

MPG, MANGER LA PROVENCE

DOSSIER DE PRESSE
2022

© M. Manoukian

MPG, MANGER LA PROVENCE

En 2022, MARSEILLE PROVENCE GASTRONOMIE revient et va plus loin !

MPG propose de faire du voyage en Provence une expérience singulière en partant à la rencontre du territoire dans ce qu'il a de plus beau, de plus authentique, de plus essentiel. La programmation MPG2022, imaginée par Provence Tourisme sous l'impulsion du Département des Bouches-du-Rhône et de la Métropole Aix-Marseille-Provence, fait l'éloge du goût, du local et des traditions à travers une mise en lumière des produits et des producteurs. MPG2022, c'est un filet généreux de culture, une juste dose d'insolite, une pointe d'audace, le tout servi avec une féroce envie de partage.

MPG2022 débute par une mise en bouche à s'en lécher les doigts ! **Du 17 au 19 juin , le Street-food Festival** revient en force pour sa deuxième édition sur l'esplanade de la Major. Trois jours dédiés à la cuisine de rue avec plus de 49 exposants, une programmation musicale orchestrée par Musiq voyage, le tout accompagné du meilleur des street-artistes et bien d'autres réjouissances !

Place sera faite ensuite à une programmation des plus audacieuses au cœur du domaine départemental du **château d'Avignon, aux Saintes-Maries-de-la-Mer. Dès le mois de juin, le premier restaurant locavore et itinérant, le Ventrus**, s'installera dans le parc du château dans une démarche purement locale et écoresponsable. Ainsi, de juin à fin septembre, un panel de chefs sera présent pour sublimer le terroir et ses produits à travers leurs propositions culinaires. **Le 14 juillet, un Grand banquet** viendra enchanter la fête nationale et proposera à des centaines de convives de vivre un moment exceptionnel. Enfin, MPG2022 clôturera " sa résidence " au château par le **Festival de la Gastronomie, les 24 et 25 septembre**. Un événement dédié à la Camargue, ses traditions et ses transmissions avec une large part consacrée à la cuisine de demain.

Il y a des rendez-vous que l'on prend en avance et que l'on attend avec impatience, et avec une certaine gourmandise... **Les Dîners insolites sont de ceux-là ! 20 dîners qui transporteront les participants, tout au long du mois de juillet**, dans des décors à couper le souffle, dans des lieux détournés de leur vocation première. Chaque soir, un chef différent jouera de toutes les ressources pour faire naître l'émotion dans un menu unique. Cette année plus encore, MPG souhaite mettre à l'honneur des chefs engagés, des hommes et des femmes qui portent fièrement leur vision d'une alimentation responsable.

À la mi-septembre, l'événement en vue sera celui du **Grand Banquet de la Corniche**. Une table dressée pour des centaines de personnes face au soleil couchant sur une des plus belles promenades en bord de mer, la Corniche JF. Kennedy, à Marseille, avec au menu des produits du cru déclinés en saveurs provençales. Le chef aux deux étoiles Michel Portos et sa brigade, ambassadeurs de la gastronomie locale, auront à cœur de faire rayonner Marseille et la Provence au-delà de son territoire.

MPG accompagnera, en novembre, l'association " Mémoire et Santé " dans la réalisation de son concept du **Sans Fourchette**. Une proposition gastronomique festive, réalisée par des chefs partenaires et impliqués dans la démarche Tourisme & Handicap, pour les personnes souffrant de troubles neurocognitifs accompagnées de leurs aidants et de leurs proches.

Pour la 2^e année consécutive, l'événement national **le Grand Repas** se déclinera dans les Bouches-du-Rhône pour un menu unique qui sera proposé **le 20 octobre prochain** dans différents lieux : de la brasserie aux collèges, des établissements de soin aux lycées hôteliers en passant par les restaurants jusqu'aux cuisines des particuliers. Le parrain local sera le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière, Glenn Viel.

Autre temps fort en novembre, les Dîners préhistoriques. Placés sous l'art pariétal de la Grotte Cosquer Méditerranée, MPG réalisera quatre dîners pour une centaine de convives. Un retour aux sources de l'humanité, en partenariat avec " Culture et Territoire* ".

Pour clore cette année événementielle dédiée à la gastronomie et à la culture locale, **MPG s'exportera en décembre au BHV Paris**. Le meilleur de la création provençale mettra en scène les traditions de Noël. Gastronomie, culture, paysages, lieux iconiques et créateurs ou artisans locaux seront à l'honneur et diffuseront l'art de vivre en Provence le temps d'une incursion dans la capitale.

**gestionnaire du site*

MPG2022, UNE NOUVELLE ÉDITION À DÉVORER !



Toute la programmation : www.mpgastronomie.fr

Contact presse : Christelle Giudicelli – cgiudicelli@myprovence.fr - 04 91 13 84 14

Quand la rue se met à table

L'esplanade de la Cathédrale de la Major accueille pour sa 2^e édition le Street-Food Festival pour trois jours dédiés à la cuisine de rue méditerranéenne. L'expérience du Street-Food Festival en 2021* était telle que le voyage ne pouvait prendre fin ainsi. Rendez-vous est donc pris en 2022 pour une nouvelle escale, avec une programmation aux petits oignons avec les trublions de la gastronomie méditerranéenne et de la street-culture locale. Cette alliance sacrée, sous les bonnes grâces de la Cathédrale de la Major, va faire vibrer les papilles et le cœur des festivaliers à travers des cooking-shows, des performances, des ateliers participatifs et des DJ sets. Sans oublier les 49 stands proposant le meilleur de la street-food sur 6 000m² !

Petit aperçu des 49 exposants ...

Street-Food : Alf Alimentation, L'Aromat, Bubo, Le Cabanon de panisse, Café [R]égal, Cédrat x MaMa Kyuna, Chomp-Chomp, L'emporte pâtes, Foud, Les Frères Brioches, Gérardh, Le Grand Puech, Farces Attack, Marius Sardineur & Buono Forchetta, Le Môle Passadat, Opéra Zoizo, Oyat, Pain à l'aïl, Raphaël Chiappero, Les Sardines Marseillaises, La Table de l'olivier.

Street-Food sucrée : A Biscutteria di Minna, Au royaume des abeilles, Les Glaciers Marseillais, Emacrea, Emki Pop, Françoise la Chocolaterie, Les Navettes des Accoules, Maboul, Maison Craquelin, La Mignone, Paranthèse enchantée, Les Sablés Marseillais.

Viticulteurs : Château des Trois Sautets, Domaine Attilon, Domaine de l'Anchois, Domaine des Diables, Domaine Mas de Rey, Domaine du Sulauze, Les Vilaines, Mars Wine Station.

Brasseurs : Aquae Maltae, Bière Artisanale Crait Degun, Brasserie Artisanale de Provence, Brasserie de la Baroude, Brasserie de la Plaine, Brasserie de Sulauze, Brasserie Zoumaï.

Torréfacteurs : Café Corto, Chez Gaston.

... Et des intervenants

Cooking-Show : Pierre REBOUL, Chef du restaurant P.Reboul, Château de la Pioline, Aix-en-Provence

Musique : MUSIQ VOYAGE, avec Arnaud CHARVET, DJ Rain, Sébastien BARDY, Arno E.MATHIEU, Fred BERTHET, Antho NABET

Street-artistes : ALFE, AZED, RISH, TCHADER, ENKAGE, ACET, Clément MURAOUR, DIFUZ, BOBAR, JADE

Animations & interviews : Pierre PSALTIS, journaliste gastronomique, Le Grand Patis.

*Les chiffres du Street-Food Festival en 2021 : 28 exposants, 7 Djs programmés, 3 street-artistes présents, 12 ateliers d'initiation au graffiti et 15 000 festivaliers sur 2 jours ! (un festival 2021 écourté par de mauvaises conditions météorologiques).

FOCUS SUR LA PROGRAMMATION

VENDREDI 17 JUIN 2022

De 11h à minuit : programmation musicale avec Musiq Voyage

De 14h à 18h : Les talents Food, Wine & Beer à l'honneur avec Pierre PSALTIS en partenariat avec Radio Grenouille (Live de 16h30 à 18h)

De 18h à 23h : Performance artistique live sur lettrage MPG avec ALFE, RISH & TCHADER

De 19h à 21h : Atelier Bodypainting avec ENKAGE & ACET

À partir de 21h30 : Illumination light graff de Clément MURAOUR

De 22h à 23h : Graff mapping de Clément MURAOUR

SAMEDI 18 JUIN 2022

De 11h à minuit : programmation musicale avec Musiq Voyage

De 13h à 20h : Atelier #1

Initiation graff sur fresques avec ENKAGE, DIFUZ, BOBAR & AZED

De 13h à 20h : Atelier #2

Atelier graff customs sur goodies par CLEMENT, ENKAGE, ACET & JADE

De 14h à 18h : Les talents Food, Wine & Beer à l'honneur avec Pierre PSALTIS en partenariat avec Radio Grenouille (Live de 16h30 à 18h)

De 18h à 20h : Atelier #3

Atelier bodypainting avec ENKAGE & ACET

À partir de 21h30 : Illumination light graff de Clément MURAOUR

De 21h30 à 23h : Cooking-show avec le chef Pierre REBOUL & performance graff mapping de Clément MURAOUR

DIMANCHE 19 JUIN 2022

De 11h à 18h : programmation musicale avec Musiq Voyage

De 11h à 15h : Les talents Food, Wine & Beer à l'honneur avec Pierre PSALTIS en partenariat avec Radio Grenouille (Live de 11h à 12h)

De 13h à 17h : Atelier #1

Initiation graff sur fresques avec ENKAGE, DIFUZ, BOBAR & AZED

De 13h à 17h : Atelier #2

Atelier graff customs sur goodies par CLEMENT, ENKAGE, ACET & JADE

MPG AU CHÂTEAU

LE POP-UP RESTAURANT

JUIN - SEPTEMBRE

Parmi l'alléchante programmation MPG2022, **le premier restaurant locavore et itinérant va se poser au cœur de la Camargue, dans le parc du château, de la mi-juin à fin septembre. Le Ventrus**, s'inscrit dans une démarche locale et tournée vers l'avenir en invitant la jeune garde de la gastronomie des Bouches-du-Rhône en résidence, en respectant le lieu exceptionnel qui l'accueille tout en sublimant le terroir et les produits locaux. Un mélange subtil de tradition et de modernité pour marquer les esprits à travers l'assiette. En résumé : du beau, du bon, du bienveillant !

Le Pop-up restaurant sera ouvert du mercredi au dimanche de 12h30 à 14h30 & de 19h à 22h30.

Les chefs en résidence au mois de juin :

Emmanuel Perrodin, Chef nomade

Numa Miller, Cheffe du restaurant Madame Jeanne, Marseille



LE GRAND BANQUET

JUILLET

Le 14 juillet, un Grand banquet viendra enchanter la fête nationale et proposera à des centaines de convives de vivre un moment exceptionnel dans ce lieu hors normes. Le menu sera réalisé en collaboration avec les équipes du pop-up restaurant, le Ventrus.

Durant deux journées, les 24 et 25 septembre, le château d'Avignon sera l'épicentre de la gastronomie, le temps d'un festival. Un événement dédié à la Camargue, ses traditions, ses transmissions, ses avancées à travers une cuisine identitaire et faisant partie du patrimoine culinaire et culturel de ce territoire. La part belle sera donnée également à une cuisine écoresponsable, de demain, solaire voire futuriste.

Au programme de ce festival : dégustations, cooking-shows, ateliers... et bien d'autres surprises !

SANS OUBLIER :

Mardi 25 juin : Musique au château

Jeudi 14 juillet : Lumière au château

www.departement13.fr



Histoire de château

Le Le domaine départemental du château d'Avignon est situé aux abords des Saintes-Maries-de-la-Mer, au cœur d'un écrin de verdure. C'est un site où règnent la modernité et le confort, reflet de l'ère industrielle en Camargue. En 1893, Louis Prat-Noilly, riche négociant marseillais, achète le château bâti par la famille d'Avignon au XVIII^e siècle. Son esprit novateur, transforme cette bastide classique en un précieux pavillon de chasse, témoin

des découvertes présentées aux Expositions universelles de 1889 et 1900 et du courant hygiéniste qui naît au XIX^e siècle. Le domaine est composé d'un parc paysager, au milieu de champs agricoles et de sansouïre, d'un château inspiré du goût de la grande bourgeoisie de la Belle Époque et d'une station hydraulique de la fin du XIX^e siècle, dont la pompe fonctionne toujours pour irriguer les anciennes terres de Louis Prat-Noilly. Classé monument historique depuis 2003, le domaine du château d'Avignon, propriété du Département des Bouches-du-Rhône depuis 1984, est ouvert au public depuis le 30 avril dernier.

La magie de l'éphémère

Depuis MPG2019, les Dîners insolites ont su conquérir l'âme vagabonde de ses amateurs. Vivre les territoires de Provence autrement, manger avec sens et appétit de la découverte sont les motivations profondes de ces dîners.

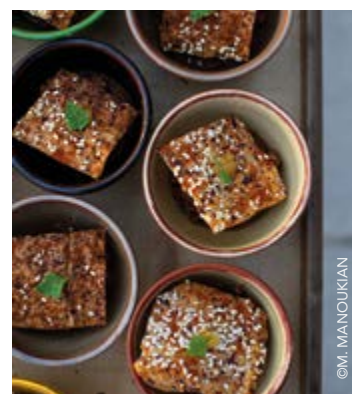
Dès le mois de juillet prochain, tels des confettis éparpillés sur le territoire, les Dîners insolites viendront prendre place ici et là comme le symbole de la fête et des retrouvailles.

Plus que de simples repas, les Dîners insolites sont des moments à part, hors du temps, des expériences singulières qui proposent aux visiteurs de partir à la rencontre du territoire. L'occasion de célébrer la gastronomie provençale et sa cuisine populaire qui touchent quasiment au sacré, l'éloge d'un territoire où tout est plus intense et où tous les sens sont exacerbés.

Ces banquets vont transporter les participants dans des décors à couper le souffle. De paysages naturels en monuments historiques, de sites industriels en domaines agricoles, les Dîners insolites se tiennent toujours dans des lieux détournés de leur vocation première.

Chaque soir, un chef différent jouera de toutes les ressources pour faire naître l'émotion dans un menu unique.

Les Dîners insolites sont une création originale de Provence Tourisme réalisés par I.C.I - les Grandes Tables et le chef Emmanuel Perrodin.





Chefs confirmés ou en devenir, ils feront briller la gastronomie provençale.

Qu'ils soient chefs étoilés ou reconnus, ou bien jeunes talents, ils ont tous en commun cet amour du terroir et du territoire, cette envie presque militante de faire reconnaître la gastronomie provençale, de la partager et de la revendiquer. **Cette année, plus encore que les autres, MPG souhaite mettre à l'honneur des chefs engagés, des hommes et des femmes qui portent fièrement leur vision d'une alimentation responsable.**

Cette année les Dîners insolites souhaitent également mettre à l'honneur, ceux sans qui rien ne serait possible, **les producteurs. Et plus particulièrement ceux qui font de leurs mains des produits hautement symboliques, les producteurs de pain et d'huile d'olive.**

Cette année encore, plus de 20 chefs et dates sont proposés.

Programmation à retrouver sur mpggastronomie.fr

Des Dîners insolites plus responsables

Investir des lieux exceptionnels nécessite de prendre en compte leur caractère à la fois singulier et fragile. Être aussi proche, au cœur de la nature, exige le plus grand respect.

Pour cette nouvelle édition des Dîners insolites 2022, Marseille Provence Gastronomie a pris plusieurs mesures, telles que la décision de ne plus utiliser de groupes électrogènes sur site et de confier la collecte des biodéchets à l'association " Les Alchimistes " .

LES DÎNERS INSOLITES EN 2021

20 dîners - 18 lieux - 22 chefs
2 600 participants - 33 médias locaux & nationaux ont relayé l'événement

LE GRAND BANQUET DE LA CORNICHE

SEPTEMBRE



Un événement avec vue

Ce rendez-vous a tout d'un décor de carte postale : **une table dressée pour des centaines de personnes face au soleil couchant** sur une des plus belles promenades en bord de mer, la Corniche JF. Kennedy, à Marseille, avec au menu des produits du cru déclinés en saveurs provençales.

La promesse du Grand Banquet de la Corniche a déjà de quoi séduire sur le papier mais elle ne se contente pas

uniquement de la forme, elle y ajoute le fond, puisque cet événement sera le moment de remercier des bénévoles de l'aide alimentaire invités pour la soirée. Sans oublier qu'une partie des fonds collectés sera reversée à des associations œuvrant dans la solidarité et l'environnement.

Le chef aux deux étoiles Michel Portos et sa brigade, ambassadeurs de la gastronomie locale, ont à cœur de sensibiliser chacun aux enjeux climatiques, économiques, environnementaux et sociétaux. Fiers et impliqués, ces acteurs de la gastronomie œuvrent pour faire rayonner Marseille et la Provence au-delà de son territoire.

Le Grand Banquet de la Corniche est un événement coproduit par le Cloître et les Apprentis d'Auteuil.

LE SANS FOURCHETTE

OCTOBRE

Dîner décomplexé

Sélectionné dans le cadre de l'événement national " Année de la gastronomie ", le concept du "**Sans Fourchette**" est une proposition gastronomique, concoctée par l'Association " Mémoire et Santé " accompagnée par Provence Tourisme, qui invite à **un événement festif pour les personnes souffrant de troubles neurocognitifs accompagnées de leurs aidants et de leurs proches.**

Le dîner réalisé par des chefs, partenaires et impliqués dans la démarche Tourisme & Handicap, propose un menu travaillé en bouchées gastronomiques. Cette action a également valeur pédagogique car elle est proposée dans le cadre de la formation du Lycée Hôtelier de Bonneveine.

www.lesansfourchette.com

LE GRAND REPAS

OCTOBRE

Menu unique sur le territoire

Pour la 2^e année consécutive, un menu unique sera proposé le 20 octobre prochain, dans différents lieux des Bouches-du-Rhône.



De la brasserie aux collèges, des établissements de soin aux lycées hôteliers en passant par les restaurants jusqu'aux cuisines des particuliers, cette invitation fédératrice est adressée au plus grand nombre pour un moment de convivialité et de sensibilisation autour d'un menu sain, de qualité et de saison. MPG et la direction de l'éducation et des collèges du Département s'unissent à l'événement national de l'association Le Grand Repas - née sous l'impulsion d'Emmanuel Hervé et de grands chefs tels que Thierry Marx ou Guillaume Gomez* (chef du palais de l'Élysée) - pour créer une déclinaison locale et s'inscrire dans la valorisation et la transmission de notre patrimoine gastronomique.

Le parrain provençal du Grand Repas sera Glenn Viel, chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qui élaborera pour l'occasion un menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, donnant le " LA " de cette journée unique dans les Bouches-du-Rhône... tout en laissant libre cours à l'imagination et aux envolées de chacun !

**avec pour parrain national en 2022 Mory Sako*

LE GRAND REPAS EN 2021

11 restaurants dont 3 entreprises d'insertion - 1 maison de l'autonomie
2 établissements de santé - 42 collèges - 3 lycées hôteliers
et plus de 21 000 repas servis - Près de 2 300 visites sur la page du Grand Repas
sur le site mpgastrologie.fr

LES DÎNERS PRÉHISTORIQUES

NOVEMBRE

Retour aux origines



*gestionnaire du site

Sous l'art pariétal de **la Grotte Cosquer Méditerranée**, **MPG réalise quatre dîners pour une centaine de convives**. Un retour aux sources de l'humanité, en partenariat avec " Culture et Territoire* ".

Le chef Emmanuel Perrodin imaginera les menus avec le " Laboratoire Méditerranéen de Préhistoire Europe Afrique " à Marseille et en partenariat avec les CFA et les lycées hôteliers du département.

LA PROVENCE AU BHV

NOVEMBRE & DÉCEMBRE

La Provence au cœur de Paris

Ce Noël 2022, Paris s'acoquinera avec la douceur de vivre en Provence. **Le meilleur de la création provençale investit le BHV Paris pour une mise en scène des traditions de Noël**. Gastronomie, culture, paysages, lieux iconiques et créateurs ou artisans locaux seront à l'honneur et diffuseront l'art de vivre en Provence le temps de ce rendez-vous.

Un événement MPG dans le cadre du contrat de Destination.

Le Contrat de Destination Provence est copiloté par le Comité Régional de Tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur et Provence Tourisme. À leurs côtés, une trentaine de partenaires finance les actions menées pour promouvoir la marque Provence et ses valeurs à l'international et stimuler l'économie touristique sur tout le territoire provençal.



LA PROVENCE AU BHV

Du 9 novembre au 31 décembre 2022
BHV Marais, 52 rue de Rivoli, 75004 Paris

MPG, LE RÉCIT

Dis-moi ce que tu manges ?

En 2019, impulsé par le Département des Bouches-du-Rhône et la Métropole Aix-Marseille-Provence et porté par Provence Tourisme, naissait MPG2019, année de la gastronomie en Provence. L'événement s'est révélé être un record en termes de fréquentation avec 2 052 500 participants. L'élan populaire n'a cessé de croître tout au long de l'année attestant de l'engouement et de l'attachement du public à la gastronomie.

Fort de ce succès, MPG2019 est revenu pour devenir MPG. **Deux nouvelles éditions 2020 & 2021** dotées d'une programmation plus exigeante et gourmande, avec une formule ambitieuse qui militait pour la reconnaissance de la gastronomie provençale et le soutien au secteur de la restauration en temps de crise sanitaire.

En 2022, MPG va plus loin dans la traduction symbolique des produits, des recettes, des événements et des traditions culinaires emblématiques sur les territoires de Provence. Se nourrir au sens propre comme au figuré est à la fois l'un des besoins primaires de l'homme mais aussi l'expression de sa façon de vivre. Dis-moi ce que tu manges. Alors je comprendrai qui tu es, d'où tu viens et ce que nous pourrions partager.

C'est cet adage qui sera proposé aux hôtes de MPG. Faire du voyage en Provence une expérience singulière qui garantisse au visiteur de rencontrer le territoire dans ce qu'il a de plus beau, de plus authentique, de plus essentiel.

MPG FAIT DES ÉMULES

MPG soutient, par la labellisation, les événements qui partagent ses ambitions :

- # Sugar, Sugar – Aix-en-Provence
- # Printemps Gourmand – La Roque-d'Anthéron
- # Marseille Folles années – Marseille
- # Fête du Rosé - Pelissanne
- # Sardinades – Port-de-Bouc
- # Championnat du monde de Soupe au Pistou - Miramas
- # Foire Chèvre et Miel du Pays d'Aix - Fuveau
- # Le Marché Provençal – Saintes-Maries-de-la-Mer
- # Le Marché Provençal – Salon-de-Provence
- # Provence Prestige - Arles

Liste non exhaustive, à retrouver sur : mpggastronomie.fr/billetterie/evenements-labellises/

MPG DANS LE RÉTRO

MPG est un événement annuel impulsé par le Département des Bouches-du-Rhône et la Métropole Aix-Marseille-Provence et mis en œuvre par Provence Tourisme, l'agence de développement touristique des Bouches-du-Rhône.

MPG, EN 2021

- Un élan de solidarité : la tournée du Food Truck est venue en soutien au secteur de la restauration, sans oublier, la tournée solidaire dont les bénéfices ont été reversés à des associations locales
- Un maillage du territoire : plus de 40 communes hôtes pour les événements MPG
- Un enthousiasme des professionnels de la gastronomie : plus de 100 chefs, restaurateurs, producteurs ou artisans de bouche
- Des temps de fête : 2719 participants pour les Dîners insolites, 15000 festivaliers pour le Street-Food Festival & 3500 personnes venues apprécier la Kermesse gourmande à Cassis.

MPG, L'ÉDITION 2020

- Une programmation adaptée : 3 grandes opérations événementielles avec l'Oursinade, la Grande Tournée & Sauve ton Resto
- Une mise en lumière du département : 18 communes hôtes en 77 dates
- Un soutien affirmé à la filière gastronomie : + de 100 chefs et près de 200 producteurs, artisans ou viticulteurs
- Un engouement du public : + de 7 000 visiteurs
- Une information multicanal : des pages dédiées aux événements sur le site myprovence.fr et des relais d'informations sur les réseaux sociaux de Provence Tourisme et mpgastronomie.fr
- Une visibilité : + de 100 articles presse, radio & TV et + de 40 médias

MPG2019, LE BILAN CHIFFRÉ !

- Un territoire en fête : 1 100 événements sur 105 communes participantes
- Un élan populaire : 2 052 500 participants, l'année s'est révélée être un record en terme de fréquentation
- Un rayonnement mondial : à l'occasion de Good France
- 23 ambassades françaises aux 4 coins du monde ont fait la promotion de la gastronomie provençale
- La transmission au cœur de la manifestation : 856 événements dédiés aux collègues
- 1 687 retombées presse, locales, nationales ou internationales
- La brigade MPG2019 : 60 chefs et 150 talents de la gastronomie mobilisés
- Sur les personnes ayant participé à au moins un événement MPG2019, les commentaires sont positifs à 93%

LA PROVENCE, UN TERRITOIRE À MANGER

1^{er} département de France pour la production de tomates, salades, courgettes, riz, olives.

1^{er} département arboricole de la région avec pas moins de 11 663 hectares consacrés à l'arboriculture.

Une grande ferme à ciel ouvert avec 226 000 ovins, 18 000 bovins et 14 200 ruches !

Une appétence pour le bio : 22,8% de la Surface Agricole Utile régionale des Bouches-du-Rhône est cultivée en agriculture biologique.

Des productions ancestrales... Les trois piliers de l'agriculture méditerranéenne que sont l'olive, le vin et le blé dur sont toujours au cœur des productions du territoire.

... Et uniques ! 12 000 hectares de rizières en Camargue, une grande campagne de replantation de l'amande, un foin d'exception réputé partout dans le monde...

Autant de joyaux à préserver

Le département des Bouches-du-Rhône affiche 44 produits sous le Signe d'Identification de la Qualité de l'Origine (SIQO), dont 32 viticoles.

Parmi les produits agricoles, on peut citer :

- Le Foin de Crau (AOP – AOC),
- L'huile d'olive de Haute-Provence (AOC – AOP),
- L'huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence (AOC – AOP),
- L'huile d'olive de Provence (AOC),
- L'huile d'olive d'Aix-en-Provence (AOP – AOC),
- Le miel de Provence (IGP et label rouge),
- Les olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence (AOC - AOP),
- Les olives noires de la vallée des Baux-de-Provence (AOC - AOP),
- Le riz de Camargue (IGP),
- Le Taureau de Camargue (AOC-AOP),
- La Brousse du Rove (AOC)...

Toute la programmation : www.mpgastronomie.fr

Contact presse : Christelle Giudicelli – cjudicelli@myprovence.fr - 04 91 13 84 14

Missionné par le Département des Bouches-du-Rhône,
Provence Tourisme agit en faveur de la coordination des
acteurs et de l'attractivité de la destination.

À retrouver sur...

www.myprovence.fr

PROVENCE TOURISME

13 rue Roux de Brignoles
13006 Marseille

Tél + 33 (0)4 91 13 84 13

Mail info@myprovence.fr

