



HAUTES ALPES CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS

[Remise des trophées • Lundi 23 mai 2022]



PALMARÈS 2022

ÉDITO

HAUTES ALPES L'ÉDITION DES RECORDS !

Le rideau est tombé sur le 58^{ème} du Salon International de l'Agriculture (SIA). Une édition « des retrouvailles » et avec elle, un record de médailles pour les Hautes-Alpes au Concours Général Agricole.

Avec **24 médailles** (une de plus qu'en 2019) soit 10 en or, 10 en argent et 4 en bronze, la délégation des Hautes-Alpes a rempli ses objectifs dans une large gamme de produits et de filières emblématiques du département comme le vin, les digestifs, les salaisons et charcuteries, les produits laitiers, les miels, les confitures, les bières, l'huile de noix, les pratiques agro-écologiques. Une diversité à l'image de l'agriculture des Hautes-Alpes dans un concours porté par les services de la Chambre d'Agriculture en charge des candidatures et de la gestion des prélèvements de produits.

Pour le 151^{ème} anniversaire du Concours Général, une trentaine de producteurs haut-alpins était sur la ligne de départ de ce challenge d'excellence pour près de 81 produits. Un rendez-vous très attendu pour de nombreux producteurs en quête de médailles synonymes non seulement de reconnaissance mais aussi un gage de visibilité et de qualité pour leurs produits.

Depuis 2013, les Hautes-Alpes ont glané dans ce concours, près de 137 médailles dont 46 en or, 59 en argent et 32 en bronze.



LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2022 EN CHIFFRES

34
familles de produits et vins jugées

6 681
échantillons de produits
répartis en 103 catégories

13 914
échantillons de vins
répartis en 794 appellations de vins

4
jours de concours

6 500
jurés
professionnels

328
produits médaillés
114 en or, 144 en argent, 70 en bronze

3 594
vins médaillés
1 540 en or, 1 425 en argent
629 en bronze

SIA 2022 EN CHIFFRES

502 757
visiteurs du 26 février au 6 mars 2022
1 000
exposants
4 000
animaux
40 000
litres de lait de 360 vaches laitières
produits sur l'ensemble de la durée
du salon

230
tonnes de paille
1 080
balles de tourbes
100
tonnes de foin
625
bottes de copeaux
3 670
journalistes

LES HAUTES-ALPES AU SIA 2022

100
producteurs/artisans
13 000
tourtons et ravioles
60 litres
de génépi
1 260 litres
de bière
1/2 tonne
de pommes
des Alpes de Haute-Durance

220 litres
de jus de pommes
320 litres
de lait de vache collectés
32 kg
de tomme de montagne affinés
25 litres
de gelée de foin
14 kg
de Bleu du Queyras vendus

LES HAUTES-ALPES BIO... LOGIQUE !

Confirmation ! Selon le baromètre annuel publié par l'Agence Française pour le développement et la promotion de l'Agriculture Biologique (Agence BIO), **les Hautes-Alpes pointent désormais en pole position du classement** des départements les plus Bio de France avec 38,8 % des surfaces agricoles utiles (SAU) conduites en agriculture biologique. Les Hautes-Alpes comptent 430 exploitations en bio ainsi que 124 entreprises travaillant en bio. Le territoire a enregistré l'année dernière, 39 installations d'agriculteurs dont 25 en agriculture biologique. Troisième au classement 2019, les Hautes-Alpes confirment ainsi avec cette première place, leur positionnement et leur engagement en matière d'agriculture de qualité, s'adaptant à une évolution des comportements et aux nouvelles habitudes alimentaires. Les agriculteurs haut-alpins sont parmi les plus jeunes de France, une fierté.



Avec un vignoble de 137 hectares et 11 domaines, l'IGP « Vins des Hautes-Alpes » puise ses racines dans des vignes et avec des vignerons qui se battent pour donner un sens nouveau à leur production, exhumant parfois des cépages oubliés ou produisant des vins en agriculture biologique sur les coteaux dominant le cours de la Durance, entre 600 et 700 m d'altitude entre Upaix et Embrun. Un vignoble qui a décroché entre 2008 et 2020, près de 29 médailles dont 9 en or, 13 en argent et 7 en bronze. Une moisson ou plutôt des vendanges qui se sont poursuivies en 2022.

DOMAINE DE TRESBAUDON

Tallard • www.domaine-de-tresbaudon.com

M de Manon

Rouge Millésime 2020 • IGP Vins des Hautes-Alpes



Une nouvelle consécration pour le vignoble des bords de la Durance, la cinquième en Or au Concours Général pour un vin issu de ses chais. Un rouge 100 % merlot élevé en fût.

CAVE DES HAUTES VIGNES

Valserrès • www.cavedeshautesvignes.com

Terres d'en haut

Rosé Millésime 2021 • IGP Vins des Hautes-Alpes



C'est la sixième médaille toutes catégories pour le domaine de la vallée de l'Avance dans ce concours. Un rosé composé des cépages cabernet, syrah, merlot et cinsault. Un beau millésime malgré les aléas climatiques qui ont frappé le vignoble au printemps 2021.

DOMAINE ALLEMAND

Théüs • www.domaine-allemand.com

Rayon de Soleil

Blanc Millésime 2021 • IGP Vins des Hautes-Alpes



Un 100% muscat petits grains à la robe jaune pâle et aux reflets d'or. Une couleur prédestinée !



Le Théüsien Blanc

Blanc Millésime 2021 • IGP Vins des Hautes-Alpes



Une belle dédicace au fameux village si cher à Giono et à sa Pauline du « Hussard sur le toit ». Un cépage 100 % muscat petits grains expressif provenant des coteaux de la Durance et de vieilles vignes de 25 ans d'âge. Le millésime 2019 avait déjà décroché une médaille d'argent au Concours Général 2020.

APÉRITIFS & LIQUEURS

Vin de noix, vin de génépi ou liqueur de mélèze, les influences montagnardes sont multiples dans la gamme des apéritifs et liqueurs haut-alpins. De nombreux artisans perpétuent les traditions ancestrales en y apportant des touches de modernité qui font de ces entreprises, les moteurs d'une filière résolument dans son époque.

DISTILLERIE DU CHAMPSAUR • ETS GAYRAL

Saint-Jean-Saint-Nicolas • www.gayralreynier.fr

Liqueur de Génépi des Alpes



Une deuxième médaille dans cette catégorie (après le bronze en 2016) pour une entreprise familiale créée en 1980 dans la vallée du Champsaur. Un génépi dont les brins sont récoltés dans les Hautes-Alpes puis distillés dans un alambic en cuivre de 1952 avant d'être vieillis en fûts de chêne durant six mois pour les teinter et arrondir les arômes. Un génépi bio, labellisé « IGP Génépi des Alpes ».



BIÈRES

On compte de nombreuses brasseries artisanales dans les Hautes-Alpes. Brunes, blondes, blanches ou ambrées, la gamme est infinie. Élément essentiel à leur fabrication, l'eau naturelle est la source de la réussite de ces bières qui se déclinent également avec des plantes aromatiques issues des montagnes locales et en version bio. Des bières dont certaines sont élaborées à 100 % dans le département avec de l'eau de source, de l'orge et du houblon cultivés sur place.

BRASSERIE ARTISANALE DE SERRE-PONÇON

Chorges • www.basp05.com

Dure à Cuire

Ambrée

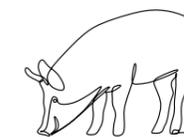


Voilà une bière ambrée de caractère, brassée à l'eau des Écrins par la Brasserie Artisanale de Serre-Ponçon à Chorges. Levure, houblons et épices se marient ici pour donner un nez de fraise des bois, un goût de biscuit et une certaine sècheresse en finale. « Une main de fer dans un gant de velours » pour cette bière couronnée d'une médaille d'argent prometteuse. En 2020, la bière blanche « La Glaciale » avait décroché l'argent. Une première pour la brasserie.



CHARCUTERIES

Tout est bon dans le cochon ! Ce célèbre adage prend ici tout son sens. Les traditions charcutières sont importantes en montagne et notamment dans les Hautes-Alpes. Saucissons, jambon cru, coppa, pâtés, terrines au naturel ou aromatisées aux baies et plantes locales, le champ des possibles semble ici, infini.



LAURENT LAMORLETTE

Embrun • Maison Lamorlette

Le Barcelo

Saucisson sec traditionnel



Habitué des récompenses, Laurent Lamorlette a décroché la médaille d'argent pour son saucisson sec traditionnel « Le Barcelo ». Après l'or en 2017 et l'argent en 2020, c'est la troisième fois que ce saucisson est distingué par une médaille pour cette société créée à Embrun en 2000 puis implantée à Gap en 2016. Labellisée « Hautes-Alpes Naturellement », l'entreprise est régulièrement honorée pour la qualité de ses produits de charcuterie et salaisons ainsi que pour son implication dans les viandes tracées Hautes-Alpes auprès d'une clientèle de professionnels et de particuliers.

CONFITURES

Un chaudron de cuivre, des fruits sauvages, un tour de main et la magie opère ! À la myrtille, à la framboise ou même au foin ou au pissenlit, là encore, les seules limites résident dans la créativité des artisans confituriers.

LE PLANTIVORE

Château-Ville-Vieille • www.boutique.plantivore.fr

Confiture de Myrtilles Sauvages

Allégée en sucre



Créée en 1983 dans le Queyras, l'entreprise artisanale du Plantivore puise son inspiration dans la nature et dans la flore alpine. C'est sans doute le plus haut liquoriste et confiturier de France. Une entreprise qui utilise dans ses ateliers de Château-Ville-Vieille, des plantes et des fruits de montagne pour la préparation de ses alcools ou pour ses confitures à l'image de la myrtille sauvage, distinguée d'une médaille d'or pour une confiture allégée en sucre. Une consécration inédite pour une petite entreprise répertoriée au Collège culinaire de France !



HUILES DE NOIX



Autrefois, on surnommait la vallée de l'Oule, « la petite Isère », tant il y avait de parcelles de noyers. La production de noix vient ainsi compléter le potentiel d'excellence des Hautes-Alpes.

GAEC DU PRIEURÉ • AURORE ET GÉRARD TENOUX

Valdoule • www.valdinoix.fr

Huile de Noix

1^{ère} Pression à Froid



Dans la vallée de l'Oule, aux portes de la Drôme, le moulin du GAEC du Prieuré (Valdoule) perpétue la production et la transformation des noix dont la « Ronde Bruis », fruit endémique à la saveur particulière. Un fruit à coque qui avait bien failli s'effacer des registres du patrimoine agricole et gustatif des Hautes-Alpes dont l'huile, couleur d'or, se voit aujourd'hui récompensée à sa juste valeur et ce pour la première fois de son histoire.



JUS DE FRUITS ARTISANAUX

La pomme a toujours été un fruit de montagne. Dans les Hautes-Alpes, elle s'épanouit dans les vergers entre Gap et Laragne sous les bons auspices des falaises rocheuses qui reflètent les rayons du soleil vers les arbres fruitiers. La golden des Alpes, aux propriétés gustatives exceptionnelles, est le fruit emblématique de cette région. Un fruit de qualité (IGP et label rouge), plébiscité par les consommateurs et par les chefs en cuisine et qui se décline également en jus... ensoleillés.

LES VERGERS DE SAINT-MARTIN • GÉRARD BEYNET

Ventavon

Jus de Pommes Fuji



Maraîcher et arboriculteur à Ventavon, Gérard Beynet a converti son exploitation en bio depuis de nombreuses années. Une évidence et une philosophie qui se retrouvent non seulement dans ses vergers des bords de la Durance mais aussi dans les bouteilles de jus de pommes produites dont un jus de pommes Fuji, médaillé de bronze en 2022. À consommer sans modération !

MIELS & HYDROMELS



Le miel des Hautes-Alpes est un nectar délicieux aux vertus diététiques et thérapeutiques. Aujourd'hui, il est exploité à toutes les altitudes sur près de 17 000 ruches réparties dans une trentaine d'exploitations apicoles professionnelles du département et environ 600 amateurs qui produisent avec passion et ferveur, un nectar aux arômes et aux essences variées de fleurs de montagne, de sapin, de lavande, de romarin, de thym ou d'acacias. Des miels récompensés par 56 médailles toutes catégories au Concours Général entre 2013 et 2020.

APILAND • SANDRINE ET LIONEL ROLLAND

Rousset



Miel de Montagne clair



Miel de Montagne foncé



Miel de Montagne polyfloral clair



Miel de Montagne polyfloral clair



Miel de Bruyère

LA CONFISERIE ALPINE • CHRISTOPHE ZANA

Saint-Jean-Saint-Nicolas • confiserie-alpine.com



Miel de Montagne polyfloral clair

LES RUCHERS DE CAMILLE • FAMILLE GALDINO

Ribeyret • Les ruchers de Camille



Miel de Lavande • Lavandin



Miel toutes fleurs

DAVID DESVIGNES

Piégut



Miel de Lavande • Lavandin



Miel de Montagne clair



PRODUITS LAITIERS

Les produits laitiers figurent depuis toujours au panthéon de la gastronomie et du terroir haut-alpin. Une fierté pour l'ensemble des acteurs d'une filière laitière de montagne en quête incessante de qualité et de reconnaissance pour leurs produits laitiers. Affinés selon les saisons, ils affichent un visage résolument montagnard avec quelques références emblématiques comme la Tomme du Champsaur, le Bleu du Queyras (couronné d'une médaille d'argent en 2022) et le Banon qui n'est pas que l'apanage de nos voisins.

FROMAGERIE DE CHÂTEAU QUEYRAS

Château-Ville-Vieille • www.fromageriechateauqueyras.fr

Fromage au lait de vache à pâte persillée

Bleu du Queyras



Les Hautes-Alpes se sont engagées récemment dans une démarche de labellisation AOP pour un fromage emblématique et atypique de son territoire : le bleu du Queyras. Un fromage caractéristique produit notamment par la Fromagerie de Château-Ville-Vieille qui a décroché une médaille d'Argent. Un sacré « coup de pouce » pour ce fromage qui fait la fierté des habitants des vallées du Queyras.

FROMAGERIE DE LA DURANCE

Guillestre • www.fromageriedeladurance.fr



Fromage au lait de vache à pâte persillée

Raclette à l'Ail des Ours



Fromage à Raclette

Raclette aux trois poivres

Créée à Arvieux en 1991, la Fromagerie de la Durance s'est installée à Guillestre en 2002. Elle collecte du lait cru de vache, de chèvre et de brebis chez les producteurs des Hautes-Alpes. Avec ces laits, elle fabrique artisanalement quatre familles de fromages : pâtes cuites, pâtes pressées, pâtes persillées et pâtes molles. Récompensée à plusieurs reprises pour ses raclettes, c'est la première fois que la fromagerie est distinguée pour ses versions aux trois poivres et à l'ail des ours.

PRATIQUES AGRO-ÉCOLOGIQUES

VINCENT BELLOT

L'Argentière-La Bessée

Prairies de montagne sèche

C'est dans le cadre du Concours Général Agricole des Pratiques Agro-Écologiques (catégorie Prairies de montagne sèche) que Vincent Bellot s'est vu récompensé pour une parcelle de 3 hectares située à 1 500 m d'altitude sur la commune de l'Argentière-la-Bessée, parcelle qui a su conserver des qualités écologiques, esthétiques et agronomiques remarquables avec une forte diversité floristique (64 espèces).



CONCOURS DES JEUNES POINTEURS

ANTONIN BAYLE

LEGTA des Hautes-Alpes

Trophées des meilleurs pointeurs de la race Abondance

Élève au Lycée Agricole des Emeyères de Gap (LEGTA des Hautes-Alpes), Antonin Bayle (originaire de Turriers) a décroché la deuxième place du concours Général Agricole au titre du trophée du meilleur Pointeur (jugement d'animaux) dans la catégorie Bovins pour la race Abondance. Un concours organisé en deux étapes : le pointage et le jugement, autour d'une trentaine de critères en vue de déterminer un classement de la vache tout en justifiant son choix. Un jeune élève qui, par son engagement futur dans le métier d'agriculteur, permettra de préserver et de valoriser le patrimoine agricole et pastoral de sa région.



CONTACT PRESSE

Patrick Domeyne

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

**Agence de Développement
des HAUTES ALPES**

