

Pour les amoureux du vivant

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 - une vache et son veau, des poules, des porcs, des brebis, des bergers avec leurs chiens, leurs oies et leurs moutons, ... - tout apprendre des légumes et plantes aromatiques du potager bio et accomplir 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.

Une véritable ferme reconstituée dans le jardin du ministère

Le saviez-vous ?

Berger est l'un des plus anciens métiers au monde. Autrefois appelé pasteur ou pâtre, il apparaît avec la sédentarisation et la domestication des animaux vers 10 000 avant J.C. L'utilisation du chien de berger pour garder, rassembler ou protéger les troupeaux prend de l'ampleur au Moyen-Âge en Angleterre et se répand ensuite rapidement en France et dans le reste de l'Europe.

Le saviez-vous ?

Avec 19,1 millions de bovins en France en 2012, la France possède le 1^{er} cheptel bovin de l'Union européenne, devant l'Allemagne (12,5 millions de têtes) et le Royaume-Uni (9,7 millions de têtes). Avec 24,6 millions de tonnes de lait collectés en 2011, la France est le 2^e producteur de lait en UE, derrière l'Allemagne (29,3 millions de tonnes) et devant le Royaume-Uni (13,8 millions de tonnes).

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



Une vache et son veau, un porc et ses porcelets, des brebis et des poules, pour tout comprendre de l'élevage au naturel

Les élèves des lycées agricoles de Briec-Comte-Robert (Seine-et-Marne, 77) et d'Alençon-Sées (Orne, 61) viendront expliquer le b.a.-ba de l'élevage, accompagnés d'une vache charolaise et de son veau ainsi que d'une sélection de poules d'espèces rares et animaux de la basse cour.

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 : <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole>

Un Porc Noir de Bigorre et ses porcelets, de Pierre Matayron ainsi que des brebis de Mélanie Verdellet venues de leur élevage en Aveyron 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 :
ASSISTEZ À LA TRAITE DE BREBIS ET DE VACHE DANS UNE SALLE DE TRAITE GRANDEUR NATURE !

✚ Pour en savoir plus sur la production agricole française : <http://minagri-infographies.tumblr.com/post/98134380057>

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

Le saviez-vous ?

Quelques trucs et astuces pour un jardinage 100 % nature : recouvrir le sol de fibre végétale, pour lutter contre les maladies et prédateurs : de la cendre, des fils de cuivre, l'association intelligente de fleurs et de légumes (les tomates et les œillets d'Inde par exemple), ou encore le recours au savon noir ou aux coccinelles (grands prédateurs des pucerons).

Le saviez-vous ?

1/3 de ce que nous mangeons n'existerait pas si les abeilles disparaissaient. Les abeilles assurent à elles-seules la pollinisation de 85% de ces plantes et de 90% des arbres fruitiers. Sans les abeilles, pas de miel, mais pas non plus de fraises, d'aubergines, de poires ou d'amandes sur les étals des marchés...

Le saviez-vous ?

Les insectes jouent un rôle indispensable en agriculture : ils broient les plantes, aèrent et fertilisent la terre, pollinisent les fleurs et arbres fruitiers et sont parfois employés, comme c'est le cas des insectes « auxiliaires de culture », comme prédateurs de leurs cousins « ravageurs » pour éviter le recours aux produits chimiques. C'est le principe du bio-contrôle, une pratique en plein essor en France : aujourd'hui 75% des surfaces de tomates et concombres sous abri sont protégés par des insectes auxiliaires et 50% des surfaces de vergers de pommiers et de poiriers sont protégés grâce à l'utilisation de phéromones et des techniques de confusion sexuelle. Pour en savoir sur le bio-contrôle : <http://agriculture.gouv.fr/Biocontrôle>

Initiation 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

✚ Pour en savoir plus sur les fondamentaux de l'agro-écologie : <http://minagri-photos.tumblr.com/post/123363632707>



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.

À NE PAS RATER :

OBSERVEZ LA MAQUETTE DU MÉTHANISEUR ET DEVEZ UN VÉRITABLE EXPERT DES ÉNERGIES RENOUVELABLES. LA MÉTHANISATION, KÉSAKO ? C'EST UNE SORTIE DE « COCOTTE MINUTE » QUI PERMET DE TRANSFORMER EN ÉNERGIE LE CARBONE ORGANIQUE DE LA FERME (DU LISIER DE PORC, DES GRAISSES VÉGÉTALES...) PAR UN PROCESSUS BIOLOGIQUE NATUREL.



Des abeilles au ministère de l'agriculture

Une initiation à l'apiculture autour des nouvelles ruches du ministère de l'agriculture

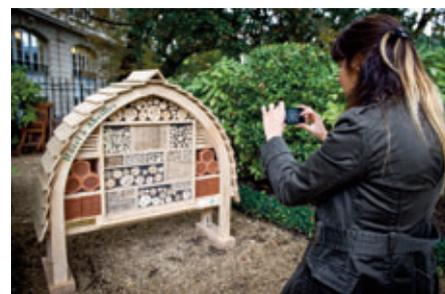
Les abeilles du ministère de l'agriculture, installées depuis quelques années dans le jardin de l'hôtel de Villeroy, ont déjà prouvé l'étendue de leurs talents en produisant un miel bien particulier, très révélateur des floraisons de saison.

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) 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 : <http://agriculture.gouv.fr/plan-apiculture-l-essentiel>

À NE PAS RATER :

ATELIER DE L'ONF, DÉCOUVERTE DES DIFFÉRENTES ÉCORCES D'ARBRES.

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, le ministère dévoile comme chaque année un florilège de son patrimoine cinématographique d'exception (plus de 2 500 films) à travers un « cinéma éphémère » pour tous publics. Les visiteurs pourront également apprécier l'exposition de sculptures de fruits et légumes géants de Patrick Laroche, ainsi qu'une sélection de clichés du Festival international de la photographie culinaire.



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 arbitre 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'ap-

plication 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.



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, ...

La salle Sully ou Salle des commissions présente un intéressant décor de la fin du XIX^e siècle : des fresques réalisées par le peintre Sinibaldi représentent des allégories du commerce et de l'agriculture.

✚ Pour en savoir plus :

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/villeroy2014-BD_cle04a51c.pdf

À voir : Des expositions artistiques



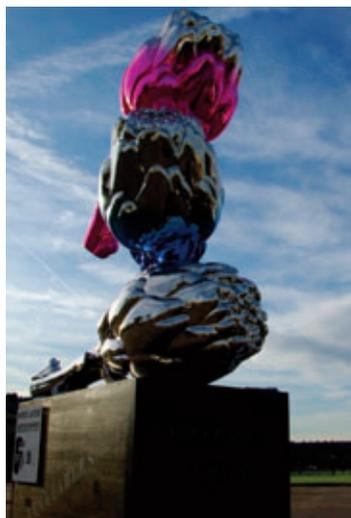
Une sélection de 30 photographies présentées à la compétition officielle du Festival International de la photographie Culinaire (FIPC)

La 6^e édition du Festival international de la photographie culinaire (FIPC) se tient du 1^{er} mai au 31 octobre 2015 en écho à l'Exposition universelle de Milan et a pour thème « *Nourrir la Planète, énergie pour la vie* ». À la fois professionnelle et grand public, le FIPC est la manifestation culturelle qui rend hommage au travail des photographes plasticiens qui ont choisi d'évoluer dans l'univers de l'alimentaire. Le Festival est l'unique occasion de décou-

vrir le travail de ces observateurs et capteurs de tendances venues des quatre coins de la planète. Il démontre toute la richesse, l'éclectisme et la subtilité de la photographie culinaire et prouve encore une fois qu'elle est à considérer comme une œuvre d'art à part entière.

Les visiteurs pourront découvrir une sélection de 30 clichés parmi les 120 photographies participant à la compétition officielle de FIPC 2015.

✚ Pour en savoir plus :
www.festivalphotoculinaire.com



Des sculptures de fruits et légumes géants de Patrick Laroche

Pomme, poivron, piment d'Espelette... Les légumes exercent une sorte de fascination sur Patrick Laroche. Sculpteur de l'instinct dès son plus jeune âge, il a ensuite entrepris un cursus classique, l'amenant à être formé à l'art du modelage par un maître, premier prix de Rome, mais également à recevoir le titre de Meilleur Ouvrier de France et d'en être désormais membre du jury.

Patrick Laroche nous transporte dans un univers où se mêlent surréalisme et sensualité.

Si les légumes revêtent un aspect terreux, ils sont à la fois « magiques » pour le sculpteur, qui voit sous son regard s'épanouir et se dessiner l'œuvre de la Nature. Ainsi observe-t-il le végétal pour mieux le dessiner et lui rendre toute sa sensualité. Les poivrons se parent de bleu quand les artichauts violets se déshabillent, à des dimensions irréelles.

Sur ses créations en métal, recouvertes de projections d'argent, est apposé un vernis rendant l'œuvre lumineuse, clinquante. Le lettrage Vegetables, placé sur chaque légume, n'est autre que sa marque de fabrique signifiant son désir de marquer, au sens propre comme au figuré, les esprits.

CINEMATHEQUE

Comme chaque année, le ministère dévoile pour l'occasion un florilège de son patrimoine cinématographique d'exception (plus de 2 500 films) à travers un « cinéma éphémère » pour tous publics.

Projections :
samedi à 14h30 et 16h30
dimanche à 11h30 et 14h00

La cinémathèque et la photothèque du ministère de l'agriculture collectent, produisent et diffusent des images sur le monde rural depuis le début du XX^e siècle. Ces films sont autant de reflets des différentes époques de l'agriculture française. Cette année, la programmation permettra de retrouver quelques œuvres méconnues du grand public réalisées après-guerre, mais également des films plus récents consacrés aux pratiques agro-écologiques.

Au menu, pour les papilles : un parcours du goût autour des produits *Made in France*, et des produits sous signe de la qualité et de l'origine, ainsi que le traditionnel marché des lycées agricoles

Avec un parcours du goût axé sur le *Made in France* et sur les signes officiels de la qualité et de l'origine, 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*



Le saviez-vous ?

Bee Friendly est un label de préservation des abeilles et des pollinisateurs sauvages.
www.certifiedbeefriendly.org

Ce label est porté par des produits dont les conditions de production agricole respectent les écosystèmes des abeilles et des pollinisateurs. Les premiers produits labellisés sont les bouteilles de vin rosé du Château de Gueyze, produit par la coopérative Les Vignerons de Buzet dans le Lot-et-Garonne.
www.vigneronsbuzet.fr/nos-vins.html?vex=73

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

À NE PAS RATER :

- DÉGUSTEZ MIAM, MIEL ISSU DES ABEILLES DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
- SAVEURS DES ANTILLES : LES BANANES DE GUADELOUPE ET DE MARTINIQUE ET LE RHUM AOC DE MARTINIQUE
- TESTEZ VOS CONNAISSANCES SUR LA GASTRONOMIE FRANÇAISE AVEC LA CARTE DE FRANCE DES PRODUITS
- APPRENEZ À BIEN RANGER VOTRE FRIGO POUR MIEUX PRÉSERVER VOS ALIMENTS ET ÉVITER TOUT GASPILLAGE ALIMENTAIRE
- ATELIER DE TRIAGE ET D'ENOUILLAGE : AIL ROSE LAUTREC (IGP)

Interfel

(Association interprofessionnelle des fruits et légumes frais) :

- démonstrations culinaires de recettes « froides » animées par le chef cuisinier Richard Fanton
- animation culinaire par Clotilde Jacoulot, Meilleur Ouvrier de France

CNIEL

(Centre national interprofessionnel de l'économie laitière) :

- salle de traite pédagogique avec un bar à lait

VAL'HOR

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

- décorations florales



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Les produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, en partenariat avec l'INAO

Le saviez-vous ?

En 2013 en France, les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) concernaient 126 000 exploitations (soit une exploitation sur quatre) et plus de 1 000 produits : 330 AOC/AOP vins, cidres et eaux-de-vie (dont 309 AOC/AOP viticoles), 74 IGP viticoles, 50 AOC laitières, 45 AOP agroalimentaires, 119 IGP agroalimentaires, 427 Labels rouges.
(Source : INAO - Chiffres clés 2013).

L'agriculture biologique avec 26 500 exploitations et 1,1 million d'hectares représentait, fin 2014, 4,1 % du territoire agricole, 5,6 % des fermes et 7 % des emplois agricoles.
(Source : Agence Bio - Chiffres clés 2014).

Brie de Meaux, noix du Périgord, pommes de terre de l'Île de Ré, asperges des Landes, veau de l'Aveyron, miels de lavande de Provence... Des produits qui donnent l'eau à la bouche et qui ont en commun d'être sous signes de la qualité et de l'origine, 6 labels officiels (les seuls) garantis et délivrés par l'État. On distingue deux grandes familles de labels : ceux qui attestent d'une origine géographique, d'un terroir, ce sont les AOC, AOP et IGP, et ceux qui comme le Label rouge, la certification Agriculture biologique ou la spécialité traditionnelle garantie, sont davantage liés à un mode de production.

À l'occasion de ses 80 ans, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) attendra les visiteurs pour une promenade gastronomique originale à la découverte de la diversité des saveurs et des savoirs de nos terroirs.

L'INAO présente à travers cette exposition une sélection de son patrimoine cartographique qui permet de retracer l'histoire de l'Institut et l'évolution, tout au long des 80 ans de son existence, de son approche technologique.

Elle donne à voir différents documents cartographiques, illustrant la mission historique de l'INAO de la délimitation des aires géographiques de production. De la délimitation des zones de production des raisins pour les AOC viticoles (délimitation parcellaire) à la délimitation de la zone humide pour l'AOC Taureau de Camargue, l'INAO a acquis une véritable expérience et un savoir faire dans ce domaine, reconnu depuis 80 ans.

✚ Pour en savoir plus sur les signes officiels de l'origine et de la qualité : <http://agriculture.gouv.fr/ministere/les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-lorigine-les-seuls-garantis-par-letat> et www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-lorigine-SIQO

À NE PAS RATER :
TRAITE ET ALIMENTATION DE BREBIS LACAUNE,
DÉMONSTRATION DE CONDUITE DE TROUPEAUX, FOOD
TRUCK « SOYONS ROQUEFORT », PAR LA CONFÉDÉRATION
GÉNÉRALE DE ROQUEFORT



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 19 DE 14H À 19H ET DIMANCHE 20 DE 10H À 18H30

RÉGIONS	LYCÉE AGRICOLE	PRODUITS
ALSACE	ELPLEFPA* Les Sillons de Haute Alsace / exploitation viticole Domaine de l'Ecole (68)	vins du Domaine de l'Ecole
AQUITAINE	Lycée agricole de Périgueux (24)	foie gras et spécialités du Périgord
AQUITAINE	Lycée viticole de Libourne-Montagne (33)	vins : AOC Montagne Saint Emilion et AOC Lalande de Pomerol
AQUITAINE	Lycée agro-viticole de Bordeaux-Blanquefort (33)	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

RÉGIONS	LYCÉE AGRICOLE	PRODUITS
AQUITAINE	EPLEFPA* du Périgord / exploitation viticole Château La Brie (24)	vins : Bergerac blanc, rosé, rouge, Monbazillac
BASSE-NORMANDIE	Lycée agricole de Vire (50)	terrines, rillettes, plats cuisinés, andouilles
BOURGOGNE ¹	Lycée agricole de Cosne-Cours-sur-Loire / Domaine des Athénées (58)	vins : AOC Coteaux du Giennois
BOURGOGNE	Lycée agricole de Mâcon-Davayé (71)	fromages de chèvre
BOURGOGNE	Lycée agricole du Morvan (58)	diverses rillettes et mousses de truites
BRETAGNE	Lycées agricoles de Saint Aubin du Cormier (35) et de Pontivy (56)	viande bovine bio sous vide de Saint Aubin et oeufs bio de Pontivy
BRETAGNE	Lycées agricoles de Guingamp (22) et de Morlaix (29)	cidre bio de Guingamp et légumes bio de Morlaix
BRETAGNE	Lycées agricoles du Rheu (35) et de Châteaulin (29)	légumes bio du Rheu et plantes aromatiques bio de Châteaulin
CENTRE ¹	Lycée agricole de Beaune la Rolande (45)	miel, conserves de poulet et chapon
CENTRE	Tours-Fondettes Agrocampus Domaine de Chinon (37)	vins rouges et blancs AOC Chinon
HAUTE-NORMANDIE	Lycée agricole du Pays de Bray (76)	Calvados, Pommeau de Normandie, Cidre, jus de pomme, Neufchatel, confiture de lait
LIMOUSIN	EPLEFPA* de Limoges et du Nord Haute-Vienne (87)	gâteaux ,terrines de porc, terrine de canard, foie gras et confitures
LIMOUSIN	EPLEFPA* de Saint Yrieix la Perche Domaine de la Faye (87)	jus de pomme et pétillant
MIDI-PYRENEES	Lycée agricole de Mirande (32)	conserves de canards gras, foies gras et plats préparés, coffrets gourmands, charcuterie de porc noir de Bigorre
MIDI-PYRENEES	Lycée agricole de Riscle (32)	vins : IGP Côtes de Gascogne - AOP Floc de Gascogne
MIDI-PYRENEES	Lycée agricole Beaugard (12)	foies gras en conserves et mi-cuit, charcuteries sèches, pâtés, fritons, plats cuisinés, gamme conventionnelle et bio, sandwiches
NORD-PAS-DE-CALAIS	Lycée agricole de Douai (59)	bières artisanales
PACA	Lycée viticole d'Orange (84)	vins : AOP Châteauneuf du Pape, AOP Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône
PACA	EPLEFPA* Les Alpilles / exploitation oléicole (13)	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
PAYS-DE-LA-LOIRE	EPLEFPA* de Laval (53)	jus de pommes, jus de pommes/fruits, confitures, pâtés de campagne et rillettes de porc, sautés de porc, miel, pains d'épices, confits d'oignons, chutney
POITOU-CHARENTES ¹	Lycée de la mer et du littoral Bourcefranc (17)	huîtres Marennes Oléron
POITOU-CHARENTES ²	Lycée agricole de l'Oisellerie (16)	Pineau des Charentes, Cognac, jus de raisin
RHONE ALPES ²	Lycée agricole Bel-Air (85)	vins : Beaujolais blanc, rouge, rosé, Brouilly, Morgon et Moulin à Vent

¹ uniquement le samedi

² uniquement le dimanche

* EPLEFPA : établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricoles



Suivez toute l'actualité du ministère sur :

agriculture.gouv.fr

 [@Min_Agriculture](https://twitter.com/Min_Agriculture) •  [Alim'agri](https://www.facebook.com/Alim'agri) •  [minagriculture.tumblr.com](https://www.tumblr.com/minagriculture)
WebTV •  Photoblog