



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FranceAgriMer au Salon international de l'agriculture 2015 : les métiers et les 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 21 février au 1^{er} mars 2015, 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 pavillon 2.2 (allée B, stand 71) 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 pavillon 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 2015 (les 21 et 22 février), concours organisé par la Fédération française des artisans fleuristes (FAFF). La remise des prix aura lieu le 22 février à 15h45. 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.

Du côté des plantes à parfum, aromatiques et médicinales, les visiteurs pourront participer à trois ateliers : aromathérapie (olfaction d'huiles essentielles, jeu de reconnaissance, bienfaits de leurs utilisations, ...), automassage (principes et mise en situation), reconnaissance des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (l'odorat, la vue, le toucher et le goût).

Le riz sera à l'honneur, avec la présentation de différents riz de Camargue et de leur transformation.

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).

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, et notamment les produits laitiers les 21 et 22 février, les huîtres le 24 février avec le Comité national de la conchyliculture (CNC), les produits de l'aquaculture le 26 février avec le Comité interprofessionnel de l'aquaculture (Cipa), les fruits et légumes, la viande...

L'expertise économique de FranceAgriMer : trois grandes conférences au SIA

Dans le cadre de cette édition 2015 du Salon international de l'agriculture, FranceAgriMer organise trois conférences à destination des professionnels et de la presse, le **mardi 24 février 2015** (salle 730 Bérénice, pavillon 7, niveau 3) :

- 9h30 : **la consommation des fruits et légumes chez les jeunes : entre besoin et plaisir ;**
- 11h : **l'évolution des structures laitières en France au cours des dix dernières années ;**
- 14h30 : **écolabel des produits de la pêche maritime.** Présentation de la nouvelle démarche publique d'identification et de valorisation des produits issus de la pêche durable et de son logo.

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