



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DOSSIER DE PRESSE

**Visitez les patrimoines
du ministère**

**JOURNÉES
EUROPÉENNES
DU PATRIMOINE**
21 & 22 SEPTEMBRE 2024

www.journeesdupatrimoine.fr
#JournéesDuPatrimoine

Sommaire

Présentation de l'édition 2024	3
Patrimoine architectural Jardin du ministère	4
Patrimoine maritime, thématique de l'édition 2024	7
Anita Conti, exposition photographique	8
Patrimoine gastronomique : marché des lycées agricoles	9
Modalités d'accès	11



Le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire ouvre ses portes au public les samedi 21 et dimanche 22 septembre 2024.

Au programme, la découverte de son patrimoine architectural avec la visite de la salle Sully (XIX^e), de l'hôtel de Villeroy (XVIII^e) et de son jardin. Dans la cour se tient le désormais célèbre marché des lycées agricoles, avec quinze lycées qui proposent leurs produits à la vente. Les établissements et leurs élèves présentent les formations et les débouchés de l'enseignement agricole, ainsi que les pratiques agroécologiques transmises dans les exploitations pédagogiques.

Le patrimoine maritime, thématique 2024, est illustré par une exposition photographique de la « Dame de la mer », Anita Conti ainsi que par des animations culinaires et des dégustations de produits de la mer.

Patrimoine architectural Jardin du ministère

Le ministère en charge de l'agriculture est établi depuis 1881 au numéro 78 de la rue de Varenne dans le 7^e arrondissement de Paris. Pour les Journées européennes du patrimoine 2024, ce lieu chargé d'histoire dévoile ses richesses architecturales.

L'hôtel de Villeroy abrite le bureau du ministre, le salon des conseillers et la salle à manger, avec entre autres un lustre Napoléon III et des pièces remarquables de mobilier.





Le bureau du ministre
et le salon des conseillers.



Patrimoine architectural

Jardin du ministère



Le jardin de l'hôtel de Villeroy dévoile la sculpture *L'enlèvement de Proserpine par Pluton* (Suchelet), ainsi qu'un potager, des ruches et un majestueux platane d'Orient.



La salle Sully est décorée de fresques monumentales peintes par Paul Sinibaldi (élève de Cabanel) en 1898 et 1901. Elles représentent le commerce, l'industrie et l'agriculture, symbolisée par une semeuse dans un champ labouré par deux paires de bœufs blancs. Dans la galerie attenante, une sculpture d'Antoine Parmentier (Adrien Étienne Gaudez, 1887) évoque son rôle dans la diffusion de la pomme de terre.

Patrimoine maritime Thématique de l'édition 2024

Deuxième producteur aquacole européen, la France se distingue par la **variété de ses produits de la mer** qui constituent une part importante de son patrimoine maritime.

La thématique de cette 41^e édition des Journées européennes du patrimoine est l'occasion de rappeler l'engagement du ministère auprès de la filière de l'aquaculture et de mettre en lumière cet aspect de notre patrimoine gastronomique.

Un **Fish Truck** propose des animations culinaires et des dégustations de produits de la mer travaillés par des chefs. Les visiteurs peuvent également vivre une expérience immersive en réalité virtuelle, à bord d'un bateau de pêche, en partenariat avec France filière pêche, le Centre national de la conchyliculture (CNC) et le Comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture. (CIPA)



Anita Conti

Exposition photographique

Surnommée la « Dame de la mer », Anita Conti (1899-1997) est une pionnière de l'océanographie et de la photographie maritime. Elle a apporté des contributions significatives à la connaissance et la préservation des océans. Elle fut notamment l'un des premiers membres de la communauté scientifique à alerter sur la surexploitation des ressources océaniques et à œuvrer pour de meilleures pratiques de pêche et de transformation des produits de la mer.

Le ministère expose notamment des tirages originaux qui font partie de son fonds photographique.



Patrimoine gastronomique

Marché des lycées agricoles

Seize lycées agricoles proposent à la vente de nombreux produits sous signe de qualité (bio, AOP, AOC, HVE, Label Rouge) issus de leurs exploitations : fleurs, huîtres, fruits et légumes, vins, miels, fromages et charcuteries.

Les élèves et les enseignants présentent aux visiteurs leurs productions mais aussi les métiers et les formations de l'enseignement agricole.

Plus d'informations sur
l'enseignement agricole :
L'aventure du vivant,
les métiers grandeur nature.

*Le groupe
des sonneurs
de trompe de
l'ONF animera
également
la journée
du dimanche.*



Les lycées agricoles et leurs produits

Auvergne Rhône Alpes

Lycée agricole des Hautes-Terres, Saint-Flour (15) – **Charcuteries sèches et cuites, lentilles, soupes, cosmétiques.**

Centre Val de Loire

Lycée agricole de Beaune la Rolande (45) – **Miel, conserves de chapon, safran.**

Agrocampus de Tours-Fondettes (37) – **Vins blancs, rosés et rouges d’AOC Chinon.**

Grand Est

Lycée viticole Les Sillons de Haute Alsace à Rouffach (68) – **Vins et Crémants d’Alsace : AOC Alsace, AOC Alsace Côte de Rouffach, AOC Alsace Grand Cru Vorbourg.**

Hauts-de-France

Lycée agricole de Ribécourt (60) – **Vente de végétaux (fleurs, plantes d’intérieur, compositions), de légumes bio et de jus de pomme.**

Normandie

Lycée agricole du Pays de Bray à Brémontier-Merval (76) – **Calvados AOC, Pommeau AOC, cidre, jus de pomme, vinaigre, Neufchâtel AOP.**

Campus agricole de Vire – Les Champs de Tracy (14) – **Terrines, andouille, charcuteries et plats cuisinés**

Nouvelle Aquitaine

Lycée de la Mer et du Littoral de Bourcefranc (17) – **Huîtres Marennes d’Oléron.**

Lycée viticole de Bordeaux-Blanquefort (33) – **Vins blancs, rouges et rosés.**

Lycée agricole La Peyrouse de Périgueux (24) – **Foie gras et spécialités du Périgord.**

Lycée viticole de Bergerac Château La Brie (24) – **Jus de raisin, vins AOC Bergerac, AOC Côtes de Bergerac mœlleux, AOC Monbazillac, pétillant, coffret WIT.**

Lycée agricole de Bressuire (79) – **Terrines, rillettes, plats cuisinés et produits de salaison.**

Occitanie

Lycée agricole de Mirande-Riscle (32) – **Foie gras et conserves de canard, charcuteries de porc noir de Bigorre, vins rouges, vins blancs secs et mœlleux.**

Lycée agricole Beaugard de Villefranche de Rouergue (12) – **Charcuteries sèches, pâtés, terrines, plats cuisinés en conserves et foie gras de canards.**

Agrocampus La Roque (12) – **Charcuteries sèches, pâtés et purées de fruits.**

Provence-Alpes-Côte d’Azur

Lycée viticole d’Orange, Château Mongin (84) – **Vins bio : Châteauneuf du Pape, Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Village.**

Modalités d'accès

Ouverture aux visiteurs :

Samedi 21 septembre de 12h à 19h ;

Dimanche 22 septembre de 10h à 18h.

L'accès est gratuit et sans inscription.

Accessible aux personnes en situation de handicap.

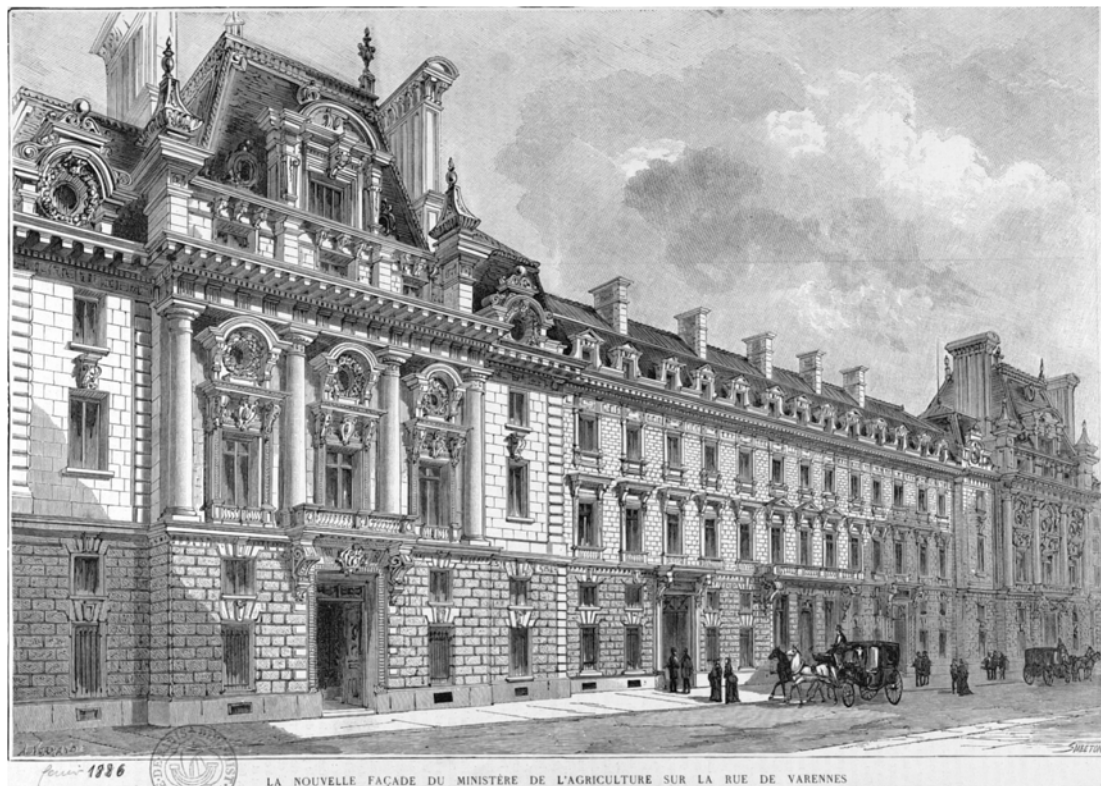
Les objets dangereux (armes, aérosols, objets contondants...) et encombrants (valises, trottinettes...) ne seront pas autorisés sur le site. Aucun système de consigne ne sera mis en place.

Pour s'y rendre

L'Hôtel de Villeroy et la salle Sully sont situés au 78 rue de Varenne, 75007 Paris.

Il est recommandé d'emprunter les transports en commun (métro ligne 13, station Varenne / métro ligne 12, station Rue du Bac).





Contact & accréditations

Service de presse
du ministère l'Agriculture
et de la Souveraineté
alimentaire

Tél : 01 49 55 60 11

ministere.presse@agriculture.gouv.fr