



DU 6 AU 8
JUIN 2025

LE SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE

SALON DE PROVENCE
DOMAINE DU MERLE | NOCTURNE
7 JUIN 19H > 23H

DOSSIER DE PRESSE

Partenaires
principaux :



Organisateurs :



Partenaires :



CONFÉRENCE DE PRESSE

Présentation du programme du Salon des Agricultures de Provence 2025

Mercredi 14 mai 2025 à 15h00

Halle de Producteurs – Plan de Campagne
13 480 Cabriès

Les partenaires organisateurs du Salon des Agricultures de Provence ont le plaisir de vous accueillir lors de la présentation de l'édition 2025. Cette conférence de presse se tient en présence notamment de

Lucien Limousin, vice-président du Conseil départemental des Bouches- du-Rhône délégué à l'agriculture et vice-président du Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles délégué à l'agriculture et l'alimentation,

Christian Burle, vice-président de la Métropole Aix-Marseille- Provence délégué à l'Agriculture, la Viticulture et la ruralité, à l'Alimentation et aux Circuits courts,

Marylène Bonfillon, adjointe au Maire de Salon-de-Provence déléguée à l'agriculture,

Nathalie Escoffier, élue à la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône

Pierre-Marie Bouquet, directeur du Domaine et Centre de formation du Merle, propriété de l'Institut Agro.

Renseignements presse Salon des Agricultures de Provence
Claudine Ayme - Tél. 06 09 84 64 62 - claudineayme@gmail.com

Organisation : Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône
Grégory Galtier. Tél. 06 74 55 67 98 - g.galtier@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Organisation déléguée : Mercantour Événements
Laurent Rémy. Tél. 06 52 60 10 41 - l.remy@mercantour-events.fr

Partenaires
principaux :



Organisateurs :



Partenaires :



SOMMAIRE

Bienvenue au Salon des Agricultures de Provence !	Page 4
Informations pratiques	Page 5
Les finalistes des Trophées de l'Innovation 2025	Page 6
3 jours de fête autour de l'agriculture du 13	Pages 7-8
La formation et l'emploi	Page 9
Un rendez-vous spécial Pros	Page 10
Toutes les animations	Pages 11-17
Panorama de l'agriculture des Bouches-du-Rhône	Page 18
Fiches Partenaires	Pages 19-29



BIENVENUE AU DU SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE, 8^{ÈME} ÉDITION !

Le Salon des Agricultures de Provence 2025 se déroule les vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 juin sur les grands espaces naturels du Domaine et Centre de formation du Merle, à Salon-de-Provence.

Cette 8^{ème} édition organisée par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône et l'Institut Agro est soutenue par le Département des Bouches-du-Rhône, la Métropole Aix-Marseille-Provence, le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles, en collaboration avec leurs partenaires. L'an dernier, 77 000 visiteurs avaient sillonné les allées du salon, une fréquentation record qui témoigne de l'attachement des habitants des Bouches-du-Rhône à leurs agriculteurs et à leurs territoires ruraux.

Le Salon des Agricultures de Provence est désormais un rendez-vous incontournable du calendrier agricole. Il se tient depuis sa création en 2016 à Salon-de-Provence, sur le Domaine et Centre de Formation du Merle, une plateforme pédagogique et expérimentale de l'Institut Agro Montpellier, spécialisée dans l'élevage ovin transhumant, la gestion de l'eau et la production du foin de Crau AOP.

Le meilleur des terroirs de Provence !

Au cœur du Salon des Agricultures de Provence 2025, un grand marché de 120 producteurs propose des produits agricoles de qualité et des spécialités des terroirs de Provence, directement issus des fermes et des ateliers de fabrication. Des éleveurs des Bouches-du-Rhône présentent une grande ferme 1 500 animaux. Le salon se visite librement (l'entrée et les parkings sont gratuits) selon une configuration en pôles thématiques : le végétal, l'eau et l'environnement, l'élevage, le matériel agricole, la ferme, le marché des producteurs. Le Salon des Agricultures de Provence informe également les visiteurs sur les métiers de l'agriculture, les parcours de formation et les opportunités d'emplois du secteur.

Dégustations & éducation à une alimentation saine

Les gourmets petits et grands, en famille ou entre amis, sont invités à déguster la cuisine des Chefs et à participer aux nombreuses dégustations proposées au fil des stands durant trois jours. Des parcours pédagogiques sont établis à l'attention des 1 500 élèves des écoles et des collèges qui se rendront sur le salon le vendredi. Le programme du week-end offre aux familles et aux enfants de multiples activités, jeux et ateliers, gratuits pour une très grande part. Très attendue du public, la soirée

nocturne en plein air du samedi sera gourmande et festive.

Un rendez-vous aussi pour les professionnels des filières agricoles

Le salon accueille des stands de matériels, équipements et services pour les professionnels : tracteurs et engins de travaux agricoles, petit outillage, prestations et services divers. Accessible à tous les visiteurs du salon, cet espace présente le visage de l'agriculture d'aujourd'hui, innovante et performante. Le vendredi matin à partir de 7h30, une rencontre entre professionnels débutera par un petit-déjeuner campagnard, en partenariat avec la Société du Canal de Provence.

Plusieurs filières interprofessionnelles nationales participent au salon : Semae (les semences), Interbev (la viande), Interfel (les fruits et légumes frais), le Criel (produits laitiers). Le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire fait étape au Salon des Agriculture de Provence avec « L'Aventure du Vivant », un dispositif de promotion des formations de l'enseignement agricole.

Des innovations pour une agriculture durable

Le Salon des Agricultures de Provence, c'est aussi l'opportunité de mettre en valeur les innovations, les évolutions technologiques et les nouvelles pratiques du monde agricole. P

Les Trophées de l'Innovation organisés dans le cadre du salon récompensent des projets remarquables pour une agriculture performante et durable. Le jury et la remise des prix se tiendront le samedi 6 juin après-midi et les projets finalistes seront présentés sur l'espace du Crédit Agricole Alpes Provence, partenaire des Trophées.



Le Salon des Agricultures de Provence 2025

- 8^{ème} édition
- 2016 : année de création du salon
- 6 hectares
- 120 producteurs et 40 éleveurs
- 1 500 animaux
- + 50 animations gratuites pour tous
- 77 000 visiteurs en 2024

Salon des Agricultures de Provence

Du 6 au 8 juin 2025

Vendredi et dimanche de 9h à 19h00 – Samedi de 9h00 à 23h00 (nocturne à partir de 19h00)

www.salondesagriculturesdeprovence.com

Accès par la route

Domaine et Centre de formation du Merle - Route d'Arles RD 113, à Salon-de-Provence

(Sortie 13 de l'A54)

Allez-y en bus !

La Métropole Mobilité conduit les visiteurs au Salon des Agricultures de Provence via la ligne 5 Flex du réseau "Salon Étang Côte Bleue", du vendredi 6 au dimanche 8 juin, avec une fréquence élevée de rotations en journée. Au départ de la station GR Gandonne avec desserte des arrêts habituels (dont Gabins, Morgan Joly, Trophées, Morgan Liberté, etc.)

  vous transporte  jusqu'au Domaine de Merle 



PLAN 2025

ZONE A

Matériel et services agricoles
Pôle Végétal
Pôle Eau et Environnement
Pôle Elevage

ZONE B

Pôle Formation et Emploi
Espace Partenaires
Institutionnels

ZONE C

Ferme aux animaux

ZONE D

Producteurs

ZONE E

Arène / Animations

La restauration sur le salon

Le Salon des Agricultures de Provence dispose d'une large offre de restauration avec plusieurs food trucks proposant différentes spécialités, des restaurants et un espace 'grillades'. Les visiteurs peuvent également composer leur assiette gourmande auprès des producteurs. Des tables de pique-nique sont mises à la disposition du public.

Nocturne du samedi 7 juin de 19h00 à 23h00

Au programme, un dîner attablé dans les allées du salon et sous les étoiles, des animations musicales et une joyeuse ambiance festive pour une soirée à vivre entre amis et en famille !

Deux formules de restauration sont proposées :

- Un menu complet (plusieurs choix) sur réservation. Ouverture des réservations en ligne le 18 mai.
www.salon-agricultures-provence.com
- Des assiettes gourmandes à retirer auprès des stands de producteurs (sans réservation, dans la limite des places disponibles).

Les finalistes des Trophées de l'Innovation du Salon des Agricultures de Provence sélectionnés

Le jury technique des Trophées de l'Innovation du Salon des Agricultures de Provence a sélectionné les finalistes du concours qui se tiendra le samedi 7 juin à Salon-de-Provence. Réunis le lundi 5 mai au siège du Crédit Agricole Alpes Provence à Aix-en-Provence, les membres du jury ont étudié 22 candidatures et retenu les 8 innovations les plus prometteuses.

Créés en 2018, les Trophées de l'innovation du Salon des Agricultures de Provence récompensent les produits, les pratiques culturales, les processus de transformation et les circuits de distribution innovants qui participent à une agriculture performante et durable.

La typologie des dossiers présentés cette année met en évidence plusieurs **tendances de l'innovation dans le secteur de l'agriculture et de l'alimentation** :

- De nouveaux dispositifs renforcent l'autonomie des exploitations agricoles (appareil de veille sanitaire en auto-construction, dispositif clé en main de production d'aliments protéinés pour les élevages, casier de vente directe au consommateur)
- La diversification des activités agricoles passe par la valorisation de co-produits (farine à base de tiges d'ail noir, rillettes d'huîtres à partir d'huîtres de Méditerranée hors calibre)
- Un engagement toujours très fort pour la recherche de solutions préventives ou alternatives à l'utilisation de produits phytosanitaires issus de l'industrie chimique (surveillance de la tavelure, biofertilisant, désherbage électrique, déshydratation solaire).
- Le développement de plateformes internet de mise en relation (événements agro-touristiques, commerce B2B de produits frais, financements participatifs)
- Des solutions pour faciliter et/ou professionnaliser la vente en circuits courts (Maison des agriculteurs de Vaucluse, casiers automatiques de vente de vins, sourcing de fleurs coupées, enchères inversées).

Les 8 finalistes (produit – porteur du projet)

Le Burkard - *La Pugère (13 370 Mallemort)*. Face au fléau que constitue la tavelure, sur poiriers notamment, la station expérimentale de La Pugère a conçu un appareil de surveillance en auto-construction.

Système d'autoproduction de microalgues, *Subsistae (34 000 Montpellier)*. Un dispositif clé en main pour produire sur site une alimentation protéinique animale

L'insertion au service de l'appui à l'agriculture locale, *Aix Multi services Environnement (13 100 Aix-en-Provence)*. Une prestation de services pour réguler les besoins des exploitations via des chantiers d'insertion encadrés.

La Maison des Agriculteurs de Vaucluse, *SCIC (84 000 Avignon)*. Un magasin et une plateforme de grande envergure en circuit court

La farine d'Ail noir 'French Black Garlic', *Santé Bio Europe (34 350 Vendres)*. Émergence d'une nouvelle filière de valorisation des tiges d'ail noir par un procédé de fermentation et déshydratation.

Solar Dry, *Alhomna Systems (13 100 Aix-en-Provence)*
Un module industriel à énergie solaire de déshydratation des boues et effluents, valorisés sous forme de fertilisant.

L'authentique rilette d'huîtres 'L'lode en folie', *Coopérative des conchyliculteurs de Méditerranée (34 140 Mèze)*. Un produit de transformation artisanale, pour la valorisation des huîtres hors calibre et contre le gaspillage alimentaire.

Le centre technique de reproduction pour le maintien de la race Camargue, *Lait de Jument de Camargue (13 200 Arles)*. Congélation de semence équine pour sauvegarder l'espèce et les lignées.



Le concours est doté de 11 000 € de prix répartis entre les lauréats : 1er prix (6 000 €), 2ème prix (2 000 €), 3ème prix (1 000 €).

Le jury peut également attribuer un prix spécial du Jury, un prix spécial « Intelligence Artificielle Agricole » ou un prix spécial « Transition écologique » doté de 2000 € par CAAP Innov.

Le palmarès des lauréats des Trophées de l'Innovation seront dévoilés le samedi 7 juin à 18h00 au salon des Agricultures de Provence.

Avec le soutien du Crédit Agricole Alpes Provence et de son pôle Capital & Innovation.

3 JOURS DE FÊTE AUTOUR DE L'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

Le marché des producteurs de Provence

Rendez-vous dédié aux circuits courts, le Salon des Agricultures de Provence propose aux consommateurs toute la diversité des productions agricoles des Bouches-du-Rhône. Le village des producteurs accueille 120 stands de produits de saison et de spécialités gourmandes issues de l'agriculture locale. Les exposants sont des producteurs et artisans des Bouches-du-Rhône, adhérents à la Charte Terroir 13 et sélectionnés par la Chambre d'Agriculture. Les productions locales sous signes de qualité (AOC, AOP, IGP, Label Rouge, etc.), en conventionnel ou en bio sont particulièrement bien représentées.

Pour les visiteurs, ce marché en plein air constitue une occasion idéale de rencontrer les exploitants et de s'approvisionner en fruits et légumes frais et en produits de terroir : tomates, courgettes, aubergines, poivrons, ail, fraises, cerises, abricots, vins et bières, huiles d'olive, aromates, miels, œufs et fromages, viandes et salaisons, pains ou confitures, pâtisseries, glaces, plants maraîchers et fruitiers, plantes d'ornement, etc.

La Ferme aux animaux

Véritables vedettes de l'événement, les animaux présentés par leurs éleveurs transforment le salon en une grande ferme à ciel ouvert. Chèvres, vaches, taureaux, brebis, ânes, chevaux, lapins et volailles... Plus d'un millier de bêtes vivent sur le salon pendant trois jours dans les poulaillers, écuries, étables, bergeries, volières et pigeonniers reconstitués pour l'occasion, dans les meilleures conditions d'accueil. Les parcs et enclos des animaux sont situés sous les espaces ombragés du Domaine et Centre de formation du Merle et accessibles au public.

La ferme du Salon des Agricultures de Provence est une fidèle vitrine des races animales représentées dans les Bouches-du-Rhône. Les éleveurs présentent les plus beaux spécimens de chaque race lors des défilés sur le ring animalier : chèvres du Rove, moutons Mérinos d'Arles, chevaux de Camargue et chevaux de trait, etc.



ALIMENTATION MÉDITEERRANÉENNE

Dégustations et ateliers culinaires avec la Cuisine des Chefs

Dans la cuisine éphémère du salon, les chefs - Maîtres Cuisiniers de France, Chefs du Pays Salonais et Chefs de cuisine des Collèges du Département - se succèdent aux fourneaux et animent des ateliers culinaires. Ils partagent leurs recettes avec le public, des plats traditionnels ou des saveurs du monde, réalisés à partir des produits du terroir. La cuisine du salon propose également des dégustations de produits proposées par les agriculteurs, en collaboration avec les filières et groupements de producteurs.

Au menu de la Cuisine des Chefs

- Ateliers culinaires des chefs de cuisine des collèges des Bouches-du-Rhône
Tous les jours de 9h00 à 14h00
- Le Défi Cuisines Durables du Projet Alimentaire Territorial, co-piloté par le PETR du Pays d'Arles et la Métropole Aix-Marseille-Provence
Vendredi de 14h30 à 16h00
- Atelier du chef pâtissier Benoît Molin, Conseil de développement du Pays d'Arles
Samedi de 16h00 à 17h30
- Animation Petits Chefs (sur inscription, groupes de 8 enfants) avec le chef pâtissier Benoît Molin
Samedi de 14h30 à 16h00
Dimanche de 16h30 à 17h30
- Atelier 'Cuisine Santé' avec le chef pâtissier Benoît Molin (adultes)
Dimanche de 15h30 à 16h30.



PÔLE FORMATION & EMPLOI

Des métiers et des emplois dans l'agriculture

Le Salon des Agricultures de Provence constitue une opportunité unique de découvrir l'ensemble des formations disponibles pour apprendre un métier agricole, pour développer ses compétences et même pour rencontrer des employeurs en recherche de collaborateurs.

Des offres de postes collectées par l'organisation du salon et proposées par les exposants sont affichées sur le 'Mur de l'Emploi'. Un dispositif qui a fait ses preuves pour décrocher un job 'en temps réel' !

Près d'une trentaine d'établissements d'enseignement et d'organismes publics et privés participent à l'organisation et à l'animation du pôle Formation & Emploi :

L'Enseignement Agricole Public
Le Campus Nature Provence, Aix-Gardanne
Le Campus Provence Ventoux, Carpentras
L'EPLEFPA Alpiil'Campus, Saint-Remy de Provence
L'EPLEFPA de Digne Carmejane
Le Campus Vert d'Azur, Antibes
Le LEAP Fontlongue
Le lycée professionnel agricole La Ricarde, Isle s/ Sorgue
Le CFA Rap PACA
L' Afasec
Le CFA Provence
Le Lycée Viticole d'Orange
Le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, avec le camion L'Aventure du Vivant
Le Département des Bouches-du-Rhône avec son Bus de l'Emploi
La Chambre d'agriculture 13 avec son Point Accueil Installation et son Service de Remplacement
La Fédération régionale des Maisons Familiales et Rurales
Le Réseau Unisvert CFPPA
Le Greta Alpes Provence
Les Pôles Insertion, Arles, Salon, Istres
France Travail, agences de Salon, Arles, Châteaurenard
La Mission Locale de Salon-de-Provence
ADEAR 13
Delta Sud Formation
Le Comité Régional de Conchyliculture de Méditerranée.

Les animations du pôle Formation & Emploi

Dégustation de jus de fruits des exploitations des lycées agricoles, jeux et quizz, découverte des métiers en vidéo ou en réalité virtuelle, Bus de l'Emploi, L'Aventure du Vivant, le Mur de l'Emploi... Ce pôle présente des informations, des animations et de nombreux dispositifs au service des jeunes en phase d'orientation, des adultes en formation ou en reconversion, des demandeurs d'emploi et des dirigeants d'entreprise.

Détails dans la rubrique Animations.



Une étape nationale de l'Aventure du Vivant

Pour la première fois, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a choisi le Salon des Agricultures de Provence comme étape officielle de la tournée « L'Aventure du Vivant », une initiative nationale créée pour promouvoir les formations et les carrières de l'enseignement agricole, et répondre à l'enjeu du renouvellement des générations dans l'agriculture. Le camion de l'Aventure du Vivant fait donc halte au Domaine et Centre de formation du Merle à la rencontre des jeunes, des familles et des personnes en reconversion. Il présente 150 formations et 200 métiers du vivant dans l'agriculture, l'agro-alimentaire, l'environnement, la forêt, le paysage, etc.

 MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



L'Institut Agro, établissement public d'enseignement supérieur et de recherche en agriculture, alimentation et environnement, sera également représenté au salon sur le stand des partenaires et organisateurs. Composé de trois écoles, l'Institut Agro couvre l'ensemble des thématiques et filières du végétal et de l'animal, y compris la vigne et le vin, l'horticulture, l'halieutique et le paysage. Les représentants de l'Institut Agro Montpellier informent les visiteurs sur les diverses formations initiales et continues (licences professionnelles, masters, master spécialisé, doctorats et diplômes d'ingénieurs agronomes) et le brevet professionnel de bergers transhumants dispensé au centre de formation du Domaine du Merle.

UN RENDEZ-VOUS 'SPÉCIAL PROS'

Vendredi 6 juin à 7h30

Initiée en 2024, la rencontre des professionnels de l'agriculture est reconduite dès 7h30 le vendredi 6 juin autour d'un petit-déjeuner campagnard, d'un parcours dédié et de plusieurs réunions et ateliers d'information.

Vendredi 6 juin à partir de 7h30 : accès réservé aux agriculteurs et professionnels du secteur.

7h30 à 9h00 : accueil des visiteurs pros et petit-déjeuner campagnard offert à la Guinguette (zone C du plan, ferme)
Petit-déjeuner offert par la Société du Canal de Provence

09h30

Atelier le métier d'agriculteur producteur de semences (SEMAE)

10h30

Atelier Production de jeunes plants maraîchers et aromatiques et greffage (Sarl du Tilleul)

11h30

Atelier sur les « Variétés Résistantes en Viticulture » (Pépinières Velletaz)

Visite des stands des fournisseurs de matériel et service agricoles (zone A du plan)

- Sur le Pôle Eau et Environnement et Végétal
- Sur le Pôle Formation et Emploi (avec le bus de l'Emploi du Département 13 et le mur de l'Emploi)
- Sur le Pôle Élevage.

En matinée

Rencontre agricole et présentation des acteurs locaux dans la démarche d'approvisionnement local, avec Sodexo

Point Accueil Installation - Chambre d'Agriculture 13 (pôle Emploi et formation) : Quels sont mes droits en tant qu'agriculteur en matière d'urbanisme ? Comment obtenir un permis de construire pour réaliser le projet de développement de mon exploitation ?

MIN de Marseille et de Châteaurenard : Rencontres programmées avec les acteurs de la distribution

Rencontres avec les éleveurs du Groupement sanitaire, par le Laboratoire d'analyses du Conseil départemental 13

Gîtes de France : Rencontre entre propriétaires et futurs adhérents afin de créer du lien et informer les nouveaux entrants dans l'aventure de la location saisonnière

Les ateliers de la MSA

- Conseil Installation / Transmission Exploitation agricole
- Atelier conseils retraite
- Atelier accompagnement service en ligne MSA
- Atelier pédagogique sur l'équilibre alimentaire
- Atelier sensibilisation aux addictions
- Atelier prévention de risques : jeu et quizz sur le thème des troubles musculo-squelettiques
- Atelier présentation des services MSA sur le territoire : quizz, démonstration et réalité virtuelle.



LES ANIMATIONS DU SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE

Sur le salon des Agricultures de Provence, les enfants et les familles peuvent participer librement à plus de 130 animations, jeux, conférences, démonstrations ou ateliers. Les partenaires organisateurs ont préparé un programme pédagogique exceptionnel autour de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement, pour apprendre en s'amusant. Lors de la journée du vendredi 6 juin, plus d'un millier d'élèves des établissements scolaires (écoles et collèges) suivront des parcours balisés et des animations spécialement conçues en fonction des classes d'âges.

Sauf mention différente, animations sur 3 jours en continu.

Autour des produits agricoles et de l'alimentation

Atelier Fabrique ta farine, Sian d'Aqui
Découverte d'huîtres vivantes, Comité régional de Conchyliculture de Méditerranée
Découverte des légumineuses, Sodexo (*vendredi et samedi*)
Goûtez les produits provençaux stars de la saison, PETR du Pays d'Arles, CREDD'O et CDD du Pays d'Arles (*samedi*)
Le Bar à lait, CRIEL AMC (Centre Régional Interprofessionnel de l'Économie laitière Alpes Massif central)
Équilibre alimentaire : Construit ton petit déjeuner, Sodexo (*vendredi et samedi*)
Dégustation de jus frais à base de fruits locaux, Sodexo
Dégustation de viandes locales, Interbev PACA – Corse (*samedi, dimanche*)
Animation sensorielle « Sentir, toucher, goûter et aimer », Métropole Aix-Marseille
Atelier Les fruits et légumes, c'est beau et c'est bon ! Métropole Aix-Marseille
Atelier Cuisine 'Jamais Trop', Interfel et Semae (*samedi et dimanche de 10h30 à 11h30, 12h30 à 13h30, 15h30 à 16h30*)
Atelier Cuisine : une recette participative avec Semae et Interfel (*samedi et dimanche de 10h30 à 11h30, de 15h30 à 16h30*)
Atelier Cuisine : démonstration et dégustation avec Semae et Interfel (*samedi et dimanche de 12h30 à 13h30*)
Ateliers De la main à la pâte, Métropole Aix-Marseille (*dimanche de 14h00 à 15h00 et de 15h00 à 16h00*)
Je fais mon pain, Union départementale des syndicats des Maîtres Artisans Boulangers
Atelier Brochettes de fruits
Atelier Cocktails vitaminés
Atelier Tout Fraich, Interfel (*vendredi*)
Atelier Fabrique ta farine, sur les Ailes du Moulin
Dégustation de produits du terroir, Ville de Berre L'Étang
Dégustations Aux Saveurs de notre terroir, les Signes de qualité de la Grande Provence
Mes salades, atelier de repotage
Mes herbes aromatiques, atelier de repotage
Viens préparer ton wrap, Interfel (*vendredi*)
Jamais trop de défis, jeu d'Interfel (*samedi, dimanche*)
Le Quizz Découvrez nos productions locales AOP & IGP, les Signes de qualité de la Grande Provence.



Sur le ring animalier & autour des animaux

Présentation de chevaux de trait (*vendredi*)
Remise des prix du concours Jeunesse de la MSA (*vendredi à 14h00*)
Défilé des ovins & caprins (*samedi et dimanche à 10h00*)
Tonte de brebis (*tous les jours à 10h30*)
Défilé des chevaux et démonstrations de débardage (*samedi et dimanche à 11h15 et à 13h45*)
Démonstration de conduite de troupeau, Association des chiens de troupeaux 13 (*samedi, dimanche à 12h00*)
Carrousel de chevaux Camargue et présentation des races Camargue (*samedi et dimanche à 14h30*)
Présentation du cheval de race Camargue, Écuries du Petit Claux (*samedi et dimanche à 15h00*)
Les filières d'élevage, Maison régionale de l'Élevage
Présentation des appeaux (sifflet imitant le chant des oiseaux)
Tour d'horizon de l'élevage, Interbev PACA – Corse (*vendredi*)
Démonstration du travail de la laine, En Vie de Laine
En route pour l'Alpage, Association de défense du pastoralisme Transhumant au cœur de nos régions
La ferme de Nathan
Le territoire camarguais et son élevage extensif, Maison du Cheval Camargue (*samedi, dimanche*)
La course camarguaise en réalité virtuelle, Fédération française de course camarguaise
Démonstration de course camarguaise, École taurine de Saint-Rémy (*samedi, dimanche dans l'arène*).

Dans les arènes

Démonstrations et initiation à la course camarguaise, Association Arte y Passion (*vendredi de 10h00 à 16h00, samedi et dimanche de 10h à 13h00*)
Présentation du cheval de race Camargue, Elevage du Retour (*vendredi de 10h00 à 16h00, samedi et dimanche de 10h à 13h00*)
Jeux gardians, les Ecuries du Petit Claux (*samedi et dimanche à 15h30*)
Démonstration de course camarguaise, Ecole taurine de Saint Rémy (*samedi et dimanche de 16h00 à 18h00*)
Capea, Ganaderia La Cravenque (*samedi de 19h00 à 20h00*)
DJ Set (*samedi de 21h00 à 23h00*).



Activités autour de l'agriculture et de l'environnement

Visite du partiteur du Merle, Chambre d'agriculture 13 et FDSH13 (*sur réservation*)
Cheval mécanique, Afasec
Jeux *memory*, Laboratoire départemental d'analyses du Conseil départemental 13
Dans la peau d'un scientifique, Laboratoire départemental d'analyses du Conseil départemental 13
À qui appartient cette empreinte ? Laboratoire départemental d'analyses du Conseil départemental 13
Les bébêtes : héros ou fléau ? Laboratoire départemental d'analyses du Conseil départemental 13
Tout savoir sur les vers de terre, Conseil départemental 13
Qui est qui ? Reconnaître le frelon asiatique, Conseil départemental 13
Fabrique un nichoir, Conseil départemental 13
Toucher, sentir, découvrir les plantes locales, avec les Espaces Verts de la Ville de Salon de Provence
Les petits êtres du sol, avec les Espaces Verts de la Ville de Salon de Provence
Animation Monsieur hydratation, sensibilisation aux bienfaits de l'eau, MSA
Situations à risques en milieu de travail, MSA
Quizz et fresque sur l'eau et l'agriculture, Ville de Berre L'Étang (*tous les jours à 13h00 – 15h30*)
Histoire des outils de la fenaison, Association La Carreto
Atelier Loube, Association La Carreto
J'observe mon Paysage entre Alpilles, Crau et Camargue, Entre Alpilles Crau et Camargue
Les éco-ambassadeurs, sensibilisation à la gestion des déchets, Métropole Aix-Marseille-Provence
Le cycle de vie de la libellule, Menelik et Symcrau (*vendredi*)
Les bons comportements en cas d'inondation, Menelik et Symcrau (*vendredi*)
Jeu sur la biodiversité des rivières, Menelik (*dimanche*)
Maquette Cr'Eau
Nos amis les vers de terre, Chambre d'agriculture 13
La Pêche (aquarium et simulateur à partir de 6 ans), Fédération de Pêche des Bouches-du-Rhône
Conférence La Biodiversité cultivée, Semae (*samedi à 11h30*)
Conférence L'amélioration des plantes, Semae (*samedi à 14h00*)
Conférence La production de plants de légumes, Semae (*dimanche à 11h30*)
Sème ta graine Semae (*tous les jours*)
La production de semences de maïs (*dimanche à 14h00*).

Activités d'apprentissage, ludiques et culturelles

Jeux de plage, Ville de Berre L'Étang
Gymkhana agricole, parcours en tracteur à pédale pour les tout-petits
Atelier Origami
Testez vos connaissances en botanique ! PETR du Pays d'Arles
Souriez, vous êtes au marché ! PETR du Pays d'Arles (*samedi et dimanche*)
L'agriculture et l'alimentation en jeux ! PETR du Pays d'Arles, association Martingale (*dimanche*)
Simularoute : parcours vision déformée, MSA (*samedi et dimanche*)
Opti'mouv : jeu de Led pour les troubles musculo-squelettiques, MSA (*vendredi et samedi*)
Premiers secours en réalité virtuelle, MSA (*samedi*)
Tombola du Salon des Agricultures de Provence, sur le stand de la Chambre d'agriculture 13 (*samedi, dimanche*)
Tombola, panier à gagner, Actium Grand Marché de Provence (*Samedi de 11h30 à 15h30, dimanche 11h30 à 12h30*)
La Roue de la fortune, les Signes de qualité de la Grande Provence
La roue de la fortune et quizz, MSA (*samedi et dimanche*)
Puzzle de notre territoire, les Signes de qualité de la Grande Provence
Quizz Flexistudio, Interbev PACA – Corse (*vendredi*)
Escape game, Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône (*tous les jours de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30*)
La Malle pédagogique, Maison du Cheval Camargue (*vendredi de 10h00 à 16h00. Samedi et dimanche de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00*)
Balade en calèche (*scolaires*)
Balade en calèche, Fédération de Cheval de Trait (*samedi, dimanche*) - payant
Taxi calèche, Guillaume Valat (*samedi, dimanche*)
Balade à poney, Guillaume Valat (*samedi, dimanche*) - payant
Atelier de reconnaissance des graines, Semae avec le Geves
Exposition de matériel ancien, Sian d'Aqui
Lecture de contes, Menelik et Symcrau (*vendredi et dimanche*)
Cavage de la truffe, Association Trufficulture 13
L'Apimobile, une ruche ouverte dans un espace vitré, Adapi
Atelier de confection du savon, Savonnerie Marius Fabre (*samedi, dimanche*) – payant
Atelier de fleurs, MIN Marché Marseille Méditerranée
Atelier Tricotin, Association Carreto.

LES ANIMATIONS DU SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE

Sur le pôle Formation & Emploi

Dégustations de jus de fruit des exploitations (Campus Nature Provence, Campus Provence Ventoux)
Jardin éphémère réalisé par les BPA OSP de l'EPLEFPA Alpill'Campus de Saint-Rémy de Provence (*vendredi*)
Atelier de rempotage par les BP REA (*samedi*)
Jeux des Arômes, lycée viticole d'Orange (*vendredi 10h-15h00 pour les collégiens*)
La taille de la vigne avec des lunettes virtuelles, lycée viticole d'Orange (*dimanche*)
Découverte des métiers (forêt, paysage, élagage) en réalité virtuelle, EPLEFPA Carmejeane de Digne (*vendredi*)
La boîte à quizz agriculteur, Réseau Unisvert CFPPA (*samedi et dimanche*)
Le camion L'Aventure du Vivant accueille les collégiens (*vendredi*)
Découverte des sports hippiques avec le cheval mécanique de l'Afasec
Démonstration d'Élagage, CFA Provence (*vendredi*)
Macro micro : la durée de vie des déchets, LEAP Fontlongue (*vendredi*)
Rafraîchir nos bâtis, LEAP Fontlongue (*vendredi*)
Découverte d'huîtres vivantes en aquarium, CRCM (*animation en accès libre et en continu*)
Pour les élèves de CM1/CM2 et les collégiens : présentation ludique de l'élevage des huîtres, leur environnement et leur importance écologique (*vendredi*)
Le Bus de l'emploi, Conseil départemental 13 : Quizz, chasse aux trésors, offres Service Emploi - pôle insertion
Atelier Détection de potentiel agricole, France Travail
Création et reprise d'activités agricoles et rurales, Transmission, Adeptar 13
Offres de formation, Delta Sud formation
Le Mur de l'Emploi Affichage d'offres personnalisées et mise en relations directes, France Travail.

Découverte des métiers

Animations du pôle Formation et Emploi
Le métier d'ostéopathe animalier, Camille Chalençon-Millet (*samedi à 10h00, 12h00, 15h00 et 17h00*)
Et si je devenais pastre ? Association des communes pastorales
Démonstrations de maréchalerie, le métier de maréchal-ferrant
Le monde conchylicole et les métiers liés à l'élevage de coquillages, CRCM
Le métier de coutelier.



ZOOM SUR LES ANIMATIONS DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL 13 (zone B du plan)



Tous les jours en continu

Des ateliers portés par le Laboratoire départemental d'analyses (LDA)

Le LDA13 est un laboratoire de santé publique qui met sa compétence, son indépendance et sa neutralité au service des habitants du département des Bouches-du-Rhône. Chaque année les agents du LDA sont mobilisés sur le Salon pour assurer eux-mêmes des animations en lien avec leurs compétences :

- Un *memory* sur la faune sauvage et les animaux de la ferme
- La manipulation de matériel de laboratoire (loupe et microscope). Observation aux microscopes de bactéries et microcellules. Observation avec la loupe binoculaire d'ailes de papillons et insectes divers.
- Les empreintes de la faune sauvage. Cette animation s'adresse aux enfants et aux parents. Les enfants réalisent des pochoirs d'empreintes d'animaux sauvages (lièvre, oiseaux, loups, sangliers) et repartent avec leurs réalisations encadrées. Information sur le rôle du LDA dans ce domaine.
- Une animation autour des insectes et des espèces susceptibles d'occasionner des dégâts sur l'agriculture (charançon, frelon asiatique, moustique tigre...) et à contrario sur les insectes et espèces bénéfiques.

Un atelier d'observation des vers de terre dans leur milieu naturel

L'objectif de cette animation est de montrer que les vers de terre sont un véritable atout pour l'agriculture. Ils *travaillent* la terre permettant l'aération et le drainage des sols, le mélange des éléments en douceur et ainsi, la croissance des cultures. L'animation permet à la fois d'observer de vrais vers de terre dans leur milieu naturel (2 bacs remplis de terre sont installés sur la terrasse du stand) et d'informer le public de manière ludique sur le rôle du ver de terre, notamment dans l'agriculture.

Un atelier sur le frelon asiatique

Une animation autour du frelon asiatique sous forme de jeu afin d'apprendre à le reconnaître, en savoir plus sur son mode de vie, comprendre la menace qu'il représente et savoir ce qui peut être fait pour le piéger et détruire les nids. Cette animation est l'occasion de faire un focus particulier sur les abeilles particulièrement menacées par le frelon et le sujet général de l'apiculture dans les Bouches du Rhône.

<https://www.departement13.fr/nos-actions/environnement/les-dispositifs/un-grand-plan-de-lutte-contre-le-frelon-asiatique-et-oriental/>

La Fabrication ou l'assemblage de nichoirs

Focus sur le martinet noir, un oiseau insectivore !

L'animation se déroule en deux temps : la fabrication ou l'assemblage de nichoirs, suivis d'un temps d'explications et d'anecdotes sur le martinet. Cet oiseau, espèce migratrice que nous avons l'habitude d'observer en Provence, cohabite avec l'Homme en milieu urbain et arrive de migration en nombre chaque année, au printemps, pour nidifier. Le martinet noir joue un rôle « insectivore » précieux grâce à sa capacité à manger un grand nombre de moustiques.

<https://www.departement13.fr/nos-actions/environnement/les-dispositifs/des-nichoirs-a-martinet-noir-installes-dans-les-colleges-et-les-communes-volontaires/>



ZOOM SUR LES ANIMATIONS MÉTROPOLITAINES

(zone B du plan)



Ateliers « De la main à la pâte » autour du pain

Pour comprendre les différentes étapes de fabrication du pain, de la farine au produit fini, les enfants sont invités à retrouver l'ordre chronologique de "la fresque du pain". Ils participent ensuite à la fabrique du pain, un atelier de réalisation et de manipulation de la pâte, suivi d'une dégustation de différentes variétés de pains afin de comprendre les différences et les variantes qui existent dans la composition du pain.

Pour les élèves des établissements scolaires en visite au salon le vendredi

L'atelier d'une durée d'une heure s'adresse à une classe entière, niveau élémentaire. Le groupe est divisé en deux sous-groupes. Un premier groupe d'élèves participe à l'atelier "la fresque du pain" tandis qu'un deuxième groupe participe pendant ce temps à l'atelier "la fabrique du pain".

Deux sessions : de 14h00 à 15h00 et de 15h00 à 16h00.

Pour les enfants de 4 à 12 ans le dimanche de 14h00 à 16h00

Animation sensorielle et dégustation à l'aveugle

« Sentir, toucher, goûter et aimer » est une animation sensorielle avec dégustation à l'aveugle pour faire découvrir les produits à travers l'odorat, le toucher et le goût. L'objectif de cet atelier d'éveil au goût est de faire découvrir les productions locales, de nommer et de goûter des produits.

Pour les élèves des établissements scolaires en visite au salon le vendredi

L'atelier d'une durée de 30 minutes s'adresse à une demi-classe, tous niveaux.

Pour les enfants de 4 à 12 ans le samedi et le dimanche

Les fruits et légumes, c'est beau et c'est bon !

Cet atelier propose aux enfants un mini marché au sein duquel ils choisiront deux à trois produits, fruits et légumes. S'ensuivra un atelier de manipulation et de préparation (épluchage, découpe), puis le mixage avant de déguster le jus ou le smoothie préparé. Un atelier pratique et gourmand pour découvrir et aimer les fruits et légumes de saison, sensibiliser les enfants à manger 5 fruits et légumes par jour et à adopter une alimentation saine.

Pour les élèves des établissements scolaires en visite au salon le vendredi

L'atelier d'une durée de 30 minutes s'adresse à une demi-classe, tous niveaux.

Pour les enfants de 4 à 12 ans le samedi et le dimanche.



Le Défi Cuisines Durables : découvrez les délicieuses recettes locales des chefs

Atelier cuisine proposé dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial

Les cheffes et chefs des cantines de Boulbon, Cabannes et Velaux ont relevé le Défi Cuisines Durables. Leur mission : augmenter l'achat de produits locaux et durables sans impacter leur budget. Pour clôturer ce défi, ces chefs talentueux animent un atelier culinaire, mettant en lumière des recettes économiques concoctées à partir de produits locaux et de saison. Une délicieuse manière de célébrer l'engagement pour une alimentation durable !

Vendredi de 14h00 à 16h00

Douceurs du Pays d'Arles : quand la tradition rencontre l'audace

Démonstration culinaire proposée par Benoît Molin. Le talentueux chef pâtissier invite à découvrir un produit de saison du Pays d'Arles revisité avec finesse et créativité à travers une création originale. Aux côtés du chef, le CREDD'O et le Conseil de développement du Pays d'Arles partagent des anecdotes, histoires et infos passionnantes autour du produit. Un moment convivial et surprenant, entre savoir-faire, patrimoine culinaire et plaisir gourmand.

Samedi à 16h00 – Stand Cuisine

“Du grain au pain” et “La main à la pâte”, ateliers animés par l'équipe du Projet alimentaire territorial

Deux ateliers pour faire découvrir aux enfants le parcours du pain de la graine à la dégustation. Avec la fresque “Du grain au pain”, ils reconstituent en équipe les étapes de la filière à l'aide de cartes illustrées. Puis, lors de l'atelier “La main à la pâte”, ils participent à l'élaboration d'un pain : fabrication de la recette, pétrissage, façonnage... avant de terminer par une dégustation à l'aveugle de pains spéciaux.

Vendredi de 10h00 à 12h00

Le Pays d'Arles dans l'assiette ! par le CPIE Rhône Pays d'Arles

Deux ateliers ludiques attendent les élèves pour comprendre un « circuit court », découvrir les produits cultivés sur le territoire du Pays d'Arles, les localiser sur une carte et créer une assiette complète et équilibrée de produits locaux.

Vendredi de 14h à 17h00

Détendez-vous, vous êtes en Pays d'Arles ! Profitez de notre coin lecture

Prenez place dans notre coin lecture et plongez-vous dans une sélection inspirée de livres sur l'alimentation, l'agriculture et les terroirs du Pays d'Arles, adaptés à tous les âges, des plus jeunes aux plus grands.

Tous les jours en continu

Testez vos connaissances botaniques et remportez un panier gourmand du terroir

Jeu concours organisé par le PETR du Pays d'Arles : saurez-vous reconnaître un produit typique de saison du Pays d'Arles à partir d'une jeune pousse ? À gagner chaque jour : un délicieux panier garni de produits locaux et de qualité.

L'agriculture sur un plateau

Faites une pause et assistez à des discussions passionnantes sur notre plateau radio avec Soleil FM ! Plongez au cœur de l'agriculture provençale : producteurs, artisans, représentants et associations dévoilent leurs métiers, leurs savoir-faire et les secrets des produits du Pays d'Arles. Ces rendez-vous confidentiels et enrichissants sont proposés tout le samedi : consultez notre ardoise pour en savoir plus.

Samedi

Goûtez les produits provençaux stars de la saison, avec le CREDD'O & le Conseil de développement du Pays d'Arles. Dégustations, quizz, échanges avec des agricultrices et agriculteurs sur les produits emblématiques de nos terroirs. Avec le CREDD'O (Centre de ressources et diffusion des cultures d'Oc) et le Conseil de développement du Pays d'Arles, partez à la rencontre des trésors de l'alimentation méditerranéenne et de celles et ceux qui les produisent. Des temps ludiques et savoureux égrenés tout au long de la journée, en alternance avec le plateau radio.

Samedi

Souriez, vous êtes au marché ! Le photocall du Pays d'Arles

Plongez dans l'ambiance d'un marché provençal le temps d'un cliché souvenir. Installez-vous derrière un étal de vendeur des 4 saisons, enfiler un tablier, un chapeau et posez au milieu de produits typiques du Pays d'Arles. En solo ou en famille, immortalisez ce moment en mode selfie ou laissez une animatrice du PETR vous tirer le portrait... et repartez avec votre photo polaroid. Un souvenir chaleureux, local et 100% bon esprit !

Samedi et dimanche

L'agriculture et l'alimentation en jeux

Jouer, apprendre et s'amuser avec le PETR du Pays d'Arles et l'association Martingale. Une multitude de jeux et d'animations pour toute la famille : jeux de cartes et de plateau autour des fruits et légumes de saison et de l'alimentation durable, coloriages, mini-ateliers d'écriture ou de dessin.

Dimanche

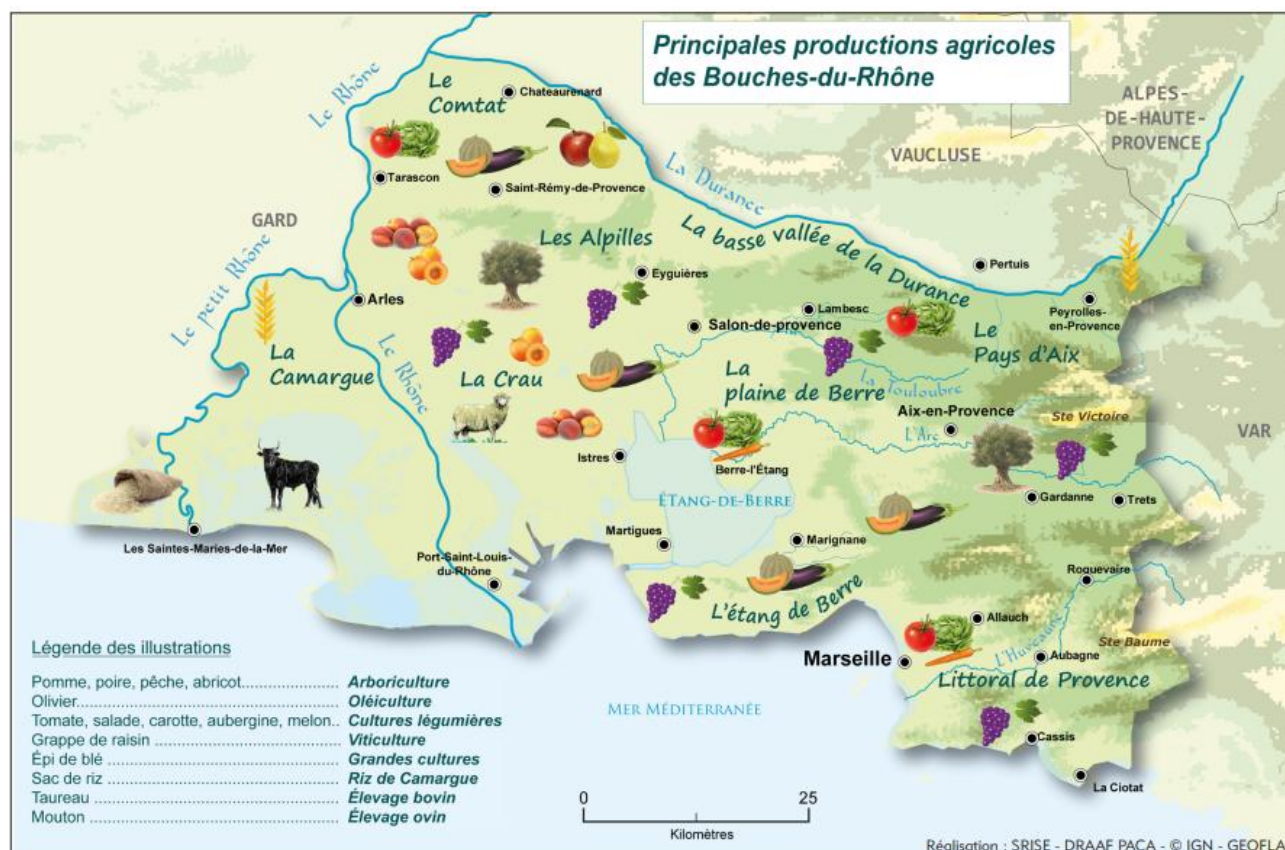
PANORAMA DE L'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

Le département des Bouches-du-Rhône compte **3 440 exploitations** agricoles pour **176 000 ha** de surfaces agricoles, dont 60 000 ha irrigués.

La surface agricole utilisée (SAU) représente **34% du territoire départemental**.

Avec **53 000 ha cultivés en agriculture biologique**, soit 37 % de la SAU, les Bouches-du-Rhône est le **3ème département Bio de France** métropolitaine.

- La SAU moyenne d'une exploitation bucco-rhodanienne est de 37 ha
- 24 % des exploitations sont spécialisées dans le maraîchage, 20 % dans l'arboriculture et 17 % dans les grandes cultures
- Le département des Bouches-du-Rhône est le premier producteur national de pêches et nectarines, tomates, aubergines, poivrons, olives, bettes, chicorées frisées et laitues, poires Guyot, riz, pastèques
- L'activité agricole du département représente 12 500 emplois équivalents temps plein et génère plus d'un milliard d'euros de chiffre d'affaires annuel pour les fruits (405 M€), les légumes frais (333 M€), les vins d'appellation (144 M€), les céréales (96 M€) et les autres vins (32 M€).
- Les vergers '6 fruits' (abricots, cerises, pêches, poires, pommes, prunes) occupent 5 700 ha et produisent 123 000 tonnes annuelles
- Les productions maraîchères (légumes, fraises, melons, tomates, etc.) occupent 6 800 ha et représentent 114 000 tonnes annuelles
- Les céréales (blé dur, riz, etc.) occupent 26 000 ha pour une production annuelle de 58 000 tonnes
- La vigne occupe 11 000 ha dont 7 200 classés en AOP
- La forêt représente 130 000 ha
- Les cheptels du département se répartissent entre 18 000 bovins, 190 000 ovins, 5 800 caprins, 27 000 ruches
- L'enseignement agricole forme les futurs professionnels et contribue au renouvellement des générations. En 2024, les 13 établissements (3 publics, 10 privés) du département ont accueilli 2 200 élèves et 730 apprentis.



Sources : Agreste Portrait agricole janvier 2025, Mémento 2024 Provence-Alpes-Côte d'Azur.

[illegible]

Partenaires principaux :  PÔLE D'ÉQUILIBRE TERRITORIAL ET RURAL  LA METROPOLE Aix-Marseille-Provence  DÉPARTEMENT BOUCHES-DU-RHÔNE

Organisateurs :  CHAMBRE D'AGRICULTURE BOUCHES-DU-RHÔNE  L'INSTITUT agro

Partenaires :  Ici Provence  ALPES PROVENCE  sodexo  SALON DE PROVENCE  CAR

La Métropole et le Département mobilisés pour l'agriculture durable et la résilience alimentaire

Un engagement fort pour la souveraineté alimentaire du territoire

Afin de soutenir l'économie locale, la Métropole Aix-Marseille-Provence et le Département des Bouches-du-Rhône ont renforcé leurs moyens. Actuellement, le territoire des Bouches-du-Rhône est autonome à hauteur de 7 à 8 % en production agricole (CRATER*, 2023), l'objectif est de tendre à 10-15 %. C'est dans cet esprit qu'en 2022, le Département et la Métropole ont lancé, sous l'impulsion de leur présidente, Martine Vassal, un plan d'actions en faveur de la souveraineté alimentaire du territoire, qui vient renforcer la stratégie du Projet alimentaire territorial débuté en 2018 avec le Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays d'Arles.

Pour atteindre cet objectif, plusieurs leviers peuvent être utilisés :

- Augmenter de 30% les surfaces agricoles d'ici 2050
- Accompagner les changements de comportement alimentaires avec la valorisation du régime méditerranéen
- Privilégier deux filières en particulier, dont la situation économique est difficile : céréales et fruits et légumes

Rendre plus accessibles les produits locaux en développant les circuits courts

- **Action 1** : Ouvrir de nouveaux magasins de producteurs ou points de vente directe (1 à 2 par an) pour faciliter l'accès pour tous à des produits locaux de qualité.
- **Action 2** : Renforcer l'offre de produits locaux en grandes surfaces (70 % des fruits et légumes sont achetés dans la grande distribution).
- **Action 3** : Accompagner les plateformes de producteurs.
- **Action 4** : Augmenter la part de produits alimentaires bio et locaux de 10 % par an dans la restauration scolaire des communes en lien avec la loi EGalim ; participer à la réduction du gaspillage alimentaire et suivre la mise en place du zéro plastique.
- **Action 5** : Aider à l'installation de légumeries ou d'unités de transformation culinaire.

Lutter contre l'artificialisation des sols en préservant les terres agricoles

- **Action 6** : Préserver les terres agricoles dans les documents de planification et de programmation ; un objectif de zéro distraction des terres agricoles irriguées et irrigables
- **Action 7** : Créer et animer des zones agricoles protégées.
- **Action 8** : Aider à l'acquisition de foncier non cultivé en vue de sa mise en culture par les communes ou les exploitants-propriétaires privés dans le cadre de la Convention d'intervention foncière et de la Convention d'aménagement rural avec préemption de la SAFER** pour l'installation d'agriculteurs ou le développement d'activités agricoles.
- **Action 9** : Accompagner les communes pour la remise en culture des terres en friche.
- **Action 10** : Accompagner l'installation d'agriculteurs.

Objectifs du plan d'actions :

- **Mobiliser 40 ha par an** de nouvelles terres productives ;
- **Augmenter de 10 % par an** la consommation de fruits et légumes produits localement

*Calculateur pour la résilience alimentaire des territoires **Société d'aménagement foncier et d'établissement rural

Le Projet alimentaire territorial pour cultiver le bien manger en Provence

La Métropole et le PETR du Pays d'Arles se sont engagés dans une démarche stratégique à travers la mise en place d'un Projet alimentaire territorial (PAT), en partenariat avec plus de 300 acteurs de tous les maillons de la chaîne agricole et alimentaire. Agréé par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le PAT vise à mettre le territoire au service d'une alimentation locale, durable, de qualité, accessible à tous et favorisant les circuits de proximité.

Ce projet a permis de créer le réseau « Nos cantines durables » pour accompagner les communes. Objectif : faciliter l'approvisionnement des cantines en produits locaux. Soixante communes ont profité de journées de formation, de mise en relation avec des agriculteurs et transformateurs et de conseils et d'assistance.

Le Projet alimentaire territorial le plus important de France en termes de superficie, de population et d'enjeux

- 121 communes
- Un bassin de production exceptionnel : le **premier au niveau national** pour plusieurs fruits et légumes.
- Un bassin de consommation de **2 millions d'habitants**
- Des enjeux dans 6 domaines : **économie, nutrition-santé, foncier, environnement, patrimoine alimentaire et innovation.**

Pour tout savoir sur le PAT : <https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/>

Les halles de producteurs de la Métropole : un dispositif original et gagnant-gagnant

La Métropole, en partenariat avec la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, organise des Halles de producteurs à Plan de Campagne depuis 2010, et à Marseille La Barasse depuis 2020. Ce système de vente en demi-gros offre un juste prix, équitable, aux consommateurs car il est fixé par le producteur, sans intermédiaire. Le succès est au rendez-vous depuis 15 ans à Plan de Campagne et depuis 5 ans à Marseille La Barasse.

Les producteurs y vendent leur production sur un temps de vente court, de 2 heures en fin de journée, afin de privilégier le temps passé sur la ferme. Ce dispositif est également avantageux pour les consommateurs, qui achètent des produits frais et locaux à des prix attractifs.

Chaque année, des améliorations sont apportées pour accueillir le public et les producteurs dans de meilleures conditions. La période d'ouverture a été étendue, d'avril à décembre, afin que le public ait accès à des produits locaux presque toute l'année.

Des animations sont proposées pour dynamiser ces halles et sensibiliser un large public à de nouveaux modes de consommation : vélo smoothie, recettes anti-gaspi, fabrication de fromage, dégustations de produits locaux et de saison, etc. La signalétique de Plan de Campagne a été revue pour simplifier l'accès au site, et des travaux de voirie vont également être engagés pour fluidifier la circulation.

La gamme de produits proposés se diversifie chaque année. Une quarantaine de producteurs sont accueillis les lundis, mercredis et vendredis à Plan de Campagne, et une vingtaine à La Barasse, tous les jeudis.

La gamme de produits

- **Plan de Campagne** : fruits, légumes, fromages, viandes de volaille et de porc, aromates. Parmi les nouveautés 2025, on compte : biscuits, nougats, miel, chocolats et pâtes fraîches.
- **La Barasse** : fruits, légumes, viande de volaille, fleurs, plantes comestibles.
Nouveauté : un food truck proposant boissons et pâtisseries locales, en provenance du parc naturel régional du massif de la Sainte-Baume.

Ces deux halles ont accueilli en 2024 plus de 100 000 visiteurs. Depuis la réouverture, près de 4 000 visiteurs se sont rendus sur l'un de ces deux sites. 120 tonnes de produits ont été écoulées l'an dernier.

Infos pratiques

Plan de Campagne : du lundi 7 avril au vendredi 12 décembre 2025

- **Avril – septembre** : lundis, mercredis et vendredis, de 16h30 à 19h
- **Octobre** : vendredis, de 16h30 à 19h
- **Novembre – décembre** : vendredis, de 16h30 à 18h

Marseille La Barasse : du jeudi 3 avril au jeudi 18 décembre 2025

- **Avril – octobre** : jeudis, de 17h à 19h
- **Novembre – décembre** : jeudis, de 16h30 à 18h30

Prix agricole des produits de Provence : l'excellence du territoire métropolitain

Afin de mettre à l'honneur l'excellence des productions locales et le savoir-faire des producteurs du territoire, la Métropole Aix-Marseille-Provence a lancé en 2024 le Prix Agricole des Produits de Provence.

Réparti en douze catégories, ce prix met en lumière les produits emblématiques du territoire provençal : vins, bières, huiles d'olive, miel, calissons. Pour l'édition 2025, deux nouvelles catégories font leur apparition : les huîtres de Camargue, symbole de la richesse maritime locale, et les baguettes de tradition, confectionnées à partir de farine issue du terroir local. Les produits sont évalués par un jury composé de chefs étoilés de renom, d'élus et d'agents métropolitains, ainsi que de représentants des médias locaux.

Des opportunités uniques pour les producteurs

Au-delà du prestige que représente la reconnaissance du jury, le lauréat de chaque catégorie bénéficie d'achats protocolaires de la Métropole, pour un montant compris entre 1 000 et 5 000 euros, ainsi que d'une vaste campagne de communication dédiée, offrant une visibilité accrue auprès des professionnels et du grand public.

Infos pratiques :

- **Jury final** : 21 mai 2025
- **Remise des prix** : 20 juin 2025, dans le cadre du Salon Préférence Provence

Le Département accélère la transition de son agriculture

Le Département des Bouches-du-Rhône encourage la transition de son agriculture vers un système durable et résilient, tout en préservant la rentabilité des exploitations qui produisent son alimentation. Cette politique vertueuse contribue ainsi à l'attractivité du territoire, dans un contexte de crises multiples qui fragilisent l'économie agricole.

À ce titre, en pleine cohérence avec les orientations du Projet alimentaire territorial que portent, avec son appui, la Métropole et le Pays d'Arles, le Département déploie une politique agricole très volontariste qui préserve le capital productif, consolide la situation des nouvelles exploitations, et accélère leur transition agroécologique.

Reconquérir la souveraineté alimentaire du territoire et développer la vente de produits locaux à proximité des lieux de production reste une priorité. **Pour déployer cette stratégie, le Département a mobilisé un budget de 9,5 millions d'euros en 2024.**

Les actions déployées :

- Aider financièrement l'installation des agriculteurs aux portes des villes et villages : 187 projets accompagnés en 9 ans pour 1,670 M€ soit 8 930 €/exploitation nouvelle ;
- Reconquérir des espaces agricoles en friche : 4 735 ha reconquis sur le territoire de 89 communes des Bouches-du-Rhône grâce à cette aide ;
- Soutenir les investissements en matière de gestion de l'eau d'irrigation : 15,17 M€ de travaux ont été réalisés entre 2021 et 2024 pour la réhabilitation des grands canaux de transport et pour la régulation et la modernisation de la distribution de l'eau, et aidés à hauteur de 3,62 M€ (24 %) permettant d'économiser 5 à 8 % des volumes, tout en garantissant la desserte en eau des exploitations ;
- Soutenir les investissements des agriculteurs qui se convertissent au bio : une enveloppe de 3,421M€ et 331 projets financés depuis 2016, soit 10 335 €/exploitation ;
- Développer la production de fruits dans les villes : un site pilote de 2 ha de verger maraîcher en agroforesterie à Sainte-Marthe ;
- La Provence dans mon assiette : 7 millions de repas préparés/an pour les collégiens ;
- Une charte de la restauration scolaire : 113 établissements publics bénéficient d'une aide financière pour s'approvisionner en produits frais, bio et locaux ;
- Création d'Agrilocal13.fr pour s'approvisionner en fruits et légumes qui réunit 278 fournisseurs et 145 acheteurs publics ;

- Soutien de la plateforme de géolocalisation des producteurs locaux www.13envies.fr, réalisée par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône ;
- Financement d'une légumerie solidaire, portée par le MIN Aix-Marseille-Provence et la Banque alimentaire, qui transforme les invendus pour les associations caritatives.

Le Département et la Métropole aux côtés des pêcheurs et conchyliculteurs

Filières traditionnelles de l'économie locale, la pêche professionnelle et l'aquaculture sont essentiellement artisanales dans les Bouches-du-Rhône. Ce secteur d'activités se caractérise par un nombre relativement réduit d'acteurs professionnels : 273 navires de pêche, 427 marins pêcheurs, 34 conchyliculteurs et 1 ferme aquacole localisée sur les îles du Frioul. Malgré les difficultés auquel il est confronté, de réelles opportunités économiques existent. L'enjeu est donc de consolider un modèle économique à forte valeur ajoutée qui repose sur la commercialisation des produits frais en circuit court.

Des dispositifs spécifiques et des actions en faveur de la pêche et des produits de la mer pour tous : Le Département continue la mise en œuvre de ses mesures d'aide pour le développement des filières de pêche et de la conchyliculture.

Ces aides à l'investissement se déclinent autour de trois dispositifs :

- 1 / Pour aider les jeunes pêcheurs et conchyliculteurs qui s'installent à investir
- 2/ Pour aider à la modernisation des navires de pêche artisanale
- 3/ pour soutenir les investissements des conchyliculteurs

En 2024, 34 projets d'investissement ont été accompagnés par le Département des Bouches-du-Rhône pour un montant total d'aides de 495 000 euros, ce qui constitue un record dans l'accompagnement du Département pour ces filières.

La Métropole accompagne également la démarche de la commune de Port-Saint-Louis-du-Rhône dans la constitution d'un groupement pour le soutien au dépôt d'une appellation locale protégée concernant les moules et les huîtres originaires du territoire.

« En Pays d'Arles, des agriculteurs motivés pour une production locale de qualité pour tous »

A l'ouest du département des Bouches-du-Rhône, le Pays d'Arles est composé de 3 intercommunalités (Communauté d'agglomération Arles Crau Camargue Montagnette, Terre de Provence Agglomération et Communauté de communes Vallée des Baux Alpilles) et regroupe près de 172 000 habitants sur un vaste territoire de 220 000 hectares, couvert à 70% par les Parcs naturels régionaux de Camargue et des Alpilles, représentant 44% du département des Bouches du Rhône.

En quelques chiffres

29 % des exploitations en **arboriculture**, 24 % en **maraîchage**, 19 % en **grandes cultures** et 13 % en **élevage**.

90 400 ha de **Surface Agricole Utile** dont 44 % de terres irriguées.

1 917 exploitations

13 400 actifs agricoles → 7 % de l'emploi du Pays d'Arles

De nombreux outils et opérateurs économiques locaux : **MIN de Châteaurenard-Provence**, **SICA Abattoir de Tarascon**, **Marché de demi-gros de Saint-Etienne-du-Grès**, industries agroalimentaires etc.

41 % des exploitations qui valorisent leur production **en circuit court**

27 % des exploitations agricoles **en agriculture biologique**

1 exploitation sur 4 sous signe de qualité : **AOP, IGP et Label Rouge**

Quelles agricultures en Pays d'Arles ?

Une agriculture diversifiée, identitaire ... et abondante

Les volumes de production du Pays d'Arles sont **exceptionnels** (soit près de 60% de la production du département), et contribuent à faire du département des Bouches du Rhône **un des premiers départements français producteurs de fruits et légumes** (tomates, courgettes, aubergines, poivrons, salades, pêches, olives...). Des productions – notamment l'élevage ovin, bovin ou caprin, les produits laitiers, le miel, les coquillages... viennent compléter la gamme de produits identitaires.

Une agriculture de qualité

De nombreuses productions du Pays d'Arles ont une **image de qualité**, voire **d'excellence** : tomates, abricot, pêches, huiles d'olive, vin, riz, taureau, agneau, légumes ratatouille, melon, produits de la pêche... et tous les produits dérivés. De nombreuses productions de maraîchage et d'arboriculture de qualité sont présentes sur Terre de Provence comme les tomates « l'Eyraguaise » ou l'aubergine de Barbantane. Des signes de qualité permettent de garantir la qualité auprès du consommateur¹. Ces 6 appellations se sont par ailleurs regroupées au sein du collectif de 2 000 producteurs « **Entre Alpilles, Crau et Camargue** », pour valoriser collectivement leurs produits et leur terroir. Le collectif soutenu par le **PETR du Pays d'Arles** valorise cette agriculture de qualité auprès des apprenants des métiers de bouches : il intervient dans le cadre du programme « chef d'œuvre » du **lycée Montmajour** auprès des lycéens qui doivent sublimer les produits locaux par le travail en cuisine mais aussi par le service à table basé sur une argumentaire de présentation des produits.

Les Parcs Naturels Régionaux Alpilles et Camargue valorisent également leurs produits emblématiques grâce à la marque « Valeur Parc Naturel régional ». Le territoire a relancé la **filière amande**, filière historique, et emblématique du territoire provençal, sous l'impulsion de la CCVBA.



¹ AOP Vins des Baux de Provence, les AOP Huiles d'olives, Olives cassées ou noires de la Vallée des Baux de Provence, l'AOP Taureau de Camargue, l'AOP Foin de Crau, l'IGP Riz de Camargue, l'IGP Agneau de Sisteron

L'agriculture biologique présente un potentiel important sur le Pays d'Arles avec 29% de la Surface Agricole Utile en AB ou conversion, et une représentation de toutes les productions : maraîchage, arboriculture, oléiculture, riziculture, fourrage, céréales, élevage...

Pourquoi parle-t-on d'une agriculture multifonctionnelle au service du territoire ?

Les atouts d'une économie agricole forte pourvoyeuse d'emplois locaux

L'agriculture du Pays d'Arles représente une source d'enjeux de développement local majeur. En effet elle occupe 40% de la superficie de notre territoire, l'emploi agricole représente 7% des emplois du Pays (contre 2 % en Région Sud), et de nombreux emplois induits (industrie agroalimentaire, artisanat, commerces, tourisme, logistique...).

Le Pays d'Arles est riche de plusieurs **outils structurants** qui assurent le rayonnement du territoire : **le Marché d'Intérêt National Châteaurenard-Provence, le marché circuits courts et de proximité de Saint-Etienne-du-Gès, la zone d'activité agroalimentaire du Roubian à Tarascon** (Le Panier Provençal, Jean Martin, Olives Arnaud...). Le territoire accueille de nombreuses entreprises performantes.

Un impact sur les paysages et le patrimoine culturel, qui contribue à l'attractivité du territoire

La multitude de produits et de pratiques concourt directement à la **richesse du paysage et de l'environnement** qu'elle façonne et préserve. Ainsi, les mosaïques agricoles et naturelles des Alpilles, des plaines de la Camargue ou de la Crau et les haies agricoles constitutives du paysage du Nord Alpilles, sont autant d'attraits pour les habitants et les visiteurs. De nombreux temps forts et festivités ponctuent l'année et marquent l'attachement fort des habitants à toutes les agricultures et aux savoir faire du territoire.

Un atout pour la transition énergétique et écologique du territoire

L'agriculture locale contribue à préserver l'environnement et la biodiversité. La Camargue, plus grande zone humide d'Europe est un réel «amortisseur climatique», elle représente 36 000 ha de zones humides dans le Pays d'Arles. La culture oléicole sert de barrières coupe-feu aux incendies, de plus en plus fréquents. L'irrigation gravitaire permet d'abonder les nappes phréatiques : 270.000 personnes d'Arles à Miramas ont de l'eau du robinet en grande partie (70%) grâce à l'irrigation gravitaire du foin de Crau.



L'agriculture dispose d'un potentiel considérable de production d'énergie et de matériaux renouvelables à partir de sous-produits et co-produits de cultures et de transformation, notamment la paille et la balle de riz pour l'éco-construction, la laine de Mérinos d'Arles pour la fabrication de vêtements techniques, les résidus des moulins oléicoles ou des centres équestres pour la production de biogaz et d'engrais... En ce sens, l'agriculture contribue aussi à lutter contre les impacts du changement climatique.

Quelles actions concrètes portées et soutenues par le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles ?

Le PETR co-pilote un Projet Alimentaire Territorial avec la Métropole Aix Marseille Provence. Les principaux objectifs du Projet Alimentaire Territorial sont de favoriser la consommation en locale de la production du territoire, de faciliter l'accès à tous à cette production et de permettre aux agriculteurs de mieux vivre de leur métier. Pour cela le PETR du Pays d'Arles met en œuvre et soutient des actions sur le territoire, en voici quelques exemples :

Commercialisation & Valorisation :

- Promouvoir l'agriculture et les savoir-faire locaux en co-organisant le Salon des Agricultures de Provence, et en soutenant le collectif de 2.000 producteurs sous signes de qualité AOP IGP Label rouge « Entre Alpilles Crau et Camargue » qui mettent en avant les richesses des terroirs du Pays d'Arles : le vin, l'huile d'olive et les olives des Alpilles, l'agneau et le foin de Crau, le taureau et le riz de Camargue,
- Favoriser le déploiement d'outils collectifs de transformation comme la SICA des Abattoirs de Tarascon et le lycée agricole de Saint-Rémy-de-Provence, et les plateformes de producteurs



Réseau « Nos Cantines durables » : A travers sa mission, « Nos Cantines Durables » accompagne depuis 2021 les 121 communes du territoire pour augmenter la part des achats locaux en restauration scolaire avec :

- Formation et échanges autour du sourcing, pratiques d'achat public, cuisine de produits locaux,
- Journées de rencontre acheteurs-fournisseurs, guide des fournisseurs locaux...
- Expérimentations de mutualisation des achats de denrées locales et de matériel entre cantines municipales, crèches, lycées, Ehpad, Hôpital...,
- Sensibilisation dans les écoles : diffusion d'un livret pédagogique.

Agriculture et filières durables :

- Déployer l'agroécologie (pratiques, infrastructures...) et soutenir l'expérimentation en lien avec la Chambre d'agriculture et les Parcs naturels régionaux de Camargue et des Alpilles,

Foncier et installation agricole :

- Elaborer des portraits agricoles pour chacune des communes (chiffres du recensement 2020 et dynamiques foncières)
- Soutenir les projets innovants favorisant l'installation d'agriculteurs, comme l'Espace Test Agricole de la Maison familiale et rurale d'Eyragues ou le tutorat de jeunes installés par les Jeunes Agriculteurs



Accessibilité sociale / santé :

- Faciliter l'accès à tous aux produits locaux (Restos du Cœur, VRAC porté par le CPIE Rhône Pays d'Arles, Epiceries sociales...),
- Soutenir le don agricole pour l'aide alimentaire (SOLAAL Sud)

La Charte des communes du PAT, est un excellent levier d'action permettant de déployer un plan d'action sur-mesure pour décliner le PAT à l'échelle communale (15 communes en Pays d'Arles)

Le Pays d'Arles, un territoire d'innovation au service d'une agriculture en transition

Le territoire du Pays d'Arles se distingue par un **tissu dense d'acteurs de l'innovation agricole**, de la **recherche à l'expérimentation** jusqu'à la **diffusion** et **l'utilisation** sur le terrain. Les innovations développées sont de tous ordres : nouveaux procédés (semis à sec en riziculture...), utilisation des nouvelles technologies (drones, laser, serres en co-génération, martellières automatiques...), valorisation des co/sous-produits de culture (filières balle et paille de riz pour le bâtiment, biomasse énergie...), nouvelles pratiques agricoles (agroécologie, agroforesterie, agriculture syntropique...) ou encore développement de passerelles avec le tourisme, le design ou la culture (pescatourisme, designers des Ateliers LUMA...). Ces innovations sont des solutions pour nos agriculteurs qui font face à des problématiques liées au changement climatique et à la gestion de la ressource en eau...

La CCVBA met en œuvre un dispositif expérimental de **réutilisation des eaux usées de station d'épuration** notamment pour l'irrigation agricole, dont les résultats sont suivis au niveau régional et national.

Les expérimentations et innovations qui se développent sur le Pays d'Arles sont soutenus notamment par le **dispositif de financements européens et régionaux LEADER Pays d'Arles** qui a octroyé plus d'1,5 million d'euros depuis 2017 à des projets innovants et collectifs pour l'agriculture et l'alimentation.

Le Pays d'Arles est donc un territoire de projet fort d'une agriculture diversifiée et traditionnelle qui sait se renouveler et se connecter avec l'ensemble des acteurs de la profession agricole, pour avancer ensemble vers une transition agricole et alimentaire et offrir aux consommateurs des productions saines et durables.

| Fiche de presse de l'Institut Agro

Créé en 2020, l'Institut Agro (Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) est un établissement public d'enseignement supérieur et de recherche dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement. Placé sous la double tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire et du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, l'Institut Agro développe ses activités en lien étroit avec les organismes de recherche, les universités et les grandes écoles ainsi que de nombreux acteurs du monde socio-économique issus du secteur public et privé, en France et dans le monde.

L'Institut Agro regroupe trois grandes écoles d'ingénieurs : l'Institut Agro Montpellier, l'Institut Agro Rennes-Angers et l'Institut Agro Dijon. Il couvre l'ensemble des thématiques et filières du végétal et de l'animal, y compris la vigne et le vin, l'horticulture, l'halieutique et le paysage. Il propose une large palette de formations initiales et continues : diplômes d'ingénieur, licences professionnelles, masters, masters spécialisés et doctorats. L'Institut Agro assure également une mission d'appui aux 800 établissements de l'enseignement technique agricole.

L'établissement compte 6 000 étudiants dont 3 000 élèves ingénieurs et 450 doctorant.es, 1 400 personnels dont 400 enseignants-chercheurs, 60 000 alumni, 6 campus, 3 domaines agricoles expérimentaux dont le Domaine et Centre de formation du Merle qui accueillent le Salon des Agricultures de Provence, 35 unités de recherche, 5 pôles thématiques, une maison d'édition, une fondation, un centre de formation à distance, 16 chaires partenariales et un réseau d'incubateurs d'entreprises.

"L'Institut Agro se réjouit d'accueillir la 8^{ème} édition du Salon des Agricultures de Provence en mettant à disposition son domaine agricole expérimental du Merle à Salon-de-Provence. Le lien indéfectible avec le Salon des Agricultures de Provence remonte à la création de cet événement majeur en 2016 pour créer du lien entre les consommateurs et les professionnels du monde agricole des Bouches-du-Rhône. Il s'inscrit dans l'ADN de cette grande école d'ingénieur qui contribue depuis 1870 à promouvoir une agriculture innovante, performante et durable. Le Domaine et Centre de formation du Merle forment une plateforme pédagogique et expérimentale spécialisée dans l'élevage ovin transhumant, la gestion de l'eau et la production du foin de Crau AOP, que l'Institut Agro et son école de Montpellier sont fières d'ouvrir aux 77 000 visiteurs du Salon des agricultures de Provence" déclare Carole Sinfort, directrice de l'Institut Agro Montpellier.

L'établissement est membre de l'Alliance Agreenium, de la Conférence des Grandes Ecoles (CGE) et de la Conférence des Directeurs des Ecoles Françaises d'Ingénieurs (CDEFI). L'Institut Agro déploie ses activités à travers le monde avec plus de 156 partenariats internationaux de mobilité académique. Il est membre du réseau européen Euroleague for Life Sciences (ELLS).

En savoir plus ::

L'Institut Agro : <https://www.institut-agro.fr/>

Le Domaine et Centre de formation du Merle : <https://www.institut-agro-montpellier.fr/domaine-du-merle>

CONTACTS PRESSE

Ghyslaine Besançon
Responsable communication
à l'Institut Agro Montpellier
ghyslaine.besancon@supagro.fr
06 66 00 05 69 – 04 99 61 27 30

Typhaine Diouf
Directrice de la communication à l'Institut Agro
typhaine.diouf@institut-agro.fr
06 49 09 06 20



Le Crédit Agricole Alpes Provence, premier partenaire privé du Salon des Agricultures de Provence 2025

Dans un contexte marqué par des défis économiques et climatiques sans précédent pour le monde agricole, le Crédit Agricole Alpes Provence, partenaire historique de l'agriculture, réaffirme à l'occasion du Salon des agricultures de Provence 2025, son soutien à toutes les formes d'agricultures et l'importance de cette filière d'avenir pour nos territoires des Bouches-du-Rhône, du Vaucluse et des Hautes-Alpes.

Notre ambition d'être la Banque Universelle des Nouvelles Proximités, façonneur des territoires, nous engage plus que jamais auprès des agriculteurs.

Depuis 2016, le Crédit Agricole Alpes Provence est fier d'accompagner le Salon des Agricultures de Provence (SAP), un moment fort de partage et de célébrations de l'excellence de nos terroirs, qui rassemble chaque année, au Domaine du Merle à Salon de Provence, plusieurs dizaines de milliers de visiteurs de tous horizons et de tous âges.

Cette année encore, ce partenariat s'articule concrètement autour de 3 grands volets :

- Un soutien financier à l'organisation du SAP, qui nous positionne comme **premier partenaire privé de l'événement** ;
- **Une participation active de nos équipes**, élus et collaborateurs de notre banque coopérative, aux différents temps forts et animations, avec un stand d'accueil du public, situé dans la zone des partenaires institutionnels ;
- **Une implication majeure dans les Trophées de l'Innovation** : organisation, sélection et remise des prix aux startups lauréates.

Premier partenaire privé du Salon des Agricultures de Provence, le Crédit Agricole Alpes Provence, banque de référence de l'Agriculture, témoigne ainsi de son attachement aux initiatives agricoles locales qui font rayonner nos terroirs et propulse notre territoire vers l'avenir.

A ce titre, **480 000 euros issus de notre résultat ont été redistribués en 2024 à plus de 70 actions portées par les filières et les organisations professionnelles agricoles**, les associations et les agriculteurs eux-mêmes, pour promouvoir l'excellence de nos agricultures méditerranéennes et haut-alpine.

Notre banque coopérative est née d'une volonté : soutenir les agriculteurs. Et aujourd'hui plus que jamais, c'est notre fierté. **Car pour nous qui accompagnons 8 agriculteurs sur 10, nous continuons d'affirmer :**

- **Le caractère essentiel de l'agriculture, figurant parmi les 5 filières d'avenir dans lesquelles notre banque investira massivement** en fonds propres au cours des 10 prochaines années, pour être à l'initiative des transformations nécessaires qui vont préparer le futur de notre territoire ;
- **Notre soutien indéfectible à toutes les formes d'agriculture**, dans les bons comme dans les mauvais jours ;
- Notre accompagnement dans le financement de l'agriculture, que ce soit pour **favoriser l'installation des jeunes agriculteurs** ou pour permettre d'**engager les transitions nécessaires**.

Engagés aux côtés de la profession pour accompagner les grandes transitions

Face aux enjeux climatiques, énergétiques mais aussi de souveraineté alimentaire, notre rôle est d'aider les agriculteurs et viticulteurs à anticiper ces mutations et préparer l'agriculture de demain.

Pour accompagner ces défis, et être aux côtés de nos clients dans toutes les étapes de leurs projets, **nous apportons des solutions personnalisées à nos clients pour réduire les coûts énergétiques, ou pour les aider à s'adapter aux changements climatiques.** Cela se traduit notamment par des investissements dans les énergies renouvelables ou un accompagnement pour réaliser des travaux d'économie d'énergie.

Pour tendre vers l'efficacité énergétique, nous nouons des partenariats, développons et assemblons les expertises pour proposer aux exploitations agricoles un dispositif global :

- Diagnostic sur leur consommation énergétique,
- Proposition de solutions,
- Mise en œuvre,
- Financement.

Enfin, en tant que **banquier et assureur**, nous sommes aux côtés des agriculteurs pour les **accompagner face aux aléas climatiques et sécuriser leurs revenus**, notamment avec l'Assurance Climatique.

L'innovation au cœur du Salon

Banque de l'innovation économique et sociale, nous sommes l'un des soutiens majeurs du pôle Innovation du Salon des Agricultures de Provence, qui en fait une véritable vitrine de l'innovation et des savoir-faire agricoles.

En tant que **partenaire des Trophées de l'Innovation**, notre banque coopérative a doté le 1er prix de ce concours dont vous retrouverez, dans l'espace dédié, l'ensemble des projets finalistes de cette édition qui présenteront leurs innovations au public.

Ce partenariat est l'expression de notre ADN de banque coopérative, en parfaite cohérence avec notre raison d'être « **Agir chaque jour pour l'intérêt de ses clients et de la société** ».

A propos du Crédit Agricole Alpes Provence

Le Crédit Agricole Alpes Provence est une banque coopérative de proximité, engagée pour la satisfaction de ses 795 000 clients et l'accompagnement des transitions économiques, environnementales et sociétales du 13, du 84 et du 05. Avec 175 agences et centres d'affaires, 2150 collaborateurs et 800 administrateurs élus, nous soutenons l'innovation locale et les initiatives qui contribuent à propulser notre territoire vers l'avenir.

Notre ambition est d'incarner la Banque Universelle des Nouvelles Proximités, façonneur des territoires. Une volonté qui se traduit par un soutien actif au monde agricole et aux jeunes agriculteurs, afin de dynamiser l'économie régionale et de favoriser les solutions durables. En parallèle de ces soutiens bancaires, et en cohérence avec notre ancrage et nos valeurs de banque coopérative mutualiste, **480 000 euros issus de notre résultat ont été redistribués en 2024 à plus de 70 actions** portées par les filières agricoles, les organisations professionnelles agricoles, les associations et les agriculteurs eux-mêmes, **pour promouvoir l'excellence de nos agricultures méditerranéennes et haut-alpine.**

Contact presse :

Samy Nakache - 06 04 51 19 55 – samy.nakache@ca-alpesprovence.fr