

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE | Pour sa deuxième participation, le Département a mis à l'honneur sa deuxième culture emblématique après la lavande même si celle-ci sera encore bien présente.

L'olivier va déployer ses branches sur la porte de Versailles



Pour sa première participation au Salon international de l'agriculture (SIA) le département des Alpes-de-Haute-Provence avait, bien entendu, choisi son emblématique petite fleur bleue pour égérie. Cette année, même si la lavande ne sera, bien entendu pas absente sur le stand de la porte de Versailles l'olivier prend le relais pour représenter le territoire bas-alpin.

Lors de la présentation de cette nouvelle édition le leitmotiv était la fierté. La fierté d'être, enfin, présent sur le salon, la fierté d'avoir transformé l'essai l'an dernier, la fierté d'avoir la sensation de faire encore mieux cette année.

Denis Vogade, président de l'Agence de développement (voir p. 15) a ouvert le bal des discours en qualifiant l'édition 2022 de « coup de maître » et révélait que cette année « tous les ingrédients étaient réunis pour être encore meilleurs ».

Pour l'occasion, les visiteurs pourront découvrir dès le samedi 25 février un tout nouveau stand situé dans l'espace de la région Sud-



Éliane Barreille (au centre), Denis Vogade (1^{er} à dr.) et Frédéric Esmiol (4^e à g.) étaient fiers de présenter la nouvelle participation des Alpes-de-Haute-Provence au Salon international de l'agriculture qui se tiendra du 25 février au 5 mars. Toute l'équipe bas-alpine est dans les starting-blocks.

Paca dans le hall 7.1. Un nouveau stand de 75 m² totalement repensé pour tenir compte de l'expérience de l'an dernier avec notamment des espaces de dégustations plus grands (voir illustration ci-dessous).

Une bière « Irresistible »

« Beaucoup de marqueurs caractérisent notre territoire, déclarait Denis Vogade. L'agriculture est une force vive et jusqu'à maintenant nous n'avions peut-être pas bien pris en compte cet élément. Cette année nous avons choisi l'olivier mais nous n'oublierons pas pour autant la lavande, la poire, la pomme, l'agneau, etc. Nous nous sommes rendu compte que les gens venaient dans le département mais ne savaient pas le situer donc nous avons mis une grande carte. Il y

aura de nombreuses animations (voir programme) avec une trentaine d'entreprises associées de la filière agro-agri et senteurs dont L'Occitane qui est un marqueur important de notre territoire connu dans le monde entier. Bienvenue à la ferme a créé pour l'occasion cinq circuits au cœur des Alpes-de-Haute-Provence et la Bière de la Durance a élaboré spécialement une bière Irresistible au petit épeautre. Le SIA est une grande fête populaire qui attire chaque année plus de 500 000 visiteurs. »

Frédéric Esmiol, le président de la chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence a une nouvelle fois remercié Éliane Barreille qui dès sa prise de fonction a décidé d'emmener le département au SIA et d'y associer la chambre consulaire. « L'an dernier nous avons marqué l'essai maintenant il nous faut le transformer, s'exclamait-il. Nous avons un territoire riche, on y fait à peu près

tout et il faut le mettre en avant ainsi que notre agriculture. Des manifestations de ce type mettent un coup de projecteur sur l'agriculture et ceux qui la font comme la dizaine d'adhérents de Bienvenue à la ferme qui vont pouvoir pendant dix jours faire la promotion de nos produits d'excellence. Le SIA, ce sont de nombreuses AOP et produits qui ramènent des médailles au Concours général agricole (environ 70 produits en lice cette année, Ndlr) qui ont un impact direct pour les producteurs. Je tiens à décerner une mention spéciale à nos trois VRP de choc Jean-Michel Tron, Benoit Gauvan et Marcel Gossa qui ont fait un travail formidable l'an dernier pour animer le stand. »

Les trois conseillers départementaux ont été mentionnés plusieurs fois pour leur engagement et leur implication de l'an dernier mais ont aussi subi la pression des organisateurs pour faire encore mieux cette année.

Une soirée MasterChef

La présidente du Département a conclu cette présentation en révélant qu'elle était ravie à double titre, car le SIA permettait de maintenir la place des Alpes-de-Haute-Provence au sein de la Région et de confirmer le rôle du Département dans le domaine agricole. Elle rappelait à quel point c'était « un crève-cœur » de constater l'absence du département. « Nous y sommes grâce au partenariat avec l'Agence de développement (le Département verse 120 000 € à l'AD pour l'occasion, Ndlr). Je voudrais rappeler pourquoi nous y sommes. Le département c'est 22 % des surfaces agricoles de la région dont 95 % en zone de montagne, c'est une grande diversité de produits et des productions emblématiques, 15 productions labellisées et le dixième rang national sur le bio », expliquait-elle.

Éliane Barreille, par ailleurs, a annoncé que le lundi 27 une soirée serait consacrée dès 17 h au magazine MasterChef qui a mis les Alpes-de-Haute-Provence à sa une pour son dernier numéro. Pour l'occasion, des dégustations seront proposées. Pour finir elle a souhaité rendre hommage à la présidente de



Bienvenue à la ferme œuvre pour son territoire

Pour le SIA, Bienvenue à la ferme et l'Agence de développement ont édité une brochure qui compile cinq circuits-découverte.

Pour chacun les lecteurs retrouveront une carte avec l'itinéraire, les sites remarquables ainsi que des suggestions de visites, d'activités, d'hébergements et de bonnes adresses pour se procurer des produits locaux des adhérents de l'association. Du plateau de Valensole en passant par le Verdon, l'Ubaye, le Val d'Allos ou le Géoparc de Haute-Provence il y en a pour tous les goûts. Ils sont proposés dans une version de trois jours que les touristes pourront panacher ou modifier à leur guise.

Les producteurs de Bienvenue à la ferme seront également présents durant les dix jours de salon pour animer le stand et faire déguster leurs produits aux visiteurs.

Seront présents :

- Johanna Guillermin et Gilles Gadian du Gaec du Riou : viande porcine et bovine, HE de lavande/lavandin, blé, pâtes, huile de tournesol et d'olive, légumes, produits transformés
- Lucile Hembert : fromages et glaces au lait de chèvre
- Florence Girard du Domaine Bouteille : fruits et légumes, produits transformés (jus, caviars de légumes, confitures, compotes, sirops, etc.)
- Alex David du Domaine des Grandes Marges : amandes, huile d'olive, blé/pâtes, HE lavande/lavandin, raisin, jus de raisin
- Nicolas Malmanche : spiruline et produits dérivés
- David Ailhaud du Domaine du pin : jus de pomme et de poires, compotes
- Jean-Guillaume d'Herbès du Château Saint-Jean Lez Durance : vin
- Rémy Pelestor : poire sartheau confite, jus de poire sartheau
- Caroline Dozol de la ferme de la Pierrière : fromage de chèvre, amandes, miel, produits transformés (confiture de lait, amandes caramélisées, etc.)

Bienvenue à la ferme Johanna Guillermin ainsi qu'aux syndicats professionnels dont le syndicat des oléiculteurs qui sera mis à l'honneur cette année. « C'est avec des gens comme vous que nous pourrions réussir un SIA car il ne serait rien sans ces producteurs et ces agriculteurs. Cette année, nous devons viser l'excellence », martelait-elle. ■

A.G.



PROGRAMME DES ANIMATIONS

Samedi 25 février*

- Animation sachets de lavande
 - **Nicolas Malmanche** : présentation observation et dégustation de la spiruline
 - **Christine Souchon** : atelier pédagogique pour les enfants autour de la ferme et des chèvres
 - **Lucile Hembert** : la traite des chèvres
 - **L'Occitanie en Provence** : jeu olfactif sur les senteurs et les ingrédients
 - Découverte de circuits agri-touristiques 'Bienvenue à la ferme'
 - **Pauline Borel** : atelier à la découverte du petit épeautre de Haute Provence IGP
- Midi et soir : dégustation de produits locaux

Dimanche 26 février*

- Animation sachets de lavande
 - **Nicolas Malmanche** : présentation observation et dégustation de la spiruline
 - **Christine Souchon** : atelier pédagogique pour les enfants autour de la ferme et des chèvres
 - **Lucile Hembert** : la traite des chèvres
 - **L'Occitanie en Provence** : jeu olfactif sur les senteurs et les ingrédients
 - **Jean-Guillaume D'Herbès** : dégustation de vin, présentation viticulture
 - **Pauline Borel** : atelier à la découverte du petit épeautre de Haute Provence IGP
- Midi et soir : dégustation de produits locaux

Lundi 27 février* et mardi 28 février*

- Animation sachets de lavande
 - **Johanna Guillermin** : distillation de la lavande et dégustation de tapenade
 - **David Ailhaud** : dégustation de jus de pomme et de poire
 - **L'Occitanie en Provence** : jeu olfactif sur les senteurs et les ingrédients
 - **André Pinatel** : dégustation d'huiles d'olive
 - **UESS** : distillation de lavande et orgue à parfums
- Midi et soir : dégustation de produits locaux

Mercredi 1^{er} mars*

- Animation sachets de lavande
 - **Johanna Guillermin** : distillation de la lavande et dégustation de tapenade
 - **Rémy Pelestor** : vélo à jus, dégustation poire sartheau confite
 - **L'Occitanie en Provence** : jeu olfactif sur les senteurs et les ingrédients
 - **André Pinatel** : dégustation d'huiles d'olive
 - Présentation du film Valensole en présence du réalisateur et de l'acteur principal
- Midi et soir : dégustation de produits locaux

Jeudi 2 mars*

- Animation sachets de lavande
- **Julia Franc** : roue de la fortune/dégustation d'huile d'olive et d'amande
- **Rémy Pelestor** : vélo à jus, dégustation poire sartheau confite

- **Florence Girard** : dégustation caviar d'aubergine, courgette et poivron
- Animation fabrication de jus de pomme des Alpes

Midi et soir : dégustation de produits locaux

Vendredi 3 mars*

- Animation sachets de lavande
 - **Julia Franc** : roue de la fortune/dégustation d'huile d'olive et d'amande
 - **Rémy Pelestor** : vélo à jus, dégustation poire sartheau confite
 - **Florence Girard** : dégustation caviar d'aubergine, courgette et poivron
 - Animation découverte du GR69 la Roulo et sa gamme de vêtements
- Midi et soir : dégustation de produits locaux

Samedi 4 mars* et dimanche 5 mars*

- Animation sachets de lavande
 - **Alex Jaubert** : atelier dégustation d'huiles d'olive d'amandes et produits dérivés de l'amande
 - Fabrication de jus de pomme des Alpes
 - Découverte de circuits agritouristiques 'Bienvenue à la ferme'
 - Découverte des huiles essentielles
- Midi et soir : dégustation de produits locaux

*matin et après-midi