

Avec 603 652 visiteurs, l'incontournable rendez-vous de l'agriculture française est un véritable succès la République les visiteurs ont pu profiter des allées de la porte de Versailles. Les stands des Alpes-plein de médailles au Concours général agricole.

Une 60^e édition placée sous le signe de l'affluence et des revendications

Si les syndicats avaient décidé que la fête devait avoir lieu sans heurts afin de montrer une image positive et festive de l'agriculteur, la venue du chef de l'État samedi 24 février a remis le feu aux poudres provoquant des échauffourées entre les agriculteurs notamment de la Coordination rurale et les forces de l'ordre. Les manifestations ont retardé l'ouverture des portes du salon au public pendant le reste de la journée a pu se tenir sans trop de perturbations même si la présence d'Emmanuel Macron qui aura passé près de 13 heures sur place a provoqué des tensions

plusieurs fois dans la journée. Celles-ci ont entraîné la fermeture sporadique de certains halls cependant la grande majorité des visiteurs a pu profiter de sa journée comme si de rien était. Durant les dix jours de salon ce sont 603 652 visiteurs qui sont venus à la rencontre des agriculteurs français et leur témoigner leur solidarité.

Un salon de tous les records

Dans le hall 3 où se trouvaient les stands des Alpes-de-Haute-Provence et des Hautes-Alpes au sein de l'espace réservé à la région Sud-Pa-

ca les allées n'ont pas désempilé. Petits et grands étaient à la fête pour assister aux animations ou déguster des produits toujours forts appréciés. Et, ce d'autant plus qu'ils ont pour la plupart décroché une médaille au Concours général agricole (voir pages 12-13). Selon Éric Lions, le président de la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes il s'agissait du salon de tous les superlatifs comme il l'a déclaré lors de l'inauguration du stand haut-alpin.

En effet, cette année le compteur s'est emballé pour les deux départements alpins avec 51 médailles pour les Alpes-de-Haute-Provence et 43

pour les Hautes-Alpes (voir encadré) sachant que les médailles d'argent décrochées par l'agneau de l'Adret et celui de Sisteron peuvent être partagées.

Profitant de ce salon le gouvernement a multiplié les annonces comme il s'y était engagé lors des manifestations du début de l'année. Toutefois pour un grand nombre d'agriculteurs le tempo n'était toujours pas le bon et ils attendent encore plus d'avancées les prochaines semaines et surtout de voir si l'application des avancées obtenues se transcrivent bien dans les territoires. ■

La répartition des médailles au CGA

Alpes-de-Haute-Provence :

- ▶ 21 médailles d'or
- ▶ 21 médailles d'argent
- ▶ 9 médailles de bronze

Hautes-Alpes :

- ▶ 20 médailles d'or
- ▶ 17 médailles d'argent
- ▶ 6 médailles de bronze

A.G.

Le SIA des Hautes-Alpes en quelques chiffres

- ▶ 20 000 tourtons et 3 500 ravioles cuits (par l'équipe des Tourtons du Champsaur),
- ▶ 858 bouteilles de vin de l'IGP Hautes-Alpes,
- ▶ 2 500 litres de bière (Brasserie de Serre-Ponçon et La Tourmente),
- ▶ 60 litres de liqueurs de génépi ou d'hysope (Le Plantivore et D4F),
- ▶ 160 kg de pommes des Alpes de Haute-Durance et 200 litres de jus vendus,
- ▶ 200 kg de pommes dégustés,
- ▶ 120 kg de pommes pressés,
- ▶ 100 kg de pommes mis à disposition sur le stand de la Région Sud,
- ▶ 4 000 sandwiches à la raclette préparés,
- ▶ 200 kg de pâtes fermières sèches du Moulin d'Eugénie et de la Maison Beynet (soit 1 000 kg en version cuites),
- ▶ 300 saucissons de 250 g de la Salaison du Champsaur,
- ▶ 20 kg de fromage Bleu du Queyras (10 meules de 2 kg)

Dix ans cela se fête !



Si le ciel était pluvieux et que ses caprices ont compromis les plans initiaux, le soleil était dans le cœur de toute la délégation haut-alpine lundi 26 au soir. Pour marquer le coup, l'Agence de développement avait prévu une croisière sur la Seine aux arômes des Hautes-Alpes, malheureusement, la navigation étant impossible compte tenu du débit du fleuve la soirée s'est passée à quai mais fut très festive. Ivan Chaix, directeur de l'ADDET 05 a rappelé que plus de 200 Haut-Alpins faisaient vivre le stand du département durant tout le salon et qu'il fallait leur rendre hommage puisque sans eux et leur implication rien ne serait possible.

Il a invité plusieurs représentants des filières emblématiques du département à le rejoindre comme Laetitia Allemand pour les vignerons, Cécile Richaud pour l'agneau de Sisteron, Nicolas Richier pour les arboriculteurs, Anaïs Signoret, technicienne à la chambre d'agriculture en charge du Bleu du Queyras qui a fait un point sur l'IGP en bonne voie ou encore Éric Lions, président de la chambre consulaire. Celui-ci a rappelé qu'il fallait la « jouer collectif ».

Les producteurs haut-alpins s'allient et triomphent

C'est un peu l'histoire d'une résurrection car, en effet, l'association des producteurs des Alpes du sud avait vu le jour en 2018 avec le projet de créer un carré des producteurs au MIN des Arnaux. Cependant, celui-ci a fait long feu et l'association a été mise en sommeil jusqu'au SIA 2023 et la perspective de fêter les dix ans de présence des Hautes-Alpes en 2024 à la porte de Versailles. Une poignée de producteurs a donc proposé de mettre sur pied un espace restauration pour la 60^e édition. Ce fut chose faite avec onze producteurs. Les cinq du début : les salaisons du Champsaur, les tourtons du Champsaur, la fromagerie du Champsaur, celle de la Durance et le Montagnard des Alpes rejoints par six autres : la brasserie de Serre-Ponçon, la Tourmente, le moulin d'Eugénie, Sacré Willy, le Plantivore et le domaine de Tresbaudon.

Au vu des chiffres et de l'affluence durant tout le salon, cette renaissance fut une réussite. En effet, dès le samedi, ils avaient écoulé la quantité de pain prévue pour deux jours ! Et, ce succès ne s'est pas démenti au fil des jours, ils ont même été sollicités pour offrir leurs services lors d'autres événements comme le meeting aérien de Tallard, des festivals dans le département et ailleurs, etc. « Nous sommes vraiment fiers de pouvoir faire la promotion des produits haut-alpins sous toutes leurs formes », se réjouissait Jérôme Tramuset, président de l'association. Il y a donc fort à parier que ce nouveau coup d'essai se transforme en coup de maître et que l'espace des producteurs des Alpes du sud régale encore de nombreux visiteurs et spectateurs.



populaire. Malgré une inauguration tendue et retardée lors de la visite du président de de-Haute-Provence et des Hautes-Alpes ont fait le plein de visiteurs et les producteurs le



Les personnalités aiment les Alpes du sud



Olivier Baussan est, bien entendu, venu rendre visite aux Bas-Alpins.



Gabriel Attal.



Patrice Annonay, handballeur fut le gardien du PSG Hand durant 11 ans.



François Hollande a fait une petite escapade haut-alpine.



Christian Estrosi représentait Renaud Muselier, souffrant. C'est donc lui qui a inauguré le stand des Hautes-Alpes.



Danièle Gilbert et la comédienne Armelle sont venues déguster les bons petits plats haut-alpins.



Louis Bodin et l'humoriste, Philippe Caverivière de RTL étaient avec Charles-Ange Ginesy sur le stand bas-alpin.



Le ministre de la Transformation et de la Fonction publique, Stanislas Guérini entouré de Benoît Gauvan et Marcel Gossa.



Jean-Yves Roux, sénateur des Alpes-de-Haute-Provence a invité la délégation bas-alpine à dîner au restaurant du Sénat.



Les députés haut-alpins ont reçu, quant à eux, la délégation à l'Assemblée nationale. L'an dernier, ils avaient été accueillis au Sénat par Jean-Michel Arnaud.

Savoir-faire et gourmandises



La presse actionnée par un vélo a eu un énorme succès et les visiteurs se sont succédé pour presser eux-mêmes leur jus de pommes.



Patrick Domeyne/ADETO5



Patrick Domeyne/ADETO5



AD04



A.G.



AD04



A.G.



A.G.



A.G.



AD04



A.G.



A.G.



A.G.



A.G.



A.G.



AD04



A.G.



A.G.



A.G.



Les Jeunes agriculteurs bas-alpins se sont mobilisés pour venir animer le stand du département en proposant des pâtes fraîches et en expliquant l'extraction du miel.

DR



A.G.



A.G.



A.G.



A.G.



A.G.

Les arboriculteurs toujours au front

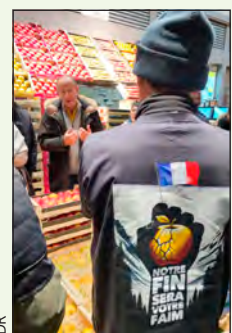
Le SIA est depuis plusieurs années l'occasion pour les arboriculteurs de porter un message au delà de montrer leur savoir-faire et d'apporter de la bonne humeur sur le stand. L'an dernier déjà, ils s'étaient rendus à Rungis dès potron minet pour rendre visite aux grossistes et rappeler l'importance de consommer des pommes françaises et de mettre un coup de projecteur sur la concurrence déloyale que leur font les autres pays européens, ou non, qui ne respectent pas les mêmes normes. Ils ont également profité de ce salon pour décorer la députée des Hautes-Alpes Pascale Boyer (ci-contre) pour mettre en exergue le soutien qu'elle apporte à la filière.



Patrick Domeyne/ADETO5



A.G.



DR



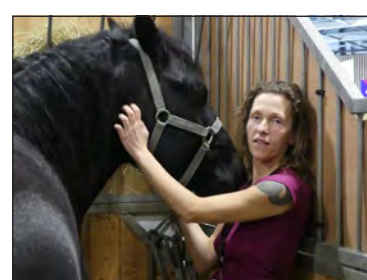
DR

Noé Martin (à g.), 16 ans, en Bac Pro CGEA au lycée agricole de Carvejane est arrivé 7^e des Ovinpiades des jeunes bergers dont la finale s'est tenue à Paris durant le SIA.



A.G.

Les Hautes-Alpes disposaient d'un bel espace au Salon du fromage.



A.G.

Delphine Quekenborn de La Javie et son étalon Merens Joyeux d'Heins qui a été présenté lors du SIA.



DR

Bénédicte Martin (au centre) a été reçue par Eliane Barreille sur le stand bas-alpin pour l'événement de lundi soir.



A.G.

Christian Estrosi a inauguré l'espace de la Région avec Bénédicte Martin et André Bernard.



A.G.

Un nouveau produit a été estampillé Irresistible !



Les Tourtons du Champsaur des frères Ranvier et le Plantivore de Jean-Pierre Labonde, se sont associés en vue de la création d'un nouveau tourton au coulis de baies de cynorhodon (ou « gratte-cul ») prélevées dans les montagnes du Queyras.



Patrick Domeyne/ADETO5



A.G.

Sacré Willy a intégré le label 100 % Sud lancé par la Région et a acté cet engagement lors du SIA.

Benjamin Cucchiatti, Mister France agricole à l'honneur



Patrick Domeyne/ADETO5

Marianna Briançon, Haut-Alpine et Miss France agricole 2022 a remis son écharpe à Benjamin.



A.G.

Profitant du SIA Laurent Depieds, président de la FDSEA 04 a signé une convention avec le Crédit Agricole pour le Groupement d'employeurs récemment mis sur pied.



A.G.

Les présidents de chambres d'agriculture, la Région et la Safer ont signé une convention.



Patrick Domeyne/ADETO5

Benjamin a reçu la médaille de l'Assemblée nationale.

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2024

Les délégations des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence ont fait des étincelles cette année récompensées dans de nombreuses catégories les produits, les vins et les animaux des deux départements de leurs concurrents. Rendez-vous l'an prochain pour faire encore mieux !



Une pluie de médailles pour le millésime 2024



Olika abonnée à l'argent pour le plus grand bonheur de Valentin

Cela fait déjà deux fois que Valentin Silve du Gaec des Hauts-Sommets présente Olika sa magnifique Blonde d'Aquitaine au Concours général agricole (CGA). L'an dernier, elle était accompagnée de son veau Tanak et cette année d'Ubaye.

Et, en 2024, encore, la championne est montée sur la deuxième marche du podium pour la plus grande joie du jeune éleveur passionné de concours et de cette race peu présente dans les départements du sud de la France. Installé avec son père et sa sœur, ils élèvent également des chèvres dont ils livrent le lait à la coopérative de l'Ubaye.

Décrocher une médaille au CGA est une grande reconnaissance pour le travail d'un éleveur mais c'est également un très gros investissement financier pour Valentin qui ne sait pas encore s'il reviendra l'an prochain.



Frédéric Port (à g.), président de la Cave des vigneron de Pierrevert a fait une belle moisson de médailles cette année encore.

Le palmarès pour les Alpes-de-Haute-Provence

PRODUITS

- Or • SCA Le Moulin de l'Olivette • Huile d'olive de Haute Provence AOP
- Or • SCA Le Moulin de l'Olivette • Huile d'olive de France Fruité vert
- Or • SCA Le Moulin de l'Olivette • Huile d'olive de France Fruité vert
- Or • Distilleries et Domaines de Provence • Liqueur aux plantes
- Or • Domaine Salvator • Huile d'olive de Provence AOP
- Or • Domaine Salvator • Huile d'olive de Provence AOP
- Or • SCEA Les Marges • Huile d'olive de France Fruité vert
- Or • SCEA Les Marges • Huile d'olive de France Fruité mûr
- Or • SAS Bonaventure • Huile d'olive de Haute Provence AOP
- Or • SAS Bonaventure • Huile d'olive « Goût à l'ancienne »
- Or • SAS Bonaventure • Huile d'olive de Haute Provence AOP
- Or • Le Grand Rubren • Liqueur aux plantes
- Or • Le Grand Rubren • Liqueurs, crème de fruit
- Or • Le Grand Rubren • Liqueur de fruits
- Or • Le Grand Rubren • Liqueur de fruits
- Or • Distillerie La Durance • Whisky de France de malt tourbé / single malt tourbé
- Argent • SCA Le Moulin de l'Olivette • Huile d'olive de France Fruité vert
- Argent • Société Fromagère de Provence • Fromage frais de chèvre nature
- Argent • Société Fromagère de Provence • Autre Fromage de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie
- Argent • Distillerie et Domaines de Provence • Pastis
- Argent • Olivier Payan - Les Ruchers du Soleil • Miel de lavande, lavandin
- Argent • Le Grand Rubren • Liqueur de fruits
- Argent • Le Grand Rubren • Liqueur de fruits
- Argent • Le Grand Rubren • Pastis
- Argent • Le Grand Rubren • Liqueurs, crème de fruit
- Argent • Entreprise individuelle Clément Denier • Rillettes pur canard, assaisonnement divers
- Argent • Entreprise individuelle Clément Denier • Rillettes pur canard, assaisonnement divers
- Argent • Alpes Provence Agneaux Sisteron • Viande d'Agneau SIQO
- Argent • Dufour SAS • Viande d'Agneau SIQO
- Bronze • SCA Le Moulin de l'Olivette • Huile d'olive de France Fruité vert
- Bronze • SCA Le Moulin de l'Olivette • Huile d'olive de France Fruité vert
- Bronze • Brasserie Cordœil • Bière aux fruits
- Bronze • Brasserie Cordœil • Bière à dominante houblonnée



Brasserie Cordœil.

ANIMAUX

- Argent • Valentin Silve avec Olika et son veau Ubaye • Femelles suitées de plus de 4 ans, Blonde d'Aquitaine

VINS

- Or • Cave des Vignerons de Pierrevert - Petra Viridis • 2023 Rosé
- Or • EARL Château Saint Jean - Les Vannades • 2023 Blanc
- Or • EARL Château Saint Jean - Pimayon • 2023 Rosé
- Or • SAS Domaine de Régusse - Domaine de Régusse • 2023 Rosé
- Or • SARL Caves et Vignobles de Regusse - Jas des Oliviers • 2023 Blanc
- Argent • Cave des Vignerons de Pierrevert - Petra Viridis • 2023 Rosé
- Argent • Cave des Vignerons de Pierrevert - Petra Viridis • 2023 Rosé
- Argent • Cave des Vignerons de Pierrevert - Petra Viridis • 2023 Rouge
- Argent • Cave des Vignerons de Pierrevert - Petra Viridis • 2023 Rosé
- Argent • SAS Domaine de Régusse - Domaine de Régusse • 2023 Blanc
- Argent • SAS Domaine de Régusse - Domaine de Régusse • 2023 Blanc
- Argent • SAS Domaine de Régusse - Château Régusse • 2023 Rosé
- Bronze • Cave des Vignerons de Pierrevert - Muscat Fruité Petra Viridis • 2023 Rosé
- Bronze • Cave des Vignerons de Pierrevert - Petra Viridis • 2023 Rouge
- Bronze • EARL Château Saint Jean - Les Vannades • 2023 Rosé
- Bronze • SAS Domaine de Régusse - Domaine de Régusse • 2023 Rosé
- Bronze • SAS Domaine de Régusse - Domaine de Régusse • 2023 Rouge



au Concours général agricole en rapportant 94 médailles à elles deux. En frôlant la centaine de médailles montrent à quel point ils sont qualitatifs et qu'ils peuvent rivaliser, voire supplanter, nombre



L'agneau de l'Adret d'Alpes Provence agneau a été récompensé.

Concours des pratiques agroécologiques prairies et parcours

Premier prix national dans la catégorie « Fauche prioritaire en montagne » Gaec du Val d'Azur à Arvieux



François Blanc (à d.) est venu recevoir la médaille d'or récompensant le travail effectué sur cette parcelle. Il élève avec ses deux collègues Damien et Simon Philip 70 vaches tarines dont le lait sert à faire le Bleu du Queyras et quelques aubrac. Ils disposent de 150 ha de prairies et parcours. Pour recevoir son prix, il était accompagné d'Éric Lions, président de la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes (au c.) et Christian Blanc, son père également président du parc naturel régional du Queyras (à g.).

Le palmarès pour les Hautes-Alpes

PRODUITS

- Or • Borel Joël • Miel Polyfloral clair
- Or • Le Rucher De Saruchet - Faure Joseph • Miel de lavande, lavandin
- Or • Desvigne David • Miel de lavande, lavandin
- Or • La Salaison des Écrins • Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 g (hors produits « à » ou « aux »)
- Or • Apiland - Apiland Nature • Miel de lavande, lavandin
- Or • Apiland - Apiland Nature • Miel de Montagne foncé
- Or • Salaison du Champsaur • Saucisson sec fermier supérieur (pur porc)
- Or • La Fromagerie de la Durance • Autre fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite
- Or • SAS Poil à Gratter - Sacré Willy • Desserts lactés, produits laitiers national, crème caramel
- Or • SARL Fromagerie Ebrard • Yaourt au lait de brebis ferme nature
- Or • Doremus Benoît • Miel de lavande, lavandin
- Or • Le Plantivore • Confiture de fraises
- Or • Génépi Guillaumette - Guillaumette • Liqueur aux plantes
- Or • Earl Garcin RC - Le Verger De Crigne • Jus de pomme fermier
- Or • Gaec du Prieuré - Valdinoix • de noix extraite à chaud autre
- Or • Gérard Beynet Production • Jus de pommes
- Argent • La Salaison des Écrins • Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 g (hors produits « à » ou « aux »)
- Argent • Apiland - APILAND Nature • Miel Polyfloral ambré et foncé
- Argent • SARL Fromagerie Ebrard - Yaourt des Hautes-Alpes au lait de Chèvre • Yaourt au lait de chèvre aromatisé à la vanille
- Argent • SARL Fromagerie Ebrard - Racl Chèvre du Champsaur • Fromage à raclette
- Argent • Le Plantivore • Liqueur aux plantes
- Argent • Le Plantivore • Liqueur de fruits
- Argent • Le Plantivore • Liqueur aux plantes
- Argent • Le Plantivore • Confiture de lait
- Argent • Le Plantivore • Confiture de myrtilles allégée en sucre
- Argent • Le Plantivore • Confiture d'agrumes
- Argent • Le Plantivore • Confiture de framboises
- Argent • Fromagerie de Château Queyras - Bleu du Queyras • Autre Fromage au lait de vache à pâte persillée
- Argent • SAS Quint - Jus de pomme BIO du domaine de Quint • Jus de pommes
- Argent • Gaec des Deux Bégüe - « La Bête des Alpes » • Yaourt au lait de brebis ferme nature
- Argent • Walpine - Hip hip hip IPA • Bière à dominante houblonnée
- Bronze • Le Rucher de Saruchet - Faure Joseph • Miel Polyfloral clair
- Bronze • Le Rucher de Saruchet - Faure Joseph • Miel de Montagne clair
- Bronze • Le Plantivore • Confiture de mûres
- Bronze • Ferme Pellegrin Family - Tomme • Autre fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite
- Bronze • SARL Les Delices de la Durance • Pâté de campagne supérieur/terrine de campagne
- Bronze • SARL La Capucine - Le Petit Haut Alpin • Confiture extra de framboises



Delphine Barthélémy des Salaisons du Champsaur remporte sa première médaille depuis sa reprise de l'affaire familiale.



Dufour Metras SAS et l'association Ciel d'Azur ont remporté la médaille d'or viande d'Agneau SIQO.

Léa et Nathalie éleveuses de chiens passionnées

Même si elles n'ont toutes deux pas décroché de médailles Léa Del Olmo venue d'Allemagne-en-Provence avec Grillo son lagotto et Nathalie Garcia venues avec ses bergers des Pyrénées de Briançon ont eu la satisfaction d'être sélectionnées pour participer à ce grand rendez-vous canin.



Léa Del Olmo avec Grillo son lagotto.



Nathalie Garcia et ses bergers des Pyrénées.