

Dossier de presse



4^{ème} Édition

"LE SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE"

7, 8 & 9
JUN 2019
— 9h > 19h —

SALON DE PROVENCE
Domaine du Merle
A54 | Sortie 13
Entrée & Parking
- GRATUITS -

Département invité
LA DORDOGNE

SAMEDI NOCTURNE
AVEC BANQUET PROVENÇAL
JUSQU'À 23H

MPG 2019 ANNÉE DE LA GASTRONOMIE EN PROVENCE

www.salon-agricultures-provence.fr  

Organisateurs :



Partenaires principaux :



Partenaires :





3 JOURS DE FÊTE À LA CAMPAGNE !	Page 3
UN ÉVÉNEMENT DE L'ANNÉE DE LA GASTRONOMIE EN PROVENCE	Page 4
À LA DÉCOUVERTE DES FILIÈRES AGRICOLES	Pages 5 à 9
LES FAMILLES & LES ENFANTS AU CŒUR DE LA FÊTE	Page 10
LE PROGRAMME AU JOUR LE JOUR	Pages 11 à 12
DÉCOUVRIR LES SAVEURS DE LA DORDOGNE	Page 13
LES TROPHÉES DE L'INNOVATION	Pages 14 à 15
INFORMATIONS PRATIQUES	Page 16
L'AGRICULTURE DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE	Pages 17 à 18
LE PLAN DU SALON 2019	Page 19
CONTACTS	Page 20

LE SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE : 3 JOURS DE FÊTE À LA CAMPAGNE !

Le Salon des Agricultures de Provence est un grand rendez-vous dédié à la découverte des productions agricoles, des terroirs et des saveurs des Bouches-du-Rhône. Fort du succès de la dernière édition qui a réuni 50 800 visiteurs, le Salon des Agricultures de Provence 2019 se tiendra les 7, 8 et 9 juin au Domaine du Merle à Salon-de-Provence.

Véritable vitrine de la richesse du monde agricole dans les Bouches-du-Rhône, le Salon des Agricultures de Provence investit le Domaine du Merle pour une 4^e édition riche en rencontres et en animations.

Au cœur du premier bassin agricole français, terroir d'exception renommé pour ses productions de fruits, de légumes, d'élevage, les Bouches-du-Rhône accueillent le salon des Agricultures de Provence. Un événement 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. Le programme du salon des Agricultures de Provence 2019 compte plus d'une soixantaine 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, viandes ou produits de la mer, participer aux jeux organisés sur les stands, admirer les tracteurs les plus innovants et la presse de foin à l'ancienne, ou apprendre à tailler l'olivier.

Au cœur de la 4^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.



Labellisé « Événement Marseille Provence Gastronomie 2019 », le Salon des Agricultures de Provence accueille un grand banquet provençal

Inscrite au programme officiel de MPG 2019, année de la Gastronomie en Provence, la 4^e édition du Salon des Agricultures de Provence propose à ses visiteurs un grand banquet provençal pour célébrer les saveurs des productions agricoles locales. Élaboré par des chefs cuisiniers étoilés avec des produits emblématiques du terroir, le banquet provençal et son programme d'animations musicales se dérouleront le samedi 8 juin en soirée et en plein air.

Le département de la Dordogne est l'invité d'honneur du Salon des Agricultures de Provence 2019. Membre du réseau Agrilocal, tout comme le département des Bouches-du-Rhône, la Dordogne-Périgord a à cœur de partager ses saveurs gourmandes. Foie gras, truffe, noix ou canard... Plus de la moitié des produits agricoles de Dordogne sont sous label de qualité. Un terroir à découvrir !



UN ÉVÉNEMENT DE L'ANNÉE DE LA GASTRONOMIE EN PROVENCE

4 chefs étoilés signent le menu du grand banquet provençal

Le Salon des Agricultures célèbre l'année de la Gastronomie en Provence avec une soirée gourmande le samedi 8 juin et en point d'orgue, un exceptionnel banquet provençal signé par quatre Chefs étoilés.

Créé en 2016 pour faciliter le rapprochement entre le grand public et les professionnels de l'agriculture autour des saveurs du terroir du 13, le Salon des Agricultures de Provence 2019 s'inscrit naturellement dans le programme de l'Année de la Gastronomie en Provence, un événement initié par le Département et Provence Tourisme. Nouveauté de cette 4^e édition du salon, un grand banquet provençal devrait réunir un millier de convives dans les allées du salon, au cœur du Village des Producteurs.

Élaboré par des chefs cuisiniers étoilés - **Fanny Rey** (L'Auberge à Saint-Rémy de Provence), **Dominique Frérard** (Les Trois Forts, Sofitel Vieux-Port à Marseille), **Guillaume Sourrieu** (L'Épuiette à Marseille) et **Jean-Luc Rabanel** (L'Atelier à Arles) - le menu du banquet provençal fait la part belle à l'agneau (produit Label Rouge Agneau de Sisteron) et aux légumes de saison. Le plat principal sera cuisiné selon 4 recettes

différentes, signées par chacun des chefs étoilés. Vous pouvez choisir le plat de votre chef préféré. Ce grand banquet est mis en œuvre par les Maîtres Cuisiniers de France, avec la complicité notamment du Chef Christian Etienne.

En partenariat avec Interbev, le MIN Aix-Marseille Provence (Arnavaux) et le MIN de Châteaurenard – Provence.

Banquet provençal Salon des Agricultures de Provence
Samedi 8 juin à 20H00

- Formule Plat : 13 € (bouteille d'eau + pain)
- Formule Plat et Dessert fruité : 16 € (bouteille d'eau + pain)

Il est recommandé de réserver en ligne <https://www.salon-agricultures-provence.com>.
Ou sur le salon à partir du 7 juin, dans la mesure des places disponibles.



Plaisirs gourmands & dégustations

Le Salon des Agricultures de Provence propose plusieurs formules de restauration (snack provençal, restaurant, food trucks) et des tables de pique-nique en accès libre. Les visiteurs peuvent aussi composer leur menu directement sur les stands des producteurs.

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. Des recettes inédites ou traditionnelles à

découvrir et à déguster pour apprendre à bien cuisiner les produits du terroir.

Smoothie, vin et bière

Les Jeunes Agriculteurs associent fruits et légumes dans leur nouveau Bar à Smoothies. Un Bar à Bière et un Bar à Vins sont animés par respectivement l'association Bière de Provence et par le CIVP et Inter vin Sud-Est. Pour une consommation raisonnable et modérée, comme il se doit.

À LA DÉCOUVERTE DES FILIÈRES AGRICOLES

L'agriculture française d'aujourd'hui est innovante, connectée, responsable. Elle assure un approvisionnement alimentaire de qualité, crée des emplois, forme des jeunes et des professionnels, participe à la vitalité des territoires, à la préservation de l'environnement et à la biodiversité. Les professionnels des filières agricoles se retrouvent au Salon des Agricultures de Provence pour échanger et partager, entre professionnels et avec le grand public.

Exposition de matériel agricole

25 exposants, 45 marques représentées... Le salon des Agricultures de Provence 2019 est un rendez-vous pour les producteurs, les organisations professionnelles, les fabricants et équipementiers du monde agricole. Sur 2500 m², une zone accessible à tous présente les dernières nouveautés en tracteurs, machinisme agricole, équipements et services, des outils traditionnels aux technologies les plus évoluées.



À l'initiative du Conseil départemental, le salon accueille **l'assemblée générale du réseau national Agrilocal** le vendredi 7 juin à 9H30. L'association Agrilocal a pour vocation de promouvoir les circuits-courts, le développement de l'agriculture de proximité et de l'artisanat des métiers de bouche, ainsi que le renforcement de l'économie locale notamment via la restauration collective et toute la restauration hors domicile. Son AG regroupe les représentants des 36 Départements de France adhérents.



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 150 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 fruits de mer, poissons, viandes et salaisons de pays, les vins, huiles, miels, épices, fleurs et aromates.



Une Ferme de 1500 animaux

Chèvres, vaches, taureaux, moutons, cochons, chevaux, volailles, lapins, pigeons... La Ferme du salon des Agricultures de Provence recense l'ensemble des races animalières représentées dans les Bouches-du-Rhône. Pendant trois jours, des poulaillers, écuries, étables, bergeries et volière et pigeonniers sont reconstitués pour présenter les plus beaux spécimens des élevages régionaux. Ces parcs et enclos sont accessibles au public. Enfin, les défilés des bêtes sur le ring animalier sont commentés par les éleveurs.



Des animations :

- Ateliers culinaires
- Balades à poneys et en calèche
- Bar à Smoothies avec les jeunes agriculteurs
- Cavage de la truffe
- Chevaux de trait
- Dégustation de produits
- Défilés animaliers
- Démonstration de taille des oliviers, Afidol
- Exposition Vieux Tracteurs de Senas
- FootGolf avec Miramas Formation
- Jeux gardians & course à la cocarde
- La Ferme à l'ancienne de la Carreto
- La ruche pédagogique Apimobile
- Le travail de Coutellerie par Mr Mercadère
- Présentation de chiens de troupeaux
- Pressage de foin à l'ancienne
- Simulateur de conduite de tracteur
- Tombola de paniers gourmands
- Tonte de brebis
- Visites du Partiteur du Merle
- Etc.



Des pôles thématiques

Pôle Végétal

Les agriculteurs présentent aux visiteurs différentes productions maraîchères 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. Face à la serre, la cuisine d'Interfel accueille les enfants pour des séances d'information et de dégustation de fruits et légumes frais.

Avec les agriculteurs du Pays Salonais, les Jeunes Agriculteurs, INTERFEL (interprofession des fruits et légumes frais).

Pôle Alpilles, Crau & Camargue

- Des Quizz pour apprendre en s'amusant, adaptés aux enfants (groupes 4-8 ans, 8-12 ans)
- Atelier de collage de riz (samedi 16h)
- Dégustations d'Huiles d'Olive
- Dégustations de Vins AOP Baux de Provence.

Pôle Enseignement, Formation & Emploi

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

Nouveau : le Bus de l'emploi du Département des Bouches-du-Rhône proposera une opération de recrutement avec des postes à pourvoir autour des métiers saisonniers, de la grande distribution, du tourisme et des métiers de bouche (le vendredi).

Forum emploi : Pôle emploi sera présent sur le salon et proposera aux visiteurs les postes à pourvoir à court ou moyen terme dans le domaine de l'agriculture.



Pôle Élevage

- Vendredi : Présentation de chèvres du Rove
- Samedi : Café-rencontre autour des fromages de chèvre fermiers (*sur l'espace Groupama*)
Démonstration de recettes à base de l'AOC Brousse du Rove
19h00 : Diffusion du film 'Les bergers du futur »
- Tous les jours : Démonstration de matériel d'élevage, démonstration de découpe et de préparation des viandes locales. Pôle grillades : dégustation et vente de produits.

Présentation du projet de vêtements de pleine nature en laine mérinos d'Arles
Présentation du projet « La Routo sur les pas de la transhumance »

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

Pôle Eau & Environnement

Des ateliers d'information pour tous : le voyage de l'eau au fil de la Durance et jusqu'à l'étang de Berre et la Crau, le bar des Eau'nologue, Maquette Cr'eau, Quelle qualité de l'eau pour quel milieu et quel usage ? C'est quoi l'eau potable ? Reconnaître les chants d'oiseaux, Jeux à la découverte des animaux dans leur milieu naturel.

Visites du partiteur du Merle, la fantastique histoire de l'eau en Crau :

Exceptionnellement pour le Salon des Agricultures de Provence, le partiteur du merle est ouvert au public. La visite se fait en compagnie des gestionnaires de l'ouvrage.

La gestion de l'eau en Provence remonte au XVIème siècle avec la création du canal

Les Bergers au Cinéma

Projection du film "Les Bergers du Futur", en présence du réalisateur, Lionel Roux, et des représentants du Domaine et du Centre de Formation du Merle (Montpellier SupAgro).
Samedi 8 juin à 19H00

« Ils sont jeunes, diplômés, promis à un avenir tout tracé. Ils décident pourtant de s'engager dans une formation de « bergers salariés transhumants ». Que cherchent-ils vraiment ? Pendant une année, jour après jour, et avec l'école du Merle, à Salon-de-Provence, ils vont découvrir la société pastorale et tenter de devenir bergers ».

Un film de Lionel Roux (2018, 52 minutes).
Une coproduction Les Contes Modernes, Les Productions du Lagon et France Télévisions.
Séance gratuite.

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.

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



Pôle Organisation du salon

Des activités et animations sont proposées par les Partenaires organisateurs du Salon des Agricultures de Provence.

Département Bouches-du-Rhône

Sur l'espace Animations du Département des Bouches-du-Rhône

- Sur un stand habillé aux couleurs de l'Année de la Gastronomie en Provence, plusieurs animations sont programmées.
- Pour les enfants : Ateliers « smoothie » à base de fruits et légumes frais, encadrés par un chef cuisinier d'un collège des Bouches-du-Rhône et ateliers de jeu pour apprendre de façon ludique la saisonnalité des fruits et légumes ainsi que les bons gestes d'hygiène alimentaire.
- Présentation et dégustation de produits locaux Six Offices de Tourisme (Marignane, Istres, Massif Costes, Martigues, Saint-Martin-de-Crau et Salon-de-Provence) engagés dans « MPG 2019 » présenteront aux visiteurs leurs spécialités culinaires et proposeront des dégustations.
- Présentation par Provence Tourisme de l'Année de la gastronomie en Provence.
- Et aussi - Un espace fraîcheur pour se détendre et se rafraîchir à l'ombre autour d'un sirop produit localement.

Les « mascottes » (poire, chèvre, aubergine) dans les allées du salon pour le plus grand bonheur des enfants et pour les photos-souvenirs.

Sur l'espace institutionnel du Département des Bouches-du-Rhône

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.

Sur l'espace Cuisine et Dégustation

De 11h à 14h. Ateliers cuisine des chefs des collèges des Bouches-du-Rhône. Dans le cadre du dispositif « Manger autrement au collège » du Département des Bouches-du-Rhône, une dizaine de chefs cuisiniers des collèges cuisineront en live pour présenter les recettes qu'ils préparent dans leur établissement tout au long de l'année et inviteront les visiteurs à participer et à déguster les plats.

Concours de cuisine des « Petits chefs de Provence » Le public pourra assister au concours de cuisine des « Petits chefs 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 : la brioche salée et sucrée. Ils arriveront avec leurs préparations pour des dégustations sur place. Vend.7 juin de 10h à 12h.

Sur le salon

Le Bus de l'emploi du Département des Bouches-du-Rhône proposera une opération de recrutement avec des postes à pourvoir autour des métiers saisonniers, de la grande distribution, du tourisme et des métiers de bouche. Le vendredi 7 juin.

Métropole Aix-Marseille Provence / Ville de Salon de Provence / Office de Tourisme de Salon de Provence

- Atelier rempotage de plantes aromatiques
- Animation compostage et lombricompostage
- Jouer avec des loupes à la découverte des petits animaux du sol.

Vendredi 7 juin à 12h : Animation culinaire avec le chef Francis Robin, Terre et Mer.

Samedi 8 juin

- 11h. Démonstration culinaire " le temps des saveurs". À partir d'un panier de fruits et légumes du jour. Galettes de courgettes et d'aubergines, mini ratatouille.
- 15h. Départ cyclobalade de 2 h, adultes et enfants à partir de 8 ans, une boucle dans la campagne salonnaise, arrêts dans les fermes et les champs, lecture de paysages, découverte du pastoralisme
- 18h. Démonstration culinaire " le temps des saveurs". À partir d'un panier de fruits et légumes du jour.

Dimanche 9 juin

- 11h : Départ cyclobalade de 2 h, adultes et enfants à partir de 8ans, une boucle dans la campagne salonnaise, arrêts dans les fermes et les champs, lecture de paysages, découverte du pastoralisme
- 11h30 : Dégustation eau aromatisée aux plantes. Dégustation par Véronique Keremian, thérapeute.
- 15h : Dégustations culinaires : Bouchées fermières. Pain Sabatier, tapenade, confits de légumes et confitures
- 15h : Départ cyclobalade de 2 h, adultes et enfants à partir de 8ans, une boucle dans la campagne salonnaise, arrêts dans les fermes et les champs, lecture de paysages, découverte du pastoralisme

Pays d'Arles

Vendredi 07 juin

- 9h - 18h : Participez à la réalisation d'un mur d'expression sur le thème : « Et demain, qu'est-ce qu'on mange ? ». Venez donner vos avis, vos envies et nourrissez le Projet Alimentaire du Territoire des Bouches-du-Rhône les recettes de l'alimentation de demain. *Par le PETR du Pays d'Arles.*

Samedi 08 juin

- 9h – 12h : « Le Quizz de l'agroécologie dans les Alpilles et en Camargue ! ». Baladez-vous sur le salon à la rencontre d'agriculteurs des Alpilles et Camargue pour trouver les réponses aux questions du quizz. À gagner, des paniers garnis

de produits locaux. *Par les Parcs Naturels Régionaux des Alpilles et de Camargue.*

- 14h30 - 18h : « L'amuse Gueule » : Venez en équipe, à la manière de Top Chef, composez des goûters et apéritifs équilibrés à partir de produits du territoire et dégustez ensuite vos réalisations. *Par Les Amis des Marais du Vigueirat.*

Dimanche 09 juin

- 9h – 18h : « Le monde merveilleux des sucres cachés » : Tout au long de la journée menez l'enquête et démasquez les recettes de vos produits préférés puis retracez le voyage des ingrédients qui les composent ! *Par le CPIE Rhône – Pays d'Arles.*

Actualité : le Projet alimentaire territorial (PAT)

Dans le contexte actuel de co-construction du Projet alimentaire territorial (PAT) de la Métropole Aix-Marseille Provence et du Pays d'Arles, le Salon des Agricultures de Provence constitue un espace de partage et de réflexion sur l'avenir de l'agriculture et sur l'alimentation de demain.

Objectif annoncé du PAT : développer l'agriculture et la qualité de l'alimentation sur tout le territoire (121 communes), en facilitant les rapprochements locaux entre les agriculteurs, les professionnels de la transformation et de la distribution alimentaire, les collectivités territoriales et les consommateurs. Les premiers ateliers de concertation et de co-construction du PAT ont débuté en janvier 2019 pour une formalisation attendue en 2020.

Experts, professionnels, citoyens et consommateurs sont invités à contribuer au débat via la plateforme participative : pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net



LES FAMILLES & LES ENFANTS AU CŒUR DE LA FÊTE

Des animations spécifiques pour les enfants :

- ☐ Petits Chefs en cuisine
- ☐ La malle pédagogique de la Transhumance, par Chemin Faisan
- ☐ Animation autour de la traite, par le CRIEL Sud-Est
- ☐ Jeu à la découverte du métier d'éleveur avec la famille Jolipré
- ☐ Atelier Cocktails vitaminés
- ☐ Atelier Brochettes de fruits
- ☐ Gymkhana agricole, avec le Groupe NOVA
- ☐ « Je fais mon pain », Union Départementale des syndicats des maîtres artisans boulangers
- ☐ « Je fais mon savon », Savonnerie Marius Fabre
- ☐ La ferme de Julie
- ☐ La ferme d'Axelle et Nathan
- ☐ Mon Basilic, atelier rempotage
- ☐ Ma Salade, atelier rempotage
- ☐ Shaun le mouton, ateliers créatifs
- ☐ Le coin des « Piou-Piou » (moins de 3 ans)
- ☐ Jeux éducatifs sur l'agroécologie et la biodiversité cultivée, Osevie
- ☐ Balade à Poney (2€ le tour) avec les Écuries du Mas Neuf.

Nouveau ! L'expérience des fruits et légumes frais

INTERFEL se mobilise auprès des consommateurs

Parce que l'éducation au goût se joue dès le plus jeune âge et que les enfants sont les consommateurs de demain, Interfel propose aux jeunes visiteurs des animations ludiques et expérientielles pour apprendre à aimer les fruits et légumes frais. Pour la première fois, l'interprofession décentralise sa cuisine mobile et s'installe sur le salon des Agricultures de Provence avec toute une panoplie de jeux et d'ateliers basés sur les 5 sens, sur la saisonnalité, sur la culture des plantes et sur la cuisine des fruits et légumes frais.

Fidèle à sa mission de défense des intérêts des professionnels de la filière F&L frais, Interfel mobilise son réseau de diététiciens pour promouvoir et développer les bonnes pratiques alimentaires, en communiquant sur les bienfaits reconnus des fruits et légumes frais pour la santé.

Un double enjeu de santé publique et de soutien de la consommation, indispensable pour l'avenir des entreprises agricoles.

Nouveau ! Atelier Smoothie

À l'occasion de l'Année de la Gastronomie en Provence, le Département invite les enfants à choisir des fruits et légumes frais, produits localement, pour préparer de délicieux smoothies. Avec l'aide et les conseils de chefs cuisiniers expérimentés.

Cyclobalades : randonnée 2 h, adultes et enfants à partir de 8ans, une boucle dans la campagne salonnaise, arrêts dans les fermes et les champs, lecture de paysages, découverte du pastoralisme

Les écoliers à la découverte de l'agriculture

À l'ouverture du salon le vendredi 7 juin, 1182 écoliers seront accueillis sur le salon, 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.

Merci aux élèves du Campus Fontlongue

qui participent à l'accueil des enfants sur le salon. Cet établissement scolaire sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture propose une offre de formations du CAP au BAC+3 principalement orientées vers la Nature et l'Environnement.
<http://www.fontlongue.fr>



LE PROGRAMME AU JOUR LE JOUR

Vendredi 7 juin

09H00 Ouverture 4^e salon des Agricultures de Provence
09H00 Accueil des classes scolaires et des collégiens
09H00 Présentation du Bus de l'Emploi (Pôle Enseignement et Formation, tout le jour)
09H00 « Et demain, qu'est-ce qu'on mange ? mur d'expression avec le Pays d'Arles (tout le jour)
09H30 Assemblée générale du réseau national Agrilocal (devant le château)
09H00 La malle pédagogique de la Transhumance, Chemin Faisan (tout le jour)
10H00 Concours de recettes (collégiens classes SEGPA)
10H00 Inauguration officielle du Salon : Remise des clés du Domaine du Merle aux Organisateurs Partenaires
10H00 Présentation de chèvres du Rove, Association de Défense des Caprins du Rove
10H00 Quizz enfants 8-12 ans Pôle Alpilles, Crau & Camargue
11H00 Animation Chefs de cuisine des collèges du 13
11H30 Atelier Apimobile
11H30 Dégustations Huiles d'Olive Pôle Alpilles, Crau & Camargue
11H30 Dégustations Vins AOP Baux de Provence
12H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand)
12H00 Animation culinaire avec le chef Francis Robin sur le thème Terre et Mer
14H00 Dégustations de produits
14H00 Quizz enfants 8-12 ans Pôle Alpilles, Crau & Camargue
14H30 Atelier Apimobile
15H00 Visite du partiteur du Merle
15H00 Animation Chefs de cuisine des collèges du 13
16H00 Visite du partiteur du Merle
16H30 Dégustations de produits
16H30 Atelier Apimobile
17H00 Visite du partiteur du Merle
17H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand)
19H00 Fermeture des stands exposants.

Samedi 8 juin

09H00 Ouverture au public
09H00 Simulateur Conduite de tracteur MSA (tout le jour)
09H00 L'agroécologie en Quizz avec les Parcs Naturels Régionaux des Alpilles et de Camargue
09H00 Café-rencontre autour des fromages de chèvre fermiers, Syndicat Caprin des Bouches-du-Rhône (Espace Groupama)
09H00 Démonstration de recettes à base de l'AOC Brousse du Rove (tout le jour)
10H00 Animations petits chefs
10H00 Défilé Animalier Ovins Caprins
10H00 Comment tailler l'olivier, par l'Afidol
10H00 Quizz Pôle Alpilles, Crau & Camargue

11H00 Animation Chef de cuisine du 13
11H00 Tonte de Brebis, Domaine du Merle
11H00 Visite du partiteur du Merle
11H00 Dégustation Huiles d'Olive Pôle Alpilles, Crau & Camargue
11H30 Chiens de troupeaux, Association des Chiens Troupeaux 13
11H30 Atelier Apimobile
12H00 Démonstration de conduite de troupeaux
12H00 Cavage de la truffe
12H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand)
12H45 Histoire de la fenaison dans la Crau
14H00 Démonstration de débardage
14H00 Dégustation de produits
14H00 Comment tailler l'olivier, par l'Afidol
14H30 Atelier Apimobile
14H30 Atelier cuisine et dégustation « L'Amuse-Gueule », Les Amis des Marais du Vigueirat
15H00 Défilé animalier Ânes et Chevaux
15H00 Animation Chefs de cuisine du 13
15H00 Visite du partiteur du Merle
15H00 Quizz du Pôle Alpilles, Crau & Camargue
15H00 Cyclobalades
16H00 Animation petits chefs
16H00 Visite du partiteur du Merle
16H00 Atelier collage riz, enfants 4-8ans Pôle Alpilles, Crau & Camargue
16H00 Cavage de la truffe
16H30 Conférence Découverte de la truffe
16H30 Jeux Gardians et Course à la Cocarde, Écoles taurines de Fos et Saint Rémy de Provence
16H30 Atelier Apimobile
17h00 Dégustation de Produits
17H00 Visite du partiteur du Merle
17H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand)
18H00 Dégustation de produits
18h. Démonstration culinaire " le temps des saveurs". À partir d'un panier de fruits et légumes du jour.
19H00 Diffusion du film Les bergers du futur, École de Bergers du Merle
20H00 Nocturne - Banquet provençal
23H00 Fermeture des stands.

Dimanche 9 juin

09H00 Ouverture au public

09H00 Le Monde merveilleux des sucres cachés,
CPIE Rhône-Pays d'Arles (tout le jour)

10H00 Animations petits chefs

10H00 Défilé Animalier Ovins Caprins

10H00 Comment tailler l'olivier, par l'Afidol

10H00 Quizz du Pôle Alpilles, Crau & Camargue

11H00 Animation Chef de cuisine du 13

11H00 Tonte de Brebis, Domaine du Merle

11H00 Visite du partiteur du Merle

11H00 Dégustation Huiles d'Olive Pôle Alpilles, Crau
& Camargue

11H00 Cyclobalades

11H30 Présentation de chiens de troupeaux,
Association des Chiens de Troupeaux 13

11H30 Atelier Apimobile

11H30 : Dégustation eau aromatisée aux plantes
Dégustation par Véronique Keremian, thérapeute

12H00 Démonstration de conduite de troupeaux

12H00 Cavage de la truffe

12H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand)

12H00 Remise des Prix du Coup de cœur du Public
(Espace Innovation)

12H45 Histoire de la fenaison dans la Crau

14H00 Démonstration de débardage

14H00 Dégustation de produits

14H00 Comment tailler l'olivier, par l'Afidol

14H30 Atelier Apimobile

15H00 Défilé animalier Ânes et Chevaux

15H00 Visite du partiteur du Merle

15H00 Animation Chef de cuisine du 13

15H00 Quizz du Pôle Alpilles, Crau & Camargue

15H00 Cyclobalades

15H00 Dégustations culinaires : Bouchées fermières.
Pain Sabatier, tapenade, confits de légumes et
confitures

16H00 Animation petits chefs

16H00 Cavage de la truffe

16H00 Visite du partiteur du Merle

16H30 Conférence Découverte de la truffe

16H30 Jeux Gardians et Course à la Cocarde, Écoles
taurines de Fos et Saint Rémy de Provence

16H30 Atelier Apimobile

17H00 Dégustation de Produits

17H00 Visite du partiteur du Merle

17H00 Tirage au sort tombola (panier gourmand)

18H00 Dégustation Huiles d'Olive Pôle Alpilles, Crau
& Camargue

18H00 Dégustation de produits

19H00 Fermeture du salon.

Avant-programme sous réserve de modifications.



Le département de la Dordogne en Périgord est l'invité d'honneur du Salon des Agricultures de Provence 2019. Sur un espace de 100 m², les visiteurs sont invités à découvrir et à déguster la richesse gastronomique et l'excellence des productions périgourdines : noix et huile de noix du Périgord, canard à foie gras, fraise, pruneaux, cabécou, vins de Bergerac, truffe ou cèpe.

L'agriculture en Dordogne - Périgord se distingue par ses productions emblématiques et un savoir-faire authentique et reconnu. Plus de la moitié des produits agricoles de Dordogne sont sous label de qualité. Membre du réseau Agrilocal, tout comme le département des Bouches-du-Rhône, la Dordogne est également le premier département de Nouvelle-Aquitaine en nombre d'exploitants en agriculture biologique.

Focus sur les filières de productions agricoles du Périgord

Penser **Foie Gras**, c'est penser Périgord. Le vrai et authentique foie gras est ici une véritable culture qui fait la fierté des habitants du cru et le bonheur des gourmets du monde entier.

On l'appelle Franquette, Corne, Grandjean ou Marbot : **la Noix** est un des trésors cachés du Périgord.

Le Cabécou du Périgord est un fromage qui s'adapte très bien aux saisons et aux modes de consommation.

Riche en minéraux, généreuse en potassium, **la Châtaigne du Périgord** est recommandée pour les sportifs.

L'Agneau du Périgord IGP et Label Rouge est une production traditionnelle des fermes Périgourdines.

Le Poulet fermier élevé selon la tradition périgourdine est le fleuron d'une filière en plein développement.

Héritier d'un passé prestigieux et de 2000 ans de tradition viticole, **le vignoble de Bergerac** offre une palette d'exceptionnelles saveurs.

La Truffe du Périgord : en cuisine, il suffit de quelques tranches de *Tuber Melanosporum* pour que son parfum si caractéristique et puissant envahisse délicatement les plats qu'elle accompagne.

Bien plus qu'un simple champignon, **le Cèpe du Périgord** produit du terroir apprécié et convoité, vous réglera par son goût singulier.



Germinal Peiro, président du Conseil départemental de la Dordogne, a accueilli les représentants organisateurs du salon des Agricultures de Provence au Salon international de l'Agriculture, le 26 février 2019 à Paris Porte de Versailles.

Les Trophées de l'Innovation du Salon des Agricultures de Provence ont été créés pour récompenser les initiatives innovantes en faveur d'une agriculture plus performante et durable. Les projets sélectionnés témoignent du dynamisme des filières agricoles et de la modernité de l'agriculture.

Co-organisé par la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône en partenariat avec le Crédit Agricole Alpes Provence et les partenaires organisateurs du salon, le concours s'adresse aux entreprises qui présentent une innovation apportant une avancée notable au bénéfice des consommateurs ou des professionnels de l'agriculture. Il est doté de 8 000 € de prix.

Dans le cadre de l'Année de la Gastronomie en Provence, les Trophées de l'Innovation sont dotés d'un tout nouveau Prix spécial « Innovation culinaire Provençale ».

Lionel Levy, Chef étoilé de l'InterContinental Marseille Hôtel-Dieu, professionnel reconnu de la gastronomie marseillaise et méditerranéenne, est le président de jury des Trophées de l'Innovation du Salon des Agricultures de Provence 2019.

Lionel Lévy a ouvert son restaurant marseillais « Une Table au Sud » en 1999. Étoilé au guide Michelin dès 2005, il intègre la brigade de l'InterContinental Marseille – Hôtel Dieu en 2013. Ce Toulousain d'origine est devenu l'un des plus ardents promoteurs de la cuisine provençale. Il est l'un des fondateurs avec Guillaume Sourrieu et Gérald Passadat de l'association Gourmediterranée, créée afin de promouvoir l'excellence de la gastronomie marseillaise.



Le jury réuni le 16 mai sous la présidence du Chef Lionel Lévy a rendu son palmarès

- 1^{er} Prix : **La baignoire mobile du GDS** (groupement de défense sanitaire des Bouches-du-Rhône)
- 2^e Prix : **La ruche connectée CoCoon de Beelife**
- 3^e Prix : La production de Pleurotes Monte Cristo par **Les Champignons de Marseille**
- Prix spécial du jury : Le Cambajoun de Taureau **d'Alazard & Roux**
- Prix de l'Innovation culinaire Provençale MPG : Les desserts végétaux au riz de Camargue **Mo'Rice**.

Les autres finalistes : L'application Map-IN d'Airinov, le Chanvre béton durable, les cosmétiques Ciancanelli au lait de brebis Mérinos d'Arles, Provence Aquaponie, le Système d'irrigation Pulvéfix de La Pugère.

Les dix entreprises finalistes sont invitées à présenter leurs produits et services sur le pôle Innovation du Salon des Agricultures de Provence les 7, 8 et 9 juin 2019 au Domaine du Merle à Salon-de-Provence.



Pour en savoir plus sur les finalistes du concours

- L'application Map-IN d'**Airinov** (75010 Paris) - Solution digitale de suivi des cultures et des parcelles agricoles par drone, son application permet de gérer avec précision le dosage des intrants et d'optimiser le rendement de l'exploitation.
- Le Cambajoun de Taureau d'**Alazard & Roux** (13150 Tarascon) - Un jambon de taureau élaboré selon un procédé de fabrication spécifique, à la fleur de sel de Camargue et aux aromates, aux excellentes propriétés nutritives et présentant un remarquable équilibre entre oméga 3 et oméga 6.
- La ruche connectée CoCoon de **Beelife** (13100 Aix-en-Provence) est un habitat et un système de défense qui protège les abeilles des prédateurs (le varroa notamment) par thérapie. Une technologie embarquée informe l'apiculteur en temps réel et régule la ruche (énergie, température).
- Le **Chanvre béton durable** (13013 Marseille) - La création d'une unité de défibrage du chanvre en Provence permet d'envisager le développement d'une nouvelle filière de production en région, pour un éco-matériau bio sourcé performant et durable.
- Les cosmétiques **Ciancanelli** (13310 Saint-Martin de Crau) - Riche en matière grasse, le lait de brebis Mérinos d'Arles nourrit et protège la peau. Les cosmétiques sont produits à partir de la transformation du lait de traite des brebis.
- **Provence Aquaponie** (13080 Luynes) - Élevage de poissons d'eau douce en symbiose avec des cultures maraîchères hors sol, une technologie saine et économe en eau.
- La baignoire mobile du **GDS**, groupement de défense sanitaire des Bouches-du-Rhône, (13100 Aix en Provence), pour traiter les ovins contre les parasites. Un dispositif opérationnel au plus près des troupeaux.
- Le système **Pulvéfix** de La Pugère, un nouveau mode d'application des produits de protection des plantes.
- La production de Pleurotes Monte Cristo par **Les Champignons de Marseille** (13008). Une production d'agriculture urbaine en circuit court sans pesticide et sans intrants chimiques, sur substrat à base de bio déchets.
- Les desserts végétaux au riz de Camargue **Mo'Rice** (13015 Marseille) - Recette exclusive de dessert végétal fermenté sans additif, à base de riz IGP bio de Camargue.

Crédit Agricole Alpes Provence Capital et Innovation, partenaire des Trophées de l'Innovation

Qu'est-ce que CAAP Capital&Innovation ?

Depuis 2006, le Crédit Agricole Alpes Provence a développé, en complément des instruments classiques de financement, des leviers d'accompagnement des entrepreneurs innovants :

1/ D'une part, le fonds de dotation CAAP INNOV ECO dédié à la phase d'amorçage. Il se concrétise soit par des prêts d'honneur soit par des partenariats noués avec les acteurs clés de l'innovation sur notre territoire.
2/ D'autre part, une société de capital-risque CAAP CREATION qui investit en fonds propre pour permettre à des projets locaux à fort potentiel de croissance de se lancer.

Le Crédit Agricole Alpes Provence, une banque coopérative 100% utile aux habitants de son territoire, donne ainsi les moyens aux startupers de transformer leur idée en projet, et accompagne ainsi l'innovation.

INFORMATIONS PRATIQUES



Salon des Agricultures de Provence

■ 4^e Édition

Vendredi 7, Samedi 8, Dimanche 9 Juin 2019

Horaires ■ Vendredi 7 juin de 9h à 19h00 ■ Samedi 8 juin de 9h à 23h00 – Nocturne et banquet provençal ■ Dim 9 juin de 9h à 19h00.

Accès au Domaine du Merle

Route d'Arles à Salon-de-Provence : A54 sortie 13, puis suivre signalétique routière

Entrée libre et parkings gratuits

Service : On vous aide à transporter vos paniers et vos achats jusqu'à la voiture !

Des **navettes gratuites** avec CarPostal France au départ de la gare SNCF de Salon-de-Provence assurent la liaison avec le Domaine du Merle (samedi 8 et dimanche 9 juin).

Il est recommandé de visiter le salon dès le début de matinée afin d'assister à un maximum d'animations.

<https://www.salon-agricultures-provence.com>
www.facebook.com/le-salon-des-agricultures-de-provence

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 en chiffres :

- 4^e édition du salon des Agricultures de Provence
- + 60 animations gratuites pour tous
- 200 producteurs et exposants professionnels
- 1500 animaux
- 150 personnes en charge de l'organisation sur le site
- 1 182 élèves des écoles en visite
- 2 500 m² d'exposition de matériel agricole (25 exposants, 45 marques)
- 4 300 m² de chapiteaux et plancher
- 50 800 visiteurs en 2018
- Le salon couvre 6 hectares du Domaine du Merle qui en compte 400.

L'AGRICULTURE DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE



- 4 900 exploitations agricoles
- 140 000 hectares cultivés (soit le tiers du territoire départemental)
- Dont 10 000 ha d'exploitations viticoles
- Dont 15 000 ha en Bio
- 11 000 emplois (+ 15 000 saisonniers)
- 2^e département Bio de France (25 % des surfaces cultivées en bio ou conversion)
- 1^{er} département producteur français de tomates, salades, courgettes, riz, olives, pêches, nectarines et poire Guyot.

Spécialisation des exploitations :

- 23% Arboriculture
- 21% Maraîchage - horticulture
- 19% Grandes cultures (dont plantes aromatiques, à parfum)
- 16% Viticulture
- 10% Polyculture -polyélevage
- 7% Ovins et caprins
- 4% Bovins et autres animaux

Le département des Bouches-du-Rhône affiche **35 produits alimentaires sous signe d'Identification de la Qualité de l'Origine (SIQO)**, dont une quinzaine de produits agricoles et 20 productions viticoles.

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



La Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, un service de proximité ancré dans le territoire

Établissement public piloté par 38 élus représentant l'ensemble des filières de production et des territoires des Bouches-du-Rhône, la première mission de la Chambre d'agriculture est de représenter les intérêts de l'agriculture auprès des Pouvoirs publics et des collectivités territoriales. Elle est ainsi un interlocuteur incontournable de l'État dans le domaine agricole et des collectivités dans la mise en œuvre de leurs politiques agricoles locales.

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

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

La dimension économique, avec le développement d'outils de prospective, d'analyse économique et la production de références. De même, elle est particulièrement mobilisée dans la recherche de l'amélioration du revenu des agriculteurs et des conditions de production des exploitations à travers la défense des terres agricoles, de l'accès à la ressource en eau ou encore du conseil technique qu'elle assure dans les différentes filières agricoles. Son rôle, déjà important, a enfin été récemment amplifié pour faciliter la transmission des exploitations et l'installation des nouvelles générations d'agriculteurs.

La dimension environnementale : La Chambre d'agriculture mobilise des moyens importants dans la préservation des ressources et l'accompagnement des agriculteurs et des collectivités dans tous les domaines intéressant l'environnement : l'agronomie, la performance énergétique des exploitations, la

gestion qualitative de l'eau, l'optimisation de l'utilisation des intrants...

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

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

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

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

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

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

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

LE PLAN DU SALON ÉDITION 2019

3^{ème} Édition

" LE SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE "



P2



PARKING VISITEURS

P1

P BUS

NAVETTE > CENTRE-VILLE

ENTRÉE NORD VÉHICULES



- LEGENDE -

- Zone A et B : Matériels et services agricoles, Organismes professionnels, partenaires, institutionnels...
- Zone C : Grande Ferme aux animaux, éleveurs
- Zone D et E : Stands producteurs, vente directe
- Stands alimentaires, food-trucks et alimentaires
- Stands animations, démonstrations

