

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE | Le Département et la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes ont organisé une cérémonie de remise des prix pour les lauréats.

Une pluie de médailles

Lundi 23 mai, l'Agence de développement des Hautes-Alpes et la chambre d'agriculture avaient organisé une cérémonie à Chorges dans les locaux flambants neufs de la Brasserie artisanale de Serre-Ponçon pour mettre à l'honneur les lauréats du Concours générale agricole. Beaucoup avaient fait le déplacement pour recevoir leur trophée et leur diplôme. Cette année, les Haut-Alpins ont récolté 24 médailles : dix en or, dix en argent et quatre en bronze.

Une belle moisson qui récompense un savoir-faire et une qualité qui ne se démentent pas depuis plusieurs années.

Ce sont plus de 80 produits qui ont été collectés par la chambre d'agriculture : des vins, des miels, des salaisons, des fromages, etc.

Le département s'est aussi distingué dans le concours des pratiques agro-écologiques ainsi que dans le concours des jeunes pointeurs. ■



Les lauréats du Concours général agricole se sont retrouvés à Chorges dans les nouveaux locaux de la Brasserie artisanale de Serre-Ponçon.

A.G.



Alexandre Lagier (à g.), l'un des gérants de la fromagerie de Château-Queyras est venu recevoir sa médaille d'argent.



Christophe Zana de la Confiserie alpine a reçu une médaille d'or pour son miel de montagne polyfloral clair.



Les vins haut-alpins sont de plus en plus appréciés avec deux médailles (or et argent) pour le domaine Allemand (à g.) et une d'argent pour la cave des Hautes-Vignes.



Nicolas Garcin (à g.), l'hôte du jour, est venu chercher la médaille de bronze de sa « Dure à cuire ».



Pour Apiland, ce fut carton plein avec cinq produits présentés et cinq médailles !



Gérard et Aurore Tenoux étaient fiers de la médaille d'or de leur huile de noix faite avec une variété locale, la Ronde de Buis.



Gérard Beynet des Vergers de Saint-Martin a reçu une médaille de bronze pour son jus de pommes Fuji.



La distillerie du Champsaur a obtenu une médaille de bronze pour sa liqueur de génépi.



La raclette à l'ail des ours et la raclette aux trois poivres de la fromagerie de la Durance ont toutes deux reçues une médaille d'argent.



La Barcelo, le saucisson de la Maison Lamarlette s'est aussi paré d'argent.



La confiture de myrtille sauvage du Plantivore a fait sensation et a décroché l'or.



Deux prix spéciaux ont été décernés au Département et à la chambre d'agriculture pour mettre en lumière le fait que les Hautes-Alpes est le premier département bio de France !