



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Montreuil-sous-Bois, le 22 février 2013

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FranceAgriMer au Salon international de l'agriculture 2013 : 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 23 février au 3 mars 2013, à la Porte de Versailles à Paris.

À l'occasion de la 50^e édition du SIA, 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, ainsi que 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 pour **les filières végétales** (fruits, légumes, vins, horticulture, céréales, oléo-protéagineux, sucre, plantes à parfum, aromatiques et médicinales) et dans le pavillon 4 pour **les filières de la pêche et de l'aquaculture**. FranceAgriMer est également partenaire du **Pavillon des Vins**, un espace dédié à l'univers du vin dans le pavillon 2.2, avec Vin & Société, le Comité interprofessionnel des vins à appellations d'origine (Cniv), l'Institut français de la vigne et du vin (IFV) et l'Association nationale interprofessionnelle des vins de France (Anivin de France) et de **l'Odysée végétale**, stand commun à plusieurs groupements de professionnels.

FranceAgriMer dans le pavillon 2.2 (allée D, stand 37) : espace "Les sens de la nature"

Dans le pavillon 2.2, FranceAgriMer animera un espace consacré aux filières végétales sur le thème : "Les sens de la nature". Les visiteurs pourront y retrouver les fruits, les légumes, les pommes de terre, le miel, l'horticulture, les vins, les plantes à parfum, aromatiques et médicinales, les céréales, les oléo-protéagineux et le sucre. De nombreuses animations, pour la plupart destinées aux enfants, les inviteront à entrer dans l'univers des différents produits sous forme ludique, pratique et pédagogique.

En 2013, FranceAgriMer met les saisons à l'honneur, avec le sens des saisons et de la saisonnalité des produits. Printemps, été, automne, hiver... chaque saison apporte son lot d'événements.

Un été fleuri

Sur l'espace été, FranceAgriMer accueille l'Oscar des jeunes fleuristes 2013 (les 23 et 24 février 2013), concours organisé par la Fédération nationale des fleuristes de France (FNFF), qui consacre les meilleurs ouvriers de France. La remise des prix aura lieu le dimanche 24 février, dans l'après-midi. Des conseils et différents ateliers autour de l'horticulture seront proposés aux visiteurs avec le concours, notamment, de la Société nationale d'horticulture de France (SNHF).

Un automne pétillant

À l'automne, c'est le cidre qui est en vedette ! Dégustations, arômes, origines et diversité... avec le concours de l'Union nationale interprofessionnelle cidricole (Unicid). Les professionnels du cidre viendront révéler tous leurs secrets.

Un hiver gourmand

L'hiver sera consacré aux ateliers de cuisine. Petits et grands pourront découvrir des recettes simples à partir de produits de saison issus de toutes les filières de l'agriculture française.

Les filières végétales se mettront également en scène sur cet espace avec un jeu-parcours réservé aux enfants.

Un printemps sensoriel

Au printemps, les visiteurs pourront ouvrir leurs sens en flânant autour des ateliers consacrés au miel et aux huiles essentielles de plantes aromatiques, tandis que le plus jeune public pourra découvrir différentes activités créatives autour des fruits et légumes.

D'autres animations ludiques et pédagogiques (la Roue des quatre saisons, la présentation des différentes variétés de riz de Camargue en partenariat avec le Syndicat des riziculteurs de France, etc.) seront à découvrir sur ce stand.

FranceAgriMer dans le pavillon 4 (allée A, stand 8) : espace "À la pêche aux bons goûts"

Dans le pavillon 4, FranceAgriMer présentera les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Cet espace, dédié à la pêche et à l'aquaculture, comportera un grand aquarium dans lequel évolueront bar, tacaud, morue, raie, roussette, araignée de mer, homard, anémone de mer... et débordera d'activités : loisirs créatifs, démonstrations et ateliers culinaires. Un régal pour les cinq sens, en partant à la découverte des espèces typiques de nos côtes et de nos rivières.

Petits chefs, petits mousses et artistes en herbe seront à bonne école, avec des ateliers tout au long de la journée.

Les saveurs de nos régions seront mises à l'honneur avec des dégustations proposées au public plusieurs fois par jour : lundi : les huîtres Marennes d'Oléron ; mardi : les huîtres de toutes les régions avec le Comité national de la conchyliculture (CNC) ; mercredi : la marque « Pavillon France » et l'étal de poissons avec France filière pêche (FFP) ; jeudi : les produits de l'aquaculture avec le Comité interprofessionnel de l'aquaculture (Cipa) et vendredi : coquilles Saint-Jacques, poissons et bulots avec Normandie fraîcheur mer (NFM).

L'expertise de FranceAgriMer avec deux grandes conférences au SIA

Dans le cadre de cette édition 2013 du Salon international de l'agriculture, FranceAgriMer organise deux grandes conférences à destination des professionnels et de la presse, le **mardi 26 février 2013** (salle 735 Aquila B, pavillon 7) :

- Évolution des échanges agroalimentaires entre la France et l'Allemagne, de 10h à 12h ;
- Asie du Nord : échanges commerciaux et opportunités de marchés, de 14h30 à 17h.

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