

Deuxième édition de la Fête de l'Agriculture

Trois jours pour célébrer le terroir
et les savoir-faire

Après le succès de sa première édition en 2024, la Fête de l'Agriculture s'installe de nouveau à Perpignan du 10 au 12 octobre. Porté par une dynamique forte, ce rendez-vous festif et engagé entend valoriser les producteurs du département, promouvoir les circuits courts et questionner les enjeux de l'agriculture de demain. *Raphaëlle Baker*

En octobre 2024, plus de 7 000 visiteurs s'étaient pressés pour découvrir la première édition de la Fête de l'Agriculture. « Certains sont venus en famille, d'autres pour manger, il y avait également des professionnels. L'essentiel des participants venait du département, mais certains avaient fait le déplacement depuis plus loin, dans la région et même depuis le sud de la Catalogne. Le dimanche matin, beaucoup sont venus faire leur marché auprès des producteurs. Certains exposants ont même dû se faire réapprovisionner jusqu'à deux fois au cours du week-end », nous confiait Elise Borieux, cheffe de projet et responsable communication de l'association Fête de l'Agriculture 66. Face à cet engouement, l'association renouvelle l'événement avec l'ambition de proposer un programme enrichi et de nouvelles animations. Créée en 2024 à Perpignan, l'association Fête de l'Agriculture 66 s'est donné pour mission de promouvoir les acteurs agricoles du département. « Au cœur de cet événement, c'est avant tout l'authenticité de nos agriculteurs, de leurs produits, de leur savoir-faire que nous mettons en lumière. Nous souhaitons créer un lien direct entre les producteurs et les consommateurs, en valorisant les pratiques traditionnelles et les cultures locales, qui font la richesse de notre territoire », précise la cheffe de projet. « Aujourd'hui, plus que jamais, nous ressentons un besoin profond de revenir aux fondamentaux : la terre, la nature,

l'agriculture raisonnée. Ce salon est une invitation à redécouvrir le travail passionné des femmes et des hommes qui nous nourrissent, à renforcer ce lien vital entre l'homme et la nature. »

Dans les Pyrénées-Orientales, l'agriculture représente le deuxième secteur économique, juste après le tourisme. « Ce salon est aussi une plateforme pour imaginer l'agriculture de demain : plus durable, plus résiliente, plus connectée à son environnement naturel. L'innovation verte sera au cœur des débats et des découvertes proposées, en gardant toujours à l'esprit le respect de la terre et des femmes et des hommes qui la travaillent. »

Un rendez-vous pour
l'agriculture de demain

C'est dans cette perspective que des acteurs majeurs du territoire seront de la partie, comme l'Association des producteurs de la Halle au Carreau, installée au Marché de Gros de Perpignan Méditerranée Métropole, qui permet à plus de 160 producteurs catalans de vivre de leur travail. Leur président, Alain Figuères, y voit une occasion unique de faire connaître ce lieu stratégique : « Notre travail c'est de produire, nous serons là pour expliquer et faire découvrir nos produits. La base c'est de consommer à proximité, cela fait vivre des agriculteurs de tout le département. Cela permet de trouver des produits



zabulonphoto 2024 ©

qui ne se trouvent pas ailleurs, des variétés anciennes par exemple, mais surtout nos produits ont une fraîcheur incomparable. Ils font peu de kilomètres. C'est un marché qui mérite d'être connu. » L'association, le grossiste tout comme Nicolas Barthe, vice-président de Perpignan Méditerranée Métropole et maire de Toulouges souhaitent la réintégration de la halle agroalimentaire afin de redynamiser la zone « La période du Covid a fait prendre conscience à tous que les circuits courts, les agriculteurs, le "consommer local" étaient très importants. » précise l' élu.



Pour en profiter

Nom et prénom :

Adresse :

Ville :

Code Postal : Tél :

E-mail :

Formule INTÉGRALE

- ☐ mensualisée* 7,50€/mois
☐ versement unique 88€

Ou

Formule NUMÉRIQUE

- ☐ mensualisée* 4,90€/mois
☐ versement unique 55€

Formulaire pour paiement par carte bancaire

☒ Paiement récurrent pour abonnements mensuels

Nom du titulaire

Numéro de carte

Date d'expiration

Cryptogramme

Signature :

Coupon à retourner accompagné du règlement par chèque
ou par carte bancaire à l'ordre de :

La Semaine du Roussillon - 15, rue Maximilien de Sully - 66000 Perpignan

Tél. 04 68 86 39 43 - contact@lasemaineduroussillon.com

* Abonnement renouvelable par tacite reconduction à l'échéance



ABONNEZ-VOUS

Plus simple, moins cher !

La Semaine
du Roussillon

Formule INTÉGRALE

Formule NUMÉRIQUE

7€
50
par mois*

ou 88€/an

4€
90
par mois*

ou 55€/an



Programme des trois jours

Vendredi 10 octobre

Une journée qui démarre par les visites des scolaires et des étudiants pour découvrir les formations agricoles avec des ateliers et des animations pédagogiques. Les visiteurs auront l'occasion de découvrir l'espace élevage, où les animaux de la ferme sont à l'honneur. Au programme : rencontres avec les taureaux de concours Mars & Nutella, champions de l'élevage gascon, et un atelier câlins & biberons avec les chevreaux de Roger Ribes, particulièrement apprécié des plus jeunes. Un parcours nature interactif, « Observer, sentir, ressentir », animé par Delphine Danat de l'Asinerie Kuleni de Pontteilla, permet de mieux connaître les ânes catalans et leur rôle dans l'agriculture. L'espace matériel agricole propose des démonstrations de tracteurs et autres équipements agricoles. En parallèle, un atelier de pavage et dallage est proposé par les élèves d'Agri Campus 66. Le village des producteurs et artisans est également au cœur de l'événement avec des stands où vous pouvez découvrir et acheter des produits : fromage, miel, charcuterie, et plus encore. Tout au long de la journée des animations et des ateliers gratuits pour les enfants viendront compléter l'offre, pour une expérience familiale et conviviale. L'événement se termine à 19h. Restauration sur place avec des produits de terroir direct producteurs.

Samedi 11 octobre

La fête continue avec des animations et ateliers de 9h à 19h. Dans l'espace élevage, les visiteurs peuvent profiter de démonstrations de traite et s'immerger dans le monde des animaux de la ferme. À ne pas manquer : l'atelier câlins avec les chevreaux, l'animation sur les produits laitiers avec le Centre Régional et Interprofessionnel de l'Economie Laitière et la possibilité de rencontrer les taureaux de concours. Les démonstrations de matériel agricole sont également à l'honneur, avec des machines mises en avant par John Bucheronnage, Occitanie Truck Isuzu et d'autres acteurs de la filière. Un atelier de pavage et dallage est proposé par les élèves d'Agri Campus 66. Dans le village des producteurs et artisans, des ateliers pédagogiques sont proposés, comme la découverte des lapins géants de l'élevage Les Lapins d'Oubaya (stand 38) ou un atelier apiculture animé par Agri Campus 66 (stand 53). Des animations ludiques, comme un simulateur VR de conduite de machine à vendanger, vont ravir les passionnés de nouvelles technologies. De plus, des ateliers culinaires sont proposés par Mélanie Blazy (stand 44), de La cuisine qui fait du bien, vous invite à découvrir les saveurs locales et à éveiller vos papilles à 11h30, 16h30 et 19h. Tout au long de la journée, des animations musicales comme les chants traditionnels avec le groupe Goigs dels Ous, Chantons Perpignan ! et la banda Els Companys de Céret rythment cette journée. Elle se prolonge par une nocturne festive jusqu'à 22h.

Dimanche 12 octobre

Pour ce dernier jour de la Fête de l'Agriculture 66, l'espace élevage propose, une dernière fois, la possibilité de découvrir les animaux d'élevage par des rencontres avec les taureaux Mars & Nutella, et une animation câlins avec les chevreaux. Le camion de traite du CRIEL continue d'expliquer le processus de fabrication du lait. Les démonstrations de matériel agricole par des entreprises locales se poursuivent tout au long de la journée, tout comme l'atelier de pavage et dallage par les élèves d'Agri Campus 66. Les visiteurs peuvent découvrir la diversité des produits locaux et échanger avec les producteurs dans le village des producteurs et artisans. Le filage et cardage du mohair (stand 12) et la dégustation de pistaches par l'UPVD (stand 6) enrichissent l'offre pédagogique et gustative de la journée. Le point d'orgue de la journée est l'animation de Jazz Street Band, prévue pour l'après-midi. Ce groupe jazz apporte une touche festive et dynamique à l'événement, ils vous fera swinger tout au long de la journée et assure une clôture en beauté de ce week-end dédié à l'agriculture et au terroir. En parallèle, des ateliers culinaires « Le Goût en éveil » sont animés par Mélanie Blazy à 11h30 et 16h30 (stand 44). Des animations pour enfants et des ateliers pédagogiques sur des thèmes tels que le sol vivant et les prédateurs avec Ecozonnia vont permettre aux familles de passer une journée agréable et instructive. La fête se terminera à 18h.

Les temps forts

Vendredi 10 octobre : Dégustations et découvertes

Venez découvrir dès 11h30, les vins produits sous perennes agrivoltaïques lors de la dégustation technique au stand SUN'Agriculteur (stand N°55). Une occasion unique de découvrir des pratiques agricoles innovantes alliant production viticole et énergie solaire.

Samedi 11 octobre : Une journée de célébration gastronomique

L'inauguration officielle de la Fête de l'Agriculture a lieu à 11h avec en présence de Jaygan Cassat, Mister France Roussillon 2024 (Mister Font Romeu). Rencontre et dédicace du candidat de « L'Amour est dans le pré » saison 16, Jean-

François Arabeyre. Tout au long de la journée des temps forts sont prévus autour d'ateliers culinaires animés par Jérémy Fourquet pour sublimer les produits frais du marché de gros de Perpignan Méditerranée Métropole (stand N°5). D'autres produits sont à (re)découvrir sur l'espace Transhumancia avec la présence des éleveurs. La nocturne festive avec la banda Els Companys qui anime toute la soirée jusqu'à 22h.

Dimanche 12 octobre : Créativité et produits à l'honneur

Profitez d'une ambiance conviviale et festive pour faire votre marché ou manger sur place. Tout au long de la journée, des ateliers culinaires animés par

Jérémy Fourquet sont à retrouver sur l'espace Marché de Gros de Perpignan Méditerranée Métropole en collaboration avec des personnalités du département (11h, 12h30 et 14h30).

À 14h, une séance de dédicaces avec Deborah Adelin-Chabal, Miss Roussillon 2025, est l'occasion de rencontrer cette ambassadrice du Roussillon.

Enfin à 16h30, Miss Roussillon Deborah Adelin-Chabal et Jean-François Mir, producteur, partagent la réalisation d'une recette pour un « Goûtons Local » où les produits du terroir sont à l'honneur.

Animation musicale et dansante avec le groupe Jazz in Street.

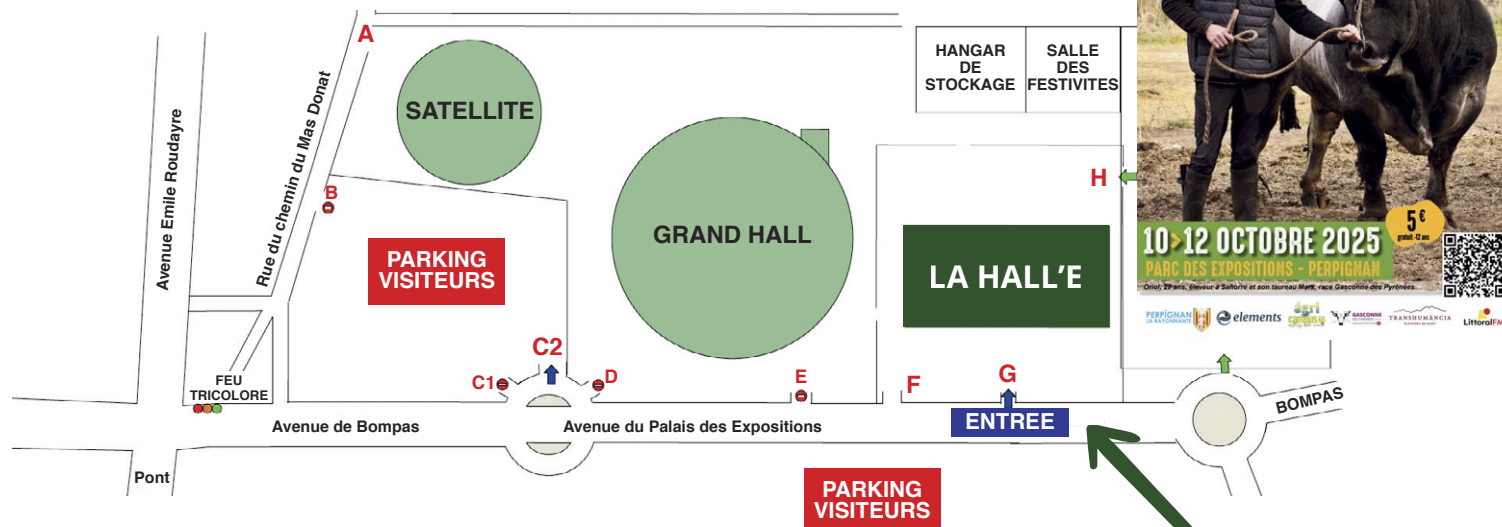
Programme complet à retrouver sur fetedelagriculture66.fr et les pages Instagram et Facebook

Horaires : Vendredi 9h - 19h • Samedi 9h - 22h nocturne • Dimanche 9h - 18h

Tarifs : Entrée jour 5 € • Nocturne samedi 8 € • Gratuit -12 ans, tarif groupe, CE & scolaire (Ecrire à contact@fetedelagriculture66.fr)

Accessibilité : Ouvert à tous • Accès PMR • Parkings gratuits
Restauration & producteurs sur place

PARC DES EXPOSITIONS DE PERPIGNAN Plan d'accès Hall'E



Pensez à réserver
votre billet en ligne
pour un accès rapide
et fluide au salon.



C'EST ICI !



Suivez les actualités de la Fête de l'Agriculture 66 sur les réseaux sociaux.

Vanessa Allauzen, directrice de l'AgriCampus 66

« Penser l'agriculture de demain »

En poste depuis la rentrée, Vanessa Allauzen n'est pas une inconnue à AgriCampus 66. Elle a occupé le poste de CPE au lycée agricole de Rivesaltes durant six ans, avant de rejoindre d'autres départements pour y exercer des fonctions de direction. *Raphaëlle Baker*

LSDR : Comment AgriCampus 66 s'adapte-t-il aux enjeux de l'agriculture de demain ?

Vanessa Allauzen : Nous nous devons d'être précurseurs et novateurs. Toutes les formations ont vraiment cette approche agro-écologique, développement durable, résilience. C'est vraiment important, c'est-à-dire l'eau, la gestion de l'eau, il faut qu'il y ait une vraie réflexion qui s'adapte à l'évolution du climat.

Et concrètement ?

On a des projets de haies, des projets d'agroforesterie, pour justement voir la résistance des espèces qu'on plante. Chez les adultes, il y a une formation sur l'adaptation des campings, des structures touristiques au réchauffement climatique. Côté arboriculture, on se rend compte que les abricotiers souffrent beaucoup de la chaleur, surtout de la sécheresse ces deux dernières années. Et on s'interroge, est-ce qu'on ne plante pas d'autres espèces qui pourraient s'adapter davantage à ce réchauffement climatique ?

Sur le site de Théza, l'établissement avait fait un pari il y a quinze ans en développant la culture de plantes aromatiques et médicinales méditerranéennes, avec distillation d'huiles essentielles sur place. Ce qui paraissait audacieux à l'époque est aujourd'hui tout à fait pertinent. Mais au-delà de l'adaptation, les cultures doivent

aussi rester économiquement viables pour les agriculteurs de demain.

Quels sont vos axes de développement en tant que nouvelle directrice ?

Notre direction, c'est déjà de continuer à nous faire connaître, pour recruter davantage d'élèves, pour répondre au besoin de renouvellement des générations et de souveraineté alimentaire. Pour assurer le renouvellement des générations nous devons augmenter de 30 % par rapport à 2022 le nombre d'apprenants dans les formations d'enseignement agricole, technique, de 75 % par rapport à 2017 le nombre de vétérinaires formés en France et augmenter de 30 % par rapport à 2017 le nombre d'ingénieurs agromomes. Nous devons travailler notre image auprès des écoles dès la maternelle pour faire naître des

vocations. Continuer ce processus au collège pour après faire s'orienter les élèves chez nous, puisque l'enseignement agricole est souvent mal connu ou méconnu. Non, on ne fait pas que faire pousser des tomates, non, on ne vient pas travailler en cotte et en bottes. Dans l'enseignement agricole, il y a même des filières services à la personne. Et ça, on ne s'y attend pas. On se dit qu'il n'y a que des métiers de l'agriculture. Mais en fait, c'est beaucoup plus large.

Scannez-moi pour
écouter le podcast



AgriCampus 66

L'enseignement agricole public dans les Pyrénées-Orientales

Implanté sur plusieurs sites du département, AgriCampus 66 regroupe un ensemble d'établissements publics d'enseignement agricole (lycées, CFA, CFPPA...) au service de la formation des jeunes, des adultes et des professionnels. Il propose un large éventail de formations de la 4^e au BTS, en passant par l'apprentissage et la formation continue. Ainsi, tous les ans, environ 800 apprenants se forment aux métiers de l'agriculture, de l'environnement, de la viticulture, de l'aménagement paysager ou encore des services aux personnes. Son exploitation agricole de 30 hectares, en bio, permet un apprentissage concret et en phase avec les enjeux environnementaux actuels.



Agrivoltaïsme

Les Énergies renouvelables au service de l'agriculture

Dans un contexte de sécheresse accrue, l'agrivoltaïsme apparaît comme une réponse innovante, conciliant production agricole et énergies renouvelables. *Raphaëlle Baker*

« L'agrivoltaïsme a d'autant plus d'intérêt dans un contexte de sécheresse comme le vit le département », affirme Thibault Grangé, ingénieur agronome au sein de la société Elements, spécialisée dans la production d'électricité verte. Depuis sa création en 2015, cette entreprise développe des projets d'énergies renouvelables à travers l'éolien, le photovoltaïque et l'hydroélectricité. Le principe est d'installer des panneaux solaires au-dessus des cultures ou des pâturages, de manière à produire de l'énergie tout en améliorant les conditions agricoles. « L'agrivoltaïsme permet de produire de l'électricité tout en offrant un revenu aux agriculteurs, en protégeant le sol et les animaux du soleil », résume Thibault Grangé. Depuis la loi du 10 mars 2023, l'encadrement de ces projets est renforcé. Pour être considérée comme agrivoltaïque, une installation doit être située sur une parcelle agricole, contribuer au maintien de la production et ne pas porter atteinte aux revenus des

exploitations. Les panneaux doivent être réversibles, c'est-à-dire facilement démontables. Concrètement, les structures sont installées à 3 mètres de hauteur maximum, avec un espacement suffisant pour permettre le passage des engins agricoles. Certains systèmes sont fixes, d'autres sont des trackers, des panneaux mobiles qui suivent la course du soleil. « Ce système permet plus de flexibilité : les panneaux peuvent même se positionner à la verticale », explique l'ingénieur. Les loyers versés pour l'utilisation des terres agricoles varient entre 2 000 et 5 000 euros par mégawatt et par an, partagés entre le propriétaire et l'exploitant. « Cette complémentarité de revenu permet de sécuriser certaines exploitations ou de relancer des terres abandonnées », ajoute Thibault Grangé.

Dans les Pyrénées-Orientales, plusieurs projets sont en phase d'étude, avec des surfaces qui s'étendent de 5 à 30 hectares. Plus compétitifs que les installations sur toiture, ces dispositifs attirent



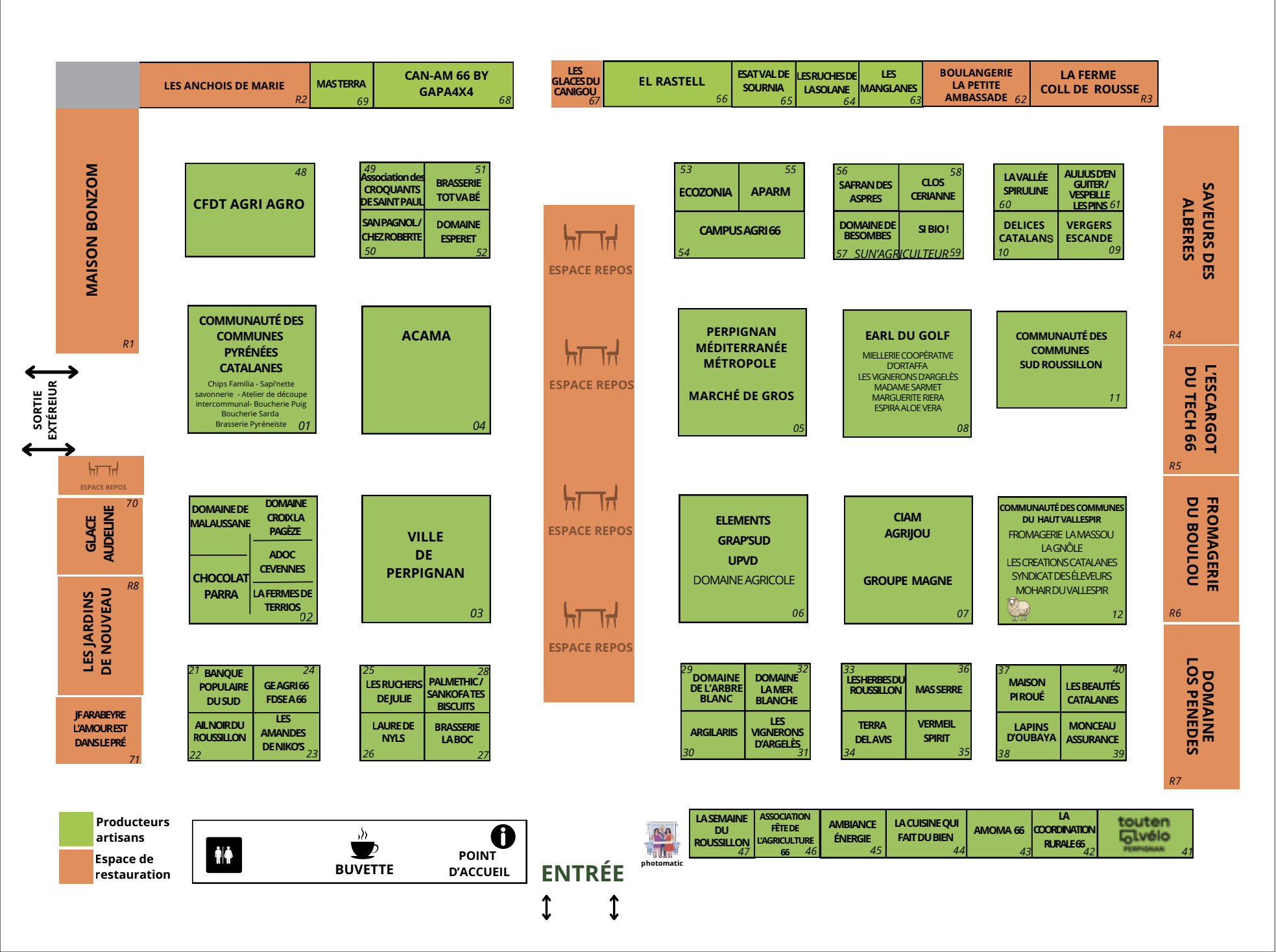
L'agrivoltaïsme doit contribuer au maintien de la production selon la loi du 10 mars 2023.

un nombre croissant d'exploitants. « Pour porter un projet, il faut que l'agriculteur soit moteur. On ne

peut rien faire sans lui. Il existe encore des résistances, mais beaucoup moins qu'avant. L'agrivol-

taïsme est désormais mieux compris et mieux accepté », conclut l'ingénieur.

Plan intérieur



LISTE DES PARTICIPANTS ET LEURS STANDS

Ambiance énergie (45), Acama (4), ADOC Les oignons des cevennes (2), Agricampus 66 (54), Amoma 66 (43), A.P.A.R.M (55), Argilariis (30), Association des croquants de saint-paul (49), Association Fête de l'agriculture 66 (46), Aulius d'en Guiter (61), Banque Populaire du Sud (21), Bonzom éleveur (extérieur), Brasserie Tot va be (51), C.R.I.E.L (extérieur), Canam 66 by Gapa 4 4x4 (68), Cédric planas éleveur (extérieur), CFDT Agri agro (48), Château Vespeille les Pins (60), Chocolat Parra (2), CIAM Agrijou - Groupe Magne (7), Clos Cérianne (58), Club des Sun'agriculteurs (57/59), Communauté de communes Sud Roussillon (11), Communauté de communes du Haut Vallespir (12), Communauté de communes Pyrénées Catalanes (1), Délices catalans (10), Asinerie Kuleni (Extérieur), Domaine Croix la Pageze (2), Domaine de Malaussane (2), Domaine de l'Arbre Blanc (29), Domaine d'Esperet (52), Domaine la Mer Blanche (32), Domaine les Penedès (R7), Domaine Mas Terra (69), Earl du golf (8), Ecozonias (53), El Rastell (66), Elements / grap'sud / UPVD domaine agricole (6), ESAT Les Ateliers du Val de Sournia (65), Gé agri 66 / FDSEA 66 (24), Jean-François Arabeyre « L'amour est dans le pré » (71), John Bucheronnage (extérieur), L'As de Pig / l'Art de la Joie (extérieur), L'Escargot du Tech 66 (R5), La Boc (27), La boulangerie la petite ambassade (62), La coordination rurale 66 (42), La cuisine qui vous fait du bien (44), La ferme Coll de Rousse (R3), La ferme de Terrios (2), La ferme du Mas miel (extérieur), La fromagerie du Boulou (R6), La Semaine du Roussillon (47), La Vallée spiruline Oms (60), Laure de Nyls (26), Le Mas Serre (36), Les amandes de Niko's (23), Les anchois de Marie (R2), Les beautés catalanes (40), Les herbes du Roussillon (33), Les jardins de nouveau (R8), Les lapins d'Oubaya (38), Les Manglanes (63), Les ruchers de Julie (25), Les ruchers de la Solane (64), Les San Pagnols / Chez Roberte (49), Les saveurs des Albères (R4), Les vigneron d'Argelès-sur-Mer (31), Maison Bonzom (R1), Maison Pi Roué (37), Mécanique agricole - Hervé Galy (extérieur), Monceau assurance (39), Occitanie trucks Isuzu (extérieur), Palméthit / Sankofa ton biscuit (28), Perpignan Méditerranée Métropole - Marché de gros (5), Rémi Sarmet éleveur (extérieur), Rural Master 66 (extérieur), Safran des Aspres (56), Syndicat gasconne des Pyrénées 66 (extérieur), Terra dels avis (34), Tout en Vélo Perpignan (41), Transhumancià (extérieur), V2V ail noir (22), Vergers Escande (9), Vermeil Spirits (35), Ville de Perpignan (3)

LES PARTENAIRES

