



Plus de 600 000 visiteurs pour le cru 2023

Après une édition 2022, encore en proie à des restrictions sanitaires, mais qui avait tout de même attiré plus de 500 000 personnes, le millésime 2023 du Salon international de l'agriculture (SIA) a fait encore mieux avec 615 204 visiteurs dont 110 000 visiteurs le samedi 4 mars, une affluence qui a poussé les organisateurs à stopper les entrées dès 16 h 30 pour garantir la sécurité et le confort de visite. Pour les deux départements alpins cette année encore, l'expérience a été exceptionnelle avec de nombreuses prises de contacts, découvertes, dégustations et animations. Rodées, les Hautes-Alpes ont encore proposé une programmation d'animations chargées et qui drainaient toujours plus de curieux qui venaient admirer les savoir-faire des producteurs et artisans, mais également se régaler des spécialités pour beaucoup, estampillées

HAUTES-ALPES Naturellement®. Le jour de l'ouverture les deux chefs cuisiniers ont été mis à rude épreuve avec des commandes de planches de charcuteries qui n'ont cessé d'affluer et ont mis à mal leur stock nécessitant un réassort express pour assurer les jours suivants.

Une vitrine exceptionnelle

Pour sa deuxième participation le département des Alpes-de-Haute-Provence avait tiré les leçons de sa première participation en proposant un stand plus ouvert avec des espaces dégustation et démonstrations élargis. Là encore, le succès a été au rendez-vous dès le premier jour puisque des centaines de cadeaux, sachets de lavandes et goodies ont été distribués, sans compter les litres de bières et de vins dégustés ainsi que les fromages



Renaud Muselier, président de la région Sud-Paca a inauguré le stand de la Région entouré des présidents de départements.

et les litres d'essence de lavande vaporisés dans l'atmosphère. Lors de l'inauguration officielle des stands que ce soit pour la Région ou les départements le mot qui revenait le plus souvent était fierté.

Fierté d'être présents pour cet événement incontournable de la vie agricole française, fierté de présenter des savoir-faire uniques et singuliers, fierté de partager un état d'esprit propre à la région Sud-Paca

mais surtout fierté de promouvoir un territoire et un terroir. À l'issue de ce SIA 2023 tous sont prêts à revenir encore meilleurs l'an prochain pour présenter le plus beau visage de leur département. ■



Pour l'inauguration du stand bas-alpin, les Compagnons de l'olivier Haute-Provence Luberon Verdon ont assuré l'animation, notamment musicale.



Sur le stand des Alpes-de-Haute-Provence le président de la Région a rencontré les élèves du lycée de Carmejane.



Le président a trinqué de bonne grâce avec les représentants du Département, le président de la chambre d'agriculture et les producteurs haut-alpins.



Accompagné d'André Bernard (à d.), président de la chambre régionale d'agriculture, Renaud Muselier a lancé cette nouvelle édition.



Photo de famille sur le stand des Alpes-de-Haute-Provence.



Entourés des membres de la Confrérie de la pomme, Renaud Muselier et Jean-Marie Bernard, ont inauguré le stand des Hautes-Alpes.



Éric Lions, président de la chambre d'agriculture a remis des produits locaux à Renaud Muselier.

Les Hautes-Alpes au Sénat



À l'occasion du SIA, l'ensemble de la délégation haut-alpine a été reçue au Sénat par le sénateur Jean-Michel Arnaud et ses collaborateurs. Ils se sont réunis dans les salons de la questure de la Haute-Assemblée autour d'un buffet de produits issus des terroirs du département.

Le salon en chiffres pour les Hautes-Alpes

► 70 litres de génépi ► 1 820 litres de bière ► 1/2 tonne de pommes des Alpes-de-Haute-Durance ► 180 litres de lait de vache collectés sur place pour affiner du bleu du Queyras ► 50 kilos de Bleu du Queyras vendus et dégustés ► Plus d'une centaine de tourtons et de plateaux de charcuterie engloutis

LES PAPILLES ET LES PUPILLES EN EFFERVESCENCE



Bernadette Brunet de la Maison des bêtes à laine de Cervières a montré toute sa dextérité pour manier le rouet qui lui permet de filer la laine de ses brebis.



Même si l'olivier était la star du stand des Alpes-de-Haute-Provence la lavande et les amandes de la Maison Angelvin ont fait recette.



L'Université européenne des saveurs et senteurs de Forcalquier a proposé une démonstration de distillation qui a été fortement appréciée des visiteurs curieux.



Gilles Gradian du Gaec du Riou a confectionné des centaines de petits sachets de lavande pour le bonheur des petits et des grands.



Le vélo qui permet de baratter le beurre du lycée agricole des Emeyères de Gap remporte toujours un franc succès.



La Bière de la Durance a élaboré une bière Irrésistible spécialement pour le SIA.



Le matin et pour le goûter Sacré Willy proposait du chocolat chaud ou la dégustation de lait frais. Cela changeait du vin et de la bière !



Les stands étaient souvent pris d'assaut par les visiteurs.



Damien Fornengo, conseiller en grandes cultures biologiques et animateur de la filière « Blé Paysan BIO » a proposé une animation autour des variétés paysannes et de la filière sur le stand de la Région accompagné de Pierre Albouy, agriculteur bas-alpin.



Les petits plats concoctés par les Délices de Baronnies étaient fortement prisés par les gourmands qui passaient à proximité du stand des Hautes-Alpes.



À peine installée la presse de Rémi Pelestor a intrigué et les volontaires pour l'actionner n'ont pas manqué, curieux de voir les poires sartheuses se transformer en jus sous leurs yeux à la force des mollets.



Le viticulteur manosquin Jean-Guillaume D'Herbès du Château Saint-Jean a fait déguster ses crus dont un a été récompensé au Concours général agricole.



L'équipe de Bienvenue à la ferme Alpes-Provence a été présente tout au long du salon avec des producteurs qui se sont relayés dont sa présidente Johanna Guillermin (à d.) aidée de Marinette Gonzalez de la chambre d'agriculture.

Des jeunes pleins d'avenir



Étudiants en BTS Analyse et conduite des systèmes d'exploitations (ACSE) au lycée de Carmeiane Amandine Bourgue, Dorian Courrias et Loris Gradian ont travaillé sur le lavandin dans le cadre d'un projet scolaire. Pour celui-ci, ils sont venus faire découvrir cette culture qui leur est chère au SIA.

La soirée MasterChef



Afin de célébrer l'événement le département des Alpes-de-Haute-Provence a organisé une soirée autour du magazine MasterChef qui a consacré son dernier numéro au territoire. Pour l'occasion plusieurs chefs avaient fait le déplacement dont Jany Gleize le chef de la Bonne étape.





La fine équipe du Département et de l'Agence de développement des Alpes-de-Haute-Provence qui n'a pas ménagé ses efforts pour être véritablement irrésistible !



Les glaces Otantic de Chorges ont été très appréciées notamment celle au génepi.



Le petit épeautre dans tous ses états ! Les plus jeunes étaient fascinés par la fabrication des pâtes.



Benoit Gauvan n'est pas seulement maire et conseiller départemental, c'est également un as de la confection de sachets de lavande !



Amateurs éclairés ou non ont pu découvrir les subtilités des crus bas-alpins.



Fabriquer de la bière au Salon de l'agriculture c'est possible ! Le Dévoluard François Lefebvre de la brasserie Interstellairre l'a prouvé, partageant sa passion et son savoir-faire.



Frédéric et Stéphanie Monnet de Château-Ville-Vieille ont réalisé de A à Z des petits bonbons au miel sur le stand des Hautes-Alpes. Une dextérité fascinante !



Coralie Selon de la Savonnerie Kesia de Château-Vieux a réalisé du dentifrice en poudre à base d'ingrédients naturels sous l'œil curieux de Christian Hubaud, vice-président en charge de l'agriculture au CD05.



Antoine Olivi de Vallouise réalise des couteaux à partir de métaux récupérés sur les remontées mécaniques. Sa démonstration de forge à froid a fait sensation.



Fier de sa coopérative Jean-Michel Tron a voulu faire déguster lui-même sa raclette.

Des accords et des rencontres importantes



André Bernard, président de la chambre régionale d'agriculture, Renaud Muselier, président de la Région et Stéphane Honorat, président de la Coopération agricole Sud ont signé un accord autour de la notion de la production et de la consommation responsables sur le territoire régional.



Jean-Michel Tron a reçu des mains du ministre de l'Agriculture le prix décerné au Département pour son PAT dans le cadre de l'appel à projets du Programme national pour l'alimentation.



Marion Magnan, conseillère départementale a participé à une réunion de travail avec Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et Renaud Muselier notamment sur la question de l'eau.



Frédéric Esmiol, président de la CA 04 et Christian Moutte, président de la caisse régionale du Crédit Agricole Provence-Côte d'Azur ont renouvelé le partenariat qui les unit notamment concernant la communication de la chambre consulaire et son développement numérique.



L'histoire de l'agriculteur valensolais Roger Masse qui aurait rencontré des extra-terrestres sur le plateau a fait l'objet d'une fiction réalisée par Dominique Filhol et Edouard Blanchot. Un tournage auquel ont collaboré le Département et l'Agence de développement.



Éliane Barreille a signé la Charte des communes et des territoires pastoraux proposée par l'association des communes pastorales de la région Sud avec Denise Leiboff, présidente de l'Association des communes pastorales de la région Sud-Paca. Cette charte de défense du pastoralisme concerne la protection des troupeaux contre les prédateurs, l'intégration du pastoralisme dans les plans d'urbanisme et de développement territorial, la valorisation des produits du pastoralisme et la conservation du patrimoine culturel du pastoralisme.

DES VISITEURS DE QUALITÉ



Charles-Ange Ginesy, président du département des Alpes-Maritimes et Éric Ciotti, président du parti Les Républicains ont fait un passage par les Alpes-de-Haute-Provence.



Venue en voisine Dominique Santoni, présidente du département de Vaucluse a pris la pose aux couleurs des Alpes-de-Haute-Provence.



Aurélia, agricultrice haut-alpine, ancienne participante à l'Amour est dans le pré a reçu de nombreuses visites sur le stand avec d'anciens participants du programme (à g.) ou Étienne, agriculteur et youtubeur au plus de 100 000 abonnés.



La nouvelle Miss France agricole est venue sur le stand du département d'origine de sa prédécesseur !



Marc Fesneau est reparti avec un paquet de petits bonbons au miel du Queyras.



Partie il y a quelques mois en Vaucluse Violaine Démaret l'ancienne pefète n'a pas pu s'empêcher de revenir trinquer avec la présidente bas-alpine.



Au prix de gros efforts Benoit Gauvan et Gilles Gradian ont réussi à remettre un sachet de lavande à la Première ministre qui l'a humé avec plaisir.

Le loup plane même à Paris...



Sur le stand de la Maison régionale de l'élevage Paca, les représentants syndicaux, le président de la Région, les acteurs de la filière ont pu rencontrer le préfet référent loup Jean-Paul Celet. Alors que le nouveau Plan national loup est en cours d'élaboration la profession attend une réaction et des actes de la part de l'État. Les propos du préfet Celet à l'occasion du SIA n'ont pas été en ce sens selon Laurent Depieds président de la FDSEA 04 qui trouve que la réponse de l'État n'est pas à la hauteur des enjeux et que de nombreux sujets restent en suspens.



Venue sur le stand de la région Sud Paca dont elle est l'ambassadrice de l'agriculture Karine Le Marchand n'a pas manqué de venir voir Aurélia sur le stand des Hautes-Alpes où tous se pressaient pour poser à ses côtés.



Un challenge relevé !



Loïc et Florence Faure ont décidé de tenter un pari que certains pouvaient qualifier de risqué. En effet, ils ont décidé de prendre un stand de vente directe au sein de l'espace régional. L'investissement est conséquent cependant le jeune couple a tenté l'aventure et avec succès puisqu'ils ont réussi à rentabiliser leur premier SIA. Productrice de charcuterie et de viande dans le Champsaur, Florence est installée en Gaec avec ses parents. Ils élèvent plus d'une centaine de limousines dont ils écoulent la viande et les produits transformés en vente directe sur les marchés et à la ferme. Labellisés HAUTES-ALPES Naturellement®, leurs produits ont ravi les visiteurs surpris par ces saucissons de bœuf et non de porc.

Le lycée de Carmejane en force !



Les terminales BPREA du lycée de Carmejane ont eu la chance de venir passer quelques jours au SIA. L'occasion de passer sur le stand du département et de poser avec la présidente.

Les arboriculteurs au bord de l'implosion

Cela fait plusieurs semaines, voire mois, que la pression monte dans la filière arboricole alpine.

Après l'opération d'arrachage et d'information des consommateurs avec une action dans les supermarchés haut-alpins et sisteronais les arboriculteurs des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence ont décidé de frapper plus fort pour faire entendre leur voix.

S'ils étaient présents sur les stands lors du Salon international de l'agriculture pour faire découvrir leur savoir-faire et leurs produits, ils l'étaient également pour montrer leur colère et faire passer un message à grand renfort de t-shirt et de slogans explicites : « Nous avons le droit de manger ce que nous n'avons pas le droit de produire », « Producteurs dépouillés jusqu'au trognon », #paieTonProducteur, « Stop aux normes franco-françaises bien plus restrictives que les normes européennes qui précipitent la faillite de notre filière », « Normes franco-françaises les producteurs de pommes en prennent plein la poire », etc.

Étranglés de toute part, les producteurs sont mis à mal aussi bien par les coûts de production qui flam-

bent que par la concurrence déloyale des pommes étrangères, notamment polonaises, qui affluent sur le marché français sans la moindre réaction de l'État, voire sa complaisance.

Détresse et colère mêlées

C'est pourquoi, une vingtaine d'arboriculteurs a pris la direction du Marché d'intérêt national (MIN) de Rungis mercredi 1^{er} mars, dès potron-minet, pour aller à la rencontre des metteurs en marchés qui commercialisent ces pommes polonaises et étrangères qui ne répondent absolument pas aux normes auxquelles sont astreints les producteurs hexagonaux. « Nous voulions discuter avec eux du pourquoi et du comment mais surtout les alerter sur le fait que nous nous n'y arrivions pas, explique Jérôme Samuel, co-président du Groupement fruitier des Hautes-Alpes, le visage très fermé et soucieux. Nous devons sensibiliser à la détresse des arboriculteurs qui sont face à des problèmes multiples : charges, main-d'œuvre, produits phyto, énergie, etc. Mais également les contraintes de cahiers des charges



Au petit matin une délégation d'arboriculteurs des Alpes-de-Haute-Provence et des Hautes-Alpes s'est rendue au Marché d'intérêt national de Rungis.

imposés par les grandes et moyennes surfaces qui nous pénalisent alors qu'ils vendent des pommes polonaises.»

Le producteur révèle que l'Association nationale pommes-poires (ANPP) a fait tester des échantillons de ces pommes étrangères et que des résidus de pesticides et de produits phytosanitaires y ont été découverts mais que rien n'est fait. La preuve en est puisque lors de leur visite du MIN de Rungis les arboriculteurs ont pu voir des pommes importées mais également « francisées » par un metteur

en marché qui avait déjà été visé l'an dernier. « Il faudrait un traçage au kilo près pour les fruits et les légumes », déclare Jérôme Samuel. Nous avons demandé quoi faire car il faut que tout le monde aille dans le même sens sans se bloquer de marchés. Il est important de comprendre que la situation est grave. »

S'ils ont essayé de faire bonne figure et de montrer un visage positif de leur profession lors de ce SIA les arboriculteurs n'en restent pas moins vigilants et prêts à se mobiliser à nouveau pour faire entendre leur voix mais surtout leur désespoir. ■



La communication était de mise.



Dégustation de quartiers de pommes fraîches et jus pressé sur place étaient au programme pour informer les visiteurs du salon.



Durant toute la durée du SIA les arboriculteurs n'ont pas ménagé leurs efforts.



Lors de leur visite au MIN de Rungis, les arboriculteurs sont tombés sur ces caisses de pommes venant d'Italie arborant la marque Gold Rosé. Une marque déposée par un metteur en marché pour abuser les consommateurs et leur faire croire à une marque Premium.

Lancement du plan de souveraineté fruits et légumes

Le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a profité du SIA 2023 pour annoncer le lancement d'un plan de souveraineté pour la filière des fruits et légumes. « Ce plan permet d'accompagner cette filière dans le renforcement de sa capacité productive tout en répondant aux enjeux de planification écologique, explique le ministère. Aujourd'hui, la moitié des fruits et légumes consommés dans notre pays sont issus de l'importation. Depuis l'an 2000, la France a perdu 14 points d'approvisionnement et cette tendance s'accroît. La filière des fruits et légumes est un pilier de notre souveraineté alimentaire, de notre action d'adaptation au changement climatique et de la transition agro-écologique. Le gouvernement avait annoncé dès mars 2022 sa volonté d'accompagner cette filière essentielle. »

Entre septembre 2022 et janvier 2023, une concertation a été lancée « afin de partager nos ambitions, confronter les avis ainsi que construire, collectivement, une stratégie et une vision commune ».

L'objectif de ce plan est de gagner cinq points de souveraineté en fruits et légumes dès 2030 et enclencher une hausse tendancielle de dix points à horizon 2035.

Il devrait permettre d'engager des transformations structurelles de la filière pour renforcer durablement la capacité productive de la filière : modernisation et décarbonation du parc de serres, renouvellement et renforcement de la résilience des vergers, agroéquipements innovants, recherche-développement et innovation. Il vise également à améliorer la protection des cultures.

En plus du soutien financier du CASDAR à la recherche et innovation et à l'appui à la structuration des programmes opérationnels à hauteur de 120 M€ par an, une priorisation des financements de France 2030 permettra d'accélérer et massifier l'innovation. Ces financements viendront compléter les crédits européens et nationaux mobilisés par les collectivités qui souhaitent s'engager dans ce plan, et par les filières.

Ce plan pluriannuel se déploiera jusqu'à 2030, pour assurer une continuité dans l'action. Dès 2023, l'objectif est de mobiliser 200 M€ en faveur de la filière fruits et légumes, dont au moins 100 M€ du guichet agro-équipements et une maximisation de l'enveloppe de France 2030 dédiée à la recherche-développement et innovation.

Ce plan visera à adapter chaque bassin de production aux nouveaux contextes climatiques, en liaison avec les régions et l'ensemble des collectivités locales.

Les Alpains du sud continuent de briller et de décrocher des médailles

Une nouvelle fois, les produits des Alpes-de-Haute-Provence et des Hautes-Alpes ont été plébiscités par les jurés du Concours général agricole en revenant de la capitale auréolés de nombreuses médailles. Sur 63 produits présentés les Alpes-de-Haute-Provence ont égalé leur record de l'an dernier avec 10 médailles d'or, 15 d'argent et 8 de bronze ainsi qu'une deuxième place pour la Blonde d'Aquitaine du Gaec des Hauts-Sommets.

Pour les Hautes-Alpes, le millésime 2023 est exceptionnel puisque le département fait grimper le compteur avec 27 médailles, trois de plus que l'an dernier. Huit médailles d'or, 12 d'argent et 7 de bronze orneront les produits haut-alpins nouvellement récompensés.



Le palmarès pour les Hautes-Alpes

PRODUITS

- Or • **Le rucher de Saruchet- Joseph Faure** • Miel de lavande
- Or • **David Desvigne** • Miel de lavande, lavandin
- Or • **Apiland** • Miel Polyfloral ambré et foncé
- Or • **SAS La ferme des terroirs** • Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne
- Or • **La fromagerie de la Durance** • Le Bêlicieux
- Or • **SARL fromagerie Ebrard** • Yaourt au lait de chèvre à la vanille
- Argent • **SARL Laurent Lamorlette** • Fuisseau des Alpes pur porc • Rosette traditionnelle ou à l'ancienne
- Argent • **La confiserie alpine** • Confiture extra de framboises
- Argent • **Fromagerie de Château-Queyras** • Bleu du Queyras
- Argent • **Joël Borel** • Miel Polyfloral clair
- Argent • **Gérald Tiron** • Miel de montagne foncé
- Argent • **Apiland** • Miel de lavande, lavandin
- Argent • **La fromagerie de la Durance** • Raclette à la truffe
- Argent • **SAS Quint** • Jus de pomme trouble bio
- Argent • **Guillaumette** • Génépi Dry
- Argent • **Brasserie des Gaillards SAS** • Brassin d'hiver
- Bronze • **La Salaison des Écrins** • Saucisson au jambon
- Bronze • **La fromagerie de la Durance** • Bleu du Queyras
- Bronze • **SARL fromagerie Ebrard** • Raclette au lait de vache à l'ail des ours
- Bronze • **Le Plantivore** • Liqueur de génépi
- Bronze • **Le Plantivore** • Confiture de framboises
- Bronze • **La confiserie alpine** • Confiture de quetches



Lilian Michel de l'ADFPA 05 est arrivé à la 21^e place du concours de jugement d'animaux.

VINS

- Argent • **La Cave des Hautes Vignes** • Rosé 2021 • IGP des Hautes-Alpes
- Bronze • **SARL Tresbaudon** • Rouge 2022 • IGP des Hautes-Alpes

CONCOURS DE JUGEMENT D'ANIMAUX

- 6^e place • **Thomas Dasilva Oliveira** • LEGTA des Hautes-Alpes
- 14^e place • **Laura Oddon** • LEGTA des Hautes-Alpes
- 17^e place • **Nathan Drouhot** • LEGTA des Hautes-Alpes
- 21^e place • **Lilian Michel** • ADFPA des Hautes-Alpes
- 22^e place • **Marion Favier** • LEGTA des Hautes-Alpes
- 31^e place • **Enzo Coutinho** • LEGTA des Hautes-Alpes

PRATIQUES AGRO-ÉCOLOGIQUES (catégorie prairies et parcours/fauche prioritaire de montagne)

- Or • **Gaec de la Ferme du Bayle Marine Gourlain**

ANIMAUX

- Or • **Pascale Latil** • Champion femelle teckel nain à poil dur



L'association du Bleu du Queyras a pu rencontrer Vincent Ferniot.



Marine Gourlain a décroché la médaille d'or pour ses prairies dans le parc des Écrins.

Le palmarès pour les Alpes-de-Haute-Provence

VINS

- 2 Or • **Cave des Vignerons de Piervert** • Petra Viridis - Rouge 2021 • Petra Viridis - Rosé 2022
- Or • **SAS Domaine de Régusse** • Petra Viridis - Rosé 2022
- Or • **SARL Caves et vignobles de Régusse** • Petra Viridis - Rosé 2022
- 3 Argent • **Cave des Vignerons de Piervert** • Petra Viridis - Rosé 2022 • Pimayon - Rouge 2021 • Saint Gérard - Rouge 2022
- Argent • **EARL Château Saint-Jean** • Domaine de Régusse - Blanc 2022
- 5 Argent • **SAS Domaine de Régusse** • Domaine de Régusse - Blanc 2022 • Château Régusse - Blanc 2022 • Domaine de Régusse - Rosé 2022 • Domaine de Régusse - Rosé 2022 • Château Régusse - Rosé 2022
- Bronze • **EARL Château Saint-Jean** • Château Régusse - Rosé 2022
- Bronze • **SAS Domaine de Régusse** • Château Régusse - Rosé 2022
- Bronze • **SAS Domaine de Régusse** • Jas des oliviers - Blanc 2022

PRODUITS

- Or • **Domaine Salvator** • Cuvée Durance • Huile d'olive de Haute Provence AOP
- Or • **Domaine Salvator** • Cuvée Légende et cuvée Vieux Oliviers • Huile d'olive de Provence olives mûrures AOP
- Or • **Le Grand Rubren** • Liqueur de fruits
- Or • **Le Grand Rubren** • Liqueur aux plantes
- Or • **Le Grand Rubren** • Liqueur de fruits
- Or • **Gaec Ferrand** • La Ferme de Bernardez • Saucisson sec fermier supérieur
- Argent • **Moulin de l'Olivette** • Huile d'olive de France Fruité vert
- Argent • **Distilleries et domaine de Provence** • Pastis Henri Bardouin
- Argent • **Brasserie Cordoeil** • Cordoeil Bombasse • Bière ambrée de haute fermentation
- Argent • **La Robine des canards** • Rillettes pur canard, assaisonnement divers
- Argent • **Alpes Provence Agneaux Sisteron** • Agneau de L'Adret, Label
- Argent • **Distillerie La Durance** • Whisky La Durance • Whisky de France de malt tourbé / single malt tourbé



Frédéric Port de la cave des vignobles de Piervert était très satisfait des résultats du CGA.

- Bronze • **Société Fromagère de Provence Etoile de Provence** • Fromage frais de chèvre nature
- Bronze • **Le Grand Rubren** • Liqueur aux plantes
- Bronze • **Le Grand Rubren** • Eau de vie de poire
- Bronze • **Brasserie Cordoeil** • Cordoeil Blonde • Bière blonde de haute fermentation
- Bronze • **Brasserie Cordoeil** • Cordoeil 23 Fructidor • Bière à dominante houblonnée

ANIMAUX

2^e place pour **Olika du Gaec des Hauts-Sommets** dans la catégorie Blonde d'Aquitaine Femelles suitées de plus de 4 ans (79F4)



Frédéric Esmiol et les nouveaux médaillés d'or de la Ferme de Bernardez.



Clément Denier de la Robine des canards a décroché une médaille d'argent pour ses rillettes.

Olika sur la 2^e marche du podium



Pour Valentin Silve, seul éleveur de Blonde d'Aquitaine bas-alpin, le concours du SIA est un événement exceptionnel auquel il se prépare longuement. Cette année, il présentait Olika et son veau Tanak dans la catégorie reine du concours : Femelles suitées de plus de 4 ans. Tous deux ont impressionné les juges qui ont loué l'homogénéité du couple. Ils les ont placé 2^e pour la plus grande joie du jeune éleveur qui ne pouvait cacher sa fierté de voir son travail de sélection récompensé. Maintenant, il espère voir Tanak suivre les traces de sa mère et briller en concours, voire même le retrouver à Paris dans quelques années avec son nouveau propriétaire.