

Le terroir haut-alpin montre son dynamisme à la **Descente des alpages** à Grenoble



La délégation des Hautes-Alpes à Grenoble était amenée par l'Agence de développement et la chambre d'agriculture. L'occasion de faire découvrir les productions haut-alpines comme les pommes ou le Bleu du Queyras.

Le retour progressif des troupeaux des prairies d'estive vers les étables, les vallées et les plaines, marque la fin de l'été et l'arrivée des premiers frimas. L'heure est désormais au démontage des bêtes. Un épisode automnal haut en couleurs, en sons et en images dont seuls les montagnards ont le secret. Un art, une tradition populaire, qui puisent leurs racines dans la nuit des temps. Organisée depuis 13 ans, la « Descente des alpages » de Grenoble célèbre ce temps du retour de l'estive au cœur de la capitale des

Alpes. Une parenthèse pastorale et festive, ponctuée du tintamarre des sonnailles des bovins et ovins, déambulant dans les rues et les places de la ville, coiffés de couronnes de fleurs tressées, mêlées des branches de sapins, de chardons et de rubans. Une symbolique forte. L'occasion aussi d'inviter les départements alpins à dévoiler les richesses agricoles et culinaires de leurs terroirs l'espace d'une journée. Les Hautes-Alpes étaient ainsi invitées à ce rassemblement pour la quatrième année consécutive.

tagnard à lui tout seul, affiné depuis le XVIII^e siècle dans les fermes et les fruitières des vallées du Queyras et qui connaît aujourd'hui un formidable renouveau grâce aux fromageries et aux producteurs de lait des Hautes-Alpes, réunis au sein de l'association Interprofessionnelle du Bleu du Queyras. Une association porteuse du projet de labellisation AOP Bleu du Queyras, représentée à Grenoble par Jérôme Tramuzet, Alexandre Lagier et Damien Philip. Le massif du Dévoluy était également présent avec son Office de tourisme aux côtés de Charley Delhoume. Une jeune maréchale ferrante, à la tête d'une nouvelle asinerie, qui partage son quotidien entre des locations d'ânes pour du portage en randonnées et la conception de savons au lait d'ânesse. Un produit artisanal « made in Dévoluy » dont les différentes étapes de fabrication ont été dévoilées à l'occasion de cette 13^e Descente des Alpes parallèlement à une dégustation de charcuteries, de tomme du Champsaur et de pommes du Val de Durance. ■



Les belles vaches qui descendaient des alpages arboraient leurs plus belles parures fleuries.

Un riche patrimoine montagnard

Une délégation haut-alpine emmenée par l'Agence de Développement et par la chambre d'agriculture, venue partager avec le public grenoblois, la diversité et la richesse des produits du terroir et de la gastronomie du département sur un stand dressé place de Metz. Moment fort de la journée, la fabrication et la dégustation de « Bleu du Queyras » ont suscité curiosité et gourmandise. Un patrimoine mon-

Bulletin d'Abonnement 2023

22 numéros de **l'Espace Alpin**

+ **1 an** d'abonnement à la revue **REUSSIR** de votre choix pour **125 €**

► Je m'abonne pour 22 numéros de **l'Espace Alpin** + 1 revue Réussir au prix de **125 € TTC** (*)

► Je m'abonne pour 22 numéros de **l'Espace Alpin** au prix de **80 € TTC** (*)

Pour tout nouvel abonnement, vous bénéficiez d'une petite annonce gratuite.

(*) Rayer la formule inutile

Nom : Prénom :

Adresse :

Ville : Code postal :

Tél. : Fax :

Courriel : Production :

Je coche ci-dessous la revue **REUSSIR** choisie :

Réussir La Chèvre (6^{nos}) Réussir Bovins viande (11^{nos}) Réussir Fruits Légumes (11^{nos})

Réussir Aviculture (10^{nos}) Réussir Grandes Cultures (11^{nos}) Réussir Porcs (11^{nos})

Réussir Pâtre (10^{nos}) Réussir Lait (11^{nos}) Réussir Vigne (11^{nos})

Ci-joint en règlement, un chèque d'un montant de € à l'ordre du Sillon Alpin Je désire une facture

Paiement par virement :

IBAN : FR 76 1130 6000 6262 4449 1305 024 BIC : AGRIFRPP813

Conformément à la loi « Informatique et libertés » vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant.

A adresser à Pressagrimes SA - Mas de Saporta - CS 50032

34875 LATTES cedex - Tél. 04 67 07 03 66