



## Communiqué de Presse

Mercredi 27 avril 2016

### **Le Parc naturel régional des Alpilles met à l'honneur les lauréats du Concours général agricole 2016 issus du territoire**

Lors du dernier Salon de l'agriculture qui s'est déroulé à Paris du 27 février au 6 mars dernier, le Concours général agricole a mis à l'honneur l'excellence des produits des Alpilles en récompensant 17 producteurs installés sur le territoire du Parc naturel régional.

Créé en 1870 pour sélectionner et primer les meilleurs produits et animaux reproducteurs du terroir français, le Concours général agricole est co-propriété du Ministère de l'Agriculture et du CENECA, Centre national des expositions et concours agricoles.

Décernées par un jury indépendant, constitué pour moitié de professionnels des filières concernées et pour l'autre de consommateurs avertis, les médailles, qu'elles soient de bronze, d'argent ou d'or, constituent une garantie gustative des vins et produits du terroir primés. Chaque récompense est remise sous le contrôle de l'État, via le Ministère de l'Agriculture, qui assure une impartialité dans la sélection et le jugement.

L'obtention d'une telle récompense offre une réputation de qualité des produits et du savoir-faire des professionnels et assure une visibilité médiatique incomparable.

Le Président du Parc naturel régional des Alpilles, Jean Mangion, a tenu à adresser par écrit ses chaleureuses félicitations à chacun des lauréats. Il les a invités à présenter leurs productions à l'occasion de la prochaine réunion du Comité syndical du Parc, son souhait étant de mettre à l'honneur ces producteurs, fleuron de l'excellence agricole du territoire des Alpilles.

Aussi, avons-nous le plaisir de vous convier à rencontrer les lauréats 2016 à l'occasion d'une dégustation organisée à l'issue du Comité syndical du Parc naturel régional des Alpilles :

**Mardi 3 mai 2016 à partir de 18h30**  
**Salle du Moulin de l'Alcazar à Eyguières**  
*Le Comité syndical débutera à 17h00.*

Au-delà de cet événement, les élus du Parc des Alpilles souhaitent mettre en valeur les nouveaux primés à l'occasion des manifestations auxquelles participent le Parc, tel le Salon des agricultures de Provence à Salon-de-Provence les 3, 4 et 5 juin, ainsi que lors de la prochaine fête annuelle du Parc prévue début octobre. L'équipe du Parc réfléchit également à la promotion des lauréats ainsi que des bénéficiaires de la marque « Valeurs Parc naturel régional » dans la Maison du Parc qui va, à l'automne ouvrir ses portes au public à Saint-Rémy-de-Provence.

Plus largement, le Parc poursuit sa politique de développement du secteur agricole, particulièrement dynamique et de grande qualité sur le territoire des Alpilles (AOP Coteaux d'Aix-en-Provence et Baux-de-Provence pour le vin, AOP huile d'olive de la Vallée des Baux, divers AOC...).

Pour l'y aider, le Parc dispose de plusieurs outils, par exemple la marque « Valeurs Parc naturel régional » ou le programme Life des Alpilles. Il met en œuvre avec ses partenaires de nombreuses actions pour développer une agriculture durable respectueuse de l'environnement, compétitive et pourvoyeuse d'emplois, notamment dans les domaines du pastoralisme, des pratiques agricoles alternatives, de la promotion des produits du terroir ou de la maîtrise foncière.

L'agriculture est la clé de voûte de la gestion du territoire. Elle se trouve au croisement des missions définies par sa Charte :

- La protection et la gestion des patrimoines naturel & culturel ;
- L'aménagement du territoire ;
- L'accompagnement au développement économique et social ;
- L'accueil, l'éducation et l'information ;
- L'expérimentation et l'innovation.

### **Le palmarès du Concours général agricole 2016 dans les Alpilles**

#### **7 lauréats primés dans la catégorie « Vins »**

- Domaine Terres Blanches à Saint-Rémy-de-Provence (médaille d'argent pour le rosé millésime 2015), Les Baux-de-Provence AOC ;
- Domaine d'Éole à Eygalières (médaille d'argent pour le blanc millésime 2015) ;
- Mas Sainte-Berthe aux Baux-de-Provence (médaille d'argent pour le blanc millésime 2015) ;
- Domaine de Valdition à Eygalières (médaille d'argent pour le Rosé millésime 2015 - médaille d'argent pour le rouge millésime 2015), IGP Alpilles ;
- Domaine de la Vallongue à Eygalières (médaille d'or pour le rosé millésime 2015) IGP Alpilles ;
- Cellier Saint-Augustin à Sénas (médaille d'or pour la Cuvée les Caillas, rouge millésime 2014 - médaille d'or pour les Lavandes rosé millésime 2015), Coteaux d'Aix-en-Provence AOC ;
- Vallon des Glauges à Eyguières (médaille d'argent pour la Cuvée réserve des Opies, rouge millésime 2013), Coteaux d'Aix-en-Provence AOC.

#### **11 lauréats primés dans la catégorie « Produits »**

- Château de Panisse à Tarascon (médaille d'argent pour l'huile d'olive "Goût à l'ancienne") ;
- Moulin du Calanquet à Saint-Rémy-de-Provence (médaille d'or pour les huiles d'olive de France Fruité vert) ;
- Moulin du Mas des Barres à Maussane-les-Alpilles (médaille d'or pour l'huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence AOP fruité vert) ;
- Moulin Castelas aux Baux-de-Provence (médaille d'or pour l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP fruité noir & fruité vert) ;
- Moulin à huile d'olive coopératif de Mouriès (médaille d'or pour l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP fruité noir) ;
- Mas du Boutonnet à Maussane-les-Alpilles (médaille d'or pour l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP fruité vert) ;
- Domaine de Valdition à Eygalières (médaille d'or pour l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP fruité vert) ;

- Moulin Saint-Michel à Mouriès (médaille d'or pour l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP fruité vert) ;
- Moulin Cornille - Coopérative oléicole de la Vallée des Baux à Maussane-les-Alpilles (médaille d'or pour l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP fruité vert) ;
- Moulin de la Coquille à Fontvieille (médaille d'or pour l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP fruité vert) ;
- Marion Schwarz à Eygalières (médaille d'argent pour L'Olivette, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP fruité vert biologique).