

# DOSSIER DE PRESSE



DU 5 AU 7  
JUN 2026

## LE SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE

SALON DE PROVENCE  
DOMAINE DU MERLE

NOCTURNE  
6 JUN 19H > 23H

Partenaires principaux :



Organisateur :



Partenaires fondateurs :



Partenaires :







# SOMMAIRE

<b>Le Salon des Agricultures de Provence, 9<sup>ème</sup> édition !</b>	Page 4
<b>Informations pratiques</b>	Page 5
<b>L'agriculture des Bouches-du-Rhône en fête</b>	Page 6
<b>Le SAP célèbre le pastoralisme et l'élevage ovin</b>	Page 7
<b>Les saveurs de Provence</b>	Pages 8 - 9
<b>500 ans de Craponne : table-ronde sur l'eau</b>	Page 10
<b>Un rendez-vous majeur pour les professionnels</b>	Page 11
<b>Les Trophées de l'Innovation font germer de beaux projets</b>	Page 12
<b>Découvrir les formations, métiers et emplois</b>	Page 13
<b>Des animations pour tous</b>	Pages 14 – 17
<b>Panorama de l'agriculture des Bouches-du-Rhône</b>	Page 18
<b>Fiches Partenaires</b>	Pages 19 – 30

## LE SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE, 9<sup>ÈME</sup> ÉDITION Depuis 10 ans, le meilleur des terroirs des Bouches-du-Rhône !



Le Salon des Agricultures de Provence revient du 5 au 7 juin au Domaine et Centre de formation du Merle à Salon-de-Provence. Au programme, les rendez-vous traditionnels incontournables – le marché des producteurs, la ferme aux animaux, les animations ludiques, les parcours pédagogiques, les dégustations gourmandes, la nocturne festive, etc. – et des nouveautés : le pavillon des régions, la visite de la nouvelle bergerie multimodale du domaine du Merle, un concours Modèle et Allure de chevaux Camargue, un concours de Chiens de Troupeau et les animations du Bus du BioTour.

**Avec 160 producteurs et éleveurs** des Bouches-du-Rhône, le salon reste fidèle à sa vocation initiale : promouvoir l'agriculture d'aujourd'hui auprès du grand public et des consommateurs, au travers de différents pôles d'exposition et d'animation, et favoriser les échanges en circuit court. Maraîchers, arboriculteurs, éleveurs, apiculteurs, conchyliculteurs, artisans, brasseurs et viticulteurs... Les exploitants agricoles des Bouches-du-Rhône proposent leurs productions directement aux consommateurs.

**Les animations** se déclinent en plus de 50 ateliers et jeux dédiés à la découverte des produits et filières agricoles, à la dégustation et à la cuisine, aux métiers de l'agriculture, à l'environnement et à la transition écologique. Des parcours d'activités pédagogiques et ludiques adaptés à chaque âge sont proposés aux enfants (les élèves des écoles et des collèges le vendredi, les familles le week-end).

### Des solutions pour une agriculture durable

Le Salon des Agricultures de Provence, c'est aussi l'opportunité de mettre en valeur les innovations, les évolutions technologiques et les nouvelles pratiques du monde agricole avec un espace d'exposition de 2000 m<sup>2</sup> dédié au machinisme. D'autre part, les Trophées de l'Innovation récompensent les projets remarquables pour une agriculture toujours plus performante et durable.

### Le SAP cultive le succès depuis 10 ans

L'an passé, le Salon des Agricultures de Provence avait accueilli plus de 67 000 visiteurs. En 2026, les partenaires organisateurs maintiennent la gratuité de l'entrée au salon, aux parkings et à la quasi-totalité des animations.

Rendez-vous très attendu des habitants et des agriculteurs, le Salon des Agricultures de Provence se tient depuis sa création en 2016 à Salon-de-Provence, sur le Domaine et Centre de Formation du Merle, une plateforme pédagogique et expérimentale de l'Institut Agro Montpellier, spécialisée dans l'élevage ovin transhumant, la gestion de l'eau et la production du foin de Crau AOP.



**L'organisation** de la 9<sup>ème</sup> édition du Salon des Agricultures de Provence est portée par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône et l'Institut Agro, soutenue par le Département des Bouches-du-Rhône, la Métropole Aix-Marseille-Provence, le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles, en collaboration avec leurs partenaires.



> A noter la double reconnaissance des Nations unies qui proclame **2026 Année internationale des agricultrices et Année internationale des parcours et de l'élevage pastoral**. Deux thématiques qui s'illustrent dans le programme du Salon des Agricultures de Provence.



ANNÉE INTERNATIONALE DES  
**AGRICULTRICES**  
2026

### La place des femmes dans l'agriculture

Le nombre d'agricultrices dans les Bouches-du-Rhône est estimé à plus de 4000 (30% de 12 500 agriculteurs).

En France métropolitaine, 130 200 femmes sont à la tête d'une exploitation agricole en 2020. Selon ce dernier recensement, les femmes représentent un quart des chefs d'exploitations en France, soit le même niveau qu'il y a dix ans. Les femmes exploitantes sont présentes dans toutes les productions, mais particulièrement dans certaines filières d'élevage (équidés, ovins-caprins) et en viticulture.

Les agricultrices représentent 29% des actifs permanents agricoles, 1/4 des chefs d'exploitation. 24% sont salariées et 17% conjointes ou parentes du chef d'exploitation.

Sources : Chambres d'Agriculture France Agreste, Portrait des femmes exploitantes dans l'agriculture française. Recensement Agricole 2020



### Le Salon des Agricultures de Provence

Du 5 au 7 juin 2026

Vendredi et dimanche de 9h à 19h00

Samedi de 9h00 à 23h00 (nocturne à partir de 19h00)

[www.salondesagriculturesdeprovence.com](http://www.salondesagriculturesdeprovence.com)

#### Accès par la route :

Domaine et Centre de formation du Merle  
Route d'Arles RD 113, à Salon-de-Provence  
(Sortie 13 de l'A54)

**Entrée au salon :** accès libre et gratuit

**Gratuité des parkings**

#### Allez-y en transports en commun

Les bus de la Métropole Mobilité conduisent les visiteurs au Salon des Agricultures de Provence, avec une fréquence élevée de rotations en journée.

<https://www.lametropolemobilite.fr>

#### Les chiffres du Salon des Agricultures de Provence 2026

- 9<sup>ème</sup> édition
- 2016 : année de création du salon
- 6 hectares d'espaces
- 120 producteurs et 40 éleveurs
- 1 500 animaux
- + 60 animations gratuites
- 67 000 visiteurs en 2025.

LE SALON  
des  
AGRICULTURES  
de  
PROVENCE

#### La restauration sur le salon

Les visiteurs du Salon des Agricultures de Provence trouveront plusieurs solutions de restauration sur place :

- Des assiettes gourmandes préparées par les producteurs du Marché
- Des espaces aménagés pour le pique-nique
- 3 restaurants
- 6 food trucks proposant différentes spécialités
- Un espace 'grillades' sur le stand de la Fédération Départementale Ovine
- Un dîner en nocturne le samedi 6 juin (repas avec ou sans réservation), de 19h00 à 23h00.

#### RDV « Presse » à noter !

Vendredi 5 juin

07h00 - Rdv professionnel - petit-déjeuner campagnard

09h30 - Inauguration et visite du salon

11h00 - Cocktail inaugural

Signature de convention entre le SDIS 13 et la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône

Samedi 6 juin

10h00 - Table-ronde sur l'eau et l'irrigation gravitaire. Anniversaire des 500 ans d'A. Craponne

18h00 - Remise des prix des Trophées de l'Innovation.





Véritable vitrine des circuits courts, le Salon des Agricultures de Provence met en lumière toute la diversité et la qualité des productions agricoles des Bouches-du-Rhône. Le salon se visite librement, avec une entrée et des parkings gratuits. Il s'organise autour de plusieurs pôles thématiques : les animaux de la ferme, le marché des producteurs, le végétal, l'eau et l'environnement, l'élevage, le matériel agricole, la formation, l'emploi et l'enseignement.

### **Le Village des Producteurs de Provence**

Au cœur du salon, un grand marché de plein air réunit plus d'une centaine d'agriculteurs. Ce village des producteurs rassemble 110 stands proposant des produits locaux et des spécialités gourmandes. Les visiteurs y trouveront des produits frais et de saison et des spécialités cuisinées, directement issus des fermes et ateliers artisanaux des Bouches-du-Rhône. L'occasion de s'approvisionner en tomates, courgettes, aubergines, poivrons, ail, fraises, cerises, abricots, vins, bières, huiles d'olive, aromates, miels, œufs, fromages, viandes, salaisons, pains, confitures, pâtisseries, etc.

Les exposants du marché sont des producteurs et artisans de bouche sélectionnés par la Chambre départementale d'Agriculture. Les productions sous signes de qualité (AOC, AOP, IGP, Label Rouge, etc.), qu'elles soient issues de l'agriculture conventionnelle ou biologique, sont privilégiées. Les producteurs adhèrent à la Charte Terroir 13 en Provence, un engagement qui vise à garantir la qualité des différentes opérations organisées par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône. Parmi les critères de contrôle : qualité irréprochable, conformité sanitaire, traçabilité des produits.

### **Les animaux de la Ferme & les défilés animaliers**

Véritables stars de l'événement, les animaux présentés par leurs éleveurs transforment le salon en une grande ferme éphémère. Brebis, chèvres, vaches, taureaux, ânes, chevaux, lapins et volailles... plus d'un millier d'animaux s'installent au domaine du Merle pendant trois jours.

Dans des poulaillers, écuries, étables, bergeries, volières et pigeonniers spécialement aménagés, ils bénéficient de conditions d'accueil optimales. Les parcs et enclos, situés sous les espaces ombragés du Domaine et Centre de formation du Merle, sont librement accessibles au public.

La ferme du SAP constitue une vitrine fidèle des races élevées dans les Bouches-du-Rhône. Les éleveurs y présentent leurs plus beaux spécimens lors de défilés ou concours sur le ring animalier : moutons Mérinos d'Arles, chevaux de Camargue, chèvres du Rove ou chevaux de trait.

### Le cheval Camargue en concours

*Samedi 6 juin (ring animalier)*

*09h00 : Juments 2 ans, juments 3 ans et suitées*

*14h00 : Mâles 2 ans, mâles 3 ans.*

L'Association des Eleveurs de Chevaux de Race Camargue (AECRC) présente une sélection de beaux chevaux dans le cadre d'un concours Modèle et Allures et Utilisation, qualificatif pour la finale du Championnat de chevaux de race Camargue 2026.

Créée en 1964, l'AECRC regroupe les éleveurs, propriétaires de manades de taureaux et de chevaux. Le concours Modèle & Allure sélectionne les chevaux les plus proches du standard de la race.

Emblématique des territoires de Camargue, le petit cheval blanc est l'une des plus anciennes races équines au monde. Elle s'est développée autour d'Arles et son 'berceau de race' s'étend sur une zone géographique comprise entre Montpellier, Tarascon et Fos-sur-Mer, en passant par Salon-de-Provence. Le Camargue est à l'origine un cheval de travail, sélectionné pour ses aptitudes à surveiller et gérer le bétail qui vit en liberté dans les marais. Très polyvalent, il a démontré son aisance dans d'autres disciplines équestres et on le retrouve fréquemment dans des épreuves d'obstacles, en cheval de selle dans les centres équestres ou en spectacle.





### 2026, année internationale du pastoralisme

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a proclamé l'année 2026 Année internationale des parcours et des éleveurs pastoraux. L'occasion de parler du pastoralisme et de ses contributions à des systèmes agroalimentaires durables et à la préservation de la biodiversité. Cette campagne mondiale appelle à l'élaboration de politiques qui garantissent l'accès des éleveurs pastoraux aux terres et aux ressources naturelles.



Le pastoralisme est une forme d'élevage traditionnel pratiquée en Provence. **A Salon-de-Provence, le Domaine et Centre de formation du Merle est une référence d'agropastoralisme méditerranéen.**

Plateforme pédagogique et expérimentale de l'Institut Agro Montpellier, spécialisée dans l'élevage ovin transhumant, la gestion de l'eau et la production du foin de Crau AOP, le domaine du Merle accueille la plus ancienne école de berger de France et forme depuis 1930 des bergers transhumants.

Il abrite depuis 2012 le siège de la Maison de la transhumance.

En 2019, le Centre euro-méditerranéen de ressources sur la transhumance est créé au domaine du Merle.

Le site figure sur l'itinéraire agritouristique de randonnée La Routo (GR69® La Routo®), qui relie les plaines de Camargue et de Crau à la vallée de la Stura en Italie.

### Visites de la nouvelle Bergerie Multimodale du domaine du Merle

L'Institut Agro, propriétaire du Domaine et Centre de formation du Merle, proposera des visites guidées de la Bergerie Multimodale, le vendredi pour les élèves des établissements scolaires et le samedi pour le grand public. Cette nouvelle installation est un projet structurant majeur pour les activités d'élevage ovin et de formation de l'établissement.



### Les chiens de berger en concours

Pas de troupeau sans chien de berger ! Le SAP accueille un concours de chiens de berger au travail sur 2 jours (niveau 2 le samedi, niveau 3 le dimanche).

Les candidats, chiens de dresseurs amateurs ou professionnels, doivent guider un troupeau de brebis sur un parcours imposé et faire valoir leur aptitude à conduire les animaux : obéissance, activité, douceur, initiative... Une tribune est à la disposition du public pour admirer les performances et encourager les champions. Parmi les races de chiens de berger, le Border Collie s'impose aujourd'hui comme le compagnon privilégié des bergers transhumants grâce à son intelligence et sa vivacité. L'épreuve du dimanche (chiens de niveau 3) est qualificative pour le championnat de France. Le concours est organisé par l'ACT 13 (Association Chiens de Troupeau) – Le Merle présidée par Daniel Cros.



## LES SAVEURS DE PROVENCE

Dégustations, ateliers de cuisine, pavillon des régions, restauration & éducation à l'alimentation



Le Salon des Agricultures de Provence est un véritable paradis pour les gourmets. Petits et grands, en famille ou entre amis, sont invités à découvrir les produits locaux lors des dégustations de la Cuisine des Chefs, auprès des exposants dans les allées ou auprès des nombreux restaurateurs et food-trucks. Pour apprendre à bien s'alimenter, des parcours pédagogiques sont établis à l'attention des 1 500 élèves des écoles et des collèges qui se rendront sur le salon le vendredi. Le programme du week-end offre aux enfants de multiples activités, jeux et ateliers, en lien avec l'éducation alimentaire.

### Le Pavillon des régions, un nouvel espace gourmand 'Bienvenue à la Ferme'



Le Salon des Agricultures de Provence accueille des producteurs du réseau national Bienvenue à la Ferme. Ce pavillon des régions invite à découvrir d'authentiques produits fermiers de plusieurs régions et départements français : le foie gras, le cassoulet ou l'Armagnac du Lot-et-Garonne, la châtaigne, les fromages et les charcuteries de Lozère, le porc noir Gascon des Landes, le canard de la Sainte-Baume dans le Var, les gelées et tisanes aux plantes du Vaucluse, l'huile essentielle et l'hydrolat de lavande des Alpes de Haute-Provence... Plusieurs exposants proposent des assiettes gourmandes (burger de canard, galettes et crêpes, fromages, charcuteries et saucisses) à déguster sur place.

La marque Bienvenue à la Ferme a été créée en 1988 par les Chambres d'Agriculture. Premier réseau agricole de vente directe et de tourisme rural, Bienvenue à la Ferme compte plus de 5 000 agriculteurs adhérents en France. Les fermes partagent les valeurs d'accueil et de convivialité, et ouvrent leurs portes au grand public pour de la vente directe de produits, un repas à la ferme avec des produits locaux et de saison, un séjour en gîte ou chambre d'hôtes, etc.

Pour les agriculteurs, Bienvenue à la ferme est avant tout un réseau solidaire qui leur permet de partager avec les visiteurs les valeurs qui leur sont chères : l'écoute, la découverte, l'authenticité, la qualité et le goût des produits, les pratiques responsables et la passion de faire vivre leur territoire.

Producteurs, fermes pédagogiques, fermes équestres ou gîtes... **le département des Bouches-du-Rhône compte 37 adhérents Bienvenue à la Ferme.**



### La Cuisine des Chefs, une éducation pour une alimentation saine et équilibrée

Dans la cuisine éphémère du salon, les Chefs de cuisine – professionnels de la restauration, des établissements scolaires et des collèges du Département - se succèdent aux fourneaux et animent des ateliers culinaires. Ils partagent leurs recettes avec le public, des plats traditionnels ou des saveurs du monde, réalisés à partir des produits du terroir. La cuisine accueille également des dégustations de produits proposées par les agriculteurs, en collaboration avec les filières et les groupements de producteurs.

### Animation des Chefs de cuisine des collèges des Bouches du Rhône

Tous les jours de 9h00 à 14h00 (excepté vendredi de 9h00 à 13h30)

**L'Atelier des Chefs**, co-piloté par le PETR du Pays d'Arles et la Métropole Aix-Marseille-Provence  
Vendredi 5 juin à 13h30

**Atelier culinaire autour du Croquant** (préparation, façonnage, cuisson, découpe) et dégustation de croquants chauds, animé par Adeline Wendzinski de la Biscuiterie de Rognes.

Vendredi 5 juin à 16h00  
Dimanche 7 juin à 14h00

**Inspiration du marché**, démonstration culinaire proposée par Benoît Molin avec le Conseil de développement du Pays d'Arles

Samedi 6 juin à 15h30

### Atelier 'Petits Chefs'

Atelier pour les enfants avec le pâtissier Benoît Molin, sur inscription à partir de 7 ans (durée une heure)

Samedi 6 juin à 14h00 et à 17h00  
Dimanche 7 juin à 15h30 et à 16h30



## La restauration sur le salon : des formules pour tous les gourmands !

### Les assiettes gourmandes

Plusieurs agriculteurs exposants confectionnent des assiettes à déguster sur place, à partir des produits de la ferme. Adhérents du réseau Terroir 13 en Provence, tous ont validé une formation spécifique garantissant qualité, savoir-faire et normes d'hygiène. La Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône encadre le dispositif et contrôle l'origine des produits alimentaires.

La Fédération Départementale Ovine propose des grillades directement sur son stand.

Le Groupement des Boulangers pétrit et pâtis des spécialités salées et sucrées, en vente sur son stand.

### Le pique-nique

Des espaces ombragés sont aménagés pour déguster les produits achetés sur le salon ou le pique-nique tiré du sac.

### Les restaurants et food-trucks

Restaurateurs, traiteurs et food-trucks... à consommer sur place ou à emporter... Une dizaine de professionnels régale les visiteurs durant les trois journées du salon.

### Le dîner en nocturne, samedi 6 juin de 19h à 23h

Très attendue du public, la soirée nocturne en plein air du samedi sera gourmande et festive.

Au programme, un dîner attablé dans les allées du salon et sous les étoiles, des animations musicales et une joyeuse ambiance festive pour une soirée à vivre entre amis et en famille.

En collaboration avec les producteurs, l'organisation propose plusieurs formules de restauration, avec ou sans réservation.



## Nouveau !

### Le Bio Tour fait escale en Provence

Pour la première fois, le Bio Tour de l'Agence BIO, agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, fait escale au SAP.

Le BioTour constitue un vecteur d'éducation aux changements alimentaires autant que d'information citoyenne. A l'intérieur et autour du bus, des animations expliquent le bio et ses bienfaits à la maison comme à la cantine.

Des ateliers ludo-éducatifs se succèdent :

- Jeu "Quatre à la suite"
- Jeu des buzzers : Le saviez-vous ?
- Connaissances : Le bio dans vos assiettes
- Découverte : la maquette de la ferme biologique

- Quiz : vrai ou faux ?
- La roue des saisons : quand manger quoi ?
- Cartobio : où trouver du bio près de chez moi ?
- Les produits bio : comment les reconnaître ?





*Samedi 6 juin à 10h00*

Pôle Eau & Environnement

### **Table ronde Eau et agriculture, quels enjeux pour l'avenir ?**

En cette année anniversaire de la naissance de l'ingénieur Adam de Craponne, il y a 500 ans, le Salon des Agricultures de Provence propose des temps forts sur le pôle Eau ainsi qu'une table ronde qui se tiendra le samedi 6 juin de 10h à midi. La présence de plusieurs acteurs de l'eau sera l'occasion de faire le point sur la place de l'agriculture irriguée dans notre département, de présenter les différents moyens d'accès à l'eau et comment les situations de crises ont pu conduire à des solutions d'avenir pour l'agriculture et les populations.

Le canal 'de Craponne' est un ouvrage hydraulique du 16<sup>ème</sup> siècle, remarquable tant par sa conception visionnaire que par son impact sur l'histoire, les techniques et l'économie de tout un territoire.

En captant les eaux de la Durance depuis la Roque-d'Anthéron jusqu'à l'étang de Berre et au Rhône, le canal de Craponne a permis d'irriguer les terres de la plaine de la Crau et apporté la prospérité agricole des terroirs. Des productions oléicoles, maraîchères et fourragères se sont développées. Aujourd'hui encore les eaux de ce canal irriguent près de 20 000 hectares.

Des panneaux réalisés par Marylène Bonfillon, docteure en histoire, raconteront cette histoire du canal de Craponne.

Initiatrice de la conférence, Marylène Soma-Bonfillon est professeur certifiée à Salon-de-Provence et chercheur associée à l'UMR TELEMME (université de Provence), experte en histoire des techniques hydrauliques et de l'environnement.

*Martellière au Domaine du Merle*





### Exposition de machinisme agricole

Le salon accueille une vingtaine de stands de matériels, équipements et services pour les professionnels : tracteurs et engins de travaux agricoles, petit outillage, prestations et services divers. Accessible à tous les visiteurs du salon, cet espace de 2000 m<sup>2</sup> présente le visage de l'agriculture d'aujourd'hui, innovante et performante.

### Rendez-vous entre professionnels de l'agriculture

Le vendredi matin à partir de 7h00, une rencontre entre professionnels débute par un petit-déjeuner campagnard, en partenariat avec la Société du Canal de Provence. Initié en 2024, ce rendez-vous associe agriculteurs, représentants professionnels et élus locaux.

*Accès réservé aux agriculteurs et professionnels.*

### Nouvelles collaborations entre le SDIS 13 et la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône

*Vendredi 5 juin 2026 (horaire à préciser)*

Le Service Départemental d'Incendie et de Secours des Bouches-du-Rhône (SDIS 13) et la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône formalisent leur partenariat et actions commune. Ils signeront une convention de partenariat qui détaille plusieurs axes :

- Promouvoir le volontariat auprès des employeurs du monde agricole et valoriser le label « employeur partenaire des sapeurs-pompiers »
- Développer des actions communes de prévention, de sensibilisation et de formation
- Faciliter le partage de connaissances et d'outils
- Participer conjointement à des projets d'innovation.

Cette convention vise à renforcer les synergies déjà existantes et acter la volonté du SDIS13 et de la Chambre d'agriculture d'œuvrer ensemble à la préservation du territoire face aux risques naturels.



### Réussir son installation en agriculture

La Chambre d'Agriculture 13 décentralise son Point Accueil Installation et conseille les futurs agriculteurs dans le montage de leur projet. Pour tout connaître sur les démarches, les personnes ressources, les dispositifs d'aide et d'accompagnement... la Chambre départementale d'Agriculture est le partenaire des professionnels pour la création ou la reprise d'une entreprise agricole.

### Recruter sur le pôle Emploi

France Travail PRO présente son offre de services, des solutions concrètes pour recruter dans le secteur agricole : main-d'œuvre saisonnière ou durable, accompagnement RH sur mesure, dispositifs d'aide à l'embauche et conseils pour sécuriser les parcours professionnels de vos salariés.  
*Vendredi tout le jour et samedi matin*

Le Service Emploi du Département informe sur les dispositifs d'aide à l'embauche, les primes mobilisables et les mesures destinées à soutenir les employeurs dans leurs recrutements.

*Tous les jours*

Présentation des services « Recruter autrement » de France Travail : Détection de potentiel.

*Vendredi tout le jour et samedi matin*

L'offre de services APECITA pour des solutions de recrutement adaptées pour trouver les bons profils.

*Vendredi après-midi*

### MSA Provence Azur

La MSA Provence Azur est un acteur engagé du territoire, au service des assurés agricoles : chefs d'exploitation, salariés, retraités et leurs familles. En participant au SAP, elle réaffirme son rôle de proximité, d'écoute et de prévention auprès de tous ceux qui font vivre l'agriculture au quotidien. L'occasion également pour les équipes de la MSA de répondre aux questions des visiteurs, d'orienter les exploitants dans leurs démarches, de présenter les services proposés ainsi que les démarches et projets innovants déployés sur les territoires et d'échanger avec les jeunes en formation, les porteurs de projets ou les partenaires institutionnels.

Vendredi 5 juin : Temps fort autour de l'expérimentation sur l'accompagnement des travailleurs pauvres du Pays d'Arles, avec signature symbolique du Pacte local des Solidarités et déambulation sur les stands partenaires.

### + de 10 animations et ateliers !

- Animation « Équilibre alimentaire - Arbre des saisons » avec une diététicienne (vendredi, samedi)
- Atelier lactofermentation - conserverie
- Roue de la fortune : Quiz sur la prévention des risques (lots à gagner)
- Animation « Monsieur Hydratation » : testez vos connaissances et associez chaque organe à ses besoins en eau
- Animation "chasse aux risques" en milieu professionnel : repérez les dangers cachés en milieu agricole sur un plateau interactif à l'aide de croix aimantées
- Fitlight (Opti'mouv) : animation avec jeu de LED, autour de l'échauffement, du réveil musculaire et de l'entretien du corps. (vendredi, samedi)
- Simulateur de conduite de tracteur
- Remise des prix du concours jeunesse (APJ MFR/MSA) (vendredi - 14 h sur le podium)
- Picolomètre (testez vos connaissances sur l'alcool et ses effets sur le corps) & Similaroute (expérimentez un parcours avec vision déformée)
- Animation - jeu de carte à l'attention des aidants - repérer, soutenir orienter.
- Un espace d'accueil pour poser vos questions et vous informer sur vos droits et services MSA (retraite, cotisations et accompagnement social) (*vendredi*)
- Un espace d'accueil pour poser vos questions et vous informer sur vos droits et services MSA – Services en ligne.



## LES TROPHÉES DE L'INNOVATION FONT GERMER DE BEAUX PROJETS



Souveraineté alimentaire, adaptation au changement climatique, préservation de la biodiversité et de l'environnement, réduction des intrants et protection des cultures, santé et bien-être animal... L'innovation agricole apporte des réponses aux défis sociétaux. Du génome végétal aux agroéquipements, des applications de l'IA dans la gestion ou la robotique... l'innovation et la recherche sont essentiels à la performance des filières agricoles.

**Les Trophées de l'Innovation du Salon des Agricultures de Provence récompensent des projets qui participent à une agriculture performante et durable.**

Créés en 2018 et dotés de 11 000€ de prix, les Trophées de l'Innovation sont organisés par les Partenaires du Salon des Agricultures de Provence avec le soutien du Crédit Agricole Alpes Provence et de son pôle Capital & Innovation. Plusieurs catégories d'innovations sont récompensées : les produits, les pratiques culturales, les processus de transformation et les circuits courts de distribution.

Le jury technique des Trophées de l'Innovation du Salon des Agricultures de Provence se réunira le 5 mai afin de sélectionner les finalistes du concours. Une vingtaine de candidatures ont été retenues. Le palmarès des lauréats sera dévoilé le samedi 6 juin à 18h00 au Salon des Agricultures de Provence.

Pour rappel, le palmarès 2025 avait distingué :

1er Prix : Le Burkard, une innovation de la station expérimentale La Pugère (13 370 Mallemort) pour lutter contre la tavelure en arboriculture

2ème Prix : La Maison des Agriculteurs de Vaucluse (84000 Avignon), un modèle ambitieux de distribution en circuit court

3ème Prix : Solar Dry d'Alhomna Systems (13 100 Aix-en-Provence), un concentrateur solaire pour déshydrater les boues et effluents

Prix de la Transition Écologique : Le système d'autoproduction de microalgues de Subsistae (34 000 Montpellier)

Deux Prix Spéciaux du Jury avaient été attribués à l'authentique rilette d'huîtres 'L'Iode en folie' de la Coopérative des conchyliculteurs de Méditerranée (34 140 Mèze) et au Centre technique de reproduction pour le maintien de la race Camargue de la société le Lait de Jument de Camargue (13 200 Arles).





Le SAP constitue une bonne opportunité de découvrir l'ensemble des formations de l'enseignement agricole ou de rencontrer des employeurs en recherche de collaborateurs. Bus de l'Emploi, Mur de l'Emploi, rendez-vous et ateliers, jeux et quizz, découverte des métiers en vidéo ou en réalité virtuelle... Près d'une trentaine d'établissements d'enseignement et d'organismes publics et privés participent à l'animation du pôle Formation & Emploi du Salon des Agricultures de Provence.

**Les acteurs de la Formation** accueillent le public et organise des animations : machine sur l'arrosage et l'eau, démonstration d'élagage et initiation, présentation du concours du Meilleurs Apprenti de France (MAF) pour l'Aménagement Paysager, jeu sur le développement durable et les déchets, taille de la vigne virtuelle, jeu des arômes, etc.

En présence des établissements :

- L'Enseignement Agricole Public
- Le Campus Nature Provence, Aix-Gardanne
- Le Campus Provence Ventoux, Carpentras
- L'EPLEFPA Alpill'Campus, Saint-Remy de Provence
- L'EPLEFPA de Digne Carmejane
- Le Campus Vert d'Azur, Antibes
- Le LEAP Fontlongue
- Le CFA Rap PACA
- L'Afasec
- Le CFA Provence
- Le Réseau Unisvert CFPPA

**Le Corner Emploi est copiloté par le Service Emploi du Département des Bouches-du-Rhône et France travail.**

**En collaboration avec la Métropole Aix-Marseille-Provence, la Mission Locale du Pays Salonais, la ville de Salon-de-Provence, Delta Sud Formation, GEIQ Paysages, Lab'ON-ID, Propulse, Apecita, Ocpiat.**

Le Mur de l'emploi regroupe les offres collectées auprès des exposants du salon et des agriculteurs du territoire, pour des mises en relation directes.

*Tous les jours*



Rencontrer les services RH du Département des Bouches-du-Rhône : offres d'emploi et d'apprentissage

*Vendredi et samedi*

Des conseils personnalisés pour s'orienter et se former :

- Offres de formation proposées par Delta Sud Formation (vendredi matin),
- Parcours d'insertion et de qualification proposés par le GEIQ Paysages (vendredi matin)
- Accompagnement et financement de la formation professionnelle des salariés et alternants par l'OCAPIAT opérateur de compétences (OPCO) pour la coopération agricole, l'agriculture, la pêche, l'industrie agro-alimentaire et les territoires (vendredi après-midi)
- Dispositifs de France Travail, notamment la POEI – Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle *vendredi et samedi matin*.

Accompagnement vers l'emploi : rencontrer les équipes de France Travail, des Pôles d'Insertion de Salon-de-Provence, du Pays d'Arles, d'Istres, du service de l'Emploi du Département des Bouches du Rhône.

Ateliers France Travail de détection de potentiel : envisagez les métiers agricoles !

*Vendredi*

Jeu d'orientation France Travail pour découvrir les métiers agricoles, leurs compétences clés et les parcours d'accès.

*Vendredi et samedi matin*

Quiz interactif : tester ses connaissances sur l'agriculture

*Tous les jours*

ML Prod, la plateforme audiovisuelle participative jeunes de la Mission Locale du Pays Salonais est présente toute pour proposer des échanges interactifs autour de la filière agricole.

- Interviews d'institutionnels, de professionnels de l'emploi/insertion et d'exposants volontaires
- Mise en lumière des parcours, métiers, enjeux et opportunités du secteur.

*Vendredi*

Au sein du bus de l'emploi du Département : diffusion de vidéos thématiques issues de l'Académie France Travail

*Tous les jours.*

## DES ANIMATIONS POUR TOUS



Sur le salon des Agricultures de Provence, les enfants et les familles peuvent participer librement à plus d'une centaine d'animations, jeux, conférences, démonstrations ou ateliers. Plusieurs interprofessions nationales participent aux animations : Semae (les semences), Interbev (la viande), Interfel (les fruits et légumes frais), le Criel (produits laitiers), l'Agence Bio et son Bus, etc.

Lors de la journée du vendredi 5 juin, plus d'un millier d'élèves des établissements scolaires (écoles et collèges) suivront des parcours balisés et des animations spécialement conçues en fonction des classes d'âges.

Sauf mention différente, animations sur 3 jours en continu.

### Autour des produits agricoles et de l'alimentation

- Ateliers 'Petits Chefs' avec Benoît Molin (sam.et dim.)
- Animation des Chefs de cuisine des collèges
- Dégustation des produits lauréats du Prix agricole 2026, Métropole Aix-Marseille-Provence
- Atelier De la main à la pâte à pain, Métropole Aix-Marseille-Provence
- Les fruits et légumes, c'est beau et c'est bon ! Métropole Aix-Marseille-Provence
- L'Atelier des Chefs, PETR du Pays d'Arles et Métropole Aix-Marseille-Provence (vendredi)
- Atelier autour du Croquant (Cuisine, vend. et dimanche)
- Le Pays d'Arles dans l'assiette (vendredi)
- Le chemin des aliments, PETR du Pays d'Arles (vend.)
- La Roue de l'alimentation durable, PETR du Pays d'Arles (samedi, dimanche)
- Inspiration du Marché, en cuisine avec Benoît Molin, PETR du Pays d'Arles (samedi 15h30)
- Atelier Brochettes de fruits
- Atelier Tartelette
- Je fais mon pain, Syndicat des Maîtres artisans boulangers
- Ateliers Tout Fraich/Top Fraich, Interfel (vendredi)
- Jamais Trop Frais : jeu et défis, Interfel (sam + dim.)
- Jamais Trop, atelier Cuisine, Interfel (sam + dim.)
- Dégustation culinaire, SEMAE et Interfel (sam + dim.)
- Atelier Fabrique ta farine, sur les Ailes du Moulin
- Mes herbes aromatiques, atelier de rempotage
- Découverte des familles de légumes, Sodexo (vendredi, samedi)
- Challenge Retrouve les recettes de légumes surprise ! Sodexo
- Découpe de légumes, Sodexo et Robot Coupe
- Dégustations smoothies et cakes légumes, Sodexo
- Equilibre alimentaire, l'arbre des Saison, MSA Provence Azur (vendredi, samedi)
- Animation Monsieur Hydratation, sensibilisation aux bienfaits de l'eau, MSA Provence Azur
- Atelier lactofermentation – conserverie de légumes anti-gaspi, MSA Provence Azur (dimanche)
- Vélosmoothies, Actium Grand Marché de Provence
- Dégustations de produits du terroir, Ville de Berre
- Dégustations de viandes locales, Interbev PACA-Corse (samedi, dimanche)
- Le Bar à lait, CRIEL AMC (Centre Régional Interprofessionnel de l'Économie laitière Alpes Massif central)
- Dégustations Aux Saveurs de notre terroir, les Signes de Qualité de la Grande Provence (samedi, dimanche)
- Dégustation des huiles d'olives AOP, les Signes de Qualité de la Grande Provence (vendredi).

### Sur le ring animalier, dans l'arène & autour des animaux

- Tonte de brebis, Guillaume Ciancanelli
- Défilés des moutons et des chèvres (samedi, dimanche)
- Présentation de chevaux et taureaux Camargue, Arte y Passion – Elevage du Retour
- Démonstration de débardage, Fédération de Provence du Cheval de Trait
- La ferme de Nathan
- Remise des prix du concours Jeunesse de la MSA (vendredi à 14h00)
- Défilé des ovins & caprins (dimanche)
- Chevaux et démonstrations de débardage (dimanche)
- Concours de chiens de troupeau (samedi, dimanche)
- Le cheval Camargue, concours (samedi)
- Les filières d'élevage, Maison régionale de l'Élevage
- La Malle pédagogique, Maison de la Transhumance
- Démonstration du travail de la laine, En Vie de Laine
- Animations autour de la laine, Collectif Promotion du Mérinos
- Fresque de l'Elevage transhumant, Maison régionale de l'Elevage (vendredi)
- Tour d'horizon de l'Elevage, Interbev (vendredi)
- Et si je devenais Pastre ? Association des Communes pastorales
- En route pour l'Alpage, Association de Défense du Pastoralisme Transhumant au cœur de nos régions
- Démonstration de course camarguaise (samedi, dimanche dans l'arène).
- Le Métier d'ostéopathe animalier
- Démonstration de maréchalerie
- En route pour l'Alpage, Association de défense du pastoralisme Transhumant au cœur de nos régions
- La Maison du Cheval Camargue (vendredi)
- La course camarguaise en réalité virtuelle, FFCC
- Initiation à la course camarguaise, Arte Y Passion – Elevage du Retour
- Jeux gardians, les Ecuries du Petit Claux (samedi, dimanche)
- Démonstration de course camarguaise, Ecole taurine de Saint-Rémy (samedi, dimanche)
- Capéa, Ganaderia La Cravenque (samedi).



## Autour de l'agriculture, de la santé et de l'environnement

- Visite du partiteur du Merle, Chambre d'agriculture 13 et FDSH13 (*sur réservation*)
- Cheval mécanique, Afasec
- Mes Salades, atelier de repotage
- Dans la peau d'un scientifique, Laboratoire départemental d'analyses du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône
- À qui appartient cette empreinte ? Laboratoire départemental d'analyses du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône
- Atelier Insectes et frelons, Conseil départemental des Bouches-du-Rhône
- De l'eau pour l'agriculture, c'est aussi de l'eau pour tous ! Conseil départemental des Bouches-du-Rhône
- Le Bassin des P'tits marins : les poissons de Méditerranée. Conseil départemental des Bouches-du-Rhône
- Animations des Espaces Verts de la Ville de Salon de Provence
- Atelier de reconnaissance des graines, Semae
- Simulateur de conduite de tracteur, MSA Provence Azur
- Chasse aux risques, repérez les dangers cachés, MSA Provence Azur
- Sème ta graine, Semae
- Roue de la fortune, quiz animé, MSA Provence Azur
- Picolomètre et Simularoute : l'effet de l'alcool et parcours en vision déformée, MSA Provence Azur
- Fitkight - Opti'mouv : jeu de Led pour prévenir les troubles musculo-squelettiques, MSA (*vendredi et samedi*)
- L'Apimobile, une ruche ouverte dans un espace vitré, Adapi
- Le monde conchylicole et les métiers liés à l'élevage de coquillages, CRCM
- Taille virtuelle de la vigne, EPLEFPA Orange
- Atelier Grimpe : le métier d'élagueur, Campus Fontlongue
- Atelier Arrosage et Eau, Campus Fontlongue
- Coutelier
- Démonstrations d'appeaux : le sifflet Apo
- Histoire des outils de la Fenaison, La Carreto
- Atelier Loube, La Carreto
- Atelier Tricotin, La Carreto
- Quizz et fresque Eau & Agriculture, Ville de Berre
- Testez vos connaissances botaniques, PETR Pays d'Arles
- Souriez, vous êtes au marché, PETR Pays d'Arles
- Photobooth au cœur des métiers de l'agriculture, Métropole Aix-Marseille-Provence
- Innovation : les finalistes des Trophées 2026
- Deviens consomm'acteur, consomm'actrice, mini conférence des Paniers Marseillais (*samedi*)
- L'injuste prix de notre consommation : mini conférence du CIVAM PACA (*dimanche*)
- Les légumes et fruits Bio, Inpact PACA (*vendredi*)
- La Biodiversité dans nos champs, Inpact PACA (*vendredi*)
- Adaptation climatique & agriculture paysanne, Inpact PACA (*vendredi*)
- Miels, olives et raisins : les productions Bio et locales, Inpact PACA (*vendredi*)
- Dans les Bottes d'une paysanne ou d'un paysan, Inpact PACA
- L'Arbre à idée, Inpact PACA
- Cavage de la truffe, Association Trufficulture 13
- J'observe mon paysage Alpilles, Crau et Camargue, les Signes de qualité de la Grande Provence
- Les Alpilles, des agricultures par nature, Parc Naturel régional des Alpilles (*vendredi*)
- Elevage et biodiversité en Camargue, Parc Naturel régional des Alpilles (*vendredi*)

## Jeux et animations

- Espace Piou piou, lycée Fontlongue Miramas
- Gymkhana agricole, parcours en tracteur à pédale pour les tout-petits
- Balade en calèche (*scolaires*)
- Balade en calèche, Fédération de Cheval de Trait (*samedi, dimanche*) - *payant*
- Taxi calèche, Guillaume Valat (*samedi, dimanche*)
- Balade à poney, Guillaume Valat (*samedi, dimanche*) - *payant*
- Escape Game, Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône
- Jeux memory, Laboratoire départemental d'analyses du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône
- Jeu des arômes, EPLEFPA Orange
- Animations autour de la Pêche (aquarium et simulateur), Fédération de Pêche des Bouches-du-Rhône
- Photobooth et mascotte, Ville de Berre
- Roue de la Fortune, Ville de Berre
- Roue de la Fortune, les Signes de qualité de la Grande Provence
- Puzzle de notre territoire, les Signes de qualité de la Grande Provence
- Le quizz, découvrez nos productions locales AOP & IGP, les Signes de qualité de la Grande Provence
- Atelier Origami
- Atelier Savon avec la savonnerie Marius Fabre (*payant samedi, dimanche*)
- Le Bio Bus
- Jeu Développement durable & déchets, Campus Fontlongue
- Détendez-vous, profitez de notre coin lecture ! PETR Pays d'Arles
- Les ateliers des Espaces Verts de la Ville de Salon-de-Provence
- Tombola du Salon des Agricultures de Provence, sur le stand de la Chambre d'agriculture 13 (*samedi, dimanche*)
- Blind test Bio : goûtez, devinez, gagnez ! (*samedi*)
- Des Vacances autrement, Accueil Paysan PACA (*dimanche*).





### Les animations du Laboratoire départemental d'analyses (LDA)

Le Laboratoire départemental d'analyses des Bouches-du-Rhône est un laboratoire de santé publique qui met sa compétence, son indépendance et sa neutralité au service des habitants du département des Bouches-du-Rhône. Chaque année, les agents du LDA sont mobilisés sur le SAP pour assurer eux-mêmes des animations en lien avec leurs compétences :

- Une *memory* pour retrouver les couples d'animaux
- Dans la peau d'un scientifique : manipulation de matériel de laboratoire (loupe et microscope). Observation aux microscopes de bactéries et cellules.
- A qui appartient cette empreinte ? différencier les empreintes de la faune sauvage. Information sur le rôle du LDA dans ce domaine.
- Qui est-ce ? Devine l'insecte mystère sur la carte.

*Tous les jours en continu*

#### Un atelier sur le frelon asiatique

Le Bingo des insectes : une animation autour des insectes et du frelon asiatique sous forme de jeu, afin d'apprendre à distinguer les différentes espèces de frelons.

*Tous les jours en continu*

#### Un atelier autour du circuit de l'eau agricole

Un jeu de magnets à positionner sur une carte. L'objectif de cette animation est de découvrir le circuit agricole de l'eau dans le département et de comprendre que l'eau pour l'agriculture, c'est aussi de l'eau pour tous !

*Tous les jours en continu*

#### Un atelier autour de la consommation responsable des produits de la mer

Le 'Bassin des p'tits marins' invite les enfants à attraper et découvrir quels poissons sont présents en mer Méditerranée.

*Tous les jours en continu.*



### De la main à la pâte

Du grain de blé au pain, un atelier pour tout expliquer aux enfants. Sur place, on découvre les différentes farines, on pétrit, on façonne, on cuit et on déguste. Cet atelier permet aussi de comprendre les variantes qui existent dans le pain et ses différentes composantes.

Atelier en 2 temps :

- La Fresque du Pain – d'où provient la farine ? par qui est fabriqué le pain ? quelles sont les étapes au Moulin ?
- Fabrication de pâte à pain (les participants pourront récupérer leur pain cuit 1 h après la fin de l'atelier).

*Durée atelier : 40 minutes – Animation en continu*

### Les fruits et légumes, c'est beau et c'est bon !

L'objectif de cet atelier est de faire découvrir et aimer les fruits et légumes de saison et également de démontrer qu'il est possible très facilement de manger 5 fruits et légumes par jour et d'avoir par conséquent une alimentation saine.

Au sein d'un mini marché, les enfants choisiront 2 à 3 produits, fruits et légumes, qu'ils manipuleront afin de confectionner un jus ou un mets aussi gourmand que sain !

*L'atelier s'adresse à une demi-classe. Tous niveaux*

*Durée totale : 30 min – Animation proposée en continu*

### Photobooth : Et si je devenais... Agriculteur-trice, manadier-re, éleveur-se, ostréiculteur-trice, maraicher-re, céréalier-re

Enfants et familles sont invités à se mettre dans la peau du professionnel de l'agriculture de leur choix, avec un photobooth doté d'une intelligence artificielle pour une immersion totale au cœur de la profession.

Une animation ludique pour conserver un souvenir du salon, tout en valorisant les métiers de l'agriculture locale, et pourquoi pas susciter des vocations.

*Animation proposée en continu*

### Atelier dégustation des produits lauréats du Prix agricole 2026

L'atelier s'adresse à de petits groupes (10 personnes maxi) pour permettre au public de découvrir les produits lauréats de l'édition 2026 du Prix agricole de la Métropole.

Dégustations en continu à 10h, 11h, 12h, 14h30, 15h30, 16h30, 17h30. Inscriptions sur le stand.

À l'issue de la dégustation, votes pour le « produit coup de cœur » et pour le « coup de cœur des pitchouns ».

Annnonce des prix Coup de cœur le dimanche.



« **L'Atelier des chefs** » une animation dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PETR du Pays d'Arles et Métropole Aix-Marseille-Provence).

Atelier en 2 temps avec des chefs des cantines scolaires du territoire. Vendredi matin, 4 classes de Cabannes, Boulbon, Salon-de-Provence et Châteauneuf-les-Martigues, s'approvisionnent sur le marché de producteurs pour constituer un beau panier de saison. Dans l'après-midi, sur le plateau cuisine du Salon (13h30 – 15h30) les élèves enfilent leurs tabliers pour aider leurs chefs de cantines à préparer (et déguster ! ) deux recettes spéciales à partir des fruits, légumes et produits frais de leur panier.

*Vendredi 5 juin*

« **Le Pays d'Arles dans l'assiette !** » : Les élèves découvrent les productions agricoles locales et font le lien entre ces productions et les paysages qui les entourent afin d'identifier leur provenance.

*Atelier animé par le CPIE Rhône Pays d'Arles (vendredi de 9h à 16h)*

« **Le chemin des aliments** » : les élèves reconstituent la filière de plusieurs aliments afin d'identifier les différentes étapes, du champ à l'assiette, et aborder la notion de circuit-court<sup>1</sup>.

*Atelier animé par le CPIE Rhône Pays d'Arles (vendredi de 9h à 16h)*

« **La roue de l'alimentation durable** »

Une animation en 3 temps imaginée par le CPIE Rhône Pays d'Arles : un quizz, un mini-jeu, une dégustation !

Tournez la roue et laissez-vous guider par le hasard pour un temps de découverte ludique et d'échange sur un des thèmes de l'alimentation durable (nutrition santé, produits locaux, environnement...).

*Samedi et dimanche*

« **Inspiration du marché** » démonstration culinaire avec Benoît Mollin

Le talentueux chef pâtissier Benoît Mollin vous invite à découvrir un produit emblématique du Pays d'Arles revisité avec finesse et créativité. Son défi : proposer une création originale à partir d'un panier de saison constitué auprès des producteurs du Pays d'Arles présents au salon. Un moment de découverte gourmande — à ne pas manquer !

*Samedi de 15h30 à 16h30 – stand Cuisine*

« **La fresque du pain** » et « **La main à la pâte** », ateliers animés par l'équipe du Projet alimentaire territorial

Deux ateliers en famille pour découvrir tout le parcours du pain : avec la fresque "Du grain au pain", reconstituez les étapes de la filière blé-farine-pain et participez à l'élaboration d'un pain (fabrication de la recette, pétrissage, façonnage...) avant de terminer par une dégustation à l'aveugle de pains spéciaux pour tester votre palais.

*Dimanche de 10h à 12h30*

« **Détendez-vous, vous êtes en Pays d'Arles ! Profitez de notre coin lecture.** »

Prenez place dans notre coin lecture et plongez-vous dans notre sélection de livres sur l'alimentation, l'agriculture et les terroirs du Pays d'Arles, pour petits et grands !

*Tous les jours en continu*

**Testez vos connaissances botaniques et remportez un panier gourmand du terroir !**

Participez au jeu concours organisé par le PETR du Pays d'Arles : saurez-vous reconnaître un produit typique de saison du Pays d'Arles à partir d'une jeune pousse ?

*À gagner chaque jour : un délicieux panier garni de produits locaux et de qualité.*

« **Souriez, vous êtes au marché !** » – Le photocal du Pays d'Arles

Installez-vous derrière notre étal de marchand de produits de saison, enfiler un tablier, un chapeau et immortalisez ce moment en mode selfie ! Un souvenir chaleureux, local et 100% bon esprit à rapporter du Salon des Agricultures de Provence.

*Samedi et dimanche en continu.*

## PANORAMA DE L'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE



- Le département des Bouches-du-Rhône compte **3 440 exploitations** agricoles pour **176 000 ha** de surfaces agricoles, dont 60 000 ha irrigués.
  - La surface agricole utilisée (SAU) représente **34% du territoire départemental**.
  - Le secteur représente **12 500 emplois** équivalents temps plein, dont 30% de femmes
  - Avec **53 000 ha cultivés en agriculture biologique**, soit 37 % de la SAU, les Bouches-du-Rhône est le **3ème département Bio de France** métropolitaine.
- ➔ La SAU moyenne d'une exploitation bucco-rhodanienne est de 37 ha
  - ➔ 24 % des exploitations sont spécialisées en maraîchage, 20 % en arboriculture et 17 % en grandes cultures
  - ➔ Le département des Bouches-du-Rhône est le premier producteur national de pêches et nectarines, tomates, aubergines, poivrons, olives, bettes, chicorées frisées et laitues, poires Guyot, melon sous serre, riz, pastèques
  - ➔ L'activité agricole du département génère plus d'un milliard d'euros de chiffre d'affaires annuel pour les fruits (405 M€), les légumes frais (333 M€), les vins d'appellation (144 M€), les céréales (96 M€) et les autres vins (32 M€).
  - ➔ Les vergers '6 fruits' (abricots, cerises, pêches, poires, pommes, prunes) occupent 5 700 ha et produisent 123 000 tonnes annuelles
  - ➔ Les productions maraîchères (légumes, fraises, melons, tomates, etc.) occupent 6 800 ha et représentent 114 000 tonnes annuelles
  - ➔ Les céréales (blé dur, riz, etc.) occupent 26 000 ha pour une production annuelle de 58 000 tonnes
  - ➔ La vigne occupe 11 000 ha dont 7 200 classés en AOP
  - ➔ La forêt représente 130 000 ha
  - ➔ Elevage : les cheptels du 13 sont constitués de 18 000 bovins, 190 000 ovins, 5 800 caprins, 27 000 ruches
  - ➔ L'enseignement agricole forme les futurs professionnels et contribue au renouvellement des générations. En 2024, 13 établissements (3 publics, 10 privés) du département ont accueilli 2 200 élèves et 730 apprentis.



Sources : Agreste Portrait agricole janvier 2025, Mémento 2024 Provence-Alpes-Côte d'Azur.



## Le Département aide les agriculteurs et défend une alimentation locale de qualité

Avec près d'un tiers du territoire des Bouches-du-Rhône dédié aux terres arables, la filière agricole reste un pilier essentiel du département des Bouches-du-Rhône. Face à une crise profonde du secteur qui fragilise les exploitations, le Département, sous l'impulsion de sa Présidente, Martine Vassal, renforce son soutien aux agriculteurs et accélère la transition vers un modèle plus durable et équitable.

*« Dans un contexte de crise durable pour le monde agricole, le Département demeure un partenaire solide et indispensable. Nous déployons une politique offensive pour soutenir les exploitations et permettre aux Provençaux d'acheter localement des produits de qualité. C'est une démarche vertueuse pour l'ensemble de la filière qui rapproche producteurs et consommateurs. »*

**Martine Vassal, Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône**

### Le Département, partenaire privilégié des agriculteurs

Avec 3 900 exploitations agricoles représentant un potentiel économique de 1,1 milliard d'euros en 2024, les Bouches-du-Rhône disposent de filières agricoles parmi les plus dynamiques de France.

Le Département propose de nombreux dispositifs afin d'accompagner les projets des agriculteurs provençaux :

- **Faciliter l'installation des agriculteurs aux portes des villes et villages.** Depuis le lancement du dispositif en 2016, 187 projets ont été accompagnés pour 1,670 million d'euros, soit 8 600 euros par nouvelle exploitation.
- **Reconquérir des espaces agricoles en friche.** 4 958 hectares ont déjà été reconquis sur le territoire de 89 communes, soit 3,2 % de la surface agricole des Bouches-du-Rhône. En 2025, 37 projets de remise en culture ou de valorisation pastorale de terres en friche ont été engagés.
- **Soutenir les investissements en matière de gestion de l'eau d'irrigation.** Le Département a investi 15,17 millions d'euros entre 2021 et 2024 pour la réhabilitation des grands canaux de transport et pour la régulation et la modernisation de la distribution de l'eau, permettant d'économiser 5 à 8 % des volumes tout en garantissant la desserte en eau des exploitations.
- **Protéger les élevages contre les risques sanitaires,** à l'instar d'un plan de prévention contre la fièvre catarrhale et la maladie hémorragique épizootique, grâce au laboratoire départemental d'analyses (LDA). Ce dispositif a permis de financer des analyses pour identifier d'éventuels foyers de maladie et de vacciner les élevages volontaires. Au total, en 2025, 89 802 ovins et 290 bovins ont été vaccinés dans 60 élevages.
- **Financer la campagne de prospection contre la "flavescente dorée" de la vigne.** Le Département finance à hauteur de 80 % la campagne pilotée par la Chambre d'agriculture. En 2025, 8 000 hectares ont été prospectés, soit 75 % du vignoble.
- **Aider les investissements de la filière pêche et conchyliculture.** Le Département poursuit la mise en œuvre de ses mesures pour le développement du secteur, qu'il s'agisse du soutien à l'installation des jeunes professionnels, de l'aide à la modernisation des navires de pêche artisanale ou du financement des investissements des conchyliculteurs. En 2024, 34 projets d'investissement ont été soutenus pour un montant total de 495 000 euros.
- **Participer au financement du pôle logistique de pointe du MIN de Châteaurenard.** Le Département a soutenu à hauteur de 11 millions d'euros ce nouveau pôle logistique « décarboné », qui permet aux entreprises de logistique et de transport de se réunir dans un même lieu afin de réaliser des économies.

### Une agriculture durable adaptée aux défis climatiques

Le Département des Bouches-du-Rhône encourage la transition de son agriculture vers des modes de production plus verts. L'institution accompagne les exploitations pour assurer un avenir durable à nos agriculteurs avec :

- **Le soutien aux investissements des agriculteurs qui se convertissent au bio.** Depuis 2016, 331 projets ont été accompagnés pour une enveloppe de 3,4 millions d'euros.
- **Le cofinancement des "contrats de transition"** avec la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'Europe. En 2025, 17 projets ont été retenus pour améliorer la performance et la durabilité des exploitations, soit une aide moyenne de 5 455 euros par projet.
- **Le plan de lutte contre le frelon asiatique**, qui représente l'une des pressions à l'origine de la surmortalité des abeilles domestiques, essentielles pour la production apicole mais aussi pour la production fruitière.

### Valoriser et promouvoir les produits du territoire : un enjeu essentiel pour le Département

Valoriser et développer les produits locaux à proximité des lieux de production reste une priorité pour le Département des Bouches-du-Rhône. En 2024, 9,5 millions d'euros ont été mobilisés par la collectivité pour déployer cette politique. Cette stratégie se traduit par des actions telles que :

- **La Provence dans mon assiette** : 7 millions de repas sont préparés chaque année pour les collégiens des Bouches-du-Rhône.
- **La création d'une charte de la restauration scolaire**, qui permet à 113 établissements publics de bénéficier d'une aide financière pour s'approvisionner en produits frais, bio et locaux.
- **La mise en place d'une centrale d'achats départementale** afin de mutualiser les commandes des établissements scolaires. Cela permet d'améliorer la qualité des denrées en privilégiant le local : une soixantaine de collèges s'approvisionnent en fruits et légumes auprès de la centrale d'achat, représentant 155 000 € de commandes entre septembre et décembre 2025 ; près de 40 % des produits commandés sont issus des Bouches-du-Rhône.
- **L'organisation d'événements mettant en avant les produits du territoire**, comme les Grappes d'or, le Marché des producteurs ou la Cuvée départementale.

## **La Métropole Aix-Marseille-Provence, moteur de la transition alimentaire durable**

### **Un lieu à la croisée des enjeux agricoles et métropolitains**

Site patrimonial, le Domaine du Merle est dédié à la pédagogie et aux expérimentations sur l'élevage ovin transhumant, la production du foin de Crau AOP et la gestion de l'eau gravitaire associée à cette production. En Provence, le savoir-faire de la gestion de l'eau est ancien et les réseaux d'irrigation particulièrement développés. Près de la moitié de la surface agricole utile (SAU) est irrigable et 38 % des terres sont irriguées. C'est un atout considérable pour l'agriculture locale, la diversification et la sécurisation des productions dans un contexte de changement climatique. L'hydraulique agricole est également associé à de nombreux enjeux d'aménagement du territoire avec notamment le maintien de la biodiversité et des paysages, l'alimentation des nappes phréatiques et l'approvisionnement en eau potable issue de forages, la prévention des inondations ou la gestion des eaux pluviales. La Métropole a bien identifié les enjeux nombreux associés à l'irrigation agricole et a choisi de développer une stratégie d'accompagnements dédiée.

Depuis 2016, la Métropole Aix-Marseille-Provence s'est engagée dans une transformation profonde de son modèle alimentaire à travers le **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** « Cultivons le bien manger en Provence ».

Co-porté avec le Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays d'Arles, ce projet est aujourd'hui le plus important de France par sa superficie et sa population. Il s'appuie sur un patrimoine exceptionnel de 88 000 hectares de terres agricoles, où plus de 2 000 exploitations cultivent une identité culinaire riche, entre maraîchage, viticulture, élevage et produits de la mer.

### **Soutenir et valoriser les agriculteurs locaux**

L'action de la Métropole se déploie de manière concrète pour soutenir cette filière qui représente plus de 8 100 emplois locaux. Pour pérenniser ce savoir-faire, l'institution mise sur le **renouvellement des générations** en facilitant l'installation de nouveaux agriculteurs, notamment via sa couveuse-pépinière de Pertuis qui permet aux porteurs de projets de tester leur activité durant trois ans. Cette volonté d'installation, notamment sur du foncier métropolitain ou communal, s'accompagne d'**un engagement environnemental fort, 32 % de la surface agricole étant désormais conduite en agriculture biologique (contre 15% à l'échelle nationale).**

Au-delà de la production, la Métropole œuvre pour que le « local » devienne la norme pour tous les habitants. Elle soutient activement les **circuits de proximité**, à l'image des **Halles de producteurs de Plan-de-Campagne et de La Barasse**, qui attirent chaque année 100 000 visiteurs en quête de produits frais.

Cette ambition se prolonge jusque dans les écoles avec la mission « **Des cantines durables** », sensibilisant plus de 4 400 élèves pour l'année 2025-2026 à l'importance de l'alimentation durable et au plaisir de manger de saison.

## **Prix agricole 2026 : une vitrine pour l'excellence des savoir-faire provençaux**

Fort du succès des deux premières éditions, le Prix agricole de la Métropole s'impose comme un rendez-vous important pour les acteurs du monde agricole et agroalimentaire du territoire. Le concours distingue des produits issus d'une large palette de filières : vins, huiles d'olive, miels, jus de pommes, bières, calissons d'Aix, huîtres de Camargue et baguettes de tradition à base de farine locale. Le Salon accueillera les moments importants et symboliques de ce prix.

### **Les lauréats dévoilés en juin 2026**

Les produits en compétition seront évalués par un jury d'experts lors d'une session de dégustation organisée fin mai. Les lauréats seront dévoilés lors d'une cérémonie officielle de remise des prix sur le salon. Par ailleurs, une sélection de produits sera soumise au vote du grand public, sur le stand de la Métropole situé au cœur du village des partenaires, dans le cadre d'une opération « coup de cœur », offrant une visibilité supplémentaire aux participants. Le public est invité à venir s'inscrire directement sur le stand pour participer aux sessions de dégustation organisées toutes les heures.

### **La Métropole encourage les circuits courts**

Au-delà de la reconnaissance, les producteurs primés bénéficieront d'un accompagnement concret : la Métropole s'engage à acquérir les produits lauréats et à leur proposer une mise en avant à travers une campagne de communication dédiée. Cette démarche s'inscrit dans la politique plus large de la Métropole Aix-Marseille-Provence en faveur du développement agricole local : soutenir les acteurs du territoire, encourager les circuits courts et promouvoir une alimentation de qualité ancrée dans les savoir-faire provençaux.

### **Prix des pitchouns et coups de cœur du public**

Le palmarès 2026 sera dévoilé à l'occasion du Salon des agricultures de Provence, au cours de la cérémonie de remise des prix, le vendredi 5 juin. Tout au long du salon, les produits lauréats seront proposés à la dégustation du public. Les deux coups de cœur du public, l'un par les enfants ("Prix des pitchouns") et l'autre par les adultes, seront présentés le dimanche 7 juin.

#### **Une bergerie multimodale pour accompagner les agriculteurs du territoire**

Plus qu'un simple lieu d'élevage, la nouvelle bergerie multimodale est un espace hybride conçu pour réconcilier tradition pastorale et modernité. Inauguré le 30 avril, cet équipement innovant a bénéficié d'une subvention de 50 000 euros de la part de la Métropole. Il mise sur la pédagogie et le numérique pour sensibiliser scolaires et grand public aux enjeux de la biodiversité et du bien-être animal. La bergerie entend valoriser les métiers du vivant et restaurer un dialogue durable entre le monde rural et les citoyens.

#### **La Métropole encourage le pastoralisme pour préserver ses espaces naturels**

Le pastoralisme s'affirme comme un levier écologique et économique majeur pour le territoire. Cette pratique ancestrale, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, joue désormais un rôle stratégique dans la préservation des espaces naturels métropolitains. En remplaçant les herbicides par le pâturage, elle remplit une triple mission : entretien de la biodiversité, soutien à l'économie agricole locale et prévention active contre les incendies. La Métropole bénéficie de 23 000 hectares d'espaces pastoraux, en massifs forestiers et espaces naturels.

## « En Pays d'Arles, des agriculteurs motivés pour une production locale de qualité pour tous »

A l'ouest du département des Bouches-du-Rhône, le Pays d'Arles est composé de 3 intercommunalités (Communauté d'agglomération Arles Crau Camargue Montagnette, Terre de Provence Agglomération et Communauté de communes Vallée des Baux Alpilles) et regroupe près de 172 000 habitants sur un vaste territoire de 220 000 hectares, couvert à 70% par les Parcs naturels régionaux de Camargue et des Alpilles, représentant 44% du département des Bouches du Rhône.

### En quelques chiffres

29 % des exploitations en arboriculture, 24 % en maraîchage, 19 % en grandes cultures et 13 % en élevage.

90 400 ha de Surface Agricole Utile dont 44 % de terres irriguées.

1 917 exploitations

13 400 actifs agricoles → 7 % de l'emploi du Pays d'Arles

De nombreux outils et opérateurs économiques locaux : MIN de Châteaurenard-Provence, SICA Abattoir de Tarascon, Marché de demi-gros de Saint-Etienne-du-Grès, industries agroalimentaires etc.

41 % des exploitations qui valorisent leur production en circuit court

27 % des exploitations agricoles en agriculture biologique

1 exploitation sur 4 sous signe de qualité : AOP, IGP et Label Rouge

### Quelles agricultures en Pays d'Arles ?

#### Une agriculture diversifiée, identitaire ... et abondante

Les volumes de production du Pays d'Arles sont exceptionnels (soit près de 60% de la production du département), et contribuent à faire du département des Bouches du Rhône un des premiers départements français producteurs de fruits et légumes (tomates, courgettes, aubergines, poivrons, salades, pêches, olives...). Des productions – notamment l'élevage ovin, bovin ou caprin, les produits laitiers, le miel, les coquillages... viennent compléter la gamme de produits identitaires.



#### Une agriculture de qualité

De nombreuses productions du Pays d'Arles ont une image de qualité, voire d'excellence : tomates, abricot, pêches, huiles d'olive, vin, riz, taureau, agneau, légumes ratatouille, melon, produits de la pêche... et tous les produits dérivés. De nombreuses productions de maraîchage et d'arboriculture de qualité sont présentes sur Terre de Provence comme les tomates « l'Eyraguaise » ou l'aubergine de Barbentane. Des signes de qualité permettent de garantir la qualité auprès du consommateur<sup>2</sup>. Ces 6 appellations se sont par ailleurs regroupées au sein du collectif de 2 000 producteurs « Entre Alpilles, Crau et Camargue », pour valoriser collectivement leurs produits et leur terroir. Le collectif soutenu par le PETR du Pays d'Arles valorise cette agriculture de qualité auprès des apprenants des métiers de bouches : il intervient dans le cadre du programme « chef d'œuvre » du lycée Montmajour auprès des



<sup>2</sup> AOP Vins des Baux de Provence, les AOP Huiles d'olives, Olives cassées ou noires de la Vallée des Baux de Provence, l'AOP Taureau de Camargue, l'AOP Foin de Crau, l'IGP Riz de Camargue, l'IGP Agneau de Sisteron

lycéens qui doivent sublimer les produits locaux par le travail en cuisine mais aussi par le service à table basé sur une argumentaire de présentation des produits.

Les Parcs Naturels Régionaux Alpilles et Camargue valorisent également leurs produits emblématiques grâce à la marque « Valeur Parc Naturel régional ». Le territoire a relancé la filière amande, filière historique, et emblématique du territoire provençal, sous l'impulsion de la CCVBA.

L'agriculture biologique présente un potentiel important sur le Pays d'Arles avec 29% de la Surface Agricole Utile en AB ou conversion, et une représentation de toutes les productions : maraîchage, arboriculture, oléiculture, riziculture, fourrage, céréales, élevage...

## Pourquoi parle-t-on d'une agriculture multifonctionnelle au service du territoire ?

### Les atouts d'une économie agricole forte pourvoyeuse d'emplois locaux

L'agriculture du Pays d'Arles représente une source d'enjeux de développement local majeur. En effet elle occupe 40% de la superficie de notre territoire, l'emploi agricole représente 7% des emplois du Pays (contre 2 % en Région Sud), et de nombreux emplois induits (industrie agroalimentaire, artisanat, commerces, tourisme, logistique...). Le Pays d'Arles est riche de plusieurs outils structurants qui assurent le rayonnement du territoire : le Marché d'Intérêt National Châteaurenard-Provence, le marché circuits courts et de proximité de Saint-Etienne-du-Grès, la zone d'activité agroalimentaire du Roubian à Tarascon (Le Panier Provençal, Jean Martin, Olives Arnaud...). Le territoire accueille de nombreuses entreprises performantes.

### Un impact sur les paysages et le patrimoine culturel, qui contribue à l'attractivité du territoire

La multitude de produits et de pratiques concourt directement à la richesse du paysage et de l'environnement qu'elle façonne et préserve. Ainsi, les mosaïques agricoles et naturelles des Alpilles, des plaines de la Camargue ou de la Crau et les haies agricoles constitutives du paysage du Nord Alpilles, sont autant d'attraits pour les habitants et les visiteurs. De nombreux temps forts et festivités ponctuent l'année et marquent l'attachement fort des habitants à toutes les agricultures et aux savoir faire du territoire.

### Un atout pour la transition énergétique et écologique du territoire

L'agriculture locale contribue à préserver l'environnement et la biodiversité. La Camargue, plus grande zone humide d'Europe est un réel «amortisseur climatique», elle représente 36 000 ha de zones humides dans le Pays d'Arles. La culture oléicole sert de barrières coupe-feu aux incendies, de plus en plus fréquents. L'irrigation gravitaire permet d'abonder les nappes phréatiques : 270.000 personnes d'Arles à Miramas ont de l'eau du robinet en grande partie (70%) grâce à l'irrigation gravitaire du foin de Crau.



L'agriculture dispose d'un potentiel considérable de production d'énergie et de matériaux renouvelables à partir de sous-produits et co-produits de cultures et de transformation, notamment la paille et la balle de riz pour l'éco-construction, la laine de Mérinos d'Arles pour la fabrication de vêtements techniques, les résidus des moulins oléicoles ou des centres équestres pour la production de biogaz et d'engrais... En ce sens, l'agriculture contribue aussi à lutter contre les impacts du changement climatique.

## Quelles actions concrètes portées et soutenues par le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles ?

Le PETR co-pilote un Projet Alimentaire Territorial avec la Métropole Aix Marseille Provence. Les principaux objectifs du Projet Alimentaire Territorial sont de favoriser la consommation en locale de la production du territoire, de faciliter l'accès à tous à cette production et de permettre aux agriculteurs de mieux vivre de leur métier. Pour cela le PETR du Pays d'Arles met en œuvre et soutient des actions sur le territoire, en voici quelques exemples :

### Commercialisation & Valorisation :

- Promouvoir l'agriculture et les savoir-faire locaux en co-organisant le Salon des Agricultures de Provence, et en soutenant le collectif de 2.000 producteurs sous signes de qualité AOP IGP Label rouge « Entre Alpilles Crau et Camargue » qui mettent en avant les richesses des terroirs du Pays d'Arles : le vin, l'huile d'olive et les olives des Alpilles, l'agneau et le foin de Crau, le taureau et le riz de Camargue,



- Favoriser le déploiement d'outils collectifs de transformation comme la SICA des Abattoirs de Tarascon et le lycée agricole de Saint-Rémy-de-Provence, et les plateformes de producteurs
- Le PETR du Pays d'Arles porte également un projet d'itinéraire de grande randonnée pédestre balisé, un « GR® de Pays », pour une nouvelle découverte du Pays d'Arles sur le thème « terroir et histoires agricoles ».

**Réseau « Nos Cantines durables » :** A travers sa mission, « Nos Cantines Durables » accompagne depuis 2021 les 121 communes du territoire pour augmenter la part des achats locaux en restauration scolaire avec :

- Formation et échanges autour du sourcing, pratiques d'achat public, cuisine de produits locaux,
- Journées de rencontre acheteurs-fournisseurs, guide des fournisseurs locaux...
- Expérimentations de mutualisation des achats de denrées locales et de matériel entre cantines municipales, crèches, lycées, Ehpad, Hôpital...
- Sensibilisation dans les écoles : diffusion de deux livrets pédagogiques.

#### Agriculture et filières durables :

- Déployer l'agroécologie (pratiques, infrastructures...) et soutenir l'expérimentation en lien avec la Chambre d'agriculture et les Parcs naturels régionaux de Camargue et des Alpilles,

#### Foncier et installation agricole :

- Elaborer des portraits agricoles pour chacune des communes (chiffres du recensement 2020 et dynamiques foncières) et intercommunalités
- Soutenir les projets innovants favorisant l'installation d'agriculteurs, comme l'Espace Test Agricole de la Maison familiale et rurale d'Eyragues ou le tutorat de jeunes installés par les Jeunes Agriculteurs



#### Accessibilité sociale / santé :

- Faciliter l'accès à tous aux produits locaux (Restos du Cœur, VRAC porté par le CPIE Rhône Pays d'Arles, Epiceries sociales...),
- Soutenir le don agricole pour l'aide alimentaire

La Charte des communes du PAT, est un excellent levier d'action permettant de déployer un plan d'action sur-mesure pour décliner le PAT à l'échelle communale (15 communes en Pays d'Arles)

#### Le Pays d'Arles, un territoire d'innovation au service d'une agriculture en transition

Le territoire du Pays d'Arles se distingue par un tissu dense d'acteurs de l'innovation agricole, de la recherche à l'expérimentation jusqu'à la diffusion et l'utilisation sur le terrain. Les innovations développées sont de tous ordres : nouveaux procédés (semis à sec en riziculture...), utilisation des nouvelles technologies (drones, laser, serres en co-génération, martellières automatiques...), valorisation des co/sous-produits de culture (filières balle et paille de riz pour le bâtiment, biomasse énergie...), nouvelles pratiques agricoles (agroécologie, agroforesterie, agriculture syntropique...) ou encore développement de passerelles avec le tourisme, le design ou la culture. Ces innovations sont des solutions pour nos agriculteurs qui font face à des problématiques liées au changement climatique et à la gestion de la ressource en eau...

La CCVBA met en œuvre un dispositif expérimental de réutilisation des eaux usées de station d'épuration notamment pour l'irrigation agricole, dont les résultats sont suivis au niveau régional et national.

Les expérimentations et innovations qui se développent sur le Pays d'Arles sont soutenus notamment par le dispositif de financements européens et régionaux LEADER Pays d'Arles qui a octroyé plus d'1,5 million d'euros depuis 2017 à des projets innovants et collectifs pour l'agriculture et l'alimentation.

Le Pays d'Arles est donc un territoire de projet fort d'une agriculture diversifiée et traditionnelle qui sait se renouveler et se connecter avec l'ensemble des acteurs de la profession agricole, pour avancer ensemble vers une transition agricole et alimentaire et offrir aux consommateurs des productions saines et durables.

## LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE, DES ACTIONS CONCRÈTES AU SERVICE DU MONDE AGRICOLE ET DES TERRITOIRES

**Etablissement public piloté par 38 élus issus de l'ensemble des filières de production, la Chambre d'agriculture est investie d'une fonction de représentation des intérêts agricoles auprès des pouvoirs publics et des collectivités. Elle développe également des actions concrètes au service du monde agricole et des territoires des Bouches-du-Rhône dans l'objectif d'améliorer la performance des exploitations et le revenu des agriculteurs :**

**REPRÉSENTER :** Assemblée de 34 professionnels élus pour 6 ans et de 4 membres associés, la Chambre d'agriculture reflète la diversité de l'agriculture du département.

**PROPOSER :** Institution à laquelle la loi confère un rôle consultatif auprès des pouvoirs publics, la Chambre d'agriculture rend des avis et émet des propositions sur l'ensemble des questions intéressant le monde agricole et rural : défense des terres agricoles, de l'accès à l'eau...

**AGIR ET DÉVELOPPER :** La Chambre d'Agriculture intervient dans le conseil auprès des entreprises agricoles, dans tous les domaines : appui technique en productions végétales et animales, expérimentation, gestion, protection du foncier et de l'environnement, gestion de l'eau, formation et information des agriculteurs, installation, transmission, promotion des produits...

### DÉVELOPPER LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES

- Élaborer et coordonner le programme de développement agricole,
- Mettre en œuvre les techniques de production : expérimentation, conseil individuel, de groupe,
- Diffuser les techniques et les matériels les plus adaptés en arboriculture, viticulture, maraîchage, cultures sous abris, légumes de plein champs, irrigation...
- Coordonner l'activité des groupes de développement : CETA, associations spécialisées...
- Accompagner les agriculteurs dans les conversions vers l'agriculture biologique, la qualification en agriculture raisonnée de leur exploitation, HVE...

### DYNAMISER LES PRODUCTIONS ANIMALES

- Améliorer la génétique des élevages ovins, porcins, caprins : identification des animaux, contrôle de croissance et de performance,
- Diffuser les techniques en productions animales et de gestion des ateliers, tenir les documents d'identité des bovins,
- Participer au suivi sanitaire des animaux...

### CONSEILLER ET DYNAMISER LES EXPLOITATIONS

- Apporter conseil économique et de gestion aux exploitants : installation, PAC, phases de mutation, agronomie, performance énergétique, adaptation au changement climatique...
- Conseiller les agriculteurs lorsque leur exploitation est en difficulté,
- Élaborer et diffuser des références technico-économiques : coûts de production...
- Informer sur le statut et les formalités de l'entreprise,
- Développer l'activité de tourisme rural...

### DÉFENDRE LA PLACE DE L'AGRICULTURE DANS L'ESPACE RURAL

- Intervenir dans la politique d'aménagement du territoire et la préparation des projets d'urbanisme et d'équipement : PLU, SCOT, grands ouvrages...
- Participer à la gestion des forêts et aux dossiers environnement : sylvopastoralisme, plans de massif, gestion des déchets...
- Renforcer le conseil et l'appui technique en aménagement foncier,
- Animer et coordonner les associations d'irrigants et d'assainissement...

### FORMER ET INFORMER LES AGRICULTEURS

- Permettre une adaptation permanente des agriculteurs par la formation initiale et continue,
- Contribuer à l'information générale et technique du monde agricole...

### PROMOUVOIR LES PRODUITS AGRICOLES DU DÉPARTEMENT

- Valoriser les notions de qualité, diversité et proximité,
- Gérer la Charte Terroir 13 garantissant qualité et traçabilité des agriculteurs signataires,
- Approvisionner en produits locaux et de saison les collèges, collectivités, cuisines centrales, sociétés de restauration...
- Accompagner les agriculteurs dans leurs démarches de commercialisation : foires et marchés, salons, halles de producteurs, paniers Fraîcheur...
- Conseiller les agriculteurs : agritourisme, diversification, formation...
- Communiquer sur les manifestations de promotion, les produits, le travail des agriculteurs et les services rendus par l'agriculture...

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> 
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

[www.chambre-agriculture13.fr/](http://www.chambre-agriculture13.fr/) / [www.facebook.com/agri13](https://www.facebook.com/agri13) / [www.youtube.com/@chambreagriculture13](https://www.youtube.com/@chambreagriculture13)

# La MSA Provence Azur

## Un guichet unique au service de la population agricole et rurale

La MSA Provence Azur est l'organisme de protection sociale qui gère l'ensemble des risques sociaux pour les salariés et non-salariés agricoles, ainsi que leurs ayants droit, au sein des départements des Alpes-Maritimes, des Bouches-du-Rhône et du Var.

La MSA est donc l'interlocuteur unique de ses ressortissants agricoles pour :

- ▶ le versement des prestations sociales dans les domaines de la santé, de la famille, de la retraite,
- ▶ la mise en place d'actions de prévention dans les domaines de la santé et des risques professionnels,
- ▶ la mise en place d'actions à caractère sanitaire et social,
- ▶ la médecine du travail,
- ▶ le contrôle médical et dentaire,
- ▶ le calcul, le recouvrement et le contrôle des cotisations sociales.

Dans le prolongement de ses missions de service public en tant qu'organisme de Sécurité sociale, le groupe MSA propose également une offre de services sur les territoires via des structures associatives d'aide, d'accompagnement et de maintien à domicile au profit des personnes âgées, isolées, fragiles, dépendantes, handicapées ou actives.



**218 070** adhérents  
soit 5% de la population des départements  
Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône et Var



**129 400** bénéficiaires  
de l'assurance maladie



**124 300** bénéficiaires  
d'une prestation retraite

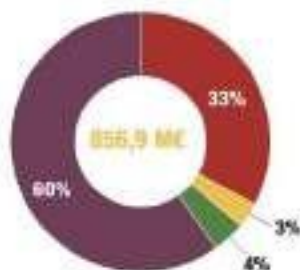


**16 360** familles bénéficiaires  
d'au moins une prestation famille

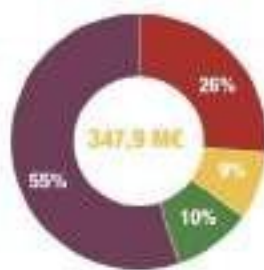


plus de **401** délégués cantonaux  
à l'écoute des adhérents sur l'ensemble du territoire  
et **491** salariés au service des adhérents  
dont 110 en contact direct avec le public

PRESTATIONS LÉGALES  
VERSÉES



COTISATIONS  
ÉMISES



Rapport d'activité  
MSA Provence Azur 2025



## La MSA Provence Azur sur son territoire



## La MSA en quelques actions

En 2025, la MSA Provence Azur a poursuivi son engagement au service de ses adhérents et des territoires ruraux à travers des actions concrètes en matière de santé, d'accompagnement social, de prévention et de proximité.

### Santé et accès aux droits

Plusieurs avancées ont permis d'améliorer l'accès aux soins et la protection sociale : examen bucco-dentaire annuel pris en charge pour les 3-24 ans, élargissement de la Complémentaire Santé Solidaire, généralisation de la carte Vitale sur smartphone, prise en charge intégrale des fauteuils roulants, ou encore sécurisation des arrêts de travail et renforcement de la lutte contre la fraude.

### Accompagnement des adhérents

La MSA a renforcé sa relation de proximité avec ses adhérents grâce à des rendez-vous mensuels en visioconférence avec France Services Aups, sa participation aux Semaines de la retraite, des webinaires d'information, ainsi qu'un accompagnement renforcé vers les démarches en ligne. Près de 2 500 futurs retraités ont été sensibilisés au dépôt de retraite en ligne.

### Solidarités rurales et action sociale

La MSA Provence Azur a signé plusieurs partenariats territoriaux structurants, soutenu des projets de solidarités alimentaires, accompagné des initiatives jeunesse récompensées au Salon International de l'Agriculture et financé des actions innovantes en milieu rural. Elle a également développé des séjours répit pour les aidants et renforcé son offre en faveur des familles et des seniors.

### Prévention du mal-être en agriculture

Le programme de prévention du mal-être agricole s'est poursuivi avec la mobilisation de plus de 300 sentinelles formées sur le territoire, la mise en place d'actions d'allers, de nouvelles expérimentations

(soutien psychologique à domicile, répit administratif) et la création du podcast Défi d'agri, défi d'une vie, destiné à sensibiliser les jeunes agriculteurs.

### Lutte contre la précarité dans le secteur agricole

Le Pays d'Arles a été retenu comme territoire pilote d'une expérimentation nationale de lutte contre la pauvreté dans le monde agricole. Pilotée localement par la MSA Provence Azur, cette démarche vise à mieux repérer les travailleurs pauvres, accompagner les exploitants fragilisés, soutenir l'emploi salarié et expérimenter des solutions adaptées, notamment pour les saisonniers.

### Santé et Sécurité au Travail

La MSA Provence Azur accompagne les exploitants, entreprises et salariés agricoles dans l'amélioration des conditions de travail, la prévention des accidents et maladies professionnelles, ainsi que le suivi médical des actifs agricoles. En 2025, plus de 545 000 € ont été mobilisés au titre de la prévention des risques professionnels, sous forme d'aides et de contrats de prévention. Par ailleurs, près de 1 500 actions en milieu professionnel ont été menées autour de l'ergonomie, de la prévention des risques psychosociaux, du mal-être et de la santé au travail.

### Offre de services sur le territoire

Les associations et structures MSA Services ont poursuivi leurs missions de proximité : soutien aux aidants, protection des majeurs vulnérables, téléassistance, prévention des chutes, ateliers bien vieillir, inclusion des personnes en situation de handicap, lutte contre l'isolement et accompagnement social sur les territoires ruraux.

[provenceazur.msa.fr](http://provenceazur.msa.fr)



LinkedIn



X





BIENVENUE  
À TOUS  
ET BONNE  
VISITE !



LE SALON DES  
AGRICULTURES  
DE PROVENCE

