



23 FEVRIER > 3 MARS 2019

LA VITRINE DES SAVEURS et SENTEURS DE L'AGRICULTURE REGIONALE

La Chambre Régionale d'Agriculture coordonne le programme d'animations de l'espace régional SUD Provence-Alpes-Côte d'Azur, en collaboration avec les producteurs et artisans, les Chambres départementales d'Agriculture et les Filières régionales. Les 600 000 visiteurs attendus au Salon international de l'Agriculture sont invités à découvrir la qualité et la diversité des productions de Provence-Alpes-Côte d'Azur au travers d'un riche programme d'animations **tourné vers l'innovation et l'expérimentation.**

Contact Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur
22 Avenue Henri Pontier - 13626 Aix-en-Provence Cedex 1
Laurence OLLIVIER - Tél. 06 33 78 90 03 - l.ollivier@paca.chambagri.fr
www.paca.chambres-agriculture.fr

Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur
PAVILLON HALL 3 – ALLÉE N – STAND 178

Éditorial



Claude Rossignol
Président de la Chambre Régionale d'Agriculture
Provence-Alpes-Côte d'Azur

La Chambre d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur coordonne un espace de 450 m² entièrement dédié à notre région au Salon International de l'Agriculture 2019. À la demande du président Renaud Muselier, et forts de la confiance de l'institution régionale, nous nous attachons à présenter aux 600 000 visiteurs attendus durant neuf jours l'excellence des produits de nos terroirs et du savoir-faire de nos agriculteurs de talents.

« L'agriculture : des femmes, des hommes, des talents ! » est la thématique du SIA 2019. J'aurais tendance à ajouter « Et des filières » car les plus grands talents ne peuvent rien ou pas grand-chose sans l'expérience, la formation, l'appui et la solidarité collective.

Nos filières de productions agricoles participent à la transmission et au partage des compétences et des moyens, et à la progression des bonnes pratiques et des techniques innovantes. L'objectif est d'offrir une alimentation de qualité accessible au

plus grand nombre, de préserver l'environnement et les territoires, d'assurer aux agriculteurs une juste rémunération de leurs productions, de développer davantage de naturalité.

En fédérant encore davantage la Région, les Départements et les Chambres d'agriculture autour de la valorisation des filières agricoles, la convention « Stratégie régionale d'Avenir pour l'Agriculture et l'Agroalimentaire 2017-2020 » participe pleinement à une démarche collective porteuse d'actions efficaces.

Vous trouverez sur l'espace SUD Provence-Alpes-Côte d'Azur du Salon International de l'Agriculture de multiples ateliers et animations qui témoignent du dynamisme des filières agricoles. Je vous invite donc à découvrir les démarches participatives des filières agricoles, les solutions collaboratives innovantes qui permettent de mieux valoriser le travail des agriculteurs et de satisfaire les consommateurs.

Établissement public, la Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur représente et défend les intérêts de la profession agricole. Elle a un rôle de coordination et de planification du développement agricole au niveau régional en lien avec les Chambres départementales d'agriculture, de représentation et de dialogue avec le Conseil Régional et les services régionaux de l'État. La Chambre Régionale anime également le niveau régional du réseau « Bienvenue à la Ferme ».

Le service Promotion Agritourisme Formation de la Chambre Régionale accompagne les entreprises du secteur agricole et agroalimentaire sur les Salons nationaux et internationaux en assurant la promotion des produits de Provence-Alpes-Côte d'Azur. La Chambre gère ainsi des espaces de participation collective sur des salons professionnels ou destiné au grand public.

L'agriculture régionale entre en scène

Sur le thème du Salon international de l'Agriculture 2019 « L'agriculture : des femmes, des hommes, des talents ! », la Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur présente l'excellence des filières agricoles de la région Sud.

Les Exposants de l'Espace régional

- Château Calissanne (13 - Lançon de Provence)
- Trintignant Et Fils (84 - Vins de Châteauneuf du Pape)
- Le Comité de Promotion des Huiles d'Olive et Olives de Table du Var (Cphov, 83 Callas)
- La Bastide des Aromes (06 Saint Cézaire sur Siagne)
- Les Brasseurs de L'Esterel (83 Saint Raphael)
- Domaine Comte de Lauze (84 – Vins de Châteauneuf du Pape)
- Le Lavandin (13 Aix en Provence)
- Comité de Promotion des Produits du Vaucluse (Syndicats des Oléiculteurs, IGP Vins de Pays, L'Étable Montilienne, Confrérie de la Cerise des Monts de Venasque, Syndicat des Apiculteurs, Château Fortia Châteauneuf du Pape)
- Château Isolette (84 Apt)
- Domaine de Mayol (84 Apt)
- Distilleries et Domaines de Provence (04 Forcalquier)
- Disbeaux Coquillages (13 La Ciotat)
- Collectif Chambre Agriculture des Bouches-du-Rhône (13 Aix en Provence).

Le Programme des Animations

Samedi 23 février

Espace Cuisine : mises en scène culinaires & dégustations de taureau de Camargue

France Amandes (Calissons du Roy René – L'Occitane - Le Chant des Amandes)

- Fabrication artisanale de calissons
- Démonstration d'extraction d'huile d'amande
- Tests de produits cosmétiques à base d'huile d'amande et présentation de ses bienfaits
- Itinéraire technique : pollinisation avec ruche à bourdons, lutte contre Eurytoma, variétés d'amandiers (Koppert)

Filière Viticulture (Institut Rhodanien Inter Rhône)

- Les vins blancs de la Vallée du Rhône à l'honneur
- Démonstrations, connaissances, vinification
- Panel consommateurs

Filière Miel (ADAPI, Syndicat des Apiculteurs 05)

- L'Abeille, la Ruche et l'Apiculteur
- Jeu "Cherchez la reine"
- Reconnaître les fleurs mellifères et gagner des sachets de graines mellifères
- L'Apimobile, authentique ruche vitrée avec essaim vivant dans laquelle l'apiculteur intervient en direct devant le public.
- Dégustation de miels sous signes de qualité, représentatifs des variétés des miels de Provence
- Jeu « Reconnaître les odeurs de miel : vanille, caramel, épice, floral ou boisé ? »

Dimanche 24 février

Espace Cuisine : mises en scène culinaires & dégustations de Fromage des Hautes Alpes et de Safran

France Amandes (Calissons du Roy René – L'Occitane - Le Chant des Amandes)

- Fabrication artisanale de calissons
- Tests de produits cosmétiques à base d'huile d'amande et présentation de ses bienfaits
- Itinéraire technique : pollinisation avec ruche à bourdons, lutte contre Eurytoma, variétés d'amandiers (Koppert)

Filière Viticulture (Institut Rhodanien Inter Rhône)

- Les vins blancs de la Vallée du Rhône à l'honneur
- Démonstrations, connaissances, vinification
- Panel consommateurs

Filière Miel (ADAPI, Syndicat des Apiculteurs 05)

- L'Abeille, la Ruche et l'Apiculteur
- Jeu "Cherchez la reine"
- Reconnaître les fleurs mellifères et gagner des sachets de graines mellifères
- L'Apimobile, authentique ruche vitrée avec essaim vivant dans laquelle l'apiculteur intervient en direct devant le public.
- Dégustation de miels sous signes de qualité, représentatifs des variétés des miels de Provence
- Jeu « Reconnaître les odeurs de miel : vanille, caramel, épicé, floral ou boisé ? »

Lundi 25 février

Espace Cuisine : mises en scène culinaires & dégustations de l'Agneau de Sisteron et de l'huile d'olive (Château Calissanne).

Filière Tomate (APREL, Rougeline, Koppert)

- Insectes auxiliaires, quesaco ? Présentation de mini-ruches de bourdons, de larves de coccinelles, macrolophus et chrysopes.
- Quizz sur les auxiliaires biologiques pour la protection des cultures
- Ateliers de repotage ou de semis
- Dégustation de tomates Rougeline

Filière Viticulture (Institut Rhodanien Inter Rhône)

- Les vins blancs de la Vallée du Rhône à l'honneur
- Démonstrations, connaissances, vinification
- Panel consommateurs

Filière Miel (ADAPI, Syndicat des Apiculteurs 05)

- L'Abeille, la Ruche et l'Apiculteur
- Jeu "Cherchez la reine"
- Reconnaître les fleurs mellifères et gagner des sachets de graines mellifères
- L'Apimobile, authentique ruche vitrée avec essaim vivant dans laquelle l'apiculteur intervient en direct devant le public.
- Dégustation de miels sous signes de qualité, représentatifs des variétés des miels de Provence
- Jeu « Reconnaître les odeurs de miel : vanille, caramel, épicé, floral ou boisé ? »

Mardi 26 février – journée inaugurale de l'espace Sud Provence Alpes Côte d'Azur

Filière Tomate (APREL, Rougeline, Koppert)

- Insectes auxiliaires, quesaco ? Présentation de mini-ruches de bourdons, de larves de coccinelles, macrolophus et chrysopes.
- Quizz des auxiliaires biologiques pour la protection des cultures
- Ateliers de repotage ou de semis
- Dégustation de tomates Rougeline

Les vins rosés de Provence (Centre du rosé)

- Découvrir la typicité des rosés de Provence avec le tonneau des senteurs
- Dégustations, connaissances, vinification
- Décoration avec nuancier de couleurs rosées
- Panel consommateurs

Le Vin dans l'enseignement agricole (Lycée viticole d'Orange)

Filière Miel (ADAPI, Syndicat des Apiculteurs 05)

- L'Abeille, la Ruche et l'Apiculteur
- Jeu "Cherchez la reine"
- Reconnaître les fleurs mellifères et gagner des sachets de graines mellifères
- L'Apimobile, authentique ruche vitrée avec essaim vivant dans laquelle l'apiculteur intervient en direct devant le public.
- Dégustation de miels sous signes de qualité, représentatifs des variétés des miels de Provence
- Jeu « Reconnaître les odeurs de miel : vanille, caramel, épicé, floral ou boisé ? »

Espace Cuisine : mises en scène culinaires & dégustations de Figues de Solliès (produits dérivés), Fraises de Carpentras, de Spiruline (spiruline des Oliviers), d'huile d'Olive (Moulin du Haut Jasson), de moules et huîtres de Camargue (Alain Manias), de poissons de la baie du Lazaret (M. Otto) et d'anguilles (ATESA).

Mercredi 27 février

Filière Tomate (APREL, Rougeline, Koppert)

- Insectes auxiliaires, quesaco ? Présentation de mini-ruches de bourdons, de larves de coccinelles, macrolophus et chrysopes.
- Quizz des auxiliaires biologiques pour la protection des cultures
- Ateliers de repotage ou de semis
- Dégustation de tomates Rougeline

Les vins rosés de Provence (Centre du rosé)

- Découvrir la typicité des rosés de Provence avec le tonneau des senteurs
- Dégustations, connaissances, vinification
- Décoration avec nuancier de couleurs rosées
- Panel consommateurs

Filière Miel (ADAPI, Syndicat des Apiculteurs 05)

- L'Abeille, la Ruche et l'Apiculteur
- Jeu "Cherchez la reine"
- Reconnaître les fleurs mellifères et gagner des sachets de graines mellifères
- L'Apimobile, authentique ruche vitrée avec essaim vivant dans laquelle l'apiculteur intervient en direct devant le public.
- Dégustation de miels sous signes de qualité, représentatifs des variétés des miels de Provence
- Jeu « Reconnaître les odeurs de miel : vanille, caramel, épicé, floral ou boisé ? »

Espace Cuisine : mises en scène culinaires & dégustations de Figues de Solliès (produits dérivés) et de porc du Ventoux (L'étable Montilienne).

Jeudi 28 février

Espace Cuisine : mises en scène culinaires & dégustations d'anguilles (Mme Bousquet)

Filière Horticulture - Fleurs coupées du Var et senteurs de Provence (SICA MAF Hyères UESS)

- Mur végétal conçu par la filière Fleurs coupées du Var
- Mur sensoriel "senteurs" : rose évoquant les parfums de Grasse, Lavande
- Ateliers fleurs coupées et conception de bouquets
- Les innovations techniques des producteurs de fleurs de la Région

Filière Oléiculture - Olives, Huiles et Tapenades (Afidol)

- L'Olivier des Saveurs : dégustations de 4 huiles différentes, découvrir les types de fruités
- Atelier beauté & bienfaits de l'huile d'olive
- Dégustations à l'aveugle sur les différents goûts et fruités. Cadeaux pour les gagnants
- Fabrication de tapenades et pâtes d'olive

Filière Céréales (Syndicat Petit épeautre de Haute Provence)

- Le Moulin : un atelier pour fabriquer sa farine de Petit épeautre de Haute Provence et de repartir avec un petit échantillon

Vendredi 1^{er} mars

Filière Horticulture - Fleurs coupées du Var et senteurs de Provence (SICA MAF Hyères UESS)

- Mur végétal conçu par la filière Fleurs coupées du Var
- Mur sensoriel "senteurs" : rose évoquant les parfums de Grasse, Lavande
- Ateliers fleurs coupées et conception de bouquets
- Les innovations techniques des producteurs de fleurs de la Région

Filière Oléiculture - Olives, Huiles et Tapenades (Afidol)

- L'Olivier des Saveurs : dégustations de 4 huiles différentes, découvrir les types de fruités
- Atelier beauté & bienfaits de l'huile d'olive
- Dégustations à l'aveugle sur les différents goûts et fruités. Cadeaux pour les gagnants
- Fabrication de tapenades et pates d'olive

Filière Céréales (Syndicat Petit épeautre de Haute Provence)

- Le Moulin : un atelier pour fabriquer sa farine de Petit épeautre de Haute Provence et de repartir avec un petit échantillon

Espace Cuisine : mises en scène culinaires & dégustations de Petit Épeautre (Sandrine Faucou).

Samedi 2 mars

Espace Cuisine : mises en scène culinaires & dégustations de produits des Alpes-Maritimes

Filière Horticulture - Fleurs coupées du Var et senteurs de Provence (SICA MAF Hyères UESS)

- Mur végétal conçu par la filière Fleurs coupées du Var
- Mur sensoriel "senteurs" : rose évoquant les parfums de Grasse, Lavande
- Ateliers fleurs coupées et conception de bouquets
- Les innovations techniques des producteurs de fleurs de la Région

Filière Oléiculture - Olives, Huiles et Tapenades (Afidol)

- L'Olivier des Saveurs : dégustations de 4 huiles différentes, découvrir les types de fruités
- Atelier beauté & bienfaits de l'huile d'olive
- Dégustations à l'aveugle sur les différents goûts et fruités. Cadeaux pour les gagnants
- Fabrication de tapenades et pates d'olive

Filière Céréales (Syndicat Petit épeautre de Haute Provence)

- Le Moulin : un atelier pour fabriquer sa farine de Petit épeautre de Haute Provence et de repartir avec un petit échantillon

Dimanche 3 mars

Filière Horticulture - Fleurs coupées du Var et senteurs de Provence (SICA MAF Hyères UESS)

- Mur végétal conçu par la filière Fleurs coupées du Var
- Mur sensoriel "senteurs" : rose évoquant les parfums de Grasse, Lavande
- Ateliers fleurs coupées et conception de bouquets
- Les innovations techniques des producteurs de fleurs de la Région

Filière Oléiculture - Olives, Huiles et Tapenades (Afidol)

- L'Olivier des Saveurs : dégustations de 4 huiles différentes, découvrir les types de fruités
- Atelier beauté & bienfaits de l'huile d'olive
- Dégustations à l'aveugle sur les différents goûts et fruités. Cadeaux pour les gagnants
- Fabrication de tapenades et pates d'olive

Filière Céréales (ARVALIS, Coop GPS, Brasseurs de l'Estérel)

- Atelier High Tech : présentation du piquet connecté pour suivi en continu des champs de blé - prix innovation du SIMA
- Les variétés de blé dur de demain, adaptation au dérèglement climatique
- Cuve d'empilage et dégustations de bière.

Espace Cuisine : des solutions antigaspi.

Découvrir les sculptures végétales de Dominique MENAGER, décorateur culinaire

« Lors du SIA 2019, je vais réaliser une pièce artistique sur le thème de la pêche, entièrement en végétal. Tout au long de ces deux jours, je ferai des démonstrations de sculpture Thai sur butternut et réaliserai un tableau en pommes sculptées.

Cuisinier de formation, j'ai décidé de me consacrer à ma passion : la sculpture sur fruits et légumes. J'ai découvert cette discipline il y a 6 ans et j'ai développé mes connaissances grâce à Max Timbert, William Hermer (qui m'a appris la sculpture Thai) et enfin Olivier Herbomel qui est devenu mon mentor et m'a fait découvrir la mise en scène et le côté artistique de la sculpture ».

Le sison Dominique Menager a obtenu des prix prestigieux :

- Médaille d'or 2016 au "Olympic culinary artists" à Erfurt en Allemagne
- Médaille d'or 2018 à la "Culinary world cup" au Luxembourg.



Zoom sur quelques filières régionales

Le calisson et le bel essor de la Filière AMANDE

La Confiserie du Roy René est une société du groupe familial Olivier Baussan. Depuis le rachat du Roy René en 2014, Olivier Baussan a placé comme un des enjeux majeurs la relance de la filière des amandes en Provence et en France. L'envie est simple : redynamiser la production d'amandes en Provence en incitant les cultivateurs à planter de nouveaux hectares d'amandiers, en leur offrant un large débouché local grâce à des contrats d'achats pérennisés. Olivier Baussan participe à l'initiative, avec l'aide d'André Pinatel notamment et d'autres belles entreprises provençales, de la création du Syndicat des Amandiculteurs de Provence. Aujourd'hui, grâce à l'action concertée de tous les acteurs publics et privés, le projet « France Amandes » prend forme.

Animations ► Façonnage de Calissons d'Aix

Pour illustrer la dynamique de la filière amande et représenter l'interprofession « France Amande », la Confiserie du Roy René propose une animation de façonnage de Calissons d'Aix.

Les samedi 23 et dimanche 24 Février 2019, la calissonnière Estella façonnera ces fameuses gourmandises en direct devant le public et les proposera à la dégustation, chaud, à peine sortis du four ! Sur une machine unique et mobile, elle expliquera que cet emblème gastronomique est, depuis 500 ans, la subtile alliance entre l'Amande de Provence et de Méditerranée, le Melon confits et le sirop de sucre.



Ruches & dégustations, la filière MIEL en Provence

Les Apiculteurs de Provence et des Alpes du Sud sont engagés depuis longtemps dans la voie de l'excellence. Depuis 1989, les miels de Provence arborent des signes officiels de qualité (une IGP et deux labels rouges). Ces labels consacrent le savoir-faire des apiculteurs de la région et les qualités de leurs miels. L'apiculture provençale est très dynamique. Elle s'organise notamment autour du SAPP (Syndicat des Apiculteurs Professionnels de Provence), de l'ADAPI (Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale) et du SYMPAS (Syndicat des Miels de Provence et des Alpes du Sud).

Animations ► Du 23 au 27 février, de nombreuses animations permettront au public de déguster les excellents miels de Provence et des Alpes du Sud, d'assister à l'ouverture d'une vraie ruche en public dans l'Apimobile, de se familiariser avec le monde des abeilles, un insecte sans qui nous n'aurions ni de bons miels, ni de beaux fruits et légumes.



Les Apiculteurs en Provence

4 500 apiculteurs provençaux exploitent près de 165 000 ruches dans la région SUD- Provence-Alpes-Côte d'Azur, une des premières régions françaises par le nombre d'apiculteurs professionnels

(350). La production en miel de Provence s'estime autour 2 000 tonnes par an, soit 8% de la production nationale. La principale production de miel de Provence est le miel de lavande qui représente en moyenne plus de la moitié de la production totale. À côté de leur activité de production de miel, les ruches des apiculteurs de la région SUD PACA assurent aussi la pollinisation des fruits et légumes, un échange de services important avec les autres filières agricoles régionales.

INTER-RHONE, l'interprofession des vins de la Vallée du Rhône

Inter Rhône représente les vins de la Vallée du Rhône sur l'espace Filières de la Région Sud, du samedi 23 février au lundi 25 février 2019.

Animations ► Tout au long de ces journées, le Service Technique d'Inter Rhône propose une mise en valeur des vins de la Vallée du Rhône auprès du public, ainsi qu'une animation sensorielle sous la forme d'un panel consommateur autour des vins blancs de la Vallée du Rhône.



LYCEE VITICOLE D'ORANGE

Deux apprentis-sommeliers du lycée viticole animent les dégustations de vins présentées lors de l'inauguration de l'espace Sud le mardi 26 février.

La Filière TOMATE présente la Protection Biologique Intégrée

La société Koppert et son partenaire de recherche APREL* proposent de sensibiliser le visiteur à la Protection Biologique Intégrée. Depuis sa création en 1984, Koppert France propose aux agriculteurs des solutions naturelles pour la protection des plantes, à base d'insectes ou d'acariens auxiliaires, de micro-organismes bénéfiques, de substances naturelles, mais aussi des ruches de bourdons pour la pollinisation.

Animations ► observation d'insectes, d'acariens et de bourdons, initiation à la PBI et quizz ludique.

(*) L'APREL est la station d'expérimentation en cultures maraîchères située au cœur de la région Provence Alpes Côte d'Azur. L'APREL met en œuvre de programmes expérimentaux en réponse aux besoins de la filière maraîchère régionale : tomate en sol et hors sol, le melon, la laitue, la fraise, la courgette, l'aubergine, le poivron, le concombre et toutes les espèces légumières sous abri et en plein champ. Dans le cadre d'étude de systèmes de culture innovants ou de protection biologique intégrée, des essais sont réalisés sur les exploitations en partenariat avec l'INRA, le Ctifl et les autres stations régionales d'expérimentation.



Les Paysans de Rougeline

Les Paysans de Rougeline ce sont 230 familles d'agriculteurs passionnés, producteurs de fruits et légumes dans le sud de la France. En 2017, Les Paysans de Rougeline ont lancé les tomates et les fraises « Zéro Résidus de Pesticides ». Ce label aujourd'hui collectif regroupe déjà plus de 40 producteurs français de fruits et légumes frais ! Rouges, jaunes, oranges, allongées ou Marzounettes : venez déguster et redécouvrir le vrai goût de tomates cerises à l'accent du Sud !

Les dégustations d'huiles d'olive avec la filière OLÉICOLE

L'AFIDOL, Association Française Interprofessionnelle de l'Olive créée en 1999 présente les saveurs des huiles d'olives françaises. Son olivier des saveurs sensibilise le public à la dégustation de 4 types d'huile.



Animations ▶ Dégustation à l'aveugle des trois familles de goûts des huiles d'olive présentes en région Sud. Des petits lots (mignonnette d'huile d'olive par exemple) seront offerts aux gagnants.

▶ Atelier produits cosmétiques.

Les nouveaux outils développés par ARVALIS pour la filière CÉRÉALES

Piloter en temps réel sa culture de blé à la parcelle depuis son smartphone, c'est désormais chose possible grâce à l'application ÉPILOTE, fruit de la collaboration entre ARVALIS (modélisation de la croissance du blé à partir des flux de carbone, eau et azote CHN) et GPS (flux de données numériques avec l'agriculteur qui saisit très simplement ses données grâce à un robot conversationnel sur son téléphone, et reçoit les sorties opérationnelles du modèle). ÉPILOTE est un projet innovant soutenu par L'Union Européenne et la Région SUD Provence-Alpes Côte d'Azur.

La diversité de l'élevage régional

En lien avec la Maison Régionale de l'Élevage (MRE), la diversité des produits issus de nos élevages sera mise à l'honneur en cuisine du 23 au 27 février.

Les animations sont articulées autour des signes officiels de qualité qui récompensent l'excellence et le savoir-faire de nos productions. Chaque jour sera l'opportunité de découvrir les produits caractéristiques de notre région.

- Samedi 23 février : Le Taureau de Camargue (AOP)
- Dimanche 24 février : Les fromages de notre terroir, zoom sur l'AOP Banon
- Lundi 25 février : L'agneau de Sisteron (IGP et Label Rouge)
- Mercredi 27 février : Le label « Porc du Ventoux », un porc élevé en plein air.

La Pêche et les produits de la mer

Sur l'espace cuisine du 26 au 28 février, les éleveurs et pêcheurs présentent les produits issus de la pêche et de l'élevage en mer Méditerranée et en eau douce au cœur de la Camargue.

- Le loup et la dorade dans la baie du Lazaret (Toulon)
- L'atelier de transformation de poissons et anguilles d'eau douce élevées en Camargue
- Conchyliculteur en Camargue : moules et huîtres de Camargue

L'agriculture en région Sud Provence Alpes Côte d'Azur

Les chiffres clés en Provence Alpes Côte d'Azur :

- 20 340 exploitations agricoles
- Dont 3 250 exploitations agricoles Bio
- 783 200 ha de surface agricole utile (SAU)
- 8 850 établissements agro-alimentaires
- 40 appellations en AOP-AOC
- 19 appellations IGP
- 37 000 emplois agricoles
- 43 600 emplois dans l'agro-alimentaire.

Sources DRAAF et Agreste 2017 - INAO 2018 -

Le poids économique de l'agroalimentaire

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, fin 2015, le secteur agroalimentaire compte 8 850 établissements qui emploient 43 600 salariés hors intérim : 13 600 salariés dans les industries agroalimentaires, 13 200 salariés dans l'artisanat commercial de boulangeries, pâtisseries ou charcuteries, et 16 800 salariés dans le commerce de gros de produits agroalimentaires. L'emploi intérimaire dans les IAA est en outre estimé autour de 1 200 équivalents temps plein en 2014.

Les IAA « au sens strict », constituent 12 % de l'emploi manufacturier régional. Elles génèrent un chiffre d'affaires de 3,6 milliards d'euros, soit 11 % du chiffre d'affaires de l'industrie manufacturière régionale, et 2 % du chiffre d'affaires des IAA françaises.

Une diversité de productions principalement à partir du végétal

La région se caractérise par une grande diversité de productions, fortement tournées vers la transformation de produits végétaux. La fabrication des boissons est le 1er employeur régional, avec 18 % de l'emploi régional des IAA, dont 7% dans la vinification. Elle est suivie par les plats préparés, condiments-assaisonnements, productions emblématiques de la région, qui rassemblent 14 % de l'emploi des IAA.

La transformation de cacao-chocolat-confiserie-sucre-thé-café, la transformation des fruits et légumes, liée au bassin de production agricole de Vaucluse, ainsi que la fabrication de produits industriels de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires représentent chacune entre 11 % et 13 % de l'emploi des IAA.

Moins présentes qu'au niveau national, les transformations de viandes, poissons et de produits laitiers regroupent au total 16 % de l'emploi des IAA régionales.

Source : Agreste septembre 2017 (chiffres 2015).

54 productions sous signes de qualité

Cinquante-quatre productions de la Région sont reconnues par un signe d'identification de la qualité et de l'origine : AOC, AOP, IGP, Label Agricole. Outre la viticulture et l'oléiculture qui représentent plusieurs dizaines d'appellations, nous pouvons citer le Muscat du Ventoux, le Melon de Cavaillon, la Cerise Coteaux du Ventoux, le Citron de Menton, la Figue de Solliès, les Herbes de Provence, le Petit Épeautre de Haute-Provence, le Riz de Camargue, la Pomme des Alpes de Haute-Durance, l'Agneau de Sisteron, le Taureau de Camargue, la Truffe noire du Tricastin, les Miels de Provence, etc.



