

Voilà une belle histoire de la campagne. Qui met en scène onze producteurs du Champsaur regroupés dans une association pour partir à la conquête de consommateurs en quête, eux, de produits du terroir et de proximité.

La **Biasse Champsaurie** fait une percée remarquée

Au contact de Patrick Challet, président de la Biasse Champsaurie, il est aisé de percevoir tout l'intérêt de l'association constituée en mars 2021. L'homme est volubile, naturellement ouvert au dialogue, persuadé évidemment du bien-fondé de ce groupement. Lui-même est apiculteur à Chabottonnes, commune de Saint-Jean-Saint-Nicolas. L'époque est favorable au rapprochement de producteurs en diverses filières pour aller au-devant de la clientèle, en voilà qui ont saisi la balle au bond. Les onze partenaires de la Biasse – en langage courant, il s'agit d'un sac ; dans les Hautes-Alpes, il fut un temps pas si lointain où écoliers, collégiens et lycéens allaient en cours leur « *biasse* » en bandoulière ou à la main – plantent leurs étals sur différents marchés locaux. « *C'est autour d'un café que nous avons pensé à nous regrouper pour offrir un éventail de produits, raconte simplement Patrick Challet. Des clients, dont beaucoup de touristes, venaient chercher du miel chez moi et voulaient acheter d'autres produits. Souvent, ils venaient d'Orcières-Merlette et ils étaient sur le*



Cinq des onze producteurs qui constituent la Biasse Champsaurie sont présents sur le marché de Pont-du-Fossé.

“ La Biasse est un sac. Écoliers, collégiens et lycéens allaient en cours leur « *biasse* » en bandoulière ou à la main. ”

chemin du retour. Faire le tour des producteurs dans le Champsaur, de nuit en hiver, ce n'était vraiment pas commode pour eux. Cette situation peu favorable a été en partie à l'origine de notre action concertée, poursuit-il. L'idée ne tardait pas à se concrétiser avec l'aide de la région Sud-Provence-Alpes Côte d'Azur qui accordait un financement dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT) lequel soutient le développement des entreprises et facilite les circuits courts. »

Très vite, les créateurs de la Biasse Champsaurie imaginent une deuxième étape qui consistait à créer

un lieu de vente permanent de l'ensemble des produits. En ayant recours aux méthodes modernes et qui ne nécessitent pas de consacrer des heures de présence.

Des casiers malins

Une formule de libre-service initiée par les six membres fondateurs de l'association a ainsi vu le jour au mois de juillet 2022. Qui a séduit la Région et son intervention financière.

« Nous avons installé des modules mobiles à côté de la station-service de Chabottes. Nous fournissons nos produits dans des casiers qui sont

approvisionnés deux fois par jour, notamment en produits frais sous vide », détaille Patrick Challet. En somme, les clients font leur marché, hors la présence des producteurs, à l'aide de leur carte bancaire. La formule a rapidement séduit les consommateurs. Et les producteurs ! Car, si certains d'entre eux vendent sur les marchés, le distributeur automatique élargit considérablement le temps commercial puisque de 24 h sur 24 et 7 jours sur 7. Ils y organiseront d'ailleurs le 8 mai une dégustation de leurs produits pour aller à la rencontre des consommateurs.

Témoignage de la pertinence de leur initiative et de son efficacité, la Biasse Champsaurie a remporté, en décembre 2023, le Trophée de l'agriculture de groupe décerné par la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes et ses partenaires. Ces trophées récompensent des projets et des histoires agricoles remarquables. Plusieurs adhérents bénéficient de la marque HAUTES-ALPES Naturellement®, certains bénéficient de la charte Esprit Parc des Écrins, d'autres ont le label Bio. Des signes de reconnaissance de la qualité des produits.

Une volonté d'expansion

Il ne fait guère de doute que l'appellation Biasse Champsaurie interpelle plus d'un lecteur. Le mot *biasse* a été défini plus haut dans cet article. Quant à Champsaurie, il ne s'agit pas d'une erreur sur la dernière lettre. Champsaurie, et non champsaurin(e), est un terme

du langage local, autrement dit du patois. « C'est un usage ancien que deux personnages de la vallée, André Motte et son frère, fins connaisseurs de nos racines nous ont demandé de garder. Ce que nous avons fait bien volontiers », explique le président de l'association.

Toute la gamme des productions locales n'est pas encore rassemblée dans le giron de la Biasse Champ-

l'année sur le marché de Pont-du-Fossé, un site stratégique du commerce champsaurin.

Miel, volailles et œufs, fruits et primeurs, fromages et charcuterie sont ainsi à la vente. Pour les enfants de la classe verte venus de Bouc-Bel-Air afin de vivre un séjour vivifiant à la montagne, les produits de la miellerie sont plébiscités. Outre les pots de miel, les produits dérivés

“ La Biasse Champsaurie a remporté en décembre 2023 le Trophée de l'agriculture de groupe décerné par la chambre d'agriculture et ses partenaires. ”

saurie qui envisage de s'étendre avec, d'ores et déjà, quelques contacts prometteurs. En attendant, cinq d'entre eux assurent une présence régulière tout au long de

comme les bougies rencontrent un succès certain. « J'en prends une pour ma mamie », assure un jeune garçon visiblement affectueux. ■

Maurice Fortoul



Le point de vente avec des casiers automatiques remporte un franc succès.

D'Paysans- La Biasse Champsaurie

- ▶ Miellerie Challet à Chabottonnes, apiculture
- ▶ Ferme des Bichoux à St-Bonnet, viande de porc et d'agneau
- ▶ Ferme de Sauron à Ancelle, viande de bœuf
- ▶ Gaec du Caire à St-Michel-de-Chaillol, viande d'agneau
- ▶ Fromagerie du Pré la Combe à Chabottes et ferme du Ga pour le lait
- ▶ Jérôme Lafont, pommes de terre et légumes de saison à St-Laurent-du-Cros
- ▶ La chèvrerie du Rocher à La Rochette
- ▶ Petits fruits à La Bâtie-Neuve, confitures
- ▶ Ferme A'Trapolou au col de Gleize, Gap, yaourts et fromages au lait de brebis
- ▶ Gaec de la Mourière aux Costes, volailles et œufs
- ▶ Domaine Jacob à Rochebrune, fruits et jus de fruits.