

Communiqué de Presse



EXPOSANT

FOIRE
INTERNATIONALE
DE MARSEILLE
La passionnée

PARC CHANOT

**DU 21 SEPT.
AU 1^{ER} OCT.**

#FOIREDEMARSEILLE
ÉDITION 2018

Esplanade 1 – Devant le Hall 1 – Entrée Principale – PORTE A

**LES FILIÈRES D'ÉLEVAGE
DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**

Ferme des animaux

Dégustations produits locaux

Jeux

Rencontre avec les éleveurs




À LA RENCONTRE DES PROFESSIONNELS DE NOS ELEVAGES

A la fin de l'été direction le sud pour profiter des derniers rayons de soleil et surtout de la Foire Internationale de Marseille ! Du 21 septembre au 1er octobre prochain c'est un rendez-vous incontournable au cœur de la cité phocéenne.

La Foire Internationale de Marseille s'installe et les exposants viennent vous proposer leurs trouvailles, leurs produits pour améliorer votre quotidien, mais ce n'est pas tout. Chaque année, **cet événement au cœur de la ville de Marseille fait la part belle à toutes les agricultures de Provence Alpes Côtes d'Azur et particulièrement pour l'élevage. C'est devant l'entrée principale, sur l'esplanade 1** que toutes les filières se retrouvent pour le plus grand plaisir de tous les visiteurs.

Avant de profiter de tous les exposants à l'intérieur du Parc Chanot, **vous pourrez visiter une mini-ferme avec ses animaux.** Vous découvrirez ainsi les moutons Mérinos, les Chèvres du Rove, les ânes provençaux et d'autres animaux qui peuplent la région PACA. C'est une occasion unique d'échanger avec les éleveurs, de découvrir leur métier au quotidien et tous les soins qu'ils apportent à leurs troupeaux. Une fois la ferme visitée, laissez-vous guider vers le marché des producteurs, ses ateliers ludiques et surtout ses dégustations de produits locaux. Quiz, jeux, découverte ou redécouverte des productions régionales, vous ne saurez plus où regarder pour vous régaler en famille.

Pour un événement aussi important, nous avons dus nous organiser pour que vous puissiez découvrir toutes les filières d'élevage. Filière laitière et viande se sont partagées les dates pour pouvoir régaler tout le monde.



DU 21 AU 24 SEPTEMBRE : ANIMATIONS ET PROMOTION DE L'ÉLEVAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

Cette année, les produits laitiers ouvrent le bal du 21 au 24 septembre. Les éleveurs laitiers de la région et leurs animaux seront présents pour vous présenter leur métier et leurs productions. Autour d'une salle de traite nous vous expliquerons tout du processus magique de la production du lait. De la rumination à la traite, tout vous sera dévoilé. Sans oublier le rôle de l'éleveur, l'alimentation des troupeaux ou encore le bien-être animal, vous saurez tout de la filière laitière en PACA. Nous vous expliquerons aussi le parcours du lait de la ferme à votre verre ! Vous deviendrez incollable sur vos produits laitiers préférés.

DU 25 AU 27 SEPTEMBRE : INFORMATION ET PROMOTION DE L'ÉLEVAGE DE LA RÉGION PACA

La Maison Régionale de l'Élevage et ses partenaires présenteront les filières d'élevage de Provence-Alpes-Côte d'Azur ainsi que les produits régionaux.

Chaque jour, des professionnels de l'élevage seront présents pour présenter leur métier, mais surtout leur passion et pour répondre aux questions que le grand public se pose sur l'élevage régional et ses produits.

Des présentations et dégustations de produits de l'élevage régional seront proposées, l'occasion de découvrir ou redécouvrir les richesses de notre région.

- présentation de productions fromagères régionales typiques de la région PACA et d'une race de chèvre emblématique : la chèvre du ROVE. Dégustations et explications autour du Banon AOC
- découverte de l'élevage ovin en PACA, témoignage de professionnels et présentation de races ovines régionales et françaises
- découverte des productions porcines régionales (Porc du Mont Ventoux, Porc le Montagnard, etc.)

DU 28 SEPTEMBRE AU 1^{er} OCTOBRE : « La viande, des métiers, une passion »

Le Food Truck « La viande, des métiers, une passion » a été conçu pour permettre au public de plonger au cœur des maillons de la filière élevage, viande et produits tripiers. De l'éleveur au boucher, en passant par le commerçant en bestiaux et le transformateur, chacun est un maillon indispensable aux rouages de cette grande chaîne de métiers et de savoir-faire à la frontière de la tradition et de la modernité. L'espace est conçu pour tout savoir sur les professions qui recrutent et ouvrent de réelles perspectives d'emploi et de formation. INTERBEV présente un espace porteur de l'engagement passionné de toute la filière élevage et viande.

- Le stand sera tourné sur le thème de la viande bovine et de ses métiers avec un focus journalier sur un produit typique de la région : **Le Taureau de Camargue, les Produits Tripiers, le Bœuf Pâtur'Alp, etc.**
- **Chaque jour des dégustations de viande, des témoignages de professionnels, des jeux et des quizz sauront intéresser les visiteurs et régaler leurs papilles !**



➤ La Maison Régionale de l'Élevage

La Maison Régionale de l'Élevage de la région Provence Alpes Côte d'Azur est une association loi 1901. Elle a été créée par les différentes filières d'élevage pour mettre en place une structure régionale unique, chargée de la définition et de la mise en œuvre des politiques de développement de l'élevage. Issue d'une volonté professionnelle de mise en cohérence des actions liées aux productions animales, la MRE fédère les chambres d'agriculture départementales et régionale, les coopératives, les associations d'éleveurs, les organismes techniques, les syndicats spécialisés, les entreprises des secteurs du lait et de la viande et les Interprofessions. Elle est constituée de sections spécialisées : ovine, bovine, caprine, porcine, équine auxquelles s'ajoutent une section économique et un pôle bâtiment.

En savoir plus : www.evise.fr

➤ INTERBEV PACA Corse

Le comité régional INTERBEV PACA Corse fait partie des 20 Comités Régionaux qui représentent INTERBEV. INTERBEV, l'Interprofession Bétail et Viande, association loi 1901, regroupe les professionnels de la filière bétail et viande. INTERBEV reflète la volonté, des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin, de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. INTERBEV fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales du secteur bétail et viande, qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.

Outre la mise en œuvre d'outils réglementaires et de démarches qualité (accords interprofessionnels, cahiers des charges, guides...), INTERBEV met en œuvre des actions régionales visant à améliorer les connaissances du public sur la filière bétail et viande. Ceci afin d'établir que la filière de l'élevage et des viandes rassemble des professionnels passionnés et forts de leur savoir-faire, qui élaborent des produits de qualité indispensables à la vitalité de nos campagnes et à l'équilibre alimentaire des consommateurs.

En savoir plus : <http://www.evise.fr> / <http://www.la-viande.fr> / www.interbev.fr

Suivez les sur **Twitter** : [@interbev_PACA](https://twitter.com/interbev_PACA) et sur **Facebook** [@laviandepacacorse](https://facebook.com/laviandepacacorse)

➤ Le CRIEL Sud-Est

Le Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière du Sud-Est est constitué de 3 collèges : les producteurs de lait, les coopératives et les industriels privés. Le CRIEL travaille en étroite collaboration avec le CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière) dont il relaie de nombreuses actions en région. La zone d'action du CRIEL Sud-est est répartie entre : la région Rhône-Alpes, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et le département de Saône et Loire.

Producteurs de lait de vache et de chèvre, coopératives et industriels, tous s'y retrouvent pour définir et encourager la production d'un lait de qualité et promouvoir les produits laitiers et fromagers de notre région dans les meilleures conditions.

En savoir plus : www.produitsdulait.fr

Contact presse : Pour toutes les demandes d'information, visuels, interviews ou reportages :

Louise BRUNET - MRE / INTERBEV PACA CORSE / CRIEL SE - 06 43 62 10 76 – l.brunet@mre-paca.fr

