

**HAUTES-ALPES** | Jeudi 16 février, le département des Hautes-Alpes a présenté son programme pour le Salon international de l'agriculture qui se déroulera du 25 février au 5 mars à Paris.

## Toujours plus haut pour conquérir la capitale

Si les Bas-Alpins découvrent depuis l'an dernier l'effervescence des allées de la porte de Versailles les Haut-Alpins n'en sont pas à leur coup d'essai et peuvent faire figure de vieux briscards. Cependant, aucune lassitude et ils ne boudent par leur plaisir de repartir pour une nouvelle édition. Jeudi 16 février le Département avait donné rendez-vous à tous les participants et la presse dans les locaux de l'entreprise Sacré Willy à Tallard. L'occasion de découvrir les locaux de ce fleuron de la filière de transformation laitière haut-alpine dont le succès ne cesse de grandir. Martin Guinchard, le dirigeant de l'entreprise proposait de visiter ses installations dévoilant fièrement ses méthodes de fabrication respectueuses des produits avec des matières premières locales et sourcées. Son entreprise « à taille humaine » emploie une trentaine de personnes qui préservent un savoir-faire qui remonte à quatre générations. Place ensuite à la révélation de, presque, tous les secrets de l'édition 2023 du SIA pour le département.

### Une identité forte

Patrick Ricou, le président de l'Agence départementale de développement économique et touristique (ADDET) a prononcé un mot d'accueil en rappelant l'enthousiasme qui animait les équipes organisatrices, les entreprises, les

### Des jeunes gens plein d'avenir

Cinq jeunes haut-alpins, élèves au Lycée agricole des Emeyères de Gap sont en lice cette année pour faire aussi bien que leur collègue Antonin Bayle l'an dernier arrivé à la deuxième place au Concours général agricole au titre du Trophée du meilleur pointeur (jugement d'animaux). Il s'agit de Nathan Drouhot (catégorie Ovin), Laura Oddon (catégorie Bovin), Thomas Da Silva Oliveira (catégorie Bovin), Marion Favier (catégorie Bovin) et Enzo Coutunho (catégorie Bovin). Des jeunes qui, par leur engagement dans le métier d'agriculteur, permettent de préserver et de valoriser le patrimoine agricole et pastoral des Hautes-Alpes.



La Maison Beynet proposera une animation autour de ses pâtes du 25 au 27 février.



Les producteurs, les élus, le préfet, les représentants des territoires, etc. étaient tous réunis à Tallard pour lancer la prochaine édition du Salon international de l'agriculture qui devait débiter dix jours plus tard.

territoires et les producteurs qui participaient à l'événement. « Les Hautes-Alpes vont toujours à Paris de manière unie avec notre formidable diversité : producteurs, transformateurs, etc. C'est un véritable bonheur chaque année, s'exclamait-il. L'ADDET et la chambre d'agriculture mènent ce travail conjoint sous l'impulsion du Département. Le stand des Hautes-Alpes est toujours remarqué et je suis persuadé que cela sera encore le cas cette année. L'agriculture est une part importante de notre identité. »

Jean-Michel Arnaud, sénateur des Hautes-Alpes a lui aussi exprimé cette fierté de voir son département aller au contact du public à

Paris et de pouvoir ainsi faire du lobbying. Il est d'ailleurs à l'origine d'un temps fort de cette escapade parisienne puisque les producteurs haut-alpins seront reçus le mercredi 1<sup>er</sup> au soir au Sénat pour faire déguster leurs produits.

Agnès Rossi, conseillère régionale a rappelé que celle-ci supportait l'agriculture depuis longtemps et a révélé que cette année le stand de la Région serait agrandi pour permettre d'accueillir davantage de producteurs en plus de ceux présents sur les stands départementaux. Elle a aussi rappelé que la Région avait lancé une campagne

de communication pour inciter les Provençaux à se tourner vers des produits locaux derrière le slogan « Consommer 100 % région Sud-Paca, c'est possible ! ».

### Une agriculture combative

Éric Lions a eu la lourde tâche, selon ses propres mots, de clore les discours. « Chaque année, nous nous disons qu'il faut faire mieux que l'année précédente. Ce sont plus de 70 personnes qui vont animer le stand », déclarait-il. S'adressant aux représentants des filières il lançait : « vous avez la charge de représenter



Première participation pour Bernadette Brunet de la Maison des bêtes à laine du 28 février au 2 mars.

l'excellence de ce qui se fait dans le département. Soyez fiers, soyez convaincus ! ». Il est ensuite revenu sur le contexte particulier de la dernière édition du SIA alors que la guerre en Ukraine venait de débiter. « C'est, bien entendu, un drame considérable mais l'Union européenne a résisté et les producteurs ont su faire face. Il ne faut pas oublier qu'il faut des agriculteurs et des transformateurs pour manger. Nous nous battons pour une agriculture combative, respectueuse de ses territoires et de ses paysages », concluait-il. Yvan Chaix directeur de l'ADDET a ensuite appelé de nombreux producteurs qui feront le déplacement à Paris à présenter leur activité et l'animation qu'ils proposeront. Il y en aura pour tous les goûts, toutes les papilles et tous les âges (voir programme ci-dessous). ■

A.G.

## PROGRAMME DES ANIMATIONS

### Samedi 25 février

- 9 h : Apiculture Monnet
  - 10 h : Lycée agricole, Sacré Willy
  - 11 h : Maison Beynet, Délices des Baronnies, Otantic
  - 12 h : Saponine & SacàDos, Interstellaire
  - 13 h : Forge des Écrins
  - 14 h : Lycée agricole
  - 15 h : Apiculture Monnet, Otantic
  - 16 h : Maison Beynet, Délices des Baronnies, Sacré Willy
  - 17 h : Forge des Écrins, Interstellaire
  - 18 h : Saponine & SacàDos
- Tout le salon : Les Olivades, La Tourmente, Pays des Écrins, Sources du Buëch, Le Dévoluy

### Dimanche 26 février

- 9 h : Forge des Écrins
  - 10 h : Apiculture Monnet, Sacré Willy
  - 11 h : Maison Beynet, Délices des Baronnies, Otantic
  - 12 h : Saponine & SacàDos, Interstellaire
  - 13 h : Lycée agricole
  - 14 h : Forge des Écrins
  - 15 h : Apiculture Monnet, Sacré Willy
  - 16 h : Maison Beynet, Délices des Baronnies, Interstellaire
  - 17 h : Saponine & SacàDos, Otantic
  - 18 h : Lycée Agricole
- Tout le salon : Les Olivades, La Tourmente, Pays des Écrins, Sources du Buëch, Le Dévoluy

### Lundi 27 février

- 9 h : Saponine & SacàDos

- 10 h : Maison Beynet, Délices des Baronnies, Otantic
  - 11 h : Lycée agricole, Interstellaire, La Beaumette
  - 12 h : Apiculture Monnet, Sacré Willy
  - 13 h : Forge des Écrins
  - 14 h : Lycée agricole
  - 15 h : Forge des Écrins, Otantic, Délices des Baronnies
  - 16 h : Jeunes Agriculteurs, Sacré Willy
  - 17 h : Jeunes Agriculteurs, La Beaumette
  - 18 h : Jeunes Agriculteurs
- Tout le salon : Les Olivades, La Tourmente, Pays des Écrins, Sources du Buëch, Le Dévoluy

### Mardi 28 février

- 9 h : Savonnerie Kesia
  - 10 h : Maison des bêtes à laine, Valdinoix, La Beaumette
  - 11 h : Jeunes Agriculteurs, Salaison Champsaur
  - 12 h : Le Montagnard des Alpes
  - 13 h : Arboriculteurs
  - 14 h : BASP, Salaison Champsaur
  - 15 h : Bleu du Queyras, Moulin d'Eugénie
  - 16 h : Savonnerie Kesia, Valdinoix
  - 17 h : Arboriculteurs, La Beaumette, BASP
  - 18 h : Le Montagnard des Alpes
- Tout le salon : Les Olivades, La Tourmente, Sisteronnais-Buëch, Gap-Tallard Vallées, Gîtes de France

### Mercredi 1<sup>er</sup> mars

- 9 h : Arboriculteurs
- 10 h : Le Montagnard des Alpes, Valdinoix
- 11 h : Bleu du Queyras, Moulin d'Eugénie

- 12 h : BASP, Salaison Champsaur
  - 13 h : Maison des bêtes à laine
  - 14 h : Savonnerie Kesia
  - 15 h : Arboriculteurs, BASP, Salaison Champsaur
  - 16 h : Le Montagnard des Alpes, Valdinoix
  - 17 h : Bleu du Queyras, Moulin d'Eugénie
  - 18 h : Maison des bêtes à laine
- Tout le salon : Les Olivades, La Tourmente, Sisteronnais-Buëch, Gap-Tallard Vallées, Gîtes de France

### Jeudi 2 mars

- 9 h : Savonnerie Kesia
  - 10 h : Valdinoix, BASP
  - 11 h : Bleu du Queyras, Moulin d'Eugénie
  - 12 h : Maison des bêtes à laine, Salaison Champsaur
  - 13 h : Savonnerie Kesia
  - 14 h : Maison des bêtes à laine
  - 15 h : Valdinoix, Salaison Champsaur
  - 16 h : Bleu du Queyras, Moulin d'Eugénie
  - 17 h : Bleu du Queyras, BASP
- Tout le salon : Les Olivades, La Tourmente, Sisteronnais-Buëch, Gap-Tallard Vallées, Gîtes de France

### Vendredi 3 mars

- 10 h : Apiland Nature, Papi Ours
- 11 h : La Confiserie Alpine, Guillaumette
- 12 h : PNR du Queyras, Le Plantivore
- 13 h : La Filature du Valgaudemar
- 14 h : Lune pour l'autre
- 15 h : Lune pour l'autre, Apiland Nature, La Confiserie Alpine
- 16 h : La Confiserie Alpine, Papi Ours

- 17 h : La Filature du Valgaudemar, Guillaumette
  - 18 h : PNR du Queyras, Le Plantivore
- Tout le salon : Les Olivades, La Tourmente, Guillestrois-Queyras, Serre-Ponçon, Val d'Avance

### Samedi 4 mars

- 9 h : La Filature du Valgaudemar
  - 10 h : La Confiserie Alpine
  - 11 h : Apiland Nature, Guillaumette
  - 12 h : PNR du Queyras, Le Plantivore
  - 13 h : Lune pour l'autre
  - 14 h : Papi Ours
  - 15 h : Lune pour l'autre, Apiland Nature, La Confiserie Alpine
  - 16 h : PNR du Queyras, Le Plantivore, Papi Ours
  - 17 h : Guillaumette, La Filature du Valgaudemar
- Tout le salon : Les Olivades, La Tourmente, Guillestrois-Queyras, Serre-Ponçon, Val d'Avance

### Dimanche 5 mars

- 9 h : Lune pour l'autre
  - 10 h : Apiland Nature
  - 11 h : PNR du Queyras, Le Plantivore
  - 12 h : La Confiserie Alpine, Guillaumette
  - 13 h : La Filature du Valgaudemar
  - 14 h : Le Plantivore, Papi Ours
  - 15 h : Lune pour l'autre, Apiland Nature, La Confiserie Alpine
  - 16 h : La Filature du Valgaudemar, Guillaumette
  - 17 h : PNR du Queyras, Papi Ours
- Tout le salon : Les Olivades, La Tourmente, Guillestrois-Queyras, Serre-Ponçon, Val d'Avance