

Dossier de Presse

3^{ème} Édition

" LE SALON DES
AGRICULTURES
DE PROVENCE "



1, 2 & 3
Juin 2018

SALON DE
PROVENCE

- Sortie 13 -

Domaine du Merle

9h > 19h

Entrée & Parking

- GRATUITS -

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

www.salon-agricultures-provence.fr



Organisateurs :



Partenaires principaux :



Contacts

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

Organisation déléguée Mercantour Events - L.aurent Rémy. Tél 06 52 60 10 41 - l.remy@mercantour-events.fr

Organisation : Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône – Grégory Galtier. Tél. 04 42 23 06 11

■ Département des Bouches-du-Rhône

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

■ Métropole Aix-Marseille Provence Territoire du Pays Salonais

Laetitia Zugna - Tél. 04 90 44 85 62 | 06 26 29 32 21
laetitia.zugna@ampmetropole.fr

■ Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Grégory Galtier - Tél. 06 74 55 67 98 | g.galtier@bouches-du-rhone.chambagri.fr

■ Pôle d'Equilibre du Pays d'Arles

Sophie Croquette - Tél. 04 90 49 38 31 | 06 12 11 53 25 - s.croquette@ville-arles.fr

■ Montpellier SupAgro

Ghyslaine Besançon - Tél. 04 99 61 27 30 | 06 66 00 05 69 - Ghyslaine.Besancon@supagro.fr

www.salon-agricultures-provence.fr

Organisateurs :



Partenaires
principaux :



Partenaires :



SOMMAIRE

Visite du jeudi 3 mai : programme	page 4
Visite du jeudi 3 mai : valoriser des co-produits agricoles	page 5
Visite du jeudi 3 mai : les signes de qualité Focus sur quelques produits d'actualité Les appellations viticoles	pages 6 - 8
Le Salon des Agricultures de Provence : 3 jours de fête à la campagne	pages 9 - 10
Tout ce qu'il faut voir sur le salon Le village des Producteurs Une ferme de 1500 animaux Plaisirs gourmands et dégustations Les enfants et l'agriculture	pages 11 - 13
Des animations à la découverte des univers agricoles Pôle Élevage Pôle Végétal Pôle Formation & Métiers Pôle Eau & Environnement	pages 14 - 16
Pôle Innovation : Création des 1ers Trophées	page 17
Les animations initiées par les Partenaires organisateurs	page 18 - 19
Restitution des travaux du projet MADRE, systèmes agricoles et alimentaires métropolitains en Méditerranée	page 20
Le salon des Agricultures de Provence en chiffres	page 21

Visite du Jeudi 3 mai : programme

À l'approche du 3^e Salon des Agricultures de Provence qui se tiendra les 1^{er}, 2 et 3 juin 2018 au Domaine du Merle à Salon-de-Provence, les partenaires organisateurs ont le plaisir de vous accueillir pour une rencontre autour de l'actualité de l'agriculture dans les Bouches-du-Rhône.

Programme - Jeudi 3 mai 2018

9H00 - Domaine du Merle - Route d'Arles à Salon-de-Provence. Café d'accueil et visite du nouvel emplacement du salon des Agricultures de Provence sur le domaine du Merle, propriété de Montpellier SupAgro.

9H45 - Départ collectif en minibus vers le Pays d'Arles

10h15 - Parc des Ateliers LUMA - 45 chemin des Minimes à Arles

De nouveaux débouchés pour les producteurs de riz ? Émergence d'une filière de valorisation des co-produits de culture (paille de riz). Expérimentations et réalisation de mobilier par des designers des Ateliers LUMA.

- Accueil par Yannick Barré, chargé de relations publiques.
- Visite commentée : présentation globale du projet LUMA, puis des Ateliers LUMA et des projets (30 min), avec focus spécifiques sur les utilisations des co/sous-produits de culture : paille/balle de riz... par Aurélie Padovan, chargée de communication. Echanges avec Bertrand Mazel, président du Syndicat des Riziculteurs de France et Filière.

11h00 – Départ collectif pour la manade Mailhan

11h30 - Manade Mailhan – Mas des Bernacles, 4177 chemin de Palunlongue à Arles (production de riz de Camargue IGP Bio - élevage Taureau Raço di Biòu - AOP Taureau de Camargue)

Présentation du nouveau Collectif des signes de qualité "Entre Alpilles, Crau et Camargue", un projet regroupant l'IGP Riz de Camargue, l'AOP Taureau de Camargue, l'AOP Olives et Huiles d'olives de la Vallée des Baux, l'AOP Vins des Baux de Provence, l'AOP Foin de Crau et l'IGP/Label Rouge Agneau de Sisteron.

L'occasion également de faire un point sur **l'actualité des signes de qualité** : IGP Thym de Provence validée en fév.2018 et la Brousse du Rove dont la demande d'AOC vient d'être validée par l'INAO.

11h45 - Conférence de presse

Le programme du Salon des Agricultures de Provence 2018 : présentation des temps-forts et nouveautés de la 3^e édition par les partenaires. Les intervenants :

- Pierre-Marie Bouquet, directeur du domaine du Merle, Montpellier SupAgro
- André Boulard, président d'honneur de la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône
- Michel Mille, conseiller Métropole, vice-président Territoire du Pays Salonais, Maire de Lançon-Provence
- Lucien Limousin, vice-président du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, maire de Tarascon et président de la commission agricole du Pays d'Arles.

12h15 - **Dégustation des produits agricoles sous signe de qualité**

14h00 - Retour en minibus au Domaine du Merle, arrivée à 14H30.

Visite du Jeudi 3 mai : Valoriser les co produits agricoles

Atelier LUMA : émergence d'une filière de valorisation de la paille de riz

La riziculture en Camargue génère chaque année 15 000 tonnes de déchets naturels. L'importance de ce volume de fibres naturelles a conduit atelier LUMA à lancer des recherches approfondies sur les co-produits agricoles, leurs propriétés technologiques et leur potentiel esthétique.

En partenariat avec les professionnels locaux et des experts internationaux, atelier LUMA conçoit des solutions économiques durables pour l'avenir de la Camargue. Balle de riz, algues, cannes de Provence, roseaux, aiguilles de pin et coquilles de moules et de tellines sont désormais utilisés par l'équipe de designers et scientifiques pour créer des biostratifiés de haute qualité. Une installation pilote de collecte, de tri et de transformation de différentes fibres provenant de sources agricoles et locales a ainsi été créée. De nouveaux débouchés pour les producteurs de riz et pour l'agriculture locale ?

La paille de riz fabrique des fibres intelligentes

Atelier LUMA transforme ce co-produit des marais camarguais en composant de biostratifié. Une première série de stratifiés a déjà vu le jour et les recherches se poursuivent en collaboration avec le projet Géographies de la couleur. L'incorporation de pigments des carrières d'ocre du Luberon participe à l'esthétique des matériaux. La production de ces biomatériaux innovants aux couleurs régionales représente naturellement de nouvelles options aussi pour l'industrie locale.

Le programme atelier LUMA est une action de LUMA Arles basé dans le Parc des Ateliers et créé par la Fondation LUMA en 2004 pour soutenir l'engagement de Maja Hoffmann en faveur de projets culturels et environnementaux.

Atelier LUMA se définit comme un think tank, un atelier de production et un réseau d'apprentissage dont la vocation est d'imaginer des façons innovantes et durables d'utiliser les ressources naturelles et culturelles de sa biorégion.

Sources :

<https://atelier-luma.org/projets>

<http://www.luma-arles.org/>



Organisateurs :



Partenaires principaux :



TERREURS PAYS SALONNAIS



www.salon-agricultures-provence.fr

Partenaires :



visite presse jeudi 3 mai les signes de qualité dans les Bouches-du-Rhône

Le département des Bouches-du-Rhône affiche 83 produits sous signe d'Identification de la Qualité de l'Origine (SIQO), dont 13 produits agricoles alimentaires et 70 viticoles.

- Agneau de Sisteron
- Brousse de Rove
- Foin de Crau
- Herbes de Provence
- Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence
- Huile d'olive d'Aix en Provence
- Huile d'olive de Provence
- Miel de Provence
- Olives noires et cassées de la Vallée des Baux de Provence
- Riz de Camargue
- Taureau de Camargue
- Thym de Provence

Établissement public du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) assure la reconnaissance et le suivi des produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). En 2016, la France comptait plus de 1000 produits sous signe officiel.

Les SIQO :

- Appellation d'origine contrôlée (AOC)
- Appellation d'origine protégée (AOP)
- Indication géographique protégée (IGP)
- Spécialité traditionnelle garantie (STG)
- Label rouge
- Agriculture biologique.

Naissance du Collectif des signes de qualité " Entre Alpilles, Crau et Camargue "

Le territoire du Pays d'Arles bénéficie de la plus forte concentration de Signes de qualité (AOP/AOC/IGP/BIO/Label Rouge) au niveau national. Pour mettre davantage en valeur leurs produits, les ODG (organismes de gestion et de défense) du territoire amorcent dès avril 2018 un travail de valorisation collective des produits sous signe de qualité à travers l'expérimentation de plusieurs actions.

- Mutualiser la participation des ODG à des salons et événements professionnels et grand public
- Renforcer la présence des produits locaux auprès de l'offre locale de commerces de proximité, de restauration et d'hôtellerie
- Élaborer et mettre en œuvre un programme et des outils d'animation à vocation pédagogique et de promotion des SIQO en restauration scolaire.

Ce projet est porté par le Syndicat des Riziculteurs France et Filière, pour le compte du collectif des produits sous signe de qualité « Entre Alpilles, Crau et Camargue », composé de : IGP Riz de Camargue - AOP Vins des Baux de Provence - AOP Taureau de Camargue - IGP/Label Rouge Agneau de Sisteron - AOP Olives et Huiles d'Olive de la Vallée des Baux - AOP Foin de Crau.



www.salon-agricultures-provence.fr

Organisateurs :



Partenaires principaux :



Partenaires :



La Provence



CarPostal France



Groupama



Focus sur quelques produits d'actualité

L'IGP Thym de Provence est validée depuis le 28 février 2018

La coopérative Les Aromates de Provence basée à Trets regroupe une quarantaine de producteurs cultivant 8 hectares de plantes aromatiques et herbes de Provence. Après 10 ans d'engagement de la filière, l'IGP Thym de Provence a été validée le 28 février 2018. Cultivé plein champ ou en milieu naturel dans le terroir Provençal, le thym IGP se caractérise par « un arôme et un goût puissant et piquant comparé aux autres thyms dit "doux" ». La composition spécifique de son huile essentielle est riche en carvacrol. La mise en place de l'IGP Thym de Provence permet aux producteurs de se démarquer grâce à un produit clairement identifié selon sa zone de production et de transformation. La coopérative avait déjà créé le mélange « Herbes de Provence Label Rouge » en 2003, un signe de qualité qui affirme la qualité supérieure du produit.



Mars 2018 : la Brousse du Rove obtient l'AOC

La « Brousse du Rove » a obtenu son appellation d'origine contrôlée le 23 mars 2018. En engageant cette démarche de reconnaissance et de protection à l'échelle nationale, les producteurs cherchaient en priorité à se donner les moyens de défendre leur produit des contrefaçons ou des appellations abusives. L'AOC constitue une première étape vers l'obtention du signe européen AOP (appellation d'origine protégée). La Brousse du Rove est un fromage de chèvre fermier produit dans l'une des plus petites zones d'appellation pour un fromage AOC. L'aire d'appellation comprend 131 communes de la région PACA dont 97 dans les Bouches-du-Rhône. Une dizaine de producteurs fermiers seulement fabriquent 15 tonnes de fromage par an en moyenne (soit 250 000 brousses) sur des zones sèches et calcaires de garrigues à chênes Kermès. La chèvre du Rove est une race de chèvre rustique qui porte le nom du village historique du Rove près de Marseille. Son lait riche en matières grasses et en protéines associé à un procédé spécifique de transformation donne à la « Brousse du Rove » une saveur et des arômes uniques de lait frais et d'amande douce.

Le Riz de Camargue

La zone de reconnaissance en IGP « Riz de Camargue » s'étend sur 15 communes des Bouches-du-Rhône et du Gard. Le riz est produit, séché et transformé dans sa zone de reconnaissance en IGP. Obtenu dès 1998, l'IGP garantit au consommateur la provenance « Camargue » ainsi que la sélection des riz selon un cahier des charges très strict.

3 produits sont en cours d'instruction IGP

L'Agneau de Crau - L'aire géographique d'élevage de l'agneau de Crau est située sur le département des Bouches-du-Rhône, autour des Alpilles. Elle couvre un territoire d'alpages et de plaines, correspondant au cycle naturel d'élevage des troupeaux. La zone de production correspond au berceau historique de la race Mérinos d'Arles.

Le Calisson d'Aix - L'aire géographique associée à cette production correspond aux 3 cantons de la Ville d'Aix-en-Provence. La fabrication de calissons d'Aix-en-Provence fait intervenir des productions régionales d'amandes douces et amères.

Le Melon de Cavaillon - L'aire de production actuellement en cours de délimitation s'étendrait sur la région Provence Alpes Côte d'Azur (hormis la Camargue) et comprendrait le bassin de production historique situé dans la Crau jusqu'aux environs de Cavaillon dans le Vaucluse.

Le Foin de Crau, seul aliment pour animaux sous AOC/AOP

9000 hectares classés - 250 producteurs – 75 000 tonnes... Le Foin de Crau a obtenu son AOC et son AOP en 1997. Il est le seul aliment pour animaux à obtenir un tel label de qualité. Reconnaisable grâce à sa ficelle rouge et blanche, le Foin de Crau se caractérise par sa grande richesse en matière azotée, en énergie, en minéraux et en oligo-éléments.

Les appellations viticoles des Bouches-du-Rhône

Le département compte 70 appellations et indications géographiques. InterVins Sud-Est participe pour la première fois au salon des Agricultures de Provence. Il s'agit de l'association interprofessionnelle des vins à Indication Géographique Protégée créée par les entreprises de commercialisation et de production de six départements dont les Bouches-du-Rhône.

La dénomination produite sur l'ensemble du territoire est l'IGP Méditerranée.

- Alpilles blanc IGP
- Alpilles primeur ou nouveau blanc IGP
- Alpilles primeur ou nouveau rosé IGP
- Alpilles primeur ou nouveau rouge IGP
- Alpilles rosé IGP
- Alpilles rouge IGP
- Cassis blanc AOC - AOP
- Cassis rosé AOC - AOP F
- Cassis rouge AOC - AOP
- Coteaux d'Aix-en-Provence blanc AOC - AOP
- Coteaux d'Aix-en-Provence rosé AOC - AOP
- Coteaux d'Aix-en-Provence rouge AOC - AOP
- Côtes de Provence blanc AOC - AOP
- Côtes de Provence rosé AOC - AOP
- Côtes de Provence rouge AOC - AOP
- Côtes de Provence Sainte-Victoire rosé AOC - AOP
- Côtes de Provence Sainte-Victoire rouge AOC - AOP
- Les Baux de Provence blanc AOC - AOP
- Les Baux de Provence rosé AOC - AOP
- Les Baux de Provence rouge AOC - AOP
- Méditerranée blanc IGP
- Méditerranée Comté de Grignan blanc IGP
- Méditerranée Comté de Grignan mousseux de qualité blanc IGP
- Méditerranée Comté de Grignan mousseux de qualité rosé IGP
- Méditerranée Comté de Grignan mousseux de qualité rouge IGP
- Méditerranée Comté de Grignan primeur ou nouveau blanc IGP
- Méditerranée Comté de Grignan primeur ou nouveau rosé IGP
- Méditerranée Comté de Grignan primeur ou nouveau rouge IGP
- Méditerranée Comté de Grignan rosé IGP
- Méditerranée Comté de Grignan rouge IGP
- Méditerranée mousseux de qualité blanc IGP
- Méditerranée mousseux de qualité rosé IGP
- Méditerranée mousseux de qualité rosé IGP
- Méditerranée mousseux de qualité rouge IGP
- Méditerranée primeur ou nouveau blanc IGP
- Méditerranée primeur ou nouveau rosé IGP
- Méditerranée primeur ou nouveau rouge IGP
- Méditerranée rosé IGP
- Méditerranée rouge IGP
- Palette blanc AOC - AOP
- Palette rosé AOC - AOP
- Palette rouge AOC - AOP
- Pays des Bouches-du-Rhône IGP F
- Pays des Bouches-du-Rhône primeur ou nouveau blanc IGP
- Pays des Bouches-du-Rhône primeur ou nouveau rosé IGP
- Pays des Bouches-du-Rhône primeur ou nouveau rouge IGP
- Pays des Bouches-du-Rhône rosé IGP
- Pays des Bouches-du-Rhône rouge IGP
- Pays des Bouches-du-Rhône Terre de Camargue blanc IGP
- Pays des Bouches-du-Rhône Terre de Camargue primeur ou nouveau blanc IGP
- Pays des Bouches-du-Rhône Terre de Camargue primeur ou nouveau rosé IGP
- Pays des Bouches-du-Rhône Terre de Camargue primeur ou nouveau rouge IGP
- Pays des Bouches-du-Rhône Terre de Camargue rosé IGP
- Pays des Bouches-du-Rhône Terre de Camargue rouge IGP
- Sable de Camargue blanc IGP
- Sable de Camargue gris IGP
- Sable de Camargue gris de gris IGP
- Sable de Camargue mousseux de qualité blanc IGP
- Sable de Camargue mousseux de qualité rosé IGP
- Sable de Camargue mousseux de qualité rouge IGP
- Sable de Camargue primeur ou nouveau blanc IGP
- Sable de Camargue primeur ou nouveau gris IGP
- Sable de Camargue primeur ou nouveau gris de gris IGP
- Sable de Camargue primeur ou nouveau rosé IGP
- Sable de Camargue primeur ou nouveau rouge IGP
- Sable de Camargue rosé IGP
- Sable de Camargue rouge IGP
- Sable de Camargue sur lie blanc IGP
- Sable de Camargue sur lie gris IGP
- Sable de Camargue sur lie gris de gris
- Sable de Camargue sur lie rosé IGP

Le Salon des Agricultures de Provence : 3 jours de fête à la campagne !

Véritable vitrine de la richesse de notre monde agricole, le Salon des Agricultures de Provence investit 6 hectares sur le Domaine du Merle les 1^{er}, 2 et 3 juin 2018, pour une 3^e édition riche en rencontres et en animations.

Fidèle aux Bouches-du-Rhône, premier département français producteur de fruits et légumes, terre d'élevage et de transhumance, le salon des Agricultures de Provence est organisé depuis 2016 par la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, porté par le Département des Bouches-du-Rhône, la Métropole Aix-Marseille-Provence, Territoire du pays Salonais, le Pays d'Arles et Montpellier SupAgro avec le soutien de la Ville de Salon-de-Provence.

Le salon des Agricultures de Provence constitue un lieu privilégié d'échange entre les consommateurs et les professionnels de la production agricole. En juin 2017, l'événement avait accueilli plus de 40 000 visiteurs. Le programme du salon des Agricultures de Provence 2018 compte plus d'une centaine d'animations. Durant les 3 jours, le public peut assister aux défilés des animaux présentés par leurs éleveurs ou à la traite des brebis, déguster de délicieux fruits, légumes, miels et fromages, participer aux jeux organisés sur les stands, admirer les tracteurs les plus innovants et la presse de foin à l'ancienne, visiter des exploitations agricoles, apprendre à tailler l'olivier ou encourager les chiens de troupeau.

Pour le confort des visiteurs, l'implantation du salon 2018 adoptera une configuration différente des éditions précédentes, située à proximité du « château » du domaine du Merle et plus ombragée.

Au cœur de la 3^e édition :

- Un Village de vente animé par 120 Producteurs
- 1500 animaux dans la Grande Ferme
- Des leçons de cuisine et des dégustations sur tout le salon
- Des animations, des jeux et des ateliers pour tous
- Un espace de présentation de matériel agricole professionnel
- Des pôles thématiques.

Rendez-vous professionnel et présentations de matériel agricole

Le salon des Agricultures de Provence est aussi un rendez-vous pour les producteurs, les organisations professionnelles, les fabricants et équipementiers du monde agricole. Sur plus de 2000 m², une zone accessible à tous présente des tracteurs, équipements et services, des outils traditionnels aux technologies les plus évoluées. Une trentaine de marques nationales y présentent leurs dernières nouveautés en machinisme agricole, équipements et services. Côté Organisations de Producteurs, toutes les filières sont représentées (maraîchage, arboriculture, viticulture, serre, etc.) rejointes cette année par Intervin et le CIPV (Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence).

Animations :

- Démonstrations outillage du Groupe Nova
- Simulation de conduite de tracteur
- Exposition de vieux tracteurs de Sénas.



www.salon-agricultures-provence.fr

Organisateurs :



Partenaires principaux :



Partenaires :



Sur un site d'exception : le Domaine du Merle de Montpellier Supagro

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 domaine agricole du Merle est une plateforme pédagogique et expérimentale spécialisée dans l'élevage ovin transhumant, la gestion de l'eau et la production du foin de Crau AOP. Le site développe des activités de formation, de recherche, de transfert et de production. 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. Le salon des Agricultures de Provence occupe 6 hectares du domaine.

Infos pratiques

SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE, 3^E ÉDITION

VENDREDI 1^{ER} - SAMEDI 2 – DIMANCHE 3 JUIN 2018

Domaine du merle, route d'Arles à Salon-de-Provence
(A54 sortie 13, puis suivre direction Eyguières)
Entrée libre et parkings gratuits

1, 2 & 3 Juin 2018
SALON DE PROVENCE
Domaine du Merle | Sortie 13
9h > 19h **Entrée & Parking**
GRATUITS

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.

HORAIRES

Vendredi et dimanche de 9 à 19h00

Samedi : le salon joue les prolongations avec une nocturne jusqu'à 21h00.

Il est recommandé d'arriver en début de matinée pour visiter tranquillement l'intégralité du salon et assister à un maximum d'animations. Plusieurs lieux de restauration et des aires de pique-nique sont aménagés sur le salon.

RENSEIGNEMENTS

[HTTPS://WWW.SALON-AGRICULTURES-PROVENCE.COM](https://www.salon-agricultures-provence.com)

WWW.FACEBOOK.COM/LE-SALON-DES-AGRICULTURES-DE-PROVENCE



www.salon-agricultures-provence.fr

Organisateurs :



Partenaires principaux :



Partenaires :



La Provence



CarPostal France



Groupama



Tout ce qu'il faut voir sur le salon des Agricultures de Provence 2018

Le Village des Producteurs

Le Salon des Agricultures de Provence offre une splendide vitrine des savoir-faire locaux et un authentique marché agricole en circuit court. Un Village de vente animé par 120 producteurs des Bouches-du-Rhône présente les meilleurs produits des territoires du 13. Véritable marché de campagne, le Village des Producteurs présente la grande diversité des productions locales et les produits conventionnels ou bio sous signes de qualité (AOC, AOP, IGP, Label Rouge, etc.). Les visiteurs pourront déguster et acheter directement aux producteurs les fruits et légumes de saison, les viandes et salaisons de pays, les vins, huiles, miels, épices, fleurs et aromates.

Une Ferme de 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 d'un millier de bêtes 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) ■ 500 moutons Mérimos ■ 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.

Des animations :

- Jeux gardians & course à la cocarde
- Course camarguaise
- Défilé sur le ring animalier des races ovines & caprines
- Les techniques de bardage des chevaux de trait par la Fédération de Provence de Chevaux de Trait.
- Pressage de foin à l'ancienne
- Tonte de moutons
- Démonstration de ferrage des chevaux
- Balades à poneys et en calèche
- Concours de la chèvre du Rove et Concours de fromage
- La Ferme à l'ancienne de la Carreto
- La ruche pédagogique Apimobile permet d'observer les fascinantes abeilles en activité et révèle tous les secrets de la fabrication du miel et de la vie des abeilles.



Plaisirs gourmands & dégustations

Les leçons de la Cuisine des Chefs

Les Maîtres Cuisiniers de France, les Chefs du Pays Salonais et les Chefs de cuisine des Collèges du Département animent 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.

Espace Grillades

Le Salon des Agricultures du Provence devient cette année une étape des Rencontres MADE in VIANDE qui se déroulent en France du 31 mai au 6 juin 2018. L'occasion de découvrir la filière élevage et viande... en dégustation !

Restauration

Plusieurs formules de restauration sont proposées aux visiteurs avec un snack provençal, un restaurant, plusieurs Food trucks et une aire de pique-nique près du Village des Producteurs qui proposent des assiettes dégustation à la vente. Chacune de ces formules met à l'honneur les produits de l'agriculture locale, tout comme les bars à vin et à bière installés sur le salon.

Tombola

Tous les jours, des paniers gourmands sont mis en jeu par tirage au sort.



Les enfants et l'agriculture

Des ateliers ludiques et pédagogiques

- 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, rempotée dans un pot de terre à leur nom.
- 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.
- Brochettes de fruits : à préparer soi-même à partir des fruits de saison
- Ma petite salade
- Découvertes des fruits et légumes : une véritable initiation aux saveurs avec ce jeu qui réveille les papilles.
- Gymkhana Agricole : sur un parcours 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.
- Bar à lait... En collaboration avec le CRIEL PACA.
- 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.
- 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 Groupement national des Semenciers.
- La planète, les hommes et les bêtes
- Foot golf
- Musée Urgania
- La Ferme des Tout-Petits

Avant-programme sous réserve de modifications.

Les scolaires à la découverte de l'agriculture

À l'ouverture du salon le vendredi 1^{er} juin, les élèves des écoles du Pays Salonais partiront à la découverte de l'agriculture et de ses métiers. Munis d'un sac de goodies, d'un livret pédagogique et d'un parcours balisé, 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.



Des animations à la découverte des univers agricoles

Pôle Élevage

Haut-lieu du pastoralisme provençal, spécialisé dans l'élevage ovin transhumant, le domaine du Merle (propriété de Montpellier SupAgro) accueille un cheptel de 1500 brebis de race Mérinos d'Arles, la Maison de la Transhumance et la plus ancienne école de formation de bergers transhumants (mise en place en 1930 par l'Union Ovine de France). L'année 2018 verra l'ouverture prochaine du Centre euro-méditerranéen de ressources sur la transhumance, créé en partenariat avec la Maison de la Transhumance.

Sur ce site dédié à l'élevage pastoral, le salon des Agricultures de Provence présente 60 exposants professionnels de l'élevage, des démonstrations de matériel, des concours agricoles, des espaces de dégustations. Les animations du pôle Élevage :

- Présentation de races animales
- Animations autour de la traite et de la tonte
- Démonstrations de chiens de bergers
- Jeu gardian et course à la cocarde
- Des démonstrations de découpe et de préparation des viandes locales sont animées par la délégation régionale d'INTERBEV, l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes.
- La Fédération départementale Ovine 13 et Bovin 13 proposent au public des dégustations de viandes grillées.
- Le 3^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.
- Le Concours de Fromages est organisé par le Syndicat Caprin des Bouches du Rhône en partenariat avec Groupama.
- Animation de la Malle pédagogique La Roulo
- Découvrir le métier d'éleveur avec la famille Jolipré.

En avant-première : la baignoire mobile du GDS

Le Groupement de Défense Sanitaire (GDS) des Bouches du Rhône a piloté la construction d'une baignoire mobile d'une capacité de 5000 litres destinée à traiter les brebis contre les parasites externes, où qu'elles soient. Le prototype réalisé en collaboration avec la coopérative Agneau Soleil et la société espagnole Javier Camara sera testé en mai pour une mise à disposition des éleveurs à l'automne 2018. Il est présenté en avant-première au salon des Agricultures de Provence.



Pôle Végétal

Les agriculteurs du Pays Salonais présentent différentes productions locales, sous un tunnel de serre mis à disposition par le groupe Richel. Pour tout comprendre sur la culture sous abri et les techniques d'irrigation sous serre.

Animations :

- Visite de la serre des Maraîchers (tomate, salade, melon) avec les Agriculteurs du Pays Salonais
- Démonstration de taille de l'olivier

Pôle Formation et Métiers

Selon l'enquête « Besoins en main-d'œuvre » (BMO) réalisée chaque année à l'initiative de Pôle Emploi avec le concours du Crédoc, les derniers chiffres parus en avril font état de 5400 intentions d'embauche pour 2018 dans le secteur agricole et agroalimentaire des Bouches-du-Rhône.

Pendant trois jours sur le salon des Agricultures de Provence, un Pôle dédié accueille et renseigne le public sur toutes les questions liées aux métiers, à la formation et à l'Emploi. Il présentera notamment les ressources départementales pour former aux métiers du secteur agricole. Le Pôle s'adresse aux exploitations qui recrutent, aux demandeurs d'emploi comme aux professionnels aguerris qui souhaitent suivre une formation technique spécifique, aux collégiens et lycéens en phase d'orientation, etc. Le CRIPT (Complexe Régional d'Information Pédagogique et Technique) PACA, plate-forme régionale de l'enseignement agricole, 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. Dotée d'une expertise forte dans le secteur agricole, l'agence Pôle Emploi de Châteaurenard participe au Salon des Agricultures de Provence. Le FAFSEA (Fonds national d'assurance formation des salariés des exploitations et entreprises agricoles) intervient également sur le pôle Formation & Métiers.



Pôle Eau & Environnement

Des animations, ateliers et visites sont organisés en collaboration avec le SYMCRAU, CEN PACA, NATURA 2000 et les Amis des Marais du Vigueirat.

Animations & Ateliers

- Nos amis les vers de terre
- Bienvenue aux adhérents de l'OUGC nappe de Crau
- Je fais mon compost
- Aide Bibi la chauve-souris à se déplacer dans le labyrinthe de la Crau
- Où est Charlie ? Sauras-tu trouver les animaux cachés dans leur milieu naturel ?
- La boîte paysage : venez découvrir la Crau sèche comme si vous y étiez
- Initiation à l'écoute d'oiseaux de la Crau
- La course au Ganga : Aide Maman Ganga à apporter de l'eau à ses petits. Dans cette course d'obstacle, le premier à réussir à ramener suffisamment d'eau pour les poussins sera le grand vainqueur.
- Le bar des Eau'nologue : dégustation guidée d'eau pour distinguer l'eau de la nappe de la Crau des eaux minérales et eaux de source rencontrées dans le commerce.
- « Maquette Cr'eau » : la maquette de la nappe phréatique pour comprendre l'itinéraire de coquette la gouttelette
- Le compteur de Tot'eau et Coquette la gouttelette : démarré lors de l'inauguration du salon, il compte l'eau prélevée chaque seconde dans la nappe phréatique de la Crau pendant toute la durée du salon.
- « C'est quoi l'eau potable ? Exerce tes talents de chimiste » : éprouvettes et réactifs pour mesurer la qualité de l'eau, comprendre ce qu'est l'eau potable et comment on peut la protéger.

Des visites inédites et instructives

- À la découverte des libellules : partez avec un guide pour voir les libellules qui peuplent nos canaux
- Le jeu des zones humides : les marais du Vigueirat proposent une découverte des marais.
- Visite du partiteur du Merle, la fantastique histoire de l'eau en Crau : la gestion de l'eau en Provence remonte au XVIème siècle avec la création du canal d'irrigation en Crau par Adam de Craponne. L'eau est essentielle en Crau et nos anciens ont façonné et aménagé le territoire en créant des centaines de kilomètres de canaux d'irrigation et des aménagements hydrauliques remarquables. Le partiteur du Merle en est un exemple majeur. Créé au XVIIIème siècle, il permet d'acheminer l'eau sur un territoire à la valeur écologique et patrimoniale reconnue où vivent plus de 250 000 habitants. Exceptionnellement pour le Salon des Agricultures de Provence, le partiteur du merle est ouvert au public. La visite se fera en compagnie des gestionnaires de l'ouvrage.
Durée de la visite : 40 mn - Réservation sur place le jour de la visite
Horaire des visites : Vendredi 1er juin : 15h – 16h – 17h / Samedi 2 juin : 11h – 15h – 16h- 17h
Dimanche 3 Juin : 11h – 15h – 16h- 17h



Pôle innovation : création des 1ers trophées de l'Innovation



Le jury technique des 1^{ers} Trophées de l'Innovation organisés dans le cadre du Salon des Agricultures de Provence a sélectionné dix finalistes lors de la session du 16 avril 2018. Ces innovations seront présentées au public sur l'espace Innovation du Crédit Agricole Alpes Provence.

L'Espace Innovation initié l'an passé donne naissance en 2018 aux Trophées de l'Innovation, un concours qui vise à mettre en exergue les produits, services et initiatives particulièrement innovants en pratique culturale, processus de transformation, circuit de distribution ou dispositif de gestion en relation avec le monde agricole. Avec le soutien de CAAP Création, filiale du Crédit Agricole Alpes Provence.

Créé pour valoriser et récompenser les initiatives innovantes qui favorisent la promotion d'une agriculture plus performante et durable, le Trophée de l'Innovation est co-organisé par la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône en partenariat avec le Crédit Agricole Alpes Provence, le Département des Bouches-du-Rhône, la Métropole Aix-Marseille Provence, Montpellier SupAgro et le Pays d'Arles.

Ce concours national s'adresse aux entreprises qui présentent une innovation commercialisée (produit, service ou pratique) apportant une avancée notable au bénéfice des consommateurs ou des professionnels de l'agriculture. Le concours est ouvert à quatre catégories de projets : ■ Nouvelles pratiques culturales ■ Processus de transformation ■ Circuits de distribution en circuit court ■ Produits.

Les innovations retenues pour la finale seront présentées par leurs concepteurs devant le jury. Le palmarès comptera trois prix (1^{er}, 2^e et 3^e prix, toutes catégories confondues) et éventuellement plusieurs mentions spéciales. Le concours est doté de 8000 € de prix. Les lauréats bénéficient d'un accompagnement médiatique et d'insertions publicitaires dans la presse spécialisée agricole. Les entreprises finalistes sont invitées sur l'espace d'exposition du pôle Innovation Crédit Agricole les 1^{er}, 2 et 3 juin 2018 durant le Salon des Agricultures de Provence.

Les 10 projets sélectionnés pour la finale du Trophée de l'Innovation :

- Biomimetic
- En direct de ma ferme
- Estienne Lilian
- Lait de Jument de Camargue
- Lallemand
- Les Champignons de Marseille
- VGD
- Maison de la transhumance
- PanierLocal
- Smartroupeau

→ **Épreuve finale du Jury des Trophées de l'Innovation : 17 mai 2018**

→ **Annnonce du palmarès et remise des prix le 17 mai à 17H30**

Siège Crédit Agricole Alpes Provence, 25 ch. des Trois Cyprès. La grande Bastide. CS70392, 13097 Aix-en-Provence

→ **Exposition des projets finalistes** : pôle Innovation Crédit Agricole, Salon des Agricultures de Provence, les 1^{er}, 2 et 3 juin au domaine du Merle à Salon-de-Provence

→ Les visiteurs sont invités à voter pour le projet qu'ils jugent le plus innovant, pour l'attribution du prix « Coup de cœur » du public. **Remise du Prix Coup de Cœur du public** le dimanche 3 juin à 12H00 (Espace Innovation, stand Crédit Agricole Alpes Provence)

www.trophee-innovation-agriculture.fr

Les animations initiées par les Partenaires organisateurs

Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

- MIIMOSA, au rendez-vous des créateurs : la Chambre d'agriculture soutient la démarche novatrice de MiiMOSA. Leader du financement participatif en agriculture et alimentation, Miimosa permet aux agriculteurs de concrétiser leurs projets soit par un don avec contrepartie, soit par un prêt rémunéré. Les deux solutions font appel aux fonds du grand public via le site www.miimosa.com.
- 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.

Le Département des Bouches-du-Rhône

Sur l'espace Animations du Département

- Photomaton : Chapeau de paille, râteau ou arrosoir, le public pourra choisir ses accessoires pour se faire prendre en photo et repartir avec un joli souvenir.
- « Farigoule », chevrette du Rove, mascotte du salon, sera présente dans son enclos.
- Provence Tourisme présentera l'année 2019, labellisée Année de la Gastronomie en Provence, avec un îlot de snacking pour des dégustations ponctuelles et un atelier ludique et gastronomique à destination des enfants.
- « La pause fraîcheur du salon » : Le public pourra traverser un petit chemin de brumisateurs, pour un moment rafraîchissant. À l'arrivée, une glace « goût Provence », au parfum spécialement conçu pour le Salon des Agricultures de Provence, sera offerte aux visiteurs.
- « Les mascottes » (poire, chèvre, aubergine) déambuleront dans les allées du salon, pour le plus grand bonheur des plus jeunes.

Sur l'espace institutionnel

- La Fabrique de Provence : Le Département recycle et transforme ses bâches publicitaires en objets uniques (sacs, pochettes, housse d'ordinateurs, tabliers ...) fabriqués par des personnes en situation de handicap. Acheter des produits de la Fabrique de Provence, c'est faire un geste à la fois éco-responsable et solidaire. Le Département présentera et vendra ses objets recyclés sur cet espace.

Sur l'espace cuisine et dégustation

- Manger autrement au collège : le Département présente son dispositif « Manger autrement au collège ». Une dizaine de chefs de collèges cuisineront en live, à tour de rôle, chaque jour, pour présenter les recettes qu'ils préparent dans leurs établissements tout au long de l'année. Le public pourra ainsi regarder, participer et déguster les recettes, de 11h à 14h.
- Les petits chefs des collèges de Provence : le Département a souhaité renouveler le concours de cuisine des « petits chefs des collèges de Provence », proposé exclusivement aux jeunes des classes de collège SEGPA-spécialité cuisine. Les élèves s'affronteront en amont du salon, autour d'une même recette : « le cake provençal » salé ou sucré. Ils arriveront avec leurs préparations de cake salé et sucré, pour des dégustations sur place, le vendredi 1^{er} juin à 12h.



www.salon-agricultures-provence.fr

Organisateurs :



Partenaires principaux :



TERREURS PAYS SALONNAIS



Partenaires :



La Provence



CarPostal France



Groupama



Métropole Aix-Marseille Provence, Territoire du Pays Salonais

Pays d'Arles – ACCM- TPA- CCVBA

Vendredi

- 10h - 18h : « Débat mouvant : agriculture et alimentation, gare aux idées reçues ! » : Une animation ludique et dynamique destinée au plus jeunes, visant à faire la chasse aux idées reçues autour de l'agriculture et de l'alimentation. Par le Conseil de Développement du Pays d'Arles.
- 9h – 12h : « Ateliers de lecture » : Virginie Anton et l'association Croco'lire vous invitent à les rejoindre sur leur coin lecture : au programme, des lectures croquantes et craquantes pour bien manger. Découvrez également le « kamishibike » ! (Animation située sur le stand de la librairie Le Grenier d'Abondance)

Samedi

- 10h – 12h : « Découverte des plantes à parfum, aromatiques et médicinales » : Ateliers autour de la reconnaissance visuelle olfactive et texturale des plantes à parfum, aromatiques et médicinales. Par Les Sentiers de l'Abondance, Les Fleurs de Basile et la Communauté de communes Vallée des Baux Alpilles.
- 14h - 16h : Atelier « Parcours de découverte des fruits et légumes frais » : Toucher, goûter, voir ! À travers un parcours de découverte imaginé pour mettre les sens en éveil, les enfants devront reconnaître des fruits et légumes de saison. Par le Conseil des Anciens de Châteaurenard et Terre de Provence Agglomération.

Dimanche

- 9h30 - 12h : « Le quizz de l'agroécologie dans les Alpilles et en Camargue ! » : Baladez-vous sur le salon à la rencontre d'agriculteurs des PNR Alpilles et Camargue pour répondre aux questions et devenir incollables sur les pratiques agroécologiques du territoire ! Panier garni de produits locaux à gagner après tirage au sort des bulletins des participants. Par les Parcs Naturels Régionaux des Alpilles et de Camargue.
- 14h – 18h : « Diversité fruitière locale et saisonnalité » : L'animation consiste à sensibiliser les adultes et les plus jeunes à l'alimentation durable en lien avec la diversité des productions fruitières locales et la saisonnalité. Elle s'appuie sur de nombreux supports : jeux d'association et de reconnaissance des grandes familles fruitières, jeux de cartes et roue des saisons, jeu sur la place des fruits dans le repas, fruits et agriculture biologique, productions locales... Par Rachel Beret, association « Art de Vivre ».

Restitution des travaux du projet MADRE : systèmes agricoles et alimentaires métropolitains en Méditerranée

Associé au Salon des Agricultures de Provence, l'événement final du projet MADRE (Métropole et Agriculture Durable pour des Relations Équitables) se tient le 1er juin à Salon-de-Provence avec la restitution des travaux présentée par les opérateurs.

MADRE est un projet européen co-financé par le programme INTERREG MED mis en œuvre jusqu'en juillet 2018, qui vise à changer le modèle d'approvisionnement agricole des métropoles en capitalisant sur les bonnes pratiques existantes, en responsabilisant les différentes parties prenantes de l'agriculture urbaine et périurbaine, et en impulsant une dynamique de coopération transnationale dans la région méditerranéenne. Six territoires métropolitains méditerranéens participent à MADRE : Marseille, Montpellier, Barcelone, Bologne, Tirana et Thessalonique.

Le projet MADRE capitalise sur les connaissances, les politiques publiques et actions pilotes qui ont été menées sur l'agriculture urbaine et périurbaine. Objectif : l'amélioration de la capacité d'innovation des parties prenantes, l'identification et l'évaluation des facteurs économiques, environnementaux et de la performance sociale de l'agriculture métropolitaine ; l'identification et la mise en réseau des parties prenantes de l'agriculture métropolitaine ; l'évaluation de la faisabilité d'un réseau d'acteurs sur les systèmes agricoles et alimentaires métropolitains en méditerranée.

Les partenaires du projet MADRE sont :

- Marseille (France) : l'AVITEM (Agence des Villes et Territoires Méditerranéens durables) est chef de file, ANIMA Investment Network (Plateforme de coopération pour le développement économique en Méditerranée), la métropole Aix-Marseille Provence.
- Montpellier (France) : le CIHEAM-IAMM (Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier)
- Bologne (Italie) : la ville métropolitaine de Bologne
- Barcelone (Espagne) : Medcities
- Thessalonique (Grèce) : l'Université Aristote de Thessalonique
- Tirana (Albanie) : l'Université agricole de Tirana

Vers un réseau méditerranéen sur les systèmes alimentaires territoriaux ?

Après avoir mis en place des Groupes de travail dans les 6 métropoles MADRE (Barcelone, Montpellier, Marseille, Bologne, Tirana et Thessalonique) et réalisé un Catalogue de bonnes pratiques d'agriculture urbaine et péri-urbaine, les partenaires du projet ont organisé une série de Groupes de travail transnationaux sur les 6 domaines d'innovation précédemment identifiés : innovation des producteurs, innovation sociale, innovation des consommateurs, recherche académique, innovation territoriale et innovation transnationale. MADRE évalue l'opportunité de créer un réseau méditerranéen (nord et sud) sur les systèmes alimentaires territoriaux. Le Conseil départemental des Bouches-du-Rhône et la Métropole Aix-Marseille-Provence accueillent la restitution des travaux du projet Interreg Med MADRE dans le cadre du Salon des Agricultures de Provence.

Vendredi 1er juin 2018 - Programme prévisionnel (au 27 04 2018)

- 14H00 - Ouverture et présentation des résultats du projet MADRE
- 14H20 - Table ronde sur les enjeux et intérêts autour de la création d'un réseau méditerranéen sur l'agriculture et les systèmes alimentaires métropolitains
- 16H00 - Présentation des recommandations politiques, du plan d'action du réseau et de la plateforme web Agri-Madre
- 16H20 - Table ronde de villes et métropoles engagées dans le développement des systèmes alimentaires métropolitains et intéressées par un réseau méditerranéen
- 17H30 - Signature d'un protocole d'entente en vue de la création d'un réseau méditerranéen sur l'agriculture et les systèmes alimentaires métropolitains.

Le Salon des Agricultures de Provence en chiffres

- 4 520 exploitations agricoles dans les Bouches du Rhône
- 3e édition
- + 100 animations gratuites pour tous
- 120 Producteurs
- 1500 animaux
- 150 personnes en charge de l'organisation sur le site
- 1000 élèves des écoles en visite
- 2000 m² d'exposition de matériel agricole
- 4 300 m² de chapiteaux et plancher
- + 40 000 visiteurs en 2017
- Le salon couvre 6 hectares du Domaine du Merle qui en compte 400.

Et aussi :

- 2,3 km de câbles électriques
- 850 m de lignes audio
- 6 kms de rubalise
- 80 panneaux de signalisation
- 2 tonnes de foin
- 130 bottes de paille
- 36 cabines de toilette
- Une année d'organisation... !



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Organisateurs :



Partenaires principaux :



Partenaires :

