

# DOSSIER DE PRESSE

**LES AGRICULTEURS DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR  
AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2024**



**60<sup>e</sup>**  
édition

**SALON  
INTERNATIONAL  
DE L'AGRI  
CULTURE**

**24 FEVRIER > 3 MARS 2024**

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR  
**HALL 3 F 159 - REGION SUD PROVENCE ALPES COTE D'AZUR**

Salon International de l'Agriculture

Paris Expo, Porte de Versailles.

Du 24 février au 3 mars 2024

**Contacts Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur**

Service Promotion Formation Agri Tourisme & Circuits Courts

Laurence Ollivier, chef de service

Tél 06 33 78 90 03

[l.ollivier@paca.chambagri.fr](mailto:l.ollivier@paca.chambagri.fr)

Magali Laget

Tél. 06 77 94 72 35

[m.laget@paca.chambagri.fr](mailto:m.laget@paca.chambagri.fr)

Caroline Reynier, chargée d'études

Tél. 07 64 37 0217

[c.reynier@paca.chambagri.fr](mailto:c.reynier@paca.chambagri.fr)

**Renseignements presse**

Claudine Ayme

Tél 06 09 84 64 62

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

ON VOUS ATTEND  
**PAVILLONS**  
3 & 7.1  
PRODUITS & SAVEURS  
DE FRANCE

60 SALON L'AGRI CULTURE  
24 FEVRIER > 3 MARS 2024

UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE  
DANS LE PLUS GRAND MARCHÉ  
100% FRANÇAIS

100ans ensemble  
OUI, L'AGRICULTURE A DE L'AVENIR !

CHAMBRES D'AGRICULTURE

**SOMMAIRE**

# Sommaire

ÉDITORIAL	Page 4
LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR AU 60ème ANNIVERSAIRE DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE	Pages 5 - 6
LES PRODUITS DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR BRILLEN AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE !	Page 7
LES REPRÉSENTANTS DE LA RICHESSE ET DE LA DIVERSITÉ DE L'AGRICULTURE RÉGIONALE	Pages 8 - 16
DÉGUSTATIONS DE VINS AVEC LES INTERPROFESSIONS VITICOLES	Page 17
BIENVENUE À LA FERME, UNE QUALITÉ GARANTIE DE SERVICES ET DE PRODUITS	Page 18
TOUS LES DÉPARTEMENTS SONT AU RENDEZ-VOUS !	Pages 19 -20
PROGRAMME	Pages 21 – 23
PANORAMA DE L'AGRICULTURE EN PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR	Page 24
DES FILIÈRES DE QUALITÉ POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE	Pages 25 -26
LA CHAMBRE D'AGRICULTURE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR : AU SERVICE DE LA PERFORMANCE AGRICOLE RÉGIONALE	Page 27
MED'AGRI, LE SALON PROFESSIONNEL DE L'AGRICULTURE MÉDITERRANÉENNE	Page 28



# Éditorial



**André BERNARD**  
Président de la Chambre  
régionale d'agriculture PACA

À l'heure où les agriculteurs font entendre leur colère et leurs revendications, la nouvelle édition du Salon international de l'Agriculture s'ouvre sous le signe de la solidarité. Solidarité avec un monde paysan en souffrance, solidarité avec des exploitants agricoles qui vivent mal de leur travail, solidarité entre la société française et ceux qui la nourrissent. J'espère avec force que les échanges et les débats sauront donner naissance à des solutions durables pour l'avenir de notre agriculture, en Provence Alpes Côte d'Azur comme sur tout le territoire national.

Depuis 100 ans, les Chambres d'agriculture contribuent à l'avenir de l'agriculture française. Depuis leur création en 1924, le réseau des Chambres d'agriculture accompagne et soutient le monde agricole, tant dans la traversée des crises majeures que dans l'intégration des innovations technologique et scientifique, dans la préservation des ressources ou le développement durable des territoires. Le monde agricole doit répondre aujourd'hui à des enjeux de souveraineté et de sécurité alimentaire, de préservation de l'environnement. La Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur et le réseau des Chambres départementales relèvent ces défis aux côtés des agriculteurs, tout en cherchant à améliorer la performance des exploitations, à créer plus de revenus pour les agriculteurs et de valeur dans les territoires, à accompagner les transformations économiques et climatiques.

Si la volonté de produire de manière responsable et durable est partagée par tous les professionnels, l'appui des pouvoirs publics et des collectivités territoriales reste un levier indispensable à la mise en œuvre des chantiers et des actions. Les efforts collectifs des agriculteurs, du réseau des chambres, des élus, des centres de recherche et d'expérimentation, des établissements d'enseignement agricole vont dans le bon sens. Le consommateur joue également un rôle majeur, et notre présence au salon international de l'agriculture vise à rappeler à nos concitoyens que leurs choix alimentaires impactent l'économie des filières agricoles françaises.

Les agricultrices et les agriculteurs de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur œuvrent au quotidien pour proposer des produits locaux de qualité, sains, à l'empreinte carbone réduite. L'espace régional Sud du SIA en témoigne, et vous y trouverez une représentation de la diversité et de l'excellence de nos productions. La Région Sud Provence Alpes Côte d'Azur reste en 2024 la première région Bio de France en proportion de surface agricole utile et un territoire exemplaire en matière de gestion collective de l'eau pour accompagner les nécessaires adaptations aux changements climatiques.

Je vous invite à vous rendre sur l'espace régional Provence Alpes Côte d'Azur du Salon de l'Agriculture 2024 (hall 3), à découvrir l'excellence de nos filières agricoles et la qualité de nos produits.



## LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR AU 60<sup>ème</sup> ANNIVERSAIRE DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE !



**La Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur coordonne la représentation de la Région Sud au Salon international de l'Agriculture 2024, qui célèbre à la fois son 60<sup>ème</sup> anniversaire et le centenaire des Chambres d'agriculture.** L'ensemble du réseau des Chambres d'agriculture de Provence-Alpes-Côte d'Azur (Alpes de Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Var et Vaucluse) est mobilisé sur l'espace régional aux côtés des producteurs, des filières et des départements. L'occasion de présenter l'excellence et l'actualité de l'agriculture en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Sur plus de 1 100 m<sup>2</sup> au cœur du hall 3 'Produits & Saveurs de France', l'espace régional accueille plus de 150 producteurs en conventionnel et en Bio.

### Des producteurs présents pendant toute la durée du salon (stands individuels)

- Trintignant et Fils, 84 23 Châteauneuf du Pape (vins de Châteauneuf du Pape)
- La Ferme des Terroirs, 05 500 La Fare en Champsaur (terrines pur porc, gibier et viandes, salaisons)
- Domaine Comte de Lauze, 84 230 Châteauneuf du Pape (Vins de Châteauneuf du Pape et Côtes du Rhône)
- Cave Le Gravillas, 84 110 Sablet (Vins d'appellations Côtes du Rhône)
- Domaine de Mayol, 84 400 Apt (Vins AOP Luberon)
- La Bastide des Aromes, 06 530 Saint Cézaire sur Siagne
- Domaine de la Présidente, 84 290 Sainte Cécile les Vignes (Vins Côtes du Rhône, Cairanne, Châteauneuf du Pape)
- Château Calissanne, 13 680 Lançon de Provence (huiles d'olive et vins)
- Brasserie Artisanale de Provence Carteron, 83 400 Hyères
- Domaine de La Source Earl, 06 200 Nice (Vins AOP Bellet)

### Des filières et des producteurs engagés dans la démarche du Label « 100% Sud » (présents trois jours, stands individuels en rotation)

#### Du 24 au 26 février

- Le Moulin de Barbentane : des huiles d'olives en AOC Provence
- IPSAGO : des biscuits salés et des pétales de fruits issus de filières d'upcycling
- Le lycée agricole de Valabre : des produits de l'exploitation du Campus Nature Provence
- Comptoir des Salaisons : produits artisanaux de qualité (pieds et paquets marseillais, porc des Alpes)

#### Du 27 au 29 Février

- Rhonea Terradeus : les vins d'un collectif de 400 familles d'Artisans Vignerons en Vallée du Rhône
- Fermiers de Provence : les légumes secs et les préparations d'un collectif régional de producteurs
- Le Mas Saint-Paul : des produits issus de l'agriculture de la Vallée des Baux de Provence
- Les Aromates de Provence : les herbes Label Rouge d'un collectif de producteurs de Provence

#### Du 1er au 03 mars

- La Vinciane : des liqueurs artisanales des Alpes du Sud, à base de plantes du terroir
- Papilles et Provence : des sirops artisanaux à base de fruits et plantes de Provence
- Magasin de producteurs : un réseau à découvrir et des produits en dégustation. *Pas de vente*
- Association Lou Pan d'Ici : petits biscuits à base de farine Lou Pan d'Ici

### La Région Sud crée le Label "100% Valeurs du Sud"

Pour soutenir l'agriculture et la qualité de l'alimentation régionale, la Région Sud lance le label « 100% Valeurs du Sud ». Les objectifs du Label visent à encourager une production et une consommation locales, à réduire l'empreinte carbone et contribuer à une agriculture durable. Une douzaine de filières et de producteurs engagés dans la démarche de labellisation sont présents (rotation de 3 jours) sur l'espace régional du SIA 2024. Qualité, transparence, transition environnementale et équité sont les quatre valeurs à respecter pour obtenir ce précieux sésame.



### Les filières viti-vinicoles présentes trois jours (Bar à vins en rotation)

Les interprofessions InterVins, InterRhône et CIVP assurent la promotion de leurs vins sur le stand de la Région Sud (présence des vins en vitrine, dégustations ou animations).

Le Bar à Vins sera animé par :

- Inter Vins IGP du Sud-Est (les 24, 25 et 26 février)
- CIVP - les Vins de Provence (les 27, 28 et 29 février)
- Les vins du Luberon (les 1er, 2 et 3 mars)
- Les vins du Ventoux (les 1er, 2 et 3 mars).



### La Cuisine des chefs

Cet espace dédié à la Gastronomie régionale accueille des Chefs et leurs ateliers culinaires, avec des recettes à base de produits sous signes de qualité ou produits selon des cahiers des charges spécifiques.

Les éleveurs de Provence-Alpes-Côte d'Azur présentent une soixantaine d'animaux dans le cadre du salon ou du Concours général Agricole.

#### Alpes de Haute-Provence

Gaëc des Hauts Sommets

*Élevage bovin de Blonde d'Aquitaine*

Delphine Quekenborn

*Élevage de chevaux Mérens*

#### Hautes-Alpes

Cassandra Mas

*Élevage de Poney New Forest*

Gaëc L'Agneau de Gaulent

*Élevage ovin des Préalpes du Sud*

Celine Poulingue

*Élevage canin de Staffordshire Bull Terrier*

#### Alpes-Maritimes

Karine Schultz

*Élevage canin de Dalmatien*

#### Bouches-du-Rhône

Semi Amami

*Élevage canin de Bulldog*

Alienor Deffontaines

*Élevage canin ce collie à poil court*

Nathan Girard

*Élevage équin de Poney Shetland*

Tatsiana Cadassus

*Élevage canin d'Epagneul japonais*

Véronique Gehan

*Élevage canin de Fox Terrier à poil dur*

Sonie Aguiuni

*Élevage canin de Dalmatien*

Élevage Lou Rosso

*Élevage de cheval de race Camargue*

Gaëc Le Mérinos

*Élevage ovin de Mérinos d'Arles*

#### Var

Earl de Peyrusse

*Élevage de chèvres du Rove*

Rémi Deprad

*Élevage de chevaux Comtois*

Élevages canins :

Johan Bivia (*Beagle*)

Anaïs Conchon (*Terrier du Révérend Russe*)

Wolfgang & Christine Blumberg (*chien de Rhodésie*)

Marie Lingua (*chien de Berger Yougoslave de Charplanina*)

Laetitia Villot (*Bedlington Terrier*)

Marie-Anne Okuzumi (*Terrier Jack Russell*)

Véronique Festor (*Teckel*)

Eric Fierobe (*chien de Berger des Shetlands*).

### Les représentations des six départements de la région

Représentés par leur conseil départemental et/ou leur agence départementale de tourisme et leur chambre d'agriculture, les six départements de Provence-Alpes-Côte d'Azur sont mobilisés pendant toute la durée du salon :

- Le Conseil départemental et l'Agence de développement des Alpes de Haute-Provence
- Le Conseil départemental et l'Agence de développement des Hautes-Alpes
- Le Conseil départemental des Alpes-Maritimes
- La Métropole Aix-Marseille-Provence
- Le Conseil départemental du Var et ADT Tourisme Var
- Le Conseil départemental de Vaucluse, le Comité de Promotion Vaucluse et Vaucluse Provence Attractivité.

### Le salon du Fromage et des Produits laitiers

Le SIA accueille le salon professionnel du Fromage et des Produits Laitiers (25-27 février / Paris-Porte de Versailles). La région Sud y est représentée par une délégation de professionnels des Hautes-Alpes, sur un stand dédié (pavillon 7.3/B069) mis en œuvre par l'Agence de Développement et la Chambre d'Agriculture 05 : la fromagerie de la Durance, la Laiterie du col Bayard, Sacré Willy, Le Plantivore et la Fromagerie de Château-Queyras.

## PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR BRILLE AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

**Les producteurs de Provence -Alpes-Côte d'Azur ont inscrit près de 200 produits candidats et des centaines de vins dans toutes les appellations régionales au Concours Général Agricole 2024.**

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. Chaque année, le CGA récompense les producteurs impliqués dans l'excellence en décernant des médailles d'or, d'argent ou de bronze. Les épreuves finales du Concours Général Agricole 2024 se déroulent du 24 février au 3 mars dans le cadre du Salon International de l'Agriculture à Paris. Les résultats seront connus à l'issue des différents jurys. Comme chaque année, les jurys sont constitués d'un panel varié de professionnels de l'agriculture, de la cuisine et de l'alimentation, de producteurs et de consommateurs avertis.



**En 2023, les producteurs de la région Sud totalisaient 915 médailles au Concours Général Agricole (872 en 2022)**

- 781 vins médaillés (dont 349 médailles d'or)
- 134 produits médaillés (dont 57 d'or).

Au Concours général agricole des animaux, la région s'était illustrée avec 17 prix, dont un prix attribué dans la catégorie bovin (Olika, blonde d'Aquitaine de la GAEC des Hauts Sommets à la Seyne dans le 04), 3 prix pour les ovins et 13 prix pour les chiens. La région Sud compte aussi un lauréat dans la catégorie 'Prairies et Parcours' du Concours des Pratiques Agro-écologiques (GAEC Ferme du Bayle).

**Les agriculteurs primés au Concours Général Agricole 2023 et présents sur le Salon de l'Agriculture 2024 :**

### Alpes de Haute-Provence

La Ferme des Terroirs

*Médaille d'or pour son Saucisson sec*

Le Plantivore

*Médaille de bronze pour sa Liqueur de génépi*

*Médaille de bronze pour sa Confiture de framboise*

Confiserie Alpine

*Médaille d'argent pour sa Confiture extra de framboise*

*Médaille de bronze pour sa Confiture de Quetsches*

Sas Quint

*Médaille d'argent pour son Jus de pomme trouble bio*

Fromagerie La Durance

*Médaille d'or pour son fromage Béclicieux*

*Médaille d'argent pour sa Raclette à la truffe*

*Médaille de bronze pour son Bleu du Queyras*

Fromagerie de Château-Queyras

*Médaille d'argent pour son Bleu du Queyras*

Domaine de Tresbaudon

*Médaille de bronze pour son IGP Hautes-Alpes Rouge 2021*

Cave des Hautes-Vignes

*Médaille d'argent pour son vin IGP Hautes-Alpes Terre d'en Haut Rosé 2022*

### Alpes Maritimes

Earl Domaine de La Source

*Médaille d'or pour son vin Bellet AOC 202 rouge "Domaine de la Source"*

### Bouches-du-Rhône

Château Calissanne

*Médaille d'or pour son vin Coteaux d'Aix-en-Provence AOC 2021 rouge "Château Calissanne"*

*Médaille d'argent pour son vin Coteaux d'Aix-en-Provence AOC 2021 rouge "Château Calissanne"*

*Médaille d'or pour son Huile d'olive de Provence, olives mûres AOP "Château Calissanne"*

*Médaille d'argent pour son Huile d'olive de Provence AOP fruité vert "Château Calissanne"*

Moulin de Barbentane

*Médaille d'or pour son huile d'olive de France fruité mûr "Ollier"*

*Médaille d'argent : Huile d'olive de France Fruité mûr "Ollier" Bio.*

### Var

Moulin du Haut Jasson

*Médaille d'or pour ses Huiles d'olives AOP ou AOPC/Huiles d'oliv. AOP Provence*

Coopérative Oléicole La Tavernaise

*Médaille d'argent pour ses Huiles d'olives de France/Huiles d'olives de France fruité Mûr*

Scea L'Olive du Verger

*Médaille d'or pour ses Huiles d'olives de France/Huiles d'olives de France fruité Vert*

EARL Giol

*Médaille d'or pour ses 'Huîtres du Bassin Méditerranéen / Huîtres creuses du Bassin Méditerranéen'*

Château Angueiroun

*Médaille d'or pour son vin AOC Côtes de Provence 2022 Rosé / cuvée Château Angueiroun Réserve.*

### Vaucluse

Domaine de La Présidente

*Médaille d'or pour son vin Châteauneuf-du-Pape AOC 2022 blanc "Domaine de la Présidente"*

*Médaille d'or pour son vin Châteauneuf-du-Pape AOC 2021 rouge "Domaine de la Présidente"*

Les Vignerons du Gravillas CAPL

*Médaille d'or pour son vin Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu AOC 2022 rouge "Le Gravillas"*

*Médaille d'argent pour son vin Côtes du Rhône Villages Sablet AOC 2021 "1935"*

*Médaille d'or pour son vin Gigondas AOC 2021 rouge "1935"*

*Médaille d'argent pour son vin Rasteau AOC 2022 rouge "Le Gravillas"*

Domaine Clef de Saint Thomas

*Médaille d'or pour son vin Châteauneuf du Pape AOC 2022 blanc "Pierre Troupel"*

Rhonea

*Médaille d'or pour son vin Vaucluse IGP 2022 blanc muscat petit grain "Éléonore"*

*Médaille d'argent pour son vin Vacqueyras AOC 2022 rouge "Domaine de la Curnière"*

*Médaille d'argent pour son vin Ventoux AOC 2022 rouge "Nat et Sens".*



## LES REPRÉSENTANTS DE LA RICHESSE ET DE LA DIVERSITÉ DE L'AGRICULTURE RÉGIONALE

## Les producteurs présents pendant toute la durée du salon (stands individuels)

## Trintignant et Fils (vins Châteauneuf du Pape)

Fidèle au Salon de l'Agriculture depuis 45 ans, la Maison Trintignant propose des vins de la prestigieuse appellation Châteauneuf du Pape. L'occasion de découvrir la diversité des millésimes et la subtilité des 13 cépages autorisés dans l'assemblage des vins de l'AOC : grenache, syrah, mourvèdre, picpoul, terret noir, counoise, muscardin, vaccarèse, picardan, cinsault, clairette, roussane, bourboulenc. Trintignant & Fils distribue également des crus des Côtes du Rhône. Le caveau de dégustation est situé au cœur du village de Châteauneuf du Pape.

Trintignant et Fils  
2 rue Commandant Lemaître, 84230 Châteauneuf-du-Pape  
Tél. 04 90 83 54 87



La Ferme des Terroirs est une conserverie artisanale située dans le sud des Alpes. Elle développe un catalogue de 40 variétés délicieuses qui se déclinent en terrines pur porc Bio et une gamme conventionnelle à base de viande d'origine française (gibier, agneau, taureau AOP Camargue). Les recettes de la Ferme des Terroirs intègrent une belle variété de parfums et d'aromates : morille, genépi, piment d'Espelette, thym, lavande, etc.

Fin 2022, la Ferme des Terroirs a engagé une diversification de sa production. Trois mois après seulement, elle obtenait une médaille d'or pour son saucisson sec, une grande fierté pour l'équipe. La conserverie propose ses produits à la dégustation et à la vente pendant toute la durée du SIA 2024 : 5 000 pièces de saucissons, 2 500 terrines pur porc représentant trois tonnes de viande locale transformée dans les ateliers de la vallée du Champsaur en région Sud.

Contact La Ferme des Terroirs  
Benoît CONSEIL, PDG  
Tél : 06.19.23.10.27  
05 500 La Fare en Champsaur







Quatre générations de Vignerons du Gravillas se sont succédé depuis 1935, animées par une recherche continue de qualité et par la passion de leurs terroirs. Sur 306 ha de vignoble situé au pied des Dentelles de Montmirail, 58 coopérateurs produisent des vins d'appellations Côtes du Rhône dans les trois couleurs. Un travail régulièrement récompensé par l'obtention de nombreuses médailles aux concours d'Orange, de Paris, de Mâcon, aux Vinalies.

La Cave Le Gravillas présente au SIA 2024 une nouveauté : son Gigondas gamme 1935 issu des meilleures vignes de l'appellation, qui révèle une belle longueur et un côté racé, des arômes de baies rouges légèrement toastées et vanillées. À découvrir également le jus de raisin pétillant sans alcool Cabriole, qui offre une touche d'originalité avec ses fines bulles très rafraîchissantes. *« Au travers de notre palette de vins, nous souhaitons vous faire partager notre passion pour la Vigne et le Vin. Une longue histoire de générations et de tradition... »*

Cave Le Gravillas - CAPL  
76 chemin de la Diffre, 84 110 Sablet  
Tél. 04 90 46 94 83 - contact@legravillas.fr



La CAPL (Coopérative Agricole de Provence Languedoc) présente également les cosmétiques **Phénix en Provence**, la joint-venture créée en 2021 avec Inaturals SAS. La gamme à base de tomate bio de Provence comprend plusieurs références : crème hydratante, sérum visage, eau micellaire, baume après-rasage. Phénix en Provence soutient les agriculteurs producteurs de la tomate de Provence en valorisant les co-produits de transformation agricole : peaux, pépins et eau d'évaporation de la transformation de la tomate Bio de Provence.  
www.phenixenprovence.com



Créé en 1976, le Domaine Comte de Lauze participe depuis 48 ans au Salon de l'agriculture ! Anne Dayre Foucher et sa famille, propriétaires du Domaine, élèvent les vins dans le respect de la tradition. La bonne connaissance du terroir ainsi que les techniques évolutives de culture permettent l'élaboration de vins de qualité. Le domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale). L'exploitation est constituée de 9 hectares de Châteauneuf-du-Pape et 12 hectares de Côtes-du-Rhône. La cave de vinification et le chai de vieillissement ainsi que le bureau sont au cœur du village de Châteauneuf-du-Pape, dans le département du Vaucluse, au sud de la vallée du Rhône. Le vignoble Châteauneuvois est situé au nord-ouest de l'aire de l'appellation, sur la route d'Orange (lieu-dit Cabrières). Le sol est argilo-calcaire avec des galets roulés, vecteurs de chaleur et de précocité. Le mistral qui balaye la vallée-du-Rhône assainit et rafraîchit la vigne. Les parcelles de Côtes-du-Rhône sont situées entre Sorgues et Orange.

Les produits à la vente :

- Le Châteauneuf-du-Pape rouge (cépages Grenache et Syrah), élevé 4 mois en cuves inox et une année dans des foudres et barriques en chêne. À servir sur des viandes rouges, du gibier ou du fromage.
- Le Châteauneuf -du-Pape blanc (cépages Grenache Blanc, Clairette, Roussane et Bourboulenc), élevé en cuve Inox et 10% en fûts de chêne. À servir avec des crustacés, des coquilles St Jacques ou du poisson en sauce.
- Le Côtes-du-Rhône rouge (cépages Grenache et Syrah), élaboré selon une vinification traditionnelle. À servir avec des grillades.
- Le Côtes-du-Rhône blanc (cépages Grenache Blanc, Roussane et Viognier), élaboré selon une vinification traditionnelle. À servir bien frais en apéritif ou sur un poisson grillé.
- Deux petites cuvées complètent la gamme : la Réserve de la Comtesse et la Réserve du Comte.



Contact Domaine Comte de Lauze  
84 230 Châteauneuf du Pape



**Domaine de Mayol (Vins AOP Luberon, AOP Ventoux, IGP Vaucluse, IGP Méditerranée)**

Vigneron indépendant, adhérent du réseau Bienvenue à la Ferme, le domaine viticole familial de Mayol s'étend sur 38 hectares et produit des vins en agriculture biologique. Ici, les générations qui se succèdent depuis le 10<sup>ème</sup> siècle perpétuent avec passion l'histoire d'un très ancien domaine vigneron et l'excellence d'un terroir. Les vins du Domaine de Mayol, entre tradition et modernité, sont régulièrement médaillés et reconnus par les guides spécialisés. Récemment, le Domaine de Mayol 'Tentations 2021 rouge' a obtenu une étoile dans l'édition 2024 du Guide Hachette Vins.

Bernard Viguier : « **Nous sommes fiers de représenter la région au Salon International de l'Agriculture depuis 39 ans!** Les efforts accrus que requiert l'agriculture biologique sont largement récompensés par la prise de conscience de notre impact positif. Cette démarche est le reflet de nos convictions ; respecter la nature, notre héritage, le consommateur, les générations futures ... et le vigneron ».

Domaine de Mayol  
1648, Route de Bonnieux, D3  
84 400 Apt  
Tél. 00 33 (0)4 90 74 12 80  
domaine-mayol@orange.fr  
www.domainedemayol.com



**La Bastide des Arômes, parfums de Grasse**

Fabricant de parfums et cosmétiques, bougies et diffuseurs d'ambiance, la Bastide des Arômes perpétue la tradition du Pays de Grasse. À quelques kilomètres de la capitale mondiale de la parfumerie, l'atelier artisanal de la Bastide des Arômes est situé dans le village de Saint-Cézaire-sur-Siagne. Les parfums naissent de l'association de senteurs issues d'une bibliothèque olfactive de plusieurs centaines de fragrances, selon des méthodes et un savoir-faire hérité de l'histoire locale.

La Bastide des Arômes  
592 Allée des Parfums, Parc des Hauts de Grasse  
06 530 Saint Cézaire sur Siagne  
Tél. 04 93 36 04 97  
direction@lesbastidesbusiness.com





### Domaine de la Présidente (Vins Côtes du Rhône, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape)

Domaine viticole depuis 1701, le vignoble de la Présidente est situé sur 137 hectares dans les aires d'appellations contrôlées Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Cairanne et Châteauneuf-du-Pape.

Le Domaine de la Présidente compte 20 hectares de Châteauneuf dont 17 hectares en rouge et 3 hectares en blanc, 40 hectares à Cairanne dont 35 ha en rouge, 20 hectares de Côtes du Rhône sur les communes de Suze la Rousse et Sainte Cécile les Vignes et 57 hectares de Côtes du Rhône Villages sur Suze la Rousse & Bouchet.

Le Domaine de la Présidente a instauré des pratiques respectueuses de l'environnement dans tous les aspects de son activité (exploitation du vignoble, vinification et commercialisation), une démarche attestée par le niveau 3 de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

Domaine de la Présidente  
754 chemin des Partides  
84 290 Sainte-Cécile-les-Vignes  
Tél. +33 (0)4 90 30 80 34  
aubert@presidente.fr



### Château Calissanne et Domaine Clé Saint Thomas (huiles d'olive et vins)

Château Calissanne est un domaine de propriétaire-récoltant en vins AOP coteaux d'Aix en Provence et huiles d'olives AOP Aix Provence. Il compte 1 200 hectares, une belle et grande aire culturale d'un seul tenant, exposée au sud. Avec 60 hectares d'oliviers, Château Calissanne produit des huiles d'olive classés en AOP Aix-en-Provence et Provence.

Le Domaine Clef de Saint Thomas à Châteauneuf-du-Pape se compose de 12 hectares de vignes. Implantés sur 3 grands terroirs, le domaine est constitué de différentes parcelles plantées au nord du village de Châteauneuf-du-Pape et vers Courthézon. Propriétés de la famille Kessler, le Château Calissanne et le Domaine Clef de Saint Thomas ont obtenu la certification Haute Valeur Environnementale niveau 3 pour l'ensemble de leurs productions.

Château Calissanne, 13 680 Lançon de Provence  
Route départementale 10, 13 680 Lançon de Provence

Tél. 04 90 42 63 03  
julie.maury@chateau-calissanne.fr  
laboutique@chateau-calissanne.fr



Domaine Clef de Saint Thomas  
Rte de Bédarrides, 84 2302 Châteauneuf-du-Pape  
Tél. +33 4 90 83 73 37  
contact@clefdesaintthomas.com





### Brasserie Artisanale de Provence Carteron

La Brasserie Artisanale de Provence Carteron qui produit des bières à partir de céréales Bio cultivées en France présente sa nouvelle gamme 'La P'tite brasserie de Provence', constituée de six nouvelles bières artisanales : blonde, blanche, ambrée, IPA, triple et rosée.

Thomas Carteron, maître artisan brasseur, explique : *« Notre nouvelle gamme de bières artisanales est bien plus qu'une simple bière, c'est une expérience sensorielle, un plongeon dans l'authenticité de la Provence. En tant que cofondateur de la première malterie provençale, je peux vous affirmer que cette gamme sera la toute première à être brassée à base de Pilsen produit et malté en Provence. Avec une sélection affinée de malts qui respire le caractère, chaque bière que nous créons possède un accent céréalière unique. »*

#### Nos nouvelles bières



Brasserie Artisanale de Provence Carteron  
412 Rue Philémon Laugier, 83 400 Hyères  
Tel. +33 6 79 03 02 40  
[tc@brasseriecarteron.com](mailto:tc@brasseriecarteron.com)

DOMAINE DE

la Source

**Le Domaine de la Source** est une exploitation familiale de 7 hectares de vignes en culture Bio, qui participe à la conservation du patrimoine Niçois, de son histoire et de ses vins, depuis trois générations. Ici, sur les hauteurs de Nice, le vignoble bénéficie d'une AOC depuis 1941 : l'AOC Bellet, l'une des plus petites appellations de France. Des cépages uniques reflètent la typicité et le caractère de ces vins rares : le Rolle pour le blanc, le Braquet pour le rosé et la Folle Noire et le Grenache pour le rouge.

Domaine de La Source Earl  
303 chemin de Saquier, 06 200 Nice  
[contact@domainedelasource.fr](mailto:contact@domainedelasource.fr)  
+33 (0)4 93 29 81 60 – 06 17 77 87 98



## Les filières et producteurs engagés dans la démarche régionale '100% Valeurs du Sud' présents trois jours

Du 24 au 26 février

### Le Moulin de Barbentane, huiles d'olives AOC

*Du 24 au 26 février*

Le Moulin à Huile de Barbentane, riche d'un savoir-faire ancestral, est reconnu pour son expertise dans la production d'huiles d'olive. Le moulin de Barbentane Ollier propose des huiles vierges extra obtenues à partir d'olives de grande qualité récoltées en Provence et dans l'aire d'appellation AOC Provence, avec passion et dans le respect de l'écologie (recyclage des déchets de trituration, des eaux de lavage, etc.). L'huile Ollier, l'huile d'olive signature du Moulin à Huile de Barbentane est régulièrement médaillée. Sa composition est un savant mélange d'olives de variétés Salonenque, Aglandau, Grossane, Picholine et de différentes variétés secondaires locales, qui lui confèrent des arômes subtils d'herbes fraîches, d'artichauts et d'amandes. Avec son fruité vert, elle est l'expression du travail minutieux du maître moulinier, Jean-Roch Ollier.

Contact : Jean Roch Ollier  
Route d'Avignon, 13 570 Barbentane  
Tél. 04 90 20 95 02 - 06 13 80 75 01  
contact@moulin-barbentane.com



**IPSAGO**

*Du 24 au 26 février*

Ipsago est une société à mission qui entend lutter contre le gaspillage alimentaire en développant des process de fabrication innovants (déshydratation, etc.). La valorisation de drêches de brasseries et de fruits et légumes hors calibre et en surproduction repose sur un réseau de producteurs provençaux. La fabrication des gammes de biscuits et de pétales de fruits Ipsago mobilise des acteurs engagés en circuit-court, en

agriculture biologique et possédant un fort ancrage en région Sud.

Contact : Thibault Venezia  
3120 Rte d'Avignon, 13 540 Aix en Provence  
Tél. 06 59 68 45 39  
[thibault@ipsago.fr](mailto:thibault@ipsago.fr)



*Du 24 au 26 février*

### Le lycée agricole de Valabre

Les produits de l'exploitation du Campus Nature Provence, commercialisés sous la dénomination 'Domaine de Valabre', sont présentés au public du SIA : vins AOP Côtes de Provence et IGP Bouches-du-Rhône, bières, jus et compotes, pâtes, semoule, boulgour de blé dur. L'exploitation agricole du lycée de Valabre est à la fois un outil de production et de commercialisation avec plusieurs ateliers (viticulture et vinification, production de céréales et légumineuses, arboriculture, houblonnière) et également un support pédagogique pour les élèves, apprentis et adultes en formation continue de l'établissement. Les productions sont conduites en agriculture biologique (excepté les grandes cultures) et l'exploitation est labellisée haute valeur environnementale.

Par ailleurs, l'exploitation est impliquée dans des programmes de recherche et développement sur des pratiques agro-écologiques et pérennes (gestion de l'eau, préservation de la biodiversité et de la vie du sol).

Contact : Viviane Cataldo  
Chemin du Moulin du Fort, 13 120 Gardanne  
Tél. 06 27 02 66 38  
[viviane.cataldo@educagri.fr](mailto:viviane.cataldo@educagri.fr)

Du 24 au 26 février

### Le Comptoir des Salaisons

Spécialités provençales  
traditionnelles (Pieds et paquets  
marseillais, Porc des Alpes)



Sous la marque Provence Charcuterie, le Comptoir des Salaisons propose des produits identitaires de la gastronomie marseillaise - pieds et paquets, boudins marseillais, saucisses fraîches, jambon L'Estaque - et des recettes de plats cuisinés typiquement provençaux créés en collaboration avec le chef cuisinier marseillais Christian Ernst : pieds et paquets cuisinés, alouettes sans tête, daube provençale. La majorité des produits du Comptoir des Salaisons sont fabriqués dans l'atelier artisanal de l'entreprise. Depuis 2021, le Comptoir des Salaisons a créé une gamme 100% porc origine Hautes Alpes / Alpes de Haute Provence. L'entreprise s'inscrit dans une démarche citoyenne responsable en limitant l'impact de ses activités sur l'environnement.

765 Chemin du Littoral  
13016 Marseille  
Tél. 04 91 46 24 24  
comptoirdessalaisons@orange.fr



Du 27 au 29 février

### Rhonea Terradeus

Ce collectif de 400 familles d'Artisans Vignerons représente un vignoble de 2 900 ha en Vallée du Rhône méridionale, au cœur du département de Vaucluse et sur de superbes terroirs situés autour de Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras, Visan, Gigondas et le Mont-Ventoux. Rhonea affirme un engagement fort en faveur du Développement Durable, reconnu par le label "Vignerons Engagés" depuis 2019. Des Crus aux Côtes du Rhône, des Villages aux IGP Méditerranée, des Vins Doux Naturels aux Ventoux, les vins Rhonéa sont une valeur sûre des vins de la Vallée du Rhône, des vins qui reflètent à la fois la richesse de terroirs vieux de plusieurs millions d'années et toute la personnalité des artisans vignerons.

Rhonea  
228 Route de Carpentras, 84 190 Beaumes de Venise  
Contact Presse : Valérie Vincent  
Tél. 04 90 12 41 33 – 06 38 81 50 08  
v.vincent@rhonea.fr



# FERMIERS DE PROVENCE

Du 27 au 29 février

Fermiers de Provence est un collectif régional de producteurs des Alpes de Haute-Provence, des Hautes-Alpes, du Var et du Vaucluse. Spécialisés dans les légumes secs, ils proposent une gamme de légumineuses (pois chiches, lentilles vertes, blondes ou corail, haricots rouges ou lingots) et des préparations tartinables pour l'apéritif à base de pois chiche.

Ces légumes traditionnels sont cultivés en utilisant des moyens de production modernes qui garantissent la qualité et la traçabilité des produits aux consommateurs. La marque Fermiers de Provence est portée par la coopérative de producteurs " Groupe DuranSia ".

Fermiers de Provence - DuranSia  
71 Rue des Penitents, ZA de la Cassine - Bât D  
La Sève, 04 310 Peyruis  
Tél. 04 92 80 79 19  
[contact@fermiersdeprovence.fr](mailto:contact@fermiersdeprovence.fr)



### Le Mas Saint-Paul

Du 27 au 29 février

Pour sa première participation au SIA, l'organisation de producteurs Terre de Crau propose ses produits issus de l'agriculture locale : jus et nectars de fruits, huiles d'olives AOP Vallée des Baux de Provence, amandes de Provence commercialisées sous les marques 'La Samatane' et 'Terre de Crau'. Terre de Crau, ce sont six producteurs qui cultivent 250 hectares d'arbres fruitiers : pêches, abricots et nectarines. Ensemble, ils pratiquent une agriculture raisonnée ou "intégrée". Cette méthode puise dans les procédés de l'agriculture traditionnelle et de l'agriculture biologique afin de produire des fruits de grande qualité.

Mas Saint-Paul  
1082 A Chemin du Mas Saint Paul, 13 890 Mouriès  
Tél. 04 90 47 67 92  
[commerce@terredecau.com](mailto:commerce@terredecau.com)





Du 27 au 29 février

Au sein de la coopérative **des Aromates de Provence**, une quarantaine d'agriculteurs produisent sous signe de qualité « Label Rouge Herbes de Provence Origine France Provence ». En région Sud et en Drôme provençale, ils cultivent le thym, le romarin, l'origan et la sarriette, ces plantes emblématiques qui composent le mélange des herbes de Provence. Le cahier des charges Label Rouge garantit les qualités organoleptiques supérieures du produit.

En 2024, la coopérative des Aromates de Provence fête les 20 ans du Label Rouge Herbes de Provence et les 5 ans du Thym de Provence IGP.

Contact : Carole Blanc  
926 Chemin des vertus, CD 12, 13 530 Trets  
Tél. 06 47 21 82 41  
c.blanc@lesaromatesdeprovence.net



Du 1er au 03 mars

La Vinciane est une petite société artisanale de production de liqueurs des Alpes, basée à Saint-Vincent-les-Forts, dans les Alpes-de-Haute-Provence, au-dessus du lac de Serre-Ponçon.

« Nous cueillons la majorité des plantes et fruits que nous utilisons dans les vallées environnantes. Notre produit phare est bien sûr le génépi mais nous fabriquons aussi d'autres liqueurs typiques de notre territoire telles que la Fleur de mélèze ou l'hysope ».

Contact La Vinciane : Maxime Musso  
Le Village, Saint Vincent les Forts  
04 340 Ubaye Serre Ponçon  
Tél. 06 98 61 27 38  
maxime@lavinciane.com  
<https://www.lavinciane.com>



Du 1er au 03 mars

**Papilles et Provence** est une gamme de sirops artisanaux à base de fruits et plantes de Provence, fabriqués et commercialisés par EF Atelier, une toute jeune entreprise créée en mars 2023 par Elodie Fructus.

Les sirops artisanaux Papilles et Provence sont composés de fruits et de plantes de Provence, sans colorant, sans conservateurs, sans ajout d'arômes, seulement le goût des fruits et plantes. L'idée est de retrouver un savoir-faire ancien : partir des fruits frais issus d'exploitations locales (Carpentras, Monteux, Pernes-Les-Fontaines, Sault, etc.), en extraire le jus, et n'ajouter que le sucre nécessaire pour correspondre à l'appellation 'sirop', ainsi que du jus de citron pour la conservation. Cette façon de faire permet d'avoir un produit à la liste d'ingrédients courte (2 à 4 ingrédients), de retrouver un sirop avec le goût des fruits, qui n'est pas seulement une boisson mais également un produit qui sublime les desserts ou les plats sucrés salés.

Contact Papilles et Provence  
855 Rte de la Courtoise, 84 210 Pernes les Fontaines  
Tél. 06 10 25 83 06  
elodie.fructus@papilles-et-provence.fr  
[www.papilles-et-provence.fr](http://www.papilles-et-provence.fr)





### Les Magasins de producteurs Bouches-du-Rhône

Du 1er au 03 mars

Le Réseau des magasins de producteurs offre des dégustations de produits régionaux, emblématiques des terroirs du Sud. Le réseau anime une démarche qui vise à développer une alimentation locale, durable, équitable, de qualité et accessible à tous à l'échelle des Bouches-du-Rhône. Le réseau favorise de nouvelles formes de collaborations pour ancrer l'alimentation dans les territoires et maintenir la marge commerciale des exploitations agricoles sur le territoire de la Métropole Aix-Marseille-Provence et le PETR du Pays d'Arles.

Le Réseau des magasins de producteurs de PACA a été créé en 2016 à l'initiative d'un groupe d'agriculteurs afin de promouvoir et développer la vente directe de produits locaux.

Contact : Julie Lombion  
Maison des Agriculteurs  
22 av Henri Pontier  
13 626 Aix en Provence  
Tél. 07 71 81 97 30  
reseampaca@gmail.com



### Association Lou Pan d'Ici

Du 1er au 03 mars

La biscuiterie fabrique des sablés sucrés et salés traditionnels élaborés à base de farine Lou Pan d'Ici : navettes, croquants aux amandes, canistrellis, crackers, gressins aux saveurs de Provence, etc. Lou Pan d'Ici est une filière courte qui relance la production traditionnelle de blé tendre, n'utilisant que des matières premières et savoir-faire régionaux. La farine est façonnée exclusivement par des artisans boulangers. L'un des objectifs de ce projet est de former les agricultures à de nouvelles pratiques culturelles plus respectueuses de l'Homme et de l'environnement et respectant les principes de l'agroécologie, en collaboration avec les instituts techniques de la région.

Contact : Delphine Fraty  
La Coopération agricole Sud  
198 Chemin des Entrages, 13 300 Salon de Provence  
Tél. 06 61 50 92 75  
dfraty@sud.lacoopagri.coop



### Et aussi :

- Agneau de Sisteron
- Agrumes de Berre
- Banon, Maison régionale de l'Élevage
- La filière Conchylicole et les établissements Giol
- Entre Alpilles, Crau et Camargue
- France Olive
- Fraise de Carpentras
- Grenade Bio de Provence
- Pistache de France
- Pomme Juliet
- Rougeline
- Sacré Willy
- Etc.





## DÉGUSTATIONS DE VINS AVEC LES INTERPROFESSIONS VITICOLES

**Les interprofessions viticoles InterVins, InterRhône et CIVP assurent la promotion de leurs vins sur le stand de la Région Sud : présence des vins en vitrine, dégustations et animations.**

Le Bar à Vins de l'espace régional sera animé en rotation par :

- Inter Vins IGP du Sud-Est (les 24, 25 et 26 février)
- CIVP - les Vins de Provence (les 27, 28 et 29 février), animation sur les assemblages
- Les vins du Luberon (les 1er, 2 et 3 mars), animation dégustations
- Les vins du Ventoux (les 1er, 2 et 3 mars), animation dégustations.

### Inter Vins IGP du Sud-Est (les 24, 25 et 26 février)



#### Mont Ventoux

Les IGP régionales couvrent 13 départements du Sud-Est de la France, des Gorges de l'Ardèche aux étangs de la Camargue, du au Massif des Alpilles ou aux garrigues de la Drôme. Plus de 1700 caves particulières et 130 caves coopératives produisent 1,3 million d'hectolitres (moyenne quinquennale) de vins IGP du Sud-Est, commercialisés par plus de 850 maisons de négoce. Les 23 000 hectares cultivés produisent 10 % de blanc, 60 % de rosé et 30 % de rouge avec une majorité de vins d'assemblage (86%). Les principaux vins avec mention de cépages sont : Viognier, Chardonnay Merlot, Syrah. La dénomination produite sur l'ensemble du territoire est l'IGP Méditerranée. Les autres dénominations affichent le nom du département de production dont ils sont issus : Ardèche, Drôme, Pays des Bouches du Rhône, Vaucluse. Et aussi des dénominations de la géographie du territoire : Alpilles, Collines rhodaniennes ou Coteaux des Baronnies.

Contact InterVins : Maison des Agriculteurs, 22 avenue Henri Pontier – 13 626 Aix en Provence Cedex 01  
Tél. 04 90 42 90 04 - communication@intervins-sudest.org

### Les Vins de Provence (CIVP) (27, 28 et 29 février)



Sur le SIA 2024, l'interprofession des vignerons et négociants des appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence propose une **animation sur les assemblages.**

Le vignoble des Vins de Provence est le plus ancien de France. Il s'étend entre la Méditerranée et les Alpes sur 27 780 ha et sur près de 200 kilomètres à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes. Près de 470 caves particulières et 53 caves coopératives produisent 1,3 million d'hectolitres (chiffre 2022), commercialisés par 37 négociants-vinificateurs. Les vins rosés représentent 90% des Vins de Provence, produits selon des règles d'assemblage inscrites dans le cahier des charges de ses trois appellations. La palette comprend quinze cépages.

Contact CIVP :

Maison des Vins, RN 7– 83 460 Les Arcs sur Argens  
Tél. 0(033) 4 83 08 40 07 - 0(033) 7 80 90 89 42  
cmetier@provencewines.com / vinsdeprovence.com



### Les vins AOC Luberon (les 1er, 2 et 3 mars)

Cette appellation de la Vallée du Rhône couvre 3 400 ha et s'inscrit dans l'enceinte du Parc Naturel Régional du Luberon, réserve de biosphère et écoparc (labels reconnus par l'UNESCO). L'AOC produit 160 000 hl, dont 23% de vin rouge, 23% de blanc et 54% de rosé. L'appellation compte 10 caves coopératives qui assurent 85% du volume, et 58 caves particulières. Véritable trait d'union entre la Vallée du Rhône et la Provence, l'AOC Luberon décline une mosaïque de terroirs entre Cavailon et Manosque.

Contact AOC Luberon

Nathalie Archaimbault, directrice  
Boulevard du Rayol – 84 160 Lourmarin  
Tel : 04 90 07 34 40 - vins.luberon@wanadoo.fr



### Les vins AOC Ventoux (les 1er, 2 et 3 mars).

L'AOC Ventoux qui a fêté son 50<sup>ème</sup> anniversaire en 2023 est la seule appellation en France à couvrir deux Parc naturels régionaux : celui du Ventoux et celui du Luberon. Au cœur de l'écosystème des Monts de Vaucluse, l'appellation s'étend sur 6 000 ha et produit 250 000 hl annuels en moyenne. Sur les

pentons du Géant de Provence, le vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen influencé par l'altitude. Des contrastes climatiques et des différences géologiques qui signent la richesse et la diversité des vins du Ventoux.

Contact ODG AOC Ventoux

Marie Flassayer, directrice  
Tél. 06 95 25 12 64  
direction@aoc-ventoux.com



## BIENVENUE À LA FERME, UNE QUALITÉ GARANTIE DE SERVICES ET DE PRODUITS

**Une vingtaine de producteurs adhérents au réseau Bienvenue à la Ferme de Provence-Alpes-Côte d'Azur participe au SIA 2024.**

Premier réseau agricole en France de vente directe et d'accueil à la ferme, Bienvenue à la Ferme compte 420 adhérents en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les agriculteurs du réseau sont les ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les territoires. L'accueil, les services et les produits Bienvenue à la ferme sont un gage de qualité. BAF repose sur un cahier des charges strict qui s'attache à l'origine des matières premières : produits bruts ou matières principales exclusivement de la ferme, transformation par le producteur ou par un prestataire avec une garantie de traçabilité, contrôle du taux d'achat / revente. Tous les adhérents BAF satisfont les critères de la procédure d'agrément et font l'objet de contrôles réguliers. Les adhérents Bienvenue à la Ferme région Sud au SIA :



### Des Alpes de Haute-Provence (stand départemental)

Domaine Saint-Jean lez Durance - Manosque  
Dégustations vente vins AOP Pierrevet et IGP Hte-Pce  
*Le 24 février*

GAEC du Riou - Valensole  
Présentation distillation lavande et travail à la ferme,  
animation du bar à cocktails  
*Les 24, 25, 26 février*

Les Ruchers de l'Asse, Mélodie Morin – Bras d'Asse  
Dégustation de miel, animations autour de l'apiculture  
*Les 24, 25 et 26 février*

GAEC Étoile du Berger - Draix  
Animation pressage de jus de poire (variété Sarteau)  
*Les 28 et 29 février*

La Maison Angelvin - Riez  
Dégustation d'amandes et d'huile d'olive, de tapenades,  
animation du bar à cocktails  
*Les 28 et 29 février*

LogikBio - Villeneuve  
Dégustation de sirops et de vinaigres, bar à jus  
*Les 1<sup>er</sup>, 2 et 3 mars*

### Dans les Hautes-Alpes

Domaine Allemand - Théus  
Dégustations et vente de vins IGP Hautes-Alpes  
*Les 27, 28 et 29 février*

Domaine Saint-André – La Saulce  
Dégustations et vente de vins IGP Hautes-Alpes  
*Les 27, 28 et 29 février*

Domaine de Tresbaudon - Tallard  
Dégustations et vente de vins IGP Hautes-Alpes  
*Les 27, 28 et 29 février*

### Dans les Alpes-Maritimes

Domaine des Sources - Nice  
Vins AOC Bellet et huile d'olive Bio  
*(Stand individuel sur toute la durée du salon)*

Maison Gannac - Menton  
Citrons de Menton, agrumes et produits transformés  
IGP Citron de Menton  
*Le 29 février (stand départemental)*

Des Abeilles et des Fruits - Belvédère  
Miels IGP, fruits bio transformés confitures, gelées  
*Le 28 février (stand départemental)*

### Dans les Bouches-du-Rhône (stand départemental)

Lou Banaste d'Aqui - Trest  
Produits Bio : Petit épeautre et pois chiche en grains et  
farines, semoule de maïs, caviar d'aubergine

### Dans le Var (sur le stand collectif du département)

Les Canards de la Sainte Baume – Signes  
Foie gras, magret séché, cassoulet, confit  
*Les 28 et 29 février, 1<sup>er</sup> mars*

Domaine des Peirecèdes - Cuers  
Vins AOP Côtes de Provence

### Dans le Vaucluse (sur le stand collectif du département)

Domaine de Mayol - Apt  
Vins AOP Luberon, AOP Ventoux, IGP Méditerranée  
*Toute la durée du salon*

David Ganet Apiculture - Goult  
Miels, hydromel  
*Toute la durée du salon*

Étable Montilienne - Monteux  
Charcuterie, Porc du Ventoux  
*Toute la durée du salon*

Ferme Le Verdoulet - Mondragon  
Amandes, moutarde, bonbon au miel, miel à l'ail noir  
*Le 2 mars*

Le Coulet de miel – Roussillon  
Miels, bières au miel  
*Le 3 mars*

Le panier de la Comtesse - Uchaux  
Ail noir  
*Le 2 mars*



## TOUS LES DÉPARTEMENTS SONT AU RENDEZ-VOUS !



Avec 2 360 exploitations agricoles qui réalisent un chiffre d'affaires annuel d'environ 190 millions d'euros, **les Alpes de Haute-Provence représentent 9,9 % des exploitations de la région Sud**. Les Alpes de Haute-Provence offrent une diversité unique de paysages, de culture et de gastronomie. De la charcuterie aux produits laitiers en passant par les produits de la ruche, bières, liqueurs, tartes, confitures... une multitude de petites productions locales font la richesse extraordinaire et l'authenticité de ce terroir. Les vins, l'élevage ovin, les fruits et légumes frais constituent autant de filières de qualité. Les plantes à parfum et médicinales ont donné naissance à une filière cosmétique dynamique, reconnue à l'international.

Au SIA 2024, aux côtés du Département : la Maison de la Transhumance, l'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs, les Jeunes Agriculteurs 04, etc.



**2014-2024 : la délégation haut-alpine fête une décennie de participation au Salon international de l'Agriculture** et ses premières médailles au Concours Général Agricole. Depuis 2014, les Hautes-Alpes assurent la promotion de son agriculture de montagne, de ses savoir-faire et de ses paysages. En 2024, le département des

Hautes-Alpes présente un nombre record de produits et de candidats au Concours Général Agricole avec 130 produits présentés par 40 producteurs : vin, miels, confitures, jus de fruits, liqueurs, produits laitiers et fromages, bière, huiles de noix, charcuteries, animaux et pratiques agro-pastorales. Le département participe également au **Salon du Fromage et des Produits Laitiers** (25-27 février - pavillon 7.3/B069) avec un stand mis en œuvre par l'Agence de Développement et la Chambre d'Agriculture 05, et cinq producteurs : la fromagerie de la Durance, la Laiterie du col Bayard, Sacré Willy, Le Plantivore et la Fromagerie de Château-Queyras.



**Les Alpes-Maritimes, une montagne de gastronomie et de traditions.** Entre le littoral méditerranéen et le massif du Mercantour s'étend un ensemble de territoires où chaque vallée, chaque terroir cultive sa propre identité. Le moyen et le haut-pays sont dotés de vastes zones forestières où se dégagent de délicieuses senteurs méditerranéennes. Souvent ces odeurs se retrouvent dans les assiettes. Certes, la célèbre « cuisine nissarde » est une référence, mais, au-delà de la ville de Nice, on apprend vite à la décliner dans de savoureuses variantes en fonction des villes, des villages et des savoir-faire

ancestraux qui entourent par exemple la réalisation des beignets, des farcis ou des barbajuans ! Pour cette 60ème édition, le stand du Département des Alpes-Maritimes arborera les couleurs, les paysages et l'atmosphère du moyen et du haut-pays. De l'aspect bois type chalet de montagne, en passant par la forêt de mélèzes, symboles de la collectivité départementale, et jusqu'aux plaines et lacs du haut-pays, l'identité du territoire maralpin sera parfaitement représentée sur ce pavillon.



**Le stand commun de la Métropole Aix-Marseille-Provence et du Département des Bouches-du-Rhône** met à l'honneur le terroir, les saveurs et la gastronomie provençale. Pendant toute la durée du salon, des dégustations culinaires sont proposées par des chefs de collèges du Département des Bouches-du-Rhône. Au menu, de délicieuses recettes du quotidien avec des produits emblématiques et de saison ! Charcuterie, légumes, miel, céréales, vin, huile d'olive... Chaque jour, quatre producteurs présenteront le fruit de leur travail.

Des animations ludiques permettront aux visiteurs de gagner des lots, de tester leurs connaissances œnologiques et d'éveiller leur sens de l'odorat. Quant à l'esprit méridional, il soufflera toute la journée avec des tournois de pétanque. Côté patrimoine culturel, la compagnie théâtrale Dans la Cour des Grands, redonnera vie à l'œuvre indémodable de Marcel Pagnol. Les comédiens interpréteront des saynètes qui évoqueront les thèmes de l'eau, des productions agricoles et de la préservation de l'environnement. Des offices de tourisme se succéderont pour faire la promotion de la richesse et de la diversité du territoire métropolitain et départemental.



## LE DÉPARTEMENT

Bien vivre et bien manger dans le Var !

Dans le Hall 3, pavillon Région Sud, sur un stand de plus de 200 m<sup>2</sup>, qu'il partage avec Var Tourisme, son agence de développement touristique, et la Chambre d'agriculture du Var, le Département du Var invite les visiteurs à tout savoir sur le Var et ses produits emblématiques. En participant au Salon international de l'agriculture, il souhaite affirmer son soutien à l'agriculture varoise et ses producteurs.

Car le Var, c'est :

- le 1<sup>er</sup> producteur mondial de vin rosé AOP\*
- le 1<sup>er</sup> producteur mondial de figues violettes Solliès AOP\*
- le 1<sup>er</sup> producteur national de fleurs et de feuillages coupés
- le 2<sup>e</sup> département oléicole de France avec 143 communes oléicoles sur 153
- le 4<sup>e</sup> producteur national de châtaignes
- de 700 à 800 M€ : c'est le chiffre d'affaire annuel généré par l'agriculture varoise



Vente directe de produits, démonstrations et animations, présentation des richesses du territoire, dégustation et restauration, le stand du Département de Vaucluse accueille les visiteurs sur une place de village provençal reconstituée autour de sa fontaine. Sur cet espace vauclusien, des exposants et l'Épicerie fine du Vaucluse avec ses 175 références et 48 producteurs, véritable vitrine du patrimoine culinaire, des produits emblématiques du

Vaucluse et des savoir-faire locaux comme les rideaux en perles de buis, des produits insolites, de vieilles affiches du terroir, etc. Tous les matins entre 8h30 et 9h30, les Morning Vaucluse donnent la pêche avec des dégustations de jus de fruits savoureux proposés aux exposants et aux visiteurs du salon.

Le Département de Vaucluse accueille ses partenaires : Vaucluse Provence Attractivité et l'office du tourisme du Grand Avignon, la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le Comité de Promotion des produits de Vaucluse.

## PROGRAMME

### Samedi 24 février 2024

#### Toute la journée, animations et dégustations

Autour des tomates Rougeline et de l'huile d'olive du Moulin de Barbentane

#### Les ateliers gourmands de la Cuisine du Sud

11h00 – Tomates confites en bocaux, gaspacho et bruschetta multicolore

14h00 - Wraps provençal, poitrine grillée, tomates farcies à la chair à saucisse, pieds paquets, Bijoux marseillais... avec les produits du Comptoir des Salaisons

17h00

Vin chaud au jus de pommes, pâtes aux légumes de Provence, gâteaux de semoule aux pommes, agneau façon kebab boulgour... avec les produits et les vins de l'exploitation du Lycée agricole de Valabre, l'Agneau de Sisteron.

#### Le Bar à Vins

Inter Vins IGP du Sud-Est

### Dimanche 25 février 2024

#### Toute la journée, animations et dégustations

Autour de l'huile d'olive du Moulin de Barbentane, de la gamme de biscuits sucrés et salés IPSAGO, du fromage de Banon de Vincent Enjalbert - Maison Régionale de l'Élevage, de l'huile d'olive du Moulin de Barbentane

Dégustation des bières Brasseurs Bio de Provence (à 11h et 17h00).

Animation Chocolat chaud avec Sacré Willy (département 05).

#### Les ateliers gourmands de la Cuisine du Sud

11h00 – Mousse de fromage de Banon sur biscuits piments / châtaignes, crumble aux pommes, tartelette de Banon, tomates et huile d'olive.

14h00 - Tartare de tomates, tartines de Banon tomates et huile d'olive, tomates confites en bocaux.

17h00 - Dégustation de charcuteries : jambon de l'Estaque, terrine et caillette. Tartelette chocolat huile d'olive. Sablé sucré aux olives noires avec le Comptoir des Salaisons et Terroir oléicole.

#### Le Bar à Vins

Inter Vins IGP du Sud-Est

### Lundi 26 février 2024

#### Toute la journée, animations et dégustations

Avec les produits et les vins de l'exploitation du Lycée agricole de Valabre, de France Olive, et des dégustations de jus de grenade Bio de Provence (matin) et d'huiles d'olives de France Olive (après-midi).

#### Les ateliers gourmands de la Cuisine du Sud

11h00 – Pâtes safranées aux légumes de Provence, gardiane de Taureau, rôti de porc du Ventoux

14h00 – Atelier cuisine Bio, céréales et pommes Juliet

17h00 – Panna cotta à la gelée de grenade.

#### Le Bar à Vins

Inter Vins IGP du Sud-Est



## Mardi 27 février 2024

### Toute la journée, animations et dégustations

Avec Rhonéa, la filière Pistache, la Fraise de Carpentras, les agrumes de Berre, Aromates de Provence, Entre Alpilles Crau et Camargue

Animations et dégustation de produits à base de Melon de Cavaillon (matin) et Figue de Sollès (après-midi)

**Temps-forts : Inauguration officielle** de l'espace Régional par le Président Renaud Muselier, en présence des producteurs et des élus.

### Les ateliers gourmands de la Cuisine du Sud

11h00 – Huîtres, filet de taureau, ceviche de poissons, moules gratinées au bleu du Queyras, thon, tartelettes du soleil, tartine façon Aioli, gigot d'agneau, tomates d'amour, légumes croquants tapenade, poichichade pesto, risotto de Camargue, pissaladière, fromage des Alpes, tiramisu fraises, mini tarte fraises, financier pistache, panna cotta pistache coulis de fraise.

14h00 – Dégustation de miel, poichichade des Fermiers de Provence

15h00 – Miel

16h00 – Les légumineuses des Fermiers de Provence : lentilles corail, pois chiches, etc.

17h00 - Filet de taureau aux Aromates de Provence

Avec les produits 'Entre Alpilles Crau et Camargue' : agneau de la Crau, Taureau de Camargue, riz de Camargue, foin de la Crau, vin de la Vallée des Baux.

### Le Bar à Vins

CIVP - les Vins de Provence

## Mercredi 28 février 2024

### Toute la journée, animations et dégustations

Avec les Aromates de Provence, la filière conchylicole (écaillage et casque de réalité virtuelle), la pomme Juliet, l'Amande de Provence,

Dégustation de fraises de Carpentras pour les enfants (matin) et animation autour de la Figue de Solliès (après-midi)

### Les ateliers gourmands de la Cuisine du Sud

11h00 – Huîtres, moules gratinées, dégustation de fromage aux herbes fraîches / faisselle

14h00 – Dégustations de jus du Mas Saint-Paul et crumble de pommes Juliet, concassé d'amandes La Samatane

Huile d'olives AOP de la vallée des Baux de Provence

17h00 – Rougail saucisse aux senteurs de Provence (lentilles, herbes aromatiques), tarte aux poires confites et amandes

Avec les légumineuses des Fermiers de Provence et les producteurs Bienvenue à la Ferme de poire et amandes

### Le Bar à Vins

CIVP - les Vins de Provence

## Jeudi 29 février 2024

### Toute la journée, animations et dégustations

Rhonéa (cocktail au Muscat), Fermiers de Provence, l'Étable Montilienne.

Dégustations jus de fruits Mas Saint-Paul, d'huiles d'olives AOP de la Vallée des Baux, d'Amandes de Provence (matin)

### Les ateliers gourmands de la Cuisine du Sud

11h00 – Agneau grillé mariné à l'huile d'olive, côtes de taureau, gardiane de taureau et riz sauvage de Camargue

Avec les produits 'Entre Alpilles Crau et Camargue' : agneau de la Crau, Taureau de Camargue, riz de Camargue, foin de Crau, vin de la Vallée des Baux

14h00 – Animation de l'espace Vaucluse : brouillade aux truffes et cocktail Muscat

17h00 – Dhal de lentilles corail aux amandes de Provence grillées, sauté de porc de Monteux et lingots, grillades de porc. Avec les légumineuses des Fermiers de Provence et le Porc élevé en plein air de l'Étable Montilienne.



### Le Bar à Vins

CIVP - les Vins de Provence

## Vendredi 1<sup>er</sup> mars 2024

### Toute la journée, animations et dégustations

Avec la farine Lou Pan d'Ici, le Citron de Menton, Papilles et Provence, les magasins de producteurs.

### Les ateliers gourmands de la Cuisine du Sud

11h00 – Pompe à l'huile et fougasse Lou Pan d'Ici, tartinable et pain, crème de citron de Menton

14h00 – Dégustation de sirops, de tartinables, de macarons au citron. Avec Papilles et Provence, le magasin de producteurs, la filière Lou Pan d'Ici et le Citron de Menton

17h00 – Cocktail Hysope tonic, tartinables. Avec les liqueurs de La Vinciane et le magasin de producteurs.

### Le Bar à Vins

Les vins du Luberon et les vins du Ventoux

## Samedi 2 mars 2024

### Toute la journée, animations et dégustations

Lou Pan d'Ici, l'Ail de Piolenc

### Les ateliers gourmands de la Cuisine du Sud

11h00 – Dégustation de tartinables, petit épeautre aux légumes, biscuit de petit épeautre

Avec Lou Pan d'Ici, le magasin de producteurs, le Petit épeautre de Haute Provence

14h00 – Aiolis légumes croquants, pompe à l'huile et pancake au petit épeautre

17h00 – Dégustation de sirops Papilles et Provence, ravioles des Alpes et fondue des Alpes (animation département 05)

### Le Bar à Vins

Les vins du Luberon et les vins du Ventoux

## Dimanche 3 mars 2024

### Toute la journée, animations et dégustations

Le Petit épeautre de Haute Provence, le magasin de producteurs

### Les ateliers gourmands de la Cuisine du Sud

11h00 – Tourtons, dégustation du cocktail Hysope tonic. Avec les liqueurs de La Vinciane

14h00 – Crêpes au Petit épeautre et miel du magasin de producteurs

17h00 – Dégustations 'antigaspi'

### Le Bar à Vins

Les vins du Luberon et les vins du Ventoux



## PANORAMA DE L'AGRICULTURE EN PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

**Première région productrice de tomate et de cerise d'industrie, premier bassin horticole de France, première région mondiale pour la production de vin rosé, Provence-Alpes-Côte-d'Azur compte 18 056 exploitations agricoles (dont 5 042 en Bio) et 632 400 ha de surface agricole utilisée (SAU).**

- Les surfaces agricoles recouvrent 28% du territoire de Provence-Alpes-Côte-d'Azur
- Une exploitation régionale s'étend en moyenne sur 35 ha de SAU (70 ha sur le plan national)
- On estime que 174 000 ha de SAU sont irrigables.
- 38 900 emplois agricoles (ETP)
- 32 établissements ou sites d'enseignement agricole
- 9 480 élèves dans l'enseignement agricole
- 36% des exploitations sont en AB, et placent la région au 1<sup>er</sup> rang des régions Bio de France
- L'Agriculture Biologique représentent 213 850 ha de SAU
- Un tiers des 85 661 ha de vignes à raisin de cuve est cultivé en agriculture biologique
- La production agricole régionale représente un **poids économique majeur avec 3,5 milliards d'euros** (hors subventions) de chiffre d'affaires annuel.
- Le top 5 des productions régionales en valeur : les vins d'appellation, les fruits, les légumes frais, les fleurs et plantes, les vins hors appellation.

La région Sud se situe :

- **Au premier rang national** pour la production de laitue et chicorée, bette, d'olive et d'huile d'olive, courgette, aubergine, potiron, poire, riz, figue, raisin de table, amande, fleur coupée, lavande et lavandin, vin AOP rosé.
- **Au second rang national** pour la production de tomate, cerise, pêche et nectarine, melon, fraise, pomme et truffe, vin IGP blanc et rouge.
- **Au troisième rang national** pour la production de poivron, ail, concombre, abricot, pois chiche, artichaut et vin AOP rouge.

**Le cheptel régional** est composé de 68 111 bovins, 783 341 ovins, 37 728 caprins, 180 000 ruches, 0,9 million de volailles, 18 200 porcins.

### Les industries agro-alimentaires du Sud : des filières tournées vers la naturalité

La région compte 1629 établissements agro-alimentaires et se caractérise par une grande diversité de productions, fortement tournées vers la transformation de fruits et légumes. La production alimentaire et les boissons emploient 10 768 salariés (ETP). La fabrication de produits d'épicerie (condiments, aromates, thé, café, cacao, chocolat, sucre), de boissons, de plats préparés, suivie par le secteur des produits du grain, de la boulangerie-pâtisserie industrielle et de la fabrication de pâtes sont les principales activités agro-alimentaires de la région.

Sources :

Agreste, Memento novembre 2023 (données 2022)

Agence Bio 2022.

Résultats définitifs du recensement agricole 2020

MSA 2022.





## DES FILIÈRES 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 de Châteauneuf-du-Pape. Forte d'une longue tradition de coopération agricole, la région propose aujourd'hui aux consommateurs **284 produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine**.

IGP, AOP – AOC, Label Rouge... Plus de 40%\* 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 toutes les filières, principalement les vins, les huiles d'olive et les olives, l'élevage et les fruits. Les deux tiers de la production régionale de vin est classée en AOP.

**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.

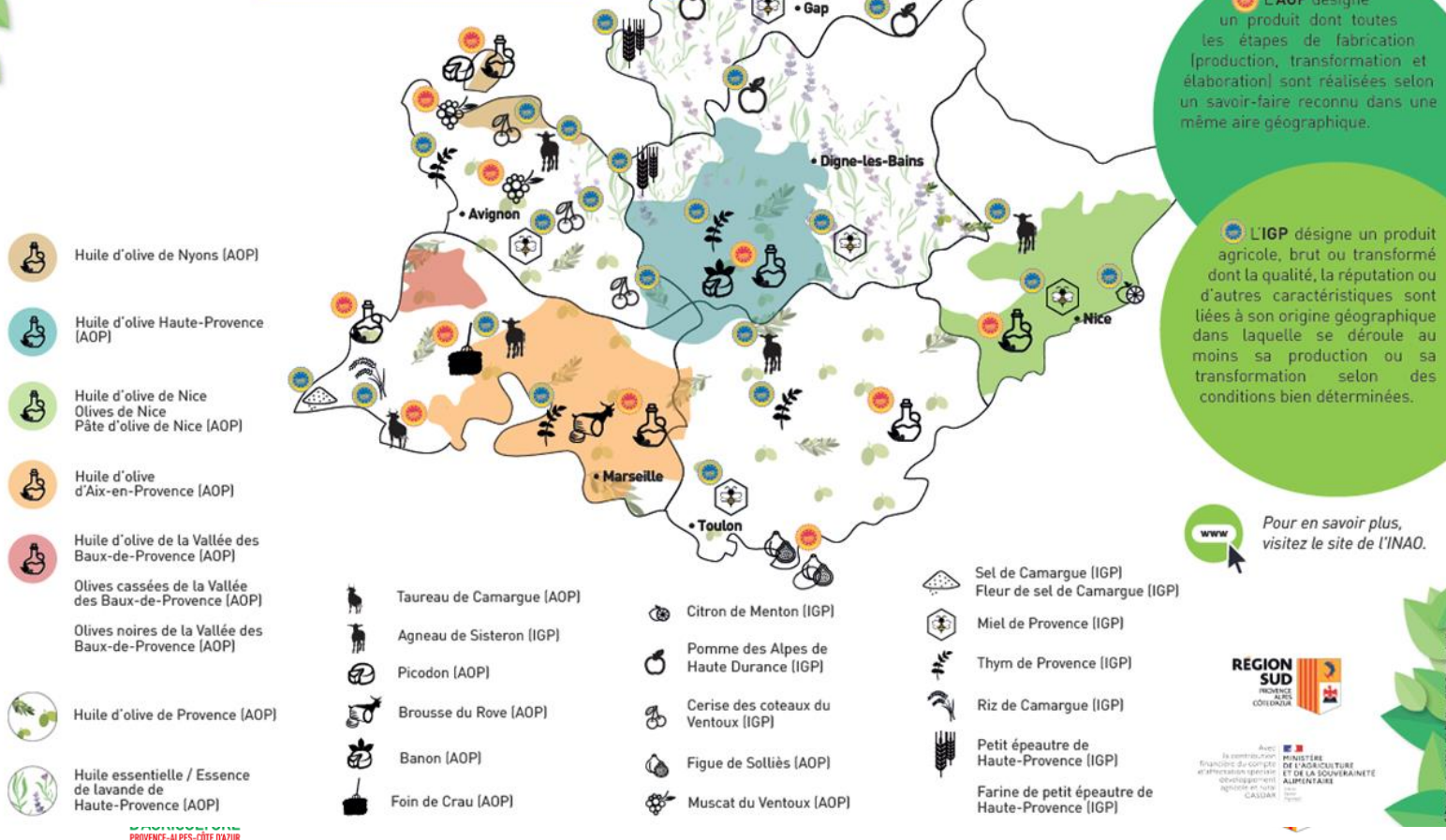
**Plusieurs produits d'élevage** et produits laitiers sont sous SIQO : l'IGP Agneau de Sisteron, les AOP Taureau de Camargue, Fromage de Banon, Brousse du Rove et Picodon, volailles de la Drôme.

Spécificité provençale, **le Foin de Crau** (AOC depuis 1997 et AOP depuis 2015), est la seule appellation française en dehors du secteur alimentaire.

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.

### Les Signes officiels d'identification de la Qualité et de l'Origine en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Portrait des AOP et IGP non viticoles



## LES FILIÈRES DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR SOUS SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



### Filière oléicole (AOP)

Huile d'olive d'Aix-en-Provence  
 Huile d'olive de Haute-Provence  
 Huile d'olive de Nyons  
 Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence  
 Olives noires de la vallée des Baux-de-Provence  
 Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence  
 Huile d'olive de Nice  
 Olives de Nice  
 Pâte d'olive de Nice  
 Huile d'olive de Provence

### Filières animales

Banon (AOP)  
 Brousse du Rove (AOP)  
 Picodon (AOP)  
 Taureau de Camargue (AOP)  
 Agneau de Sisteron (IGP)  
 Miel de Provence (IGP)

### Filière Fruits

Citron de Menton (IGP)  
 Pommes des Alpes de Haute Durance (IGP)  
 Figue de Solliès (AOP)  
 Muscat du Ventoux (AOP)  
 Cerise des coteaux du Ventoux (IGP)

### Autres produits

Riz de Camargue (IGP)  
 Foin de Crau (AOP)  
 Huile essentielle / Essence de lavande de Haute-Provence (AOP)

Thym de Provence (IGP)  
 Petit épeautre de Haute-Provence (IGP)  
 Farine de petit épeautre de Haute-Provence (IGP)

### Les vins AOP de la vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône  
 Châteauneuf-du-Pape  
 Autres crus Côtes-du-Rhône (Beaumes de Venise, Cairanne, Gigondas, Vacqueyras)  
 Ventoux  
 Luberon  
 Muscat (Beaumes-de-Venise, Rasteau)

### Les vins AOP de Provence

Côtes de Provence  
 Coteaux varois en Provence  
 Coteaux d'Aix-en-Provence  
 Les Baux de Provence  
 Pierrevert  
 Bellet  
 Cassis  
 Bandol  
 Palette.

**Les IGP départementales :** Alpes-de-Haute-Provence, Alpes-Maritimes, Hautes-Alpes, Pays des Bouches-du-Rhône, Var, Vaucluse.

L'IGP 'supra régionale' Méditerranée

**Les IGP locales :** Alpilles, Sable de Camargue, Maures, Mont Caume.

## 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 ».



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.

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

Face au changement climatique, aux épisodes de sécheresse, aux crises qui participent entre autres à l'augmentation des coûts de l'énergie et des intrants, l'agriculture de la région Sud évolue pour adapter ses cultures, optimiser la gestion de l'eau et l'accès à l'énergie, et regagner une indispensable souveraineté alimentaire.

Pour relever ces défis qui touchent tous les territoires et toutes les filières, la Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur travaille sur un modèle de gestion durable des ressources. L'enjeu pour les professionnels des productions agricoles du Sud est d'identifier des solutions pratiques et durables pour assurer la résilience de leurs exploitations. Accompagnées par le réseau des Chambres d'agriculture, les filières - maraîchage, arboriculture, viticulture, oléiculture, grandes cultures, élevage, plantes aromatiques et à parfum, horticulture, etc. – s'inscrivent dans une dynamique d'innovation et de progrès sans précédent, dont les centres de recherche, les organismes d'expérimentation et les décideurs publics sont parties prenantes.

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



### **Accompagnement des professionnels de l'AB**

Phénomène national lié notamment à l'inflation, les difficultés de commercialisation des productions agricoles biologiques touchent de manière inégale les secteurs et les filières. Conscients de cette situation, les Chambres d'agriculture poursuivent leur effort d'accompagnement des professionnels. En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, première région Bio de France avec 36% de la SAU régionale, une Commission Bio régionale très active conduit une politique d'accompagnement spécifique aux acteurs de la filière Bio (5 042 producteurs en 2022) dans le pilotage des entreprises, la conversion des exploitations et la formation.

*Source chiffres : Agence Bio 2022 et Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique PACA*

**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.

## MED'AGRI, LE SALON PROFESSIONNEL DE L'AGRICULTURE MÉDITERRANÉENNE

Porté par la profession agricole, MED'Agri est entièrement dédié aux filières de productions représentées dans le Sud de la France et en Méditerranée : le maraîchage, l'arboriculture, la viticulture, l'oléiculture, les grandes cultures, l'élevage, les plantes aromatiques et à parfum, etc. MED'Agri 2024 accueillera un Rendez-vous régional 'Tech & Bio Cultures Méditerranéennes' avec un espace d'exposition et des ateliers dédiés à l'agriculture biologique.

À Avignon, au carrefour des grands bassins agricoles de production, MED'Agri 2024 propose aux agriculteurs et aux viticulteurs **une offre équilibrée de solutions innovantes pour les filières de prédilection de l'agriculture méditerranéenne, en conventionnel comme en bio.**

Salon d'affaires, MED'Agri est aussi un **rendez-vous important d'information et de partage des connaissances.** L'un des objectifs du salon est d'apporter aux professionnels des solutions durables pour assurer la résilience des exploitations agricoles, dans le contexte que l'on connaît de changement climatique, d'évolutions réglementaires, d'augmentation des coûts de l'énergie, des difficultés à gérer la ressource en eau, le renouvellement des générations d'agriculteurs ou la souveraineté alimentaire.

Le comité de pilotage de MED'Agri a validé les axes de développement de la 4<sup>ème</sup> édition, qui s'intéresse particulièrement aux '**Ressources, Innovations, Adaptations**', autant de thèmes d'actualité qui dessinent le fil conducteur du salon.

Un programme constitué d'environ 45 rendez-vous - ateliers, démonstrations et conférences, restitutions d'études R&D et de programmes scientifiques – est en cours de finalisation. Parmi les thèmes abordés, nous pouvons dès à présent mentionner : l'adaptation au changement climatique et la reconversion agricole, les innovations et solutions, l'intelligence artificielle au service de l'agriculture, les défis énergétiques, les co-produits et leur valorisation.

L'organisation du salon MED'Agri est portée par la Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur et s'appuie sur un réseau de partenaires financiers et opérationnels, sur les filières professionnelles représentées notamment dans le sud-est de la France, sur les organismes de recherche et instituts techniques et, naturellement, sur le réseau des chambres d'agriculture.



### Les objectifs 2024 en chiffres

- + 15 000 visiteurs professionnels attendus
- 380 sociétés exposantes
- 14 000 m<sup>2</sup> de surfaces d'exposition-vente



Contact Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur

Laurence Ollivier, Chef de Service

Promotion Formation Agri Tourisme & Circuits Courts

Tél 06 33 78 90 03 - l.ollivier@paca.chambagri.fr

<https://www.medagri.fr/>







A series of horizontal dashed lines for writing, spanning the width of the page.