



RETROUVEZ LA REGION SUD AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2026 – HALL 7-2- J029

Du 21 février au 01 mars 2026, le stand de la Région Sud sera une étape incontournable pour les visiteurs du Salon International de l'Agriculture, à Paris. Entre dégustations, animations et échanges avec des producteurs, le salon sera l'occasion de plonger au cœur de notre territoire.

Le salon de l'agriculture, vitrine de l'excellence régionale

Plongez au cœur des richesses agricoles de la Région Sud à travers des dégustations, des animations et des rencontres avec des producteurs. Première région française pour les produits sous signes de qualité, notre territoire met à l'honneur son savoir-faire unique : olives, vin AOP et IGP, plantes à parfum, et bien plus.

Nouveautés 2026 : tous les jours en compléments des 3 cooking show réalisés par les conseillers culinaires de la Région, 2 nouveaux rendez-vous autour de l'espace cuisine dégustation.

11h-12h découverte et dégustation des pastis artisanaux accompagnés de spécialités locales

17h à 18h Apéritif par les médaillés régionaux au concours général agricole 2026 (en 2025 : 942 produits et vins ont été médaillés).

+ présence en cuisine des produits agricoles de chacun de nos départements en complément des produits utilisés par nos conseillers culinaires

Ne manquez pas cette vitrine de l'excellence régionale !

Retrouvez la Région Sud à Paris Expo Porte de Versailles, du 21 février au 01 mars, sur le stand HALL 7-2 au travers des animations visant à valoriser l'excellence et la diversité des productions agricoles régionales pour une agriculture saine, durable, locale et une consommation responsable.

Un programme d'animations ludiques permettra d'associer tous types de publics et notamment les familles, **les enfants** au travers de jeux et de découvertes (des produits, des variétés, des cultures, des recettes ...) plus spécifiquement sur le week-end et le mercredi, autour des fruits, des légumes, de leurs bienfaits au travers d'animations ludiques.

- Des animations autour du BIO et de l'agriculture durable
- Des animations à caractère de démonstrations culinaires et de dégustations

Pour une mise à l'honneur des produits de la région Provence Alpes Côte d'Azur issus de l'agriculture durable, responsable, sous signe officiel de qualité ou autre démarche responsable (BIO, HVE...) en les

valorisant dans des recettes ou ateliers en lien avec les filières sélectionnées tout en mettant en avant l'importance **de la saisonnalité et la réduction du gaspillage**. Les productions végétales et animales seront également présentes en cuisine pour une mise en avant aux côtés des cuisiniers pour proposer des animations ludiques, faisant participer le public et plus particulièrement les familles/enfants et en présence des producteurs pour des échanges entre consommateurs et producteurs

Une attention particulière sera donnée dans les compositions et recettes de produits issus de filières responsables, soucieuses d'une agriculture durable, sous label qualité (BIO, HVE, 0 pesticides...) et si possible sous SIQO : fruits et légumes labellisés, céréales, (dont riz de Camargue), miel, viandes (porc plein air, agneau de Sisteron, taureau de Camargue...). La Chambre Régionale d'Agriculture pourra également mobiliser les filières en démarche SIQO et HVE comme par exemple : l'ail de Piolenc, la figue de Solliès, la fraise de Carpentras, le melon de Cavaillon, la pistache de Provence.... Ainsi que les micro-filières présentes et en développement en région.

Une journée dédiée à chacun des départements sur l'espace culinaire

Sur les 9 jours, les menus élaborés avec les conseillers culinaires de la Région permettront de mettre en avant toute la diversité des filières et des produits composant la cuisine méditerranéenne y compris les produits de la mer mais aussi bien évidemment les fruits et légumes (biologiques et sous signe de qualité : Figue de Solliès AOP, pommes des Alpes-de Haute-Durance IGP, Ail de Piolenc...), huiles d'olive biologiques, amandes de Provence, Céréales (Petit Epeautre de Haute Provence IGP, Riz de Camargue IGP), Herbes aromatiques de Provence (Herbes de Provence label rouge, Thym IGP...), blé paysan, vins et fromages, etc... Les produits labellisé 100 % Valeurs du Sud présents sur l'espace régional seront également mis en avant.

Une large VITRINE/EPICERIE

Vitrine de présentation des produits pour **faire écho aux valeurs du stand** : consommation responsable, antigaspi, zéro déchet, réduction du plastique...

Animation œnologique et bar à vins

Par les interprofessions viticoles régionales, ainsi que les ODG afin de proposer des séquences de dégustations et des animations sur le comptoir dédié à la valorisation des vins, pour la promotion des vins, vignobles, terroirs, de l'oeno-tourisme et des démarches environnementales (Bio, Vignerons engagés...) afin de coordonner les mets et vins. Des dégustations ludiques des vins de la région basées sur une initiation à la reconnaissance des saveurs et odeurs seront préférées à la pure dégustation

Les producteurs à l'honneur avec le label 100% Valeurs du Sud

Le stand accueillera également des producteurs locaux pour proposer leurs produits d'exception : huiles d'olive, miels, confitures, spiruline, herbes de Provence, et bien d'autres spécialités seront à déguster. À travers ces rencontres, la Région souhaite inviter les consommateurs à privilégier des produits locaux et de saison, portés par le label « 100 % Valeurs du Sud ». 227 produits et 13 projets sont réunis au sein de ce dispositif, qui encourage les produits de qualité, respectueux de l'environnement, et des rémunérations justes pour leurs producteurs.

Du 21 au 23 Février

- **CAP SPIRULINE** : Poudre de spiruline, comprimés, savons...Propose des produits issus d'une agriculture sous serres, la spiruline a des propriétés nutritionnelles, elle est proposée sous différentes formes mais aussi des produits pour la beauté (masque à l'argile, savons)
- **Comptoir des Salaisons** : salaisons, charcuterie propose des produits artisanaux, frais et de qualité lors du SIA souhaite mettre en avant à la vente et à la dégustation les Pieds et paquets marseillais et le porc des Alpes.
- **Lycée agricole de Valabre** : céréales, vins, pommes, pâtes, semoules boulgour, farine, compotes et jus de pommes. Vins IGP et AOP des bouches du Rhône
- **Comité de promotion des huiles et des olives de table du Var** : huiles d'olive et olives de table

Du 24 au 26 Février

- **Le RUCHER DU BAUDOUVIN** : Miels et produits dérivés
- **MAS ST PAUL LA SAMATANE** Jus de fruit, nectars issus de l'agriculture locale / Huile d'olives AOP de la vallée des baux de Provence/amandes de Provence ; 2 marques "la SAMATANE" et "Terre de Crau"
- **SCIC les Hespérides** : citron de menton
- **Les Aromates de Provence** : Production et vente de d'herbes de Provence - Label Rouge

du 27 février au 1^{er} Mars

- **Dragées Reynaud** confiseries : Olivettes Noires et Vertes chocolatées avec Amandes de Provence, Dragées Amande 44% avec une amande de Provence, Amandes enrobées chocolat Miel, Romarin et Huile d'olive de Provence, Croustillants sans gluten chocolat lait & fleur de sel de Camargue, Amandes enrobées chocolat lait saveur caramel & fleur de sel de Camargue, Pistaches caramélisées enrobées chocolat lait & fleur de sel de Camargue"
- **PAPILLES & PROVENCE** sirops à base de fruits et de plantes cultivés en région, sirops artisanaux à base de fruits et plantes de Provence, sans colorant ni conservateurs, Uniquement des fruits frais issus de producteurs locaux (Carpentras, Montoux, Sault).
- **Esprit Distillation** : liqueurs et eaux de vie
- **Conserverie au Bec Fin** : Conserves issues des produits de la mer, soupes de poissons, rillettes.....

Et pour toute la durée du Salon, sur l'espace Région Sud :

- **BASTIDE DES AROMES** (Parfumerie de Grasse) - SAINT CEZAIRE SUR SIAGNE
- **BRASSERIE ARTISANALE DE PROVENCE CARTERON** (Bières)- TOULON
- **CAVE LE GRAVILLAS** (vins de Sablet et tartinables) - SABLET
- **CHÂTEAU CALISSANNE** (huiles d'olive et vins)- LANCON DE PROVENCE
- **DOMAINE COMTE DE LAUZE** (vins de Châteauneuf du Pape)
- **DOMAINE DE LA PRESIDENTE** (vins CDR, Cairanne, Châteauneuf du Pape)
- **DOMAINE DE MAYOL** (vins AOP Luberon)- APT
- **TRINTIGNANT ET FILS** (vins de Châteauneuf du Pape)
- **BRASSERIE ARTISANALE OCRIA** (Brasseur du Vaucluse) – St Saturnin les Apt
- **IGP VINS DE VAUCLUSE** (vins IGP)- VENASQUE
- **DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE**- Apéritifs et liqueurs - Forcalquier
- **PANI PROBLEM** (spiritueux et rhums) – SOLLIES PONT
- **LA VINCIANE** (spiritueux)-UBAYE SERRE PONCON
- **CHATEAU ST HILAIRE** (vins coteaux Aix et IGP Méditerranée) – COUDOUX

L'agriculture en Région Sud en quelques chiffres :

- 16 300 exploitations agricoles
- 1^{er} producteur national d'olives, d'aubergine, de courgettes, de raisins de table, de fleurs coupées, de plantes à parfum, de poires, de vin rosé AOP et de salades
- Principale région productrice de riz ou de plantes à parfum aromatiques et médicinales
- 1 284 produits labellisés sous signe de l'origine et de la Qualité (hors AB), dont 38 AOC / IGP / Labels Rouge

Pour faire face aux enjeux du secteur, la Région aux côtés des agriculteurs

Qu'il s'agisse d'adapter les structures et les cultures au changement climatique, de répondre au défi du renouvellement des générations et de la préservation du foncier agricole, d'accompagner les exploitations dans leurs investissements ou de soutenir la structuration des filières, l'action régionale se déploie sur plusieurs fronts. Depuis 2022 et jusqu'en 2027, cinq grands objectifs structurent la stratégie régionale agricole :

- Rendre notre agriculture résiliente au changement climatique, en particulier grâce à une irrigation durable
- Assurer la transition environnementale de nos exploitations
- Structurer les filières pour augmenter la valorisation des productions
- Augmenter le potentiel productif : saisir les opportunités des marchés aval et renouveler les générations d'agriculteurs
- Accompagner les changements de comportement d'achat pour assurer la rémunération des producteurs

La Région Sud adopte une stratégie régionale 2024-2028 qui inclut des axes structurants touchant l'agriculture dans la perspective du développement des territoires ruraux :

Transition écologique et agroécologie

- Encourager l'agriculture biologique et durable, réduire les intrants, et préserver les ressources naturelles (eau, sols).
- Mettre en œuvre des dispositifs (ex. FEADER) intégrant ces objectifs.

Renouvellement des générations

- Soutien à l'installation des jeunes agriculteurs via la Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA) adaptée au territoire.

Structuration des filières et valorisation des produits

- Développement des filières régionales, mesures d'accompagnement des circuits courts, innovation et valorisation (label "100 % Valeurs du Sud").

Gestion durable de l'eau et des ressources

- Plan Or Bleu et modernisation hydraulique pour anticiper les sécheresses et soutenir l'irrigation durable.
- Adaptation au changement climatique
- Priorités d'adaptation des cultures méditerranéennes vulnérables .

Retrouvez les agriculteurs de la Région SUD Provence Alpes côte d'Azur Hall 7-2- J029

« Le travail de nos agriculteurs est essentiel à notre quotidien. La Région Sud les aide dans toutes les étapes de leur vie professionnelle afin d'assurer la pérennité de notre agriculture et le renouvellement des générations. »

Renaud MUSELIER,

Président de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur

Président délégué de Régions de France