

# DOSSIER DE PRESSE

**La Chambre régionale d'Agriculture  
Provence Alpes-Côte d'Azur présente au salon Vivre  
Côté Sud les produits primés du Concours Général  
Agricole 2022**



## SOMMAIRE

AU RENDEZ-VOUS DE L'EXCELLENCE LES PRODUITS PRIMÉS AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2022 AU SALON VIVRE CÔTÉ SUD .....	Page 3
LES DIPLÔMES OLÉICOLES DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE .....	Page 4
RENCONTRER LES PRODUCTEURS SUR L'ESPACE DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE .....	Pages 5 à 8
LES PRODUITS DES EXPLOITANTS AGRICOLES LAURÉATS DU CGA SONT ÉGALEMENT PRÉSENTS EN CUISINE ET SUR L'ESPACE VIP DU SALON. .....	Pages 9 à 11
DES FILIÈRES AGRICOLES DE QUALITÉ POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE .....	Page 12
LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE AU SERVICE DE LA PERFORMANCE AGRICOLE EN RÉGION SUD .....	Page 13

## CONTACTS CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE

Laurence OLLIVIER, Chef de service Promotion, Formation, Agritourisme & Circuits Courts

Caroline REYNIER, Chargée d'études Service Promotion, Formation, Agritourisme & Circuits Courts  
Tél. 07 64 37 02 17 - c.reynier@paca.chambagri.fr

Contact presse : Claudine Ayme – Tél 06 09 84 64 62 – claudineayme@gmail.com

## 1. AU RENDEZ-VOUS DE L'EXCELLENCE

LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR PRÉSENTE LES PRODUITS PRIMÉS AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2022 AU SALON VIVRE CÔTÉ SUD  
Du 3 au 6 juin - Parc Jourdan à Aix-en-Provence

La Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes-Côte d'Azur participe au salon Vivre Côté Sud à Aix-en-Provence et présente au public l'excellence des produits médaillés au Concours Général Agricole 2022. Huiles d'olives, vins, bières, confitures ou miel... Les saveurs de Provence Alpes-Côte d'Azur sont incontournables de l'art de vivre qui inspire le salon Côté Sud, à plus forte raison lors de cette édition 2022 sur le thème des « Terres d'expression ».

La participation des agriculteurs au salon Vivre Côté Sud est coordonnée par la Chambre Régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur avec le soutien de la Région Sud.



Du 3 au 6 juin, la Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes-Côte d'Azur anime avec les producteurs un espace d'exposition et de vente des produits agricoles médaillés. Sur l'espace de démonstration culinaire animé par Anne Garabedian, rédactrice en chef du magazine "le Cœur des Chefs", les brigades mettent en valeur les produits médaillés au CGA et proposent à la dégustation des associations de mets et de vins. Les produits des exploitants agricoles lauréats du CGA sont également présents sur l'espace VIP du salon.

- LA ROUMANIERE
- ARNAUD DRAGON
- MOULIN CASTELAS
- CHÂTEAU VIRANT
- DOMAINE LOU CAPELAN
- LE CELLIER DE MARIUS CAIUS
- DOMAINE LA GRANDE PALLIÈRE
- SAS FRUITS DE NOS PASSIONS, DOMAINE VITÒRI
- L'ABEILLE DE L'ESTEREL
- BIÈRE BLUE COAST
- DOMAINE DU GRAND TINEL – VIGNOBLES ELIE JEUNE SAS
- EARL DOMAINE PLAINES MARGUERITE
- VIGNERONS DU ROY RENE
- A LA FUT
- LE PLANTIVORE
- LES CAVES DE L'AMIRAL
- DOMAINE DE NAIS
- LES TEMPLIERS DE PROVENCE
- MAISON EDME DE ROHAN CHABOT – CHÂTEAU DE SAINT MARTIN

En 2022, les producteurs de la région totalisent **865 médailles** au Concours Général Agricole.

Concours placé sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le CGA récompense l'excellence des produits du terroir français, encourage les producteurs et promeut une alimentation de qualité issue de l'agriculture et de l'élevage français.



## 2. REMISE DES DIPLÔMES OLÉICOLES DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

En partenariat avec France Olive, la remise des diplômes oléicoles du Concours Général Agricole 2022 se déroule lors de la nocturne du salon Vivre Côté Sud

- Vendredi 3 juin à 18h00
- Stand PA05/06 (à côté du bassin).

# INVITATION

Remise des diplômes oléicoles  
du Concours Général Agricole 2022

Vendredi 3 juin  
18h

à l'occasion du salon Vivre Côté Sud,  
Parc Jourdan, AIX-EN-PROVENCE



© Magali Arcenay

FRANCE  
Olive

en partenariat avec :



avec le concours de :



### 3. RENCONTRER LES PRODUCTEURS SUR L'ESPACE DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

CHAQUE JOUR, LE PUBLIC DU SALON VIVRE CÔTÉ SUD EST INVITÉ À RENCONTRER DES PRODUCTEURS MÉDAILLÉS AU CGA 2022 SUR L'ESPACE DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR.

**VENDREDI 3 JUIN**

#### **AVEPH ESAT LA ROUMANIÈRE**

1472 Route de Trets, 83 910 POURRIÈRES

- Médaille de bronze pour sa Confiture de fraise de Carpentras

La Confiturerie, Biscuiterie & Miellerie, la Roumanière propose depuis 1981 des produits issus de recettes artisanales, plusieurs fois récompensés dans divers concours, tant pour leurs saveurs que pour leurs originalités inspirées des traditions provençales. Situé en Provence, au pied du massif du Luberon, la Roumanière est un Établissement de Services d'Aide par le Travail (ESAT) engagé dans l'insertion professionnelle de personnes en situation de handicap.



Contact : James MATHIEU

Route de Cavaillon – 84 440 ROBION

Tél. 04 90 76 41 40 - 06 85 09 23 61

[commercial@laroumaniere.com](mailto:commercial@laroumaniere.com)

La Roumanière

#### **DOMAINE DE JACOURETTE - EARL ARNAUD DRAGON**

1472 Route de Trets, 83 910 POURRIÈRES

- Médaille d'argent pour son vin IGP Var Blanc « Les Ailes d'un Ange Muscat »

Hélène DRAGON et Frédéric ARNAUD sont vignerons à Pourrières dans le Var, petit village médiéval à 20 minutes d'Aix-en-Provence, au pied de la montagne Sainte-Victoire. L'exploitation familiale produit des vins A.O.P. Côtes de Provence et Sainte-Victoire, ainsi que des I.G.P. Var sur une vingtaine d'hectares. Sur des parcelles non classées en AOC, des cépages atypiques pour la Provence ont été plantés. Vinifiés purs en vin de Pays du Var, ces cépages ont donné « les Ailes d'un Ange », un muscat doux très charmeur.

Contact : Hélène DRAGON

Tél. 06 81 06 19 62 - [helene.dragon@jacourette.com](mailto:helene.dragon@jacourette.com)



#### **MOULIN CASTELAS**

Quartier Fréchier, 13 520 LES BAUX DE PROVENCE

- Médailles d'or et d'argent pour son Huile d'olive de France Fruité vert – CastelaS Mas de l'Olivier
- Médaille d'or pour son Huile d'olive de Provence AOP - CastelaS Classic Provence
- Médaille d'or pour son Huile d'olive de Provence olives mûres AOP – CastelaS Noir d'olive Provence
- Médaille d'argent pour son Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence AOP - CastelaS Classic Vallée des Baux de Provence
- Médaille d'argent pour son Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence olives mûres AOP - CastelaS Noir d'olive Vallée des Baux de Provence
- Médaille d'argent pour l'Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence olives mûres AOP BIO - CastelaS Noir d'olive Bio Vallée des Baux de Provence



**NOUVELLE RÉCOLTE**

Au pied du Château des Baux, le Domaine Castelas produit des variétés typiques de l'AOP (Salonenque, Aglandau, Grossane et Verdale) sur 45 hectares en Appellation d'Origine Protégée de la Vallée des Baux de Provence et 65 hectares en Plaine de Crau. En 1997, après avoir vécu quinze ans aux États-Unis, Catherine et Jean-Benoît Hugues renouent avec leur terre provençale pour se consacrer à leur passion : l'olivier. Leurs huiles expriment le caractère du terroir des Alpilles et le tour de main du moulinier.

Contact : Émilie HUGUES  
Tél. 06 99 53 42 09 / 04 90 54 50 86 - [info@castelas.com](mailto:info@castelas.com)



**NOUVELLE RÉCOLTE**

## SAMEDI 4 JUIN

### CHÂTEAU VIRANT

CD10, 13 680 LANÇON DE PROVENCE

- Médaille d'or pour son vin coteaux d'Aix en Provence blanc - Inspiration
- Médaille de bronze pour son vin coteaux d'Aix en Provence blanc - Cuvée Béauféran
- Médaille de bronze pour son vin IGP Méditerranée rosé - Domaine Virant
- Médaille d'argent pour son vin coteaux d'Aix en Provence rosé - Cuvée beauféran
- Médaille d'argent pour son vin coteaux d'Aix en Provence rosé - Les minettes
- Médaille d'argent pour son vin IGP Méditerranée rosé - Beauféran: fruité de beauféran
- Médaille d'or pour son vin coteaux d'Aix en Provence rouge - Cuvée des oliviers
- Médailles d'or, d'argent et de bronze pour son Huile d'olive d'Aix en Provence AOP
- Médailles d'or et d'argent pour son Huile d'olive de Provence AOP
- Médailles d'or et d'argent pour son Huile d'olive de France fruité vert
- Médaille d'or pour son Huile d'olive de France fruité mur

La Provence est dans l'ADN de la Famille Cheylan depuis le 17<sup>e</sup> siècle. La terre est son identité. De mémoire familiale, la vigne et l'olivier rythment son quotidien depuis plus de 5 générations. Quand la Famille Cheylan a repris Château Virant, en 1974, elle a pu exprimer son savoir-faire et continuer à le développer. Les générations se succèdent et apportent chacune leurs visions, leurs améliorations. Grâce à son moulin à huile, qui compte parmi les plus importants de France, Château Virant est la première structure oléicole à avoir été labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV).

Contact : Christine CHEYLAN  
Tél. 06 61 92 45 65 - [gestion@chateau-virant.com](mailto:gestion@chateau-virant.com)



### DOMAINE LOU CAPELAN

1480 Chemin de Cuges, 83 740 LA CADIÈRE D'AZUR

- Médaille d'or pour son vin Bandol blanc L'Originel

En 1934, La famille SILVESTRI, venue d'Italie, s'est installée au Brûlat du Castellet et a cultivé la vigne. Aujourd'hui, le Domaine Lou Capelan est une exploitation familiale dont les terres s'étendent sur les communes de la Cadière d'Azur et du Castellet. Le Domaine est actuellement en Haute Valeur environnementale niveau 3 & en conversion vers l'Agriculture biologique. Lou Capelan produit des vins de Bandol, des Vins de Pays dans les trois couleurs : Rouge, Rosé et Blanc, et également des Côtes de Provence en Rosé & Rouge.

Contact : David SILVESTRI  
Tél. 06 58 45 66 44 - [david@domaineloucapelan.com](mailto:david@domaineloucapelan.com)



DOMAINE  
**Lou Capelan**



## LE CELLIER DE MARIUS CAIUS

47 Grand'Rue, 83910 POURRIERES

- Médaille d'or pour son vin côtes de Provence rosé 1912
- Médailles d'or et d'argent pour son côtes de Provence rosé Les Moulins de St Pierre
- Médailles d'or et de bronze pour son vin IGP Var rosé Terres d'histoire
- Médaille d'argent pour son vin IGP Var Rouge Terres d'histoire

Le Cellier Marius Caius est l'une des plus grandes caves coopératives viticoles du Var. Fondée en 1912, elle affiche un siècle de production. Elle produit des vins du Var IGP ainsi que des Côtes de Provence et des Côtes de Provence Sainte-Victoire. Niché entre la Sainte-Victoire et les Monts Auréliens, le vignoble bénéficie d'un terroir et d'un microclimat particulièrement adapté à la culture de la vigne.

Contact : Sébastien BRUNET - [celliermariuscaius@orange.fr](mailto:celliermariuscaius@orange.fr)



## DIMANCHE 5 JUIN

### DOMAINE LA GRANDE PALLIÈRE

La Grande Pallière, 83 570 CORRENS

- Médaille d'argent pour son vin côtes de Provence rouge Domaine la Grande Pallière

3e génération familiale à la tête du domaine de la Grande Pallière, les frères Bruno et Jean-pierre GUIBERGIA produisent les vins de la gamme Grande Pallière, des vins biologiques depuis 1998 qui se caractérisent par des notes fruitées prononcées. Le domaine compte 200 hectares dont 40 de vignes classées en A.O.C. Côtes de Provence. À une altitude de 250 m, le vignoble bénéficie d'un micro climat exceptionnel, d'un bel ensoleillement favorisé par la situation en coteaux et un mode de conduite palissé ainsi qu'une terre argilo-calcaire très saine.

Contact : Adrien GUIBERGIA

Tél. 06 95 05 63 21 - [contact@lagrandepalliere.com](mailto:contact@lagrandepalliere.com)



### SAS FRUITS DE NOS PASSIONS / DOMAINE VITÒRI

2820 RN7, 83910 POURRIERES

- Médaille d'or pour son vin côte de Provence rosé Vitòri

Domaine Vitòri est un domaine familial de 20 hectares situé dans le Var à Pourrières, dans la haute vallée de l'Arc, entre la montagne Sainte Victoire et le Mont Aurélien à une altitude de 280 mètres. Le domaine se situe dans l'aire géographique protégée de l'appellation Côtes de Provence et de la dénomination Côtes de Provence Sainte Victoire. Engagé pour le respect de l'environnement, le domaine est en conversion agriculture biologique depuis 2019, et détient la certification Haute Valeur Environnementale depuis 2020.

SAS FRUITS DE NOS PASSIONS / DOMAINE VITÒRI

Contact : Quentin SILVY LANG

Tél. 06 35 28 63 64 - [fruitsdenospassions@outlook.com](mailto:fruitsdenospassions@outlook.com)



## L'ABEILLE DE L'ESTEREL

249 Chemin de la Bonnefont, 83 490 LE MUY

- Médaille d'or pour son Miel de Lavande
- Médaille d'or pour son Miel de Provence
- Médaille d'argent pour son Miel de châtaigner

Apiculteurs producteurs en Provence situés dans le Var (Le Muy), L'Abeille de l'Estérel produit, récolte et met en pot des miels et des produits dérivés de la ruche. Les types de miels : Miel de Lavande, Lavande crémeux, Provence, Châtaignier, Thym, Bruyère, Acacia, Maquis, Sarriette, Garrigue, Arbousier. Le miel de lavande, aux notes florales et aux arômes de Provence est un doux nectar.

Les produits dérivés : Nougat noir, Nougat Blanc, Miel à tartiner (miel de lavande et noisettes), Bonbons au miel, Bonbons au miel et à la Propolis, Bougies, Cire, Pollen, Emballages en cire d'abeille.

Contact L'Abeille de L'Estérel

Tél. 06 58 40 45 64

[labeilledelesterel@gmail.com](mailto:labeilledelesterel@gmail.com)



## LUNDI 6 JUIN

### BRASSERIE BLUE COAST

18 Chemin de Saquier, 06 200 NICE

- Médaille d'or pour sa bière Blue Coast IPA
- Médaille d'argent pour sa bière Blue Coast Lager

La brasserie artisanale Blue Coast est née à Nice en 2017. Son credo ? Concevoir des bières uniques, brassées dans les règles de l'art et de qualité irréprochable, inspirées par les saveurs et les arômes de la Méditerranée.

Située dans l'EcoVallée de Nice, la brasserie de 800 m<sup>2</sup> est équipée d'un système ultra moderne de 25HL ; elle dispose d'une capacité de fermentation de 575 HL répartie en 12 cuves, et d'un équipement performant pour faire fermenter et mûrir les bières à la perfection. La Blue Coast est produite en bouteilles et en fûts.

Contact : Margaux BUHOT

Tél. 04 97 07 95 08

[margaux@bluecoastbrewing.com](mailto:margaux@bluecoastbrewing.com)

[melvin@bluecoastbrewing.com](mailto:melvin@bluecoastbrewing.com)



## BLUE COAST

### MOULIN CASTELAS

Quartier Fréchier - 13 520 LES BAUX DE PROVENCE

*Cf descriptif et contact pages précédentes.*

### DOMAINE LOU CAPELAN

1480 Chemin de Cuges, 83740 LA CADIÈRE D'AZUR

*Cf descriptif et contact pages précédentes.*



#### 4. LES PRODUITS DES EXPLOITANTS AGRICOLES LAURÉATS DU CGA SONT ÉGALEMENT PRÉSENTS EN CUISINE ET SUR L'ESPACE VIP DU SALON

##### DOMAINE DU GRAND TINEL - LES VIGNOBLES ELIE JEUNE

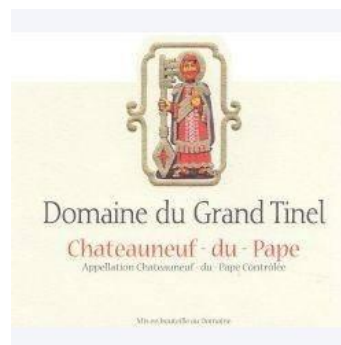
3 Route de Bédarrides, 84 230 CHÂTEAUNEUF DU PAPE

- Médaille d'argent pour son vin Blanc AOC Châteauneuf du Pape

Le Domaine du Grand Tinel se compose de 53 ha en AOC Châteauneuf du Pape et 18 ha en AOC Côtes du Rhône. La vigne est travaillée en culture raisonnée pour le plus grand respect de l'environnement. Comme souvent dans les vignobles réputés, le vin est une affaire de famille, de génération en génération. Les Jeune ne font pas exception et leurs racines se confondent avec celles de la vigne. Elles sont profondément ancrées dans ce terroir roulé de gros galets, gorgé de soleil et balayé par le mistral qui forge des vins et des hommes au caractère bien trempé, à l'âme généreuse.

Contact : Béatrice AUDU JEUNE

Tél. 04 90 83 70 28 - [contact@domainegrandtinel.com](mailto:contact@domainegrandtinel.com)



##### EARL DOMAINE PLAINES MARGUERITE

Chemin des Plaines Marguerite, 13 520 MAUSSANE

- Médaille d'argent pour son Huile d'olive AOP Vallée des Baux fruité vert

Créé en 2005 pour sa partie verger d'oliviers, le Domaine des Plaines Marguerite est une exploitation oléicole de 25 hectares classés en AOP Vallée des Baux de Provence, au cœur des Alpilles. Environ 4800 arbres produisent de savoureuses huiles d'olives. *"Mon Huile d'Olive, Vierge Extra, Fruité Vert révèle des arômes de foin frais ou herbacé, d'amandon et d'artichaut cru. Ces arômes sont la résultante des variétés d'olives qui font la typicité de l'AOP. Vallée des Baux de Provence (Aglandau, Salonenque, Grossane, Verdale) et des qualités exceptionnelles de l'implantation de mes vergers d'oliviers dans un sol argilo-calcaire, exposés sur le versant Sud du Massif des Alpilles bénéficiant d'un climat Méditerranéen"*. Laurent Israelian.

Contact : Laurent ISRAELIAN

Tél. 06 15 88 16 44 - [domaineplainesmarguerite@orange.fr](mailto:domaineplainesmarguerite@orange.fr)



##### LES VIGNERONS DU ROY RENÉ

6 Avenue du Général de Gaulle, 13410 LAMBESC

- Médaille d'or pour son vin coteaux d'Aix en Provence rosé "domaine San Peyre"
- Médaille d'or pour son vin rosé IGP Méditerranée "Florie"
- Médaille d'argent pour son vin rouge IGP Méditerranée "Florie"
- Médaille de bronze pour son vin coteaux d'Aix en Provence blanc "Ma Terre"

Le vignoble des Vignerons du Roy René s'étend sur 850 hectares autour des villages de Lambesc, Saint-Cannat et Rognes. Il se répartit sur 72% classés en appellation AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, et 28% en IGP Méditerranée. L'exposition de la Chaîne des Côtes et de la Chaîne de Trévaresse ainsi qu'un climat très peu exposé à la pluie et au gel permet de récolter, au moment des vendanges, une qualité de raisins irréprochable. La diversité des cépages de l'AOP Coteaux d'Aix-en-Provence et de l'IGP Méditerranée permet au maître de chai d'effectuer les meilleurs assemblages, pour des vins de grande qualité.

Contact : Bertrand LAPERAS

Tél. 04 42 57 19 32 - [commercial@lesvigneronsduroyrene.com](mailto:commercial@lesvigneronsduroyrene.com)



## A LA FUT

44 Avenue des Tuilières, 06 800 CAGNES SUR MER

- Médaille d'argent pour sa bière blanche Bio La blanche BIO

Créé en 2020, le domaine du Val de Cagne c'est avant tout une équipe de jeunes agriculteurs passionnés, conscients des enjeux environnementaux de notre époque, qui ont fait le choix de s'investir pour un avenir agricole durable. Agriculteurs et brasseurs, ils vont prochainement cultiver du Houblon et de l'orge Bio pour produire une bière bio brassée sur un hectare de terres agricoles, à seulement quelques minutes du cœur de Cagnes-sur-Mer. La brasserie A La Fut créée en 2018 produit uniquement des bières certifiées BIO et Agriculture France. La bière Blanche est de type Witbier, légère à la robe claire et à la mousse onctueuse. Sa particularité, les feuilles de Combava qui lui apportent de la fraîcheur et de subtiles saveurs de fruits blancs.

**A LA FUT**  
DOMAINE DU VAL DE CAGNES



Contact : Aymeric BRANDA

Tél. 07 50 85 80 89 - [contact@alafut.fr](mailto:contact@alafut.fr)

## LE PLANTIVORE

Maison de l'artisanat, 05 350 CHÂTEAU VILLE VIEILLE

- Médaille d'or pour sa confiture de myrtille sauvage

Dans la vallée du Queyras, le Plantivore puise son inspiration et ses ressources au cœur de la flore alpine. L'artisan cueilleur privilégie ses propres récoltes de fleurs, baies et fruits en milieu naturel, à l'exception des plantes protégées, des myrtilles et des framboises trop peu abondantes en altitude. C'est l'alliance de la tradition, la recherche d'anciennes recettes, de goûts oubliés, de savoir-faire et de soins attentifs qui produisent cette alchimie si particulière aux productions du Plantivore : liqueurs, élixirs floraux, sirops, infusions, plantes séchées, etc.



Contact : Jean-Pierre LABONDE

Tél. 04 92 46 76 51 - [contact@plantivore.fr](mailto:contact@plantivore.fr)



## LES CAVES DE L'AMIRAL

455 Route de Saint Antonin, 83 570 ENTRECASTAUX

- Médaille d'or pour son vin rosé Sainte Anne Côtes de Provence

Les Caves de l'Amiral proposent une sélection de côtes de Provence et de vins IGP Var produits à Entrecastaux.

Contact : Tél. 04 94 04 42 68  
[administratif@cave-amiral.fr](mailto:administratif@cave-amiral.fr)



## DOMAINE DE NAÏS

161 Route du Puy Sainte-Réparate, 13 840 ROGNES



- Médaille d'or pour son vin rosé "Création de Nais"
- Médaille d'argent pour son vin blanc "Domaine de Nais"

A Rognes, au cœur de la Provence, le domaine de Nais cultive 51 hectares de vignes en label HVE - Haute Valeur Environnementale - sous l'appellation Coteaux d'Aix en Provence et IGP Méditerranée. Le vignoble s'étend sur différents terroirs (sableux-limoneux, argilo-calcaire). La production annuelle moyenne est de 2 900 hl, répartie en 65% de rosé, 25% de rouge et 10% de blanc. Les cépages pour le blanc sont le Vermentino, l'Ugni blanc, le Sauvignon et la Clairette, pour le rosé et le rouge, le Grenache, la Syrah, le Cabernet Sauvignon, le Caladoc.

Contact Domaine de Nais

Tél. 04 42 50 16 73 - [domainenais@gmail.com](mailto:domainenais@gmail.com)



## LES TEMPLIERS DE PROVENCE

Domaine de Piégros, 3026 D Route de Beaumont, 84 240 GRAMBOIS

- Médaille d'or pour son Huile d'olive de Provence AOP

Au cœur du Parc naturel régional du Luberon, sur la commune vauclusienne de Grambois, le domaine des Templiers de Provence est une exploitation familiale de production d'huile d'olive. À 450 m d'altitude, le verger est conduit selon les méthodes de l'agriculture raisonnée. Les oliveraies ont été plantées en cinq étapes successives : 2004, 2007, 2008, 2009 et 2010. L'huile d'olive AOC Provence des Templiers de Provence est constituée principalement d'olives de variété Aglandau ainsi que de Picholine, Cayon et Bouteillan.

Contact Thomas SEALE

Tél. +352 691 885 888

[info@lestempliersdeprovence.com](mailto:info@lestempliersdeprovence.com)



## MAISON EDME DE ROHAN CHABOT - CHÂTEAU DE SAINT MARTIN

614 Route des Arcs, 83 460 TARADEAU

- Médaille d'or pour son vin côte de Provence Rosé "Éternelle favorite"
- Médaille d'argent pour son vin côte de Provence cru classé blanc "Grande réserve"

Le Château de Saint Martin est un domaine viticole de 100 hectares dont 50 en vignes. L'histoire témoigne que les Romains y établirent l'un des tout premiers domaines viticoles de France dès le 1<sup>er</sup> siècle avant notre ère. Les moines de Lérins du 10<sup>e</sup> au 18<sup>e</sup> siècle en ont fait un prieuré viticole, et y ont construit une superbe cave souterraine encore exploitée aujourd'hui. Depuis 1740, le Château se transmet de génération en génération. En 2018, Adeline et Renaud de Barry associent au domaine la Liquoristerie de Provence, une entreprise artisanale qui produit, sur le site du Château de Saint-Martin, absinthes, pastis, liqueurs et spiritueux.

Contact : Charlène THOMAS

Tél. 04 94 55 76 76

[accueil@chateaudesaintmartin.com](mailto:accueil@chateaudesaintmartin.com)



## 5. EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR DES FILIÈRES AGRICOLES DE QUALITÉ POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

Provence-Alpes-Côte d'Azur est une région pionnière des démarches Qualité en France, avec l'obtention en 1936 de la 1ère Appellation d'origine contrôlée viticole à Châteauneuf du Pape. Forte d'une longue tradition de coopération agricole, la région propose aujourd'hui au consommateur 286 produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.

IGP, Label Rouge, AOP ou AOC... 40% des exploitations de Provence-Alpes-Côte d'Azur produisent sous signes de qualité ou sous cahier des charges contrôlé. Une stratégie gagnante qui signe l'excellence des produits agricoles de la région. Les productions labellisées :

- Agneau de Sisteron
- Brousse de Rove
- Cerise Coteaux du Ventoux
- Citron de Menton
- Figue de Solliès
- Fromage Banon
- Foin de Crau
- Herbes de Provence
- Huile d'olive Vallée des Baux de Provence
- Huile d'olive d'Aix en Provence
- Huile d'olive de Haute Provence
- Huile d'olive de Nice
- Huile d'olive de Provence
- Huile essentielle, essence Lavande Haute-Provence
- Miel de Provence
- Muscat du Ventoux
- Olives noires & cassées Vallée Baux de Provence
- Olives de Nice
- Petit Épeautre, Farine de Haute-Provence
- Pomme des Alpes de Haute Durance
- Riz de Camargue
- Raisin noir Muscat du Ventoux
- Taureau de Camargue
- Thym de Provence
- Vins de Provence
- Vins AOC Côtes et Vallée du Rhône
- Vins IGP du Sud Est
- ...



**Les appellations viticoles** de Provence-Alpes Côte d'Azur déclinent plus de 250 vins sous signes de qualité. Il s'agit principalement des AOC et AOP Vins de Provence, Vins des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône et les vins IGP du Sud-Est. **Les huiles d'olives** représentent une dizaine de produits labellisés : AOP d'Aix-en-Provence, de Haute-Provence, de Nyons, de la Vallée des Baux-de-Provence, de Nice et de Provence ainsi que les Olives AOP Cassées et Noires de la Vallée des Baux de Provence, de Nice et la pâte d'olive de Nice. **Côté fruits**, le Citron de Menton, la Pomme des Alpes de Haute-Durance et la Cerise des Coteaux du Ventoux sont classés en IGP tandis que la Figue de Solliès et le Muscat du Ventoux sont reconnus par une AOP. **Plusieurs produits d'élevage** sont sous SIQO : l'IGP Agneau de Sisteron, les AOP Taureau de Camargue, Fromage de Banon, Brousse du Rove et Picodon.

**Et aussi :** Les IGP Miel de Provence, Thym de Provence, Farine et Petit Épeautre de Haute Provence, les AOP d'Huile essentielle et d'Essence de lavande de Haute-Provence, l'IGP Riz de Camargue et les Herbes de Provence Label Rouge figurent au classement des produits sous SIQO. Enfin, spécificité provençale, l'AOC Foin de Crau est la seule appellation française en dehors du secteur alimentaire.

### L'actualité des SIQO

- La Cerise des Coteaux du Ventoux a obtenu en 2021 son IGP.
- Quelques produits sont sur la dernière ligne droite pour l'obtention d'un signe de qualité. Il s'agit du Melon de Cavailhon en attente d'une IGP, de l'Ail de Piolenc (AOP), du Calisson d'Aix-en-Provence (IGP) et du Bleu du Queyras (AOP).
- Des producteurs ont également engagé une réflexion pour valoriser leur produit avec un SIQO : l'Amande, la Pistache de Provence, la Châtaigne du Var, la Prune de Brignoles, la Tomme du Champsaur, les Fleurs du Var, la Fraise de Carpentras, la Poire Val-de-Durance, le Blé dur et blé tendre, le Sel et fleur de sel de Camargue, la Truffe de Provence, le Nougat de Provence, l'Origan de Provence, la Sarriette de Provence, le Romarin de Provence, l'Asperge du Ventoux.

## 6. LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE AU SERVICE DE LA PERFORMANCE AGRICOLE EN RÉGION SUD



**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 agro-alimentaire 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, et contribue à développer l'exportation collaborative.

### **Pour une agriculture encore plus performante, innovante et durable**

La Chambre Régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur présidée par André BERNARD conduit et participe à de nombreux projets pour répondre aux enjeux de demain en termes d'aménagement du territoire, de qualité et sécurité alimentaire, de préservation de l'environnement et des ressources naturelles, d'attractivité économique et touristique.

L'action de la Chambre Régionale entend contribuer à :

- Développer une dynamique forte en faveur de l'ensemble des filières de production
- Permettre la viabilité économique des exploitations et un revenu décent aux agriculteurs
- Pérenniser les emplois
- Assurer le renouvellement des générations et la transmission des exploitations
- Favoriser la formation et la création d'activités dans le monde agricole.

**L'innovation, l'expérimentation et la Haute Valeur Environnementale** sont des axes majeurs de multi-performance et d'adaptation de nos exploitations aux défis de l'agriculture durable et du changement climatique pour lequel Provence-Alpes-Côte d'Azur se doit d'être une région « sentinelle » et réactive. Cette ambition partagée par l'État et la Région dans le cadre d'une large étude régionale conduite par la Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur en 2017 a débouché sur un ambitieux programme d'actions. La plate-forme R&D Agricole <http://rd.agriculture-paca.fr> témoigne du dynamisme des filières agricoles et des organismes de recherche et d'expérimentation associés.

**Le salon professionnel MED'Agri** dédié à l'agriculture méditerranéenne et le rendez-vous 'Tech & Bio Cultures Méditerranéennes' - qui auront lieu les 18, 19 et 20 octobre au Parc des Expositions d'Avignon – sont portés par la Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes Côte d'Azur et par ses partenaires réunis au sein du comité de pilotage..

Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur : <https://paca.chambres-agriculture.fr/>  
<https://www.facebook.com/chambreagriPACA>

Vidéo: <https://www.youtube.com/watch?v=-HB9KA87HG0&t=3s>

Le site Bienvenue à la Ferme de la Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur : <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca>

### Contacts presse :

Caroline REYNIER, Chargée d'études Service Promotion, Formation, Agritourisme & Circuits Courts  
Tél. 07 64 37 02 17 - [c.reynier@paca.chambagri.fr](mailto:c.reynier@paca.chambagri.fr)

Claudine AYME, tél 06 09 84 64 62 – [claudineayme@gmail.com](mailto:claudineayme@gmail.com)