



# LES HAUTES ALPES AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE | PARIS

[ 26 février > 6 mars 2022 ]



**DOSSIER DE PRESSE**

[ RETROUVAILLES AU SOMMET ! ]

## SOMMAIRE

## HAUTES ALPES RETROUVAILLES AU SOMMET !

<b>DONNÉES CLÉS DE L'AGRICULTURE</b>	4
<b>ÉDITO</b>	5
<b>STAND HAUTES-ALPES   SALON DE L'AGRICULTURE</b>	6
<b>STAND HAUTES-ALPES   SALON DU FROMAGE</b>	7
<b>PROGRAMME DES ANIMATIONS</b>	8
APPLE DES CIMES   LA ROCHE-DES-ARNAUDS	9
SACRÉ WILLY   TALLARD	10
ÉRIC BERGE   QUEYRAS	10
LYCÉE AGRICOLE DES ÉMEYÈRES   GAP	10
BRASSERIES ARTISANALES   SERRE-PONÇON ET DÉVOLUY	11
FIRENZE, L'HÉRENS DES HAUTES-ALPES   VILLAR-D'ARÈNE	12
PÉPINIÈRES LUC ANDRÉ   LE SAIX	13
POMMES DES ALPES DE HAUTE-DURANCE	13
LA FILATURE DU VALGAUDEMAR   SAINT-FIRMIN	14
LA SALAISON DU CHAMPSAUR   SAINT-LAURENT-DU-CROS	14
FERME-AUBERGE DES CLARINES   SAINT-JACQUES EN VALGAUDEMAR	15
JEUNES AGRICULTEURS DES HAUTES-ALPES	15
LE MOULIN D'EUGÉNIE   SAVOURNON	16
TOURTONS DU CHAMPSAUR   CHABOTTES	16
DOMAINE DE LA FERME DE LA BEAUMETTE   ASPRES-SUR-BUËCH	17
PARC NATUREL RÉGIONAL DU QUEYRAS	17
FILIÈRE PORCINE DES HAUTES-ALPES	17
ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE BLEU DU QUEYRAS	18
GUILLAUMETTE   ORCIÈRES MERLETTE	18
VANNERIE DE LA MEIJE   LA GRAVE	19
LE PLANTIVORE   CHÂTEAU-VILLE-VIEILLE	20
CONFISERIE ALPINE   SAINT-JEAN-SAINT-NICOLAS	20
LA FERME DU LAUTARET   VILLAR-D'ARÈNE	21
MARIANNA BRIANÇON   VEYNES	22
<b>ACTUALITÉS</b>	23



## DONNÉES CLÉS DE L'AGRICULTURE HAUTES ALPES



**LES HAUTES-ALPES, PREMIER DÉPARTEMENT BIO DE FRANCE**  
(38,8% de la superficie agricole utile)



**1 860** EXPLOITATIONS **2 315** AGRICULTEURS

**3 000 EMPLOIS**  
(8% DES ACTIFS)



**UN DÉPART À LA RETRAITE = UNE NOUVELLE INSTALLATION**



**LA PRÉDATION**  
(454 attaques de loups, 1 132 animaux tués)



**LES ALÉAS CLIMATIQUES**  
(70% de la production de fruits perdue à cause du gel)



### ARBORICULTURE

Production fruitière = **40% des produits agricoles**

Plus important chiffre d'affaires agricole du département et **2<sup>ème</sup> employeur** saisonnier

**124 500** tonnes de pommes et poires produites / an

**1 IGP** Pomme des Alpes de Haute-Durance



### VITICULTURE

**12 domaines** essentiellement situés dans le Val d'Avance et comptant parmi les plus hauts de France

**1 cépage endémique**, le Mollard

Des vins labellisés **IGP Hautes-Alpes**



### ÉLEVAGE ET LAIT

**+ de 800 exploitations** dédiées à l'élevage ovin, bovin, caprin et porcin dont plus d'1/3 sont situées dans le Champsaur-Valgaudemar

**20 millions de litres de lait produit / an** et une large gamme de produits laitiers

**2 AOP en cours** Bleu du Queyras et Tomme du Champsaur

**1 IGP Agneau des Alpes du Sud** couvre sur l'ensemble du département des Hautes-Alpes soit un cheptel de 170 000 brebis-mères (forte concentration dans le Buëch et Dévoluy)



### APICULTURE

**13 000 ruches** réparties dans une trentaine d'exploitations apicoles professionnelles et environ 600 amateurs

**13 médailles** obtenues au Concours Général Agricole (4 en or, 6 en argent et 3 en bronze)

## ÉDITO

### HAUTES ALPES RETROUVAILLES AU SOMMET !

À l'heure où l'agriculture française a perdu quelque 100 000 exploitations agricoles ces dix dernières années, l'agriculture des Hautes-Alpes se porte bien. Forte de ses 1860 exploitations agricoles, le dynamisme et l'attractivité de l'agriculture haut-alpine ne sont plus à prouver. Pour un départ à la retraite, c'est une installation d'un jeune agriculteur, assurant ainsi le renouvellement des générations. La repositionnement des filières agricoles basée sur des productions de qualité est devenue aujourd'hui la norme. Les démarches de labellisation vers des signes officiels de qualité (AOP, IGP, Bio, etc.), témoignent du repositionnement de l'agriculture des Hautes-Alpes. Face aux crises qui touchent le monde agricole et aux incertitudes du lendemain, à des consommateurs toujours plus attentifs à la qualité de leur alimentation et qui ont redécouvert le rôle central et majeur des agriculteurs dans leur quotidien, les Hautes-Alpes sont un territoire d'exception et de savoir-faire.

Des enjeux auxquels ont répondu les territoires et les acteurs haut-alpins ces dernières années, plaçant désormais les Hautes-Alpes en pole position du classement des départements les plus bio de France (selon le baromètre publié par l'Agence BIO). Une confirmation, un encouragement pour une jeune génération d'agriculteurs, engagée en matière d'agriculture de qualité. Des hommes et des femmes héritiers de savoir-faire montagnards ancestraux, plus que jamais à la pointe de l'innovation mais respectueux des équilibres d'une terre de contrastes, délicatement posée entre les garrigues parfumées de Provence et les sommets vivifiants des Écrins. Une terre agile mais fragile.

La voilà donc enfin l'heure des retrouvailles pour les montagnards que nous sommes, habitués à se rassembler depuis des siècles sur les sommets, comme pour partager et exprimer la solidarité des « gens d'en haut », unis par tous les temps, solidaires et engagés aujourd'hui pour construire demain. Longtemps attendue et espérée, avec des mesures sanitaires renforcées mises en œuvre par les organisateurs, la 58<sup>ème</sup> édition du Salon International de l'Agriculture, du 26 février au 6 mars 2022, sera donc celle des retrouvailles autour d'une thématique chère aux montagnards haut-alpins : « L'agriculture : notre quotidien, votre avenir ! ».

**Le stand des Hautes-Alpes est situé dans le Hall 3 des Régions de France. N°3D079. Ouverture de 9h00 à 19h00.**

#### En couverture du dossier de presse : Firenze, l'Hérens égérie

Firenze est une Hérens aux ascendances valdôtaines. Elle est née au printemps 2019, au Pays de La Meije, à la ferme du Lautaret de Sylvain Protière. C'est une vache au cœur tendre, à la robe sombre et aux reflets d'argent, héritière d'une reine des alpages qui représentera cette race prestigieuse de montagne ainsi que les Hautes-Alpes au Salon International de l'Agriculture cette année, à Paris.

#### Les Hautes-Alpes au Salon de l'Agriculture

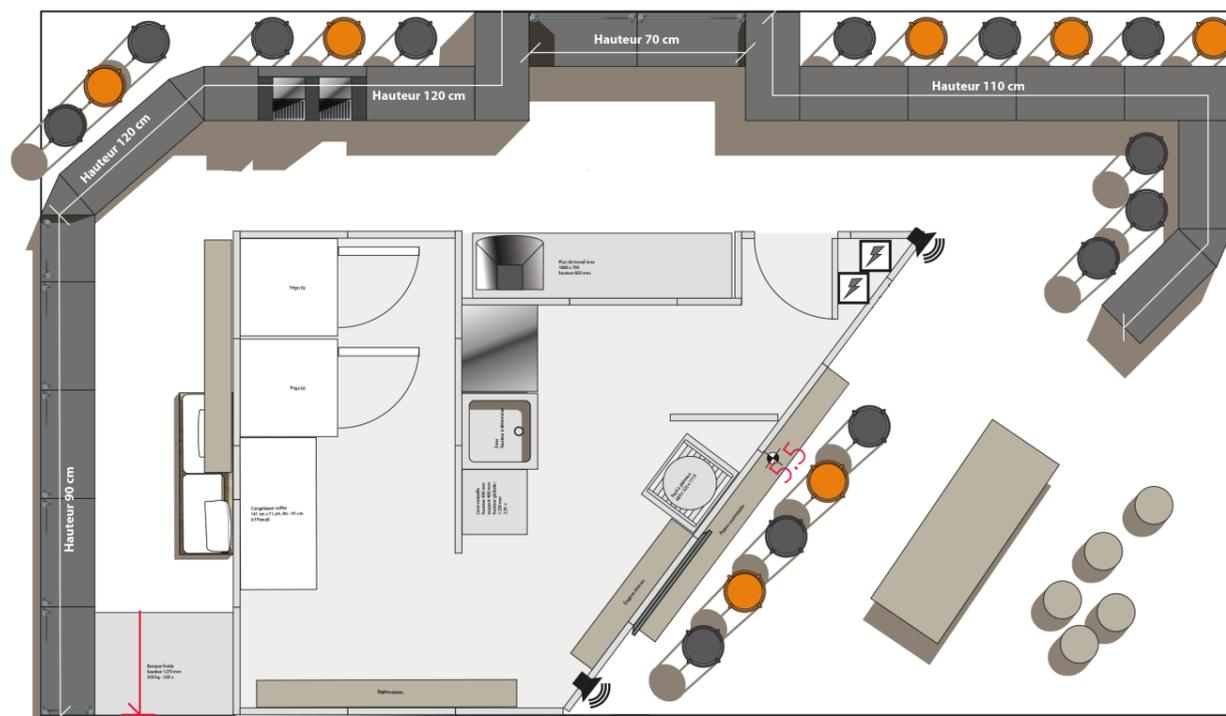
- **100 000 €** de budget
- **100** Haut-Alpins à Paris

Un événement financé par le Département et co-organisé par la Chambre d'Agriculture et l'Agence de Développement des Hautes-Alpes.

[ STAND HAUTES-ALPES ]

## SALON DE L'AGRICULTURE

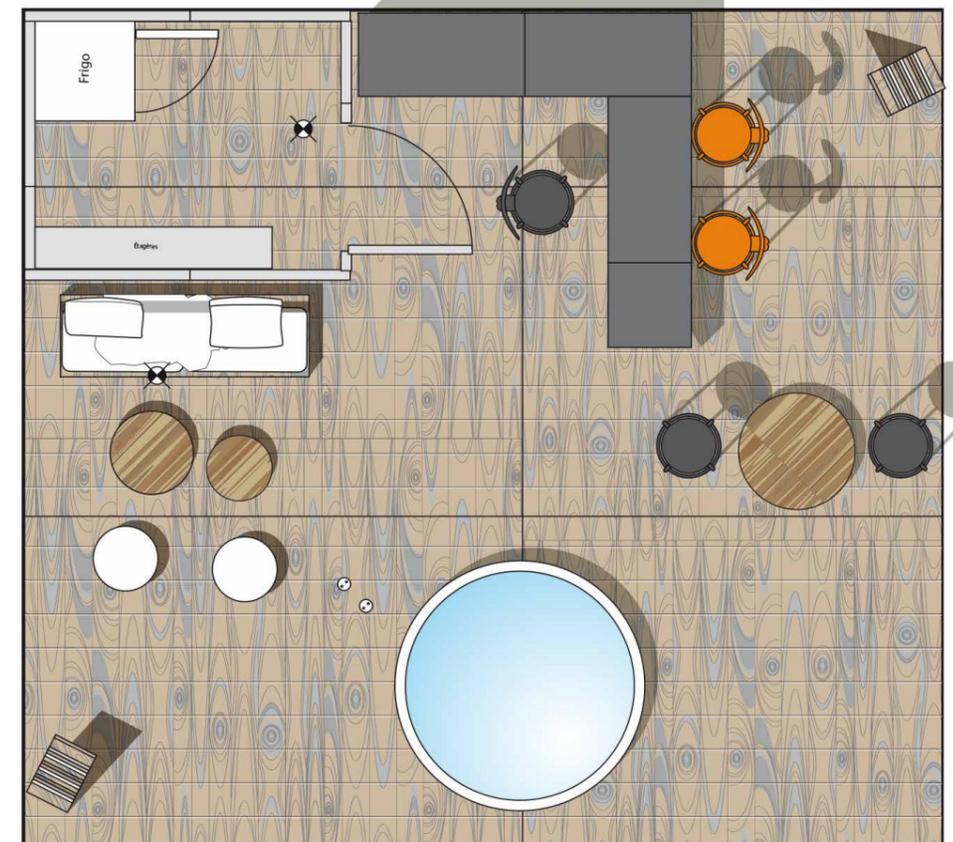
71,5m<sup>2</sup>



27,5m<sup>2</sup>

[ STAND HAUTES-ALPES ]

## SALON DU FROMAGE





## PROGRAMME

### LES HAUTES-ALPES BIO... LOGIQUE !

Confirmation ! Selon le baromètre annuel publié par l'Agence Française pour le développement et la promotion de l'Agriculture Biologique (Agence BIO), **les Hautes-Alpes pointent désormais en pole position du classement** des départements les plus Bio de France avec 38,8 % des surfaces agricoles utiles (SAU) conduites en agriculture biologique. Les Hautes-Alpes comptent 430 exploitations en bio ainsi que 124 entreprises travaillant en bio. Le territoire a enregistré l'année dernière, 39 installations d'agriculteurs dont 25 en agriculture biologique.

Troisième au classement 2019, les Hautes-Alpes confirment ainsi avec cette première place, leur positionnement et leur engagement en matière d'agriculture de qualité, s'adaptant à une évolution des comportements et aux nouvelles habitudes alimentaires. Les agriculteurs haut-alpins sont parmi les plus jeunes de France, une fierté.



### APPLE DES CIMES | LA ROCHE-DES-ARNAUDS UN NECTAR BIO COMPLÈTEMENT GIVRÉ

Tandis qu'en montagne, il gèle « à pierre fendre » et que la neige recouvre les paysages haut-alpins d'un épais manteau, on s'agite dans la pénombre d'un chai. Entre deux rangées de tonneaux de chêne, les responsables de la société Apple des Cimes (La Roche-des-Arnauds), veillent sur une série de fûts encore gelés, d'où s'échappe un parfum prononcé de pomme.

C'est un nectar de Pomme Givrée, liqueux d'exception, décliné en plusieurs versions et inspiré des cidres de glace québécois. 10 kilos de pommes sont nécessaires pour produire 1 litre de Pomme Givrée soit 4 kilos de pommes pour une bouteille de 35 cl de ce liqueux original au goût intensément fruité et acidulé. Un élixir à apprécier (avec modération) et à déguster frais (- de 10°C) à l'heure de l'apéritif, sur un foie gras ou encore avec une cuisine subtilement épicée.

L'an dernier, l'entreprise haut-alpine a pour la première fois tutoyé les étoiles en figurant sur la carte de plusieurs restaurants étoilés Michelin : le Paul Bocuse de Éric Goettelmann (Collonges-au-Mont-d'Or), la Villa Madie de Dimitri Droisneau (Cassis), le Pilgrim du chef japonais Hideki Nishi (Paris) ou les Flocons de Sel d'Emmanuel Renaut (Megève) notamment. Une consécration après celle de 2016 où Apple des Cimes avait rejoint les

cuisines de l'Elysée, sous la houlette du Chef de la Présidence Guillaume Gomez puis en 2019, avec une médaille d'or aux Vinalies Internationales de Paris.

Un produit qui se décline désormais en version biologique 100 % Hautes-Alpes. Une première « complètement givrée » à découvrir avec Philippe et Claudine Rostain.

Infos : [appledescimes.fr](http://appledescimes.fr)

Animation : du 26 au 28 février



Retrouvez une partie des produits Haut-Alpins présentés au Salon International de l'Agriculture sur notre vente flash dédiée. [epiceriefine-hautesalpes.net](http://epiceriefine-hautesalpes.net)





## SACRÉ WILLY | TALLARD BARISTAS ET CHOCOLAT CHAUD

On dit qu'il est bon pour le moral ! En ces temps incertains, le chocolat n'est-il pas un remède à la morosité, au stress et à l'anxiété ? Un aliment plaisir qui possède également de nombreuses vertus santé. Mais qui dit temps froid dit chocolat chaud ! Une boisson d'excellence à consommer après une journée de ski ou une promenade en montagne est un plaisir qui rappellera sans doute à beaucoup, un petit parfum d'enfance qui débute à l'automne pour s'achever après Pâques.

Un plaisir gourmand que vous pourrez retrouver avec Martin de l'entreprise Sacré Willy et son chocolat chaud maison autour d'un triporteur à l'allure vintage ou avec une gamme de baristas à déguster chaud ou froid. Une pause gourmande pour réchauffer les cœurs comme les montagnards savent en préparer. Un grand bonheur chocolaté pour les yeux et les papilles. À noter que l'entreprise Sacré Willy sera également présente au Salon du Fromage et des Produits Laitiers pour présenter ses productions réalisées avec du lait de montagne des Hautes-Alpes.

Infos : [sacre-willy.com](http://sacre-willy.com)

Animation : du 26 au 28 février

## ÉRIC BERGE | QUEYRAS LE SCULPTEUR DES CIMES

Dans le Queyras notamment et depuis des siècles, l'art populaire montagnard s'est particulièrement décliné dans le travail du bois. Outre les maisons et les fustes en mélèze que l'on observe dans les villages d'altitude de Molines-en-Queyras ou de Saint-Véran, les formes et les techniques varient d'une vallée à l'autre. Les objets du quotidien et le mobilier portent également l'empreinte d'une véritable expression culturelle propre au Queyras : lits clos, coffres à grains ou de mariage, berceaux, boîtes à sel, etc.

Autant de témoins d'un savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération durant les longues veillées d'hiver au coin du feu. À l'image d'Éric Berge, sculpteur, les artisans de la région, toujours aussi agiles du couteau et de la gouge, creusent, évident, entaillent le bois (pin cembro ou pin à crochets) pour y sculpter rouelles et rosaces. Un art, une tradition à découvrir ou à redécouvrir mêlé d'un doux parfum de bois et de résine avec la participation de la Fédération des Gîtes de France des Hautes-Alpes.

Infos : [bergeeric@orange.fr](mailto:bergeeric@orange.fr)

Animation : du 26 au 28 février



## LYCÉE AGRICOLE DES HAUTES-ALPES | GAP FABRIQUER LE BEURRE AVEC UNE BARATTE ET... UN VÉLO

C'est à l'aide d'un vélo relié à une baratte que les enfants fabriqueront du beurre aux côtés des élèves du Lycée Agricole des Hautes-Alpes. Un atelier ludique et amusant qui se prolongera avec un atelier de dessin aux couleurs de l'arc en ciel dans du lait fermier ! Voilà un atelier à la fois pédagogique, amusant et gourmand : baratter du beurre ! Autrefois, la baratte était l'élément essentiel à sa fabrication. Un moulin destiné à transformer la crème de lait en beurre. Le barattage consistait à séparer par un mouvement à la fois manuel et mécanique, les particules de matières grasses contenues dans la crème du lactosérum, particules formant ensuite des grains de beurre. C'est à l'aide d'un vélo relié à une baratte que les enfants pourront pédaler pour fabriquer leur propre beurre « à la force du mollet ! ».

Infos : [gap.educagri.fr](http://gap.educagri.fr)

Animation : du 26 au 28 février



## BRASSERIE ARTISANALE DE SERRE-PONÇON ET BRASSERIE LA BURE AU DÉVOLUY

On compte de nombreuses brasseries artisanales dans les Hautes-Alpes. Brunnes, blondes, blanches ou ambrées, la gamme des bières des Hautes-Alpes est infinie, à l'image des richesses et savoir-faire traditionnels. Élément essentiel à leur fabrication, l'eau naturelle est la source de la réussite de ces bières qui se déclinent également avec des plantes aromatiques issues des montagnes locales comme le thym, le génépi, l'ortie ou la framboise aux noms parfois colorés (Tourmente, Dure à cuire, etc.). Des bières dont certaines sont élaborées à 100 % dans le département avec de l'eau de source, de l'orge et du houblon cultivés sur place. Ces dernières années, le développement des brasseries artisanales a réveillé les terroirs et les saveurs et donné une nouvelle dimension à la bière auprès d'amateurs en quête de qualité, de plaisir des sens, de diversité de goûts (orge, avoine, blé ou houblon) et de curiosité, avec des ingrédients nobles (malt, levures, céréales...), sans colorant ou biologiques. Une révolution dans les chopes. Une expérience originale et inédite à découvrir à l'occasion de plusieurs ateliers de brassage qui mettront en avant notamment des bières des Hautes-Alpes en version bio mais aussi au comptoir du stand des Hautes-Alpes, durant toute la durée du salon.

Atelier de brassage avec la Brasserie Artisanale de Serre-Ponçon

Infos : [basp05.com](http://basp05.com)

Animation : du 26 au 28 février

Atelier de brassage avec la Brasserie La Bure au Dévoluy

Infos : [f Brasserie La Bure](https://www.facebook.com/Brasserie-La-Bure)

Animation : du 1<sup>er</sup> au 3 mars



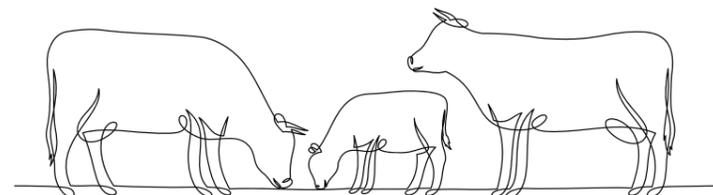


### FIRENZE, L'HÉRENS DES HAUTES-ALPES AU CŒUR TENDRE | VILLAR D'ARÈNE

Pour la première fois, une Hérens venue des Hautes-Alpes, sera l'une des représentantes de la race au Salon International de l'Agriculture. Née au pied du massif de La Meije et fière montagnarde aux ascendances valdôtaines, Firenze une génisse de deux ans, a quitté son étable du hameau des Cours, à Villar d'Arène, pour rejoindre la capitale. Une première pour une « noire » à l'allure fière, massive comme un taureau. Une reine de la haute-montagne habituée aux sols rudes, aux longues distances en altitude mais aussi formatée pour les fameux « combats de reines » organisés dans les alpages de certaines régions alpines, entre fin mars et mai. « Des vaches qui ont du sang » dit-on mais des bêtes au cœur tendre, à la fois fusionnelles et atypiques qui ne laissent personne indifférent. Dans les Hautes-Alpes, le cheptel de vaches d'Hérens est plutôt confidentiel, limité à une trentaine de têtes, loin de leurs cousines du Valais ou du Val d'Aoste qui véhiculent depuis des décennies, rituels, coutumes et traditions. De véritables stars qui ont séduit Julie et Sylvain Protière (Ferme du Lautaret), les jeunes propriétaires de Firenze, née d'une mère jadis « reine » d'un troupeau du Val d'Aoste.

Firenze (Florence en français), a été désignée « 1 000<sup>ème</sup> de la race Hérens » du territoire français par l'organisme de sélection des races alpines réunies (OSUE). Une consécration qui lui vaut aujourd'hui d'être invitée à Paris, aux côtés de trois autres congénères venues de l'Isère ou de Haute-Savoie sur le tapis rouge de la plus grande ferme de France. Une première.

Infos : Ferme du Lautaret | Villar d'Arène  
Hall 1 Bovins- Espace de la Race d'Hérens  
Du 26 février au 6 mars



### LUC ANDRÉ | LE SAIX PÉPINIÈRES ALPINES

Implantée dans le Sud des Hautes-Alpes, à 900 mètres d'altitude sur la commune du Saix, la pépinière d'altitude de Luc André est spécialisée dans la culture des plantes de montagne. Nominée aux « Trophées de l'Entreprise », adhérente à la marque Hautes-Alpes Naturellement® garantissant une production haut-alpine respectueuse de l'environnement, la pépinière propose une large gamme de plantes à massif annuelles et vivaces, cultivées de manière très raisonnée, ainsi que des plants maraîchers Bio issus de semences paysannes, garantissant des végétaux solides et sains et une nature respectée. En cet hiver 2022 et à quelques semaines des premiers feux du printemps, Luc André propose aux enfants (et à leurs parents), un atelier pour préparer les beaux jours, à la fois simple et ludique : le bouturage. Des plantes de montagne à repiquer de manière à ce que chacun puisse repartir avec un petit souvenir végétal des montagnes des Hautes-Alpes parallèlement à des ateliers pour enfants de semis de plants maraîchers Bio.

Infos : [pepinieres-luc-andre.com](http://pepinieres-luc-andre.com)  
Animation : du 26 au 28 février

### POMMES DES ALPES DE HAUTE-DURANCE À BOIRE ET À CROQUER

À croquer ! Elle est ronde, dorée, avec une face rosée. Baignée par le soleil qui la caresse de ses rayons près de 300 jours par an dans le Val de Durance et le Buëch. La pomme a toujours été un fruit de montagne. Dans les Hautes-Alpes, elle s'épanouit dans les vergers entre Gap et Laragne sous les bons auspices des falaises rocheuses qui reflètent les rayons du soleil vers les arbres fruitiers. La golden des Alpes, aux propriétés gustatives exceptionnelles, est le fruit emblématique de cette région. Un fruit de qualité (IGP et Label Rouge), plébiscité par les consommateurs et les chefs qui se plaisent aujourd'hui à le cuisiner et le déguster. Un fruit à croquer ou à déguster lors de cette démonstration animée par les arboriculteurs des Alpes de Haute-Durance, accompagnés des membres de la Confrérie de la Pomme, autour du fonctionnement d'un pressoir à l'ancienne pour extraire un jus de pommes gorgé de soleil.

Animation : du 1<sup>er</sup> au 3 mars





### LA FILATURE DU VALGAUDEMAR SAINT-FIRMIN

Héritière d'un savoir-faire unique, la Filature du Valgaudemar, créée en 1830 au cœur des

Hautes Alpes, est l'une des dernières entreprises françaises à proposer la fabrication de fils en fibres naturelles. Sauvée en 2019, véritable patrimoine vivant, elle a été reprise par Marie-Laure Laurent. Cette entrepreneure passionnée s'est lancée le défi de préserver ce magnifique patrimoine industriel, en le faisant entrer dans une nouvelle ère : sauvegarde du métier de filateur, adaptation aux exigences environnementales, collaboration avec les acteurs de la filière laine française et développement de fils français d'exception.

Pour les enfants : Marie-Laure propose aux plus de 6 ans (mais aussi aux adultes) de créer un tableau/figurine de mouton avec la technique de feutrage à l'aiguille soit l'application de la matière brute sur du feutre de laine fabriqué à la filature des Hautes-Alpes.

Infos : [lainesvalgaudemar.com](http://lainesvalgaudemar.com)

Animation : du 1<sup>er</sup> au 3 mars

### LA SALAISON DU CHAMPSAUR SAINT-LAURENT-DU-CROS

Installée depuis 1987 sur les rives du Drac, la Salaison du Champsaur est une affaire de famille. Fondée par Michel Barthélemy, l'entreprise a misé dès l'origine sur la qualité des produits et sur les circuits courts avec des porcs de montagne élevés dans les Hautes-Alpes. Des salaisons artisanales qui se déclinent aujourd'hui dans une gamme élargie sous la bannière « Le fermier haut-alpin ». Une trentaine de produits allant du saucisson au jambon cru, cuit ou sec, en passant par les terrines, caillettes ou saucisses au chou commercialisés dans la boutique de la famille Barthélemy, à Saint-Laurent-du-Cros ou dans les commerces de la région.

L'objectif est de poursuivre l'aventure familiale en continuant à façonner et à valoriser l'ensemble des produits issus de la filière porcine de montagne dans une vallée où la gastronomie de terroir tient une place de choix. Un positionnement que rappellera Delphine Barthélemy sur le stand des Hautes-Alpes lors d'une dégustation de salaisons qui ne manquera certainement pas de sel !

Infos : [salaisonduchampsaur.fr](http://salaisonduchampsaur.fr)

Animation : du 1<sup>er</sup> au 3 mars

### LA FERME-AUBERGE DES CLARINES SAINT-JACQUES-EN-VALGAUDEMAR

Aux portes du Valgaudemar, véritable sanctuaire de montagne et de nature sauvage, la ferme-auberge des Clarines est un rendez-vous incontournable pour qui veut partir à la rencontre des traditions populaires de la vallée jusque dans l'assiette. Et qui dit assiette, dit Josiane Barban.

Un sacré personnage, qui avec sa gouaille, perpétue dans son jardin mais surtout en cuisine, le goût du vrai à travers les recettes culinaires emblématiques de cette vallée authentique du Valgaudemar. Car chez les Barban, on travaille des produits frais issus directement de leur ferme de montagne. Tourtons, flouzous, gratin d'oreilles d'ânes, terrines, pot au feu de chèvre et apéritifs maison sont autant d'invitations à passer à leur table.

Et puis il y a les raviolis. De petites quenelles, à base de pomme de terre, de tomme fraîche et d'œufs que l'on fait frire comme un beignet et que l'on accompagne de miel de montagne ou de confiture. Une institution du panthéon de la gastronomie des Hautes-Alpes que Josiane réalisera devant vous en un tour de main avant de passer à la dégustation avec une pointe d'accent montagnard et de bonne humeur. Un vrai bonheur !

Infos : [auberge-clarines.com](http://auberge-clarines.com)

Animation : du 1<sup>er</sup> au 3 mars

### L'AGNEAU DES ALPES DU SUD AU MENU DES GRANDS

Il y a peu, Guillaume Gomez, l'ancien chef des cuisines du Palais de l'Elysée, de 1997 à 2021, mettait en avant sur les réseaux sociaux la qualité des agneaux élevés tout l'été dans les alpages des Hautes-Alpes (Dévoluy ou Queyras), à l'image d'une épaule d'agneau bio magnifiée dans une recette par le cuisinier de la Présidence.

Une incroyable notoriété pour ces agneaux qui ne date pas d'hier allant jusqu'à se retrouver au menu d'un dîner d'État au palais, à l'occasion du 70<sup>ème</sup> anniversaire du Débarquement en juin 2014, entre le Président français François Hollande, la reine Elisabeth et le Prince Philip, réclamé par une souveraine britannique visiblement connaisseuse et gastronome.

Au-delà du symbole, l'agneau est donc plus que jamais une valeur sûre de la gastronomie des Hautes-Alpes. Le Label Rouge et l'IGP Agneau des Alpes du Sud depuis 2007, sont la garantie de qualités gustatives supérieures. Navarin, épaule, pavé, brochettes, pieds et paquets, etc. Une dégustation à ne pas manquer avec les Jeunes Agriculteurs des Hautes-Alpes.

Animation : les 1<sup>er</sup> et 2 mars  
avec les Jeunes Agriculteurs des Hautes-Alpes





### LE MOULIN D'EUGÉNIE | SAVOURNON DES PÂTES 100 % « MADE IN HAUTES-ALPES »

Elles sont réalisées avec une farine de blé cultivée sur les hauteurs de la Durance et moulue à la meule de pierre. Christelle et Sébastien Achard viennent de lancer la première gamme de pâtes 100 % fermières « Made in Hautes-Alpes ». Des pâtes (corolles, fusilli, conchiglie et épis de blé) fabriquées dans leur exploitation avec une farine de blé et moulue à la meule de pierre comme autrefois. Une ferme qui produit également des œufs bio pondus par 12 000 poules brunes de race Loman qui évoluent chaque jour en plein air sur un terrain clôturé de 4,5 hectares.

Une première à déguster sans modération avec la complicité d'Aurélia Jean, ancienne candidate de la treizième saison de l'émission « L'Amour est dans le Pré » (M6) avec ses plats de viandes en sauce préparés dans sa ferme pédagogique d'Aspres-sur-Buëch.

Infos :  Le moulin d'Eugenie  
Animation : du 2 au 4 mars

### TOURTONS DU CHAMPSAUR CHABOTTES

Les tourtons occupent une place de choix au panthéon de la gastronomie des Hautes-Alpes. Une spécialité incontournable de la vallée du Champsaur à découvrir et à déguster avec leurs plus célèbres ambassadeurs.

Spécialité culinaire traditionnelle de la vallée du Champsaur, le tourton était autrefois cuisiné pour les fêtes. Surnommés également « coussins du petit Jésus », adaptés aux saisons, les tourtons se consomment aussi bien en entrée qu'en dessert. Ils se présentent sous la forme d'un coussinet de pâte très fine, frit et fourré avec une purée de pomme de terre, tomate fraîche et oignons. Autres variantes sucrées ou salées sont possibles : pommes, épinards ou pruneaux. Ils se dégustent généralement avec une salade verte à l'ail, ou en accompagnement d'une viande.

Une spécialité que Jean-Louis Pellegrin, l'emblématique ambassadeur des Tourtons du Champsaur et son équipe, se feront un plaisir de vous faire découvrir et déguster sur le stand des Hautes-Alpes tout au long de la semaine. Bon appétit !

Infos : [tourtons.com](http://tourtons.com)  
Animation : du 26 février au 6 mars



### AURÉLIA JEAN : L'AMOUR EST AUSSI DANS L'ASSIETTE !

Elle a été l'une des candidates de charme de la treizième saison de l'émission « L'Amour est dans le Pré » (M6). Aurélia Jean (Domaine de la Ferme de la Beaumette), proposera cette année quelques spécialités issues de sa ferme d'Aspres-sur-Buëch où évoluent en liberté, lapins, animaux de la basse-cour, poneys, chevaux, ânes, agneaux, cochons et leurs petits.

Des recettes traditionnelles de viandes en sauce qui accompagneront notamment les pâtes fermières préparées par Christelle et Sébastien (Le Moulin d'Eugénie à Savournon). Une dégustation pour le plaisir des petits et des grands. Un doux parfum de Provence et de montagne dans l'assiette.

Infos :  Aurélia, L'amour est dans le pré, Domaine de la Beaumette

Animation : du 2 au 4 mars



### LE PARC NATUREL RÉGIONAL DU QUEYRAS, DE NATURE EN DÉCOUVERTES

Afin de mieux comprendre le monde mystérieux des animaux de la montagne et ses secrets, le Parc Naturel Régional du Queyras propose aux plus jeunes, un atelier autour de la faune et de la nature. L'occasion de s'intéresser au chamois, au bouquetin, à l'écureuil ou à la marmotte, vedettes des montagnes du Queyras et que l'on peut observer « à la trace » au gré des saisons.

Un atelier dédié également à d'autres animaux qui font la richesse des fermes locales : les vaches. De véritables stars des alpages qu'elles soient de races Tarines, Montbéliardes ou Abondances, agiles et résistantes, parfaitement adaptées aux terrains difficiles des hauts pâturages. Des animaux réputés aussi pour la qualité de leur lait qui entre dans la fabrication du fameux Bleu du Queyras par exemple.

Sanctuaire pour la faune, la flore et la biodiversité, le Queyras est aussi un terrain emblématique pour la qualité de ses prairies d'altitude, souvent récompensées ces dernières années dans le cadre du Concours Général des Prairies Fleuries. Un rendez-vous qui met en avant les éleveurs dont les prairies permanentes présentent le meilleur équilibre entre valeur agricole et valeur écologique.

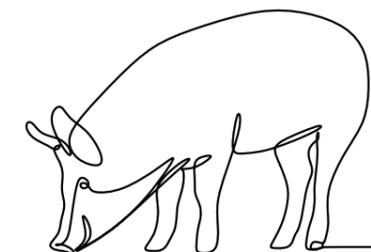
Infos : [pnr-queyras.fr](http://pnr-queyras.fr)  
Animation : le 5 mars

### LE MONTAGNARD DES ALPES | GAP FILIERE PORCINE DES HAUTES-ALPES TOUT EST BON DANS LE COCHON

Pour la quatrième année, les producteurs de la filière porcine des Hautes-Alpes (Le Montagnard des Alpes) proposent d'assister aux différentes étapes de la fabrication de saucisses, de la préparation de la viande hachée à l'assaisonnement, en passant par la poussée dans un boyau naturel avant la cuisson et la dégustation.

L'occasion d'aller à la rencontre d'une activité traditionnelle de l'agriculture et de la culture paysanne Haut-Alpine avec Denis, Bruno et Marc. Un territoire de montagne où la plupart des fermes élevaient autrefois quelques cochons destinés à la consommation personnelle, assurant la subsistance de la famille tout au long de l'année à travers une infinité de déclinaisons : saucisses, jambons crus, pâtés, etc.

Infos : [porcdesalpes.com](http://porcdesalpes.com)  
Animation : du 1<sup>er</sup> au 3 mars





### REGARDER LE QUEYRAS AU FOND DU BLEU

C'est un patrimoine montagnard à lui tout seul ! Fabriqué depuis le 18<sup>ème</sup> siècle dans les fermes et les fruitières des vallées du Queyras, le Bleu du Queyras est un fromage qui connaît aujourd'hui un formidable renouveau grâce à des fromageries et des producteurs de lait des Hautes-Alpes, réunis au sein de l'Association Interprofessionnelle du Bleu du Queyras.

Une association qui porte aussi un projet de labellisation AOP Bleu du Queyras pour ce fromage à pâte persillée, non pressée, non cuite et salée, fabriqué à partir de lait de vaches entier et cru, et affiné pendant 30 jours. Sa texture onctueuse et crémeuse, sa croûte fine colorée de gris, vert et blanc, développent en bouche, des arômes persistants de sous-bois et de champignons.

Un Bleu emblématique des montagnes du Queyras et des Hautes-Alpes à déguster et à apprécier sur le stand des Hautes-Alpes.

Infos : Association Interprofessionnelle Bleu du Queyras

Animation : du 3 au 4 mars

### PERRINE ET THOMAS, QUELQUE-CHOSE EN EUX DE GÉNÉPI | ORCIÈRES MERLETTE

Prix de l'Excellence Française 2021, l'entreprise familiale Guillaumette à Orcières Merlette (Champsaur) cultive du génépi depuis plusieurs générations, dans des plantations d'estive du Haut-Champsaur.

Une plante sacrée des montagnes alpines qui, une fois récoltée au début de l'été, sera séchée à l'ombre d'une charpente de vieille grange puis mise en bouteille et commercialisée. À l'état sauvage, le génépi, fleur symbolique des montagnes, dresse ses brins entre 2 000 m et 3 700 mètres d'altitude dans les falaises, les marnes et les crêtes rocheuses. Une plante à la cueillette très règlementée, qui entre dans la composition de liqueurs et d'apéritifs très prisés des montagnards et dans la composition de confiseries, fromages, gâteaux, bières, etc.

Une plante médicinale qualifiée de « chaude » ou de « guérit-tout » qui peut être employée comme tonique, digestive et fébrifuge et un excellent remède contre les coups de froids ou le mal des montagnes. C'est tout dire !

Tantôt gris, jaune (ou blanc chez nos amis helvètes) voire bleu selon les espèces, le génépi reste un emblème des montagnes alpines à consommer néanmoins avec modération.

Une dégustation tonique comme l'air des sommets des Écrins à partager avec Perrine et Thomas Bernard-Raymond.

Infos : guillaumette.com

Animation : du 4 au 6 mars



### LUCILE TISSE DU LIEN ENTRE LA NATURE ET LES HOMMES | LA GRAVE

C'est un savoir-faire universel qui se perpétue depuis la nuit des temps aux quatre coins du monde. La vannerie est un art mais aussi une passion. Face au massif de La Meije, Lucile Bou est l'une des héritières de cet art ancestral pratiqué dans de nombreuses familles paysannes à commencer par les montagnards haut-alpins qui tressaient autrefois certains objets usuels pour leurs travaux quotidiens (ex : paniers pour les pommes de terre) ou pour la maison (corbeilles, mannes, cabas) avec la fibre d'osier récoltée à l'automne puis séchée avant d'être trempée pour le tressage.

Un savoir-faire longtemps délaissé avec l'apparition du plastique avant de renaître au moment de l'éveil des consciences, à l'heure où la société s'interroge désormais sur son quotidien, se rapprochant de son terroir et de pratiques plus respectueuses basées sur le fait-main, le savoir-faire local et le naturel. Dans son atelier, la vannière Bou tisse du lien entre la nature et les hommes. De ses mains naissent une multitude d'objets en osier aux multiples couleurs. Un travail de patience et de précision à découvrir. Un pur moment de magie.

Infos : vannieredelameije.fr

Animation : du 4 au 6 mars





### GELÉE DE FOIN BIO DU QUEYRAS UN PARFUM SUCRÉ D'ESTIVE

Artisan-cueilleur en haute altitude depuis 1989, Le Plantivore à Château-Ville-Vieille (Queyras) est à la fois liquoriste, confiturier, tisanier et sirupier. Tous les produits qu'il confectionne sont à base de plantes minutieusement sélectionnées dans leur état naturel, ou auprès de producteurs spécialisés de la région ou d'Italie. Cueillette, fabrication et mise en pot sont réalisées à la main par l'entreprise. La production se fait selon un savoir-faire artisanal inspiré des recettes ancestrales, afin de conserver tous les arômes et les vertus des plantes. Les artisans du Plantivore sont notamment les seuls producteurs de confiture de Marmottier sauvage ou prune de Briançon, une espèce endémique du Queyras et du Briançonnais. La gamme de produits à la vente est large : apéritifs, liqueurs (dont genépi et fleurs de mélèze), élixirs floraux telles que les Fleurs de Bach, tisanes, sirops de plantes de montagne, sirop de mélèze, confitures, etc. À l'occasion de leur présence au Salon International de l'Agriculture 2022, les artisans-cueilleurs du Plantivore proposent un atelier original et gourmand, qui fleurit bon les prairies d'estive du Queyras : la gelée de foin.

Une pratique ancestrale née dans les montagnes, à base de foin issu d'une prairie fleurie Bio, contenant une flore abondante dont la cistre (fenouil des Alpes). La gelée à la couleur dorée et aux notes fleuries vous fera voyager sur les contreforts du massif du Queyras par un beau soir d'été. Une gelée qui accompagne à merveille les desserts laitiers, tous les fromages à pâtes sèches, les bleus, les foies gras ou à déguster tout simplement sur une tartine de pain beurré ou sur des crêpes.

Infos : [boutique.plantivore.fr](http://boutique.plantivore.fr)  
Animation du 4 au 6 Mars

### CONFISERIE ALPINE LES POMMES D'AMOUR | CHAMPSAUR

Souvenirs, souvenirs... Associée aux foires et aux fêtes foraines, la pomme d'amour est la friandise au goût de notre enfance. Une sucrerie indémodable qui se décline enrobée de sucre, de chocolat ou de caramel. Un produit simple, source de créativité pour qui sait la mettre en valeur pour chatouiller nos papilles.

Une gourmandise créée par hasard en 1908 par un confiseur américain du New Jersey, William W. Kolb, alors en pleine préparation de ses friandises, eut l'idée simple de tremper une pomme dans du sucre. La pomme d'amour était née ! Christophe Zana, confiseur et apiculteur dans la vallée du Champsaur perpétue la tradition de la pomme d'amour avec une touche « Made in Hautes-Alpes » et deux ingrédients emblématiques du terroir haut-alpin : du miel de montagne extrait de ses ruchers d'altitude et de la pomme du val de Durance. Un atelier coloré, ensoleillé, sucré, gourmand et un brin festif comme un air de fête foraine.

Infos : [confiserie-alpine.com](http://confiserie-alpine.com)  
Animation du 4 au 6 mars

### FERME DU LAUTARET | VILLAR D'ARÈNE DU FROMAGE DE HAUTE ALTITUDE

Au pied du massif de La Meije, Julie Protière de la Ferme du Lautaret affine quotidiennement des fromages avec du lait de son troupeau de vaches d'Hérens. Pour trouver la Ferme du Lautaret, il faut monter haut, très haut sur les montagnes de la vallée de la Haute-Romanche, entre les pentes abruptes du massif de La Meije et les prairies verdoyantes du col du Lautaret. C'est là, que Julie et Sylvain Protière se sont installés au hameau des Cours, à Villar d'Arène, en 2019 venant de la vallée d'Aspe (Pyrénées) où ils étaient l'un et l'autre berger et vacher.

Avec la Ferme du Lautaret, les deux jeunes agriculteurs ont non seulement trouvé la chaleur de l'accueil des montagnards haut-alpins mais aussi une lumière, des paysages et un troupeau de vaches d'Hérens vivant au gré des saisons, l'été en alpage, l'hiver en étable. Des bêtes produisant un lait de qualité incomparable riche en caséine pour la fabrication notamment de tommes de montagne, raclette, gruyère, bleu, faisselles ou fromage blanc. Sur le stand des Hautes-Alpes, Julie vous présentera les différentes phases d'affinage d'un fromage de montagne comme si vous étiez au sommet des alpages.

Infos : [f La Ferme du Lautaret](https://www.facebook.com/LaFermeDuLautaret)  
Animation du 4 au 6 mars



### MARIANNA BRIANÇON | VEYNES MISS FRANCE AGRICOLE 2022

S'il y a une haut-alpine qui porte bien son patronyme, c'est Marianna Briançon qui vient d'être élue Miss France Agricole 2022. Pourtant, c'est dans le Sud des Hautes-Alpes, dans un hameau de Veynes (1 250 m) que la jeune fille de 26 ans se prépare à rejoindre l'exploitation de son père à la tête d'un cheptel ovin viande, de 200 mères de race Mérinos d'Arles. C'est pour montrer que féminité et agriculture pouvaient se concilier qu'elle s'est présentée au concours Miss France Agricole avant d'être élue grâce aux votes des internautes. Une fierté pour celle qui n'oublie pas son attachement au département des Hautes-Alpes. À l'issue de ses études, Marianna devrait s'associer avec son père, dans l'idée de mettre en place de nombreux projets tel que le développement de la vente directe à la ferme, de colis d'agneau.

Présence : le mardi 1<sup>er</sup> mars  
sur le stand des Hautes-Alpes,  
pour la journée inaugurale



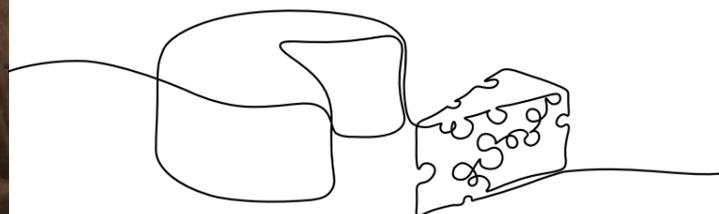


### **SALON INTERNATIONAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS : HAUTES-ALPES PREMIÈRE !**

Pour la première fois, les fromages et fromagers des Hautes-Alpes seront présents sur un stand dédié au 17<sup>ème</sup> Salon du Fromage et des Produits Laitiers à Paris (Porte de Versailles) du 27 février au 2 mars 2022. Une fierté pour l'ensemble des acteurs de la filière laitière de montagne en quête incessante de qualité et de reconnaissance. Des produits laitiers qui constituent l'un des socles de l'agriculture des Hautes-Alpes qui seront représentés par la Laiterie du Col Bayard (Laye), la Fromagerie de la Durance (Guillestre), la Coopérative Laitière des Alpes du Sud (Eyglies), par l'Association Interprofessionnelle du Bleu du Queyras et par l'entreprise Sacré Willy (Tallard).

Les fromages des Hautes-Alpes riment et exaltent l'infinie variété des de leurs terroirs. Tommes, bleus, fourmes de brebis, crottins, faisselles et fromages frais, qu'ils soient de vache, de chèvre ou de brebis, les fromages haut-alpins se bousculent sur l'un des plateaux les plus variés du massif alpin. Affinés selon les saisons, ils affichent un visage résolument montagnard avec quelques références emblématiques comme la Tomme du Champsaur et le Bleu du Queyras (qui font l'objet actuellement de procédures de labélisation AOP) mais aussi le Banon (dont une partie du territoire de cet AOC se situe sur le Sud du département). Des fromages régulièrement récompensés par une médaille au concours général agricole.

Infos : [salon-fromage.com](http://salon-fromage.com)  
Du 27 février au 2 mars  
(salon professionnel non ouvert au public)



### **CONCOURS GENERAL AGRICOLE : PLUS DE 80 PRODUITS HAUT-ALPINS EN LICE POUR UNE MÉDAILLE**

Une nouvelle fois, à l'occasion de ce Salon International de l'Agriculture, la délégation des Hautes-Alpes a d'ores et déjà les yeux tournés vers le Concours Général Agricole. Un rendez-vous très attendu pour de nombreux producteurs en quête de médailles synonymes non seulement de reconnaissance mais aussi un gage de visibilité et de qualité pour leurs produits.

Depuis 2013, les haut-alpins ont glané 113 médailles dont 36 en or, 49 en argent et 28 en bronze sur un large panel de filières comme le miel, le vin, les jus de fruits, les salaisons, les produits laitiers, les confitures ou les liqueurs et apéritifs. Une diversité à l'image de l'agriculture des Hautes-Alpes dans un concours porté par les services de la Chambre d'Agriculture en charge des candidatures et de la gestion des prélèvements de produits. 13 médailles en 2020 ! Tel était le bilan du dernier Concours Général Agricole pour les Hautes-Alpes. Une cuvée marquée notamment par le triplé en or des miels d'Apiland (Rousset) ou l'or décroché par le Génépi Guillaume (Orcières), sacré depuis par le prestigieux Prix de l'Excellence Française.

Pour le 151<sup>ème</sup> anniversaire du Concours Général, une trentaine de producteurs haut-alpins sont aujourd'hui sur la ligne de départ pour plus de 80 produits. Un challenge d'excellence auquel devrait s'ajouter le concours des prairies fleuries. Un plateau de produits déployés sur un large panel de catégories dont les apéritifs et liqueurs, les confitures, les bières, les jus de fruits, les charcuteries et salaisons, les miels, les produits laitiers, les produits aquacoles, les huiles de noix ou le vin.

Infos : [concours-general-agricole.fr](http://concours-general-agricole.fr)



### **PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) DES HAUTES-ALPES**

Porté par le Département et associant de nombreux partenaires (collectivités, consulaires, filières, associations, etc.), le PAT apporte une cohérence d'ensemble au système alimentaire Hautes-Alpes, avec un seul objectif : tendre vers l'excellence et l'exemplarité alimentaires.

Une réponse à la crise environnementale, économique et sociale du moment. Conscient des nombreux enjeux liés à l'alimentation, et de la vertu du « travailler ensemble », le projet des Hautes-Alpes se veut largement transversal. De l'amont à l'aval le projet cible les producteurs, les opérateurs intermédiaires (transformation), la population résidente (notamment les scolaires et les personnes en précarité), et la population touristique.



### **HAUTES-ALPES NATURELLEMENT**

Cette marque territoriale, portée par la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes, garantit une origine haut-alpine des produits agricoles bruts ou transformés proposés par les agriculteurs, les entreprises agro-alimentaires et les restaurateurs du département. Son objectif : offrir le meilleur des Hautes-Alpes à tous les consommateurs.



## CONTACTS PRESSE

Caroline Tchepelev  
Attachée de presse  
06 95 33 14 71  
[caroline.tchepelev@hautes-alpes.net](mailto:caroline.tchepelev@hautes-alpes.net)

Patrick Domeyne  
Attaché de presse | Photographe  
06 88 21 12 63  
[patrick.domeyne@hautes-alpes.net](mailto:patrick.domeyne@hautes-alpes.net)



HAUTES  
ALPES