





irresistible  
ALPES DE HAUTE PROVENCE

---

# Sommaire

Concours général agricole .....	p 7
Un terroir, des savoir-faire, des produits d'excellence .....	p 8
La lavande, l'or bleu de la Haute Provence .....	p 8
Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales .....	p 9
Une filière agricole qui a permis l'émergence d'une filière cosmétique très dynamique et réputée à l'international .....	p 11
Produits labellisés .....	p 13
Fromage de Banon AOC/AOP .....	p 13
Agneau de Sisteron IGP/Label Rouge .....	p 13
Huile essentielle de lavande de Haute Provence AOC/AOP .....	p 14
Miel de lavande et miel toutes fleurs IGP/Label Rouge .....	p 14
Petit Épeautre / Farine de Haute Provence IGP .....	p 14
Pommes des Alpes de Haute-Durance IGP/Label Rouge .....	p 15
Huile d'olive de Haute Provence AOC/AOP .....	p 15
Herbes de Provence Label Rouge et Thym de Provence IGP .....	p 15
Vins de Pierrevert AOC/AOP et vins des Alpes de Haute Provence IGP .....	p 16
Un réservoir de produits d'excellence .....	p 18
La Truffe de Haute Provence : le Diamant Noir .....	p 18
L'amande du pays de Valensole .....	p 19
La châtaigne du massif d'Annot et du pays de Haute Provence .....	p 20
La poire sartheau, la secca et le safran .....	p 21
Gastronomie de nos montagnes .....	p 22
Route des saveurs et des senteurs .....	p 23
Le bio : Les Alpes de Haute-Provence parmi les premiers de la classe .....	p 24
Entreprises agroalimentaires .....	p 26
Industries de transformation .....	p 26
Pêche et protection des milieux aquatiques .....	p 27
Consommer local - Circuits courts .....	p 28
Marchés de producteurs/ Marchés hebdomadaires .....	p 28
Label Pays gourmand : l'art de la cuisine locale .....	p 28
Bienvenue à la ferme .....	p 29
Ferme bio en partage .....	p 29
Maisons des produits de pays .....	p 30
AMAP .....	p 30
Itinéraires paysans .....	p 31
Les fermes pédagogiques et de découverte .....	p 31
Elevage et pastoralisme .....	p 32
Itinéraire de randonnée GR®69 la Routo® .....	p 33
Forêt et industrie du bois .....	p 34
Le pari de la jeunesse .....	p 36
Une tradition unique en France, le mulet de Seyne .....	p 37



# ÉDITO

Avec 2 100 exploitations agricoles représentant 154 000 ha de surface agricole utile, 2 953 équivalents temps plein pour un chiffre d'affaire annuel d'environ 190 millions d'euros, le département rassemble 9,9 % des exploitations de la région.

Plus de 26 % de la superficie agricole utilisée est recouverte par des surfaces agricoles de grandes cultures, dont les plantes à parfum, aromatiques et médicinales.

Plus d'une exploitation sur quatre est spécialisée dans l'élevage de caprins et d'ovins et perpétue le pastoralisme et la transhumance, jouant ainsi un rôle important dans l'aménagement paysager, la préservation et l'entretien des espaces naturels. Avec un taux de boisement de 60 %, la forêt est prépondérante sur le territoire. Le département est classé 1<sup>er</sup> département producteur de bois en région Sud Provence Alpes Côte d'Azur et 4<sup>ème</sup> département le plus boisé de France.

## Denis VOGADE

Président de l'Agence de Développement des Alpes de Haute Provence

## Éliane BARREILLE

Présidente du Conseil départemental des Alpes de Haute Provence



« Innovante, diversifiée et reconnue : trois mots pour qualifier l'agriculture des Alpes de Haute Provence ».

« Nous avons un département unique où toutes les filières agricoles sont représentées. Face au puzzle que forment les Alpes de Haute Provence, les productions végétales sont plurielles avec les vergers de pommiers de la Durance, les cultures de céréales ainsi que les productions de fruits et légumes de plein champ. Mais c'est surtout le pastoralisme et l'élevage ovin qui, au-delà de leur dimension économique, ont un impact territorial fort sur les paysages.

La vente en circuit court est très développée avec les maisons de produits de pays, les points de vente collectifs et les marchés paysans qui constituent de précieux outils de vente de proximité.

Reconnues pour la qualité de ses produits, les Alpes de Haute Provence comptent pas moins de quinze productions labellisés dont l'Agneau de Sisteron, le fromage de Banon, le vin de Pierrevert, le miel de lavande, l'huile d'olive de Haute Provence, la pomme des Alpes...

Si la région SUD est la première région bio de France en surface, dans les Alpes de Haute Provence 30% de la surface agricole utile est en agriculture biologique.

Paysages emblématiques, les champs de lavande et lavandin des plateaux de Haute Provence sont avec les vergers d'amandiers, les oliveraies et les vignes en restanque la mémoire agricole des lieux dont les aménités contribuent au développement et à l'attractivité touristique des Alpes de Haute Provence. »

## Frédéric ESMIOL

Président de la Chambre d'Agriculture des Alpes de Haute Provence

Pour la 1<sup>ère</sup> fois  
LES ALPES DE HAUTE PROVENCE débarquent au  
**SALON INTERNATIONAL  
DE L'AGRICULTURE**

L'ÉDITION DES RETROUVAILLES



**SALON  
INTERNATIONAL  
DE L'AGRI  
CULTURE**

NEIGE • 4 ANS • ABONDANCE

**26 | 06**  
**FÉVRIER | MARS**  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES



COMEXPOSIUM



#SIA2022     [www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

# CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE



## NOS PRINCIPAUX CANDIDATS :

- **Liqueurs, apéritifs...**

**SAVEURS DE LACHANENCHE**  
[www.lachanenche.com](http://www.lachanenche.com)

**LE GRAND RUBREN**  
[www.grand-rubren.com](http://www.grand-rubren.com)

**DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE**  
[www.distilleries-provence.com](http://www.distilleries-provence.com)

- **Bières**

**BRASSERIE CORDCEIL**  
[www.cordoeil.com](http://www.cordoeil.com)

- **Miel de Provence**

**OLIVIER PAYAN, LES RUCHERS DU SOLEIL**  
<https://www.miels-de-provence.com/les-ruchers-du-soleil-m1241.php>

- **Produits laitiers**

**COOPÉRATIVE LAITERIE DE L'UBAYE**  
[www.fromagerie-ubaye.com](http://www.fromagerie-ubaye.com)

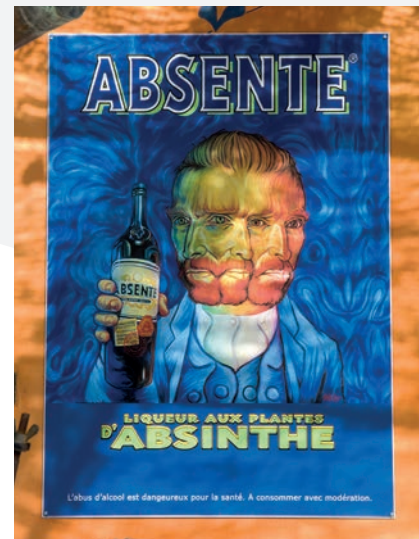
**SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE PROVENCE**  
[www.fromagerie-banon.fr](http://www.fromagerie-banon.fr)

- **Vins**

**A VENIR**

- **Huile d'olives**

**A VENIR**



# UN TERROIR, DES SAVOIR-FAIRE, DES PRODUITS D'EXCELLENCE, ...

## LES PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES



Plateau de Valensole

**Avec ses 16 430 hectares, la culture de plantes à parfum, aromatiques et médicinales est emblématique du territoire.**

**Le département des Alpes de Haute Provence est le 1<sup>er</sup> producteur national d'essence de lavandin avec 876 tonnes d'essence et le 2<sup>ème</sup> en essence de lavande avec 25 tonnes.**

## La lavande, l'or bleu de la Haute Provence

### Un peu d'histoire

D'abord exploitée à l'état sauvage, la lavande est mise en culture dès la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, en même temps que d'autres aromatiques et plantes à parfum dont les essences alimentaient les parfumeries grassoises. Au lendemain de la guerre de 1914, la culture du lavandin (hybride de la lavande officinale et de la lavande aspic) va considérablement se répandre et supplanter la lavande dans ses zones traditionnelles de culture. Alors que le lavandin continue de couvrir des surfaces notables sur le plateau de Valensole aux portes du Verdon, aujourd'hui, la Haute-Provence se distingue par la culture de lavande de qualité.

La « lavande vraie » dite aussi « lavande fine » qui y poussait autrefois à l'état sauvage, y est maintenant récoltée et bénéficie depuis 1981 d'une AOP : « Huile essentielle de lavande de Haute-Provence ».

La multiplication des plantes est obtenue selon deux techniques. Les lavandes de population sont issues de semis effectués à partir de graines récoltées sur les plantes. Les lavandes clonales et les lavandins sont reproduits à partir de boutures. Dans les

deux cas, les plants sont développés en pépinière. Un hectare porte 12 000 à 15 000 plants de lavande, 8 000 à 10 000 plants de lavandin.

Un hectare de lavande fine donne de 15 à 20 kilogrammes d'huile essentielle. Pour le lavandin, les rendements oscillent entre 60 et 150 kilogrammes d'huile essentielle par hectare.

Le pays de Forcalquier et le Plateau de Valensole sont les principaux sites de production de lavandes et lavandins.

### La cueillette et la distillation

Elle s'échelonne généralement de mi-juin à fin juillet suivant les espèces. Partout, les cheminées des distilleries signalent de loin la présence des activités liées à ces cultures... Certaines de ces distilleries, qu'elles soient privées ou coopératives, peuvent être visitées.

## Enjeux Européens autour de l'huile essentielle de lavande

Qui n'a pas cette petite fiole d'huile essentielle de lavande vraie ou de lavandin dans sa pharmacie personnelle ? Connue et reconnue depuis l'antiquité pour ses multiples vertus bienfaitantes et apaisantes, la production et l'exploitation de l'huile essentielle de lavande permet de faire vivre une filière agricole majeure des Alpes de Haute Provence. On vient admirer la petite fleur bleue si odorante du monde entier pendant la période de floraison. Elle est utilisée aussi bien en aromathérapie qu'en cosmétique, en parfumerie ou dans bien d'autres fabrications. Or, le secteur de la lavande et du lavandin risque d'être prochainement touché de plein fouet. En cause la révision du règlement REACH sur « la stratégie de la chimie durable », exigeant que toutes les molécules chimiques soient quantifiées et qualifiées. Autrement dit, les produits naturels et les huiles essentielles seraient concernés et en ligne de mire. Pourquoi ? L'argument évoqué par la Commission serait de favoriser « un environnement exempt de substances toxiques ». Si cette réglementation est approuvée, la lavande changerait de statut : de produit naturel à toxique, elle serait inscrite dans la liste noire de l'Europe au même titre que d'autres substances synthétiques. Elle pourrait ainsi être considérée comme un produit toxique.

### Thym, romarin... aussi sur la sellette

Cette méthodologie d'évaluation des risques s'appliqueraient également aux essentielles de toutes les plantes aromatiques, telles le thym et le romarin,...



## Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales



Outre la lavande, d'autres végétaux ont, au fil des ans, été mis aussi en culture et contribuent à marquer de leurs tonalités les paysages de la Haute-Provence : sauge sclarée, menthe, estragon, hysope, thym, immortelle, coriandre... De nombreux sites offrent aux regards ces damiers de couleurs. Partout, les cheminées des distilleries signalent de loin la présence des activités liées à ces cultures : la distillation des plantes s'échelonne généralement de juillet à fin août suivant les espèces. Certaines de ces distilleries, qu'elles soient privées ou coopératives, peuvent être visitées. Au-delà de leurs utilisations industrielles et artisanales qui ont un fort impact sur le paysage, les plantes aromatiques touchent de près à la vie quotidienne des Hauts Provençaux, de façon plus intime. En témoigne la grande connaissance que ceux-ci ont de la flore et de ses usages qu'ils soient médicinaux, alimentaires, ornementaux, symboliques, etc...

### Manifestations

De nombreux villages célèbrent la lavande lors de la période de la récolte (juillet et août).

Parmi les événements majeurs :

**La fête de la lavande à Valensole**

**Le Corso et les journées lavande à Digne-les-Bains**

**Foire à l'herboristerie à Saint-Etienne-les-Orgues le 14 juillet**

**La filière PPAM** est très bien structurée à l'échelle nationale comme régionale et locale

### Un acteur incontournable à l'échelle nationale et internationale.

- La SCA3P : Ste Coopérative Agricole des Plantes à Parfum de Provence à Simiane-la-Rotonde - [www.sca3p.com](http://www.sca3p.com)
- Regroupe plus de 200 producteurs.
- 10 000 hectares de terres dont 6000 hectares de plantes à parfum.
- Principales productions : lavande, lavandin, sauge sclarée, hysope, estragon
- 1<sup>ère</sup> coopérative d'huiles essentielles française
- 400 tonnes d'huiles essentielles pures et 100 % naturelles commercialisées par an dans le monde entier.



### Comité des Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (CPPARM)

Connaissance des marchés, promotion des produits, coordination des actions commerciales - [www.cpparm.org](http://www.cpparm.org)

### ... Ou différents organismes parmi lesquels :

L'Association des producteurs d'Huiles essentielles de Haute-Provence (APHEHP), France Agrimer avec l'antenne de Volx qui soutient notamment le développement des plantes à parfum, aromatiques et médicinales. - [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)

Des organismes techniques tels que L'ITEIPMAI - [www.iteipmai.fr](http://www.iteipmai.fr) (Institut Technique Interprofessionnel des Plantes à Parfum, Médicinales, Aromatiques et Industrielles) ou le CRIEPPAM (Centre Régionalisé Interprofessionnel d'Expérimentations en Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales) assure des missions de recherche appliquée au service de la filière - [www.criepmam.fr](http://www.criepmam.fr)

Des organismes de défense et de gestion tels que l'APAL qui est l'Association des producteurs d'Appellation d'Origine Protégée de l'huile essentielle de lavande de Haute-Provence. [www.lavande-aop.fr](http://www.lavande-aop.fr) ou L'AIHP (Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence) pour le Label Rouge (LR) Herbes de Provence et l'Indication Géographique Protégée (IGP) Thym de Provence - [www.herbes-de-provence.org](http://www.herbes-de-provence.org)

## Sites de visite

### Salagon, Musée et Jardins

[www.musee-de-salagon.com](http://www.musee-de-salagon.com)

Un lieu chargé d'histoire à la fois prieuré d'époque romane, musée sur la vie des habitants en Haute Provence et un livre à ciel ouvert avec des jardins remarquables où 1700 plantes sont cultivées. Selon les principes de l'ethnobotanique, ils sont une création esthétique et sont organisés d'après l'occupation agricole historique du site. On peut y comprendre ce que sont les relations entre les hommes et leur environnement végétal : usages, savoir-faire, représentations... Ils sont aussi une création esthétique, un outil pédagogique et un lieu de conservation de végétaux et de savoirs.

### Artemisia Museum

[www.artemisia-museum.fr/](http://www.artemisia-museum.fr/)

A travers sa scénographie interactive et immersive, Artemisia Museum vous invite à plonger dans l'histoire passionnante de la cueillette et de la culture des plantes à parfum, aromatiques et médicinales de la montagne de Lure, site classé Unesco pour sa biodiversité. Le parcours permanent vous entraîne sur les chemins des herboristes, à la découverte de la biodiversité locale, des distilleries de lavande et d'alcool, des fabricants de cosmétiques et de parfums à travers 7 espaces d'exposition.



Artemisia

Musée de la lavande à Digne-les-Bains



### Musée de la Lavande à Digne-les-Bains

[www.musee-lavande-digne.fr](http://www.musee-lavande-digne.fr)

Ce musée qui a ouvert ses portes en 2015 replace dans le contexte historique et sociologique local l'importance capitale de la lavande en Pays Dignois. Cette visite ludique son et lumière sous forme d'histoire contée vous transporte dans un passé pas si lointain où les anciens partagent expériences et souvenirs, beauté mais rudesse du travail en montagne... Au fil des scènes, des tranches de vies et des témoignages forts se dévoilent. En parallèle, des démonstrations de distillation de lavande seront proposées tout l'été dans la cour du musée.

### Laboratoire d'aromathérapie à Simiane-la-Rotonde

[www.ylprovence.com](http://www.ylprovence.com)

Fondé par Jean-Noël Landel, il se situe dans les salles du château médiéval de Simiane-la-Rotonde. A présent géré par Young Living Europe, les visiteurs sont initiés aux bienfaits, vertus médicinales et usages des huiles essentielles.

### Le musée de la Distillerie à Barrême

[www.secrets-de-fabriques.fr/distillerie/patrimoine](http://www.secrets-de-fabriques.fr/distillerie/patrimoine)

Vous pourrez découvrir l'histoire de la petite fleur bleue en Provence, son utilisation au cours des siècles, le développement de sa cueillette puis de sa culture et de sa distillation, en lien avec l'essor de la parfumerie au cours du XXe siècle. Le musée permet de se familiariser avec les différentes techniques de distillation, l'utilisation de l'huile essentielle de lavande fine suivant les époques, etc...



Distillerie de Barrême

# Une filière agricole qui a permis l'émergence d'une filière cosmétique très dynamique et réputée à l'international

**L'industrie cosmétique : 35 entreprises, 1320 salariés et un leader de renommée mondiale, L'Occitane en Provence.**



222,4 millions d'euros de produits exportés (parfums, cosmétiques et produits d'entretien) soit plus de la moitié du total des exportations départementales. L'Occitane en Provence est le premier exportateur du département. Sa formidable croissance et son développement dans le monde entier ont permis à de nombreuses entreprises de se lancer.

L'essaimage autour de la société renforce aujourd'hui l'importance de la cosmétique sur le territoire. 88 % des effectifs salariés de l'industrie cosmétique se situe dans la vallée de la Durance et dans le Luberon.

<https://fr.loccitane.com/>

## Sophim

Cette société familiale créée en 1996 à Peyruis est spécialisée dans la fabrication d'ingrédients naturels à destination de l'Industrie cosmétique. Les matières premières sont végétales ce qui permet d'offrir aux industriels de l'industrie chimique et cosmétique l'opportunité de formuler des produits avec des composants naturels et durables, majoritairement issus des résidus de la transformation des végétaux. L'olive s'inscrit dans l'histoire de Sophim depuis son commencement et constitue un ingrédient phare dans la production de squalane végétal, un composé issu du squalène naturellement présent dans le corps humain, chez certains animaux et végétaux. Historiquement, le squalène était extrait de l'huile de foie de requin et utilisé, au Japon, comme complément alimentaire. Aujourd'hui le squalane marin est principalement utilisé dans le secteur pharmaceutique et notamment dans la composition des vaccins. Pour l'industrie cosmétique, le squalane est un émoullient actif non gras particulièrement intéressant dans la composition de produits de beauté : soins, sérums et crèmes hydratantes ou encore solutions capillaires ou maquillage. En effet, il participe à la restructuration et la préservation de l'hydratation naturelle du film hydrolipidique de la peau

[www.sophim.com](http://www.sophim.com)



**La renommée internationale de la Provence permet aux entreprises locales de disposer d'une vitrine de qualité pour la conquête des marchés étrangers, que ce soit en BtoB ou en BtoC.**

### **Lothantique (Peyruis)**

fabrication et conditionnement de produits naturels à base d'huiles essentielles (gamme de soins complète)  
[www.lothantique.com](http://www.lothantique.com)

### **Collines de Provence (Mane)**

produits parfumés, eaux de toilettes raffinées, huiles essentielles et soins naturels pour le corps... - [www.collinesdeprovence.com](http://www.collinesdeprovence.com)

### **Terre d'Oc (Villeneuve)**

parfumage, production cosmétique, bougies naturelles...  
[www.terredoc.com](http://www.terredoc.com)

### **Nicolosi créations (Aiglun)**

parfums d'ambiance, savons parfumés...  
[www.nicolosi-creations.fr](http://www.nicolosi-creations.fr)

### **Laboratoires Bains et Arômes (Forcalquier)**

soins du corps, cosmétiques, savons, senteurs de la maison...  
[www.laboratoiresbea.com](http://www.laboratoiresbea.com)

### **Laboratoire de Combe d'Ase (Peyruis)**

huiles essentielles, eaux florales, soins...  
[www.lca-aroma.com](http://www.lca-aroma.com)

### **Savonnerie de Haute-Provence (Villeneuve)**

création, fabrication et conditionnement de savons à façon...  
[www.shp-soap.com](http://www.shp-soap.com)



Avec parfois le développement de process à la pointe de la technologie dans des métiers directement rendus nécessaires par la culture des plantes aromatiques, médicinales et à parfum. Exemple de l'extraction végétale

## **Zoom**



## **EDEN ECOSYSTEME**

### **Une autre vision de l'extraction végétale**

Grâce à une plateforme qui associe innovation issue de la chimie verte, maîtrise intégrée de chaque filière et développement sur mesure.

Une cocréation entrepreneuriale qui associe des valeurs et des expertises complémentaires : un acteur agricole de 1er rang, un laboratoire de R&D, et une structure de production industrielle.

DES EXTRAITS NATURELS INNOVANTS, ECO-CONÇUS DESTINÉS À LA FORMULATION



PARFUMERIE FINE



COSMÉTIQUES



AROMATHÉRAPIE



COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

# Produits labellisés

## FROMAGE DE BANON AOC/AOP



Le Banon est un fromage de chèvre AOC issu de la région de Banon, dans les Alpes de Haute Provence. Présenté dans son écrin de feuilles, le Banon se révèle de couleur crème ou mordorée et offre une pâte onctueuse à cœur délivrant au palais toutes les saveurs des parcours et sous-bois de la Haute-Provence. Mélange de douceurs et de saveurs fortes, le Banon à un goût unique qui en fait un fromage de caractère. Exclusivement au lait cru et entier de chèvre, le Banon est affiné dans des feuilles de châtaigniers brunes, liées par un brin de raphia naturel. Facilement repérable par

son logo d'identification, le Banon bénéficie de l'AOC depuis le 23 juillet 2003. La zone d'appellation couvre 3 départements de PACA (04,05,84).

[www.banon-aoc.com](http://www.banon-aoc.com)

## Où trouver le fromage de Banon ?

[www.fromagerie-banon.fr/](http://www.fromagerie-banon.fr/)

## L'AGNEAU DE SISTERON IGP/LABEL ROUGE



Imaginer un paysage de Haute-Provence sans un berger et son troupeau de moutons était autrefois inconcevable. Aujourd'hui, la tradition se poursuit à Sisteron (Alpes de Haute Provence). Depuis son origine, la ville fournit quotidiennement restaurateurs et particuliers en produits ovins. L'agneau de Sisteron, né et élevé dans notre région, bénéficie d'une nourriture d'une incomparable qualité, à l'abri de toute forme de pollution. C'est un agneau jeune, « léger ». Sa viande est réputée pour être « claire », d'une grande finesse et caractérisée par son onctuosité et la douceur de son goût.

L'institut National des appellations d'origine a reconnu en 2003 l'IGP (Indication Géographique Protégée) et le label Rouge (équivalent d'une AOC), aux brebis de races Mérinos d'Arles, Préalpes du sud et Mourérous, nées et élevées en région PACA, ainsi que dans la Drôme provençale et abattues à Sisteron. Elles sont élevées sous la mère pendant 2 mois minimum et bénéficient d'un élevage extensif et pastoral, c'est à dire moins de 10 brebis par hectare.

[www.agneauesisteron.fr](http://www.agneauesisteron.fr)

## Manifestations

### La fête du fromage à Banon - mai

Sous la trilogie vin, pain, fromage, cette manifestation accueille toujours de nombreux visiteurs.

Le concours du meilleur Banon (petit chèvre enfermé dans une feuille de châtaignier) permet au public de donner son avis sur la qualité des produits.

[fetedufromage-banon.fr](http://fetedufromage-banon.fr)

### Fête de l'agneau de Sisteron - mai

L'Agneau de Sisteron, Label Rouge, est à l'honneur ! Transhumance dans la ville, découverte de la filière ovine, grand marché paysan et artisanal, repas provençal à base d'agneau de Sisteron et de nombreuses animations pour petits et grands !

[www.sisteron-buech.fr](http://www.sisteron-buech.fr)

## Comment l'utiliser ?

Les graines, que l'on trouve dans les épicerie fines et les magasins bio, se marient à merveille avec les viandes rôties et magnifient les tartes aux fruits. Très appréciées dans la préparation des desserts, les fleurs sont infusées dans du lait ou dans un sirop de sucre, ensuite incorporés dans les yaourts, les glaces, les flans ou les crèmes brûlées. Un brin de lavande relève délicieusement la confiture d'abricots ou de pêches.

## Le Miel de Sébastien Laville en tête du hit-parade national de 60 millions de consommateurs

Le miel qu'il récolte dans ses ruches installées en pays de Forcalquier est arrivé en tête du très sélectif comparatif effectué en novembre 2021 par la rédaction de 60 millions de consommateurs dans la catégorie miels liquides : « excellent rapport qualité prix, dont l'authenticité florale ne fait aucun doute ». Son miel poly floral est par ailleurs également mis à l'honneur puisqu'il fait l'objet du coup de cœur de la rédaction.

[www.lesruchersdenoe.fr](http://www.lesruchersdenoe.fr)



## « HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE PROVENCE » AOC/AOP



La « lavande vraie », dite aussi «lavande fine», qui poussait autrefois à l'état sauvage dans nos régions, est maintenant récoltée et bénéficie depuis 1981 d'une AOC/AOP. C'était la première AOC, en dehors du vin, reconnue par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine).

La zone d'appellation, en montagne systématiquement au-dessus de 800 mètres d'altitude, comprend les départements de Vaucluse, des Alpes de Haute Provence et des Hautes-Alpes.

[www.lavande-aop.fr](http://www.lavande-aop.fr)

### De la parfumerie à la table

Cultivée dans les jardins des monastères du Sud de la France, la lavande voit ses bienfaits reconnus par les facultés de médecine. Au XIXe siècle, elle s'impose dans la parfumerie : à Grasse, les gantiers s'en servent pour camoufler l'odeur du cuir. Au XXe siècle, elle entre en cuisine.

## MIEL DE LAVANDE ET MIEL TOUTES FLEURS IGP/LABEL ROUGE

Les miels de Provence font partie des rares miels français à bénéficier de signes officiels de qualité. Acheter un miel de Provence avec IGP ou label rouge permet de s'assurer de sa qualité et de son origine. Miel provençal par excellence, le miel de lavande, à la consistance douce, fine et au goût si particulier, est un enchantement. Il est issu de ruches dont les abeilles tirent le nectar exclusivement des fleurs de lavande ou de lavandin au milieu de l'été.

[www.miels-de-provence.com](http://www.miels-de-provence.com)

## PETIT ÉPEAUTRE / FARINE DE HAUTE PROVENCE IGP



Le petit épeautre, à ne pas confondre avec son cousin grand épeautre, est une céréale qui se sème au mois de septembre pour être récoltée en août de l'année suivante. C'est une plante rustique qui s'accommode de terrains pauvres, de conditions climatiques rudes et qui ne nécessite que très peu d'eau. Ni pesticide, ni désherbant ne sont nécessaires. Fortement présents en Haute-Provence, les champs de petit épeautre côtoient souvent les plantations de lavande.

Une trentaine de producteurs s'attachent à préserver un savoir-faire séculaire. La culture du Petit Épeautre de Haute Provence de la zone d'Indication Géographique Protégée se trouve sur 235 communes des départements 04, 05 et 84.

[www.petitepeautre.com](http://www.petitepeautre.com)



## POMMES DES ALPES DE HAUTE-DURANCE IGP/LABEL ROUGE



Porte-drapeaux d'une culture fruitière florissante, le pommier et le poirier sont les deux espèces fruitières dominantes et représentent 95% du verger alpin. Si la culture fruitière des Alpes du Sud est plusieurs fois centenaire, son essor remonte réellement aux années 1930 à 1960 avec la mise en place de l'irrigation et du barrage de Serre-Ponçon. Aujourd'hui, ce sont près de 140 000 tonnes de pommes qui sont collectées chaque année par plus de 150 arboriculteurs répartis entre vallée du Buëch et Val de Durance. L'altitude moyenne de la zone de production est comprise entre 500 et 650 mètres. 1 pomme française sur 10 est produite dans les Alpes du Sud.

Les Alpes de Haute Provence sont le 3<sup>ème</sup> département français producteur des variétés Golden Delicious et Gala. La poire Williams est la variété principale suivie par la poire Louise Bonne, la Comice, la Conférence ou encore la Passe Crassane.

### Une Production de Qualité

Un ensoleillement de plus de 300 jours par an et de fortes amplitudes thermiques (nuits fraîches et journées chaudes) stimulent sa teneur en sucre et son croquant ! La Pomme des Alpes de Haute Durance est la seule Golden à détenir le fameux Label Rouge obtenu en 1996 ainsi qu'une IGP depuis 2010. Délicieuse à consommer nature, on peut aussi la cuisiner de 1001 façons et pourquoi pas en version sucré/salé en accompagnement d'une viande d'agneau de Sisteron... Nectars et jus de fruits artisanaux aux saveurs et aux couleurs des Alpes et de la Provence se retrouvent dans diverses combinaisons aussi goûteuses que délicieuses : pomme- poire, pomme-fraise, pomme-framboise, pomme-coing, ...

[www.pommes-des-alpes-de-haute-durance.fr](http://www.pommes-des-alpes-de-haute-durance.fr)

## HUILE D'OLIVE DE HAUTE PROVENCE AOC/AOP



L'huile d'olive de Provence est une huile bi-variétale ou multi-variétale. Il faut au moins deux variétés présentes au sein de l'oliveraie pour prétendre à l'AOC huile d'olive de Provence. L'appellation « Huile d'olive de Provence » fait la distinction entre deux types d'huiles : La dénomination « AOC Huile d'olive de Provence » lorsque les olives sont récoltées rapidement et transformées dans un délai de trois jours. La dénomination devient « AOC Huile d'Olive de Provence maturée » lorsque le délai est supérieur, car une maturation s'opère. L'aire géographique de l'AOC s'étend essentiellement sur les quatre départements des Alpes de Haute Provence, du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, du Var, ainsi que sur quelques communes des Alpes Maritimes.

[www.aochuiledolive-hauteprovence.com](http://www.aochuiledolive-hauteprovence.com)

## HERBES DE PROVENCE LABEL ROUGE ET THYM DE PROVENCE IGP



Depuis 2003, les herbes de Provence bénéficient de la certification Label Rouge, quant à l'AIHP elle est reconnue Organisme de Défense et de Gestion (structure en charge des démarches et signes officiels de qualité pour une filière). Parallèlement à ce travail, un autre signe de qualité a été mis en place pour valoriser la culture et la cueillette du Thym de Provence :

**L'IGP Thym de Provence depuis 2018!** [www.herbes-de-provence.org/](http://www.herbes-de-provence.org/)



## Actualité 2022

### Réouverture du musée de la Vigne et du vin à Pierrevert

C'est un véritable parcours œnotouristique expérimental qui est proposé au visiteur.

À travers ce projet, l'idée était de créer un lieu hautement qualitatif autour de l'appellation, préfigurant la première cœnothèque des vins de Haute-Provence.

L'espace-muséal devient lieu de rencontre, d'échange et de découverte autour du vin et de sa culture, l'objectif étant de promouvoir un tourisme de la connaissance, interactif et ludique.

[www.mairie-pierrevert.fr](http://www.mairie-pierrevert.fr)



## VINS DE PIERREVERT AOC/AOP ET VINS DES ALPES DE HAUTE PROVENCE IGP



La vigne constitue avec l'olivier l'une des cultures les plus anciennes de notre région. Entre les Alpes et la Méditerranée, le terroir du sud des Alpes de Haute Provence a donné naissance aux vins AOC Pierrevert et à l'IGP Alpes-de-Haute-Provence qui couvre tout le département.

Le décret d'appellation initialement reconnu sous le nom de l'AOC Coteaux de Pierrevert date du 1<sup>er</sup> juillet 1998 devenu depuis 2010 Appellation d'origine Contrôlée Pierrevert - AOC Pierrevert / AOP Pierrevert.

[www.aop-pierrevert.fr](http://www.aop-pierrevert.fr)



### L'ŒNOTOURISME : UNE FILIÈRE EN PLEINE STRUCTURATION

#### Pierrevert, un petit village au sud de Manosque

Le vignoble des vins de Pierrevert s'étend sur 450 hectares ; les étés chauds et ensoleillés couplés avec de fortes amplitudes thermiques en raison de l'altitude (450 m en moyenne) ainsi qu'une pluviométrie globalement faible, favorise des vins blancs et rosés fruités et aromatiques. Les rouges, généralement puissants et tanniques, supportent facilement quelques années de garde.

#### Les principaux cépages de l'appellation :

- **Pour le blanc** : assemblage de Grenache blanc, Vermentino, Ugni blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne.
- **Pour le rosé** : assemblage de Grenache noir, Syrah, Cinsault...
- **Pour le rouge** : assemblage de Syrah et Grenache noir, auxquels certains producteurs ajoutent du Carignan, Mourvèdre ou Cinsault.



## Les caveaux et domaines de l'appellation

- **Le château Rousset à Gréoux-les-Bains**  
Tél. 04 92 72 62 49  
[www.chateau-rousset.com](http://www.chateau-rousset.com)
- **Le Domaine La Blaque, à Pierrevert**  
Tél. 04 92 72 39 71  
[www.domainelablaque.fr](http://www.domainelablaque.fr)
- **Le Domaine de Régusse à Pierrevert**  
Tél. 04 92 72 30 44  
[www.domaine-de-regusse.com](http://www.domaine-de-regusse.com)
- **Petra Veridis à Pierrevert**  
Tél. 04 92 72 19 06  
<https://petra-veridis.com>
- **Le Château Saint Jean à Manosque**  
Tél. 04 92 72 50 20  
[www.chateau-saint-jean.com](http://www.chateau-saint-jean.com)
- **La Cave de La Madeleine à Volx**  
Tél. 04 92 72 13 91  
<https://cavelamadeleine.wordpress.com>

## La boucle de Saint Patrice



Cette boucle d'une durée légèrement supérieure à 1h est accessible à tous et vous fera découvrir le paysage typique de Pierrevert, entre vignes et patrimoine.

Si vous effectuez cette balade à l'automne, cela vous permettra d'admirer les reflets dorés du vignoble avant les vendanges. A mi-parcours, prenez le temps d'admirer la Chapelle Romaine de Saint-Patrice du XIV<sup>e</sup> siècle. La légende raconte que ce Saint irlandais aurait protégé le village de Pierrevert de la peste en 1631.

Une table de pique-nique vous permet de faire une pause pour profiter du panorama alentour. Il est ensuite temps de vous remettre en route jusqu'à la cave coopérative Petra Viridis. C'est parti pour une petite dégustation. Rouge, rosé ou blanc en AOP Pierrevert ou en IGP Alpes de Haute Provence, il y en a pour tous les goûts. Des circuits pédestres et VTT autour des vignes sont en cours d'aménagement pour la saison à l'instar du sentier des vigneron par exemple.

## IDÉE DE SÉJOUR

### Découvrir le domaine oenotouristique des Bergeries de Haute-Provence

Au nord de Manosque, en direction de Sisteron, se trouve le dernier né des vignobles des Alpes-de-Haute-Provence. Entre les villages de Montfort et Châteauneuf-Val-Saint-Donat, vous empruntez une ancienne voie romaine qui dessert le Domaine des Bergeries de Haute-Provence, à 580 mètres d'altitude d'où le panorama sur la Vallée de la Durance et les Pénitents des Mées est à couper le souffle. Ce projet est né 2017 : Éloïse et son mari Jean-Luc plantent 6 hectares de vignes... La récolte arrive 3 ans plus tard avec le premier millésime en 2020. Le travail de la vigne et du vin respecte les cycles lunaires, les vendanges sont 100% manuelles et les fortes amplitudes thermiques contribuent à l'élaboration de ces vins bio.

Sur place, 2 bergeries rénovées aussi sobres qu'élégantes et entièrement équipées peuvent accueillir respectivement 2 et 4 personnes. Chacune possède sa piscine privée. Il ne vous reste plus qu'à visiter la toute nouvelle cave du domaine et à déguster les tout premiers millésimes, avec les conseils avisés de Jean-Luc.

Séjour de 2 nuits minimum, à partir de 300 € la nuit pour la petite bergerie.

[www.domaine-bergeries-haute-provence.fr](http://www.domaine-bergeries-haute-provence.fr)



## Manifestations

### Marché aux truffes

Le marché aux truffes à Montagnac à partir du 3<sup>ème</sup> dimanche de novembre.  
Marché aux truffes de Riez, chaque mercredi à partir de la mi-novembre.

### Démonstrations de cavage

À partir de novembre et jusqu'à fin février, La famille BARBE vous propose de découvrir l'exploitation truffière familiale tout en vous racontant le métier avec passion ; vous assistez à une démonstration de cavage avec leurs chiens truffiers, suivie d'une dégustation à la boutique du domaine.

Visites guidées : lundi, mercredi et samedi à 14 h  
Durée : 1 h 30

La truffe noire de Villedieu  
<https://latruffenoiredevilledieu.jimdo.com>



## UN RÉSERVOIR DE PRODUITS D'EXCELLENCE

### LA TRUFFE DE HAUTE-PROVENCE : LE DIAMANT NOIR

Premier producteur de truffes au monde, la France doit surtout sa réputation trufficole au Sud Est (et non ouest comme l'on pourrait le penser) qui livre 80% de la production nationale de truffes.



En Haute-Provence la « rabasse », mot rude et râpeux évoque un terroir au fort caractère. Bien que la variété botanique soit la même que celle récoltée dans le Périgord Quercy, la truffe de Haute Provence possède quelques qualités intrinsèques qui doivent tout à ce climat particulier et à ce sol de sable et de pierre.

La zone trufficole des Alpes de Haute Provence est comprise dans deux bassins très différents : le plateau de Valensole dans le Verdon et le pays de Forcalquier en Haute Provence.

L'association des trufficulteurs de Haute Provence a déposé, en 1997, un dossier de demande de mise en AOC.

Tél : 06 74 18 81 96

## L'AMANDE DU PAYS DE VALENSOLE...



Alors que la production mondiale a quasiment doublé dans le monde ces 15 dernières années, passant de 600 000 tonnes à 1,2 million de tonnes, la France en fournit seulement 500 tonnes (4%) loin derrière la Californie qui produit environ 1 million de tonnes (80 à 90 %), l'Australie ou encore l'Espagne. Les Français n'échappent pas à la règle et consomment deux fois plus d'amandes qu'il y a dix ans (environ 30 000 tonnes par an).

Source : [www.provence-luberon-sothebysrealty.com/fr/actualites-immobilier-luxe-prestige-vaucluse-luberon/details/122/le-retour-au-sources-de-l-amande-de-provence/](http://www.provence-luberon-sothebysrealty.com/fr/actualites-immobilier-luxe-prestige-vaucluse-luberon/details/122/le-retour-au-sources-de-l-amande-de-provence/)

La Provence est depuis le XIXe siècle reconnue pour ses amandes, par son terroir et la qualité de ses amandons. Les principales variétés sont Lauranne®, Ferragnès, Ferraduel et Ferrastar. Les arbres sont greffés sur un porte-greffe de pêcher-amandier (GF677) qui est le plus adapté au terroir provençal (tolérance à la sécheresse et à nos terres argilo-calcaires). La floraison de l'amandier annonce le début du printemps. Après floraison et pollinisation par les abeilles, les jeunes fruits se développent. L'amande se retrouve dans sa gove (peau verte autour de l'amande coque). L'amande, « AMENDO » traduit en provençal, peut être consommée verte et fraîche en Juillet et Août, puis en coque à partir de Septembre.

## PRODUCTEURS D'AMANDES

Avec 40 tonnes d'amandes par an, l'entreprise Terraroma est le premier producteur indépendant de France. Pendant cinquante ans, personne ne croyait plus en ces arbres qui limitaient les parcelles et faisaient de l'ombre lors des récoltes. Il a fallu attendre le début des années 2000 et le regard visionnaire de Jean-Pierre et André Jaubert pour que l'amande retrouve la place qui était la sienne sur le plateau de Valensole. « Nous avons planté 15 000 arbres au total, explique Jean-Pierre. Cela représente 75 hectares de terrain. « À l'époque, on nous prenait pour des fous ». Elle dispose d'un des seuls casseoirs à amandes de la région. Et malgré la mécanisation des processus de récolte, elle a tenu à garder ce qui faisait sa marque de fabrique : l'authenticité et la qualité. « On doit faire face à la concurrence venue d'Espagne, ou de Californie, (...) mais nos amandes sont de meilleure qualité. ». Ce qui coïncide avec une demande assez largement supérieure à l'offre, tant pour le fruit que pour ses bienfaits en cosmétique. « Nous travaillons beaucoup avec l'Occitane en Provence, qui produit de l'huile d'amande douce avec notre matière première.

Source : <https://paca.chambres-agriculture.fr/les-actualites-proches-de-vous/detail-de-lactualite/actualites/filiere-amande-dans-le-04-il-devrait-se-planter-entre-20-et-30-ha/>

## Entreprises qui transforment l'amande

- **Perl'amande** - [www.perlamande.com](http://www.perlamande.com)
- **Manon confiseur à Peyruis** - [www.manon-confiseur-chocolatier.com](http://www.manon-confiseur-chocolatier.com)
- **Biscuiterie de Forcalquier** - [www.biscuiterie-forcalquier.com](http://www.biscuiterie-forcalquier.com)
- **Confiserie Leblanc** - Amandes apéritives
- **Le Mas De Trotte Vache** - <https://plateau-valensole.fr/charte-mas-de-trotte-vache/>
- **Les Grandes Marges à Valensole** - [www.lesgrandesmarges.com](http://www.lesgrandesmarges.com)
- **François Doucet confiseur** - [www.francois-doucet.com](http://www.francois-doucet.com)

## Manifestations

### Fête traditionnelle : la Fête de l'amande à Oraison

Le succès populaire de cette manifestation ne se dément pas au fil des ans puisqu'elle attire annuellement près de 10 000 visiteurs sous l'impulsion de l'association « La fête de l'Amende. Les acteurs de la filière : producteurs, transformateurs et consommateurs y célèbrent ce fruit gourmand à l'arrivée de l'automne, période à laquelle l'amande est récoltée.



## François Doucet confiseur

### 2400 amandiers plantés à Oraison

Labellisée fin 2017 Entreprise du Patrimoine Vivant et récompensé en 2020 en étant sélectionnée pour La Grande Exposition du Fabriqué en France au Palais de l'Élysée, ce spécialiste des fruits enrobés et des pâtes de fruits et chocolatier, s'est lancé un nouveau défi : lancer un programme de plantation de 2400 amandiers à Oraison avec l'agricultrice Magali Torino.

# Confrérie des amis de la châtaigne de Haute Provence

La Confrérie s'attache à valoriser ce fruit remarquable et réunit autour de lui amateurs et producteurs.



## Manifestations

### Fête de la châtaigne

Elle intronise chaque année au cours des festivités de Revest du Bion qui attirent un très nombreux public, de nouveaux membres, véritables ambassadeurs, garants des qualités et des vertus de la châtaigne de Haute Provence.  
[www.fetedelachataigne.com](http://www.fetedelachataigne.com)



## LA CHÂTAIGNERAIE DU MASSIF D'ANNOT, UNE VIEILLE DAME PLUSIEURS FOIS CENTENAIRE



Le châtaignier affectionne les sols sableux et acides, ce qui explique qu'on le trouve massivement sur ce secteur célèbre pour ses grès. Inscrit sur le blason d'Annot, le châtaignier est présent sur les communes d'Annot, Le Fugeret (qui abrite la plus haute châtaigneraie de France), Braux, Saint-Benoît et Méailles depuis le 16e siècle comme en témoignent certains arbres remarquables multi centenaires.

On raconte que les populations locales ont échappé à la famine grâce à la châtaigne qui pouvait être conservée dans le sable ou qui était séchée, et qui pouvait ainsi nourrir les familles jusqu'à l'arrivée du printemps.

### Le châtaignier, aujourd'hui et demain

Nul ne sera étonné dans ce contexte d'apprendre que la castanéiculture est une activité traditionnelle qui fait partie intégrante du patrimoine local à laquelle les habitants sont particulièrement attachés. Un vaste travail de valorisation a conduit à l'élaboration d'une charte forestière de territoire du massif d'Annot, étendue depuis à l'ensemble du Pays Asses, Verdon, Vaire et Var. Soixante petits producteurs regroupés au sein de l'association « Châtaignes des Grès d'Annot » œuvrent désormais pour qu'un atelier de transformation voit le jour prochainement à Annot. 15 à 16 000 bocaux de châtaignes sont vendus chaque année directement sur les exploitations, les foires et marchés de la région ou chez certains commerçants locaux.

## LA CHÂTAIGNERAIE DU PAYS DE HAUTE PROVENCE



Sur le plateau d'Albion la châtaigneraie s'étend sur plusieurs centaines d'hectares : de Revest du Bion, Redortiers, Montsalier, Revest des Brousses, Simiane la Rotonde, Vachères jusqu'au canton de Sault en Vaucluse. Implantée après la Révolution française, la châtaigne était alors un produit de première nécessité d'où la dénomination de « l'arbre à pain ou arbre de la Providence ». La châtaigneraie du pays de Haute Provence fut exploitée jusqu'au milieu du xxème siècle. Après la 2nde guerre mondiale, l'usage de la feuille de

châtaignier s'est généralisé pour envelopper le fameux fromage de Banon en lui conférant des caractéristiques organoleptiques tout à fait uniques. Un temps délaissé, le retour du goût des consommateurs pour des produits naturels donne une nouvelle jeunesse à ce fruit exceptionnel désormais présent sous de multiples formes : confiture, crème, farine mais aussi sirops ou bières artisanales...

### Le châtaignier produit des châtaignes... et des marrons

Un même arbre produit des fruits de différents calibres, cloisonnés et non cloisonnés. Seuls les gros calibres à amande unique seront transformés en marrons glacés. On privilégiera les variétés anciennes plus rares et supérieures en qualité comme les sardennes, la combale, la bouche rouge, l'aguyane ou la merle.

## VARIÉTÉ ANCIENNE LOCALE : LA POIRE SARTEAU DE LA JAVIE



Cultivée sur le terroir de la haute vallée de la Bléone, sur les communes de La Javie, Beaujeu, Prads et Draix/ Archail, la Poire Sarreau arbore de jolies couleurs rouge, jaune ou vert clair qui décorent joliment les vergers pâturés. Ses qualités organoleptiques en particulier après cuisson intéressent depuis longtemps les confiseurs de la toute proche cité préfecture de Digne les Bains ou d'Apt distante de 100 kms.

Comme la plupart des variétés anciennes, ces poiriers ont été un temps délaissés avant de faire l'objet d'une

revalorisation pour sauvegarder et préserver ce précieux patrimoine. Le verger fait aujourd'hui la fierté locale des habitants de la Javie et il est l'objet de toutes les attentions.

## LA SECCA D'ENTREVAUX

Entrevaux est connu des fins gourmets pour ses jus de fruits, ses oliviers, son pain d'épice, mais aussi désormais pour sa Secca. En effet, c'est au cœur de la cité médiévale que Monsieur Robert Lovera, jeune boucher artisan, eut l'idée de créer une salaison de jambon d'exception en utilisant des pièces nobles de bœuf. Sa réputation ne tarde pas à le précéder bien au-delà des remparts et jouit désormais d'une belle notoriété nationale. Tout comme son histoire, son ascension aura été exponentielle jusqu'à son apogée dans les locaux de l'entreprise Rigault basée à Annot à qui il confie ses secrets de fabrication et qui est à ce jour, l'unique fabricant de la Secca de bœuf Lovera (marque déposée). Elle se déguste en fines tranches servies sur un lit de salade avec des noix et des croûtons ou avec une salade de tomates relevée d'huile d'olive. En été, elle accompagne merveilleusement la mozzarella ou le melon. Les restaurateurs locaux aiment l'associer aux lentilles en salade, ou au foie gras ou encore couplée à une compotée d'oignons rouges et de chèvre chaud sur toast.

[www.rigault-annot.fr](http://www.rigault-annot.fr)

## LE SAFRAN DE PROVENCE, FLEUR DE SANTÉ ET TRÉSOR CULINAIRE

Introduit en Provence par les Grecs, des documents d'archives témoignent d'une production de safran régulière jusqu'au milieu du 20ème siècle en Provence. Au Moyen-âge, le safran était cultivé partout, pour colorer le tissu. On utilise toujours son pouvoir tinctorial pour colorer en jaune d'or certains tissus comme les robes des bouddhistes, les voiles des mariées ou les tapis dans certains pays du Maghreb. On prête au safran de nombreuses vertus médicinales et aphrodisiaques. Cette épice est l'un des végétaux les plus riches en riboflavine (vitamine B2). Elle renferme à la fois une huile essentielle, le safranal, et des crocétines, (pro-vitamine A). La culture de cette fleur est manuelle et rigoureusement précise : en découle tout l'art d'obtenir un safran d'exception. Les fleurs s'épanouissent en octobre avec les premières feuilles. Durant 3 à 4 semaines, le safranier les cueille délicatement chaque matin. Puis il sépare délicatement les stigmates des autres pièces florales : c'est ce que l'on appelle l'émondage. Cette opération doit être réalisée le jour même de la cueillette pour préserver toutes les qualités des stigmates qui sont ensuite séchés et emballés rapidement. 200 fleurs sont nécessaires pour obtenir 1 gr de safran sec.

Si le safran joue un rôle de stimulant digestif, il est avant tout un trésor culinaire qui permet de sublimer de nombreuses recettes salées et sucrées : sauces, poissons, riz, entremets, confitures, gâteaux ou sirops, ...

[www.safraniersdeprovence.fr](http://www.safraniersdeprovence.fr)

## Manifestations

### La Foire de la poire Sarreau en novembre

Chaque année la dynamique association La Javie Autrefois organise, la foire de la poire Sarreau le premier week-end de novembre.

[www.lajavieautrefois.com/foire-de-la-poire-sarreau/](http://www.lajavieautrefois.com/foire-de-la-poire-sarreau/)



# GASTRONOMIE DE NOS MONTAGNES

De la charcuterie locale aux produits laitiers en passant par les produits de la ruche, bières, liqueurs, tartes, confitures... une multitude de « petites » productions locales font la richesse extraordinaire et l'authenticité de ce terroir.

**Béatrice Bellon  
championne du  
monde de confiture  
traditionnelle**



Béatrice Bellon a débuté l'aventure gourmande de Gaillardises en 2014.

Elle a été distinguée championne du monde au mois d'août 2021 pour sa confiture « cassis groseille agrémentée de petits maras des bois confits ».

Elle a été intronisée « maître confiturier ».

Une magnifique reconnaissance pour cette autodidacte.  
[www.lesgaillardises-ubaye.fr](http://www.lesgaillardises-ubaye.fr)

## ● Produits laitiers

La Tomme de l'Ubaye est un des produits phares : ce fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte fleurie est essentiellement produit par la coopérative laitière de la Vallée de l'Ubaye.

- [www.fromagerie-ubaye.com](http://www.fromagerie-ubaye.com)

- **Fromagerie du Brec** : [www.valdallos.com/magasins-montagne.html](http://www.valdallos.com/magasins-montagne.html)

## ● Le Génépi , la liqueur reine

Cette liqueur traditionnelle est le résultat de la macération du génépi blanc ou noir. La plante se récolte en juillet et macère dans un mélange d'alcool et de sucre (40 brins de génépi plus 40 grammes de sucre dans de l'alcool à 40 ° pendant 40 jours).

- **Distillerie Lachanenche** [www.lachanenche.com](http://www.lachanenche.com)

- **Le grand Rubren** [www.grand-rubren.com](http://www.grand-rubren.com)

## ● Bière artisanale

On trouve de nombreuses brasseries artisanales sur l'ensemble du département et notamment en montagne. De l'engagement militant à la brasserie historique en passant par la découverte de nouveaux saveurs, il y a une multitude de déclinaisons de petites bulles blanches, blondes, ambrées ou brunes.

- **Brasserie artisanale de Cordoeil** [www.cordoeil.com](http://www.cordoeil.com)

- **Brasserie des Hautes Vallées** [www.la-sauvage.fr](http://www.la-sauvage.fr)

- **Brasserie de l'Aubrée** [www.brasserielaubree.com](http://www.brasserielaubree.com)

## ● Le Fumeton

Cette salaison provençale, dite aussi jambon d'agneau se présente sous la forme d'un bloc de viande roulée de couleur rouge foncé. En période de transhumance, la « moutonnesse » permettait de conserver la viande de bêtes blessées. Découpée en tranches fines, elle se consomme tant en entrée qu'en accompagnement de mets montagnards dont la raclette.

## ● Le Crouzet

La grande dextérité nécessaire à la confection de cette pâte était le signe distinctif des jeunes filles à marier jusqu'au milieu du xxe siècle. Aujourd'hui le crouzet se décline soit en pâte ronde plissée soit sous la forme de lasagnes.

## ● La tarte des Alpes

Cette pâtisserie spécifique des Alpes de Haute Provence et des Hautes Alpes est composée d'une pâte sablée et de toutes sortes de confitures. Elle a l'avantage de pouvoir se conserver plusieurs mois sans perdre ses qualités gustatives.

## ● Le Tourton

Cette spécialité culinaire a été popularisée par les Gavots qui descendaient des vallées alpines pour effectuer les différents travaux agricoles au cours du XIXe siècle. Il s'agit d'un beignet garni de viande, de pruneaux, de fines herbes, de pommes de terre, ou encore d'un mélange de légumes et de fromage ou de variantes sucrées.

# ROUTE DES SAVEURS ET DES SENTEURS

DÉGUSTATIONS, VISITES D'USINE, BOUTIQUES ET ATELIERS



Créée en 2011, **la Route des Saveurs et des Senteurs** est une initiative portée par des entreprises locales de Haute Provence. Implantées dans le pôle d'excellence Saveurs et Senteurs du territoire, leur volonté première est de faire découvrir leur savoir-faire.

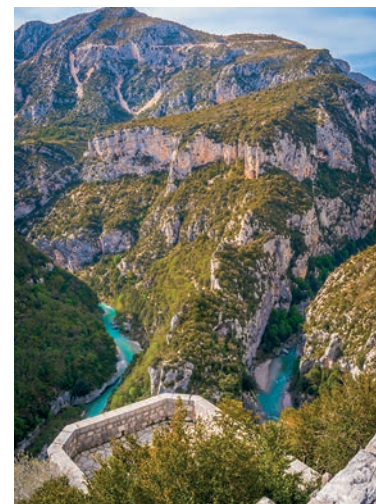
## **Un itinéraire mêlant découvertes culturelles et plaisir des sens.**

Cet itinéraire s'adresse au voyageur curieux et le transporte dans tous les sens : il va toucher, sentir et savourer des savoir-faire souvent ancestraux ! Il va découvrir des sites touristiques étonnants, comme le prieuré de Salagon à Mane, le plateau de Valensole et ses champs de lavande, les gorges du Verdon, le prieuré de Ganagobie, la citadelle de Sisteron, les pénitents des Mées, ou la citadelle et la cathédrale de Forcalquier...

## **Une démarche pour partager et échanger avec le consommateur.**

Cet accueil dans les boutiques de vente directe et par le biais des visites d'usine va permettre également aux entreprises de se rapprocher de leurs consommateurs, de mieux connaître leurs besoins et leurs attentes.

[www.routedessaveursetdessenteurs.com](http://www.routedessaveursetdessenteurs.com)



## Agribio 04

Créée en 1999, **Agribio 04** est l'association qui regroupe les producteurs biologiques des Alpes de Haute Provence. Ses missions

- **Développer et soutenir la production bio**

Accompagnement à la conversion, organisation de formations, accompagnement technique individuel et collectif...

- **Structurer les filières**

Accompagnement au développement de filières équitables et de proximité, au développement des circuits courts et à l'introduction de produits bio en restauration collective

- **Communiquer et Informer**

Création et diffusion d'outils de communication sur l'agriculture bio et locale, action de sensibilisation

- **Représenter l'agriculture bio dans les institutions**

[www.bio-provence.org/Agribio-04](http://www.bio-provence.org/Agribio-04)



● **AGRIBIO 04** ●

Les Agriculteurs **BIO** des Alpes de Haute-Provence

## LE BIO : LES ALPES DE HAUTE-PROVENCE PARMI LES PREMIERS DE LA CLASSE...



A l'image de ses paysages, l'agriculture biologique du département est riche et variée.

Le département des Alpes de Haute Provence compte 513 fermes engagées en mode de production biologique.

3 communes sur 4 comptent au moins 1 ferme biologique. Cela représente presque 30% des surfaces agricoles du département, ce qui fait des Alpes de Haute-Provence l'un des plus « bio » de France ! Une grande diversité de productions est présente dans le 04 : fromages, fruits, légumes, plantes aromatiques et médicinales, céréales, pains, huile d'olive, viande, miel...



### ... AU SEIN D'UNE RÉGION EN POINTE DANS LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Avec 167 747 hectares cultivés en bio fin 2019, la région Paca peut se targuer de rester en tête des régions françaises en taux de SAU (surface agricole utile) bio. Et pas qu'un peu !

Alors que la moyenne nationale plafonne à 8,3 %, la moyenne régionale atteint 28,8% et rassemble 7,2% de l'ensemble des fermes bio nationales dont plus de 513 sont situées dans les Alpes de Haute Provence. Fin 2019, 20,9% des fermes régionales sont en bio, pour une moyenne nationale à 9,5%. L'année 2019 enregistre une nouvelle progression de 481 fermes bio ainsi que des surfaces certifiées bio et conversion, de 16355 hectares supplémentaires.

En termes de SAU bio totale, les Alpes de Haute Provence sont le 2<sup>ème</sup> département de la région avec 42141 ha cultivés en bio, derrière les Bouches du Rhône, (46231 ha) « essentiellement du fait d'une progression importante des surfaces fourragères ».

Source : Observatoire régional de l'agriculture biologique, 2020



## Quelques fleurons du bio dans les Alpes de Haute Provence :

- **Perl'amande** - [www.perlamande.com](http://www.perlamande.com)
- **Manon confiseur à Peyruis** - [www.manon-confiseur-chocolatier.com](http://www.manon-confiseur-chocolatier.com)
- **Biscuiterie de Forcalquier** - [www.biscuiterie-forcalquier.com](http://www.biscuiterie-forcalquier.com)
- **Confiserie Leblanc** Amandes apéritives
- **Le Mas De Trotte Vache** - <https://plateau-valensole.fr/charte-mas-de-trotte-vache/>
- **Les Grandes Marges à Valensole** - [www.lesgrandesmarges.com](http://www.lesgrandesmarges.com)
- **François Doucet confiseur** - [www.francois-doucet.com](http://www.francois-doucet.com)
- **Lou bio** - <http://biscuitsdao.com/fr/accueil>



## LES AUTRES ACTEURS MAJEURS DE LA FILIÈRE

- **L'Université Européenne des Saveurs et Senteurs :**  
Centre de formation et de valorisation du végétal aromatique, cosmétique et agroalimentaire  
[www.uess.fr](http://www.uess.fr)
- **Pôle de compétitivité Innov'Alliance**  
Leader en France sur la thématique Alimentation Bien-être et Naturalité, avec un positionnement unique sur 4 filières industrielles alimentation, cosmétique, ingrédients santé et compléments alimentaires, parfums et arômes sur toute la chaîne de valeur, de la production agricole à la transformation des produits.  
<https://pole-innovalliance.com/>
- **Le CRITT Agro-alimentaire** (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agro-Alimentaire) :  
La mission du CRITT est d'être quotidiennement au côté des entreprises, sur le terrain, pour appliquer son cœur de métier : l'accompagnement technique par l'innovation et le transfert de technologies. Nous construisons avec chaque entreprise les solutions adaptées à son développement, que ce soit sur ses procédés, ses produits ou ses méthodes et organisations.  
<http://critt-iaa-paca.com>





# ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

Les industries agroalimentaires des Alpes-de-Haute-Provence emploient 860 salariés, majoritairement en production alimentaire (770 salariés). Avec plus de 40 établissements et 280 salariés, la fabrication du thé, café, cacao, chocolat, sucre, des confiseries, condiments, assaisonnements et plats préparés est le 1er secteur agroalimentaire du département.

- Le commerce de gros de produits agroalimentaires regroupe une centaine d'établissements et emploie 460 salariés.
- La fabrication d'huiles essentielles issues des plantes à parfum, aromatiques et médicinales emploie 40 salariés répartis dans 26 établissements, pour une valeur exportée vers l'étranger de 18 millions d'euros.

## INDUSTRIES DE TRANSFORMATION

- **Agro'Novae (Peyruis)** : développement et fabrication de spécialités alimentaires à base de fruits - [www.agronovae.com](http://www.agronovae.com)
- **APIOR (Valensole)** : confiserie au miel de Provence  
<https://apior.fr>
- **Biscotte Faissole SA (Annot)** : biscottes et petits pains grillés
- **Territoire Provence (Biscuiterie de Forcalquier et confiserie Leblanc)** : biscuits provençaux, pâtes à tartiner, apéritifs, confiseries  
[www.territoire-provence.com](http://www.territoire-provence.com)
- **Distillerie et Domaines de Provence (Forcalquier)** : spiritueux et apéritifs, pastis...  
[www.distilleries-provence.com](http://www.distilleries-provence.com)
- **Dufour SA (Sisteron)** : entreprise multi viande (production ovine avec plus de 7000 agneaux abattus/semaine)  
[www.arterris.fr](http://www.arterris.fr)
- **François Doucet confiseur (Peyruis)** : enrobés, pâtes de fruits et pralinés  
[www.francois-doucet.com](http://www.francois-doucet.com)
- **Fromagerie de Banon** : fromages de chèvre frais et affinés  
[www.fromagerie-banon.fr](http://www.fromagerie-banon.fr)
- **La Pizza de Manosque** : pizzas surgelées cuites au feu de bois  
[www.pizza-de-manosque.fr](http://www.pizza-de-manosque.fr)
- **La Maison Telme (Peyruis)** : terrines et préparations artisanales  
<https://maisontelme.com>
- **Manon et cie (Peyruis)** : chocolat, confiserie  
[www.manon-confiseur-chocolatier.com](http://www.manon-confiseur-chocolatier.com)
- **Miellerie Chailan (Thorame basse)** : miels, confiserie et produits de beauté  
[www.miels-chailan.com](http://www.miels-chailan.com)
- **Oliviers & Co. (Mane)** : toutes les saveurs de la Méditerranée autour de l'olivier  
<https://oliviers-co.com>
- **Perl'Amande (Oraison)** : confiserie, pâte à tartiner, pâte d'amandes, nougat, barre vitalité...  
[www.perlamande.com](http://www.perlamande.com)
- **Maison Brémont 1830 (Peyruis)** : épicerie fine de Provence  
[www.mb-1830.com](http://www.mb-1830.com)

# PÊCHE ET PROTECTION DES MILIEUX AQUATIQUES

Peu le savent mais la fédération nationale de la pêche est la 2e fédération en termes d'adhérents après le football». En France, on compte environ 1,5 millions de licences réparties dans les 4 000 associations agréées et les 94 fédérations départementales. Sur le plan national, le poids économique de la pêche est de 2,1 milliards d'euros

Dans les Alpes-de-Haute-Provence, on compte près de 11 000 pêcheurs licenciés grâce à une politique dynamique de développement du loisir pêche et notamment les ateliers de pêche nature. Les retombées économiques sont de l'ordre de 5 millions d'euros.»

Les Alpes de Haute- Provence jouissent globalement de milieux aquatiques très préservés et diversifiés entre torrents de montagne, moyenne montagne, rivières de plaine, lacs d'altitude, ...



## Les espèces les plus répandues

- Les Cyprinidés (poissons blancs) : Carpe, Barbeau ou Tanche, ...
- Les carnassiers : Brochet, Sandre, Perche, ...
- Les salmonidés : truite Fario, saumon de Fontaine, Omble chevalier
- Espèces à valeur patrimoniale : Apron, Chabot, Anguille ou encore Ecrevisse à pattes blanches, ...

## Protéger et pérenniser les populations piscicoles

Un important linéaire de cours d'eaux et de rivières est impacté par les aménagements hydroélectriques et les besoins d'irrigations agricoles, ce qui modifie le milieu aquatique de manière significative. A cela s'ajoutent des microcentrales, des facteurs climatiques avec des périodes accrues de sécheresse dues probablement au changement climatique, sans oublier les milliers de pêcheurs qui fréquentent nos berges... Dans ce contexte, la fédération de pêche s'attache à veiller une régulation optimale des populations. Elle peut décider au cas par cas de restreindre l'activité pêche voire d'organiser des pêches de sauvetage pour éviter la disparition de certains poissons qui seraient piégés dans des zones isolées. Un transfert est alors opéré vers des endroits où les niveaux des eaux sont plus importants.

## Développer le loisir pêche et l'éducation à l'environnement.

Le rôle de la fédération de pêche est aussi de mettre en valeur les milieux aquatiques. Des initiations à la pêche sont proposées dans le but de capter et de sensibiliser de nouveaux pêcheurs et notamment les jeunes aux bonnes pratiques. [www.peche04.fr](http://www.peche04.fr)





### Zoom sur le marché de Forcalquier

Le marché hebdomadaire du lundi à Forcalquier est une institution, c'est le plus important du département des Alpes de Haute Provence, et assurément l'un des plus beaux marchés de Provence. La tradition du marché à Forcalquier remonte au moins à l'Antiquité. Sous les auvents, les étals des commerçants occupent la place centrale du Bourguet, de part et d'autre de la route nationale 100 qui traverse la ville, ils débordent largement dans la vieille ville, les rues et les places adjacentes. On vient de loin pour flâner entre les étals du marché de Forcalquier, on se laisse vite gagner par l'animation et tenter par la diversité les produits exposés : produits du terroir, étoffes, terres cuites, vêtements, et autres.

## CONSOMMER LOCAL – CIRCUITS COURTS

Nombre de producteurs se regroupent et disposent désormais de points de vente à l'instar de couleurs paysannes, univers paysans, ...Assoval ou encore la ferme aux saveurs, ...

### MARCHÉS DE PRODUCTEURS / MARCHÉS HEBDOMADAIRES

Pour découvrir les arômes, senteurs et saveurs du terroir, rien de tel que de passer un moment sur un marché. Pour vos courses locales, retrouvez les marchés hebdomadaires tout au long de l'année ainsi que les marchés saisonniers de l'été.

**Près de 55 marchés hebdomadaires répartis sur l'ensemble du territoire permettent aux locaux et aux touristes de consommer local. On peut citer :**

- **Banon** : le mardi et samedi matin
- **Barcelonnette** : le mercredi et samedi matin
- **Castellane** : le mercredi matin (alimentaire) et samedi matin (toute vente)
- **Château-Arnoux-Saint-Auban** : le dimanche matin, le jeudi après-midi, marché de producteurs bio, à côté du monument aux morts de Château-Arnoux
- **Colmars-les-Alpes** : le mardi et vendredi matin
- **Digne-les-Bains** : le mercredi et samedi matin
- **Forcalquier** : le lundi matin et jeudi de 15h 00 à 19 h 00 toute l'année, tous les jours le matin de mai à septembre, mercredi matin d'Octobre à Avril
- **Gréoux-les-Bains** : le mardi (petit marché) et jeudi matin
- **Manosque** : le mercredi (marché vert) et samedi matin
- **Moustiers-Sainte-Marie** : le vendredi matin
- **Reillanne** : le jeudi et le dimanche matin
- **Riez** : le mercredi et samedi matin, le jeudi en nocturne en juillet-août
- **Saint-André-les-Alpes** : le mercredi et samedi matin
- **Seyne-les-Alpes** : le mardi et vendredi matin
- **Sisteron** : le mercredi et samedi matin

### LABEL PAYS GOURMAND : L'ART DE LA CUISINE LOCALE



Pays Gourmand est une démarche globale de qualité. Les restaurants labellisés mettent à l'honneur les produits locaux sur leurs tables. Ils partagent un même état d'esprit : valoriser ce que nos vallées nous offrent de meilleur au fil des saisons. Nos chefs s'approvisionnent auprès de producteurs et d'artisans locaux, dans leur propre jardin ou encore en pleine nature. Ces restaurateurs soutiennent ainsi l'agriculture locale et valorisent l'identité culinaire de la destination.

[www.paysgourmand.com](http://www.paysgourmand.com)



## BIENVENUE À LA FERME MANGEZ FERMIER, VIVEZ FERMIER !

Cette marque nationale déposée par les Chambres d'Agriculture regroupe près d'une centaine d'adhérents dans les Alpes de Haute-Provence : **ferme-auberge**, **fermes de découvertes** et **fermes pédagogiques**, **hébergement à la ferme** et les **produits de la ferme**.

### ● Ferme-auberge

Les fermiers-aubergistes vous proposent des repas traditionnels à partir de recettes du terroir. La majorité des produits servis proviennent de l'exploitation.

### ● Fermes de découvertes et fermes pédagogiques

Les agriculteurs vous accueillent en famille et ou en groupe dans leur ferme pour vous faire découvrir les animaux et l'agriculture locale de façon ludique

### ● Hébergement à la ferme

Camping, chambre d'hôte ou encore gîte à la ferme, dormez quelques nuits dans des fermes loin du bruit de la ville au calme de la campagne

### ● Les produits de la ferme

Directement à la ferme, sur les marchés locaux, ou encore dans les magasins fermiers, les agriculteurs vous proposent des produits issus directement de leurs exploitations : légumes, pâtés, viandes, fromages, volailles, pains, jus de fruits, etc...

[www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca)



• AGRIBIO 04 •  
Les Agriculteurs Bio des Alpes  
de Haute-Provence

## FERME BIO EN PARTAGE

A l'initiative **d'Agribio04** et avec un réseau volontaire local de fermes bio, les agriculteurs vous accueillent sur la ferme pour partager savoirs et savoir-faire autour **d'ateliers pédagogiques**.

- liés à l'alimentation,
- liés à l'utilisation des huiles essentielles et eaux florales,
- liés au jardinage,
- liés à la gestion des matières organiques et de l'eau...

**Agribio 04** : [www.bio-provence.org](http://www.bio-provence.org)

## IDÉE DE SÉJOUR

+

### Zoom sur le Domaine de l'EssenCiel à Forcalquier

Oasis écologique dans un environnement préservé  
HÉBERGEMENTS – ATELIERS – PERMACULTURE

Séjour nature et permaculture en haute-provence 2 chambres d'hôtes et un gîte pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes composent ce joli domaine doté d'une grande piscine dans lequel vous pourrez développer vos connaissances en permaculture, et vous initier à diverses activités écoresponsables lors de stages et d'ateliers axés sur la santé, la permaculture, les huiles essentielles.... Table d'hôtes bio. Nuit pour 2 à partir de 88 € petit déjeuner compris (2 nuits minimum en basse saison, 3 en haute saison).

<https://ledomainedelessenciel.fr>

BIENVENUE À LA FERME





## MAISONS DES PRODUITS DE PAYS

Véritables vitrines des produits du terroir et savoir-faire locaux : miels, charcuteries, fromages, laine, bois, poteries, ces maisons sont gérées directement par les artisans et producteurs du terroir. Créées pour la plupart à l'initiative des chambres d'agriculture et de Métiers, elles répondent à une charte qui en harmonise les règles de fonctionnement et garantit la qualité des produits proposés.

- **Maison de pays du Verdon à Allemagne-en-Provence**  
<https://produits-artisans-verdon.fr/>
- **Maison de produits de pays à Jausiers**  
[www.produitsdepays.fr/](http://www.produitsdepays.fr/)
- **Maison de produits de pays à Mallemoisson**  
<https://maisondepaysdignois.fr/>
- **Maison de produits de pays de Mane**  
<https://www.cchppb.fr/la-maison-des-produits-de-pays-2/>
- **Maison de produits de pays des Alpes du Verdon à Beauvezer**  
<http://maisonproduitspays-alpesduverdon.fr/>
- **Maison de produits de pays du Pays du Jabron**  
[www.lure-provence.com/maison-de-pays-du-jabron-aux-omergues/](http://www.lure-provence.com/maison-de-pays-du-jabron-aux-omergues/)
- **Maison de produits de pays des Gorges du Verdon à Castellane**  
<https://maisondepaysgorgesduverdon.fr/>

## AMAP

On compte 11 AMAP répartis sur le territoire. Ces associations sont destinées à soutenir l'agriculture paysanne **biologique pour résister** face à l'agro-industrie. **Paysans et consommateurs sont en lien direct**, ces derniers s'engageant à acheter la production à un prix équitable.

[www.avenir-bio.fr/amap,alpes-de-haute-provence,04.html](http://www.avenir-bio.fr/amap,alpes-de-haute-provence,04.html)



## ITINÉRAIRES PAYSANS

Mis en place par le Centre Permanent d'Initiatives à l'Environnement (CPIE), les itinéraires paysans sont des sorties pédestres en famille qui vous conduisent à la rencontre des agriculteurs. Lors de ces sorties, vous allez :

- Marcher sur les terres de ceux qui font et défont le paysage,
- Comprendre un terroir à partir d'une pratique agricole,
- Échanger par la rencontre,
- Déguster des produits de qualité...
- Découvrir des démarches alliant fonctions environnementales, économiques et paysagères.

**CPIE 04: [www.itineraires-paysans.fr](http://www.itineraires-paysans.fr) – [www.cpie04.com](http://www.cpie04.com)**

## LES FERMES PÉDAGOGIQUES ET DE DÉCOUVERTE

Les métiers de la ferme sont expliqués de manière ludique aux enfants (la fabrication de fromage, l'élevage bovin, la culture de céréales...) et de nombreuses activités éducatives sont proposées dans le cadre de classes vertes ou de leurs loisirs accompagnés. Sur place, vos enfants peuvent ainsi observer le fonctionnement des machines agricoles, s'approcher des animaux pour apprendre à mieux les connaître...une découverte vivante et pédagogique de la nature et du monde rural

Certaines, comme par exemple la Bergerie de Faucon à Rougon (04) créée par le Père Guy Gilbert alias le célèbre curé des loubards ont vocation à réinsérer les jeunes en difficulté par la relation à l'animal, autrement appelée zoopédagogie.

## POUR ALLER PLUS LOIN

- Elevage Bel'Âne, Bellaffaire
- A la Ferme de Titou, Saint-Maime
- Ferme du Bas Chalus, Forcalquier
- Ferme Béridon, Auzet
- Ferme bioclimatique apicole Moustiers Sainte Marie
- Ferme de Vauvenières Saint Jurs



## Visite

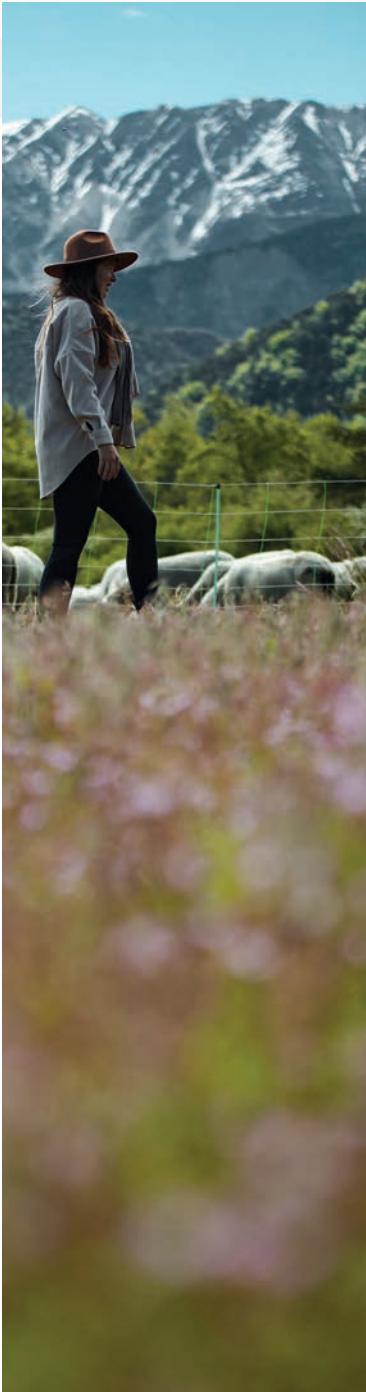
### La Pierrine en famille

La Pierrine est une ferme découverte à Valensole où l'on peut côtoyer différents animaux : porcs miniatures, poules pondeuses et qui propose des Balades avec les chèvres au milieu des lavandes et des forêts de Haute-Provence. Au terme de la balade vous serez invité à vous détendre autour d'un rafraîchissement et d'une dégustation des produits de la ferme (fromage, amandes au caramel, pain d'épice au miel de lavande, confiture de lait, saucisson...). Et pour conclure cette aventure vous serez initiés à la traite de quelques biquettes.

De mars à septembre sur rendez-vous ou sur réservation pour les groupes.

**[www.fermelapierrine.fr/les-balades](http://www.fermelapierrine.fr/les-balades)**





## ELEVAGE ET PASTORALISME

### UN POIDS ÉCONOMIQUE IMPORTANT POUR LE TERRITOIRE



Avec un cheptel composé de près de 184 000 ovins et 13 200 bovins

La consommation en viande d'agneau sur la région Sud Provence-Alpes-Côte-d'Azur est deux fois plus importante que la consommation moyenne nationale

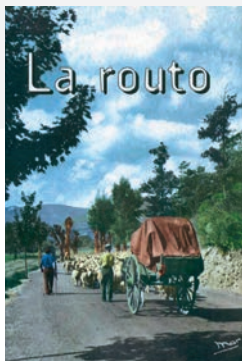
La région dispose d'un important maillage d'abattoirs locaux parmi lesquels celui de Sisteron qui est le premier abattoir ovin de France. Il traite 2/3 du tonnage régional.



Le pastoralisme fait partie de l'ADN des départements alpins. Il est fortement ancré dans les pratiques des éleveurs alpins qui l'abordent chacun à leur façon. Chaque année, l'arrivée de l'été signe le retour des troupeaux et des bergers en zones d'alpages.

Le pastoralisme contribue à l'entretien des espaces ouverts et des espèces faunistiques et floristiques inféodées à ces milieux, au maintien des paysages, à la lutte contre le risque incendie. On trouve plusieurs types d'organisation : soit localisés à proximité du siège de l'exploitation soit à distance plus éloignée. Ce sont alors les transhumances qui en règlent l'utilisation, migration saisonnière des troupeaux qui épouse les cycles naturels des animaux, des climats, des végétations, en connectant sur de plus ou moins longues distances les pâturages de plaines, de collines et de vallées avec ceux des alpages de la haute montagne. Enfin, le pastoralisme est une source de revenus pour les communes notamment via la location des montagnes et est même parfois l'unique activité économique avec une vente majoritairement en circuits courts.





Couverture de la publication  
« La Routo. Sur les chemins de la transhumance entre les Alpes et la mer ».  
G. Lebaudy et D. Albera (Ecomuseo della Pastorizia / Primalpe, 2001).

## VALORISER LES CHEMINS DE LA TRANSHUMANCE AU TRAVERS DE L'ITINÉRAIRE DE RANDONNÉE GR®69 LA ROUTO®

La transhumance était une aventure humaine et physique. Dans la région, les troupeaux de la Crau gagnaient les alpages des Alpes. Mais avec la disparition progressive de la transhumance à pied, les chemins qui servaient à ce déplacement furent abandonnés.

La maison des transhumances à Salon-de-Provence a décidé de rénover le parcours emprunté jadis par les bergers et leurs troupeaux pour en faire un sentier de grande randonnée le GR®69.

« Le GR®69 La Routo a été homologué en chemin de Grande Randonnée par la Fédération Française de Randonnée en juin 2020. L'aménagement de l'itinéraire (balisage spécifique GR®69, signalétique, travaux de débroussaillage...) a été réalisé en 2021 et l'édition d'une carte de randonnée est prévue en 2022.

Cet itinéraire transfrontalier long de 520 km, relie la plaine de la Crau (Bouches-du-Rhône) à la vallée de la Stura (Italie) en passant par de multiples étapes dans les Alpes de Haute Provence qui comptent 250+ km, sur les traces des troupeaux ovins qui pratiquaient la grande transhumance estivale depuis les plaines de basse Provence jusqu'aux vallées alpines du Piémont et ce, dès le milieu du XVe siècle. Les grands transhumants quittaient les plaines desséchées de Provence au printemps pour « faire la route » (far la Routo, en occitan) et gagner, via le col de Larche, les estives de la vallée de la Stura, à la recherche de nouveaux alpages rendus nécessaires par l'accroissement de la taille des troupeaux.

La Routo ambitionne de mettre en œuvre et d'animer un itinéraire pédestre, avec des tronçons adaptés aux pratiques équestres, VTT et VTTAE.

33 étapes prévisionnelles en partant d'Arles, dans le delta du Rhône et la plaine de la Crau, en passant par le Var, l'itinéraire rejoint les Alpes de Haute Provence par Gréoux-les-Bains, le plateau de Valensole, Digne-les-Bains, Seyne-les-Alpes et Barcelonnette pour poursuivre jusqu'au col de Larche, et se poursuit en Italie jusqu'à Cuneo, dans la Valle Stura.

Redécouvrir ces pratiques qui marquent encore aujourd'hui fortement l'identité et les paysages des territoires de la Provence aux Alpes. Sur les murs des bergeries, des cabanons et des puits encore utilisés aujourd'hui, les bergers ont laissé des centaines de gravures et graffitis, comme autant de témoignages de bergers pour la plupart des montagnards, des Alpains de langue occitane qui venaient de régions aussi éloignées des plaines du littoral provençal que le Vercors, l'Oisans, le Dévoluy, l'Embrunais, l'Ubaye et, bien sûr, les vallées piémontaises, (vallées Stura, Grana ou Maira), ...

*Cet ambitieux programme est financé dans le cadre d'un Plan intégré thématique sur le tourisme outdoor au titre du programme européen transfrontalier Interreg ALCOTRA et du PITEM MITO.*

[www.larouto.eu](http://www.larouto.eu)



L'Europe investit dans les zones rurales



### Les étapes dans les Alpes de Haute Provence

- Étapes 1 à 9 :**  
Arles jusqu'à Vinon
- Étape 10 :**  
Vinon - Valensole
- Étape 11 :**  
Valensole - Riez
- Étape 12 :**  
Riez - Saint-Jurs
- Étape 13 :**  
Saint-Jurs - Bras d'Asse
- Étape 14 :**  
Bras d'Asse - Le Chaffaut-St-Jurson
- Étape 15 :**  
Le Chaffaut-St-Jurson - Digne-les-Bains
- Étape 16 :**  
Digne-les-Bains - La Javie
- Étape 17 :**  
La Javie - Le Vernet
- Étape 18 :**  
Le Vernet - Seyne
- Étape 19 :**  
Seyne - Vallon du Laverq
- Étape 20 :**  
Vallon du Larverq - Méolans-Revel
- Étape 21 :**  
Méolans-Reve l- Barcelonnette
- Étape 22 :**  
Barcelonnette - La Condamine
- Étape 23 :**  
La Condamine - St Ours
- Étape 24 :**  
St Ours - Larche
- Étapes 25 à 33 :**  
jusqu'à Cuneo (Italie)

## Visite

**La maison du Bois,  
véritable vitrine de la  
filière**

**À Méolans-Revel, la Maison du Bois réunit en un même lieu un écomusée, un atelier du bois et une galerie d'exposition.**

Accessible aux personnes à mobilité réduite, son architecture originale et innovante évoque le renouveau de la construction bois. Sa salle d'exposition vous invite à découvrir l'univers chaleureux du bois, ce matériau noble, ses utilisations traditionnelles et modernes dans les domaines de la construction, le mobilier, l'énergie, ou encore la décoration.

La visite se poursuit par une démonstration de tournage, de scie à chantourner ou de travail à la défonceuse avec l'expérimenté animateur maison.

**La Maison du Bois  
La Fresquière**

04340 Méolans-Revel  
04 92 37 25 40 / 06 73 41 06 49  
[www.maisondubois.fr](http://www.maisondubois.fr)



## Fête du bois

Tous les deux ans, (années paires) l'association de la Maison du Bois organise la fête du Bois le 3<sup>ème</sup> dimanche de juin en présence des artisans et des techniciens de toute la filière.

Au programme, démonstrations de sculpture à la tronçonneuse, concours de sciage, marionnettes, menuiserie,... et l'incontournable bal champêtre en soirée.

# FORÊT & INDUSTRIE DU BOIS

Dans les Alpes de Haute Provence, la forêt s'étend sur 419 000 ha soit 60% du territoire. Il fait partie des 5 départements français à avoir plus de 60% de couvert forestier sur son territoire. La surface forestière joue donc un rôle déterminant au niveau économique (emploi), social, culturel (détente, tourisme), et environnemental (protection de l'habitat, de l'air, du sol, des eaux...).

La forêt de production du département est équilibrée en surface de feuillus (chêne pubescent principalement) et résineux (pin sylvestre majoritairement, ainsi que des mélèzes et du pin noir), mais ces derniers représentent 60% du volume de bois sur pied.

La forêt est également la propriété de propriétaires privés à hauteur de 64%. Les surfaces certifiées PEFC sont à hauteur de 15% de couverture du territoire, privées comme publiques (hors données de la Coopérative).

La récolte annuelle de bois est d'environ 252 600 m<sup>3</sup>, qui est le plus fort volume de bois récolté en région Sud Provence Alpes Côte d'Azur.

- 93 500 m<sup>3</sup> à destination de l'industrie
- 103 600 m<sup>3</sup> à destination de l'énergie
- 55 600 m<sup>3</sup> pour le bois d'œuvre (charpente, menuiserie, ...).

Les Alpes de Haute-Provence comptent 65 chaufferies bois collectives consommant 11 340 tonnes de bois déchiqueté. Cela économise environ 11 700 tonnes de CO<sub>2</sub> par rapport à une consommation de chaudières au fioul (pour une même masse consommée), ou encore environ 7 800 tonnes de CO<sub>2</sub> par rapport à une consommation de chaudières gaz.

Elles représentent une puissance de 15,9 MW, ce qui induit la création de 21 emplois locaux (ETP) et le coût plaquette est de 3,54 c €/kWh en région Provence-Alpes-Côte d'Azur en 2021.

Source : Observatoire régional de la forêt méditerranéenne, 2021



## PLANTER UN ARBRE, C'EST PLANTER L'AVENIR. » LAURE BAUSSAN



« Erosion des sols, perte de biodiversité, changement climatique, et si l'arbre associé aux cultures était la solution ? Technique ancienne, l'agroforesterie allie les arbres aux productions agricoles sur une même parcelle. Les arbres protègent les cultures des intempéries, enrichissent la terre, conservent l'humidité, luttent contre l'érosion. Cette alliance permet, non seulement d'augmenter les rendements, mais améliore aussi le stockage du carbone, augmente la fertilité, restaure la biodiversité et aide à la régulation et qualité de l'eau. Cette cohabitation favorise une meilleure utilisation des ressources naturelles pour une production durable et plus performante. Une alliance qui répond aux enjeux environnementaux et climatiques. Cette façon de produire autrement, respectueusement, de conjuguer des synergies, de restaurer un écosystème, cette technique ancestrale et moderne est porteuse d'espoir. L'association Act for Planet propose à des entreprises partenaires la vente de Tote bags en coton 100% BIO au normes GO TS.

### Relever les trois grands défis de notre époque

#### Lutter contre le réchauffement climatique

En réduisant notre empreinte carbone et en soutenant les initiatives de reboisement. La plantation d'arbres reste la première solution pour absorber le CO<sub>2</sub>.

#### Produire des aliments sains et naturels

Le changement climatique favorise la désertification. Le défi est de veiller à la fertilité des sols et au maintien d'une biodiversité nécessaire à un écosystème équilibré.

#### Réduire les déchets non recyclables et polluants

Les déchets encombrant nos villes et empoisonnent nos aliments. En éliminant de nos emballages les matières non recyclables, nous faisons aussi un geste pour la planète.

#### Soyez ami avec un arbre

Participez à la plantation d'arbres en zone agricole qui absorberont des tonnes de CO<sub>2</sub> et produiront de délicieuses châtaignes destinées à la fabrication de crèmes, biscuits, marrons glacés et sirops.

## L'engagement

Planter des centaines de châtaigniers sur la commune de Redortiers le Contadour dans les Alpes de Haute-Provence afin de développer l'agroforesterie.

Une première parcelle de châtaigniers a déjà été plantée au printemps 2019.

« Planter des arbres, c'est bien. Savoir pourquoi et où les planter, c'est mieux !... »

[www.actforplanet.org/](http://www.actforplanet.org/)



## Les Alpes de Haute Provence, plus grande ferme agricole de France en 2021

Les Jeunes Agriculteurs des Alpes de Haute Provence ont organisé du 10 au 12 septembre 2021 à Corbières les Terres de Jim, une des plus grandes manifestations agricoles en plein air d'Europe !

En présence du chef de l'état, cet événement a été l'occasion de mettre à l'honneur une filière, un terroir, des savoir-faire et plus largement une culture et des traditions



## LE PARI DE LA JEUNESSE

### LE LYCÉE AGRICOLE DE CARMEJANE



L'établissement est notamment impliqué dans le plan national du projet agroécologique pour la réduction de l'usage des pesticides, le plan azote, le plan biodiversité, la réduction de l'usage des antibiotiques. L'enseignement agricole qui y est dispensé contribue au développement des pratiques agroécologiques en formant chaque année près de 300 élèves et 85 apprentis dans le département.

<https://digne-carmejane.educagri.fr/>

### LES JEUNES AGRICULTEURS 04



**Margot Megis** est la première femme présidente de l'histoire des Jeunes Agriculteurs et c'est dans les Alpes de Haute Provence.

Au sein d'une fédération nationale, le syndicat est composé d'agriculteurs de moins de 38 ans. Sa raison d'être : défendre une certaine vision de l'agriculture familiale, où les agriculteurs prennent leurs décisions de façon indépendante et autonome et où se développent des exploitations viables, vivables et transmissibles. Jeunes Agriculteurs œuvre pour que demain, les agriculteurs soient nombreux, les territoires vivants et que notre alimentation ait du sens. La vocation de Jeunes Agriculteurs est d'assurer le renouvellement des générations en agriculture en facilitant les conditions d'accès au métier que ce soit pour les hommes ou pour les femmes et en assurant des perspectives de long terme pour les jeunes qui s'installent.

[www.jeunes-agriculteurs.fr/reseau/jeunes-agriculteurs-alpes-haute-provence/](http://www.jeunes-agriculteurs.fr/reseau/jeunes-agriculteurs-alpes-haute-provence/)

# UNE TRADITION UNIQUE EN FRANCE, LE MULET DE SEYNE

Il est une vallée de montagne qui perpétue une tradition unique en France : l'élevage du mulet. Cet animal fort et robuste issu du croisement d'une jument et d'un âne est doué d'une grande intelligence.

Son élevage, bien spécifique à la vallée, a fortement contribué à la prospérité de l'économie locale jusqu'au XXe siècle et marqué de son empreinte l'âge d'or du pays de Seyne, notamment durant l'entre-deux guerres où pas moins de 800 mules y naissaient chaque année.



Cette tradition reste bien vivante aujourd'hui et le visiteur s'immergera dans la vie agricole locale en visitant la Maison du Mulet, une ancienne ferme typique du 19e siècle qui abrite une exposition permanente retraçant l'histoire locale de cet élevage tout à fait unique.



## Manifestation

### Le concours mulassier

Avec la modernisation de l'agriculture, l'élevage mulassier s'est bien sûr adapté, trouvant des débouchés à l'exportation : on vient encore de toute l'Europe pour acheter les mules de Seyne-les-Alpes lors du concours mulassier qui est le dernier événement du genre en France. Il se tient le deuxième samedi d'août, depuis près de 100 ans, perpétuant ainsi cette magnifique histoire locale.

**La Maison du Mulet**  
**Haut-Chardavon**  
**04140 Seyne-les-Alpes**  
**Tél : 04 92 37 29 43**  
**[www.lamaisondumulet.fr](http://www.lamaisondumulet.fr)**



## Situation géographique

746 km de Paris  
282 km de Lyon  
279 km de Turin  
180 km de Grenoble  
112 km de Marseille  
150 km de Nice



Ce document est réalisé et édité par l'Agence de Développement des Alpes de Haute Provence.

Un grand merci à tous les prestataires auprès de qui nous avons emprunté les textes et les photos ainsi que les photographes :

©AD04/Philippe Murtas, ©AD04/Raoul Getraud, ©AD04/Thibaut Vergoz, ©AD04/Cyrille de Villele, ©AD04/Alain le Breton, ©AD04/Laurent Gayte, ©AD04/Michel Boutin, ©AD04/Charles Speth, ©AD04/Teddy Verneuil, ©AD04/François-Xavier Emery, ©AD04/Onmetlesvoiles, ©AD04/Gil Streicher, ©AD04/Mir photos, ©Pixabay.

Le présent document n'a qu'une valeur indicative et informative.



# irresistible

ALPES DE HAUTE PROVENCE



## Contact presse

Isabelle Desbets : +33 (0)4 92 31 82 17 / +33 (0)6 20 60 95 75  
isabelle.desbets@ado4.fr

[www.alpes-haute-provence.com](http://www.alpes-haute-provence.com)

Avec le soutien de