



5+6+7 JUIN 2009 10>19H
TERROIR 13
ENTRÉE LIBRE *Revenons sur terre*



 **CONSEIL
GENERAL**
BOUCHES-DU-RHÔNE
0413.fr

Hôtel du Département
52 avenue de Saint-Just
13004 Marseille



Dossier de presse

Sommaire

Terroir 13 en fête :

Promenons-nous dans le monde agricole du 13 P. 3

- Le marché provençal
- La ferme du 13
- De la fourche à l'assiette
- Les animations pour les petits
- Jeu potager : quel agriculteur faites-vous ?

Nouveauté : manger autrement p. 6

- Les chefs ATC du département
- Le Conservatoire grand sud des cuisines de Terroirs
- **Les grands chefs des tables de la Friche de la Belle de Mai**



Le parcours des saveurs 13 p. 9

- **De nouvelles filières mises à l'honneur**
- Le CDT et les communes du département
- **La librairie gourmande avec Luc Dubanchet**
- **Le forum producteurs en direct**



La cuvée départementale au Conseil général
des Bouches-du-Rhône

P. 12

Vignerons 13... et fiers de l'être

P. 13

Manger autrement au collègue

P. 14

Les Bouches-du-Rhône,
portrait d'un département riche et diversifié

P. 17

La politique agricole du Conseil général

P. 19

La Chambre d'Agriculture, partenaire de vos projets

p. 22

Contact presse :

Conseil général des Bouches-du-Rhône

Magali Daoust - Tél : 04.91.21.10.36 - magali.daoust@cg13.fr

Séverine Laty - Tél : 04.91.21.18.69 - severine.laty@cg13.fr

Chambre d'Agriculture

Olivier D'Ortoli – o.ortoli@bouches-du-rhone.chambagri.fr - 04.42.23.86.25



Terroir 13 en fête :

Promenons nous dans le monde agricole du 13 !

En fédérant les producteurs autour d'un public citadin peu averti, cette 13^{ème} édition va permettre au public de découvrir ou redécouvrir toutes les richesses agricoles de notre département. Nous retrouverons bien entendu le marché provençal aux couleurs et senteurs venues du fin fond de la Provence, la ferme du 13 pour le régal des petits et des grands et l'espace pique-nique, chaque année plus animé.

Cette édition comprend aussi de nombreuses nouveautés et animations que vous allez découvrir tout au long de votre visite.



Le marché provençal

Traditionnellement Terroir 13 vous présente un véritable marché provençal constitué de **plus de 100 exposants**. Retrouvez des produits issus des grandes filières traditionnelles telles que l'huile d'olive, le vin ou encore le miel, mais aussi des produits issus de filières moins

connues tels que les huiles essentielles, les herbes de Provence ou encore l'horticulture. Un signe de la grande diversité des productions du terroir des Bouches-du-Rhône.

La ferme du 13

Vache Aubrac ou Limousine, chevaux Comtois ou de Camargue, boucs, ânes, chèvres, poules, cochons ou encore lapins, tous sont bien entendu au rendez-vous pour le bonheur et l'émerveillement de chacun.



De nombreuses animations autour de ces petits animaux à poils ou à plumes sont proposées afin de vous faire découvrir les métiers de l'élevage :

- Traite des chèvres
- Tonte des moutons et filage de la laine
- Ferrage des chevaux
- Malle pédagogique sur la transhumance
- Présentation du métier de berger à travers le dressage de chien
- Animations équestres avec la présentation ludique des différents arts équestres sur la piste sablée.

De la fourche à l'assiette !

Pour les gourmands, retrouvons nous sur **l'espace pique-nique** le temps d'un déjeuner, sous le regard attentif des juments et poulains.

Au menu **des mets produits et cuisinés directement par les producteurs**, avec au choix : grillades d'agneau de Provence, salade de pâtes fraîches et légumes, cake au fromage de chèvre, timbales de sandre et d'anguilles fumées, écrevisses en sauce et riz de Camargue, sandwiches à la merguez de taureau AOC de Camargue, assiette de fraises ou de cerises, fromage blanc et crêpes au miel ou à la confiture, clafoutis, rafraîchissements... de quoi apaiser les ventres les plus affamés !



Grande nouveauté autour de **l'espace pique-nique**, **une mini ferme dans laquelle on entre toucher et caresser délicatement les petits animaux.**

Sans oublier tous les jours à 11h00, le grand concours d'aïoli organisé par les chevaliers de l'aïet.



Les animations pour les petits

Devenues indispensables, ces animations permettent aux plus petits de développer leur créativité et de découvrir les joies du travail manuel.

2 ateliers sont proposés cette année :

- ➔ Création d'un épouvantail d'intérieur
- ➔ Confection d'un «Monsieur ou Madame jardin» à l'aide de pots de terre et de beaucoup de ficelle

Jeu potager : quel agriculteur faites-vous ?

Les participants se transforment pour quelques instants en véritables producteur du terroir à travers un jeu de rôle. Descendez au potager pour faire votre cueillette et choisir vos légumes! Chaque produit récolté amène à une question posée aux candidats sur une des filières agricoles pour gagner un produit. Attention, tout légume marqué d'une calamité agricole comme le gel, la canicule ou encore la grêle, peut vous amener à perdre toute votre production !



Manger autrement

Cet espace, réservé au Conseil général, à la Chambre de l'Agriculture, au Conservatoire Grand Sud des Terroirs, aux grandes Tables de la friche de la Belle de Mai et à Radio Grenouille, est consacré cette année à «la cuisine».

Différentes animations sont proposées pendant les trois jours :

- La présentation de l'opération **«manger autrement au collègue»** avec 5 chefs de collèges du département faisant parti du personnel ATC (Cf. P. 13).
- **Des mini-conférences culinaires avec des chefs régionaux, organisées par le Conservatoire Grand Sud des cuisines de Terroirs. Venez assister en direct à la préparation d'un plat, concocté et expliqué en direct par le chef.**



- **Carte libre aux chefs des grandes tables de la Friche de la Belle de Mai en partenariat avec Radio Grenouille. Seront présents Gérald Passedat, Jean-Louis Rabannel, Reine Samut et Christian Ernst.** Animation gourmande en direct, grands chefs et amateurs préparent de «bons petits plats» sous les yeux ébahis du public.



PROGRAMME

HEURES	vendredi 5 juin	samedi 6 juin	dimanche 7 juin
10h-12h	Christian Ernst , restaurant Le moment à Marseille	Présentation de l'opération "Manger autrement au collège" avec Thierry GUERNARD, Collège CAMPRAS - Aix en Pce	Présentation de l'opération "Manger autrement au collège" avec Lucide TIGRILLI, collège Louis Armand à Marseille
12h-14h	L'atelier pour les enfants du moment Atelier gourmand pour familiariser les enfants à une cuisine de saison, équilibrée, tout en s'amusant de jeux	Présentation de l'opération "Les Bonnes récoltes" avec Philippe BORGHI, Hôtel Les cigalons à Marseille et Christophe GAY, la flambee du Luberon à Venelles.	Rencontres de Chefs à Producteurs autour de la Camargue avec Roger MERLIN, Le mas des colverts aux Ste Marie de la mer
14h-16h	Présentation de l'opération "Manger autrement au collège" avec Marcel HEIL - Collège André Chenier à Marseille et Lucien GIUSTI - Collège de Plan de Cuque	Présentation de l'opération "Manger autrement au collège" avec Lucide TIGRILLI, collège Louis Armand à Marseille et Vincent Marie, collège Roquecoquille à Châteaurenard	Démonstrations Culinaires (Chef à confirmer)
16h-17h	Reine SAMUT , Auberge de La Femière à Lourmarin En duo avec un cuisinier amateur	Rencontres de chefs à producteurs	CONCOURS DE CUISINE avec le Conservatoire Grand Sud des Cuisines de Terrail
INVITES :	Armand ARNAL , Le Chassagnette - Arles Gérald PASSEDAT , Le Petit Nice - Marseille	Jean-Louis RABANNEL , restaurant l'Atelier - Arles	Christian ERNST , restaurant Le moment à Marseille J RABANNEL , restaurant l'Atelier en Arles Mladimir BIAGGI , philosophe et écrivain

Concours de cuisine

Le Conservatoire Grand Sud des Cuisines de Terroir et la Chambre d'Agriculture organisent en partenariat avec le Conseil général 13 un concours de cuisine.

Cette année le thème du concours était «**Légumes de saison du 13 et miel de Provence**».

La recette doit se situer dans une orientation méditerranéenne, se consommer froide ou chaude en entrée ou plat principal.

Produits principaux : légumes de saison des Bouches-du-Rhône, miel de Provence.

Produits accessoires possibles : libre en respectant l'orientation méditerranéenne.

Un jury composé de professionnels de l'agriculture et de la restauration a sélectionné 10 candidats qui doivent se présenter le dimanche 7 juin avec le plat, cuisiné pour 8 personnes, pour lequel ils ont été retenus,

De 15h30 à 17h, le grand jury de Terroir 13 se réunira pour déguster, départager et récompenser les lauréats du concours de cuisine. Le public sera invité à goûter aussi ces plats et à donner son avis.

Les prix :

1^{er} prix : 1 week-end en chambre d'hôte pour 2 personnes dans les Bouches-du-Rhône à partir d'octobre 2009.

2^{ème} et 3^{ème} : Prix de la Chambre d'Agriculture: participation à un atelier de cuisine pour 2 personnes.

4^{ème} au 10^{ème} : produits du terroir 13.



Les parcours des saveurs 13

Pour cette 13ème édition le parcours des saveurs s'agrandit. Vous aurez ainsi l'occasion d'échanger avec des producteurs issus des filières traditionnelles que sont l'huile, le vin, le miel, les fruits et légumes, l'élevage (dont la viande fait partie) et les grandes cultures comme le riz.

Balades gourmandes avec le CDT 13

Le CDT13 (Comité Départemental du Tourisme) sera présent pour vous informer de l'actualité estivale de notre département, **accompagné cette année de plusieurs offices du tourisme de communes du département**. Cet espace proposera de nombreuses animations tout au long des 3 jours.



Grandes nouveautés !

Cette année, des producteurs des filières moins connues viennent aussi à votre rencontre sur «le parcours des saveurs 13», avec :

- La spiruline (algue bleu-vert microscopique aux nombreuses vertus) qui comporte 5 producteurs dans le département,
- La pêche représentée entre autre par le producteur d'écrevisses de Camargue et la ferme aquacole du Frioul,
- Les herbes de Provence.



Le restaurant de la Friche de la Belle de Mai, avec la présence de Luc Dubanchet, journaliste culinaire passionné, créateur de la revue Omnivore, vous propose «**la librairie gourmande**». Avec pour but d'aborder de façon journalistique le monde gastronomique, cet espace reçoit pendant les 3 jours des éditeurs et auteurs qui parlent de cuisine et de produit du terroir. Interviews en direct avec Radio grenouille !



Le forum «producteurs en direct». Comment adhérer à un panier paysan ? Où trouver un producteur direct ou un marché proche de chez moi ? Avec pour concept de développer le circuit court «producteur - particulier», les associations présentes répondent à toutes vos questions.

4 associations représentées :

- **Alliance Provence** qui met en place, gère et fédère les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne entre des groupes de consommateurs et des agriculteurs dans le cadre d'une économie solidaire alternative permettant le maintien d'une agriculture de proximité et une production d'une grande qualité nutritive, gustative, diversifiée et sécurisée.
- **Les paniers marseillais**, réseau marseillais des associations de consommateurs en partenariat solidaire avec des producteurs en pratique biologique et/ou agro-écologique ayant pour objectif de favoriser l'accès du plus grand nombre à l'alimentation biologique et aux produits écologiques.
- **L'AEDAR**, groupement de paysans, qui prenant appui sur leur activité agricole mettent en place un accueil touristique et social en relation avec tous les acteurs du développement local. Sa vocation est l'accueil en monde rural sous tous ses modes par des hommes et des femmes qui vivent en monde rural et qui veulent faire découvrir leurs activités agricoles et le milieu dans lequel ils vivent.



→ **Le stand Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône présente le réseau bienvenue à la ferme et l'opération des paniers de la SNCF.** La Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, en partenariat avec la SNCF met en place sur la ligne TER Marseille-Aix en Provence un service de «paniers fraîcheurs». Votre panier de fruits et légumes frais, de saison et cultivés par des producteurs locaux vous attend dans votre gare !



La cuvée départementale 2009

Au Conseil général des Bouches-du-Rhône

Créée en 1990 par le Conseil général afin de soutenir toujours plus l'activité viticole du département et de participer à sa promotion sur le plan nationale et internationale, la Cuvée Départementale est traditionnellement présentée officiellement à l'occasion de la manifestation «Terroir 13», le vendredi 5 juin. Le vin des lauréats, acheté par le Conseil général, sera ensuite présenté et servi à l'occasion de différentes opérations organisées par l'institution, repas officiels, inauguration..., ou offertes à des personnalités (Consuls, ambassadeurs...).

Le jury de sélection finale de la 19^e cuvée départementale s'était donc réuni à l'Hôtel du Département le mardi 21 avril 2009, en présence de Jacky Gérard, Vice-Président du Conseil général, Président du jury de la cuvée 2009.

Sur les 60 échantillons présentés, 12 restaient en lice pour la sélection finale.

Le palmarès de la Cuvée départementale 2009 est le suivant :

A.O.C. Blanc de Cassis :

Domaine du Paternel, 11 route Pierre Imbert 13260 Cassis

A.O.C. Rouge Côte de Provence et Côte de Provence Sainte Victoire :

Domaine de Richeaume, 13114 Puyloubier

A.O.C. Rosé Coteaux d'Aix et les Baux de Provence :

Domaine d'Eole, 13810 Eygalières

Vins de Pays des Bouches-du-Rhône Rouge :

Château Viran, 13680 Lançon-de-Provence

La marraine de la cuvée départementale est cette année **Marie-France PISIER**, réalisatrice, actrice et scénariste française.



Vignerons 13... et fiers de l'être

Pour la deuxième année consécutive, le Conseil général soutient l'association des vignerons du département «Vignerons 13».

Créée en 2008, cette association a pour objectif de regrouper les vignerons des Bouches-du-Rhône sous une même appellation, afin de promouvoir à travers un plan de communication et d'information régional moderne et percutant, leur image et leurs produits.

Pour la première fois, l'ensemble des vignerons se sont regroupés pour s'adresser collectivement aux habitants de leur département et aux visiteurs. Avec plus de 135 caves et 17 coopératives, cette association regroupe des passionnés avides de faire partager leur amour du vin au consommateur.

Avec 6 appellations d'origine contrôlée (Coteaux d'Aix-en-Provence, Côtes de Provence, Cassis, Palette, Baux de Provence, Côtes de Provence Sainte Victoire) et 3 dénominations (Vins de pays des Bouches-du-Rhône, Vins de Pays de Méditerranée, Vins de Pays des Alpilles), les vignerons de notre département, fiers de la qualité et de la diversité de leurs productions ne manquent pas de célébrer la gloire et les mérites du vin, en vous faisant découvrir tous les bienfaits de la vigne.



Manger autrement au collège

1. La politique du Conseil général en matière d'équilibre alimentaire

La restauration des collèges c'est :

- 135 collèges
- 1 273 agents techniques chargés de l'accueil, de la restauration et de l'entretien des établissements.
- 46 000 élèves en demi pension sur 77 800 élèves dans le département pour la rentrée scolaire 2008
- 26.6 Millions d'euros de masse salariale.

Une alimentation saine et équilibrée, associée à une activité physique, est primordiale pour la croissance, le développement psychomoteur et les capacités d'apprentissage des collégiens.

Fort de ce constat, le Conseil général, en partenariat avec l'Inspection Académique et la Chambre de l'Agriculture des Bouches-du-Rhône, souhaite valoriser les missions de service public en matière d'accueil et de restauration des collégiens du département.

Pour ces raisons, **une politique volontariste est menée pour la restauration scolaire publique autogérée de l'ensemble des collèges.**

L'intérêt premier étant d'offrir **l'accès aux richesses des patrimoines culinaires aux élèves**, en leur permettant de bénéficier d'une véritable éducation du goût, mais aussi d'une véritable **prise en considération de la qualité nutritionnelle et hygiénique des repas**, confectionnés au sein des cantines.



D'autre part, le Conseil général refuse l'industrialisation des repas par la centralisation des productions et souhaite faire jouer pleinement leur rôle au personnel technique, afin qu'ils soient totalement rattachés à la communauté éducative face à ces enjeux de santé publique.

2. Le dispositif «manger autrement au collège»



Mis en place en 2006, le dispositif «Manger autrement» montre une fois de plus la volonté du Conseil général de lutter contre le surpoids et l'obésité et ne cesse de faire des adeptes. Avec plus de **61 établissements inscrits à ce jour**, les objectifs clairement définis sont les suivants :

- Promouvoir une alimentation équilibrée, structurée et de qualité, garante d'épanouissement personnel et de bonne santé
- Lutter contre le surpoids qui menace de nombreux jeunes
- Valoriser le savoir-faire du personnel de restauration et des familles
- Promouvoir les fruits et légumes de saison
- Participer à l'apprentissage du goût des enfants et à leur ouverture à d'autres cultures
- Initier une démarche citoyenne de formation du consommateur, de respect de l'environnement et de lutte contre le gaspillage.



Les collèges inscrits dans le dispositif bénéficient alors :

- D'une subvention leur permettant d'acheter des produits frais de saison et de proximité en circuit court,
- Un plan de formation accrue des chefs et seconds de cuisine à travers 11 jours de formation insistant sur l'importance d'une alimentation équilibrée, respectueuse des saveurs et des cultures familiales,
- La mise en place d'actions éducatives autour de la nutrition à travers des interventions autour des fruits de saison, de la lecture des étiquettes alimentaires, du gaspillage à la cantine ou encore des visites de fermes pédagogiques et d'exploitations agricoles.

A l'occasion de Terroir 13, 5 chefs seront ainsi présents pour vous initier à l'art culinaire :

Vendredi 5 juin

de 14h à 16h :

Marcel HEIL du collège André Chenier à Marseille

Lucien GUISTI du collège de Plan-de-Cuques

Samedi 6 juin

de 10h à 12h :

Thierry GUENARD du collège Campra d'Aix-en-Provence

de 14h à 16h :

Liacide TIGHILT du collège Louis Armand à Marseille

Vincent MARIE du collège Roquecoquille de Châteaurenard

Dimanche 7 juin

de 10h à 13h :

Liacide TIGHILT du collège Louis Armand à Marseille



Les Bouches-du-Rhône, portrait d'un département riche et diversifié

Contrairement à une idée reçue, l'agriculture départementale, riche et diversifiée, répartie dans tout le territoire des Bouches-du-Rhône, représente **une force économique de premier plan** : près de 5 000 exploitants ; environ 11 000 emplois salariés directs ; un chiffre d'affaire annuel de 950 millions d'euros (soit 3% de la valeur de la production nationale) dont près de 80% de fruits et légumes ; première concentration de cultures spécialisées à haut rendement (1 500ha de culture sous-abri) ; un résultat d'exploitation départemental en 2005 de l'ordre de 120 000 euros, parmi les plus élevés de France.

Dotée d'un très bon potentiel technique, l'agriculture plurielle des Bouches-du-Rhône jouit depuis longtemps **d'une réputation d'excellence et de qualité** dont témoignent les différentes démarches de certification et les nombreux signes officiels de qualité (AOC vins, huile d'olive, viandes, riz, foin de Crau...) soulignant les liens étroits qui unissent productions et terroirs.

Elle est par ailleurs le lieu de pratiques **traditionnelles respectueuses de l'environnement**, comme l'illustrent notamment les différentes démarches agro-environnementales entreprises dans les Bouches-du-Rhône (Crau, Camargue, Alpilles...) ou encore le rôle de l'élevage dans la gestion des zones naturelles (sylvo-pastoralisme). A noter que 50% du territoire est aujourd'hui classé Natura 2000 et que l'agriculture y joue un rôle stratégique en terme de préservation de la biodiversité.

Elle accueille enfin près de 250 exploitations certifiées en agriculture biologique ou en conversion, dont le nombre progresse régulièrement depuis 3 ans.



Si elle est aussi **étroitement dépendante de l'accès et de la bonne maîtrise de la ressource en eau**, elle contribue aussi très largement à l'alimentation des nappes phréatiques et à la préservation de milieux humides du fait de la pratique des irrigations gravitaires.

Composante essentielle du territoire des Bouches-du-Rhône, **l'agriculture y est enfin très largement multi-fonctionnelle**, contribuant à la structuration et à la préservation de l'espace, à la gestion des risques, à la production des paysages, à la gestion d'éco-systèmes particuliers qui forgent l'identité du département en valorisant son patrimoine et offrant de nouvelles possibilités de rémunérations aux exploitants.



La politique agricole du Conseil général

Le Conseil général soutient le monde agricole, fragilisé chaque année par la pression foncière, les impératifs du marché, le vieillissement des exploitations ou encore par les calamités auxquelles il se trouve confronté. Il consacre un budget de 10.85M€ à cette politique volontariste et ambitieuse qui tourne autour de 4 axes prioritaires :

- **La consolidation des exploitations**
- **La structuration et la valorisation des produits et des filières**
- **La préservation des ressources et la mise en valeur de l'espace**
- **La protection des agriculteurs.**

Pour répondre à ces priorités, le Conseil général met alors en place différents dispositifs d'aide :

→ **La consolidation du potentiel et des structures agricoles.**
Cette politique volontariste passe par 4 programmes d'aide qui sont : l'installation des jeunes agriculteurs, Les investissements des coopératives, la modernisation des serres et la rénovation des vergers.

→ **L'appui au développement agricole, à la formation et à l'emploi,** qui passe par le dispositif d'aide aux Centres d'Etudes Techniques Agricoles (CETA), le programme Pluriannuel de Développement Agricole et Subventions de fonctionnement et d'équipement, le programme d'appui à la riziculture (recherche, promotion et valorisation du riz de Camargue) et les aides aux structures de formation et de placement des agriculteurs avec différents partenaires.



→ **La modernisation des réseaux d'irrigation.** Notre département est le premier en France pour les surfaces irriguées. L'existence même de notre agriculture méditerranéenne spécialisée est, en effet, liée à une bonne maîtrise de la ressource en eau. Fort de ce constat, le Conseil général investit donc 3.773M€ HT dans le programme départemental d'hydraulique agricole. Un partenariat a été mis en place avec la Fédération départementale des structures hydrauliques agricoles chargée d'apporter conseils techniques et expertises juridiques aux responsables d'ASA (15 000 €) et le Conseil général à financé à hauteur de 28%, soit 1.165M€ les grands aménagements hydrauliques de la Société du Canal de Provence, dont la régionalisation s'est achevée fin 2008.

→ **La promotion des produits agricoles et les actions de structuration commerciale.** En effet, le Conseil général accompagne les démarches concernant les filières à travers sa participation au référentiel «agriculture raisonnée», le financement du CETA Bio 13, l'appui aux actions de structuration commerciale, de labellisation et de promotion, et conduit des actions spécifiques telles que Terroir 13 ou encore la Cuvée départementale.

→ **La prévention des risques sanitaires et climatiques** avec les programmes d'investissement et de surveillance médico-sanitaire des élevages, les participations aux actions agro-météorologiques, les opérations de démoustication et la protection des végétaux.



→ **La conservation d'un territoire à vocation agricole.** Aujourd'hui, dans un département essentiellement périurbain, mais néanmoins marqué par la présence de vastes espaces agricoles naturels, les tensions spéculatives exacerbées fragilisent le capital foncier, les espaces agricoles étant souvent considérés comme une réserve facile à équiper. Différentes aides sont alors proposées afin de rémunérer en partie les surcoûts liés aux pratiques agricoles spécifiques exigées par une gestion durable des éco-systèmes et des territoires à forts enjeux environnementaux, comme les fonds d'assistance aux communes pour l'aménagement et la gestion agricole, le fond départemental des gestion de l'espace rural.

→ Enfin, **la solidarité envers les agriculteurs en difficulté** avec un double objectif : renouveler les aides de droit commun au profit des agriculteurs éligibles au dispositif de l'Etat et améliorer le niveau d'indemnisation des agriculteurs sinistrés après des événements économiques ou climatiques exceptionnels.





La Chambre d'Agriculture, partenaire de vos projets

Un établissement public administratif au service du monde agricole, une maison qui accueille et soutient tous les agriculteurs, toutes les productions, toutes les structures d'entreprises. La Chambre d'Agriculture des bouches-du-Rhône déploie sur le terrain les compétences de ses collaborateurs pour : le développement technique et l'accompagnement économique de l'entreprise, l'aménagement du territoire, la gestion de l'eau et de l'environnement, l'installation / la transmission de l'exploitation, la promotion des produits et l'agritourisme.

Pour être rentables et transmises à nos enfants, nos entreprises doivent être bien gérées, elles doivent aussi anticiper, s'adapter, avoir des idées nouvelles. Pour cela, la Chambre d'Agriculture propose des formations, des accompagnements techniques, des conseils en économie des entreprises. Elle facilite également les démarches de qualité comme l'agriculture raisonnée, l'agriculture biologique, l'adaptation à Global gap.

Mais on ne peut soutenir les entreprises agricoles et promouvoir les produits sans une véritable préservation de l'espace agricole et rural. Cette préservation concerne évidemment la défense des intérêts des agriculteurs dans les documents d'urbanisme ou lors de grands travaux. Elle concerne également la gestion des réserves en eau, le respect de l'environnement, l'intérêt ou les limites des énergies renouvelables.

Sur ces sujets, la Chambre d'Agriculture est au cœur des préoccupations de la société et met tout en œuvre pour être un acteur de premier plan des décisions à venir.



Enfin, pour répondre à l'objectif, fixé par le Grenelle de l'Environnement, d'améliorer de 20 % l'efficacité énergétique des exploitations d'ici 2020, la Chambre d'Agriculture met en œuvre des réponses spécifiques pour les agriculteurs :

- pratique des bilans énergétiques sur les exploitations (diagnostic Planète)
- développement des énergies renouvelables.

Dans un monde en éternel mouvement, il est normal que l'agriculture bouge.

Renouvellement de générations, maintien du territoire agricole, gestion de l'eau, respect de l'environnement, formation des hommes, expérimentation technique, rentabilité économique... La Chambre d'Agriculture multiplie ses domaines d'interventions pour répondre aux enjeux de ce début de XXI^{ème} siècle.

“Manger autrement au collège”

Une opération unique en son genre

La Chambre d'Agriculture, en partenariat avec le Conseil général, et l'Inspection Académique assure depuis trois ans un approvisionnement en fruits et légumes frais de saison dans les collèges du département.

Au printemps 2006, la livraison de produits frais et locaux dans les collèges avait débuté par l'opération «Menus de printemps», consistant à fournir les cantines de 7 établissements du département en fruits et légumes. Au second semestre, 26 établissements s'étaient inscrits et participaient à l'opération «Manger autrement au collège».



La Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône assure l'approvisionnement hebdomadaire en fruits et légumes frais de saison, ainsi que la gestion et la logistique de l'opération.

Cette année, 61 collèges du département se sont inscrits, dont 20 nouveaux collègues, soit près de 20 000 demi-pensionnaires !

L'un des objectifs primordiaux de cette opération est de manger des fruits et des légumes du terroir au collège, mais aussi d'inciter les élèves à en réclamer à leurs parents pour les repas pris à la maison.

Les produits livrés proviennent directement des exploitations agricoles du département. Leur qualité et leur fraîcheur sont garanties, ce qui contribue largement au succès de l'opération et répond à la motivation des agriculteurs du département de sensibiliser les collégiens aux bienfaits d'une alimentation saine et équilibrée.

Afin de soutenir les filières ovine et bovine, mais aussi pour proposer aux collèges des produits originaux peu servis dans les cantines, la Chambre d'Agriculture, en lien avec le service élevage, a souhaité cette année mettre en place 2 journées particulières : les journées ovines et bovines.

“Manger autrement au collège” une opération qui bouscule les habitudes de chacun et qui mérite d'être pérennisée. Une fois le personnel des cuisines, les intendants et les proviseurs conquis, une fois les demi-pensionnaires séduits, encore faut-il que les habitudes soient conservées!

Et cela ne sera pas difficile, tant la qualité des fruits et légumes du département n'est plus à vanter dans les collèges : elle est acquise !



Le Fonds Départemental de Gestion de l'Espace Rural (FDGER)

Le Fonds Départemental de Gestion de l'Espace Rural (FDGER), mis en place par le Conseil général depuis 1999, a pour objectif de permettre aux agriculteurs de reconquérir les espaces agricoles à l'abandon ou de valoriser les milieux naturels peu productifs, notamment par l'élevage extensif.

En accompagnant un véritable réinvestissement sur les territoires agricoles abandonnés, ce fonds a pour but de créer à terme les conditions pour assurer un entretien durable et raisonné de ces espaces, dans un souci environnemental, de lutte contre les risques naturels ou de conservation d'un terroir agricole dans les secteurs où il est menacé par la pression foncière.

L'aide du FDGER permet chaque année à de nombreux agriculteurs de conforter leur exploitation ou à des jeunes agriculteurs de faciliter leur installation.

Ce fonds qui concerne notamment la réhabilitation des piémonts de massif, permet des productions agricoles qui complètent la gamme (oliviers, arbres fruitiers à noyaux, plantes aromatiques) et renforcent l'attractivité commerciale des exploitations. Il rend possible également, la réintroduction des troupeaux dans les massifs forestiers en finançant notamment les aménagements nécessaires (réouverture des milieux, clôtures).



Les remises en cultures de parcelles ou les mises en pâturage favorisent la lutte contre les risques naturels : crues, érosion et surtout les incendies de forêt. Mais il faut savoir que c'est le projet économique qui justifie la restauration d'un site, car il garantit la pérennité d'entretien de l'opération.

La Chambre d'Agriculture conseille les agriculteurs dans leurs projets de réhabilitation et monte les dossiers de subvention auprès du Conseil général.

La Chambre d'Agriculture, **partenaire de vos projets**

**Sentir, toucher, découvrir,
s'amuser, discuter, écouter...**

**BIENVENUE SUR
TERROIR 13 !**

