



SIA 2010 Les légumes de France à l'honneur !

Le SIA est une réelle opportunité pour parler du métier d'agriculteur, **les producteurs de légumes y sont pourtant peu représentés**. Cette année, **pour la 1^{ère} fois, ils se sont regroupés** pour véhiculer haut et fort leur savoir-faire et l'amour de leurs produits.

En 2010, à l'initiative des producteurs de « Tomates et Concombres de France », la fédération professionnelle des « Producteurs de Légumes de France », (fédération

représentant l'ensemble des producteurs de légumes frais, serristes, producteurs de plein champ, endiviers ou maraîchers) ainsi que les producteurs de Fraise (AOPn Fraise) et d'Ail (A.N.I.AIL) créent **« L'Événement Légumes »** pour marquer les esprits lors du prochain Salon International de l'Agriculture (27 février – 7 mars 2010).

Les producteurs de Légumes de France souhaitent communiquer sur toutes les facettes de leur métier et promouvoir les produits d'origine France, synonyme de fraîcheur et de qualité. A travers **une pyramide de légumes haute de 4 mètres**, c'est l'ensemble de la production de légumes en France qui sera représentée.

Valoriser la production française et le savoir-faire des hommes

A l'heure où les producteurs français de légumes connaissent des contraintes techniques et des charges d'exploitations qui fragilisent leur compétitivité sur le marché, à l'heure où les prix chutent du fait de la concurrence des pays étrangers, **les producteurs français décident de valoriser directement leurs métiers auprès du grand public, parce qu'aujourd'hui, les consommateurs doivent être informés de toutes les facettes de leur travail pour promouvoir les produits origine France.**

Par ailleurs, une **serre grandeur nature sera reconstituée** pour faire découvrir la culture sous serre, qui représente plus de 90% de la production nationale en tomates et concombres et un tiers de la production de fraises.

Souligner les nombreux efforts en matière d'environnement de la profession

Les filières légumes requièrent une grande technicité et se fixent pour objectif d'adopter des conduites responsables en matière d'environnement. **Le SIA permet de faire connaître au grand public tous les efforts réalisés** par les filières en termes de gestion de l'eau, de l'énergie et des ressources humaines ainsi qu'en matière de protection des cultures.

Sensibiliser le consommateur à la facilité de préparation des légumes frais

Cuisiner des légumes frais n'est pas sorcier, il est nécessaire de **faire connaître leur facilité de préparation** aux consommateurs et leurs bienfaits nutritionnels dans l'alimentation.

Il est essentiel de leur **expliquer les enjeux de l'origine France**, les conseiller pour les aider à mieux choisir, mieux consommer.

Dans cette optique, un chef animera des démonstrations culinaires pour montrer la simplicité de préparation des légumes et des diététiciennes Interfel (Interprofession des fruits et légumes frais) répondront aux questions sur l'équilibre alimentaire.

Retrouvez le stand commun (175m2) dans le hall 2.2

3 grands pôles :

- **Une pyramide de légumes** haute de 4 mètres pour montrer la diversité des produits ;
- **Une serre reconstituée** pour faire découvrir les spécificités de leur métier ;
- **Une cuisine** tenue par un Chef de Lycée Hôtelier et animée par des diététiciennes Interfel.

Contacts presse :

Marie GRAVE
Sopexa France
01 55 37 50 32
marie.grave@sopexa.com

Légumes de France
Jacques ROUCHAUSSE
06 08 89 76 95

