



**SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
PROGRAMME HAUTES-ALPES 2019**

**« DES HOMMES, DES FEMMES
ET DES TALENTS ! »**





BIENVENUE A LA FERME
Hauts-de-France

PRODUITS
HAUTES ALPES
Naturellement

Aujourd'hui le chef NO
sotto

BIENVENUE A LA FERME

BIENVENUE A LA FERME

HAUTES ALPES

HAUTES ALPES

HAUTES ALPES



DES FEMMES, DES HOMMES ET DES TALENTS !

Pour la sixième année consécutive, les Hautes-Alpes participent au Salon International de l'Agriculture de Paris, du 23 février au 3 mars 2019. Une 56^{ème} édition placée sous la thématique « des femmes, des hommes, des talents ». L'occasion pour la délégation haut-alpine de se rassembler sur un stand dédié à la valorisation de ses savoir-faire. La « plus grande ferme de France » avait accueilli plus de 670 000 visiteurs en 2018.

Innovation et créativité. Voilà probablement les mots qui définissent le mieux le programme de la délégation des Hautes-Alpes. La valorisation des savoir-faire et des talents sera également au rendez-vous pour dix jours sur le stand des Hautes-Alpes (Hall 3/R187) pour la sixième année consécutive, au cœur de l'espace de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Tandis qu'une trentaine de producteurs du département sera en quête de médailles pour le traditionnel Concours Général Agricole avec un florilège de produits représentatifs de la diversité des terroirs de montagne (apéritifs, vins, produits laitiers, miels, jus de fruits, charcuteries ou confitures), les Hautes-Alpes vont hisser fièrement leurs couleurs au-dessus de la « plus grande ferme de France ». Sous la houlette du Département, de l'Agence de Développement et de la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes, une centaine de partenaires (producteurs, Maitres-Restaurateurs, Offices de Tourisme, artisans, etc.) vont de nouveau enflammer le stand avec une succession d'animations et de dégustations parfois inédites et originales afin de faire découvrir la table des Haut-alpins.

Une table à l'image de la montagne, véritable paradis de la gastronomie. Une cuisine et des produits du terroir simples qui fleurent bon les cimes, la terre et les « herbes sauvages ». Un pays de gratins, de soupes et potages, de charcuteries, de beignets, de produits laitiers et de fromages, de fruits, de vins et de liqueurs et autres élixirs. Une table au relief particulier, mélange de goûts et de parfums, de la marmite à l'assiette, du producteur au consommateur.

PROGRAMME 2019



ATELIER DE FUMAGE DE FILETS DE TRUITES DES HAUTES-ALPES

Elles grandissent dans les eaux de source et dans celles venues du torrent de montagne du Rabioux, petit affluent de la Durance. Entre les fortifications de Mont-Dauphin (classées au Patrimoine Mondial de l'UNESCO) et le lac de Serre-Ponçon, les truites de la ferme aquacole des Écrins de Châteauroux-les-Alpes (1 000 m d'altitude) sont destinées pour la plupart au repeuplement des rivières des Hautes-Alpes. Les autres, qu'elles soient arc-en-ciel ou fario, contribuent à la réalisation d'une large gamme de produits (dont certains médaillés au Concours Général Agricole) : ballotines, rillettes, accompagnements froids pour salades, cassolettes, préparations cuisinées, pochouse, soupes, etc. Élaborée artisanalement dans le respect des saveurs, la truite fumée reste un met authentique. Agées de 2 à 3 ans, les truites de Châteauroux-les-Alpes sont sélectionnées et transformées à la ferme. Un produit de saison, qui s'invite fumé sur de nombreuses tables de fêtes. Pour la première fois, le stand des Hautes-Alpes va se transformer en fumoir. Les représentants de la ferme aquacole vous expliqueront les différentes étapes de transformation de ces filets de truite (filetage, salage au sel sec) avant de réaliser devant vous, un fumage à froid suivi d'une dégustation.

23 février : 12h00 et 17h00 • 24 février : 12h00 et 17h00 • 25 février : 11h00 et 17h00

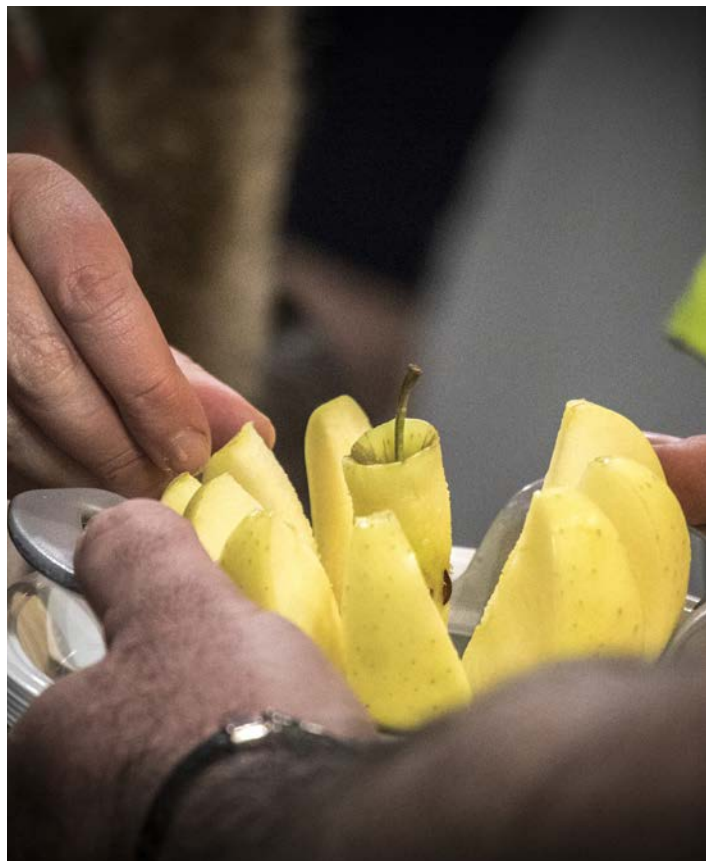
DES POMMES À BOIRE ET CROQUER

Elle est ronde et dorée comme 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), plébiscité par les consommateurs et les chefs qui se plaisent aujourd'hui à le cuisiner et le faire déguster. Un fruit à croquer ou à savourer sous forme de jus extrait d'un pressoir à l'ancienne en compagnie des arboriculteurs des Alpes de Haute-Durance, accompagnés des membres de leur confrérie.

23 février : 15h00 et 18h00

24 février : 12h00 et 15h00

25 février : 9h00 et 14h00



AVEC FLOUKA, C'EST LE POMPON

Découvrez la première laine mérinos naturelle de la vallée du Dévoluy, 100% fabriquée dans les Hautes-Alpes au cours d'un atelier de fabrication de pompons pour les enfants. Une laine à tricoter issue des troupeaux de la famille Arnaud. Une passion de l'élevage et le souvenir d'un savoir-faire ancestral transmis depuis 1817 par les grands-mères de la famille durant les veillées d'hiver au coin du feu, au gré des histoires ou des rempaillages de chaises. À la tête de la ferme Flouka, du nom donné à la bête de tête qui mène un troupeau ovin (La floucas), Sébastien Arnaud vous racontera toutes les procédures d'élevage puis de collecte de la toison de ses moutons mérinos. Une laine tondue sur place, lavée sans produits chimiques puis filée en France.

Un véritable gage de qualité pour un atelier doux comme un agneau !

23 février : 9h00 à 11h00 et 14h00 • 24 février : 11h00 et 16h00 • 25 février : 12h00 et 15h00 à 17h00



LE SECRET DU VANNIER DES MONTAGNES ALPINES

Transmettre et perpétuer le savoir-faire des anciens ! Le Haut-alpin Lucien Granoux (Gap) est un vannier passionné. Au fil des années, il a fait le constat que peu de personnes savaient encore fabriquer un panier rural traditionnel de sa région : le truffiaïre. Un très beau panier à son goût, typique des vallées du Champsaur et du Valgaudemar, dont on ne connaît aujourd'hui aucune description de fabrication.

Sa volonté de promouvoir les métiers manuels en général, et en particulier ceux qui rapprochent de la nature ont naturellement poussé Lucien Granoux à remettre en lumière ce savoir-faire qui puise profondément ses racines dans ce terroir agricole de haute-montagne entre Ecrins et Oisans. L'origine du nom de ce panier vient de truffe qui qualifie la pomme de terre et truffière, un terrain planté de pommes de terre. Tout est dit. C'était donc un panier qui servait au transport des tubercules du champ à la cave. Truffiaïre étant une simple déclinaison du nom en patois local. Sur le stand des Hautes-Alpes, le vannier vous contera sa passion pour le tressage des brins d'osier au cours d'un atelier de réalisation de ce panier rural du Valgaudemar et du Champsaur. Devant vous, le Truffiaïre prendra forme au gré du tissage et des entrelacs des rameaux. Un savoir-faire en voie de disparition qu'il entend transmettre aux générations futures. Une leçon d'art populaire montagnard.

23 février : 9h00 à 11h00 et 14h00 • 24 février : 9h00 à 11h00 et 14h00 • 25 février : 10h00 et 15h00 à 17h00

ATELIER DE BOUGIES À LA CIRE D'ABEILLES DES HAUTES-ALPES

Il y a quelque chose de magique lorsqu'on allume une bougie à la cire d'abeille. Un parfum naturel qui dégage dans la maison, une douce odeur de miel. Prix de l'Excellence Française 2018, Apiland Nature (Hautes-Alpes), est l'un des plus grands espaces muséographiques agricoles de France dédié à l'apiculture, au monde des abeilles et des insectes communs du jardin. Située en amont du barrage de Serre-Ponçon, sur les rives de la Durance, la miellerie propose depuis plus de 13 ans, une dizaine de miels plusieurs fois médaillés au Concours Général Agricole ainsi qu'une large gamme de produits de la ruche, cosmétiques, confiseries, pâtisseries, Gelée Royale Française, confitures...

Au cours de cet atelier, les apiculteurs Sandrine et Lionel Rolland proposeront aux enfants de réaliser des bougies à la cire d'abeilles des Hautes-Alpes. L'occasion de parfaire aussi leurs connaissances sur le monde riche et savoureux des abeilles domestiques et bien plus encore !

23 février : 11h00 et 16h00

24 février : 9h00 à 11h00 et 14h00

25 février : 10h00 et 15h00 à 17h00



DU DIMANCHE 24 AU LUNDI 25 FÉVRIER

DOUCEURS DE POIS CHICHES ET DE LENTILLES DES BARONNIES PROVENÇALES

Aux portes de la Provence, au Sud des Hautes-Alpes, Daphné et Jean-Luc vivent dans un terroir où les agneaux se régalaient de l'herbe fraîche des montagnes, et où les jardins potagers offrent à la belle saison des tomates gorgées de soleil. Ici, le temps est rythmé par le pas du montagnard : on ne précipite pas les choses, on les laisse se parfaire en les caressant... C'est un peu la devise de ces deux amoureux de cuisine traditionnelle et de gastronomie, qui élaborent depuis 2011 au quotidien dans leur conserverie artisanale du village du Saix, des produits simples et gourmands. Une gamme notamment de tartinables (purées) végétariens à base de pois chiches cultivés en agriculture biologique ou de lentilles, réalisée avec des recettes revisitées mêlant le parfum des garrigues à des saveurs aux accents plus lointains.

24 février : 11h00 et 16h00 • 25 février : 11h00 et 16h00



DU MARDI 26 AU MERCREDI 27 FÉVRIER



CHANTS ET DANSES DES VALLÉES DU CHAMPSAUR-VALGAUDEMAR LES MANTENAÏRES CHANSOURIS

Les montagnes des Hautes-Alpes sont riches de traditions populaires solidement ancrées dans les territoires à l'image du groupe folklorique « Lei Mantenaïres Chansouris » dont le répertoire repose notamment sur des rigodons du Champsaur. Des chants et danses folkloriques traditionnelles donnés jadis lors des fêtes religieuses dans les villages mais aussi des mazurkas ou des aubades. **26 février : 11h00 à 16h00 (inauguration) • 27 février : 12h00**

DU MARDI 26 AU JEUDI 28 FÉVRIER

UNE NOUVELLE JEUNESSE AVEC LA VINOTHÉRAPIE

Prendre soin de son corps tout en nourrissant l'esprit. Dans les vignobles des Hautes-Alpes, c'est la promesse de Caroline Ricard autour d'ateliers de découverte des bienfaits de la vinothérapie.

Envie de donner une nouvelle jeunesse à votre peau ? La vinothérapie est faite pour vous ! Si les cures sont connues depuis plusieurs années, les amateurs de bien-être plébiscitent de plus en plus cette tendance. Des soins et crèmes à base de marc et moût de raisin pour des massages, gommages antioxydants et enveloppements dont les vertus permettraient d'agir sur les radicaux libres responsables du vieillissement de la peau, de la perte de son éclat et des troubles de la circulation. Caroline Ricard est responsable d'un institut installé au cœur du vignoble des Hautes-Alpes (Domaine de Tresbaudon / Tallard). Un atelier sur les bienfaits de la vinothérapie. Une cure originale pour la peau et l'esprit.

26 février : 16h00

27 février : 9h00 à 11h00 et 16h00

28 février : 9h00 à 11h00 et 16h00



AURÉLIA JEAN, L'AMOUR EST 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 (Ferme de la Beaumette), sera sur le stand des Hautes-Alpes pour proposer une dégustation de terrines fabriquées dans le cadre de sa ferme pédagogique d'Aspres-sur-Buëch (avec le concours de l'Office de Tourisme des Sources du Buëch de Veynes).

26 février : 10h00, 13h00 et 17h00

27 février : 11h00 et 14h00

28 février : 11h00, 14h00 et 17h00

DANS LE PARFUM DES SAVONS AUX PLANTES SAUVAGES DES BARONNIES PROVENÇALES

Au cœur du Parc naturel régional des Baronnies Provençales, les Paysans Savonniers du village d'Orpierre, ancienne baronnie des Princes d'Orange, perpétuent aujourd'hui la fabrication de savons parfumés. Lavande, romarin, pin sylvestre, huile d'olive, calendula ou millepertuis, les plantes sont récoltées puis distillées en huiles essentielles et hydrolats pour entrer dans la composition des savons. Des plantes qui proviennent principalement de cueillette sauvage et sont certifiées AB. Pour cet atelier, Alexa et Sylvain vous invitent à les accompagner dans la conception de petits savons (sans huile exotique, ni matière grasse animale) et d'emporter avec vous, un peu de parfum des Baronnies Provençales.

26 février : 16h00 • 27 février : 9h00 à 11h00 et 16h00 • 28 février : 9h00 à 11h00 et 16h00

C'EST L'APPLE DES CIMES !

« Apple des Cimes » a pour ambition de valoriser les produits de montagne dans le cadre d'un modèle agricole respectueux des diversités du patrimoine agro-alimentaire. Inspirée des cidres de glace du Québec, la Pomme Givrée est un produit emblématique : une création dans l'esprit d'un grand liqueux à base de pommes ayant mûri tardivement sur des arbres plantés à 1000 mètres d'altitude et qui offrent à ce millésime, un goût intensément fruité et acidulé. Pour l'apprécier, cet élixir est à déguster frais (- de 10°C). Une fraîcheur originale qui se décline aussi avec une version dite « L'Orientale » (à marier avec un tajine d'agneau), « Givre et Coing » (à base de coing pour accompagner un plateau de fromages) ou une version « La Pomme Rôtie » pour accompagner une tarte tatin ou une glace à la vanille.

26 février : 10h00, 13h00 et 17h00 • 27 février : 11h00 et 14h00 • 28 février : 11h00, 14h00 et 17h00

DU MERCREDI 27 AU JEUDI 28 FÉVRIER



FABRICATION DE SAUCISSES PAR LA FILIÈRE PORCINE DES HAUTES-ALPES

« On emporte pas de saucisses quand on va à Francfort » disait Michel Audiard, on pourra néanmoins rapporter du Salon International de l'Agriculture, des saucisses traditionnelles des Hautes-Alpes ! Pour la deuxième année, les bouchers de la filière porcine du département (Le Montagnard des Alpes) vont proposer dans cet atelier, 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, où la plupart des fermes élevaient quelques cochons destinés à la consommation personnelle. Afin d'assurer la subsistance de la famille tout au long de l'année, la viande était transformée en produits salés : saucisses, jambons crus, pâtés, etc.

27 février : 12h00 et 17h00

28 février : 12h00

DU VENDREDI 1^{ER} AU DIMANCHE 3 MARS

LES HAUTES-ALPES FONT LEUR MIEL AU SALON

Les apiculteurs des Hautes-Alpes innovent et font le « buzz ». Outre la présence de l'Api-Mobile (ruche géante et ses 50 000 abeilles), le Syndicat des Apiculteurs du Département va présenter les différentes étapes du processus de fabrication du prestigieux nectar, de la ruche à l'assiette !

Le moment fort de cette démonstration sera l'extraction de miel à l'aide d'une centrifugeuse avant sa mise en pots et sa dégustation. Du miel d'acacia de montagne prélevé de ruches sur des cadres spécialement réservés depuis le printemps 2018.

Produit emblématique des Hautes-Alpes, le miel représente aujourd'hui quelque 13 800 ruches (231 tonnes de miel), réparties sur une trentaine d'exploitations apicoles professionnelles de ce territoire, soit près de 600 amateurs qui, du nord au sud du département, entre lacs et montagnes, produisent avec passion et ferveur des miels aux arômes et aux saveurs multiples (lavande, romarin, acacia, sapin et toutes fleurs). Une qualité gustative largement reconnue et récompensée chaque année par de nombreuses médailles au Concours Général Agricole.

1^{er} mars : 9h00, 14h00 et 16h00 • 2 mars : 9h00 à 11h00, 15h00 et 17h00 • 3 mars : 11h00, 14h00 et 17h00



DISTILLATION D'HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE FINE DES HAUTES-ALPES

Les huiles essentielles peuvent grandement améliorer le quotidien. Un indispensable de nos grands-mères dans votre trousse de secours ou pour votre maison : l'huile essentielle de lavande fine. À la fois relaxante (deux gouttes sur l'oreiller auront un effet apaisant), anti-inflammatoire, antidouleur, elle lutte contre les poux, les mites, éloigne les moustiques tout en étant anesthésiante localement sur une piqûre. En cas de brûlure, on peut en appliquer directement une goutte sur la plaie. Pour se détendre ou pour favoriser le sommeil, elle peut être consommée en inhalation sèche (en respirant deux à trois gouttes versées sur mouchoir) ou en diffusion atmosphérique.

A Orpierre (Hautes-Alpes), petite bourgade médiévale, au pied des falaises d'escalade mondialement reconnues, la Lavanderie des Hautes Baronnies perpétue la culture de la petite fleur bleue.

Une affaire de famille, portée par deux enfants du pays, Julie et Florian Ravel. Depuis 2015, ils cultivent différentes variétés de lavande sur une dizaine d'hectares, récoltent les semences, produisent les plants et distillent pour obtenir de l'huile essentielle. Un produit haut de gamme à découvrir à l'occasion d'un atelier parfumé, organisé par l'office de tourisme du Sisteron-Buëch autour d'un alambic d'extraction de cette huile précieuse à l'accent ensoleillé.

1^{er} mars : 10h00 et 15h00 • 2 mars : 10h00 et 16h00 • 3 mars : 9h00 à 11h00 et 15h00

ATELIER DE FABRICATION POUR ENFANTS DE CONFITURE DE CYNORRHODON

La baie d'Eglantier (cynorrhodon), appelée communément « gratte-cul » (en raison des poils attachés aux graines des fruits, que les enfants utilisaient autrefois comme poil à gratter), est un rosier sauvage dont les fruits sont récoltés à la fin de l'automne, au moment des premiers frimas de l'hiver pour en faire du vin, de la gelée, des soupes (chaudes ou froides) ou des confitures. Les artisans-cueilleurs «Le Plantivore» (Queyras) invitent les enfants à la fabrication de cette confiture traditionnelle des campagnes alpines, dans un chaudron de cuivre avant une mise en pots étiquetés.

La baie de cynorrhodon serait 20 fois plus riche en vitamine C que l'orange. On l'utilise notamment pour combattre les infections et en particulier la grippe, le rhume, la fatigue ou se déguste tout simplement sur une tartine au petit déjeuner.

Un délice velouté que les enfants (et leurs parents) apprécieront, pour une journée tonique et colorée !

1^{er} mars : 12h00 et 14h00 • 2 mars : 11h00 et 17h00 • 3 mars : 12h00 et 14h00



LES PLANTES SAUVAGES SIFFLENT LÀ-HAUT SUR LA MONTAGNE

Depuis toujours, la montagne est source de bienfaits et nos grands-mères le savaient en allant par monts et par vaux, à la recherche d'herbes et de plantes pour soigner ou calmer de nombreux maux du quotidien. La montagne est riche de nombreux milieux naturels qui abritent un grand nombre de plantes utilisées depuis la nuit des temps par les populations locales en tisanes, vins, cataplasmes, lotions, bains ou gargarismes.

Au Pays des Écrins (Hautes-Alpes), Lætitia Giroux arpente quotidiennement à la belle saison les chemins à la recherche de ces plantes aux mille vertus. Elle propose une découverte de leurs propriétés et de leurs usages en toute sécurité. Dans cet atelier coloré et parfumé, elle sera accompagnée de Dominique Coll avec une fabrication minute de petits instruments de musique. Des mirlitons, tac-tac, sifflets et maracas des Hautes-Alpes réalisés avec de la cardère (chardon), de l'angélique sauvage, du sureau, ou des noix.

1^{er} mars : 10h00 et 15h00

2 mars : 12h00 et 14h00

3 mars : 10h00 et 16h00

DU VENDREDI 1^{ER} AU DIMANCHE 3 MARS (SUITE)

ATELIER POUR ENFANT DE FAISSELLES AU LAIT CRU

Fromage frais au lait cru de vache qui prend son nom du moule à fromage dans lequel il s'égoutte, la faisselle se consomme en dessert salé (avec du sel, du poivre, de l'échalote, etc.) ou sucré (avec du miel notamment). Élément de base pour de nombreuses préparations culinaires (tartes ou gâteaux), sa saveur fraîche et sa texture crémeuse en font un met de qualité que Daniel Aye (Coopérative laitière des Alpes du Sud) fera découvrir aux enfants du salon lors d'une expérience originale à la fois pédagogique et gustative, née des ateliers Consom'acteurs. Ce sont des visites organisées chez les producteurs locaux du Guillestrois-Queyras (Hautes-Alpes), où les vacanciers créent eux-mêmes le produit avec lequel ils partiront. Une découverte du terroir ludique qui ravit petits et grands.

1^{er} mars : 11h00 et 17h00 • 2 mars : 11h00 et 15h00

3 mars : 11h00 et 16h00



LE GÉNÉPI, PLANTE « CHAUDE » POUR LES « GRANDS FROIDS »

Voilà une star (rare) des sommets qui pousse entre 2 000 et 3 700 m. Si les montagnards haut-alpins en ont fait depuis longtemps avec la fleur, leur liqueur digestive favorite pour la fin du repas, le génépi est aussi une plante dite « chaude » qui s'avère excellente comme stimulant gastrique (pour les estomacs fragiles), tonifiant, fébrifuge, pour combattre la fièvre ou calmer la toux (en infusion). Selon les herboristes, le génépi serait un bon remède contre le mal des montagnes. Ses agents actifs (acide chlorogénique et flavonoïdes) jouent le rôle d'antioxydants, d'anti-inflammatoires et d'antimicrobiens et préparent même la peau au soleil.

Héritée de leurs aïeux, Perrine et Thomas (Entreprise Guillaumette) vous présenteront leur recette artisanale de liqueur de génépi (à consommer avec modération), élaborée avec des brins ramassés exclusivement dans les Hautes-Alpes et dont une partie est récoltée sur la commune d'Orcières (Champsaur). Ils vous raconteront aussi les bienfaits de cette plante dans un atelier parfumé et vivifiant comme l'air des sommets.

1^{er} mars : 11h00 et 17h00 • 2 mars : 12h00 et 14h00 • 3 mars : 10h00 et 17h00



HAUTES

ALPES

LES HAUTES-ALPES

TE D'AZUR

À LA TABLE DES MAÎTRES-RESTAURATEURS DES HAUTES-ALPES

Tourtons, ravioles, oreilles d'ânes, salaisons, viandes, volailles, pâtisseries, fromages, vins, liqueurs, miels ou confitures. Sucrée, salée, la table de l'alpin est infinie. Sans doute s'inspire-t-elle encore dans ses plats et ses menus, des grandes tablées familiales de naguère qui rassemblaient toutes les générations, entre labour et récoltes, transhumance et virées d'estive. C'est à travers le quotidien de sa terre mais aussi à sa table, que le Haut-alpin de la ville ou des champs, a appris à vivre au rythme des saisons. Doucement, simplement. Les maîtres-restaureurs des Hautes-Alpes mettent les petits plats dans les grands durant toute la durée du salon. Cédric Manzoni et Eric Rolland vous attendent derrière leurs fourneaux pour vous proposer tous les jours au moment du déjeuner, des menus originaux à base de produits des montagnes labellisés « Hautes-Alpes Naturellement ». Risotto de petit épeautre, porc de montagne mijoté à la bière, oreilles d'âne, jailles, agneau rôti, etc. Du bonheur dans l'assiette.

LES SALAISONS DU CHAMPSAUR TRAVAILLENT À L'ANCIENNE

Depuis 1987 dans la vallée du Champsaur, au village de Saint-Laurent-du-Cros, les Salaisons du Champsaur misent depuis toujours sur la qualité de leurs produits. « Ici, tout est artisanal, travaillé à l'ancienne », explique Michel Barthélémy, fondateur et dirigeant de l'entreprise. « Nous travaillons un produit de qualité, le cochon de montagne élevé dans le département ». Proposée dans les rayons de la grande distribution au rayon découpe, l'entreprise propose aujourd'hui une gamme élargie de produits 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, saucisses au chou.

Les Salaisons du Champsaur travaillent aujourd'hui avec des éleveurs porcins locaux. C'est donc tout naturellement que ses charcuteries portent le label « Porc de montagne ». Une gamme de qualité à découvrir dans les allées du salon et dans les assiettes du stand des Hautes-Alpes.



DÉCOUVERTE DE L'IGP HAUTES-ALPES

Connaissez-vous l'IGP Hautes-Alpes ? Sur les coteaux ensoleillés de ces terres du Nord de la région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, comme dans les grandes appellations, le vin coule à travers les vallées de ce terroir rural de montagne. Des images, des ambiances, des sons, des arômes, des parfums. Rouge, blanc, rosé, avec des couleurs et des nuances qui changent au gré des saisons, ici le vin aime parfois changer de robe pour devenir rubis, grenat, fauve ou acajou. Cabernet, Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Syrah ou Grenache, canaille ou généreux, aimable ou bourru, tendre ou racé, l'IGP Hautes-Alpes s'étend sur 137 hectares de vignobles répartis sur sept domaines. Une appellation qui puise ses racines dans une terre noble avec des vigneronnards qui donnent depuis quelques années, un sens nouveau à leur production, exhumant parfois des cépages endémiques « oubliés » comme le Mollard.

Pour le salon, une cuvée spéciale de l'IGP Hautes-Alpes (à consommer avec modération) sera bouchonnée à la cire puis étiquetée aux couleurs du SIA 2019 par les vigneronnards haut-alpins. Une cuvée prometteuse à l'image du vignoble des Hautes-Alpes !



ESCAPADE CULINAIRE AU PAYS DES TOURTONS ET RAVIOLES

Spécialité culinaire de la vallée du Champsaur, le tourton était autrefois servi pour les fêtes. On l'appelait également « coussin du petit Jésus ». Adaptés aux saisons, les tourtons se consomment en entrée ou 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, tomme fraîche et oignons. Autres variantes sucrées ou salées : pommes, épinards ou pruneaux. Ils se dégustent généralement en entrée avec une salade verte à l'ail, ou en accompagnement d'une viande. De son côté, la raviole est une pâte à base de pomme de terre et de tomme fraîche, travaillée puis roulée pour former des petites quenelles qui sont ensuite frites le plus souvent avant d'être accompagnées chaudes ou froides, de miel ou confiture. Deux spécialités que Jean-Louis Pellegrin (Tourtons du Champsaur) se fera un plaisir de vous faire découvrir et déguster !

LES PETITES GOURMANDISES DE GUY MARI

Pâtissier de formation, Guy Mari s'est rapidement passionné pour le monde de l'apiculture. Installé aujourd'hui à Gap, dans une exploitation à taille humaine, ce « berger d'abeilles » organise chaque printemps, la transhumance de ses ruches, des montagnes alpines aux garrigues de Provence. Une transhumance qui lui permet d'obtenir des miels de qualité aux saveurs variées (lavande, pissenlit, sapin, tilleul, romarin, thym, toutes fleurs, etc.).

Une production valorisée aussi par l'adhésion à la marque territoriale « Hautes-Alpes Naturellement ». Une démarche portée par la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes visant à garantir au consommateur, l'origine d'un produit respectueux notamment de l'environnement. C'est avec le miel de ses abeilles, que Guy va recoiffer sa toque de pâtissier pour proposer la création de douceurs sucrées comme de la pâte caramel au miel des Hautes-Alpes. Gourmands s'abstenir.

LES HAUTES-ALPES MOUSSENT À 100 % !

Le « Made in France » est à la mode. Le « 100 % Hautes-Alpes » aussi ! C'est le challenge engagé par la Brasserie Artisanale de Serre-Ponçon avec bière brassée à 100 % sur place avec une eau de source venue des montagnes des Ecrins, de l'orge et du houblon cultivés sur les terres de la Gaec des Jardins de Chabrières, dominant le lac de Serre-Ponçon. Ces dernières années, le développement des brasseries artisanales ont 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 et de curiosité, avec des ingrédients nobles (malt, levures, céréales), sans colorants ou biologiques. Une révolution dans les chopes à laquelle n'échappe pas la montagne. Dans les Hautes-Alpes, on compte aujourd'hui près de huit brasseries installées sur l'ensemble du territoire. Brunnes, blondes, blanches ou ambrées, la gamme des bières des Hautes-Alpes est 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. Une expérience originale et inédite que la brasserie de Serre-Ponçon vous invite à découvrir tout au long de la semaine du salon aux côtés d'autres brasseries des Hautes-Alpes comme VO (Ancelle), Alphand (Vallouise) et les Grands Cols (Briançon).



**LES HAUTES-ALPES,
UN TERRITOIRE RURAL
ET AGRICOLE**



**1 860 2 315
EXPLOITATIONS AGRICULTEURS**

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



**213 000 HECTARES
DE SURFACES AGRICOLES UTILES
(ALPAGES COMPRIS)
SOIT 39 % DE LA SURFACE
DU DÉPARTEMENT**



**154 ADHÉRENTS
À LA MARQUE TERRITORIALE
HAUTES-ALPES NATURELLEMENT**

**CONCOURS GÉNÉRAL
AGRICOLE 2019 :
PARTICIPATION RECORD
DE 27 PRODUCTEURS
DES HAUTES-ALPES
POUR PLUS DE
75 PRODUITS PRÉSENTÉS**

L'AGRICULTURE DANS LES HAUTES-ALPES

ARBORICULTURE

- La production fruitière : 40% des produits agricoles des Hautes-Alpes
- Plus important chiffre d'affaires agricole du département et 2^{ème} employeur saisonnier
- 124 500 tonnes de pommes et poires produites / an
- IGP « Pomme 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
- 20 millions de litres de lait sont produits chaque année sur le territoire et une large gamme de produits laitiers
- 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

- 7 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 »

APICULTURE

- 13 800 ruches réparties entre une trentaine d'exploitations apicoles professionnelles et environ 600 amateurs
- 4 médailles obtenues au Concours Général Agricole en 2018 (2 en bronze et 2 en argent)
- Apiland à Rousset : espace muséographique dédié à l'apiculture.
Prix de l'Excellence Française 2018

LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, EN BREF

1 000 exposants de 21 pays
4 000 animaux et 350 races
1 200 éleveurs
21 000 produits inscrits au Concours
Général Agricole
670 000 visiteurs en 2018

UNE DÉLÉGATION RECORD AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

15 médailles (5 en argent et 10 en bronze).
Tel est le bilan du Concours Général Agricole
2018 pour la délégation des Hautes-Alpes.
Pour cette 56^{ème} édition, **27 producteurs
haut-alpins et 75 produits seront en lice**
pour décrocher les prestigieuses breloques
et ce dans des catégories aussi diverses que
les viandes, les produits laitiers, les miels, les
vins, les confitures, les jus de fruits, les apé-
ritifs, la charcuterie et les produits aquacoles.

HAUTES-ALPES NATURELLEMENT

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

5 JEUNES AGRICULTEURS AU CONCOURS DU MEILLEUR POINTEUR

Cinq jeunes agriculteurs haut-alpins,
élèves du Lycée Agricole des Emeyères
(Gap) et de Association Départementale
pour la Formation et le Perfectionnement
des Agriculteurs (ADFPA) ont été sélec-
tionnés cette année pour participer au
Concours Général Agricole et concourir au
titre du Trophée du Meilleur Pointeur (ju-
gement d'animaux) en catégories ovins
et bovins (Abondance, Montbéliarde et
Charolaise). Des jeunes agriculteurs qui,
par leur engagement dans le métier, per-
mettent de préserver et de valoriser le pa-
trimoine agricole et pastoral du départe-
ment. Il s'agit de Maurin Gay-Para, Noémie
Guigner, Emmy Dournel, Kevin Derbez et
Allan Aveline.





**HAUTES
ALPES**

— purealpes —

CONTACTS PRESSE

Caroline TCHEPELEV
Attachée de presse
06 95 33 14 71
caroline.tchepelev@hautes-alpes.net

Patrick DOMEYNE
Attaché de presse & photographe
06 88 21 12 63
patrick.domeyne@hautes-alpes.net

© P. Domeyne

