteurs du réseau 13'Envies. Les dégustations proposées au public ne seront pas virtuelles mais bel et bien gourmandes !

La base de données 13'Envies a été constituée par la Chambre d'agriculture 13 en collaboration avec les chambres consulaires - CCI, Gîtes de France, la Route des Vins, le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles, les Parcs naturels régionaux, etc.

Pour en savoir davantage :
<https://13envies.fr> et l'appli 13'Envies disponible en téléchargement gratuit sur Google Play et App Store.



- Ateliers pédagogiques « Équilibre alimentaire »
- Ateliers de sensibilisation aux addictions
- Ateliers et animations autour de l'offre de services proposée par le Groupe MSA Services
- Ateliers dédiés à l'accompagnement aux Services en ligne.



INTERFEL
Les Fruits et Légumes Frais,
jamais trop !



Ateliers et animations MSA Provence Azur

Sur le stand de la MSA Provence Azur se succèdent des rencontres professionnelles et des ateliers à destination du grand public.

- Remise des prix « Appels à projets jeunes », vendredi
- Ateliers animés par des conseillers en cotisations pour délivrer des conseils en installation et transmission d'exploitations agricoles, vendredi
- Ateliers dédiés à l'aménagement, conception des bâtiments et installations des éleveurs, vendredi
- Rencontres avec des conseillers retraite, pour répondre à vos questions et vous guider dans vos démarches, vendredi et samedi
- Simulateur de conduite de tracteur, samedi et dimanche

Interfel propose aux jeunes visiteurs des animations ludiques et expérientielles pour apprendre à aimer les fruits et légumes frais. L'interprofession des fruits et légumes frais lance en avril 2022 sa campagne de communication « Jamais trop » pour promouvoir la consommation de fruits et légumes frais. Parce que l'éducation au goût se joue dès le plus jeune âge et que les enfants sont les consommateurs de demain, Interfel mobilise son réseau de diététiciens pour promouvoir et développer les bonnes pratiques alimentaires, en communiquant sur les bienfaits reconnus des fruits et légumes frais pour la santé. Comme au salon international de l'Agriculture à Paris, l'interprofession décentralise sa cuisine mobile sur le Salon des Agricultures de Provence avec toute une panoplie de jeux et d'ateliers basés sur les 5 sens, sur la saisonnalité, sur la culture des plantes et sur la cuisine des fruits et légumes frais.

PROGRAMME

Vendredi 3 juin

09H00 Ouverture du 5^e salon des Agricultures de Provence
 09H00 Accueil des élèves des écoles et des collégiens
 09H00 Jeux et Quizz circuits courts
 09H00 Ateliers Miaaam mon goûter durable
 09H30 Espace agri-causette
 10H00 Inauguration officielle du Salon - remise des clés du
 Domaine du Merle aux Partenaires organisateurs
 11H00 Animation des Chefs de cuisine des collèges du 13
 14H00 Dégustations de produits (espace Cuisine)
 14H00 À vos binettes !
 15H00 Démonstration des Chefs de Lozère
 17H30 Dégustations de produits (espace Cuisine)
 17H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand)
 19H00 Fermeture des stands exposants.

Samedi 4 juin

09H00 Ouverture au public
 09H00 Jeux et Quizz circuits courts
 09H00 Ateliers Miaaam mon goûter durable
 09H30 Espace agri-causette
 10H00 Dégustations de produits (espace Cuisine)
 11H00 Animation des Chefs de cuisine des collèges du 13
 10H00 Défilé Animalier
 11H00 Animation des Chefs de cuisine des collèges du 13
 12H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand)
 14H00 Atelier Cuisine Santé
 14H00 Du pays d'Arles à l'assiette
 15H00 Animation cuisine Petits Chefs
 16H30 Démonstration d'un Chef des Disciplines d'Escoffier
 18H00 Dégustations de produits (espace Cuisine)
 17H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand)
 20H00 Nocturne - Banquet provençal
 23H00 Fermeture des stands.

Dimanche 5 juin

09H00 Ouverture au public
 09H00 Jeux et Quizz circuits courts
 09H00 Ateliers Miaaam mon goûter durable
 09H00 Du pays d'Arles à l'assiette
 10H00 Dégustations de produits (espace Cuisine)
 10H00 Défilé animalier
 11H00 Animation des Chefs de cuisine des collèges du 13
 14H00 Atelier Cuisine Santé
 14H00 Mon alimentation durable à portée de main
 15H00 Animation cuisine Petits Chefs
 15H00 Visite du partiteur du Merle
 16H30 Démonstration d'un Chef des Disciplines d'Escoffier
 17H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand)
 19H00 Fermeture du salon.

Programme prévisionnel sous réserve de modifications.



INFOS PRATIQUES

Salon des Agricultures de Provence
Les 3, 4 et 5 juin 2022

Au Domaine du Merle
Route d'Arles RD 113, 13300 Salon de Provence
Accès : sortie 13 de l'A54 puis suivre signalétique routière

Entrée libre
Parkings gratuits

- Vendredi 3 juin de 9h à 19h
- Samedi 4 juin 2022 de 9h à 23h
NOCTURNE GOURMANDE à partir de 19h00
(dîners thématiques)
Réservations conseillées en ligne www.salon-agricultures-provence.com à partir du 15 mai
- Dimanche 5 juin 2022 de 9h à 19h

www.salon-agricultures-provence.com



Le Salon en chiffres

- 5^e édition
- Le salon s'étend sur 6 hectares au Domaine du Merle
- 120 producteurs et 40 éleveurs
- 1 500 animaux
- + 60 animations gratuites pour tous
- 1 300 écoliers et collégiens
- 59 400 visiteurs en 2019.



10 bonnes raisons de se rendre au Salon des Agricultures de Provence

- J'ai envie de découvrir l'agriculture d'aujourd'hui
- Je remplis mon panier de bons produits locaux, frais et de saison
- J'admire les animaux de la ferme
- J'emmène toute la famille en balade
- Je déguste les préparations des Chefs
- Je repars avec des idées de recettes gourmandes
- Je me régale lors du dîner en nocturne et en musique !
- Je m'amuse et j'apprends avec les ateliers pédagogiques
- Le domaine du Merle est un très beau site naturel
- L'entrée et le parking sont gratuits !



www.salon-agricultures-provence.fr

Partenaires :





CONTACTS PRESSE

Service presse Salon des Agricultures de Provence
 Claudine Ayme. Tél 06 09 84 64 62 | claudineayme@gmail.com

Organisation déléguée : Mercantour Événements
 Laurent Rémy. Tél 06 52 60 10 41 | l.remy@mercantour-events.fr

CONTACTS PARTENAIRES ORGANISATEURS

Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône
 Grégory Galtier - Tél. 06 74 55 67 98 | g.galtier@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Département des Bouches-du-Rhône
 Service presse du Département des Bouches-du-Rhône
 Tél. 04 13 31 15 28 | service-presse@departement13.fr

Métropole Aix-Marseille Provence Territoire du Pays Salonais
 Laetitia Zugna, DGS Déléguée, Responsable du service Communication
 Tél. 04 90 44 85 62 | 06 26 29 32 21 | laetitia.zugna@ampmetropole.fr
 Service Presse Métropole - Tél. 04 91 99 79 74 | presse@ampmetropole.fr

Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles (PETR)
 Manel Belmokh, Chargée de communication - 06 59 03 19 91 | m.belmokh@ville-arles.fr

L'Institut Agro
 Ghyslaine Besançon, Responsable communication - Tél. 04 99 61 27 30 | 06 66 00 05 69
Ghyslaine.Besancon@supagro.fr

.....

.....

.....

.....



Communiqués des partenaires organisateurs du salon



FICHE PRESSE Juin 2022

Le Département et la Métropole s'engagent pour sensibiliser le public au « bien manger »

Cette année, le Département des Bouches-du-Rhône et la Métropole Aix-Marseille-Provence partagent un espace commun sur le Salon des Agricultures de Provence afin de promouvoir leurs actions menées en matière de valorisation des circuits courts et productions locales, de nutrition et santé, d'hygiène et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les familles sont attendues sur le stand du Département et de la Métropole afin d'apprendre en s'amusant. Un vaste espace détente ombragé leur sera proposé en extérieur. Au programme sur le stand :

- Des animations ludiques pour sensibiliser les familles à l'importance des circuits courts et à la saisonnalité des produits ;
- Des ateliers pédagogiques pour un goûter savoureux, local, durable et zéro déchet afin de sensibiliser les plus jeunes à l'importance du bien manger, à encourager leur curiosité aux goûts, à développer leur créativité circulaire pour créer des plats à emporter plus sains et découvrir les produits du terroir et leurs agriculteurs ;
- Des expériences sur l'hygiène alimentaire avec le Laboratoire départemental d'analyses ;
- Le service gratuit de boissons fraîches et locales auprès d'un « drink-truck » stationné devant le stand.

« Miaaammm mon goûter durable ! » : la Métropole met à l'honneur des ateliers pédagogiques pour un goûter savoureux local, durable et zéro déchet

Dans le cadre de son Projet alimentaire territorial « *Cultivons le bien manger en Provence* », la Métropole met en avant les actions pédagogiques qu'elle développe toute l'année dans son réseau « nos cantines durables » auprès des professionnels de la restauration collective pour l'ouvrir au grand public. Ces ateliers sensibiliseront les plus jeunes à l'importance du bien manger.

- **Décrypter l'étiquette de mon goûter : mission impossible ?**

Sensibiliser à la quantité d'ingrédients présents dans les produits transformés, et leurs impacts sur la santé, et évoquer les emballages des produits industriels.

- **Le goûter mystère !**

Les participants découvriront de drôles de gâteaux, le chocorico aux haricots rouges, le cocorange aux lentilles corail, le zuchinie à la courgette...

- **Le meilleur pâtissier zéro gaspi**

Il s'agira de décorer des gâteaux grâce à un panel d'ingrédients zéro déchet-(zestes d'agrumes séchés, chips de pelures de pommes...).

- **Un espace de discussion** sera proposé avec la création d'une fresque des idées sur le thème « *C'est quoi pour vous bien manger ?* ».

Ces animations seront assurées par Le Loubatas de Peyrolles-en-Provence, membre du réseau des cuisines nourricières, L'école comestible de Provence et l'association Ficus de Marseille.

Les circuits courts et la saisonnalité à l'honneur des animations portées par le Département

Des animateurs prendront en charge des groupes d'enfants afin de les faire réfléchir aux circuits courts et à la saisonnalité des produits avec des jeux et des quiz.

Le Laboratoire départemental d'analyses, partenaire majeur du monde agricole proposera :

- **Des animations autour d'une « fausse » cuisine afin d'apprendre à ranger son frigo et à découper ses aliments ;**
- **Des expériences étonnantes afin d'observer les bactéries.**

Le soutien sans faille du Département et de la Métropole aux filières agricoles

L'agriculture est une constituante de l'identité de notre territoire et de son économie. Depuis six ans, le soutien aux filières agricoles et aux femmes et hommes qui y travaillent est au cœur de l'action du Département et de la Métropole dont l'ambition est d'encourager une agriculture durable, rentable, de qualité et qui répond aux besoins d'alimentation du territoire.

Le Département est notamment à l'origine de la création du Salon des Agricultures de Provence, véritable vitrine pour les savoir-faire de nos producteurs, dont le succès n'a fait que croître (59 000 visiteurs en 2019 soit une hausse de fréquentation de +18 % par rapport à 2018), malgré son annulation en 2020 et 2021 pour cause de crise sanitaire.

Initié en 2019 par le Département et porté par Provence Tourisme, **Marseille Provence Gastronomie remet le couvert en 2022**. Dans ce cadre, au fil des saisons, le public peut se rendre à de nombreux rendez-vous et des moments de partage autour des chefs cuisiniers, des artisans et des producteurs de la filière gastronomique de Provence.

La Métropole porte, de son côté, « **Cultivons le bien manger en Provence** » : c'est l'objectif du Projet alimentaire territorial, engagé depuis quatre ans par la Métropole et le PETR du Pays d'Arles à l'échelle des Bouches-du-Rhône. Ce projet vise à renforcer les filières nourricières du territoire pour développer les circuits courts de proximité.

La Métropole a voté, en 2021, une stratégie avec **un plan de 25 actions**, qu'elle pilote avec l'écosystème d'acteurs. Les actions concernent le déploiement de l'agriculture urbaine, l'installation d'agriculteurs, le développement des marchés de producteurs et des Halles Terres de Provence, l'innovation autour de la ressource en eau, la structuration des filières d'avenir en lien avec le changement climatique ou encore l'accès à une alimentation locale et de qualité aux populations en difficulté. Depuis 2021, ce programme d'actions s'est élargi aux communes dans le cadre de Projets agricoles communaux (déjà 20 en cours de signature) qui visent à renforcer la remise en culture des terres agricoles et l'utilisation des produits agricoles bio et locaux dans la restauration scolaire.

Plus de 12,5 M€ engagés par le Département en faveur des agriculteurs en 2021 pour :

- La création, la modernisation et le développement des exploitations ;
- La structuration des filières et la valorisation des productions locales ;
- La préservation de l'espace et des ressources naturelles ;
- La gestion des risques et des crises.

Le soutien aux circuits courts en direct du producteur au consommateur

- La plateforme « Agrilocal13 » pour mettre en relation les producteurs locaux et les acheteurs publics, notamment les restaurants scolaires des collèges ;
- « Manger autrement au collège » : une aide à la consommation de fruits et légumes frais de saison et/ou issus de l'agriculture biologique pour les restaurants scolaires ;
- Le marché des producteurs locaux de l'Esplanade de l'Hôtel du Département à Marseille, tous les mardis matins.

« Les aides exceptionnelles »

- Le « fonds d'urgence Covid » : 700 000 € d'aides en faveur de 195 exploitations agricoles et 32 000 € d'aides en faveur de 32 conchyliculteurs ;
- L'aide « gel d'avril 2021 » : 360 800 € pour aider 201 exploitations à faire face à la perte de production.

Un soutien constant pour le secteur

- Le soutien aux investissements en agriculture biologique pour les entreprises qui choisissent le bio ;
- Le programme de santé animale conduit avec le Laboratoire départemental d'analyses pour la protection sanitaire des élevages ;
- Le soutien à l'installation des jeunes agriculteurs qui s'inscrivent dans une démarche agro-écologique ;
- Le soutien au projet de l'abattoir de Tarascon pour préserver les débouchés commerciaux des éleveurs des Bouches-du-Rhône ;
- La lutte contre les friches agricoles pour reconquérir des espaces de production sur le territoire soumis à une forte pression foncière ;
- L'aide à l'investissement pour la modernisation des navires de pêche.

Un accompagnement fort de la Métropole aux agriculteurs pour :

- La mobilisation des fonciers en friches et la réinstallation d'agriculteurs ;
- L'équipement des parcelles à l'irrigation en lien avec des projets de meilleure gestion de la ressource en eau.

Le soutien aux circuits courts en direct du producteur au consommateur

- 200 000 € investis pour développer les circuits courts sur le territoire en 2021 (marchés de producteurs, halles de producteurs, AMAP bio solidaires, vente à la ferme, etc.).

« Les aides exceptionnelles »

- 460 000 € investis en 2020 et 2021 pour acheter à des producteurs locaux des produits reversés à l'aide alimentaire, alors en forte augmentation pendant la crise sanitaire.

« Bien manger en Provence », réseau « Nos cantines durables » programme auprès des cantines scolaires : 300 000 € investis par an par la Métropole et le PETR du Pays d'Arles

- Formation des élus, directeurs de cantines scolaires, cuisiniers à :
 - L'achat de produits bio et locaux (loi Egalim)
 - La réduction du gaspillage alimentaire : zéro déchet
 - La réduction du plastique (emballages, déchets) : zéro plastique
- Journées de formation en 2022 : 13 journées
- Nombre de participants aux formations : 252
- Nombre de communes déjà volontaires dans le dispositif : 38

L'agriculture, une filière essentielle pour l'alimentation des Provençaux et le développement économique

La création d'emplois

L'agriculture locale fait travailler **18 000 personnes** et **4200 exploitations**.

L'attractivité du territoire

L'agriculture représente une force par la renommée internationale des productions du territoire départemental. Il s'agit du premier département français pour la production de tomates, salades, courgettes, riz, olives.

Le territoire représente plus d'un tiers de la production nationale oléicole.

La compétitivité

Un tiers du territoire est dédié à l'activité agricole (148 000 hectares). La métropole d'Aix-Marseille-Provence et le pays d'Arles sont ainsi les deux **premiers territoires agricoles de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur**. **Les 4200 exploitations génèrent 743 millions d'euros de chiffre d'affaires dont 70 % en fruits et légumes**.

Le développement des circuits de proximité

Les Halles de producteurs de La Barasse à Marseille et à Plan de Campagne en sont de parfaits exemples. Marchés de producteurs à destination des particuliers, ces lieux proposent des produits qualitatifs de près de 50 producteurs locaux, une à trois fois par semaine, à des prix attractifs, au plus proche des habitants.

L'essor de l'agriculture biologique

38 700 hectares sont actuellement exploités en agriculture biologique ou en conversion, sur le territoire. Ce qui traduit la qualité de l'agriculture locale, marquée notamment par la viticulture (12 000 hectares) et l'élevage (134 500 brebis mères).

CONTACT PRESSE METROPOLE

Service Presse

T : 04 91 99 79 74

presse@ampmetropole.fr

CONTACT PRESSE DEPARTEMENT

Service presse

T : 04 13 31 15 28

service-presse@departement13.fr

« En Pays d'Arles, des agriculteurs motivés pour une production locale de qualité pour tous »

En synthèse

A l'ouest du département des Bouches-du-Rhône, le Pays d'Arles est composé de 3 intercommunalités (Communauté d'agglomération Arles Crau Camargue Montagnette, Terre de Provence Agglomération et Communauté de communes Vallée des Baux Alpilles) et regroupe près de 172 000 habitants sur un vaste territoire de 220 000 hectares, couvert à 70% par les Parcs naturels régionaux de Camargue et des Alpilles, représentant 44% du département des Bouches du Rhône.



L'agriculture tient une place forte avec 60% de la surface agricole du département. Le Pays d'Arles constitue un bassin de production de qualité pour répondre aux enjeux agricoles et alimentaires de demain, la grande diversité de ses productions permet de composer un panier complet : viande, légumes, fruits, céréales, riz, huile d'olive, fromages, miel, produits de la mer...

Les différentes agricultures du Pays d'Arles témoignent de l'identité et des savoir-faire provençaux, et bénéficient d'une image de qualité, voire d'excellence reconnue par de nombreux signes de qualité (AOP, IGP, Labels rouges, marques Parcs...), et une place du Bio qui s'affirme. Le territoire se distingue par sa capacité à innover.

Cette multitude de produits et de pratiques concourt directement à la richesse du paysage et de l'environnement, qu'elle façonne et préserve (mosaïques agricoles bordées de haies, champs d'oliviers, vignes et prairies...). De nombreuses célébrations ponctuent l'année (Trophée des Maraîchers, Premices du Riz, Cocardes d'or, Féria, Fête de la transhumance, Fête des olives vertes, Fête de l'huile d'olive nouvelle...) et marquent l'attachement fort des habitants et des visiteurs à ce patrimoine vivant du Pays d'Arles.

Une agriculture diversifiée, identitaire ... et abondante



Les volumes de production du Pays d'Arles sont exceptionnels (soit près de 60% de la production du département), et contribuent à faire du département des Bouches du Rhône un des premiers départements français producteurs de fruits et légumes (tomates, courgettes, aubergines, poivrons, salades, pêches, olives...). Des productions – notamment l'élevage ovin, bovin ou caprin, les produits laitiers, le miel, les coquillages... viennent compléter la gamme de produits identitaires.

Une agriculture de qualité

De nombreuses productions du Pays d'Arles ont une image de qualité, voire d'excellence : tomates, abricot, pêches, huiles d'olive, vin, riz, taureau, agneau, légumes ratatouille, melon, produits de la pêche... et tous les produits dérivés. De nombreuses productions de maraîchage et d'arboriculture de qualité sont présentes sur Terre de Provence comme les tomates « l'Eyraguaise » ou l'aubergine de Barbentane. Des signes de qualité permettent de garantir la qualité auprès du consommateur : l'AOP Vins des Baux de Provence, les AOP Huiles d'olives, Olives cassées ou noires de la Vallée des Baux de Provence, l'AOP Taureau de Camargue, l'AOP Foin de Crau, l'IGP Riz de Camargue, l'IGP Agneau de Sisteron. Ces 6 appellations se sont par ailleurs regroupées au sein du collectif de 2.000 producteurs « Entre Alpilles, Crau et Camargue », pour valoriser collectivement leurs produits et leur terroir. Les Parcs Naturels Régionaux Alpilles et Camargue valorisent également leurs produits emblématiques grâce à la marque « Valeur Parc Naturel régional ». Sous l'impulsion de la CCVBA, le territoire a relancé une filière historique, et emblématique du territoire provençal : la filière amande.



PÔLE D'ÉQUILIBRE
TERRITORIAL & RURAL

L'agriculture biologique présente un potentiel important sur le Pays d'Arles avec 25% de la Surface Agricole Utile en AB ou conversion, et une représentation de toutes les productions : fourrage, céréales, maraîchage, arboriculture, oléiculture, riziculture, élevage... un taux d'installation record sur les dernières années : un agriculteur sur deux installé sur le Pays est en bio...



Un atout pour la transition énergétique du territoire

L'agriculture locale présente aussi des atouts majeurs pour la transition énergétique du territoire. Elle dispose surtout d'un potentiel considérable de production d'énergie et de matériaux renouvelables à partir de sous-produits et co-produits de cultures et de transformation, notamment la paille et la balle de riz pour l'éco-construction, la laine de Mérinos d'Arles pour la fabrication de vêtements techniques, les résidus des moulins oléicoles ou des centres équestres pour la production de biogaz et d'engrais...

Un impact sur les paysages et le patrimoine culturel, qui contribue à l'attractivité du territoire



La multitude de produits et de pratiques concourt directement à la richesse du paysage et de l'environnement qu'elle façonne et préserve. Ainsi, les mosaïques agricoles et naturelles des Alpilles, des plaines de la Camargue ou de la Crau et les haies agricoles constitutives du paysage du Nord Alpilles, sont autant d'attraits pour les habitants et les visiteurs. De nombreuses célébrations ponctuent l'année et marquent l'attachement fort des habitants à toutes les agricultures et aux savoir faire du territoire.

Les atouts d'une économie agricole forte pourvoyeuse d'emplois locaux

L'agriculture du Pays d'Arles représente une source d'enjeux de développement local majeur. En effet elle occupe 40% de notre territoire, l'emploi agricole représente 8% des emplois du Pays (contre 2,9% en moyenne en France), et de nombreux emplois induits (industrie agroalimentaire, artisanat, commerces, logistique, ...).

Le Pays d'Arles est riche de plusieurs outils structurants qui assurent le rayonnement du territoire : le Marché d'Intérêt National Provence, le marché circuits courts et de proximité de Saint-Etienne-du-Grès, la zone d'activité agroalimentaire du Roubian à Tarascon (Le Panier Provençal, Jean Martin, Olives Arnaud...). Le territoire accueille de nombreuses entreprises performantes.

Le Pays d'Arles, un territoire d'innovation au service d'une agriculture en transition

Le territoire du Pays d'Arles se distingue par un tissu dense d'acteurs de l'innovation agricole, de la recherche à l'expérimentation jusqu'à la diffusion et l'utilisation sur le terrain. Les innovations développées sont de tous ordres : nouveaux procédés (semis à sec en riziculture...), utilisation des nouvelles technologies (drones, laser, serres en co-génération, martelière automatique...), valorisation des co/sous-produits de culture (filères balle et paille de riz pour le bâtiment, biomasse énergie...), nouvelles pratiques agricoles (agroécologie, agroforesterie, agriculture syntropique...) ou encore développement de passerelles avec le tourisme, le design ou la culture (pescatourisme, designers des Ateliers LUMA...). Ces innovations sont des solutions pour nos agriculteurs qui font face à des problématiques liées au changement climatique et à la gestion de la ressource en eau...

L'incubateur greentech porté par la CCVBA à Fontvieille accompagne des porteurs de projet innovant en matière d'alimentation et d'agriculture. Les expérimentations et innovations qui se développent sur le Pays d'Arles sont soutenus notamment par le dispositif de financements européens et régionaux LEADER Pays d'Arles qui a octroyé plus d'un million d'euros depuis 2017 à des projets innovants et collectifs pour l'agriculture et l'alimentation.

PETR du Pays d'Arles – Couvent Saint Césaire – Impasse des Mourgues - 13637 ARLES CEDEX
Tél 04 90 49 35 50 - s.croquette@ville-arles.fr

www.salon-agricultures-provence.fr

Partenaires :



Organisateurs :



Partenaires principaux :





PÔLE D'ÉQUILIBRE
TERRITORIAL & RURAL

Le Pays d'Arles est donc un territoire de projet fort d'une agriculture diversifiée et traditionnelle qui sait se renouveler et se connecter avec l'ensemble des acteurs de la profession agricole et au-delà, pour avancer ensemble vers une transition agricole et alimentaire et offrir aux consommateurs des productions saines et durables. (Voir aussi fiche sur le Projet Alimentaire Territorial porté par le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles et la Métropole Aix Marseille Provence).



Organisateurs :



Partenaires principaux :



UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL AMBITIEUX

La Métropole Aix-Marseille-Provence et le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) du Pays d'Arles portent ensemble depuis 4 ans, une politique pour développer **une alimentation locale, durable, équitable, de qualité et accessible à tous** à l'échelle des Bouches-du-Rhône. Cette politique se traduit dans le **Projet Alimentaire Territorial** qui porte deux ambitions majeures : permettre aux consommateurs d'accéder aux produits locaux et aux producteurs de mieux vivre de leur activité. Pour cela, ils mobilisent et accompagnent tous les acteurs de la chaîne alimentaire, dans un dialogue territorial continu et des actions opérationnelles. Ce PAT, le plus important de France (en superficie 3 148 km² et population : 2 millions d'habitants), a obtenu la labellisation de niveau 2 par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en 2021, gage de la qualité d'une **politique opérationnelle construite avec près de 500 acteurs**.

Les principes fondateurs du PAT

- Permettre aux producteurs de mieux vivre de leur activité et valoriser leurs savoirs faire.
- Développer de nouveaux débouchés économiques pour les agriculteurs et renouer le contact direct avec les agriculteurs et leurs productions.
- Ancrer avec force le rôle nourricier des terres agricoles en préservant et valorisant le foncier pour renforcer l'autonomie alimentaire du territoire.
- Promouvoir nos agricultures dans leur diversité.
- Accompagner la transition écologique du territoire vers une agriculture et une alimentation plus durables.
- Favoriser l'accès de tous aux produits locaux de qualité et à une alimentation saine.
- Promouvoir le régime alimentaire méditerranéen auprès des jeunes et des familles.

UN TERRITOIRE AGRICOLE RICHE ET DIVERSIFIÉ

- 1/3 de la superficie du territoire est agricole
- 4 000 exploitations, 11 000 emplois permanents et 15 000 emplois saisonniers (+ 5 500 dans l'industrie agroalimentaire)
- Dans le top 5 des territoires bio de France : 36 % des surfaces cultivées en bio ou en cours de conversion, contre 9,5 % au niveau national.
- 1^{er} producteur français de tomates, salades, courgettes, pêches et nectarines, poires, olives et riz.
- 24 % des exploitations sont en maraîchage, 23 % en arboriculture, 20 % en élevage, 18 % en viticulture, 16 % en grandes cultures.
- De nombreux produits sous signes de qualité (AOP, AOC, Label rouge...) : vin, huile, viande, fromage, fourrage, céréales

Cette production exceptionnelle est aujourd'hui majoritairement expédiée hors du territoire. La reconquête du foncier et la nécessité de susciter de nouvelles vocations dans les métiers agricoles permettront au système alimentaire de réussir sa transition.

UNE FEUILLE DE ROUTE TRIENNALE 2021-2024

ACCOMPAGNER LA PRODUCTION AGRICOLE ET LES FILIÈRES DE PROXIMITÉ VERS DES DÉBOUCHÉS DURABLES

Création de **halles de producteurs** sur le modèle des Halles Terres de Provence du Pays d'Aix. Un marché de demi-gros saisonnier, en vente directe, et une formule doublement gagnante : un prix attractif pour le consommateur et une rémunération juste pour les producteurs. Création en 2020 de la Halle de la Barasse sur la gare TER à Marseille : 10 000 visiteurs en 2021, un panier moyen de 40 € pour 10 kg de fruits et légumes et ce circuit représente 20 % du chiffre d'affaires en vente directe des producteurs présents. *Nouveauté* : projet d'essaimage en cours sur La Ciotat.

Appui aux membres de la SICA Abattoir de Tarascon pour la préparation de la viande et sa valorisation auprès des acheteurs locaux (restauration scolaire, commerces de proximité...)

Promotion des outils existants sur le territoire qui rendent accessible la production locale : Marché circuits-court en demi gros de Saint-Etienne-du-Grès, marché du samedi du MIN de Châteaurenard, MIN des Arnaux, commerces de proximités, marché de producteurs, etc.

GARANTIR L'ACCES A UNE ALIMENTATION DE QUALITE POUR TOUS, A LA CANTINE, AU RESTAURANT ET A LA MAISON

- **Cycle de formations « Nos cantines durables ».** Un programme d'une dizaine de formations et ateliers sur mesure par an pour les communes : approvisionnement en produits durables et locaux (identification et mise en lien avec la production locale disponible), lutte contre le gaspillage, outils pédagogiques, ateliers cuisine entre chefs pour travailler les produits locaux de saison ... Cycle de formation expérimenté en 2021 auprès des communes du Pays d'Arles et proposé en 2022 aux 121 communes du PAT.
- Distribution de **paniers solidaires**. Pendant les confinements, 30 000 paniers de produits locaux ont été distribués aux familles du territoire en lien avec les associations de terrain et les communes. Depuis, le PAT a soutenu le développement des amap-solidaires en permettant à 100 familles de bénéficier de ce dispositif (AMAP de Provence, Paniers Marseillais, Secours Populaire)

AGIR POUR UNE POLITIQUE FONCIÈRE GLOBALE SUR DES SECTEURS AGRICOLES STRATÉGIQUES ET LA PRÉSERVATION DE LA RESSOURCE EN EAU

Accompagnement des communes dans l'animation et la mise en place de dispositifs de protection foncière (PAEN—Protection des espaces agricoles et naturels et ZAP—Zone agricole protégée) et de soutien à l'installation d'agriculteurs

Soutien du PETR du Pays d'Arles à la SCIC de portage foncier agricole Terre Adonis pour le projet d'installation d'un jeune oléiculteur sur la commune de Mouriès – 1^{er} projet de la SCIC sur le département des Bouches-du-Rhône et à la mise en place d'un espace test agricole à la Maison Familiale et Rurale d'Eyragues.

La Métropole a engagé un recensement du foncier public communal sur 52 sites (2,4ha de surface moyenne) dans 24 communes. Sur le Pays d'Arles, l'identification des friches agricoles et des terres agricoles communales a été amorcé en 2018.

VALORISER LES PRODUCTIONS LOCALES, LES SAVOIRS-FAIRE, LES MÉTIERS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

Le Salon des agricultures de Provence reconnecte agriculteurs et consommateurs. Il réunit en moyenne : 60 000 personnes, majoritairement des Bouches-du-Rhône. Le PETR du Pays d'Arles accompagne aussi le collectif, de 2000 producteurs « Entre Alpilles Crau et Camargue » dans son travail de promotion et valorisation de la production locale sous signe de qualité.

ACCÉLÉRER LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VIE ET LA SANTÉ DES PRODUCTEURS ET DES HABITANTS

Accompagnement et formation des maraîchers vers la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) et sur la mise en place d'infrastructures agroécologiques dans des exploitations agricoles du territoire du PAT. Soutien à l'expérimentation et échanges sur les pratiques agroécologiques au bénéfice de différentes filières du territoire : arboriculture, maraichage, élevage et grandes cultures (projets LEADER Pays d'Arles).

Le PAT pour les communes, c'est :

- 1 charte d'engagement dans le PAT qui permet aux communes de s'approprier et d'enrichir le plan d'action triennal – Lancé au 1^{er} trimestre 2022, une dizaine de communes ont déjà délibéré et signé la charte. Les thématiques abordées pour valoriser la production locale : restauration scolaire et hors domicile, foncier agricole, circuits de proximité, accessibilité sociale à l'alimentation, sensibilisation à l'alimentation durable.
- 1 animatrice du réseau « Nos Cantines Durables » et des experts à disposition des communes pour leur proposer un accompagnement sur mesure (appels à projet « Nos Cantines Durables ») et construire des projets collectifs ou de mutualisation entre communes (expérimentation de commandes groupées).

Le PAT pour les porteurs de projets, c'est la mise à disposition d'un référent technique et l'accompagnement pour la recherche de financements, la mise en relation d'acteurs (locaux, régionaux, nationaux).

Site internet : <https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/>



Fiche de presse

L'Institut Agro regroupe trois grandes écoles d'agronomie (Agrocampus Ouest, Montpellier SupAgro et AgroSup Dijon), avec l'ambition d'être le leader français de l'enseignement supérieur dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement.

L'Institut rassemble 4500 étudiants (dont 2500 ingénieurs et 450 doctorants), 1200 personnels (dont 270 Enseignants-chercheurs), 5 campus, 39 unités mixtes de recherche et 19 chaires partenariales pour un budget de 130 M€.

Il couvre l'ensemble des filières végétales et animales, y compris la vigne et le vin, l'horticulture, l'halieutique et le paysage. Il offre une palette étendue de formations initiales et continues pluridisciplinaires (ingénieurs, masters, mastères, doctorats, licences professionnelles et appui à l'enseignement technique agricole).

L'Institut Agro a vocation à jouer un rôle national et international dans l'accompagnement des transitions agro-écologiques, alimentaires et numériques à travers la recherche, l'innovation et l'accroissement des capacités des acteurs des territoires et des filières, en collaboration avec ses partenaires de la recherche (notamment INRAE et CIRAD), les universités et les entreprises.

En savoir plus : <https://www.institut-agro.fr/fr>

CONTACT PRESSE

Ghyslaine BESANCON
 ghyslaine.besancon@supagro.fr
 06 66 00 05 69 – 04 99 61 27 30



6 avril 2022

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE, UN SERVICE DE PROXIMITÉ ANCRÉ DANS LE TERRITOIRE

Etablissement public piloté par 38 élus représentant l'ensemble des filières de production et des territoires des Bouches-du-Rhône, la Chambre d'agriculture est investie de quatre missions, définies dans le Code rural (art. L510-1 CRPM) :

Sa seconde mission consiste à accompagner la démarche entrepreneuriale et responsable des agriculteurs, la création d'entreprises et le développement de l'emploi. Elle contribue ainsi à l'amélioration de la performance économique, sociale et environnementale des exploitations agricoles et de leurs filières. Elle est un interlocuteur également incontournable pour les agriculteurs désireux, dans un cadre individuel ou collectif, de s'informer, de se former, d'être accompagné et conseillé.

Les multiples enjeux auxquels doit faire face l'agriculture du département conduisent la Chambre d'agriculture à intervenir dans toutes les dimensions du développement durable :

La dimension économique, avec le développement d'outils de prospective, d'analyse économique et la production de références. De même, elle est particulièrement mobilisée dans la recherche de l'amélioration du revenu des agriculteurs et des conditions de production des exploitations à travers la défense des terres agricoles, de l'accès à la ressource en eau ou encore du conseil technique qu'elle assure dans les différentes filières agricoles.

Son rôle, déjà important, a enfin été récemment amplifié pour faciliter la transmission des exploitations et l'installation des nouvelles générations d'agriculteurs.

La dimension environnementale : La Chambre d'agriculture mobilise des moyens importants dans la préservation des ressources et l'accompagnement des agriculteurs et des collectivités dans tous les domaines intéressant l'environnement : l'agronomie, la performance énergétique des exploitations, la gestion qualitative de l'eau, l'optimisation de l'utilisation des intrants...

La dimension sociale : La Chambre d'agriculture est leader dans la formation des agriculteurs. Elle intervient également dans l'accompagnement des agriculteurs en difficulté.

www.chambre-agriculture13.fr | www.facebook.com/agri13 | www.youtube.com | www.13envies.fr



Communiqué de presse

L'innovation : Le rôle de la Chambre d'agriculture en matière d'expérimentation, dans le domaine du climat par exemple, demeure plus que jamais au cœur de sa mission visant à conforter la place des agriculteurs dans l'émergence et le déploiement d'innovations.

La réponse aux demandes sociétales : La Chambre d'agriculture accompagne le développement de l'agriculture biologique et des productions sous signes de qualité, l'agritourisme et les circuits courts de commercialisation.

Dans l'ensemble de ces domaines, elle œuvre enfin au quotidien pour promouvoir auprès de nos concitoyens les atouts qu'offre l'agriculture pour notre territoire.

Sur le plan économique en ce qu'elle crée de la richesse et des emplois et favorise l'attractivité touristique du département.

Sur le plan environnemental et de l'aménagement du territoire en ce qu'elle alimente les nappes phréatiques, contribue à la lutte contre les risques naturels et au maintien de la biodiversité, ou encore améliore notre cadre de vie.

Sur le plan de l'alimentation en ce qu'elle offre aux consommateurs la garantie de la qualité, de l'origine, de la sécurité des produits et du juste prix, fruits de l'engagement d'excellence au quotidien des producteurs des Bouches-du-Rhône.

VOS INTERLOCUTEURS À VOTRE ÉCOUTE

Développement technique de l'entreprise

Sébastien ATTIAS

Courriel : s.attias@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Tél : 07 70 94 01 49 / 04 42 23 86 46

Economie de l'entreprise / Installation / Transmission

Etienne COLLIOT

Courriel : e.colliot@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Tél : 06 89 07 20 05 / 04 42 23 86 13

Formation

Christèle COLLIOT

Courriel : c.colliot@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Tél : 06 73 27 83 81 / 04 42 23 86 22

Aménagement, Foncier, Territoires

Jean-Marc BERTRAND

Courriel : jm.bertrand@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Tél : 06 78 29 90 83 / 04 42 23 86 03

Eau / Environnement

Claude BAURY

Courriel : c.baury@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Tél : 06 73 27 83 77 / 04 42 23 91 18

Circuits Courts, Promotion, Agritourisme, Valorisation

Grégory GALTIER

Courriel : g.galtier@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Tél : 06 74 55 67 98 / 04 42 23 86 11

Communication

Marie de Saint Victor

06 10 12 72 67 / 04 42 23 06 11

m.saint-victor@bouches-du-rhone.chambagri.fr



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
BOUCHES-DU-RHÔNE

www.chambre-agriculture13.fr | www.facebook.com/agri13 | www.youtube.com | www.13envies.fr



Le Crédit Agricole Alpes Provence, partenaire emblématique du Salon des Agricultures de Provence

Depuis 2016, le Crédit Agricole Alpes Provence accompagne le Salon des Agricultures de Provence, car s'appeler Crédit Agricole nous engage plus que jamais auprès des agriculteurs.

Ce partenariat se traduit par :

- la présence de notre banque régionale sous le chapiteau animations partenaires ;
- notre soutien au studio TV ;
- la participation de notre filiale Capital & Innovation ;
- la participation inédite de Crédit Agricole Assurance.

Le rôle de CAAP auprès des agriculteurs

En étant partenaire privilégié du Salon des Agricultures de Provence, notre banque régionale, banque de référence de l'Agriculture, démontre une nouvelle fois son attachement aux initiatives agricoles locales.

Notre banque coopérative est née d'une volonté, soutenir les agriculteurs. Et aujourd'hui plus que jamais, c'est notre fierté. Car pour nous, qui accompagnons 8 agriculteurs sur 10, nous voulons affirmer :

- le caractère essentiel de l'agriculture ;
- notre soutien à toutes les formes de l'agriculture ;
- notre accompagnement dans le financement, l'installation et les transitions.

Ce partenariat est une nouvelle preuve de l'expression de notre ADN de banque coopérative, cohérent avec sa raison d'être « Agir chaque jour pour l'intérêt de ses clients et de la société ».

Le Crédit Agricole Alpes Provence met l'innovation au cœur du Salon

Capital & Innovation, filiale du Crédit Agricole Alpes Provence, est un des soutiens majeurs du pôle Innovation du Salon des Agricultures de Provence, qui sera une véritable vitrine de l'innovation et des savoir-faire agricoles. En tant que **partenaire des Trophées de l'Innovation**, la banque régionale a doté le 1er prix de ce concours dont vous retrouverez, dans l'espace dédié, l'ensemble des projets finalistes de cette édition qui présenteront leurs innovations au public...

Le Crédit Agricole Alpes Provence est le partenaire bancaire, investisseur et conseil des transitions économiques, environnementales et sociétales de son territoire. Comment ? En soutenant l'innovation au plus tôt pour être partenaire des projets de demain. C'est pourquoi il est évident pour notre banque de proximité d'accompagner le pôle innovation du Salon des Agricultures de Provence.

Pour développer l'innovation sur son territoire, permettre à des entreprises de voir le jour et de grandir, le Crédit Agricole Alpes Provence s'est doté, via son pôle Capital & Innovation, d'un dispositif complet de soutien aux entreprises innovantes :

- Un fonds de capital risque « CAAP Création » qui investit directement dans les pépites de la région
- Un fonds de dotation CAAP INNOV'ECO créé en 2015. La banque consacre 1% de son résultat net au fonds CAAP INNOV'ECO afin qu'il accompagne l'écosystème local, directement sous forme de prêts d'honneur aux porteurs de projets innovants ou de prix remis lors d'appels à projets, et indirectement par des subventions ou soutiens à des structures d'accompagnement à la création d'entreprises.



L'essentiel & plus encore



Programme des ateliers et animations sur le stand de la MSA Provence Azur

Remise des prix « Appels à projets jeunes », le vendredi 3 juin.

Ateliers animés par des conseillers en cotisations pour délivrer des conseils en installation et transmission d'exploitations agricoles, le vendredi 3 juin.

Ateliers dédiés à l'aménagement conception des bâtiments et installations des éleveurs et animés par des conseillers du service Prévention des risques professionnels, le vendredi 3 juin.

Rencontres avec des conseillers retraite, les 3 et 4 juin, pour répondre à vos questions et vous guider dans vos démarches,

Ateliers pédagogiques « Equilibre alimentaire », les 3, 4 et 5 juin.

Ateliers de sensibilisation aux addictions, les 3, 4 et 5 juin.

Simulateur de conduite de tracteur, les 4 et 5 juin.

Ateliers et animations pour présenter l'offre de services proposée par le Groupe MSA Services sur les territoires (aide à domicile, évaluation des besoins, ateliers Collectifs...).

Ateliers dédiés à l'accompagnement aux Services en ligne et à l'espace privé accessibles sur le site internet de la MSA.

www.salon-agricultures-provence.fr

Partenaires :



Organisateurs :



Partenaires principaux :





COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Marseille le 04 mai 2022 - Le Marché Marseille Méditerranée, partenaire associé du Salon des Agricultures de Provence, célèbre ses 50 ans. Avec une renommée croissante, ce 2ème MIN de France s'engage dans des projets d'avenir.

50 ANS DE PASSION POUR LE GOÛT

Lorsqu'en 1972, les producteurs de fruits et légumes quittent le cours Julien pour se rassembler dans le tout nouveau MIN des Arnaux, c'est une fascinante histoire qui débute. Conscients de l'enjeu alimentaire, il fallait créer un Marché d'Intérêt National à la hauteur du développement de notre territoire.

Aujourd'hui en participant au Salon des Agricultures de Provence, le MIN de Marseille souhaite valoriser l'un de ses plus grands atouts : ses producteurs. En effet, le marché peut être fier d'accueillir le plus grand carreau de producteurs de France. 6 jours par semaine durant toute l'année, près de 270 producteurs locaux se donnent rendez-vous dès 2h du matin sur les 10 000 m² d'espace de vente pour proposer leurs produits frais aux vendeurs des marchés de villes, primeurs, restaurateurs, épiciers et l'ensemble des professionnels de l'alimentation de qualité du territoire.

Face à un intérêt croissant du consommateur pour l'origine et la qualité de son alimentation, le « consommer local » est désormais un enjeu essentiel pour le MIN de Marseille. Le marché est naturellement un espace de logistique dédié à la distribution des fruits, légumes, viandes, poissons et toutes les productions alimentaires locales qui permet de maîtriser la qualité et la fraîcheur des productions locales, en étant au cœur des bassins de consommation et de production.

Le Marché Marseille Méditerranée démultiplie les initiatives pour promouvoir le « consommer local » auprès des professionnels, mais également les particuliers, notamment par la mise en place prochainement d'un service de drive paysan, préparation de paniers de fruits et légumes issus des circuits courts, destinés à tous les habitants de la métropole.

Le MIN de Marseille a également la chance de disposer à proximité, des plus grands espaces de productions agricoles français, en particulier pour l'arboriculture et le maraichage, le delta du Rhône et la vallée de la Durance sont parmi les espaces les plus fertiles de France.

Le MIN est devenu un acteur essentiel de la distribution des productions agricoles locales et s'inscrit dans une réelle volonté de favoriser les circuits courts dans une politique de développement durable.

Notre région reste « le jardin de la France » et de plus en plus de surfaces agricoles sont en culture bio ou en cours de conversion pour un bon nombre de variétés de fruits et légumes. Notre territoire est au cœur de l'agriculture de qualité et le MIN en est le meilleur ambassadeur. Nous avons du soleil, de l'eau, des terres et des agriculteurs amoureux de leur travail !

INITIATIVE ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET SOLIDAIRE

Sous l'impulsion de la banque alimentaires des Bouches du Rhône et du MIN des Arnaux, l'Association Fruits et Légumes Solidarité (AFLS) a investi dans l'aménagement d'un atelier de transformation alimentaire à Marseille, largement financé par le Conseil Départemental.

Cet atelier collecte et transforme les fruits et légumes invendus du MIN, provenant directement de dons des agriculteurs ou des grossistes de la région, pour les réinjecter dans les circuits de distribution associatifs. L'atelier emploie du personnel en insertion professionnelle pour transformer les produits en coulis, soupe, compotes et surgelés.

Pour pérenniser cette initiative, la marque « Les Marmites Solidaires » est lancée auprès de la petite et grande distribution. Pour 1 produit vendu, 3 produits sont donnés et permettent aux personnes en situation précaire d'avoir accès à une alimentation équilibrée. Un modèle d'économie locale, sociale, et solidaire qui est destiné à être dupliqué partout en France en mobilisant les agriculteurs, grossistes, distributeurs et détaillants de nos régions.

Les produits générés par les ventes permettront de financer le fonctionnement de l'atelier.

www.salon-agricultures-provence.fr

Partenaires :



Organisateurs :



Partenaires principaux :



CONSTRUIRE UN MARCHÉ ECORESponsable

Christian Burle et Marc Dufour, respectivement Président et Directeur général du MIN de Marseille, se sont fixés un objectif de taille : construire le marché durable et responsable de demain. En 50 ans, le marché est devenu une ville dans la ville et intègre son impact environnemental dans son grand plan de transformation entamé 5 ans plus tôt.

Les engagements sont nombreux : Faire du MIN de Marseille un site à énergie positive ; Être un site zéro déchet ultime ; Maîtriser sa consommation d'électricité, d'eau et les rejets en milieu naturel ; Accompagner le développement du transport à l'aide de véhicules propres ; Développer une légumerie solidaire pour réduire le gaspillage alimentaire et œuvrer pour l'insertion par le travail ; S'inscrire pleinement dans le projet alimentaire territorial (PAT) ; Favoriser l'implantation de pilotes d'agriculture urbaine et préfigurer un mode de production alternatif ; Accompagner les porteurs de projets innovants dans l'alimentation responsable (bio, circuits courts) avec la création d'un incubateur pour Start Up de la Food Tech ; Faire profiter de son expertise pour aider au développement des pays frontaliers (en particulier en Afrique), pour renforcer les liens commerciaux, mais aussi les outils de gestion et d'exploitation des sites ; Construire un centre de distribution urbain pour maîtriser l'impact des transports en zone urbaine.

Une feuille de route riche en initiatives, sur laquelle Marc Dufour déclare « Nous avons placé la solidarité et l'écologie au centre de notre stratégie de développement. Au cœur de notre action, aujourd'hui plus que jamais, nous avons un rôle à jouer pour que cet engagement serve les enjeux de notre

société. Être le « ventre de Marseille » implique une gestion responsable des denrées alimentaires qui transitent dans nos marchés mais aussi des infrastructures qui l'encadrent. Pour cela, notre développement en qualité de 2ème MIN de France, doit se poursuivre sans trahir nos valeurs. »

UN MIN EN SYNERGIE VERTUEUSE AVEC UN CENTRE LOGISTIQUE DU DERNIER KILOMÈTRE

Véritable carrefour sur la Méditerranée, il s'échange au MIN plus de 580 000 tonnes de produits frais par an. Grâce à son emplacement stratégique à la croisée des grands axes routiers et à la nature de son activité, le Marché Marseille Méditerranée est aujourd'hui le site de prédilection pour créer la première plateforme de logistique urbaine verte.

Le projet de réalisation d'un centre de logistique urbain au-dessus du site du MIN s'impose pour faire face à la saturation des voies de circulation et à la pollution qu'elle entraîne. Sa proximité avec le port de Marseille Fos et la gare St-Charles, sa situation au croisement des autoroutes A7 et A507 favorise l'intermodalité, et lui confère une position de poumon essentiel à la logistique du dernier kilomètre. Des stations de ravitaillement multi-énergies (gaz, hydrogène, électricité) alimentées par la centrale photovoltaïque de 120 000 m2 en toiture permettront la livraison par des véhicules moins polluants qui disposeront d'une autonomie suffisante. Ce pôle d'activité permettra également la création de nombreux emplois au cœur des quartiers nord de Marseille.

Un projet majeur synonyme de croissance durable.

À PROPOS DU MIN

Créé il y a 50 ans déjà, Le Marché Marseille Méditerranée est le plus important marché agroalimentaire de France, derrière Rungis. Véritable institution marseillaise, le MIN fait partie intégrante de l'histoire de la cité Phocéenne.

Aujourd'hui, le marché mène un grand projet de restructuration à travers de nombreux domaines. Fort d'un chiffre d'affaires annuel consolidé de 700 millions d'euros et d'un espace de consommation alimentaire de 3 millions d'habitants, ce marché couvre près de 30% de la consommation alimentaire de Marseille et sa métropole. Répondre à cette forte demande et aux pratiques actuelles de consommation sont les priorités de demain du marché accueillant près de 300 producteurs et 5 000 acheteurs chaque année.