



ZOOM sur le Pôle Valorisation/Diversification

Edito



Ce 25^e anniversaire du Marché des 13 desserts sera marqué par son intégration pleine et entière dans les festivités aixoises. Dans un village de 35 chalets agrémenté d'une multitude d'animations, vos agriculteurs et artisans de « bouche » vous feront découvrir, dans une ambiance festive, les saveurs de leurs produits et vous permettront d'élaborer le plus beau des repas de Noël. L'implication de la Ville d'Aix-en-Provence a été primordiale dans l'exécution de cette édition et je les en remercie.

Nathalie ESCOFFIER,
élue à la Chambre d'agriculture 13

En bref



Marché alimentaire du vieux Port

Depuis le 12 novembre 2023, la Ville de Marseille, avec le soutien technique de la Chambre d'agriculture, installe un nouveau marché alimentaire tous les dimanches matin de 8 h à 13 h sur le Vieux-Port. Ce marché inédit prend place quai de la Fraternité, de l'Ombrière à la Samaritaine, et compte une trentaine d'étals de produits de saison et de qualité issus de filières en circuit court.

Marché de l'Esplanade : tous les mardis de 7 h à 13 h, à côté du Conseil départemental

Cela fait maintenant neuf ans que le marché de l'Esplanade St-Just à Marseille a ouvert ses portes. Ce marché de détail accueille aujourd'hui une vingtaine de producteurs qui proposent des fruits et légumes, du miel, du pain, de l'huile d'olive, du fromage de chèvre, de la viande et de la volaille, du poisson et des coquillages... Des animations et dégustations de produits sont proposées quatre fois dans l'année, à chaque saison, par les producteurs et une fois par mois, le comité de quartier est présent. L'animation de Noël du marché de St-Just aura lieu cette année le mardi 12 décembre. Au programme, animations festives et déambulation musicale sur l'esplanade.

Chiffre clé

25 000
visiteurs attendus
pour la 25^e édition
du Marché
des 13 desserts.

Le Marché des 13 desserts et des produits du terroir



Pour la 25^e année consécutive, le Marché des 13 desserts se tiendra à Aix-en-Provence, du 16 au 24 décembre 2023. Cette manifestation gratuite, ouverte au grand public, se déroulera de 10 h à 19 h (14 h le 24 décembre) sur la Place François Villon, à côté des Allées provençales. Cette année, la manifestation se déroulera dans des chalets individuels fournis par la Mairie d'Aix-en-Provence, qui est un allié précieux, ainsi que l'Office du Tourisme, notamment pour la communication faite autour de cet événement.

Organisée par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, grâce au soutien financier du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, du Crédit Agricole, de Groupama, et au soutien logistique de la ville d'Aix-en-Provence, cette manifestation traditionnelle réunit 35 exposants. Les agriculteurs et artisans de bouche proposeront des produits et spécialités culinaires de fin d'année, du Pays d'Aix et du département. Du miel à la pâte de coing, de la pompe à huile aux navettes, des calissons aux nougats, du vin aux volailles, en passant par les huiles d'olive et les amandes, tous les produits et les desserts traditionnels de Noël raviront les papilles de tous.

Des plus anciennes traditions provençales de Noël, la présentation des Treize desserts est certainement celle qui, aujourd'hui, est la plus célébrée en Provence. Disposés sur les trois nappes, au milieu des trois bougies ou des trois chandeliers, et des trois coupelles du blé de la Sainte-Barbe (symbole de la Trinité), **les Treize desserts représentent le nombre de convives lors de la Cène**, repas rassemblant le Christ et les douze apôtres. Cette tradition remonte donc à plusieurs siècles. Elle doit aujourd'hui son importance notamment grâce aux Félîtres, Frédéric Mistral en tête, qui se penchent sur les cérémonies du Noël provençal traditionnel au XIX^e siècle. Aujourd'hui en Provence, on ne peut pas concevoir un Réveillon sans les 13 Desserts sur la table.

La composition des treize desserts varie. En voici une liste, et quelques explications quant à leurs présences sur la table : tout d'abord, la **pompe à huile**, qu'il faut présenter rompue, comme Jésus

le fit avec le pain et non coupée au couteau. Traditionnellement, la pompe à huile (ou gibassier ou fougasse) est un gâteau à base de fleur de farine, d'huile d'olive, de cassonade et parfumé à la fleur d'oranger. Autour de la pompe à huile, on trouve la représentation des ordres religieux, les quatre mendiants : **les noix ou noisettes** représentent l'ordre des Augustins ; **les amandes**, celui des Carmélites ; **les figues sèches**, celui des Franciscains ; **les raisins secs** symbolisent l'ordre des Dominicains. **Le nougat noir et le nougat blanc** représentent le pénitent noir et le pénitent blanc. Viennent ensuite les **dattes** (symbole du Christ venu d'Orient), **figues séchées** et **autres fruits d'Extrême-Orient**, rappelant l'origine des rois mages. Enfin viennent des fruits de saison tels que le **melon d'eau**, qui est peu à peu abandonné, **du raisin, des pommes, des poires, des oranges, des clémentines, de la pâte de coing, des oreillettes**, etc.

Les Treize desserts sont dégustés au retour de la messe. Ils resteront sur la table pendant les trois jours suivants, jusqu'au 27 décembre. Cette manifestation est donc une belle occasion de donner au public l'opportunité de prendre le temps de dialoguer et de s'informer sur la qualité des produits du terroir qui font l'âme de notre département, et de venir les déguster !

Focus

Noël à Aix-en-Provence

Les fêtes de Noël sont un moment magique, chaleureux et familial, particulièrement apprécié par les enfants. C'est une période propice aux rencontres et aux célébrations, et en Provence, où les traditions sont riches et variées, les festivités de Noël sont un véritable symbole du patrimoine.

Pour cette saison de Noël, à Aix-en-Provence, un programme d'événements et d'animations exceptionnels est prévu du 11 novembre 2023 au 7 janvier 2024.

À ne pas manquer : marchés de Noël, foire aux santons, crèches géantes, bravade, veillées calendales, farandole géante, ateliers créatifs, fontaine aux jouets, illuminations scintillantes, concerts envoûtants, spectacles captivants et bien plus encore !



La Chambre d'agriculture & vous

Vos prochaines formations

- **Innover en restauration sur sa ferme.** 2 jours, les 20 décembre 2023 et 9 janvier 2024, au Sambuc, 2 accompagnements individualisés en option.
 - **S'initier à la dégustation des vins.** 4 ½ journées, les 16, 19, 23 et 26 janvier 2024. Réservée aux adhérents de l'Association des vignerons de la Sainte-Victoire, Associations des Vignerons de la Sainte-Victoire à Puylobier.
 - **Utiliser l'humour comme arme redoutable.** 3,5 jours, les 18, 19 janvier 2024 et dernière date en cours de programmation, à la Chambre d'agriculture à Aix-en-Provence. 2 accompagnements individualisés en 2024 en option.
 - **Obtenir l'HACCP Restauration et mettre en place la réglementation sanitaire (PMS).** 2 jours, à la demande, Aix-en-Provence.
 - **S'initier au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en Élevage.** 3 jours, à la demande, St-Martin-de-Crau.
 - **Se perfectionner au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène GBPH - transformation fromagère.** 1 jour, à la demande, St-Martin-de-Crau.
- Votre contact : Adeline VISCONTI :**
04 42 23 86 11 - 06 33 11 55 37
a.visconti@bouches-du-rhone.chambagri.fr
- **Découvrez l'ensemble de nos formations sur www.chambre-agriculture13.fr/vous-etes-agriculteur/vous-former**

Des prestations sur mesure

- **Conseil en Diversification**
Valoriser votre savoir-faire et votre patrimoine par le biais d'une activité de diversification sur votre exploitation :
 - Développer votre activité en agritourisme : accueil du public à la ferme, hébergement sur l'exploitation, vente de produits à la ferme ou via des marchés de producteurs ;
 - Créer : un atelier de transformation, une ferme auberge, un point de vente collectif ;
 - Mettre en place de nouvelles filières commerciales (vendre vos produits en ligne...) ;
 - Approvisionner la restauration collective en produits frais de saison : cantines scolaires, maisons de retraite...
 Vos conseillers vous accompagnent au quotidien dans vos projets de diversification d'activités et/ou de débouchés.
- Votre contact : Adeline VISCONTI :**
04 42 23 86 11 - 06 33 11 55 37
a.visconti@bouches-du-rhone.chambagri.fr
- **Découvrez l'ensemble de nos offres de services sur : www.chambre-agriculture13.fr ou contactez-nous au 04 42 23 06 11**

