



ALPES-MARITIMES
terre d'inspiration!

Soutenir les producteurs locaux et valoriser les savoir-faire traditionnels

Le Département des Alpes-Maritimes au Salon International de l'Agriculture 2025 : 26 producteurs locaux sélectionnés pour faire rayonner l'agriculture maralpine

Du 22 février au 2 mars 2025, le plus grand rendez-vous annuel agricole européen devient le reflet vivant de tous les maillons de l'agriculture, rassemblant en un seul lieu éleveurs, producteurs, transformateurs, distributeurs, associations et consommateurs mais aussi les métiers et services en lien avec l'agriculture, les organismes de recherche et les stands des régions. Le Département des Alpes-Maritimes sera de nouveau présent, pour cette 61^{ème} édition.

« Le Département des Alpes-Maritimes, déjà exemplaire sur le soutien à l'agriculture, souhaite porter une politique encore plus ambitieuse. Préserver le foncier agricole, enrichir l'offre en termes de production locale de qualité, travailler sur les vulnérabilités... de la terre à l'assiette, le Département est présent à chaque étape en soutien du monde agricole maralpin, à travers un plan dédié qui aide au développement des circuits courts et donne à l'agriculture la place qu'elle mérite.

C'est pourquoi, le Salon de l'Agriculture est un rendez-vous incontournable pour le Département des Alpes-Maritimes qui est fier, chaque année, de partager la richesse de son territoire et le formidable travail de ses producteurs : horticulteurs, oléiculteurs, viticulteurs, brasseurs, apiculteurs et autres confituriers... Cette année, la collectivité départementale, avec la Chambre d'Agriculture, proposera une surface de vente, véritable vitrine du savoir-faire local. »

Charles Ange Ginésy, Président du Département des Alpes-Maritimes

Mise en avant du savoir-faire de nos producteurs et agriculteurs locaux et promotion de nos richesses culinaires de notre département : une trentaine de producteurs maralpins feront le déplacement

Un appel à manifestation d'intérêt a été lancé cet été, en partenariat étroit avec la Chambre d'Agriculture, et aujourd'hui le Département des Alpes-Maritimes est fier d'annoncer que 26 producteurs représenteront les couleurs du territoire maralpin. Ces derniers vendront directement leur production sur le salon durant 3 à 9 jours.

Carine Dalmasso, viticultrice à Nice, vin de Bellet, présente du 22 février au 2 mars ;

Marie Azihari, productrice à Caille, spécialité tisane, du 22 au 24 février ;

Sarah De Caqueray, maraichère à Saint-Martin-Vésubie, confitures, chocolats, confits de fleurs, sirops, pâtes de fruits, du 25 au 27 février ;

Leslie Protche et Christophe Chaillan, producteurs de laine à Séranon, du 28 février au 2 mars ;

Lucile Rampi, agricultrice biologique à Saint-Blaise, spécialité spiruline, du 22 au 24 février ;

Elise Durand, agricultrice biologique à Belvédère, spécialités confitures, sirops, pâtes de fruits, comptes, soupes... du 25 au 27 février ;

Romane Sattamino, productrice à Pierlas « les ailes rouges », spécialité miels et safran, du 28 février au 2 mars ;

Léon Ducasse, apiculteur à Isola, miel et produits de la ruche, du 22 février au 2 mars ;

Annette et Erwan Le Negrate, oléiculteurs au domaine de Piechal à Châteauneuf de Grasse, olives, pâtes d'olives, tapenade... du 22 février au 2 mars ;

Amandine Digel, productrice à Beuil, cosmétiques au lait d'ânesse, du 27 février au 2 mars ;

Alexandrine Brion, apicultrice à la Bollène-Vésubie, miel, pains d'épices, nougats, pâte à tartiner, bougie, du 22 au 24 février ;

Laurent Genero, apiculteur à Sospel, gelée royale, miels, du 25 au 27 février ;

Xavier Valette, apiculteur à la Colle-sur-Loup, miels, produits cosmétiques, savonnerie, bonbons, du 28 février au 2 mars ;

3 producteurs de la coopérative du marché de nos collines, du Rouret, du 22 au 24 février ;

David Piot, agriculteur de SAS Néolive à Contes, huile d'olive, olives, savons à l'huile d'olive... du 25 au 27 février ;

Emilie Basin, coopérative des citrons de Menton à Gorbio, gelées citrons, mandarines, oranges amères, du 28 février au 2 mars ;

Jean-Paul Blanc, AFA de la Chataigneraie de la Tinée et de la Vesubie à Isola, crème de marrons, sirop de châtaigne, bonbons au miel et à la châtaigne, du 22 au 24 février ;

Michel Santinelli, Trufficulteur au Rouret pour le syndicat départemental des trufficulteurs, du 25 au 27 février ;

Aymeric et Mélanie Branda, SAS à La Fut à Cagnes-sur-Mer, spécialité bières artisanales, du 28 février au 2 mars ;

Jean-François et Marcela Ribéri, producteur à Tende, tripes et porchetta, du 22 février au 2 mars.

Prochainement le dossier de presse vous sera envoyé avec le détail des animations proposées sur son stand

Nous vous remercions de l'écho que vous porterez à cet événement.

Contact presse : 04.97.18.62.06 - presse@departement06.fr