



INAUGURATION DU STAND VAR **LUNDI 24 FÉVRIER À 16 H**

par

Jean-Louis MASSON, Président du Conseil départemental du Var

Guillaume DECARD, Vice-président du Conseil départemental du Var, Président de Var Tourisme

En présence de

Christian SIMON, conseiller départemental, chargé de mission Agriculture

Louis REYNIER, Vice-président du Conseil départemental, Président de la commission Préservation des Espaces forestiers et agricoles et des Risques sanitaires

Sylvain AUDEMARD, Président de la Chambre d'Agriculture du Var

des conseillers départementaux varois

avec la participation exceptionnelle de la varoise

Gabrielle PRIOLIO, élue Miss France agricole 2025

LE VAR, AVEC VOUS, PRÈS DE CHEZ VOUS, CHAQUE JOUR -1-

CONTACT

► Lilia CACCIA
Tél. 07 86 46 55 29

lcaccia@var.fr

Attachée de presse
Direction Médias
et Événementiel



LE DÉPARTEMENT DU VAR PRÉSENT AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Après avoir mis en valeur le Bien manger & Bien vivre dans le Var, c'est la terre varoise qui sera mise à l'honneur cette année.

Le Département du Var, plus beau département de France, sera à Paris pour cette nouvelle édition du Salon International de l'Agriculture, du 22 février au 2 mars 2025. Il affirme ainsi son soutien au terroir varois, à ses producteurs et met l'agriculture au cœur du paysage.

Comme le souligne Jean-Louis Masson, Président du Conseil départemental du Var : *"... l'agriculture varoise, par ses spécificités et sa diversité, joue un rôle primordial dans notre économie, la qualité de notre environnement et la pluralité de nos paysages"*.

Promouvoir la terre varoise à travers les produits locaux, valoriser les territoires où l'agriculture assure une dimension économique, patrimoniale et touristique majeure est un axe fort de la politique départementale.

Au cœur d'un hameau à l'esprit "cabanon" avec ses façades en pierres naturelles, ses vignes, son terrain de pétanque, ses mimosas... les visiteurs sont invités à faire connaissance avec les productions locales, à découvrir les attraits et les richesses d'un territoire aux multiples facettes, à goûter des produits typiques du terroir varois.

LES PIEDS EN TERRE VAROISE

AU PROGRAMME : DÉGUSTATIONS, ANIMATIONS, TABLES RONDES

*Toutes les dégustations et animations sont proposées gratuitement

Les dégustations et animations

Tous les jours de 10 h à 18 h, des dégustations de recettes 100 % locales, élaborées sur place, seront proposées par Anne, cheffe de la cuisine départementale, et son équipe.

Le *Bar à Cade* (fine galette à base de farine de pois chiches et d'huile d'olive) fil rouge "gustatif" des animations, s'installe à Paris. Quatre variétés différentes seront préparées et cuites sur place : salée, aux olives, anchois et une déclinaison sucrée ravira les palais gourmands.

À déguster :

La cade, des biscuits et/ou crackers au vin rosé et à l'huile d'olive, du parmentier de canard, des sablés figues/miel seront offerts aux visiteurs.

Tous les produits sont fournis par les producteurs varois présents sur le stand Var.



Du samedi 22 février au dimanche 2 mars Des expériences immersives en 3D à vivre

Tout au long de la journée, le public est invité à **participer à une expérience immersive en 3D**. Grâce à des casques de réalité virtuelle, des images à 360° inédites, vivez une expérience au cœur des terres varoises pour découvrir des paysages enchanteurs, des sites remarquables...

Rendez-vous sur la célèbre place des Lices à Saint-Tropez, à l'Espace nature départemental du Plan à La Garde, sur le Mont Faron à Toulon, au marché de la truffe à Aups, sur le port de Sanary-sur-mer auprès des pêcheurs ou encore dans la baie de Tamaris à La Seyne-sur-mer pour visiter ses parcs à moules et huîtres...



La pétanque en Provence, un “art de vivre” !

Pour vous initier à la pétanque, véritable sport provençal, et *tirer, pointer* un terrain de boules est installé aux abords du stand.

Deux champions varois animeront cette activité : **Henri Lacroix (14 fois champion du monde de pétanque, joueur en équipe de France, tenant du titre mondial)** et **Laurent Matraglia** (issu d'une famille de boulistes), un des joueurs les plus complets du circuit.

NOUVEAUTÉ - DES TABLES RONDES THÉMATIQUES

(sous réserve de changement)

Le Département du Var organise 3 tables rondes autour des enjeux forts liés à l'agriculture varoise d'aujourd'hui, de demain et de ses mutations nécessaires.

1 - MARDI 25 FÉVRIER 2025 - 9 h 15 / 10 h 30

Une agriculture varoise robuste

Animée par **Ilian Moundib**, ingénieur en résilience climatique et consultant avec les interventions de :

Louis Reynier, vice-président du Conseil départemental du Var, Président de la commission de la Préservation des Espaces forestiers et agricoles et des Risques sanitaires

Christian Simon, conseiller départemental, chargé de la mission Agriculture

Sébastien Perrin, secrétaire général de la Chambre d'Agriculture du Var, arboriculteur, vigneron et maraîcher à Roquebrune-sur-Argens

Eric Pastorino, président du CIVP (Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence

Jean-Claude Félix, maire de Rocbaron et

Gabrielle Priolio, maraîchère varoise, élue Miss France Agricole 2025.

L'agriculture varoise est marquée par la diversité de l'offre de produits et des modes de commercialisation, entre une viticulture très orientée vers l'export, une floriculture tournée vers le marché national et des produits maraîchers positionnés sur le marché local et régional. Que ce soit en circuits courts et locaux ou à l'international, les agriculteurs varois adaptent leurs modes de production, innovent et ajustent leurs modes de commercialisation pour préserver leurs débouchés et maintenir leur compétitivité.

Dans ce contexte, quelles sont les opportunités et les stratégies possibles pour les agriculteurs varois pour mieux valoriser leurs produits ? Quelles solutions pour garantir la robustesse de l'agriculture varoise et sa pérennité dans les années à venir ?

L'objectif de cette table ronde est de donner des pistes de réponse, à partir de deux approches : une approche locale basée sur le développement des circuits courts et locaux et une approche internationale à travers l'exemple de l'adaptation de la filière viticole varoise.

Des intervenants issus du monde de la recherche sur le climat, des professionnels et exploitants, des décideurs publics locaux permettront de croiser les regards et les approches.

2 - MARDI 25 FÉVRIER 2025 - 15 h 30 / 16 h 45

Cap sur l'agritourisme

Animée par **Martine Félio**, directrice générale de Var Tourisme
avec les interventions de :

Jean-Louis Masson, Président du Conseil départemental du Var

Guillaume Decard, président de l'ADT Var Tourisme et vice-président du Conseil départemental du Var

Aurélié Bertin, vice-présidente du CIVP et propriétaire des Châteaux varois Sainte-Roseline et Château des Demoiselles

Laurent Boulet, Directeur DDTM (Direction départementale des Territoires et de la Mer), Préfecture du Var

Antonella Donadio, secrétaire générale de la Chambre de Commerce Italienne pour la France (Marseille).

Le Var est une terre d'agriculture, reconnue pour ses produits de qualité et son patrimoine viticole exceptionnel. Nos vigneron, producteurs d'huiles d'olive, apiculteurs, et bien d'autres acteurs contribuent à faire de notre département un lieu unique, alliant tradition et innovation. Le Var possède de véritables richesses agricoles et un savoir-faire local qui méritent d'être valorisés dans une offre complète.

Le département, déjà attractif au niveau de son environnement préservé, bénéficie naturellement d'un réel potentiel en termes de tourisme rural et durable. Les agriculteurs ont un rôle économique important pour le département et façonnent une partie du paysage varois.

3 - MERCREDI 26 FÉVRIER 2025 - 9 h 15 / 10 h 30

Susciter des vocations aux métiers agricoles ?

Animée par **Ingrid Mansouri**, secrétaire générale du Cabinet du Président avec les interventions de :

Yannick Simon, maire de Cabasse, président de l'EPCI Coeur du Var,

Sylvain Audemard, président de la Chambre d'Agriculture du Var

Nicolas Bourgeois, directeur Agricampus (lycée agricole de Hyères)

André Lanza, président de la FDSEA 83,

Max Bauer, président de la Confédération rurale du Var et PACA et

Adrien Blua, éleveur de vaches laitières dans la commune du Luc-en-Provence.

L'agriculture est au cœur de notre économie varoise mais elle souffre d'un manque certain de main d'œuvre en lien avec la saisonnalité des productions. Les compétences attendues des professionnels agricoles se diversifient, la technicité des emplois s'accroît et de nouveaux métiers apparaissent.

Cette table ronde vise à identifier l'offre de formation et son adéquation avec l'offre d'emploi dans le Var. Les échanges permettront d'identifier les initiatives à étoffer pour susciter des vocations. Des intervenants du syndicalisme agricole, de l'enseignement agricole, de la profession permettront de croiser les regards et les approches.



LES PRODUITS DU TERROIR VAROIS A DÉCOUVRIR SUR LE STAND

L'huître de Tamaris : une spécificité varoise

Produite à La Seyne-sur-Mer, l'huître de Tamaris (moins salée que ses voisines de Méditerranée), est de chair fine et fondante avec des notes de noisette.

Son élevage se pratique dans les parcs varois par un système de cordes en suspension verticale et immersion permanente.

Le miel : le Var est un des premiers départements apicoles français

Il occupe une place de choix dans l'histoire et la gastronomie provençale, comme dans celle du monde entier.

Le Var est réputé pour la qualité de son pollen (notamment celui du massif des Maures et du massif de l'Estérel), considéré comme un des meilleurs grâce à la grande variété de fleurs méridionales présentes dans ces lieux.

C'est notamment la grande diversité de plantes aromatiques (plus de 200 espèces), particulièrement adaptées aux terres dures et arides de Provence, qui explique cette typicité aromatique, unique au monde.

L'huile d'olive : le Var, véritable terroir aux oliviers

Le département abrite près de 32 variétés d'oliviers. Il est le 3^e département français en nombre d'oliviers. Il représente 143 communes oléicoles sur 153 et l'on y trouve une huile AOP "huile de Provence".

92 % des terres arboricoles sont consacrées à la culture des oliviers.

20 % de la production française d'huile d'olive provient des 42 moulins varois communaux, privés ou coopératifs toujours en activité.

Ce patrimoine exceptionnel contribue à faire vivre la tradition oléicole varoise.



© Adobe Stock

La figue de Solliès AOP

Figue de Solliès est l'appellation d'origine de la production dans le bassin de Solliès, une commune située à l'est de Toulon. La variété de figue Bourjassotte noire ou **figue violette**, est quasiment exclusivement produite dans ce bassin de production.

Elle est préservée via le label Appellation d'Origine Contrôlée AOP et représente 75 % de la production agricole française commercialisée.

L'Appellation *Figue de Solliès* est aujourd'hui récoltée sur **15 communes varoises** : **Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, La Valette-du-Var, Pierrefeu-du-Var et Puget-Ville.**

Sur le territoire : 127 hectares en production (30 000 figuiers). 105 producteurs. 2 circuits de commercialisation :

→ une coopérative varoise COPSOLFRUIT ainsi que par le biais de structures indépendantes : producteurs-conditionneurs-expéditeurs.

→ 1 200 tonnes au total sont récoltées chaque année dont 800 en Appellation : 400 tonnes de figues fraîches et 400 tonnes de fruits destinés à la transformation dont la confiture.



Les canards de la Sainte-Baume

Rare éleveur de canards gras en Provence, cette ferme familiale d'élevage de canards en plein air est située dans la plaine agricole de Signes, commune au cœur du Massif de la Sainte-Baume. Elle se distingue notamment par ses préparations traditionnelles et artisanales aux saveurs régionales marquées : les herbes de Provence, la baie de genièvre et l'eau-de-vie de Marc de Provence.

Tout au long de l'élevage, le bien-être animal est respecté grâce notamment à :

- la mise en place de parcours de plein air
- un système élaboré de rafraîchissement
- la ventilation des salles d'engraissement

Le vin rosé : une filière d'excellence

La viticulture est une activité historique sur le territoire varois et un des fleurons de l'économie. **Le Var est le premier producteur mondial de vin rosé AOP** et le 5^e producteur de vin en France.

Elle est la première richesse agricole avec plus de 30 000 hectares de vignes cultivées. Cette activité génère près de 40 millions de bouteilles qui sont exportées dans le monde entier. 4 appellations d'origine protégée AOP sont présentes.

Afin d'améliorer la qualité du cru varois, c'est dans la commune de Vidauban que le **Centre de recherche et d'expérimentation du rosé**, un lieu unique au monde, mène des études depuis plus de 20 ans.





à NOTER

Le Var a été pionnier en matière de coopératives viticoles. En effet, le département comptait déjà 40 caves en 1914, la plus grande concentration à cette époque. L'engagement des vignerons cependant reste le même : fédérer leurs talents pour offrir un vin de renommée internationale. Le Var a été pionnier en matière de coopératives viticoles.

Afin d'améliorer la qualité du cru varois, c'est sur la commune de Vidauban que le **Centre de recherche et d'expérimentation du rosé**, un lieu unique au monde, mène des études depuis plus de 20 ans.

La construction d'un nouveau bâtiment pour accueillir le **Centre de recherche et d'expérimentation** sur le vin **rosé** est attendue pour 2028.

Pour la première fois, deux caves coopératives varoises feront le déplacement à Paris :

- **Cave coopérative Terres Ailées de Gonfaron**

C'est avec une méthode sélective et d'autant plus pertinente que les 600 hectares de vignes exploités par la cave autorisent des cuvées ambitieuses, des assemblages savants qui tirent pleinement partie de la diversité des sols. Une large gamme de vin pour cette cave : 6 cuvées aux caractères bien prononcés.

- **Cave coopérative Le Cellier de La Crau**

(production actuelle environ 17 000 hls de vins)

La Crau est une vaste plaine viticole et maraîchère entourée par les hauteurs Primaires de Hyères au sud, le mont Fenouillet et les hauteurs calcaires du secondaire, au Nord le Mont Coudon.

Cette vallée riche et fertile, plantée en vignes à 70 %, accueille aussi le maraîchage, l'horticulture et la culture du roseau.

300 hectares de vignobles, dont 180 hectares classés en AOP Côtes de Provence et 120 hectares en I G P vin de pays du var.

La **Chambre d'agriculture du Var** et la **Chambre de métiers et de l'artisanat du Var**, partenaires incontournables, seront également présentes sur le stand Var.

LE DÉPARTEMENT DU VAR, TERRE DE TOURISME, TERRE D'EXCEPTION

L'expérience varoise se poursuivra avec **Var Tourisme** présent aux côtés de Département du Var à Paris qui assurera la promotion touristique de la destination, destination préférée des Français et sera accompagné de producteurs du **Réseau Destination Le Var**, son réseau de professionnels du tourisme engagés. Être un département leader qui innove et expérimente de nouveaux modèles touristiques, être un département qui montre la voie d'un tourisme durable et "équilibré", telles sont les ambitions du tourisme de demain dans le Var.

1^{ère} destination préférée des français, le Var attire plus de 10 millions de visiteurs chaque année. Son cadre de vie attractif, son environnement préservé, son littoral magnifique, ses villages authentiques, ses événements de qualité, ses produits du terroir, ses savoir-faire, son patrimoine culturel et historique... Tous ces atouts cumulés confortent sa place de leader et de première destination touristique de France. **Le Var est le premier département français en termes de nuitées touristiques (83 millions en 2024 et 5 milliards d'€ au total de retombées liées au tourisme en 2024).**

Conscient de ce potentiel et du levier de développement pour ses territoires, le Conseil départemental du Var poursuit une politique touristique qui s'appuie sur la qualité, la diversité et la complémentarité des offres.



VAR TOURISME : L'AGENCE DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE DU DÉPARTEMENT DU VAR

L'Agence de Développement Touristique (ADT) Var Tourisme est l'organisme institutionnel en charge de la mise en œuvre de la politique touristique du Département du Var et de la promotion de la destination Le Var sur les marchés français et internationaux. Outil de développement touristique départemental au service des territoires et de ses professionnels du tourisme, Var Tourisme déploie une stra-

tégie touristique ambitieuse et est structuré en 2 directions opérationnelles: une Direction du Développement (Structuration de l'Offre, Filières et Labellisations, Observatoire & Ingénierie Touristique, Gestion Administrative & Comptable, Systèmes d'information & Logistique) et une Direction Marketing (Production de Contenus, Marketing Digital, Promotion et Réseau Destination Le Var). Véritable bras armé du Conseil Départemental du Var, l'Agence de Développement Touristique Var Tourisme poursuit sa mutation et son développement avec dynamisme. Après avoir successivement lancé en 2022 le Réseau Destination Le Var, tout premier réseau des professionnels du tourisme varois comptant à ce jour plus de 500 membres, l'agence a lancé une grande réflexion avec l'ensemble de l'écosystème touristique du territoire pour l'élaboration en co-construction de la stratégie du tourisme de demain dans Le Var. Depuis mai 2023, l'agence est également fondatrice et dépositaire d'une toute nouvelle marque et signature pour sa destination : **Le Var, L'Unique**.

Sur le stand Var Tourisme, des manifestations sont prévues :



Invitation

CONFÉRENCE DE PRESSE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



Nous avons le plaisir de vous convier à la présentation de la 5^{ème} édition

LES Chefs
 À SAINT-TROPEZ
fêtent les producteurs
 ET LES SAVOIR-FAIRE RÉGIONAUX

en présence de chefs et producteurs

➤ **Mercredi 26 février à 11h30** ⚡

Stand Le Var R032, Hall 7.1
1 Place de la Porte de Versailles, 75015 Paris



Merci de confirmer votre présence ainsi que le nombre de personnes avant le 5 février au mail suivant: organisation@leschefsainttropez.fr

TURQUOISE EVENTS Tom Carbone // Pascale Perez // 07 82 71 10 82 // 06 09 09 17 92 // 04 94 55 84 84



MINUTY



MERCREDI 26 FÉVRIER 2025 À 11 h 30 - durée 1 h

Conférence de presse de présentation de la manifestation

“Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les producteurs”

qui aura lieu sur la célèbre place des Lices à Saint-Tropez les 3, 4 et 5 mai 2025.

Les grands chefs d’ici et d’ailleurs s’unissent pour mettre à l’honneur la richesse des produits du terroir du Golfe de Saint-Tropez, et par extension du terroir régional. Une célébration de la qualité du travail des artisans locaux et de leur philosophie de vie basée sur **l’excellence et le respect de l’environnement**. Un week-end de partage et de transmission des savoirs.

« *Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs* » est devenu l’un des événements majeurs de la destination ; mariage inégalé et réussi entre chefs et producteurs en présence de près de 100 chefs et 130 producteurs, tous réunis pour l’occasion.

JEUDI 27 FÉVRIER 2025 À 11 h 00 - durée 1 h

Présentation presse

"Agriculture et Gastronomie : une union conjuguée aux 4 saisons au service d’un art de vivre unique dans Le Var."

Lancement du nouveau Magazine MasterChef dédié au Var.

Truffes noires d’Aups, Huîtres de la Baie de Tamaris, Figues de Solliès, Châtaignes de Collobrières, Vins de Bandol, Miels, Huiles d’olive et Rosés de Provence... Rejoignez-nous pour découvrir comment le terroir varois inspire une cuisine d’exception, en harmonie avec chacune des 4 saisons. À cette occasion, nous dévoilerons le nouveau **Magazine MasterChef dédié au Var**, une ode aux savoir-faire locaux et aux talents culinaires du territoire.

En présence de **Guillaume Decard**, Président de Var Tourisme et Vice-Président du Conseil Départemental du Var et **Philippe Heullant**, Directeur de Publication MasterChef.

