

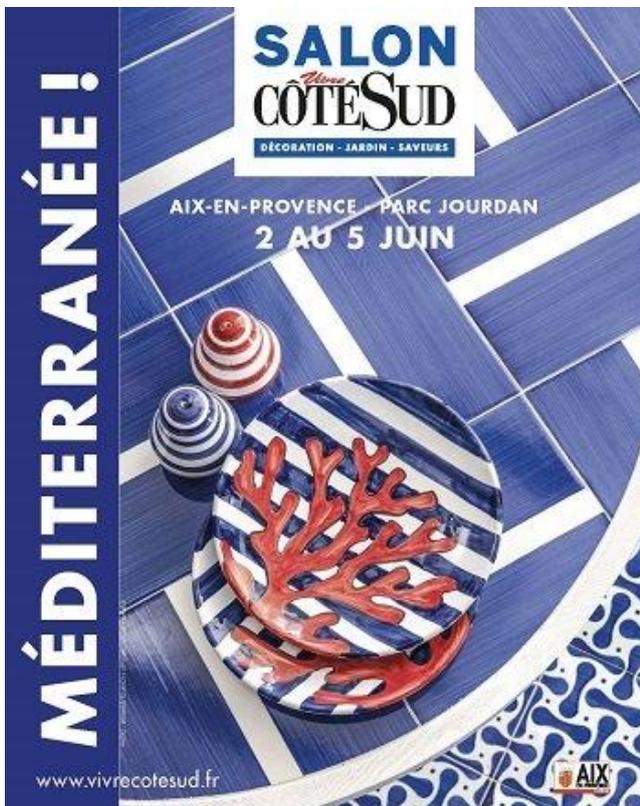


DOSSIER DE PRESSE

La Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes-Côte d'Azur présente l'excellence des produits primés au Concours Général Agricole 2023



Exploitations agricoles ayant participé au salon Vivre Côte Sud du 2 au 5 juin à Aix-en-Provence.



SOMMAIRE

DÉCOUVREZ LES PRODUITS MÉDAILLÉS DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2023 AVEC LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE	Page 3
EN CUISINE AVEC LES CHEFS ÉTOILÉS	Page 4
NOUVEAU, UNE MASTERCLASS « HUILE D'OLIVE »	Page 4
LES PRODUCTEURS SUR L'ESPACE DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE	Pages 5 à 13
DES FILIÈRES AGRICOLES DE QUALITÉ POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE	Page 14
LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE AU SERVICE DE LA PERFORMANCE AGRICOLE	Page 15

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

Alice TRIMAILLE, Service Promotion, Formation, Agritourisme & Circuits Courts
Tél. 04 42 17 15 34

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

DÉCOUVRIR LES PRODUITS MÉDAILLÉS DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE AVEC LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE PROVENCE ALPES-CÔTE D'AZUR

Partenaire du salon Vivre Côté Sud à Aix-en-Provence, la Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes-Côte d'Azur a présenté l'excellence des vins et des produits alimentaires médaillés au Concours Général Agricole 2023. Huiles d'olives, vins, charcuteries ou confitures... Les saveurs de Provence Alpes-Côte d'Azur sont incontournables de l'art de vivre inspirant du salon Côté Sud, qui se déclinait cette année sur le thème de la Méditerranée. La participation des agriculteurs au salon Côté Sud était coordonnée par la Chambre régionale d'Agriculture avec le soutien de la Région Sud.

En 2023, 915 médailles décernées dans le cadre du Concours Général Agricole récompensent les vins et les produits alimentaires de Provence Alpes-Côte d'Azur.

Le Concours Général Agricole valorise auprès des consommateurs une alimentation de qualité issue de l'agriculture et de l'élevage français. Sans équivalent dans le monde, le CGA est le plus ancien et le plus sélectif des concours agricoles. Placé sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, il récompense chaque année les producteurs impliqués dans l'excellence en décernant des médailles d'or, d'argent ou de bronze.

Les produits régionaux médaillés du CGA 2023 étaient disponibles à la vente sur l'espace de la Chambre régionale d'Agriculture.

Vendredi 2 juin

- Domaine de Nais (vins) – 13 840 Rognes
- Domaine Souleyrol (vins)
84570 Malemort-du-Comtat
- Moulin de La Coquille (huile olive)
13 990 Fontvieille
- Le Pa Ni Pwoblem (punch) - 83 210 Solliès-Pont

Soirée inaugurale (jusqu'à 22h30), avec

- Les Vignobles Aureto – 84 220 Goult
 - *Rosé Aphélie 2022 IGP Méditerranée*
 - *Blanc 2022 Aureto Ventoux*
- Le Domaine Vitòri - 83 910 Pourrières
 - *Rosé 2022 IGP Méditerranée*
 - *Rosé 2022 Côtes de Provence*
 - *Rouge 2021 IGP Côtes de Provence*
 - *Blanc 2022 IGP Méditerranée.*



Samedi 3 juin

- Ferme des Terroirs (saucisson sec)
05 500 La Fare en Champsaur
- Domaine Jacourette (vins IGP Var)
83 910 Pourrières
- Domaine Clef de St-Thomas (vins coteaux d'Aix-en-Provence, Châteauneuf-du-Pape)
84 230 Châteauneuf-du-Pape
- Château Calissanne (huiles d'olive AOP Provence) 13 680 Lançon-de-Provence

Dimanche 4 juin

- Distilleries et Domaines de Provence (pastis)
04 300 Forcalquier
- Les Terres de Saint Hilaire (vin rosé Coteaux Varois en Provence) - 83 470 Ollières
- Domaine de l'Odylée (vin rouge Côtes du Rhône) - 84 150 Violès
- Château Calissanne (huiles d'olive AOP Provence) 13 680 Lançon-de-Provence

Lundi 5 juin

- Le Plantivore (confiture de framboises)
05 350 Château Ville-Vieille
- Bastide du Laval (huiles d'olives Provence AOP, France) – 84 160 Cadenet
- Famille Manganelli (vin rouge Vacqueyras)
84 190 Beaumes-de-Venise
- Domaine Lou Capelan (vin blanc Bandol)
83 740 La Cadière-d'Azur.

EN CUISINE AVEC LES CHEFS ÉTOILÉS

Les visiteurs ont également retrouvé les saveurs médaillées sur l'espace culinaire des chefs étoilés animé par Anne Garabedian, rédactrice en chef du magazine "le Cœur des Chefs", où les brigades mettaient en valeur l'excellence des produits régionaux. Avec le concours également de :

- Château St Martin, vin Rosé Cru Classé de Provence
83 460 Taradeau (présent sur l'espace Saveurs)
- Château la Canorgue, vin blanc IGP Méditerranée
84 480 Bonnieux
- Les Vignerons de Mistral, vins rosés 2022 IGP méditerranée et Coteaux d'Aix – 13 014 Berre L'Étang
- Domaine le Grand Castellet, vin blanc Chardonnay
13 150 Tarascon
- Les vigneron du Luc, vins rosés 2022 AOP Côtes de Provence - 83 340 Le Luc en Provence.



MASTERCLASS « HUILE D'OLIVE »

Vendredi 02 juin à 17h30, animation en partenariat avec France Olive

Dégustation commentées d'huiles d'olive médaillées au Concours Général Agricole (découverte de la diversité aromatique des huiles d'olive du Midi !), avec Laurent Bêlorgey, oléiculteur Domaine la Lieutenante à Saint-Martin-de-Crau et président de France Olive, et Alexandra Paris de France Olive.

Cérémonie de remise des médailles oléicoles du Concours Général Agricole

Enfin, les producteurs d'huiles d'olives de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur lauréats du Concours Général Agricole 2023 ont reçu leurs diplômes et médailles le vendredi 2 juin, à l'occasion de l'inauguration du salon Vivre Côté Sud. Une rencontre initiée par France Olive et la Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur.

En 2023, les producteurs oléicoles de la région totalisent 58 médailles dans les différentes appellations : huiles d'olives AOP ou AOC d'Aix-en-Provence, de Haute-Provence, de Nice, de Provence, de la Vallée des Baux-de-Provence, huiles d'olive et olives de France, tapenades et spécialités.

Remise des médailles oléicoles du Concours Général Agricole aux producteurs et productrices de la région Sud - Vendredi 2 juin 2023.



Chambre d'Agriculture Provence Alpes-Côte d'Azur

Stand n° PA 05/06 (à côté du bassin)

Salon Vivre Côté Sud

Du 02 au 05 juin 2023

Parc Jourdan, Aix en Provence



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

Les producteurs médaillés au CGA 2023 étaient accueillis sur l'espace de la Chambre d'agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur (espace PA 05/06).

VENDREDI 2 JUIN

DOMAINE
NAÏS

- Médaille d'argent pour son vin Blanc Domaine Naïs 2022 AOP Coteaux d'Aix en Provence
- Médaille d'argent pour son vin Rosé Domaine Naïs 2022 AOP Coteaux d'Aix en Provence
- Médaille d'argent pour son vin Rouge Domaine Naïs 2022 AOP Coteaux d'Aix en Provence

A Rognes, au cœur de la Provence, le domaine de Naïs 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 Naïs
161 Route du Puy Sainte-Réparate
13 840 Rognes
Tél. 04 42 50 16 73 - domainenais@gmail.com

Domaine
SOULEYROL
De la terre au soleil

- Médaille d'or pour son vin rouge « Storgé » AOC Ventoux Rouge 2021

Le vignoble du domaine Souleyrol est situé dans la plaine du Comtat Venaissin, au cœur du Parc Naturel Régional du Mont Ventoux.

Là, Renaud Veyrier revendique une démarche authentique et une approche décomplexée du vin. Vigneron récoltant, il pratique une agriculture raisonnée dans son vignoble de 4 ha, cultive 5 cépages (grenache noir et blanc, syrah, carignan et viognier) et produit 120 hl annuels de vins rouges, rosés et blancs, des cuvées en AOC Ventoux et en IGP du Vaucluse.



Domaine Souleyrol
835 chemin Souleyrol
84 570 Malemort-du-Comtat
Tél. 06 29 86 97 48 / info@aureto.fr
<https://domaine-souleyrol.com>



MOULIN DE LA COQUILLE

Le Moulin de la Coquille

- Médaille d'or pour son huile d'olives AOP Vallée des Baux de Provence Olives mûrées
- Médaille d'argent pour son huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence Fruité Vert

À Fontvieille dans la Vallée des Baux, le Moulin de la Coquille élabore ses huiles d'olives à partir des 5 variétés cultivées sur le domaine : l'Aglандаu, la Grossane, la Salonenque, la Verdale et la Picholine. Les huiles se caractérisent par un goût fruité vert.



Contact :

Tél. 04 90 54 65 57 -
 mouindelacoquille@orange.fr
 Route des Baux - 13990 Fontvieille
<https://mouindelacoquille.com>



Le Pa Ni Pwoblem

- Médaille d'or pour son Punch au rhum « Doudou planteur »

Le Pa Ni Pwoblem est une entreprise artisanale créée en octobre 2020 à Solliès-Pont dans le Var par Hervé Catherine. Héritier d'un savoir-faire transmis par sa grand-mère Martiniquaise, Hervé élabore des recettes raffinées de punches et de rhums arrangés. Son Punch « Doudou planteur » à base de rhum agricole des Antilles vieillit de long mois en tonneau où il développe ses arômes de chocolat, épices, cannelle, vanille, orange, goyave, citron vert et cerise.



Le Pa Ni Pwoblem
 62 rue de la République - 83210 Solliès-Pont
 Tél. 06 68 62 09 03
lepanipwoblem@gmail.com

Aureto

Domaine Aureto

- Médaille d'or pour son vin « Aphélie » IGP Méditerranée Rosé 2022

Au cœur du Luberon, le vignoble du domaine Aureto s'étend sur 30 hectares. Andreas Rihs a repris le domaine en 2006. Ses fils, Oliver et Tobias perpétuent son œuvre et produisent des vins haut de gamme issus de la viticulture biologique. En 2021, Aureto est devenu l'un des premiers domaines viticoles climatiquement neutres du sud de la France. Chaque émission carbone est minutieusement analysée afin de la réduire le plus possible. Sur le domaine, l'hôtel La Coquillade est l'un des meilleurs établissements gastronomiques de Provence.



Domaine Aureto
60A Chemin des Lièvres
84 220 Goult
Tél. 04 90 74 54 67
info@aureto.fr
<https://www.aureto.fr>



DOMAINE VITÒRI

- Médaille d'or pour son vin « Vitòri » AOP Côtes de Provence Rosé 2022
- Médaille d'or pour son vin « Vitòri » AOP Côtes de Provence Rouge 2021
- Médaille d'or pour son vin « Petit Boucan » IGP Méditerranée Rosé 2022 Médaille de bronze pour son vin « Petit Boucan » IGP Méditerranée Blanc 2022

Le Domaine Vitòri est un domaine familial de 22 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. Le domaine est certifié en intégralité en Agriculture Biologique depuis 2021. Sa production se compose d'une gamme en Côtes de Provence "Cuvée Vitòri" en Rosé, Blanc et Rouge, une gamme en IGP Méditerranée appelée "Cuvée Petit Boucan" en Rosé, Blanc et Rouge ainsi que d'un mousseux Brut Rosé en Méthode traditionnelle.



Domaine Vitòri
2820 RN7, 83 910 Pourrières
Contact : Quentin SILVY LANG
Tél. 06 35 28 63 64
infos@domaine-vitori.com
<https://domaine-vitori.com>



SAMEDI 3 JUIN



La Ferme des Terroirs

- Médaille d'or pour son Saucisson sec nature

Cette conserverie artisanale implantée dans le sud des Alpes produit de délicieuses terrines pur porc Bio, une gamme conventionnelle à base de gibier, agneau, taureau AOP Camargue, associée à de multiples arômes tels le cèpe ou la morille, le genépi ou le piment d'Espelette. Au catalogue, plus de 40 variétés de terrine et des saucissons aux saveurs uniques.



La Ferme des Terroirs
RN85 - 05500 La Fare en Champsaur
Tél. 06 50 84 98 12
info@lafermedesterroirs.com
<https://www.lafermedesterroirs.com/fr>



Domaine Jacourette

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

Au pied de la montagne Sainte-Victoire, le Domaine Jacourette est une propriété viticole familiale depuis quatre générations : les premières vignes ont été plantées à la sortie de la première guerre mondiale, en diversification des autres productions maraîchères, céréalières et d'élevage de la famille Dragon.

Hélène Dragon et son mari Frédéric Arnaud proposent des vins en AOP Côtes de Provence Sainte Victoire et IGP Var, certifiés en Haute Valeur Environnementale, sans herbicides ni insecticides.



Domaine Jacourette
1472 Route de Trets
83 910 Pourrières
Tél. 06 81 06 19 62
helene.dragon@jacourette.com
www.jacourette.com



SCEA Domaine Clef de St Thomas

- Médaille d'argent pour son AOC Châteauneuf-du-Pape Blanc 2022 « Pierre Troupel »



Forts de l'expérience viticole et oléicole au Château Calissanne en Provence, Philippe Kessler et son épouse Sophie acquièrent en 2006 douze hectares de vignes dans le vignoble historique de Châteauneuf-du-Pape. Ainsi est né le Domaine Clef de Saint Thomas.

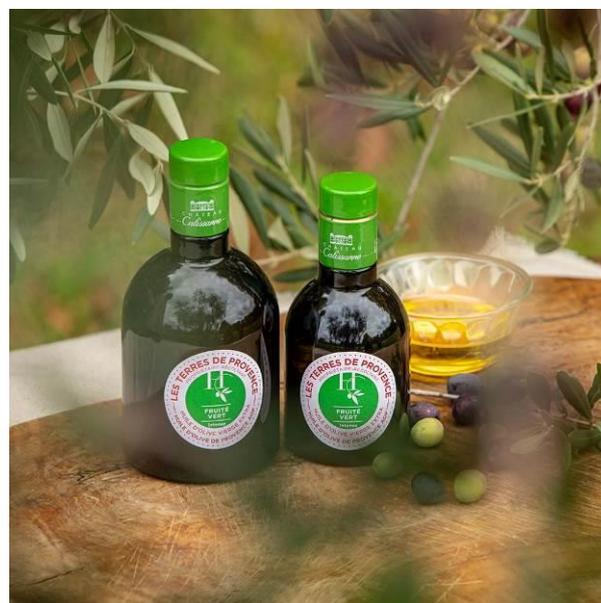
Le Domaine Clef de Saint Thomas est implanté sur trois grands terroirs et constitué de différentes parcelles au nord du village de Châteauneuf-du-Pape. Le domaine dispose de la certification « Haute Valeur Environnementale » niveau 3 pour ses vins.

Domaine Clef de St Thomas
84 230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. 04 90 83 73 37 /
contact@clefdesaintthomas.com



- Médaille d'or pour son huile d'olive de Provence AOP 'La Sainte Modeste', olives mûrues
- Médaille d'argent pour son huile d'olive de Provence AOP 'La Terre de Provence', fruité vert intense

Château Calissanne est une propriété viticole et oléicole de 1 200 hectares, dont 110 hectares de vignes en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence et 60 hectares d'oliviers. Producteur d'huiles d'olive (certification HVE niveau 3), Château Calissanne propose ses 4 sélections - Les Merveilles, La Font de Leu, Sainte Modeste et Les Terres de Provence – issues des oliveraies du domaine. Sur les hauteurs du domaine, on admire une vue panoramique à 360° de la Sainte Victoire jusqu'au bord de l'Étang de Berre.



Château Calissanne
Boutique Jasso La Calissanne
Route Départementale n° 10
13 680 Lançon-Provence
Tél. 04 90 42 50 23
<https://www.chateau-calissanne.fr>

DIMANCHE 4 JUIN

Distilleries et Domaines de Provence

- Médaille d'argent pour son pastis Henri Bardouin

La Distillerie de Lure a été créée en 1898 à Forcalquier. Au pied de la montagne de Lure, entre Alpes et Méditerranée, le terroir offre ici une extraordinaire richesse en espèces végétales, autrefois utilisées pour leurs vertus thérapeutiques et aromatiques. Devenues aujourd'hui 'Distilleries et Domaines de Provence', l'entreprise élabore depuis plus de cent ans des apéritifs et des liqueurs de Provence. Certaines marques emblématiques existent depuis l'origine de la Distillerie, comme la Farigoule ou la Gentiane de Lure. Le pastis qui porte le nom d'Henri Bardouin, l'un des propriétaires de la distillerie passionné par les plantes, est un pastis Grand Cru complexe et élégant, composé de plus de 65 plantes et épices cueillies, macérées, distillées et assemblées.



9 Avenue Saint-Promasse - 04300 Forcalquier
Tél. 04 92 75 71 66
boutique@distilleries-provence.com
www.distilleries-provence.com



Les de St-Hilaire

Terres

- Médaille d'argent pour son vin rosé « Oppidum » 2022 AOP Coteaux Varois en Provence

Ce vignoble de 140 hectares est niché dans la Provence verte, entre la montagne Sainte-Victoire et la Sainte-Baume, au cœur d'un vaste domaine de 1550 hectares de nature et de terres agricoles. De la vigne au vin, le domaine des Terres de St-Hilaire pratique un mode de culture raisonnée. Ce travail, engagé il y a 15 ans, porte aujourd'hui ses fruits : toutes les gammes des Terres de St-Hilaire bénéficient du Label Terra Vitis, garant d'un respect de la plante, de la terre, de l'environnement et des hommes.



Domaine Les Terres de St-Hilaire
Route de Rians RD3
83 470 Ollières
Tél. 04 98 05 40 10
contact@tdsh.fr
<https://terresdesainthilaire.com>



DOMAINE DE
l'Odylée

- Médaille d'argent pour son vin rouge « La Talentueuse » Côtes du Rhône 2021
- Médaille de bronze pour son vin rouge « La Tempétueuse » Côtes du Rhône 2021

Située face aux Dentelles de Montmirail et au Mont Ventoux, le Domaine de l'Odylée produit depuis 2015 des vins AOP Côtes du Rhône.

La propriété comprend 15 hectares de vignes plantés en cépages rhodaniens variés. Le domaine est certifié bio depuis 2020 et Haute Valeur Environnementale depuis 2019.

La vinification est réalisée par cépage et par parcelle, afin de bien identifier et de conserver la personnalité de chaque vin.



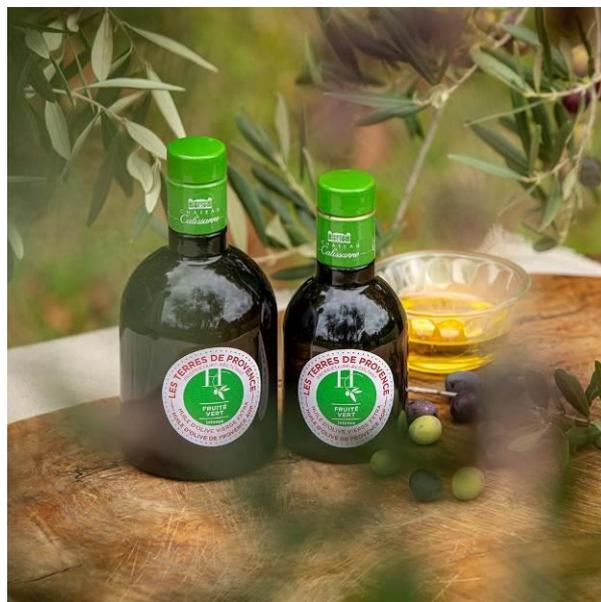
Domaine de l'Odylée
1542 Route du Plan de Dieu
84150 Violès
Tél. 06 80 21 55 21
domaine@lodylee.com



CHÂTEAU
Calissanne

- Médaille d'or pour son huile d'olive de Provence AOP 'La Sainte Modeste', olives mûrées
- Médaille d'argent pour son huile d'olive de Provence AOP 'La Terre de Provence', fruité vert intense

Château Calissanne est une propriété viticole et oléicole de 1 200 hectares, dont 110 hectares de vignes en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence et 60 hectares d'oliviers. Producteur d'huiles d'olive (certification HVE niveau 3), Château Calissanne propose ses 4 sélections - Les Merveilles, La Font de Leu, Sainte Modeste et Les Terres de Provence – issues des oliveraies du domaine. Sur les hauteurs du domaine, on admire une vue panoramique à 360° de la Sainte Victoire jusqu'au bord de l'Étang de Berre.



Château Calissanne
Boutique Jasso La Calissanne
Route Départementale n° 10
13 680 Lançon-Provence
Tél. 04 90 42 50 23
<https://www.chateau-calissanne.fr>

LUNDI 5 JUIN



Le Plantivore

Maison de l'artisanat, 05 350 Château Ville-Vieille

- Médaille de bronze pour sa Confiture de framboises

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 : confitures mais aussi liqueurs, élixirs floraux, sirops, infusions, plantes séchées, etc.



Boutique Le Plantivore
Maison de l'Artisanat
05350 Château Ville-Vieille
Contact : Jean-Pierre Labonde
Tél. 04 92 46 76 51 - contact@plantivore.fr



Domaine Bastide du Laval

- Médaille d'or pour son Huile d'olive AOP Provence « Ardence »
- Médaille d'or pour son Huile d'olive de France fruité mûr « Subtile »
- Médaille d'argent pour son Huile d'olive de France fruité mûr « Tradition »
- Médaille de bronze pour son Huile d'olive de France fruité vert « Origine »

En 1998, la Bastide du Laval était encore un domaine viticole d'une trentaine d'hectares dans le Parc régional naturel du Luberon. Les propriétaires plantent alors plusieurs milliers d'oliviers et aujourd'hui, l'exploitation compte 4000 arbres répartis sur 15 hectares. Le moulin à huile a ouvert ses portes au public et aux apporteurs d'olives en 2014. Léo Coupat s'attache à tirer toute la quintessence gustative et phénolique des olives pour élaborer des huiles très aromatiques.



Bastide du Laval - 199 chemin de la Royère -
84160 Cadenet
Tél. 04 90 08 95 80
<https://www.bastidedulaval.com>



- Médaille d'argent pour son vin rouge «Odette» AOC Vacqueyras 2022

Situé en Vallée du Rhône aux pieds des Dentelles de Montmirail, ce domaine viticole familial depuis 5 générations produit des cuvées AOC Vacqueyras et AOC Beaufort-de-Venise. Pour ses premières vinifications en 2022 (Vacqueyras rouge, Vacqueyras blanc, Beaufort-de-Venise rouge, Perle de Balmes blanc et rosé), Loys Manganelli a baptisé ses cuvées du nom de ses grands-parents.



Famille Manganelli
1996, Route de Sarrians
84 190 Beaufort-de-Venise
Tél. 06 75 79 39 47
famillemanganelli@orange.fr



DOMAINE
Lou Capelan

- Médaille d'argent pour son vin AOC Bandol Blanc 2022 « 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. En 2018, le Domaine a entrepris sa conversion vers l'Agriculture Biologique et est désormais labellisé AB depuis janvier 2022. Lou Capelan produit des vins de Bandol rosés, de Bandol rouges et des Bandol blancs, mais aussi des Côtes de Provence en Rosé et en Rouge.



Domaine Lou Capelan
1480 Chemin de Cuges
83 740 La Cadière d'Azur
Tél. 06 98 92 65 93
david@domaineloucapelan.com

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

IGP, Label Rouge, AOP ou AOC... **44%* des exploitations de Provence-Alpes-Côte d'Azur produisent sous signes de qualité** (hors AB) ou sous cahier des charges contrôlé. Les productions labellisées concernent tous les secteurs, principalement les vins, les huiles d'olive et les olives, l'élevage et les fruits.

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 aux consommateurs **289 produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine**.

- Agneau de Sisteron
- Brousse du Rove
- Cerise des Coteaux du Ventoux
- Citron de Menton
- Figue de Solliès
- Fromage Banon
- Foin de Crau
- Génépi des Alpes
- 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 Provence
- Olives de Nice
- Petit Épeautre, Farine de Haute-Provence
- Picodon
- 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
- Volailles de la Drôme
- Etc.



- **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 olives et huiles d'olives** bénéficient d'une dizaine d'appellations : AOP d'Aix-en-Provence, de Haute-Provence, de Nyons, de la Vallée des Baux-de-Provence, de Nice et de Provence, Olives AOP Cassées et Noires de la Vallée des Baux de Provence, de Nice, 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. 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, volailles de la Drôme.
- Spécificité provençale, **le Foin de Crau** (AOC depuis 1997 et AOP depuis 2015), est la seule appellation française en dehors du secteur alimentaire.

L'actualité des SIQO

- Plusieurs produits sont sur la dernière ligne droite pour l'obtention d'un signe de qualité : Melon de Cavaillon (IGP), Ail de Piolenc (AOP), Calisson d'Aix-en-Provence (IGP), Bleu du Queyras (AOP).
- D'autres filières de 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.

(* Source : Agreste, recensement agricole 2020.

- Le réseau des Chambres d'agriculture accompagne les producteurs dans leur démarche de certification en Haute Valeur Environnementale. Une réalité aujourd'hui pour 2 714 agriculteurs certifiés, ce qui fait de la région l'un des leaders français de la HVE, toutes filières confondues.

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR AU SERVICE DE LA PERFORMANCE AGRICOLE RÉGIONALE



Établissement public, la Chambre Régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur représente et défend les intérêts de la profession agricole. Elle remplit une mission 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.

La plate-forme de R&D Agricole <http://rd.agriculture-paca.fr> témoigne du dynamisme des filières agricoles et des organismes de recherche et d'expérimentation associés.

Organisation du rendez-vous professionnel MED'Agri

La Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes Côte d'Azur organise depuis 2018 le salon professionnel MED'Agri dédié à l'agriculture méditerranéenne. MED'Agri est dédié à l'innovation appliquée à toutes les filières de production de l'agriculture méditerranéenne : maraîchage, arboriculture, viticulture, oléiculture, grandes cultures, plantes aromatiques et à parfum, etc. L'édition 2022 a accueilli 11 500 visiteurs, 380 sociétés exposantes et le Rendez-vous Tech & Bio Cultures méditerranéennes. Prochaine édition du salon MED'Agri en octobre 2024 à Avignon.

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

Alice TRIMAILLE, Service Promotion, Formation, Agritourisme & Circuits Courts
Tél. 04 42 17 15 34

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