



ENSEMBLE, CULTIVONS UN AVENIR DURABLE

DOSSIER DE PRESSE

SALON DE L'AGRICULTURE 2024



LE DÉPARTEMENT

24 Février > 3 Mars 2024
HALL 4 – Allée C – Stand 28





SOM- MAIRE

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux du Département de la Drôme pour suivre l'actualité drômoise en direct du Salon international de l'agriculture. #SIADRÔME    

01.	UNE VITRINE DES SAVOIR-FAIRE DRÔMOIS	
	Programme du stand Drôme	
	• Agritourisme.	P.4
	• Grands chefs et gastronomie	P.6
	• L'alimentation, source d'emploi sur le territoire.	P.8
	• Agriculture et territoires : les baronnies provençales	P.10
	• Territoire d'innovation	P.11
	• Le Département de la Drôme exemplaire dans la mise en œuvre de la loi Egalim en restauration collective publique	P.12
	• Signes de qualité.	P.14
02.	UN DÉPARTEMENT PARTENAIRE AU QUOTIDIEN DES AGRICULTEURS	P.16
03.	LA DRÔME DÉPARTEMENT PIONNIER EN BIO	P.18

ÉDITO

Compte tenu de la diversité et de la qualité de ses productions, la Drôme est un territoire de référence en matière agricole. Avec près de 5 200 exploitations, 204 entreprises agroalimentaires et plus de 17 000 emplois, le secteur agricole est également un domaine d'activité majeur pour le territoire. Partenaire au quotidien de la profession agricole, le Département de la Drôme est pleinement mobilisé pour accompagner l'agriculture dans les défis auxquels elle fait face. Si le premier d'entre eux est le fait de tirer un revenu correct de leur activité pour les agriculteurs, l'adaptation au changement climatique, la gestion de l'eau ou la prédation sont également des sujets sur lesquels la collectivité est fortement engagée. Afin d'étoffer son intervention dans ce domaine, la collectivité s'est dotée en 2023 de deux stratégies « agriculture » et « alimentation », qui comprennent entre autres des aides à l'investissement et un volet communication destiné à valoriser l'excellence de notre agriculture.

En 2024, plus que jamais, nous voulons faire rayonner cette agriculture, généreuse et authentique, et ses agriculteurs – des femmes et des hommes – passionnés et passionnants. Avec une position avant-gardiste et pionnière pour le développement des techniques bio, de nombreuses productions sous signes de qualité, une gastronomie étoilée et de nombreuses fermes ouvertes au public pour diverses activités touristiques, l'agriculture drômoise participe à l'attractivité de notre territoire. Nous en sommes fiers et nous souhaitons la faire connaître au plus grand nombre. Nous vous accueillerons pendant neuf jours dans le Hall 4, allée C sur le stand 28, avec un programme riche d'animations, de nombreux ambassadeurs Drôme c'est ma nature et plusieurs nouveautés. Une invitation à venir découvrir la Drôme et son agriculture!

À bientôt dans la Drôme.



Marie-Pierre MOUTON
Présidente du Conseil départemental de la Drôme



Jean-Pierre ROYANNEZ
Président de la Chambre d'agriculture de la Drôme



Franck SOULIGNAC
Vice-Président chargé de l'attractivité, de l'économie, de l'emploi et de l'insertion, des politiques agricoles et alimentaires, du numérique et des fonds européens



UNE VITRINE DES SAVOIR-FAIRE DRÔMOIS

PROGRAMME DU STAND DRÔME

SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 FÉVRIER
AGRITOURISME

Hébergement à la ferme, restauration à la ferme, accueil pédagogique ou de loisirs, vente directe... La (re)connexion à la terre et à ceux qui la travaillent est une tendance sociétale forte. L'agritourisme, défini par un contact entre un touriste (ou un habitant du territoire) et un agriculteur, s'inscrit donc pleinement dans la démarche d'attractivité territoriale portée par le Département. En plus de créer du lien social, cette activité offre aux agriculteurs une source de revenu supplémentaire pour se rémunérer décemment.

Dans le cadre de ses stratégies d'attractivité et agricole, le Département accompagne le développement de l'agritourisme en lien avec les intercommunalités, les parcs naturels régionaux, les offices de tourisme et les réseaux agritouristiques (Accueil paysan, Bienvenue à la ferme, CIVAM). Recevoir des touristes requiert des installations spécifiques et une organisation adéquate. En concertation avec la Chambre d'agriculture et l'agence Drôme attractivité, le Département, contribue au développement des activités d'accueil à la ferme, notamment avec des aides à l'investissement pour les collectifs faisant la promotion de signes de qualité (Route de la Clairette et construction de la Maison des Huiles et Olives de France avec l'Olive de Nyons...) ainsi qu'une aide individuelle à l'immobilier d'entreprise pour développer l'accueil agritouristique (espaces d'animation, restauration, hébergement).

ANIMATIONS

Découverte des offres agritouristiques avec des agriculteurs membres d'un réseau agritouristique (CIVAM, Bienvenue à la ferme) et des structures qui intègrent une approche agritouristique: Olive de Nyons, Clairette de Die, Institut du Monde de l'Olivier.

Ateliers culinaires et dégustations autour des différents produits valorisés par les agriculteurs présents (olive de Nyons, Clairette de Die, miel, viande de chèvre, légumes...)

LA DRÔME EN MODÈLE

Fort de son engagement pour l'agritourisme (animation d'une charte partenariale unique en France depuis 2016), le Département a été invité aux Assises de l'agritourisme d'Occitanie pour présenter ce travail, vu comme un modèle à suivre au niveau national.



À LA FERME LES BONNES ADRESSES DE L'AGRITOURISME SUR ladrometourisme.com

Pour valoriser l'offre agritouristique, l'agence Drôme attractivité a développé avec l'appui du Département un espace dédié à l'agritourisme en Drôme sur son site internet.

« À la ferme » référence les hébergements à la ferme, les fermes-auberges, la vente directe en magasin de producteurs, les producteurs qui accueillent à la ferme pour de la vente ou des animations, les marchés de producteurs.

www.ladrometourisme.com/a-la-ferme/

AUTRES INFOS ET BONNES ADRESSES

Bienvenue à la ferme

bienvenue-a-la-ferme.com

Accueil paysan <https://www.accueil-paysan.com/fr/>

Civam Drôme civam.org/civamdrome/



De ferme en ferme® 31 ans de rencontres sur les exploitations drômoises

Le Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (Civam)

sera présent sur le stand Drôme, pour présenter l'association et la 32^e édition de l'opération « De ferme en ferme® », prévue les **27 et 28 avril**



2024. Lancée dans le nord Drôme en 1993 pour faire connaître les métiers et les savoir-faire de l'agriculture dans un esprit de rencontre et de partage, cette manifestation a essaimé en France et réunit désormais plus de **600 fermes** dans 20 départements. **En Drôme, environ 70 fermes accueillent chaque année plus de 100 000 personnes.**

Le Département est le principal partenaire de cette opération avec chaque année un soutien de **25 000 €**.



GRANDS CHEFS ET GASTRONOMIE

ANIMATIONS CULINAIRES/ DÉGUSTATIONS

LUNDI 26 FÉVRIER

**Une journée
gastronomique
cuisinée aux petits
oignons par deux
grands chefs drômois**

Les visiteurs pourront suivre en direct la confection des recettes des deux chefs à partir de produits locaux avant de les déguster.

Tours de mains, secrets de recettes et découverte des saveurs drômoises sous toutes leurs formes, notamment **autour de la truffe noire de la Drôme**, sont au programme.



JACQUES BERTRAND

Chef étoilé du restaurant Les Cèdres*
à Granges-lès-Beaumont



© Robert

LUC GUILLET

Maître chocolatier membre de
l'association « Relais desserts »
installé à Romans-sur-Isère.



© Claire Matras



La Drôme, une nouvelle vie à 2h de Paris*

© Claire Matras



Les Fêtes Nocturnes - Grignan

© Cyril Crespeau



Espace événementiel et coworking
"Bureau and co" - Valence

© Lionel Pascale



Montagne de Glandasse - Vercors

*Durée minimum du trajet entre Paris Gare de Lyon et Valence TGV : 2h10.



drome-cestmanature.fr

DRÔME
C'EST MA NATURE

**INAUGURATION
DU STAND 15 H**

L'ALIMENTATION, SOURCE D'EMPLOI SUR LE TERRITOIRE

© Robert

DÉGUSTATIONS / ANIMATIONS / DÉCOUVERTES

MARDI 27 FÉVRIER

La journée du mardi sera un des temps forts de cette édition 2024, avec l'inauguration du stand à 15 h en présence des élus départementaux et régionaux, et une journée dédiée à l'alimentation, source d'emploi sur le territoire.

Le Département est fortement mobilisé pour l'emploi et l'alimentation des Drômois. La collectivité a mis en place une stratégie pour « L'emploi d'abord » qui vise notamment à accompagner vers l'emploi les personnes en insertion et à développer l'attractivité des métiers en tension. Dans le domaine alimentaire, le Département a élaboré une stratégie alimentaire « Manger drômois, manger mieux », orientée autour de l'accessibilité de tous à une alimentation saine, locale, de qualité et du développement local.



Situé à la croisée des réseaux d'insertion et d'entreprises, le Département est capable de fédérer les acteurs locaux dans les domaines alimentaires et agricoles. En plus de favoriser les recrutements, ces stratégies visent à développer les opportunités d'emploi au sein des filières agricoles, agro-alimentaires et les métiers de bouche.

C'est avec cette volonté que le Département soutient les projets Graines de Pâtissier et La Table de Cana dont des représentants sont présents sur le stand.

(voir encadrés)



DIFFUSION
EN DIRECT
DE L'ÉMISSION
**LES TOQUÉS SUR
FRANCE BLEU
DRÔME ARDÈCHE**



**DE 10 H
À 11 H**



SIGNATURE DES STATUTS DU CLUB DRÔMOIS DE L'ALIMENTATION / 14 h 30

Dans le cadre de sa stratégie « Manger drômois, manger mieux », le **Département de la Drôme a impulsé la création d'un Club drômois de l'alimentation pour faciliter la mise en relation entre producteurs locaux et distributeurs.**

Lancé pour développer des relations commerciales vertueuses sur la base d'un constat partagé, ce Club associe les trois chambres consulaires (Chambre d'agriculture, Chambre de commerce et d'industrie et Chambre de métiers et de l'artisanat) et le tissu économique local.

Si le Département est à l'initiative de cette démarche, **les acteurs privés (producteurs, transformateurs, industriels et distributeurs), participeront à la gouvernance du projet.** Suite à l'assemblée générale constitutive, les statuts de ce Club seront signés le mardi sur le stand de la Drôme.

TABLE DE CANA

La Table de Cana est **le 1^{er} traiteur d'insertion en Drôme.** Créé en 1985 pour former aux métiers de la restauration les personnes éloignées de l'emploi, cette association a ouvert une antenne à Valence (sa 10^e en France) cet hiver, avec l'aide du Département.

Une cheffe de restauration et deux salariés en insertion ont déjà été recrutés. L'entreprise a pour mission d'intégrer et de former des collaborateurs en situation d'exclusion sociale et ainsi leur redonner dignité, reconnaissance et citoyenneté. L'offre de traiteur privilégie les produits locaux.



de Graines Pâtissier

FONDATION VALRHONA
CFA DE LIVRON
ÉCOLE DE LA 2^e CHANCE

Né en 2017, le projet **Graines de Pâtissier** est un programme national **porté par la Fondation Valrhona avec ses partenaires** (centres de formation et Écoles de la 2^e Chance). Déployé en Drôme, il est accompagné par le Département. Il vise à faciliter l'accès des jeunes de 16 à 25 ans en difficultés ou en reconversion aux métiers de la pâtisserie. Fort du constat que 51 % des postes en boulangerie pâtisserie ne sont pas pourvus et que chaque année, 100 000 jeunes sortent du système scolaire sans formation et sans emploi, le chocolatier et les acteurs du territoire ont décidé d'agir. Au cours de ce programme pré-CAP pâtisserie de trois mois, les jeunes effectuent des ateliers pratiques en laboratoire, des défis pour parfaire leur culture pâtissière, des stages chez des artisans, des visites d'entreprise ainsi que des ateliers pour mieux s'insérer sur le marché de l'emploi (présentation, rédaction d'un CV, remise à niveau maths et français, etc).

En tant que collectivité en charge des Solidarités le Département s'attache en particulier à faciliter l'inscription de jeunes issus de l'aide sociale à l'enfance. **L'édition 2024 a été lancée le 2 février.**

ANIMATIONS

Échanges avec les acteurs de l'emploi agricole (Jeunes agriculteurs, Mutualité sociale agricole - présentation du dispositif LASER emploi, le groupement d'employeur Agriemploi).

Présentation de l'entreprise de pâtisserie Ma Création, lancée par un jeune pâtissier drômois.

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Avec **les chefs de cuisine des collèges Lapassat** à Romans et **Seignobos** à Chabeuil. Les chefs proposeront des recettes à base de produits bio et locaux comme dans les collèges drômois.

Avec **la cheffe de La Table de Cana** et des apprentis du programme Graines de Pâtissier.



AGRICULTURE ET TERRITOIRES LES BARONNIES PROVENÇALES

DÉGUSTATIONS / ANIMATIONS / DÉCOUVERTES

MERCREDI 28 FÉVRIER

Entre pré-alpes du sud et Mont Ventoux, les Baronnies se situent à l'est de la Drôme Provençale. Ce territoire offre une multitude de productions agricoles que cette journée organisée en partenariat avec la Chambre d'agriculture invite à découvrir.

Des vignes aux vergers d'abricotiers et de pommiers, en passant par les champs de lavande, les pâturages d'élevage pastoral ou les vignes, **l'agriculture est présente partout sur le territoire des Baronnies.**

Les produits agricoles emblématiques de ce beau territoire confronté depuis plusieurs années à de multiples crises agricoles (gel et grêle des abricots, baisse des prix sur le marché de la lavande, prédation lupine, crises sanitaires et économiques...), qui impactent presque toutes les filières seront à l'honneur.

EN CHIFFRES

7 AOP

Vinsobres, Grignan les Adhémar (vin), Picodon, Olive de Nyons, huile d'Olive de Nyons, Côtes du Rhône, Huile essentielle de Haute-Provence

6 IGP

Petit épeautre de Haute-Provence (grain et farine), agneau de Sisteron, Coteaux des Baronnies, Thym de Provence et le Miel de Provence.

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Avec les chefs des collèges Seignobos à Chabeuil et Fernand Berthon à Saint-Rambert-d'Albon

Présentation des filières

**PLANTES
À PARFUM AROMATIQUES
ET MÉDICINALES**



(PPAM), distillation de lavande en direct

**OLIVES
DE NYONS**



**ABRICOTS
DES BARONNIES**

**PETIT ÉPEAUTRE
DE HAUTE PROVENCE**



ÉLEVAGE OVIN



VITICULTURE





TERRITOIRE D'INNOVATION

ANIMATIONS

JEUDI 29 FÉVRIER

L'objectif de cette journée organisée en lien avec la Fab'T (voir encadré) est de mettre en avant la diversité des productions et les entreprises drômoises qui innovent dans le domaine agricole et alimentaire (atelier de transformation, ferme innovante, réemploi...)

Grâce à un éco-système favorable, la Drôme est un territoire d'accueil naturel des entreprises qui souhaitent innover dans l'agriculture. Le département bénéficie à ce titre d'un fort maillage industriel.

Le Département favorise ces innovations avec un soutien aux industries agroalimentaires en complémentarité de l'Europe (Feader) pour l'acquisition de matériel de transformation ou de commercialisation (modernisation des outils de production de transformation, stockage, ou commercialisation, ou mise en œuvre des mesures en faveur de l'environnement). Ces aides sont un véritable levier pour les opérateurs économiques qui souhaitent investir et innover dans de nombreux secteurs (brasserie, minoterie, fruits et légumes, plantes à parfum et médicinales...)

FABRIQUE D'ENTREPRISE DE TERRITOIRE

La Fab-T est un hub de coopération et d'expérimentation destiné à stimuler la création d'entreprises avec un impact positif sur la société. Alimentation locale, économie circulaire, entreprise industrielle de proximité, production d'énergie locale, solidarité avec les personnes en situation de fragilité... guidés par le bien vivre ensemble, les projets accompagnés par la Fab-T qui prônent le respect de l'humain et de l'environnement www.fabt.fr/fab-t/. En soutenant le développement des activités et des emplois agricoles tout en les accompagnant dans leur adaptation aux nouveaux enjeux environnementaux et sociétaux, son action s'intègre pleinement dans la stratégie Départementale « Agricole par nature. ».

ALIM'EN'TERRE

À la croisée entre les stratégies « emploi » et « alimentation » départementales, la formation Alim'en'Terre portée par la Fab'T, a pour ambition d'accompagner de futurs entrepreneurs dont le projet combine agriculture et alimentation. Treize porteurs de projets sont inscrits à la première session lancée en automne, avec des projets de transformation fermière, de restaurant valorisant des productions agricoles locales ou encore d'épicerie associée à une exploitation agricole. En plus de l'appui à la conception de la formation, le Département a apporté un soutien financier de 10 000 € à cette formation.

ANIMATIONS

Présentation d'entreprises pionnières sur les enjeux de résilience alimentaire et de consommation durable dont La Ceinture Verte (accompagnement à l'installation), Comptoir de campagne (lieux de vie qui commercialisent des produits locaux en circuits-courts et des services comme La Poste, la livraison de colis, cordonnerie, pressing etc.), ou Granith.

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Avec les chefs de cuisine des collèges Lapassat à Romans et Fernand Berthon à Saint-Rambert-d'Albon. Les chefs proposeront des recettes à base de produits bio et locaux comme dans les collèges drômois.





LE DÉPARTEMENT DE LA DRÔME EXEMPLAIRE DANS LA MISE EN ŒUVRE DE LA LOI EGALIM EN RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

DÉGUSTATIONS / ANIMATIONS / DÉCOUVERTES

VENDREDI 1^{er} MARS



La loi Egalim (*) a imposé des objectifs ambitieux en matière d'approvisionnement de la restauration collective. Alors que les agriculteurs réclament plus que jamais l'application de cette loi pour mieux vivre de leur travail, la Drôme, pionnière sur le développement de l'agriculture biologique et les questions d'alimentation respecte ces objectifs depuis plusieurs années.

Cet engagement se traduit par :

- L'introduction dans les menus de produits bio et sous signe de qualité. En 2023 dans la Drôme : **100 % des collèges drômois dépassent déjà les objectifs de la loi Egalim** en matière de bio avec en moyenne 48 % de denrées biologiques servies dans les assiettes et sept collèges qui dépassent 60 %
- Un approvisionnement en produits locaux facilité par la plateforme Agrilocal (voir encadré)
- Un repas végétarien proposé une fois par semaine minimum
- Des actions pour réduire le gaspillage alimentaire (la mise en place de self participatif dans 27 collèges publics a permis de réduire le gaspillage de 160 g par assiettes en moyenne à environ 30 g)
- La formation continue des cuisiniers sur ces thématiques.

Le Département souhaite aller au-delà des mesures de la loi avec un objectif ambitieux de 50 % minimum de repas bio d'ici 2028 dans tous les collèges, une meilleure prise en compte des produits sous signes de qualité dans l'élaboration des menus et 30 % de produits locaux.

Fort de cette réussite dans les établissements dont il a la charge, dans le cadre de sa stratégie « Manger drômois, manger mieux », le Département accompagne plus largement les acteurs de la restauration collective en Drôme pour atteindre ces objectifs, notamment les établissements de santé et du médico-social.

Entre 2019 et 2023, 20 structures (communes, Ehpad, hôpital, institutions) ont été accompagnées, soit plus de 8 000 repas par jour. Cet accompagnement qui permet aux établissements d'analyser et améliorer leurs pratiques (approvisionnement en produits locaux et de qualité, lutte contre le gaspillage alimentaire, formation des cuisiniers, sensibilisation des personnels et des convives) est réalisé en partenariat avec l'association Agribiodrôme dans le cadre d'un Appel à manifestation d'intérêt. Cinq nouvelles structures ont été retenues en 2024.

() : Depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi Egalim impose à la restauration collective publique de servir au moins 50 % de produits de qualité (AOP, IGP, label rouge...) et durables dont 20 % de bio minimum et, depuis le 1^{er} janvier 2024, 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons.*



© Francis Rey



AGRILOCAL UNE INITIATIVE QUI A SÉDUIT LE PAYS!

Agrilocal26.fr est une plateforme permettant une mise en relation directe des acheteurs publics (restaurations collectives) et des producteurs locaux créée par le Département de la Drôme en partenariat avec la Chambre d'agriculture pour favoriser les circuits courts. Répondant aux attentes des territoires et des professionnels, cette initiative est aujourd'hui déclinée par 37 autres départements en France. Dans la Drôme, Agrilocal génère aujourd'hui **210 000 € d'achats alimentaires** (fruits, légumes, produits laitiers...), avec les deux tiers de ces commandes en produits bio. Elle permet aussi au Département de la Drôme de poursuivre la sensibilisation des consommateurs et des équipes de restauration à la consommation de produits locaux et bio.

AGRI COURT un fournisseur incontournable de produits locaux

Le Département est partenaire de l'association Agri Court pour proposer le plus possible de produits locaux dans ses restaurants et les structures qu'il accompagne. Une part importante de l'activité de cette association est dédiée à l'approvisionnement en produits bio, locaux voire équitables des restaurants collectifs drômois, avec une attention croissante portée aux problématiques de l'aide alimentaire. Dans une démarche éthique et de différenciation, Agri Court déploie une démarche de labellisation équitable de certains produits avec des producteurs engagés collectivement pour une juste rémunération.

ECOCERT



Label « En cuisine » d'Ecocert

100 % des collèges publics drômois, soit 31 établissements sont certifiés par le label « En cuisine » d'Ecocert. Ce label reconnaît le travail des professionnels qui cuisinent des produits biologiques, locaux et faits maison pour les menus des restaurants scolaires, veillent à la qualité et l'équilibre nutritionnel des menus et assurent une gestion environnementale du site. Les collèges ont également été audités sur le « local » par Ecocert avec pour résultat une moyenne de 17 % en de produits locaux 2023 selon la définition stricte de l'organisme (une denrée entièrement produite, transformée et commercialisée au sein de l'ancienne région Rhône-Alpes et des départements limitrophes) et malgré un contexte de forte inflation.



© Francis Rey

ANIMATIONS

11 h 30 témoignage d'acteurs accompagnés par le Département dans la mise en œuvre dans la loi Egalim et de partenaires (Ecocert, Mille et Un repas, Agence bio).

Découverte de la noix avec la Cave Noisel et du veau rosé avec les éleveurs.

Quizz sur les collèges avec lots à gagner.

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Avec **les chefs de cuisine des collèges Lapassat** à Romans, **Fernand Berthon** à Saint-Rambert-d'Albon, et **Roumanille** à Nyons. Les chefs proposeront des recettes à base de produits bio et locaux comme dans les collèges drômois.

SIGNES DE QUALITÉ

DÉGUSTATIONS / ANIMATIONS / DÉCOUVERTES

SAMEDI 2 MARS ET DIMANCHE 3 MARS

Le dernier week-end sera consacré aux productions sous signes de qualité. Mise en avant des produits et dégustations : les producteurs présents feront déguster leurs produits, proposeront différentes animations de découverte (jeu, greffage, cassage de noix, films...) et répondront aux questions de visiteurs.



STRUCTURES PRÉSENTES

SAMEDI 2 MARS

Huile et Olive de Nyons,

Picodon

Clairette de Die

Noix de Grenoble,

Bleu du Vercors Sassenage,

Ail de la Drôme

STRUCTURES PRÉSENTES

DIMANCHE 3 MARS

Abricot des Baronnies

Saint Marcellin

Petit Épeautre de Haute Provence

Chevreau

ANIMATIONS

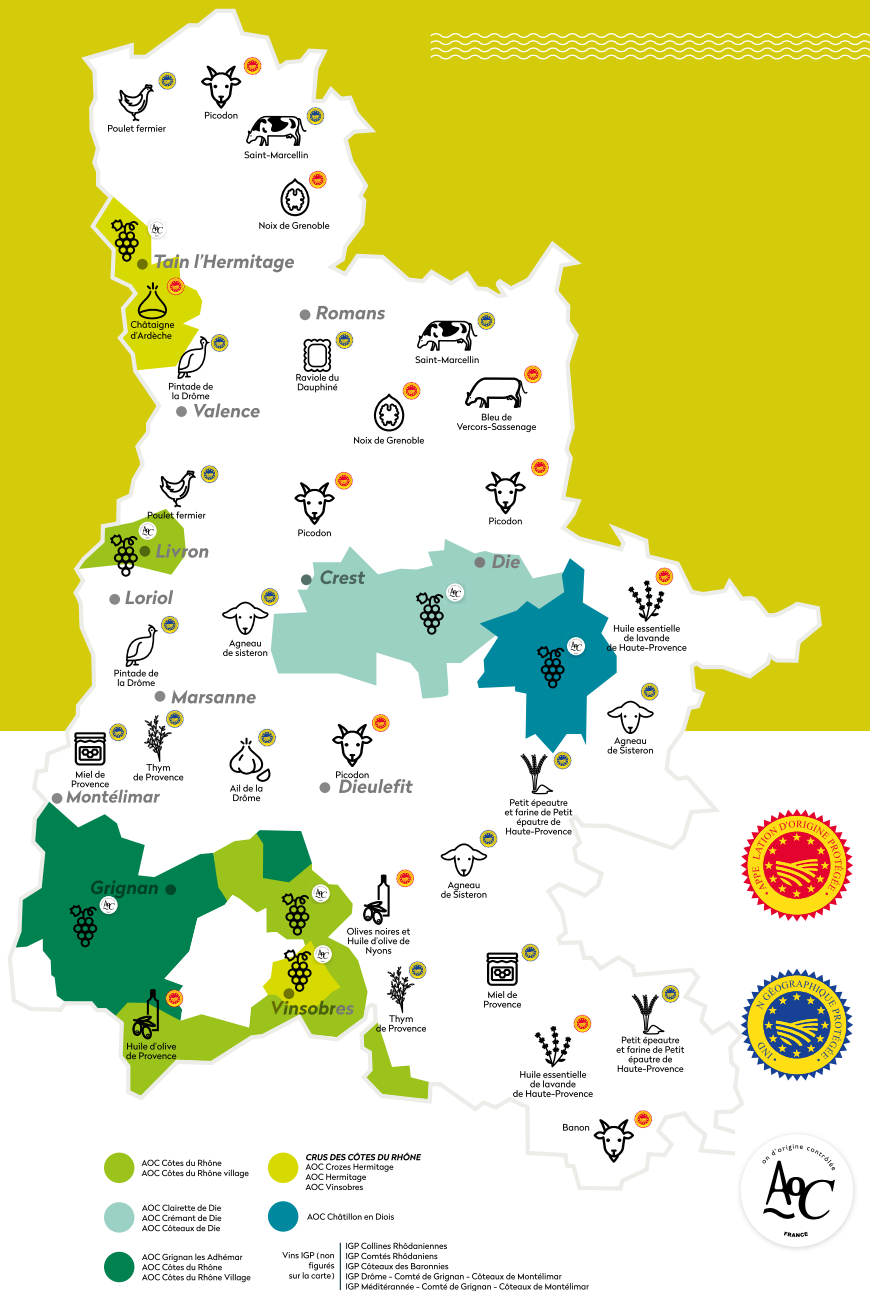
Le Chef Jean-Jacques Galliffet, Ambassadeur Drôme c'est ma nature et président du site remarquable du goût de la Poire de la Valloire, réalisera des recettes qui mêleront un ou plusieurs produits sous signes de qualité en direct. Les fiches recettes ainsi que les dégustations seront proposées aux visiteurs.

Dimanche

Atelier greffage et fabrication de nichoirs, festival de blinis, fabrication de pâtes et de farine de Petit épeautre de Haute-Provence.

ENSEMBLE, CULTIVONS UN AVENIR DURABLE.

37 SIGNES DE QUALITÉ DANS LA DRÔME



Identification territoriale, gage de qualité et lien au terroir, les produits portant un signe officiel de qualité lié à l'origine (SIQO) permettent aux productions locales d'être reconnues pour leur excellence et de rayonner bien au-delà du département. Ils concourent aussi à son attractivité économique et touristique.

La Drôme est riche de 37 signes de qualité, très diversifiés, avec de nombreuses filières animales et végétales. Au total 37 % des exploitations drômoises et près de 90 entreprises agroalimentaires du territoire produisent sous un signe officiel de qualité lié à l'origine

L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique.

L'IGP désigne un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique dans laquelle se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées.

L'AOC indique un produit répondant aux critères de l'AOP et le protège sur le territoire français. Il constitue une étape vers l'AOP. Les vins en Appellation d'Origine continuent généralement à utiliser la dénomination AOC mais peuvent aussi utiliser le logo AOP.



L'ABRICOT DES BARONNIES

Est sur le point d'obtenir une Indication géographique protégée (1^{er} semestre 2024).

Produit sur des reliefs escarpés, à une altitude minimale de 200 m, en grande partie sur le territoire du Parc régional, et issu de 13 variétés, l'abricot des Baronnies se caractérise par la couleur rouge de sa peau et sa haute teneur en fructose.

Aujourd'hui indissociable de la culture et de la vie économique et sociale des Baronnies, le développement de cette production, à partir du début du 20^e siècle découle d'une forte adaptation au milieu.

20

UN DÉPARTEMENT PARTENAIRE AU QUOTIDIEN DES AGRICULTEURS

16 | DOSSIER DE PRESSE

Alors que les exploitations agricoles et les entreprises de l'agroalimentaire font face à des enjeux d'amélioration de leur performance économique et d'adaptation à la transition environnementale, le Département se mobilise à leurs côtés. La collectivité a fait le choix de bâtir une action ambitieuse pour permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail et aux Drômois d'accéder à une alimentation locale, saine et de qualité.

AIDES À L'INVESTISSEMENT

Le Département souhaite développer une agriculture de proximité et de qualité, créatrice de valeur ajoutée pour les producteurs. Divers leviers sont actionnés dans cet objectif, dont un soutien financier aux investissements. Certains projets sont aidés en complémentarité avec la Région et l'Europe, d'autres peuvent être financés par le Département seul. Ces aides directes portent notamment sur les bâtiments (création, modernisation, extension de bâtiment d'élevage), l'investissement dans des outils de transformation ou de commercialisation à la ferme pour développer les circuits courts, mais aussi le matériel pour les Cuma ou le soutien des organismes de défense et de gestion des signes de qualité.

La valorisation des productions sous signe de qualité et le développement de l'agritourisme, avec une nouvelle aide aux investissements immobiliers pour les exploitants qui souhaitent accueillir du public font également partie des outils mis en place pour permettre aux agriculteurs de tirer un revenu décent de leur travail.





Présentation du courrier PLAN LOUP au **Ministre Marc FESNEAU** par **Marie-Pierre MOUTON** au nom des **8 Départements alpins - Tech and Bio** en septembre 2023

PRÉDATION LUPINE UNE DÉMARCHE COMMUNE DE PRÉSERVATION DU PASTORALISME AU NIVEAU ALPIN

Dans un contexte de forte augmentation des attaques de loups sur les troupeaux dans la Drôme, le Département est à l'origine d'une démarche commune, associant les huit Départements alpins et demandant notamment la mise en place d'un plan de protection contre les attaques et la révision sans tarder du statut hyper-protecteur du loup instauré par la convention de Berne. La réforme du mode de comptage des loups, la création d'un statut du chien de troupeau, l'assouplissement des procédures de tir ou l'augmentation du taux de prélèvement ont fait partie des mesures fortes réclamées par les Présidents des Départements alpins dans le cadre de l'élaboration du futur plan loup.

ACCOMPAGNER LA TRANSITION

Contribuer à la préservation de l'environnement et des ressources est une condition nécessaire au développement de l'agriculture drômoise. En tant qu'acteur des transitions environnementales et sociétales, le Département est fortement engagé pour une gestion raisonnée de la gestion de la ressource en eau. La collectivité agit avec un soutien à l'investissement dans des projets d'irrigation visant une économie d'eau et un accompagnement des agriculteurs dans l'évolution de leurs pratiques grâce au financement d'un poste sur cette thématique au sein de la Chambre d'agriculture. Il contribue également au financement de mesures de protection des filières végétales face aux aléas climatiques (ex: filets de protection), à la préservation du foncier ou au développement de l'agriculture biologique (exemplarité dans les collèges, soutien aux structures de la filière et aux événements de promotion de l'agriculture bio).

AMÉLIORER LE CADRE DE VIE

L'amélioration du cadre de travail est un enjeu pour le renouvellement des générations et le maintien des exploitations. En tant qu'acteur des Solidarités, le Département a mis en place un accompagnement spécifique des agriculteurs bénéficiaires du RSA. Il agit également pour l'amélioration des conditions de travail et la qualité de vie des agriculteurs à travers le financement du Service de remplacement. Dans le domaine de la santé animale des exploitations d'élevage le Département prend en charge des coûts liés à la prophylaxie et finance des actions de coordination de programmes de veille sanitaire et de lutte collective dans les élevages. Côté alimentation, dans le cadre de la **stratégie « Manger drômois, manger mieux »**, en partenariat avec la Chambre d'agriculture, un Club drômois de l'alimentation, dont l'objectif est de faciliter les relations commerciales entre les acteurs de l'alimentation (production, transformation, logistique, vente), mieux vivre de leur travail (lire p 9).

30

LA DRÔME DÉPARTEMENT PIONNIER EN BIO

© JeanDelmarty

La Drôme est un département pionnier dans le développement de l'agriculture biologique. Grâce à sa première place historique dans le palmarès des départements bio de France et son engagement en faveur de l'agriculture bio, le Département de la Drôme est positionné à côté du stand l'Agence Bio.

Le territoire peut compter sur un terroir généreux et des agriculteurs passionnés. Grâce à la qualité du terroir, des savoir-faire et la variété de ses productions agricoles, la Drôme est surnommée « la petite France ».

Avec **1750 agriculteurs labellisés** ou en conversion en 2022, la Drôme est le département qui compte le plus d'exploitations bio de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Plus du tiers de la surface agricole utile drômoise est labellisée Agriculture biologique. Une proportion qui tend à augmenter, avec près de la moitié des nouvelles installations en bio. En tant que collectivité de proximité, et dans le cadre de sa **stratégie « Agricole par nature »**, le Conseil départemental accompagne le développement de ce mode de production vertueux pour l'environnement, avec des aides dans différents domaines :

- Des aides à l'investissement (bonification ou priorisation des exploitations bios dans les règlements départementaux : bâtiment d'élevage, pastoralisme, plan ovin, Cuma, irrigation, protection contre les aléas climatiques ou sanitaires...).
- Des actions de promotion pour mettre en avant les atouts de la Drôme en matière de développement des filières bio et encourager les événements destinés à faire connaître l'excellence du territoire avec les partenaires. Parmi ces actions de promotion, le Salon international Tech&Bio, qui se tient dans la Drôme tous les deux ans, attire de nombreux professionnels du monde agricole (agriculteurs, techniciens et conseillers agricoles, chercheurs, étudiants, entreprises) autour de conférences et de démonstrations de matériels. Côté aval, la Drôme accueille également le salon Bio'N'Days qui rassemble de nombreuses entreprises de la transformation et de la distribution bio pour échanger sur les tendances du marché et les innovations actuelles.
- Des actions autour de l'alimentation pour maintenir l'exemplarité dans la restauration collective des collèges avec notamment la labellisation Ecocert « En cuisine » et le développement de la plate-forme Agrilocal26, et accompagner les autres acteurs, notamment privés.



© Claire Matras



UNE ACTION ÉDUCATIVE À DESTINATION DES COLLÉGIENS

Le Département propose une action éducative auprès des collégiens pour les sensibiliser à la production agricole, et notamment à la bio depuis 2014.

Cette action est réalisée par Agribiodrôme et le Civam et se déroule en deux temps: une intervention en classe pour apporter des notions théoriques suivie d'une journée de visite de deux fermes. Les fermes et les interventions s'adaptent à l'objectif pédagogique du professeur qui a demandé l'action. Une quinzaine de classes de tous niveaux bénéficient de cette action chaque année.



ACTEUR DE LA RECHERCHE

Le Département favorise l'évolution des modes de production vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement. En partenariat avec la Chambre de l'agriculture, il permet la conduite d'essais sur deux fermes expérimentales grâce à la mise à disposition de foncier agricole: la plateforme des Techniques Alternatives et Biologiques à Etoile-sur-Rhône et la ferme expérimentale de Mévouillon, située en zone de montagne.





ENSEMBLE, CULTIVONS UN AVENIR DURABLE

ALAIN, PRODUCTEUR
ET DISTILLATEUR DE LAVANDE
PAYS DU DIOIS



CONTACT PRESSE
YVAN GUILHOT
yguilhot@ladrome.fr
04 75 79 27 84 / 06 99 23 32 75

#SIADRÔME
f t i in
ladrome.fr



LE DÉPARTEMENT