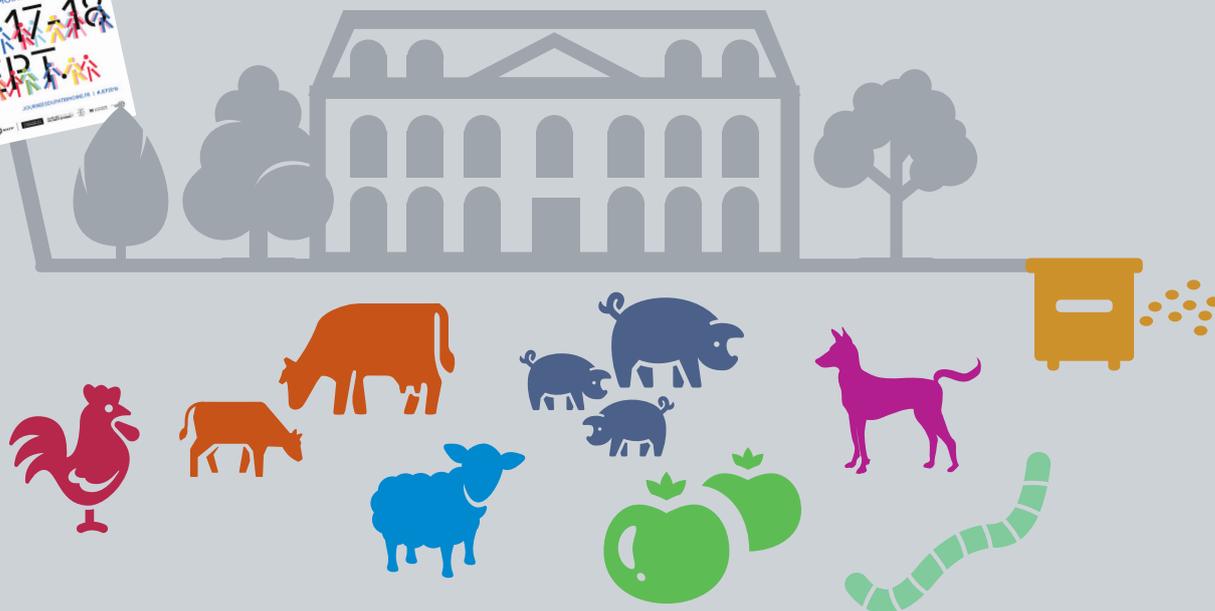




JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE 2016

PATRIMOINE ET CITOYENNETÉ



DES POULES, DES MOUTONS, DES ABEILLES, UN MARCHÉ DE PRODUITS DE TERROIR...
UN MINI-SALON DE L'AGRICULTURE EN PLEIN CŒUR DU 7^E ARRONDISSEMENT DE PARIS

SAMEDI 17 SEPTEMBRE DE 14H À 19H
DIMANCHE 18 SEPTEMBRE DE 11H À 18H30
ENTRÉE LIBRE

À l'occasion de la 33^e édition des Journées européennes du patrimoine sur le thème "*Patrimoine et citoyenneté*", le ministère ouvre ses portes au grand public samedi 17 et dimanche 18 septembre pour un parcours agro-écologique, gastronomique et culturel.

Fort du succès de l'édition précédente (14 000 visiteurs dont 3 000 enfants), le ministère met une nouvelle fois l'accent sur le patrimoine vivant en organisant un mini-salon de l'agriculture en plein cœur du 7^e arrondissement de Paris⁽¹⁾.

Faites votre programme !

(1) Pour en savoir plus :
<http://agriculture.gouv.fr/journees-europeennes-du-patrimoine-2016>

CONTACTS PRESSE
01 49 55 60 11
ministere.presse@agriculture.gouv.fr
agriculture.gouv.fr



Suivez en direct les journées du patrimoine au ministère :

 @Min_Agriculture #JEP2016MinAgri
 Alim'agri

Pour le plaisir des petits et des grands

Des animaux de la ferme et un parcours agro-écologique dans le jardin

Tout au long du week-end, une véritable ferme reconstituée attend les visiteurs dans le jardin du ministère pour un parcours d'animations sur l'agro-écologie. Petits et grands peuvent ainsi découvrir des animaux de la ferme - des poules, des porcs, des bergers avec leurs chiens, leurs oies et leurs moutons, ... - tout apprendre des légumes et plantes aromatiques du potager bio et des gestes simples pour préserver la biodiversité (lutte intégrée, association intelligente de fleurs et légumes, compost, prairie fleurie, etc.) ou encore s'initier à l'apiculture avec les ruches du ministère.

Les animaux de la ferme s'installent au ministère



DES DÉMONSTRATIONS DE CHIENS DE TROUPEAUX AVEC DES OIES ET DES MOUTONS

Dans le jardin de l'hôtel de Villeroy, petits et grands sont invités à participer à une animation originale : des démonstrations de gestion de troupeaux de moutons et d'oies par des chiens de berger (border collies). Leurs maîtres, éleveurs du Tarn et de l'Aveyron, feront slalomer les animaux entre les visiteurs volontaires, en expliquant l'importance du chien de troupeau sur l'exploitation et dans les activités pastorales aujourd'hui (animations toutes les 30 minutes).



+ Pour en savoir plus sur les formations délivrées par [l'enseignement agricole](#)

DES POULES, UN PORC ET SES PORCELETS, POUR TOUT COMPRENDRE DE L'ÉLEVAGE AU NATUREL

Les élèves du lycée agricole d'Alençon-Sées (Orne) viendront expliquer le b.a.-ba de l'élevage, accompagnés d'une sélection de poules d'espèces rares et animaux de la basse cour.



Un porc noir de Bigorre et ses porcelets seront également présents à la petite ferme du ministère. Le porc Noir de Bigorre est un porc de pure race gasconne, issu de reproducteurs inscrits au livre généalogique, élevé dans son aire géographique historique au pied des Pyrénées, dans son milieu naturel de prairies et de sous-bois, selon un mode d'élevage ancestral.



À NE PAS RATER

➔ PARTICIPEZ AUX DÉMONSTRATIONS DE GESTION DE TROUPEAUX DE MOUTONS ET D'OIES PAR DES CHIENS DE BERGER



+ Pour en savoir plus sur [la production agricole française](#)

Le potager bio : des gestes simples en faveur de la biodiversité



FORMEZ VOUS À L'AGRO-ÉCOLOGIE AUTOUR DU JARDIN POTAGER DU MINISTÈRE

Tomates, choux, courges, salades, ciboulette, basilic, origan, verveine... Emboîtez le pas de Pierre, jardinier en chef du ministère, et apprenez ses trucs et astuces pour jardiner au naturel, à la campagne comme à la ville.



Alternatives aux pesticides, lutte intégrée, association intelligente d'espèces, compost des déchets organiques (au fond du jardin), nichoirs à mésanges (prédateurs efficaces des parasites mais également de la maladie des marronniers blancs), initiez-vous au jardinage « zéro pesticide » en découvrant le jardin potager du ministère.

Pour approfondir vos connaissances sur les fondements de l'agro-écologie, visitez l'exposition en Galerie Sully.

À NE PAS RATER



➔ **ATELIER D'OBSERVATION DES VERS DE TERRE :** ANIMÉ PAR DES ENSEIGNANTS-CHERCHEURS DE L'OBSERVATOIRE PARTICIPATIF DES VERS DE TERRE (BASÉ À L'UNIVERSITÉ DE RENNES 1), L'ATELIER SERA L'OCCASION D'EXPOSER LES CONNAISSANCES SUR LES VERS DE TERRE AINSI QUE LES DERNIERS TRAVAUX DE RECHERCHE SUR LA BIODIVERSITÉ DES SOLS URBAINS.



✚ Pour en savoir plus sur [les fondamentaux de l'agro-écologie](#)

Le miel et les abeilles du ministère de l'agriculture



INITIEZ VOUS À L'APICULTURE AUTOUR DES RUCHES DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Les abeilles du ministère de l'agriculture, installées depuis quelques années dans le jardin de l'hôtel de Villeroy, ont déjà prouvé l'étendue de leurs talents en produisant un miel bien particulier, très révélateur des floraisons de saison.

Miam Venez goûter le *MIAM*, miel issu des abeilles du ministère de l'agriculture, et rencontrer les élèves du lycée agricole de Beaune La Rolande (Loiret, 45) qui vous initieront à l'apiculture et vous expliqueront tout ce qu'il faut savoir sur l'organisation d'une ruche et l'importance de ces pollinisateurs hors-normes.

ET AUSSI... DÉCOUVREZ L'HÔTEL À ABEILLES DU MINISTÈRE

Pour tout comprendre de l'importance de la biodiversité, arrêtez-vous devant l'hôtel à abeilles, véritable « maison » conçue pour héberger les abeilles sauvages. Ces refuges organisés en compartiments reconstituant la diversité des micro-habitats sont prisés par les abeilles sauvages.

Condensé de nichoirs propices à la vie de ces pollinisateurs essentiels (nidification, hivernage), chaque hôtel tient compte de leurs spécificités de vie et de mœurs et peut abriter des dizaines d'espèces différentes.



✚ Pour en savoir plus sur [le plan de développement durable de l'apiculture](#)

Pour les amateurs de patrimoine architectural et culturel

Les visiteurs passionnés d'architecture et d'histoire pourront déambuler dans l'hôtel de Villeroy, la salle Sully ou sous les arcades centenaires du 78 rue de Varenne. Côté programmation culturelle, les visiteurs pourront également apprécier l'exposition d'œuvres réalisées avec les élèves des lycées agricoles, ainsi que suivre les traces de la patrouille d'experts de la brigade anti-gaspi animée par des comédiens qui sensibiliseront notamment à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

À la découverte de l'histoire du ministère de l'agriculture

Créé en 1881 sous le nom de "grand ministère Gambetta", le ministère de l'agriculture abrite le prestigieux hôtel de Villeroy, classé monument historique.



L'HÔTEL DE VILLEROY ET SON JARDIN

Construit en 1724 par l'architecte François Debias-Aubry pour l'actrice Charlotte Desmares, maîtresse du financier suisse Antoine Hogger, l'hôtel de Villeroy a été ensuite racheté en 1735 par François Louis de Neufville, duc de Villeroy. De 1768 à 1790, il est la propriété du comte de Tessé, premier écuyer de Marie Leszczyńska, reine de France. Vendu puis racheté par l'État sous le Directoire, l'hôtel de Villeroy héberge successivement plusieurs services de l'État (l'Inspection générale du service de la santé militaire, l'École d'application du Corps royal d'état-major, la direction générale des Ponts et chaussées). De 1831 à 1870, il devient tour à tour la résidence officielle des ministres du Commerce, des Travaux publics et de l'Agriculture, du ministre de la Police générale puis la présidence du Conseil d'État. Des bâtiments annexes (arcades notamment) sont construits sous le Second Empire (1852-1870) par l'architecte Emmanuel Brune. Enfin, en 1881, l'hôtel de Villeroy et ses extensions du 76-80 de la rue de Varenne sont définitivement affectés au ministère de l'agriculture.

LA SALLE SULLY

On attribue la célèbre devise "*Labourage et pâturage sont les mamelles de la France*" à Maximilien de Béthune (1559-1641), duc de Sully. Ministre et ami du roi Henri IV, il fut nommé surintendant des finances du royaume de France. On lui doit de nombreuses réformes en faveur de l'agriculture : abolition de nombreux péages, aménagement du territoire (construction de voies de communication, assèchement de marais, mise en place de canaux d'irrigation,...), création d'un poste de conseiller agricole chargé d'aider les exploitants dans chaque province, facilitation des exportations de blé et de vin français, ...

À NE PAS RATER



- ➔ LES FRESQUES DE LA SALLE SULLY RÉALISÉES PAR LE PEINTRE SINIBALDI
- ➔ LA SALLE EDGARD PISANI
- ➔ LA STATUE D'ANTOINE AUGUSTIN PARMENTIER

✚ Pour en savoir plus sur [l'Hôtel de Villeroy](#)



HOMMAGE À **EDGARD PISANI (1918-2016)**, MINISTRE DE L'AGRICULTURE DE 1961 À 1966, À TRAVERS LA PROJECTION DU FILM DOCUMENTAIRE "**POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE, LA VOIX DE SES PÈRES**" (2009)

À voir : Une exposition d'œuvres réalisées avec les élèves des lycées agricoles

RURART, DISPOSITIF CULTUREL EN MILIEU RURAL



À NE PAS RATER

SONNEURS DE TROMPES DE L'OFFICE NATIONAL DES FORÊTS



FANFARE DU LYCÉE BELLEVUE (LE MANS)



Arts plastiques, cinéma, spectacles vivants, photographie, art sonore, art numérique... Rurart, dispositif culturel en milieu rural a été créé en 1988 à l'initiative d'enseignants d'éducation socioculturelle, particularité des établissements de l'enseignement agricole. Il est implanté sur le site du lycée agricole de Venours, dans la Vienne, et prend la forme d'expositions, de résidences d'artistes, de production et diffusion de spectacles ou de films.

Rurart s'appuie sur trois pôles : un centre d'art contemporain, un espace multimédia et le réseau d'action culturelle des lycées de la région qui intègre désormais nombre d'établissements de l'éducation nationale. Les actions développées par Rurart concernent l'art contemporain, les pratiques numériques, l'action culturelle et touchent les domaines de la formation, de la création et de la diffusion. Le centre d'art contemporain produit des expositions qui font l'objet d'un important travail pédagogique avec les publics scolaires de Poitou-Charentes, en collaboration avec de nombreux artistes français et étrangers. Ces expositions accueillent plus de 4 000 visiteurs chaque année.

L'exposition proposée lors de ces Journées du Patrimoine est inspirée du thème de cette année « Patrimoine et citoyenneté ». Les visiteurs pourront découvrir une sélection d'œuvres, installations et projets artistiques qui tentent de montrer la richesse et la diversité d'expériences artistiques basées sur le « faire ensemble ».

➤ Pour en savoir plus [Rurart](#)

À suivre : La Brigade d'experts Anti-Gaspi

APPRENDRE EN S'AMUSANT !



C'est possible avec la compagnie **Paname Pilotis** ! Cette troupe de comédiens s'est spécialisée dans les projets éducatifs liés aux thématiques du ministère de l'agriculture : gaspillage alimentaire, traçabilité, saisonnalité, agro-écologie... Depuis quelques années, la compagnie intervient dans les établissements scolaires du primaire au lycée avec sa "Brigade d'experts anti-gaspi". Animé par quatre contrôleurs loufoques, le spectacle de la Brigade prend la forme d'une conférence humoristique et musicale. Un moyen efficace et ludique de sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire et de transfor-

mer, de manière durable, leurs réflexes de consommation.

Assistez aux mini-conférences-jeux décalés de la Brigade Anti-Gaspi et suivez ensuite la Brigade qui accompagnera les visiteurs tout au long du parcours pour leur parler de l'alimentation, de l'agro-écologie, et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

➤ Pour en savoir plus sur [le gaspillage alimentaire](#)

Au menu, pour les papilles : un parcours du goût *Made in France* et le marché des lycées agricoles

Avec un parcours du goût axé sur le *Made in France*, le patrimoine gastronomique ne sera pas en reste. Il vient compléter l'incontournable marché des lycées agricoles, où les visiteurs font chaque année le plein de produits de terroir (charcuteries, pâtés, fromages, jus de fruits, vins et champagne, etc.).



Les produits *Made in France*



Viandes de France, fromages de France, fleurs de France, fruits et légumes de France... Les labels « de France » représentent non seulement la diversité des paysages agricoles français mais garantissent l'origine et la traçabilité, permettant ainsi de valoriser les productions françaises auprès des consommateurs.



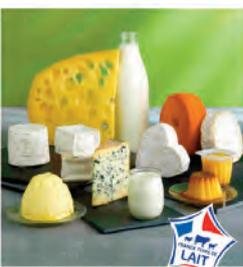
Les représentants de différentes filières feront découvrir et déguster aux visiteurs des produits portant le label « de France » et des produits du « terroir ».



INTERBEV

(Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes) :

- dégustations avec des bouchers et apprentis
- présentation de « *Viandes de France* »
- animations pour les enfants : jeu autour de l'élevage, de l'environnement et du métier d'éleveur



CNIEL

(Centre national interprofessionnel de l'économie laitière) :

- salle de traite pédagogique
- bar à lait
- dégustation de produits laitiers AOP

INTERFEL

(Association interprofessionnelle des fruits et légumes frais) :

- recettes « froides » avec chef Richard Fanton
- battles culinaires entre chefs de cantines
- jeu de société Memory version fruits et légumes et coloriages géants

VAL'HOR

(Interprofession française de l'horticulture, de la fleuristerie et du paysage) :

- décorations florales

À NE PAS RATER :

- ➔ DÉGUSTEZ MIAM, MIEL ISSU DES ABEILLES DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
- ➔ DÉGUSTEZ DU LAIT FRAIS AU BAR À LAIT
- ➔ SAVEURS DES ANTILLES : LES BANANES DE GUADELOUPE ET DE MARTINIQUE ET LE RHUM AOC
- ➔ RENCONTREZ L'ÉLEVEUR DE PORCS NOIRS DE BIGORRE ET DÉGUSTEZ SES PRODUITS

✚ Pour en savoir plus sur les labels « de France » :

[Viandes de France](#)

[Fruits et légumes et pommes de terre de France](#)

[Fleurs de France](#)

Le marché des produits des lycées agricoles

Charcuteries, fromages, pâtés, foies gras, vins, champagnes..., chaque année les lycées agricoles font le bonheur des visiteurs venus faire le plein de produits artisanaux élaborés par les lycéens, et qui reflètent la diversité des saveurs et des savoir-faire français en matière de gastronomie. Faites votre marché !



SAMEDI 17 DE 14H À 19H ET DIMANCHE 18 DE 11H À 18H30

RÉGIONS	LYCÉES AGRICOLES	PRODUITS
ALSACE- CHAMPAGNE- ARDENNE- LORRAINE	ELPLEFPA ⁽¹⁾ Les Sillons de Haute-Alsace / exploitation viticole Domaine de l'École à Rouffach	Vins d'Alsace
AQUITAINE- LIMOUSIN- POITOU- CHARENTES	Lycée agricole de Périgueux	Foie gras et spécialités du Périgord
	Lycée viticole de Libourne-Montagne	Vins : AOC Montagne Saint-Émilion et AOC Lalande de Pomerol
	Lycée agro-viticole de Bordeaux-Blanquefort	Vins : Château Dillon AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois, Château Breillan AOC Haut-Médoc, Château Linas AOC Bordeaux blanc sec, Effervescence à Dillon AOC Crémant de Bordeaux, Le Rosé de Dillon, Laubarède AOC Bordeaux Supérieur
	Lycée viticole de Bergerac	Vins : Bergerac blanc, rosé, rouge, Monbazillac
	EPLFPA ⁽¹⁾ de Limoges et du Nord Haute-Vienne	Gâteaux, terrine de porc, terrine de canard, foie gras et confitures
	Lycée de la mer et du littoral Bourcefranc	Huîtres Marennes Oléron
	Lycée agricole de l'Oisellerie	Pineau des Charentes, Cognac, jus de raisin
AUVERGNE- RHÔNE-ALPES	Lycée agricole et viticole de Bel-Air	Vins : 3 crus du Beaujolais. Brouilly, Morgon, Moulin à Vent, ainsi que du Beaujolais rouge ; également 2 vins blancs. Un Beaujolais et un vin de pays des Comtés Rhodaniens
BOURGOGNE- FRANCHE-COMTÉ	Lycée agricole de Mâcon-Davayé	Fromages de chèvre
ÎLE-DE-FRANCE ⁽²⁾	Lycée agricole de Saint-Germain-en-Laye	Plantes à massif, vivaces, potées fleuries, fruits et légumes

RÉGIONS	LYCÉES AGRICOLES	PRODUITS
LANGUEDOC-ROUSSILLON-MIDI-PYRÉNÉES	EPLFPA ⁽¹⁾ de Rodez La Roque	Conserves : pâté de campagne, pâté de canard, jambonneau, friton de canard, friton de porc, cassoulet, saucisse-lentille, tripoux, foie gras, cou farci, gésiers Salaisons : jambon sec, saucisson, saucisse sèche de porc, saucisse sèche de canard, chorizo
	Lycée agricole de Riscle	Vins : IGP Côtes de Gascogne Apéritif : AOP Floc de Gascogne
	Lycée agricole Beauregard	Foies gras en conserves et mi-cuit, charcuteries sèches, pâtés, fritons, plats cuisinés, gamme conventionnelle et bio, sandwichs
NORD-PAS-DE-CALAIS-PICARDIE	Ferme régionale du Nord-Pas-de-Calais-Picardie : Lycées agricoles d'Airion (Oise), Le Paraclat (Somme) , Le Quesnoy (Pas-de-Calais)	Poulets bio (Airion), fromages (Le Quesnoy), conserves de charcuterie de porc élevé en plein air, cidre bio, jus de pomme (Le Paraclat)
	Douai Biotech – Lycée de la Nature et des Biotechnologies	Bières L'Escreboise
	Lycée agricole et viticole de Crézancy	Champagne
NORMANDIE	Lycée agricole de Vire	Terrines, rillettes, plats cuisinés, andouilles
	Lycée agricole du Pays de Bray	Calvados, Pommeau de Normandie, Cidre, jus de pomme, Neufchatel, confiture de lait
PAYS DE LA LOIRE	EPLFPA ⁽¹⁾ de Laval	Purs jus de pomme, pomme/fruits ; confitures ; pains d'épices; produits à base de porc (rillettes, pâtés de campagne, sautés), confits d'oignons
PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR	Lycée viticole d'Orange	Vins : AOP Châteauneuf du Pape, AOP Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône
	EPLFPA ⁽¹⁾ Les Alpilles Saint-Rémy-de-Provence	Huile d'olive AOC Provence, Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence, Savons et baumes de massage fabriqués à partir de notre huile d'olive

(1) EPLFPA : établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricoles

(2) Uniquement le samedi



Suivez toute l'actualité du ministère sur :

agriculture.gouv.fr • alimentation.gouv.fr

@Min_Agriculture • Alim'agri • minagriculture.tumblr.com

@min_agriculture • @min_agriculture

WebTV • Photoblog