

TERROIR | La 18^e édition du marché aux fruits anciens d'Orpierre a été maintenue dans un contexte sanitaire qui a incité les organisateurs à revenir aux fondamentaux.

Retour aux sources pour le marché aux fruits anciens

« **C'**est la seule animation qui a survécu de toute l'année à Orpierre », souligne le maire de la commune Gilles Crémillieux ce samedi 24 octobre. « Nous avons à cœur que cette manifestation se tienne parce que cela permettait de participer à la vie économique de la vallée, mais aussi pour l'image du village et la vie sociale. De leur côté, les organisateurs s'engageaient à prendre toutes les précautions nécessaires ».

Dans un contexte sanitaire incertain, le maintien du 18^e marché aux fruits anciens d'Orpierre relevait en effet presque de la gageure. Un pari réussi pour une édition 2020 qui a connu néanmoins quelques aménagements. « Nous avons repensé l'organisation du marché pour élargir les allées, ce qui s'est traduit par une diminution du nombre de stands, explique le président de l'Association des fruits anciens de l'Orpierrois, Jean-François Arthaud. Il a donc fallu faire des choix et on s'est recentrés sur les



Un marché recentré autour des pépiniéristes et des producteurs locaux.

fondamentaux sur le marché, c'est-à-dire les pépiniéristes et les producteurs locaux ».

Côté animations, la traditionnelle soupe d'épeautre a été reportée à l'an prochain. « C'était un choix difficile, convient Jean-François

Arthaud, mais il n'était pas possible de faire manger 300 personnes dans une salle fermée ». Une décision qui a grevé le budget de l'association et, là encore, a conduit les organisateurs à renoncer en particulier à la sonorisation.

C'est donc dans une ambiance plus feutrée, mais servie par un soleil bienvenu que cette édition, qui comptait 70 exposants, contre 90 les autres années, a accueilli des visiteurs présents, quoique moins nombreux qu'à l'accoutumée. « Les exposants n'ont pas forcément fait le même chiffre que les autres années, mais ils ont quand même travaillé », estime le président.

Autre modification notable : le report du thème de l'année, la noix.

« Nous avons pris cette décision parce qu'il y avait des tas d'animations qu'on n'aurait pas pu faire », ajoute Jean-François Arthaud.

L'atelier pistoles, l'exposition de fruits anciens, la promenade botanique étaient en revanche maintenues, de même que l'atelier taille animé par Éric Allard, technicien arboriculture à la chambre d'agriculture 05.

St.M.C.

Les chambres d'agriculture promeuvent l'offre agritouristique du territoire

Pour cette 18^e édition, les chambres d'agriculture des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence étaient présentes sous le slogan « Venez nous voir ». Un clin d'œil aux visiteurs encouragés à se rendre sur les exploitations, visant également à promouvoir l'offre agritouristique sur le territoire du Sisteronais-Buëch. Pommes et poires étaient à l'honneur sur le stand, avec une animation originale : « pédalez pour déguster votre smoothie ! ». Un moment convivial où petits et grands se sont prêtés au jeu et ont usé de leurs forces pour mixer et savourer des smoothies 100 % locaux !

Un projet qui s'inscrit dans la continuité de l'Eductour proposé quelques semaines plus tôt à l'attention des professionnels du tourisme et organisé avec le concours des fonds Européens LEADER (lire p. 6) pour accompagner la professionnalisation des acteurs et structurer l'offre agritouristique présente sur ce territoire.

Angélique Andrieux, chambre d'agriculture 05



Les amateurs initiés à la taille des arbres fruitiers par Éric Allard, technicien à la chambre d'agriculture 05.



CA 05