

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023

[PARIS | DU 25.02 AU 05.03]



HAUTES ALPES

DOSSIER DE PRESSE

HAUTES ALPES, MONTAGNES VIVANTES | ÉDITO

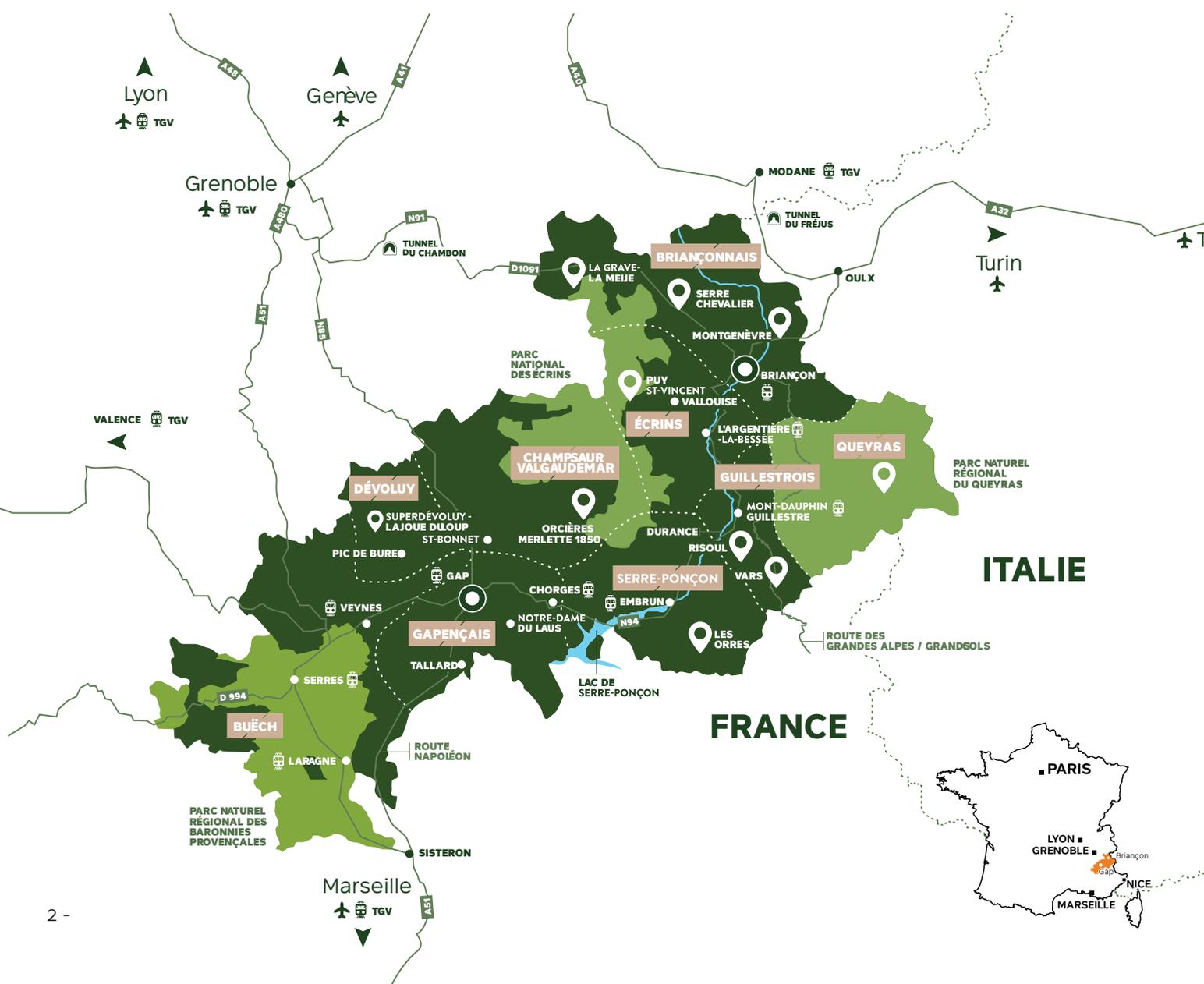
Sans doute plus que dans n'importe quel autre département de France, l'agriculture occupe ici une place centrale. Voilà qui explique l'incroyable mobilisation et l'enthousiasme des Hautes-Alpes pour le Salon International de l'Agriculture.

Pendant neuf jours, les Haut-Alpins montent à Paris. L'occasion de partager avec le grand public une passion et des savoir-faire transmis de générations en générations, de faire découvrir et goûter des produits du terroir de qualité, de montrer la beauté du geste, des cultures, des animaux et des paysages des Hautes-Alpes. Des montagnes que les agriculteurs façonnent au fil des saisons autant qu'ils les préservent.

Les paysans font la fierté des Hautes-Alpes, celle du premier département Bio de France en 2021 comme en 2022, celle d'un territoire où - cas rare -, chaque départ en retraite d'un agriculteur est compensé par l'installation d'un jeune.

De quoi illustrer avec brio le thème de cette édition 2023.

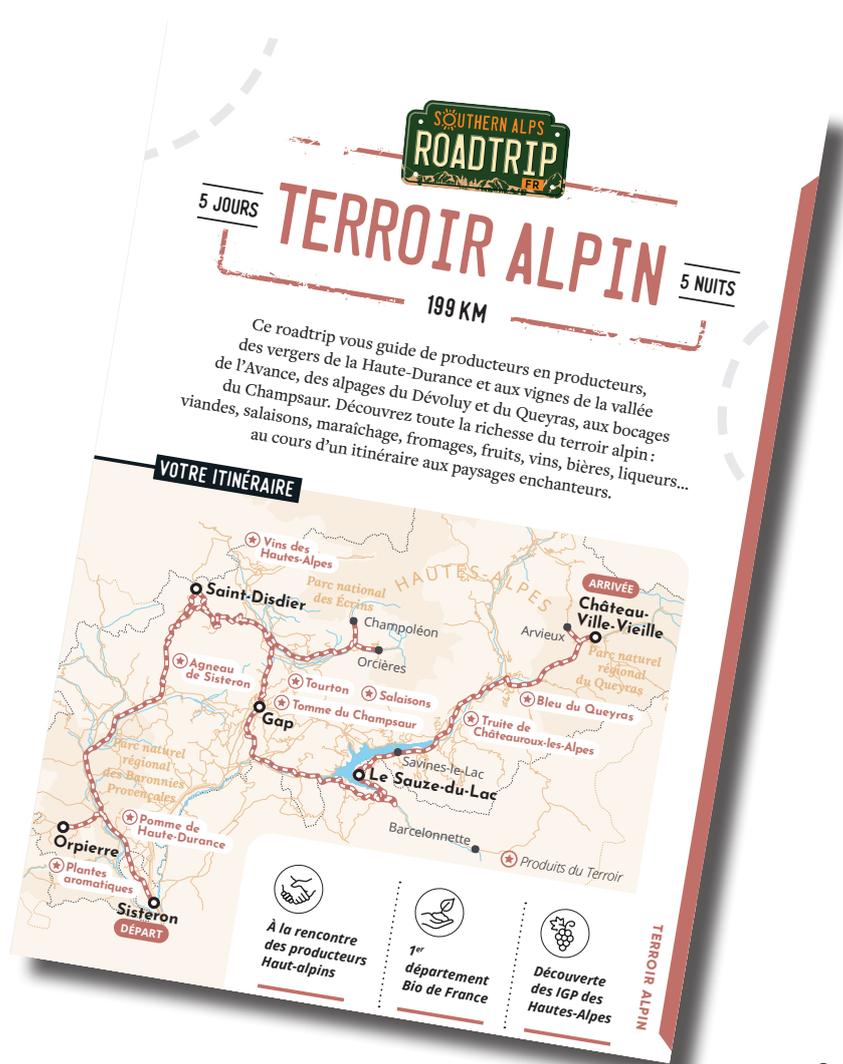
L'AGRICULTURE : LE VIVANT AU QUOTIDIEN !





Découvrez le terroir haut-alpin, un *roadtrip* qui vous guide de producteurs en producteurs, des vergers de la Haute-Durance aux vignes de la vallée de l'Avance, des alpages du Dévoluy et du Queyras, au bocage du Champsaur. Goûtez toute la richesse du terroir alpin : viandes, salaisons, maraîchage, fromages, fruits, vins, bières, liqueurs... au cours d'un itinéraire aux paysages enchanteurs.

roadtrip-alpes.fr





EN COUVERTURE DU DOSSIER DE PRESSE 2023

Le « Mérinos d'Arles »

Apparue au XIX^{ème} siècle dans le Sud-Est de la France, la race Mérinos d'Arles est issue de croisements entre des brebis locales à laine fine et des béliers mérinos venus d'Espagne via la bergerie impériale d'Arles. Une race rustique, reconnue pour sa production lainière en quantité et en qualité qui est principalement concentrée dans la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur (90 % du cheptel). Résistante, le Mérinos d'Arles est capable de marcher sur de longues distances pour trouver sa nourriture, notamment en alpage. La qualité de sa toison est un barrage naturel contre les agressions climatiques en montagne. Elle est l'emblème de la grande transhumance. Avec les races Préalpes du Sud et Mourerous, elle contribue au signe officiel de qualité « Agneau de Sisteron Label Rouge/IGP ».

SOMMAIRE

| | |
|--|-------|
| DONNÉES CLÉS DE L'AGRICULTURE | 6-7 |
| ATELIERS, ANIMATIONS & DÉGUSTATIONS | 9-29 |
| LA MAISON DES BÊTES À LAINE CERVIÈRES | 9 |
| LA FILATURE DU VALGAUDEMAR SAINT-FIRMIN | 10 |
| LA FORGE DES ÉCRINS VALLOUISE | 11 |
| SAPONINE & SACÀDOS SIGOYER | 12 |
| LUNE POUR L'AUTRE PRUNIÈRES | 12 |
| SAVONNERIE KESIA CHÂTEAUVIEUX | 13 |
| DÉLICES DES BARONNIES LE SAIX | 14 |
| GLACES OTANTIC CHORGES | 15 |
| MAISON BEYNET SAVOURNON | 15 |
| FERME DE LA BEAUMETTE ASPRES-SUR-BUËCH | 16 |
| POMMES DES ALPES DE HAUTE-DURANCE | 16 |
| LE MONTAGNARD DES ALPES GAP | 17 |
| APICULTURE MONNET CHÂTEAU-VILLE-VIEILLE | 17 |
| VALDINOIX VALDOULE | 18 |
| LE MOULIN D'EUGÉNIE SAVOURNON | 19 |
| JEUNES AGRICULTEURS DES HAUTES-ALPES | 19 |
| LA SALAISON DU CHAMPSAUR SAINT-LAURENT-DU-CROS | 20 |
| ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE BLEU DU QUEYRAS | 21 |
| PAPI OURS GAP | 21 |
| LE PLANTIVORE CHÂTEAU-VILLE-VIEILLE | 22 |
| LA CONFISERIE ALPINE SAINT-JEAN-SAINT-NICOLAS | 23 |
| GUILLAUMETTE ORCIÈRES-MERLETTE | 24 |
| SACRÉ WILLY TALLARD | 24 |
| PARC NATUREL RÉGIONAL DU QUEYRAS | 25 |
| LYCÉE AGRICOLE DES ÉMÉYÈRES GAP | 25 |
| BRASSERIE ARTISANALE DE SERRE-PONÇON CHORGES | 26 |
| APILAND NATURE ROUSSET | 26 |
| BRASSERIE INTERSTELLAIRE LE DÉVOLUY | 27 |
| LES OLIVADES GAP | 28 |
| LA BOUTIQUE HAUTES-ALPES | 28 |
| BRASSERIE LA TOURMENTE BRIANÇON | 29 |
| LE STAND DES HAUTES-ALPES | 32-33 |
| PROGRAMME DES ANIMATIONS & DÉGUSTATIONS | 34-35 |

Le stand des Hautes-Alpes est situé dans le Hall 7-1 des Régions de France.

N° K67. Ouverture au public de 9h00 à 19h00.



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



1 860 2 315
EXPLOITATIONS AGRICULTEURS

3 000 EMPLOIS
(8% DES ACTIFS)



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



ARBORICULTURE

Production fruitière
= 40% des produits agricoles

Plus important chiffre d'affaires agricole du département
et **2^{ème} 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

IGP vins des 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

16 000 ruches
réparties dans une
trentaine d'exploitations apicoles
professionnelles
et environ 600 amateurs

10 médailles
obtenues en 2022
au Concours Général Agricole
(6 en or, 3 en argent et 1 en bronze)

DONNÉES CLÉS



LES HAUTES-ALPES, PREMIER DÉPARTEMENT BIO

Et de deux ! Selon le baromètre annuel publié en 2022 par l'Agence Française pour le développement et la promotion de l'Agriculture Biologique (Agence BIO), les Hautes-Alpes pointent pour la deuxième année consécutive en pole position du classement des départements les plus bio de France avec 42,7 % des surfaces agricoles utiles (SAU) conduites en agriculture biologique. Les Hautes-Alpes comptent 454 exploitations en bio ainsi que 143 entreprises travaillant en bio.



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. La marque compte, au total, 168 adhérents pour 1 205 produits labellisés.

LES ENFANTS D'ABORD !

Les enfants sont à l'honneur sur le stand des Hautes-Alpes en 2023. Sur le programme des différentes animations, ce label dédié vous guidera pour trouver les ateliers et les animations adaptés au jeune public.



CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2023

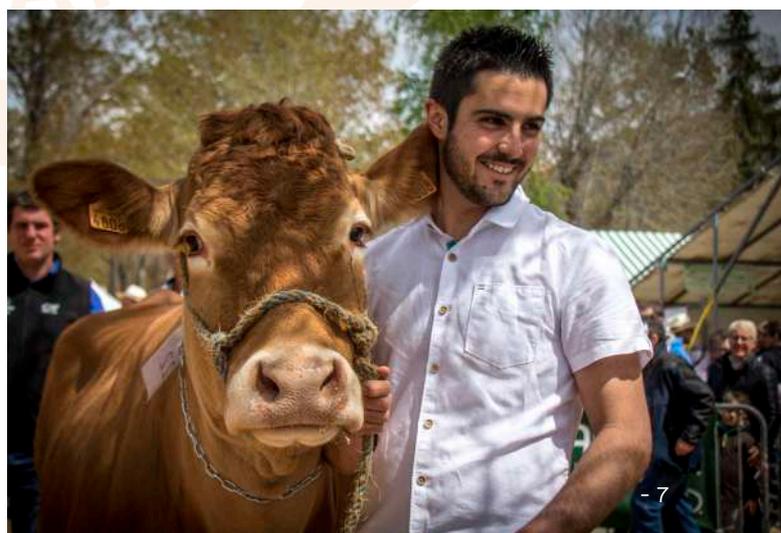
Rendez-vous très attendu pour de nombreux producteurs en quête de médailles, synonymes non seulement de reconnaissance mais aussi un gage de visibilité et de qualité pour leurs produits, le Concours Général Agricole 2023 se profile d'ores et déjà pour la délégation des Hautes-Alpes avec un nombre record de produits et de candidats aux si convoitées médailles. Pour la première fois, le territoire haut-alpin alignera pas moins de 100

produits agricoles dans 9 catégories : vins, apéritifs et liqueurs, bières, charcuteries, confitures, jus de fruits, miels, produits laitiers et huiles de noix. Une diversité de produits, reflet d'une agriculture de montagne à la fois respectueuse de ses traditions, de ses savoir-faire, de ses paysages et de ses acteurs du quotidien. Des hommes et des femmes passionnés qui font la richesse, la diversité et le dynamisme de leur terroir.

CONCOURS DES JEUNES POINTEURS

Cinq jeunes haut-alpins, élèves au **Lycée Agricole des Emeyères de Gap** sont en lice cette année au Concours Général Agricole au titre du **Trophée du Meilleur Pointeur** (jugement d'animaux). Il s'agit de **Nathan Drouhot** (Catégorie Ovin), **Laura Oddon** (Catégorie Bovin), **Thomas Da Silva Oliveira** (Catégorie Bovin), **Marion Favier** (Catégorie Bovin) et **Enzo Coutunho** (Catégorie Bovin).

Des jeunes qui, par leur engagement dans le métier d'agriculteur, permettent de préserver et de valoriser le patrimoine agricole et pastoral des Hautes-Alpes.





ATELIERS, ANIMATIONS & DÉGUSTATIONS

L'ART DU DOIGTÉ AVEC LA MAISON DES BÊTES À LAINE

Dans le village de Cervières, sur les contreforts du mythique col de l'Izoard, **Bernadette Brunet** accueille toute l'année ses visiteurs à « **la Maison des bêtes à laine** ». Une ferme pédagogique dédiée à l'univers du pastoralisme qu'elle anime depuis 2011 aux côtés de son mari Jean-Pierre, de son fils Pierre et sa belle-fille Faustine (qui ont repris l'activité en janvier 2023).

Une bergerie qui abrite des ovins de race Mérinos, Préalpes du Sud et Mourérous, où l'on peut apprendre à découvrir les métiers de berger et d'éleveur, la conduite d'un troupeau en montagne, la tonte, l'agnelage et la transformation de la laine. Membre de l'Association « Atelier - Laines d'Europe » qui valorise les laines locales, Bernadette est l'une des dernières fileuses de laine des Hautes-Alpes. Un héritage, une fierté pour elle que de perpétuer ce savoir-faire qui puise ses racines dans la nuit des temps. Une tradition restée solidement ancrée de génération en génération dans les territoires montagnards comme l'un des moyens de

subsistance pour les familles dans les campagnes grâce à la fabrication de vêtements, bonnets, chaussettes, couvertures...

Longtemps boudée par le grand public et soumise à une rude concurrence étrangère, l'industrie de la laine redevient aujourd'hui populaire sous l'impulsion notamment de filatures artisanales et de fileuses passionnées comme Bernadette, qui font vivre entre leurs doigts, une filière naturelle et durable faite de bobines de fils, d'écheveaux et de pelotes multicolores avec la laine tondue des brebis. C'est non sans une certaine dextérité qu'elle vous présentera le principe du filage avec son rouet traditionnel. Elle vous montrera comment elle étire d'une main, la laine naturelle brute puis fait tourner le fuseau d'une autre main pour en tordre le brin et obtenir un fil. Garantie « fait main » !

Démonstration du 28 février au 2 mars

Avec le concours de la Fédération des Gîtes de France des Hautes-Alpes



AU FIL DU VALGAUDEMAR

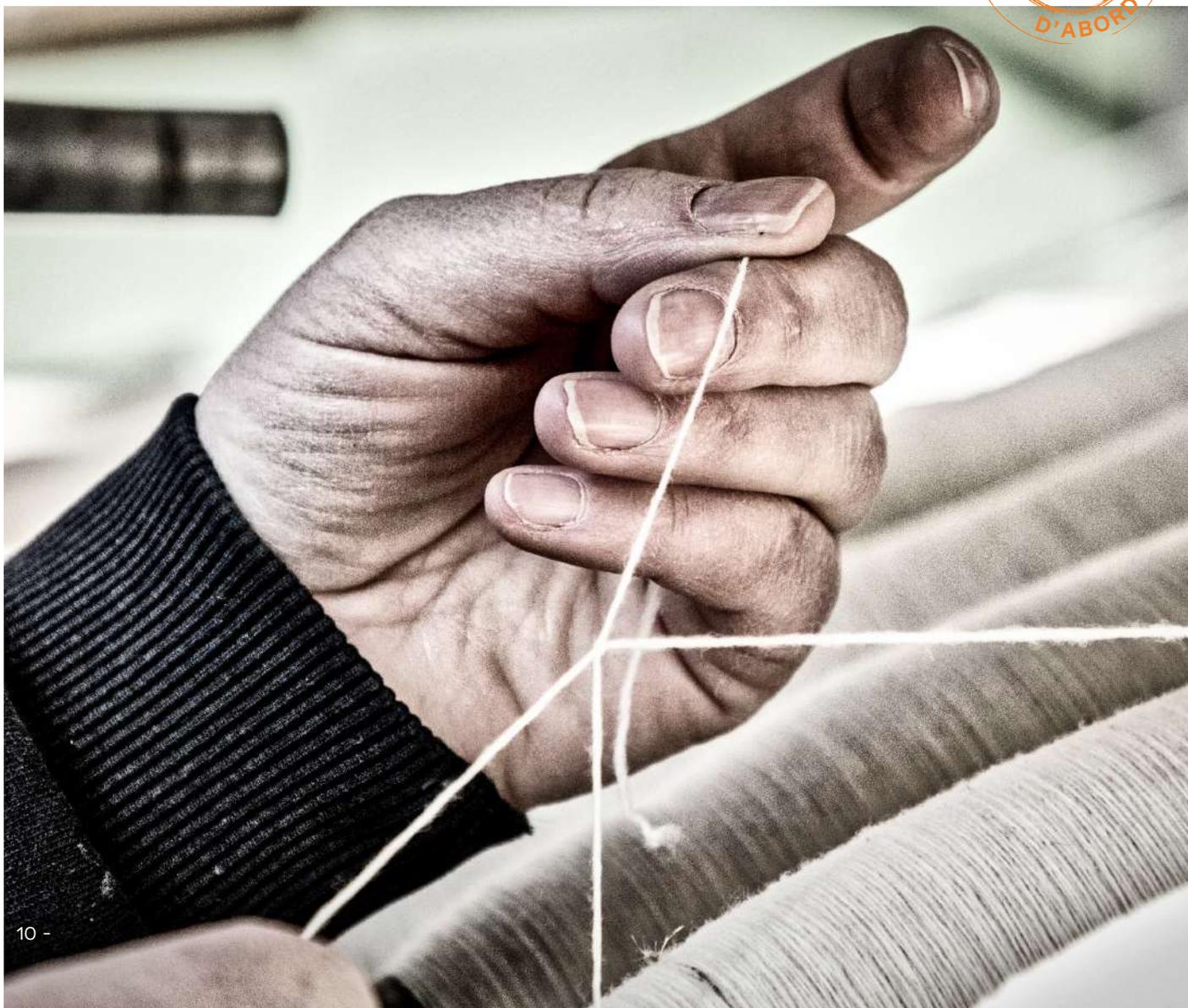
Héritière d'un savoir-faire unique, la **Filature du Valgaudemar** (Saint-Firmin), créée en 1830 au cœur des Hautes-Alpes, est l'une des dernières entreprises françaises à proposer la fabrication de fils en fibres naturelles.

Sauvée en 2019, véritable « patrimoine vivant », elle a été reprise par **Marie-Laure Laurent**. Une entrepreneure passionnée, qui 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 locale et française et développement de fils français d'exception.

À l'aide d'une petite cardeuse à main, Marie-Laure invitera les enfants (et les plus grands) à actionner la manivelle afin de comprendre le travail de transformation d'une fibre de laine en fil avant de partir avec une mèche de laine cardée.

L'occasion également de présenter l'histoire et les activités de la Filature du Valgaudemar, les différentes races ovines productrices de laine et les produits commercialisés par l'entreprise, disponibles à la boutique du stand des Hautes-Alpes (fils 100 % Mérinos d'Arles français).

Atelier du 1^{er} au 3 mars



ANTOINE OLIVI OU LE CÔTÉ OBSCUR DE LA FORGE

À Vallouise, tout près des cimes des Écrins, **Antoine Olivi** perpétue le savoir-faire des **couteliers alpins** dans la pénombre de sa forge des rives de la Gyronde. Du fracas du burin sur l'enclume, naissent des lames incandescentes qui seront façonnées puis serties d'un manche en bois local ou même en corne. Des couteaux artisanaux aux lignes contemporaines, créés à base de métaux de récupération, issus notamment d'anciennes pièces de remontées mécaniques de la vallée. Des objets simples et durables créés par ce jeune forgeron à la fois ferronnier, ébéniste, menuisier et surtout coutelier. Une fine lame, un artiste qui mêle le feu et le fer que ce quadra ayant grandi en Corse, dont l'inspiration a sans doute été puisée dans la tradition des couteliers et dans la terre de l'île de Beauté.

C'est au Pays des Écrins, à Vallouise, sur les contreforts la Barre des Écrins, qu'Antoine a posé désormais ses outils et endossé son tablier. Un territoire de haute montagne imprégné d'art et de traditions populaires qui a adopté ce forgeron à la barbe blonde et au regard brillant comme les reflets étoilés de ses couteaux ou des tiges de métal incandescentes comme sorties tout droit de l'enfer.

Lors du SIA 2023, à l'aide d'une enclume, Antoine présentera les bases de création de ses couteaux avec les métaux allant des pièces de remontées mécaniques aux ustensiles de cuisine, en passant par les planches de skis vintage. L'occasion de faire partager le **savoir-faire ancestral des forgerons montagnards**, de transmettre sa passion et de susciter peut-être des vocations.

Animation du 25 au 27 février

Avec le concours de l'OT du Pays des Écrins



S'IL TE PLAÎT, DESSINE-MOI UNE FLEUR

Non loin de Gap, au pied de la mythique falaise de Céüse, haut-lieu de l'histoire de l'escalade, **Sabine Lusczynski** est une créatrice de savons installée depuis l'été 2021 dans le village de Sigoyer. Des savons fabriqués de façon artisanale, à la main, en saponification à froid, avec des matières premières de qualité issues de l'agriculture biologique, de cueillette sauvage ou naturelle, en privilégiant notamment les producteurs locaux et les circuits courts des Hautes-Alpes.

Comme son nom l'indique, la savonnerie **Saponine & SacàDos** a pour but de créer de façon éco-responsable des produits sains, respectueux de la peau et de l'environnement (100 % biodégradables et zéro déchet), qui se déclinent sous divers formats et en pochons, très pratiques pour emmener en randonnée, ou pour toute utilisation au quotidien.

Des noms qui évoquent la montagne, l'évasion et les balades : Céüzette au miel, Estive, GR20, Lauréat ou Nomade. Une large gamme de savons, shampoings et dentifrices aux multiples vertus, qui utilise les plantes, les huiles et les essences

naturelles les plus diverses, de la baie de laurier à la cire d'abeille en passant par l'huile d'olive, l'huile de coco, l'immortelle sauvage, le beurre de karité, les argiles de Provence ou la lavande. Le savon le plus surprenant de l'atelier étant incontestablement celui mêlant l'huile essentielle de lavande locale au lait des chèvres de Céüse. Un concentré original dans un savon !

Une gamme à retrouver sur le stand des Hautes-Alpes du Salon de l'Agriculture.

À noter que Saponine & SacàDos propose au salon, un atelier pour enfants de sculpture ou dessin sur plaques de savon, selon l'envie artistique de l'instant avec la possibilité pour chacun, de repartir avec une représentation d'un edelweiss (fleur emblématique des Alpes), de feuilles ou des fleurs traditionnelles des montagnes.

Un morceau des Hautes-Alpes à emporter avec soi !



Atelier du 25 au 27 février

Avec le concours de l'OT des Sources du Buëch



QUAND LE MIEL A RENDEZ-VOUS AVEC LA LUNE

Lune pour l'autre est une jeune marque de cosmétiques naturels et authentiques ! À Prunières, non loin des eaux cristallines du lac de Serre-Ponçon, **Blandine Gayaud** élabore des formules cosmétiques avec soin en collaboration avec des producteurs passionnés. Le circuit court est un engagement fort avec des produits sélectionnés pour leurs vertus beauté.

Des soins de qualité et des savons sont proposés, notamment toute une gamme au lait d'ânesse bio (réputé pour ses vertus régénérantes, tonifiantes et hydratantes permettant d'apaiser les peaux les plus sensibles et fragilisées), au miel des Hautes-Alpes (antioxydant naturel, purifiant et cicatrisant, le miel est un allié incontournable pour une belle peau) et à l'eau de source des Écrins.

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, vous pourrez assister aux coulisses de la création d'une crème pour les mains à base de miel issu des ruchers d'Apiland Nature (Rousset), plusieurs fois médaillé d'or au Concours Général Agricole et Prix de l'Excellence Française 2018 pour son miel. Une crème à tester et à adopter !

Atelier du 3 au 5 mars



BROSSE-TOI LES DENTS... NATURELLEMENT !

Voilà une savonnerie riche de sens et de nature ! À Châteauevieux, aux portes de Gap, **Coralie Selin** et **Antoine Ripol** se sont lancés en novembre 2020 dans une formidable aventure : ouvrir une savonnerie et une fabrique de cosmétiques dans les montagnes des Hautes-Alpes et ce autour de valeurs simples : engagement pour la planète, simplicité, authenticité, résilience et qualité. Bref, prendre soin de soi... naturellement.

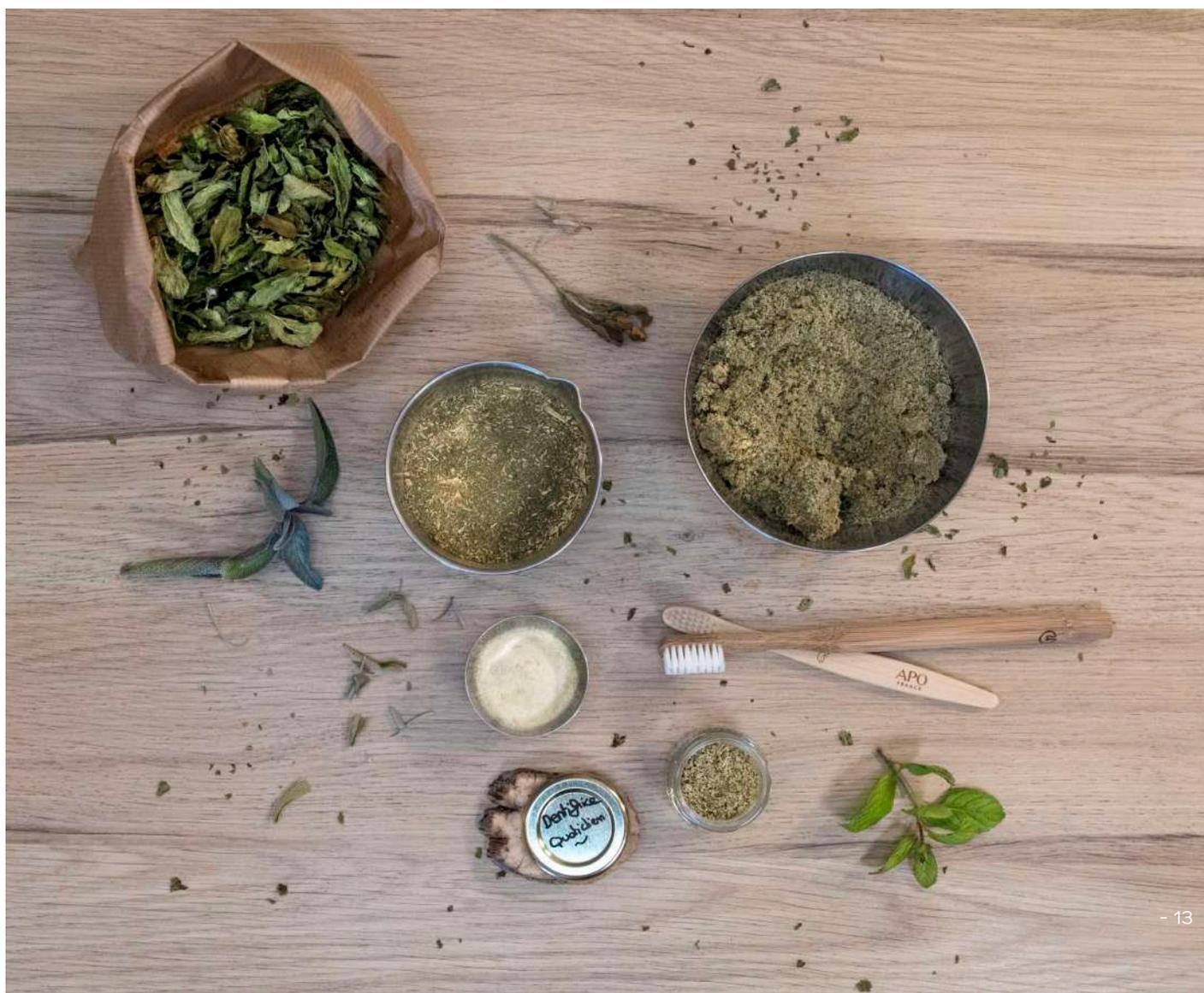
Une réponse aux nouveaux besoins de mieux consommer sans pour autant se passer de plaisir, de beauté et d'efficacité dans la salle de bain !

Privilégiant les circuits courts, les plantes et les essences locales dans la conception de ses produits, la **savonnerie Kesia** est née sur la base d'une démarche minimaliste et sensible à l'environnement. Et quoi de plus évident que le savon pour donner du sens à son activité. Des savons artisanaux au design unique, à la fois objets de beauté et de décoration que l'on

aime sentir, regarder et se passer sur la peau. Des savons à froid 100 % naturels certifiés par le label écologique « Nature & Progrès » vendus « nus » et sans emballage dans le respect de la démarche du zéro déchet.

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, la savonnerie Kesia invite les enfants sur le stand des Hautes-Alpes à un atelier à la fois original, écologique et éthique : la création d'un dentifrice en poudre zéro déchet aux ingrédients naturels (menthe, mélisse, sauge et savon de Marseille). Un dentifrice peu abrasif et doux, qui prend soin de l'émail des dents. Un produit sain et longue conservation pour toute la famille qui fleure bon la montagne et la douceur des cimes que les enfants pourront emporter et tester à la maison.

Atelier du 28 février au 2 mars





LES DÉLICES DES BARONNIES VOUS INVITENT AUX « JAILLES »



« Tout est bon dans le cochon ! » dit-on. L'image perdure au gré du temps. Le compagnon de Saint-Antoine a toujours occupé une place essentielle dans l'alimentation et sur la table des haut-alpins.

Autrefois, les fermes de montagne élevaient de nombreux porcs pour la consommation quotidienne avant l'abattage rituel organisé souvent à la fin de l'automne dans les cours de fermes. Une fois dépecé et lavé, certaines pièces de l'animal prenaient la direction du saloir. Le soir de l'abattage était consacré aux « **jailles** ». **Un repas typiquement haut-alpin** (Champsaur-Valgaudemar et Gapençais) où l'on dégustait les morceaux gras du cou du cochon dans une préparation culinaire relevée.

Une tradition présentée au SIA 2023 par les **Délices des Baronnie**s. Une entreprise artisanale du petit village haut-alpin du Saix, aux portes des Baronnie Provençales qui cultive la tradition, l'authenticité des savoir-faire, tout en restant adaptée à son temps, avec la production de terrines de viandes ou de légumes, plats cuisinés (ex. : ratatouille), pâtés aux herbes aromatiques et ce en lien avec les producteurs, agriculteurs et maraichers locaux.

Depuis peu, les Délices des Baronnie de **Daphné et Jean-Luc Massot** ont rejoint le Collège Culinaire de France, gotha des métiers de l'artisanat culinaire qui compte dans son réseau, des chefs réputés tels Thierry Marx, Guy Savoy, Alain Ducasse ou Anne-Sophie Pic. Une véritable reconnaissance et une consécration.

Outre les « jailles », les Délices des Baronnie proposeront de découvrir leur sauce bolognaise en lien avec la Maison Beynet (Savournon), fabricant de pâtes fermières traditionnelles.

Dégustation du 25 au 27 février

Avec le concours de l'OT des Sources du Buëch

DES GLACES BIO... OTANTIC !



Et si vous dégustiez une glace bio (et 0 % de sucre ajouté) 100 % Hautes-Alpes !

À Chorges, non loin du lac de Serre-Ponçon et des montagnes des Écrins, **Céline Faure (Otantic)** crée des **glaces artisanales** d'exception d'après les recettes de Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France 2007.

Pour faire leurs glaces, les équipes d'Otantic privilégient les circuits courts haut-alpins et sélectionnent les meilleurs ingrédients (dont l'eau de source des Écrins) pour faire re-découvrir les goûts naturels des crèmes glacées et sorbets d'autrefois. Une gamme qui se décline en de nombreux parfums. Un plaisir Otantic à savourer sur le stand des Hautes-Alpes, comme une brise fraîche descendue des sommets alpins !

Dégustation du 25 au 27 février



MAISON BEYNET, UNE HISTOIRE DE FAMILLE



Voilà des pâtes traditionnelles « made in Hautes-Alpes » que celles proposées par la **Maison Beynet**. Implantée depuis quatre générations sur une ferme à Savournon, terroir des Baronnies Provençales, **Clémence Beynet** développe depuis 2022 dans son atelier, une large gamme de pâtes artisanales conçues dans la pure tradition italienne à partir notamment de céréales produites sur les terres de la ferme familiale et de semoule de blé dur française de qualité.

Près de 8 tonnes par an de pâtes sont extrudées actuellement dans l'atelier avec des moules en bronze puis séchées lentement à basses températures. Fusilli, penne bio, fusilli 100 % petit épeautre, rigatoni bio ou crozets, la gamme est labélisée « Hautes-Alpes Naturellement ».

Des pâtes à découvrir et à savourer sur le stand des Hautes-Alpes accompagnées d'une sauce bolognaise spécialement préparée par les Délices des Baronnies.

Dégustation du 25 au 27 février

Avec le concours de l'OT des Sources du Buëch



AVEC AURÉLIA, L'AMOUR EST DANS LA TERRINE !

Elle a été l'une des candidates de charme de la 13^{ème} saison de l'émission « L'Amour est dans le Pré » (M6). **Aurélia Jean** proposera cette année encore, une dégustation de terrines de campagne. Des spécialités issues de son gîte « **La Ferme de la Beaumette** » où évoluent en liberté, lapins, animaux de la basse-cour, poneys, chevaux, ânes, agneaux, cochons et leurs petits. Un univers à l'image de celle qui aura séduit par son sourire et sa gentillesse les téléspectateurs de M6.

Dégustation du 27 au 28 février



LES POMMES DES ALPES DE HAUTE-DURANCE À BOIRE ET 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 de Haute Durance 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 28 février au 1^{er} mars

LES SAUCISSES DE MONTAGNE : UNE TRADITION HACHÉE MENU

On ne compte plus les différentes régions de France à posséder des saucisses, dont certaines sont de véritables fleurons de la gastronomie : saucisse de Toulouse, Diot de Savoie, Figatelli de Corse, Knack d'Alsace, Cervelas de Lyon, Fricadelle du Nord, Morteau, Montbelliard... Mais connaissez-vous les saucisses traditionnelles au porc de montagne ? Pour la cinquième année, les producteurs de la **filière porcine des Hautes-Alpes (Le Montagnard des Alpes)** proposent d'assister aux différentes étapes de la fabrication de ces saucisses artisanales, 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.

Une occasion d'aller à la rencontre d'une activité traditionnelle de l'agriculture et de la culture paysanne haut-alpine. 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...

Animation du 28 février au 2 mars



RETOUR EN ENFANCE AVEC LES BONBONS AU MIEL DU QUEYRAS



Les bonbons au miel, quel délice ! Des bonbons à vous faire retomber en enfance. De délicieuses friandises élaborées dans une bassine en cuivre selon une recette traditionnelle par **Frédéric et Stéphanie Monnet**, apiculteurs installés à Château-Ville-Vieille, dans le Parc Naturel Régional du Queyras depuis trois générations. Des montagnards qui travaillent en harmonie avec la nature et les saisons en altitude afin de produire une diversité de miels issus de riches variétés de fleurs que butinent leurs colonies d'abeilles, une partie de l'année dans les alpages.

Un atelier au cours duquel les apiculteurs queyrassins dévoileront un peu de leur savoir-faire avant d'inviter les visiteurs à savourer ces petites douceurs ensoleillées propices notamment à soulager les maux de gorge mais aussi à flatter les papilles des gourmands.

Animation du 25 au 27 février

Avec le concours de l'OT du Guillestrois-Queyras



VALDINOIX VOUS INVITE À SA RONDE



Franquette, Chandler, Lara, Marbot, Mayette, Parisienne... Les variétés de noix sont diverses. Si la Franquette est la plus fréquente, connaissez-vous la Ronde de Bruis ? Dans le Valdoule, aux confins des Hautes-Alpes, aux portes de la Drôme, le moulin du **GAEC du Prieuré (Valdinoix)** perpétue la production et la transformation des noix, fruit endémique à la saveur particulière. Un fruit à coque qui avait bien failli s'effacer des registres du patrimoine agricole et gustatif des Hautes-Alpes.

La Ronde de Bruis est une ambassadrice emblématique et discrète de cette vallée dont les paysages sentent bon le thym, le romarin, la lavande, le tilleul... et les noix ! Une vallée lumineuse de collines brunes, de bois, de taillis et de garrigues odorantes, ponctuée de tours sarrasines et de villages anciens aux pierres blondes où des noyers centenaires se sont enracinés dans une terre blanche et caillouteuse, dressant leurs bois noirs et tortueux vers le ciel haut-alpin, défiant le temps et les hommes.

Aurore Tenoux et Florent Latil vous invitent à découvrir et à déguster cette pépite, ce diamant brut, cette pierre fine que constitue la Ronde de Bruis avec un atelier/dégustation de noix caramélisées récoltées à l'automne et d'huile de noix. Un trésor de bienfaits !

Animation du 28 février au 2 mars

LE MOULIN D'EUGÉNIE VOIT LA VIE EN BLEU



Connaissez-vous le **Moulin d'Eugénie** à Savournon ? **Christelle et Sébastien Achard** viennent de lancer une gamme de pâtes 100 % fermières semi-complètes au blé dur, fabriquées dans leur exploitation avec une farine de blé cultivée sur les hauteurs du Val de Durance et moulue à la meule de pierre. Corolles, fusilli, épis de blé mais aussi conchiglie à l'encre de seiche combleront les papilles des petits et des grands. Mais le Moulin d'Eugénie c'est aussi une ferme qui produit des œufs pondus par 12 000 poules brunes de race Loman qui évoluent chaque jour en plein air sur un terrain clôturé de 4,5 hectares. De vrais coqs en pâtes !

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2023, Christelle et Sébastien voient la vie en bleu avec une dégustation de pâtes artisanales accompagnées de sauce au Bleu du Queyras, fromage emblématique des Hautes-Alpes. Un mariage montagnard de goût et de couleur.

Dégustation du 28 février au 2 mars

Avec le concours de l'OT du Sisteronais-Buëch



L'AGNEAU DES ALPES DU SUD DANS LES ASSIETTES DES GRANDS DE CE MONDE

Il y a peu, Guillaume Gomez, **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 **l'appellation Agneau de Sisteron** qui ne date pas d'hier allant jusqu'à se retrouver au menu d'un dîner d'Etat au palais à l'occasion du 70^{ème} anniversaire du Débarquement en juin 2014, entre le Président français François Hollande, la reine Elisabeth II et le Prince Philip, réclamée par une souveraine britannique visiblement connaisseuse et

gastrophile !

Au-delà du symbole, l'agneau est donc plus que jamais une valeur sûre de la gastronomie des Hautes-Alpes. Avec le **Label Rouge** et une **IGP Agneau des Alpes du Sud** depuis 2007, c'est la garantie de qualités gustatives supérieures. Navarin, épaule, pavé, brochettes, pieds et paquets ...

Un livre de recettes à la portée de tous que les **Jeunes Agriculteurs des Hautes-Alpes** vous feront découvrir à l'occasion d'une dégustation de viande. Un signe de qualité pour un cheptel départemental avoisinant les 170 000 brebis-mères.

Dégustation les 1^{er} et 2 mars



LA SALAISON DU CHAMPSAUR : LA TRADITION DE PÈRE EN FILLES



Installée depuis 1987 dans la vallée du Champsaur, au village de Saint-Laurent-du-Cros, la **Salaison du Champsaur** mise depuis toujours sur la qualité de ses 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 ». 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...

La Salaison du Champsaur travaille aujourd'hui avec des éleveurs porcins locaux. C'est donc tout naturellement que ces charcuteries portent le **label Porc de montagne**. En 2018, l'entreprise avait décroché une médaille d'argent puis de bronze en 2019 au Concours Général Agricole pour un saucisson sec traditionnel.

Des charcuteries (saucisse sèche, jambon cru...) à découvrir avec **Delphine Barthélémy**, l'une des héritières de cette longue et belle tradition familiale.

Dégustation du 1^{er} au 3 mars



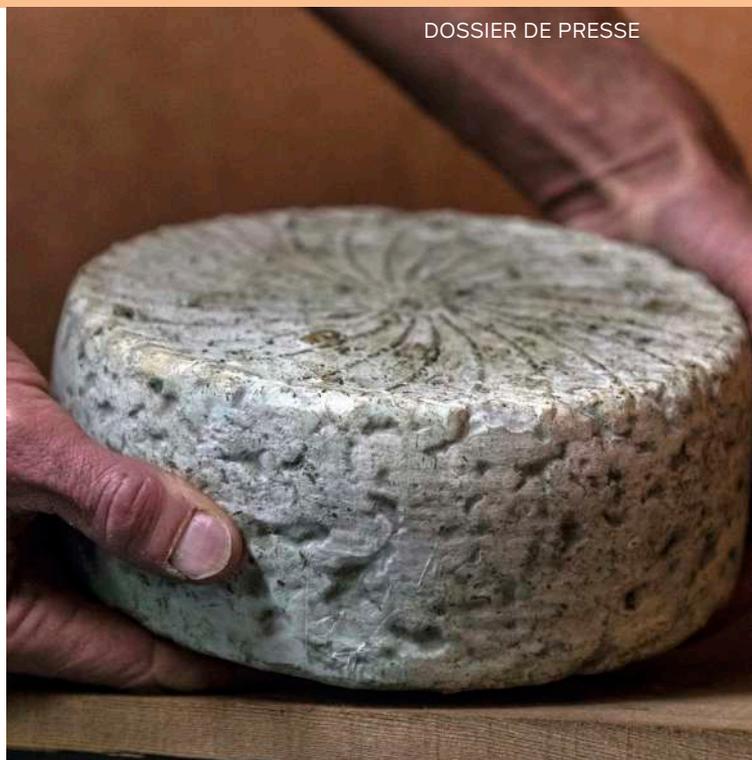
REGARDER LE QUEYRAS AU FOND DU BLEU



Fabriqué depuis le XVIII^{ème} siècle dans les fermes et les fruitières des vallées du Queyras, ce fromage connaît aujourd'hui un formidable renouveau grâce à des fromageries et des producteurs de lait réunis au sein de l'association interprofessionnelle du **Bleu du Queyras**. Ils portent aujourd'hui le **projet de labellisation AOP Bleu du Queyras**.

C'est un patrimoine à lui tout seul ! Ce fromage à pâte persillée, non pressée, non cuite et salée, est fabriqué à partir de lait de vache entier, 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. Les fromagers haut-alpins dévoileront les secrets de fabrication de ce fromage qui, en attendant l'AOP, bénéficie déjà du label « Hautes-Alpes Naturellement ».

Animation du 3 au 4 mars



IL ETAIT UNE FOIS... UN PAPI OURS

L'enseigne résonne un peu comme une comptine pour enfants : **Papi Ours**. Un côté à la fois gourmand et attachant qui a sans doute conduit **Fabien Valero** à donner, en 2017, le nom de Papi Ours à sa boutique de Gap, spécialisée dans la fabrication et la vente de tourtons.

Une institution née en 1924 en altitude, dans la cuisine de la famille Bertrand-Pellisson d'Orcières, dont les recettes conservées depuis quatre générations, ont été transmises à cet ancien coiffeur de métier, désireux de poursuivre l'aventure autour de cet emblème de la gastronomie des Hautes-Alpes : le tourton.

Car les tourtons occupent une place de choix au panthéon de la gastronomie montagnarde haut-alpine. Surnommés également « coussins du petit Jésus », adaptés aux saisons, les tourtons se consomment en entrée ou en dessert. Ils se présentent sous la forme d'un beignet de pâte très fine, frit et fourré avec une purée de pomme de terre, de la tomme fraîche et des oignons. Des tourtons qui peuvent aussi se décliner selon d'autres variantes sucrées ou salées avec des pommes, des épinards ou des pruneaux. Ils se dégustent généralement en entrée avec une salade verte à l'ail, ou en accompagnement d'une viande et même en dessert.

Chez Papi Ours, près de 6 000 tourtons sont fabriqués quotidiennement puis commercialisés sur l'ensemble de la région mais aussi des ravioles du Champsaur et des gratins d'oreilles d'âne (épinards sauvages) selon des recettes qui respectent le savoir-faire traditionnel des vallées du Champsaur et du Valgaudemar. Un patrimoine à découvrir et à déguster. Bon appétit !

Dégustation du 3 au 5 mars





UN HERBIER GOURMAND AUX PLANTES DES MONTAGNES

Artisan-cueilleur en haute altitude depuis 1989, **Jean-Pierre Labonde**, de l'entreprise **Le Plantivore** à Château-Ville-Vieille (Queyras), est à la fois liquoriste, confiturier, tisanier et sirupier. Tous les produits confectionnés 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 qui se fait selon un savoir-faire artisanal, est inspirée 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 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....

À l'occasion du SIA 2023, les artisans-cueilleurs du Plantivore proposent un véritable atelier des sens, avec la **découverte d'un herbier gourmand** de baies venues des sommets du Queyras avant une dégustation de gelées et confitures de fruits des Alpes. Une invitation parfumée et sucrée comme un beau soir d'été là-haut sur la montagne.

Animation du 3 au 5 mars

Avec le concours de l'OT Guillestrois-Queyras

LA CONFISERIE ALPINE FAIT LE BUZZZZZ !

Christophe Zana, responsable de **La Confiserie Alpine** mais aussi **apiculteur** dans la vallée du Champsaur va faire « le buzzzz ».

Après avoir réservé, dès la fin du printemps 2022, quelques ruches de miel de montagne (acacia), chez son voisin de la **Miellerie Challet**, l'apiculteur présentera les différentes étapes du processus d'extraction du miel, de la ruche à l'assiette comme dans une véritable miellerie.

Les fleurs d'acacia sont très fragiles et gèlent facilement, craignent le vent et la pluie. Limpide et de couleur jaune pâle, le miel d'acacia se distingue par ses arômes, sa saveur et sa texture liquide, facile à utiliser. Il est très apprécié des enfants pour son goût, sans amertume ni acidité. En cuisine, il peut accompagner les plats sucrés et salés, notamment les ravioles du Champsaur.

La ruche est divisée en deux parties. La partie basse, qui contient le corps de la ruche où la reine pond ses œufs et où les larves se développent. La partie haute, ajoutée par l'apiculteur, va permettre aux abeilles de stocker l'excédent de miel. Les cadres contenus dans cette partie sont appelés cadres de hausse. L'apiculteur ne touchera jamais au miel stocké dans la partie basse de la ruche. Ce miel étant indispensable à la survie de la colonie, notamment pendant la période hivernale.

Animation du 4 au 6 mars



QUELQUE-CHOSE EN EUX DE GÉNÉPI



Prix de l'Excellence Française en 2021, l'entreprise familiale **Guillaumette** à Orcières-Merlette 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 bouteilles et commercialisée.

À l'état sauvage, le génépi, fleur symbolique des montagnes, dresse ses brins entre 2 000 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, digestif et fébrifuge et un excellent remède contre les coups de froid, le mal des montagnes ou encore en cocktail, comme dans l'animation proposée cette année par **Perrine et Thomas Bernard-Reymond**. 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 démonstration tonique comme l'air des sommets des Écrins.

Animation du 4 au 6 mars*



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



CHAUD... CHOCOLAT !



On dit qu'il est bon pour le moral. En ces temps incertains, le chocolat n'est-il pas un remède à la morosité et pour réduire le stress et l'anxiété ? Un aliment

plaisir qui possède également de nombreuses vertus santé. Et qui dit temps froid dit chocolat chaud ! Une boisson d'excellence, à consommer après une journée de ski ou une promenade en montagne, 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 sur le stand des Hautes-Alpes avec **Martin Guinchard** et **Maxence Brandini** de l'entreprise **Sacré Willy** (Tallard) et son chocolat chaud maison ainsi qu'une

fontaine à lait autour d'un triporteur à l'allure vintage. Une pause gourmande pour réchauffer les cœurs comme les montagnards savent en préparer. Depuis 1919, quatre générations qui se sont succédées de père en fils à la tête de Sacré Willy. Un savoir-faire des maîtres laitiers qui repose sur une collecte de lait au plus près de producteurs locaux, en misant notamment sur la valeur terroir.

Entre 12 000 et 15 000 litres de lait arrivent ainsi chaque semaine à l'atelier. Un lait qui sera ensuite transformé en desserts tels du riz au lait, yaourts, crèmes, fromage blanc, panna cotta... En 2020, près de sept millions de desserts ont été produits par Sacré Willy.

Dégustation du 25 au 27 février

SUIVEZ À LA TRACE DES ANIMAUX DE LA MONTAGNE

Curieux de nature ? Chargé de projet Agriculture et Forêt au **Parc Naturel Régional du Queyras**, **Xavier Bletterie** est un homme que l'on suit à la trace !

C'est un atelier pédagogique d'empreintes d'animaux qui séduira les plus jeunes qui pourront se transformer en petits naturalistes en herbe à la découverte de la faune et de la nature. L'occasion de s'intéresser au chamois, au bouquetin, à l'écureuil, à l'aigle ou à la marmotte, vedettes des montagnes et que l'on peut observer au gré des saisons par leurs traces laissées dans le paysage. Des empreintes matérialisées dans des moulages de plâtre.

Animation du 3 au 5 mars

Avec le concours du Parc Naturel Régional du Queyras



PÉDALE SANS CASSER LA BARATTE !

Voilà un atelier à la fois pédagogique, sportif, amusant et gourmand : **baratter du beurre** !

Mais savez-vous comment nos grands-mères fabriquaient autrefois le beurre ? 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 matière grasse 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, proposé par le **Lycée Agricole des Émèyeres** (Gap) que les enfants pourront pédaler pour fabriquer leur propre beurre à la force des mollets ! Un atelier ludique et amusant qui pourra se prolonger avec la réalisation de dessins dans du lait fermier aux couleurs de l'arc-en-ciel à l'aide de colorants alimentaires naturels.

Animation du 25 au 27 février





ON BRASSE AU LAC DE SERRE-PONCON !



Nicolas Garcin et **David Alessio** ont commencé à brasser leurs premières bières en 2016 à Chorges, à quelques encablures des rives du lac de Serre-Ponçon, joyau minéral des Alpes du Sud. Ainsi est née la **Brasserie Artisanale de Serre-Ponçon (BASP)** et avec elle, un succès grandissant occasionnant la création dès 2019 de nouveaux bâtiments puis d'un **pub de dégustation (Apex)** où l'ensemble des bières commercialisées sont référencées parallèlement à un espace détente et à une salle de concert. Près de 3 000 hectolitres par an sortent aujourd'hui des cuves de la brasserie. Des bières artisanales, non filtrées, non pasteurisées, brassées à l'eau des Écrins, avec des noms et des étiquettes colorées, aux consonances imagées : Dure à Cuire, Culminante, Glaci'ale, Green Bomb...

Certaines sont également aromatisées au miel de montagne des Hautes-Alpes (L'Apicole), au miel de lavande, à l'hysope ou au génépi. Une cuvée dite de l'Herboriste à l'Anthyllide des Montagnes a rejoint également la production, réalisée avec **Luc Bernard** (herboriste dans le Dévoluy), de même qu'une cuvée nommée Bière Beris à l'épine vinette (en partenariat avec les artisans-cueilleurs queyrassins du Plantivore), sans oublier une bière de basse fermentation (lager) conçue à partir de malts blonds de la vallée du Champsaur (certifiés AB). Venez découvrir les premières étapes du brassage en compagnie de Nicolas.

Animation du 28 février au 2 mars*



LES ABEILLES DES HAUTES-ALPES ENTretiENNENT LA FLAMME



Il y a quelque chose de magique lorsqu'on allume une bougie à la cire d'abeille. Comme un parfum naturel qui dégage, dans la maison, une douce odeur de miel. Prix de l'excellence française en 2018, **Apiland Nature** à Rousset est l'un des plus grands **espaces muséographiques agricoles de France dédié à l'apiculture**, à l'univers des abeilles et des insectes communs de nos jardins. Sur les rives de la Durance, cette miellerie propose plusieurs variétés de miels dont certains récompensés au Concours Général Agricole et toute une gamme de produits de la ruche (cosmétiques, confiseries, confitures, gelée royale...). Au SIA 2023, **Montaine Rolland et Nelly Salvi** proposeront aux enfants un atelier de création de bougies à la cire d'abeille made in Hautes-Alpes. Des chandelles parfumées écologiques et naturelles à emporter.

Animation du 3 au 5 mars

Avec le concours de l'OT de Serre-Ponçon Vallées

UN PEU PLUS PRÈS DES ÉTOILES

On pourrait croire à un film de science-fiction ou un remake de la Guerre des étoiles. Lorsqu'on cohabite non loin du célèbre site scientifique du Plateau de Bure où se concentrent les antennes de l'observatoire de l'Institut de Radio Astronomie Millimétrique (IRAM), le nom de cette brasserie du Dévoluy semblait une évidence : **Interstellaire** ! De quoi susciter l'évasion et l'imaginaire à travers un verre avec le Dévoluy pour décor.

L'établissement crée et propose des bières originales, blondes, blanches, ambrées ou lager, aux notes florales ou d'agrumes et aux arômes de houblons nobles. Des mousses rafraichissantes, brassées à l'eau des montagnes du Dévoluy, à déguster après une randonnée d'été, au retour d'une journée au ski ou pour un bon moment entre amis. Des bières nées de la passion de **François Lefebvre**, un homme simple et attachant, ancien chef de projet industriel, passé en 2020 par l'Enilbio de Poligny (Jura) pour une formation spécifique aux techniques brassicoles.

Un brasseur passionné et passionnant qui ne manquera pas de vous faire découvrir autour d'une cuve, les différentes étapes de création d'une bière version « Dévoluy ». Des bières à faire briller... des étoiles dans les yeux !

Animation du 25 au 27 février*

Avec le concours de l'OT du Dévoluy



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



DURANT TOUTE LA DURÉE DU SALON



À LA TABLE DES HAUT-ALPINS !

Tourtons, ravioles, oreilles d'ânes, salaisons, viandes, volailles, pâtisseries, fromages, vins, liqueurs, miels ou confitures. Sucrée, salée, la table du haut-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 labours et récoltes, transhumances 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.

Fidèles aux traditions montagnardes, **Cédric Manzoni** et **Eric Rolland, maîtres-restaurateurs des Olivades** (Gap), vous invitent à passer à table et vous attendent derrière leurs fourneaux pour vous proposer tous les jours au moment du déjeuner sur le stand des Hautes-Alpes, des plats originaux en bocaux à emporter.

Au menu : salade de lentilles, porc confit, courge et pomme de terre et jus génépi, risotto de petit épeautre aux petits légumes et bleu du Queyras, agneau confit au miel avec écrasé de pommes de terre et crémeux de carottes à l'argousier, porc des Hautes-Alpes et jus pincée à la lavande, soupe du jour, de même que des planches des Hautes-Alpes de charcuteries et fromages à déguster sur place.

Bon appétit !

Les Olivades sont présentes durant tout le salon sur le stand des Hautes-Alpes.

TOUTES LES HAUTES-ALPES EN BOUTIQUE

Et si vous invitiez les Hautes-Alpes à votre table ? Pour ce Salon International de l'Agriculture 2023 et pour la 9^{ème} année, des dizaines de produits des filières agricoles du département seront proposés à la vente dans une boutique dédiée sur le stand des Hautes-Alpes. L'occasion pour les visiteurs d'apprécier et d'emporter chez eux quelques piliers de la gastronomie de nos montagnes : miels, produits laitiers, tourtons, bières, terrines, plats cuisinés, jus de pomme, charcuteries et salaisons, confitures, fromages, génépi, huile de noix, produits cosmétiques... Que du bonheur !

Une boutique ouverte au public tous les jours de 9h00 à 19h00



25 ANS DE TOURMENTE, LÀ-HAUT SUR LA MONTAGNE

La Tourmente est une gamme de **bière artisanale brassée dans les Hautes-Alpes** à Briançon qui défend des valeurs fortes de circuits-courts, d'encrage local, du métier de brasseur artisanal et de qualité. Une gamme pour tous les fans inconditionnels de bières qui fête en 2023, son 25^{ème} anniversaire.

Une aventure que celle de la **Brasserie des Grands Cols de Briançon**, la **première brasserie artisanale créée dans les Hautes-Alpes** en 1998 à l'initiative d'**Alain Bouchet, Sébastien Mathias et Luc Rougny**.

Le choix méticuleux des matières premières, la qualité de l'eau et de l'orge alpin et une maîtrise du métier, garantissent aujourd'hui aux connaisseurs et amateurs de bière, un plaisir particulièrement rare. Un vent de fraîcheur qui paraît descendu des ruelles de la ville fortifiée de Briançon jusque dans les cuves de la Brasserie des Grands Cols où des

milliers de litres sont en pleine maturation.

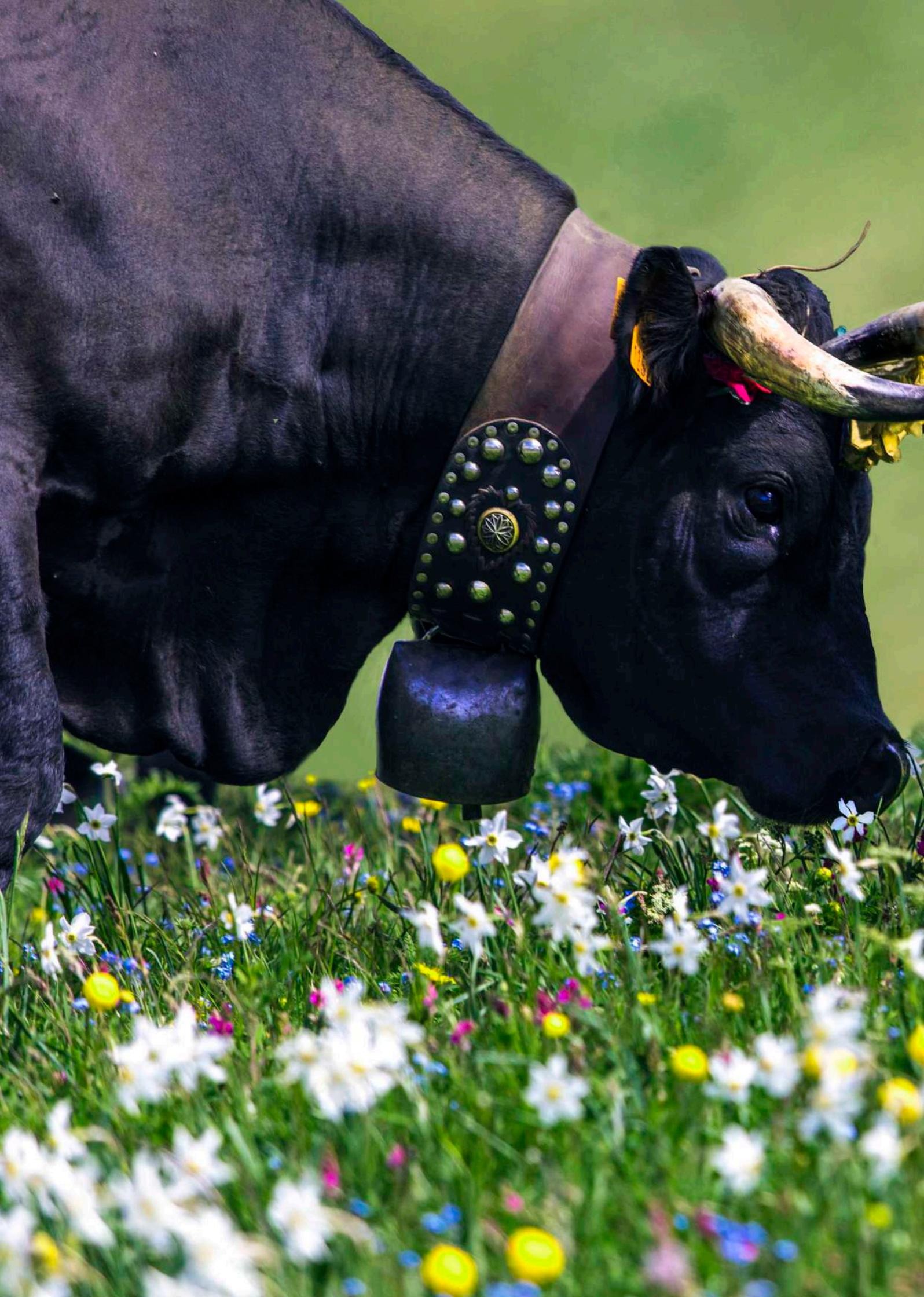
Blonde, blanche, ambrée, au génépi, IPA ou brune, les bières La Tourmente sont désormais distribuées dans les bars, les restaurants, les épiceries, les caves, les magasins de produits régionaux et en grande distribution.

L'occasion de partager (avec modération bien-sûr !) aux côtés de la jeune génération de brasseurs haut-alpins de La Tourmente, l'héritage et le goût d'une longue tradition familiale de bières locales dont les ingrédients sont issus de productions des montagnes des Hautes-Alpes comme l'eau du briançonnais (Mont Prorel), l'orge du pays gapençais ou le génépi de la vallée de la Clarée.

La Tourmente est présente durant tout le salon au bar du stand des Hautes-Alpes.*

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





"Nous, nous ne faisons pas un métier, nous faisons notre vie, nous ne pouvons pas faire autre chose; nous n'avons pas partagé notre vie entre le travail et le repos, notre travail c'est la terre, notre repos c'est la terre, notre vie c'est la terre".

Jean Giono,
Lettre aux paysans (1938)

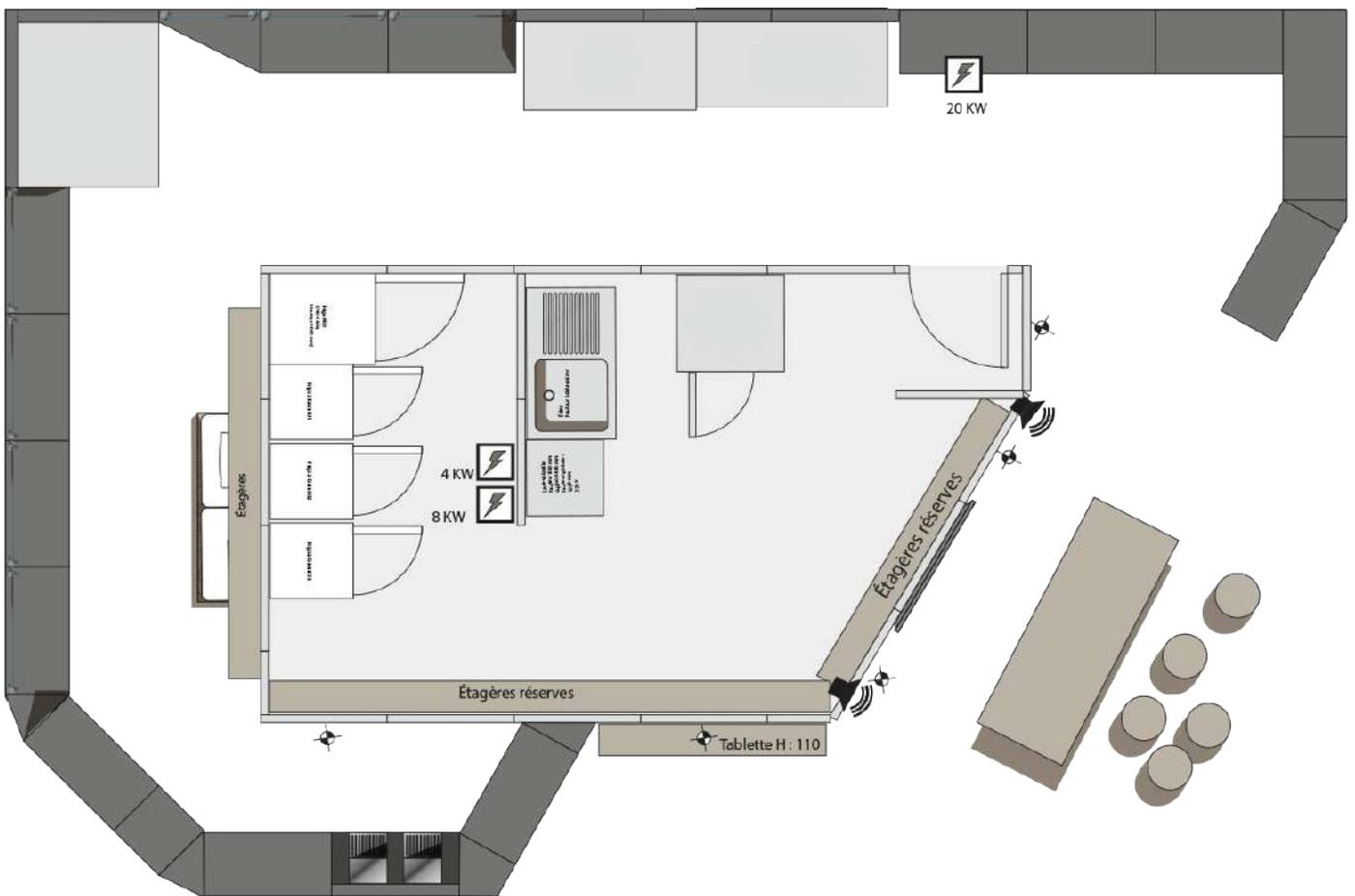


LE STAND DES HAUTES-ALPES

Hall 7-1 des Régions de France

Stand n° K67

Ouverture au public de 9h00 à 19h00





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

- 120 000 € de budget
- 100 Haut-alpins à Paris

PLANNING DES ANIMATIONS & DÉGUSTATIONS

| | SAM 25/02 | DIM 26/02 | LUN 27/02 | MAR 28/02 | MER 01/03 |
|------------------------|---|---|---|---|---|
| 9h | Apiculture Monnet | Forge des Écrins | Saponine & SacàDos | Savonnerie Kesia | Arboriculteurs |
| 10h | Lycée Agricole Sacré Willy | Apiculture Monnet Sacré Willy | Maison Beynet Délices des Baronnies Otantic | Maison des bêtes à laine Valdinoix La Beaumette | Le Montagnard des Alpes Valdinoix |
| 11h | Maison Beynet Délices des Baronnies Otantic | Maison Beynet Délices des Baronnies Otantic | Lycée Agricole Interstellaire La Beaumette | Jeunes Agriculteurs Salaison Champsaur | Bleu du Queyras Moulin d'Eugénie |
| 12h | Saponine & SacàDos Interstellaire | Saponine & SacàDos Interstellaire | Apiculture Monnet Sacré Willy | Le Montagnard des Alpes | BASP Salaison Champsaur |
| 13h | Forge des Écrins | Lycée Agricole | Forge des Écrins | Arboriculteurs | Maison des bêtes à laine |
| 14h | Lycée Agricole | Forge des Écrins | Lycée Agricole | BASP Salaison Champsaur | Savonnerie Kesia |
| 15h | Apiculture Monnet Otantic | Apiculture Monnet Sacré Willy | Forge des Écrins Otantic Délices des Baronnies | Bleu du Queyras Moulin d'Eugénie | Arboriculteurs BASP Salaison Champsaur |
| 16h | Maison Beynet Délices des Baronnies Sacré Willy | Maison Beynet Délices des Baronnies Interstellaire | Jeunes Agriculteurs Sacré Willy | Savonnerie Kesia Valdinoix | Le Montagnard des Alpes Valdinoix |
| 17h | Forge des Écrins Interstellaire | Saponine & SacàDos Otantic | Jeunes Agriculteurs La Beaumette | Arboriculteurs La Beaumette BASP | Bleu du Queyras Moulin d'Eugénie |
| 18h | Saponine & SacàDos | Lycée Agricole | Jeunes Agriculteurs | Le Montagnard des Alpes | Maison des bêtes à laine |
| Toute la journée | Les Olivades La Tourmente Pays des Écrins Sources du Buëch Le Dévoluy | Les Olivades La Tourmente Pays des Écrins Sources du Buëch Le Dévoluy | Les Olivades La Tourmente Pays des Écrins Sources du Buëch Le Dévoluy | Les Olivades La Tourmente Sisteronais-Buëch Gap-Tallard Vallées Gîtes de France | Les Olivades La Tourmente Sisteronais-Buëch Gap-Tallard Vallées Gîtes de France |

| | JEU 02/03 | VEN 03/03 | SAM 04/03 | DIM 05/03 |
|------------------------|---|--|--|--|
| 9h | Savonnerie Kesia | | La Filature du Valgaudemar | Lune pour l'autre |
| 10h | Valdinoix BASP | Apiland Nature Papi Ours | La Confiserie Alpine | Apiland Nature |
| 11h | Bleu du Queyras Moulin d'Eugénie | La Confiserie Alpine Guillaumette | Apiland Nature Guillaumette | PNR du Queyras Le Plantivore |
| 12h | Maison des bêtes à laine Salaison Champsaur | PNR du Queyras Le Plantivore | PNR du Queyras Le Plantivore | La Confiserie Alpine Guillaumette |
| 13h | Savonnerie Kesia | La Filature du Valgaudemar | Lune pour l'autre | La Filature du Valgaudemar |
| 14h | Maison des bêtes à laine | Lune pour l'autre | Papi Ours | Le Plantivore Papi Ours |
| 15h | Valdinoix Salaison Champsaur | Lune pour l'autre Apiland Nature La Confiserie Alpine | Lune pour l'autre Apiland Nature La Confiserie Alpine | Lune pour l'autre Apiland Nature La Confiserie Alpine |
| 16h | Bleu du Queyras Moulin d'Eugénie | La Confiserie Alpine Papi Ours | PNR du Queyras Le Plantivore Papi Ours | La Filature du Valgaudemar Guillaumette |
| 17h | Bleu du Queyras BASP | La Filature du Valgaudemar Guillaumette | Guillaumette La Filature du Valgaudemar | PNR du Queyras Papi Ours |
| 18h | | PNR du Queyras Le Plantivore | | |
| Toute la journée | Les Olivades La Tourmente Sisteronais-Buëch Gap-Tallard Vallées Gîtes de France | Les Olivades La Tourmente Guillestrois-Queyras Serre-Ponçon Vallées | Les Olivades La Tourmente Guillestrois-Queyras Serre-Ponçon Vallées | Les Olivades La Tourmente Guillestrois-Queyras Serre-Ponçon Vallées |

CONTACT PRESSE

AGENCE DE DÉVELOPPEMENT DES HAUTES-ALPES

Patrick Domeyne

Attaché de presse | Photographe

06 88 21 12 63

patrick.domeyne@hautes-alpes.net



©p. Domeyne - ABBET05, C. Tempier - ABBET05, B. Bodin, Lune pour l'autre - Delice, Les Baronnies, OT Guillestre-Queyras, Brasserie Interstellaire, Brasserie des Grands Coils

**RÉGION
SUD**
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



**HAUTES
ALPES**

purealpes



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
HAUTES-ALPES