



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FranceAgriMer au Salon international de l'agriculture 2014 : la diversité et la qualité des produits de l'agriculture française, de la pêche et de l'aquaculture

FranceAgriMer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, participera au Salon international de l'agriculture (SIA), rendez-vous incontournable entre le monde agricole et les Français, qui se tiendra du 22 février au 2 mars 2014, à la Porte de Versailles à Paris.

À cette occasion, FranceAgriMer proposera au grand public de découvrir toute la diversité et la qualité des produits de l'agriculture française, de la pêche et de l'aquaculture, et le savoir-faire des professionnels des filières, tout en sensibilisant les plus jeunes et leurs parents à la consommation de ces produits.

Interlocuteur privilégié de toutes les filières agricoles, FranceAgriMer sera présent dans le hall 3 (stand C16) pour représenter l'ensemble des filières relevant de sa compétence : fruits et légumes, vins, cidre, horticulture, miel, plantes à parfum, aromatiques et médicinales, céréales, oléo-protéagineux, sucre, viandes, lait, pêche et aquaculture. Dans le hall 2.2, FranceAgriMer est également partenaire du Pavillon des Vins, un espace dédié à l'univers du vin et de l'Odyssée végétale, stand commun à plusieurs groupements de professionnels.

Le stand de FranceAgriMer : les métiers et les produits des filières agricoles, de la pêche et de l'aquaculture mis à l'honneur

FranceAgriMer accueillera l'Oscar des jeunes fleuristes 2014 (les 22 et 23 février), concours organisé par la Fédération nationale des fleuristes de France (FNFF). La remise des prix aura lieu le dimanche 23 février. Des conseils et différents ateliers autour de l'horticulture seront proposés aux visiteurs pendant le salon.

Un apiculteur présentera ses activités, ses outils, le travail des abeilles. Un atelier de fabrication de bougies sera également proposé aux enfants.

Côté senteurs, les visiteurs pourront se promener à travers un jardin des simples (plantes médicinales, aromatiques, tinctoriales et plantes à parfum), découvrir les senteurs des huiles essentielles et comprendre le principe de la distillation avec la mise en service d'un petit alambic.

Le riz sera à l'honneur, avec la présentation de différents riz de Camargue et de leur transformation, grâce à la reconstitution d'une mini-rizerie.

Des professionnels du cidre organiseront des dégustations, un jeu-concours de reconnaissance des arômes et des animations associant, par exemple, cidre et fromages, cidre à l'apéritif..., avec le concours de l'Union nationale interprofessionnelle cidricole (Unicid).

Tout au long de la semaine, un atelier culinaire permettra aux plus jeunes de découvrir des recettes simples à partir de produits de saison issus de toutes les filières de l'agriculture française, de la pêche et de l'aquaculture.

L'expertise de FranceAgriMer : deux grandes conférences au SIA

Dans le cadre de cette édition 2014 du Salon international de l'agriculture, FranceAgriMer organise deux conférences à destination des professionnels et de la presse, le **jeudi 27 février 2014** (salle 730 Bérénice, pavillon 7) :

- **Les consommateurs européens et les conserves.** Évolution des usages et attitudes face aux produits appertisés dans les différents contextes alimentaires européens, à 10h ;
- **Le marché mondial des grains.** Évolutions récentes et perspectives, à 14h30.

Service de presse de FranceAgriMer : presse@franceagrimer.fr

Laurence Gibert-Mesnil
Virginie Nicolet

Tél. : 01 73 30 34 05
Tél. : 01 73 30 22 54

laurence.gibert-mesnil@franceagrimer.fr
virginie.nicolet@franceagrimer.fr