

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA FOIRE DE BRIGNOLES EN PROVENCE MET L'ACCENT SUR L'AGRICOLE

Après avoir célébré avec ferveur sa 90ème édition l'an passé, la Foire de Brignoles souhaite mettre l'accent en 2020 sur l'agriculture, les produits locaux et une région française, célèbre pour ses produits de gastronomie.

En 2020, la Foire de Brignoles en Provence Verte sera agricole, gourmande et festive!

UNE PRÉSIDENTE PAR INTÉRIM

Lionel Raynaud, Président de la Foire de Brignoles depuis 2015, a remis sa démission le 5 novembre 2019 pour des raisons de santé. Selon les statuts de l'association, **Michel Jordy**, le vice-président de la Foire devient président par intérim jusqu'aux prochaines élections qui se tiendront le 10 février 2020. Deux nouvelles personnes seront élus au comité lors de la prochaine assemblée générale qui aura lieu le 13 janvier 2020, à savoir **Philippe Roux**, Directeur National de Tétréal et **Thierry Ballatore**, Gérant de Ballatore & Chabert.

L'ensemble du comité remercie Lionel Raynaud pour le dynamisme qu'il a su insuffler à la foire lors de son élection. Il est notamment à l'origine de la création du Club des Entrepreneurs qui a permis à de nombreuses entreprises de s'associer à la Foire.

RETOUR SUR LA 90ÈME ÉDITION

La 90ème édition de la Foire de Brignoles s'est montrée très audacieuse avec une exposition pendant 10 jours, 2 nocturnes et une ouverture pendant les vacances scolaires. Ce ne sont pas moins de 70 000 visiteurs qui ont été comptabilisés par le nouveau système de douchettes électroniques mises en place pour la première fois à la Foire. Le système de navettes, journalières et régulières, entre le Quartier de Paris et la Foire, a permis un stationnement confortable pour les visiteurs.

Concernant les animations, la Grande Roue a encore une fois été plébiscitée par les visiteurs, ainsi que les nocturnes avec notamment le feu d'artifice tiré le deuxième soir.

DES EXPOSANTS RAVIS

Les exposants ont manifesté leur satisfaction grâce à la mise en place d'un circuit de visite «à la Ikéa» et à une signalétique claire et efficace. Ils ont également remarqué les efforts réalisés pour que la Foire reste au sec même en cas d'intempéries grâce à l'installation de «tout venant». Rappelons que la Foire vit majoritairement de la vente des stands, puis des entrées et enfin des subventions.

UNE ÉDITION QUI CONFORTE L'AVENIR

Le succès de cette édition a permis de réaliser un bilan financier positif qui va permettre à la Foire d'investir dans des animations de qualité pour la 91ème édition qui sera le tremplin du centenaire de la Foire en 2021!

UN RETOUR AUX SOURCES POUR L'ÉDITION 2020!

La Foire de Brignoles en Provence Verte se tiendra du 18 au 26 avril 2020. Elle revient à 9 jours comme les années précédentes la 90^{ème} édition. Elle aura lieu pendant la 2^{ème} semaine des vacances de Printemps, entre la Foire de Lyon et la Foire de Paris. En effet, de nombreux exposants de la Foire de Brignoles sont présents sur les foires nationales.

En 2020, la Foire cherchera à revenir sur son identité, à savoir une foire agricole, festive et gourmande.

L'UNIQUE FOIRE AGRICOLE DE PROVENCE

Depuis sa création en 1921, la Foire de Brignoles cherche à valoriser les produits locaux, les métiers de l'agriculture et l'économie agricole locale.

En 2020, la Foire de Brignoles en Provence Verte reviendra sur cette identité avec la création d'un espace agricole du côté est de la Foire. De nombreux animaux de la Ferme mais aussi des équidés, avec des présentations pédagogiques, seront présentés sur cet espace agricole, avec également la présence du lycée agricole de Saint Maximin et la Chambre d'Agriculture du Var viendront valoriser les métiers de l'agriculture.

La Foire de Brignoles doit être gourmande : le Hall 3 accueillera en tant qu'invité d'honneur, la région Sud Ouest, riche en produits gastronomiques et identitaires, avec des exposants artisans et un restaurant. La Halle gourmande sera transformée en Pavillon Italien et les restaurants seront séparés les uns des autres et disposés à des endroits stratégiques du parc d'exposition.

Le Marché Provençal sera mis en avant au sein du Pavillon d'honneur et des animations culinaires seront organisées tous les jours pour les grands et les petits.

Quant à la nocturne, elle se tiendra le vendredi 24 avril. Un concert sera prévu pour animer et rassembler les visiteurs autour d'un moment joyeux et festif.



Contact Presse

Servane Grisot : 06 23 40 41 15 - servane@comenprovence.fr

Contact Foire de Brignoles

Carole Gilardo : 04 94 69 10 88 - contact@foiredebrignoles.fr

LA FOIRE, UN MODÈLE ÉCONOMIQUE ÉQUILIBRÉ

Le comité d'organisation attend cette année plus de 300 exposants, sachant que 70% reviennent chaque année. De nombreuses foires ont été visitées cette année afin de prendre contact avec de nouveaux exposants à forte valeur ajoutée. Les dossiers d'inscription ont été envoyés, ils sont également téléchargeables sur le site internet de la Foire. Beaucoup d'exposants ont déjà réservé leur stand, la Foire sera vite complète.

LES PARTENARIATS AVEC LES ECOLES

Depuis plusieurs années, la Foire a développé ses partenariats avec les écoles afin de créer des passerelles avec la jeunesse du territoire.

Satisfait de l'implication des élèves, le Comité d'Organisation a renouvelé sa convention avec le Lycée d'Enseignement Agricole Privé de la Provence Verte, basé à Saint Maximim la Sainte Baume : les élèves participeront aux 5 concours agricoles de la Foire et à la journée de démonstration du machinisme.

De même, la Foire de Brignoles en Provence Verte a noué un partenariat avec l'Ecole de la 2ème Chance de Brignoles : les élèves effectueront des stages au sein de la Foire, au niveau de l'Accueil et du Corner VIP.

LE PLAN DE COMMUNICATION DE LA FOIRE

L'affiche de la Foire sera visible sur plus de 450 4x3 du Var et des Bouches du Rhône (secteur St Tropez, Toulon, Le Luc, Saint Maximin, Aubagne...). Des communiqués de presse sont régulièrement envoyés aux journalistes. La Foire a également réalisé des achats d'espace auprès de journaux et de radios locales. Enfin, les réseaux sociaux seront alimentés de manière régulière pour communiquer les informations au plus grand nombre.

L'AFFICHE DE LA FOIRE 2020 MET L'ACCENT SUR L'AGRICOLE :



Contact Presse

Servane Grisot : 06 23 40 41 15 - servane@comenprovence.fr

Contact Foire de Brignoles

Carole Gilardo : 04 94 69 10 88 - contact@foiredebrignoles.fr



LA 58ÈME ÉDITION DES CONCOURS DE LA FOIRE DE BRIGNOLES

La 1ère édition du **Concours des Bières** a connu un bel enthousiasme qui a motivé le comité d'organisation à élargir le Concours régional aux régions voisines, à savoir l'Hérault et le Gard, qui accueillent de plus en plus de brasseries artisanales.

Le **Concours des Fromages** sera Régional en 2020 comme il l'avait été en 2018 : plus de 400 échantillons de fromages aux 3 laits (brebis, chèvre, vache) seront dégustés par des professionnels et des chefs étoilés. Le président du jury sera un Chef triplement étoilé.

La médaille du concours de la Foire de brignoles est synonyme d'excellence.

Le **Concours des vins** est un des concours nationaux qui rassemble le plus de professionnels (85%).

LES DATES DES CONCOURS

CONCOURS INTER RÉGIONAL DES VINS : mardi 10 mars 2020 à 10h00 au Hall 3 de la Foire
Inscriptions jusqu'au 17 janvier 2020 - Coût : 20 euros par échantillon

CONCOURS EUROPÉEN DES HUILES D'OLIVE : dimanche 19 avril 2020 à 09h30 au Hall des Expositions
Inscriptions jusqu'au 31 mars 2020 - Coût : 20 euros par échantillon

CONCOURS RÉGIONAL DES MIELS : mardi 10 mars 2020 à 10h00 au Hall 3 de la Foire
Inscriptions jusqu'au 1er mars 2020- Coût : gratuit

CONCOURS RÉGIONAL DES FROMAGES : jeudi 23 avril 2020 à 10h30
Inscriptions jusqu'au 3 avril 2020- Coût : gratuit

CONCOURS RÉGIONAL DES BIÈRES ARTISANALES : lundi 20 avril 2020 à 10h00 dans les bureaux de la Foire
Inscriptions jusqu'au 28 février 2020- Coût : gratuit

Contact Presse

Servane Grisot : 06 23 40 41 15 - servane@comenprovence.fr

Contact Foire de Brignoles

Carole Gilardo : 04 94 69 10 88 - contact@foiredebrignoles.fr

LA JOURNÉE DE DÉMONSTRATION DE MATÉRIELS AGRICOLES

Relancée en 2016, la matinée de démonstration de matériels agricoles est organisée depuis 2019 en partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Var.

Les vignerons et les professionnels de la viticulture sont invités à observer les nouveautés du machinisme agricole avec la présence de nombreux concessionnaires locaux qui effectuent des démonstrations sur les parcelles du Domaine de Ramatuelle à Brignoles.



Le Club des Entrepreneurs et des Vignerons de la Foire de Brignoles

Créé en 2015, le CDEV connaît une belle aventure puisqu'il réunit aujourd'hui **100 membres**. Son objectif est de faire participer les chefs d'entreprise et les domaines viticoles du territoire à l'évolution de la Foire. Le Club est devenu **un des réseaux professionnels de l'économie de la Provence Verte**, du département du Var et d'autres départements limitrophes. Un espace professionnel privé leur est réservé pendant toute la durée de la Foire. Une occasion unique de créer des synergies ou des rencontres avec les institutionnels.



CHIFFRES CLÉS

- La Foire de Brignoles a été créée en 1921.
- Avec plus de **300** exposants disposés sur **6 hectares**, elle constitue l'unique Foire agricole de Provence.
- Plus de **70 000 visiteurs** viennent chaque année à cet événement. Elle est gérée depuis près d'un siècle uniquement par un **comité de bénévoles** qui consacrent leur temps et leur énergie à maintenir une ambiance authentique et provençale.
- **Lionel Raynaud** était Président de la Foire de Brignoles depuis 2015. Il a démissionné le 5 novembre 2019. Le Vice-président, Michel Jordy, est président par intérim jusqu'aux prochaines élections le 10 février 2020.

8 Place Gross Gerou - CS 50035 - 83175 Brignoles Cedex - Tél : 04 94 69 10 88 - Fax : 04 94 59 26 57
contact@foiredebrignoles.fr - www.foiredebrignoles.fr



suivez toute l'actualité de la Foire sur les réseaux sociaux

Contact Presse

Servane Grisot : 06 23 40 41 15 - servane@comenprovence.fr

Contact Foire de Brignoles

Carole Gilardo : 04 94 69 10 88 - contact@foiredebrignoles.fr