

Après une année blanche pour cause de crise sanitaire, la plus grande ferme de France va rouvrir ses portes et les Hautes-Alpes comptent bien y déployer tous leurs atouts.

Les Hautes-Alpes retrouvent les allées de la porte de Versailles

Pour la neuvième année, les Hautes-Alpes font le déplacement à Paris pour dévoiler au public tous leurs savoir-faire et la richesse de son territoire. Au sein du pavillon de la région Sud-Paca, comme son homologue bas-alpine, plus de 80 producteurs et artisans viendront faire montre de leurs talents. « *La plus grosse délégation jamais envoyée*, se félicite Christian Hubaud, conseiller départemental en charge de l'agriculture. *Ce rendez-vous nous permet d'expliquer au monde urbain comment nous fonctionnons, de découvrir les animaux et les produits de nos territoires. Cela permet aussi de nous retrouver en dehors du département et de faire des rencontres. Il est important de valoriser notre territoire et nos produits. En plus, cette année les Alpes-de-Haute-Provence sont là et j'en suis très heureux.* » Sous la houlette de l'Agence de déve-

loppement et de la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes le département présentera sur un stand de 80 m² les trésors de son agriculture. Le premier département bio de France, selon l'Agence bio, sera donc au rendez-vous pour la 58^e édition du Salon international de l'agriculture du 26 février et 6 mars et la thématique choisie cette année est : « *L'agriculture : notre quotidien, votre avenir !* ». L'occasion d'en mettre plein la vue et les papilles des visiteurs avec notamment les produits labellisés HAUTES-ALPES NATURELLEMENT®. De nombreuses animations seront proposées par les Haut-Alpins au cours de cette semaine exceptionnelle, en voici une sélection non-exhaustive tant le programme sera riche.

A.G.

Du 26 au 28 février :

► **Découverte de l'entreprise Apple des Cimes** de La Roche-des-Arnauds et sa gamme originale de liqueurs inspirés des cidres de glace du Canada. L'an dernier, l'entreprise haut-alpine a pour la première fois figurée sur la carte de plusieurs restaurants étoilés Michelin. Une consécration après celle de 2016 où elle avait rejoint les cuisines de l'Élysée, sous la houlette du chef Guillaume Gomez.

► Barista et chocolat chaud pour réchauffer les cœurs !

Un plaisir gourmand présenté par Martin de l'entreprise Sacré Willy (Tallard) et son chocolat chaud « maison » autour d'un triporteur à l'allure vintage ou avec une gamme de baristas à déguster chaud ou froid.

► Au fil du couteau d'Éric, le sculpteur queyrassin des cimes

Dans le Queyras depuis des siècles, l'art populaire montagnard s'est particulièrement décliné dans le travail du bois. À l'image d'Éric Berge (sculpteur), les artisans de la région, toujours aussi agiles du couteau et de la gouge, creusent, évident, entaillent le bois (pin cembro ou pin à crochets) pour y sculpter rouelles et rosaces.

► Rencontre des brasseurs haut-alpins pure mousse !

Les Hautes-Alpes comptent de nombreuses brasseries artisanales. Brunes, blondes, blanches ou ambrées, la gamme des bières des Hautes-Alpes est infinie, à l'image des richesses et savoir-faire traditionnels. Une expérience originale et inédite à découvrir à l'occasion de plusieurs ateliers de brassage mais également à déguster au comptoir du stand des Hautes-Alpes durant toute la durée du salon.

Du 1^{er} au 3 mars :

► **Atelier de fabrication** de saucisses de montagne par le Montagnard des Alpes. Pour la quatrième année, les producteurs de la filière porcine proposent d'assister aux différentes étapes de la fabrication de saucisses, de la préparation de la viande hachée à l'assaisonnement, en passant par la poussée dans un boyau naturel avant la cuisson et la dégustation.



► **Atelier de pressage** de jus de pomme et dégustation de Pommes des Alpes de Haute-Durance par les arboriculteurs des Hautes-Alpes. Présence des membres de la Confrérie de la Pomme des Alpes.

► Les ravioles du Valgaudemar de Josiane en un tour de main !



Aux portes du Valgaudemar, véritable sanctuaire de montagne et de nature sauvage, la Ferme-Auberge des Clarines (Saint-Jacques en Valgaudemar) est un rendez-vous incontournable pour qui veut partir à la rencontre des traditions populaires de la vallée jusque dans l'assiette et qui dit assiette, dit Josiane Barban (voir son portrait dans *L'Espace Alpin* n°383).

► Marie-Laure, au fil des laines naturelles de la vallée alpine du Valgaudemar



Héritière d'un savoir-faire unique, la Filature du Valgaudemar (Saint-Firmin) créée en 1830 est l'une des dernières entreprises françaises à proposer la fabrication de fils en fibres naturelles. En 2019, elle a été reprise par Marie-Laure Laurent une entrepreneuse passionnée, qui s'est lancée le défi de préserver ce magnifique patrimoine industriel. Elle proposera de créer un tableau/figurine de mouton avec la technique de feutrage à l'aiguille.

Du 4 au 6 mars :

► **Création de savons parfumés aux plantes des Baronnies Provençales** certifiées AB (lavande, romarin, huile d'olive, millepertuis...) par les Paysans Savonniers d'Orpierre.

► **Atelier de fabrication d'une gelée de foin du Queyras par les artisans-cueilleurs Le Plantivore.** Ils proposeront un atelier original et gourmand, qui fleurit bon les prairies d'estive du Queyras. Une pratique ancestrale née dans les montagnes, à base de foin issu d'une prairie fleurie bio. Une gelée à la couleur dorée et aux notes fleuries vous fera voyager sur les contreforts du massif du Queyras par un beau soir d'été.



► **Atelier découverte autour du Génépi par l'entreprise Guillaumette.** Ils ont obtenu le Prix de l'Excellence Française 2021. Tantôt gris, jaune (ou blanc chez les Helvètes), voire bleu, selon les espèces, le génépi reste un emblème des montagnes alpines à consommer néanmoins avec modération. Une dégustation tonique comme l'air des sommets des Écrins à partager avec Perrine et Thomas

► Atelier de confiserie avec confection de pommes d'amour par la Confiserie alpine du Champsaur.

Christophe Zana, confiseur et apiculteur dans la vallée du Champsaur perpétue la tradition de la pomme d'amour avec une touche « Made in Hautes-Alpes » et deux ingrédients emblématiques du terroir haut-alpin : du miel de montagne extrait de ses ruchers d'altitude et de la pomme du Val de Durance.



Plus de 80 produits haut-alpins en lice pour une médaille au Concours général agricole

Une nouvelle fois, à l'occasion de ce SIA, la délégation des Hautes-Alpes nourrit de grands espoirs pour le Concours général agricole. Un rendez-vous très attendu pour de nombreux producteurs en quête de médailles. Celles-ci sont synonymes, non seulement, de reconnaissance mais aussi gage de visibilité et de qualité. Depuis 2013, les Haut-Alpins ont glané près de 113 médailles dont 36 en or, 49 en argent et 28 en bronze sur un large panel de filières. Une diversité à l'image de l'agriculture départementale dans un concours porté par les services de la chambre d'agriculture haut-alpine qui se charge des candidatures et de la gestion des prélèvements de produits.

Pour le 151^e anniversaire du Concours Général, une trentaine de producteurs haut-alpins sont aujourd'hui sur la ligne de départ pour plus de 80 produits. Un challenge d'excellence auquel devrait s'ajouter le concours des prairies fleuries. Un plateau de produits déployés sur un large panel de catégories dont les apéritifs et liqueurs, les confitures, les bières, les jus de fruits, les charcuteries et salaisons, les miels, les produits laitiers, les produits aquacoles, les huiles de noix ou le vin.

Avec en ligne de mire les 13 médailles décrochées en 2020. Une cuvée marquée notamment par le triplé en or des miels d'Apiland (Rousset) ou l'or décroché par le Génépi Guillaumette (Orcières), sacré depuis par le prestigieux Prix de l'Excellence Française.

Concours des jeunes pointeurs

Trois jeunes haut-alpins, élèves au lycée gricole des Emeyères de Gap participent cette année au Concours général agricole au titre du Trophée du Meilleur Pointeur (jugement d'animaux). Il s'agit d'Anaïs Blanchard (catégorie Ovin/Béliers), Morgane Mathieu (catégorie Ovin/Brebis) et d'Antonin Bayle (catégorie Bovin/Abondance).

Des jeunes qui, par leur engagement dans le métier d'agriculteur, permettent de préserver et de valoriser le patrimoine agricole et pastoral des Hautes-Alpes.

Les Hautes-Alpes pour la première fois au Salon professionnel du fromage et des produits laitiers du 27 février au 2 mars.

Le Salon du fromage et des produits laitiers est l'évènement incontournable des professionnels. Pour la première fois, les fromages des Hautes-Alpes seront à l'honneur sur un stand dédié avec un focus tout particulier sur le Bleu du Queyras, la tomme du Champsaur ou le fromage AOC Banon, porté par quelques ambassadeurs de la filière laitière des Hautes-Alpes comme la Coopérative Laitière des Alpes du Sud (avec sa cave d'affinage installée à Montdauphin), la Fromagerie de la Durance (Guillestre), l'Association Interprofessionnelle du Bleu du Queyras et la Laiterie du Col Bayard. Une fierté pour l'ensemble des acteurs de la filière laitière de montagne en quête incessante de qualité et de reconnaissance.



Firenze, la vache hérens star des Hautes-Alpes



Pour la première fois, une Hérens venue des Hautes-Alpes, sera l'une des représentantes de la race au Salon international de l'agriculture. Firenze (Florence en français) a été désignée « 1 000^e de la race hérens » du territoire français par l'Organisme de sélection des races alpines réunies (OSUE).

Une consécration qui lui vaut aujourd'hui d'être invitée au SIA 2022 à Paris aux côtés de trois autres congénères venues de l'Isère ou de Haute-Savoie sur le tapis rouge de la plus grande ferme de France. Une première. Née au pied du massif de la Meije et fière montagnarde aux ascendances valdôtaines, Firenze une génisse de deux ans, a quitté son étable du hameau des Cours à Villar-d'Arène pour rejoindre la capitale.

Dans les Hautes-Alpes, le cheptel de vaches d'hérens est plutôt confidentiel, limité à une trentaine de têtes, loin de leurs cousines du Valais ou du Val d'Aoste qui véhiculent depuis des décennies, rituels, coutumes et traditions. De véritables stars qui ont séduit Julie et Sylvain Protière (Ferme du Lautaret), les jeunes propriétaires de Firenze, née d'une mère jadis « reine » d'un troupeau du Val d'Aoste.

Visible au hall 1 (Bovins) – Espace de la Race d'hérens.

Marianna Briançon, Miss France Agricole 2022 sera de la partie !

La jeune femme élue en décembre dernier (voir *L'Espace Alpin* n°403) sera présente pour sa première sortie officielle sur le stand des Hautes-Alpes pour la journée inaugurale du 1^{er} mars.

