

# L'agriculture va faire son show



La saison estivale est l'occasion pour le monde agricole de côtoyer le grand public et de se montrer dans ses plus beaux atours. Foires, marchés, journées en alpage, concours, démonstrations, etc. sont autant d'occasions de mettre en avant les savoir-faire et les produits des Alpes-de-Haute-Provence et des Hautes-Alpes.

## Les marchés de producteurs, rendez-vous incontournables de l'été

Composés uniquement de producteurs agricoles, et sans revendeurs, les Marchés de producteurs de pays (MPP) dans les Hautes-Alpes et ceux de l'association Bienvenue à la ferme (BAF) dans les Alpes-de-Haute-Provence valorisent pleinement la diversité et la qualité des terroirs des deux départements alpins en ne proposant que des produits locaux issus de productions agricoles. Dans les Alpes-de-Haute-Provence en partenariat avec le parc naturel régional du Verdon, la mairie de Clamensane, la mairie de Moustiers-Sainte-Marie, BAF et la chambre d'agriculture bas-alpine, les paysans proposent ainsi de découvrir leurs productions, lors de marchés, conviviaux, en plein air. Ils s'engagent sur l'origine des pro-

duits : fromages, pain, miels, œufs, viande de porc, légumes, huiles d'olive, huiles essentielles... Tous les produits de la ferme pour manger « bon et local » cet été. Certains de ces marchés proposent même un aspect plus festif avec des animations (voir encadré). Les producteurs haut-alpins, quant à eux, sont mis en lumière au travers de leur marque phare HAUTES-ALPES Naturellement® qui, comme chaque année, profite de la saison estivale pour braquer le projecteur sur ses produits locaux au travers d'une présence renforcée sur tout le territoire. Cinquante jours pour les valoriser encore plus qu'à l'habitude. 60 lieux de vente sont volontaires et participent à la mise en avant des produits agréés, depuis la vallée du Buëch jusqu'au Queyras :

14 GMS, 11 magasins de producteurs ou produits locaux, 24 points de vente directe, quatre bureaux d'information touristique.

### Coup de projecteur

Ainsi, mercredi 10 juillet, la saison a été officiellement lancée dans le Champsaur à la ferme Pellegrin Family. L'occasion pour le président de la chambre d'agriculture, Éric Lions, de présenter les dates et sites des Marchés de producteurs de pays (voir encadré), ainsi que les partenaires de l'opération estivale HAUTES-ALPES Naturellement®. Le choix de la Ferme Pellegrin Family pour cette conférence de presse n'est pas un hasard ! Marion et Mickaël participent depuis plusieurs années aux Marchés des producteurs de pays, et sont adh-

rents à la marque haut-alpine depuis 2018. Ils élèvent des vaches de race Abondance et produisent un lait (garanti STG Lait de Foin) qui est transformé directement à la ferme, en yaourts, crèmes dessert et fromages. Un travail passionné et rempli de savoir-faire, qui se retrouve dans la qualité des produits : la tomme a ainsi été médaillée de bronze au Concours général agricole 2024. Pour continuer dans cette lignée, la matinée s'est poursuivie à la fromagerie du Champsaur, qui participe à la saison estivale. Delphine Soler et son équipe, ont proposé une présentation et une visite de la fromagerie, qui transforme le lait de quatre fermes du Champsaur : celle de Pascal à Chaillol, de Mikaël à Saint-Julien-en-Champsaur, du Gaec des

Hautes Prim'Holstein à Saint-Bonnet et du Gaec la Foullia à Manse. Une fois la collecte de lait terminée chaque matin, le lait cru frais est transformé par les fromagères, puis les fromages sont affinés plusieurs mois en cave. Lou Pastre, Meule de Chaillol, Taillon, Le Carassou, etc. Cette visite fut l'occasion pour revenir sur les démarches en cours de reconnaissance du Bleu du Queyras en AOP et de la Tomme du Champsaur en IGP, dans lesquelles la fromagerie s'implique énergiquement. Une matinée dédiée aux dynamiques positives pour valoriser l'agriculture haut-alpine. Le top départ de la saison estivale agricole a été donné dans les deux départements et elle s'annonce très chargée et très variée. ■ ■ ■



## Un lancement réussi pour la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes



Mercredi 10 juillet, le rendez-vous était fixé à la ferme Pellegrin Family afin de lancer officiellement la saison d'été des Marchés de producteurs de pays et de HAUTES ALPES Naturellement®. Les participants ont aussi pu visiter la fromagerie du Champsaur.



## Les dates des marchés estivaux

- ▶ **Moustiers-Sainte-Marie**, tous les dimanches jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre de 17 h à 20 h. En bas du village sur la D952
- ▶ **Gréoux-Les-Bains**, tous les lundis jusqu'au 28 octobre de 17 h à 20 h, jusqu'à mi-septembre, puis de 16 h 30 à 18 h 30 jusqu'à fin octobre. Chemin Gaspard Besse, le long de la D8, direction St Julien
- ▶ **Clamensane**, tous les mardis jusqu'au 27 août de 9 h à 13 h. Place du Village.



## Marchés festifs

- ▶ **Moustiers-Sainte-Marie** les 21 et 28 juillet et 11 août
  - ▶ **Gréoux-Les-Bains**, les 22 juillet, 19 août et 16 septembre
- Mettre affiches + logos MPP, HAN et BAF.

## Programme des Marchés des producteurs de pays de l'été 2024

- ▶ **Ancele**, de 16 h 30 à 20 h 30, place du village, les vendredis du 12 juillet au 23 août
- ▶ **Baratier**, de 17 h à 20 h 30, les lundis du 8 juillet au 26 août
- ▶ **Champoléon**, à partir de 10 h, aux Gondoins lors de la Fête du miel, le dimanche 4 août
- ▶ **Saint-Firmin-en-Valgaudemar**, de 16 h à 20 h, les jeudis du 11 juillet au 22 août
- ▶ **Orpierre**, de 17 h à 21 h, les mercredis du 10 juillet au 28 août
- ▶ **Pont-du-Fossé**, de 16 h à 21 h, les mardis du 9 juillet au 20 août.



Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à prendre contact avec :

- la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes, Cassandra Dourlen, Tél. : 06 80 56 57 94 ou cassandra.dourlen@hautes-alpes.chambagri.fr, ou bien consulter le site Internet [www.marches-producteurs.com](http://www.marches-producteurs.com) ;
- la chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence, Karine Ronzoni, chargée de mission, Tél. : 06 77 84 11 19 ou kronzoni@ahp.chambagri.fr

Retrouvez la liste des 60 partenaires de la saison estivale HAUTES-ALPES Naturellement® sur le site internet de la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes et sur la page Facebook HAUTES-ALPES Naturellement®. Pour tout renseignement : Amandine Camoin, Tél. : 06 80 67 66 79 ou [amandine.camoin@hautes-alpes.chambagri.fr](mailto:amandine.camoin@hautes-alpes.chambagri.fr).



# Les alpages en fête

Les bergers et les éleveurs haut et bas-alpins invitent les touristes et les locaux depuis plusieurs années à accompagner de leur troupeau, dans leur résidence d'été. Le public peut ainsi découvrir la vie dans les alpages, le travail quotidien du berger, le paysage façonné par le pastoralisme depuis des siècles. Ces journées en alpage sont le rendez-vous idéal pour partager un moment de convivialité tout en apprenant sur la qualité de la viande de montagne, grâce à la participation des filières régionales ovine et bovine FROSE et CESAR, d'Interbev Paca ou Patur'Alp et Jeunes agriculteurs. ■



## À Allos

- ▶ RDV à 9 h 45 au parking du Seignus Haut à Allos ou
  - ▶ RDV à 10 h 10 pour la montée en télésiège au départ du Seignus front de neige, télésiège du Clos Bertrand (8 €).
- 30 min de marche pour rejoindre l'alpage de Fond Frede. Découverte du troupeau de moutons, discussion avec le berger, les éleveurs et les médiateurs pastoraux. Activité filage de laine, stand de la Maison de la transhumance. Dégustation de viande d'agneau de Sisteron offerte par l'association CESAR et la FROSE. Rafraîchissements offerts par la Chambre d'agriculture

**Journée en alpage avec le troupeau**  
Val d'Allos  
**Jeudi 18 juillet 2024**  
GRATUIT sans inscription  
45 min de marche pour rejoindre l'alpage de Fond Frede. Découverte du troupeau de moutons, discussion avec le berger, les éleveurs et les médiateurs pastoraux. Activité filage de laine, stand de la Maison de la transhumance. Dégustation de viande d'agneau de Sisteron offerte par l'association CESAR et la FROSE. Rafraîchissements offerts par la Chambre d'agriculture.



## La Joue-du-Loup

accueillera grâce à Jeunes agriculteurs des ateliers découverte du pastoralisme, des dégustations et la journée sera l'occasion pour les participants d'échanger avec les éleveurs et les bergers. ■

**JOURNÉE D'ALPAGE**  
Lundi 22 juillet 2024  
Ateliers de découverte du pastoralisme  
Dégustation de viande locale gratuite  
Échanges avec éleveurs et bergers  
Repas champêtre  
En haut du télémix des Fontettes La Joue du Loup  
10h30 : ateliers traces d'animaux et échanges avec les médiateurs pastoraux  
11h30 : dégustation de viande locale gratuite  
12h : repas complet 100% local 15€ seul, 22€ avec montée en télésiège  
MENU : tourtons, brochettes d'agneau, fromage, tarte, yaourt, boisson  
14h : rencontre avec un berger et son troupeau, découverte de la gestion d'un alpage  
Réservation auprès des OT du Dévoluy ou sur [ledevoluy.com](http://ledevoluy.com)  
Renseignements : 07 82 62 88 63



### Les JA d'Embrun

organisent une journée d'alpage à Vars avec dégustation gratuite de viande locale et ateliers autour du pastoralisme. ■



### À Jausiers

dans la vallée de l'Ubaye, RDV à 10 h au Lac des Sagnes sur l'alpage du Groupement Pastoral de Pra Premier à Jausiers. 45 min de marche environ jusqu'à la cabane. Présentation de l'alpage et discussion avec le berger et les éleveurs. Intervention du Cerpam autour du Pastoralisme et du multi-usages des zones de montagne. Intervention sur le dispositif Natura 2000 et la prise en compte de la biodiversité dans les milieux pastoraux. Dégustation de viande d'agneau de Sisteron offerte par l'association Cesar et la FROSE. Difficulté de la marche : Moyenne. ■



### À Selonnet

dans la vallée de la Blanche, RDV à 10 h 30 en haut du télésiège des Monges (8 € aller/retour) de la station de Chabanon ou via les chemins de randonnées à Selonnet. Accueil du public en haut du télésiège sur l'alpage du Groupement pastoral bovin de Selonnet. Découverte et présentation de la conduite d'un troupeau de vaches en alpage, discussion avec le berger et les éleveurs. Intervention du Cerpam autour du Pastoralisme et du multi-usages des zones de montagne. Dégustation de viande bovine offerte par Interbev Paca. Temps de marche : ≈ 1 h 30 - 2 km7 - 370 D. **Pensez à vous munir de chaussures de marche, bouteilles d'eau, chapeaux, crème solaire, vêtement de pluie/pull. Interdit aux chiens.** ■

## Mais aussi chez les Jeunes agriculteurs haut-alpins...

- ▶ **13 juillet** : 1 000 repas préparés par les JA de Gap lors du bal des pompiers de Gap
- ▶ **14 juillet** : baptêmes de tracteur proposés par les JA du Dévoluy à l'occasion de la fête de la communale
- ▶ **26 juillet** : cinéma de plein air à l'occasion du festival d'alpage à Champoléon avec les JA Champsaur Valgaudemar
- ▶ **28 juillet** : les JA de Gap préparent les repas à la fête de Lagarde. Sur place, rassemblement de Case IH
- ▶ **3 août** : baptême de tracteurs proposés par les JA du Dévoluy à l'occasion d'une manche de bucheronnage sportif
- ▶ **8 août** : concours de pétanque au plan d'eau d'Embrun, buvette et snacking proposés par les JA d'Embrun.

- ▶ **10 août** : fête de la brebis organisée par les JA du Dévoluy. Sur place restauration, buvette, marché de producteurs, démonstration de chiens de troupeau, mini ferme, tombola et soirée dansante
- ▶ **31 août** : les JA des Hautes-Vallées proposent un espace snacking et buvette sur la foire du Chazelet
- ▶ **8 septembre** : les JA des Hautes-Vallées proposent une restauration sur la foire du Monétier les Bains
- ▶ **28 et 29 septembre** : les JA Champsaur Valgaudemar organisent les Rencontres Paysannes à Saint Bonnet en Champsaur. Concours bovins, restauration, buvette, soirée dansante, démonstration de chiens de troupeau, marché de producteurs, stand partenaires et de nombreuses autres activités gratuites.



## Les foires agricoles dans les Alpes-de-Haute-Provence



- ▶ **Ongles** : dimanche 11 août
- ▶ **La Javie** : samedi 7 septembre
- ▶ **Saint-André-les-Alpes** : samedi 21 septembre
- ▶ **Barcelonnette** : samedi 28 septembre
- ▶ **Seyne-les-Alpes** : samedi 12 octobre
- ▶ **Thoard** : samedi 19 octobre.



## Les syndicats sortent le grand braquet pour le Tour de France

Les 17 et 18 juillet à l'occasion du passage du Tour de France dans les Hautes-Alpes, les cantons du Dévoluy, de Gap, du Champsaur-Valgaudemar de Jeunes Agriculteurs Hautes-Alpes et la FDSEA 05 proposent des décorations le long des routes et une grande fresque réalisée en collaboration avec les Ecoles du ski français (ESF) sur le thème de l'olympisme mêlant été et hiver. L'objectif de cette fresque est de symboliser l'engagement, la passion et l'amour des montagnes. Elle devrait être filmée par les hélicoptères du Tour de France pour donner une belle visibilité aux Hautes-Alpes.

Présente dans la caravane tout au long du Tour la FNSEA ne manquera de bénéficier du soutien d'un grand nombre de supporters-agriculteurs tout au long de ces étapes alpines.

À Barcelonnette, le 18 juillet pour la 18<sup>e</sup> étape qui reliera Gap à la capitale de l'Ubaye, la FDSEA 04 tiendra un village emploi, avec des animations, promotion des métiers/formations agricoles, des jeux et un espace « dégustation de produits locaux » sur la place Aimé-Gassier, toute la journée dès 10 h.

## Le terroir en fête à Digne-les-Bains

Pour la 25<sup>e</sup> année la municipalité de Digne-les-Bains et la FDSEA 04 organisent le 8 août la Fête du terroir, l'occasion de transformer le boulevard Gassendi et la place du général-de-Gaulle en ferme à ciel ouvert avec un marché de producteurs taille XXL et des animations tout au long de la journée pour promouvoir le savoir-faire et les métiers agricoles. Tout au long de la journée de 9 h à 18 h les visiteurs peuvent déambuler au grès des stands et des activités qui captivent les petits comme les grands.



## Les pros du sillon ont leur rendez-vous !

Un été réussi ne le serait pas sans les finales du concours de labour. Les premiers à ouvrir le bal seront les Jeunes agriculteurs des Alpes-de-Haute-Provence le 10 août à Sainte-Croix-du-Verdon sur le plateau de Valensole. Un nouvel opus de Terre en fête qui verra s'affronter les meilleurs conducteurs du département mais qui sera également l'occasion de se restaurer et d'écouter de la musique en dégustant un breuvage local pendant que les enfants pourront profiter du château gonflable. Il faudra attendre la fin du mois d'août et les 24 et 25 pour voir les laboureurs haut-alpins et les meilleurs de toute la région entrer en scène pour leur version de Terre en fête à Chorges. Tout au long du week-end, les JA du canton de Chorges proposeront donc un marché de producteurs, une exposition de matériel agricole, une mini-ferme, une buvette, une restauration, un ventrigrilisse, un château gonflable et de nombreuses autres activités gratuites.

## L'élevage fait salon à Manosque

Jeunes Agriculteurs des Alpes-de-Haute-Provence fort d'une nouvelle équipe a souhaité mettre en place un nouvel événement phare de la vie agricole bas-alpine en organisant à l'instar de leurs collègues haut-alpins un salon de l'élevage en alternance avec le leur.

C'est la cité de Jean Giono Manosque qui a été choisie afin d'accueillir la manifestation.

Ainsi la salle Osco Manosco résonnera les 31 août et 1<sup>er</sup> septembre des beuglements et bêlements sympathiques des animaux présents pour représenter leur race ou participer aux concours.

Dès le vendredi soir une soirée est organisée avec grillades et buvette devant un concert du groupe Canapacoustik et un DJ. Le samedi et le dimanche le salon ouvrira ses portes dès 9 h avec les premiers concours bovins et ovins, un château gonflable, des démonstrations de tonte de mouton, de chien de troupeau, des expositions de matériel agricole, marché de producteurs, un concert avec Folk You durant les deux après-midis.

Les samedi midi et soir et dimanche midi un repas champêtre sera concocté avec produits locaux. Avec en plus le samedi soir un concert des Queues de Langoustes et un DJ.