



Paris, du 21 février au 1^{er} mars 2026

Les Hautes-Alpes au **Salon international de l'Agriculture**



©Photos : C. Tempier - AD05, P. Dorneyne - AD05. Carte p. 6 et 7 : Esquiss.

Quand la montagne haut-alpine cultive l'avenir

Territoire de montagne par excellence, les Hautes-Alpes ont toujours composé avec l'altitude, la pente, le climat et l'isolement. Ces contraintes ont façonné une agriculture d'adaptation, patiente et inventive, fondée sur l'équilibre entre production et préservation des ressources, et profondément ancrée dans ses paysages comme dans ses communautés humaines.

Premier département bio de France, les Hautes-Alpes illustrent une transition déjà engagée. Filières biologiques, circuits courts, valorisation des productions locales, Projet Alimentaire Territorial : ces dynamiques dessinent une agriculture à taille humaine, reconnue pour la qualité de ses produits, comme en témoignent les distinctions obtenues au Concours Général Agricole. Elles traduisent surtout des choix assumés et un engagement collectif en faveur d'un modèle conciliant viabilité économique, utilité sociale et responsabilité environnementale.

L'avenir de cette agriculture repose aussi sur le renouvellement des générations. Chaque transmission est une opportunité d'installation, d'innovation et parfois de réinvention. Jeunes agriculteurs, élèves des lycées agricoles, éleveurs ou transformateurs portent des projets ancrés dans le territoire, appuyés sur des filières solides et une identité agricole forte, façonnée par la montagne. Cette dynamique appelle l'engagement de tous : producteurs, consommateurs, collectivités et décideurs, pour soutenir les modèles agricoles de montagne.

Si le Salon International de l'Agriculture 2026 est placé sous le signe de « Générations solutions », les Hautes-Alpes portent cette conviction depuis longtemps : l'agriculture de montagne n'est pas un héritage figé, mais un véritable laboratoire d'avenir, vivant et en mouvement, porté par des femmes et des hommes qui, génération après génération, transforment les contraintes en solutions pour nourrir demain.







Sommaire

06-07

Les Hautes-Alpes

08-09

Calendrier des animations

10-27

Rencontre avec nos producteurs

28-31

Des Haut-Alpins primés

32-35

Le stand des Hautes-Alpes

36-39

L'agriculture haut-alpine

Les Hautes-Alpes

Le département le plus haut de France

L'un des moins peuplés

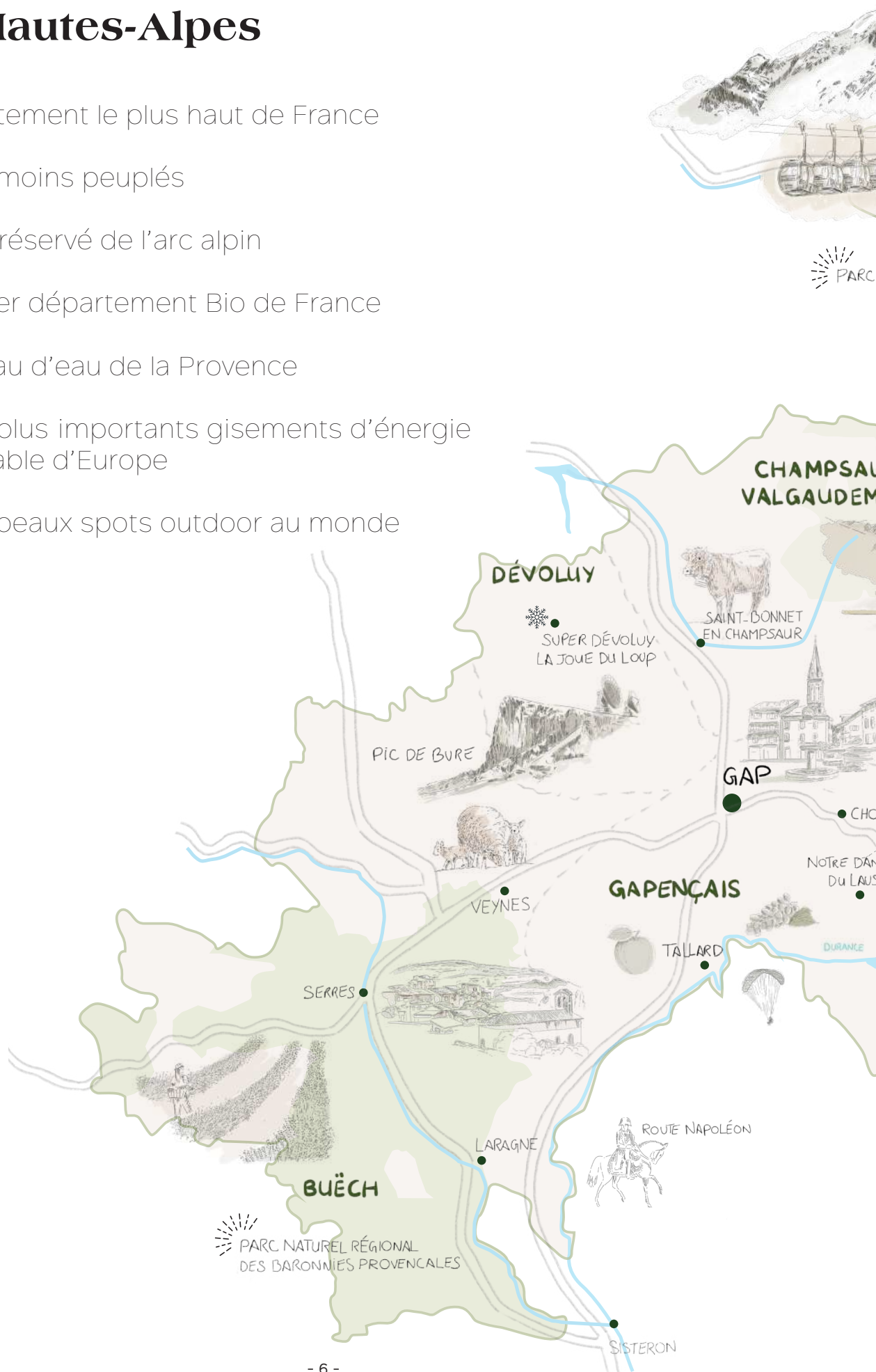
Le plus préservé de l'arc alpin

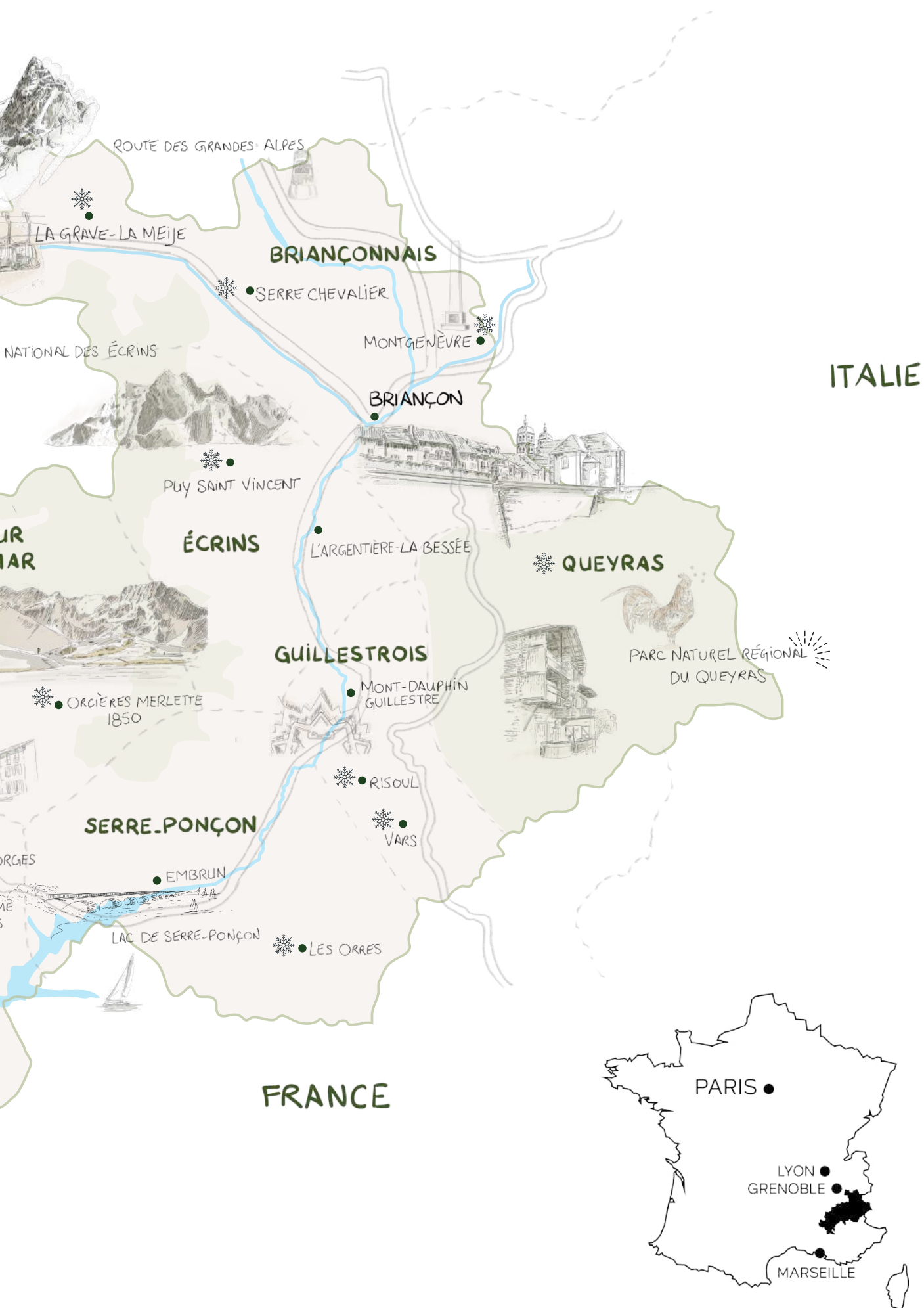
Le premier département Bio de France

Le château d'eau de la Provence

L'un des plus importants gisements d'énergie renouvelable d'Europe

Les plus beaux spots outdoor au monde





Calendrier des animations

21 février

9h : Boulangerie Dumas
10h : Hautes Herbes, Boulangerie Dumas
11h : Tourtons du Champsaur
12h : Brasserie Walpine, La Ferme Drouhot
13h : Mon P'tit Bout de Bois
14h : Boulangerie Dumas
15h : Hautes Herbes
16h : Brasserie Walpine, La Ferme Drouhot
17h : Mon P'tit Bout de Bois
De 10h à 17h : Cuisiniers du Département

22 février

9h : Mon P'tit Bout de Bois
10h : Tourtons du Champsaur
11h : Boulangerie Dumas
12h : Hautes Herbes
13h : Brasserie Walpine, La Ferme Drouhot
14h : Mon P'tit Bout de Bois
15h : Boulangerie Dumas
16h : Hautes Herbes
17h : Brasserie Walpine, La Ferme Drouhot
De 10h à 17h : Cuisiniers du Département

23 février

9h : Boulangerie Dumas
10h : Boulangerie Dumas, La Ferme Drouhot
11h : Brasserie Walpine
12h : Hautes Herbes, La Ferme Drouhot
13h : Mon P'tit Bout de Bois
14h : Brasserie Walpine
15h : Tourtons du Champsaur
16h : Boulangerie Dumas, La Ferme Drouhot
17h : Hautes Herbes
18h : Mon P'tit Bout de Bois
De 10h à 17h : Cuisiniers du Département



24 février

9h : GAEC des 2 Bégüe, Miel et montagne
10h : Arboriculteurs 05
11h : Cyril Mallet & Maison Payan
12h : Le Montagnard des Alpes, Vignerons 05
13h : Inauguration du stand
14h : Dom. de la Beaumette, Le Moulin d'Eugénie
15h : Asso. Bleu du Queyras, Le Moulin d'Eugénie
16h : Cyril Mallet & Maison Payan, GAEC des 2 Bégüe
17h : Arboriculteurs 05, Miel et montagne
18h : Le Montagnard des Alpes, Vignerons 05
19h : Soirée Hautes-Alpes

25 février

9h : Cyril Mallet & Maison Payan
10h : GAEC des 2 Bégüe, Miel et montagne
11h : Arboriculteurs 05, Asso. Bleu du Queyras
12h : Le Montagnard des Alpes, Vignerons 05
13h : Dom. de la Beaumette, Le Moulin d'Eugénie
14h : Cyril Mallet & Maison Payan, Miel et montagne
15h : GAEC des 2 Bégüe, Arboriculteurs 05
16h : Le Montagnard des Alpes, Vignerons 05
17h : Asso. Bleu du Queyras, Dom. de la Beaumette, Le Moulin d'Eugénie

26 février

9h : GAEC des 2 Bégüe
10h : Arboriculteurs 05
11h : Cyril Mallet & Maison Payan, Miel et montagne
12h : Asso. Bleu du Queyras, Le Moulin d'Eugénie
13h : Vignerons 05
14h : Arboriculteurs 05
15h : Cyril Mallet & Maison Payan, Miel et montagne
16h : Le Moulin d'Eugénie
17h : Vignerons 05

27 février

9h : Lycée des Éméyères
10h : Parc du Queyras
11h : Distillerie Saint-Véran, La Ferme des Bichoux
12h : Verres Durs, Traiteur Goûte
13h : Délices des Baronnie, Petit Épeautre
14h : Les Ânes de Milou, Lycée des Éméyères
15h : Parc du Queyras, Distillerie Saint-Véran
16h : Verres Durs, Traiteur Goûte
17h : Les Ânes de Milou, La Ferme des Bichoux
18h : Délices des Baronnie, Petit Épeautre

28 février

9h : Verres Durs, Les Ânes de Milou
10h : Traiteur Goûte, Lycée des Éméyères
11h : Parc du Queyras, Distillerie Saint-Véran
12h : Délices des Baronnie, Petit Épeautre
13h : La Ferme des Bichoux
14h : Les Ânes de Milou, Lycée des Éméyères
15h : Parc du Queyras
16h : Verres Durs, Traiteur Goûte
17h : Délices des Baronnie, Petit Épeautre
18h : Distillerie Saint-Véran, La Ferme des Bichoux

1^{er} mars

9h : Parc du Queyras
10h : Verres Durs, Les Ânes de Milou
11h : Distillerie Saint-Véran, Lycée des Éméyères
12h : Délices des Baronnie, Petit Épeautre
13h : Traiteur Goûte
14h : Verres Durs, Les Ânes de Milou
15h : Parc du Queyras, Distillerie Saint-Véran
16h : La Ferme des Bichoux, Petit Épeautre

Rendez-vous
hall 7.2, stand H043



À VOUS DE JOUER !

Rencontre avec nos producteurs

Dans les Hautes-Alpes, l'assiette raconte le territoire avec la même sincérité que ses paysages. La gastronomie s'inscrit dans une tradition vivante, parfois même patrimoniale, façonnée par l'altitude et les saisons. Une cuisine franche, sans artifice, enracinée dans le terroir, qui évoque la prairie, le foin fraîchement coupé et ces « herbes sauvages » chères à Émilie Carles. Sur les tables haut-alpines se succèdent tourtons, raviols, gratins d'oreilles d'âne, fromages et produits laitiers, charcuteries et viandes de pays, tartes et douceurs, croquants, génépi ou argousier. Sans oublier les fruits des vergers, les miels, jus, vins et bières locales. Autant de produits authentiques qui composent une cuisine généreuse, où se mêlent saveurs, couleurs et parfums, et qui donne à chaque repas un relief singulier.



**100
partenaires
présents**

du 21 au 23 février

Brasserie Walpine



Née de l'amitié entre Jean Escalon et Guillaume Waille, la brasserie Walpine revendique une approche décomplexée et créative de la bière artisanale. À Pont-du-Fossé, dans le Champsaur, les deux amis ont choisi d'ajouter au classique triptyque blonde-blanche-ambrée des créations plus audacieuses, guidées par les saisons et les saveurs locales. Blanche Neige, Drac Vador, Walpé, Lapin Perdu ou encore Chantal Goyave : des noms décalés qui annoncent la couleur, sans rien céder à l'exigence de fabrication. L'orge, en partie cultivée par le Gaec du Gâ, les houblons rigoureusement sélectionnés et l'eau issue de la source de l'Adoux témoignent d'un choix attentif porté à chaque ingrédient. Cette démarche se poursuit jusqu'à la gestion des matières premières : les drêches sont valorisées auprès des éleveurs voisins ou transformées en crackers, tandis que les invendus de la boulangerie du village trouvent une seconde vie dans certaines cuvées ou biscuits. Une économie circulaire assumée, complétée par un système de consigne.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

L'animation

Atelier autour des principes chimiques à l'œuvre lors des différentes étapes de fabrication d'une bière et au travers de ses ingrédients, avec Jean Escalon & Guillaume Waille.

21/02 : 12h, 16h. 22/02 : 13h, 17h. 23/02 : 11h, 14h.

contact@walpine.fr • 06 16 21 38 04 • walpine.fr

Cuisiniers des collèges des Hautes-Alpes

« On préfère manger à la cantine ! ». La ritournelle de Carlos résonne particulièrement bien dans les collèges des Hautes-Alpes. Les chefs cuisiniers ont engagé un virage vers les circuits courts, plaçant produits locaux et saisonnalité au cœur des repas servis aux élèves. Cette transition alimentaire vise une restauration scolaire plus saine, plus durable et fièrement ancrée dans le terroir. Portée par le Plan Alimentaire Territorial (PAT), la démarche de promotion de la restauration collective valorise aussi bien les productions biologiques que les denrées emblématiques du département. L'idée est simple : raccourcir les trajets, soutenir les filières locales et garantir une assiette authentiquement haut-alpine. Dans le cadre du Salon International de l'Agriculture, les chefs de la restauration collective des collèges des Hautes-Alpes vont inviter le public à découvrir et à déguster les produits haut-alpins dans des menus montagnards spécialement élaborés pour l'événement.

L'animation

Dégustation de produits des terroirs haut-alpins.
Du 21 au 23/02, de 10h à 17h.

maxime.jacquetin@hautes-alpes.fr



L'info +

Du producteur à l'assiette, sans détour

85 % des 6 400 élèves haut-alpins déjeunent dans les restaurants scolaires des collèges. Dans 10 d'entre eux, le Département prépare les repas qui seront servis aux élèves dans les cantines avec des produits issus de circuits courts et des filières agricoles des Hautes-Alpes soit 23 % du total des achats en denrées alimentaires. « Un bon sens paysan » qui a encore de l'avenir dans ce département de montagne.

Pour rappel près de 45 727 repas sont servis sur l'année pour 30 % de produits locaux en moyenne, 14 % de produits issus de l'Agriculture Biologique et 73 % de produits frais et bruts. 1 repas végétarien est servi par semaine dans les établissements.





Les Tourtons du Champsaur

Spécialité emblématique des Hautes-Alpes, les tourtons occupent une place à part dans le patrimoine culinaire alpin. Longtemps associés aux repas de fête, ils se dégustent aussi bien en version salée que sucrée et racontent une cuisine de montagne généreuse, transmise de génération en génération. Ces petits coussins fourrés frits, autrefois servis en entrée ou en dessert, sont aujourd'hui reconnus bien au-delà du territoire. Alliant modernité, tradition et savoir-faire, c'est toute une aventure culinaire que proposent de vous faire vivre Bertrand et François-Xavier Ranvier, les frangins tourtonniers. Bon appétit !

L'animation

Atelier de confection et dégustation de tourtons, avec François-Xavier et Bertrand Ranvier.
21/02 : 11h. 22/02 : 10h. 23/02 : 15h.

info@tourtons.com • 04 92 50 46 07 • tourtons.com

Boulangerie Dumas

Née en 1955 sur la table du fournil de Paul Dumas, au hameau du Roux (Saint-Maurice-en-Valgaudemar), la tarte du Valgaudemar est une recette familiale devenue une spécialité incontournable de cette vallée préservée du massif des Écrins. Garnie de fruits (compote de pommes, myrtilles, framboises) ou de crème pâtissière, elle s'inscrit au panthéon de la gastronomie haut-alpine et traverse les générations sans perdre son âme. Aujourd'hui, Maxime, petit-fils du fondateur de la boulangerie-pâtisserie Dumas, perpétue ce savoir-faire en l'adaptant avec justesse, fidèle à l'esprit d'une tradition artisanale qui continue de parfumer le Valgaudemar du goût de l'enfance.

L'animation

Atelier de confection et dégustation de tartes traditionnelles du Valgaudemar à la crème pâtissière et à la compote de pommes des Hautes-Alpes, avec Maxime Dumas.
21/02 : 9h, 10h, 14h. 22/02 : 11h, 15h. 23/02 : 9h, 10h, 16h.

boulangerievalgo@gmail.com • 04 92 55 23 69



Nouveau !

Hautes Herbes

Fondé par Charlotte Passelègue, ethnobotaniste et paysanne-herboriste, Hautes Herbes est né d'un choix de vie guidé par la montagne et le respect du végétal. Sur une surface de 2 500 m² cultivée intégralement à la main, sans mécanisation ni intrants chimiques, son jardin s'inscrit dans une démarche agroécologique privilégiant la biodiversité, les cycles naturels et les associations de plantes. De ces cultures naissent des infusions et des produits d'épicerie fine, transformés artisanalement et commercialisés sous le nom Hautes Herbes. Au-delà de la production, le projet porte une dimension de transmission et de sensibilisation : accueil du public, expériences immersives et partage des usages traditionnels des plantes rythment l'activité. À travers ces temps d'échange, Charlotte défend les savoir-faire ancestraux et une relation plus équilibrée avec le vivant.

L'animation

Atelier d'assemblage de plantes aromatiques et médicinales, suivi d'une dégustation de l'infusion accompagnée de sa mouillette au zaatar, avec Charlotte Passelègue et le concours de l'office de tourisme du Champsaur Valgaudemar.

21/02 : 10h, 15h. 22/02 : 12h, 16h. 23/02 : 12h, 17h.

info.hautesherbes@gmail.com • 06 70 04 67 46 • hautesherbes.com



Nouveau !

La Ferme Drouhot

Sur la commune de Saint-Bonnet-en-Champsaur, la Ferme Drouhot est une exploitation familiale qui s'inscrit dans la tradition du bocage champsaurin, où l'élevage raisonné et la valorisation des produits du terroir structurent le paysage autant que l'économie locale. Ludovic et Emilie Drouhot y élèvent brebis, porcs noirs en plein air, chèvres et abeilles, avec une attention particulière portée au bien-être animal et au respect de l'environnement. Sur place, le magasin fermier propose une gamme complète de produits artisanaux : charcuteries sèches, terrines, plats cuisinés à base d'agneau, de porc noir ou de chèvre, ainsi que miels, douceurs et cosmétiques issus de la miellerie de la ferme.

L'animation

Dégustation de nougat noir à la cuillère et de saucisson d'âne, avec le concours de l'office de tourisme du Champsaur Valgaudemar.
21/02 : 12h, 16h. 22/02 : 13h, 17h. 23/02 : 10h, 12h, 16h.

06 18 24 84 69 • lafermedrouhot.fr

Nouveau !

Mon P'tit bout de bois

Céline Vigouroux donne à voir toute la finesse de la pyrogravure à travers des portraits d'animaux d'un réalisme saisissant. Autodidacte passionnée, elle pratique cet art depuis quatre ans, qu'elle mène en parallèle de son activité professionnelle. Installée à Risoul, elle réalise ses œuvres à partir de photographies transmises par ses clients. Inspirée par la nature, Céline travaille principalement sur commande et présente également ses créations sur les foires artisanales du territoire, sous l'enseigne « Mon P'tit bout de bois ».

L'animation

Démonstration de pyrogravure sur une planche de pin cembro du Queyras.
21/02 : 13h, 17h. 22/02 : 9h, 14h. 23/02 : 13h, 18h.

c_vigouroux@yahoo.com • 06 50 91 29 02

du 24 au 27 février

Cyril Mallet & Maison Payan

Amandiculteur à Tallard, Cyril Mallet a relancé depuis 2014 la culture d'amandier sur 12 hectares, redonnant toute sa place à un fruit emblématique du sud des Hautes-Alpes. Il s'associe aujourd'hui à la Maison Payan, confiseur à Salérans, pour proposer un nougat noir spécialement élaboré pour le Salon de l'Agriculture 2026. Sans blancs d'œufs ni sucre cuit, cette spécialité repose sur la cuisson lente du miel et l'incorporation de fruits secs, principalement des amandes. Robe ambrée, texture croquante et arômes profonds : une confiserie fidèle à la plus pure tradition provençale.

L'animation

Atelier de confection et dégustation de nougat noir traditionnel.
24/02 : 11h, 16h. 25/02 : 9h, 14h. 26/02 : 11h, 15h.

cyril.mallet@hotmail.fr • contact@payan-salerans.com



GAEC des 2 Bégüe



À Manteyer, sous les falaises de Céüse, Damien et Aurélie Gerby élèvent 400 brebis Lacaune, fournissant 80 000 litres de lait par an à la Fromagerie du Col Bayard. Nourries au fourrage et aux céréales de la ferme, elles pâturent de mai à octobre. Sous la marque « La Bêle des Alpes », 1 800 pots de yaourts bio sont produits chaque heure, nature ou aux fruits de montagne (myrtilles, fraises, framboises, châtaignes). Onctueux et légers, ces yaourts riches en protéines et calcium se savorent à tout moment de la journée.

L'animation

Dégustation de yaourts au lait de brebis nature, déclinés en recettes salées et sucrées, proposée par Aurélie et Damien Gerby.
24/02 : 9h, 16h. 25/02 : 10h, 15h. 26/02 : 9h.

yaourts.bda@gmail.com • 06 69 44 28 61





Arboriculteurs de la Confrérie de la Pomme des Alpes de Haute-Durance

Ronde et dorée, parfois légèrement rosée, la pomme des Alpes prend le temps de mûrir sous un soleil généreux, présent près de 300 jours par an dans les vallées de la Durance et du Buëch. Fruit de montagne par essence, elle s'inscrit depuis longtemps dans le paysage agricole haut-alpin. Entre Gap et Laragne, les vergers s'adossent aux falaises rocheuses qui renvoient la lumière et créent des conditions idéales pour une maturation lente et équilibrée. Figure emblématique du territoire, la Golden des Alpes révèle des qualités gustatives reconnues. Porteuse des labels IGP, Label Rouge et Vergers écoresponsables, elle est aujourd'hui autant plébiscitée par les amateurs que par les chefs, qui la déclinent dans une cuisine à la fois simple et inventive.

L'animation

Démonstration de pressage à l'ancienne de jus de pomme des Hautes-Alpes avec les arboriculteurs haut-alpins et la Confrérie de la Pomme des Alpes de Haute-Durance.
24/02 : 10h, 17h. 25/02 : 11h, 15h. 26/02 : 10h, 14h.

pommes-des-alpes-de-haute-durance.fr

Le Montagnard des Alpes



Autrefois, la plupart des fermes élevaient quelques cochons destinés à la consommation personnelle, assurant la subsistance de la famille tout au long de l'année à travers une infinité de produits salés : saucisses, jambons crus, pâtés... Dans les Hautes-Alpes, l'altitude et le climat subliment les salaisons comme le jambon sec de porc de montagne. Issus d'élevages locaux, ces jambons sont affinés plusieurs mois à l'air libre, révélant des arômes uniques. Alliant tradition et modernité, ils incarnent l'excellence du terroir haut-alpin.

L'animation

Atelier de découpe de jambon sec de porc des Hautes-Alpes suivi d'une dégustation.
24/02 : 12h, 18h. 25/02 : 12h, 16h.

montagnard.des.alpes@free.fr • 04 92 53 62 52 • porcdesalpes.com

Association interprofessionnelle du Bleu du Queyras

Fabrique depuis le XVIII^e siècle dans les fermes et les fruitières des vallées du Queyras, ce fromage connaît un formidable renouveau grâce à des fromageries et des producteurs de lait réunis au sein de l'Association interprofessionnelle du Bleu du Queyras. Ensemble, ils portent le projet de labellisation AOP Bleu du Queyras. Ce fromage à pâte persillée, non pressée, non cuite et salée, est fabriqué à partir de lait de vache entier et cru et affiné pendant 30 jours. Sa texture onctueuse et crémeuse, sa croûte fine colorée de gris, vert et blanc, développent des arômes persistants de sous-bois et de champignons en bouche.

L'animation

Atelier de transformation et dégustation de Bleu du Queyras.
24/02 : 15h. 25/02 : 11h, 17h. 26/02 : 12h.

bleuduqueyras@gmail.com

Vignerons IGP Vins des Hautes-Alpes

On dit parfois que dans les montagnes des Hautes-Alpes, on a le vin qui penche. Avec 130 hectares en production et une douzaine de domaines, l'IGP Vins des Hautes-Alpes (détenue depuis 2009) puise ses racines dans une terre de montagne où la vigne, depuis des siècles, a fait fi de l'altitude et du climat. Grâce à des hommes et des femmes passionnés et passionnants, le vignoble des Hautes-Alpes connaît aujourd'hui une véritable renaissance, donnant un sens nouveau à ses productions, exhumant parfois des cépages oubliés adaptés aux évolutions climatiques comme le Mollard. Des vins souvent produits en agriculture biologique sur les coteaux dominant le cours de la Durance, entre 600 et 1 000 m d'altitude, des portes de la Haute-Provence aux contreforts des Écrins.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

L'animation

Atelier autour de la découverte des cépages de montagne et de l'IGP « Vins des Hautes-Alpes » par les vignerons haut-alpins du Domaine de Saint-André, de la Cave Coopérative des Hautes-Vignes et du Domaine de Tresbaudon.
24/02 : 12h, 18h. 25/02 : 12h, 16h. 26/02 : 13h, 17h.

Domaine de La Beaumette

Elle a été l'une des candidates de charme de la treizième saison de l'émission « L'Amour est dans le Pré ». Aurélia Jean proposera cette année une dégustation de terrines de campagne. Des spécialités issues de son gîte La Ferme de la Beaumette à Aspres-sur-Buëch où évoluent en liberté, lapins, animaux de la basse-cour, poneys, chevaux, ânes, agneaux, cochons et leurs petits. Une dégustation pour le plaisir des petits et des grands avec un doux parfum de Provence et de montagne dans l'assiette. Un univers à l'image de celle qui aura séduit par son sourire et sa gentillesse les téléspectateurs de M6.

L'animation

Dégustation de terrines fermières au romarin et au genièvre avec Aurélia Jean.
24/02 : 14h. 25/02 : 13h, 17h.

domaine.de.la.beaumette@live.fr • 04 92 34 56 78 • domainedelabeaumette.com



Nouveau !

Miel et montagne

Guillaume Tastavin et Karine Vial se sont installés aux Vigneaux (Écrins) en 2018 et ont fondé Miel et Montagne en 2020. Apiculteurs récoltants, le couple transhume aujourd'hui près de 500 colonies d'abeilles au fil des floraisons, entre le Pays des Écrins, les Cévennes, l'Ain, le Jura et le plateau d'Albion. Une apiculture bio menée en zones sauvages, qui permet de limiter les aléas climatiques et de produire une large diversité de miels aux saveurs variées (fleurs de montagne et haute montagne, bruyère blanche, châtaignier, acacia, sapin, lavande). À cette production s'ajoutent des spécialités gourmandes à base de miel, ainsi que des bougies en pure cire d'abeille qui seront proposées à la confection lors de cette édition du Salon de l'Agriculture 2026.

L'animation

Atelier de dégustation de miel et confection de bougies en pure cire d'abeille, avec le concours de l'office de tourisme du Pays des Écrins.
24/02 : 9h, 17h. 25/02 : 10h, 14h. 26/02 : 11h, 15h.

mieletmontagne@gmail.com • 06 20 09 29 64

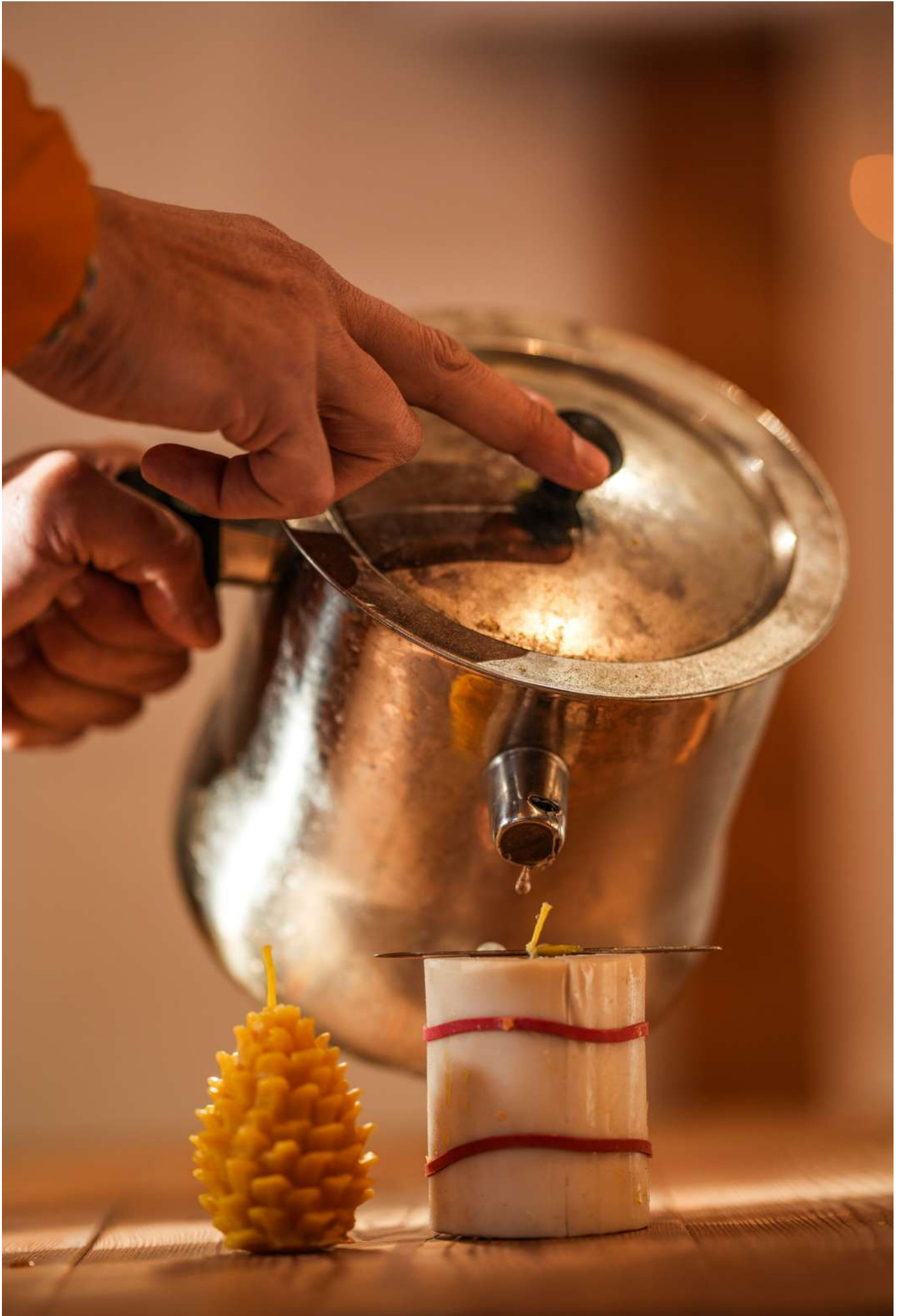
Le Moulin d'Eugénie

À Savournon, sur les hauteurs du Val de Durance, là où la Haute-Provence s'ouvre aux premiers reliefs alpins, le Moulin d'Eugénie raconte une histoire de blé et de patience. Christelle et Sébastien Achard y cultivent un art du temps long : celui des pâtes fermières, façonnées à la ferme à partir d'un blé dur cultivé en altitude, puis moulu à la meule de pierre, selon un geste ancien qui préserve la matière vivante du grain. De leur savoir-faire naissent des formes et des saveurs singulières : corolles au petit épeautre, fusilli relevés de curry, épis de blé, conchiglie à l'encre de seiche, riches en oméga 3. Des pâtes comme des paysages, façonnées par le relief, le climat et l'attention portée aux détails. Le Moulin d'Eugénie est aussi une ferme habitée par le vivant où 12 000 poules pondeuses bio de race Loman évoluent en plein air sur 4,5 hectares.

L'animation

Dégustation de pâtes fermières des Hautes-Alpes accompagnées de sauce au Bleu du Queyras, avec le concours de l'office de tourisme de Sisteron Buëch
24/02 : 14h, 15h. 25/02 : 13h, 17h. 26/02 : 12h, 16h.

lemoulindeugenie@laposte.net • 06 88 39 52 03 • lemoulindeugenie.fr



**du 28
février
au 1^{er} mars**



Verres Durs



Gourmandises alpines ! À Saint-Maurice-en-Valgaudemar, Laureline et Quentin Rolland ont créé Verres Durs en 2023 pour valoriser le territoire et ses ressources tout en offrant une alimentation savoureuse et de qualité. Leur conserverie propose une large gamme de produits en bocaux, sans conservateur ni additif : sirops, soupes, sauces, tartinades et confitures maison. Fruits rouges sauvages, baies d'églantier, figues, fraises, pommes, poires, fleur de sureau... Autant de parfums à savourer sans modération !

L'animation

Atelier de préparation et dégustation de confitures de pommes des Hautes-Alpes à la fève de tonka, avec Laureline Rolland.

27/02 : 12h, 16h. 28/02 : 9h, 16h. 01/03 : 10h, 14h.

contact@verresdurs.fr • 06 42 73 87 63 • verresdurs.fr

Les Ânes de Milou

Située dans le Dévoluy, l'asinerie Les Ânes de Milou propose non seulement des activités en lien avec les ânes (randonnées à dos d'ânes, balades en calèche, découverte de l'élevage...) mais aussi des produits à base de lait d'ânesse. Un lait récolté à la main sur les ânesses trois fois par jour puis transformé dans la savonnerie. Un lait naturel hydratant et doux pour la peau, proche du lait maternel, donné autrefois dans les nurseries.

L'animation

Atelier de cosmétiques au lait d'ânesse, avec Charley Delhoume, avec le concours de l'office de tourisme du Dévoluy.

27/02 : 14h, 17h. 28/02 : 9h, 14h. 01/03 : 10h, 14h.

marechaleriedelhoume@gmail.com • 06 59 28 63 86 • lesanesdemilou.com



L'info +

Les goûter pour les adopter

L'entreprise artisanale Goûte, créée en 2022 à Pont-du-Fossé par Mélanie Borel et Cédric Gonsolin, a été distinguée au Concours international de Lyon 2025 avec trois médailles dans la catégorie charcuterie. Leur saucisson a remporté une médaille d'or, tandis que leur terrine de montagne et leur terrine à l'ail des ours ont chacune obtenu une médaille d'argent.

Cette reconnaissance est d'autant plus marquante que Goûte est une jeune entreprise, encore récente sur la scène nationale et qu'elle s'est mesurée à des producteurs venus du monde entier. Le palmarès obtenu confirme la qualité de leurs produits et renforce leur ambition de développer leur gamme, tout en restant fidèles à une charcuterie 100 % naturelle, sans additifs et à leur philosophie résumée par leur nom : « Goûte ».

Traiteur Goûte



Ils savent cuisiner et cela se goûte ! Mélanie et Cédric Gonsolin ont fait le choix d'une cuisine de sens, fidèle aux traditions et aux saveurs du terroir haut-alpin. Ce parti pris s'exprime pleinement dans leurs terrines de montagne, élaborées dans leurs cuisines de la vallée du Champsaur, aux portes du Parc national des Écrins. Élaborées avec des produits locaux, travaillées selon les traditions culinaires et familiales de la région, elles fleurissent de bons parfums d'antan : ail des ours, baies de genièvre, myrtilles, génépi Guillaumette, porc de montagne ou simplement de campagne. Une association de saveurs labellisée « Hautes-Alpes Naturellement » à déguster simplement sur une belle tranche de pain de campagne.

L'animation

Dégustation de terrines artisanales, avec Mélanie et Cédric Gonsolin.

27/02 : 12h, 16h. 28/02 : 10h, 16h. 01/03 : 13h.

contact@goutetraiteur.fr • 04 92 53 83 29 • goutetraiteur.fr

Parc Naturel Régional du Queyras

« Le Queyras, de nature en découvertes » est un atelier pédagogique autour des empreintes d'animaux de la montagne qui séduira les plus jeunes. L'occasion de les transformer en petits naturalistes en herbe à la découverte de la faune des vallées du Queyras comme le chamois, le bouquetin, l'écureuil, l'aigle ou la marmotte. Des vedettes des montagnes que l'on peut observer au gré des saisons par leurs traces laissées dans la terre ou la neige. Cet atelier, animé par le Parc Naturel Régional du Queyras, permettra aux enfants de découvrir le lien entre l'activité paysanne et la richesse de la biodiversité du territoire.

L'animation

Atelier à la découverte des traces d'animaux, avec le concours de l'office de tourisme du Guillestrois-Queyras.
27/02 : 10h, 15h. 28/02 : 11h, 15h. 01/03 : 9h, 15h.

pnrq@pnr-queyras.fr • 04 92 46 88 20 • pnr-queyras.fr



Distillerie Saint-Véran

Installée dans un corps de ferme d'exception à près de 1 800 mètres d'altitude, la Distillerie Saint-Véran est la plus haute distillerie d'Europe. Fondée par Claire et Laurent Démarets, tous deux issus de la restauration et profondément attachés à leur territoire, elle est née d'une volonté commune : préserver les savoir-faire du passé tout en développant une production contemporaine, exigeante et durable. Implantée dans une ancienne bâtisse du village, la distillerie s'appuie sur des méthodes artisanales et deux alambics familiaux pour élaborer une gamme de spiritueux inspirée par l'altitude et la richesse botanique alpine. Vodka, gin, liqueurs et eaux-de-vie sont produits à partir de plantes, racines, fleurs et fruits, majoritairement issus des Alpes du Sud, avec une attention particulière portée à la qualité des matières premières et à la précision des assemblages.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

L'animation

Découverte des techniques d'assemblage de spiritueux et réalisation de cocktails au shaker, avec Claire et Laurent Démarets.
27/02 : 11h, 15h. 28/02 : 11h, 18h. 01/03 : 11h, 15h.

contact@distilleriesaintveran.com • 04 92 51 54 93 • distilleriesaintveran.com

La Ferme des Bichoux



Depuis 2019, Gilles et Sue-Elle Amar développent la Ferme des Bichoux à Saint-Bonnet-en-Champsaur, une exploitation à taille humaine tournée vers la qualité des produits. Ils élèvent une centaine de porcs en plein air et des brebis, dont des agneaux labellisés Esprit Parc, et transforment l'ensemble directement à la ferme. Charcuteries artisanales, viandes fraîches et plats cuisinés composent une gamme issue de recettes familiales, enrichie de créations originales comme le « cœur coulant champsaurin ». Depuis la mise en service de leur laboratoire en 2021, l'offre s'est structurée autour d'un savoir-faire maîtrisé, sans recherche d'agrandissement, privilégiant le goût, l'origine et les modes d'élevage respectueux. Les produits sont vendus en circuit court, à la ferme et sur les marchés et approvisionnent également la restauration collective locale, notamment le collège de Saint-Bonnet. Cette démarche a valu à la Ferme des Bichoux une reconnaissance professionnelle, saluée par une nomination aux Trophées de l'Agriculture des Hautes-Alpes.

L'animation

Atelier de fabrication et dégustation de caillettes, avec le concours des Gîtes de France des Hautes-Alpes.
27/02 : 11h, 17h. 28/02 : 13h, 18h. 01/03 : 16h.

famillyamar@gmail.com • 06 60 04 39 55

L'info +

Une vodka en or pour la Distillerie Saint-Véran

La Distillerie Saint-Véran, implantée au cœur du Parc naturel régional du Queyras, vient de marquer l'histoire des spiritueux : sa vodka signature décroche la Grande Médaille d'Or du concours international 2025 Spirits Selection by CMB. Une première pour une vodka française, distinguée au sommet d'un concours prestigieux réunissant près de 2 600 spiritueux dégustés à l'aveugle par 140 experts internationaux, au Mexique.

Cette récompense consacre une vodka d'assemblage mêlant esprit de blé français et distillat de pommes de terre du Queyras, réduite à l'eau de source. Une expression douce et intense, à la texture soyeuse, qui reflète la singularité du terroir d'altitude.





Les Délices des Baronniees



La conserverie artisanale Les Délices des Baronniees remet à l'honneur une spécialité emblématique des vallées haut-alpines : les « jailles ». Autrefois, le soir de l'abattage du cochon, familles et voisins se retrouvaient autour de ce repas généreux, profondément ancré dans le Champsaur, le Valgaudemar et le Gapençais. On y savourait un ragoût de porc relevé, longuement mijoté avec pommes de terre, ail haché au vinaigre, oignons, persil et herbes aromatiques. Cette tradition culinaire sera mise à l'honneur au Salon International de l'Agriculture 2026 par Daphné Massot. Tout au long de l'année, la conserverie élabore également terrines, pâtés et plats cuisinés en étroite collaboration avec des producteurs locaux. Membre du Collège Culinaire de France depuis 2022, Les Délices des Baronniees s'inscrivent dans une démarche de valorisation durable des savoir-faire et des goûts du territoire.

L'animation

Dégustation de jailles accompagnées de petit épeautre de Haute-Provence IGP.

27/02 : 13h, 18h. 28/02 : 12h, 17h. 01/03 : 12h.

contact@delicesdesbaronnies.fr • 04 92 52 75 94 • delicesdesbaronnies.fr

Syndicat du Petit Épeautre de Haute-Provence IGP

Cultivé depuis 9 000 ans, le petit épeautre est une céréale nutritive d'exception. Depuis 2010, une centaine de producteurs du groupement Petit Épeautre de Haute-Provence IGP valorisent sa culture et ses bienfaits. Ce grain doré, cultivé sur 490 hectares pour 1 183 tonnes par an, remplace avantageusement riz, pâtes ou blé. Sa farine, au goût de noix, est une alternative idéale pour le pain, les pâtes et la pâtisserie.

L'animation

Atelier de fabrication de farine au moulin et de pâtes traditionnelles de petit épeautre.

27/02 : 13h, 18h. 28/02 : 12h, 17h. 01/03 : 12h, 16h.

petit.epeautre@orange.fr • 06 68 99 60 21 • petitepeautre-igp.com



Lycée Agricole des Éméyères

Voilà un atelier à la fois pédagogique, amusant et gourmand : faire son beurre ! C'est un savoir-faire bien connu de nos grands-mères, un rituel ancestral mené à la baratte (moulin) pour la transformation de la crème de lait en beurre. Le barattage consiste à séparer par un mouvement à la fois manuel et mécanique, les particules de matière grasse contenues dans la crème du lactosérum, particules formant ensuite des grains de beurre. Un processus que fait revivre le lycée agricole des Éméyères et qui séduira toutes les générations avant une dégustation de ce beurre de baratte à la robe jaune tendre et au goût inimitable sur une belle tranche de pain. C'est à l'aide d'un vélo relié à une baratte que les enfants et les plus grands pourront pédaler pour fabriquer leur propre beurre « à la force du mollet ! ».

L'animation

Atelier ludique de fabrication de beurre à la baratte, à la force des mollets (vélo).

27/02 : 9h, 14h. 28/02 : 10h, 14h. 01/03 : 11h.





EN PRIME

Des Haut-Alpins primés



Concours Général Agricole, Prix d'excellence, Trophée des meilleurs pointeurs, etc. les Hautes-Alpes ne manquent pas d'être reconnues par les plus prestigieuses distinctions agricoles.



Le Concours Général Agricole, une dynamique qui se confirme

Depuis 1864, le Concours Général Agricole distingue l'excellence des produits, vins et élevages issus des terroirs français. Véritable label de reconnaissance, une médaille constitue un levier de visibilité et de développement pour les producteurs, avec un impact avéré sur les ventes, particulièrement déterminant pour des structures majoritairement artisanales et de petite taille.

En 2025, les Hautes-Alpes confirment leur place parmi les départements les plus récompensés de France. Le département totalise 40 médailles au Concours Général Agricole, dont 14 en or, 16 en argent et 10 en bronze, se hissant une nouvelle fois dans le top 20 national. À ce palmarès s'ajoutent des résultats remarquables dans d'autres compétitions de référence : 10 des 23 médailles obtenues par la Région Sud au Concours des Miels de France, ainsi que 3 distinctions au Championnat de France des fromages au lait cru.

Un ensemble de récompenses qui illustre la constance du savoir-faire haut-alpin et la richesse d'un territoire de montagne attaché à la qualité de ses productions, à la diversité de ses paysages et à l'engagement de ses producteurs, éleveurs et artisans de la gastronomie.

Louis Cœur, jeune Haut-Alpin, en lice pour le Trophée du Meilleur Pointeur

Cette année, les Hautes-Alpes sont représentées au Concours Général Agricole par un jeune talent en devenir. Louis Cœur, élève de terminale CGEA (Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole) au lycée agricole des Éméyères à Gap (LEGTA), est en lice pour le Trophée du Meilleur Pointeur, en catégorie ovine.

À travers sa participation, il incarne toute une génération de jeunes Haut-Alpins engagés dans les métiers de l'agriculture, futurs acteurs de la préservation, du développement et de la valorisation du patrimoine agricole et pastoral du territoire. Tout au long de la semaine de concours, il sera évalué sur sa capacité à juger les animaux : observation fine des caractéristiques physiques, collecte d'indicateurs précis et appréciation morphologique d'animaux reproducteurs.

À noter toutefois, qu'en raison du contexte sanitaire lié à la dermatose nodulaire contagieuse, les organismes de sélection des races bovines ont fait le choix de ne pas participer au Concours Général Agricole 2026. Aucun bovin ne sera présenté et aucune épreuve bovine ne se tiendra lors du Salon. Trois élèves de l'Association Départementale pour la Formation et le Perfectionnement des Agriculteurs des Hautes-Alpes (ADFPA 05), initialement sélectionnés dans cette catégorie, ne pourront donc pas concourir cette année.

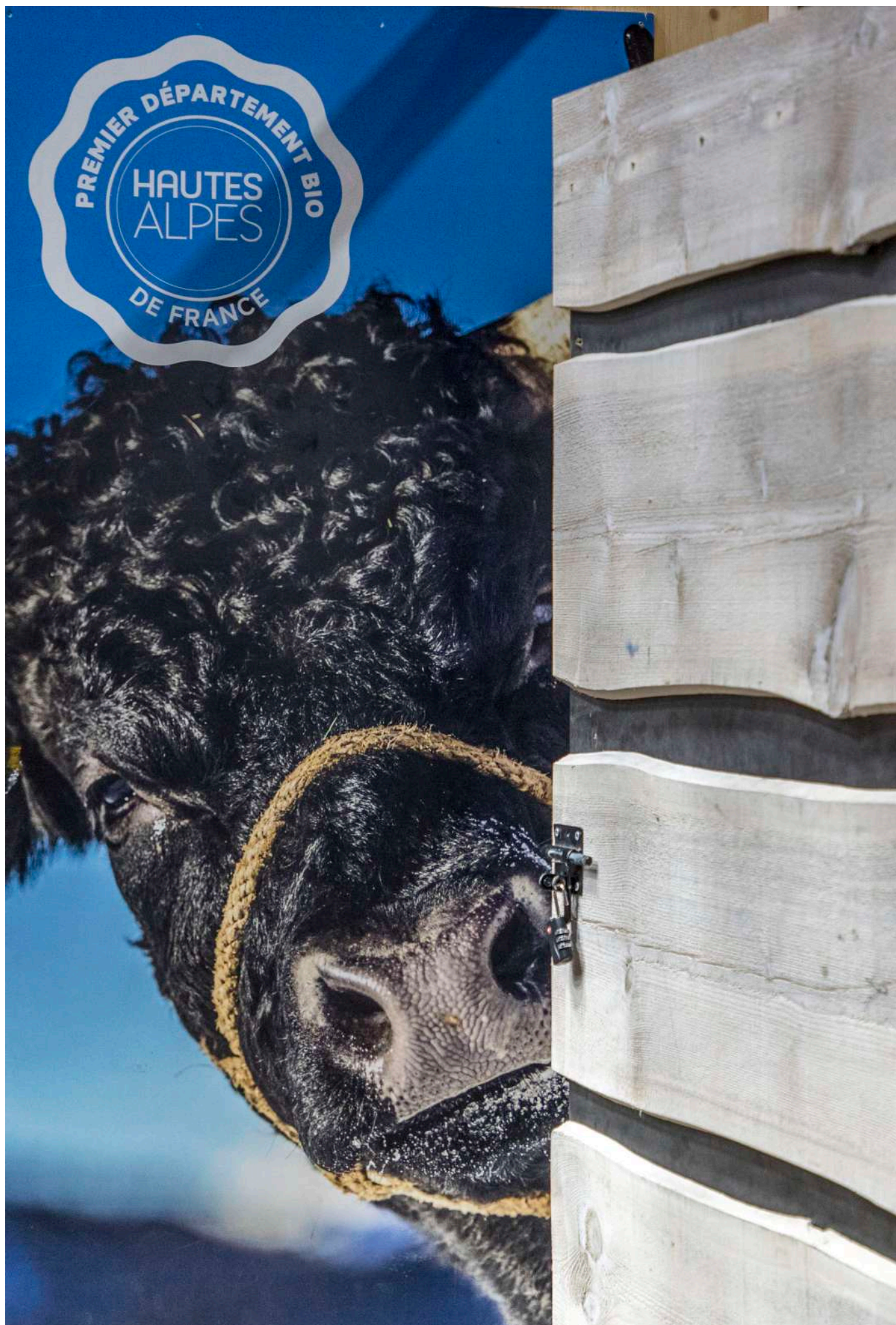
La Fromagerie Ebrard distinguée par le Prix d'Excellence du Concours Général Agricole 2026

La Fromagerie Ebrard, implantée à Chabottes (Champsaur), a reçu le prestigieux Prix d'Excellence du Concours Général Agricole 2026, décerné par le ministère de l'Agriculture dans la catégorie produits laitiers. Une distinction nationale qui récompense la régularité et la constance de la qualité de ses productions, saluées lors des concours officiels entre 2023 et 2025.

Attribué aux entreprises affichant des résultats remarquables et répétés, ce prix vient couronner plusieurs années de travail mené par Emmanuel et Jonathan Ebrard, à la tête de la fromagerie familiale depuis 2009, dans la continuité d'une histoire guidée par la passion du métier. Une réussite que les deux frères tiennent à partager avec leurs équipes ainsi qu'avec les producteurs locaux partenaires.

Déjà labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, la Fromagerie Ebrard confirme ainsi son statut d'acteur de référence dans le paysage laitier français. Cette reconnaissance nationale fait écho aux distinctions récemment obtenues au Concours international de Lyon, avec une médaille d'or pour ses yaourts à la vanille et une médaille d'argent pour son fromage blanc.





LES PLUS

Le stand des Hautes-Alpes



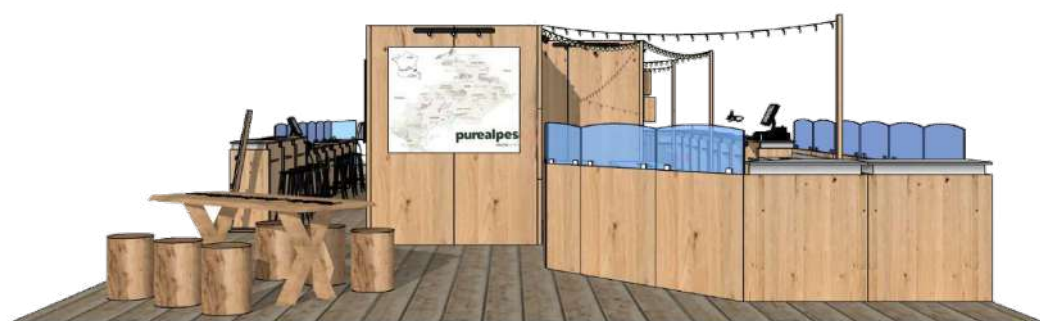
Le stand des Hautes-Alpes conserve la même surface que les éditions précédentes, soit 120 m². Retrouvez les producteurs, animations, territoires, etc. dans le hall 7.2, stand H043, à Paris Expo Porte de Versailles.

Les Hautes-Alpes, en collaboration avec l'Association des Producteurs des Alpes du Sud, proposeront cette année encore leur "Coin gourmand".

Le stand

Hall 7.2

Stand
H043



Le stand des Hautes-Alpes a été conçu en **bois de mélèze**, véritable emblème de nos montagnes, pour une structure à la fois robuste et chaleureuse. Pour parfaire cet écrin, certains panneaux intègrent de la **laine du Valgaudemar**, illustrant l'excellence des savoir-faire haut-alpins.

Le coin gourmand

Cantine des Hautes-Alpes

Voilà une cantine à l'image de la table du haut-alpin : un paradis de la gastronomie de montagne. Une gastronomie qui s'apparente parfois à un patrimoine. Une cuisine de terroir simple et sans prétention qui fleure bon la terre, le foin et les herbes sauvages. Une terre de tourtons, ravioles et gratins d'oreilles d'ânes, fromages et produits laitiers, tartes, charcuteries et viandes, croquants, génépi et argousier, pommes, poires, jus de fruits des vergers, miels, vins ou bières. Des produits qui donnent à la table, un relief tout particulier mêlant le goût, les couleurs et les parfums comme les pâtes au Bleu du Queyras ou le sandwich à la raclette...

Bistrot des Hautes-Alpes

Vins des Hautes-Alpes, liqueurs de montagne, bières et jus de fruits artisanaux... Le comptoir du bistrot des Hautes-Alpes rouvre ses portes ! Venez déguster (avec modération) quelques-uns des fleurons qui font la fierté des territoires haut-alpins. Un goût de montagne et de fraîcheur des cimes au fond des verres.



Bar à Tourtons

Produits haut-alpins par excellence, les tourtons et autres ravioles du Champsaur viendront cette année encore ravir petits et grands. Qu'il soit sucré ou salé, sa renommée a dépassé depuis longtemps les frontières de cette vallée des Hautes-Alpes jusqu'à se retrouver sur la table du Palais de l'Élysée. Une spécialité servie au Bar à Tourtons avec Bertrand et François-Xavier Ranvier (Les Tourtons du Champsaur). Bon appétit !

La boutique

Pourquoi ne pas ramener du SIA 2026, un peu des Hautes-Alpes dans ses bagages ? Après un atelier ou une dégustation, un passage par la boutique est incontournable pour prolonger un peu le plaisir des sens. Tourtons, ravioles, liqueurs, confitures, fruits, bières, huiles, produits laitiers, artisanat... La boutique est ouverte tout au long du salon !



DONNÉES CLÉS

L'agriculture haut-alpine



Leader du bio et terre d'excellence agricole

En 2025, les Hautes-Alpes confirment leur position de premier département bio de France avec 38,3 % de leur surface agricole certifiée, portées par une filière arboricole qui représente 40 % de la production locale. Ce dynamisme repose sur un réseau solide de 1 656 exploitations et plus de 2 500 emplois, où l'élevage, l'arboriculture, la viticulture ou encore l'apiculture assurent le renouvellement des générations.

Chiffres clés



(38,3 % de la superficie agricole utile)

Selon le baromètre publié par l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique (Agence Bio), les Hautes-Alpes pointent à nouveau en tête position des départements les plus Bios de France en 2025. Avec 38,3 % des SAU (Surfaces Agricoles Utiles) certifiés et en conversion, les Hautes-Alpes devancent les Pyrénées-Orientales et les Bouches-du-Rhône. Les Hautes-Alpes s'étaient déjà hissées en tête du classement en 2021 et 2022.

Arboriculture

- › La production fruitière = **40 % des produits agricoles** des Hautes-Alpes
- › Plus important chiffre d'affaires agricole du département et **2^e employeur** saisonnier
- › **66 000 tonnes** de pommes et poires produites / an
- › **IGP Pommes des Alpes de Haute Durance**

Élevage et lait

- › **Plus de 800 exploitations** dédiées à l'élevage ovin, bovin, caprin et porcin dont plus d'1/3 sont situées dans le Champsaur Valgaudemar
- › **18 millions de litres de lait** sont produits chaque année sur le territoire
- › **1 AOP Bleu du Queyras** et **1 IGP Tomme du Champsaur** en cours
- › **L'IGP Agneau des Alpes du Sud** concerne l'ensemble du département des Hautes-Alpes soit un cheptel départemental de 170 000 brebis-mères (avec une forte concentration dans le Buëch et le Dévoluy)

Viticulture

- › **12 domaines** essentiellement situés dans le Val de Durance comptant parmi les plus hauts de France (137 ha)
- › **Un cépage endémique : le Mollard**
- › Les vins des Hautes-Alpes sont labellisés **IGP Hautes-Alpes** (80 % en bio)

Apiculture

- › **19 000 ruches** réparties entre une trentaine d'exploitations apicoles professionnelles et environ 600 amateurs
- › **12 méd.** au Concours Général Agricole, **10 méd.** au Concours des Miels de France, **1 prix d'Excellence**
- › **3 000 ruches** bio

Plantes à parfum aromatiques et médicinales

- › **445 tonnes** d'essences
- › **100 entreprises**, 400 ha de cultures
- › **1 filière locale** dynamisée autour du projet Végét'Alpes

**Un départ à la retraite
=
une nouvelle installation**

1 656 exploitations

2 531 emplois agricoles
(8 % des actifs)

La marque « 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 agroalimentaires et les restaurateurs du département. Son objectif : offrir le meilleur des Hautes-Alpes à tous les consommateurs.

Aujourd'hui, ce sont :

- 1 426 produits labellisés
- 165 producteurs engagés dans la démarche

Tout au long de ce dossier de presse, repérez les producteurs labellisés Hautes-Alpes Naturellement grâce à ce logo.



Le Projet Alimentaire Territorial des Hautes-Alpes (P.A.T.)

Porté par le Département et associant de nombreux partenaires (collectivités, consulaires, filières, associations, etc.), le P.A.T. apporte une cohérence d'ensemble au système alimentaire des Hautes-Alpes. Ce programme reconnu par le gouvernement est animé par l'Agence de Développement et la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes.

Mettre en relation les producteurs et les distributeurs locaux, augmenter la part des produits locaux dans les cantines, permettre aux personnes en précarité de bien manger, etc. sont autant de défis à relever ensemble quotidiennement.





HAUTES ALPES

Agence de Développement des Hautes-Alpes

Nathalie Gilbert

Attachée de presse

04 92 53 22 08 | 06 52 98 90 15

nathalie.gilbert@hautes-alpes.net

hautes-alpes.net