

irresistible
ALPES DE HAUTE PROVENCE

UNE AGRICULTURE de saveurs et de senteurs



ALPES DE HAUTE PROVENCE

2023

746 km de Paris
282 km de Lyon
279 km de Turin
180 km de Grenoble
112 km de Marseille
150 km de Nice

746 km de Paris
282 km de Lyon
279 km de Turin
180 km de Grenoble
112 km de Marseille
150 km de Nice



Un grand merci à tous les prestataires auprès de qui nous avons emprunté les textes et les photos ainsi que les photographes :
 ©AD04/Thibaut Vergoz, ©AD04/François-Xavier Emery, ©AD04/Philippe Murtas, ©AD04/Raoul Getraud, ©AD04/Cyrille de Villele, ©AD04/Alain le Breton,
 ©AD04/Laurent Gayte, ©AD04/Michel Boutin, ©AD04/Charles Speth, ©AD04/Teddy Verneuil, ©Foehn Photographie, ©AD04/Onmetlesvoiles, ©AD04/Cash Pistache,
 ©AD04/Gil Streicher, ©Distillière Lachananche, ©Pixabay, ©Shutterstock, ©Rémy Cortin, ©S. Bréchu, ©EndemolShine Production.

Le présent document n'a qu'une valeur indicative et informative.
Impression : Imprimerie départementale CD04 - Digne-les-Bains.

irresistible
ALPES DE HAUTE PROVENCE

Sommaire

Concours général agricole	p 7
Un terroir, des savoir-faire, des produits d'excellence	p 14
L'huile d'olive de Haute Provence	p 14
La lavande, l'or bleu de la Haute Provence	p 19
Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales	p 19
Route des saveurs et des senteurs	p 22
Une filière agricole qui a permis l'émergence d'une filière cosmétique très dynamique et réputée à l'international	p 23
Produits labellisés	p 25
Fromage de Banon AOC/AOP	p 25
Agneau de Sisteron IGP/Label Rouge	p 25
Huile essentielle de lavande de Haute Provence AOC/AOP	p 26
Miel de lavande et miel toutes fleurs IGP/Label Rouge	p 26
Petit Épeautre / Farine de Haute Provence IGP	p 26
Pommes des Alpes de Haute-Durance IGP/Label Rouge	p 27
Huile d'olive de Haute Provence AOC/AOP	p 27
Herbes de Provence Label Rouge et Thym de Provence IGP	p 27
Vins de Pierrevert AOC/AOP et vins des Alpes de Haute Provence IGP	p 28
Un réservoir de produits d'excellence	p 30
La Truffe de Haute Provence : le Diamant Noir	p 30
L'amande du pays de Valensole	p 31
La châtaigne du massif d'Annot et du pays de Haute Provence	p 32
La poire sarteau, la secca et le safran	p 33
Gastronomie de nos montagnes	p 34
Le bio : Les Alpes de Haute-Provence parmi les premiers de la classe	p 36
Entreprises agroalimentaires	p 38
Industries de transformation	p 38
Pêche et protection des milieux aquatiques	p 39
Consommer local - Circuits courts	p 40
Marchés de producteurs/ Marchés hebdomadaires	p 40
Label Pays gourmand : l'art de la cuisine locale	p 40
Bistrots de Pays	p 41
Le réseau Régali	p 41
Maisons des produits de pays	p 42
AMAP	p 42
Bienvenue à la ferme	p 43
Elevage et pastoralisme	p 44
Itinéraire de randonnée GR®69 la Routo®	p 45
Forêt et industrie du bois	p 46
Le pari de la jeunesse	p 48
Une tradition unique en France, le mulot de Seyne	p 49



ÉDITO

Avec 2 100 exploitations agricoles représentant 154 000 ha de surface agricole utile, 2 953 équivalents temps plein pour un chiffre d'affaires annuel d'environ 190 millions d'euros, le département rassemble 9,9 % des exploitations de la région.

Plus de 26 % de la superficie agricole utilisée est recouverte par des surfaces agricoles de grandes cultures, dont les plantes à parfum, aromatiques et médicinales.

Plus d'une exploitation sur quatre est spécialisée dans l'élevage de caprins et d'ovins et perpétue le pastoralisme et la transhumance, jouant ainsi un rôle important dans l'aménagement paysager, la préservation et l'entretien des espaces naturels. Avec un taux de boisement de 60 %, la forêt est prépondérante sur le territoire. Le département est classé 1^{er} département producteur de bois en région Sud Provence Alpes Côte d'Azur et 4^{ème} département le plus boisé de France.

Denis VOGADE

Président de l'Agence de Développement
des Alpes de Haute Provence

Éliane BARREILLE

Présidente du Conseil départemental
des Alpes de Haute Provence



« Innovante, diversifiée et reconnue : trois mots pour qualifier l'agriculture des Alpes de Haute Provence ».

« Nous avons un département unique où toutes les filières agricoles sont représentées. Face au puzzle que forment les Alpes de Haute Provence, les productions végétales sont plurielles avec les vergers de pommiers de la Durance, les cultures de céréales ainsi que les productions de fruits et légumes de plein champ. Mais c'est surtout le pastoralisme et l'élevage ovin qui, au-delà de leur dimension économique, ont un impact territorial fort sur les paysages.

La vente en circuit court est très développée avec les maisons de produits de pays, les points de vente collectifs et les marchés paysans qui constituent de précieux outils de vente de proximité.

Reconnues pour la qualité de ses produits, les Alpes de Haute Provence ne comptent pas moins de quinze productions labellisées dont l'Agneau de Sisteron, le fromage de Banon, le vin de Pierrevert, le miel de lavande, l'huile d'olive de Haute Provence, la pomme des Alpes...

Si la région SUD est la première région bio de France en surface, dans les Alpes de Haute Provence 30% de la surface agricole utile est en agriculture biologique.

Paysages emblématiques, les champs de lavande et lavandin des plateaux de Haute Provence sont avec les vergers d'amandiers, les oliveraies et les vignes en restanque la mémoire agricole des lieux dont les aménités contribuent au développement et à l'attractivité touristique des Alpes de Haute Provence. »

Frédéric ESMIOL

Président de la Chambre d'Agriculture
des Alpes de Haute Provence

**SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE**

**25 FÉV.
05 MARS**
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES
édition 2023

irresistible
ALPES DE HAUTE PROVENCE



RETROUVEZ LES ALPES DE HAUTE PROVENCE A PARIS
Parc des Expositions de la Porte de Versailles - Pavillon 7.1 - Stand H067

LES CANDIDATS AU CONCOURS GÉNÉRAL 2023



Distilleries et Domaines de Provence

Liqueurs, spiritueux, gin, absinthe, genépi... Créée en 1898 à Forcalquier sous le nom de La Distillerie de Lure, l'entreprise a connu pendant près de 80 ans une succession de passages d'armes entre différents propriétaires parmi lesquels Henri BARDOUIN à qui l'on doit plusieurs recettes emblématiques d'apéritifs ou de liqueurs qui perdurent aujourd'hui. Parmi les gammes les plus emblématiques, le Pastis, le Genépi, la Farigoule ou encore la Gentiane de Lure ont traversé les décennies. En 1974, l'entreprise prend le nom de Distilleries et Domaines de Provence avec à sa tête Alain Robert.

Un savoir-faire qu'Yves RAFFAELLI, perpétue fièrement aujourd'hui dans la droite lignée des bouilleurs de crus qui l'ont précédé. En boutique, Marie-Noelle se fera un plaisir de vous dévoiler quelques techniques de fabrication de la récolte à l'alambic, le temps d'une dégustation avec modération ! Le fleuron de la maison ? Le pastis Henri Bardouin, le plus célèbre des pastis artisanaux, déjà auréolé de la médaille d'or au Concours Général Agricole en 2008, 2017 et 2020



Palmarès 2022 Distilleries et Domaines de Provence



Pour son Gin Français
distillé à l'alambic



Palmarès 2022 Le Grand Rubren

1 or, 1 argent pour son pastis



2 or, 1 bronze pour ses liqueurs aux plantes (violette, lavande, genépi)



1 or, 3 argent, 1 bronze pour ses liqueurs de fruits (limoncello bio, spritz, limoncello verde, pêche, melon)



LE GRAND RUBREN

Le Grand Rubren, un nom qui n'est pas sans rappeler un sommet bien connu de la vallée de l'UbayeDepuis les années cinquante, il est également associé aux liqueurs des Alpes et tout particulièrement le fameux Génépi de Barcelonnette, élaboré artisanalement dans la vallée. L'entreprise a beaucoup évolué depuis sa création après-guerre, dans l'atelier de Gaston Rouit, rapidement épaulé par ses frères, Marcel et Paul. L'entreprise familiale passera dans les mains de Pierre Martin-Charpenel, avant de s'implanter à partir de 2001 à Pra Loup. Serge Girardot par ailleurs pdg de la distillerie Janot d'Aubagne et de la liquoristerie de Provence en prend les commandes et confie en 2009 la responsabilité du site de production à Karenn Chaudey. Plus de 12 références issues de l'agriculture biologique dont les recettes sont jalousement tenues secrètes, avec comme produit phare la « liqueur de génépi ». Fidèle à la recette traditionnelle montagnarde, entièrement naturel, sans arômes ni colorants, ce fabuleux digestif constitue la base de toute la gamme de produits de la maison. Le secret ? Une sélection de matières premières locales de qualité et une méthode de fabrication restée artisanale qui repose sur 3 piliers : Montagne, Naturalité et Provence. Un savoir-faire reconnu et récompensé à plusieurs reprises par les jurys du Concours Général Agricole de Paris: le Génépi Blanc, le Pastis à l'ancienne, le Limoncello BIO certifié AB, la liqueur de thym Sauvage, et l'apéritif de melon... ont reçu la médaille suprême.

DISTILLERIE LA DURANCE

Au cœur du joli village perché de Montfort, la Distillerie La Durance fait vieillir du whisky français biologique en chai, depuis octobre 2017. A l'origine de la distillerie, le duo Valentin Bonhomme et Robin Entreiger, amis de longue date, qui sont tous deux liés par une passion commune : le whisky. Maîtres d'œuvre de ce produit tout à fait unique qui est soumis au climat provençal. Malté à 100%, le whisky que ces affineurs, comme ils aiment à se qualifier, produisent est ce qui se fait de plus noble. Ils le font vieillir dans d'anciens fûts de vin provençal rouge ou rosé, une méthode de fabrication originale qui constitue la marque de fabrique de ce duo de passionnés. «Trois éléments essentiels sont à prendre en compte : en premier lieu la forme de l'alambic qui est déterminante. Ensuite, le facteur climatique (amplitudes thermiques importantes, niveau d'hygrométrie, ...) qui induit une maturation très rapide. Et enfin, le contenant puisqu'ils ont pris le parti d'utiliser des fûts ayant déjà conservé des vins provençaux. Il en résulte un whisky doté d'une sucrosité et d'une rondeur exceptionnelles qui fait du précieux nectar une boisson unique et d'une gourmandise extraordinaire.

BRASSERIE CORDOEIL

L'aventure débute à la fin des années 90 à Thorame-Basse, un petit village du Haut Verdon. Depuis plus de 20 ans, l'entreprise familiale la Brasserie Cordoeil certifiée en agriculture biologique, en référence à la montagne éponyme, produit des bières artisanales élaborées partiellement à partir d'orge locale cultivée à plus de 1000 mètres d'altitude et d'eau de source d'une qualité exceptionnelle. Désormais l'adresse est incontournable dans la région et Boris POUGET, brasseur passionné, propose une quinzaine de bières différentes, de la classique blonde, à l'ambrée en passant par l'IPA. Depuis quelques années, sodas et whisky sont venus enrichir la gamme. C'est la première brasserie de la région à avoir obtenu le label « Brasseur Indépendant ». Elle est par ailleurs labellisée Pays gourmand. De nombreuses récompenses issues de concours nationaux et internationaux attestent de la qualité des produits. Citons par exemple la médaille argent obtenue pour la Cordoeil Blonde au concours international de Lyon ou encore la médaille d'argent obtenue au Concours Général Agricole à Paris en 2019 pour la Cordoeil 23 Fructidor.

BIÈRE DE LA DURANCE

Fondée en 2018 à Sisteron au cœur de la vallée de la Durance, la microbrasserie artisanale Bière de La Durance invite connaisseurs et amateurs à découvrir un incontournable de notre terroir. Boisson millénaire issue de la fermentation du malt de céréales et de l'infusion de houblons, l'ambition de la Bière de la Durance est d'allier qualité des produits locaux en agriculture biologique aux plaisirs de l'activité brassicole. Renouant goût et traditions, ces artisans proposent une gamme de 7 bières, chacune ayant son propre caractère. Des notes florales, fruitées à l'amertume en passant par des arômes poivrés et épicés... Que vous soyez amateur de blanche, blonde, ambrée ou noire, il y a des bières pour tous les goûts. Certaines offrent de belles complexités aromatiques et originales : des notes de pain grillé et de caramel, Les bières sont certifiées en agriculture biologique et élaborées dans la plus pure tradition locale. Certains produits ont déjà reçu la médaille d'or à la foire de Brignoles en 2022. Une belle récompense qui en appelle d'autres....

GAEC L'ETOILE DU BERGER

La Poire Sartheau, produit emblématique des Alpes de Haute Provence, s'il en est... Depuis 1945, l'entreprise familiale située au cœur des montagnes provençales, n'a de cesse de perpétuer le savoir-faire local de ce fruit emblématique de la confiserie provençale. Cultivée à Draix depuis des siècles, la famille PELESTOR n'a de cesse de faire découvrir cette poire à la saveur et la rusticité exceptionnelles, dont la recette reste inchangée depuis 75 ans. De l'arrière-grand-père au petit-fils, cette famille a à cœur de perpétuer le savoir-faire artisanal de leur terroir et de faire valser les papilles des gourmets locaux et d'ailleurs. Qu'elle soit confite ou en jus, la poire Sartheau est le premier fruit certifié en agriculture biologique en France. L'altitude, l'élevage et les techniques anciennes de confiserie basées sur le respect du fruit, leur permettent d'obtenir un produit d'une qualité d'exception aux valeurs gustatives inégalées.

Palmarès 2022 Brasserie de Cordoeil



1 bronze pour sa bière blonde à dominante houblonnée



1 or pour sa bière ambrée de haute fermentation



1 bronze pour sa bière aux fruits rouges





SÉBASTIEN USSEGLIO : UN MIEL DE TERROIR

C'est en 2005 que Sébastien découvre la vie des abeilles lorsqu'un essaim s'installe dans son jardin. Naît alors une véritable passion pour l'apiculture qui le pousse à se reconvertir en 2019 pour devenir apiculteur professionnel. Son credo : « une qualité irréprochable, une récolte limitée sans traitement chimique ni nourrissage intensif, avec une transhumance modérée. La qualité de son miel de « terroir », produit au piémont de Lure, tient en grande partie au territoire qui forme le terrain de jeu des abeilles qui butinent les lavandes sauvages, thym et autres plantes aromatiques présentes en nombre. Il vend son miel principalement sur les marchés d'Oraison, de Digne-les-Bains ou encore de Saint-Auban.

sebastienusseglio@hotmail.fr

Tél : 07 81 17 40 53



CLÉMENT DENIER – LA ROBINE DES CANARDS

Magrets, aiguillettes, confits et foie gras de canard... Clément Denier est à la tête de l'exploitation agricole familiale « La Robine des Canards ». Ici les canards sont élevés en agriculture biologique et en plein air, sous le soleil de Provence, pour obtenir une production de foie gras et des viandes de haute qualité. Les produits sont élaborés dans le respect des recettes traditionnelles, de l'animal et de la nature. Aidé de sa femme et de ses enfants, Clément propose une gamme de produits frais ou transformés directement sur place, gage de qualité pour des produits gastronomiques traditionnels.

Passionné par son métier, Clément vous accueille à la ferme et vous propose de découvrir les techniques d'exploitation agricole et les secrets de ses produits avec à la clé, une dégustation qui saura satisfaire les plus gourmets.

ALPES PROVENCE AGNEAUX SISTERON

L'entreprise commercialise le fameux agneau de Sisteron, lequel bénéficie d'une double appellation de qualité : une Indication Géographique Protégée (IGP), signifiant que seuls les agneaux issus d'élevages intégrant une zone de production de l'agneau bien déterminée. L'agneau de Sisteron doit être né, élevé et abattu dans la zone IGP : S'ajoute à cela le label Rouge, label qui garantit sa qualité gustative supérieure. L'Agneau de Sisteron Label Rouge est issu d'élevages traditionnels de Provence Alpes Côte d'Azur et de Drôme Provençale : les brebis sont de races Mérinos d'Arles, Mourérous ou Préalpes du Sud. L'élevage est extensif et pastoral : moins de 10 brebis à l'hectare et au minimum 10 ha de parcours doivent être utilisés. Les agneaux sont allaités par leur mère pendant au minimum deux mois. Festif et traditionnel, l'agneau de Sisteron peut se décliner à toutes les sauces ! Epaule, carré, gigot sont les classiques des tables de fêtes en Provence. Les abats et les pieds sont utilisés depuis toujours pour la confection des « pieds et paquets » un grand classique méridional ! Ces qualités autorisent autant une cuisson à basse température pour un agneau fondant, qu'une chair grillée, rôtie ou poêlée, qui conservera son moelleux. Pour l'accompagner rien de tel que les herbes de la garrigue, l'huile d'olive, les légumes nouveaux de printemps. Osez l'association avec le fromage de chèvre de Banon et la confiture à l'ancienne de cassis !

OLIVIER PAYAN, LES RUCHERS DU SOLEIL

Véritable amoureux de la nature, Olivier Payan exerce le métier d'apiculteur depuis plus de 20 ans, au cœur du magnifique plateau de Valensole. Dans sa ferme, les Ruchers du Soleil, il propose 6 miels variés de Provence et du Vercors : Miel de lavandes, romarin, garrigue, acacia, tilleul et châtaignier, de quoi satisfaire tous les goûts. Pour les plus curieux, Olivier propose une expérience immersive dans son univers en compagnie de ses petites collaboratrices butineuses. Vous pourrez enfin déguster et comparer l'onctuosité et l'intensité des arômes des miels, dont les vertus sont bien connues depuis toujours pour leurs propriétés nutritionnelles qui sont source de vitalité naturelle.

PRODUITS LAITIERS, FROMAGERIE DE BANON

Monsieur Patrick MICOLON DE GUERINE dirige cette entreprise qui a vu le jour en 1958, au beau milieu d'un parc de chênes blancs de Haute Provence. La Fromagerie fabrique et commercialise des fromages de chèvre frais et affinés parmi lesquels celui d'aucuns qualifient de haute couture du fromage : le fameux fromage de Banon. Reconnaisable en tous puisqu'il est soigneusement emmitoufflé dans sa feuille de châtaignier liée par un brin de Raphia. Il bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 2003. La Fromagerie de Banon collecte quotidiennement son lait dans les fermes environnantes. Le cahier des charges du lait impose aux éleveurs des conditions très strictes de pâturage et d'alimentation des troupeaux caprins. Le Banon a reçu la médaille d'or du Concours Général Agricole en 2006, 2008, 2010 et 2012.



Palmarès 2022 Olivier Payan, Les Ruchers du Soleil



1 or pour son miel de lavande, lavandin



1 bronze pour son miel Polyfloral clair



Palmarès 2022 Coopérative Laitière de l'Ubaye



1 bronze, pour son fromage
au lait de vache à pâte
pressée demi-cuite (Carline)



COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE L'UBAYE

La Coopérative Laitière de la Vallée de L'Ubaye a été créée en 1949 à Barcelonnette pour valoriser la production laitière. Depuis sa création, la coopérative a développé un savoir-faire fromager traditionnel montagnard. D'ailleurs l'ensemble de la gamme de la coopérative bénéficie de l'appellation montagne commercialisée sous la marque LE CHAMBEYRON. La coopérative regroupe 11 exploitations laitières de montagne pour une collecte qui avoisine les 1,8 million de litres de lait de vaches et chèvres. Actuellement la coopérative compte 2 sites qui tous deux disposent d'un point de vente direct aux particuliers. Le site de production de Barcelonnette gère la fabrication des fromages secs. Tandis que celui de la Bréole est dédié à la fabrication des fromages frais et des yaourts.

GAEC L'ALPINE DES COLLINES

C'est en 2008 que Laurent BOSSUT s'installe en 2008 avec son épouse, au creux du joli co-teau de Revest-des-Brousses, à une dizaine de kilomètres de Banon, avec un petit cheptel de chèvres dont le lait est vendu à la fromagerie de Banon. Rapidement, l'aventure prend de l'ampleur et compte près de 250 chèvres de race «Alpines» avec l'arrivée de Mickaël, le frère de Laurent. Outre le lait destiné à la fromagerie, le trio se lance dans l'aventure de la fabrication de leur propre gamme de fromages estampillés « Gaec de l'Alpine des collines ».



LES LAURÉATS 2022 POUR LES VINS & HUILES D'OLIVE

CAVE DES VIGNERONS DE PIERREVERT



1 argent, IGP des Alpes de Haute Provence 2021 - Rosé



1 or, Pierrevvert 2021 - Blanc

EARL CHATEAU SAINT-JEAN



1 or, IGP des Alpes de Haute Provence 2021 - Rosé



1 bronze, IGP des Alpes de Haute Provence 2021 - Rouge



1 or, Pierrevvert 2021 - Blanc



1 or, Pierrevvert 2021 - Blanc

SAS DOMAINE DE RÉGUSSE



1 or, 1 argent IGP des Alpes de Haute Provence 2021 - Blanc



2 argent, IGP Méditerranée 2021 - Rosé



1 argent, Pierrevvert 2021 - Rouge

SAS DOMAINE DE RÉGUSSE



1 bronze, IGP Méditerranée 2021 - Rosé



1 argent, Pierrevvert 2021 - Blanc

MOULIN SALVATOR



1 or, huile d'olive de Provence AOP



1 or, huile d'olive de Haute Provence AOP



1 or, huile d'olive de Provence olives mûrées AOP

MOULIN DE L'OLIVETTE



1 or, huile d'olive de Provence AOP



1 argent, huile d'olive de France fruitée vert

Candidats 2023 pour les vins et huiles d'olives : liste à venir



Palmarès 2022, concours animaux

- Dans le concours de jugement des animaux par les jeunes, **Antonin Bayle** de Turriers a reçu le **2ème prix du Trophée du meilleur pointeur de race abondance de la section bovine**.
- Dans le concours des animaux, catégorie bovins, le **GAEC des Hauts Sommets à Seyne** se place au **2ème rang**, pour la **race blonde d'aquitaine**, dans la **catégorie femelles de plus de 5 ans gestantes avec Muselle**.

UN TERROIR, DES SAVOIR-FAIRE, DES PRODUITS D'EXCELLENCE, ...

L'HUILE D'OLIVE DE HAUTE PROVENCE AOC/ AOP,
UN PRODUIT D'EXCELLENCE AGRICOLE UNIQUE



La Provence est réputée internationalement pour ses spécialités et produits culinaires. Parmi eux, on retrouve l'huile d'olive, très présente dans les différentes recettes du bassin méditerranéen. Ce condiment est très apprécié par les Français, à tel point que l'Hexagone se classe à la 5e place des consommateurs mondiaux et à la 19e place des producteurs mondiaux.

L'OLIVIER, UN ARBRE QUI RACONTE L'HISTOIRE DU MONDE

L'huile résultant du pressage des fruits de cet arbre culte a connu de multiples usages au fil du temps : pharmacopée, cosmétique, cuisine, source d'éclairage, ...

Le jardin de Gethsémané, dont le nom signifie littéralement « pressoir d'olives », est situé sur le Mont des Oliviers, juste en face de Jérusalem. Jésus s'y retirait souvent avec ses disciples pour prier. Le jardin existe encore, on y trouve des oliviers âgés d'environ 900 ans. L'arbre de Jésus y est encore lui aussi, il est le plus vieux du jardin des oliviers : il a plus de 2000 ans. Les Hébreux connaissaient l'olivier bien avant Jésus, car parmi les biens de la terre de Canaan, qui leur avait été promise, se trouvaient les fruits de l'olivier. C'est à Jéricho, que furent découvertes les plus anciennes jarres à huile datées de 6000 avant JC. Pour ce qui est de la culture de l'olivier, grâce aux échantillons de pollen trouvés dans les vestiges archéologiques, on estime qu'elle a commencé de manière intensive à partir du Xe siècle avant JC dans la ville de Byblos, près de l'actuel Liban.

Au Musée national de la civilisation égyptienne du Caire, on trouve des documents (papyrus) citant l'existence d'un olivier sacré à Héliopolis, pendant les Ve et IVe dynasties. Dans les hiéroglyphes, dessins et statues des Egyptiens, on trouve de nombreuses références à l'olivier, à ses branches ou au fruit. Sur la célèbre tombe de Toutankhamon, des branches d'oliviers forment la base des couronnes et divers ornements dans lesquels viennent s'entremêler d'autres fleurs. Un extraordinaire document écrit datant de l'Antiquité, le Code de Hammurabi, réglemente la production et la commercialisation de l'huile d'olive. Il s'agit d'un texte juridique babylonien daté d'environ 1750 avant JC. À ce jour, il est le plus complet des codes de lois connus de la Mésopotamie antique. Gravé sur une stèle en pierre noire, il est aujourd'hui exposé au musée du Louvre (salle 227) à Paris. Le Code de Hammurabi, une longue inscription royale comportant un prologue et un épilogue glorifiant le souverain Hammurabi, est constitué de décisions de justice. Il a été redécouvert en 1901 à Suse en Iran.

Toujours dans l'Antiquité, les Grecs vouaient un tel culte à l'olivier et à l'huile d'olive, qu'ils l'utilisaient comme élément essentiel des Jeux Olympiques. Tous les participants s'enduisaient le corps d'huile d'olive pour éviter les brûlures et les dégâts causés par les chutes, tandis que les gagnants recevaient une couronne et une branche d'olivier provenant du même arbre.



Les Romains quant à eux, considéraient comme des barbares tous ceux qui substituaient le précieux nectar par des graisses animales dans leur alimentation. C'est dans l'Empire romain que la culture de l'olivier se développe et que les techniques de production de l'huile d'olive sont améliorées et perfectionnées. L'huile d'olive connaît son âge d'or, en particulier en Hispanie, nom donné à l'époque à l'actuelle Espagne, qui faisait partie de l'Empire romain. L'huile d'olive de Bætica (Andalousie) a également acquis une grande notoriété et, grâce à sa position stratégique sur la carte, elle a pu être commercialisée dans différentes parties du monde.

Selon les informations du Syndicat AOC Huile d'olive de Haute-Provence, aucune trace écrite ne permet d'affirmer avec certitude la date exacte des premiers oliviers sur le territoire provençal. Il semblerait toutefois « qu'ils furent implantés lors de l'installation des premiers priEURs au Xe et XIe siècles ».

Source : extraits de textes Liana Marabini, historienne de la gastronomie (Masterchef Alpes de Haute-Provence)

L'HISTOIRE LOCALE

C'est surtout au XIVe siècle que les vergers oléicoles se développent en Haute-Provence avec une extension en altitude et en latitude (à hauteur de Sisteron) au XVIIIe siècle.

Les grands froids de 1796-1799 conduiront d'une part, à une régionalisation de l'olivier plus adaptée aux exigences méso climatiques (Salon, Aix, Les Alpilles, les rives de l'Etang de Berre, le Var, la Haute-Provence...), d'autre part, à une sélection naturelle des variétés plus résistantes comme l'Aglandau en Haute-Provence, enfin, à la généralisation du recépage.

Le 6 janvier 1968, le Syndicat Départemental des oléiculteurs des Basses-Alpes est créé ; il souhaite engager le 30 novembre 1968 une procédure pour une appellation « Huile d'olive des Alpes », puis le 15 mars 1969 pour une appellation « Huile d'olive vierge de Haute-Provence ». Après 25 ans de réflexions, la démarche d'appellation est relancée avec un projet de développement d'activités culturelles et touristiques et de mise en valeur des paysages par réhabilitation des oliveraies en particulier.

DESCRIPTION

Les huiles présentent une identité particulière tant sur le plan visuel (jaune à reflets verts) que sur le plan olfactif (pomme verte, pomme mûre, artichaut, foin coupé) et sur le plan gustatif (finesse, douceur, bonne longueur, piquant et amertume légère, notes de beurre, noisette fraîche et artichaut).

Les oliviers de la Haute Provence, sont en majorité de variété « Aglandau ». Ils côtoient aussi des variétés plus anciennes du nom de « Filàire, Estoublaisses ou encore Grappier du Mont d'Or »...L'huile est d'un fruité exceptionnel, sa couleur est d'un vert soutenu et sa saveur onctueuse. Elle est dite de grand caractère, c'est-à-dire qu'elle marque fortement le palais avec des arômes variés, harmonieux et persistants. L'huile a des parfums de gazon fraîchement coupé, d'artichaut cru ou de feuille de tomates. En bouche une saveur d'artichaut cru domine, puis apparaissent des saveurs secondaires d'amandes fraîches et de pommes vertes de type Granny Smith. Ainsi l'huile d'olive de Haute Provence, issue de l'originalité de son terroir et de la typicité de ses variétés, tout comme du savoir-faire apprécié de ses mouliniers, a amené la profession à demander la reconnaissance d'une **Appellation d'Origine Contrôlée qu'elle a obtenue par décret du 13 décembre 1999.**





LES VARIÉTÉS

L'AOP huile d'olive de Provence s'articule autour de quatre variétés principales :

- **L'Aglandau** : réputée pour son fruité, elle dégage des arômes d'artichauts, de fruits verts et d'amande.
- **Bouteillan** : caractérisée par son fruité vert elle dégage des arômes végétaux sinon herbacés évoluant ensuite vers la poire mure.
- **Cayon** : donne une huile douce au fruité dominé par un goût de tomate.
- **Salonenque** : variété mixte (huile et verte de table) elle donne une huile fruitée assez douce

Les variétés secondaires :

Peuvent s'ajouter des variétés secondaires telle Grossane, Picholine, Tanche et les variétés dénommées localement Brun, Cayet, Ribier, Cayanne, Verdale, des Bouches-du-Rhône.

On compte 83 communes dans les Alpes de Haute Provence et 12 supplémentaires entre Var, Bouches du Rhône et Vaucluse

Les communes concernées sont localisées dans la moyenne vallée de la Durance associée à la succession des bassins versants des rivières affluentes.

Les limites géographiques sont constituées au Nord-Ouest, par la montagne de Lure, au Nord et Nord-Est, par les préalpes de Digne, à l'Est, par la bordure du plateau de Valensole, au Sud, par les massifs du Haut-Var, au Sud-Ouest et à l'Ouest, par le synclinal de Forcalquier, l'anticlinal de Manosque et la pointe Est du Lubéron.

Cette huile d'olive bénéficie également de l'AOP (appellation d'origine protégée) obtenue en 2020 pour l'huile d'olive de Provence.

L'Appellation compte un verger de l'ordre de 400 000 arbres soit la moitié de la production française, dont 80000 sont situés sur la seule commune des Mées.

Cette zone s'étend sur 1089 hectares où 59 moulins sont habilités à produire de l'huile d'olive de Provence AOP. 349 oléiculteurs ont identifié leurs vergers en huile d'olive de Provence AOP. Ils produisent environ 250 000 litres d'huile par an. C'est une région unique au monde, où mer et montagne se rencontrent, où il fait bon vivre et où la lumière a inspiré de grands artistes qui s'y sont installés à demeure, parmi lesquels, Vincent van Gogh, pour qui, l'olivier est un arbre merveilleux, symbole universel de paix, de prospérité, de connaissance, de sagesse et d'espoir !

Certains crus sont réputés mondialement, rivalisant ainsi avec le trio de tête des pays producteurs d'huile d'olive que sont l'Espagne, l'Italie et la Grèce.

Source : www.aochuiledolive-hauteprovence.com/ & www.huile-olive-provence.fr/ www.inao.gouv.fr

LES MOULINS LOCAUX



● Le Moulin Paschetta Henry (Oraison) :

Fabrication et vente directe d'huile d'olive, savonnerie artisanale, cosmétiques de Provence et vente de Produits régionaux depuis 100 ans.

Tél : 04 92 78 61 02

www.moulinpaschetta-henry.fr



● Le Moulin Salvator (Les Mées) :

Fabrication et vente directe d'huile d'olive artisanales AOP Haute Provence d'une intensité surprenante depuis 1902. Huiles d'olive médaillées or depuis 2011.

Tél : 04 92 34 00 45

domainesalvator.fr/huile-d-olive/fr



● Le Moulin des Pénitents (Les Mées) Huilerie Richard :

L'enseigne connue sous le nom d'huilerie Richard propose un large choix d'huile d'olive vierges extra-françaises issues de ses moulins et des assemblages qu'ils réalisent. Les moulins produisent quatre des huit AOP existantes en France, parmi lesquelles les AOP Provence et Haute Provence.

moulin-des-penitents.fr



● Le Moulin de l'Olivette (Manosque) :

Fabrication et vente directe d'huile d'olive AOC et AOP de Provence et Haute-Provence depuis 1928.

www.moulinolivette.fr



● Le Moulin Bonaventure (Valensole) :

Fabrication et vente direct d'huile d'olive AOP bio.

https://provence-huile-olive.fr



Hors appellation, citons également :

● Le Moulin Fortuné Arizzi (Les Mées) :

Fabrication et vente directe d'huile d'Olive Vierge Extra Pur Terroir issue exclusivement du Domaine.

www.moulinarizzi.com

Groupement des oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon

À l'image de la philosophie épicurienne de Rabelais issue de la « douce France », le groupement qui réunit nombre d'oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon s'attache à défendre et à mieux faire connaître les produits de tradition ancestrale que sont l'huile et l'olive du terroir.

Arbre de paix, l'engagement de la confrérie va plus loin en soutenant le développement de l'oléiculture et son rayonnement dans le cœur des hommes. »



L'ECOMUSÉE DE L'OLIVIER (VOLX)

Un lieu hors du commun dédié à l'histoire et à la culture vivante de l'olivier autour du bassin méditerranéen



Dégustation commentée gratuite possible de 9 à 40 personnes sur réservation.
<http://ecomusee-olivier.com/>

SALAGON, Les expositions temporaires

L'olivier, notre arbre

Découvrez cet arbre emblématique de la méditerranée : l'Olivier, sa culture et ses usages, mais aussi son patrimoine hérité de nos ancêtres.

Du 25 mai 2023 au 15 décembre 2024



LES PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES



Avec ses 16 430 hectares, la culture de plantes à parfum, aromatiques et médicinales est emblématique du territoire.

Le département des Alpes de Haute Provence est le 1^{er} producteur national d'essence de lavandin avec 876 tonnes d'essence et le 2^{ème} en essence de lavande avec 25 tonnes.

La lavande, l'or bleu de la Haute Provence

Un peu d'histoire

D'abord exploitée à l'état sauvage, la lavande est mise en culture dès la fin du 19^{ème} siècle, en même temps que d'autres aromatiques et plantes à parfum dont les essences alimentaient les parfumeries grassoises. Au lendemain de la guerre de 1914, la culture du lavandin (hybride de la lavande officinale et de la lavande aspic) va considérablement se répandre et supplanter la lavande dans ses zones traditionnelles de culture. Alors que le lavandin continue de couvrir des surfaces notables sur le plateau de Valensole aux portes du Verdon, aujourd'hui, la Haute-Provence se distingue par la culture de lavande de qualité.

La « lavande vraie » dite aussi « lavande fine » qui y poussait autrefois à l'état sauvage, y est maintenant récoltée et bénéficie depuis 1981 d'une AOP : « Huile essentielle de lavande de Haute-Provence ».

La multiplication des plantes est obtenue selon deux techniques. Les lavandes de population sont issues de semis effectués à partir de graines récoltées sur les plantes. Les lavandes clonales et les lavandins sont reproduits à partir de boutures. Dans les

deux cas, les plants sont développés en pépinière. Un hectare porte 12 000 à 15 000 plants de lavande, 8 000 à 10 000 plants de lavandin.

Un hectare de lavande fine donne de 15 à 20 kilogrammes d'huile essentielle. Pour le lavandin, les rendements oscillent entre 60 et 150 kilogrammes d'huile essentielle par hectare.

Le pays de Forcalquier et le Plateau de Valensole sont les principaux sites de production de lavandes et lavandins.

La cueillette et la distillation

Elle s'échelonne généralement de mi-juin à fin juillet suivant les espèces. Partout, les cheminées des distilleries signalent de loin la présence des activités liées à ces cultures... Certaines de ces distilleries, qu'elles soient privées ou coopératives, peuvent être visitées.

Enjeux Européens autour de l'huile essentielle de lavande

Qui n'a pas cette petite fiole d'huile essentielle de lavande vraie ou de lavandin dans sa pharmacie personnelle ? Connue et reconnue depuis l'antiquité pour ses multiples vertus bienfaisantes et apaisantes, la production et l'exploitation de l'huile essentielle de lavande permet de faire vivre une filière agricole majeure des Alpes de Haute Provence. On vient admirer la petite fleur bleue si odorante du monde entier pendant la période de floraison. Elle est utilisée aussi bien en aromathérapie qu'en cosmétique, en parfumerie ou dans bien d'autres fabrications. Or, le secteur de la lavande et du lavandin risque d'être prochainement touché de plein fouet. En cause la révision du règlement REACH sur « la stratégie de la chimie durable », exigeant que toutes les molécules chimiques soient quantifiées et qualifiées. Autrement dit, les produits naturels et les huiles essentielles seraient concernés et en ligne de mire. Pourquoi ? L'argument évoqué par la Commission serait de favoriser « un environnement exempt de substances toxiques ». Si cette réglementation est approuvée, la lavande changerait de statut : de produit naturel à toxique, elle serait inscrite dans la liste noire de l'Europe au même titre que d'autres substances synthétiques. Elle pourrait ainsi être considérée comme un produit toxique.

Thym, romarin... aussi sur la sellette

Cette méthodologie d'évaluation des risques s'appliquerait également aux essentielles de toutes les plantes aromatiques, telles le thym et le romarin,...

Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales



Outre la lavande, d'autres végétaux ont, au fil des ans, été mis aussi en culture et contribuent à marquer de leurs tonalités les paysages de la Haute-Provence : sauge sclarée, menthe, estragon, hysope, thym, immortelle, coriandre... De nombreux sites offrent aux regards ces damiers de couleurs. Partout, les cheminées des distilleries signalent de loin la présence des activités liées à ces cultures : la distillation des plantes s'échelonne généralement de juillet à fin août suivant les espèces. Certaines de ces distilleries, qu'elles soient privées ou coopératives, peuvent être visitées. Au-delà de leurs utilisations industrielles et artisanales qui ont un fort impact sur le paysage, les plantes aromatiques touchent de près à la vie quotidienne des Hauts Provençaux, de façon plus intime. En témoigne la grande connaissance que ceux-ci ont de la flore et de ses usages qu'ils soient médicinaux, alimentaires, ornementaux, symboliques, etc...

Manifestations

De nombreux villages célèbrent la lavande lors de la période de la récolte (juillet et août).

Parmi les événements majeurs :

La fête de la lavande à Valensole

Le Corso et les journées lavande à Digne-les-Bains

Foire à l'herboristerie à Saint-Etienne-les-Orgues le 14 juillet

La filière PPAM est très bien structurée à l'échelle nationale comme régionale et locale

Un acteur incontournable à l'échelle nationale et internationale.

- La SCA3P : Ste Coopérative Agricole des Plantes à Parfum de Provence à Simiane-la-Rotonde - www.sca3p.com
- Regroupe plus de 200 producteurs.
- 10 000 hectares de terres dont 6000 hectares de plantes à parfum.
- Principales productions : lavande, lavandin, sauge sclarée, hysope, estragon
- 1^{ère} coopérative d'huiles essentielles française
- 400 tonnes d'huiles essentielles pures et 100 % naturelles commercialisées par an dans le monde entier.



Comité des Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (CPPARM)

Connaissance des marchés, promotion des produits, coordination des actions commerciales - www.cpparm.org

... Ou différents organismes parmi lesquels :

L'Association des producteurs d'Huiles essentielles de Haute-Provence (APHEHP), France Agrimer avec l'antenne de Volx qui soutient notamment le développement des plantes à parfum, aromatiques et médicinales. - www.franceagrimer.fr

Des organismes techniques tels que L'ITEIPMAI - www.iteipmai.fr (Institut Technique Interprofessionnel des Plantes à Parfum, Médicinales, Aromatiques et Industrielles) ou le CRIEPPAM (Centre Régionalisé Interprofessionnel d'Expérimentations en Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales) assure des missions de recherche appliquée au service de la filière - www.crieppam.fr

Des organismes de défense et de gestion tels que l'APAL qui est l'Association des producteurs d'Appellation d'Origine Protégée de l'huile essentielle de lavande de Haute-Provence. www.lavande-aop.fr ou L'AIHP (Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence) pour le Label Rouge (LR) Herbes de Provence et l'Indication Géographique Protégée (IGP) Thym de Provence - www.herbes-de-provence.org

Sites de visite

Salagon, Musée et Jardins

www.musee-de-salagon.com

Un lieu chargé d'histoire à la fois prieuré d'époque romane, musée sur la vie des habitants en Haute Provence et un livre à ciel ouvert avec des jardins remarquables où 1700 plantes sont cultivées. Selon les principes de l'ethnobotanique, ils sont une création esthétique et sont organisés d'après l'occupation agricole historique du site. On peut y comprendre ce que sont les relations entre les hommes et leur environnement végétal : usages, savoir-faire, représentations... Ils sont aussi une création esthétique, un outil pédagogique et un lieu de conservation de végétaux et de savoirs.

Artemisia Museum

www.artemisia-museum.fr/

A travers sa scénographie interactive et immersive, Artemisia Museum vous invite à plonger dans l'histoire passionnante de la cueillette et de la culture des plantes à parfum, aromatiques et médicinales de la montagne de Lure, site classé Unesco pour sa biodiversité. Le parcours permanent vous entraîne sur les chemins des herboristes, à la découverte de la biodiversité locale, des distilleries de lavande et d'alcool, des fabricants de cosmétiques et de parfums à travers 7 espaces d'exposition.



Artemisia

Musée de la lavande à Digne-les-Bains



Musée de la Lavande à Digne-les-Bains

www.musee-lavande-digne.fr

Ce musée qui a ouvert ses portes en 2015 replace dans le contexte historique et sociologique local l'importance capitale de la lavande en Pays Dignois. Cette visite ludique son et lumière sous forme d'histoire contée vous transporte dans un passé pas si lointain où les anciens partagent expériences et souvenirs, beauté mais rudesse du travail en montagne... Au fil des scènes, des tranches de vies et des témoignages forts se dévoilent. En parallèle, des démonstrations de distillation de lavande seront proposées tout l'été dans la cour du musée.

Laboratoire d'aromathérapie à Simiane-la-Rotonde

www.ylprovence.com

Fondé par Jean-Noël Landel, il se situe dans les salles du château médiéval de Simiane-la-Rotonde. A présent géré par Young Living Europe, les visiteurs sont initiés aux bienfaits, vertus médicinales et usages des huiles essentielles.

Le musée de la Distillerie à Barrême

www.secrets-de-fabriques.fr/distillerie/patrimoine

Vous pourrez découvrir l'histoire de la petite fleur bleue en Provence, son utilisation au cours des siècles, le développement de sa cueillette puis de sa culture et de sa distillation, en lien avec l'essor de la parfumerie au cours du XXe siècle. Le musée permet de se familiariser avec les différentes techniques de distillation, l'utilisation de l'huile essentielle de lavande fine suivant les époques, etc...



Distillerie de Barrême

ROUTE DES SAVEURS ET DES SENTEURS

DÉGUSTATIONS, VISITES D'USINE, BOUTIQUES ET ATELIERS



Créée en 2011, **la Route des Saveurs et des Senteurs** est une initiative portée par des entreprises locales de Haute Provence. Implantées dans le pôle d'excellence Saveurs et Senteurs du territoire, leur volonté première est de faire découvrir leur savoir-faire.

Un itinéraire mêlant découvertes culturelles et plaisir des sens.

Cet itinéraire s'adresse au voyageur curieux et le transporte dans tous les sens : il va toucher, sentir et savourer des savoir-faire souvent ancestraux ! Il va découvrir des sites touristiques étonnants, comme le prieuré de Salagon à Mane, le plateau de Valensole et ses champs de lavande, les gorges du Verdon, le prieuré de Ganagobie, la citadelle de Sisteron, les pénitents des Mées, ou la citadelle et la cathédrale de Forcalquier...

Une démarche pour partager et échanger avec le consommateur.

Cet accueil dans les boutiques de vente directe et par le biais des visites d'usine va permettre également aux entreprises de se rapprocher de leurs consommateurs, de mieux connaître leurs besoins et leurs attentes.

www.routedessaveursetdessenteurs.com



Une filière agricole qui a permis l'émergence d'une filière cosmétique très dynamique et réputée à l'international

L'industrie cosmétique : 35 entreprises, 1320 salariés et un leader de renommée mondiale, L'Occitane en Provence.



222,4 millions d'euros de produits exportés (parfums, cosmétiques et produits d'entretien) soit plus de la moitié du total des exportations départementales. L'Occitane en Provence est le premier exportateur du département. Sa formidable croissance et son développement dans le monde entier ont permis à de nombreuses entreprises de se lancer.

L'essaimage autour de la société renforce aujourd'hui l'importance de la cosmétique sur le territoire. 88 % des effectifs salariés de l'industrie cosmétique se situe dans la vallée de la Durance et dans le Luberon.

<https://fr.loccitane.com/>

Sophim

Cette société familiale créée en 1996 à Peyruis est spécialisée dans la fabrication d'ingrédients naturels à destination de l'Industrie cosmétique. Les matières premières sont végétales ce qui permet d'offrir aux industriels de l'industrie chimique et cosmétique l'opportunité de formuler des produits avec des composants naturels et durables, majoritairement issus des résidus de la transformation des végétaux. L'olive s'inscrit dans l'histoire de Sophim depuis son commencement et constitue un ingrédient phare dans la production de squalane végétal, un composé issu du squalène naturellement présent dans le corps humain, chez certains animaux et végétaux. Historiquement, le squalène était extrait de l'huile de foie de requin et utilisé, au Japon, comme complément alimentaire. Aujourd'hui le squalane marin est principalement utilisé dans le secteur pharmaceutique et notamment dans la composition des vaccins. Pour l'industrie cosmétique, le squalane est un émollient actif non gras particulièrement intéressant dans la composition de produits de beauté : soins, sérums et crèmes hydratantes ou encore solutions capillaires ou maquillage. En effet, il participe à la restructuration et la préservation de l'hydratation naturelle du film hydrolipidique de la peau

www.sophim.com



La renommée internationale de la Provence permet aux entreprises locales de disposer d'une vitrine de qualité pour la conquête des marchés étrangers, que ce soit en BtoB ou en BtoC.

Lothantique (Peyruis)

fabrication et conditionnement de produits naturels à base d'huiles essentielles (gamme de soins complète)
www.lothantique.com

Collines de Provence (Mane)

produits parfumés, eaux de toilettes raffinées, huiles essentielles et soins naturels pour le corps... - www.collinesdeprovence.com

terre d'Oc (Villeneuve)

parfumage, production cosmétique, bougies naturelles...
www.terredoc.com

Nicolosi créations (Aiglun)

parfums d'ambiance, savons parfumés...
www.nicolosi-creations.fr

Laboratoires Bains et Arômes (Forcalquier)

soins du corps, cosmétiques, savons, senteurs de la maison...
www.laboratoiresbea.com

Laboratoire de Combe d'Ase (Peyruis)

huiles essentielles, eaux florales, soins...
www.lca-aroma.com

Savonnerie de Haute-Provence (Villeneuve)

création, fabrication et conditionnement de savons à façon...
www.shp-soap.com



Avec parfois le développement de process à la pointe de la technologie dans des métiers directement rendus nécessaires par la culture des plantes aromatiques, médicinales et à parfum. Exemple de l'extraction végétale

Zoom



EDEN ECOSYSTEME

Une autre vision de l'extraction végétale

Grâce à une plateforme qui associe innovation issue de la chimie verte, maîtrise intégrée de chaque filière et développement sur mesure. Une cocréation entrepreneuriale qui associe des valeurs et des expertises complémentaires : un acteur agricole de 1er rang, un laboratoire de R&D, et une structure de production industrielle.

DES EXTRAITS NATURELS INNOVANTS, ECO-CONÇUS
DESTINÉS À LA FORMULATION



PARFUMERIE FINE



COSMÉTIQUES



AROMATHÉRAPIE



COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

Produits labellisés

FROMAGE DE BANON AOC/AOP



Le Banon est un fromage de chèvre AOC issu de la région de Banon, dans les Alpes de Haute Provence. Présenté dans son écrin de feuilles, le Banon se révèle de couleur crème ou mordorée et offre une pâte onctueuse à cœur délivrant au palais toutes les saveurs des parcours et sous-bois de la Haute-Provence. Mélange de douceurs et de saveurs fortes, le Banon à un goût unique qui en fait un fromage de caractère. Exclusivement au lait cru et entier de chèvre, le Banon est affiné dans des feuilles de châtaigniers brunes, liées par un brin de raphia naturel. Facilement repérable par

son logo d'identification, le Banon bénéficie de l'AOC depuis le 23 juillet 2003. La zone d'appellation couvre 3 départements de PACA (04,05,84).

www.banon-aoc.com

Où trouver le fromage de Banon ?

www.fromagerie-banon.fr



L'AGNEAU DE SISTERON IGP/LABEL ROUGE



Imaginer un paysage de Haute-Provence sans un berger et son troupeau de moutons était autrefois inconcevable. Aujourd'hui, la tradition se poursuit à Sisteron (Alpes de Haute Provence). Depuis son origine, la ville fournit quotidiennement restaurateurs et particuliers en produits ovins. L'agneau de Sisteron, né et élevé dans notre région, bénéficie d'une nourriture d'une incomparable qualité, à l'abri de toute forme de pollution. C'est un agneau jeune, « léger ». Sa viande est réputée pour être « claire », d'une grande finesse et caractérisée par son onctuosité et la douceur de son goût.

L'institut National des appellations d'origine a reconnu en 2003 l'IGP (Indication Géographique Protégée) et le label Rouge (équivalent d'une AOC), aux brebis de races Mérinos d'Arles, Préalpes du sud et Mourérous, nées et élevées en région PACA, ainsi que dans la Drôme provençale et abattues à Sisteron. Elles sont élevées sous la mère pendant 2 mois minimum et bénéficient d'un élevage extensif et pastoral, c'est-à-dire moins de 10 brebis par hectare.

www.agneauesisteron.fr



Manifestations

La fête du fromage à Banon - mai

Sous la trilogie vin, pain, fromage, cette manifestation accueille toujours de nombreux visiteurs.

Le concours du meilleur Banon (petit chèvre enfermé dans une feuille de châtaignier) permet au public de donner son avis sur la qualité des produits.

fetedufromage-banon.fr

Fête de l'agneau de Sisteron - mai

L'Agneau de Sisteron, Label Rouge, est à l'honneur !

Transhumance dans la ville, découverte de la filière ovine, grand marché paysan et artisanal, repas provençal à base d'agneau de Sisteron et de nombreuses animations pour petits et grands !

www.sisteron-buech.fr

Comment utiliser la fleur de lavande ?

Les graines, que l'on trouve dans les épiceries fines et les magasins bio, se marient à merveille avec les viandes rôties et magnifient les tartes aux fruits. Très appréciées dans la préparation des desserts, les fleurs sont infusées dans du lait ou dans un sirop de sucre, ensuite incorporés dans les yaourts, les glaces, les flans ou les crèmes brûlées. Un brin de lavande relève délicieusement la confiture d'abricots ou de pêches.

Recette au petit épeautre de Haute-Provence

400 gr de petit épeautre de Haute-Provence
1 gros oignon (250 gr)
150 gr d'oignons confits
50 gr d'ail
1 dl de vin blanc
1 l de bouillon de volaille
200 gr de petit salé
1 pied de blette (1 kg environ)
1 fromage de chèvre frais
20 gr de sucre roux
300 gr de salade
1 dl d'huile d'olive

Préparation

Émincer l'oignon finement, le faire suer sans coloration dans l'huile d'olive, avec l'ail et ajouter le petit épeautre. Le faire suer, déglacer au vin blanc, puis augmenter le feu pour faire évaporer, puis mouiller à hauteur de bouillon. Laisser cuire à couvert jusqu'à évaporation. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que la céréale soit cuite et laissez couvert pour qu'elle gonfle un peu. Faire fondre le fromage de chèvre dans le petit épeautre encore chaud. Laver et émincer les blettes, les faire fondre dans l'huile d'olive, saler et sucrer légèrement. Faire rissoler le petit salé que vous aurez coupé en bâtonnets et l'égoutter. Dans un cul de poule, mettre une cuillère à soupe de petit épeautre. Mélanger avec le petit salé et les œufs, assaisonner. Dans des poêles à blinis mettre un peu d'huile d'olive, faire chauffer et répartir l'appareil de façon à avoir huit galettes égales. Mélanger le petit épeautre avec les blettes et les oignons confits, rectifier l'assaisonnement et disposer sur chaque assiette, la galette, la salade de petit épeautre et la salade.

« HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE PROVENCE » AOC/AOP



La « lavande vraie », dite aussi « lavande fine », qui poussait autrefois à l'état sauvage dans nos régions, est maintenant récoltée et bénéficie depuis 1981 d'une AOC/AOP. C'était la première AOC, en dehors du vin, reconnue par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine).

La zone d'appellation, en montagne systématiquement au-dessus de 800 mètres d'altitude, comprend les départements de Vaucluse, des Alpes de Haute Provence et des Hautes-Alpes.

www.lavande-aop.fr

De la parfumerie à la table

Cultivée dans les jardins des monastères du Sud de la France, la lavande voit ses bienfaits reconnus par les facultés de médecine. Au XIXe siècle, elle s'impose dans la parfumerie : à Grasse, les gantiers s'en servent pour camoufler l'odeur du cuir. Au XXe siècle, elle entre en cuisine.

MIEL DE LAVANDE ET MIEL TOUTES FLEURS IGP/LABEL ROUGE

Les miels de Provence font partie des rares miels français à bénéficier de signes officiels de qualité. Acheter un miel de Provence avec IGP ou label rouge permet de s'assurer de sa qualité et de son origine. Miel provençal par excellence, le miel de lavande, à la consistance douce, fine et au goût si particulier, est un enchantement. Il est issu de ruches dont les abeilles tirent le nectar exclusivement des fleurs de lavande ou de lavandin au milieu de l'été.

www.miels-de-provence.com

PETIT ÉPEAUTRE / FARINE DE HAUTE PROVENCE IGP



Le petit épeautre, à ne pas confondre avec son cousin grand épeautre, est une céréale qui se sème au mois de septembre pour être récoltée en août de l'année suivante. C'est une plante rustique qui s'accommode de terrains pauvres, de conditions climatiques rudes et qui ne nécessite que très peu d'eau. Ni pesticide, ni désherbant ne sont nécessaires. Fortement présents en Haute-Provence, les champs de petit épeautre côtoient souvent les plantations de lavande.

Une trentaine de producteurs s'attachent à préserver un savoir-faire séculaire. La culture du Petit Épeautre de Haute Provence de la zone d'Indication Géographique Protégée se trouve sur 235 communes des départements 04, 05 et 84.

www.petitepeautre.com



POMMES DES ALPES DE HAUTE-DURANCE IGP/LABEL ROUGE



Porte-drapeaux d'une culture fruitière florissante, le pommier et le poirier sont les deux espèces fruitières dominantes et représentent 95% du verger alpin. Si la culture fruitière des Alpes du Sud est plusieurs fois centenaire, son essor remonte réellement aux années 1930 à 1960 avec la mise en place de l'irrigation et du barrage de Serre-Ponçon. Aujourd'hui, ce sont près de 140 000 tonnes de pommes qui sont collectées chaque année par plus de 150 arboriculteurs répartis entre vallée du Buëch et Val de Durance. L'altitude moyenne de la zone de production est comprise entre 500 et 650 mètres. 1 pomme française sur 10 est produite dans les Alpes du Sud.

Les Alpes de Haute Provence sont le 3^{ème} département français producteur des variétés Golden Delicious et Gala. La poire Williams est la variété principale suivie par la poire Louise Bonne, la Comice, la Conférence ou encore la Passe Crassane.

Une Production de Qualité

Un ensoleillement de plus de 300 jours par an et de fortes amplitudes thermiques (nuits fraîches et journées chaudes) stimulent sa teneur en sucre et son croquant ! La Pomme des Alpes de Haute Durance est la seule Golden à détenir le fameux Label Rouge obtenu en 1996 ainsi qu'une IGP depuis 2010. Délicieuse à consommer nature, on peut aussi la cuisiner de 1001 façons et pourquoi pas en version sucré/salé en accompagnement d'une viande d'agneau de Sisteron... Nectars et jus de fruits artisanaux aux saveurs et aux couleurs des Alpes et de la Provence se retrouvent dans diverses combinaisons aussi goûteuses que délicieuses : pomme- poire, pomme-fraise, pomme-framboise, pomme-coing, ...

www.pommes-des-alpes-de-haute-durance.fr



HUILE D'OLIVE DE HAUTE PROVENCE AOC/AOP



L'huile d'olive de Provence est une huile bi-variétale ou multi-variétale. Il faut au moins deux variétés présentes au sein de l'olivieraie pour prétendre à l'AOC huile d'olive de Provence. L'appellation « Huile d'olive de Provence » fait la distinction entre deux types d'huiles : La dénomination « AOC Huile d'olive de Provence » lorsque les olives sont récoltées rapidement et transformées dans un délai de trois jours. La dénomination devient « AOC Huile d'Olive de Provence maturée » lorsque le délai est supérieur, car une maturation s'opère. L'aire géographique de l'AOC s'étend essentiellement sur les quatre départements des Alpes de Haute Provence, du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, du Var, ainsi que sur quelques communes des Alpes Maritimes.

www.aochuiledolive-hauteprovence.com



HERBES DE PROVENCE LABEL ROUGE ET THYM DE PROVENCE IGP



Depuis 2003, les herbes de Provence bénéficient de la certification Label Rouge, quant à l'AIHP elle est reconnue Organisme de Défense et de Gestion (structure en charge des démarches et signes officiels de qualité pour une filière). Parallèlement à ce travail, un autre signe de qualité a été mis en place pour valoriser la culture et la cueillette du Thym de Provence :

L'IGP Thym de Provence depuis 2018! www.herbes-de-provence.org/



VINS DE PIERREVERT AOC/AOP ET VINS DES ALPES DE HAUTE PROVENCE IGP



Musée de la Vigne et du vin à Pierrevert

C'est un véritable parcours œnotouristique expérimental qui est proposé au visiteur.

À travers ce projet, l'idée était de créer un lieu hautement qualitatif autour de l'appellation, préfigurant la première œnothèque des vins de Haute-Provence.

L'espace-muséal devient lieu de rencontre, d'échange et de découverte autour du vin et de sa culture, l'objectif étant de promouvoir un tourisme de la connaissance, interactif et ludique.

Ouvert en période estivale.

www.mairie-pierrevert.fr



La vigne constitue avec l'olivier l'une des cultures les plus anciennes de notre région. Entre les Alpes et la Méditerranée, le terroir du sud des Alpes de Haute Provence a donné naissance aux vins AOC Pierrevert et à l'IGP Alpes-de-Haute-Provence qui couvre tout le département.

Le décret d'appellation initialement reconnu sous le nom de l'AOC Coteaux de Pierrevert date du 1^{er} juillet 1998 devenu depuis 2010 Appellation d'origine Contrôlée Pierrevert - AOC Pierrevert / AOP Pierrevert.

www.aop-pierrevert.fr



L'ŒNOTOURISME : UNE FILIÈRE EN PLEINE STRUCTURATION

Pierrevert, un petit village au sud de Manosque

Le vignoble des vins de Pierrevert s'étend sur 450 hectares ; les étés chauds et ensoleillés couplés avec de fortes amplitudes thermiques en raison de l'altitude (450 m en moyenne) ainsi qu'une pluviométrie globalement faible, favorise des vins blancs et rosés fruités et aromatiques. Les rouges, généralement puissants et tanniques, supportent facilement quelques années de garde.

Les principaux cépages de l'appellation :

- **Pour le blanc** : assemblage de Grenache blanc, Vermentino, Ugni blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne.
- **Pour le rosé** : assemblage de Grenache noir, Syrah, Cinsault...
- **Pour le rouge** : assemblage de Syrah et Grenache noir, auxquels certains producteurs ajoutent du Carignan, Mourvèdre ou Cinsault.

Les caveaux et domaines de l'appellation

- **Le château Rousset à Gréoux-les-Bains**
Tél. 04 92 72 62 49
www.chateau-rousset.com
- **Le Domaine La Blaque, à Pierrevert**
Tél. 04 92 72 39 71
www.domainelablaque.fr
- **Le Domaine de Régusse à Pierrevert**
Tél. 04 92 72 30 44
www.domaine-de-regusse.com
- **Petra Viridis à Pierrevert**
Tél. 04 92 72 19 06
<https://petra-viridis.com>
- **Le Château Saint Jean à Manosque**
Tél. 04 92 72 50 20
www.chateau-saint-jean.com
- **La Cave de La Madeleine à Volx**
Tél. 04 92 72 13 91
<https://cavelamadeleine.wordpress.com>

La boucle de Saint Patrice



Cette boucle d'une durée légèrement supérieure à 1h est accessible à tous et vous fera découvrir le paysage typique de Pierrevert, entre vignes et patrimoine.

Si vous effectuez cette balade à l'automne, cela vous permettra d'admirer les reflets dorés du vignoble avant les vendanges. A mi-parcours, prenez-le temps d'admirer la Chapelle Romaine de Saint-Patrice du XI^e siècle. La légende raconte que ce Saint irlandais aurait protégé le village de Pierrevert de la peste en 1631.

Une table de pique-nique vous permet de faire une pause pour profiter du panorama alentour. Il est ensuite temps de vous remettre en route jusqu'à la cave coopérative Petra Viridis. C'est parti pour une petite dégustation. Rouge, rosé ou blanc en AOP Pierrevert ou en IGP Alpes de Haute Provence, il y en a pour tous les goûts. Des circuits pédestres et VTT autour des vignes sont en cours d'aménagement pour la saison à l'instar du sentier des vigneron par exemple.

IDÉE DE SÉJOUR

Découvrir le domaine oenotouristique des Bergeries de Haute-Provence

Au nord de Manosque, en direction de Sisteron, se trouve le dernier né des vignobles des Alpes-de-Haute-Provence. Entre les villages de Montfort et Châteauneuf-Val-Saint-Donat, vous empruntez une ancienne voie romaine qui dessert le Domaine des Bergeries de Haute-Provence, à 580 mètres d'altitude d'où le panorama sur la Vallée de la Durance et les Pénitents des Mées est à couper le souffle. Ce projet est né 2017 : Éloïse et son mari Jean-Luc plantent 6 hectares de vignes... La récompense arrive 3 ans plus tard avec le premier millésime en 2020. Le travail de la vigne et du vin respecte les cycles lunaires, les vendanges sont 100% manuelles et les fortes amplitudes thermiques contribuent à l'élaboration de ces vins bio.

Sur place, 2 bergeries rénovées aussi sobres qu'élégantes et entièrement équipées peuvent accueillir respectivement 2 et 4 personnes. Chacune possède sa piscine privée. Il ne vous reste plus qu'à visiter la toute nouvelle cave du domaine et à déguster les tout premiers millésimes, avec les conseils avisés de Jean-Luc.

Séjour de 2 nuits minimum, à partir de 300 € la nuit pour la petite bergerie.

www.domaine-bergeries-haute-provence.fr



Manifestations

Marché aux truffes

Le marché aux truffes à Montagnac à partir du 3^{ème} dimanche de novembre.
Marché aux truffes de Riez, chaque mercredi à partir de la mi-novembre.

Démonstrations de cavage

À partir de novembre et jusqu'à fin février, La famille BARBE vous propose de découvrir l'exploitation truffière familiale tout en vous racontant le métier avec passion ; vous assistez à une démonstration de cavage avec leurs chiens truffiers, suivie d'une dégustation à la boutique du domaine.

Visites guidées : lundi, mercredi et samedi à 14 h
Durée : 1 h 30

La truffe noire de Villedieu
<https://latruffenoiredevilledieu.jimdo.com>



UN RÉSERVOIR DE PRODUITS D'EXCELLENCE

LA TRUFFE DE HAUTE-PROVENCE : LE DIAMANT NOIR

Premier producteur de truffes au monde, la France doit surtout sa réputation trufficole au Sud Est (et non ouest comme l'on pourrait le penser) qui livre 80% de la production nationale de truffes.



En Haute-Provence la « rabasse », mot rude et râpeux évoque un terroir au fort caractère. Bien que la variété botanique soit la même que celle récoltée dans le Périgord Quercy, la truffe de Haute Provence possède quelques qualités intrinsèques qui doivent tout à ce climat particulier et à ce sol de sable et de pierre.

La zone trufficole des Alpes de Haute Provence est comprise dans deux bassins très différents : le plateau de Valensole dans le Verdon et le pays de Forcalquier en Haute Provence.

L'association des trufficulteurs de Haute Provence a déposé, en 1997, un dossier de demande de mise en AOC.

Tél : 06 74 18 81 96

L'AMANDE DU PAYS DE VALENSOLE...



Alors que la production mondiale a quasiment doublé dans le monde ces 15 dernières années, passant de 600 000 tonnes à 1,2 million de tonnes, la France en fournit seulement 500 tonnes (4%) loin derrière la Californie qui produit environ 1 million de tonnes (80 à 90 %), l'Australie ou encore l'Espagne. Les Français n'échappent pas à la règle et consomment deux fois plus d'amandes qu'il y a dix ans (environ 30 000 tonnes par an).

Source : www.provence-luberon-sothebysrealty.com/fr/actualites-immobilier-luxe-prestige-vaucluse-luberon/details/122/le-retour-au-sources-de-l-amande-de-provence/

La Provence est depuis le XIXe siècle reconnue pour ses amandes, par son terroir et la qualité de ses amandons. Les principales variétés sont Lauranne®, Ferragnès, Ferraduel et Ferrastar. Les arbres sont greffés sur un porte-greffe de pêcher-amandier (GF677) qui est le plus adapté au terroir provençal (tolérance à la sécheresse et à nos terres argilo-calcaires). La floraison de l'amandier annonce le début du printemps. Après floraison et pollinisation par les abeilles, les jeunes fruits se développent. L'amande se retrouve dans sa gove (peau verte autour de l'amande coque). L'amande, « AMENDO » traduit en provençal, peut être consommée verte et fraîche en Juillet et Août, puis en coque à partir de Septembre.

PRODUCTEURS D'AMANDES

Avec 40 tonnes d'amandes par an, l'entreprise Terraroma est le premier producteur indépendant de France. Pendant cinquante ans, personne ne croyait plus en ces arbres qui limitaient les parcelles et faisaient de l'ombre lors des récoltes. Il a fallu attendre le début des années 2000 et le regard visionnaire de Jean-Pierre et André Jaubert pour que l'amande retrouve la place qui était la sienne sur le plateau de Valensole. « Nous avons planté 15 000 arbres au total, explique Jean-Pierre. Cela représente 75 hectares de terrain. « À l'époque, on nous prenait pour des fous ». Elle dispose d'un des seuls cassoirs à amandes de la région. Et malgré la mécanisation des processus de récolte, elle a tenu à garder ce qui faisait sa marque de fabrique : l'authenticité et la qualité. « On doit faire face à la concurrence venue d'Espagne, ou de Californie, (...) mais nos amandes sont de meilleure qualité. ». Ce qui coïncide avec une demande assez largement supérieure à l'offre, tant pour le fruit que pour ses bienfaits en cosmétique. « Nous travaillons beaucoup avec l'Occitane en Provence, qui produit de l'huile d'amande douce avec notre matière première.

Source : <https://paca.chambres-agriculture.fr/les-actualites-proches-de-vous/detail-de-lactualite/actualites/filiere-amande-dans-le-04-il-devrait-se-planter-entre-20-et-30-ha/>

Entreprises qui transforment l'amande

- **Perl'amande** - www.perlamande.com
- **Manon confiseur à Peyruis** - www.manon-confiseur-chocolatier.com
- **Biscuiterie de Forcalquier** - www.biscuiterie-forcalquier.com
- **Confiserie Leblanc** - Amandes apéritives
- **Le Mas De Trotte Vache** - <https://plateau-valensole.fr/charte-mas-de-trotte-vache/>
- **Les Grandes Marges à Valensole** - www.lesgrandesmarges.com
- **François Doucet confiseur** - www.francois-doucet.com

Manifestations

Fête traditionnelle : la Fête de l'amande à Oraison

Le succès populaire de cette manifestation ne se dément pas au fil des ans puisqu'elle attire annuellement près de 10 000 visiteurs sous l'impulsion de l'association « La fête de l'Amande. Les acteurs de la filière : producteurs, transformateurs et consommateurs y célèbrent ce fruit gourmand à l'arrivée de l'automne, période à laquelle l'amande est récoltée.



François Doucet confiseur

2400 amandiers plantés à Oraison

Labellisée fin 2017 Entreprise du Patrimoine Vivant et récompensée en 2020 en étant sélectionnée pour La Grande Exposition du Fabriqué en France au Palais de l'Élysée, ce spécialiste des fruits enrobés et des pâtes de fruits et chocolatier, s'est lancé un nouveau défi : lancer un programme de plantation de 2400 amandiers à Oraison avec l'agricultrice Magali Torino.

Manifestations

Fête de la châtaigne

Elle intronise chaque année au cours des festivités de Revest du Bion qui attirent un très nombreux public, de nouveaux membres, véritables ambassadeurs, garants des qualités et des vertus de la châtaigne de Haute Provence. www.fetedelachataigne.com



LA CHÂTAIGNERAIE DU MASSIF D'ANNOT, UNE VIEILLE DAME PLUSIEURS FOIS CENTENAIRE



Le châtaignier affectionne les sols sableux et acides, ce qui explique qu'on le trouve massivement sur ce secteur célèbre pour ses grès. Inscrit sur le blason d'Annot, le châtaignier est présent sur les communes d'Annot, Le Fugeret (qui abrite la plus haute châtaigneraie de France), Braux, Saint-Benoît et Méailles depuis le 16^e siècle comme en témoignent certains arbres remarquables multi centenaires.

On raconte que les populations locales ont échappé à la famine grâce à la châtaigne qui pouvait être conservée dans le sable ou qui était séchée, et qui pouvait ainsi nourrir les familles jusqu'à l'arrivée du printemps.

Le châtaignier, aujourd'hui et demain

Nul ne sera étonné dans ce contexte d'apprendre que la castanéculture est une activité traditionnelle qui fait partie intégrante du patrimoine local à laquelle les habitants sont particulièrement attachés. Un vaste travail de valorisation a conduit à l'élaboration d'une charte forestière de territoire du massif d'Annot, étendue depuis à l'ensemble du Pays Asses, Verdon, Vaire et Var. Soixante petits producteurs regroupés au sein de l'association « Châtaignes des Grès d'Annot » œuvrent désormais pour qu'un atelier de transformation voit le jour prochainement à Annot. 15 à 16 000 bocal de châtaignes sont vendus chaque année directement sur les exploitations, les foires et marchés de la région ou chez certains commerçants locaux.

LA CHÂTAIGNERAIE DU PAYS DE HAUTE PROVENCE



Sur le plateau d'Albion la châtaigneraie s'étend sur plusieurs centaines d'hectares : de Revest du Bion, Redortiers, Montsalier, Revest des Brousses, Simiane la Rotonde, Vachères jusqu'au canton de Sault en Vaucluse. Implantée après la Révolution française, la châtaigne était alors un produit de première nécessité d'où la dénomination de « l'arbre à pain ou arbre de la Providence ». La châtaigneraie du pays de Haute Provence fut exploitée jusqu'au milieu du xx^e siècle. Après la 2^{de} guerre mondiale, l'usage de la feuille de

châtaignier s'est généralisé pour envelopper le fameux fromage de Banon en lui conférant des caractéristiques organoleptiques tout à fait uniques. Un temps délaissé, le retour du goût des consommateurs pour des produits naturels donne une nouvelle jeunesse à ce fruit exceptionnel désormais présent sous de multiples formes : confiture, crème, farine mais aussi sirops ou bières artisanales...

Le châtaignier produit des châtaignes... et des marrons

Un même arbre produit des fruits de différents calibres, cloisonnés et non cloisonnés. Seuls les gros calibres à amande unique seront transformés en marrons glacés. On privilégiera les variétés anciennes plus rares et supérieures en qualité comme les sardennes, la combale, la bouche rouge, l'aguyane ou la merle.

VARIÉTÉ ANCIENNE LOCALE : LA POIRE SARTEAU DE LA JAVIE



Cultivée sur le terroir de la haute vallée de la Bléone, sur les communes de La Javie, Beaujeu, Prads et Draix/ Archail, la Poire Sartheau arbore de jolies couleurs rouges, jaune ou vert clair qui décorent joliment les vergers pâturés. Ses qualités organoleptiques en particulier après cuisson intéressent depuis longtemps les confiseurs de la toute proche cité préfecture de Digne les Bains ou d'Apt distante de 100 kms.

Comme la plupart des variétés anciennes, ces poiriers ont été un temps délaissés avant de faire l'objet d'une revalorisation pour sauvegarder et préserver ce précieux patrimoine. Le verger fait aujourd'hui la fierté locale des habitants de la Javie comme de Draix et il est l'objet de toutes les attentions.

LA SECCA D'ENTREVAUX

Entrevaux est connu des fins gourmets pour ses jus de fruits, ses oliviers, son pain d'épice, mais aussi désormais pour sa Secca. En effet, c'est au cœur de la cité médiévale que Monsieur Robert Lovera, jeune boucher artisan, eut l'idée de créer une salaison de jambon d'exception en utilisant des pièces nobles de bœuf. Sa réputation ne tarde pas à le précéder bien au-delà des remparts et jouit désormais d'une belle notoriété nationale. Tout comme son histoire, son ascension aura été exponentielle jusqu'à son apogée dans les locaux de l'entreprise Rigault basée à Annot à qui il confie ses secrets de fabrication et qui est à ce jour, l'unique fabricant de la Secca de bœuf Lovera (marque déposée). Elle se déguste en fines tranches servies sur un lit de salade avec des noix et des croûtons ou avec une salade de tomates relevée d'huile d'olive. En été, elle accompagne merveilleusement la mozzarella ou le melon. Les restaurateurs locaux aiment l'associer aux lentilles en salade, ou au foie gras ou encore couplée à une compotée d'oignons rouges et de chèvre chaud sur toast.

www.rigault-annot.fr

LE SAFRAN DE PROVENCE, FLEUR DE SANTÉ ET TRÉSOR CULINAIRE

Introduit en Provence par les Grecs, des documents d'archives témoignent d'une production de safran régulière jusqu'au milieu du 20^{ème} siècle en Provence. Au Moyen-âge, le safran était cultivé partout, pour colorer le tissu. On utilise toujours son pouvoir tinctorial pour colorer en jaune d'or certains tissus comme les robes des bouddhistes, les voiles des mariées ou les tapis dans certains pays du Maghreb. On prête au safran de nombreuses vertus médicinales et aphrodisiaques. Cette épice est l'un des végétaux les plus riches en riboflavine (vitamine B2). Elle renferme à la fois une huile essentielle, le safranal, et des crocétines, (pro-vitamine A). La culture de cette fleur est manuelle et rigoureusement précise : en découle tout l'art d'obtenir un safran d'exception. Les fleurs s'épanouissent en octobre avec les premières feuilles. Durant 3 à 4 semaines, le safranier les cueille délicatement chaque matin. Puis il sépare délicatement les stigmates des autres pièces florales : c'est ce que l'on appelle l'émondage. Cette opération doit être réalisée le jour même de la cueillette pour préserver toutes les qualités des stigmates qui sont ensuite séchés et emballés rapidement. 200 fleurs sont nécessaires pour obtenir 1 gr de safran sec.

Si le safran joue un rôle de stimulant digestif, il est avant tout un trésor culinaire qui permet de sublimer de nombreuses recettes salées et sucrées : sauces, poissons, riz, entremets, confitures, gâteaux ou sirops, ...

www.safraniersdeprovence.fr

Manifestations

La poire Sartheau en fête

Chaque année la dynamique association La Javie Autrefois organise, la foire de la poire Sartheau le premier week-end de novembre.

www.lajavieautrefois.com/foire-de-la-poire-sartheau/

Et depuis peu l'association pour la promotion de la poire Sartheau de Draix (variété blanche) célèbre aussi son fruit fétiche

<https://poiresartheau.fr>



NOUVEAU

Le whisky de Lachananche LAVERQ



Première cuvée distillée et élevée par la Distillerie LACHANENCHE au cœur de la Vallée de l'Ubaye. Ce single malt Bio sans additif est réalisé à base d'orge française brassée en France.

Le vieillissement de ce whisky qui porte le nom du vallon qui l'abrite s'opère dans un ancien tunnel ferroviaire où se joue une maturation lente et singulière
www.lachananche.com

GASTRONOMIE DE NOS MONTAGNES

De la charcuterie locale aux produits laitiers en passant par les produits de la ruche, bières, liqueurs, tartes, confitures... une multitude de « petites » productions locales font la richesse extraordinaire et l'authenticité de ce terroir.

● Produits laitiers

La Tomme de l'Ubaye est un des produits phares : ce fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte fleurie est essentiellement produit par la coopérative laitière de la Vallée de l'Ubaye.

- www.fromagerie-ubaye.com

- Fromagerie du Brec : www.valdallos.com/magasins-montagne.html

● Le Génépi , la liqueur reine

Cette liqueur traditionnelle est le résultat de la macération du génépi blanc ou noir. La plante se récolte en juillet et macère dans un mélange d'alcool et de sucre (40 brins de génépi plus 40 grammes de sucre dans de l'alcool à 40 ° pendant 40 jours).

- Distillerie Lachananche www.lachananche.com

- Le grand Rubren www.grand-rubren.com

● Bière artisanale

On trouve de nombreuses brasseries artisanales sur l'ensemble du département et notamment en montagne. De l'engagement militant à la brasserie historique en passant par la découverte de nouvelles saveurs, il y a une multitude de déclinaisons de petites bulles blanches, blondes, ambrées ou brunes.

- Brasserie artisanale de Cordoeil www.cordoeil.com

- Brasserie des Hautes Vallées www.la-sauvage.fr

- Brasserie de l'Aubrée www.brasserie delaubree.com

● Le Fumeton

Cette salaison provençale, dite aussi jambon d'agneau se présente sous la forme d'un bloc de viande roulée de couleur rouge foncé. En période de transhumance, la « moutonnesse » permettait de conserver la viande de bêtes blessées. Découpée en tranches fines, elle se consomme tant en entrée qu'en accompagnement de mets montagnards dont la raclette.

● Le Crouzet

La grande dextérité nécessaire à la confection de cette pâte était le signe distinctif des jeunes filles à marier jusqu'au milieu du xxe siècle. Aujourd'hui le crouzet se décline soit en pâte ronde plissée soit sous la forme de lasagnes.

● La tarte des Alpes

Cette pâtisserie spécifique des Alpes de Haute Provence et des Hautes Alpes est composée d'une pâte sablée et de toutes sortes de confitures. Elle a l'avantage de pouvoir se conserver plusieurs mois sans perdre ses qualités gustatives.

● Le Tourton

Cette spécialité culinaire a été popularisée par les Gavots qui descendaient des vallées alpines pour effectuer les différents travaux agricoles au cours du XIXe siècle. Il s'agit d'un beignet garni de viande, de pruneaux, de fines herbes, de pommes de terre, ou encore d'un mélange de légumes et de fromage ou de variantes sucrées.



Agribio 04

Créée en 1999, **Agribio 04** est l'association qui regroupe les producteurs biologiques des Alpes de Haute Provence. Ses missions

- **Développer et soutenir la production bio**

Accompagnement à la conversion, organisation de formations, accompagnement technique individuel et collectif...

- **Structurer les filières**

Accompagnement au développement de filières équitables et de proximité, au développement des circuits courts et à l'introduction de produits bio en restauration collective

- **Communiquer et Informer**

Création et diffusion d'outils de communication sur l'agriculture bio et locale, action de sensibilisation

- **Représenter l'agriculture bio dans les institutions**

www.bio-provence.org/Agribio-04



● **AGRIBIO 04** ●

Les Agriculteurs **BIO** des Alpes de Haute-Provence

LE BIO : LES ALPES DE HAUTE-PROVENCE PARMI LES PREMIERS DE LA CLASSE...



A l'image de ses paysages, l'agriculture biologique du département est riche et variée.

Le département des Alpes de Haute Provence compte 513 fermes engagées en mode de production biologique.

3 communes sur 4 comptent au moins 1 ferme biologique. Cela représente presque 30% des surfaces agricoles du département, ce qui fait des Alpes de Haute-Provence l'un des plus « bio » de France ! Une grande diversité de productions est présente dans le 04 : fromages, fruits, légumes, plantes aromatiques et médicinales, céréales, pains, huile d'olive, viande, miel...



... AU SEIN D'UNE RÉGION EN POINTE DANS LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Avec 167 747 hectares cultivés en bio fin 2019, la région Paca peut se targuer de rester en tête des régions françaises en taux de SAU (surface agricole utile) bio. Et pas qu'un peu !

Alors que la moyenne nationale plafonne à 8,3 %, la moyenne régionale atteint 28,8% et rassemble 7,2% de l'ensemble des fermes bio nationales dont plus de 513 sont situées dans les Alpes de Haute Provence. Fin 2019, 20,9% des fermes régionales sont en bio, pour une moyenne nationale à 9,5%. L'année 2019 enregistre une nouvelle progression de 481 fermes bio ainsi que des surfaces certifiées bio et conversion, de 16355 hectares supplémentaires.

En termes de SAU bio totale, les Alpes de Haute Provence sont le 2^{ème} département de la région avec 42141ha cultivés en bio, derrière les Bouches du Rhône, (46231ha) « essentiellement du fait d'une progression importante des surfaces fourragères ».

Source : Observatoire régional de l'agriculture biologique, 2020

Quelques fleurons du bio dans les Alpes de Haute Provence :

- **Perl'amande** - www.perlamande.com
- **Manon confiseur à Peyruis** - www.manon-confiseur-chocolatier.com
- **Biscuiterie de Forcalquier** - www.biscuiterie-forcalquier.com
- **Confiserie Leblanc** Amandes apéritives
- **Le Mas De Trotte Vache** - <https://plateau-valensole.fr/charte-mas-de-trotte-vache/>
- **Les Grandes Marges à Valensole** - www.lesgrandesmarges.com
- **François Doucet confiseur** - www.francois-doucet.com
- **Lou bio** - <http://biscuitsdao.com/fr/accueil>



LES AUTRES ACTEURS MAJEURS DE LA FILIÈRE

- **L'Université Européenne des Saveurs et Senteurs :**
Centre de formation et de valorisation du végétal aromatique, cosmétique et agroalimentaire
www.uess.fr
- **Pôle de compétitivité Innov'Alliance**
Leader en France sur la thématique Alimentation Bien-être et Naturalité, avec un positionnement unique sur 4 filières industrielles alimentation, cosmétique, ingrédients santé et compléments alimentaires, parfums et arômes sur toute la chaîne de valeur, de la production agricole à la transformation des produits.
<https://pole-innovalliance.com/>
- **Le CRITT Agro-alimentaire** (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agro-Alimentaire) :
La mission du CRITT est d'être quotidiennement au côté des entreprises, sur le terrain, pour appliquer son cœur de métier : l'accompagnement technique par l'innovation et le transfert de technologies. Nous construisons avec chaque entreprise les solutions adaptées à son développement, que ce soit sur ses procédés, ses produits ou ses méthodes et organisations.
<http://critt-iaa-paca.com>





Quand les Toqués du sud rencontrent Solange Nervi de la Maison Telme

Bruno Klimis et Jany Gleize que l'on ne présente plus, un duo de toqués qui ont créé une émission TV.

Depuis l'automne 2014, ils mélangent avec justesse et beaucoup d'humour savoir-faire et produits du terroir.

A l'occasion du Salon de l'Agriculture, ils ont élaboré en partenariat avec la Maison Telme une gamme de terrines « Les Toqués du Sud » : Terrine aux amandes et figues de Provence, Terrine d'agneau au Cédrat, Terrine aux saveurs des collines (thym et sarriette).



ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

Les industries agroalimentaires des Alpes-de-Haute-Provence emploient 860 salariés, majoritairement en production alimentaire (770 salariés). Avec plus de 40 établissements et 280 salariés, la fabrication du thé, café, cacao, chocolat, sucre, des confiseries, condiments, assaisonnements et plats préparés est le 1er secteur agroalimentaire du département.

- Le commerce de gros de produits agroalimentaires regroupe une centaine d'établissements et emploie 460 salariés.
- La fabrication d'huiles essentielles issues des plantes à parfum, aromatiques et médicinales emploie 40 salariés répartis dans 26 établissements, pour une valeur exportée vers l'étranger de 18 millions d'euros.

INDUSTRIES DE TRANSFORMATION

- **Agro'Novae (Peyruis)** : développement et fabrication de spécialités alimentaires à base de fruits - www.agronovae.com
- **APIOR (Valensole)** : confiserie au miel de Provence
<https://apior.fr>
- **Biscotte Faissole SA (Annot)** : biscottes et petits pains grillés
- **Territoire Provence (Biscuiterie de Forcalquier et confiserie Leblanc)** : biscuits provençaux, pâtes à tartiner, apéritifs, confiseries
www.territoire-provence.com
- **Distillerie et Domaines de Provence (Forcalquier)** : spiritueux et apéritifs, pastis...
www.distilleries-provence.com
- **Dufour SA (Sisteron)** : entreprise multi viande (production ovine avec plus de 7000 agneaux abattus/semaine)
www.arterris.fr
- **François Doucet confiseur (Peyruis)** : enrobés, pâtes de fruits et pralinés
www.francois-doucet.com
- **Fromagerie de Banon** : fromages de chèvre frais et affinés
www.fromagerie-banon.fr
- **La Pizza de Manosque** : pizzas surgelées cuites au feu de bois
www.pizza-de-manosque.fr
- **La Maison Telme (Peyruis)** : terrines et préparations artisanales
<https://maisontelme.com>
- **Manon et cie (Peyruis)** : chocolat, confiserie
www.manon-confiseur-chocolatier.com
- **Miellerie Chailan (Thorame basse)** : miels, confiserie et produits de beauté
www.miels-chailan.com
- **Oliviers & Co. (Mane)** : toutes les saveurs de la Méditerranée autour de l'olivier
<https://oliviers-co.com>
- **Perl'Amande (Oraison)** : confiserie, pâte à tartiner, pâte d'amandes, nougat, barre vitalité...
www.perlamande.com
- **Maison Brémont 1830 (Peyruis)** : épicerie fine de Provence
www.mb-1830.com

PÊCHE ET PROTECTION DES MILIEUX AQUATIQUES

Peu le savent mais la fédération nationale de la pêche est la 2e fédération en termes d'adhérents après le football». En France, on compte environ 1,5 million de licences réparties dans les 4 000 associations agréées et les 94 fédérations départementales. Sur le plan national, le poids économique de la pêche est de 2,1 milliards d'euros

Dans les Alpes-de-Haute-Provence, on compte près de 11 000 pêcheurs licenciés grâce à une politique dynamique de développement du loisir pêche et notamment les ateliers de pêche nature. Les retombées économiques sont de l'ordre de 5 millions d'euros.»

Les Alpes de Haute-Provence jouissent globalement de milieux aquatiques très préservés et diversifiés entre torrents de montagne, moyenne montagne, rivières de plaine, lacs d'altitude, ...



Les espèces les plus répandues

- Les Cyprinidés (poissons blancs) : Carpe, Barbeau ou Tanche, ...
- Les carnassiers : Brochet, Sandre, Perche, ...
- Les salmonidés : truite Fario, saumon de Fontaine, Omble chevalier
- Espèces à valeur patrimoniale : Apron, Chabot, Anguille ou encore Ecrevisse à pattes blanches, ...

Protéger et pérenniser les populations piscicoles

Un important linéaire de cours d'eau et de rivières est impacté par les aménagements hydroélectriques et les besoins d'irrigations agricoles, ce qui modifie le milieu aquatique de manière significative. A cela s'ajoutent des microcentrales, des facteurs climatiques avec des périodes accrues de sécheresse dues probablement au changement climatique, sans oublier les milliers de pêcheurs qui fréquentent nos berges... Dans ce contexte, la fédération de pêche s'attache à veiller une régulation optimale des populations. Elle peut décider au cas par cas de restreindre l'activité pêche voire d'organiser des pêches de sauvetage pour éviter la disparition de certains poissons qui seraient piégés dans des zones isolées. Un transfert est alors opéré vers des endroits où les niveaux des eaux sont plus importants.

Développer le loisir pêche et l'éducation à l'environnement.

Le rôle de la fédération de pêche est aussi de mettre en valeur les milieux aquatiques. Des initiations à la pêche sont proposées dans le but de capter et de sensibiliser de nouveaux pêcheurs et notamment les jeunes aux bonnes pratiques. www.peche04.fr





Zoom sur le marché de Forcalquier

Le marché hebdomadaire du lundi à Forcalquier est une institution, c'est le plus important du département des Alpes de Haute Provence, et assurément l'un des plus beaux marchés de Provence. La tradition du marché à Forcalquier remonte au moins à l'Antiquité. Sous les auvents, les étals des commerçants occupent la place centrale du Bourguet, de part et d'autre de la route nationale 100 qui traverse la ville, ils débordent largement dans la vieille ville, les rues et les places adjacentes. On vient de loin pour flâner entre les étals du marché de Forcalquier, on se laisse vite gagner par l'animation et tenter par la diversité les produits exposés : produits du terroir, étoffes, terres cuites, vêtements, et autres.

CONSOMMER LOCAL – CIRCUITS COURTS

Nombre de producteurs se regroupent et disposent désormais de points de vente à l'instar de couleurs paysannes, univers paysans, ...Assoval ou encore la ferme aux saveurs, ...

MARCHÉS DE PRODUCTEURS / MARCHÉS HEBDOMADAIRES

Pour découvrir les arômes, senteurs et saveurs du terroir, rien de tel que de passer un moment sur un marché. Pour vos courses locales, retrouvez les marchés hebdomadaires tout au long de l'année ainsi que les marchés saisonniers de l'été.

Près de 55 marchés hebdomadaires répartis sur l'ensemble du territoire permettent aux locaux et aux touristes de consommer local. On peut citer :

- **Banon** : le mardi et samedi matin
- **Barcelonnette** : le mercredi et samedi matin
- **Castellane** : le mercredi matin (alimentaire) et samedi matin (toute vente)
- **Château-Arnoux-Saint-Auban** : le dimanche matin, le jeudi après-midi, marché de producteurs bio, à côté du monument aux morts de Château-Arnoux
- **Colmars-les-Alpes** : le mardi et vendredi matin
- **Digne-les-Bains** : le mercredi et samedi matin
- **Forcalquier** : le lundi matin et jeudi de 15 h à 19 h toute l'année
- **Gréoux-les-Bains** : le mardi (petit marché) et jeudi matin
- **Manosque** : le mercredi (marché vert) et samedi matin
- **Moustiers-Sainte-Marie** : le vendredi matin
- **Reillanne** : le jeudi et le dimanche matin
- **Riez** : le mercredi et samedi matin, le jeudi en nocturne en juillet-août
- **Saint-André-les-Alpes** : le mercredi et samedi matin
- **Seyne-les-Alpes** : le mardi et vendredi matin
- **Sisteron** : le mercredi et samedi matin

LABEL PAYS GOURMAND : L'ART DE LA CUISINE LOCALE



Pays Gourmand est une démarche globale de qualité. Les restaurants labellisés mettent à l'honneur les produits locaux sur leurs tables. Ils partagent un même état d'esprit : valoriser ce que nos vallées nous offrent de meilleur au fil des saisons. Nos chefs s'approvisionnent auprès de producteurs et d'artisans locaux, dans leur propre jardin ou encore en pleine nature. Ces restaurateurs soutiennent ainsi l'agriculture locale et valorisent l'identité culinaire de la destination.
www.paysgourmand.com



LES BISTROTS DE PAYS SOUFFLENT LEUR 30^{ème} BOUGIE

Le label Bistrot de Pays a été créé il y a 30 ans à Forcalquier dans les Alpes de Haute-Provence.

Âmes de la France rurale, les bistrots de pays sont avant tout de bonnes petites tables de terroir, un lieu de rendez-vous pour se rencontrer, manger, boire et passer un bon moment. Ils sont parfois l'unique commerce multiservices du village proposant tantôt un dépôt de pain, une épicerie, un point presse, un accès Internet, tantôt un hébergement ou bien encore une cantine scolaire... C'est pour soutenir, valoriser et développer ces petits trésors de nos campagnes que le label Bistrot de Pays a vu le jour en 1993. La fédération compte aujourd'hui 140 bistrots labellisés repartis sur 28 départements.

Cette année, Bistrot de Pays souffle ses 30 bougies. Pour l'occasion, elle inaugurera un tout nouveau site internet et détaillera les animations qui animeront les Scènes de Bistrots qui permettent aux artistes locaux de se produire dans ces lieux conviviaux sur une quarantaine de dates.

www.bistrotdepays.com

LE RÉSEAU RÉGAL FAVORISE LES CIRCUITS COURTS

« Le réseau Régál est un réseau dont le but est de faciliter la rencontre et l'échange entre les acteurs régionaux des différentes familles : producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs notamment dans la restauration collective et grand public. L'objectif est de mobiliser à l'échelle d'un territoire, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire pour privilégier les circuits courts et éviter le gaspillage alimentaire. Pour cela, le collectif recense tous les acteurs du département pouvant aider les cantines à se fournir. Ce réseau est constitué sur la base du volontariat des fournisseurs à qui il ouvre des opportunités dans toutes les cantines scolaires. Cela fonctionne tant au niveau des collèges qui relèvent de la compétence du département que des lycées qui relèvent de la compétence de la région. En arrivant au département, j'ai souhaité améliorer le contact entre les cantines et les producteurs. Ainsi, j'ai recruté une personne chargée de cette mission avec toujours à l'esprit de privilégier les circuits courts pour l'alimentation à destination des écoles ou des EHPAD. Les plus jeunes, comme les plus âgés, doivent pouvoir profiter d'une alimentation saine à base de produits frais et locaux. C'est pourquoi, le réseau Régál est là pour offrir davantage d'opportunités aux agriculteurs et les aider à vendre leurs produits au plus près de chez eux. Le partenariat mis en place avec la région il y a quelques années, a permis au collectif d'éleveurs de fournir aujourd'hui 18 lycées dont la cuisine centrale de Marseille. Nous essayons au maximum, notamment pour la viande et les produits laitiers, de privilégier les circuits courts. Au quotidien, notre travail est de valoriser les bons produits du terroir et d'aider les producteurs à vendre leurs produits. Nous avons des producteurs fabuleux dans le département ! Même si les produits en circuit court sont souvent plus chers que les produits de grande distribution surgelés, nous nous devons de pousser les chefs de cuisine à choisir des produits frais pour cuisiner. C'est à la fois meilleur pour le goût, pour la santé et c'est valorisant pour eux ! Et nos efforts fonctionnent bien ! Aujourd'hui, dans nos collèges ou dans la cuisine centrale du Département, qui dessert 9 collèges, nous avons à peu près 50% des aliments qui proviennent de circuits courts. Nous travaillons à faire encore mieux notamment pour les zones de montagne, où c'est un peu plus difficile. La démarche Régál c'est mettre en phase des agriculteurs producteurs, avec toutes les possibilités que nous pouvons offrir, et des écoles pour les plus jeunes, des collèges, des lycées et des EHPAD... Et peut-être un jour les hôpitaux ! »

ELIANE BARREILLE





MAISONS DES PRODUITS DE PAYS

Véritables vitrines des produits du terroir et savoir-faire locaux : miels, charcuteries, fromages, laine, bois, poteries, ces maisons sont gérées directement par les artisans et producteurs du terroir. Créées pour la plupart à l'initiative des chambres d'agriculture et de Métiers, elles répondent à une charte qui en harmonise les règles de fonctionnement et garantit la qualité des produits proposés.

- **Maison de pays du Verdon à Allemagne-en-Provence**
<https://produits-artisans-verdon.fr/>
- **Maison de produits de pays à Jausiers**
www.produitsdepays.fr/
- **Maison de produits de pays à Mallemoisson**
<https://maisondepaysdignois.fr/>
- **Maison de produits de pays de Mane**
<https://www.cchppb.fr/la-maison-des-produits-de-pays-2/>
- **Maison de produits de pays des Alpes du Verdon à Beauvezer**
<http://maisonproduitspays-alpesduverdon.fr/>
- **Maison de produits de pays du Pays du Jabron**
www.lure-provence.com/maison-de-pays-du-jabron-aux-omergues/
- **Maison de produits de pays des Gorges du Verdon à Castellane**
<https://maisondepaysgorgesduverdon.fr/>

ITINÉRAIRES PAYSANS

Mis en place par le Centre Permanent d'Initiatives à l'Environnement (CPIE), les itinéraires paysans sont des sorties pédestres en famille qui vous conduisent à la rencontre des agriculteurs. Lors de ces sorties, vous allez :

- Marcher sur les terres de ceux qui font et défont le paysage,
- apprendre un terroir à partir d'une pratique agricole,
- Échanger par la rencontre,
- Déguster des produits de qualité...
- Découvrir des démarches alliant fonctions environnementales, économiques et paysagères.

CPIE 04: www.itineraires-paysans.fr – www.cpie04.com

AMAP

On compte 11 AMAP répartis sur le territoire. Ces associations sont destinées à soutenir l'agriculture paysanne **biologique pour résister** face à l'agro-industrie.

Paysans et consommateurs sont en lien direct, ces derniers s'engageant à acheter la production à un prix équitable.

www.avenir-bio.fr/amap,alpes-de-haute-provence,04.html





BIENVENUE À LA FERME

MANGEZ FERMIER, VIVEZ FERMIER !

Cette marque nationale déposée par les Chambres d'Agriculture regroupe près d'une centaine d'adhérents dans les Alpes de Haute-Provence : **ferme-auberge, fermes de découvertes et fermes pédagogiques, hébergement à la ferme et les produits de la ferme.**



Ferme-auberge

Les fermiers-aubergistes vous proposent des repas traditionnels à partir de recettes du terroir. La majorité des produits servis proviennent de l'exploitation.



Ferme de découverte et ferme pédagogiques

Les agriculteurs vous accueillent en famille et ou en groupe dans leur ferme pour vous faire découvrir les animaux et l'agriculture locale de façon ludique.



Hébergement à la ferme

Camping, chambre d'hôte ou encore gîte à la ferme, dormez quelques nuits dans des fermes loin du bruit de la ville au calme de la campagne



Vente à la ferme

Directement à la ferme, sur les marchés locaux, ou encore dans les magasins fermiers, les agriculteurs vous proposent des produits issus directement de leurs exploitations : légumes, pâtés, viandes, fromages, volailles, pains, jus de fruits, etc...

www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca

5 circuits-découverte dans les Alpes de Haute Provence

Envie de jolies routes touristiques et de points de vue à couper le souffle ? Envie de redécouvrir le bon goût des produits fermiers et les plaisirs simples de la vie à la ferme ? Envie de champs de lavande à perte de vue, de villages et cités de caractère, de cols mythiques, de sites géologiques uniques ? Vous voilà servi ! Vous êtes dans les Alpes de Haute-Provence !

Nous avons concocté pour vous 5 circuits-découverte pour quelques jours de rêve. Vous pourrez faire étape dans les gîtes, campings à la ferme ou chambres d'hôtes « Bienvenue à la ferme ».

Votre parcours sera ponctué à loisir de rencontres d'agriculteurs fiers de leurs métiers et de leurs produits élaborés avec le plus grand soin. Tous, auront à cœur de transmettre leur passion à l'occasion de la visite de leur ferme. Ces circuits découverte sont proposés en version 3 jours. Libre à vous d'allonger ou de raccourcir ces itinéraires au gré de vos envies.

Bonne route !





ELEVAGE ET PASTORALISME

UN POIDS ÉCONOMIQUE IMPORTANT POUR LE TERRITOIRE



Avec un cheptel composé de près de 184 000 ovins et 13 200 bovins

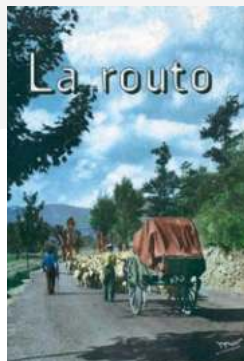
La consommation en viande d'agneau sur la région Sud Provence-Alpes-Côte-d'Azur est deux fois plus importante que la consommation moyenne nationale

La région dispose d'un important maillage d'abattoirs locaux parmi lesquels celui de Sisteron qui est le premier abattoir ovin de France. Il traite 2/3 du tonnage régional.



Le pastoralisme fait partie de l'ADN des départements alpins. Il est fortement ancré dans les pratiques des éleveurs alpins qui l'aborderont chacun à leur façon. Chaque année, l'arrivée de l'été signe le retour des troupeaux et des bergers en zones d'alpages.

Le pastoralisme contribue à l'entretien des espaces ouverts et des espèces faunistiques et floristiques inféodées à ces milieux, au maintien des paysages, à la lutte contre le risque incendie. On trouve plusieurs types d'organisation : soit localisés à proximité du siège de l'exploitation soit à distance plus éloignée. Ce sont alors les transhumances qui en règlent l'utilisation, migration saisonnière des troupeaux qui épouse les cycles naturels des animaux, des climats, des végétations, en connectant sur de plus ou moins longues distances les pâturages de plaines, de collines et de vallées avec ceux des alpages de la haute montagne. Enfin, le pastoralisme est une source de revenus pour les communes notamment via la location des montagnes et est même parfois l'unique activité économique avec une vente majoritairement en circuits courts.



Couverture de la publication
« La Routo. Sur les chemins de la transhumance entre les Alpes et la mer ».
G. Lebaudy et D. Albera (Ecomuseo della Pastorizia / Primalpe, 2001).

VALORISER LES CHEMINS DE LA TRANSHUMANCE AU TRAVERS DE L'ITINÉRAIRE DE RANDONNÉE GR®69 LA ROUTO®

La transhumance était une aventure humaine et physique. Dans la région, les troupeaux de la Crau gagnaient les alpages des Alpes. Mais avec la disparition progressive de la transhumance à pied, les chemins qui servaient à ce déplacement furent abandonnés.

La maison des transhumances à Salon-de-Provence a décidé de rénover le parcours emprunté jadis par les bergers et leurs troupeaux pour en faire un sentier de grande randonnée le GR®69.

« Le GR®69 La Routo a été homologué en chemin de Grande Randonnée par la Fédération Française de Randonnée en juin 2020. L'aménagement de l'itinéraire (balisage spécifique GR®69, signalétique, travaux de débroussaillage...) a été réalisé en 2021 et l'édition d'une carte de randonnée est prévue en 2022.

Cet itinéraire transfrontalier long de 520 km, relie la plaine de la Crau (Bouches-du-Rhône) à la vallée de la Stura (Italie) en passant par de multiples étapes dans les Alpes de Haute Provence qui comptent 250+ km, sur les traces des troupeaux ovins qui pratiquaient la grande transhumance estivale depuis les plaines de basse Provence jusqu'aux vallées alpines du Piémont et ce, dès le milieu du XVe siècle. Les grands transhumants quittaient les plaines desséchées de Provence au printemps pour « faire la route » (far la Routo, en occitan) et gagner, via le col de Larche, les estives de la vallée de la Stura, à la recherche de nouveaux alpages rendus nécessaires par l'accroissement de la taille des troupeaux.

La Routo ambitionne de mettre en œuvre et d'animer un itinéraire pédestre, avec des tronçons adaptés aux pratiques équestres, VTT et VTAE.

33 étapes prévisionnelles en partant d'Arles, dans le delta du Rhône et la plaine de la Crau, en passant par le Var, l'itinéraire rejoint les Alpes de Haute Provence par Gréoux-les-Bains, le plateau de Valensole, Digne-les-Bains, Seyne-les-Alpes et Barcelonnette pour poursuivre jusqu'au col de Larche, et se poursuit en Italie jusqu'à Cuneo, dans la Valle Stura.

Redécouvrir ces pratiques qui marquent encore aujourd'hui fortement l'identité et les paysages des territoires de la Provence aux Alpes. Sur les murs des bergeries, des cabanons et des puits encore utilisés aujourd'hui, les bergers ont laissé des centaines de gravures et graffitis, comme autant de témoignages de bergers pour la plupart des montagnards, des Alpains de langue occitane qui venaient de régions aussi éloignées des plaines du littoral provençal que le Vercors, l'Oisans, le Dévoluy, l'Embrunais, l'Ubaye et, bien sûr, les vallées piémontaises, (vallées Stura, Grana ou Maira), ...

Cet ambitieux programme est financé dans le cadre d'un Plan intégré thématique sur le tourisme outdoor au titre du programme européen transfrontalier Interreg ALCOTRA et du PITEM MITO.

www.larouto.eu



Les étapes dans les Alpes de Haute Provence

Etapes 1 à 9 :
Arles jusqu'à Vinon

Etape 10 :
Vinon - Valensole

Etape 11 :
Valensole - Riez

Etape 12 :
Riez - Saint-Jurs

Etape 13 :
Saint-Jurs - Bras d'Asse

Etape 14 :
Bras d'Asse - Le Chaffaut-St-Jurson

Etape 15 :
Le Chaffaut-St-Jurson - Digne-les-Bains

Etape 16 :
Digne-les-Bains - La Javie

Etape 17 :
La Javie - Le Vernet

Etape 18 :
Le Vernet - Seyne

Etape 19 :
Seyne - Vallon du Laverq

Etape 20 :
Vallon du Larverq - Méolans-Revel

Etape 21 :
Méolans-Reve I- Barcelonnette

Etape 22 :
Barcelonnette - La Condamine

Etape 23 :
La Condamine - St Ours

Etape 24 :
St Ours - Larche

Etapes 25 à 33 :
jusqu'à Cuneo (Italie)

Visite

**La maison du Bois,
véritable vitrine de la
filière**

À Méolans-Revel, la Maison du Bois réunit en un même lieu un écomusée, un atelier du bois et une galerie d'exposition.

Accessible aux personnes à mobilité réduite, son architecture originale et innovante évoque le renouveau de la construction bois. Sa salle d'exposition vous invite à découvrir l'univers chaleureux du bois, ce matériau noble, ses utilisations traditionnelles et modernes dans les domaines de la construction, le mobilier, l'énergie, ou encore la décoration. La visite se poursuit par une démonstration de tournage, de scie à chantourner ou de travail à la défonceuse avec l'expérimenté animateur maison.

**La Maison du Bois
La Fresquière**

04340 Méolans-Revel
04 92 37 25 40 / 06 73 41 06 49
www.maisondubois.fr



Fête du bois

Tous les deux ans, (années paires) l'association de la Maison du Bois organise la fête du Bois le 3^{ème} dimanche de juin en présence des artisans et des techniciens de toute la filière.

Au programme, démonstrations de sculpture à la tronçonneuse, concours de sciage, marionnettes, menuiserie,... et l'incontournable bal champêtre en soirée.

FORÊT & INDUSTRIE DU BOIS

Dans les Alpes de Haute Provence, la forêt s'étend sur 419 000 ha soit 60% du territoire. Il fait partie des 5 départements français à avoir plus de 60% de couvert forestier sur son territoire. La surface forestière joue donc un rôle déterminant au niveau économique (emploi), social, culturel (détente, tourisme), et environnemental (protection de l'habitat, de l'air, du sol, des eaux...).

La forêt de production du département est équilibrée en surface de feuillus (chêne pubescent principalement) et résineux (pin sylvestre majoritairement, ainsi que des mélèzes et du pin noir), mais ces derniers représentent 60% du volume de bois sur pied.

La forêt est également la propriété de propriétaires privés à hauteur de 64%. Les surfaces certifiées PEFC sont à hauteur de 15% de couverture du territoire, privées comme publiques (hors données de la Coopérative).

La récolte annuelle de bois est d'environ 252 600 m³, qui est le plus fort volume de bois récolté en région Sud Provence Alpes Côte d'Azur.

- 93 500 m³ à destination de l'industrie
- 103 600 m³ à destination de l'énergie
- 55 600 m³ pour le bois d'œuvre (charpente, menuiserie, ...).

Les Alpes de Haute-Provence comptent 65 chaufferies bois collectives consommant 11 340 tonnes de bois déchiqueté. Cela économise environ 11 700 tonnes de CO₂ par rapport à une consommation de chaudières au fioul (pour une même masse consommée), ou encore environ 7 800 tonnes de CO₂ par rapport à une consommation de chaudières gaz.

Elles représentent une puissance de 15,9 MW, ce qui induit la création de 21 emplois locaux (ETP) et le coût plaquette est de 3,54 c €/kWh en région Provence-Alpes-Côte d'Azur en 2021.

Source : Observatoire régional de la forêt méditerranéenne, 2021



PLANTER UN ARBRE, C'EST PLANTER L'AVENIR. » LAURE BAUSSAN



« Erosion des sols, perte de biodiversité, changement climatique, et si l'arbre associé aux cultures était la solution ? Technique ancienne, l'agroforesterie allie les arbres aux productions agricoles sur une même parcelle. Les arbres protègent les cultures des intempéries, enrichissent la terre, conservent l'humidité, luttent contre l'érosion. Cette alliance permet, non seulement d'augmenter les rendements, mais améliore aussi le stockage du carbone, augmente la fertilité, restaure la biodiversité et aide à la régulation et qualité de l'eau. Cette cohabitation favorise une meilleure utilisation des ressources naturelles pour une production durable et plus performante. Une alliance qui répond aux enjeux environnementaux et climatiques. Cette façon de produire autrement, respectueusement, de conjuguer des synergies, de restaurer un écosystème, cette technique ancestrale et moderne est porteuse d'espoir. L'association Act for Planet propose à des entreprises partenaires la vente de Tote bags en coton 100% BIO aux normes GO TS.

Relever les trois grands défis de notre époque

Lutter contre le réchauffement climatique

En réduisant notre empreinte carbone et en soutenant les initiatives de reboisement. La plantation d'arbres reste la première solution pour absorber le CO₂.

Produire des aliments sains et naturels

Le changement climatique favorise la désertification. Le défi est de veiller à la fertilité des sols et au maintien d'une biodiversité nécessaire à un écosystème équilibré.

Réduire les déchets non recyclables et polluants

Les déchets encombrant nos villes et empoisonnent nos aliments. En éliminant de nos emballages les matières non recyclables, nous faisons aussi un geste pour la planète.

Soyez ami avec un arbre

Participez à la plantation d'arbres en zone agricole qui absorberont des tonnes de CO₂ et produiront de délicieuses châtaignes destinées à la fabrication de crèmes, biscuits, marrons glacés et sirops.

L'engagement

Planter des centaines de châtaigniers sur la commune de Redortiers le Contadour dans les Alpes de Haute-Provence afin de développer l'agroforesterie.

Une première parcelle de châtaigniers a déjà été plantée au printemps 2019.

« Planter des arbres, c'est bien. Savoir pourquoi et où les planter, c'est mieux !... »

www.actforplanet.org/



LE PARI DE LA JEUNESSE

LE LYCÉE AGRICOLE DE CARMEJANE

Ovinpiades des Jeunes bergers

En décembre les 18e Ovinpiades se sont tenues à Carmejane : Deux qualifiés pour la finale nationale des jeunes bergers.

La compétition a réuni une trentaine d'élèves âgée de 16 à 24 ans.



La 18e édition des Ovinpiades des Jeunes bergers organisée dans le cadre du programme Inn'Ovin, INTERBEV Ovins, et l'ensemble de la filière ovine, a réuni au Chaffaut (Alpes de Haute-Provence), à la ferme expérimentale de Carmejane, une trentaine d'élèves de 16 à 24 ans, de cinq établissements d'enseignement agricole de la région.

Erwan Kerbiriou et Mathilde Hollaender défendront face à 38 autres candidats, les couleurs de la région Provence Alpes Côte d'Azur à la finale nationale qui se déroule pendant le salon de l'agriculture.



L'établissement est notamment impliqué dans le plan national du projet agroécologique pour la réduction de l'usage des pesticides, le plan azote, le plan biodiversité, la réduction de l'usage des antibiotiques. L'enseignement agricole qui y est dispensé contribue au développement des pratiques agroécologiques en formant chaque année près de 300 élèves et 85 apprentis dans le département.

<https://digne-carmejane.educagri.fr/>

LES JEUNES AGRICULTEURS 04



Margot Megis est la première femme présidente de l'histoire des Jeunes Agriculteurs et c'est dans les Alpes de Haute Provence.

Au sein d'une fédération nationale, le syndicat est composé d'agriculteurs de moins de 38 ans. Sa raison d'être : défendre une certaine vision de l'agriculture familiale, où les agriculteurs prennent leurs décisions de façon indépendante et autonome et où se développent des exploitations viables, vivables et transmissibles. Jeunes Agriculteurs œuvre pour que demain, les agriculteurs soient nombreux, les territoires vivants et que notre alimentation ait du sens. La vocation de Jeunes Agriculteurs est d'assurer le renouvellement des générations en agriculture en facilitant les conditions d'accès au métier que ce soit pour les hommes ou pour les femmes et en assurant des perspectives de long terme pour les jeunes qui s'installent.

www.jeunes-agriculteurs.fr/reseau/jeunes-agriculteurs-alpes-haute-provence/

UNE TRADITION UNIQUE EN FRANCE, LE MULET DE SEYNE

Il est une vallée de montagne qui perpétue une tradition unique en France : l'élevage du mulet. Cet animal fort et robuste issu du croisement d'une jument et d'un âne est doué d'une grande intelligence.

Son élevage, bien spécifique à la vallée, a fortement contribué à la prospérité de l'économie locale jusqu'au XXe siècle et marqué de son empreinte l'âge d'or du pays de Seyne, notamment durant l'entre-deux-guerres où pas moins de 800 mules y naissaient chaque année.



Cette tradition reste bien vivante aujourd'hui et le visiteur s'immergera dans la vie agricole locale en visitant la Maison du Mulet, une ancienne ferme typique du 19e siècle qui abrite une exposition permanente retraçant l'histoire locale de cet élevage tout à fait unique.



Manifestation

Le concours mulassier

Avec la modernisation de l'agriculture, l'élevage mulassier s'est bien sûr adapté, trouvant des débouchés à l'exportation : on vient encore de toute l'Europe pour acheter les mules de Seyne-les-Alpes lors du concours mulassier qui est le dernier événement du genre en France. Il se tient le deuxième samedi d'août, depuis près de 100 ans, perpétuant ainsi cette magnifique histoire locale.

La Maison du Mulet
Haut-Chardavon
04140 Seyne-les-Alpes
Tél : 04 92 37 29 43
www.lamaisondumulet.fr



Merci

**à nos partenaires qui seront présents pendant toute la durée du salon
pour valoriser les savoir-faire d'excellence des Alpes de Haute Provence
au travers de dégustations, animations et démonstrations.**

Gaec l'Etoile du Berger, Saveurs des Truques, Sandrine Faucou, Domaine des Pins, Les Grandes Marges, Gaec du Riou, Ferme la Pierrine, les vergers de la Galine, l'étal des Paysans, la spiruline solaire, Ferme du Terrasson, Maison Angelvin, Maison de la Transhumance, Territoire de Provence, Lou bio, l'Occitane en Provence, Agronovae, Maison Telme, Doucet confiseur, Moulin Arizzi, Moulin de l'Olivette, Domaine Salvator, Domaine Bouteille, Apior confiserie, la Boîte à biscuits, Distilleries et Domaines de Provence, Fromagerie de l'Ubaye, Fromagerie de Banon Eau de source de Montclar, Bière de la Durance, Bière Cordoeil, Domaine la Blaque, Domaine de Régusse, Cave Petra Veridis, Domaine Saint Jean, Domaine des Bergeries de Haute Provence, La Vinciane, Université Européenne des Saveurs et des Senteurs, IGP Pommes des Alpes, Agneau de Sisteron, Les Toqués du Sud...



@MasterChef

22

RECETTES
INÉDITES

RENCONTRES

Avec des chefs d'exception

VISITES

Moulins Paschetta,
Arizzi, Salvator,
L'olivette...

FOCUS

Les produits emblématiques
des Alpes de Haute-Provence

UN JOUR AVEC

Comtes de Provence
Perl'Amande, terre d'Oc
Fromagerie de Banon
Territoire de Provence
François Doucet
Distilleries et Domaines
de Provence, Maison Telme
La Boîte à Biscuits
Brasserie Cordoël

VIGNOBLES

Visites des Domaines
et Coteaux de Pierrevet

ITINÉRAIRES

Les plus beaux itinéraires
de la route de la lavande
aux villages de caractère...

EXPOSITION

« L'Olivier, notre arbre »
au Musée Salagon

ALPES DE HAUTE-PROVENCE

irresistible

ALPES DE HAUTE PROVENCE



Contact presse

Isabelle Desbets : +33 (0)4 92 31 82 17 / +33 (0)6 20 60 95 75
isabelle.desbets@ado4.fr

www.alpes-haute-provence.com