



ZOOM sur le Pôle Valorisation/Diversification

Edito



Il est de retour !!!! C'est avec beaucoup d'émotions et satisfaction que notre Salon des Agricultures de Provence investira les 3, 4 et 5 juin prochains le Domaine du Merle pour cette 5^{ème} édition tant attendue. Notre événement a accueilli plus de 59 000 visiteurs en 2019, familles et professionnels et nous sommes convaincus que cette édition aura encore une fois un immense succès.

L'engagement sans faille de tous nos partenaires nous a permis de faire face à ces 2 années de disette événementielle et je tiens à les remercier tout particulièrement.

Nathalie ESCOFFIER, élue à la Chambre d'agriculture 13.

En bref

Le grand retour du Salon des Agricultures de Provence !

Après deux ans d'absence, le Salon des Agricultures de Provence revient au Domaine du Merle à Salon-de-Provence pour trois jours de fête autour des saveurs de notre terroir. Vitrine du monde agricole, le Salon des Agricultures de Provence a été créé pour présenter aux consommateurs toute la diversité et la pluralité de l'agriculture des Bouches-du-Rhône. Cette 5^{ème} édition s'articule autour d'un Village de producteurs, d'une ferme aux animaux, de dégustations et d'ateliers de cuisine, d'une arène et de nombreuses animations pour toutes les générations. Le salon accueillera aussi un espace de machinisme et d'équipements pour les professionnels. Le département de Lozère et son collectif de producteurs sont les invités d'honneur du Salon 2022.

Chiffres clés

- 5^{ème} édition
- Surface : 6 hectares au Domaine du Merle
- 120 producteurs et 40 éleveurs
- 1 500 animaux
- + de 20 animations gratuites pour tous
- 1 300 écoliers et collégiens
- 700 convives attendus pour la Nocturne gourmande
- 59 400 visiteurs en 2019

Un salon pour rapprocher producteurs et consommateurs



Aujourd'hui, 43 % des exploitations des Bouches-du-Rhône commercialisent des produits en circuit court. Le Salon des Agricultures de Provence s'inscrit dans la continuité des actions entreprises par la Chambre d'agriculture 13 pour faciliter la diversification des débouchés agricoles et le rapprochement avec les consommateurs, à l'instar de la plateforme 13'Envies, de la Halle Terres de Provence, du Marché des 13 Desserts, d'AgriLocal13, de Goûtez au 13 ou de l'opération Paniers Fraîcheur.

Le Salon mobilise des partenaires locaux engagés pour une agriculture et une alimentation de qualité. Organisé depuis 2016 par la Chambre d'agriculture,

il est porté par le Département des Bouches-du-Rhône, la Métropole Aix-Marseille-Provence Territoire du Pays Salonais, le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles (PETR) et l'Institut Agro. Le Trophée de l'Innovation est organisé en partenariat avec le Crédit Agricole Alpes Provence. Le MIN de la Métropole Aix-Marseille-Provence soutient l'organisation de la Nocturne gourmande.

▲ Du matériel pour les professionnels

Vous trouverez aussi sur le salon un espace d'exposition consacré aux nouveautés en machinisme agricole. Sur 2 500 m², cette zone accessible à tous présente des tracteurs, des équipements et services, des outils traditionnels aux technologies les plus évoluées. Une trentaine de marques nationales sont représentées.

▲ L'agriculture et l'alimentation racontées aux enfants

Le salon est organisé en cinq pôles d'animations thématiques : végétal, élevage, eau-environnement, innovation & technologie, formation et

enseignement - qui proposent des jeux et des animations. Les enfants sont invités à participer à de nombreux ateliers pédagogiques sur l'agriculture durable, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la préservation de l'environnement.

▲ L'occasion de découvrir le Domaine du Merle

Le Salon des Agricultures de Provence se tient au Domaine du Merle, une propriété de l'Institut Agro. Ce site naturel qui s'étend sur 400 ha est aussi une plateforme pédagogique et expérimentale spécialisée dans l'élevage ovin transhumant, la gestion de l'eau et la production du foin de Crau AOP.

Salon des Agricultures de Provence

Les 3, 4 et 5 juin 2022

Au Domaine du Merle

Route d'Arles RD 113, 13300 Salon-de-Provence

Entrée libre, Parkings gratuits

■ Vendredi 3 juin de 9 h à 19 h

■ Samedi 4 juin de 9 h à 23 h (Nocturne gourmande à 19 h)

■ Dimanche 5 juin de 9 h à 19 h

Toutes les informations sur :

www.salondesagriculturesdeprovence.com



Témoignage

Marylène BONFILLON, adjointe au maire de Salon de Provence, en charge de l'agriculture, conseillère de la Métropole Aix-Marseille-Provence Territoire du Pays Salonais

« En 2014, un petit groupe d'élus et d'agriculteurs locaux a souhaité créer un salon pour rapprocher le monde agricole des consommateurs, montrer le visage de l'agriculture moderne et expliquer l'alimentation aux enfants. Nous avons été encouragés et soutenus par le Département et la Métropole, puis par le Pays d'Arles. Le Domaine du Merle a adhéré au projet, et c'est une chance car cet espace agricole cultivé constitue un cadre idéal pour accueillir l'événement, qui est aussi une fête et une rencontre conviviale. Aujourd'hui, il me tient à cœur que le Salon des Agricultures de Provence perdure, défende les mêmes valeurs, et qu'il puisse aussi évoluer grâce à l'implication de nouveaux producteurs et partenaires. »

La Chambre d'agriculture & vous

Vos prochaines formations

▲ Obtenir l'HACCP Restauration.

Toute l'année - Aix-en-Provence - 2 jours.

▲ Maîtriser les principes de l'HACCP en Point de Vente Collectif

Toute l'année Aix-en-Provence - 1 jour.

Votre contact : Béatrice HILDE : 04 42 23 86 11 - 07 64 40 96 65

b.hilde@bouches-du-rhone.chambagri.fr

▲ Découvrez l'ensemble de nos formations sur

www.chambre-agriculture13.fr/vous-etes-agriculteur/vous-former

Des prestations sur mesure

Conseil en Diversification

Valoriser votre savoir-faire et votre patrimoine par le biais d'une activité de diversification sur votre exploitation :

- Développer votre activité en agritourisme : accueil du public à la ferme, hébergement sur l'exploitation, vente de produits à la ferme ou via des marchés de producteurs ;
- Créer : un atelier de transformation, une ferme auberge, un point de vente collectif ;
- Mettre en place de nouvelles filières commerciales (vendre vos produits en ligne...) ;

■ Approvisionner la restauration collective en produits frais de saison : cantines scolaires, maisons de retraite... Vos conseillers vous accompagnent au quotidien dans vos projets de diversification d'activités et/ou de débouchés..

Votre contact :

Béatrice HILDE : 04 42 23 86 11 - 07 64 40 96 65
b.hilde@bouches-du-rhone.chambagri.fr

▲ Découvrez l'ensemble de nos offres de services sur : www.chambre-agriculture13.fr ou contactez-nous au 04 42 23 06 11

