

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE 2014



*"Patrimoine culturel,
patrimoine naturel"*

Des vaches, 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 20 septembre de 14h à 18h
Dimanche 21 septembre de 11h à 19h

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
78 rue de Varenne, Paris 7^e

À l'occasion de la 31^e édition des Journées
européennes du patrimoine sur le thème
"Patrimoine culturel, patrimoine naturel",
le ministère ouvre ses portes au grand
public samedi 20 et dimanche 21 sep-
tembre pour un parcours à la fois agro-
écologique, gastronomique et culturel.

Fort du succès de l'édition précédente
(7 600 visiteurs dont 700 enfants), le ministère
met cette année l'accent sur le patrimoine
vivant en organisant un mini-salon de
l'agriculture en plein cœur du 7^e arron-
dissement de Paris⁽¹⁾.

Faites votre programme !



Contacts presse

SERVICE DE PRESSE
01 49 55 60 11

ministere.presse@agriculture.gouv.fr

AGRICULTURE.GOUV.FR
ALIMENTATION.GOUV.FR

Suivez en direct
les journées du patrimoine
au ministère sur :



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



[http://instagram.com/
alimagri](http://instagram.com/alimagri)

(1) Pour en savoir plus :
<http://agriculture.gouv.fr/journees-europeennes-du-patrimoine-2014>

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 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 nouvelles ruches du ministère, les abeilles domestiques ayant rejoint leurs cousines sauvages déjà installées dans l'hôtel à abeilles.



Une véritable ferme reconstituée dans le jardin du ministère

Des démonstrations de chiens de troupeaux avec des oies et des moutons

Dans le jardin de l'hôtel de Villeroi, 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).

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 a 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).

✚ Pour en savoir plus sur les formations délivrées par l'enseignement agricole : <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole>

Une vache, son veau et des poules, pour tout comprendre de l'élevage au naturel

Les élèves des lycées agricoles de Laval (Mayenne, 53) et d'Alençon-Sées (Orne, 61) viendront expliquer le b.a.-ba de l'élevage, accompagnés d'une vache (laitière) et de son veau ainsi que d'une sélection de poules d'espèces rares.

Les lycéens de Laval expliqueront notamment les atouts de l'élevage du « veau sous la mère », nourri au lait maternel qu'il tète directement au pis de la vache, bénéficiant ainsi de la haute valeur nutritive de ces matières grasses naturelles (acides gras essentiels).

✚ Pour en savoir plus sur la production agricole française : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/memo13animal.pdf>

Spécialisé dans l'élevage d'espèces rares de volailles, le lycée d'Alençon-Sées présentera une sélection de 9 races anciennes de poules normandes ou sarthoises : la Merlerault, la Cotentine, le Coucou de France, la Gournay, la Caumont, la Crèveœur, la Flèche, la Le Mans et la Pavilly.





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

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 intelligente d'espèces, compost des

✚ Pour en savoir plus sur le plan Ecophyto :

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

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.

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).



Des abeilles au ministère de l'agriculture

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...

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

Dernières arrivées dans le jardin de l'hôtel de Villeroy (avril 2014), les abeilles du ministère de l'agriculture ont pourtant déjà prouvé l'étendue de leurs talents en produisant un miel bien particulier, très révélateur des floraisons de saison (au goût

menthe-basilic !). Venez goûter la 1^{re} « cuvée » du miel du ministère et rencontrer les élèves du lycée agricole de Beaune-la-Rolande (Loiret, 45), chargés par le ministère de la gestion de ses abeilles domestiques, 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.

✚ Pour en savoir plus sur le plan de développement durable de l'apiculture :

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

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>

Et aussi.... Découvrez l'hôtel à abeilles du ministère avec l'ONF

Pour tout comprendre de l'importance de la biodiversité, arrêtez-vous devant l'hôtel à abeilles, véritable « maison » conçue pour héberger les abeilles sauvages. Des agents de l'Office national des forêts (ONF) vous expliqueront le rôle de ces refuges organisés en compartiments reconstituant la diversité des micro-habitats 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 les hôtels à abeilles de l'ONF et l'Opie (Office pour les insectes et leur environnement) : http://www.onf.fr/produits_prestations/sommaire/besoins_reponses/milieux_naturels/reponses/20100922-093422-858987/@@index.html

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, avec en point d'orgue en cette année 2014 un film en l'honneur du centenaire de la guerre 1914-1918. Les visiteurs pourront également apprécier l'exposition **CAMPAGNES EN MOUVEMENT - 65 ans d'actions mutualistes avec la MSA**.



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 est abrité par 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), dit 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.

À ne pas manquer

La forêt et le bois seront également à l'honneur en galerie Sully, avec l'exposition "Forêt, bois et innovation" organisée par France Bois Forêt.



✚ Pour en savoir plus :

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Villeroy_cle872e51-3.pdf

À voir

Créée en 1949, la Mutualité sociale agricole est le deuxième régime de protection sociale en France. Organisme démocratique, les 25 000 représentants locaux et nationaux sont choisis par près de 3 millions d'électeurs, qu'ils soient retraités ou actifs, agriculteurs ou éleveurs, salariés ou employeurs.



L'exposition **CAMPAGNES EN MOUVEMENT - 65 ans d'actions mutualistes avec la MSA**

À travers l'exposition **CAMPAGNES EN MOUVEMENT - 65 ans d'actions mutualistes avec la MSA** (série d'affiches et de photographies), la Mutualité sociale agricole (MSA) souhaite faire redécouvrir les grandes avancées sociales qui ont marqué le monde agricole depuis 60 ans et montrer combien le monde agricole et son système de protection sociale ont évolué de concert et proposent aujourd'hui un modèle de société à la fois humain et responsable.

QUELQUES AVANCÉES SOCIALES CLEFS DANS L'HISTOIRE DE LA MSA

L'assurance vieillesse pour les exploitants agricoles en 1952, suivie de l'assurance

maladie pour les agriculteurs en 1961, la création d'une caisse de retraite complémentaire pour les salariés agricoles en 1964, le régime obligatoire de prévention et de réparation des accidents et maladies professionnelles des salariés agricoles en 1972, la mise en place du statut de conjoint collaborateur en 2000, la création de la retraite complémentaire obligatoire (RCO) pour les chefs d'exploitation ou d'entreprises agricoles en 2003, la mise en place d'indemnités journalières pour les maladies et accidents de la vie privée des agriculteurs et de leurs familles en 2014.

Le saviez-vous ?

En 1949, année de création du système mutualiste de la MSA, l'essence passe en vente libre à une époque où la France compte moins de 100 000 tracteurs et pas plus de 4 900 moissonneuses-batteuses.

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.

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 et comprend notamment une belle collec-

tion de films réalisés après-guerre. Reflet d'une époque, ce patrimoine cinématographique méconnu illustre la modernisation de l'agriculture, la reconstruction des villes, la construction européenne, mais aussi les loisirs et la culture des années 50 grâce à une collection de films musicaux. Au programme notamment cette année, le film *Adieu Paysans* (documentaire d'Audrey Maurion diffusé en mars 2014 sur France 2).



ZOOM sur...

Le film **Cultiver son champ de bataille** COMMÉMORATIONS DU CENTENAIRE DE LA GUERRE 14-18

À l'occasion du centenaire de la guerre 1914-1918, le ministère de l'Agriculture vous emmène sur les traces des poilus de la Grande Guerre à travers le portrait d'un agriculteur picard d'aujourd'hui dont les terres témoignent encore quotidiennement des tristes vestiges des champs de bataille.

Synopsis:

« Jean-Luc Pamart est exploitant agricole à la ferme de Confrécourt entre Soissons et Compiègne. Pendant la Grande Guerre, ses 250 hectares ont été transformés en champs de bataille, la ligne de front coupant en deux son exploitation. 100 ans après les combats, la présence de la guerre se fait toujours sentir : obus qui remontent à la surface lors des labours, tracteur pris au piège dans un cagna, ou pire parfois, la découverte de corps de disparus, de charniers. « L'homme oublie, la terre lui rappelle ». Moitié agriculteur et moitié historien comme il aime se présenter, Jean-Luc Pamart est le gardien de ces âmes errantes et surtout de la mémoire de ces poilus qui, comme lui, étaient majoritairement des paysans. À travers son portrait, nous questionnons le lien entre l'agriculture et la Grande Guerre raconté par un agriculteur. Qui étaient les agriculteurs poilus ? Comment vivaient-ils cette guerre ? Quel est le sacrifice du monde rural ? Après la guerre, comment exploiter une terre meurtrie par les combats ? Comment faire œuvre de mémoire lorsque l'on est agriculteur dont le but est de travailler la terre ? Pourquoi la Grande Guerre, au-delà du centenaire, nous touche encore ? »

Durée : 30 minutes
Réalisation : Thomas ERMEL,
ministère de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire
et de la Forêt
2014

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

Au menu, pour les papilles : un parcours du goût des produits sous signe et le traditionnel marché des lycées agricoles

Avec un parcours du goût axé 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.).

Un parcours du goût consacré aux signes de l'origine et de la qualité, en partenariat avec l'INAO

Le saviez-vous ?

En 2012 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 : 329 AOC/AOP vins, cidres et eaux-de-vie (dont 308 AOC/AOP viticoles), 74 IGP viticoles, 50 AOC laitières, 45 AOC agro-alimentaires, 113 IGP agro-alimentaires, 429 Labels rouges.
(Source : Inao – Chiffres clés 2012)

En 2013, l'Agriculture Biologique représentait 5,4 % des exploitations agricoles et 3,9 % des surfaces agricoles, soit plus de 7 % de l'emploi agricole
(Source : Agence Bio - Chiffres clés 2013)

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. Un « parcours du goût » dédié aux produits sous labels de l'État attendra ainsi les visiteurs (hall Gambetta) pour une promenade gastronomique originale à la découverte de la diversité des saveurs et des savoirs de nos terroirs.

Au menu cette année :

- Melon Charentais IGP du Quercy et de Guadeloupe
- Raisin Chasselas AOC de Moissac
- Bœuf Charolais du Bourbonnais IGP - Label Rouge
- Agneau du Bourbonnais IGP - Label Rouge et agneau des Pyrénées IGP
- Porc fermier d'Auvergne IGP - Label Rouge
- Emmental Label Rouge
- Baguette de pain de tradition française - Label Rouge

Et en bonus : dégustation de bananes des Antilles « RUP », pour découvrir des produits français sous label des régions ultrapériphériques (RUP).

✚ Pour en savoir plus sur les signes officiels de l'origine et de la qualité :
<http://alimentation.gouv.fr/label-qualite-origine>



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 20 DE 14H À 18H ET
DIMANCHE 21 DE 11H À 19H**

| REGION | LYCÉE AGRICOLE | PRODUITS |
|------------------|---|---|
| AQUITAINE | Lycée agricole de Périgueux (24) | foie gras & spécialités du Périgord |
| AQUITAINE | Legta Blanquefort Château Dillon (33) | vins AOC Haut-Médoc et Bordeaux blanc sec |
| AQUITAINE | Lycée agricole de Libourne Montagne (33) | vins |
| BASSE-NORMANDIE | Lycée agricole de St Lô (50) | fromages à pâtes pressées, fromages à pâtes molles, yaourts, compotes de pommes, soupes de poissons, bœuf Bourguignon, cidre, apéritif normand, calvados |
| BASSE-NORMANDIE | Lycée agricole de Vire (50) | terrines et plats cuisinés, assortiments rillettes de porc et lapin, tripes, mijotés de bœuf... |
| BOURGOGNE | Lycée agricole du Morvan (58) | rillettes de truites, mousses de truites et veloutés de truites |
| BOURGOGNE | Lycée agricole de Davayé (71) | fromages de chèvres, vins de Bourgogne bio |
| BRETAGNE | EPL de Châteaulin Morlaix Kerliver (29) | légumes bio |
| CENTRE* | LPA de Beaune la Rolande (45) | miel, conserves de volailles (rillette de chapon, de poulet, poulet au miel et safran, ...) |
| HAUTE-NORMANDIE | Lycée agricole du Pays-de-Bray (76) | jus de pomme, cidre, pommeau AOC, calvados AOC, fromage de Neufchâtel AOC |
| LIMOUSIN | Lycée agricole de Limoges (87) | terrines de porc cul noir, foie gras mi-cuit, rillettes, plats cuisinés, gâteaux, confitures |
| MIDI-PYRENEES | Lycée agricole de Villefranche de Rouergue (12) | charcuteries sèches, cuites, foies gras et plats cuisinés, sandwichs à base de pâtés et foie gras |
| MIDI-PYRENEES | Lycée agricole de Mirande (32) | produits à base de canards gras, foies gras, pâtés divers, confits, plats cuisinés |
| PAYS-DE-LA-LOIRE | Lycée agricole de Laval (53) | produits à base de fruits : confitures (5 variétés différentes et formats différents), jus de fruits, pâté de campagne aux pommes, rillettes, sauté de porc aux pommes, pain d'épices, miel |
| PACA | Lycée viticole d'Orange (84) | Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape |
| PACA | EPL Les Alpilles (13) | huile d'olive AOP vallée des Baux et huile d'olive AOC Provence - fruité vert |
| PICARDIE | Lycée agricole de Crézancy (02) | champagne |
| POITOU-CHARENTES | Lycée de l'Oisellerie (16) | pineau des Charentes, cognacs, vins de pays charentais |

* uniquement le samedi

