

DOSSIER DE PRESSE

L'AGRICULTURE DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2022



SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



SOMMAIRE

ÉDITORIAL	Page 3
L'AGRICULTURE DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR ENTRE EN SCÈNE AU S.I.A	Page 5
PANORAMA DE L'AGRICULTURE EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR	Page 6
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, 1ÈRE RÉGION BIO DE FRANCE	Pages 7 - 8
LE DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES DE QUALITÉ POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE	Pages 9 - 10
SALON DE L'AGRICULTURE 2022, UN PROGRAMME PLACÉ SOUS LE SIGNE DES RETROUVAILLES	Pages 11 - 12
DÉCOUVREZ NOTRE PROGRAMME !	Pages 13 - 17
ZOOM SUR QUELQUES FILIÈRES RÉGIONALES DE PRODUCTION	Pages 18 - 19
AU SERVICE DE LA PERFORMANCE AGRICOLE EN RÉGION SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR	Page 20



Éditorial



André BERNARD
Président de la Chambre Régionale d'Agriculture
Provence-Alpes-Côte d'Azur

À la demande du président de la Région SUD Provence-Alpes-Côte d'Azur Renaud Muselier, notre Chambre régionale d'Agriculture coordonne un espace de près de 850 m² entièrement dédié à l'agriculture de notre région au Salon International de l'Agriculture 2022.

Forts de la confiance de l'institution régionale, nous avons élaboré un programme d'animations ambitieux qui présente aux visiteurs l'excellence de nos filières agricoles, la qualité et la saveur de nos produits, ainsi que nos démarches innovantes en matière d'expérimentation et de protection environnementale.

Sur le thème « Provence Alpes Côte d'Azur, première région BIO de France ! Une agriculture saine, durable et locale », notre espace régional met ainsi en valeur de nombreux produits sous label Agriculture Biologique. Vous trouverez sur l'espace Provence-Alpes-Côte d'Azur du Salon International de l'Agriculture de multiples ateliers et animations qui en témoignent. Les chiffres parlent d'eux-mêmes. Avec 286 produits SIQO et 905 médailles obtenues au Concours Général Agricole en 2020, les agriculteurs de Provence-Alpes-Côte d'Azur mettent leurs talents au service d'une alimentation de qualité. Le réseau des Chambres d'agriculture accompagne les agriculteurs dans leur démarche de conversion et de certification en Bio, un engagement prioritaire de notre action 2022. Avec une très forte dynamique de terrain, il me paraît important de souligner que notre région est la première en France à cultiver une proportion aussi élevée de ses terres en agriculture biologique.

Aujourd'hui, nos filières de productions accompagnées par la Chambre régionale d'Agriculture s'inscrivent dans **une dynamique d'innovation** sans précédent. L'adaptation de l'agriculture aux changements climatiques, la gestion de l'eau et l'optimisation des ressources hydrauliques, la loi Egalim du 30 octobre 2018 pour une alimentation saine et durable constituent et stimulent des axes majeurs d'évolution qui mobilisent toutes nos énergies.

Dans le même temps, il reste essentiel d'assurer aux agriculteurs une juste rémunération de leurs productions et de mettre en place **des circuits de distributions équitables pour tous** les acteurs de la chaîne. Les producteurs, les centres de recherche et d'expérimentation, les institutions départementales et régionales sont parties prenantes de cette dynamique de progrès. Enfin, je pense essentiel aussi de faire connaître nos actions en faveur de la formation, de la transmission et du partage des compétences.

Je vous invite à rencontrer les élus et les collaborateurs de la Chambre régionale d'Agriculture pendant toute la durée du salon, afin d'échanger sur ces sujets complexes et déterminants pour l'avenir de notre agriculture.

Bon salon à tous !



Communiqué de presse – le 11 février 2022

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



L'AGRICULTURE DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR ENTRE EN SCÈNE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Du 26 février au 6 mars 2022, la Chambre régionale d'Agriculture coordonne la représentation de la région Provence Alpes Côte d'Azur au Salon international de l'Agriculture. L'occasion de présenter l'actualité et les derniers chiffres des filières agricoles régionales.

L'action de la Chambre régionale d'Agriculture se décline en 3 points :

FÉDÉRER l'espace de la région Sud au Salon International de l'Agriculture.

Sur un espace de 850 m² au cœur du pavillon 3, l'espace de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur accueille une dizaine de producteurs et artisans des filières agricoles, les Chambres départementales d'Agriculture, les départements des Alpes de Haute-Provence, des Hautes-Alpes, des Alpes-Maritimes, du Var et du Vaucluse. Lors de la journée inaugurale du 1^{er} mars, la Chambre régionale initie la signature de la charte des partenaires du salon professionnel MED'Agri 2022, officialisant ainsi la création du Club des Partenaires MED'Agri 2022.

PROMOUVOIR la qualité et les filières d'excellence

Ateliers des Chefs cuisiniers, opérations de valorisation des produits et des filières sous signes de qualité, jeux et animations pédagogiques, promotion de l'agritourisme... La Chambre régionale décline l'excellence des productions régionales. Autre volet promotionnel, la Chambre régionale Provence-Alpes-Côte-d'Azur accompagne les 170 exploitations agricoles de la région participant au Concours Général Agricole 2022. Avec 538 produits candidats (hors vins), les filières de qualité de la région sont particulièrement bien représentées.

COMMUNIQUER sur le thème 'Provence-Alpes-Côte-d'Azur : 1ère région Bio de France' !

Les derniers chiffres de l'Agence nationale Bio positionnent Provence Alpes Côte-d'Azur comme la 1ère région Bio de France, avec 32% de la surface agricole utile. Une pole position qui devient le fil conducteur de notre présence au Salon international de l'Agriculture 2022 et permet de décliner les actions exemplaires (innovation, expérimentation, certifications) des professionnels pour une agriculture toujours plus saine, durable et locale.

Du 26 février au 6 mars 2022

Salon International de l'Agriculture

Espace Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur

PAVILLON HALL 3 – STAND 3C079 - 3A074

Paris Expo Porte de Versailles.



Contact Chambre Régionale d'Agriculture : Laurence Ollivier T. 06 33 78 90 03 -

l.ollivier@paca.chambagri.fr

PANORAMA DE L'AGRICULTURE EN PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Chiffres clés (année 2020)

- 18 025 exploitations agricoles
- 627 165 ha de surface agricole utilisée
- Dont 187 000 ha en Agriculture Biologique
- 34,8 ha de SAU moyenne
- 38 000 emplois agricoles (ETP)
- 9 144 élèves dans l'enseignement agricole
- 21% des exploitations en Agriculture Biologique
- 44% des exploitations sont sous autres signes officiels de qualité ou d'origine

Sources :

Agence nationale Bio - DRAAF recensement agricole 2020 - Agreste Mémento 2020- INAO 2020/2021

Un poids économique majeur

L'activité agricole de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur génère près de 3,3 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel. Les surfaces agricoles recouvrent un quart du territoire et sont particulièrement orientées vers la production de vin, de fruits et de légumes. Le secteur viticole et arboricole représente un chiffre d'affaires de 2 004 milliards d'euros.

La région est le 1^{er} producteur national de salade, pomme, poire, cerise, pastèque, potiron, courge, citrouille, courgette, raisin de table, lavande, lavandin, riz, figue, olive, ail vert et vin rosé AOP. Elle figure au 2^e rang des régions productrices de tomate, fraise, bette, céleri branche, aubergine, pêche, poivron, etc.



Industries agro-alimentaires : une diversité de productions principalement à partir du végétal

La région se caractérise par une grande diversité de productions, fortement tournées vers la transformation de produits végétaux. La production alimentaire est le 1^{er} employeur régional avec 11 590 salariés. La fabrication de thé, café, cacao, chocolat, sucre, confiseries, condiments, assaisonnements et plats préparés est le 1^{er} secteur agroalimentaire de la région. Elle est suivie secteur de la boulangerie-pâtisserie industrielles et de la fabrication de pâtes alimentaires. La fabrication d'huiles essentielles issues des plantes à parfum, aromatiques et médicinales emploie 3 125 salariés, pour une valeur exportée vers l'étranger de 1,4 milliard d'euros.

Source : Agreste, INSEE – Portrait agricole, MAI 2021 - N° 120

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, 1^{ÈRE} RÉGION BIO DE FRANCE

Une agriculture saine, durable et locale



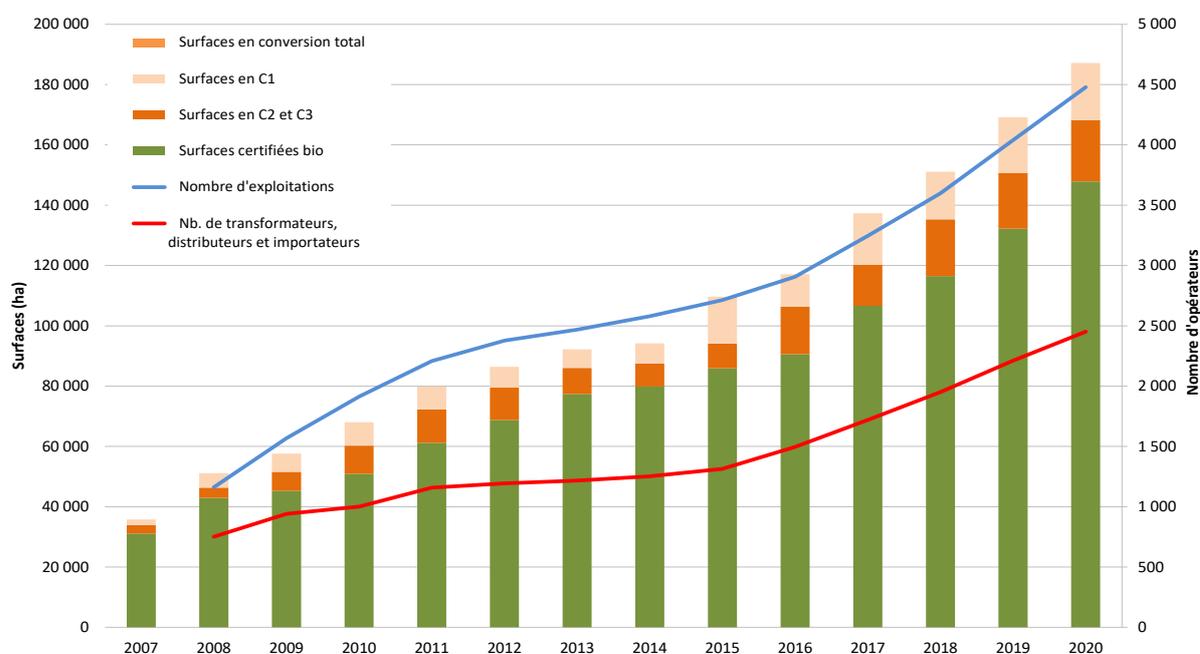
Ancrée dans une volonté forte de transition agroécologique, notre région compte 4 500 exploitations en Bio (+13,5% en 5 ans) qui exploitent 32 % de la surface agricole utile. Une performance qui place Provence-Alpes Côte d'Azur **au 1^{er} rang des régions Bio de France** (moyenne nationale : 9 % de la SAU Bio). Trois départements sur 6 comptent plus de 35% de surface en AB (Hautes-Alpes, Bouches-du Rhône et Var).

Chiffres clés (Source : Agence Bio. Synthèse régionale 2020)

- 4 479 exploitations bio → 4^e rang des régions françaises
- 187 136 ha bio et conversion → 7^e rang
- **Plus de 30 % de la SAU régionale en bio → 1^{er} rang**
- 2 452 opérateurs aval bio → 5^e rang

Faits marquants de l'agriculture AB régionale

- La région Sud est la 1^{ère} région en surfaces Bio pour les fruits à pépins, la cerise, les plantes à parfum, aromatiques et médicinales, l'oléiculture et le riz
- 2^e région en surfaces de vignes de cuve et de raisin de table, de vergers d'amandiers et de figuiers
- 3^e région française en production de fruits frais
- 3^e région en nombre de ruches
- 4^e région en nombre de brebis
- Avec 24 000 ha de vignes conduites en Bio, soit près de 25% du vignoble régional, Provence-Alpes Côte d'Azur affiche une proportion élevée de vignes Bio.
- Vente directe : les agriculteurs Bio, toutes filières confondues, génèrent 65% des ventes directes en circuits courts : marchés, salons, e-commerce, à la ferme, en magasin de producteurs, etc.



Source : Agreste recensements agricoles 2010 et 2020.

Toutes les filières Bio sont en progression en Provence-Alpes Côte d'Azur

- **1 322 exploitations viticoles**
 - ✓ 24 847 ha
 - ↗ 7% en 1 an
- **8 673 ha, exploitations en arboriculture** (fruits pépins, à noyaux et oliviers),
 - ↗ 7% en 1 an
- **2 738 ha en maraîchage**
 - ↗ 24% en 1 an
- **14 000 ha de grandes cultures**
 - ↗ 16 % en 1 an
- **4 046 exploitations en PPAM**
 - ↗ 15% en 1 an
- **Cultures fourragères et STH (superficies toujours en herbe)**
 - ✓ 112 054 ha
 - ↗ 6 % en 1 an
- **Les modes d'élevage sont en progression** : bovins, ovins, poules pondeuses.



© Source : Agence Bio 2020

La commission BIO de la Chambre Régionale d'Agriculture accompagne le développement de la filière

La Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur et sa commission Agriculture Biologique conduisent une politique d'accompagnement spécifique aux acteurs de la filière Bio.

En 2020, 250 agriculteurs ont été accompagnés (formation, première information, etc.)

- dont 50 diagnostics de pré-conversion réalisés
- dont 50 suivis individuels post-conversion de 3 ans réalisés.

« L'agriculture méditerranéenne de demain sera bio »

Pour Sandrine Faucou, présidente de la commission AB de la Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur :

« L'Agriculture Bio est un vecteur de réflexion et d'avancée durable pour l'ensemble de l'agriculture. Dans notre région, la progression rapide et continue de l'AB dans toutes les filières de production confirme une tendance forte : l'agriculture méditerranéenne de demain sera bio. Il nous faut maintenant répondre aux enjeux de structuration des filières, de façon à développer et à maintenir des activités génératrices d'une rémunération juste pour les producteurs ».

LE DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES DE QUALITÉ POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

Provence-Alpes-Côte d'Azur est une région pionnière des démarches Qualité en France, avec l'obtention en 1936 de la 1ère Appellation d'origine contrôlée viticole à Châteauneuf du Pape. Forte d'une longue tradition de coopération agricole, la région propose aujourd'hui au consommateur 286 produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.

IGP, Label Rouge, AOP ou AOC... **40% des exploitations produisent sous signes de qualité** ou sous cahier des charges contrôlé. Une stratégie gagnante qui signe l'excellence des produits agricoles de Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les productions labellisées concernent tous les secteurs, principalement les vins, les huiles d'olive et les olives, les filières d'élevage et les fruits pour un chiffre d'affaires annuel de 76 millions d'euros.

- Agneau de Sisteron
- Brousse de Rove
- Cerise Coteaux du Ventoux
- Citron de Menton
- Figue de Solliès
- Fromage Banon
- Foin de Crau
- Herbes de Provence
- Huile d'olive Vallée des Baux de Provence
- Huile d'olive d'Aix en Provence
- Huile d'olive de Haute Provence
- Huile d'olive de Nice
- Huile d'olive de Provence
- Huile essentielle, essence Lavande Haute-Provence
- Miel de Provence
- Muscat du Ventoux
- Olives noires & cassées Vallée Baux de Provence
- Olives de Nice
- Petit Épeautre, Farine de Haute-Provence
- Pomme des Alpes de Haute Durance
- Riz de Camargue
- Raisin noir Muscat du Ventoux
- Taureau de Camargue
- Thym de Provence
- Vins de Provence
- Vins AOC Côtes et Vallée du Rhône
- Vins IGP du Sud Est
- ...



Les appellations viticoles de Provence-Alpes Côte d'Azur déclinent plus de 250 vins sous signes de qualité. Il s'agit principalement des AOC et AOP Vins de Provence, Vins des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône et les vins IGP du Sud-Est.

Les huiles d'olives représentent une dizaine de produits labellisés : AOP d'Aix-en-Provence, de Haute-Provence, de Nyons, de la Vallée des Baux-de-Provence, de Nice et de Provence ainsi que les Olives AOP Cassées et Noires de la Vallée des Baux de Provence, de Nice et la pâte d'olive de Nice.

Côté fruits, le Citron de Menton, la Pomme des Alpes de Haute-Durance et la Cerise des Coteaux du Ventoux sont classés en IGP tandis que la Figue de Solliès et le Muscat du Ventoux sont reconnus par une AOP.

Plusieurs produits d'élevage sont sous SIQO : l'IGP Agneau de Sisteron, les AOP Taureau de Camargue, Fromage de Banon, Brousse du Rove et Picodon.

Et aussi : Les IGP Miel de Provence, Thym de Provence, Farine et Petit Épeautre de Haute Provence, les AOP d'Huile essentielle et d'Essence de lavande de Haute-Provence, l'IGP Riz de Camargue et les Herbes de Provence Label Rouge figurent au classement des produits sous SIQO. Enfin, spécificité provençale, l'AOC Foin de Crau est la seule appellation française en dehors du secteur alimentaire.

L'actualité des SIQO

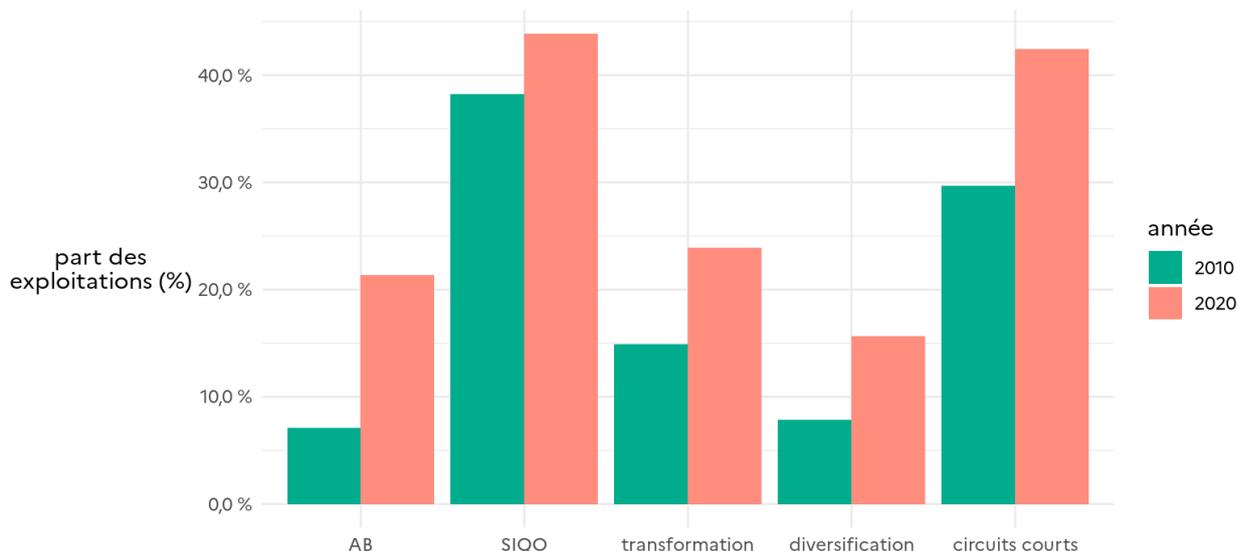
- La Cerise des Coteaux du Ventoux a obtenu en 2021 son IGP.
- Quelques produits sont sur la dernière ligne droite pour l'obtention d'un signe de qualité. Il s'agit du Melon de Cavaillon en attente d'une IGP, de l'Ail de Piolenc (AOP), du Calisson d'Aix-en-Provence (IGP) et du Bleu du Queyras (AOP).
- Les producteurs de nombreux produits ont également engagé une réflexion pour valoriser leur produit avec un SIQO : l'Amande, la Pistache de Provence, la Châtaigne du Var, la Prune de Brignoles, la Tomme du Champsaur, les Fleurs du Var, la Fraise de Carpentras, la Poire Val-de-Durance, le Blé dur et blé tendre, le Sel et fleur de sel de Camargue, la Truffe de Provence, le Nougat de Provence, l'Origan de Provence, la Sarriette de Provence et le Romarin de Provence.

DES DÉMARCHES DE VALORISATION TOUJOURS PLUS EFFICIENTES

Le réseau des Chambres d'Agriculture s'engage pour apporter aux professionnels des solutions personnalisées et/ou collectives de valorisation de leurs productions, pour une alimentation toujours plus saine et plus durable. Plusieurs programmes et actions soutiennent les agriculteurs dans le pilotage des entreprises, la conversion des exploitations et la formation.

Ainsi, le réseau des Chambres d'agriculture accompagne les producteurs dans leur démarche de certification en Haute Valeur Environnementale. Une réalité aujourd'hui pour 663 agriculteurs certifiés, ce qui fait de notre région un leader français de la HVE, toutes filières confondues.

Engagement dans une démarche de valorisation
Provence-Alpes-Côte d'Azur



source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020p

SALON DE L'AGRICULTURE 2022, SOUS LE SIGNE DES RETROUVAILLES !

Les Exposants de l'Espace régional (PAVILLON HALL 3 – 3C079-3A074)

La Chambre régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur orchestre l'espace régional dédié à l'excellence des filières agricoles, qui réunit sur près de 850 m² :

- La Région Sud
- La Chambre régionale d'Agriculture de Provence-Alpes-Côte d'Azur et les Chambres départementales d'Agriculture des Alpes de Haute-Provence, des Hautes-Alpes, des Alpes Maritimes, du Var et du Vaucluse
- Le Conseil départemental et l'Agence de Développement des Alpes de Haute - Provence
- Le Conseil départemental des Hautes-Alpes et l'Agence de Développement des Hautes Alpes
- Le Conseil départemental des Alpes-Maritimes
- Le Conseil départemental du Var, l'ADT Tourisme Var
- Le Conseil départemental de Vaucluse, Vaucluse Provence Attractivité et le Comité de Promotion Vaucluse.

Les producteurs :

- Brasserie Artisanale de Provence Carteron (83 – Hyères)
- Château Calissanne (13 - Lançon de Provence)
- Domaine de la Présidente (84- Saint-Cécile-les-vignes)
- Brasserie Lub' (84 – Les Taillades)
- Vins du Vaucluse IGP, ODG
- Domaine Comte de Lauze (84 - Châteauneuf du Pape)
- Domaine de Mayol (84 Apt)
- La Bastide des Aromes (06 Saint Cézaire sur Siagne)
- Le Lavandin (13 - Aix en Provence)
- Trintignant et Fils (84 - Châteauneuf du Pape)

2022 l'édition
DES RETROUVAILLES



La représentation régionale au Concours Général Agricole

Provence-Alpes-Côte d'Azur se distingue chaque année au Concours Général Agricole. En 2020, la région a obtenu 905 médailles dont 412 médailles d'or.

Après une édition 2021 perturbée par la crise sanitaire, les épreuves finales du Concours Général Agricole 2022 se déroulent du 26 février au 6 mars dans le cadre du Salon International de l'Agriculture à Paris. Comme chaque année, les jurys sont constitués d'un panel varié de professionnels de l'agriculture, de la cuisine et de l'alimentation, de producteurs et de consommateurs avertis.

Les 6 départements de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur sont représentés par 170 candidats. 538 produits alimentaires (hors vins) concourent dans les différentes catégories : produits laitiers, viandes, produits de la mer, miels, huiles, apéritifs, bières, etc.



En 2021, Provence-Alpes-Côte d'Azur s'illustre avec 3 Prix d'Excellence

En mai 2021, lors d'une cérémonie digitale, Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Jean-Luc Poulain, président du Ceneca et Olivier Alleman, commissaire général du CGA ont remis des prix d'excellence à l'entreprise Guillaumette (05), au domaine Les-Hauts-Briguières (84) et au domaine de l'Olibaou (13).

Le Prix d'Excellence du Concours Général Agricole récompense les producteurs ayant obtenu les meilleurs résultats dans leur catégorie de produits ou de vins lors des 3 dernières éditions du Concours Général Agricole. À la différence des médailles qui distinguent la qualité d'un produit pour une année donnée, le Prix d'Excellence atteste de la maîtrise des savoir-faire d'une entreprise ou d'un producteur lui permettant de garantir une grande régularité dans l'excellence de sa production. En 2021, seuls 36 Prix d'Excellence ont été attribués.

Le génépi Guillaumette

Déjà médaillé d'or, d'argent et de bronze entre 2018 et 2020, le génépi Guillaumette se voit décerner le prestigieux Prix d'Excellence 2021. Recette familiale, régularité et persévérance sont les clés de cette réussite désormais récompensée.



Guillaumette
Le Diamant – 05 260 Saint-Jean-Saint-Nicolas
Tél. 04 92 21 11 19
<http://www.guillaumette.com/#top>

Les vins de la vallée du Rhône du domaine Les Hauts-Briguières

Avec 3 médailles d'or entre 2018 et 2020, le domaine des Hauts-Briguières obtient en 2021 le prix d'excellence. Sur le versant sud du Mont Ventoux, ce terroir associé au travail du viticulteur révèle des vins d'exception.



Domaine Les Hauts Briguières
89 Chemin Canebier
84 570 Mormoiron
Tél. 06 13 24 27 18
www.hautes-briguieres.com/



Les vins de Provence du domaine de l'Olibaou

Avec 4 médailles d'or gagnées entre 2018 et 2020, le Domaine de l'Olibaou se voit à nouveau récompensé en 2021 en obtenant le prix d'excellence qui souligne notamment la régularité et l'excellence de la production.

SCEA Domaine de l'Olibaou
Chemin du Plan – 13 770 Venelles
Tél. 04 42 54 28 91
<https://www.olibaou.fr/index.html>



DÉCOUVREZ NOTRE PROGRAMME !

Animations, ateliers culinaires, dégustations, rencontres

La région Provence Alpes Côte d'Azur au Salon International de l'Agriculture



SAMEDI 26 FÉVRIER

Espace Cuisine

Mises en scène culinaires & dégustations d'Ail de Piolenc, de Brousse, de Riz de Camargue et de fruits (pommes, poires). *Fruits (pommes, poires) BIO. Ail de Piolenc HVE et Riz de Camargue IGP.*

Un jour, une huile, une appellation : Une animation de France Olive. Chaque jour, mise en avant culinaire d'une huile différente.

Espace œnologie : Une animation d'Intervins Sud-Est

Les vins de Méditerranée IGP

Dégustations des cuvées biologiques et découverte des démarches de certification environnementale. Atelier encadré par un sommelier autour des sens du vin et initiation à la dégustation. Découverte des arômes, des couleurs et des saveurs des vins de la région.

Espace senteur : Pôle Plantes à Parfum et plantes Médicinales & Lavandes : Une animation du CPPARM (Comité des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales)

La Lavande, le lavandin et les herbes de Provence

Orgue à parfum : découverte des différentes senteurs, apprendre les secrets de la lavande et du lavandin ou

découvrir les spécificités des plantes qui composent le mélange des Herbes de Provence Label Rouge.

Mise à l'honneur de l'huile essentielle AOP de lavande de Haute-Provence et l'IGP Thym de Provence.

Animations Pédagogiques avec AgroParisTech

Jeu 3D « Roots of tomorrow » : simulation, ou comment réussir la transition agroécologique de son élevage ovin. Atelier de réalité virtuelle : les métiers de la mer.



DIMANCHE 27 FÉVRIER

Espace Cuisine

Mises en scène culinaire & dégustations de fromages de Banon, miel, pommes Juliet et fleurs comestibles. *Miel IGP, Label Rouge et BIO. Pommes Juliet BIO, Banon AOC.*

Un jour, une huile, une appellation : Une animation de France Olive. Chaque jour mise en avant culinaire d'une huile différente.

Espace œnologie : Une animation d'Intervins Sud-Est

Les vins de Méditerranée IGP

Dégustations des cuvées biologiques et découverte des démarches de certification environnementale. Atelier encadré par un sommelier autour des sens du vin et initiation à la dégustation. Découverte des arômes, des couleurs et des saveurs des vins de la région.

Espace senteur : Pôle Plantes à Parfum et plantes Médicinales & Lavandes : une animation du CPPARM (Comité des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales)

La Lavande, le lavandin et les herbes de Provence

Orgue à parfum : découverte des différentes senteurs, apprendre les secrets de la lavande et du lavandin ou

découvrir les spécificités des plantes qui composent le mélange des Herbes de Provence Label Rouge.

Mise à l'honneur de l'huile essentielle AOP de lavande de Haute-Provence et l'IGP Thym de Provence.

Animations Pédagogiques avec AgroParisTech

Jeu 3D « Roots of tomorrow » : simulation, ou comment réussir la transition agroécologique de son élevage ovin. Atelier de réalité virtuelle : les métiers de la mer.



LUNDI 28 FÉVRIER

Espace Cuisine

Mises en scène culinaires & dégustations de poissons, petit épeautre, huile d'olive et pommes Juliet. *Petit épeautre et pommes Juliet Bio. Huile d'olive BIO et AOP. Petit épeautre IGP.*
Avec le chef cuisinier Christian QUI.

Un jour, une huile, une appellation : Une animation de France Olive. Chaque jour mise en avant culinaire d'une huile différente.

Espace œnologie : Une animation de Intervins Sud-Est

Les vins de Méditerranée IGP

Dégustations des cuvées biologiques et découverte des démarches de certification environnementale.
Atelier encadré par un sommelier autour des sens du vin et initiation à la dégustation.
Découverte des arômes, des couleurs et des saveurs des vins de la région.

Espace senteur : Pôle Plantes à Parfum et plantes Médicinales & Lavandes : Une animation du CPPARM (Comité des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales)

La Lavande, le lavandin et les herbes de Provence

Orgue à parfum : découverte des différents senteurs, apprendre les secrets de la lavande et du lavandin ou découvrir les spécificités des plantes qui composent le mélange des Herbes de Provence Label Rouge.
Mise à l'honneur de l'huile essentielle AOP de lavande de Haute-Provence et l'IGP Thym de Provence.

Animations Pédagogiques avec AgroParisTech

Jeu 3D « Roots of tomorrow » : simulation, ou comment réussir la transition agroécologique de son élevage ovin. Atelier de réalité virtuelle : les métiers de la mer.



MARDI 1er MARS

Inauguration de l'espace régional Provence-Alpes-Côte d'Azur | Thèmes 'Truffe & Mer'

Espace Cuisine

Mises en scène culinaires & dégustations de produits de la mer (poissons et huîtres), truffe, petit épeautre, melon, fraise de Carpentras, pomme, poire et kiwi. *Petit épeautre, pommes, poires et superfruits Bio. Petit épeautre IGP. Fraise de Carpentras HVE.*

Un jour, une huile, une appellation : Une animation de France Olive. Chaque jour mise en avant culinaire d'une huile différente.

Espace Œnologie : Une animation du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence et du Centre du Rosé

Les Vins de Provence et les vins rosés de Provence

Initiations à la dégustation par un sommelier sur la partie « bar à vins » (si le protocole sanitaire le permet).
Jeu pédagogique « Le Casino des Vins » incluant des questions sur l'AB et l'environnement.
Petits cadeaux promotionnels à emporter.

Animé par l'agence Effervescence

Animation jeu type « puzzle » autour de la couleur des vins rosés en Provence, en France et dans le monde ainsi que des principaux arômes des vins Rosés.
Olfaction de flacons d'arômes.

Dégustation de vins (si le protocole sanitaire le permet).

Espace senteur : Pôle Plantes à Parfum et plantes Médicinales & Lavandes : Une animation du CPPARM (Comité des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales)

La Lavande, le lavandin et les herbes de Provence

Orgue à parfum : découverte des différents senteurs, apprendre les secrets de la lavande et du lavandin ou découvrir les spécificités des plantes qui composent le mélange d'Herbes de Provence Label Rouge.
Mise à l'honneur de l'huile essentielle AOP de lavande de Haute-Provence et l'IGP Thym de Provence.

Animations Pédagogiques avec AgroParisTech

Jeu 3D « Roots of tomorrow » : simulation, ou comment réussir la transition agroécologique de son élevage ovin. Atelier de réalité virtuelle : les métiers de la mer.

Lancement du salon MED'Agri 2022

Club des Partenaires du salon MED'AGRI 2022

Mardi 1^{er} mars 2022 à 12h30 sur l'espace Provence Alpes Côte d'Azur
Salon International de l'Agriculture

La Chambre Régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur accueille les partenaires du salon MED'Agri. Ces derniers signeront leur charte d'engagement sur le Salon International de l'Agriculture, officialisant ainsi la création du Club des Partenaires MED'Agri 2022.

Créé en 2018, le salon professionnel dédié à l'agriculture méditerranéenne MED'Agri est porté par la Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes Côte d'Azur et par ses partenaires réunis au sein du comité de pilotage. La 3^e édition du salon MED'Agri et le rendez-vous 'Tech & Bio Cultures Méditerranéennes' accueilleront 350 exposants les 18, 19 et 20 octobre au Parc des Expositions d'Avignon.



MERCREDI 2 MARS

Espace Cuisine

Mises en scène culinaires & dégustations de truffe, fraises de Carpentras, agneau de Sisteron, légumes divers, amande et pistache.

Fraise de Carpentras HVE. Petit épeautre IGP. Agneau de Sisteron Label Rouge et IGP.

Un jour, une huile, une appellation : Une animation de France Olive. Chaque jour mise en avant culinaire d'une huile différente.

Espace Œnologie

Une animation du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence et du Centre du Rosé

Les Vins de Provence et les vins rosés de Provence

Initiations à la dégustation par un sommelier sur la partie « bar à vins » (si le protocole sanitaire le permet)
Jeu pédagogique « Le Casino des Vins » incluant des questions sur l'AB et l'environnement

Petits cadeaux promotionnels à emporter

Animé par l'agence Effervescence

Animation : jeu type « puzzle » autour de la couleur des vins rosés en Provence, en France et dans le monde ainsi que des principaux arômes des vins Rosés

Olfaction de flacons d'arômes
Dégustation de vins (si le protocole sanitaire le permet)

Espace senteur

Pôle Plantes à Parfum et plantes Médicinales & Lavandes : Une animation du CPPARM (Comité des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales)

La Lavande, le lavandin et les herbes de Provence

Orgue à parfum : découverte des différents senteurs, apprendre les secrets de la lavande et du lavandin ou découvrir les spécificités des plantes qui composent le mélange des Herbes de Provence Label Rouge.

Mise à l'honneur de l'huile essentielle AOP de lavande de Haute-Provence et l'IGP Thym de Provence.

Animations Pédagogiques avec AgroParisTech

Jeu 3D « Roots of tomorrow » : simulation, ou comment réussir la transition agroécologique de son élevage ovin. Atelier de réalité virtuelle : les métiers de la mer.

JEUDI 3 MARS

Espace Cuisine

Mises en scène culinaires & dégustations du Taureau de Camargue, cochon de Camargue et amande. *Taureau de Camargue AOP et cochon de Crau HVE.*

Un jour, une huile, une appellation : Une animation de France Olive. Chaque jour mise en avant culinaire d'une huile différente.

Espace Œnologie :

Une animation du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence et du Centre du Rosé

Les Vins de Provence et les vins rosés de Provence

Initiations à la dégustation par un sommelier sur la partie « bar à vins » (si le protocole sanitaire le permet)
Jeu pédagogique « Le Casino des Vins » incluant des questions sur l'AB et l'environnement
Petits cadeaux promotionnels à emporter
Animé par l'agence Effervescence
Animation : jeu type « puzzle » autour de la couleur des vins rosés en Provence, en France et dans le monde ainsi que des principaux arômes des vins Rosés
Olfaction de flacons d'arômes
Dégustation de vins (si le protocole sanitaire le permet)

Espace senteur :

Pôle Plantes à Parfum et plantes Médicinales & Lavandes : Une animation du CPPARM (Comité des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales)

La Lavande, le lavandin et les herbes de Provence

Orgue à parfum : découverte des différents senteurs, apprendre les secrets de la lavande et du lavandin ou découvrir les spécificités des plantes qui composent le mélange des Herbes de Provence Label Rouge. Mise à l'honneur de l'huile essentielle AOP de lavande de Haute-Provence et l'IGP Thym de Provence.

Animations Pédagogiques avec AgroParisTech

Jeu 3D « Roots of tomorrow » : simulation, ou comment réussir la transition agroécologique de son élevage ovin. Atelier de réalité virtuelle : les métiers de la mer.



VENDREDI 4 MARS

Espace Cuisine

Mises en scène culinaires & dégustations d'huiles d'olives, de tomates Rougeline et du taureau de Camargue. Huiles d'olive BIO, AOP et AOC. Tomates Rougeline « zéro résidus de pesticides ». Taureau de Camargue AOP.

Un jour, une huile, une appellation : Une animation de France Olive. Chaque jour mise en avant culinaire d'une huile différente.

Espace Œnologie : Une animation de la Coopérative Rhonéa (Coopération agricole SUD)

Vins des Côtes du Rhône. Quizz ou blind-test portant sur la viticulture responsable
Tirage au sort : le gagnant se verra offrir une sélection de **cuvées Rhonéa x Vignerons Engagés**
Animation relayée sur les réseaux sociaux de Rhonéa.

Espace Senteur : Pôle Plantes à Parfum et plantes Médicinales & Lavandes : Une animation du CPPARM (Comité des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales)

La Lavande, le lavandin et les herbes de Provence
Orgue à parfum : découverte des différents senteurs, apprendre les secrets de la lavande et du lavandin ou découvrir les spécificités des plantes qui composent le mélange des Herbes de Provence Label Rouge. Mise à l'honneur de l'huile essentielle AOP de lavande de Haute-Provence et l'IGP Thym de Provence.

Espace Oléiculture : Une animation de France Olive
Ateliers de mise à l'honneur d'huiles AOP.

Présentation d'une huile AOP : le produit, l'extraction, les goûts et les usages en cuisine. Jeu quizz avec des petits lots à gagner durant les ateliers. Animations la roue de la chance et quizz. Diffusion d'un film.

Animations Pédagogiques avec AgroParisTech

Jeu 3D « Roots of tomorrow » : simulation, ou comment réussir la transition agroécologique de son élevage ovin. Atelier de réalité virtuelle : les métiers de la mer.



SAMEDI 5 MARS

Espace Cuisine

Mises en scène culinaires & dégustations d'huiles d'olives, citron de menton, légumes d'hiver.

Huiles d'olives BIO, AOC et AOP. IGP Citron de Menton. Légumes d'hiver BIO.

Un jour, une huile, une appellation : Une animation de France Olive. Chaque jour mise en avant culinaire d'une huile différente.

Espace Œnologie

Une animation de la Coopérative Rhonéa (représentant aussi de la Coopération agricole SUD)

Vins des Côtes du Rhône

Quizz ou blind-test portant sur la viticulture responsable
Tirage au sort : le gagnant se verra offrir une sélection de cuvées Rhonéa - Vignerons Engagés

Animation relayée sur les réseaux sociaux de Rhonéa.

Espace senteur

Pôle Plantes à Parfum et plantes Médicinales & Lavandes : Une animation du CPPARM (Comité des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales)

La Lavande, le lavandin et les herbes de Provence

Orgue à parfum : découverte des différentes senteurs, apprendre les secrets de la lavande et du lavandin ou découvrir les spécificités des plantes qui composent le mélange des Herbes de Provence Label Rouge.

Mise à l'honneur de l'huile essentielle AOP de lavande de Haute-Provence et l'IGP Thym de Provence.

Espace oléiculture

Ateliers de mise à l'honneur d'huiles AOP

Présentation d'une huile AOP : le produit, l'extraction, les goûts et les usages en cuisine.

Jeu quizz avec des petits lots à gagner durant les ateliers. Animations la roue de la chance et quizz.

Diffusion d'un film

Animations Pédagogiques avec AgroParisTech

Jeu 3D « Roots of tomorrow » : simulation, ou comment réussir la transition agroécologique de son élevage ovin. Atelier de réalité virtuelle : les métiers de la mer.



DIMANCHE 6 MARS

Espace Cuisine :

Mises en scène culinaires & dégustations d'huiles d'olives et herbes de Provence.

Huiles d'olives BIO, AOC et AOP. Herbes de Provence Label Rouge et IGP.

Un jour, une huile, une appellation : Une animation de France Olive. Chaque jour mise en avant culinaire d'une huile différente.

Espace Œnologie.

Une animation de la Coopérative Rhonéa (représentant aussi de la Coopération agricole SUD).

Vins des Côtes du Rhône

Quizz ou blind-test portant sur la viticulture responsable
Tirage au sort : le gagnant se verra offrir une sélection de cuvées Rhonéa x Vignerons Engagés

Animation relayée sur les réseaux sociaux de Rhonéa.

Espace senteur :

Pôle Plantes à Parfum et plantes Médicinales & Lavandes : Une animation du CPPARM (Comité des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales)

La Lavande, le lavandin et les herbes de Provence

Orgue à parfum : découverte des différentes senteurs, apprendre les secrets de la lavande et du lavandin ou découvrir les spécificités des plantes qui composent le mélange des Herbes de Provence Label Rouge.

Mise à l'honneur de l'huile essentielle AOP de lavande de Haute-Provence et l'IGP Thym de Provence.

Espace oléiculture

Une animation de France Olive

Ateliers de mise à l'honneur d'huiles AOP

Présentation d'une huile AOP : le produit, l'extraction, les goûts et les usages en cuisine. Jeu quizz avec des petits lots à gagner. Animations la roue de la chance et quizz. Diffusion d'un film

Animations Pédagogiques avec AgroParisTech

Jeu 3D « Roots of tomorrow » : simulation, ou comment réussir la transition agroécologique de son élevage ovin. Atelier de réalité virtuelle : les métiers de la mer.



ZOOM SUR QUELQUES FILIÈRES RÉGIONALES DE PRODUCTION

La filière des PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES (PPAM)

Première région française productrice de plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) avec 41% des surfaces nationales, la région Sud cultive l'équivalent de 26 100 hectares en 2020, dont plus de 90% sont représentés par le trio lavande, lavandin et sauge sclarée. Les plantes aromatiques ne sont pas en reste et connaissent un développement soutenu depuis une dizaine d'années. Gage des savoir-faire d'exception des 1 640 exploitations engagées dans ces productions en région Sud, les 3 signes officiels de qualité de la filière PPAM se trouvent en Provence : mélange Herbes de Provence Label Rouge, IGP Thym de Provence et huile essentielle AOP de Lavande de Haute-Provence.



Animations sur le Salon de l'Agriculture :

CPPARM (Comité des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales)

- Orgue à parfum : Découverte des différentes senteurs, apprendre les secrets de la lavande et du lavandin ou encore découvrir les spécificités des plantes qui composent le mélange des Herbes de Provence Label Rouge.
- Mise à l'honneur de l'huile essentielle AOP de lavande de Haute-Provence et l'IGP Thym de Provence.

LA TRUFFE, reconnaissance de la qualité

Avec 51 % de la production nationale, Provence-Alpes-Côte d'Azur est la première région de France productrice de truffes noires. Les 2 980 producteurs cultivent 7 650 ha de plantations truffières dont 2 225 ha de jeunes plantations. La filière se développe et bénéficie du Plan de relance de la trufficulture régionale soutenu par la Région Sud.

En 2021, la Fédération Régionale des Trufficulteurs Provence Alpes Côte-d'Azur a engagé une démarche de reconnaissance en IGP de la « Truffe de Provence » auprès de l'INAO, en partenariat avec la Chambre Régionale d'Agriculture. La culture de la truffe est l'un élément fondamental participant à l'entretien des territoires de notre région. Elle contribue à son paysage et à son économie, comme à l'art de vivre régional.



Animations sur le Salon de l'Agriculture :

- Mises en scènes culinaires et dégustations.

La PÊCHE et l'AQUACULTURE, une gestion durable des ressources

Les pêcheurs, les éleveurs et les conchyliculteurs présentent les produits issus de la pêche et de l'élevage en mer Méditerranée et en eau douce au cœur de la Camargue. Notre région produit 1 884 tonnes pour un chiffre d'affaires de 9 M€ ; elle compte 495 établissements en lien avec la pêche, l'aquaculture et la conchyliculture, une dizaine de sites de production piscicole (concernant essentiellement le loup et la daurade) et deux sites de production conchylicoles : la baie de Carteau dans les Bouches du Rhône et la baie de Toulon (Lazaret et Balaguier) dans le Var.

Les producteurs de spiruline bénéficient d'un soutien de la Région dans le cadre du Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche (FEAMP).

Sources : - FranceAgriMer : Chiffres-clés des filières pêche et aquaculture en France en 2020

- Préfecture de région : Schéma régional de développement de l'aquaculture marine en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Animations sur le Salon de l'Agriculture :

- Mise en scènes culinaire et dégustations.

La filière OLÉICOLE

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur produit environ 14 000 tonnes annuelles d'olives (bouche et huile). France Olive présente les saveurs des huiles d'olives françaises. Son 'olivier des saveurs' sensibilise le public à la dégustation des différents types d'huile. Créée en 1999, l'AFIDOL – Association Française Interprofessionnelle de l'OLive – section spécialisée « olive » de Terres Univia, est une association (loi 1901) reconnue par les pouvoirs publics. L'AFIDOL est devenue France Olive en juin 2019. Structure de concertation, de rencontre et de décision entre les partenaires de l'amont et de l'aval de la filière, France Olive rassemble et représente les huit familles professionnelles, de la production à la mise en marché.



Animations sur le Salon de l'Agriculture : par France Olive.

- Chaque jour, présentation d'une huile différente.

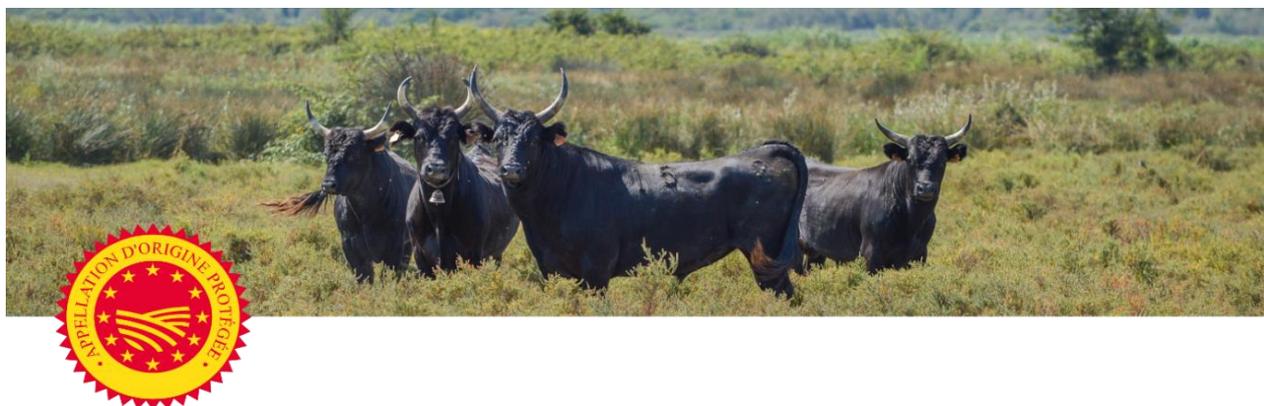
La diversité de l'ÉLEVAGE régional

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur compte 69 526 bovins, 840 230 ovins, 44 068 caprins, 22 750 porcins et 1,3 million de volailles (chiffres 2020). En lien avec la Maison Régionale de l'Élevage (MRE), la diversité des produits issus de nos élevages est mise à l'honneur en cuisine. Chaque jour sera l'opportunité de découvrir les produits caractéristiques des élevages de notre région et notamment :

- Le Taureau de Camargue (AOP)
- Le Cochon de Crau (HVE)
- Le Fromage de Banon (AOP)
- L'Agneau de Sisteron (IGP et Label Rouge)

Animations sur le Salon de l'Agriculture :

- Mise en scènes culinaires et dégustations.



Crédit photo AOP Taureau de Camargue

LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE AU SERVICE DE LA PERFORMANCE AGRICOLE EN RÉGION SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



Établissement public, la Chambre Régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur représente et défend les intérêts de la profession agricole. Elle a un rôle de coordination et de planification du développement agricole au niveau régional en lien avec les Chambres départementales d'agriculture, de représentation et de dialogue avec le Conseil Régional et les services régionaux de l'État. La Chambre régionale anime également le niveau régional du réseau « Bienvenue à la Ferme ».

Le service Promotion Agritourisme Formation de la Chambre Régionale accompagne les entreprises du secteur agricole et agro-alimentaire sur les Salons nationaux et internationaux en assurant la promotion des produits de Provence-Alpes-Côte d'Azur. La Chambre gère ainsi des espaces de participation collective sur des salons professionnels ou destiné au grand public, et contribue à développer l'exportation collaborative.

Pour une agriculture encore plus performante, innovante et durable

La Chambre Régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur présidée par André BERNARD conduit et participe à de nombreux projets pour répondre aux enjeux de demain en termes d'aménagement du territoire, de qualité et sécurité alimentaire, de préservation de l'environnement et des ressources naturelles, d'attractivité économique et touristique.

L'action de la Chambre Régionale entend contribuer à :

- Développer une dynamique forte en faveur de l'ensemble des filières de production
- Permettre la viabilité économique des exploitations et un revenu décent aux agriculteurs
- Pérenniser les emplois
- Assurer le renouvellement des générations et la transmission des exploitations
- Favoriser la formation et la création d'activités dans le monde agricole.

L'innovation, l'expérimentation et la Haute Valeur Environnementale sont des axes majeurs de multi-performance et d'adaptation de nos exploitations aux défis de l'agriculture durable et du changement climatique pour lequel Provence-Alpes-Côte d'Azur se doit d'être une région « sentinelle » et réactive.

Cette ambition partagée par l'État et la Région dans le cadre d'une large étude régionale conduite par la Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur en 2017 a débouché sur un ambitieux programme d'actions. La plate-forme R&D Agricole <http://rd.agriculture-paca.fr> témoigne du dynamisme des filières agricoles et des organismes de recherche et d'expérimentation associés.

La 3^e édition du salon MED'Agri en préparation

Le salon professionnel MED'Agri dédié à l'agriculture méditerranéenne revient les 18, 19 et 20 octobre au Parc des Expositions d'Avignon. MED'Agri 2022 accueillera 350 exposants sur 14 000 m², ainsi que le rendez-vous 'Tech & Bio Cultures Méditerranéennes'. Les filières de l'agriculture en Méditerranée seront représentées : maraîchage, arboriculture, viticulture et vinification, oléiculture, grandes cultures, élevage, PPAM, etc. Créé en 2018, le salon professionnel de l'agriculture méditerranéenne MED'Agri est porté par la Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes Côte d'Azur et par ses partenaires réunis au sein du comité de pilotage.

Nos liens :

- Vidéo Chambre Régionale d'Agriculture : <https://www.youtube.com/watch?v=-HB9KA87HG0&t=3s>
- Site Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur : <https://paca.chambres-agriculture.fr/>
- Le site Bienvenue à la Ferme de la Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur : <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca>
- Facebook de la Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur : <https://www.facebook.com/chambreagriPACA>



Aux côtés du réseau des Chambres d'Agriculture Provence - Alpes - Côte d'Azur



VINS DE PROVENCE

