

Cérémonie en l'honneur des lauréats du Concours général agricole 2023 dans les Alpilles

Les élus du Comité syndical ont reçu à l'issue de la séance du 27 mars, une partie des lauréats du Concours général agricole 2023 pour la traditionnelle cérémonie organisée en leur honneur après le Salon de l'agriculture de Paris. Ce coup de projecteur sur la diversité et la richesse de l'agriculture des Alpilles est l'occasion de réunir plus largement élus du territoire et agriculteurs lors d'une soirée conviviale autour des produits du terroir de nos lauréats.

Les Alpilles, un terroir d'exception

L'agriculture du territoire se caractérise par une grande diversité de produits, avec une traçabilité et une qualité élevée. Ici, les paysages sont gourmands ! Des piémonts parsemés de vignes et d'oliviers, un massif parcouru par chèvres, brebis et taureaux, et des plaines maraîchères fertiles, nous donnent les ingrédients pour concevoir un repas complet avec 100% de produits issus du Parc. Les sigles de qualité sont le reflet de cette spécificité avec un record dans les Alpilles : pas moins de 9 Appellations d'Origine Protégée (AOP) et 7 Indications Géographiques Protégées (IGP) sont développées sur le territoire qui compte plus de 170 producteurs bio. Cette diversité est l'un des fondements de l'identité du territoire.

La qualité des productions reconnue nationalement

Chaque année, les producteurs des Alpilles sont largement récompensés au niveau national lors du Concours général agricole, une référence dans le domaine de l'agroalimentaire. Pour rappel, malgré la crise sanitaire, en 2022, 20 producteurs du Parc naturel régional des Alpilles, oléiculteurs et viticulteurs, ont obtenus plusieurs médailles de bronze, d'argent et d'or.

Ils sont 18 lauréats en 2023 : Cellier Saint-Augustin, Moulin de Castelas, Moulin de la Coquille, Domaine du Vallon des Glauges, Domaine du Grand Lansac, Domaine d'EMMA, EARL de la Sauque, Domaine de Lansac, Domaine d'Eole, Domaine de Valdition, Le Grand Castelet, Domaine de Métifiot, Domaine de la Lieutenant, Moulin de la Vallongue, Domaine de Lagoy, Mas de la Dame, Huile des Frères, Domaine des Terres Blanches. Autant d'adresses à découvrir et à apprécier dans les Alpilles !

Des domaines et des producteurs dont la réputation étaient déjà établies, mais aussi de nouveaux arrivés dans la cour des grands au niveau national, signe d'une belle vitalité dans ce territoire. En participant à ce concours, ils contribuent au rayonnement national de nos produits du terroir et participent à la pérennisation de la réputation internationale de ceux-ci.

Maison du Parc naturel régional des Alpilles - 2 boulevard Marceau - 13210 Saint-Rémy-de-Provence
T. 04 90 90 44 00 | F. 04 90 90 03 76 | contact@parc-alpilles.fr | www.parc-alpilles.fr

Coup de chapeau voulu par le Président Jean Mangion, le Parc naturel régional des Alpilles met localement en avant ces lauréats depuis 2016, démontrant par ailleurs l'engagement des élus dans le développement d'une agriculture saine et durable.

Les agriculteurs présents ont reçu un panier cadeaux de produits agricoles bénéficiant de la marque Valeurs Parc. L'occasion de présenter cette marque nationale qui distingue des entreprises et activités engagées en faveur du développement durable de leur territoire. Dans les Alpilles, la marque Valeurs Parc bénéficie aux produits issus de l'élevage viande et lait, aux fruits et légumes, céréales, fleurs, plantes aromatiques et médicinales.

Depuis peu la marque s'est élargie au vin et au miel et très prochainement aux produits issus de l'oléiculture. De quoi intéresser les producteurs présents qui nous l'espérons seront nombreux à s'engager dans cette démarche collective porteuse des valeurs de solidarité : préservation de l'environnement, bien-être des habitants et économie locale.

Plus d'infos : <https://www.parc-alpilles.fr/nos-actions/la-marque-valeurs-parc/>