

PAPAM | Le projet Végét'Alpes dans les Hautes-Alpes fédère de nombreux partenaires. Ils se sont retrouvés pour inaugurer la distillerie d'Acanthis Laboratoire mercredi 4 mai et présenter les avancées des travaux.

Une filière qui fleure bon la réussite

Depuis fin 2021 quatre partenaires « historiques » : l'Agence de développements des Hautes-Alpes, Acanthis laboratoire, l'université de Grenoble-Jardin du Lautaret et Agribus 05 travaillent d'arrache-pied pour structurer et développer une filière PAPAM dans le département des Hautes-Alpes (voir *L'Espace Alpin* n° 394 et 410).

Depuis, ils ont réussi à fédérer de nouvelles forces vives comme la chambre d'agriculture qui apporte son savoir-faire technique ou le pôle de compétitivité Innov'alliance présidé par le chef d'entreprise bas-alpin Yves Faure.

Ce projet est unique en son genre également car il a réussi à réunir les quatre Groupe d'action locale (GAL) des Hautes-Alpes : Sisteronais-Buëch, Gapençais, Serre-Ponçon-Ubaye-Durance et Grand-Briançonnais.

C'est actuellement une centaine d'acteurs de tous horizons qui collaborent autour d'un même objectif financé grâce à des fonds européens et régionaux. 500 000 € sont ainsi engagés dans ce programme via des financements Leader.

Mercredi 4 mai, les animateurs du projet avaient organisé une rencontre sur le site du laboratoire Acanthis à Lardier-et-Valença afin de présenter la filière, ses acteurs et les avancées du projet. Mais également d'inaugurer la distillerie flambant neuve du laboratoire qui traitera les productions locales (voir encadré).

De nombreuses personnalités du département avaient fait le déplacement : les deux députés Claire Bouchet et Pascale Boyer, le sénateur Jean-Michel Arnaud, la préfète



La distillerie artisanale d'Acanthis Laboratoire a été inaugurée par les élus haut-alpins. Benoit Articaux, le directeur général était honoré de couper le ruban de cet équipement qui apportera une réelle plus-value à son entreprise qui se met au service des producteurs du territoire.

Martine Clavel, Chantal Eymeoud, vice-présidente de la région et Patrick Ricou, vice-président du Département et président de l'Agence de développement.

Préserver la nature

Accueillis par le maire de la commune, Rémi Costorier et le directeur de l'Agence de développement Yvan Chaix ils ont pu déambuler au milieu de la dizaine de stands pour découvrir, sentir, goûter, tester les produits haut-alpins issus de cette filière pleine d'avenir.

Dans son propos introductif, Yvan Chaix avait rappelé que les PAPAM dans les Hautes-Alpes représentaient 400 hectares de culture, 150 emplois et plusieurs centaines de variétés de plantes.

Rémi Costorier le maire a exprimé sa fierté de voir l'entreprise Acanthis être un exemple de développement et d'innovation, d'autant plus en agriculture biologique.

Simon Segretain d'Agribus 05 a souligné la chance que représentait Végét'Alpes pour la fragile ressource végétale haut-alpine en per-

mettant de faire diminuer la pression causée par la cueillette. Lionel Orcière, élu de la chambre d'agriculture confiait que ce projet faisait prendre tout son sens à la vocation d'accompagnement et de défense des agricultures et des agriculteurs des Hautes-Alpes. Il exprimait aussi sa satisfaction de pouvoir mettre la technique et les techniciens de la chambre au service de ce projet.

Yves Faure d'Innov'Alliance a détaillé l'accompagnement que le pôle de compétitivité délivrait au projet à plusieurs niveaux : la recherche et développement, les analyses sensorielles, la commercialisation et le financement grâce à un partenariat avec la Banque Populaire Auvergne-Rhône-Alpes.

Un projet fédérateur

Le président de l'Agence de développement Patrick Ricou a loué un projet en parfaite adéquation avec l'identité du département, la qualité de son environnement, de son climat et de son air. « Nous sommes dans le vrai et dans ce qu'attendent nos concitoyens. Il y a encore des potentiels inexplorés et une grande

capacité d'innovation chez nos producteurs », déclarait-il.

Les élus présents ont tous félicité les parties en présence et ont exprimé leur satisfaction de voir cette filière se structurer tout en mettant en valeur le territoire.

La préfète, à qui le mot de la fin est revenu, a tenu à mettre en lumière les hommes et les femmes qui font la richesse du territoire et sans qui il ne pourrait y avoir d'innovation et de création d'entreprises. « Ils savent mettre à profit des ressources avec des valeurs sociales, humaines tout en protégeant l'environnement. Nous avons besoin d'une agriculture qui se diversifie et qui aille de plus en plus loin dans son développement pour garder de la valeur ajoutée sur le territoire. L'État est là pour accompagner ces projets et les faire aboutir », concluait-elle.

La fin du projet Végét'Alpes est fixé à la fin de l'année 2023 d'ici là de nombreux rendez-vous sont encore prévus dont un colloque sur les PAPAM à l'automne. ■

Alexandra Gelber



Une dizaine de stands permettait de goûter, sentir et toucher les produits des acteurs de la filière PAPAM haut-alpine.



Une distillerie transparente et économe

Benoit Articaux, le directeur général d'Acanthis Laboratoire est très fier de son nouvel outil qu'il a voulu à l'image de son entreprise « transparent et économe ».

Créé il y a 18 ans le laboratoire emploie aujourd'hui 35 salariés et génère plus quatre millions d'euros de chiffre d'affaires avec 15 à 17 % de sa production qui sont exportés (Japon, Belgique, Roumanie, etc.).

Il a souhaité se doter d'une unité de distillation pour ne plus être dépendant de fournisseurs d'huiles essentielles extérieures et pouvoir traiter la production locale. « C'est une grande fierté pour nous, expliquait-il. Nous avons initié ce projet en même temps que notre entrée dans le projet Végét'Alpes. Nous avons créé la ferme expérimentale et la distillerie pour absorber les volumes des producteurs tout en les aidant à se diversifier. »

La distillerie est aujourd'hui opérationnelle même si la structure n'est pas encore totalement finie, puisqu'à terme, elle sera couverte et adossée à un bâtiment supplémentaire de plus de 1 000 m². Elle est entièrement de fabrication française tout comme la chaudière à gaz. Il s'agissait d'une priorité pour le chef d'entreprise afin de rester fidèle à ses convictions et ses valeurs profondes. Cet appareil économe consomme 20 % de moins d'énergie est réalisé 100 % en inox afin d'être conforme à la réglementation actuelle. « Nous avons voulu un outil évolutif pour pouvoir nous adapter si le projet prend de l'ampleur et qu'il faut y adjoindre une cuve plus grosse », poursuit Benoit Articaux.

Actuellement, elle est équipée de deux cuves, l'une d'1 m³ et une autre de 2,3.

« Cet équipement nous permet de faire un produit qualitatif adapté à la cosmétique, à l'alimentaire, etc. C'est comme cela que nous l'avons dimensionné. Nous n'y mettrons pas de vert broyé que des plantes qualitatives, précise le chef d'entreprise. Nous l'avons voulu tout en transparence afin que les producteurs puissent venir voir comment nous traitons leurs produits. »

Pour le moment, trois producteurs ont contractualisé avec le laboratoire et plusieurs discussions sont en cours pour que d'autres les rejoignent.



Les visiteurs ont pu assister en direct à l'extraction de l'huile essentielle de genévrier.