



LE DÉPARTEMENT

PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

SOCIAL

ROUTES

CULTURE

TOURISME

COLLÈGES

SPORT/JEUN

ENVIRONNEM

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

| | |
|--|---|
| La Méditerranée, mer nourricière | 2 |
| Un stand jamais vu au SIA | 2 |
| Le programme des 9 jours | 4 |
| Le Département du Var, une collectivité dynamique | 8 |
| Informations pratiques | 8 |



Le Var, le goût de la Méditerranée



Le VAR, le goût de la Méditerranée

AU SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE
DU 22 FÉVRIER AU 1^{ER} MARS 2020

CONTACTS PRESSE

Lilia CACCIA
Tél. 07 86 46 55 29
Julie LUCIANI
Tél. 06 81 94 69 82

Attachées de presse
Direction de la communication
Département du Var
presse@var.fr

Le Département du Var, pour sa seconde participation au Salon International de l'Agriculture, du 22 février au 1^{er} mars, met à l'honneur la Méditerranée, ses produits, ses métiers, sa gastronomie. Durant 9 jours de 9 h à 19 h dans le Pavillon 3 dédié aux Régions de France, sur son stand (n°402) de 200m², le Département du Var, un département résolument tourné vers la mer, invite les visiteurs à découvrir "Le goût de la Méditerranée".

La Méditerranée, mer nourricière

Les espèces que l'on trouve dans les eaux varoises de la Méditerranée concernent 8 à 9% de la totalité des espèces marines connues, soit plus de 10 000 ! Les poissons de méditerranée représentent près de 450 espèces connues de poissons osseux : mérus, saupes, sars... Nombreux sont, dans le Var, les petits ports où les pêcheurs professionnels, de retour de mer, s'installent et présentent rascasses, loups, pageots, dorades, sardines... régals pour les fins gastronomes ou encore les cuisiniers qui ont choisi de mettre à la carte la pêche du jour.

Du 22 février au 1^{er} mars, sur le stand du Département du Var, autour de nombreuses dégustations gourmandes et d'ateliers culinaires, les produits, les métiers de la pêche et la gastronomie seront à l'honneur.

Un stand jamais vu au SIA

Le Département a décidé d'innover de plusieurs façons : il a fait réaliser un aquarium géant, d'eau salée, de 7,2 mètres de long, pesant 9 tonnes, afin de présenter au public une trentaine d'espèces d'animaux marins.

Il s'agit, en soi, d'un petit exploit puisque les dimensions hors normes de cet aquarium, spécialement conçu, ont contraint les créateurs à concevoir un système spécifique permettant aux animaux des conditions de vie normale.

Les animaux, tous pêchés en Méditerranée il y a plusieurs semaines, ont dû être acclimatés, tout d'abord à leur nouvelle pression atmosphérique puis à leur environnement dans l'aquarium.

Leur transport jusqu'à Paris, depuis le Var, a représenté également un tour de force !

Afin d'illustrer le "Goût de la Méditerranée", le Département du Var a organisé sa présence au Salon International de l'Agriculture en trois séquences à thèmes de trois jours.

Néanmoins, l'ossature générale du stand (un comptoir ondulant comme une vague) devait être toujours identique. C'est pourquoi le Département du Var a choisi de changer complètement d'ambiance en fonction des séquences.

LE VAR

Le premier département
touristique de France
après Paris

La plus belle rade d'Europe

Le premier producteur
mondial de vin rosé

Le premier producteur
d'ail noir bio en France

230 plages et criques parmi
les plus belles du monde

La nouvelle "destination
monde" prisée
par les croisiéristes,
les touristes français
et étrangers

Le Grand Prix de France
de Formule 1

À NOTER

Inauguration
Mardi 25 février 2020
à 11 h, Pavillon 3,
en présence de Marc Giraud,
président du
Département du Var.

Séquence 1 dédiée aux produits de la Méditerranée (22, 23 et 24 février) :

les deux produits retenus sont les huîtres et les oursins.
Ainsi le sol, la signalétique intérieure et extérieure sont de couleur orange évoquant l'oursin. Le bandeau et le comptoir sont de couleur grise pour évoquer les huîtres.

Le décor sera changé dans la nuit du 24 au 25 février.

Séquence 2 dédiée aux métiers de la pêche (25, 26 et 27 février) :

seront mis à l'honneur les métiers traditionnels de la pêche et les poissons.

Ainsi le sol, la signalétique intérieure et extérieure sont de couleur bleu ciel évoquant le ciel de la Méditerranée. Le bandeau et le comptoir sont bleu marine évoquant la mer.

Le décor sera changé dans la nuit du 27 au 28 février.

Séquence 3 dédiée à la gastronomie (28, 29 février et 1^{er} mars) :

l'aïoli, plat traditionnel varois, sera dégusté.

Ainsi le sol, la signalétique intérieure et extérieure sont de couleur jaune évoquant la pommade aillée de l'aïoli. Le bandeau et le comptoir sont vert clair évoquant les légumes présents dans le plat.

Nous espérons, par ce dispositif, rendre le stand du Département du Var plus attrayant parce que visuellement nouveau tous les trois jours.

Par ailleurs, nous avons décidé de présenter au public ces produits et ces plats de façon pédagogique. Nous avons donc équipé le comptoir de dégustation de vingt systèmes de roulement à billes sur lesquels viendront se poser les assiettes de dégustation, spécialement réalisées à l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2020.

Ces assiettes réutilisables, en PVC alimentaire, permettront grâce à des alvéoles aménagées, de dissocier les ingrédients qui composent la recette.

Ainsi le public pourra visuellement appréhender la composition de chaque plat et, en faisant tourner l'assiette sur son roulement à billes, avancer dans l'ordre pour une dégustation plus pédagogique. Un mini verre de vin varois, également posé sur l'assiette, achèvera systématiquement la dégustation.

Nous espérons que cette façon ludique de déguster intéressera les visiteurs tout en nous donnant l'occasion de détailler et de faire la promotion des produits varois qui composent l'assiette.

LE PROGRAMME des 9 jours

22, 23, 24 FÉVRIER

À la découverte des produits de la Méditerranée

Sur le stand du Département du Var de 10 h à 18 h 30, trois jours d'animations et de dégustations dédiés aux produits de la Méditerranée pour éveiller les sens et les papilles des visiteurs grâce aux producteurs varois présents.

Le Comptoir de dégustation

Le Département du Var offre le produit ou le plat proposé et met en avant la diversité et la particularité des produits "au goût de la Méditerranée".



- L'huître de Tamaris est une spécificité varoise ; charnue, croquante, parfumée aux notes de noisette, elle est moins salée que ses voisines méditerranéennes. Elle se déguste principalement crue, avec un filet de citron ou de vinaigre d'échalotes.



- *Le Paracentrotus lividus*, plus communément appelé oursin violet, aux tons mauve, brun, roux, tirant sur le vert se trouve généralement entre huit à dix mètres de profondeur. Très convoité, sa pêche nécessite un savoir-faire ainsi que des autorisations spécifiques. Dans le Var, la pêche est autorisée uniquement du 1^{er} novembre au 15 avril.

4 douzaines est le nombre maximum d'oursins que chaque particulier est autorisé à pêcher quotidiennement. Il se déguste de préférence au naturel, avec un simple jus de citron, des échalotes et du sel.



- Le Var produit une huile dont la richesse des arômes est infinie. Issues d'une production de qualité, d'un terroir exceptionnel représenté par 54 moulins varois en activité, coopératifs, communaux ou privés, les huiles d'olive varoises se remarquent par leur caractère et leurs saveurs. Pas moins de 32 variétés d'oliviers sont cultivés. Sur les 153 communes varoises 143 sont des communes oléicoles soit 11 933 hectares.

Trois catégories les distinguent : fruité vert, fruité mûr et fruité noir "à l'ancienne".

- Dans le Var des vignobles millénaires produisent des vins à leur image : généreux, puissants, élégants, lumineux. De ce terroir exceptionnel naissent des vins blancs aux caractères marqués : rolle, clairette, ugni blanc, grenache blanc qui se dégustent frais, en accord parfait avec les crustacés, coquillages et poissons.

et dans l'atelier...

De 10 h à 18 h, toutes les demies heures, les visiteurs du Salon International de l'Agriculture sont invités à participer gratuitement à différents ateliers proposés en lien avec la thématique des 3 jours. Les ostréiculteurs varois délivreront informations, conseils, astuces et animeront des ateliers pratiques : comment ouvrir une huître ? Comment déguster un oursin ? L'anémone de mer : comment la préparer et la cuisiner ?

Une manière ludique de connaître l'origine et les particularités des produits varois proposés à la dégustation et d'échanger avec les producteurs qui font partager leur passion.

25, 26, 27 FÉVRIER

À la découverte des métiers de la pêche et poissons de la Méditerranée

Sur le stand du Département du Var de 10 h à 18 h 30, trois jours d'animations et de dégustations dédiés aux métiers de la pêche professionnelle et aux poissons.

Le Comptoir de dégustation

Le Département offre de découvrir les recettes à base de poissons "au goût de la Méditerranée".

- La bouillabaisse varoise, appelée également "la bouille", est composée de poissons divers tels que congre, rascasse, grondin, saint-pierre... Moules, pommes de terre, huile d'olive et ail font partie des ingrédients indispensables de cette recette. Sans oublier les croûtons de pain grillé tartinés de "rouille" provençale.

- Plat typiquement méditerranéen, la soupe de poissons est préparée avec des poissons de roche types girelles, rascasses, sarrans... En entrée ou en plat principal, la soupe de poissons est servie avec des croûtons de pains aillés, nappés de rouille et parsemés de fromage râpé.

- Dans le Var des vignobles millénaires produisent des vins à leur image : généreux, puissants, élégants, lumineux. De ce terroir exceptionnel naissent des vins blancs aux caractères marqués : rolle, clairette, ugni blanc, grenache blanc qui se dégustent frais, en accord parfait avec les poissons, les plats typiques méditerranéens.



et dans l'atelier...

De 10 h à 18 h, toutes les demies heures, les visiteurs du Salon International de l'Agriculture sont invités à participer gratuitement à différents ateliers culinaires proposés en lien avec la thématique des 3 jours.

Les pêcheurs varois du Comité départemental des pêches maritimes délivreront informations, conseils, astuces et animeront des ateliers pratiques proposés toutes les demies heures : Comment bien écailler une daurade ou un loup ? Quelle la meilleure façon de cuire un poisson ? Etc Une manière ludique de connaître l'origine et les particularités des poissons de la Méditerranée proposés à la dégustation et de communiquer avec les pêcheurs qui font partager leur passion.

28, 29 FÉVRIER ET 1^{er} MARS

À la découverte de la gastronomie varoise

Sur le stand du Département du Var de 10 h à 18 h 30, trois jours d'animations et de dégustations dédiés à la découverte de la gastronomie varoise pour éveiller les sens et les papilles des visiteurs. L'aïoli, plat typiquement varois sera à l'honneur.

Le Comptoir de dégustation



- Un plat typiquement provençal à base de légumes cuits à la vapeur, de morue et accompagné d'un oeuf dur. C'est aussi le nom donné à la "pommade" jaune que l'on compare parfois à de la mayonnaise. Surtout pas ! Il s'agit d'une sauce composée de jaune d'oeufs, d'huile d'olive de Provence et de l'ingrédient principal : l'ail. Cette sauce est traditionnellement montée au mortier.

- Le Var produit une huile dont la richesse des arômes est infinie. Issues d'une production de qualité, d'un terroir exceptionnel représenté par 54 moulins varois en activité, coopératifs, communaux ou privés, les huiles d'olive varoises se remarquent par leur caractère et leurs saveurs.

Pas moins de 32 variétés d'oliviers sont cultivés. Sur les 153 communes varoises 143 sont des communes oléicoles soit 11 933 hectares.

Trois catégories les distinguent : fruité vert, fruité mûr et fruité noir "à l'ancienne".



- Dans le Var des vignobles millénaires produisent des vins à leur image : généreux, puissants, élégants, lumineux. De ce terroir exceptionnel naissent des vins blancs aux caractères marqués : rolle, clairette, ugni blanc, grenache blanc qui se dégustent frais, en accord parfait avec les plats typiques méditerranéens; idéal avec l'aïoli.

et dans l'atelier...

De 10 h à 18 h, toutes les demies heures, les visiteurs du Salon International de l'Agriculture sont invités à participer gratuitement à différents ateliers culinaires proposés en lien avec la thématique des 3 jours.

Les 28, 29 février et 1^{er} mars des cuisiniers prodigueront conseils, astuces et animeront des ateliers pratiques proposés toutes les demies heures : Comment bien réussir son "aioli" ? Quels autres poissons utiliser pour sa préparation ? Etc

Le Département du Var accueillera sur son stand VisitVar, la marque de promotion de Var Tourisme. Toutes les offres touristiques qui font du département du Var la nouvelle "destination Monde", y seront représentées.

**Le Département du Var vous attend au Salon International
de l'Agriculture à Paris Porte de Versailles,
dans le Pavillon 3 dédié aux Régions de France
tous les jours de 9 h à 19 h**



LE DÉPARTEMENT

153 communes,

23 cantons,

Le Var compte 1 073 201
habitants au 1er janvier 2019,

5 420 exploitations agricoles
occupent 11 %
du territoire varois,

32 variétés d'oliviers cultivés
sur 143 communes oléicoles
soit 11 933 hectares

40 923 entreprises
artisanales
dans les secteurs
du bâtiment,
de la production,
des services
et de l'alimentation,

250 pêcheurs professionnels
regroupés au sein
du Comité départemental des
pêches maritimes et
des élevages marins du Var

Le pôle mer Méditerranée :
1er technopôle scientifique
et technologique en Europe,

246 Espaces naturels
sensibles
protégés et gérés
par le Département.

Le Département du Var, une collectivité dynamique

Le Département du Var, est une collectivité territoriale de proximité qui intervient sur tout le territoire varois dans de nombreux secteurs en prise directe avec la vie quotidienne des citoyens.

“Partout, pour tous” le Département exerce ses compétences dans les domaines de : la Solidarité (la première des compétences départementales), les Routes Départementales, les Collèges, le transport scolaire des enfants handicapés, la protection et la valorisation des Espaces Naturels Sensibles (ENS).

Les compétences partagées avec la Région et les collectivités à statut particulier sont la Culture, le Tourisme, le Sport et la Jeunesse, l'Environnement...

Retrouvez le Département sur



www.var.fr

Informations pratiques

Stand du Département du Var
Pavillon 3, n°402,
dédié aux Régions de France
Tous les jours de 9 h à 19 h

Dégustations :
de 10 h à 18 h 30

Les ateliers culinaires (toutes les demies heures)
Tous les jours de 10 h à 18 h

Du samedi 22 février au dimanche 1^{er} mars 2020
Salon International de l'Agriculture
Parc des Expositions – Porte de Versailles
1 Place de la Porte de Versailles
75015 Paris