



FranceAgriMer

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

Montreuil-sous-Bois, le 18 février 2011

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FranceAgriMer au Salon international de l'agriculture 2011

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 19 au 27 février 2011, à la Porte de Versailles à Paris.

Interlocuteur privilégié de toutes les filières agricoles, FranceAgriMer sera présent sur trois espaces :

- dans le hall 1 pour les filières de l'élevage,
- dans le hall 2.2 pour les filières végétales,
- dans le hall 2.3 pour les filières de la pêche et de l'aquaculture.

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, leur goût, le savoir-faire des professionnels des filières, tout en sensibilisant les plus jeunes et leurs parents à la consommation de ces produits.

FranceAgriMer est également partenaire, avec Vin & Société, du *Pavillon du Vin* situé dans le hall 3, premier espace dédié à l'univers du vin dans le cadre du SIA. Initiations à la dégustation et à une consommation responsable, accords mets et vins, mais aussi conférences et débats de société sur le vin, ses métiers, sa place dans le patrimoine gastronomique français seront notamment proposés.

✓ FranceAgriMer dans le hall 1 (stand K77-78) : espace "Terre d'élevage, terre durable"

FranceAgriMer est partenaire du stand "Terre d'élevage, terre durable" avec le Centre d'information des viandes (CIV) et le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL), lieu de rencontre privilégié entre les visiteurs, les professionnels de l'amont des filières lait et viandes et les animaux. Démonstrations et témoignages y seront proposés.

Au programme de cette véritable ferme : valorisation des métiers des filières viandes et lait, bien-être animal et développement durable.

✓ FranceAgriMer dans le hall 2.2 (stand 2A10, allée A) : espace "Les sens de la nature"

En 2011, la nature joue avec les sens du visiteur... et toutes les filières du végétal s'en mêlent : de la truffe aux productions méditerranéennes (riz de Camargue, olive, etc.) en passant par les fleurs, la vigne, les céréales ou les fruits et légumes.

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.

Les enfants sont à l'honneur grâce à un espace dédié : le *Jardin des 5 sens*.

- ✓ le matin, ils pourront exprimer leur créativité dans différents ateliers : création de parfums à partir de senteurs représentatives de nos régions, réalisation de bijoux végétaux (bagues, bracelets, broches, cravates...);
- ✓ l'après-midi : initiation au rempotage ;
- ✓ tout au long de la journée, les plus petits auront librement accès à une série de jeux : borne audio pour s'amuser à identifier les produits de nos campagnes, tableau magnétique pour recomposer la carte de France des productions françaises, charrette du marchand pour manipuler fruits et légumes et les classer selon les saisons... ;
- ✓ un jeu ludique sur la pomme de terre permettra également aux enfants de (re)découvrir la star de nos assiettes ;
- ✓ enfin, le *Sens en jeu* invitera les enfants, toutes les demi-heures, à s'affronter en équipe au cours de défis autour des cinq sens (mime, pâte à modeler, dessin, mots à retrouver dans des chansons...).

Les adultes et les familles sont aussi invités à participer à de nombreuses animations :

- ✓ s'offrir une pause détente et bien-être sur le pôle des plantes à parfum : aux côtés d'un professionnel de la filière, présent pour faire découvrir ses produits (tests senteurs et fiches produits), une esthéticienne proposera aux visiteurs des massages des mains aux huiles essentielles ;
- ✓ découvrir la filière riz de Camargue avec un jeu ludique de questions-réponses sur cette production méditerranéenne ;
- ✓ jouer avec les chiffres et les enchères à partir de questions sur la filière viticole ;
- ✓ retrouver les productions françaises des grandes cultures en reconstituant des photos mystères ;
- ✓ rencontrer un diététicien et un producteur de fruits et légumes autour de dégustations de produits frais ;
- ✓ voyager dans les senteurs du Sud et déguster des olives et des huiles d'olives ;
- ✓ déguster et apprécier les différents arômes du miel : miel toutes fleurs, de montagne, de lavande, d'acacia ;
- ✓ animations rempotage d'orchidées, taille des rosiers et initiation à l'art floral avec la Société nationale d'horticulture de France (SNHF).

L'Oscar des jeunes fleuristes 2011, concours organisé par la Fédération nationale des fleuristes de France (FNFF), qui consacre les meilleurs ouvriers de France, se déroulera sur cet espace. La remise des prix aura lieu le dimanche 20 février, dans l'après-midi.

✓ FranceAgriMer dans le hall 2.3 (Stand 3C12) : espace "À la pêche aux bons goûts"

Cet espace dédié à la pêche et à l'aquaculture, comportera un grand aquarium dans lequel évolueront bar, tacaud, morue, raie, rousette, araignée de mer, homard, anémone de mer... et débordera d'activités : loisirs créatifs, ateliers culinaires, parcours du poisson (du filet à l'assiette).

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 :

- ✓ ateliers d'arts plastiques pour réaliser soi-même son *Poisson déco*, *poisson rigolo*, en *scrapbooking* : collage, découpage, peinture ;
- ✓ ateliers culinaires pour goûter aux saveurs du grand large et apprendre à préparer des plats simples autour des produits de la mer ;
- ✓ parcours *Du filet à l'assiette* invitant les capitaines curieux à découvrir le parcours d'un poisson : des techniques de pêche à l'anatomie d'un poisson, jusqu'au choix à l'étal.

Les saveurs de nos régions seront mises à l'honneur avec des dégustations offertes au public plusieurs fois par jour : samedi : le tourteau ; lundi : les produits du Var ; mardi : la Normandie avec les coquilles Saint-Jacques et d'autres espèces ; jeudi : les huîtres ; vendredi : l'aquaculture et samedi : la Bretagne.

Pour faire le lien entre ces trois espaces, FranceAgriMer a choisi son ambassadeur : Tom. Sur chaque stand, les visiteurs pourront se procurer *Le carnet de Tom*. Le personnage les entraîne, au travers de questions et de jeux d'observation, sur les trois stands de FranceAgriMer.

FranceAgriMer propose enfin, dans le cadre du Salon international de l'agriculture, un cycle de conférences. Programme détaillé sur www.franceagrimer.fr

Contacts presse FranceAgriMer

Laurence Gibert
Virginie Nicolet

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

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