

RÉCOMPENSES | Comme chaque année les producteurs récompensés au Concours général agricole du Salon international de l'agriculture étaient invités pour recevoir un trophée et un diplôme.

La fine fleur des producteurs haut-alpins à l'honneur

L'édition 2023 du Salon international de l'agriculture (SIA) a été celle de tous les records pour les Hautes-Alpes. Tout d'abord, avec une fréquentation exceptionnelle et des chiffres de consommation qui donnent le vertige : 70 litres de génépi, 1 820 litres de bières, 50 kilos de Bleu du Queyras. Mais aussi avec 26 médailles à la 150^e édition du Concours général agricole (CGA) dont sept en or, 12 en argent et sept en bronze. Traditionnellement, l'Agence départementale de développement et du tourisme (ADDET), le Département et la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes convient les médaillés lors d'une cérémonie pour leur remettre un diplôme et un trophée, l'occasion de remettre un coup de projecteur sur ces ambassadeurs de prestige du savoir-faire haut-alpin. Cette année, ils étaient attendus lundi 5 juin à Rousset dans les locaux d'Apiland, l'entreprise étant elle-même médaillée.

Une famille qui s'agrandit

La fierté était le maître-mot de cette matinée, tout autant du côté des récipiendaires, que des organisateurs. En ouverture, Patrick Ricou, le président de l'ADDET rappelait l'importance pour les Haut-Alpins de voir que leurs produits savent se distinguer. « Les Hautes-Alpes ont brillé de mille feux grâce à vous », lançait-il. Joël Giraud, le député avait tenu à apporter sa petite touche personnelle en remettant une médaille supplémentaire aux récompensés, celle de l'Assemblée nationale.

Éric Lions, le président de la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes appelait à maintenir les efforts pour continuer à faire rayonner le département et se félicitait d'accueillir chaque année « des petits nouveaux dans la famille ». « Tout mis bout à bout nous avons un territoire d'exception et une véritable synergie », concluait-il.

Tous les médaillés présents étaient ensuite appelés à recevoir un par un leurs récompenses après avoir brièvement présenté leur activité.

En conclusion, Jean-Marie Bernard, le président du Conseil départemental exprimait sa fierté de voir ses administrés distingués : « nous sommes tous des paysans, des gens attachés à leur territoire. Le Conseil départemental, comme à son habitude, continuera à accompagner tous les producteurs locaux pour que le département reste un territoire de pleine nature ».

Le rendez-vous est déjà donné pour l'an prochain et cela promet d'être une édition exceptionnelle puisqu'elle marquera la 10^e année de participation du département au SIA. Il y a fort à parier que des surprises seront au programme du 24 février au 3 mars 2024 ! ■

A.G.

Éric Lions a tenu à rendre hommage aux équipes de la chambre d'agriculture (ici Amandine Camoin) qui se chargent de la collecte des produits pour le CGA.



Une grande majorité des lauréats haut-alpins du Concours général agricole était présente à Rousset pour cette cérémonie.

A.G.



A.G.

Les heureux lauréats



A.G.

Les médailles pour les Hautes-Alpes en 2023

► Vins

Argent • **La Cave des Hautes Vignes** (Valserres). Terres d'en haut. Millésime 2022 Rosé

Bronze • **Domaine de Tresbaudon** (Tallard). M de Manon. Millésime 2021 Rouge

► Confitures, gelées et crèmes

Argent • **La Confiserie Alpine** (Saint-Jean-Saint-Nicolas). Confiture extra de framboises

Bronze • **Le Plantivore** (Château-Ville-Vieille). Confiture de framboises

Bronze • **La Confiserie Alpine** (Saint-Jean-Saint-Nicolas). Confiture de guêches

► Miels

Or • **Apiland** (Rousset). Miel des Alpes

Or • **Le Rucher de Saruchet** (Montgardin). Miel de lavande

Or • **David Desvignes** (Piégut). Miel de lavande

Argent • **Joël Borel** (Gap). Miel des Alpes Polyfloral clair

Argent • **Gérald Tiron** (Saint-Formin). Miel de haute montagne

Argent • **Apiland** (Rousset). Miel de lavande

► Fromages

Or • **La Fromagerie de la Durance** (Guillestre). Fromage de brebis à pâte pressée

Argent • **La Fromagerie de la Durance** (Guillestre). Fromage à la truffe

Argent • **Fromagerie de Château-Queyras** (Château-Ville-Vieille). Bleu du Queyras

Bronze • **La Fromagerie de la Durance** (Guillestre). Bleu du Queyras

Bronze • **Fromagerie Ebrard** (Chabottes). Raclette au lait de vache à l'ail des ours

► Yaourts

Or • **Fromagerie Ebrard** (Chabottes). Yaourt au lait de chèvre à la vanille

► Liqueurs aux plantes

Argent • **Génépi Guillaumette** (Saint-Jean-Saint-Nicolas). Guillaumette Dry

Bronze • **Le Plantivore** (Château-Ville-Vieille). Génépi

► Jus de fruits

Argent • **SAS Quint** (La Freissinouse). Jus de pommes trouble

► Bières

Argent • **Brasserie des Gaillards** (Aubessagne). Brassin d'hiver

► Salaison

Or • **La Ferme des Terroirs** (La Fare en Champsaur). Saucisson sec

Argent • **Sarl Laurent Lamorlette** (Embrun). Fuseau des Alpes pur porc

► Pratiques agroécologiques

Or (première place) • **Gaec de la Ferme du Bayle** (Réallon). Fauche prioritaire

► Canin

Argent (deuxième place) • **Pascale Latil** (Guillestre). Teckel nain poil dur. « Nunzia du Temple d'Eole »