



Emploi, formation, métiers

Un job à la clé  
avec l'enseignement  
agricole

Dossier de presse

à la  
Ferme



Salon international de l'agriculture 2012  
du 25 février au 4 mars

## CONTACTS PRESSE

### Agence Albera Conseil

Bertrand de Tilleul  
01 48 24 04 05  
bdetilleul@alberaconseil.fr

### Service de presse du ministère de l'agriculture

Guillaume Adra  
01 49 55 60 11  
guillaume.adra@agriculture.gouv.fr  
Véronique Lopes  
01 49 55 59 82  
veronique.lopes@agriculture.gouv.fr



[agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)  
[alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr)  
[territoires.gouv.fr](http://territoires.gouv.fr)

# Sommaire

## Un job à la clé ..... 6

Avec l'enseignement agricole

Les élèves

Les dégustations

Les animations

## À la ferme ..... 10

Parcours pour les enfants

L'étable

Le coin du pêcheur

Le potager

L'arbre à messages

La balade de fruits

## La cuisine ..... 14

Bien manger,  
c'est l'affaire de tous

La cuisine en partenariat avec la FFCA

Les animations

Thierry Marx et la *street food*

Grégory Cuilleron et la princesse aux petits pois

Les Jeunes Agriculteurs aux fourneaux

Gaël Orioux et *Mister Goodfish*

## La carte des produits . 16

Le jeu de magnets

La carte interactive

Le dossier dans Alim'agri

## Le direct... ..... 18

Sur [agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr) et Twitter

Sur *Cuisine Radio*  
[www.cuisineradio.com](http://www.cuisineradio.com)

Sur *Terres d'infos*  
[www.terredinfostv.fr](http://www.terredinfostv.fr)

## Agenda ..... 20



## Le ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire à la 49<sup>e</sup> édition du Salon international de l'agriculture du 25 février au 4 mars 2012

### Hall 3

- un espace « *un job à la clé* » dédié à l'enseignement et à la formation dans l'agriculture et l'agroalimentaire : les élèves de **l'enseignement agricole** informeront le public, et plus particulièrement les jeunes, en présentant chaque jour une filière différente. Leurs animations seront accompagnées **de dégustations de produits**.
- un espace "*à la ferme*" proposera aux enfants de 6 à 13 ans un **parcours** dans une vraie ferme, autour d'une étable, d'un potager et d'une carte de France géante. Une manière ludique et pédagogique de découvrir les missions du ministère : préserver la diversité des terroirs et territoires, promouvoir l'agriculture durable, garantir la sécurité sanitaire des aliments.
- et comme « **Bien manger c'est l'affaire de tous** », des *ateliers culinaires* animés par la **Fédération Française de Cuisine Amateur**, partenaire du programme national pour l'alimentation se dérouleront dans la cuisine de la ferme. Succès garanti pour cette formule puisque plus de 5000 enfants ont réalisé le parcours lors de l'édition 2011 !!
- un univers gai et coloré qui accueillera des personnalités éminentes telles que **les chefs Thierry Marx, Grégory Cuilleron et Gaël Orioux**, ou médiatiques comme les candidats de **l'Amour est dans le pré** et la célèbre princesse **Hermine de Clermont-Tonnerre**.

Les médias du ministère offriront une retransmission "*en direct*" sur **agriculture.gouv.fr** et sur **twitter** des ateliers pédagogiques, des animations, des rencontres avec les professionnels de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, et diffuseront en temps réel les articles, les photos et les reportages vidéo...

Rendez vous dès maintenant sur le stand virtuel et découvrez la ferme du ministère sur [agriculture.gouv.fr/salon-agriculture-2012](http://agriculture.gouv.fr/salon-agriculture-2012)





# un job à la clé

L'enseignement agricole « 100 % nature », c'est :

- ▶ Près de **190 000 élèves et étudiants** formés par an
- ▶ Près **9 diplômés sur 10** de l'enseignement agricole qui décrochent un emploi dans les trois ans
- ▶ Plus de **34 000 apprentis** formés par an du second degré au Bac + 2
- ▶ Plus de **830 établissements** d'enseignement technique (établissements publics et privés répartis dans toute la France, en métropole et outre-mer)
- ▶ **20 établissements** d'enseignement supérieur agricole dépendant du ministère chargé de l'agriculture
- ▶ **85% de réussite** aux examens en 2011 tous diplômés confondus



# Calendrier des animations

## ★ Les rendez-vous de l'enseignement agricole (à 11h et 14h)

### Samedi 25 février

Un job à la clé **dans l'agriculture**  
(en partenariat avec Reconquête ovine).

### Dimanche 26 février

Un job à la clé **dans l'agroéquipement**  
(en partenariat avec l'APRODEMA).

### Lundi 27 février

Un job à la clé **dans l'agroalimentaire**  
(en partenariat avec OPCALIM et l'ANIA).

### Mardi 28 février

Un job à la clé **dans la forêt**  
(en partenariat avec l'ONF).

### Mercredi 29 février

Un job à la clé **dans la commercialisation**

### Jedi 1<sup>er</sup> mars

Un job à la clé **dans le développement durable/eau** (en partenariat avec l'Agence de l'eau Seine Normandie, Direction territoriale de Seine-Amont).

### Vendredi 2 mars

Un job à la clé **dans la production horticole**  
(en partenariat avec Légumes de France)

### Samedi 3 mars

Un job à la clé **dans la santé publique et animale** (en partenariat avec l'ordre des vétérinaires et le SNGTV).

### Dimanche 4 mars

Un job à la clé **dans l'aménagement de l'espace et la protection de l'environnement** (en partenariat avec l'UNEP).

D'anciens élèves et des jeunes en formation dans les établissements d'enseignement agricole seront également présents.



## ★ Les dégustations des lycées agricoles (4 sessions de 30 minutes par jour)

### Samedi 25 février

Lycée agricole de Saint Yrieix La Perche (87)

**Jus de pomme**

### Dimanche 26 février

Lycée viticole d'Avize (51)

**Champagne**

### Lundi 27 février

Lycée agricole de Limoges Les Vaseix (87)

**Charcuteries à base de porc *Cul noir***

### Mardi 28 février

Lycée agricole de Douai (59)

**Bières artisanales**

### Mercredi 29 février

Lycées agricoles de St Lô Thère et Coutances (50)

**Cidre, jus de pomme, fromages, compotes, huîtres**

### Jedi 1<sup>er</sup> mars

Lycée viticole de Libourne Montagne (33)

**Vins AOC Lalande de Pomerol et Montagne Saint Émilion**

### Vendredi 2 mars

Collectif de lycées agricoles des Pays de la Loire

**Produits à base de canard gras**

### Samedi 3 mars

Lycée agricole La Barotte de Bierre Les Semur (21)

**Dégustation de lait de jument et cosmétiques au lait de jument** (distribution d'échantillons)

### Dimanche 4 mars

Ferme Expérimentale de l'école d'ingénieur

AgroParisTech (78) - **Produits laitiers (yaourts fermiers et fromages de chèvre frais)**

# À la ferme

## Parcours pour les enfants

Dédié aux enfants de 6 à 13 ans, cette « ferme pédagogique » est un espace composé d'une étable, d'une cuisine, d'un potager avec son cabanon, et d'une cour de ferme.

À chaque espace correspond une thématique relative aux missions du ministère.



## → L'étable

### Les contrôles sanitaires et la chaîne alimentaire

Dans l'étable, les enfants sont invités à trouver des indices (pédisacs, boucles plastiques, étiquettes, œufs avec nomenclature, carnet de santé).

Accompagnés par des étudiants vétérinaires, les enfants aborderont les notions de **sécurité du champ à l'assiette**, de **traçabilité**, de **qualité** et de **bien-être animal** à travers un jeu de questions.



## → Le coin du pêcheur

### Quiz métiers



Équipés de pancartes avec les noms de tous les métiers de la mer, des fermes aquacoles et des rivières, les enfants devront trouver les réponses à un quiz sur les espèces et la saisonnalité de poissons et la **pêche durable**.

Kézaco ?

aquaculteur    mytiliculteur  
 pisciculteur  
 ostréiculteur    péneiculteur  
 algoculteur  
 conchyliculteur



## → Le potager

Agriculture durable

### Le potager des quatre saisons

Les enfants devront ranger des fruits et des légumes dans des bacs différents correspondant à leur saison de cueillette. Les animateurs expliqueront les différents modes de production et démontreront, à travers l'exemple du plan Ecophyto, que l'agriculture est engagée dans un modèle durable, moins consommatrice de pesticides et respectueuse de l'environnement.

**écophyto2018**

Réduire et améliorer l'utilisation des phytos :  
**moins, c'est mieux**

## → L'arbre à messages

Sylviculture, exploitations forestières

Un arbre situé dans la cour de la ferme évoquera le rôle de la forêt et du bois dans la production d'énergie renouvelable, dans la construction, les industries du bois et de l'ameublement.



## → La balade de fruits

Attraction gonflable

Les enfants finiront le parcours par l'attraction gonflable, désormais... un *must* du hall 3!



# La cuisine

Bien manger, c'est l'affaire de tous



**Bien manger**  
c'est l'affaire de tous!  
Programme National pour l'Alimentation  
[alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr)



Des *ateliers culinaires* animés par la **Fédération Française de Cuisine Amateur**, partenaire du programme national pour l'alimentation (PNA), se dérouleront dans la cuisine de la ferme qui accueillera également des animations avec les chefs **Thierry Marx**, **Grégory Cuilleron** et **Gaël Orioux**, et la célèbre princesse **Hermine de Clermont-Tonnerre**.

## Street food

**Lundi 27 février** - 17h à 19h

Animation avec le chef **Thierry Marx** – *La street food*

Démonstration culinaire de *street food* avec le chef Thierry Marx et les jeunes de son école de Blanquefort.

## La princesse aux petits pois

**Mercredi 29 février** – midi à 14h

Animation avec le chef **Grégory Cuilleron** et **Hermine de Clermont-Tonnerre**

Atelier sur le thème « *Tiens toi bien à table et mange des légumes !* »

## Jeunes agriculteurs aux fourneaux

**Jeudi 1<sup>er</sup> mars** - 18h à 19h30

Animation avec **Michèle Villemur** – *Les Jeunes Agriculteurs aux fourneaux*

Atelier cuisine en partenariat avec les Jeunes Agriculteurs et Michèle Villemur, auteure du livre *Les JA aux fourneaux* (édition La France agricole).

## Dans le poisson, tout est bon

**Vendredi 2 mars** - 19h à 21h

Animation **Mister Goodfish** avec le chef **Gaël Orioux**

Atelier cuisine sur la saisonnalité des poissons.

Avec



# La carte de France des produits

Terres, terroirs et territoires

- Un **jeu de magnets** à positionner sur une carte géante placée au centre de la cour de la ferme sur le stand du ministère.
- Une **carte interactive** sur le site **alimentation.gouv.fr** : tous les produits agricoles et gastronomiques. Plus de 150 produits d'excellence, leur histoire, leurs terroirs et leurs saisons, en photos et vidéos.
- Un **dossier spécial** dans le magazine du ministère **alim'agri** qui propose de prolonger la visite avec un *Tour de France des produits*. En 20 pages, ce dossier illustre combien l'agriculture, les territoires et l'alimentation sont indissociablement liés et vivent en perpétuelles interactions.



Pour en savoir plus sur les signes de l'origine et de la qualité : [www.iaao.gouv.fr](http://www.iaao.gouv.fr)



# Le direct ...

→ Sur [agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr) et Twitter

Chaque jour, toute l'actualité du ministère et de ses partenaires au Salon sera retransmise en direct pour tous les abonnés et les internautes afin de suivre en temps réel les animations et les événements du stand.



Suivez notre actualité sur les réseaux sociaux :



[twitter.com/Min\\_Agriculture](https://twitter.com/Min_Agriculture)

[twitter.com/alimagri](https://twitter.com/alimagri)

[facebook.com/alimagri](https://facebook.com/alimagri)

## → Sur Cuisine Radio



La première web radio dédiée à la cuisine s'installera sur le stand pour sa quotidienne : **la table de Gilles** animée par Gilles Brochard.

La chroniqueuse Hermine de Clermont-Tonnerre viendra expliquer aux enfants l'art de bien se tenir à table.

[www.cuisineradio.com](http://www.cuisineradio.com)

## → Sur Terre d'infos

Et comme chaque année, **suivez notre partenariat avec la chaîne Terre d'Infos** : le ministère s'associe à la chaîne événementielle *Terre d'Infos*, diffusée sur les réseaux TNT, câbles et satellite pendant 2 mois autour du SIA, en partenariat avec l'APCA et l'agence Système TV. Autour du thème du Salon "emploi, métier, formation", le ministère proposera une sélection d'invités, jeunes actifs issus de l'enseignement agricole, mais aussi des documentaires et des programmes courts, *les Gourmandises*, produits par le ministère dans le cadre du programme national pour l'alimentation.

[www.terredinfostv.fr](http://www.terredinfostv.fr)



# Agenda

★ La journée spéciale « *L'amour est dans le pré* »



## Mercredi 29 février

Le ministère de l'agriculture et M6 invitent les agriculteurs candidats de l'émission "*L'amour est dans le pré*" à passer une journée au Salon.

À l'occasion de la soirée **Agrilounge**, sera présentée l'exposition photographique autour de l'émission en partenariat avec M6.



## ★ Présentation du jeu "freerice"

### Samedi 25 février

▶ Hall 3, à 15h

par Madame Marina Catena Directrice du Programme alimentaire mondial des Nations Unies (PAM) en France

## ★ Les trophées de l'agriculture durable

### Mardi 28 février

▶ Hall 3, à 11h

Les trophées  
de l'agriculture durable  
pour une agriculture innovante et responsable

## ★ Animations sur les autres stands/ halls

### Samedi 25 février

Finale nationale des 7<sup>e</sup> Ovinpiades des jeunes bergers (plus 40 finalistes)

▶ Hall 1, ring ovin, à 18h30

### Mercredi 29 février

Remise des prix du concours des jeunes professionnels du vin

▶ Hall 7, boutique du Concours général, à 17h30

Remise des prix du concours du jugement des animaux par les jeunes

▶ Hall 1, petit ring porcin, à 12h00

### Dimanche 4 mars

Remise des prix du Trophée national des lycées agricoles

▶ Hall 1, grand ring, à partir de 12h00

# Agenda

## ★ Les 50 ans de la Politique agricole commune

**Lundi 27 février**

Sur le stand de la Commission européenne

▶ Hall 3, de 12h30 à 13h30



Un Partenariat entre  
l'Europe et les Agriculteurs

**Alimentation**

**Bien manger c'est vivre de bien!**

Le Programme national pour l'alimentation durable et l'information

Faciliter l'accès de tous à une bonne alimentation

Chaque restaurant offre un service de qualité

Favoriser la connaissance et l'information sur l'alimentation

Promouvoir ainsi une alimentation saine et durable

**Priorité à la restauration scolaire :**  
- Agir collectivement avec les parents  
- Choisir de bons établissements (local et durable, apprendre à bien cuisiner...)

**Agriculture Biologique Horizon 2012**

- Faciliter la conversion et le maintien des exploitations AB
- Appuyer les efforts locaux de recherche, développement et formation
- Faciliter une association de la réglementation
- Construire une stratégie de filières
- Faciliter la restauration collective à moindre coût de la part des services

**alimentsanspois.fr**

**Pêche et aquaculture**

Un ministère qui agit  
vers une pêche et une aquaculture durable

100 000 emplois dans la filière pêche,  
aqua-culture et industries  
des produits de la mer

**Pêche**

Améliorer la connaissance des ressources marines pour mieux les protéger

- Chaque pêcheur est un professionnel qualifié et expérimenté.

Encourager les bonnes pratiques de pêche

- Améliorer le respect du jour de repos plus durable
- Appuyer les pêcheurs professionnels de la transition et de l'investissement avec les CAPRIS 2014
- Encourager les jeunes pêcheurs de filière, faire passer la relève et favoriser le retour des jeunes aux côtés des seniors expérimentés

**Aquaculture**

Favoriser le développement durable de l'aquaculture

- Un plan de soutien à l'aquaculture
- Appuyer les démarches d'investissement pour le développement durable de la production française

**Les produits de la mer sont sains et bons à consommer 2 fois par semaine en variant les espèces**

**peche.pouv.fr**



