MPG 2019

ANNÉE DE LA GASTRONOMIE EN PROVENCE

LES ALPILLES...

UN TERRITOIRE À CROQUER !

14 & 15 SEPTEMBRE 2019

DE 10H À 19H

ST RÉMY DE PROVENCE

BUD MARCEAU – MAISON DU PARC DES ALPILLES

- Marché de producteurs
- Dégustations & Animations gourmandes
- Sorties & visites d'exploitations

SOIRÉE

GRAND PIQUE-NIQUE PARTAGÉ DU PARC !

SAM 14/9 DÈS 18H

@lesalpillesacroquer
www.chambre-agriculture13.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DOSSIER DE PRESSE

Le Marché des producteurs des Alpilles !

Samedi 14 & Dimanche 15 Septembre 2019

LES ALPILLES

UN TERRITOIRE À CROQUER !

Parc naturel régional des Alpilles

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE BOUCHES-DU-RHÔNE

DÉPARTEMENT BOUCHES DU RHÔNE

PROVENCE TOURISME

Groupama MÉDITERRANÉE

Ville de Saint-Rémy de Provence

ALPES PROVENCE

Chambre de Métiers et de l'Artisanat PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Sommaire

1/ Communiqué: Les Alpilles… Un territoire à croquer !
page 2

2/ Editos des organisateurs

- Chambre d'agriculture 13 *pages 3-4*
- Marseille Provence Gastronomie 2019

page 5

3/ Présentation de l'évènement

- Liste des exposants *pages 8-9*
- Programme des animations *pages 10-11*

4/ Remerciements partenaires
page 12

Communiqué

• Les Alpilles, un territoire à croquer !

Près de 30 agriculteurs des Alpilles seront présents pour le plaisir des petits et grands ! Des producteurs engagés dans des démarches qualité (AOC, AOP, Agriculture biologique…) et tous signataires de la Charte Terroir 13, pour présenter une sélection des meilleurs produits agricoles du terroir : fruits et légumes, olives et huiles d'olives, fromages, vins, miels…

La Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, Saint-Rémy-de-Provence, le Parc naturel régional des Alpilles et le Conseil départemental vous proposent, dans le cadre de Marseille Provence Gastronomie 2019, une manifestation placée sous le signe de la passion pour leur métier de producteurs locaux, de la qualité des produits, de la fête et de la convivialité avec des animations, des ateliers et des dégustations…

Ensemble, les agriculteurs mettront à l'honneur une agriculture alliant performance et authenticité !

> **Un lieu porteur :** le marché des producteurs se déroulera au niveau du boulevard Marceau et à l'entrée de l'avenue de la Résistance, au plus près du centre-ville.

> **Des sorties et visites dans le Parc:** A la rencontre des producteurs locaux, avec la découverte de la culture de l'olive, de l'amande, du miel, de la viticulture, de l'élevage de taureaux de Camargue et du pastoralisme.

> **Des animations attrayantes :** Ferme Pédagogique, animations gourmandes, ateliers découvertes pour petits et grands … un mix d'animations pour un max de plaisir !

> **L'excellence des produits agricoles des Alpilles** à portée de mains et dans leurs diversi

Édito de Patrick LEVEQUE,

Président de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône

Les Alpilles… Un territoire à croquer !
Le Marché des saveurs « made in Alpilles » en cette année de la gastronomie !

La Chambre d'agriculture, le Département des Bouches-du-Rhône et le Parc Naturel Régional des Alpilles s'associent pour vous proposer « Alpilles, un territoire à croquer ! » dans le cadre de Marseille Provence Gastronomie 2019. Cette manifestation valorise la passion des producteurs locaux pour leur métier, la qualité des produits, et met en avant la gastronomie locale. La convivialité est aussi au rendez-vous avec des jeux, de nombreuses animations, à l'image de « la Petite Ferme » aux animaux, de la découverte de l'agriculture et des saveurs avec des ateliers, des dégustations…

Les 14 et 15 septembre, 30 producteurs, engagés dans des démarches qualité (AOC, AOP, Agriculture biologique…) et tous signataires de la Charte Terroir 13, vous présenteront une sélection de leurs meilleurs produits : fruits et légumes, olives et huiles d'olive, fromages, vins, miels… Ensemble, ils mettront à l'honneur une agriculture alliant performance et authenticité !

Tout au long de ces deux jours, les enfants pourront faire la connaissance des animaux de la basse-cour... Petits et grands pourront aller à la découverte des fruits et légumes, ou bien participer à l'atelier de notre Chef.

Des partenaires fidèles nous ont permis de bâtir le programme de cette nouvelle manifestation : le Conseil Départemental, le Parc Naturel Régional des Alpilles, la mairie de St Rémy de Provence Groupama, le Crédit Agricole, la Chambre des Métiers de l'artisanat et Soleil FM. Je tiens à les remercier, ainsi que tous ceux et celles qui sont à nos côtés pour vous offrir cet événement, « made in Alpilles » !

Patrick LEVEQUE
Président de la Chambre d'agriculture
des Bouches-du-Rhône

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
BOUCHES-DU-RHÔNE

La Chambre d'agriculture :
représenter, proposer, agir, développer …

La Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône s'est donnée quatre axes principaux pour servir le monde agricole.

➤ REPRESENTER
Assemblée consulaire de 45 professionnels élus pour 6 ans et de 7 membres associés, la Chambre d'agriculture reflète la diversité de l'agriculture de notre département et des différents partenaires du monde rural.

➤ PROPOSER
Institution professionnelle à laquelle la loi confère un rôle consultatif auprès des pouvoirs publics, la Chambre d'agriculture rend son avis et émet des propositions sur l'ensemble des questions intéressant le monde agricole et rural.

➤ AGIR
Le Président, assisté de son bureau et de 8 commissions, définit la politique et les actions techniques, économiques, foncières,… que la Chambre d'agriculture met en œuvre au quotidien.

➤ DEVELOPPER
L'équipe de la Chambre d'agriculture intervient dans le conseil auprès des entreprises agricoles, dans tous les domaines : appui technique en productions végétales et animales, expérimentation, conseils juridiques ou de gestion, dynamisation de l'espace rural, protection de l'environnement, formation et information des agriculteurs, promotion des produits…

• Marseille Provence Gastronomie 2019 :
Promouvoir & Célébrer l'art de vivre en Provence

MPG2019 c'est une année de fête, de rencontres de chefs, de marchés gourmands, de pique-niques avec vue, de potagers urbains… C'est tout un voyage gastronomique sur le territoire des Bouches-du-Rhône.

À l'initiative du Département des Bouches du-Rhône et porté par Provence Tourisme, Marseille Provence Gastronomie 2019 se déploie sur l'ensemble des Bouches-du-Rhône pour célébrer l'art populaire de la gastronomie.

C'est aussi une année pour célébrer les savoir-faire de l'ensemble des acteurs d'une filière transversale et emblématique de notre territoire. De la production à la transformation, de la réalisation au service, chacun apporte sa pierre à l'édifice d'une destination gastronomique de référence.

Rencontres de chefs, marchés gourmands, pique-niques avec vue, potagers urbains… C'est tout un voyage gastronomique au détour de paysages et de produits d'exception qui se dessine sur la carte du territoire de mars à décembre.

A travers des manifestations prestigieuses ou des rendez-vous de proximité, les communes des Bouches-du-Rhône vont mettre à l'honneur les saveurs, recettes et produits traditionnels du terroir, issus des filières agricoles et viticoles locales. Une mise en lumière également des chefs et des meilleures tables, des artisans des métiers de bouche et des arts de la table et au-delà, de tous ceux qui œuvrent à l'image d'une Provence gastronomique.

Cette nouvelle aventure, associant talent, passion et créativité, est destinée à dynamiser le made in Provence et à valoriser la destination auprès des visiteurs en quête de qualité et d'authenticité. Parrainée par le chef triplement étoilé Gérald Passedat, Marseille Provence Gastronomie 2019 sera une année gourmande et populaire, une année généreuse et festive, une grande et belle année !

Agriculture et territoire des Alpilles

L’agriculture dans le Parc des Alpilles

L’agriculture a façonné les Alpilles au cours des siècles. La diversité des espaces et des pratiques agricoles contribue à la vitalité du territoire et à sa richesse écologique. L’activité agricole est garante de l’entretien des réseaux d’irrigation et du maintien des paysages emblématiques des Alpilles. Par ailleurs, elle participe à la gestion et la préservation des espaces naturels face aux incendies de forêts.

Les Parcs naturels régionaux travaillent à allier enjeux de développement économique et préservation de l’environnement sur des territoires à fort potentiel écologique, historique et culturel. Labellisé en 2017, le Parc des Alpilles comprend 16 communes pour 50 000 habitants sur une superficie de 51 000 ha. L’agriculture y est prépondérante et occupe près de la moitié de sa superficie, 25 000 ha, et 10 % de la population active.

Transmission des savoirs ancestraux, valorisation du pastoralisme et des pratiques agricoles alternatives et innovantes, promotion des produits du terroir, maîtrise foncière, sont autant de domaines sur lesquels le Parc travaille quotidiennement avec ses partenaires. Il est en perpétuelle quête d’innovation pour générer sur son territoire des pratiques plus durables et responsables, portées directement par les acteurs concernés qu’ils soient habitants, élus, acteurs du tourisme, de l’agriculture, du secteur culturel, etc.

Avec près de 1000 exploitations, les Alpilles représentent un concentré des produits et des paysages de la Provence au travers d’une agriculture durable, de qualité, diversifiée, compétitive et pourvoyeuse d’emplois.

Vous y retrouverez des producteurs de vignes, amandiers, viande et produits laitiers, céréales tels que blé et riz, foin de Crau, vergers et cultures maraîchères sous sigles et labels de qualité tels qu’AOP et IGP. Le Parc déploie également sur son territoire, la marque Valeurs Parc pour valoriser les démarches collectives et solidaires en faveur du développement durable.

LISTE DES EXPOSANTS

(liste arrêtée au 5 août 2019)

Deux jours de fête et de dégustation avec près de 30 producteurs des Alpilles qui seront présents pour le plaisir des petits et grands ! Des agriculteurs engagés dans des démarches qualité (AOC, AOP, Agriculture biologique…) et tous signataires de la Charte Terroir 13.

Objectif : présenter une sélection des meilleurs produits agricoles du terroir : fruits et légumes, olives et huiles d'olives, fromages, vins, miels…

- Fruits & légumes -

> LE MAS DES AGRICULTEURS - ST REMY DE PROVENCE
Fruits et légumes, produits du terroir
> ESSENCE DE LUMIERE - MOURIES
Fruits et légumes séchés et huile d'olive AOP vallée des Baux
> MISTRAL MAGALI A.BIO – ST REMY DE PROVENCE
Fruits et légumes, œufs, confiture.
> SA PALPILLES - SENAS
Conserves de légumes

- Huile d'olive -

> HUILEREY – CRAPONNE - SAINT MARTIN DE CRAU
Huile d'olive
> CALANQUET - ST REMY DE PROVENCE
Huile d'olive, olives, tapenades, confitures
> MAS DES FIGUES – ST REMY DE PROVENCE
Huile d'olive, tapenade, cake aux olives, poichichade
> BRIEUGNE YVAN – EYGUIERES
Huile d'olive
> LYCÉE AGRICOLE – ST REMY DE PROVENCE
Huile d'olive

- Vins & boissons -

> MAS CARLIN - MAS BLANC DES ALPILLES
vins et confits de vin
> DOMAINE DE LAGOY – ST REMY DE PROVENCE
vins et confits de vin
> BRASSERIE ARTISANALE ARLESIENNE- SAINT MARTIN DE CRAU
Bières

LISTE DES EXPOSANTS

(liste arrêtée au 5 août 2019)

- Produits de l'élevage -

> L'ESCARGOT DES ALPILLES - ST REMY DE PROVENCE
Escargots cuisinés
> LA FERME DU SEGALON - GRAVESON
Fromages de chèvres, terrines de chèvres, charcuterie
> FROMAGERIE ROUMANILLE - ST REMY DE PROVENCE
Fromages de chèvres, viande et charcuterie bio de porcs noirs
> GAEC LA FROMAGERIE DES ALPILLES – ST REMY DE PROVENC
Fromages de chèvres et charcuterie de chèvres
> LES POULETTES DE BAZAINE - MOLLEGES
Poulets, pintades, œufs
> VOLAILLES DES ALPILLES – MOURIES
Volailles
> MANADE CHAUVET – FONTVEILLE
Burgers paysans, viande et charcuterie

- Produits sucrés -

> RUCHER DES ALPILLES - ST REMY DE PROVENCE

Miels
> MIELLERIE DES ALPILLES – MOLLEGES
Miels
> GOURMANDYNE PAR BENOIT MOLIN - PLAN D'ORGON
macarons, madeleines, guimauves, pâtisseries, biscuits…

- Autres PRODUITS -

> SPIRULINE DES ALPILLES – ST REMY DE PROVENCE
Spiruline en brindilles et en comprimés, savon à la spiruline, chocolat à la spiruline
> COLLECTIF "ENTRE ALPILLES, CRAU ET CAMARGUE » - ARLES
Riz, vins, huile d'olive, taureau, foin
> MOULIN MAS DE DAUDET – FONTVIEILLE
Pâtes au blé dur, farines, semoules, lentilles vertes, pois chiche
> ASSOCIATION SAVOIR FAIRE – ST REMY DE PROVENCE
Regroupement de producteurs, créateurs et artisans

UN PROGRAMME D'ANIMATIONS RICHE ET VARIÉ !

Pendant 2 jours , pour petits et grands, des ateliers de découvertes, pédagogiques et ludiques pour une meilleure compréhension de l'agriculture locale !

Samedi 14 septembre

> Les Alpilles: des filières et des produits de bon goût!
(à partir de 10h)
Un jeu pour découvrir les produits et les filières agricoles des Alpilles, et déguster les bons fruits de saisons, avec l'association « Arts de vivre ».
Maison du Parc – ST REMY DE PROVENCE

> Ciné-Débat autour du film « La part des autres », écrit et réalisé par Jean-Baptiste Delpias et Olivier Payage.
(16h – entrée libre et gratuite)
Projection organisée en partenariat avec le Groupement Régional des Civam PACA.
Maison du Parc – ST REMY DE PROVENCE

> Dès 18h, Grand Pique-nique partagé du Parc des Alpilles!
Le principe: chacun amène un plat à partager avec les participants et pioche dans ceux des autres.
Le Parc des Alpilles offre l'apéritif.
Ambiance musicale avec le trio swing manouche « La veille au soir ».
Maison du Parc – ST REMY DE PROVENCE

Samedi 14 & Dimanche 15 septembre

Maison du Parc

> La ferme pédagogique
20 animaux présentés pour la valorisation des races locales et ateliers découvertes pour les plus petits

> Présentation de l'atomiseur d'argile et stand du Parc

> Exposition sur le Life des Alpilles « Les hommes et la nature, une alliance millénaire dans les Alpilles »

> Exposition « Paroles d'anciens, une culture de l'olivier »

> Animations enfants:
(Samedi 14h-18h & Dimanche 10h-12h/14h-16h)
- Livret jeux avec l'exposition Paroles d'anciens,
- Les jeux de la malle de l'amandier

> Atelier petit jardinage agro écologique en famille
(de 14h à 17h- sur inscription)
Préparation de semis de saisons avec les graines traditionnelles des Alpilles, avec « Graine de Potager ».

Dimanche 15 septembre

> Démonstration & atelier de cuisine
(10h - entrée libre et gratuite)
Préparation de la soupe au pistou avec le chef Dominique Valadier, association Terre des Baux.
Maison du Parc – ST REMY DE PROVENCE

> Projection du film « Des oiseaux, des paysages et des hommes »
(16h - entrée libre et gratuite)
Suivie d'une conférence sur les oiseaux des Alpilles.
Maison du Parc – ST REMY DE PROVENCE

Plus de 30 producteurs en vente directe

Dégustations & Animations Gourmandes

Un Grand Pique-Nique partagé

Visites & Sorties dans le Parc

Ferme Pédagogique

MERCI A NOS PARTENAIRES !

Les Alpilles, un territoire à croquer !

est organisé par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône :

avec le soutien des partenaires :

• CONTACT PRESSE :

> Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône

Corinne Hardy
04.42.23.86.08 – 06.70.72.71.95
c.hardy@bouches-du-rhone.chambagri.fr

• NOTES :