

DOSSIER DE PRESSE



2^{ème} Édition

" LE SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE "

9, 10 & 11
Juin 2017
SALON DE PROVENCE
Domaine du Merle
Sortie 13 | 9h > 19h
Entrée & Parking
- GRATUITS -

PRÉCIEUSE,
Chèvre du Rove,
Élevage André Gouiran,
vous attend
au Salon...

www.salon-agricultures-provence.fr

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

 Montpellier
SupAgro

Partenaires principaux :  **Pays d'Arles**
Syndicat mixte

 **AIX MARSEILLE
PROVENCE**

 TERRITOIRE
PAYS SALONAISS

 **DÉPARTEMENT
BOUCHES
DU RHÔNE**

Partenaires :  **bleu**

 **La Provence**

 Centre
de Services

 **CarPostal France**

 **CREDIT AGRICOLE
ALPES PROVENCE**

 **Groupama**

 **SALON
DE PROVENCE**

Salon des Agricultures de Provence - Service de presse : Mercantour Événements
Claudine Ayme Tél. 06 09 84 64 62 - contact@claudine-ayme.fr



SOMMAIRE

1 – LE SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE 2017 UNE SECONDE EDITION SOUS LE SIGNE DE L'INNOVATION	Page 4
2 - VISITE GUIDÉE DU SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE 2017 Pôles thématiques et exposition de matériels agricoles La Grande Ferme des Bouches-du-Rhône La Cuisine des Chefs Des espaces gourmands L'Espace Institutionnel	Pages 5 à 11
3 - RENDEZ-VOUS & TEMPS-FORTS	Pages 12 à 13
4 - PROGRAMME AU JOUR LE JOUR	Pages 14-15
5 - LES MASCOTTES 2017 ET AFFICHES DU SALON	Page 16
6 - INFORMATIONS PRATIQUES & PLAN D'IMPLANTATION GENERALE	Page 17
7 - L'AGRICULTURE DANS LES BOUCHES DU RHONE	Page 18

1 – LE SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE 2017 UNE SECONDE EDITION SOUS LE SIGNE DE L'INNOVATION

Le salon des Agricultures de Provence se déroulera les 9, 10 et 11 juin 2017 au Domaine du Merle, à Salon-de-Provence. En juin 2016, la première édition du salon des Agricultures de Provence avait remporté un immense succès avec plus de 150 entreprises agricoles et 38 000 visiteurs.

Au cœur du premier département français producteur de fruits et légumes, pays d'élevage et de transhumance, le salon des Agricultures de Provence est conçu comme une grande fête ouverte à tous et s'attache à la promotion des terroirs des Bouches-du-Rhône (la Camargue, la Crau, les Alpilles, le Val de Durance, l'Étang de Berre, le littoral de Marseille à La Ciotat, le Pays d'Aix, etc.), de la ruralité et des professionnels qui les font vivre.

La 2^e édition du salon des Agricultures de Provence vise à favoriser les échanges directs entre agriculteurs et consommateurs, à promouvoir la qualité et l'authenticité des productions locales, à inviter les familles à découvrir les terroirs des Bouches-du-Rhône. Le salon s'attache à présenter l'agriculture d'aujourd'hui dans sa dimension innovante (matériels et technologies de production, outils connectés, etc.).

Implanté sur le très beau site naturel du domaine du Merle à Salon-de-Provence, ce salon en plein air s'articule notamment autour d'un Village de Producteurs, d'une Ferme d'un millier d'animaux, d'ateliers pédagogiques et ludiques pour tous, d'aires de dégustation et de pique-nique.

Organisé par la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, l'événement est porté par le Département des Bouches-du-Rhône, la Métropole Aix-Marseille-Provence et le Territoire du pays Salonais, le Pays d'Arles et Montpellier SupAgro, avec le soutien de la Ville de Salon-de-Provence.

Le Domaine du Merle de Montpellier SupAgro : une campagne agricole d'exception

Dans la plaine de la Crau, aux portes de Salon-de-Provence et au pied des Alpilles, le Domaine du Merle compte 400 hectares dont 150 de prairies irriguées et 250 hectares de coussouls, parcours steppiques typiques de la Crau sèche, un milieu unique en France. Propriété de Montpellier SupAgro, le site développe des activités de formation, de recherche, de transfert et de production. Axé principalement sur l'élevage et la production de foin de Crau (AOC), le Domaine du Merle dispose de bergeries dotées d'installations expérimentales et d'un troupeau de brebis de race Mérinos d'Arles. Haut-lieu du pastoralisme provençal, il abrite le Centre de Formation du Merle qui assure depuis plus de 50 ans la formation de bergers transhumants.



2- VISITE GUIDÉE DU SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE 2017

Le salon des Agricultures de Provence est organisé à l'attention du grand public, des familles et des consommateurs. Les partenaires entendent également faire de ce rendez-vous annuel un lieu d'information et d'échange entre professionnels. La première journée du vendredi 9 juin réservera un accueil spécifique aux agriculteurs avec un petit-déjeuner qui rassemblera les producteurs, les exposants du salon et les élus.

L'AGRICULTURE D'AUJOURD'HUI : PÔLES THÉMATIQUES ET EXPOSITIONS

Un espace d'exposition présente les matériels et services utilisés dans l'agriculture contemporaine. Vitrine de l'innovation dans le secteur agricole, cette zone accessible à tous présente des équipements et solutions innovantes, des outils traditionnels aux technologies les plus évoluées dédiées aux professionnels de l'agriculture. Sur plus de 2000 m², une trentaine de marques nationales et d'entreprises présentent aux professionnels leurs dernières nouveautés : tracteurs et utilitaires, Quad, travail et entretien du sol, matériel hors sol, serres et équipements, plants, semences et pépinières, matériel de mise en culture, traitement et fertilisation, protection et entretien des cultures, greffage, taille, entretien et palissage, irrigation, pompes, drainage, matériel de récolte, énergies renouvelables. A noter que les fabricants de tracteurs et leurs concessionnaires régionaux sont quasiment tous présents.

Les filières en action

Des rencontres techniques et des démonstrations pratiques sont organisées par les très nombreuses organisations professionnelles agricoles (OPA) et différents organismes professionnels (Agriculteurs du Pays Salonais, Journée Technique Ovine MRE, Symcrau, Maison de la Transhumance, INTERBEV, CRIEL PACA, Chambre d'agriculture 13, etc.). Ces rendez-vous s'adressent soit aux familles, soit aux professionnels, soit à l'ensemble des visiteurs.

Nouveau ! Le salon décline ainsi plusieurs pôles thématiques : Serre & Végétal, Enseignement & formation agricole, Tourisme, Innovation, Eau & Environnement et Élevage.

Pôle Serre & Végétal

Les agriculteurs du Pays Salonais présentent différentes techniques d'irrigation des cultures avec des dispositifs et équipements de plein-champ et sous serre. En partenariat avec le groupe Richel qui met à disposition un tunnel de serre.

Pôle Enseignement & Formation agricole

Pour les collégiens et lycéens en phase d'orientation comme pour les professionnels aguerris qui souhaitent suivre une formation technique spécifique, le département des Bouches-du-Rhône dispose d'importantes ressources pour former aux métiers du secteur agricole. Pendant les trois jours de salon, le CRIPT (Complexe Régional d'Information Pédagogique et Technique) PACA, plate-forme régionale de l'enseignement agricole, coordonne le Pôle Enseignement et renseigne les familles et les entreprises sur les formations aux métiers de l'agriculture, de l'agro-alimentaire, de l'animal, de la forêt, du paysage, des services et de l'environnement.



Une dizaine de structures départementales de l'enseignement agricole public et privé (Lycées agricoles, Maisons familiales et rurales, CFA régional agricole, réseau régional des CFPPA, etc.) présentent différents parcours de formation :

- La formation initiale scolaire dispensée dans les établissements publics et privés à partir de la classe de 4^e jusqu'aux formations de l'enseignement supérieur
- La formation par apprentissage ou en alternance pour les jeunes dès 16 ans pour acquérir une qualification professionnelle reconnue par un diplôme
- La formation professionnelle continue pour obtenir une qualification ou une spécialisation.

Les interlocuteurs du Pôle Enseignement seront également en mesure de renseigner sur les passerelles et les complémentarités existantes entre les filières d'Enseignement professionnel Agricole, Général et Technologique.

Les porteurs de projets et futurs agriculteurs seront conseillés et accompagnés dans leurs démarches de création d'activité par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône (service Appui à l'Installation et service Formation) et le CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles) qui délivre le Brevet professionnel de Responsable d'exploitation agricole (BP REA).

Animation sur le Pôle Enseignement : Vendredi 9 juin

De 14H00 à 15H00 : Séance de dégustation d'huiles d'olives avec des élèves du Lycée professionnel agricole de Saint-Rémy de Provence

À 10H00 et à 15H00 : Dégustation de sablés et préparations culinaires avec les élèves des Maisons Familiales et Rurales.

Pôle Tourisme

Les professionnels de l'agri tourisme accueillent les visiteurs du salon et présentent de multiples destinations de loisirs à la ferme... souvent à deux pas de chez-soi !

L'adhésion au réseau "Bienvenue à la Ferme", réseau animé par les Chambres d'agriculture depuis sa création, peut permettre à l'agriculteur de dynamiser ses activités d'accueil et de vente directe. Les familles trouveront dans les exploitations agricoles labellisées Bienvenue à la Ferme un accueil et un service de qualité, agréé par la Chambre d'agriculture du 13.

Pôle Innovation

Un nouvel Espace Innovation mettra en lumière une dizaine de produits et initiatives particulièrement innovants en pratique culturale, processus de transformation, circuit de distribution ou dispositif de gestion. Le Crédit Agricole Alpes Provence est le partenaire principal de cet espace innovation créé en partenariat avec la Chambre d'Agriculture 13, et entend ainsi s'associer à la promotion d'une agriculture plus performante et plus économe, qui favorise le bien-être au travail.

Le public est invité à voter pour les projets innovants présentés et attribuer ainsi ses « Coups de cœur ».

- Un « coup de cœur Pro » - remise du trophée lors de la soirée Exposants du samedi soir
- Un « coup de cœur Grand Public » - remise du trophée le dimanche.

Un animateur dédié au Pôle Innovation présentera les projets et invitera le public à participer à différents quizz et jeux.



Pôle Eau & Environnement

Visites de la Réserve naturelle des coussouls de Crau, proposées par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, le CERPAM et le Conservatoire des Espaces naturels PACA.

Samedi et dimanche à 10h30 et 15h30.

Visites gratuites. Durée 45 min. Se présenter 10 min avant l'heure de départ au pôle Eau & Environnement.

Visite du partiteur du Merle (durée 45mn)

Vendredi 9 juin à 15H00 et 16H00 (départ du Pôle Eau/Environnement 10 mn avant)

Samedi 10 juin à 11H00, 15H00 et 16H00 ((départ du Pôle Eau/Environnement 10 mn avant)

Dimanche 11 juin à 11H00, 15H00 et 16H00 ((départ du Pôle Eau/Environnement 10 mn avant)

Pôle Élevage

Les animations du Pôle Élevage sont réalisées à l'initiative de :

Coopérative l'Agneau Soleil - Maison de la Transhumance - Maison Régionale de l'Élevage - INTERBEV PACA Corse - Centre Régional Interprofessionnel de l'Économie Laitière Sud-Est - Organisme de Sélection Races Ovines du Sud-Est - Agneau de Sisteron Label Rouge IGP - Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône - Association de Défense des Caprins du Rove - Syndicat caprin des Bouches-du-Rhône - Association des Chiens de Troupeaux 13 - Association de Sauvegarde du Chien Berger de Crau - Association Chemin Faisan.

Nouveau ! Vendredi 9 juin : Journée Technique Ovine

Au programme de la Journée Technique Ovine, organisée par la Maison Régionale de l'Élevage et ses partenaires : choisir son bélier avec l'OS ROSE, réussir son agnelage avec le GDS 13, contenir ses animaux avec la coopérative Agneau Soleil, utiliser les notations d'état corporel pour piloter son troupeau, utiliser les logiciels informatiques avec la Chambre régionale d'agriculture.

- 2^e Concours de chèvres du Rove, organisé par l'Association de Défense des Caprins du Rove.

Samedi 10 juin

Nouveau ! - Concours de fromages de chèvre fermiers, organisé par le Syndicat Caprin des Bouches-du-Rhône

Pendant les 3 journées

- Démonstration de matériel d'élevage par la coopérative Agneau Soleil
- Découverte des métiers de la viande, organisée par Interbev Paca Corse - MRE
- Animation autour de la traite, organisée par le CRIEL Sud-Est
- Démonstration de chiens de bergers, organisée par l'Association des Chiens de Troupeaux 13
- Démonstration de tonte de brebis
- Présentation des races animales (ovines, caprines, bovines, équines, asines, canines)
- Visite de la Réserve naturelle des coussouls de Crau
- Présentation projet de vêtements de randonnée en laine mérinos d'Arles (Maison de la transhumance)
- Animation de la malle pédagogique La Routo par la Maison de la transhumance et Chemin Faisan
- Signature par Anne Vallaeys du livre Hautes Solitudes - Sur les traces des transhumants (Edition La Table Ronde)
- Grillades proposées par la FDO 13 et Bovin 13.



LA GRANDE FERME DES BOUCHES-DU-RHONE

Au cœur du salon : le Village des Producteurs

Véritable marché de campagne, le Village des Producteurs accueille 150 agriculteurs présentant la grande diversité des productions locales de saison. Une dizaine de filières en production conventionnelle, bio, raisonnée... seront représentées : élevage, arboriculture, maraîchage, viticulture, oléiculture, grandes cultures, horticulture, riziculture, apiculture, etc. Les visiteurs pourront déguster et acheter directement aux producteurs les fruits et légumes, les viandes et salaisons de pays, les vins, huiles, miels, épices, fleurs et aromates.

1500 animaux

Poulailler, écurie, étable, bergerie, parc des ânes, volière et pigeonnier... la Ferme du salon des Agricultures de Provence recense l'ensemble des animaux et des élevages des Bouches-du-Rhône. Plus de 1500 bêtes à poil et à plumes vivront sur le salon pendant trois jours. De nombreuses races animalières sont présentées au public par leurs éleveurs sur le ring d'honneur.

- 350 volailles (poules, cou-nus, canards, oies, pintades, cailles, gibier, coqs, pigeons, etc.)
- 30 lapins
- 50 caprins (Chèvres du Rove, races Alpines et Saanen)
- 400 moutons Mérinos d'Arles
- 10 porcins de 4 races différentes
- 20 bovins dont 10 taureaux camarguais
- 40 équidés : chevaux de Camargue, chevaux de trait, ânes et poneys
- Autruchons
- Etc.

Le public peut assister aux défilés animaliers commentés, circuler autour des parcs et des enclos au plus près des animaux (à l'exception bien entendu des espèces plus dangereuses). Les visiteurs auront tout loisir d'échanger avec les éleveurs, d'assister au nourrissage des animaux et aux fonctions traditionnelles des élevages (traite des vaches, tonte des brebis, etc.).

L'Apimobile – une ruche pédagogique - permet d'observer les fascinantes abeilles en activité et révèle tous les secrets de la fabrication du miel et de la vie des abeilles.

Nouveau !

Les traditions rurales sont à l'honneur avec la présence cette année des fédérations départementales de Chasse et de Pêche des Bouches-du-Rhône. Pour tout connaître sur la faune et les populations aquatiques de nos campagnes, la réglementation et les actions en faveur de la préservation de l'environnement.



LA CUISINE DES CHEFS : ATELIERS DE DÉGUSTATIONS

Les Maîtres Cuisiniers de France, les Chefs du Pays Salonais et les Chefs de cuisine des Collèges du Département animeront des ateliers culinaires devant le public. Des recettes inédites ou traditionnelles à découvrir et à déguster pour apprendre à bien cuisiner les produits du terroir.

Programme de la Cuisine des Chefs

Vendredi 9 juin

10H00 - 14H30 : Chefs du Département / Manger Autrement

15H00 - 16H00 : Atelier Petits Chefs pour le goûter

16H30 - 18H00 : Démonstrations des chefs du Pays Salonais

Samedi 10 juin

10H00 - 11H00 : Animation & dégustation « Amande de Provence, une histoire à déguster » – pays d'Arles

10H00 - 14H30 : Chefs du Département / Manger Autrement

15H00 - 16H00 : Atelier Petits Chefs pour le goûter

16H30 - 18H00 : Démonstrations des chefs du Pays Salonais

Dimanche 11 juin

10H00 - 11H00 : Démonstration de cuisine sur les produits sous signes de qualité et marques Parc avec un Chef des Maîtres Cuisiniers de France - Pays d'Arles

10H00 - 14H30 : Chefs du Département / Manger Autrement

15H00 - 16H00 : Atelier Petits Chefs pour le goûter

16H30 - 18H00 : Démonstrations culinaires des chefs du Pays Salonais.

« Manger autrement au collègue »

Les Chefs de cuisine des collèges des Bouches-du-Rhône, présents sur le salon, animent des dégustations gourmandes. Dans les collèges, ils mettent en œuvre au quotidien les règles d'une alimentation équilibrée en favorisant notamment la consommation de fruits et légumes frais de saison et/ou issus de l'agriculture biologique. Le Département encourage les collèges à intégrer la démarche *Manger autrement au collègue* qui comprend un volet formation à l'équilibre nutritionnel pour les chefs et seconds de cuisine, et un volet de sensibilisation et d'actions éducatives destiné aux collégiens.

Des Espaces Gourmands pour se restaurer

Plusieurs formules de restauration sont proposées aux visiteurs avec un snack provençal, un restaurant des Chefs, plusieurs Food trucks et une aire de pique-nique près du Village des Producteurs qui proposeront des assiettes dégustation à la vente. Chacune de ces formules met à l'honneur les produits de l'agriculture locale.



ANIMATIONS PROPOSEES PAR LES PARTENAIRES ET ORGANISATEURS

Département des Bouches-du-Rhône

L'espace animé par le Département s'attache à valoriser les bonnes pratiques alimentaires, notamment auprès des jeunes avec la présence des Chefs de cuisine des cantines des collèges.

- Dans le cadre de l'opération « Manger autrement au collège », ils présenteront plusieurs démonstrations et des dégustations (sur l'espace Cuisine des chefs) : Vendredi de 10H à 14h - Samedi de 11H à 14H – Dim. de 11h à 14h
- « Les petits chefs des collèges de Provence » : Ce jeu-concours des classes de collèges SEGPA-section cuisine s'articule autour de démonstrations et dégustations le vendredi 9 juin (Espace Animation du Département).
- Le Laboratoire départemental d'analyses : Son rôle, ses moyens techniques. Une découverte pédagogique à partir de démonstrations pratiques (Stand institutionnel)
- La fabrique de Provence : Vente d'objets recyclés du Département (Stand institutionnel)

La Métropole Aix-Marseille Provence, territoire du Pays Salonais

L'environnement et le développement durable sont au cœur des animations proposées au public :

- Rempotage et mur végétal : le service des espaces verts de la ville de Salon-de-Provence anime un atelier pédagogique de rempotage et conseille les visiteurs pour la création d'un mur végétal.
- Atelier créatif à partir de produits recyclables : le Service collecte des Déchets du Territoire du Pays Salonais anime un atelier créatif à base de produits recyclables pour les enfants. Un univers à découvrir sur la biodiversité locale.
- Fabriquer son composteur : le Service collecte des Déchets du Territoire du Pays Salonais propose un atelier pour fabriquer son propre composteur. Cette animation permet de sensibiliser les visiteurs à l'intérêt et à l'utilisation du compost.
- Quiz sur le gaspillage alimentaire : ce jeu permettra aux petits et aux grands de tester leurs connaissances sur les bonnes pratiques en termes de consommation.

Le Pays d'Arles

Le stand du Pays d'Arles propose aux visiteurs durant trois jours :

- Des supports d'animations ludiques destinées aux enfants : quizz sur les produits du pays d'Arles, jeu des 4 saisons, photos mystères...
- Des ateliers participatifs « Porteur de paroles » sur le thème de l'alimentation.

Et trois journées thématiques :

Vendredi 9 juin : Des usages innovants de produits de l'agriculture

- 9h - 19h : « Les biomatériaux dans l'éco-construction », réalisation d'un mur en paille de riz / pierre) par l'entreprise DBS Pierre
- 15h et 16h : « Vêtements techniques en laine Mérinos d'Arles », exposition de produits et présentations de 10 minutes par la Maison de la Transhumance

Samedi 10 juin : « Les productions d'excellence du Pays d'Arles »

- 10h00-11h00 : "Amande de Provence : une histoire à déguster" par la Communauté de communes Vallée des Baux Alpilles et le GIEE amande de Provence Alpilles-Crau (Stand cuisine)
- 11h00-12h00 : Présentation de l'ouvrage « Vers l'agroécologie, paroles de paysans » par les Parcs Naturels Régionaux de Camargue et des Alpilles, et tirage au sort (un ouvrage à gagner, bulletins disponibles sur le stand des associations d'éleveurs de Camargue et le stand du Pays d'Arles).
- De 14h-16h : Atelier « Parcours de découverte des fruits et légumes frais », pour tous publics, par le Club des Anciens de Châteaurenard et Terre de Provence Agglomération.

Dimanche 11 juin : « Mon assiette pour la planète »

- 10h00-11h : "En Pays d'Arles, des produits sous le signe de la qualité !", démonstrations de cuisine avec un Chef des Maîtres Cuisiniers de France et présentation des produits par les producteurs locaux et l'INAO (IGP riz de Camargue, AOP taureau de Camargue, AOP Huile d'olives et olives noires et cassées de la vallée des Baux de Provence/ AOP Vins des Baux de Provence, AOP Foin de Crau, Agneau Mérinos d'Arles, produits bio et marqués Valeur Parcs Naturels régionaux de Camargue et des Alpilles (stand cuisine).
- 10h00-13h00 : « Mon assiette au quotidien, quels choix alimentaires ? » échanges, trucs et astuces pour améliorer la composition de vos assiettes par Hélène Riberpray, diététicienne.
- 14h00-18h00 « Empreinte écologique et alimentation » : jeux et ateliers ludiques pour tous publics sur l'empreinte écologique, quizz et présentation sur le gaspillage alimentaire par l'association (Art de Vivre).



Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône

Quiz à vélo : portez le maillot cycliste de la Chambre d'agriculture et participez à ce jeu en duo et en répondant aux questions posées sur les productions agricoles du département.

Les Parcs naturels régionaux des Alpilles et de Camargue

Les Parcs Naturels Régionaux Alpilles et Camargue s'associent pour organiser un apéritif-dégustation sur leurs stands tous les jours à 11H00. Samedi, un apéritif spécial « Marque Valeurs Parc » invite le public à découvrir les saveurs de chaque territoire.

La marque « Valeurs Parc » est un engagement sincère de professionnels de l'accueil et d'agriculteurs qui, au travers de leurs activités, ont choisi de porter haut les valeurs des parcs naturels régionaux : préservation de l'environnement, bien-être des femmes et des hommes, développement de l'économie locale, valorisation des ressources naturelles et culturelles, etc. La marque Valeurs Parc est une marque collective, propriété de l'État, déposée à l'INPI (Institut national de la propriété industrielle). Les syndicats mixtes des différents parcs naturels régionaux sont chargés de sa gestion sur le territoire.



La MSA

2^e régime français de protection sociale, engagée aux côtés des agriculteurs, des salariés agricoles et de leurs familles, la Mutualité Sociale Agricole (MSA) mobilise pendant ces trois journées son savoir-faire et ses expertises au profit des professionnels agricoles et du grand public. Rendez-vous est donné sur le stand de la MSA pour obtenir des renseignements sur la protection sociale et pour participer à des animations pédagogiques et ludiques sur la prévention des risques professionnels et la santé.

Vendredi 9 juin

La MSA est partenaire du Concours de la Chèvre du Rove : remise des prix à 12H00

Prévention des Risques

Toute la journée : Animation "Pare à chutes" et Quiz "Stop aux chutes" (Sensibilisation de manière ludique aux chutes de hauteur et à leur prévention)

De 11h00 à 12h30 : Information et animation sur le risque électrique

Signature d'une convention de partenariat pour la prévention des risques liés aux activités et travaux à proximité des lignes électriques dans les Bouches-du-Rhône (MSA, RTE / GMR Alpes du Sud, ENEDIS et Chambre d'agriculture 13)

« Bien vieillir » : pour des seniors actifs et en bonne santé !

À 10h00 et à 15h : Ateliers "Équilibre" (prévention des chutes chez les seniors)

Toute la journée : Informations, quiz et conseils sur le « Bien Vieillir »

Pour la santé des jeunes ! Toute la journée : Animations, jeux et conseils sur la nutrition des petits et l'équilibre alimentaire chez les jeunes

Offre de Services sur les Territoires

Pour les professionnels - De 10h à 10h30 et de 15h00 à 15h30 : Présentation par l'association MSA Services du dispositif «Protection des Travailleurs Isolés» et informations sur le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels

Pour les seniors et pour tous. Toute la journée : Présentation par l'association Présence Verte du matériel de téléassistance et des services de maintien à domicile

Samedi 10 juin : Prévention & Promotion de la Santé

Toute la journée : Animations sur la contraception

Toute la journée : Animations sur les addictions (cannabis, drogues, tabac, alcool...)

Toute la journée : Animations sur les dangers du soleil et le dépistage du cancer de la peau

Offre de Services sur les Territoires

Pour les seniors : De 10h 00 à 10h30 et de 15h00 à 15h30 : Ateliers découverte « Activité physique pour les seniors »

Pour les seniors et pour tous : De 10h00 à 13h00 : Présentation par l'association MSAD des services d'aide et de maintien à domicile

Dimanche 11 juin :

Prévention & Promotion de la Santé

Toute la journée : Animations sur les addictions (cannabis, drogues, tabac, alcool...)

Toute la journée : Animations sur les dangers du soleil et le dépistage du cancer de la peau

« Bien Vieillir » : pour des seniors actifs et en bonne santé !

- À 10h00 et à 15h00 : Ateliers "Équilibre" (prévention des chutes chez les seniors)

- Toute la journée : Informations, quiz et conseils sur le « Bien Vieillir »

Offre de Service sur les Territoires

Pour les seniors et pour tous : De 10h à 13h00 : Présentation par l'association MSAD des services d'aide et de maintien à domicile.

Programme complet des animations sur notre site Internet www.msaprovenceazur.fr

3 – RENDEZ-VOUS & TEMPS-FORTS

Record ! Un millier d'enfants à la découverte de l'agriculture

Déjà plus de 1000 élèves des écoles du Pays Salonais se sont inscrits pour visiter le salon, à la découverte de l'agriculture et de ses métiers lors de la journée pédagogique du vendredi 9 juin. À leur arrivée au domaine du Merle, les enfants se verront remettre un sac de goodies, un livret pédagogique et un parcours de découverte du salon. Ils participeront aux animations selon un programme conçu sur-mesure pour eux. En complément du pique-nique tiré du sac, les enfants recevront en dessert des fruits offerts par les agriculteurs du salon.

Remise des diplômes aux Médaillés du Concours Général agricole

Les épreuves finales du Concours Général Agricole 2017 se déroulent actuellement à Paris dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. Le CGA créé en 1870 prime les meilleurs vins et produits des terroirs français. Le Département remettra les diplômes aux producteurs médaillés des Bouches-du-Rhône durant le salon des Agricultures de Provence. *Samedi 10 juin à 16H30.*

Concours de la Chèvre du Rove MSA

Le 2^e concours de la Chèvre du Rove est organisé par les éleveurs de l'Association de Défense des Caprins du Rove en partenariat avec la MSA pour valoriser les plus beaux représentants de la race. Trois prix seront décernés pour chaque catégorie (allaitant et fromager) : plus beau bouc, plus belle chèvre et plus lot de chèvre. Le jury est composé de quatre experts et éleveurs. *Palmarès : Samedi 10 juin à 16H00.*

Nouveau ! Concours de Fromages Groupama

Ce nouveau concours est organisé par le Syndicat Caprin des Bouches du Rhône. Le jury composé de fromagers affineurs, restaurateurs et amateurs avertis dégustera et évaluera les fromages dans les deux catégories : lactiques et brousses du Rove.

Nouveau ! Course camarguaise avec les As du crochet :

Joachim Cadenas, Loïc Auzolle, Bastien Four et Rudy Marquis.

Tourneur : Hicham Fadli. Quatre taureaux de la manade Chapelle Albert

Vendredi 9 juin 2017 à 12h00 (entrée gratuite)

Nouveau ! Convention pour la prévention des risques électriques

Signature d'une convention de partenariat pour la prévention des risques liés aux activités et travaux à proximité des lignes électriques dans les Bouches-du-Rhône (MSA, RTE / GMR Alpes du Sud, ENEDIS et Chambre d'agriculture 13) - *Vendredi 9 juin à 12H00 (salle de presse - Espace Institutionnel)*

Des animations pour tous

- Dégustations commentées de produits gourmands (Village des Producteurs)
- Ateliers culinaires des Maîtres Cuisiniers de France : un chef, un produit
- Défilés animaliers commentés par les éleveurs : moutons, chèvres, chevaux de traits, chevaux Camargue
- Visite de la serre des Maraîchers (tomate, salade, melon) avec les Agriculteurs du Pays Salonais
- Tombola : tous les jours, des paniers gourmands à gagner par tirages au sort
- Concours agricole de la Chèvre du Rove
- Tonte des brebis
- Démonstration de presse de foin à l'ancienne par La Carreto
- Démonstration de taille de l'olivier, atelier pratique avec Bruno Dunant
- Jeux gardians et courses camarguaises (Course des As) dans l'arène
- Démonstration de conduite de troupeau avec les chiens de bergers
- Bar à eaux : dégustations à l'aveugle
- Simulation de conduite de tracteur
- Balades en calèches par le comité de foire de Trets
- Exposition de vieux tracteurs de Sénas
- La Ferme à l'ancienne de la Carreto
- Les techniques de bardage des chevaux de trait par la Fédération de Provence de Chevaux de Trait.



Des ateliers ludiques et pédagogiques pour les enfants

- Promenade à poney : Les enfants de tout âge peuvent effectuer une balade à poney sur le Domaine du Merle et visiter le salon du haut de leur monture.
- La P'tite ferme : Pour découvrir et approcher les animaux de la basse-cour, apprendre à reconnaître les ânes de Provence, etc. Un atelier divertissant et instructif.
- Le rempotage : les enfants choisissent une plante à ramener à la maison, repotée dans un pot de terre à leur nom. En partenariat avec le Lycée agricole Fontlongue de Miramas.
- Les Crudités à roulettes : de petits bolides et créatures à roulette réalisés à l'aide de fruits et légumes de saison (pomme, courgette, pomme de terre, radis), à déguster en s'amusant.
- Je fais mon pain : Cet atelier assuré par la Fédération des artisans Boulangers et Pâtisseries des Bouches-du-Rhône invite les enfants à découvrir les différentes étapes de la fabrication du pain. Pétri et cuit sur place, dégusté à la maison !
- Cocktail Vitaminé : Les enfants choisissent parmi plusieurs recettes de cocktails et créent leur jus de fruits pressé prêt à déguster.
- Gymkhana Agricole : sur un parcours représentant un environnement agricole, jalonné d'outils de jardinage, fruits et légumes, obstacles botte de foin, les enfants effectuent un circuit balisé avec des tracteurs à pédales pour nourrir les animaux tout en respectant le code de la route. En partenariat avec John Deere et le groupe Nova.
- Bar à lait : pour comprendre le processus de fabrication du lait, la traite, les différents laits... En collaboration avec le CRIEL PACA.
- L'Apimobile : un apiculteur présente le travail des abeilles dans leur ruche.
- La Malle pédagogique : Pour tout connaître du pastoralisme, le cycle de vie des moutons et de l'activité du berger, la transhumance. Avec la Maison de la Transhumance et Chemin Faisan.
- Mon Savon : Les enfants vont apprendre à réaliser leur propre savon en suivant toutes les étapes nécessaires à la fabrication du véritable savon artisanal. Un atelier présenté par la Savonnerie Marius Fabre de Salon-de-Provence, partenaire de l'événement.
- Les 5 sens : Une véritable initiation aux saveurs des fruits et légumes, des épices, avec ce jeu qui réveille les papilles. Le jeu des cinq sens est animé par Interfel, l'interprofession des Fruits et Légumes frais.
- Devine la semence : À l'aide de l'orgue à semences, ce jeu de société associe les plantes aux graines qui leur donnent naissance, un défi amusant pour familiariser les enfants avec les productions végétales. Animation du GNIS (Groupement national des Semenciers).
- Le riz de Camargue : Un atelier artistique pour créer d'originales compositions à partir de grains de riz collés et de peinture à base de farine de riz, avec le Syndicat des Riziculteurs de France et Filière.
- Le Parc naturel régional des Alpilles : plusieurs jeux dans cette mallette pédagogique invitent les enfants à identifier, reconnaître et situer les oiseaux et animaux des Alpilles.
- Le Parc naturel régional de Camargue : Le Gardianou est un atelier pédagogique pour découvrir l'élevage extensif.
- La Course Camarquaise, une animation présentée par la Fédération française de course camarguaise à partir d'objets et photos.

Avant-programme sous réserve de modifications.



4 - LE PROGRAMME AU JOUR LE JOUR...

Vendredi 9 juin 2017

- 08H00 Petit-déjeuner professionnel (accès réservé aux Exposants, aux représentants des Collectivités organisateurs et partenaires) – Espace Partenaires
- 10H00 Ouverture du 2e salon des Agricultures de Provence
Accueil des classes scolaires, des gens du bel âge (CD13) et des collégiens
Journée Technique Ovine (Pôle Élevage)
- 10H00 2^e Concours de chèvres du Rove (Association de Défense des Caprins du Rove - MSA) – Ring animalier
- 10H00 Inauguration officielle du Salon des Agricultures de Provence
Remise des clés du Domaine du Merle aux Organisateurs Partenaires - Transhumance
- 10H00 Manger Autrement avec les Chefs du Département (Espace Cuisine des Chefs)
- 10H00 Dégustations de sablés (Pôle Enseignement)
- 11H30 Course camarguaise avec les As du crochet (Arène)
- 12H00 Signature convention de partenariat pour la prévention des risques liés aux activités et travaux à proximité des lignes électriques dans les Bouches-du-Rhône (MSA, RTE / GMR Alpes du Sud, ENEDIS et Chambre d'agriculture 13) (salle de presse - Espace Institutionnel)
- 12H00 Discours d'inauguration (Espace Podium)
- 14H00 Dégustation d'huiles d'olives (Pôle Enseignement)
- 15H00 Remise des Prix Concours de chèvres du Rove (Association Défense des Caprins du Rove - MSA)
- 15H00 Atelier Petits Chefs pour le goûter (Espace Cuisine des Chefs)
- 15H00 Dégustation préparations culinaires (Pôle Enseignement)
- 15H00 : Visite du partiteur du Merle (durée 45mn) – RDV Pôle Eau/Environnement 10 mn avant
- 16H00 : Visite du partiteur du Merle (durée 45mn) – RDV Pôle Eau/Environnement 10 mn avant
- 16H30 Démonstrations culinaires des Chefs du Pays Salonais (Espace Cuisine des Chefs)
- 16H30 Signature de la convention TPA/CA13 (stand Pays d'Arles)
Signature de la convention ACCM/CA13 (stand Pays d'Arles)
Point sur la convention CCVBA/CA13 autour de la filière amande (stand Pays d'Arles)
- 17H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand à gagner) (Espace Podium)
- 19H00 Fermeture des stands exposants
- 19H30 Soirée Exposants (réservés aux professionnels et partenaires sur invitation – espace restauration)

Samedi 10 juin

- 9H00 Ouverture au public
Concours de Fromages de chèvre fermiers (Syndicat Caprin des Bouches-du-Rhône – Stand Groupama)
- 09H30 Atelier dégustation «Amande de Provence : une histoire à déguster», Pays d'Arles (Espace Animations Partenaires)
- 10H00 Défilé animalier : présentation commentée par les éleveurs ovins et caprins (ring animalier)
- 10H30 à 13H00 Dégustations commentées de produits gourmands (Village des Producteurs)
- 10H30 Visite guidée de la Réserve naturelle des coussouls de Crau (départ du Pôle Élevage – 10 mn avant)
- 11H00 Tonte des brebis (ring animalier)
- 11H00 Manger Autrement avec les Chefs du Département (Espace Cuisine des Chefs)
- 11H00 Dégustation de produits en présence des producteurs (Espace PNR Alpilles/Camargue)
- 11H00 Visite du partiteur du Merle (durée 45mn) – RDV Pôle Eau/Environnement 10 mn avant
- 11H30 Présentation de chiens de troupeau (Berger de Crau et Border Collie) – ring animalier
- 12H00 Démonstration de conduite de troupeau (chiens de bergers)
- 12H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand à gagner) – Espace Podium
- 12H45 L'histoire de la Fenaison dans la Crau et démonstration de presse de foin à l'ancienne (ring animalier)
- 14H00 Démonstration de taille d'olivier (Ferme aux animaux)
- 14H30 Défilé animalier : présentation commentée par les éleveurs équins et bovins (ring animalier)
- 15H00 : Visite du partiteur du Merle (durée 45mn) – RDV Pôle Eau/Environnement 10 mn avant
- 15H00 Atelier Petits Chefs pour le goûter (Espace Cuisine des Chefs)
- 15H30 Visite guidée de la Réserve naturelle des coussouls de Crau (rdv Pôle Elevage – 10 mn avant))
- 16H00 : Visite du partiteur du Merle (durée 45mn) – RDV Pôle Eau/Environnement 10 mn avant
- 16H30 Démonstrations culinaires des Chefs du Pays Salonais
- 16H30 Remise des diplômes aux Médailleurs du Concours Général agricole par le Département
- 17h00 Jeux gardians et course à la Cocarde dans l'arène
- 17H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand à gagner)
- 19H00 Fermeture des stands exposants

Dimanche 11 juin

- 08H00 Petit-déjeuner campagnard (stand Groupama – réservé aux exposants sur invitation)
- 09H00 Ouverture du salon au public
- 10H00 « En Pays d'Arles, des produits sous le signe de la qualité » démonstrations et dégustations Pays d'Arles (Espace Animations Partenaires)
- 10H00 Défilé animalier : présentation commentée par les éleveurs ovins et caprins (ring animalier)
- 10H30 Dégustations commentées de produits gourmands (Village des Producteurs)
- 10H30 Visite guidée de la Réserve naturelle des coussouls de Crau (départ Pôle Élevage – 10 mn avant)
- 11H00 Tonte des brebis (ring animalier)
- 11H00 Manger Autrement avec les Chefs du Département (Espace Cuisine des Chefs)
- 11H00 Dégustation de produits en présence des producteurs (Espace PNR Alpilles/Camargue)
- 11H00 Visite du partiteur du Merle (durée 45mn) – RDV Pôle Eau/Environnement 10 mn avant
- 11H30 Présentation de chiens de troupeau (Berger de Crau et Border Collie) – ring animalier
- 12H00 Démonstration de conduite de troupeau (chiens de berger)
- 12H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand à gagner) – Espace Podium
- 12H45 L'histoire de la Fenaison dans la Crau et démonstration de presse de foin à l'ancienne (ring)
- 14H00 Démonstration de taille d'olivier (Ferme aux animaux)
- 14H30 Défilé animalier : présentation commentée par les éleveurs équins et bovins (ring)
- 15H00 Visite du partiteur du Merle (durée 45mn) – RDV Pôle Eau/Environnement 10 mn avant
- 15H00 Atelier Petits Chefs pour le goûter (Espace Cuisine des Chefs)
- 15H30 Visite guidée de la Réserve naturelle des coussouls de Crau (rdv Pôle Élevage – 10 mn avant)
- 16H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand à gagner) Espace Podium
- 16H00 Visite du partiteur du Merle (durée 45mn) – RDV Pôle Eau/Environnement 10 mn avant
- 16H30 Démonstrations culinaires des Chefs du Pays Salonais (Espace Cuisine des Chefs)
- 17h00 Jeux gardians et course à la Cocarde dans l'arène
- 19H00 Fermeture de la 2^{ème} édition du Salon des Agricultures de Provence.

5 - LES MASCOTTES 2017 ET AFFICHES DU SALON

La communication visuelle du salon des Agricultures de Provence 2017 retrouve ses mascottes animalières fétiches : Précieuse, la chèvre du Rove de l'élevage d'André Gouiran et Fangio le taureau de Camargue de la manade Meillhan, rejoints cette année par Fanette, une adorable chevrette du Rove du Mas Reynaud, et Loulou, un bélier Mérinos de l'élevage Simian.



6 - INFORMATIONS PRATIQUES & IMPLANTATION GENERALE

La zone d'exposition du salon s'étend autour des bergeries et des hangars du Domaine du Merle. Face au succès enregistré en 2016, de nouveaux parkings de stationnement pour les véhicules sont prévus. L'accès au salon se fera par deux voies au nord et au sud du site, trois sorties permettront de fluidifier la circulation. De même, l'installation du salon a été dimensionnée pour accueillir des espaces de restauration, des buvettes et des sanitaires en nombre suffisant pour les 50 000 visiteurs attendus.

Salon des Agricultures de Provence

- Vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 juin 2017
- De 9H à 19H00
- Domaine du Merle – Route d'Arles à Salon-de-Provence
- (A54 sortie 13 puis direction Eyguières, suivre signalétique)
- Entrée libre et gratuite
- Parkings gratuits à proximité immédiate du site
- Possibilité de restauration sur place.

⇒ Des navettes gratuites sont mises en place au départ de la gare SNCF de Salon-de-Provence en partenariat avec CarPostal France qui exploite le réseau Libébus de l'agglomération de Salon-de-Provence. Samedi et le dimanche Navettes toutes les 20 minutes de 8h40 à 18h25.

⇒ Il est recommandé d'arriver en début de matinée pour visiter tranquillement l'intégralité du salon et assister à un maximum d'animations.

Renseignements : Office de Tourisme de Salon-de-Provence - Tél. 04 90 56 27 60

www.salon-agricultures-provence.com

www.facebook.com/Le-Salon-des-agricultures-de-Provence-1257768600918004



7 - L'AGRICULTURE DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE

L'Agriculture dans les Bouches-du-Rhône est performante et diversifiée avec d'une part des productions spécialisées orientées vers les marchés d'expédition en France et à l'international, et d'autre part une agriculture familiale positionnée sur les marchés de proximité.

L'agriculture départementale est leader au plan national dans la production de Tomates, Salades, Courgettes, Pêches-nectarines, Poires, Olives et Riz. Elle occupe la 2^e place pour la production d'aubergines et le 3^e rang pour la production d'abricots et de pommes. Sur un marché de plus en plus concurrentiel, les 4 900 exploitations des Bouches-du-Rhône génèrent un potentiel de production de 450 millions d'€ soit 25% du chiffre d'affaires du secteur de la région PACA. L'agriculture départementale génère 10 000 emplois directs et 30 000 emplois induits.

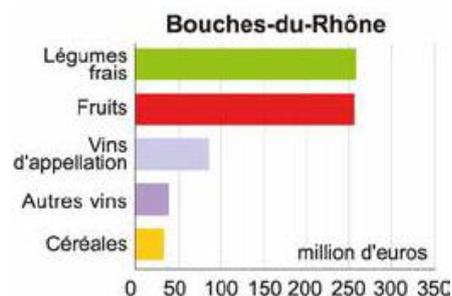
Le bassin de consommation départemental est estimé à 2 millions de personnes aux portes des exploitations. Un constat qui conduit les professionnels à développer les marchés de proximité. Aujourd'hui, près de 1 300 exploitations des Bouches-du-Rhône pratiquent une commercialisation via des circuits courts : marchés locaux, restauration collective, grande distribution locale. Une solution qui garantit au consommateur local un approvisionnement en produits frais, sécurisés, tracés et présentant un excellent bilan carbone.

L'agriculture joue un rôle fondamental dans l'aménagement et l'attractivité du territoire en assurant la gestion des espaces, la disponibilité de la ressource en eau, le maintien de la biodiversité (la diversité des cultures génère une diversité de milieux naturels), en contribuant à la lutte contre les risques naturels (crues, érosion, incendies), en entretenant les grands équilibres entre zone urbaine et espaces naturels.

Les signes de qualité : Dans le département, 1 800 exploitations développent une production sous signe de qualité (AOC, IGP, agriculture biologique), garantissant ainsi un haut niveau de qualité et de sécurité. Les Bouches-du-Rhône sont riches de produits à la qualité reconnue telles les AOC-AOP viticoles (Cassis, Côtes de Provence, Baux-de-Provence, etc.), les AOC-AOP oléicoles (huile d'olive de Provence, etc.), l'AOC-AOP Taureau de Camargue et les Indications Géographiques Protégées (IGP) parmi lesquelles le Riz de Camargue ou le Miel de Provence. L'AOC-AOP Foin de Crau, seule AOC décernée à un produit qui n'est pas destiné à l'alimentation humaine, fait quant à elle le régal des animaux.

Données économiques

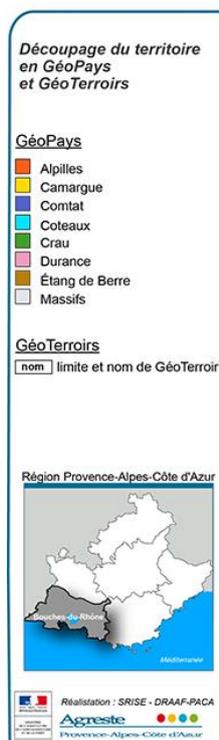
La valeur des cinq principales productions agricoles (moyenne de 2013 à 2015) :



Source : Mémento de la statistique agricole – Edition 2016

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur.

GéoPays et GéoTerroirs dans les Bouches-du-Rhône (13)



Source : © IGN - GEOFLA - zonage GéoTerroirs - GéoPays : CEREGE, CRIGE, CNRS, DRAAF-PACA



> INVITATION INAUGURATION

Martine VASSAL

Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône
1^{ère} Vice-présidente de la Métropole Aix-Marseille-Provence

Jean-Claude GAUDIN

Président de la Métropole Aix-Marseille-Provence
Maire de Marseille
Vice-président du Sénat

Nicolas ISNARD

Président du Conseil de Territoire du Pays Salonais
Maire de Salon-de-Provence

Michel FENARD

Président du Syndicat Mixte du Pays d'Arles

Claude ROSSIGNOL

Président de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône

Anne-Lucie WACK

Directrice Générale Montpellier SupAgro

www.salon-agricultures-provence.fr

Organisateurs :



Partenaires principaux :



sont heureux de vous convier à l'inauguration de

la 2^{ème} édition du Salon des Agricultures de Provence, le vendredi 9 juin 2017 à 10h
au Domaine du Merle, Salon-de-Provence (propriété de Montpellier SupAgro)

(rendez-vous à l'accueil du salon)



- > Village de PRODUCTEURS
- > Espace professionnel MATERIEL AGRICOLE
- > Ferme aux ANIMAUX

→ Merci de confirmer votre présence par mail à :
b.hilde@bouches-du-rhone.chambagri.fr
par Tél. 04 42 23 86 11



www.salon-agricultures-provence.fr

Organisateurs :



Partenaires principaux :



Partenaires :



