

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2020

LES HAUTES-ALPES VOUS TENDENT LES BRAS !

Chaque année, le Salon International de l'Agriculture de Paris (Porte de Versailles), est le rendez-vous traditionnel du monde agricole. Du 22 février au 1^{er} mars, cette 57^{ème} édition sera placée sous la thématique "L'agriculture vous tend les bras". L'occasion pour les Hautes-Alpes d'afficher l'image d'une agriculture de montagne respectueuse de ses traditions, de ses savoir-faire et de ses paysages. Des hommes et des femmes passionnés qui font la richesse, la diversité et le dynamisme de leurs terroirs.

La passion, l'ambition et le partage sont quelques-uns des adjectifs qui définissent les traits de caractère des montagnards, de même que le sens de l'accueil et de la solidarité. Un bel écho à la thématique du Salon International de l'Agriculture de Paris 2020 : « **L'Agriculture vous tend les bras** ».

Durant dix jours, les montagnards des Hautes-Alpes vont partager avec leurs visiteurs, saveurs, parfums, savoir-faire, sourires et couleurs venues de « là-haut, sur la montagne » comme le dit la chanson populaire, sur un stand à forte identité alpine.

Au moment où le monde paysan doute, l'agriculture de montagne reste néanmoins un secteur dynamique et innovant, à la recherche constante de la qualité et de la mise en valeur de ses produits, grâce notamment au développement de l'agriculture biologique et au développement durable.

Participer au Salon de l'Agriculture est une occasion unique et privilégiée de retisser et de resserrer les liens afin de montrer que l'agriculture est au cœur de l'avenir de la planète. Une force à la fois attractive et un vecteur d'identité et de valeurs essentielles.



Avec près de 633 000 visiteurs en 2019, 1 050 exposants venus de 22 pays et 4 000 animaux (384 races), « la plus grande ferme de France », est donc étape incontournable pour la filière agricole des Hautes-Alpes.

Depuis 2014, sous la houlette du Département, de l'Agence de Développement et de la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes, les haut-alpins ont hissé les couleurs, les saveurs et savoir-faire de leurs terroirs, sur un stand dédié dans l'espace des Régions, aux côtés de la Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur (référence 3K140).

Au moment où le Concours Général fête ses 150 ans, une trentaine de producteurs du département sera aussi en quête de médailles dans les différentes catégories de ce fameux concours agricole. Avec un florilège de **86 produits représentatifs de la diversité des terroirs de montagne** (apéritifs, vins, produits laitiers, miels, jus de fruits, bières, charcuteries, huiles ou confitures), les Hautes-Alpes affichent d'ores et déjà leurs ambitions, relayées par une succession d'animations, de démonstrations et de dégustations à la fois festives, originales et gourmandes sur l'ensemble de la semaine aux côtés de leurs partenaires (producteurs, Maîtres Restaurateurs, Offices de Tourisme, artisans...).



Une occasion de convier public et médias à la découverte des traditions de la table des montagnards haut-alpins. Une cuisine et des produits du terroir simples, qui fleurissent bon les cimes, la terre et les « herbes sauvages ».

Un pays de gratins, de soupes et potages, de charcuteries, de beignets, de produits laitiers et de fromages, de fruits, de vins et de liqueurs et autres élixirs. Une table au relief particulier, mélange de goûts et de parfums, de la marmite à l'assiette, du producteur au consommateur.



Les animations sur le stand des Hautes-Alpes STAND 3K140 - HALL 3 DES RÉGIONS

Animation : Des pommes des Alpes de Haute-Durance à boire et à croquer (Filière Arboricole) **du 22 au 25 février.**

Animation : Je fabrique des savons aux plantes sauvages des Baronnies Provençales (Paysans Savonniers d'Orpierre) **du 22 au 24 février.**

Dégustation : Succombez à fraîcheur de l'Apple des Cimes ! (Liquoreux à base de pommes) **du 22 au 24 février.**

Dégustation : Les Hautes-Alpes sur un plateau... de fromages ! (Fromagerie du Champsaur/La Fare) **les 23 et 24 février.**

Atelier enfants : C'est l'heure de faire la faisselle ! (Fabrication de faisselles avec la Coopérative Laitière des Alpes du Sud) **du 22 au 24 février.**

Animation : La saucisse dans tout son étal ! (Fabrication de saucisses par le Montagnard des Alpes) **du 25 au 27 février.**

Atelier enfants : Fabrication de «grat'chup» (ketchup) de Cynorrhodon du Queyras (Le Plantivore) **du 28 février au 1er mars.**

Dégustation : Les Salaisons du Champsaur misent sur la tradition (Charcuteries) **du 28 février au 1er mars.**

Dégustation : Le Génépi, une plante chaude pour grands froids (Entreprise Guillaumette/Champsaur) **du 28 février au 1er mars.**

Atelier enfants : Flouka, c'est doux comme un agneau (Fabrication de pompons en laine mérinos avec la Ferme Flouka/Dévoluy) **du 25 février au 27 février.**

Atelier enfants : A la bougie d'un « berger d'abeilles »... (Fabrication de bougies à la cire d'abeille par Jean-Paul Debray/Apiculteur) **du 22 au 24 février.**

Dégustation : Découverte de terrines « maison » par Aurélie JEAN, agricultrice et candidate de la 13ème saison de l'émission « L'Amour est dans le Pré » (M6) **les 26 et 27 février.**

Atelier enfants : Fabriquer du beurre à casser la baratte ! (Fabrication de beurre et atelier créatif autour du lait par le Lycée Agricole des Emeyères/Gap) **du 28 février au 1er mars.**

Atelier enfants : Je fabrique, cuit et mange des sablés bio au petit epeautre des Hautes-Alpes (Ferme du Forest de Montbrand) **du 22 au 24 février.**

Dégustation : Glaces bio des Hautes-Alpes (Otantic/Chorges) **du 26 au 27 février.**

Animation : Quand coule l'huile essentielle de Lavande des Baronnies Provençales (Distillation la Lavanderaie des Hautes Baronnies à Orpierre) **du 25 au 27 février.**

Animation : Au fil des rosaces du Queyras (Sculptures sur bois du Queyras par Eric Berge) **du 28 février au 1er mars.**

Atelier / Dégustation : Comment confectionner des tourtons, produit emblématique de la gastronomie haut-alpine (Jean-Louis Pellegrin) **du 28 février au 1er mars.**

Et toute la semaine sur le stand et à la boutique :

- À table avec les Maîtres Restaurateurs haut-alpins (Les Olivades/Gap).
- Les Hautes-Alpes se mettent en bières ! (Brasseries : Alphan, Grands Cols et Serre-Ponçon).
- Le Miel, coup de soleil des Hautes-Alpes (Confiserie Alpine/Christophe Zana apiculteur).
- Escapade culinaire au pays des Ravioles et des Tourtons (Jean-Louis Pellegrin).

Toutes les infos sur les animations des Hautes-Alpes ainsi que les horaires sont à retrouver sur www.salon-agriculture.com

Contacts presse :

Caroline Tchepelev
04 92 53 22 05 • 06 95 33 14 71
caroline.tchepelev@hautes-alpes.net

Patrick Domeyne
04 92 53 00 62 • 06 88 21 12 63
patrick.domeyne@hautes-alpes.net

