



Gastronomie - Hébergement - Loisirs

SAVEURS de nos TERROIRS ACCUEIL à la FERME



www.chambre-agriculture05.fr
www.saveurshautalpines.fr

Editorial

Eric Lions, Président de la Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes



Toutes les Hautes-Alpes sur votre table !

“ A travers ce guide, vous trouverez tout ce que nos agriculteurs et agricultrices, artisans, restaurateurs et restauratrices vous proposent de meilleur. En effet, notre marque nationale « Bienvenue à la Ferme », notre marque départementale « HAUTES ALPES Naturellement® » ainsi que les « Marchés des Producteurs de Pays » sont la véritable carte d'identité de nos produits issus de savoir-faire, d'innovations et de passions. Si vous habitez notre département ou bien si vous y séjournez quelques jours, vous pouvez retrouver tous les produits haut-alpins sur les marchés, à la ferme directement pour certains producteurs qui font de la vente directe, dans les magasins locaux et certaines grandes surfaces. Vous pouvez également les trouver sur notre site internet saveurshautalpines.fr

Je vous souhaite une heureuse utilisation de ce guide ! ”



Sommaire



P. 3

Signes officiels de qualité

P. 4

HAUTES ALPES
Naturellement®

P. 5

saveurshautalpines.fr

P. 6

Marchés des Producteurs
de Pays

P. 7

Brin de Culture

P. 8

Bienvenue à la Ferme
Agriculture Biologique

P. 9

Maison de l'artisanat
Maisons de Pays

P. 10

Concours général agricole

P. 11

Marchés hebdomadaires

P. 14

Secteur du Buëch-Dévoluy

P. 26

Secteur
du Gapençais-Durance

P. 38

Secteur du
Champsaur-Valgaudemar

P. 48

Secteur du Embrunais-
Savinois

P. 54

Secteur du Queyras-
Guillestrois

P. 60

Secteur du Briançonnais

P. 64

Restauration traditionnelle

Signes officiels de qualité : un gage de qualité et de reconnaissance des savoir-faire

Afin de lutter contre la fraude mais aussi d'offrir une garantie de qualité et de traçabilité aux consommateurs des signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) ont été créés en France. Ils sont au nombre de quatre : AOC/AOP, IGP, Label rouge et STG. Ceux-ci garantissent l'origine comme les AOP ou les IGP, l'aspect traditionnel d'une recette comme la STG ou la qualité supérieure pour le Label rouge. Chacun dispose de son logo officiel que le consommateur peut facilement identifier sur les produits. Aujourd'hui, les consommateurs reconnaissent facilement les produits labellisés et les produits qui les arborent gagnent très vite leur confiance. C'est un levier important qui permet de valoriser les productions en dehors de leur terroir d'origine.

L'obtention d'un SIQO répond à un certain nombre de principes et prend souvent de nombreuses années. La demande doit provenir d'une « démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs », les conditions de productions sont strictes et validées par l'État, enfin, des contrôles réguliers doivent être réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État. Pour une filière, obtenir un SIQO représente la reconnaissance d'un savoir-faire, sa protection mais également une garantie pour les producteurs de mieux valoriser leur production.



· **Appellation d'origine contrôlée ou protégée AOC/AOP** : elle désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



· **Indication géographique protégée (IGP)** : elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Elle s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.



· **Le Label rouge** : il s'agit d'un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.



· **Spécialité traditionnelle garantie (STG)** : elle correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.

Les productions labellisées dans Les Hautes-Alpes

- IGP Petit épeautre et farine de Haute-Provence*
- IGP Vins des Hautes-Alpes
- IGP Agneau de Sisteron*
- IGP Pommes des Alpes de Haute-Durance*
- IGP Thym de Provence*
- IGP Volailles de la Drôme

- AOP Banon*
 - Label rouge Agneau de Sisteron*
 - Label rouge Miel de lavande et miel toutes fleurs*
 - Label rouge Pommes des Alpes de-Haute-Durance*
 - Label rouge Herbes de Provence*
 - STG Lait de foin
 - Bleu du Queyras : produit en cours de labellisation
- * Présent dans les Alpes-de-Haute-Provence et les Hautes-Alpes



« HAUTES ALPES Naturellement® » : une marque de valorisation des produits issus de l'agriculture haut-alpine, au service des agriculteurs, des acteurs du territoire et des consommateurs !

Marque territoriale portée par les filières agricoles et alimentaires via la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes, HAUTES ALPES Naturellement® garantit une origine haut-alpine des produits agricoles bruts ou transformés proposés par les agriculteurs, les entreprises agro-alimentaires et les restaurateurs du département.

HAUTES ALPES Naturellement®, c'est :

- Une origine Hautes-Alpes des produits garantie ;
- Des produits respectés : qualité, saisonnalité, cueillette à maturité... au travers de cahiers des charges produits ;
- Une gamme diversifiée de produits à base de légumes, fruits, jus de fruits, miels, vins, viandes, charcuteries, fromages, laitages, œufs, tourtons, eaux, mais aussi plants de fleurs, d'arbres et d'arbustes...
- Des circuits de distribution de proximité pour garantir un prix plus juste au producteur et au consommateur ;

- Chez votre restaurateur, le savoir-faire d'une cuisine locale et authentique à base de produits hauts alpins ;
- Derrière chaque produit : une famille, un terroir, un paysage, des emplois...

Cette dénomination contribue à la valorisation du département dans son ensemble. Elle est complémentaire aux démarches de qualité et d'identification existantes sur le territoire : Bienvenue à la Ferme, Label rouge, Identification Géographique Protégée, Agriculture Biologique...

Si vous souhaitez adhérer

Vous êtes un particulier, une entreprise, une collectivité, un agriculteur, une entreprise agro-alimentaires et vous êtes intéressés par les produits et vous souhaitez adhérer à la marque HAUTES ALPES Naturellement®, contactez Amandine Camoin au 06 80 67 66 79 ou par mail : amandine.camoin@hautes-alpes.chambagri.fr



Retrouvez l'actualité « HAUTES ALPES Naturellement® »
sur Facebook :
www.facebook.com/hautesalpesnaturellement



Vous cherchez un produit, un plat ou un producteur haut-alpin ?

Faites votre choix au plus proche de chez vous avec le site saveurshautalpines.fr !

Contactez-nous !

Sélectionnez une catégorie de produits



Accueil à la Ferme



Boissons



Céréales



Apiculture - Produits de la ruche



Charcuterie



Farine



Bois



Confitures



Fruits

Vous êtes à la recherche d'un produit ou d'un producteur haut-alpin ?

Avec le soutien de M^{me} la Députée Pascale Boyer, la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes a créé un site internet pour référencer l'ensemble des producteurs haut-alpins et des entreprises et restaurateurs HAUTES ALPES Naturellement[®].

Cette mesure, décidée au cours du premier confinement, facilite la connaissance de l'offre agricole haut-alpine et la mise en relation des producteurs et des consommateurs.

Le site propose une classification par type de produits et une cartographie de l'offre alimentaire locale.

La chambre d'agriculture invite tous les agriculteurs, ainsi que les entreprises adhérentes à la marque HAUTES ALPES Naturellement[®] qui le souhaitent à se manifester pour faire connaître leurs initiatives afin qu'elles soient référencées sur ce site.

Pour vous faire connaître et pour toutes questions, vous pouvez contacter les services de la chambre d'agriculture au 04 92 52 53 00.

Rendez-vous sur :
www.saveurshautalpines.fr



Agenda MPP de l'été 2023

- Ancelle, 16h - 20h30, les vendredis 21 juillet, 4, 11 et 18 août
- Baratier, 17h - 20h30, tous les lundis du 10 juillet au 28 août inclus
- Champoléon, 16h - 20h, le vendredi 14 juillet, (sous réserve) le dimanche 6 août à partir de 10h lors de la fête du miel
- Chorges, 16h - 20h, le vendredi 28 juillet
- La Chapelle en Valgaudemar, 16h - 20h, tous les jeudis du 13 juillet au 31 août inclus
- Orpierre, 17h - 21h, tous les mercredis du 12 juillet au 30 août inclus
- Pont du Fossé, 16h - 21h, tous les mardis du 11 juillet au 29 août inclus
- Veynes, 16h - 20h, les lundis 24 et 31 juillet, le lundi 7 août

Les Marchés des Producteurs de Pays

La vente directe reste un des meilleurs moyens pour les agriculteurs de valoriser leurs productions agricoles. Une des formes les plus répandues est la vente sur les marchés locaux.

Nombre d'agriculteurs déplorent la difficulté de s'identifier en tant que producteur maîtrisant l'ensemble de la chaîne d'élaboration du produit, par opposition aux revendeurs. Ils sont ainsi demandeurs d'une forme de vente à caractère collectif qui valorise la spécificité fermière de leur production.

Pour répondre à cette demande forte et accompagner les démarches de vente directe des agriculteurs, la Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes a expérimenté en 2009 un concept de mise en marché dans le cadre des circuits courts de distribution des produits agricoles et fermiers avec l'organisation de Marchés des Producteurs de Pays.

S'appuyant sur la Charte nationale des Marchés des Producteurs de Pays portée par l'Assemblée Permanente des Chambres d'agriculture, ces Marchés de Producteurs sont organisés dans 35 départements en France. Le producteur s'engage à respecter un règlement départemental qui définit les règles de fonctionnement de ces marchés, et exige que les produits présents sur le marché proviennent directement et exclusivement de nos producteurs des Hautes-Alpes. Ils valorisent ainsi pleinement la richesse et la diversité de nos terroirs.

Il faut noter qu'en Région PACA, seuls 2 départements en organisent, à savoir les Hautes-Alpes et le Var. La Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes s'occupe de l'organisation de ces marchés particuliers (diffusion de l'information, inscriptions, gestion des dossiers, mise en place, communication, contrôles), en partenariat avec les communes les accueillant (prise des arrêtés municipaux nécessaires à la mise en place du marché, aide à la diffusion de la communication). Dans les Hautes-Alpes, les marchés ont lieu l'été, mais aussi l'hiver en station de ski !

Renseignements :
Cassandra DOURLÉN - 06 80 56 57 94
cassandra.dourlen@hauts-alpes.chambagri.fr

Suivez nous sur : www.facebook.com//MPPdesHautesAlpes

Plus d'infos sur : www.marches-producteurs.com





Brin de Culture : quand culture rime avec agriculture !

- Renouer le contact avec les consommateurs
- Faire découvrir votre métier et vos produits
- Faire rimer agriculture et culture

Concerts, guinguette, expos, ateliers de cuisine, conférences, balades botaniques, ateliers de poterie, de vannerie...

Festival agricole coorganisé par la chambre régionale d'agriculture et le réseau Bienvenue à la Ferme, Brin de culture donne rendez-vous au grand public du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre 2023 dans les fermes de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

C'est l'occasion de profiter d'une animation culturelle, de rencontrer des artistes, d'échanger avec eux, et ce dans un endroit atypique.

C'est aussi l'occasion de découvrir les fermes d'agriculteurs et agricultrices qui se feront un plaisir de partager leurs savoirs et savoir-faire.

Renseignements :

Amandine CAMOIN : amandine.camoin@hautes-alpes.chambagri.fr - 06 80 67 66 79
Cassandra DOURLIN : cassandra.dourlen@hautes-alpes.chambagri.fr - 06 80 56 57 94
Isabelle MALFATTO : isabelle.malfatto@hautes-alpes.chambagri.fr - 07 89 20 47 42



La Ferme Flouka - Sébastien Arnaud
Maubourg - 05250 Agnières en Dévoluy/Le Dévoluy
06 78 86 73 75 - contact@flouka.fr - www.flouka.fr



La Maison des Bêtes à Laine - Jean-Pierre Brunet
N° 80 Le Chef-Lieu - 05100 Cervières
04 92 21 07 72 - jeanpierrebunet05@gmail.com



www.bienvenue-a-la-ferme.com

#Venez nous voir dans les Hautes-Alpes !

Partagez la vie des agriculteurs et la vie de la ferme !

Découvrez les activités agricoles au quotidien, les animaux, des produits goûteux... à l'occasion d'une visite en ferme de découverte ou pédagogique, en ferme équestre ou lors d'un repas en ferme auberge.

Les produits de la ferme, vous pourrez en retrouver les saveurs à la ferme, sur les marchés, dans les magasins de producteurs...

Pour rompre avec le quotidien, séjournez dans des hébergements à la ferme : en gîte, en chambres d'hôtes ou en camping. Immergez-vous dans la vie grandeur nature !

Renseignements :

Cassandra DOURLIN - 06 80 56 57 94 - cassandra.dourlin@hautes-alpes.chambagri.fr

Isabelle MALFATTO - 07 89 20 47 42 - isabelle.malfatto@hautes-alpes.chambagri.fr

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme vous accueillent dans les Hautes-alpes

www.saveurshautalpins.fr
www.bienvenue-a-la-ferme.com

Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes - 04 92 52 53 00

CHAMBRE D'AGRICULTURE HAUTES-ALPES



Signe officiel de qualité Agriculture Biologique

L'agriculture biologique est une méthode de production agricole qui vise à respecter les systèmes et cycles naturels, maintenir et améliorer l'état du sol, de l'eau et de l'air, la santé des végétaux et des animaux, ainsi que l'équilibre entre ceux-ci.

A cette fin, elle exclut le recours à la plupart des produits chimiques de synthèse, utilisés notamment par l'agriculture industrielle et intensive.

Renseignements :

Coline BRAUD - 06 80 67 99 29

coline.braud@hautes-alpes.chambagri.fr

MAISON DE L'ARTISANAT



Coopérative des Artisans Queyras - Pays du Viso
05350 Château-Ville-Vieille - 04 92 46 80 29

La Maison de l'Artisanat propose à la vente directe la production des artisans du Queyras, objets en bois tournés ou sculptés, jouets en bois pour petits et grands, meubles, poteries, ainsi que des savons et parfums, bijoux, miroirs, lampes, sacs de lavande, travaux de couture, couteaux ou livres... Vous trouverez également un rayon gourmand avec des tartes, bonbons, miels, mendiants et croquettes de pays, nougats ou encore les fromages, terrines pur porc ou de gibiers, apéritifs et liqueurs. Ouvert tous les jours de l'année.

MAISONS DE PAYS



La Maison de Pays du Buëch « Les Créations du Bochaîne »
Route de Grenoble - 05140 Saint-Julien en Beauchêne
04 92 58 10 65 - info@creationsdubochaine.com
www.creationsdubochaine.com

Créations du Bochaîne, ce sont des éleveurs passionnés spécialisés dans la production de laines et fibres naturelles françaises : Mohair, Angora, Mérinos, Cachemire ou encore Alpaga... Mais pas que ! Le magasin accueille également de nombreux créateurs et producteurs qui vous proposent de nombreux produits locaux. Depuis 1994, Créations du Bochaîne garde cette même énergie de proposer des produits de qualité, éthiques et respectueux de l'environnement et de l'animal. Ouvert tous les jours de 10h à 18h.



La Maison de Pays du Valgaudemar
Pont des Richards - Route Napoléon - 05800 Saint-Firmin
07 82 22 64 19 - maisondepaysduvalgo@gmail.com
www.facebook.com/pg/maisondepaysvalgo/

L'association des producteurs du Valgaudemar a sélectionné plus de 90 producteurs locaux vous garantissant des produits goûteux, véritables signatures gustatives de notre terroir à des prix producteurs : salaisons, viande charolaise et agneau, tourtons, ravioles, oreille d'âne, chutneys, plats cuisinés, soupes, fromages, produits laitiers, glaces, tartes, biscuits, croquants, confitures, miels, bonbons, argousier, sève de bouleau, génépi, vins, liqueurs, bières, apéritifs, savons, poteries, laine, cartes postales, cadres photo, bois flotté, patchworks, prêt-à-porter, accessoires de mode, bijoux, objets en tissu, livres, ébénisterie... Ouverture : ouvert toute l'année, 7 jours/7 en saison, fermeture pour congés en novembre.



La Maison de Pays de l'Embrunais « La Main Embrunaise »
Centre ville - Place du Théâtre - 05200 Embrun
04 92 43 04 56 - contact@maisondepays-embrunais.fr
www.maisondepays-embrunais.fr

Dans l'ancienne Eglise Saint-Donat, « La Main Embrunaise » regroupe des artisans, des artistes et des producteurs locaux. Produits : vins, miels, liqueurs et apéritifs, confiseries, sirops, argousier, épicerie fine, confitures, sachets de Génépi... Artisanat : créations textile, bijoux, poteries, vitrail, laine feutrée, Mohair, cuir, éditeurs hauts-alpins, sculpture...

Ouverture :

- mai, juin et septembre : du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 19h ;
- juillet et août : le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Le mercredi et samedi : ouvert en continu de 9h30 à 19 h. Le dimanche de 10h à 12h et de 15h à 18h ;
- octobre à avril : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h.



Le Concours Général Agricole : acteur de territoire, ambassadeur de nos terroirs !

Initié en 1843 avec le concours de Poissy, le Concours Général Agricole a été créé en 1870 pour sélectionner et primer les meilleurs produits du terroir français et animaux reproducteurs.

Ce concours est copropriété du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du CENECA. Il constitue un événement dont la mission demeure pourtant d'une imparable modernité : être la vitrine de l'exceptionnelle biodiversité de la génétique et de la gastronomie française.



Livret disponible
à la Chambre d'agriculture 05

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole récompense le meilleur de l'élevage français et des produits du terroir. Il contribue aussi à la formation des futurs professionnels du monde agricole et agroalimentaire.

5 concours sont ainsi présentés :

- Le Concours des Animaux ;
- Les Concours Jeunes ;
- Le Concours des Produits ;
- Le Prix d'Excellence ;
- Le Concours des Pratiques Agro-Écologiques Prairies et Parcours.

Renseignements :

Amandine CAMOIN - amandine.camoin@hautes-alpes.chambagri.fr - 06 80 67 66 79
Cassandra DOURLIN - cassandra.dourlin@hautes-alpes.chambagri.fr - 06 80 56 57 94
Isabelle MALFATTO - isabelle.malfatto@hautes-alpes.chambagri.fr - 07 89 20 47 42

L'appli mobile du CGA !

Découvrez les meilleurs produits du terroir et consommez local en quelques clics !

L'application mobile du concours général agricole vous permet de trouver des producteurs médaillés à deux pas de chez vous.

Derrière chaque éleveur, producteur, artisan du concours général agricole... il y a la passion du goût. Partez à leur rencontre, dégustez leurs produits médaillés et valorisez le savoir-faire de toute une région.

Une manière intuitive de partager la passion du goût !

Application disponible dès à présent sur :



**Le Concours général agricole aura lieu lors
du Salon international de l'agriculture 2024
24 février au 3 mars 2024 - Paris - Porte de Versailles**

**Choisissez votre catégorie, créer votre espace et inscrivez-vous sur le site
www.concours-general-agricole.fr**

LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES DANS LES HAUTES-ALPES

• Abriès-Ristolas.....	Mercredi matin
• Aiguilles.....	Jeudi matin (avril à novembre)
• Ancelle.....	Dimanche matin
• Arvieux.....	Vendredi matin (parking La Chalp)
• Aspres-sur-Buèch.....	Samedi matin
• Briançon.....	Mardi matin (Porte de Pignerol) Mercredi et Dimanche matin (rues Centrale et du 159° RIA)
• Ceillac.....	Jeudi matin (hiver et vacances scolaires)
• Châteauroux-Les-Alpes.....	Mardi matin (juillet/août)
• Chauffayer.....	Samedi matin (15/06 au 15/09)
• Chorges.....	Dimanche matin Mercredi en nocturne (20h/23h juillet et août)
• Crots.....	Dimanche matin (juillet et août)
• Embrun.....	Mercredi matin et samedi matin
• Garde-Colombe.....	Dimanche matin
• Gap.....	Mercredi matin (Place République), Vendredi ap.-midi Marché Bio, Av. J.-Jaurès Samedi matin, Rue Carnot, Rue Elysée et Plce Alsace Lorraine
• Guillestre.....	Lundi matin
• La Bâtie Neuve.....	Mardi matin
• La Bâtie Montsaléon.....	Jeudi 18h30 (mi-05 à mi-09)
• La Grave.....	Jeudi matin
• La Joue du Loup.....	Mardi matin (juillet et août)
• Laragne-Montéglin.....	Jeudi matin
• L'Argentière-La-Bessée.....	Vendredi matin
• La Roche des Arnauds.....	Vendredi matin
• La Saulce.....	Vendredi matin
• Le Monétier Les Bains.....	Vendredi matin en saison Place du Marché
• L'Epine.....	Mardi 18h/21h (mi-07 à mi-08)
• Le Poët.....	Dimanche matin
• Molines en Queyras.....	Mardi matin
• Monétier-Allemont.....	Vendredi matin
• Montgenèvre.....	Mercredi matin
• Neffes.....	Vendredi après-midi 16h/21h (juin à septembre)
• Névache.....	Dimanche
• Orcières 1850.....	Jeudi matin (juillet et août)
• Orcières village.....	Samedi matin (juillet et août)
• Pelvoux.....	Dimanche matin (été)
• Pont du Fossé.....	Vendredi matin
• Prunières.....	Mardi soir (juillet/août)
• Puy-Saint-Vincent 1600 m.....	Mardi matin (juillet et août)
• Ribiers.....	Mardi matin
• Risoul.....	Vendredi matin en été et la journée en hiver
• Rosans.....	Dimanche matin
• Saint-Bonnet en Champsaur.....	Lundi matin et jeudi matin
• Saint-Etienne en Dévoluy.....	Vendredi matin
• Saint-Firmin.....	Mardi matin
• Saint-Véran.....	Lundi matin
• Saint-Léger-Les-Mélèzes.....	Dimanche matin (juillet et août)
• Savines Le Lac.....	Mardi matin, Vendredi matin (juillet et août)
• Serre-Chevalier.....	Mardi matin en saison Villeneuve Jeudi matin Chantemerle
• Serres.....	Samedi matin
• Sigoyer.....	Dimanche de 10h/13h (juin à septembre)
• Superdévoluy.....	Lundi matin (juillet et août)
• Tallard.....	Mardi matin et vendredi matin
• Upaix.....	Mercredi 18h
• Vallouise.....	Jeudi matin
• Vars.....	Mardi (près de l'OT)
• Veynes.....	Jeudi matin

Grâce aux codes couleurs, retrouvez nos producteurs par secteur géographique



Buëch-Dévoluy

P. 14 à 25



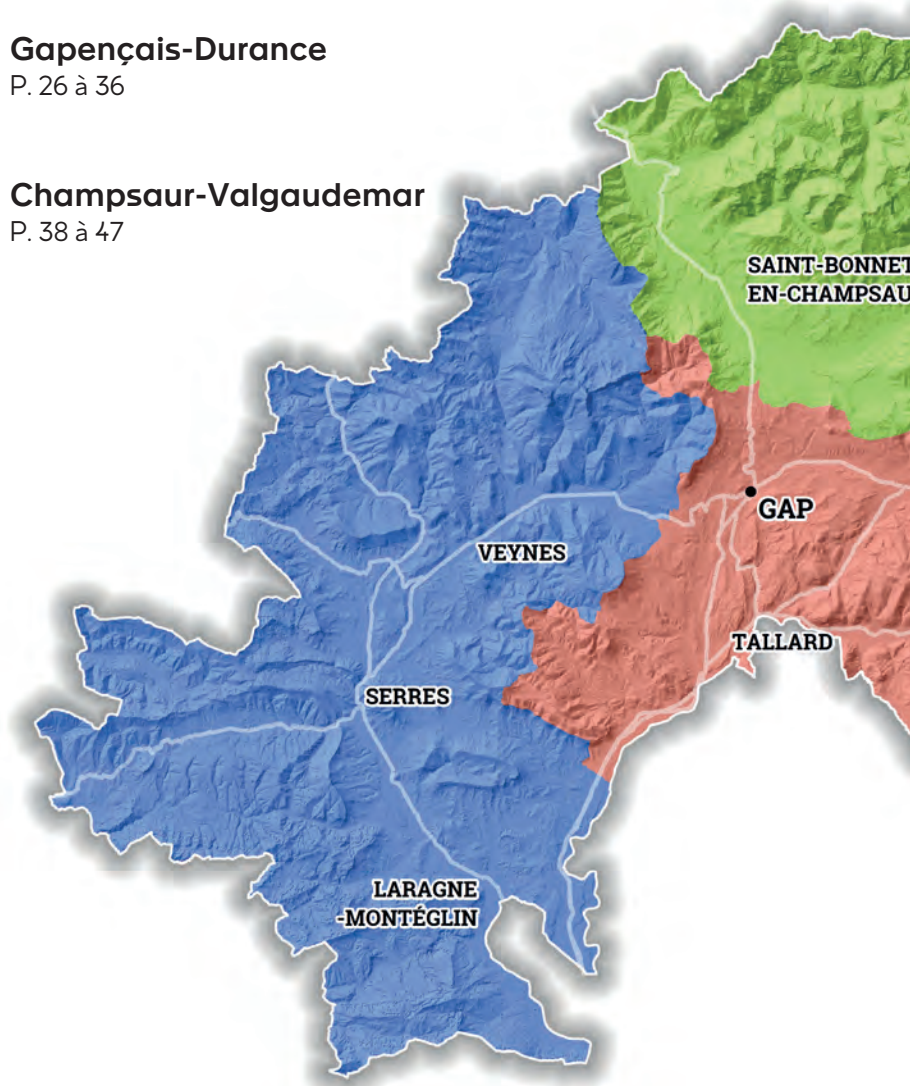
Gapençais-Durance

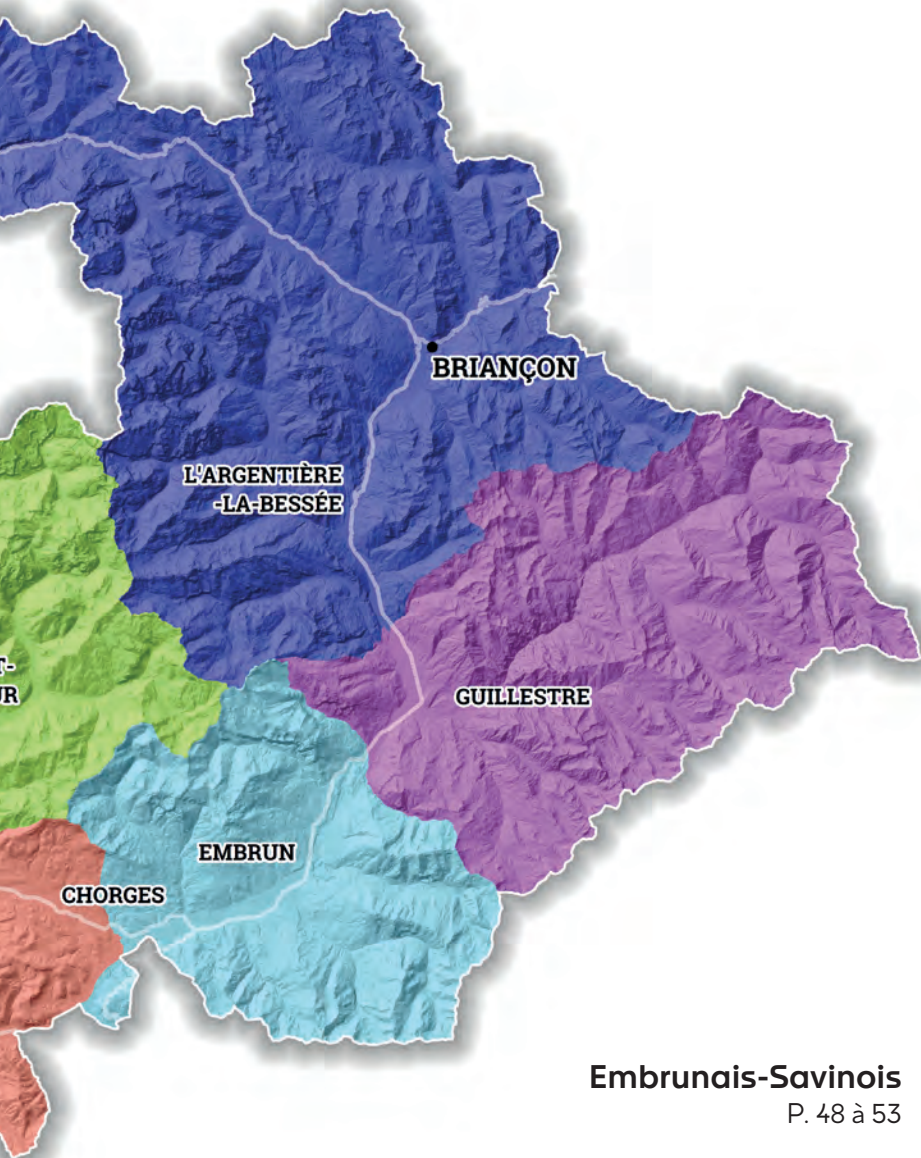
P. 26 à 36



Champsaur-Valgaudemar

P. 38 à 47





Embrunais-Savinois
P. 48 à 53



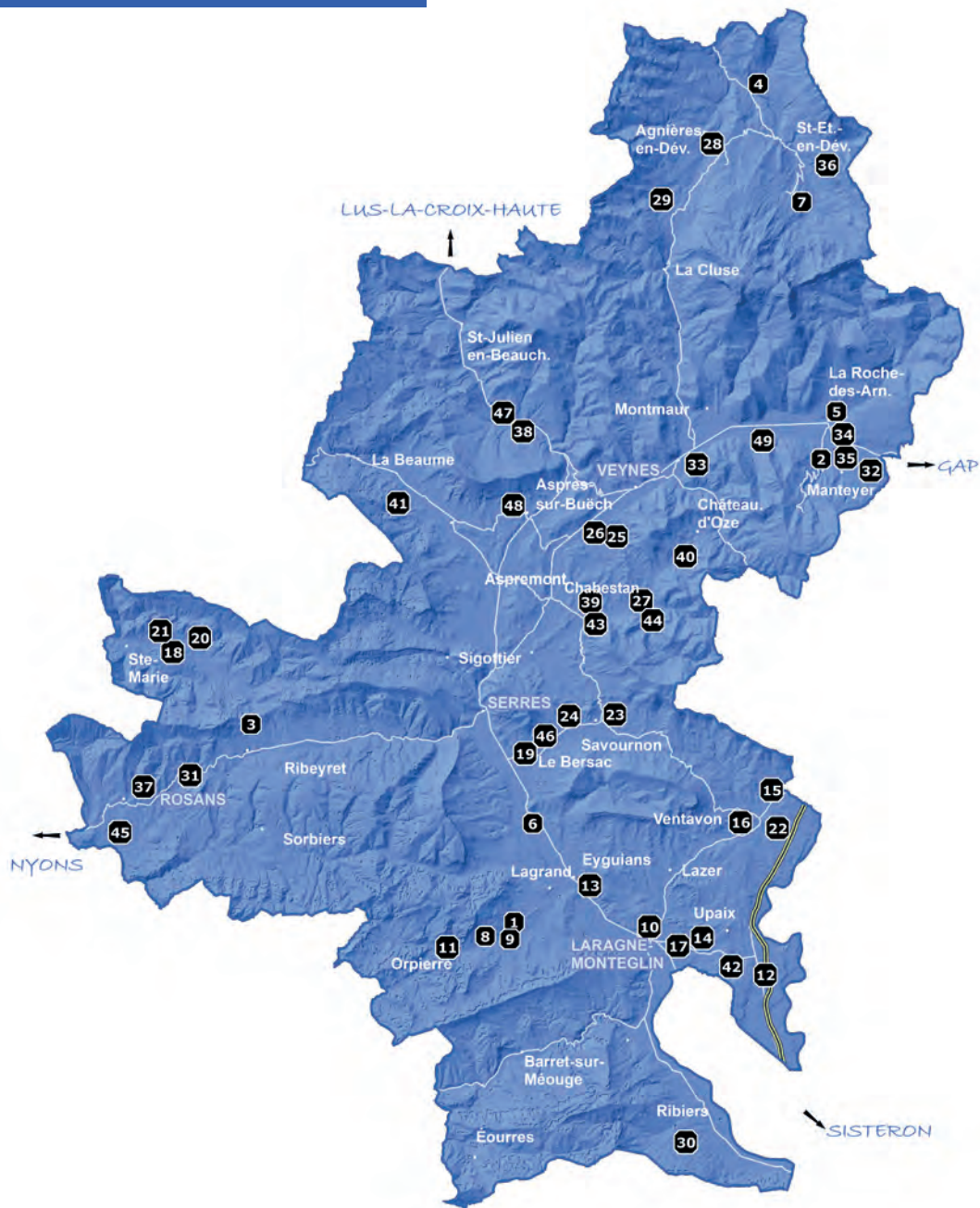
Queyras-Guillestrois
P. 54 à 59



Briançonnais
P. 60 à 63



Secteur Buëch-Dévoluy



PRODUCTION OU ACTIVITÉ PRINCIPALE



Apiculture & Produits de la ruche

N°1 - Elisabeth et Yves Bernard	P.16	Apiculture	X				
N°2 - Le Rucher de Céuze	P.16	Apiculture	X				
N°3 - Les Ruchers des 4 Saisons	P.16	Apiculture	X				

Bois - Menuiserie - Produits forestiers - Mobiliers en bois

N°4 - Dévoluy Bois	P.50	Bois	X				
--------------------	------	------	---	--	--	--	--

Boissons - Vins - Eau - Bières - Liqueurs

N°5 - Apple des Cimes	P.16	Boissons	X				
-----------------------	------	----------	---	--	--	--	--

Huiles Essentielles - PAPAM - Spiruline - Spiritueux - Produits cosmétiques

N°6 - Pist o Arômes	P.17	Plantes aromatiques	X			X	
N°7 - Herbière du Dévoluy	P.17	Plantes aromatiques	X	X			
N°8 - Lavanderie Haute-Baronnies	P.17	Plantes aromatiques	X				
N°9 - La Spiruline d'Orpierre	P.17	Spiruline	X			X	
N°10 - Ferme Agricole Bio Jubi	P.17	Huiles essentielles			X	X	
N°11 - Les Paysans Savonniers	P.17	Produits cosmétiques				X	

Jus de fruits - Fruits - Légumes - Noix

N°12 - EARL Les Bernardins	P.18	Fruits - Légumes		X		X	
N°13 - Les Vergers de Mathilde	P.18	Fruits - Boissons	X	X			
N°14 - Ferme de la Belle Fontaine	P.18	Fruits - Boissons	X				
N°15 - EARL de Malrif	P.18	Fruits - Boissons	X				
N°16 - Gérard Beynet	P.18	Fruits - Boissons	X	X	X	X	
N°17 - Laurence et Marc Long	P.18	Fruits - Boissons	X	X			
N°18 - Hervé Joubert	P.19	Fruits	X	X			
N°19 - Martine et Michel Gautier	P.19	Fruits - Boissons	X	X			
N°20 - GAEC du Prieuré Valdoinox	P.19	Noix, huiles de noix	X	X			
N°21 - GAEC La Ferme de Saint-Jean	P.19	Fruits - Noix	X	X			
N°22 - EARL La Garenne	P.19	Boissons - Confiture	X				

Pains - Farines - Céréales - Pâtes

N°23 - Le Moulin d'Eugénie	P.20	Pâtes	X				
N°24 - Maison Beynet	P.20	Pâtes - Bières	X				
N°25 - EARL Morgan Gaudy	P.20	Farines, Pommes de terre	X	X			
N°26 - Severine Gaudy	P.20	Farines	X	X			

Pépinières - Arbres fruitiers - Arbustes d'ornement - Plantes

N°27 - Pépinières Luc André	P.20	Pépinières	X	X	X		
-----------------------------	------	------------	---	---	---	--	--

Produits de la laine

N°28 - La Ferme Flouka	P.21	Produits Laine	X	X		X	X
------------------------	------	----------------	---	---	--	---	---

Produits Laitiers - Fromages - Glaces

N°29 - GAEC des Couttrières	P.21	Produits Laitiers				X	
N°30 - GAEC Aubessagne	P.21	Fromages	X	X	X		
N°31 - La Ferme des Jassines	P.21	Produits Laitiers		X		X	X
N°32 - Ferme Capri Réve	P.21	Produits Laitiers				X	
N°33 - La Ferme de Meyssirat	P.21	Produits Laitiers	X				
N°34 - GAEC des Deux Bégüe	P.22	Produits Laitiers	X	X			

Viandes - Charcuteries - Plats cuisinés - Poissons - Œufs - Volailles

N°35 - GAEC Le Bovin Alpin	P.22	Viande	X	X			
N°36 - Chez Pascal	P.22	Viande		X			
N°37 - ESAT de Rosans	P.22	Viande - Fruits - Légumes	X		X		
N°38 - Ferme de la Valette	P.22	Viande - Noix	X	X	X		X
N°39 - La Ferme de l'Ecuyer	P.22	Viande		X	X		
N°40 - GAEC Les Chaumas	P.23	Viande	X		X		
N°41 - GAEC de Blache Plane	P.23	Viande	X				
N°42 - GAEC des Rialles	P.23	Viande	X	X		X	
N°43 - Ferme des Candis	P.23	Viande	X				
N°44 - Délices des Baronnies	P.23	Plats cuisinés	X				
N°45 - GAEC Chamayer	P.23	Viande	X				
N°46 - EARL Œufs Bio Buëch	P.23	Œufs	X	X	X		
N°47 - GAEC des Pin's	P.24	Viande	X		X		
N°48 - Elevage du Grand Buëch	P.24	Viande	X				
N°49 - Ferme du Lauzon	P.24	Viande		X	X		

Apiculture & Produits de la ruche



N° 1 • ELISABETH ET YVES BERNARD
Saint-Avons - 05700 Orpierre
04 92 66 25 73 - 06 87 35 78 60 - bernardyelcj@gmail.com



Produits : miel toutes fleurs montagne, de lavande, bougies et produits dérivés (pollen, propolis, savons), présentations cadeaux originales et artisanales
Vente : à la miellerie sur RDV, à Orpierre : camping, OT, foires et magasins de détails locaux



N° 2 • LE RUCHER DE CÉÛZE - OLIVIA ET ANTOINE LE MAGADURE
Le villard - 05400 Manteyer
04 92 53 46 69 - 06 83 68 79 08
a.lemagadure@hotmail.fr - facebook.com/lesruchersdeceuze



Produits : miel toutes fleurs de montagne
Vente : à la miellerie sur RDV, possibilité de livraison sur La Roche-des-Arnauds et Manteyer, envoi de commandes au tarif Colissimo (nous contacter), certains commerces des Hautes-Alpes



N° 3 • LES RUCHERS DES 4 SAISONS - JEAN-LOUIS GALDINO
Lieu dit L'Armananche - 05150 Ribeyret
06 50 90 65 40 - galdino.jean@orange.fr - lesruchersdes4saisons.fr



Produits : miel de montagne, miel de haute-montagne, miel toutes fleurs, miel de forêt
Vente : en vente directe à la miellerie, dans les campings lors de conférences, certaines épicerie locales et magasins de producteurs de la région PACA

Bois - Menuiserie - Produits forestiers - Mobilier en bois



N° 4 • DÉVOLUY BOIS - DAVID SARRAZIN
1 Chemin de la Cerise - 05250 Le Dévoluy
06 81 48 19 75 - contact@devoluybois.com - www.devoluybois.com



Produits : bois de chauffage, buchettes, coupe à la demande, meubles de jardin
Vente : vente directe, site internet, superettes et épicerie locales pour les buchettes de chauffage

Boissons - Vins - Eau - Bières - Liqueurs



N° 5 • APPLE DES CIMES - PHILIPPE ROSTAIN ET CHRISTIAN HAUPT
131 Chemin du Colombier - 05400 La Roche des Arnauds
06 30 67 16 80 - info@appledescimes.fr - www.appledescimes.fr



Produits : cidre de glace des Hautes-Alpes. Une gamme de quatre cuvées exclusives : La Pomme Givrée, La Pomme Rôtie, L'Orientale et Givre&Coing
Vente : en ligne sur internet et sur place uniquement sur RDV par tél.

Huiles essentielles - PAPAM - Spiruline - Spiritueux - Produits cosmétiques



N° 6 • PIST'O AROMES - CHRISTINE ANTONINI
2605, Route du Plan du Buëch - 05700 Trescléoux
06 23 61 42 82 - pistoaromes@gmail.com



Produits : plantes aromatiques, petits fruits, fleurs comestibles, sirops, confitures de fruits, gelées et confits de fruits et plantes, pâte à tartiner noisette, cornichons, pickle, ketchup, vinaigres et sels aux plantes, épices et fruits, huile pimentée, piments
Vente : à la ferme sur RDV, Marchés des Producteurs de Pays, magasins producteurs, commerces locaux



N° 7 • HERBIER DU DÉVOLUY - LUC BERNARD
3 Impasse du Lys Martagon - Rte du téléphérique - 05250 Le Dévoluy
06 82 33 47 65 - herbierdudevoluy@orange.fr - www.herbierdudevoluy.fr



Produits : plantes aromatiques et médicinales, plantes à liqueur (génépi, hysope, fleurs de mélèze, anthyllide, sidéritis), champignons, épices, truffe d'hiver, tisanes simples et mélanges, huiles essentielles, hydrolat
Vente : à la ferme chaque vendredi ou sur RDV, magasins de producteurs (Gap, Saint-Firmin), en ligne envoi de commandes au tarif colissimo
Balades été et hiver, stage d'herboristerie pratique, bains de forêt



N° 8 • LAVANDERAIE DES HAUTES-BARONNIES - LUCIE ET FLORIAN RAVEL
Route des Princes d'Orange « Gîte du Moulin » - 05700 Orpierre
04 92 66 23 39 - lavanderaie.des.hautes.baronnies@gmail.com
www.lavande-orpierre.com



Produits : huile essentielle de lavande, huile essentielle de lavandin, sirop de lavande, hydrolat de lavande fine, bouquet séché, fleurs de lavande
Vente : à la ferme, en ligne, Office de tourisme, commerces locaux



N° 9 • LA SPIRULINE D'ORPIERRE - FRANÇOIS APROSI-TOUILLEUX
Les Hauts de Parayes - 05700 Orpierre
06 42 61 39 89 - contact@spiruli.net - www.spiruli.net



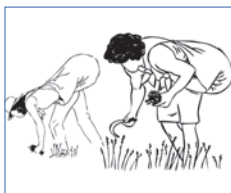
Produits : spiruline d'Orpierre en micro-aiguillette, 100 g, 300 g, 500 g, désydratée ou fraîche selon récoltes, extrait de spiruline (phycocyanine)
Vente : à la ferme, magasins Bio



N° 10 • FERME AGRICOLE BIO JUBI - CÉDRIC MANZONI
Route d'Arzeliers - 05300 Laragne Montéglin
06 17 56 06 53 - nostriano@free.fr - www.lavandebiojubi.com



Produits : lavande fine, huile essentielle, hydrolat, bouquets
Vente : Marchés des Producteurs de Pays, marché de Laragne le jeudi matin



N° 11 • LES PAYSANS SAVONNIERS - SYLVAIN TURINA ET ALEXA YESTE
1 Rés. d'Orpierre - Le Village - 05700 Orpierre
06 33 98 05 40 - contact@paysanssavonniers.fr



Produits : savons liquides et solides, cosmétiques naturels : macérats calendula et millepertuis, huile de massage, baume, hydrolats, huiles essentielles
Vente : Marchés des Producteurs de Pays, en ligne

Jus de fruits - Fruits - Légumes - Noix



N° 12 - EARL LES BERNARDINS - CHANTAL ET BERNARD NAL
7, Les Bernardins - 05300 Le Poët
04 92 65 70 71 - 06 82 65 78 76 - nalbernardchantal@orange.fr



Produits : pommes, poires, cerises, jus de fruits, pétillants, cidres, compotes, confitures, miel toutes fleurs, légumes (p. de terre, courges, oignons), pois chiches
Vente : sur l'exploitation et marché de producteurs locaux d'Aigun toute l'année, magasins de producteurs, Marchés des Producteurs de Pays



N° 13 - LES VERGERS DE MATHILDE - ANNE-LISE RIBOTTA
Les plantiers - 05300 Garde Colombe
04 92 66 32 17 - goldenvally@orange.fr
facebook.com/pg/Les-Vergers-de-Mathilde



Produits : pommes, jus de fruits, compotes
Vente : magasins de producteurs dans le Var



N° 14 - FERME DE LA BELLE FONTAINE - NICOLAS TRUPHÈME
Le Brusset - 05300 Upaix
06 72 70 31 86 - nicolastrupheme@gmail.com



Produits : pommes, coings, purées de pomme, pomme-fraise, pomme poire ; pétillant de pomme, pomme-ramboise, pomme-poire ; vinaigre de pomme, cidre doux et brut
Vente : sur commande, marchés : Laragne (jeudi) et Sisteron (samedi)



N° 15 - EARL DE MALRIF - GILLES ODDOU
La Gravière - 05300 Ventavon
04 92 66 43 95 - malrif05@gmail.com



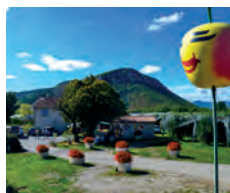
Produits : pommes, poires, pêches, abricots, cerises, légumes, jus de poires et de pommes, compotes, nectar d'abricot et pêche, tomates, oignons, courges
Vente : Fromages et Traditions Crots, Abeil, marchés hebdomadaires



N° 16 - GÉRARD BEYNET
Saint-Martin - 05300 Ventavon
06 71 68 12 32 - gerard.beynet@gmail.com



Produits : cerises, abricots, poires, pommes, raisins, jus de fruits, huile vierge de tournesol 1^{re} pression à froid, graines de soja
Vente : à la ferme, Marchés des Producteurs de Pays, marchés locaux, Leclerc et Auchan de Gap, Inter-marché de Laragne



N° 17 - LAURENCE ET MARC LONG
Les Fourches - Route de Sisteron - 05300 Laragne Montéglin
06 66 55 43 42 - long_laurence@orange.fr



Produits : pommes, poires, jus de fruits, purée de pomme, gourde compote, vinaigre de cidre, pétillant de pomme, pommes déshydratées, confitures de pommes et poires
Vente : à la ferme 7 jours/7 (août à mai), marchés de producteurs d'Aubagne (samedi et dimanche)



N° 18 • HERVÉ JOUBERT

Lieu dit Usage - Bruis - 05150 Valdoule
04 92 66 03 79 - herve.joubert0072@orange.fr



Produits : prunes, abricots, noix, tilleul, coings, jus de coing, confiture de prunes
Vente : marchés hebdomadaires, grossistes, Pronatura à Cavailon



N° 19 • MARTINE ET MICHEL GAUTIER

Serre-Trompette - Le Bersac - 05700 Serres
04 92 67 10 49 - martine.gautier05@gmail.com



Produits : pommes, pêches, fruits rouges, légumes, asperges, confitures, petit épeautre, jus de pommes
Vente : marchés de Serres et de Laragne



N° 20 • GAEC DU PRIEURÉ - VALDINOIX - AURORE ET GÉRARD TENOUX

Bruis - 05150 Valdoule
07 70 10 60 03 - gaecduprieure05@gmail.com - www.valdinoix.fr



Produits : cerneaux de noix, farine de noix, noix, huile de noix, farine et pâtes de Petit Epeautre de Haute-Provence, noix caramélisées, miel des Alpes
Vente : foires, salons, marchés, livraison sur Gap, Sisteron et alentours, Biocoop, magasins Marcel et Fils, AMAP dans la région PACA



N° 21 • GAEC LA FERME DE ST-JEAN - FAMILLE COUSIN

Route de Saint-Jean - Bruis - 05150 Valdoule
06 70 68 98 65 - laurentcousin@yahoo.fr



Produits : noix, abricots, poires, coings, confiture de prune, huile de noix
Vente : marchés occasionnels, grossistes bio locaux et éloignés



N° 22 • EARL LA GARENNE - BÉATRICE ET MICKAËL MOUROU

La Garenne - 05300 Ventavon
06 79 09 89 39 - mouroum@neuf.fr - facebook.com/EARL-la-garenne



Produits : jus de pomme, pomme-cassis, pomme-framboise, poire, poire-coing, pomme-abricot, pomme-myrtille, pomme-fraise ; confitures de poire, poire-vanille, poire-noix, poire-caramel, cerise-lavande, cerise-menthe, poire-lavande, poire-pain d'épices, poire-châtaigne ; poires au sirop
Vente : à la ferme et sur commande

Pains - Farines - Céréales - Pâtes



N° 23 - LE MOULIN D'EUGÉNIE - CHRISTELLE ET SÉBASTIEN ACHARD
L'Argourant - 05700 Savournon
06 88 39 52 03 - lemoulindeugenie@laposte.net - lemoulindeugenie.fr



Produits : pâtes fermières au blé dur, farine de blé T65 et T80, farine de Petit Epeautre, pâte de Petit Epeautre

Vente : vente directe à la ferme, magasins : Panier Sympa, Mon Paysan Alpin, Drive Fermier, Leclerc Gap et autres magasins du 05

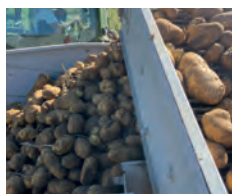


N° 24 - MAISON BEYNET - CLÉMENCE BEYNET
Les Claux - 05700 Savournon
07 61 60 44 12 - maisonbeynet@gmail.com



Produits : crozet nature, crozet petit épeautre, pâtes sèches de blé dur, pâtes sèches de blé dur et blé tendre, pâtes sèches de petit épeautre, bière La Gavottine (blonde, blanche, ambrée, IPA)

Vente : supermarchés et magasins du département



N° 25 - EARL MORGAN GAUDY - FABIEN GAUDY
Domaine de Veras - 05400 Oze
06 07 86 44 64 - fabien.gaudy@yahoo.fr
<https://earlmorgan-gaudy.com/>



Produits : farine de Petit Epeautre, farines T 65, T 80 et T 110, pommes de terre

Vente : boulangeries, magasins de producteurs dans le sud de la région, pommes de terre utilisées pour les Tourtons de Rolland (Laragne)



N° 26 - SEVERINE GAUDY
Domaine de Veras - 05400 Oze
06 09 47 07 77 - severine.gaudy@yahoo.fr



Produits : farine de Petit Epeautre

Vente : boulangerie et magasins de producteurs dans le sud de la région

Pépinières - Arbres fruitiers - Arbustes d'ornement - Plantes



N° 27 - PÉPINIÈRES LUC ANDRÉ
St-Vincent - 05400 Le Saix - 04 92 58 17 77
luc.andre3@cegetel.net - www.pepinieres-luc-andre.com



Végétaux adaptés à l'altitude et au climat de montagne

Produits : arbres, arbustes, conifères, fruitiers, rosiers, plants maraichers et aromatiques Bio, fleurs annuelles et vivaces...

Vente : à la pépinière, marchés de Veynes et Serres, foires aux plants au printemps

Gîte à la Ferme : Gîte des Pépinières, tarifs nous consulter

Produits de la laine



N° 28 - LA FERME FLOUKA - SÉBASTIEN ARNAUD
 Maubourg - 05250 Agnières en Dévoluy/Le Dévoluy
 06 78 86 73 75 - contact@flouka.fr - www.flouka.fr



Produits : laine mérinos naturelle lavée sans produit chimique et filée en France, pelotes, kits créatifs, créations laine : bonnets, écharpes, snoods...

Mais aussi couettes enveloppe coton bio garnie nappe mérinos

Vente : à la ferme toute l'année sur RDV, sur internet, Marchés des Producteurs de Pays

Autres activités : ateliers, visites, baptêmes de tracteur et immersions

Produits Laitiers - Fromages - Glaces



N° 29 - GAEC DES COUÏTIÈRES - FRANCK, HUGO SERRES ET JADE LEBLOND
 Les Couïtières - Agnières en Dévoluy - 05250 Le Dévoluy
 06 38 67 97 26 - hugo.serres@yahoo.fr



Produits : lait cru au détail, tommes au lait cru, tommettes aromatisées, raclette et bleu

Vente : à la ferme : le lundi et vendredi de 16h30 à 18h, le samedi matin de 10h30 à 12h. Sur commande tous les jours par tél., Marchés des Producteurs de Pays



N° 30 - GAEC AUBESSAGNE - ISABELLE ET YVES MOURGUES
 Les Charles - 05300 Ribiers
 06 72 48 01 20 - 04 92 54 27 91 - aubessagne@gmail.com



Produits : fromages lactiques et caillés au lait de chèvre

Vente : marché de Gap, Marchés des Producteurs de Pays



N° 31 - FERME LES JASSINES - HELGE ET HAFID ARAB
 Route de Nyons - 05150 Moydans
 04 92 50 89 20 - 07 69 22 50 43 - gite-lesjassines@orange.fr
www.fermelesjassines.com



Produits : fromages fermiers frais et affinés, confitures maison

Vente : à la ferme

Gîte à la ferme et Ferme de découverte : horaires et tarifs nous contacter.

Accueil chevaux pour les randonneurs équestres



N° 32 - GAEC CAPRI RÊVE - FLORIANE BOU
 La Davine - 05400 Manteyer
 06 10 33 66 53 - garnierolivier4110@neuf.fr



Produits : fromages et yaourts de chèvre

Vente : sur les Marchés des Producteurs de Pays, marchés hebdomadaire de Gap



N° 33 - LA FERME DE MEYSSIRAT - CHRISTOPHER ET SOPHIE SIMIAND
 Meyssirat - 05400 Veynes
 06 60 44 69 29 - lafermedemeyssirat@gmail.com



Produits : crottin (cendré, poivré, carvi, ail et fines herbes), bouchon apéritif, petit palet, tartare ail et fines herbes, fromage blanc, yaourt nature, yaourt fraise, yaourt noisette, tomme de montagne, colis de viande de cabris, terrines (nature et aromatisées)

Vente : directe à la ferme, Super U et supermarchés du département



N° 34 • GAEC DES DEUX BEGÛE - AURÉLIE ET DAMIEN GERBY
6661 Chemin de La Begüe - 05400 Manteyer
06 69 44 28 61- yaourts.bda@gmail.com



Produits : yaourt nature et aromatisé (myrtilles, châtaigne, framboises)
Vente : Proxi à La Roche des Arnauds, Super U à Veynes, Sherpa aux Orres, Intermarché et Super U à Embrun, Proxi à Rosans, Marché Paysan à Jarjayes, distributeur automatique au bord de route Casot, Magasin Paysan à Serres

Viandes - Charcuteries - Plats cuisinés - Poissons - Œufs - Volailles



N° 35 • GAEC LE BOVIN ALPIN - FERME JEAN DE FLORETTE FLORENCE ROSTAIN ET KÉVIN CAMUS
Les Allemands - 05400 Manteyer
06 64 43 98 06 - rostainflorencelevoinalpin@gmail.com



Produits : viande bovine de génisse et de veau conditionnée sous vide en caissette de 3 à 10 kg, chipolatas paysannes, paupiettes maison
Vente : à la ferme jeudi (commande par tel. les autres jours), livraison sur Gap mercredi, livraison sur la région PACA sur commande



N° 36 • CHEZ PASCAL - PASCAL PEYREMONTE
05250 Saint-Etienne en Dévoluy
04 92 58 82 60 - 06 80 13 55 31 - chez.pascal.devoluty@gmail.com



Produits : agneau ou demi-agneau
Vente : à la ferme (nous contacter), livraison de restaurants



N° 37 • ESAT DE ROSANS
Les Buissons - 05150 Rosans
04 92 66 66 11 - l.mathieu@adsea05.fr



Produits : fruits et légumes bio, agneau de Sisteron Label Rouge sur commande
Vente : Biocoop Gap, Vaison et Nyons.
Internet pour les professionnels : <http://legumes.esatderosans.fr>



N° 38 • FERME DE LA VALETTE - SAS LES SABOTS DE VENUS
La Valette - 05140 La Faurie - 06 43 80 40 31 - 06 32 83 11 64
06 19 27 26 64 - lessabotsdevenus@aol.com
www.ferme-de-la-valette.com - www.les-sabots-de-venus.com



Produits : viande de porc, terrines, saucisses, saucissons, noix, huile de noix et cerneaux
Vente : à la ferme (La Faurie), Ferme équestre (La Roche des Arnauds) : nous contacter



N° 39 • LA FERME DE L'ECUYER - ANNE-MARIE GROS
Les Bouvechs - 05400 Chabestan
04 92 58 03 60 - 06 87 77 33 81 - annemarie.gros@laposte.net



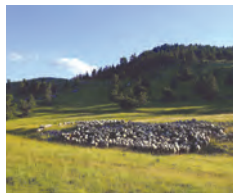
Produits : viande d'agneau, charcuteries d'agneau, noix, confitures
Vente : sur commande (tél. avant), livraison possible



N° 40 - GAEC LES CHAUMAS - SANDRA ET GUILLAUME GARÇIN
 Les Forestiers - 05400 Saint-Auban d'Oze
 04 92 57 26 32 - 06 21 98 64 96 - sandra.garcin65@gmail.com



Produits : colis de veau, génisse, vache, de race limousine
Vente : à la ferme, sur commande



N° 41 - GAEC DE BLACHE PLANE - AGNEAUX DE LA VALLÉE DE CHAURANNE
ELODIE ET NICOLAS BLANC
 La Bégüe - 05140 La Beaume
 06 59 33 65 05 - agneaudu05@gmail.com



Produits : viande d'agneau
Vente : livraison sur commande



N° 42 - GAEC DES RIALLES - ALEXIS ELAPHOS
 Les Rialles - 05300 Upaix
 06 33 83 74 79 - alexis.elaphos@orange.fr



Produits : viande d'agneau et de porc, saucisses, merguez, charcuterie maison, œufs et volailles plein air entières ou découpées
Vente : à la ferme sur RDV, Marchés des Producteurs de Pays, marchés de Lagrange le jeudi matin, Lachau (26) le samedi matin et Upaix village le mercredi soir



N° 43 - FERME DES CANDIS - CLAIRE ET VINCENT ARAGON
 Le Pont - 05400 Chabestan - 06 18 48 02 05 - 06 25 00 45 48
lafermedescandis@gmail.com



Produits : viande de porc élevé en plein air, charcuteries traditionnelles
Vente : en colis et au détail, à la ferme, magasins de producteurs du 04, 05, 06 (83 à venir), épicerie de la Roche des Arnauds et Aspremont, casier automatique au Bersac



N° 44 - DÉLICES DES BARONNIES - DAPHNÉ MASSOT
 Le village - 05400 Le Saix - 06 26 08 35 43 - 04 92 52 75 94
contact@delicesdesbaronnies.fr - www.delicesdesbaronnies.fr



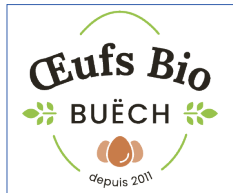
Produits : pâtés variés, jailles saixoises, plats cuisinés à base de porc et d'agneau, délices de pois chiches, douceurs de lentilles, carbonnade flamande, sauce bolognaise, terrines : poulet, morilles, cèpes, campagne truffée, campagne au foie gras
Vente : sur place, marchés, foires, GMS, Mon Paysan Alpin, Le Panier Gapençais, boulangeries, boucheries, site internet



N° 45 - GAEC CHAMAYER - DOMINIQUE GUEYTTE
 Lieu-dit Chamayer - 05150 Rosans
 06 77 04 32 12 - dominique.gueytte@sfr.fr



Produits : agneaux, merguez, saucisses
Vente : sur place



N° 46 - EARL ŒUFS BIO BUËCH
LAURANNE ET FABRICE GAUTIER
 Plan de Guire - 05700 Le Bersac
 06 89 28 88 82 - oeuf.biobuech@gmail.com



Produits : œufs, pâtes et farine AB
Vente : à la ferme, marchés de Serres et Lagrange, magasins de producteurs, supermarchés du Buëch, Gapençais et Champsaur, distributeur automatique de produits frais au Bersac



N° 47 - GAEC DES PIN'S - SYLVIE ET VINCENT PINET
98 Route de Montbrand - 05140 La Faurie
06 33 86 88 99 - gaecdespins@gmail.com



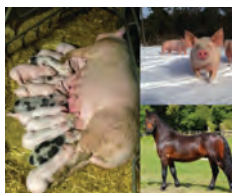
Produits : viande bovine : blanquette de veau, rôti de veau, escalope de veau, côte de veau, godiveau, bourguignon, côte de bœuf, steak, roastbeef, paleron, jarret, bœuf braisé
Vente : vente directe à la ferme



N° 48 - ÉLEVAGE DU GRAND BUËCH
SÉVERINE ET JEAN-MICHEL BISQUERT
111 Chemin del Prais - 05140 Aspres sur Buëch
06 26 97 58 49 - grandbuech@gmail.com - elevagedugrandbuech@yahoo.fr



Produits : viande ovine en caissette, saucisses, merguez, saucissons
Vente : vente directe dans les épiceries et magasins locaux (Cocci Market à Aspres sur Buëch)



N° 49 - FERME DU LAUZON - MARINE ET SÉBASTIEN GOHIER
La Plaine - 05400 Montmaur
04 92 48 54 12 - 06 87 09 48 16 - elevage.dulauzon@orange.fr
<https://www.facebook.com/fermelauzon>



Produits : viande de porc, charcuteries bio, fourrages
Vente : à la ferme, magasins bio, de détail, de producteurs, distributeur automatique, AMAP, marché Bio de Gap

Epaule d'agneau à la farigoule

Ingrédients

- 1 épaule d'agneau désossée et ficelée en forme de rôti
- 1/2 botte de thym et 1 verre de farigoule
- 10 centilitres d'huile d'olive
- 150 g de beurre
- 200 g de pâtes fraîches blanches
- 200 g de pâtes fraîches vertes aux épinards
- 1 bouquet de basilic
- Sel de mer fin, poivre noir moulu



© : @MonkeyBusiness - Adobe Images
www.distilleries-provence.com

Préparation

Emietter le thym sur une large planche. Badigeonner l'épaule d'agneau d'huile d'olive. Rouler l'épaule dans le thym, puis la déposer dans le plat à gratin. La mettre à cuire au four à 200 °C pendant 10 minutes.

Réduire la chaleur du four à 180 °C. Laisser cuire 20 mn en prenant soin de l'arroser souvent. Retirer l'épaule de son plat de cuisson. La garder au chaud sous une feuille de papier d'aluminium.

Enlever la graisse qui surnage au dessus du jus de cuisson. Verser un petit verre d'eau froide dans le plat. Verser la sauce dans une petite casserole, y ajouter la Farigoule et faire réduire de moitié.

Faire cuire les pâtes ensemble 2 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter, les verser dans un large saladier chauffé au préalable. Y incorporer le beurre détaillé en petits morceaux et bien mélanger.

Découper l'épaule en tranches, les disposer sur un plat de service. Les arroser de sauce bien chaude et servir sans attendre avec les pâtes fraîches parsemées de basilic.

A noter dans votre agenda

- Veynes : les lundis 24 et 31 juillet et le lundi 7 août inclus, 16h - 20h
- Orpierre : tous les mercredis du 12 juillet au 30 août inclus, 17h - 21h

Renseignements : Cassandra DOURLÉN - 06 80 56 57 94
cassandra.dourlen@hautes-alpes.chambagri.fr

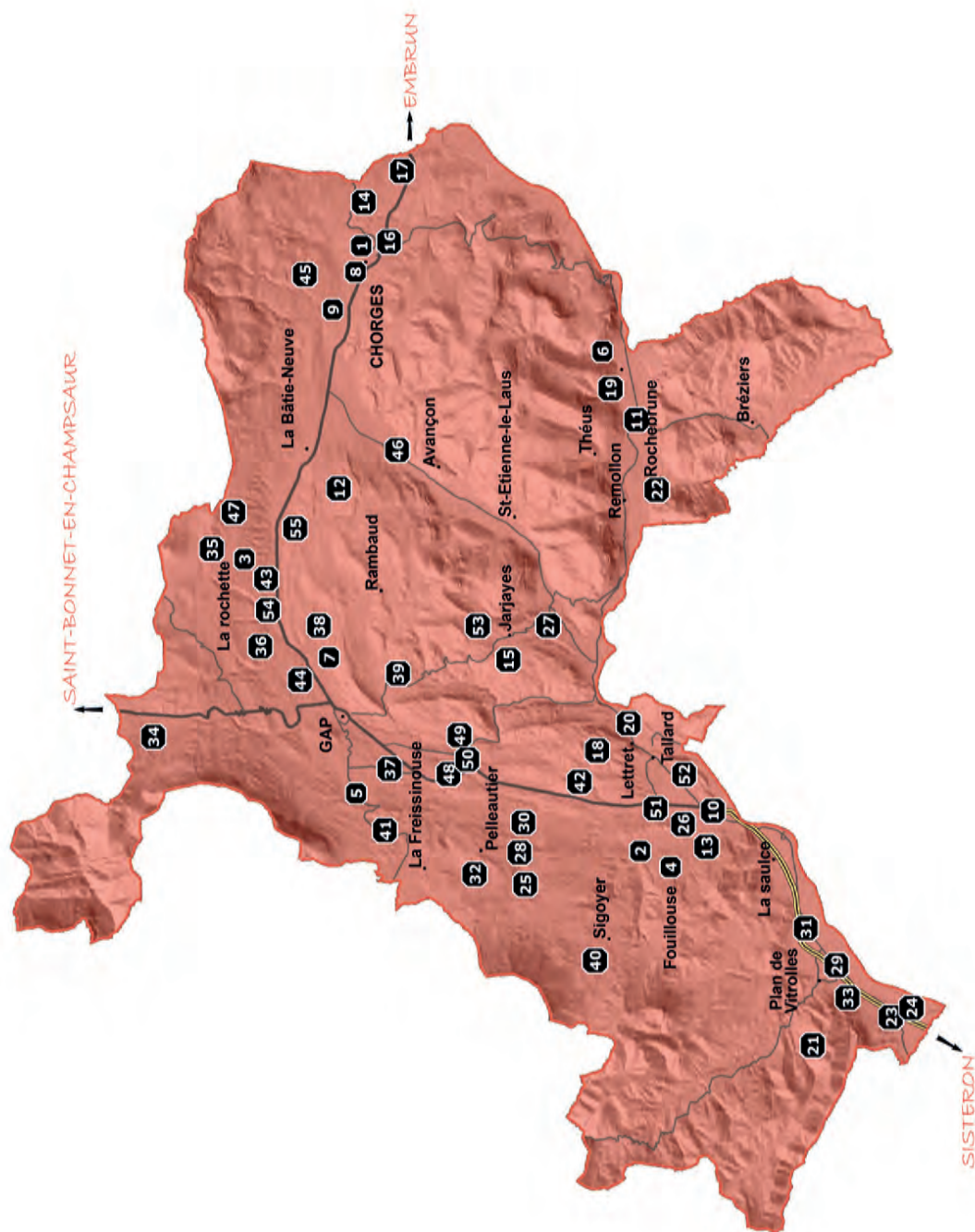


Retour en images...

« Marché des Producteurs de Pays » d'Orpierre (été 2022)



Secteur Gapençais-Durance



PRODUCTION OU ACTIVITÉ PRINCIPALE



Apiculture & Produits de la ruche

N°1 - Le Rucher des Anges	P.28	Apiculture		X				
N°2 - Apie de Lop - Le Rucher du Loup	P.28	Apiculture	X		X	X		
N°3 - Marlène Durif	P.28	Apiculture	X					
N°4 - Le Rucher K	P.28	Apiculture	X		X			
N°5 - Le Rucher d'Augustin	P.28	Apiculture	X	X				
N°6 - Apiland Nature	P.28	Apiculture	X	X			X	X
N°7 - Les Abeilles de Lucie	P.29	Apiculture	X					

Boissons - Vins - Eau - Bières - Liqueurs

N°8 - Sté des Eaux de Chorges	P.29	Eau	X					
N°9 - Brass. art. Serre Ponçon	P.29	Bières	X		X			
N°10 - Domaine de Tresbaudon	P.29	Vin			X			
N°11 - Domaine Allemand	P.29	Vin			X			

Hébergements - Loisirs - Séjours - Campings

N°12 - Gîte et chalets ronds de Paraloup	P.29	Hébergement		X				
N°13 - Le Petit Chariot	P.30	Chambres d'hôtes		X				
N°14 - Camping Le Grand Pré	P.30	Camping	X	X				
N°15 - La Ferme du Col	P.30	Viande - Farine - Bières	X	X			X	X

Huiles Essentielles - PAPAM - Spiruline - Spiritueux - Produits cosmétiques

N°16 - L'Atelier du Temps Jadis	P.30	Huiles essentielles	X					
N°17 - Spiruline de l'Essen Ciel	P.30	Spiruline	X	X	X			
N°18 - Savonnerie Kesia	P.30	Produits cosmétiques	X					

Jus de fruits - Fruits - Légumes - Noix

N°19 - EARL Gold Api	P.31	Fruits - Jus de Fruits	X	X	X			
N°20 - Alexandre Dévoluy	P.31	Fruits - Jus de Fruits	X		X			
N°21 - Domaine de la Pradelle	P.31	Fruits - Jus de Fruits	X	X				
N°22 - EARL Jacob Fruits	P.31	Fruits - Jus de Fruits	X		X			
N°23 - Aude Pelloux	P.31	Fruits - Légumes			X	X		
N°24 - EARL Valentini	P.31	Fruits - Jus de Fruits	X	X	X			
N°25 - Ferme de l'Aubérie	P.32	Fruits - Légumes - Jus de Fruits	X	X	X			X
N°26 - Le Domaine Saint-André	P.32	Fruits - Jus de Fruits	X	X	X	X		
N°27 - GAEC du Pré Panche	P.32	Fruits - Légumes		X				
N°28 - Les Jardins des 2 Céuse	P.32	Légumes		X				
N°29 - Le Verger de Crigne	P.32	Fruits - Jus de Fruits	X		X	X		
N°30 - Le Pressoir Neffois	P.32	Jus de Fruits	X		X			
N°31 - EARL La Bonne Mère	P.32	Fruits - Boissons	X					

Pain - Farines - Céréales - Pâtes

N°32 - Domaine Les Tardieux	P.33	Farines	X		X			
-----------------------------	------	---------	---	--	---	--	--	--

Pépinières - Arbres fruitiers - Arbustes d'ornement - Plantes

N°33 - Pépinières Follin	P.33	Pépinières	X					
--------------------------	------	------------	---	--	--	--	--	--

Produits Laitiers - Fromages - Glaces

N°34 - A Trapolou	P.33	Produits Laitiers	X	X	X			
N°35 - La Chevrenie du Rocher	P.33	Produits Laitiers			X	X		
N°36 - GAEC La Belette	P.33	Produits Laitiers	X	X				
N°37 - La Ferme de Pic Ponçon	P.33	Produits Laitiers	X	X	X			
N°38 - GAEC Le Gapencois	P.34	Glaces	X	X				
N°39 - Ferme du Lycée Agricole des Eméyers	P.34	Pr. Laitiers - Viande	X					
N°40 - GAEC des Auriols	P.34	Produits Laitiers	X	X	X			

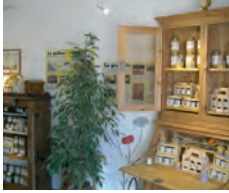
Tourtons - Ravioles

N°41 - Les Tourtons de Marie	P.34	Tourtons - Ravioles	X					
------------------------------	------	---------------------	---	--	--	--	--	--

Viandes - Charcuteries - Plats cuisinés - Poissons - Œufs - Volailles

N°42 - La Ferme de la Plaine	P.34	Viande - Charcuterie	X					
N°43 - Jérôme Albrand	P.34	Viande	X					
N°44 - Lamorlette FoRever	P.35	Viande	X					
N°45 - GAEC de l'Aigle	P.35	Viande	X					
N°46 - La Ferme Pra du Pin	P.35	Viande	X	X				
N°47 - Gilles Guillaume	P.35	Viande	X					
N°48 - La Ferme Flaud	P.35	Viande	X	X		X		
N°49 - Coop. Prod. Bovins 04/05	P.35	Viande	X					
N°50 - Sica Montagnard des Alpes	P.36	Viande	X					
N°51 - Boucherie Intermarché Tallard	P.36	Viande	X					
N°52 - EURL Saint-Martin	P.36	Viande	X		X			
N°53 - Délices de la Durance	P.36	Charcuteries	X					
N°54 - SARL Alp Œufs	P.36	Œufs	X		X			
N°55 - GAEC des Cordeliers	P.36	Viande	X					

Apiculture & Produits de la ruche



N° 1 • LE RUCHER DES ANGES - MICHEL BRUNET

Route Espinasses - Mamiellon - 05230 Chorges

06 16 98 39 09 - marmotte0504@yahoo.fr - www.lerucherdesanges.fr



Produits : miels : montagne, acacia, lavande, tilleul, châtaignier, pollen, propolis, bougies cire d'abeille, bonbons, savons au miel, gomme de propolis

Vente : à la miellerie, marché de Briançon



N° 2 • APIE DE LOP - LE RUCHER DU LOUP MORGAN JAUBERT

1679 Route des Andrieux - 05130 Fouillouse

07 81 08 27 44 - pioc.ppc@gmail.com



Produits : miel de garrigue, miel de montagne, miel de lavande

Vente : sur l'exploitation, en livraison, dépôt au Charolais des Alpes et à la superette de Superdévoluy



N° 3 • MARLÈNE DURIF

Le Villard - 05000 La Rochette

06 82 42 40 29 - marlenedurif@gmail.com



Produits : miels : de montagne, toutes fleurs, miel en rayon (sur commande).

Ruches non transhumées, produits dérivés (bonbons...)

Vente : sur l'exploitation, commerces locaux



N° 4 • LE RUCHER K - CHRISTINE GLEIZES

Les grands pins - 05130 Fouillouse

06 82 43 37 81 - lerucherk@gmail.com



Produits : miel de montagne et haute montagne, label Bio

Vente : à la miellerie uniquement sur RDV, commande par tel ou mail avec livraison possible France entière, et disponible dans des magasins locaux



N° 5 • LE RUCHER D'AUGUSTIN - AUGUSTIN FRECON

9 Allée Eden de Malcombe - 05000 Gap

06 59 23 51 20 - lerucherdeaugustin@hotmail.fr

www.facebook.com/lerucherdeaugustin



Produits : miels d'acacia, des alpes, de lavande, de châtaignier et d'aubépine (pots de 250 g, 500 g et 1 kg)

Vente : à la miellerie sur RDV, livraison possible en France



N° 6 • APILAND NATURE - SANDRINE ET LIONEL ROLLAND

1, rue des Tennis - 05190 Rousset

04 92 54 40 60 - info@apiland.com - www.apiland.com



Produits : miels, bonbons, croquants, propolis, hydromels, gelée royale française, bougies en cire d'abeille

Vente : boutique ouverte tous les jours 9h/12h-14h/18h, fermeture le 25/12 et le 01/01.

Ferme pédagogique et découverte (voir horaires sur internet). Vente directe.

Restauration ouverte juillet et août avec «Assiette HAUTES ALPES Naturellement®».

Pour les groupes : nous consulter



N° 7 • LES ABEILLES DE LUCIE - LUCIE GANTÈS

4 Route de la Justice - 05000 Gap
06 75 10 54 27 - lesabeillesdelucie@icloud.com



Produits : miel de montagne, miel de haute-montagne, miel toutes fleurs, miel de forêt
Vente : en vente directe et par correspondance (frais de port en sus)

Boissons - Vins - Eau - Bières - Liqueurs



N° 8 • SOCIÉTÉ DES EAUX DE CHORGES

215, Chemin de Pontillas - 05230 Chorges
04 92 50 95 80 - e.raymond@sources-alma.com



Produits : eau de source de montagne « La Roche des Ecrins »
Vente : grandes surfaces et magasins de détails, livraison sur la région PACA sur commande



N° 9 • BRASSERIE ARTISANALE DE SERRE PONÇON

La Grande Île - 05230 Chorges
06 03 32 00 80 - brasserie.basp@gmail.com

Produits : bière Lou Pica Paouto, bière La Cuvée de l'Herboriste, bière IPA Lotus, BASP Lager

Vente : à la brasserie, supermarchés, petits points de vente, restaurants/bars



N° 10 • DOMAINE DE TRESBAUDON - CAROLINE ET OLIVIER RICARD

Route de Tresbaudon - 05130 Tallard - 04 92 54 19 28
domaine-de-tresbaudon@orange.fr - www.domaine-de-trasbaudon.com

Produits : vins rosé et rouge, vin rouge M de Manon, Lou prestige, Merlot Cabernet, vin blanc « Or », vin Muscat de Tonin

Vente : à la cave : lundi, mardi, jeudi et vendredi (9h/12h ; 14h/18h) ; le mercredi et samedi (9h/12h ; 16h/18h), marché de Barcelonnette (mercredi et samedi) de mai à décembre



N°11 • DOMAINE ALLEMAND - LÆTITIA ET MARC ALLEMAND

1495 Route de l'Eau Vive - Lieu dit la Plaine - 05190 Théüs - 04 92 54 40 20
domaineallemand@orange.fr - www.domaine-allemand.com

Produits : vins et alcools de fruits. Vendanges 100 % manuelles. Domaine familial, labélisé HVE et en conversion Bio, spécialisé dans les cépages locaux.

Régulièrement primé au Concours général et distingué par le Guide Hachette
Vente : vente et dégustations au Domaine



Hébergements - Loisirs - Séjours - Campings



N° 12 • GÎTE ET CHALETS RONDS DE PARALOUP - JOËL VALLON

Les Taburles - 05230 Avançon - 04 92 51 37 95
06 10 20 77 83 - joel.vallon65@gmail.com
www.gites-de-france-hautes-alpes.com



Hébergement à la Ferme : 2 hébergements Gîtes de France ouverts toute l'année :
- 1 maison indépendante : cap. 12 pers., accès handicapés, piscine couverte, spa
- 1 insolite : cap. 6 pers., 1 chalet rond espace vie (séjour, cuisine) et 1 chalet rond espace nuit (3 ch., wc, salle de b.), piscine couverte



N° 13 - LE PETIT CHARIOT - CÉCILE DUSERRE
 Gandière - 05110 La Saulce
 04 86 73 97 74 - 06 83 36 86 63 - lepetitchariot@sfr.fr
www.lepetitchariot.fr



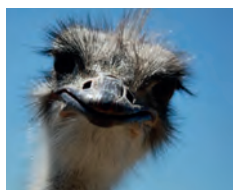
Chambres d'hôtes à la ferme : 2 chambres 3 épis, « Gîtes de France », capacité 8 pers., salle commune avec TV. Accueil en relais équestre (paddocks, box, fourrages)
Séjour thématique : Rando Ferme



N° 14 - CAMPING LE GRAND PRÉ - DENISE ET ALAIN ESCALLIER
 Les Seymats - 05230 Chorges - 04 92 50 62 06 - 06 81 46 43 06
campinggrandpre@orange.fr



Camping à la ferme : 25 emplacements sur une prairie mi-ombragée, 2 épis, capacité 100 pers., 4 douches, 4 wc, 4 lavabos, 4 évier, bac à linge, branchement élect. pour caravanes, salle commune, lave linge à la ferme. Loc. possible de caravanes, chalets et mobilhomes (4/6 places), gardiennage de caravanes



N° 15 - LA FERME DU COL - CINDY ET RAPHAËL GALANDRIN
 Le Col - 05130 Jarjayes - 06 33 58 13 68
contact@fermeduacol.fr - www.fermeduacol.fr



Produits : de l'Austruche : œufs, viande, terrines, rillettes, plumes ; de nos chèvres angoras : pulls, gants, bonnets, écharpes, chaussettes, pelotes... ; pâtes artisanales au blé ; Petit épeautre : grains, farine, flocons, soupe, pâtes ; Bière fermière artisanale (blonde, dorée, ambrée), pois chiche: grains, farine, plats cuisinés (sauté bœuf, agneau, chèvre)

Vente : directe à la ferme - **Visites à la ferme** : toutes les infos sur notre site internet

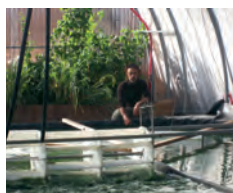
Huiles essentielles - PAPAM - Spiruline - Spiritueux - Produits cosmétiques



N° 16 - L'ATELIER DU TEMPS JADIS - MARITÉ MARSEILLE
 21 Prevalière - 05230 Chorges
 06 75 37 90 41 - marite21@hotmail.fr



Produits : huiles essentielles de lavande
Vente : magasins de produits régionaux, Le Relais des Saveurs à Chorges, D'ici et d'ailleurs à Guillestre, bureau de tabac à Réallon



N° 17 - SPIRULINE DE L'ESSEN'CIEL - YANNICK LOPEZ
 Les Néviers - 05230 Chorges - 06 85 65 36 46
contact@jardin-essenciel.com - www.jardin-essenciel.com



Produits : spiruline, légumes, plantes aromatiques et œufs
Vente : à la ferme du lundi au samedi uniquement sur RDV, sur internet, dans les magasins locaux de producteurs, pharmacie Place aux Herbes à Gap, magasins bio haut-alpins
Visite guidée « A la découverte de la spiruline »



N° 18 - SAVONNERIE KESIA - CORALIE SELIN ET ANTOINE RIPOL
 430 Chemin de Pierre Grosse - 05000 Châteaufieux
 06 62 54 21 42 - antoine@savonneriekesia.fr - www.savonneriekesia.fr



Produits : savon, shampoing, après-shampoing, huile de soin capillaire
Vente : vente directe à la savonnerie, site internet, marchés d'été (Vallouise, Gap, Savines, Serres, Laragne, St-Bonnet), foires, marchés de Noël

Jus de fruits - Fruits - Légumes - Noix



N° 19 - GOLD'API - FAMILLE ALLARD

La Plaine de Théus - 05190 Espinasses

04 92 54 41 59 - 06 07 56 52 99 - goldapi.allard@orange.fr



Produits : pommes, poires, pêches, abricots, cerises, jus de fruits (pomme, poire, pêche, abricot), pétillant de pomme. En bio : quelques variétés de pommes et poires, jus de poire

Vente : sur l'exploitation, supermarchés et commerces locaux



N° 20 - ALEXANDRE DÉVOLUY

Le Moulin - 05130 Lettret

06 87 04 88 88 - jusdevoluy@gmail.com



Produits : pommes en période de récolte, jus (clair de pommes, pomme d'Api, pomme d'Or, méli-mélo, soleil d'hiver, poire d'hiver, poire zestée), huile essentielle d'immortelle, hydrolat d'immortelle

Vente : à la ferme sur RDV téléphonique



N° 21 - DOMAINE DE LA PRADELLE - FAMILLE RICHIER

RN 85 - 05110 Plan de Vitrolles

04 92 54 29 06 - 06 08 83 64 32 - richier.jacques@wanadoo.fr



Produits : pommes, poires, pêches, brugnons, jus de fruits

Vente : à la ferme, 7/7 (8h/12h-13h30/18h, sept. à mars), à Gemenos devant la cave Coop. du village (vendredi matin, sept. à mars), à Olioules (parking restaurant Le Tanka, samedi matin en saison) ; à la Fare Les Oliviers (devant la cave Coop., samedi matin en saison)



N° 22 - EARL JACOB - NOËLLE ET FRANCK JACOB

L'île - 05190 Rochebrune

04 92 54 45 63 - noellejacob05@orange.fr



Produits : pommes, poires, pêches, brugnons, abricots, cerises, jus de pomme, poire, pomme-poire, pomme-cerise, poire-coing

Vente : marchés locaux



N° 23 - AUDE PELLOUX

Place de l'Eglise - 05110 Monétier Allemont

07 86 29 92 18 - panierderomane@gmail.com



Produits : légumes, fruits, farine Bio

Vente : Marchés des Producteurs de Pays



N° 24 - EARL VALENTINI - MARYLINE ET BRUNO VALENTINI

05110 Monétier-Allemont - 04 92 46 22 84 - 06 19 18 15 97

bruno.valentini123@orange.fr



Produits : pommes, poires, pêches, cerises, abricots, fruits déshydratés, jus de fruits, confitures, compotes de pommes

Vente : à la ferme, Géant Casino de Gap et de Briançon, Super U Remollon, Marchés des Producteurs de Pays



N° 25 - FERME DE L'AUBERIE - BERNARD MEYSSONNIER
 Les Blâches - 05000 Pelleautier - 04 92 57 87 63
 bernard.agnes.05@orange.fr - www.lesblaches05.com



Produits : fraises, framboises, mûres, cassis, groseilles, confitures, nectars, compotes, petit épeautre, lentilles, pois chiches
Vente : à la ferme (par tél.), marché Gap (samedi), magasins locaux
Gîtes ruraux à la ferme : 2 gîtes indépendants. Nous contacter



N° 26 - LE DOMAINE SAINT-ANDRÉ - PHILIPPE BILOCC
 Gandières - 05110 La Saulce
 04 92 54 73 12 - 06 64 31 54 35 - philippebilocq@hotmail.fr



Produits : pommes, poires, coings, jus de fruits, nectar de poire, pétillant de pomme, cidre, purées, vins IGP Hautes-Alpes (blanc Chardonnay et Pinot Blanc, rouge : Merlot, Syrah, Cabernet et Pinot Noir, Rosé), Champ'Alpes
Vente : à la ferme sur RDV, marchés bio Gap, Grenoble-Meylan, foires et salons spécialisés, épicerie fines de Gap, magasins bio de Gap, AMAP, MPP



N° 27 - GAEC DU PRÉ PANCHE - CATHERINE ET LAURENT MEIZENQ
 Saint-Martin - 05130 Jarjayes
 04 92 54 33 03



Produits : pêches, légumes de saison
Vente : sur l'exploitation, marchés de Saint-Jean Montclar (dimanche), de Risoul (vendredi), d'Espinasses (mercredi)



N° 28 - LES JARDINS DES 2 CÉUSE - VINCENT CLARY
 La Côte - 05000 Neffes
 06 11 49 59 97 - 06 75 22 22 48 - claryvincent@hotmail.fr



Produits : vente de pommes, poires et raisin de table, légumes frais de saison
Vente : sur l'exploitation, Panier Gapençais à Gap, Drive Fermier 05



N° 29 - LE VERGER DE CRIGNE - CATHERINE ET CHRISTIAN GARÇIN
 Le Vivas - 05110 Vitrolles
 06 64 73 06 79 - 06 08 67 01 52 - vergerdecrigne@gmail.com



Produits : pommes et poires bio, produits artisanaux bio : vinaigres de cidre, confitures, jus de pomme, jus de poire, compote de pomme
Vente : à la ferme tous les jours 9h-18h (de sept. à avril), Marchés des Producteurs de Pays (Orpierre, Pont-du-Fossé), marchés de Saint-Bonnet en Champsaur (lundi) et de Laragne (jeudi), les Comptoirs de la Bio à Tallard



N° 30 - LE PRESOIR NEFFOIS - FRANCK AMAR
 « L'Argousier Sauvage » - Les Grands Champs - Le Village
 05000 Neffes - 04 92 57 92 93 - 06 86 51 99 30 - franckamar@gmail.com



Produits : jus d'argousier, sève de bouleau, sève de bouleau fraîche en saison, jus de pommes, macérat huileux d'argousier, savon à la sève de bouleau et au jus d'argousier, apéritif d'argousier
Vente : sur place, marchés, Le Panier Gapençais Sud et Nord à Gap et Le Panier Fermier à Lettret. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h, le samedi de 9h à 14h



N° 31 - EARL LA BONNE MÈRE - FABIAN FAURE
 Route de Lardier - 05110 Lardier
 06 32 68 10 86 - faure.earlbm@orange.fr



Produits : pommes, poires, jus de pommes, jus de poires
Vente : point de vente à La Saulce, marché de Gardanne, Proxi et Intermarché Tallard

Pains - Farines - Céréales - Pâtes



N° 32 - SCEA DOMAINE LES TARDIEUX - YANN ET CÉLINE ZUREK
49 lieu dit Bayard - 05000 Pelleautier
06 20 72 44 56 - celine.zurek05@gmail.com -



Produits : farine T65, petit épeautre (grain et farine)
Vente : vente directe à la ferme, boulangerie Zurek à La Freissinouse

Pépinières - Arbres fruitiers - Arbustes d'ornement - Plantes



N° 33 - PÉPINIÈRES FOLLIN - SANIA ET DAVID HALTER
336 Route de Gap - 05110 Vitrolles
04 92 54 22 55 - follin@pepinieres-follin.com - www.pepinieres-follin.com



Produits : végétaux alpins : arbres ornementaux, arbres fruitiers, arbustes, conifères, rosiers, plantes vivaces, aromatiques, fleurs, plants potagers, arbustes à petits fruits, plantes grimpantes, chrysanthèmes...
Vente : en direct sur notre site de production entre La Saulce et Monétier-Allémont

Produits Laitiers - Fromages - Glaces



N° 34 - A'TRAPOLOU - VIRGNIE ET PAUL FLAMBARD
Les Lunels - Route du Col de Gleize - 05000 Gap
04 92 23 35 78 - 06 84 01 51 09 - atrapolou@orange.fr
www.atrapolou-fromagedebrebis.com



Produits : fromages au lait cru de brebis frais et affinés, brousses, tomes, yaourts nature, faisselles, bleu
Vente : à la ferme, marché de Gap



N° 35 - LA CHÈVRIÈRE DU ROCHER - CÉLIA HERMITTE
Le Village - 05000 La Rochette
06 75 54 27 37 - celia1604@hotmail.fr



Produits : fromages lactiques, pâtes pressées, yaourt, chips (en conversion bio), farines
Vente : vente directe à la ferme, marché d'Ancelle (dimanche matin), Marchés des Producteurs de Pays



N° 36 - GAEC LA BELETTE - FAMILLE BROCHIER
Route du Lac - Romette - 05000 Gap
04 92 51 04 62 - 06 74 05 16 25
brochierjeanlouis05@orange.fr



Produits : lait cru en berlingots, faisselle à l'ancienne, tomme de montagne, fromage Tendre Belette
Vente : à la ferme, grandes surfaces du département, épicerie, fromageries du département



N° 37 - LA FERME DE PIC PONÇON
Les Eyssagnières - 05000 Gap - 04 92 52 49 05 - 06 77 75 12 19
06 99 77 19 64 - info@fermepicponcon.com
www.fermepicponcon.com



Produits : fromages fermiers au lait cru de chèvre et de vache
Vente : à la ferme, mercredi au samedi hors vacances scolaires, lundi au samedi pendant les vacances scolaires, magasins de producteurs Le Panier Gapençais Nord et Sud à Gap, Couleurs Paysannes à Manosque et à Venelles



N° 38 • GAEC LE GAPENÇAIS - FAMILLE AUBERT ET PIFFARETTI
133 Les Fauvins - 05000 Gap - 06 88 35 88 32
contact@glacelegapençais.com - www.glacelegapençais.com



Produits : réalisation de sorbets et crèmes glacées (lait entier et crème de l'exploitation), desserts et tartes glacés, bûches de Noël, bacs de glace

Vente : à la ferme toute l'année (horaires nous contacter), magasins de producteurs, épicerie fines, restaurants, gîtes



N° 39 • FERME DU LYCÉE AGRICOLE LES EMEYÈRES
Legta Les Emeières - 127 Route de Valserras - 05000 Gap
04 92 51 04 36 - 07 69 94 97 74 - legta.gap@educagri.fr



Produits : lait entier cru ou pasteurisé, yaourts fermiers natures, sucrés, sur lits de confiture, yaourts à boire, crèmes desserts (chocolat, vanille), crèmes fraîches fermières, fromages blancs

Vente : à la ferme, via Échanges Paysans, cantines scolaires, magasin de producteurs Paniers Gapençais à Gap



N° 40 • GAEC DES AURIOLS - BRICE CLEMENT
Les Auriols - 05130 Sigoyer
07 81 48 68 40 - fromageriedesauriols@gmail.com



Produits : fromages fermiers au lait cru de vache, fromage frais, bleu, pâtes pressées, yaourts, faisselles

Vente : à la ferme tous les jours de 18h30 à 20h

Tourtons - Ravioles



N° 41 • LES TOURTONS DE MARIE - ADRIEN FURET
Lieu dit La Selle - 05000 La Freissinouse
06 10 04 87 36 - lestourtonsdemarie@gmail.com
www.lestourtonsdemarie.fr



Produits : tourtons, ravioles

Vente : marchés, restaurateurs et traiteurs

Viandes - Charcuteries - Plats cuisinés - Poissons - Œufs - Volailles



N° 42 • LA FERME DE LA PLAINE - JORIS ET CHRISTIAN BOYER
La Destourbe - 05000 Châteauevieux
07 60 58 85 97 - joris.boyer88@gmail.com



Produits : viande fraîche de porc, veau et bœuf, charcuteries traditionnelles et œufs plein air

Vente : à la ferme et sur le marché de Gap le samedi matin



N° 43 • JEROME ALBRAND
Quartier le Reynard - 05000 La Rochette
06 60 21 86 89 - jealbrand@laposte.net



Produits : viande ovine et bovine, saucisses et merguez

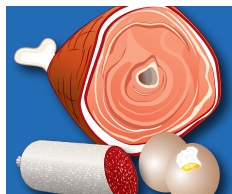
Vente : livraison dans le 05 et dans le Sud PACA, boucheries des Hautes-Alpes



N° 44 - LAMORLETTE FO'REVER

83 Av. d'Embrun - 05000 Gap - 04 92 44 24 27
ZA d'Entraigues - 05200 Embrun - 04 92 43 70 80 - www.paca-panier.fr
lamorlette.embrun@gmail.com - [facebook@MaisonLamorlette](https://www.facebook.com/MaisonLamorlette)

Produits : viande de veau, bœuf, agneau, porc, volailles, charcuteries maison, paniers gourmands, produits du terroir
Vente : Embrun du lundi au vendredi (8h30-12h30/15h-18h), le samedi du 15/06/22 au 15/09/22 (15h-18h) ; Gap du lundi au samedi (9h-18h45 non stop)



N° 45 - GAEC DE L'AIGLE - AURÉLIE PIZZANELLI

Les Prés Guérins - 05230 Chorges
06 58 86 94 26 - earldelaigle@gmail.com

Produits : agneaux, saucisses, merguez
Vente : en vente directe, livraison



N° 46 - LA FERME PRA DU PIN - FRANCK ET ALAIN EYRAUD

La Plaine d'Avançon - 05230 Avançon
06 82 09 15 83 - laferme.pradupin@laposte.net

Produits : viande bovine en caissette ou au détail (sous-vide), 2 sortes de colis (hiver et été). Colis de porc fermier, colis de veau sous la mère, terrines de bœuf au romarin, thym, genièvre, cèpes et fromage de tête
Vente : à la ferme, livraison possible dans toute la France sous conditions



N° 47 - GILLES GUILLAUME

Lieu dit Pierre Brune - 05000 La Rochette
06 74 28 31 90 - guillaume_gilles05@yahoo.fr

Produits : viande de veau et de bœuf, Farine T80, Farine T110, Farine T150
Vente : vente directe, livraison (sud PACA), restaurants, boucheries



N° 48 - LA FERME FLAUD - CHRISTINE FLAUD

La Basse Tourronde - 05000 Gap - 04 92 51 37 93
09 51 12 27 15 - 06 08 84 95 34 - lafermeflaud@gmail.com

Produits : colis viande bœuf, génisse et veau, conditionnée en portion indiv. sous vide, colis grillades en été, filets de bœuf et de veau sur demande, saucisses, merguez, bœuf bourguignon, autres plats cuisinés à base de viande bovine
Vente : à la ferme, L'Oustaou des Goûts à Montmeyan (Var). Livraison sur demande (Aix en Provence, Marseille), Marchés des Prod. de Pays, marché de Gap (samedi)



N° 49 - COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS DE BOVINS 04/05

Le Moulin du Pré - Route de Marseille - 05000 Gap
04 92 51 58 44 - coop.product@wanadoo.fr

Produits : viande bovine (veau, bœuf, génisse) des Hautes-Alpes
Vente : boucheries traditionnelles, grandes et moyennes surfaces du 05



MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

A noter dans votre agenda

- CHORGES : le vendredi 28 juillet, 16h - 20h,

Renseignements : Cassandra DOURLÉN - 06 80 56 57 94
cassandra.dourlen@hautes-alpes.chambagri.fr

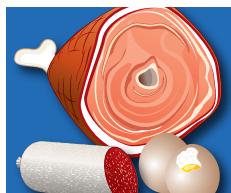




N° 50 - SICA LE MONTAGNARD DES ALPES

Le Moulin du Pré - Route de Barcelonnette - 05000 Gap
04 92 53 62 52 - montagnard.des.alpes@free.fr

Produits : viande de porc des Hautes-Alpes
Vente : boucheries traditionnelles des Hautes-Alpes



N° 51 - BOUCHERIE INTERMARCHÉ DE TALLARD

Intermarché de Tallard - ZAE de l'Aéropole - 05130 Tallard
04 92 44 44 10

Produits : viande ovine, bovine, porcine
Ouverture : du lundi au samedi de 8h30 à 19h30, le dimanche de 8h30 à 12h30



N° 52 - EUURL DE SAINT-MARTIN - JACQUES MAUREL

880 Avenue Napoléon - Lieu dit Saint-Martin - 05130 Tallard
06 60 72 70 67 - eurldesaintmartin@gmail.com

Produits : viande de bœuf charolais bio et porcs des Hautes-Alpes engraisés sur paille
Vente : colis vendus sur place sur réservation ou au détail au panier Gapençais à Gap



N° 53 - DÉLICES DE LA DURANCE - CHRISTOPHE GUIDONE ET PATRICK PEYROT

1330, Avenue Pierre Bernard-Reymond - 05130 Tallard
04 92 44 16 90 - 07 86 70 34 54 - lesdelicesdeladurance@orange.fr

Produits : terrines (de campagne, aux genièvres, aux cèpes, des Délices), sauté de porc aux olives vertes, estouffade de bœuf à la Provençale, Daube de bœuf, rillette, caillette et fromage de tête

Vente : GMS, maisons de produits régionaux, épicerie fines et boucheries dans le 04 et 05



N° 54 - SARL ALPCEUF

Pont Sarrazin - 05000 La Rochette
04 92 51 28 58 - alpoeuf@orange.fr

Produits : dans la gamme plein air : des boîtes par 6, 10, 12 et vracs, alvéoles de 20 et 30 œufs. Dans la gamme Bio : des boîtes par 6 et 10, des cartons de 90 œufs

Vente : grandes surfaces, superettes, magasins de produits locaux, restaurateurs et fabricants de produits artisanaux, grossistes



N° 55 - GAEC DES CORDELIERS - LIONEL CLAVEL

570 Les Cordeliers - 05000 La Bâtie Vieille
06 83 07 73 84 - 04 92 50 24 43
gaecdescordeliers@wanadoo.fr

Produit : viande bovine
Vente : Boucherie des Alpes, Charolais des Alpes, Alpes Viande 05



Les produits locaux...

Printemps

... j'en suis « fannes » !!

Manger haut-alpin
ça nous convient !

Ah... le soleil des Hautes-Alpes !

Ça va nous donner bonne mine !

Été

Waou !!!

Vous êtes à croquer !

Il t'es tout pâle, mange local !

Oh purée ! Les produits des Hautes-Alpes...

Automne

... ça donne la frite !

Ils sont si bons...
les produits de saison !

Pour être en pleine forme tout l'hiver...

Manger sain !

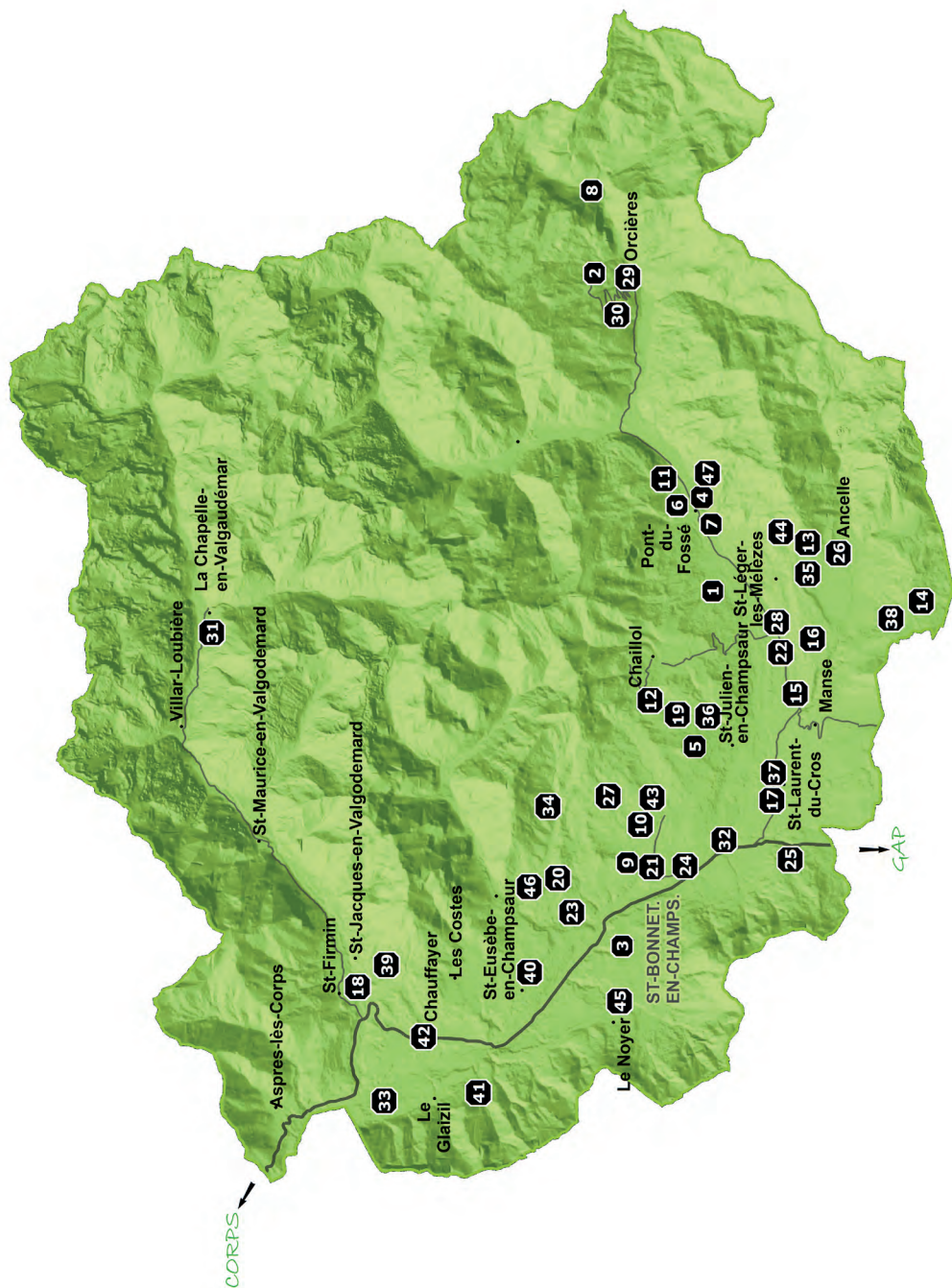
Manger serein !

Manger Haut-Alpin !

Hiver

Les produits d'ici
ça me réussit !

Secteur Champsaur-Valgaudemar



PRODUCTION OU ACTIVITÉ PRINCIPALE



Apiculture & Produits de la ruche

N°1 - Miellerie Challet	P.40	Apiculture	X	X	X			
N°2 - Le Rucher d'Orcières	P.40	Apiculture			X			
N°3 - Joël Borel	P.40	Apiculture				X		
N°4 - Le Rucher Fossipontain	P.40	Apiculture	X					
N°5 - Miellerie de l'Oseraie	P.40	Apiculture				X		

Boissons - Vin - Eau - Bières - Liqueurs

N°6 - Gayral Reynier SARL	P.40	Jus de Fruits - Plantes aromatiques	X	X				
N°7 - Guillaumette	P.41	Liqueurs	X					

Hébergements - Loisirs - Séjours - Campings

N°8 - Auberge La Jabiore	P.41	Ferme Auberge		X				
N°9 - Ferme Equestre Le Rocher	P.41	Ferme Equestre		X				
N°10 - Ferme du Veyre	P.41	Hébergements à la Ferme Viande - Plats cuisinés	X	X		X		
N°11 - L'Abondance	P.41	Chambres à la Ferme		X				
N°12 - GAEC du Caire	P.41	Gîte Rural - FD et FP		X	X			

Jus de fruits - Fruits - Légumes - Noix

N°13 - Légumotagne	P.42	Légumes - Fruits rouges			X	X		
N°14 - Les Baies Lutines	P.42	Petits fruits - Confitures			X	X		
N°15 - Valérie Léauthier	P.42	Légumes - Confitures			X	X		
N°16 - Ferme Les Soldanelles	P.42	Légumes - Confitures	X	X	X		X	
N°17 - Jérôme Lafont	P.42	Fruits rouges			X	X		
N°18 - Eigania	P.42	Fruits rouges	X		X	X		

Pains - Farines - Céréales - Pâtes

N°19 - Ferme de Baffol	P.43	Pains - Farines			X	X		
N°20 - GAEC du Banc de Peyron	P.43	Farines	X		X			

Produits Laitiers - Fromages - Glaces

N°21 - La Ferme de la Tuilerie	P.43	Produits Laitiers	X	X		X		
N°22 - Fromagerie Ebrard	P.43	Produits Laitiers	X					
N°23 - Ferme Château Robert	P.43	Produits Laitiers - FD - FP		X	X	X	X	
N°24 - Fromagerie du Champsaur	P.43	Produits Laitiers	X					
N°25 - Laiterie du Col Bayard	P.44	Produits Laitiers	X					
N°26 - GAEC du Bois Noir	P.44	Produits Laitiers			X	X		
N°27 - Ferme Pellegrin Family	P.44	Produits Laitiers	X		X			
N°28 - Ferme Le Gâ - Pré La Combe	P.44	Produits Laitiers	X	X	X	X		
N°29 - SAS Barthe	P.44	Glaces	X					
N°30 - La Ferme des Cabrioles	P.44	P. Laitiers - Bières - Savons		X	X	X	X	

Tourtons - Ravioles

N°31 - Ferme Les Aupillous	P.45	Tourtons - Ravioles	X		X			
N°32 - Le Champ d'Or	P.45	Tourtons - Ravioles	X					

Viandes - Charcuteries - Plats cuisinés - Poissons - Œufs - Volailles

N°33 - GAEC La Ferme Coupairou	P.45	Viandes - Charcuteries	X			X		
N°34 - La Ferme Drouhot	P.45	Viandes - Charcuteries - Miel		X		X		
N°35 - GAEC des Sonnaillies	P.45	Viandes - Charcuteries	X	X	X	X		
N°36 - GAEC du Chautard	P.45	Viandes - Charcuteries	X		X			
N°37 - Salaisons du Champsaur	P.46	Charcuteries	X					
N°38 - La Ferme de Sauron	P.46	Viandes	X					
N°39 - Ferme Auberge Les Clarines	P.46	Terrines	X	X	X		X	X
N°40 - GAEC de Bidoye	P.46	Viandes	X					
N°41 - GAEC de l'Empereur	P.46	Viandes - Œufs	X					
N°42 - GAEC Charolais Dallas	P.46	Viandes - Pommes de terre	X	X	X	X		
N°43 - Ferme des Bichoux	P.47	Viandes - Charcuteries	X	X		X		X
N°44 - L'Agneau des Mias	P.47	Viandes	X			X		
N°45 - GAEC La Grange	P.47	Viandes	X					
N°46 - La Pisciculture de la Motte	P.47	Poissons	X					
N°47 - Goûte	P.47	Viandes	X					

Apiculture & Produits de la ruche



N° 1 • MIELLERIE CHALLET - FAMILLE CHALLET
Chabottonnes - Pont du Fossé - 05260 St-Jean-St-Nicolas
04 92 50 74 89 - api.challet@orange.fr - challet.wixsite.com



Produits : miel Alpes du Sud, forêt, ronce, printemps ; pains d'épices, bonbons, sucettes, nougats blancs, nougats noirs ; bougies en cire d'abeilles
Vente : à la Miellerie (contactez-nous par tél. avant), marché Pont du Fossé, foires locales, commerces du Champsaur, à Ancelle, Marchés des Producteurs de Pays



N° 2 • LE RUCHER D'ORCIÈRES - FAMILLE BERTRAND-PELLISSON
Hameau Les Estaris - 05170 Orcières
06 14 70 69 83 - galouedu05@gmail.com



Produits : miel montagne, haute-montagne, lavande et châtaignier, pain d'épices, bougies en cire d'abeille, diverses confitures et gelées de fleurs
Vente : Marchés des Producteurs de Pays, marché de Pont du Fossé et Orcières Merlette 1850



N° 3 • JOËL BOREL
Les Lavandes - 05500 Poligny
06 11 30 37 71



Produits : miel, pollen, gelée royale, bonbons, vinaigre, propolis
Vente : Marchés des Producteurs de Pays, marchés de Gap (samedi) et de St-Bonnet (lundi)



N° 4 • LE RUCHER FOSSIPONTAIN - LA CONFISERIE ALPINE
CHRISTOPHE ZANA
Pont du Fossé - 05260 Saint-Jean-Saint-Nicolas
06 85 09 17 98 - info@confiserie-alpine.com - www.confiserie-alpine.com



Produits : miels, confitures, croquants
Vente : à la boutique de Pont du fossé aux horaires d'ouvertures ou sur rdv téléphonique, foires et marchés agricoles, commande en ligne, envoi par la poste



N° 5 • MIELLERIE DE L'OSERAIE
STÉPHANIE CARTERON ET RUBEN BERTOLO
Chantausssel - 05500 Saint-Julien en Champsaur
06 81 87 53 77 - mielleriedeloseraie@yahoo.fr - contact@miellerie-oseaie.fr



Produits : miels haute montagne, lavande fine, châtaignier, pissenlit, miels crémeux, cristallisés ou liquide suivant la saison ; culture d'osier et vannerie (paniers, nichoirs, haie, cabane...), stage et animation vannerie (Atelier Amarine)
Vente : sur place sur RDV, Marchés des Producteurs de Pays, marché St-Bonnet lundi

Boissons - Vins - Eau - Bières - Liqueurs



N° 6 • GAYRAL-REYNIER SARL - DISTILLERIE DU CHAMPSAUR
Christine et Bernard Reynier - Maison Reynier - 05260 Pont du Fossé
04 92 55 93 56 - contact@gayralreynier.fr - www.gayralreynier.fr



Produits : sève de bouleau, jus d'argousier, jus de fruits, cosmétiques, spiritueux (liqueurs, crème, eaux de vie)
Vente : magasin à Pont du Fossé (visite des ateliers), magasins bio, site internet



N° 7 • GUILLAUMETTE - THOMAS BERNARD-REYMOND
Le Diamant - 05260 Saint-Jean-Saint-Nicolas
 04 92 21 11 19 - contact@guillaumette.com - www.guillaumette.com



Produits : génépi, liqueur de génépi, génépi dry, liqueur de mélèze
Vente : au magasin sur place, sur les marchés et les foires, vente en ligne et dans certains commerces

Hébergements - Loisirs - Séjours - Camping



N° 8 • AUBERGE LA JABIORE - FAMILLE DUSSERRE-BRESSON
Prapic - 05170 Orcières
 04 92 55 75 10 - lajabiore@gmail.com



Ferme auberge : agneau, tourtons, ravioles, tartes aux fruits
Autres activités : chambres d'hôtes en demi-pension, tables de l'auberge et gîte d'étape en demi-pension. Ouvert du 1^{er} mai au 30 septembre. Le gîte est ouvert en gestion libre toute l'année. Vente direct d'agneau. Tarifs : nous consulter



N° 9 • FERME EQUESTRE LE ROCHER
NATHALIE ET PHILIPPE GONDRE
Les Payas - 05500 Saint-Bonnet en Champsaur
 04 92 49 05 48 - lerocher05500@gmail.com



Ferme équestre : balades et randonnées accompagnées, promenades libres avec poneys ou ânes de bât, activités à la demande pour les groupes...
Ferme pédagogique : découverte de la vie de la ferme, de l'hippologie, initiation en manège, accueil scolaire et de loisir. Nous contacter



N° 10 • FERME DU VEYRE - NATHALIE ET P.-YVES MOTTE
Les Alliberts - 05500 Saint-Bonnet en Champsaur
 06 58 27 35 07 - gaec.du.veyre@orange.fr



Produits : viande de génisse et bœuf en caissette, saucissons, terrines, viandes de porc et d'agneaux
Hébergements à la ferme : ouvert toute l'année, tarifs et disponibilités : nous consulter



N° 11 • L'ABONDANCE - DELPHINE ET FRÉDÉRIC DEGRIL
Ruisseau Lacour - 05260 Saint-Jean-Saint-Nicolas
 06 60 74 23 12 - info@labondance.com
www.labondance.com



Chambres à la ferme : 4 ch., 2 à 4 pers., salle d'eau, wc, coin salon, repas servi dans la salle à manger du RDC, ouvrant sur la terrasse et le jardin.
 Possibilité de table d'hôtes : cuisine familiale et régionale avec les produits de la ferme.
 Ouvert toute l'année. Tarifs : nous consulter



N° 12 • GAEC DU CAIRE - FLORENCE ET J.M. MARTIN
Chaillolet - 05260 Saint-Michel de Chaillo
 06 88 75 92 68 - gaec-du-caire@orange.fr



Produits : viande d'agneau
Vente : à la ferme et marché Bio Côte de Neffes (le mercredi 16h-19h)
Ferme de découverte et pédagogique : présentation de la ferme, du troupeau de brebis, agneaux et autres animaux...
Gîte rural : « Gîtes de France », 4 ch. + 3 ch. à l'étage. Tarifs : nous consulter

Jus de fruits - Fruits - Légumes - Noix



N° 13 • LÉGUMONTAGNE - SOPHIE JAUSSAUD

Les Faix - 05260 Ancelle
04 92 57 73 25 - jaussaud.sophie@wanadoo.fr
www.legumontagne.fr



Produits : légumes de saison et fruits rouges

Vente : à la ferme, le mercredi de 17h à 19h, marchés de Pont du Fossé (vendredi) et d'Ancelle (dimanche), Marchés des Producteurs de Pays



N° 14 • LES BAIES LUTINES - STÉPHANIE TEMPESTA

Lieu dit Le Collet - 05260 Ancelle
06 15 88 66 53 - lesbaieslutines@gmail.com



Produits : produits transformés à base de petits fruits rouges : confitures, vinaigres, pâtes de fruits, fruits confits, plantes sèches pour infusions

Vente : sur les marchés, Marchés de Producteurs de Pays



N° 15 • VALÉRIE LEAUTHIER

Le Clapier - Les Pellas Les Jacons - 05260 Chabottes
06 79 84 56 43 - brunoleauthier@orange.fr



Produits : confitures fruits rouges, jus de fruit, confitures abricot et fruits rouges

Vente : Marchés des Producteurs de Pays



N° 16 • FERME LES SOLDANELLES - FAMILLE MEHU

Lieu-dit les Mathérons - 05260 Ancelle - 06 16 20 39 68
earl.lessoldanelles@orange.fr - www.les-soldanelles-ancelle.fr



Produits : confitures : fraise, rhubarbe, prune, sureau, cynorhodon, framboise ; compote de pomme, légumes variés, tartinades, pesto, pickels courgette, chutneys, vinaigres aromatisés, œufs

Vente : sur place (lundi et vendredi), marché d'Ancelle le dimanche, Marchés des Producteurs de Pays

Gîtes à la Ferme



N° 17 • JÉRÔME LAFONT

Les Cros - 05500 Saint-Laurent du Cros
06 86 72 91 77 - jerome.lafont05@yahoo.fr



Produits : fruits et légumes de saison

Vente : Marchés des Producteurs de Pays



N° 18 • EIGANIA - GAËL DE NALE

Route du Moulin - 05800 Saint-Firmin en Valgodemar
06 52 22 85 83 - denale.gael@eigania.fr - www.eigania.fr



Produits : framboises, mûres, fraises, groseilles, cassis, myrtilles, confitures, jus, confiseries, fruits secs

Vente : marché local St-Firmin, Maison de Pays du Champsaur-Valgaudemar, Marchés des Producteurs de Pays, Epicerie Le Panier du Valgo (St-Firmin), Epicerie Le Panier Sympa (St-Bonnet), Vente aux particuliers et professionnels, site internet

Pain - Farine - Céréales



N° 19 - FERME DE BAFFOL

Chantaussel - 2 Route des Granges - 05500 St-Julien en Champsaur
06 81 19 28 83 - contact@fermedebaffol.fr



Produits : pains, farines

Vente : à la ferme le mardi, jeudi et dimanche (samedi en période de vacances scolaires), marchés de Pont du Fossé (vendredi matin) et de Saint-Bonnet (lundi matin), Biocoop, la Juncha



N° 20 - GAEC DU BANC DE PEYRON - YANNICK ET EMILIE REYNAUD

Charbillac - 05500 Saint-Bonnet en Champsaur
06 75 95 12 52 - emilie.festa@wanadoo.fr



Produits : farine T65, farine T85

Vente : vente directe à la ferme, boulangeries

Produits Laitiers - Fromages - Glaces



N° 21 - LA FERME DE LA TUILERIE - FAMILLE GUEYDAN

11 avenue des Esclots - 05500 Saint-Bonnet en Champsaur
04 92 50 50 70 - gaec.tuilerie@cario.fr



Produits : lait, faisselles, fromages blancs battus, fromages de vache affinés et frais

Vente : à la ferme, toute l'année, de 9h à 12h et de 17h à 20h, dans les magasins et restaurants du Champsaur et du Valgaudemar



N° 22 - FROMAGERIE EBRARD

Route d'Orcières - 05260 Chabottes - 04 92 22 39 76
boutique@fromagerie-ebnard.com - www.fromagerie-ebnard.com



Produits : divers fromages (à pâte molle, pressées, persillées, des tommes) au lait

de vache, chèvre et brebis ainsi que toute une gamme de produits frais : yaourts, faisselles, fromage blanc battu, laits, crème et desserts lactés

Vente : en direct dans notre boutique à Chabottes mais aussi dans les rayons produits locaux des grandes surfaces, épiceries ou boutiques spécialisées du département et de la région PACA



N° 23 - FERME CHATEAU ROBERT

JEAN-DAMIEN MARTIN ET CASSANDRA DOURLIN

3924 Route de la Motte - 05500 Saint-Bonnet en Champsaur

06 79 53 99 37 - lafermechateauaubert@gmail.com - www.lafermechateauaubert.fr



Produits : petits frais (nature, épicés), petit affiné, tomme, tomme à l'ail des ours,

brousse, yaourt nature, caillé nature, caillé vanille, fromage blanc, faisselles, bouchons

Vente : vente directe, marchés (St-Bonnet, Pont du Fossé), Marchés des Producteurs de Pays d'Anceille



N° 24 - LA FROMAGERIE DU CHAMPSAUR

Les Barraques - 05500 La Fare-en-Champsaur

04 92 57 86 91 - lafromagerieduchampsaur@orange.fr



Produits : fromages de vache au lait entier et cru : Tomme, Bleu, Goustarou, Taillon,

raclette, mélange à fondue, faisselle, Carrassou, fromage blanc, Meule bio de Chaillol

Vente : sur place du lundi au samedi, 9h/12h et 15h30/18h30, distributeur automatique 7J/7, 24h/24



N° 25 - LAITERIE DU COL BAYARD

Quartier Grands Pré - 05500 Laye
04 92 50 15 23 - commande@fromagerie-col-bayard.fr



Produits : fromages à pâte molle, persillée et pressée (vache, chèvre et brebis), crème, beurre, fromage blanc, yaourts

Vente : sur place, rayon produits régionaux des grandes surfaces de la région, boutiques spécialisées

Autre activité : restaurant de spécialités locales à base de fromages



N° 26 - GAEC DU BOIS NOIR - AMANDINE ET EDOUARD PIERRE

Chemin de Lachaup - 05260 Ancelle
06 15 88 66 53 - edouardpierre@hotmail.com



Produits : fromages de chèvre

Vente : magasin de vente directe, à la ferme



N° 27 - FERME PELLEGRIN FAMILY - MARION ET MICHAEL PELLEGRIN

Les Payas - 228, Chemin du Sourcier - 05500 St-Bonnet en Champsaur
04 92 54 42 09 - 06 61 46 29 71 - marionetmichael@live.fr



Produits : tomme, fromage type camembert, reblochon, gruyère, raclette, yaourts, crèmes desserts vanille et chocolat

Vente : à la ferme tous les soirs de 17h30 à 19h30, marché de St-Bonnet en Champsaur le lundi, Marchés des Producteurs de Pays



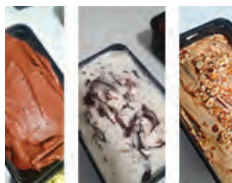
N° 28 - FERME LE GÂ - FROMAGERIE DU PRÉ LA COMBE

Marion Ranguis - Route des Ecrins - La Haute Plaine
05260 Chabottes - 06 79 70 44 71 - fermelega05@gmail.com



Produits : fromages de vache au lait cru (faisselles, fromage blanc battu, fromages frais et aromatisés, Tomme du Champsaur, autres fromages affinés)

Vente : du lundi au jeudi 9h/12h, marché de Pont du Fossé (vendredi matin), marché Bio Côtes de Neffe le mercredi 16h/19h, Marchés des Producteurs de Pays



N° 29 - SAS BARTHE - LAURENT BARTHE

Villa L'Achette - Le Village - 05170 Orcières - 06 40 91 92 38
combettemary@yahoo.fr - www.facebook.com/Plandeauduchampsaur



Produits : crèmes glacées aux divers parfums

Vente : à l'atelier, restaurant du Plan d'eau du Champsaur et Le Totty à St-Bonnet en Champsaur, Maison de Pays, grandes et moyennes surfaces, épicerie, livraison dans les Hautes-Alpes



N° 30 - LA FERME DES CABRIOLES NOÉMIE ET JULIEN KAQUET

Les Marches - 05170 Orcières
06 45 37 10 23 - contact@fermedescabrioles.com - www.fermedescabrioles.com



Produits : fromages de chèvre au lait cru frais et affinés, bières fermières, savons au lait de chèvre

Vente : à la ferme, marché de Pont du Fossé (vendredi matin), Marchés des Producteurs de Pays

Ferme découverte et pédagogique : visite de la chèvrerie, métier d'agriculteur en haute montagne... 8,50 €/famille, capacité 50 pers.

Tourtons - Ravioles



N° 31 - FERME LES AUPILLOUS - PASCALE PÉRIER

Les Aupillous - Les Chaussendents
05800 La Chapelle en Valgaudemard
04 92 55 20 18 - lesaupillous@wanadoo.fr



Produits : tourtons, ravioles

Vente : marché de Saint-Bonnet le lundi matin, à Corps le jeudi matin (38)



N° 32 - LE CHAMP D'OR

RN 85 - Brutinel - 05500 La Fare en Champsaur
04 92 50 02 74 - contact@lechampdor.fr



Produits : tourtons : p. de terre, Bleu, Ortie, épinards, chèvre, pomme et pruneaux.

Soupe d'Ortie, ravioles, saucisses, oreilles d'âne

Vente : au magasin : hors vac. scol. : jeudi et vendredi, 10h/12h-16h/18h ; samedi 10h/12h ; vac. scol. : du lundi au samedi 10h/12h-16h/18h et dans les restaurants, traiteurs et magasins de détail du 05

Viandes - Charcuteries - Plats cuisinés - Poissons



N° 33 - GAEC LA FERME DES COUPAÏROU - FAMILLE BARBAN

Lesdiguières - 05800 Le Glaizil
06 07 86 39 80 - lafermedescoupairou@laposte.net



Produits : viande de bœuf, d'agneau, de porc ; saucisses, terrines, caillettes, fromage de tête, saucissons de porc, de brebis (porc/brebis), plats cuisinés au bœuf, lentilles, blé, farine

Vente : à la ferme, marchés locaux, magasins de détail 05, Marchés des Producteurs de Pays



N° 34 - GAEC LA FERME DROUHOT

Les Infournas - 05500 Saint-Bonnet en Champsaur
04 92 51 09 74 - 06 18 24 84 69 - lafermedrouhot@laposte.net



Produits : colis de viande d'agneau de 7 à 9 kg, saucisson et saucisses sèches d'agneau et de chèvre, terrines d'agneaux et de chèvres, charcuterie de porc, merguez, miels de montagne et de lavande

Vente : sur place aux Infournas uniquement



N° 35 - GAEC DES SONNAILLES - FAMILLE PELISSIER

Les Faix - 05260 Ancelle
Luc : 06 07 96 74 53 - Anne : 06 84 01 34 59
www.lafermedessonailles.fr - lafermedessonailles@gmail.com



Produits : viande d'agneau au détail et en colis, saucisses, merguez, steak haché d'agneau, saucissons de brebis, terrines d'agneau

Vente : à la ferme tous les jours : 10h/12h ; Vacances scolaires : 16h/18h, sur commande, livraisons groupées à domicile PACA et Rhône Alpes



N° 36 - GAEC DU CHAUTARD - FAMILLE BLANC

Les Combettes - 05500 Saint-Julien en Champsaur
04 92 50 77 19 - 06 75 03 99 33 - gaec-du-chautard@orange.fr



Produits : boeuf de race limousine et veau en conversion AB, demi agneau et porc plein air découpés sous vide en caissette, agneau carcasse, saucisses et merguez de brebis, saucissons

Vente : à la ferme, livraison dans le champsaur et gapençais, livraison mensuelle dans le sud (nous consulter) sur commande, Marchés des Producteurs de Pays

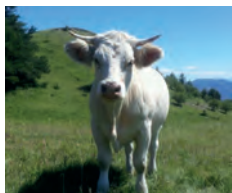


N° 37 - SALAISONS DU CHAMPSAUR - FAMILLE BARTHELEMY

05500 Saint-Laurent du Cros
04 92 50 48 92 - delphine@salaisonsduchampsaur.fr
www.salaisonduchampsaur.fr



Produits : saucissons pur porc, rosette, jambon cuit, saucisse (frais), terrines de campagne et génépi, rôti cuit, caillette de chou, montagnon, fromage de tête
Vente : à la fabrique, grandes surfaces et magasins de détail des Hautes-Alpes



N° 38 - LA FERME DE SAURON

Laure Marcellin - Sauron - 05260 Ancelle
06 73 88 00 62 - ber.marcellin@gmail.com - Facebook : lafermedesauron



Produits : viande bovine charolaise en colis de 10 kg ou au détail, charcuteries de boeuf (saucisson, chorizo, viande séchée), terrines de boeuf (thym, génépi, genièvre...), plats cuisinés (sauce bolognaise, tripes à la provençale, daube, bourguignon, chili con carne...), rillettes, saucisses
Vente : à la ferme en vente directe



N° 39 - FERME AUBERGE LES CLARINES THIERRY ET THIBAUT BARBAN

Entrepierre - 05800 Saint-Jacques en Valgaudemar
04 92 55 33 48 - 06 16 88 62 79 - info@auberge-clarines.com
www.auberge-clarines.com



Produits : terrines : nature, génépi, thym, terrines de porc nature et au Cognac, mijotés d'agneau, agneau frais (sous-vide) sur commande
Vente : à la ferme

Ferme-auberge, Gîte à la ferme, Chambres d'hôtes à la ferme : nous contacter



N° 40 - GAEC DE BIDOYE - MARLÈNE ET LAURENT MOYNIER

Le Villardon - 05800 Aubessagne - 06 84 10 93 46
marlenemoynier@gmail.com - Facebook : gaecdebidoye



Produits : viande de génisse racée de qualité supérieure, ultra tendre et extra goûteuse, labélisée HVE

Vente : en direct aux particuliers sur réservation, dans les épicerie locales et restaurants. Colis, détails, steaks hachés frais...



N° 41 - GAEC DE L'EMPEREUR - MAGALI ET DENIS SERVEL

449 Rue du Serre Pouillardencq - 05800 Le Glaizil
06 75 75 14 71 - 06 87 38 02 57 - mag05.chev@gmail.com
www.gaecdelempeur.com - Facebook : gaecdelempeurpouillardencq



Produits : agneaux, merguez, saucisses, œufs, veau Aubrac
Vente : en direct à la ferme aux restaurateurs et particulier, site internet, Maison de Pays de St-Firmin pour l'agneau, marchés, livraison possible dans toute la France



N° 42 - GAEC CHAROLAIS DALLAS - FAMILLE GALLAND

Les 4 Chemins - Chauffayer - 05800 Aubessagne
06 67 05 63 50 - 06 81 53 12 14 - gaecharolaisdallas@gmail.com
facebook.com/pg/gaecharolaisdallas - www.charolaisdallas.fr



Produits : viande bovine, terrine et charcuterie de bœuf : rosette, chorizo et saucisse sèche ; chips, p. de terre, légumes de saison, farine de blé T65 et de petit épeautre, lentilles, petit-épeautre, pois chiches, haricots coco

Vente : à la ferme sans rdv samedi de 10h à 12h, les autres jours sur rdv, possibilité de commande par tél. et livraison à domicile, casiers automatiques à la ferme



N° 43 - FERME DES BICHOUX - GILLES AMAR

Le Villard Trottier - 05500 Saint-Bonnet en Champsaur
06 60 04 39 55 - famillyamar@gmail.com



Produits : charcuterie, viande sous-vide d'agneau et de porc (possibilité de commande de colis), plats cuisinés, pâtés en bocaux

Vente : Marchés hebdomadaires de Saint-Bonnet en Champsaur, Pont du Fossé, Marchés des Producteurs de Pays, magasins du Champsaur

Gîtes à la ferme : 2 et 4 personnes



N° 44 - L'AGNEAU DES MIAS - LIONEL MATHERON

Chemin de Libouze - 05260 Ancelle
06 83 18 44 45 - agneaudesmias@gmail.com



Produits : viande d'agneaux découpée sous vide, saucisses d'agneaux et brebis, saucisse sèche, chorizo et saucisson, terrines

Vente : Marché d'Ancelle, Marchés des Producteurs de Pays



N° 45 - GAEC LA GRANGE - FLORENCE FAURE

Le Marthouret - 05500 Le Noyer
06 47 79 58 76 - gaeclagrange@gmail.com - gaeclagrange.business.site



Produits : - viande bovine (caissette sous vide), saucisses, merguez, saucissons, terrine, légumes

Vente : marchés de Gap (mercredi et samedi), de Saint-Bonnet en Champsaur (lundi)



N° 46 - LA PISCICULTURE DE LA MOTTE - MICKAËL VINCENT

Le Moulin - 05500 La Motte en Champsaur
06 79 22 80 16 - mickvincent@hotmail.com



Produits : omble chevalier, saumon fontaine, truite fario, cristivomer

Vente : à la pisciculture, épiceries : Paniers Sympa à St-Bonnet, Vival à Chauffayer, Paysan à Corps (38)



N° 47 - GOÛTE - MÉLANIE ET CÉDRIC GONSOLIN

2 Traverse de l'Etripa - 05260 Saint-Jean-Saint-Nicolas
04 92 53 83 29 - contact@goutetraiteur.fr - www.goutetraiteur.fr



Produits : terrines, rillettes, saucisses, caillettes, fromage de tête, plats préparés

Vente : à la conserverie

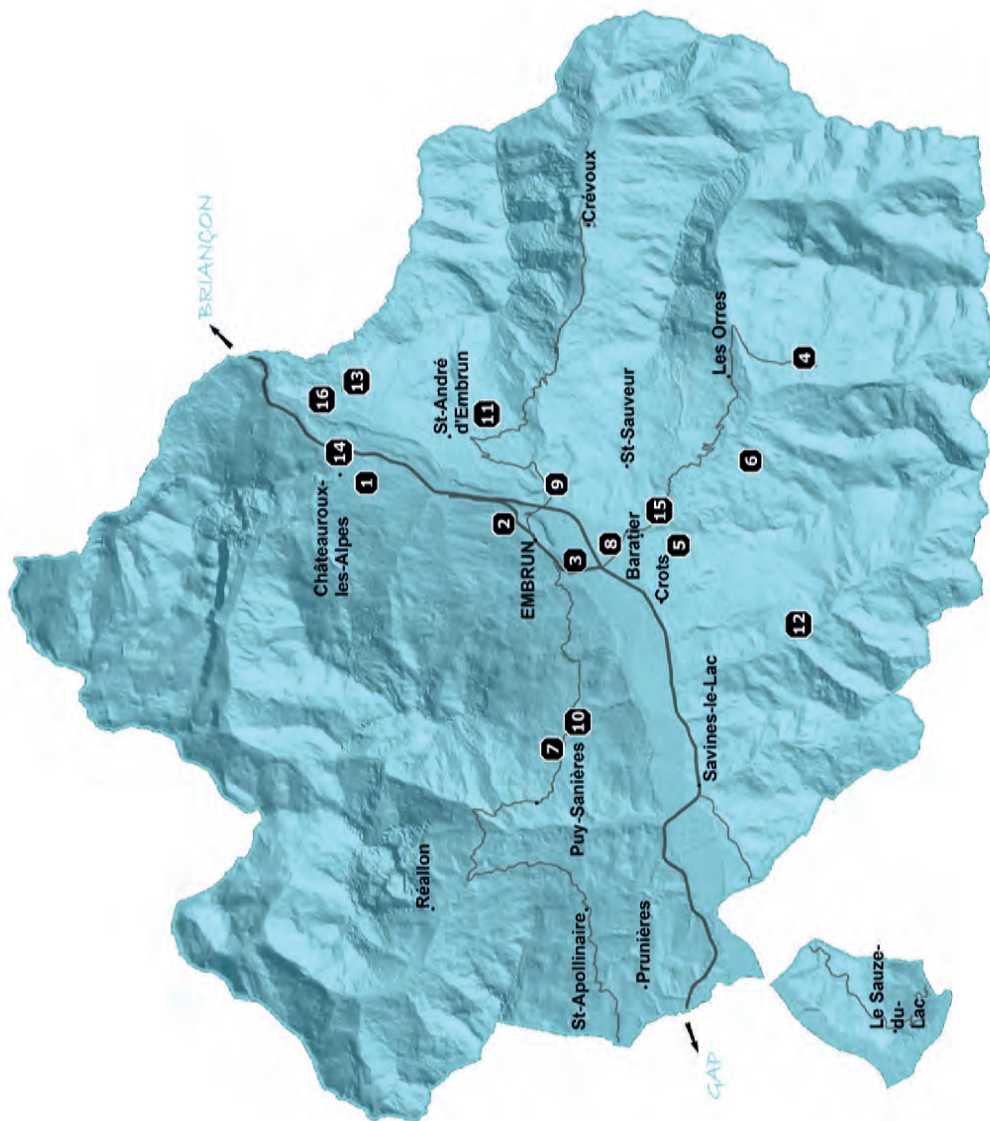
MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

A noter dans votre agenda

- ANCELLE : les vendredis 21 juillet ; 4, 11 et 18 août, 16h - 20h30
- CHAMPOLÉON : le vendredi 14 juillet, 16h / 20h (sous réserve) et le dimanche 6 août à partir de 10h à l'occasion de la fête du miel
- LA CHAPELLE EN VALGAUDEMAR : tous les jeudis du 13 juillet au 31 août inclus, 16h - 20h
- PONT DU FOSSÉ : tous les mardis du 11 juillet au 29 août inclus, 16h - 21h



Renseignements : Cassandra DOURLIN - 06 80 56 57 94
cassandra.dourlen@hautes-alpes.chambagri.fr





- Barazier : tous les lundis du 10 juillet au 28 août inclus, 17h - 20h30

Renseignements : Cassandra DOURLIN - 06 80 56 57 94
cassandra.dourlin@hautes-alpes.chambagri.fr

PRODUCTION OU ACTIVITÉ PRINCIPALE



Apiculture & Produits de la ruche

N°1 - Jean-Jacques Daubert	P.50	Apiculture			X	X		
N°2 - Le Rucher de Montmirail	P.50	Apiculture	X					

Bois - Menuiserie - Produits forestiers - Mobiliers en bois

N°3 - SARL Mostachetti et Fils	P.50	Bois	X					
--------------------------------	------	------	---	--	--	--	--	--

Boissons - Vins - Eau - Bières - Liqueurs

N°4 - EARL Domaine de Mont-Guillaume	P.50	Eau	X			X		
--------------------------------------	------	-----	---	--	--	---	--	--

Hébergements - Loisirs - Séjours - Campings

N°5 - La Fernande	P.51	Chambres à la ferme		X				X
N°6 - La Ferme Découverte	P.51	Gîte - Légumes	X	X			X	X

Jus de fruits - Fruits - Légumes - Noix

N°7 - Lysiane Tavan	P.51	Légumes			X	X		
N°8 - Ferme de Lou Compass	P.51	Légumes - Plantes aromatiques			X	X		

Pains - Farines - Céréales - Pâtes

N°9 - Moulin Ceard	P.51	Farines	X					
--------------------	------	---------	---	--	--	--	--	--

Produits Laitiers - Fromages - Glaces

N°10 - GAEC de Champ Marin	P.52	Produits Laitiers	X	X				
N°11 - La Petite Tarine	P.52	Fromages			X	X		

Viandes - Charcuteries - Plats cuisinés - Poissons - Œufs - Volailles

N°12 - Ferme de Boscodon	P.52	Viandes	X					
N°13 - Olivier Roche	P.52	Viandes	X		X			
N°14 - GAEC du Clos de Daris	P.52	Viandes - Œufs - Légumes	X		X			
N°15 - Ferme de Champ Noble	P.52	Viandes - Œufs		X	X	X		
N°16 - Pisciculture des Ecrins	P.53	Poissons - Autres		X			X	

Apiculture & Produits de la ruche



N° 1 • JEAN-JACQUES DAUBERT
 Les Gays - 05380 Châteauroux
 06 83 09 36 77 - jjdaubert@wanadoo.fr



Produits : miels en fonction de mes productions : forêt, lavande, montagne, haute montagne ; produits à façon : bonbons, savons
Vente : épicerie littéraire Châteauroux Les Alpes, marché de Châteauroux Les Alpes, Marché des Producteurs de Pays



N° 2 • LE RUCHER DE MONTMIRAIL - CHRISTIAN GRIMAUD
 6 Route des Chardouises - 05200 Embrun
 06 70 03 44 18 - christian.grimaudembrun@gmail.com



Produits : miel toutes fleurs de montagne et haute montagne, miel en brèche
Vente : marchés de Savines et Ceillac pendant l'été

Bois - Menuiseries - Produits forestiers - Mobiliers en bois



N° 3 • SARL MOSTACHETTI ET FILS
 La Clapière - 05200 Embrun
 04 92 43 00 23 - florence.mostachetti@neuf.fr - www.scierie-mostachetti.fr



Produits : débit sur liste, charpente, bardage, bardeaux de toiture, parquet, lambris...
Vente : à la scierie, site internet

©Mostachetti

Boissons - Vin - Eau - Bières - Liqueurs



N° 4 • EARL DOMAINE DU MONT-GUILLAUME
EMMANUEL BERTELOOT
 4 Chemin de l'Aigle - 05200 Les Orres
 06 75 36 71 89 - domainemontguillaume@orange.fr
domaine-du-mont-guillaume.com



Produits : vins : Le Roc (blanc), Clos de la Pinée (rouge) et Altitude 880 (rouge)
Vente : vente directe sur les Marchés des Producteurs de Pays, cavistes et épicerie locales

LE DÉPARTEMENT DES HAUTES-ALPES

LES PRODUITS HAUTES ALPES Naturellement

SES PRODUITS ET SES PLATS LOCAUX

Un seul logo pour garantir leur origine !

CHAMBRE D'AGRICULTEURS HAUTES-ALPES

Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes - 04 92 52 53 00

Hébergements - Loisirs - Séjours - Campings



N° 5 • LA FERNANDE - LUISELLA ET PIERRE BELLOT

Champ Rambaud - 05200 Baratier

04 92 43 81 13 - lafernande05@gmail.com - www.lafernande.com



Chambres d'hôtes avec sauna 5 chambres, 15 personnes, accès indépendant, WC, douche, baignoire, balcon ou terrasse, animaux non admis. Petits déjeuners servis dans la grande salle voutée, ouvert toute l'année. Nombreuses activités aux alentours. Tarifs et réservations sur notre site internet



N° 6 • LA FERME DÉCOUVERTE

Nadine et Patrice André

Chemin de Crots - 05200 Baratier - 06 15 67 02 69

lamaisonverte05@gmail.com - www.leschaletsdeserreponcon.fr



Gîte à la ferme : 2 gîtes, Gîtes de France, 3 épis, 4/5 personnes et 8/9 personnes

Camping à la ferme : 17 chalets premium 4 et 6 personnes / 1 chalet PMR

Ferme de découverte : circuit avec parc d'animaux réservée à nos résidents

Produits : légumes de saison, tarifs et réservations sur notre site internet

Jus de fruits - Fruits - Légumes - Noix



N° 7 • LYSIANE TAVAN

Les Mourelons - 05200 Puy Saint-Eusèbe

06 82 78 34 81 - lysiane.tavan@gmail.com



Produits : légumes divers

Vente : à la ferme, livraison de paniers, Marchés des Producteurs de Pays

N° 8 • FERME DE LOU COMPASS

Anaïs Lancelot

603 Route des Orres - 05200 Baratier

06 32 92 29 28 - loucompass05@gmail.com



Produits : Divers légumes de saison, sels aromatiques, confitures, sirops, mélanges d'herbes préparation culinaire, tisanes, herbes aromatiques,...

Vente : sur les Marchés des Producteurs de Pays à Baratier

Pains - Farines - Céréales - Pâtes



N° 9 • MOULIN CÉARD

Le Pont Neuf - 05200 Saint-André d'Embrun

04 92 43 15 30 - moulinceard@ceard.fr



Produits : farines de seigle et préparations pour pain d'épices

Vente : vente directe au Moulin Céard

Produits Laitiers - Fromages - Glaces



N° 10 - GAEC DE CHAMP MARIN - FAMILLE LAGIER

Les Bouteils - 05200 Puy Sanières
06 09 42 15 20 - champmarin05@gmail.com



Produits : fromages de brebis au lait cru : lactique frais, affiné, tomme, faisselle, yaourt nature et aromatisé, brousse

Vente : à la ferme le vendredi de 17h à 18h toute l'année ; du 11/07/2022 au 26/08/2022 le lundi, mardi, jeudi et vendredi le matin de 10h à 12h. Toute l'année sur le marché d'Embrun le mercredi et le samedi



N° 11 - GAEC LA PETITE TARINE

Les Rencureaux - 05200 Saint-André d'Embrun
06 73 43 76 06 - gaecdelapetititarine@hotmail.fr



Produits : fromage de vache Bio (fromagerie de Château Queyras), bleu du Queyras, tomme plus ou moins affinée, raclette

Vente : Marché des Producteurs de Pays

Viandes - Charcuteries - Plats cuisinés - Poissons - Œufs - Volailles



N° 12 - FERME DE BOSCODON - NICOLAS ALBRAND

Hameau de Boscodon - 05200 Crots
06 75 58 20 96 - lafermedeboscodon@gmail.com



Produits : veaux entièrement élevés sous la mère, jeunes bovins, génisses, charcuterie de Taureau

Vente : au colis ou au détail sur place (ferme et restaurant) ou en livraison



N° 13 - OLIVIER ROCHE

Hameau Siguret - 05200 Saint-André d'Embrun
04 92 43 63 57 - 06 81 82 52 65
olivier.roche21@wanadoo.fr



Produits : colis de bœuf et de veau de 5 kg et 10 kg

Vente : à la ferme



N° 14 - GAEC DU CLOS DE DARIS - FAMILLE ANTHOINE

Clos de Daris - 05380 Châteauroux-Les-Alpes
09 77 62 13 50 - contact@anthoine-bio.fr - https://anthoine-bio.fr/



Produits : légumes, viande bovine, produits d'épicerie La Popote d'Anthoine : soupes, gaspachos, chips, coulis et autres conserves

Vente : marchés : Molines-en-Queyras mardi, Embrun mercredi et samedi, à la ferme sur réservation de paniers légumes ou colis viande, magasins spécialisés



N° 15 - FERME DE CHAMP NOBLE - FAMILLE ROUX

Impasse Jourcin - 05200 Baratier - 06 63 15 06 63
gaecdechamnpoble@gmail.com - www.gite-larcadie.fr



Produits : viande d'agneau bio découpée mise sous vide en colis (entier ou demi); terrines, saucissons et chorizos de brebis. Décorations et objets feutrés avec la laine de nos brebis.

Vente : à la ferme le soir à 18h, Marché des producteurs de Pays (Baratier), AMAP Durance Ecrins (Embrun), Panier Caturige (Chorges)



N° 16 - PISCICULTURE DES ECRINS - ANOUCK ET MAXIME SARTON

Chemin du Vivier - 05380 Châteauroux-Les-Alpes
04 92 43 44 52 - contact@pisciculture-des-ecrins.com
www.pisciculture-des-ecrins.com

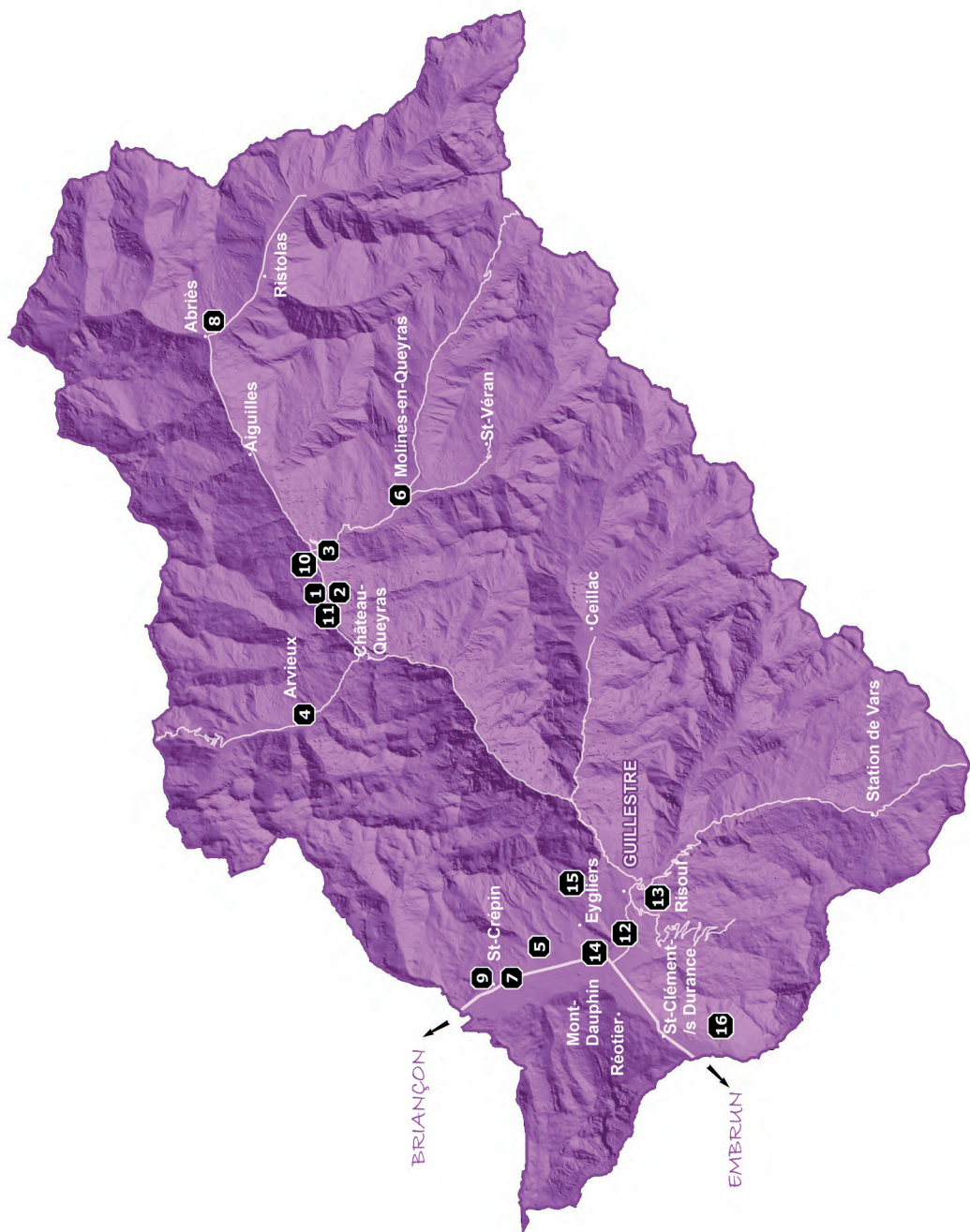


Produits : truites portions et grosses, truites fumées à froid et à chaud, gamme apéritive, sauces et plats cuisinés

Vente : à la pisciculture du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 15h à 18h (fermée les jours fériés), restaurateurs locaux, magasins de producteurs, épiceries, grandes surfaces



Secteur Queyras-Guillestrois



PRODUCTION OU ACTIVITÉ PRINCIPALE



Apiculture & Produits de la ruche

N°1 · Apiculture Monnet Queyras	P.56	Apiculture	X						
---------------------------------	------	------------	---	--	--	--	--	--	--

Bois - Menuiseries - Produits forestiers - Mobiliers en bois

N°2 · Scierie Queyrassine du Bois	P.56	Matériaux en bois	X						
N°3 · SARL Allais	P.56	Matériaux en bois	X						
N°4 · Les Chalets Vrais	P.56	Matériaux en bois	X						
N°5 · Alpes Méditerranée Charpentes	P.56	Matériaux en bois	X						

Hébergements - Loisirs - Séjours - Camping

N°6 · Cath. et Francis Blanc-Debrune	P.57	Gîte à la ferme		X					
--------------------------------------	------	-----------------	--	---	--	--	--	--	--

Huiles Essentielles - PAPAM - Spiruline - Spiritueux - Produits cosmétiques

N°7 · Horticulture Chouvet	P.57	Arbres Fruitières - Ornementales	X						
N°8 · Cueillette en Queyras	P.57	Plantes et baies	X						
N°9 · EARL L'Alpycrau	P.57	Plantes aromatiques	X	X					
N°10 · Le Plantivore	P.57	Liqueurs	X	X					

Produits Laitiers - Fromages - Glaces

N°11 · Fromagerie Château-Queyras	P.58	Produits Laitiers	X						
N°12 · Fromagerie de la Durance	P.58	Produits Laitiers	X						
N°13 · From. Fermière Pra Chiriou	P.58	Produits Laitiers		X					
N°14 · Coop Lait, Alpes du Sud	P.58	Produits Laitiers	X						

Viandes - Charcuteries - Plats cuisinés - Poissons - Œufs - Volailles

N°15 · La Ferme du Simoust	P.58	Viandes				X			
N°16 · La Ferme du Bon Pommier	P.59	Viandes - Charcuteries	X	X		X			

Apiculture & Produits de la ruche



N° 1 • APICULTURE MONNET QUEYRAS - CHEZ OSCAR MONNET
05350 Château Ville Vieille
06 20 10 41 69 - apiculturemonnet@aol.fr



Produits : miels toutes fleurs et de montagne, nougats et bonbons au miel
Vente : en supermarchés et magasins de produits locaux (Coopérative Artisan Queyras et Lamorlette), Maison de Pays de l'Embrunais, point de vente en direct à Château Ville Vieille

Bois - Menuiserie - Produits forestiers - Mobilier en bois



N° 2 • SCIERIE QUEYRASSINE DU BOIS - M. RUFFONI LE BRASQ
05350 Château Ville Vieille
04 92 46 74 97 - sqbois@orange.fr



Produits : nous utilisons exclusivement des bois locaux pour la réalisation de charpentes, bardages, lames de terrasse bardeau-Mélèze pour les toitures chevrons débit sur liste, bois de chauffage
Vente : à la scierie et livraison possible



N° 3 • SARL ALLAIS
La Rua - 05350 Château-Ville-Vieille
04 92 46 72 46 - atelierducembro@gmail.com - www.atelierducembro.com



Produits : Panneaux en pin cembro (pin d'arolle) en planches de bois coniques, utilise des bois locaux et respecte l'environnement Madriers mélèze, durable par nature, pour la construction de chalets sains
Vente : Atelier du Cembro, Les Chalets Vrais. Du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h



N° 4 • LES CHALETS VRAIS - JEAN-PIERRE BLANC
Le Larix - 05350 Arvieux
06 15 27 04 42 - larix@wanadoo.fr



Produits : balcon mélèze ou cembro, solives mélèze ou cembro, bardeaux mélèze, parquet mélèze, volets mélèze et cembro, bardage mélèze et cembro, charpente mélèze



N° 5 • ALPES MÉDITERRANÉE CHARPENTE - FRANCK FAURE-BRAC
Les Hodouls - 05600 Saint-Crépin
04 92 20 22 45 - amc@amc05.fr - www.alpes-mediterranee-charpente.fr



Produits : charpentes, couverture, ossature bois, bardages, balcons, solivages

Hébergements - Loisirs - Séjours - Campings



N° 6 • CATHERINE ET FRANCIS BLANC-DEBRUNE
Clot-Campanes - Pierre-Grosse - 05350 Molines en Queyras
04 92 45 81 71 - 06 46 76 07 47 - gites.blancdebrune@gmail.com



Gîtes à la ferme : 14 gîtes, 2 à 10 places, ouvert toute l'année. Tarifs : nous consulter.
Tarif spécial 2 pers. hors vacances scolaires. Label « Gîte Panda » et « Gîtes de France » (Internet des « Gîtes de France » des Hautes-Alpes). Réservation auprès des propriétaires

Huiles essentielles - PAPAM - Spiruline - Spiritueux - Produits cosmétiques



N° 7 • GAEC HORTICULTURE CHOUVET
Vieille Eglise - 05600 Saint-Crépin
04 92 45 16 21 - 06 73 31 23 78 - 06 87 55 26 99
horticulturechouvet@free.fr - www.horticulture-chouvet.fr



Produits : grande variété de plantes annuelles, vivaces, rosiers, arbustes, arbres (fruitiers et ornement), pour les particuliers et les professionnels
Vente : sur l'exploitation toute l'année et au Plan de Phazy, en avril, mai, juin



N° 8 • CUEILLETTE EN QUEYRAS - SÉBASTIEN CHOSSON
Hôtel d'Entreprises - 05460 Abriès
06 83 01 68 75 - sebastien.choss@gmail.com



Produits : soupe aux herbes sauvages, confitures d'argousier, gelée de mélèze, queyt'chup de cynorrhodon, sauce hot altitude (gratte cul), Vita'baie (tonique naturel)... vinaigres et sirops aux plantes
Vente : sur place, marchés épicerie et supérettes du Queyras et du Guillestrois, Maison de l'Artisanat du Queyras



N° 9 • EARL L'ALPYCRAU - CLAIRE QUEYRAS
Chemin des Granges - 05600 Saint-Crépin
06 37 86 01 48 - claire.queyras@gmail.com - www.safranoalpin.com



Produits : safran, vente de bulbes, fleurs fraîches, fleurs séchées
Vente : à la ferme sur commande, aux restaurateurs



N° 10 • LE PLANTIVORE - JEAN-PIERRE LABONDE
Parking de la Maison de l'Artisanat - 05350 Château Ville Vieille
04 92 46 76 51 - contact@plantivore.fr - https://boutique.plantivore.fr/



Produits : gelée de mélèze, confiture de marmottier, liqueur de mélèze, purée d'épine-vinette
Vente : à la boutique sur place, en ligne, magasins bio, épicerie locales

Produits Laitiers - Fromages - Glaces



N° 11 • FROMAGERIE DE CHÂTEAU-QUEYRAS

SICA LES ALPAGES DE FONTANTIE

1941 Rte du Queyras - Ville Vieille - 05350 Château-Ville-Vieille - 04 92 46 73 16
fromalpage@fromagesduqueyras.fr - <https://fromageriechateauqueyras.fr>



Produits : fromages traditionnels et biologiques fabriqués et affinés à partir des laits de vache, chèvre de nos vallées (la raclette Etoilée, le Bleu du Queyras, le Berger...)

Vente : sur place au magasin ouvert toute l'année, plusieurs épiceries du 05, Maison d'Artisanat de Château-Queyras



N° 12 • FROMAGERIE DE LA DURANCE

Le villard - 05600 Guillestre - 04 92 45 06 93

magasin@fromageriedeladurance.fr - www.fromageriedeladurance.fr



Produits : fromages au lait cru de vache, brebis, chèvre. Spécialités : Fontu, extravache, chevrechon, brebis extra

Vente : sur place, ouvert toute l'année, épiceries de villages, Maison de l'Artisanat de Château-Ville-Vieille. Distributeur libre-service 24h/24, 7J/7, assortiment de fromages ou commande personnalisée



N° 13 • FROMAGERIE FERMÈRE DE PRA CHIRIOU

Alexandra et Jacques Lartigolle : 04 92 45 43 60 - 06 29 56 48 50

Jean-Yves Richard : 06 99 91 50 11

05600 Ceillac en Queyras - lartigolle.jacques@sfr.fr



Produits : lait cru entier, faisselles, yaourts au lait entier, fromages frais les Saint James, Tome de la Fonsante, Bleu de Girardin, Tome du Col Albert, Pâte pressée Le Vieux Gourmand

Vente : directe à la fromagerie



N° 14 • COOP. LAITIÈRE DES ALPES DU SUD - FROMAGERIE D'EYGLIERS

Bâtiment Confluence - Avenue de la gare - 05600 Eyglieys

Pour les particuliers : 06 72 82 18 85 - fromagerie.eygliers@gmail.com

Pour les professionnels : 06 78 64 26 68 - atelierclas@gmail.com



Produits : Fromages au lait cru de vache et chèvre, affinés dans nos caves de la Place forte de Mont-Dauphin, Raclette, Fruité, Tome Grise, Val d'Écrins, Bleu du Queyras, Cabrette, Duo des Cimes, Fromage blanc, crème épaisse et crème fleurette

Vente : sur place au magasin, ouvert toute l'année

CHAMBRES D'AGRICULTURE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

CHAMBRE D'AGRICULTURE DES HAUTES-ALPES

INSCRIPTION NEWSLETTER



Retrouvez les actualités sur : www.chambre-agriculture05.fr



N° 15 - LA FERME DU SIMOUST - JEAN-MARIE MAUREL

La Font - 05600 Eyglies

06 51 78 50 09 - maureljeanmarie@hotmail.com

Produits : viande ovine, veau, découpées et sous-vide, pomme de terre

Vente : Marchés des Producteurs de Pays



N° 16 - LA FERME DU BON POMMIER

Georges et Sébastien Devars

Bon Pommier - Les Traverses - 05600 St-Clément sur Durance

04 92 49 96 34 - 06 70 02 34 81 - georges.devars@orange.fr

Produits : viande de porc et de bœuf ; saucissons, jambons, terrines, plats cuisinés, saucisses, andouillettes, coppa, poitrines roulées, jus de fruits pomme, poire, raisin

Vente : à la ferme, Marchés des Producteurs de Pays, foires locales



© Céline Simon - www.je-papote.com

Tourte de Taillons

Ingrédients :

- 1 kg de pomme de terre
- 2 pâtes brisées
- 1 oignon et 1 gousse d'ail
- 250 g de lardons fumés
- 20 cl de crème fraîche semi-épaisse
- Sel et poivre
- 1 jaune d'oeuf

Préparation

Éplucher les pommes de terre et tailler en fine rondelle. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire revenir l'oignon émincé et la gousse d'ail hachée. Ajouter ensuite les lardons puis les rondelles de pommes de terre. Saler et poivrer.

Dans un plat à tarte beurré ou garni de papier sulfurisé, déposer le premier disque de pâte brisée (en ayant pris le soin de piquer la pâte à la fourchette).

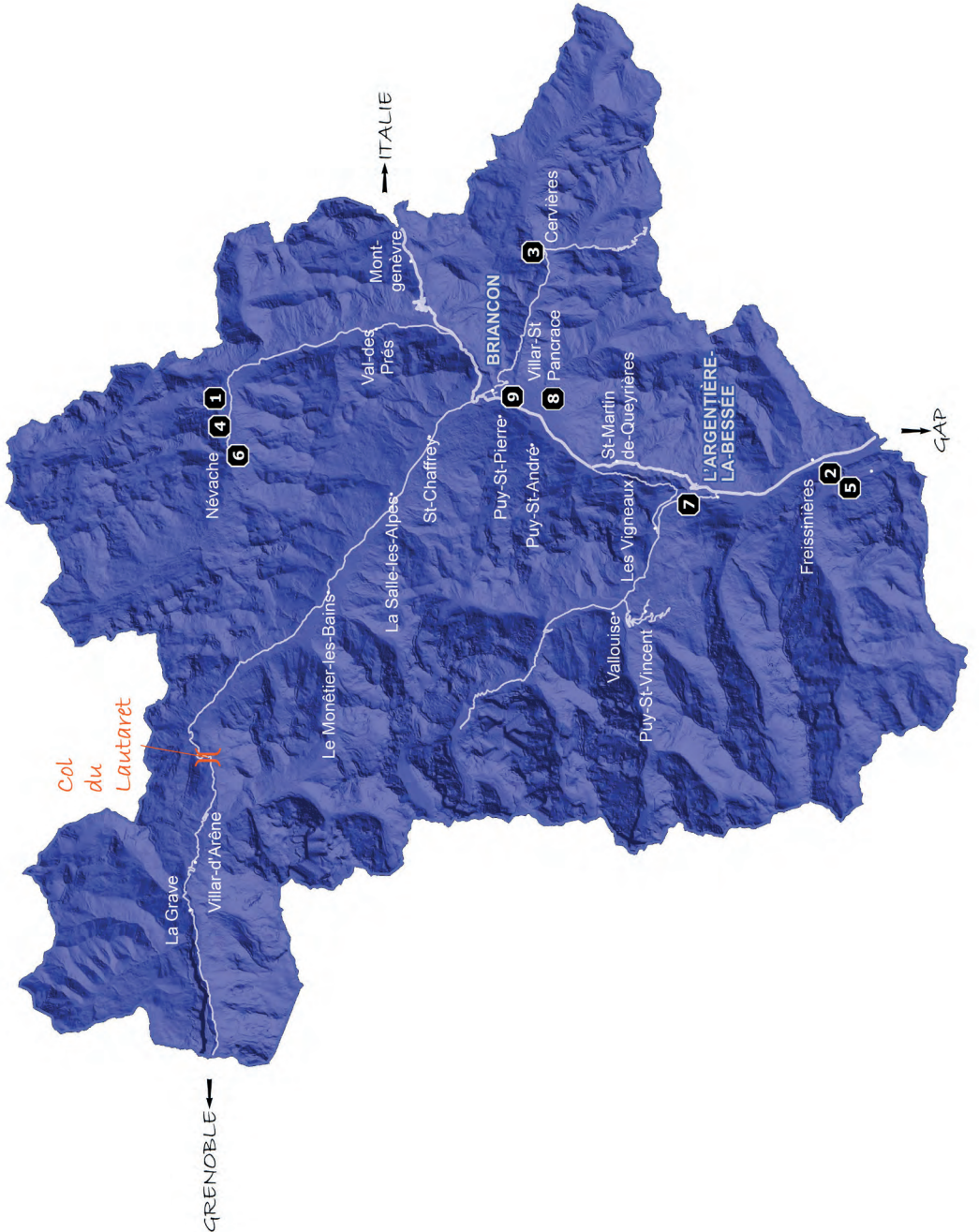
Garnir avec la préparation de pommes de terre puis ajouter par dessus la crème fraîche.

Refermer la tourte avec le second disque de pâte brisée. Souder bien les bords.

Badigeonner de jaune d'œuf le dessus de la pâte.

Enfourner pour 30/40 minutes (selon votre four) à 200 °C. Vérifier la cuisson en plantant un couteau dans la tourte pour voir si les pommes de terre sont bien cuites.

Secteur Briançonnais



PRODUCTION OU ACTIVITÉ PRINCIPALE



Apiculture & Produits de la ruche

N° 1 - Miellerie de Névache	P.62	Apiculture	X	X				
-----------------------------	------	------------	---	---	--	--	--	--

Boissons - Vins - Eau - Bières - Liqueurs

N° 2 - Les Elixirs d'Isabelle	P.62	Liqueurs	X					
-------------------------------	------	----------	---	--	--	--	--	--

Hébergements - Loisirs - Séjours - Campings

N° 3 - La Maison des Bêtes à Laine	P.62	FD - Laines - Viandes	X	X			X	X
------------------------------------	------	-----------------------	---	---	--	--	---	---

N° 4 - La Joie de Vivre	P.62	Ferme de Séjour		X	X			X
-------------------------	------	-----------------	--	---	---	--	--	---

Jus de fruits - Fruits - Légumes - Noix

N° 5 - L'Agneau de Gaulent	P.63	Fruits rouges - Confiture			X	X		
----------------------------	------	---------------------------	--	--	---	---	--	--

Produits Laitiers - Fromages - Glaces

N° 6 - La Ferme du Clot	P.63	Produits Laitiers - Agneaux	X	X	X			
-------------------------	------	-----------------------------	---	---	---	--	--	--

N° 7 - GAEC La Ferme des Ecrins	P.63	Fromages de chèvre			X			
---------------------------------	------	--------------------	--	--	---	--	--	--

N° 8 - GAEC du Petit Puy	P.63	Produits Laitiers	X					
--------------------------	------	-------------------	---	--	--	--	--	--

Viandes - Charcuteries - Plats cuisinés - Poissons - Œufs - Volailles

N° 9 - Société Alpine de Boucherie	P.63	Viandes - Charcuteries	X					
------------------------------------	------	------------------------	---	--	--	--	--	--



Apiculture & Produits de la ruche



N° 1 • MIELLERIE DE NÉVACHE - JACQUES BORDET
Les Ames - 05100 Névache
04 92 21 37 77 - 06 73 50 77 16 - jacqueco.bordet@wanadoo.fr



Produits : miels (haute montagne, lavande, toutes fleurs, acacia, sapin, châtaignier), pollen, nougats

Vente : à la ferme, marché de Névache (dimanche en été), Marchés aux Saveurs dans le Briançonnais

Autres activités : gîte rural

Boissons - Vin - Eau - Bières - Liqueurs



N° 2 • LES ELIXIRS D'ISABELLE
Isabelle Sabater - Pallon - 05310 Fressinières
06 81 50 22 19 - leselixirsd Isabelle@orange.fr - leselixirsd Isabelle.fr



Produits : liqueurs : mélèze, sureau, coing, hysope, menthe, rhubarbe, verveine, tanaisie, menthe poivrée, verveine citronnée, arquebuse ; apéritifs à base de vins des Hautes-Alpes : hysope, sureau, merisier, tanaisie

Vente : en direct au caveau, sur les marchés l'été, à Briançon, La Roche de Rame, Guillestre et Vallouise. *Visite pédagogique à thème de mai à octobre*

Hébergements - Loisirs - Séjours - Campings



N° 3 • LA MAISON DES BÊTES À LAINE - J.-PIERRE BRUNET
N° 80 Le Chef-Lieu - 05100 Cervières
04 92 21 07 72 - jeanpierrebrunet05@gmail.com



Produits : viande d'agneau, pelotes de laine

Ferme de découverte et pédagogique : métier du berger et d'éleveur, conduite du troupeau en montagne, tonte, agnelage, transformation de la laine...

Visite de la bergerie pour voir les agneaux, les brebis, Mazurka la chèvre Cashmir, les lapins et les poules... Ouverture : sept. à mai. Tarif : nous consulter.

Autre activité : gîte rural 3 épis (12 pers.) - www.giteduboisdesbans.com



N° 4 • LA FERME DE CLAIRE - ISABELLE GAIDON
Rue de Sallé - 05100 Névache - 04 92 21 30 96
06 60 84 30 96 - la-joie-vivre@wanadoo.fr - www.la-joie-de-vivre.fr



Ferme de séjour : 9 ch., ouvert à l'année sur RESA., cuisine authentique de montagne, spa, centre de bien être. Tarif nous consulter

Autres animations : anniversaires, séminaires d'entreprise, promenades et randonnées en étoile ou itinérantes avec nos lamas bâtés...

Jus de fruits - Fruits - Légumes - Noix



N° 5 - GAEC L'AGNEAU DE GAULENT - MARION NOIROT

Serre Gros - 05310 Champcella

06 27 57 48 89 - marion.noirot@hotmail.fr - agneaudegaulent@hotmail.com



Produits : fraises, confitures de fraises

Vente : marchés de Guillestre et Vallouise, livraison aux restaurateurs, boulangeries et pâtisseries

Produits Laitiers - Fromages - Glaces



N° 6 - LA FERME DU CLOT

AUORE BEURET ET LAURENT DARMAS

Ville Haute - 05100 Névache

07 69 05 81 12 - 06 47 94 52 62 - lafermeduclot@gmail.com



Produits : fromages de brebis, frais et affinés, truites, œufs, agneaux découpés, infusions, confitures, salades, pommes de terre, plantes alpines (génépi, edelweiss...)

Vente : à la ferme, marché de Briançon, AMAP (Briançon, St-Martin de Queyrières)



N° 7 - GAEC LA FERME DES ECRINS - RICHARD ALLIEY

La Batie - 05120 Les Vigneaux

06 86 77 31 93 - richard.alliey@orange.fr



Produits : fromages de chèvre

Vente : à la ferme : vac. scol. : lundi au samedi, 16h30/19h ; hors vac. scol. : mardi-vendredi-samedi, 16h30/19h. Marchés (matin fév. à oct.) : mercredi et dimanche à Briançon, jeudi à Vallouise. Magasins : Carrefour, 8 à Huit Vallouise, Sherpa Puy St-Vincent 1400



N° 8 - GAEC DU PETIT PUY - FAMILLE THILLIET

3 Impasse du Montoir - 05100 Villard-Saint-Pancrace

06 08 06 86 79 - sylvie.thilliet@wanadoo.fr



Produits : Tomme de montagne, raclette, yaourts, faisselles, fromage blanc, toupina, tomme fraîche à l'ancienne, gros frais

Vente : marché de Briançon, au local de vente situé dans Carrefour-Briançon, supérettes de la vallée

Viandes - Charcuteries - Plats cuisinés - Poissons - Œufs - Volailles



N° 9 - SOCIÉTÉ ALPINE DE BOUCHERIE

17, Rue Lampiers - Espace Sud - 05100 Briançon

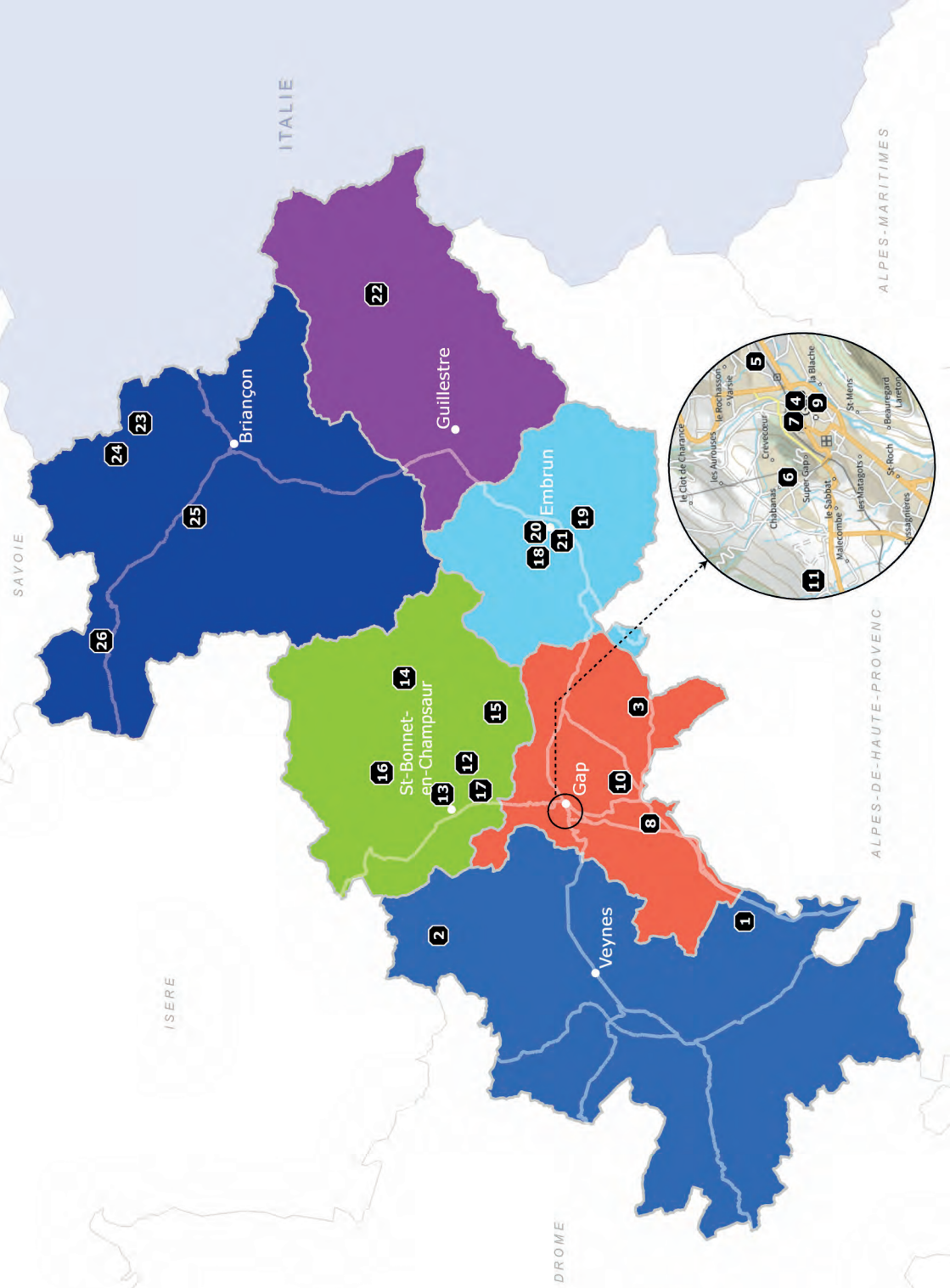
5 Avenue de Vallouise - 05120 L'Argentière La Bessée

04 92 23 10 09 - contact@alpinedeboucherie.fr - www.alpinedeboucherie.fr



Produits : viandes : bœuf, veau, agneau et porc. Charcuteries : saucissons, jambons, saucisses, figatelli, terrines, saucisses au chou

Vente : magasins de l'entreprise à Briançon et à L'Argentière-La-Bessée, magasins et supermarchés du Briançonnais, Queyras et Embrunais



Les restaurateurs engagés

Soucieux de proposer des plats élaborés à partir de produits haut-alpins, les restaurateurs engagés dans la marque « HAUTES ALPES Naturellement® » respectent un cahier des charges propre à leur activité. Leurs plats et menus identifiés par la marque mettent en œuvre des produits bruts et/ou transformés issus de notre agriculture haut-alpine. Leur savoir-faire associé à nos bons produits de montagne régaleront vos papilles !

BUËCH-DÉVOLUY

N°1 • L'Auberge du Prieuré	P. 66
N°2 • Restaurant L'Étincelle	P. 66

GAPENÇAIS-DURANCE

N°3 • Apiland Nature.....	P. 66
N°4 • Restaurant Picorette.....	P. 66
N°5 • Restaurant Rostain.....	P. 66
N°6 • Restaurant Le Pavillon.....	P. 66
N°7 • Restaurant Le Bouchon	P. 66
N°8 • Restaurant Le P'tit Marseillais.....	P. 67
N°9 • Restaurant La Maison Jaune.....	P. 67
N°10 • Auberge du Château.....	P. 67
N°11 • Restaurant Les Olivades.....	P. 67

CHAMPSAUR-VALGAUDEMAR

N°12 • Hôtel Restaurant Les Chenets	P. 68
N°13 • La Combe Fleurie	P. 68
N°14 • Auberge Restaurant des Ecrins.....	P. 68
N°15 • Restaurant Les Autanes.....	P. 68
N°16 • Auberge Gaillard.....	P. 68
N°17 • Restaurant du Plan d'Eau du Champsaur	P. 68

EMBRUNAIS-SAVINOIS

N°18 • Hôtel Restaurant La Robeyere.....	P. 69
N°19 • Hôtel Restaurant Les Peupliers.....	P. 69
N°20 • Hôtel Restaurant de la Mairie.....	P. 69
N°21 • Restaurant L'Ogow	P. 69

QUEYRAS-GUILLESTROIS

N°22 • Hôtel Restaurant Le Chamois	P. 69
--	-------

BRIANÇONNAIS

N°23 • Restaurant La Cleida.....	P. 70
N°24 • Gîte Les Mélézets	P. 70
N°25 • Allo Raclette.....	P. 70
N°26 • Hôtel Restaurant Les Agneaux.....	P. 70

BUËCH - DÉVOLUY



N° 1 • L'AUBERGE DU PRIEURÉ

Jean-Marie Huaut - 2 rue des Ecoles - 05300 Ventavon - 04 92 57 79 60
contact@aubergedeventavon.com - www.aubergedeventavon.com



A l'Auberge du Prieuré, vous dégusterez une cuisine du terroir en bénéficiant d'une vue apaisante sur la vallée de la Durance

Ouverture : toute l'année



N° 2 • RESTAURANT L'ÉTINCELLE

Le Village - 05250 Agnières en Dévoluy
04 92 58 90 70 - 06 67 68 90 10
contact@restaurant-etincelle-devoluy.fr - www.restaurant-etincelle-devoluy.fr



Nous vous accueillons dans un cadre convivial pour vous faire découvrir des recettes préparées avec soin et à base de produits frais minutieusement sélectionnés

Ouverture : toute l'année, fermeture annuelle à l'automne

GAPENÇAIS - DURANCE



N° 3 • APILAND NATURE

Sandrine et Lionel Rolland - 1, rue des Tennis - 05190 Rousset Les Celliers
04 92 54 40 60 - info@apiland.com - www.apiland.com/espace-restaurant/



Assiette avec : salade verte, tomates, melon, huile de noix, tourtons aux pommes de terre, ravioles et son pot de miel avec au choix : Jambon cru de Montagne, Coppa ou Truite de Châteauroux les Alpes.

Ouverture pour les familles : juillet et août le midi



N° 4 • RESTAURANT PICORETTE

20 B, Rue Pérolière - 05000 Gap - 06 65 40 20 51
picorettegap@gmail.com



Picorette, le casse-graine gourmand à base de produits frais et locaux ! Venez déguster la salade chabrière, le curry de légumes, la tarte carottes-brebis-miel, le gâteau aux pommes et petit épeautre, la compote de pommes

Ouverture : toute l'année



N° 5 • RESTAURANT ROSTAIN

Rue des Silos - 05000 Gap - 04 92 56 18 85
traiteur@rostaibio-gap.fr - www.rostaibio.fr



Soignée et conviviale, notre table reflète l'exigence entre tradition et découverte de saveurs simples. Venez découvrir des plats authentiques !

Ouverture : le midi du mardi au samedi



N° 6 • RESTAURANT LE PAVILLON

Jacques Bannwarth - 27 Route de Chabanas - 05000 Gap
04 92 52 02 73 - pavillon.carina@wanadoo.fr - www.carina-hotel.com



Venez découvrir une cuisine traditionnelle, de qualité, préparée soigneusement avec des produits frais de notre terroir. De plus, véritable clin d'œil à l'Alsace, nous vous proposons toute l'année, sur place ou à emporter, notre choucroute aux cinq viandes

Ouverture : 7j/7, horaires des services : 12h-14h et 19h30-21h



N° 7 • RESTAURANT LE BOUCHON

4 La Placette - 05000 Gap - 04 92 46 02 43
lebouchon.gap@gmail.com - www.lebouchon-gap.fr

Dans une ambiance conviviale et chaleureuse, découvrez la cuisine de Mickaël Guillard. Une cuisine créative basée sur la richesse du marché et les produits locaux, 100 % maison inspirée des différentes influences culinaires du chef. Plats à emporter dans des verrines pasteurisées. Présent dans le guide Michelin et Gault et Millau
Ouverture : du mardi au samedi (midi et soir)



N° 8 • RESTAURANT LE P'TIT MARSEILLAIS

21 Place Cdt Dumont - 05130 Tallard
04 92 54 13 34 - www.restaurant-tallard-05.com

Le P'tit Marseillais vous propose un menu très varié des plats issus de la région des Hautes-Alpes, et vous entraîne dans un festival de goûts et de saveurs, dans le respect des valeurs de la gastronomie traditionnelle
Ouverture : tous les jours sauf mardi soir et mercredi



N° 9 • RESTAURANT LA MAISON JAUNE

18, Rue Pasteur - 05000 Gap
04 92 50 88 15 - www.lamaisonjaunegap.fr

Cuisine de saison avec des produits frais et locaux, plat du jour du lundi au samedi, formule plat du jour + dessert du moment, carte différente à chaque saison. Terrasse en été côté placette au calme et ombragée. Maître restaurateur depuis mai 2013
Ouverture : ouvert du lundi soir au samedi soir sauf le mercredi soir



N° 10 • AUBERGE DU CHÂTEAU

Les Tancs - 155 Route de l'Avance - 05130 Jarjayes - 04 92 54 31 83
mcestachy@hotmail.fr - www.aubergeduchateau05.com

Ambiance familiale et sympathique dans cette ancienne maison bourgeoise. Cuisine traditionnelle, de saison avec les produits du terroir : terrines, volailles, gratins, viandes et spécialités locales. Menu complet à partir de 24 €. Tout « fait-maison » de l'entrée au dessert. Repas de famille, terrasse, parc ombragé
Ouverture : tous les midis sauf le mercredi



N° 11 • RESTAURANT LES OLIVADES

Route de Malcombe - 05000 Gap - 04 92 52 66 80
hotelolivades@gmail.com - www.hotel-restaurant-gap-les-olivades.com

A base de produits frais et régionaux, Les Olivades vous propose un éventail de plats et de menus adaptés aux saisons. Services du midi à partir de 12h, le soir à partir de 19h30. A votre disposition, 19 chambres modernes, spacieuses, climatisées, TV écrans plats, wifi haut débit gratuit, Canal +, plateaux de courtoisie, insonorisées, 100 % non-fumeurs. ouverture toute l'année





N° 12 • HÔTEL RESTAURANT LES CHENETS

Le Village - 05500 Saint-Julien en Champsaur

04 92 50 03 15 - les-chenets@wanadoo.fr - www.les-chenets.com



Vous savourerez une cuisine authentique, préparée avec art et passion par Aurélien Ballester, qui a choisi le Champsaur pour y exprimer son goût du terroir et du fait maison

Ouverture : toute l'année



N° 13 • LA COMBE FLEURIE

Route de l'Aullagnier - 05500 Saint-Bonnet en Champsaur

04 92 50 53 97 / 06 79 74 79 79 - info@lacombefleurie.com - www.lacombefleurie.com



En quête de convivialité, calme et repos, Laura et Julien vous accueillent à deux pas du bourg historique de Saint-Bonnet avec des chambres spacieuses confortables et décorées avec soin, un jardin verdoyant, un petit déjeuner campagnard à base de produits locaux et de nombreuses activités.

Ouverture : toute l'année



N° 14 • AUBERGE RESTAURANT DES ECRINS

Les Borels - 05260 Champoléon

04 92 51 76 89 - info@aubergedesecrins.com - www.aubergedesecrins.com



Dans la vallée de Champoléon, découvrez les tourtons, oreilles d'ânes maison, une cuisine inventive avec la complicité des producteurs locaux et des conseils pour vos activités : ski de fond, raquettes, rando, VTT, visite de la maison du Berger. Nouveau : service traiteur pour vos événements

Ouverture : toute l'année sauf du 1/11 au 1/12, fermé le mercredi hors-saison



N° 15 • RESTAURANT LES AUTANES

Le Village - 05260 Ancelle - 04 92 50 82 82

resa@hotel-les-autanes.com - www.hotel-les-autanes.com



Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre authentique écurie du XVIII^e siècle. Notre cuisine gourmande, raffinée et de terroir va vous ravir

Ouverture : tous les jours sauf le lundi et le mardi midi. Fermeture annuelle de mi-novembre à mi-décembre



N° 16 • AUBERGE GAILLARD

Molines en Champsaur - 05500 La Motte en Champsaur

04 92 43 40 99 - 06 09 30 07 47

auberge-gaillard@orange.fr - www.auberge-gaillard.fr



Auberge située en fond de vallée où vous trouverez une cuisine 100 % maison d'ici et d'ailleurs où les saveurs et les odeurs jouent entre elles subtilement. Menus revus à chaque service préparés selon les produits de saison. Nous vous accueillons dans une ambiance d'antan et d'aujourd'hui !

Ouverture : toute l'année. Fermé lundi/mardi hors vacances



N° 17 • RESTAURANT DU PLAN D'EAU DU CHAMPSAUR

Restaurant de la Plage - Plan d'eau du Champsaur

05500 St-Julien en Champsaur - 06 40 91 92 38 - combattemary@yahoo.fr



Au bord du plan d'eau, venez savourer nos plats élaborés avec des produits locaux : Tartare de la plage, salade/entrecôte/frites (sauce cèpes), salade/viande hachée/frites (sauce cèpes), steak haché/frites, burger, agneau/frites/salade, salade charcutière, fromage blanc, crème glacée

Ouverture : de mai à septembre

EMBRUNAIS - SAVINOIS



N° 18 - HÔTEL LA ROBÉYÈRE BW SIGNATURE COLLECTION BY BEST WESTERN - RESTAURANT & SPA

Quartier La Robeyere - 05200 Embrun - 04 92 51 90 78
contact@larobeyere.com - www.larobeyere.com



Découvrez le restaurant cosy et la grande terrasse panoramique vue montagnes pour déguster une cuisine tournée vers les influences du marché et des saisons, dans une batisse aux ambiances de maison de campagne !
Ouverture : toute l'année



N° 19 - HÔTEL RESTAURANT LES PEUPLIERS

M. Bellot - 239 Chemin de Lesdier - 05200 Baratier
04 92 43 03 47 - info@hotel-les-peupliers.com - www.hotel-les-peupliers.com



Découvrez une cuisine régionale, gourmande et savoureuse. L'été, les menus sont servis en terrasse pour profiter du magnifique panorama
Ouverture : 7/7 en juillet et août tous les soirs et du mercredi au dimanche le midi ;
Autres dates : ouvert tous les soirs, samedi et dimanche midi. Fermeture du 16/04 au 14/05/23 inclus et du 15/10 au 12/11/23 inclus ;
Vente à emporter en bocaux éco-responsables et en boîtes compostables



N° 20 - HÔTEL RESTAURANT DE LA MAIRIE

Place Barthelon - 05200 Embrun
04 92 43 20 65 - courrier@hoteldelamairie.com - www.hoteldelamairie.com



Situé au cœur historique d'Embrun, notre restaurant vous propose une cuisine chaleureuse et inventive à base de produits du terroir et du marché
Ouverture : tous les jours midi et soir, sauf périodes spécifiques



N° 21 - RESTAURANT L'OGOW

72 Rue de la Liberté - 05200 Embrun
04 92 43 58 84 - 06 07 71 76 72 - restotlogow@gmail.com



La Palette Alpine, Meli Melo de charcuterie des Hautes-Alpes, Assiette champsaourine, Boite chaude du Col Bayard, Fondue 3 fromages du Queyras, plat enfant : assiette champsaourine, assiette de fromages, tourtons aux pommes
Ouverture : le midi et le soir, ouvert toute l'année

QUEYRAS - GUILLESTROIS



N° 22 - HÔTEL RESTAURANT LE CHAMOIS

Le Village - 05350 Molines en Queyras
04 92 45 83 71 - contact@hotel-lechamois.com - www.hotel-lechamois.com



Le chef Maurice, cuisinier passionné, vous fera partager sa cuisine régionale et gastronomique, à base de produits du terroir
Ouverture : fermé le midi pendant l'hiver, pensez à réserver votre table



N° 23 - RESTAURANT LA CLEIDA

Plampinet - 05100 Névache - 04 92 21 32 48
martine.cleida@wanadoo.fr - www.auberge-lacleida-nevache.com



Dans un cadre typique montagne nous vous servirons en toute simplicité un menu familial et régional

Ouverture : pendant les vacances de Noël et de Février, de mi-juin à mi-septembre



N° 24 - GÎTE LES MÉLÉZETS

Emilie et Mathieu Arnoux - Fortville - 05100 Névache
04 92 20 08 34 - 06 74 80 28 30 - gitemelezets@gmail.com - www.les-melezets.fr



Maison et table d'hôtes au cœur de la vallée de la Clarée. Ambiance familiale et cuisine traditionnelle élaborée avec des produits frais et locaux

Ouverture : toutes saisons



N° 25 - RESTAURANT ALLO RACLETTE

Yannick Eugène - Le Val Saint-Bernard - 05330 Saint-Chaffrey
07 69 00 56 49 - alloraclette@gmail.com - www.alloraclette.fr



Envie d'une raclette, d'une fondue mais aussi de fromages ou de charcuterie ?

Ici les produits sont issus directement de producteurs locaux et sélectionnés pour vous apporter le meilleur des Hautes-Alpes. Possibilité de livraison et à emporter

Ouverture : pendant la saison hivernale



N° 26 - HÔTEL RESTAURANT LES AGNEAUX

Jean-Philippe Juge - RD 1091 - 05480 Villar d'Arene
104 76 79 90 62 - info@hotel-lesagneaux.com - www.hotel-lesagneaux.com



Venez déguster une cuisine maison à base de produits que nous nous efforçons d'obtenir au plus près pour favoriser les filières courtes (agneaux de pays, fromage du village, truites des Hautes-Alpes, bœuf et veau de la région, salade du jardin en été...)

Ouverture : toute l'année



Chez votre restaurateur,
retrouvez les saveurs de notre terroir
et le savoir-faire d'une cuisine authentique !



- ✓ Une marque départementale
- ✓ Des produits de montagne
- ✓ Issus de l'agriculture locale
- ✓ Une origine Hautes-Alpes garantie

Consommons Haut-Alpin !

Retrouvez les produits des Hautes-Alpes sur :
www.saveurshautalpines.fr





8 Ter, Rue Capitaine de Bresson - 05010 Gap Cedex
04 92 52 53 00 - chambre05@hautes-alpes.chambagri.fr

www.chambre-agriculture05.fr
www.saveurshautalpines.fr
www.facebook.com/chambreagriculture05/

