

# Alpes de Haute Provence

## Dossier de Presse



Une agriculture de saveurs et de senteurs

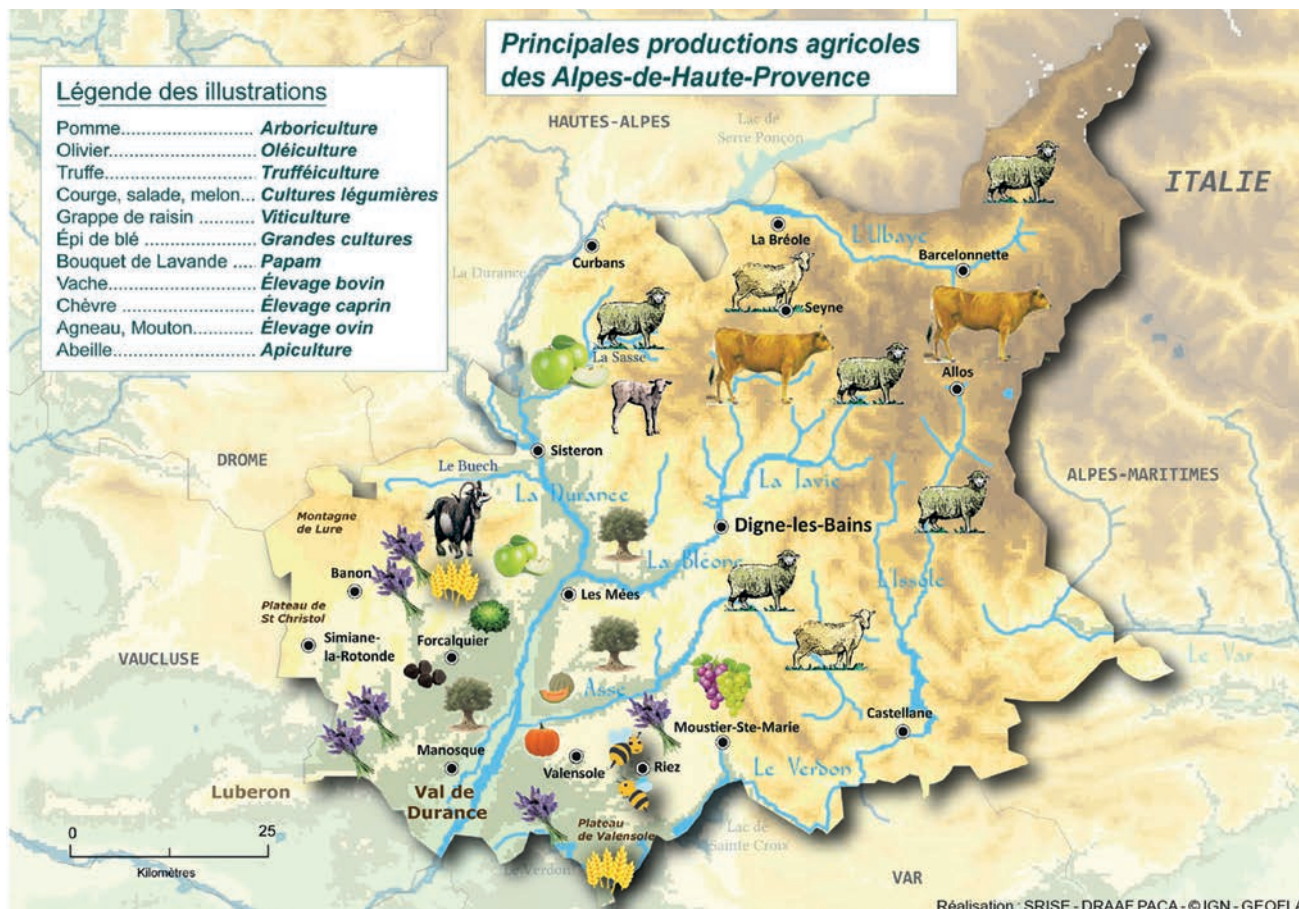
**ALPES** DE HAUTE  
**PROVENCE**  
AGENCE DE DÉVELOPPEMENT

**irresistible**  
ALPES DE HAUTE PROVENCE

## Principales productions agricoles des Alpes-de-Haute-Provence

### Légende des illustrations

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Pomme.....               | Arboriculture       |
| Olivier.....             | Oléiculture         |
| Truffe.....              | Trufficulture       |
| Courge, salade, melon... | Cultures légumières |
| Grappe de raisin .....   | Viticulture         |
| Épi de blé .....         | Grandes cultures    |
| Bouquet de Lavande ....  | Papam               |
| Vache.....               | Élevage bovin       |
| Chèvre .....             | Élevage caprin      |
| Agneau, Mouton.....      | Élevage ovin        |
| Abeille.....             | Apiculture          |



irresistible  
ALPES DE HAUTE PROVENCE

---

# Sommaire

|                                                                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Portrait de l'agriculture bas alpine .....                                                                             | p 6  |
| Concours général agricole, les lauréats 2025 .....                                                                     | p 7  |
| Le pari de la jeunesse .....                                                                                           | p 10 |
| Des Jeunes Agriculteurs locaux très impliqués en local comme en national .....                                         | p 11 |
| Alpes de Haute Provence : une terre de fruits, de goût et de savoir-faire .....                                        | p 12 |
| Un terroir d'exception pour des fruits d'altitude .....                                                                | p 12 |
| Le top 3 des arboriculteurs des Alpes de Haute Provence .....                                                          | p 13 |
| Un savoir-faire agricole familial et durable .....                                                                     | p 14 |
| La pomme des Alpes, le fruit d'un savoir-faire unique .....                                                            | p 14 |
| Agriculture Biologique .....                                                                                           | p 14 |
| Et un et deux, et...trois labels pour la pomme .....                                                                   | p 15 |
| 2026 : 30eme anniversaire du Label Rouge .....                                                                         | p 15 |
| La Confrérie de la Pomme des Alpes : gardienne de la tradition depuis plus de 20 ans .....                             | p 16 |
| La Pomme au fil des saisons .....                                                                                      | p 17 |
| Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales .....                                                                 | p 19 |
| Une filière agricole qui a permis l'émergence d'une filière cosmétique très dynamique et réputée à l'international ... | p 22 |
| 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 |
| LE BIO : Les alpes de Haute Provence parmi les premiers de la classe .....                                             | p 30 |
| Un réservoir de produits d'excellence .....                                                                            | p 32 |
| Gastronomie de nos montagnes .....                                                                                     | p 37 |
| Entreprises agroalimentaires .....                                                                                     | p 38 |
| Pêche et protection des milieux aquatiques .....                                                                       | p 40 |
| Forêt et industrie du bois .....                                                                                       | p 42 |
| Une tradition unique en France, le mulot de Seyne .....                                                                | p 44 |
| Consommer local - Circuits courts .....                                                                                | p 45 |
| Le réseau Régali .....                                                                                                 | p 45 |
| Label Pays gourmand : l'art de la cuisine locale .....                                                                 | p 45 |
| Marchés de producteurs/ Marchés hebdomadaires .....                                                                    | p 46 |
| Bistrot de Pays .....                                                                                                  | p 46 |
| Maisons des produits de pays .....                                                                                     | p 47 |
| AMAP .....                                                                                                             | p 47 |
| Bienvenue à la ferme .....                                                                                             | p 48 |
| La Route Saveurs & Senteurs .....                                                                                      | p 49 |
| Manifestations agricoles .....                                                                                         | p 50 |





# ÉDITO

Terre de contrastes et de richesses naturelles, les Alpes de Haute Provence bénéficient d'une exceptionnelle diversité de terroirs. Cette pluralité permet l'épanouissement de nombreuses productions agricoles, des grandes cultures aux plantes à parfum, de l'élevage ovin et laitier à la viticulture, en passant par l'oléiculture et l'arboriculture. Avec plus de 2 060 exploitations agricoles, notre département s'appuie sur un tissu rural dynamique qui irrigue l'économie locale et façonne nos paysages.

L'agriculture est une composante essentielle de notre identité. Elle raconte l'histoire des hommes et des femmes qui, génération après génération, entretiennent nos terres et transmettent des savoir-faire précieux. C'est dans cet esprit qu'en 2025, nous avons réuni l'ensemble des acteurs du monde agricole lors d'une conférence départementale, afin de partager un diagnostic commun, d'anticiper les défis à venir et de construire, collectivement, l'avenir de nos filières.

Cet engagement se traduit concrètement par des actions fortes. Depuis 2023, le Projet Alimentaire Territorial guide notre politique pour rapprocher producteurs et consommateurs, favoriser une alimentation de qualité et soutenir les circuits courts. Il porte déjà ses fruits, avec plus de 24 % de denrées locales en restauration collective. Parallèlement, plus de 3,1 millions d'euros ont été investis entre 2024 et 2026 dans l'agriculture, la forêt et l'hydraulique : irrigation, équipements pastoraux, accompagnement des filières, prophylaxie vétérinaire, soutien aux foires et manifestations agricoles.

À l'heure où l'agriculture française traverse une période de fortes turbulences, le Département réaffirme avec force son soutien aux agriculteurs. Face à ces défis sanitaires et économiques, nous restons pleinement mobilisés pour défendre une agriculture équitable et durable.

Dans ce contexte, l'arboriculture occupe une place de premier plan. Les vergers des Alpes de Haute-Provence, qu'ils produisent pommes, poires, amandes ou fruits à noyau, témoignent d'un savoir-faire reconnu et d'une adaptation remarquable aux spécificités de nos sols et de notre climat. Cette filière contribue à la vitalité économique de nombreux territoires ruraux, tout en participant à l'entretien des paysages et à l'équilibre écologique. Il était donc tout naturel de la choisir comme thème principal de notre stand en 2026.

Le Salon International de l'Agriculture est une vitrine essentielle pour valoriser le travail de nos agriculteurs. À travers le stand des Alpes de Haute-Provence, nous souhaitons faire découvrir au plus grand nombre la richesse de nos productions, et la détermination de notre collectivité à faire de l'agriculture une véritable force d'avenir pour notre territoire.

**Marcel GOSSA**

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

**Éliane BARREILLE**

Présidente du Conseil départemental des  
Alpes de Haute Provence

Alors que les crises bouleversent nos repères, **le Salon International de l'Agriculture 2026** sera une parenthèse unique, où la fierté, la convivialité et l'authenticité côtoieront, sans détour, les inquiétudes et les défis paysans présents et à venir. Neuf jours pour exprimer nos colères et nos espoirs, partager nos souhaits et nos demandes, communiquer nos rêves et nos réalités!

Dédiée cette année à l'arboriculture, le stand des Alpes de Haute Provence sera un formidable lieu de communication, de promotion et d'expression pour cette culture identitaire de l'axe durancien portée par l'IGP/label rouge Pommes des Alpes de Haute Durance dont la production génère un tiers du chiffre d'affaires de la ferme bas-alpine. Troisième département français producteur des variétés golden delicious et gala, plusieurs fois centenaire, la culture fruitière des Alpes du Sud est aussi riche de vergers de poiriers, de pêchers, d'abricotiers, de cerisiers et autres pruniers qui, à la belle saison, exaltent le beau travail de nos arboriculteurs et régaler les papilles.

Un moment privilégié pour rappeler la contribution essentielle de nos paysages emblématiques aux couleurs de la lavande, des chaumes, de nos prairies fleuries, de nos alpages, de nos restanques de vignes et d'oliviers à l'attractivité économique et touristique de notre territoire.

Un moment partagé, grâce aux productrices et producteurs de Bienvenue à la Ferme pour découvrir, goûter, humer, rêver aux mille et une saveurs de nos produits de qualité ainsi qu'à nos destinations irrésistibles.

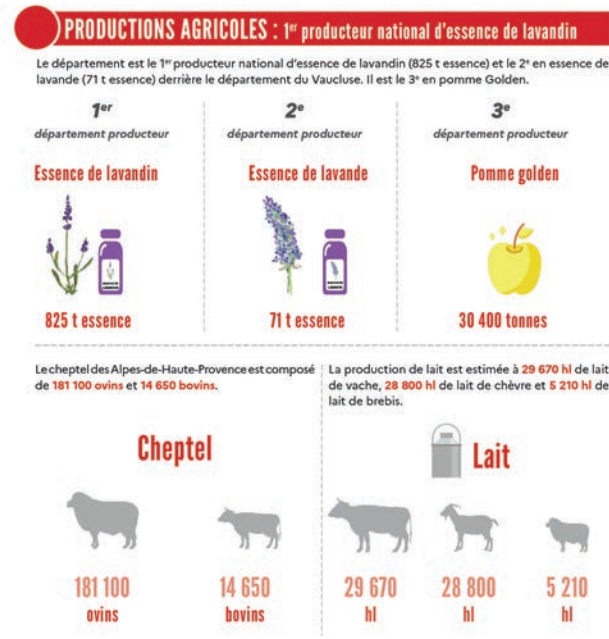
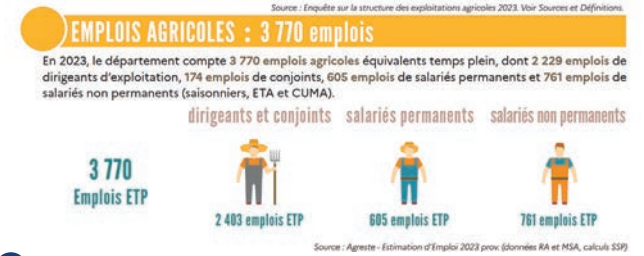
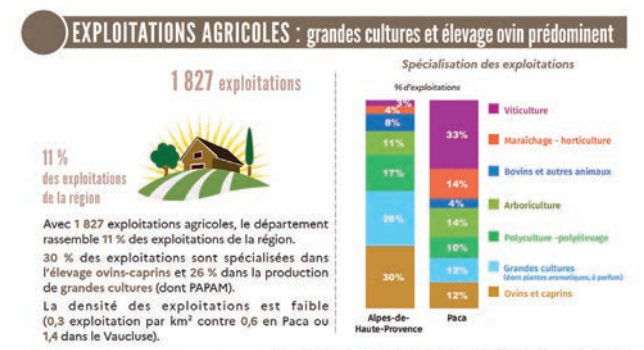
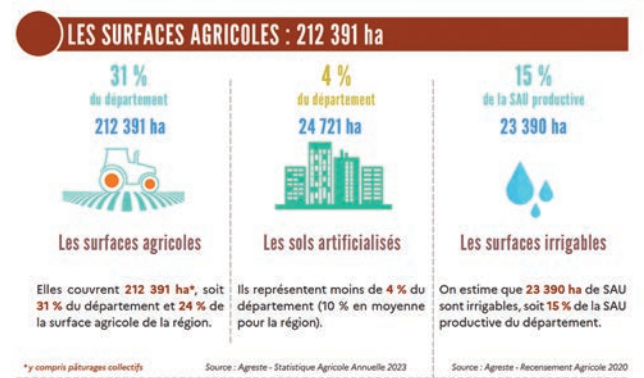
Lieu de rencontres et d'échanges où se croisent les expériences et les aspirations, le salon de l'agriculture est un espace profondément humain pour faire valoir nos initiatives et nos innovations, pour rapprocher agriculture et société, pour rencontrer les acteurs des filières agricoles, les élus et autres décideurs. Un lieu d'expression, un lieu de vérité, un lieu où l'on sème les graines du changement.

Aussi je souhaite remercier, très sincèrement, notre Présidente départementale pour son initiative renouvelée et cet investissement annuel qui célèbre l'excellence de nos savoir-faire, récompense la qualité de nos produits et met en lumière nos terroirs sans pareil.

**Laurent DEPIEDS**

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

# PORTRAIT DE L'AGRICULTURE BAS-ALPINE



# LES LAURÉATS 2025 CONCOURS GENERAL AGRICOLE



Félicitations à Jessica et Clément Denier pour ce **prix d'excellence** qui récompense la maîtrise et la régularité de **la Robine des Canards** lors des **3 dernières éditions du Concours Général Agricole**.

 PARIS 2026  
**PRIX D'EXCELLENCE**  
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE  
MINISTÈRE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE



# LES LAURÉATS 2025 CONCOURS GENERAL AGRICOLE

## OLIVES

### **Domaine les Grandes Marges à Valensole**

- 1 médaille d'or pour l'huile d'olive de France bio Fruité mûr
- 1 médaille d'argent pour son huile d'olive de France bio Fruité vert
- 1 médaille d'argent pour l'huile d'olive de France bio « Goût à l'ancienne »

### **Moulin Bonaventure à Valensole**

- 1 médaille d'or pour l'huile d'olive Vierge extra bio AOP de Haute-Provence fruité vert

### **Domaine Salvator aux Mées**

- 1 médaille d'or pour l'huile d'olive de Provence Bio AOP
- 1 médaille d'argent pour l'huile d'olive de Provence Bio AOP
- 1 médaille d'argent pour Huile d'olive de Provence olives mûres / BIO AOP

## VIANDES, CHARCUTERIES

### **Agneau de Sisteron Giraud viandes**

- 1 Médaille de bronze pour l'Agneau de Sisteron Label rouge & IGP

### **Gaëc Ferrand Père et fils la ferme de Bernardez Seyne**

- 1 Médaille de bronze pour le saucisson nature

### **La Robine des Canards**

- 1 Médaille d'or pour les rillettes de canard nature

## VINS

### **Cave Petra Viridis à Pierrevert**

- 1 médaille d'or pour Pierrevert AOC 2024 Rosé
- 2 médailles d'argent pour Pierrevert AOC 2024 Blanc
- 1 médaille d'argent pour l'IGP des Alpes de Haute-Provence 2024 Blanc
- 1 médaille d'argent pour l'IGP des Alpes de Haute-Provence 2024 Rosé
- 1 médaille d'argent pour Pierrevert AOC 2023 Rouge
- 1 médaille de bronze pour l'IGP des Alpes de Haute-Provence 2024 Rosé
- 1 médaille de bronze pour IGP des Alpes de Haute-Provence 2024 Rouge

### **Domaine de Régusse à Pierrevert**

- 1 médaille d'or pour IGP des Alpes de Haute-Provence 2024 Blanc
- 1 médaille d'or Pierrevert AOC 2024 Rouge
- 1 médaille d'or IGP Méditerranée 2024 Rouge
- 1 médaille d'argent pour IGP des Alpes de Haute-Provence 2024 Blanc
- 1 médaille de bronze Pierrevert AOC 2024 Rouge
- 1 médaille de bronze pour IGP des Alpes de Haute-Provence 2024 Rouge
- 1 médaille de bronze Pierrevert AOC 2024 Rosé

### **Earl Château St Jean à Manosque**

- 1 médaille d'or pour Pierrevert AOC 2024 Rosé





## WHISKIES, EAUX DE VIES, GIN

### **Distillerie la Durance à Montfort**

- 1 médaille d'argent pour Rose du Diable, son Gin français distillé à l'alambic

## BIÈRES

### **Brasserie Cordoeil à Thorame Basse**

- 1 médaille d'Argent pour la Cordoeil Bombasse

## APÉRITIFS

### **Le grand Rubren à Barcelonnette**

- 1 médaille en or Pastis à l'ancienne

## LIQUEURS

### **Le grand Rubren à Barcelonnette**

- 4 médailles en or pour :
  - Base pour spritz saveur orange
  - Limoncello Mandarine
  - Liqueur de thym sauvage
  - Liqueur de fleurs de sureau
- 3 médailles en argent pour :
  - Limoncello Verde citron
  - Liqueur menthe blanche du Roussillon
  - Génépi des Alpes – brins

### **La Vinciane**

- 1 médaille en argent pour la liqueur de thym

## MIELS

### **Paul Negrel - Miellerie des Abeilles à la Motte du Caire**

- 1 médaille de bronze pour son miel de lavande AOC, IGP & Label rouge

### **Bruno Sapone à Puimoisson**

- 1 médaille de bronze pour son miel de lavande AOC, Label rouge et bio

### **Olivier Payan - Les ruchers du soleil à Valensole**

- 1 médaille de bronze pour son miel poly floral clair en Agriculture Biologique

# LE PARI DE LA JEUNESSE

## Regard sur l'agriculture au féminin



Pour en savoir plus, voir la vidéo « **Regard sur l'agriculture au féminin** » réalisée par des BTS ACSE - Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise agricole de l'établissement.



## Coopération

Depuis plusieurs années l'EPLFPA de Carmejane initie en parallèle des actions de coopérations au Costa Rica, en Mauritanie, au Maroc dans le cadre de la formation. En 2024 le lycée a organisé une mobilité d'apprenants au Bénin dans le cadre d'un projet de solidarité internationale.

## ENSEIGNEMENT AGRICOLE : 383 élèves et apprentis

272  
élèves



111  
apprentis



2  
établissements



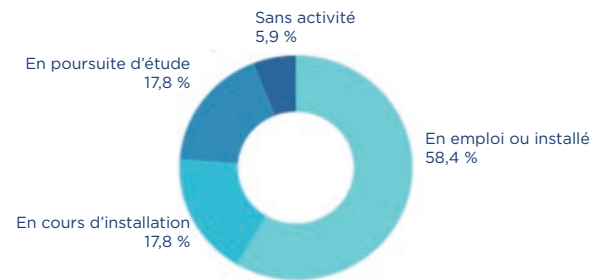
Pour l'année scolaire 2022-2023 dans le département, **2 établissements** dispensent un enseignement agricole auprès de **272 élèves** et **111 apprentis**.

L'Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (EPLFPA) est organisé autour de 2 pôles principaux que sont :

- Le Lycée et la Ferme expérimentale du Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA),
- L'Unité de Formation par Apprentissage (UFA) qui possède une antenne à Forcalquier depuis 2005

## CARMEJANE, un lieu de formation majeur pour l'agriculture régionale

Au cœur d'un territoire d'élevage agricole, Carmejane est l'un des 2 établissements du département à dispenser un enseignement pour se former aux différents métiers de l'agriculture. Ses formations vont de la Seconde au BTS et sont au cœur d'un savoir-faire local qui se transmet de génération en génération.



Insertion professionnelle apprentis sortants (2023)

Le site de Carmejane propose un compromis idéal entre apprentissage et application directe dans le monde professionnel pour assurer les meilleurs débouchés post-études. En effet, l'école possède par exemple une ferme expérimentale productrice d'agneaux de Sisteron, un atout majeur pour ces formations. Récemment, une nouvelle formation a été créée qui s'intitule "titre de Berger Vacher Transhumant" et qui a pour but de former des adultes pour répondre efficacement aux besoins des éleveurs locaux. Une nouveauté au CFPPA de Carmejane : la formation au métier de berger, un métier de tradition mais aussi un métier d'avenir indispensable au département. C'est une filière qui se féminise.

# DES AGRICULTEURS TRÈS IMPLIQUÉS EN LOCAL COMME EN NATIONAL

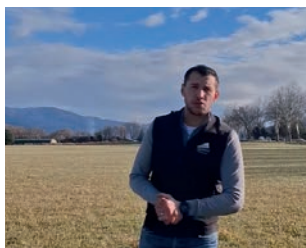
## Une présidence nationale des Jeunes Agriculteurs (JA) portée par un alpin de Haute Provence



**Pierrick Horel**, trentenaire, éleveur **bovin bio originaire d'Aubignosc** dans les Alpes de Haute Provence, est président du syndicat national agricole des Jeunes Agriculteurs depuis 2024.

## Des jeunes agriculteurs 04 mobilisés

Auparavant vice-président des JA 04 pendant quatre ans, en charge du pastoralisme et de la prédation, **Benjamin Ferrand**, est le nouveau président des Jeunes Agriculteurs des Alpes de Haute Provence depuis le mois d'avril 2024 et 1<sup>er</sup> vice-président de la Chambre d'Agriculture.



**Sa mission :** représenter et défendre les intérêts des jeunes agriculteurs, assurer le renouvellement des générations et porter les perspectives de long terme permettant de réaliser des projets d'installation en agriculture. Homme de terrain, il se veut le porte-parole des professionnels qui rencontrent des difficultés au quotidien.

## Ovinpiades 2026

### Deux élèves de Carmejane sacrés Meilleurs Jeunes Bergers du Sud

Mathieu Arnaud et Adrien Raymond, deux élèves du Lycée Agricole de Carmejane ont été sacrés Meilleurs Jeunes Bergers du Sud lors de la finale régionale Sud des Ovinpiades jeunes bergers 2026.

Les 2 jeunes gens âgés de 16 à 24 ans, ont participé à différentes épreuves inspirées du quotidien du berger comme le choix du béliet, le tri électronique, l'analyse de l'état de santé de l'animal ou encore le parage des ongles.

Ils représenteront le territoire, pour la finale nationale qui aura lieu le 21 février prochain, à Paris, au Salon de l'Agriculture.







## ALPES DE HAUTE PROVENCE : UNE TERRE DE FRUITS, DE GOÛT ET DE SAVOIR-FAIRE

L'arboriculture fruitière constitue l'une des filières d'excellence de l'agriculture départementale. Elle constitue la 3<sup>ème</sup> filière agricole du département derrière l'élevage ovin et la culture des plantes aromatiques, médicinales et à parfum. Les bassins de production arboricole, en particulier de production de pommes Golden de qualité sont rares en Europe : autour du Piémont italien, le long de la vallée de la Durance à Sisteron et aux Mées ainsi que sur le plateau de Valensole.

A droite de l'axe Durancien, on retrouve les vergers de fruits à pépin et à noyau tels que les pommes, les poires, les abricots et les prunes. Sur le plateau de Valensole, ce sont les vergers de fruits à coque qui se développent avec la culture de l'amande et de la pistache.

On produit chaque année 110 000 tonnes de pommes sur l'ensemble de la zone de production des Alpes de Haute Durance. Environ 3 500 hectares de vergers s'étalent sur 19 cantons entre Hautes-Alpes et Alpes de Haute Provence qui représentent 7 % de la production de pommes françaises principalement en variété Golden. 50 % de la production est destinée au marché français, le reste est réservé à l'exportation. Si l'on s'en réfère plus particulièrement aux chiffres départementaux publiés par le ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire en 2023, 200 exploitations (soit 11%) étaient spécialisées en arboriculture et l'on recensait près de 2 000 hectares de culture de pommes et de fruits à noyau, pour une production annuelle d'environ 50 000 tonnes. La surface agricole utile moyenne de ces exploitations spécialisées était d'environ 25 ha contre 77 ha en moyenne toutes filières confondues.

- Le département est le 3<sup>ème</sup> producteur national de pommes Golden avec 30 400 tonnes par an.
- La région Provence-Alpes-Côte d'Azur est la deuxième région productrice de France.

Source : <https://questions.assemblee-nationale.fr/q16/16-6040QE.htm>

3<sup>e</sup>  
département producteur

Pomme golden



30 400 tonnes



Le chiffre d'affaires de la production agricole du département est estimé à 226 millions d'euros en 2022 (6 % de la valeur de Paca).

La production agricole végétale contribue à hauteur de 180 millions d'euros en 2023.

### VALEUR DE LA PRODUCTION : 226 millions d'euros

Source : Insee - Flores au 31/12/2022

#### Top 5 des productions

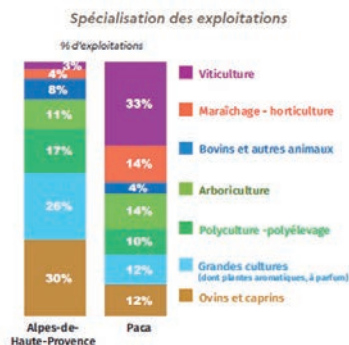
|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| Fruits (y.c. olives et fraises) | 87 millions € |
| Plantes fourragères             | 28 millions € |
| Animaux                         | 25 millions € |
| Légumes frais                   | 25 millions € |
| Plantes industrielles           | 16 millions € |

Source : Agreste, Insee - Comptes de l'agriculture 2023 provisoires. Du fait du rebasement des comptes (nouvelle base 2020) les données ne sont pas directement comparables avec celles des précédents portraits.

## Un terroir d'exception pour des fruits d'altitude

Entre climat méditerranéen et climat alpin, ce terroir bénéficie d'un ensoleillement favorable à la photosynthèse, ce qui permet le développement du végétal et la production de sucre. Les grandes amplitudes thermiques entre les journées chaudes et sèches et les nuits fraîches des mois d'août et septembre, les orages ou encore les nuits fraîches après les chaudes journées du mois d'août, les gelées nocturnes printanières, la neige en hiver, sont autant de facteurs météorologiques qui façonnent ce terroir. L'ensemble de ces phénomènes favorise la saveur et les qualités organoleptiques des fruits en bloquant la dégradation de certains acides lorsque la pomme arrive à maturité. C'est ce qui donne aussi la face rosée aux pommes, notamment pour la Golden des Alpes de Haute Durance.

## Productions emblématiques



L'Enquête réalisée par la Draaf sur la structure des exploitations agricoles en 2023 fait état du fait que l'arboriculture compte pour 14% de la spécialisation des exploitations bas-alpines. Parmi les productions arboricoles emblématiques, on trouve bien sûr la pomme (Golden, Gala, Fuji, Rouge Américaine ou encore Canada Gris, ...) Mais on peut également citer les poires, cerises, pêches, abricots, amandes, olives ou encore le raisin



## Le top 3 des arboriculteurs des Alpes de Haute Provence

- **La SICA Pom' Alpes avec le Domaine Saint Pétrus à Manosque** - Vente et distribution de pommes en France et à international. 80 % de la production commercialisée sous les marques Saint-Pétrus et Vita Pom, soit environ 14 000 tonnes de pommes est exportée sur les marchés anglais et belge notamment.
- **La Coopérative fruits Légumes des 2 Vallées (groupe les Vergers du Sud) - le Domaine Saint Georges à Dabisse** : [www.lesvergersdusud.fr/lesvergers/10](http://www.lesvergersdusud.fr/lesvergers/10)  
A la fois station fruitière et centre de conditionnement, ce sont près de 300 hectares qui sont dédiés à la culture de 7 variétés différentes de pommes sur les communes de Dabisse (Les Mées) et de Manosque. En termes de volumes, cela représente environ 12500 tonnes.
- **L'Ecrin des Alpes basé à Sisteron**  
Les vergers sont au cœur de la zone IGP LABEL ROUGE et sont conduits suivant la méthode des vergers éco-responsables. Avec plus de 250 hectares de vergers, ce qui représente environ 12 000 tonnes de pommes par an, la station fruitière obéit aux normes IFS (International Featured Standard), un référentiel d'audit qui a été créé pour certifier les fournisseurs d'aliments des marques de distributeurs. La structure dispose également d'un centre de conditionnement et de stockage.

## Principales productions

- **La Golden**  
-> 62% de septembre à août
- **La Gala**  
-> 22% d'août à avril
- **La Fuji**  
-> 6% de novembre à mars
- **La Rouge Américaine**  
-> 7 % de novembre à mars
- **La Canada gris**  
-> 3 % d'octobre à février



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Fruit le plus consommé en France avec 16 kg par foyer et par an, la pomme est le fruit préféré des Français et un allié bien-être précieux.

Ne dit-on pas que qu'une pomme par jour éloigne le médecin ?

Et en effet, elle protège des risques cardio-vasculaires, lutte contre le cholestérol et le diabète du fait d'un indice glycémique faible !

Riche en fibres, et en vitamines, la pomme participe également au bon fonctionnement du système digestif. Ses anti-oxydants donnent bonne mine...

Appréciée des sportifs pour sa teneur en fructose et en eau, c'est l'en-cas idéal ! ... Et... cerise sur le gâteau, elle prévient aussi la formation des caries !

## Un savoir-faire agricole familial et durable

Le reste de la production est issu d'exploitations familiales. Beaucoup sont engagées dans des pratiques respectueuses de l'environnement : lutte biologique, enherbement, économie d'eau, zéro traitement après récolte... Les producteurs cultivent principalement des pommes, abricots, poires, cerises, prunes, des fruits à noyaux anciens ou encore des variétés rustiques adaptées au territoire, à l'instar de la poire Sartheau. Nombre d'exploitations sont par ailleurs spécialisées dans la culture d'oliviers ou désormais également dans la viticulture.

## La pomme des Alpes, le fruit d'un savoir-faire unique...

Les arboriculteurs sont profondément attachés à leurs terres. Les gestes, les valeurs et le bon sens paysan se transmettent de génération en génération : taille, protection contre le gel ou la grêle, lutte contre les parasites ou les maladies, jusqu'à la récolte...

Ces fruits, sains et savoureux, sont récoltés à la main à maturité optimale, leur taux de sucre est vérifié avant la récolte et la traçabilité est totale.

## ...dans un monde en pleine mutation

Très dynamique, la filière multiplie les initiatives pour faire face à des enjeux contemporains toujours plus prégnants ...qui nécessitent adaptation et innovation en permanence.

### En effet, ils doivent faire face à différentes problématiques, parmi lesquelles :

- Les ravageurs (pucerons ...) et les maladies (tavelure ...) contre lesquels il est de plus en plus difficile de lutter au regard de la législation sur l'usage des produits phytosanitaires.
- Le réchauffement climatique et la recrudescence des épisodes météorologiques impactant les cultures tels que les gels tardifs, la grêle ou encore la sécheresse ;
- L'accès à l'eau pour irriguer les parcelles des territoire de montagne, en particulier pour protéger les cultures du gel pendant la période hivernale par le procédé d'aspersion

Ces problématiques sanitaires ont conduit les arboriculteurs à réduire de manière sensible les surfaces de fruits à pépin ces dernières années et la filière s'inquiète de cette situation.

## Agriculture Biologique

Parmi les pistes de réflexion, la région Sud Provence Alpes Côte d'Azur compte parmi les zones françaises les plus dynamiques en matière d'agriculture biologique. Les surfaces de pommiers certifiés bio ou en conversion dépassent 2 000 ha à l'échelle régionale (source Agence Bio, 2020).

Dans le département, la majorité des producteurs adopte des pratiques de production fruitière intégrée (PFI), avec une montée progressive vers le bio et le zéro résidu.

## Et un et deux, et...trois labels pour la pomme

On reconnaît les Golden de Haute-Durance au blush rosé qu'elles arborent souvent, qui leur vient de cette exposition favorable. La fraîcheur de la nuit permet, elle, de préserver la saveur des fruits en bloquant la dégradation des acides pendant la maturation. C'est ce qui donne aux fruits ce croquant si remarquable. Enfin, les fruits sont fermes à souhait grâce aux nutriments présents dans les sols calcaires et argilo-calcaires : potassium, calcium et magnésium. La pomme des Alpes de Haute Durance est devenue au fil du temps un produit de très grande qualité, reconnu comme tel au niveau européen.

## 2026 : 30<sup>ème</sup> anniversaire du Label Rouge

La production de pommes dans la région de la Haute Durance, située au nord de Sisteron, date déjà de plusieurs siècles. Ainsi, E. Vernet (1933) indique qu'en 1358, il en était déjà question dans une transaction énumérant « les fruits de la terre » et dans laquelle « les pommes se trouvent placées en tête ». Puis, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, les pommes apparaissent comme une spécialité des zones montagneuses de Provence. C'est, semble-t-il, vers les années 1930 que débute réellement l'essor de la pomme. Les vergers se retrouvent d'abord sur les coteaux et en altitude dans quelques petits bassins de production. En effet, en montagne, les fruits mûrissent plus tard dans l'automne. En outre, les conditions hivernales permettent de conserver les fruits ventilés, ce qui était au départ la seule technique de stockage. Dans l'aire géographique, le bassin de la Motte-au-Caire en est un parfait exemple.

Fort de ce patrimoine, la pomme des Alpes de Haute Durance obtient le fameux Label Rouge en 1996, une Identification Géographique Protégée obtenue en 1998 et renouvelée en 2010, lui permet de revendiquer son origine géographique. Déjà pionnière dans la lutte biologique contre les ravageurs, la pomme des Alpes arbore depuis 2011 le label « Vergers écoresponsables » qui démontre l'attachement de nos arboriculteurs à une production respectueuse de l'environnement, qui favorise la biodiversité et préserve la ressource en eau. Ils attirent les chauves-souris qui chassent le ver du pommier, ou les rapaces qui se nourrissent de mulots et autres campagnols, tandis que les abeilles viennent polliniser les fleurs qui donneront les fruits !

### ● Label Rouge



C'est la seule Golden autorisée à porter ce signe officiel de qualité. Il souligne le travail et le savoir-faire des arboriculteurs pour maintenir une qualité exceptionnelle, vérifiée régulièrement par des tests sensoriels auprès de consommateurs et de jurys d'experts.  
[www.labelrouge.fr](http://www.labelrouge.fr)

### ● Indication Géographique Protégée



Seuls 10 fruits sont détenteurs de ce label en France, qui désigne un produit dont les caractéristiques réfèrent au lieu géographique dans lequel se déroule sa production ou sa transformation.  
[agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)

### ● Vergers Écoresponsables



Ce label certifie une production respectueuse de l'environnement. Elle favorise la biodiversité, préserve les ressources en eau. Les fruits, sains et savoureux, sont récoltés à la main à maturité optimale et garantis par une traçabilité totale.  
[www.lapomme.org/vergers-ecoresponsables](http://www.lapomme.org/vergers-ecoresponsables)



## Chiffres clés pommes des Alpes

**Taille moyenne des exploitations arboricoles :** entre **5 et 10 ha**

**Superficie totale :** environ **3 500 ha**

**Volume annuel :**  
**100 000 à 110 000 tonnes**

**Environ 1 200 ha** sous SIQO (IGP / Label Rouge).

Production fruitière intégrée (PFI) obligatoire dans le cahier des charges.







## La Confrérie de la Pomme des Alpes : gardienne de la tradition depuis plus de 20 ans

### Une histoire fascinante

Les pommes, les poires, mais aussi les prunes, noix et amandes sont cultivées depuis plusieurs siècles sur ce territoire. Des écrits de 1358 attestent déjà de transactions de fruits.

- **1794** : création d'une pépinière au nord du territoire relance l'arboriculture.
- **1810** : près de 500 canaux construits à la force des bras aidés d'une pelle ou d'une pioche, pour permettre l'irrigation de plus de 16 000 hectares de plantations. Mais point de salut sans eau !
- La notoriété croissante de la pomme en fait bientôt une véritable spécialité vendue sur de multiples marchés régionaux.
- **1933** : dans un ouvrage sur la production fruitière locale, Mr Vernet décrit « Une échelle d'altitudes très étendue, un sol perméable et irrigable, une luminosité intense, un hiver froid et sec sont les facteurs qui prédestinent [...] à la production fruitière ».
- **Depuis les années 50**, les pommes Golden et les pommes rouges, variétés plus tardives prédominent sur les étals.
- **1949** : c'est dans la France d'après-guerre en pleine reconstruction, que la première coopérative fruitière de la région voit le jour, ALPES COOP FRUITS, Véritable outil mutuel et social, ils étaient plus de 500 paysans, jardiniers propriétaires de quelques pommiers ou simples citoyens à avoir souscrit contre 100 francs de l'époque à une part sociale de la coopérative. Aujourd'hui, elle regroupe 35 arboriculteurs coopérateurs qui cultivent plus de 350 hectares de vergers d'altitude, 12 variétés de pommes et 8 variétés de poires en agriculture traditionnelle ou biologique. Entre technologie de pointe et contrôles manuels, ce sont 20 000 tonnes de fruits qui sont calibrés, conditionnés et stockés chaque année
- **Dans les années 60**, la construction du barrage de Serre-Ponçon et de canaux d'irrigation supplémentaires favorisent l'expansion de l'arboriculture du terroir de Haute-Durance. De gros ouvrages amènent l'aspersion qui facilite la culture et permet de lutter plus efficacement contre le gel.

## La Pomme au fil des saisons

### • L'hiver

**La taille :** C'est une intervention réalisée 100 % manuellement afin d'assurer une production de fruits de qualité régulière. Cela consiste à éliminer les branches vieillissantes et mal placées pour structurer l'arbre dans le but de faciliter l'entrée de la lumière et les interventions manuelles dans le verger. Un travail technique, long et minutieux qu'il faut réaliser à une période où les arbres sont au repos.

### • Le printemps

**La durée des jours s'allonge, les températures remontent : la nature se réveille !**

C'est également une période à haut risque pour le producteur qui est en alerte permanente pour assurer au mieux la protection des vergers contre le gel, les ravageurs, les maladies ou encore la grêle.

**La pollinisation :** Le travail des abeilles est indispensable pour assurer de bonnes récoltes : dès la fin de la pollinisation, c'est le moment de déployer les filets paragrêle car les premiers grêlons ne sont jamais bien loin.

### • L'été

**L'irrigation :** Les apports d'eau sont maîtrisés grâce à des appareils de mesures spécifiques (pluviomètre, station météo connectée) et des systèmes d'irrigation économes en eau (goutte à goutte et micro-jet).

**Le fauchage :** Les vergers sont enherbés pour favoriser la biodiversité. Seul un fauchage d'entretien est réalisé afin de faciliter la circulation dans les vergers et l'accessibilité aux fruits. Il est pratiqué uniquement un rang sur deux afin d'optimiser la biodiversité de la faune sauvage.

Pour éviter la concurrence des adventices aux pieds des arbres, un désherbage mécanique est effectué en été.

**L'éclaircissage :** Cela consiste à éliminer quelques fruits par bouquets, où ceux-ci sont en trop grand nombre, afin d'obtenir des fruits de plus gros calibre et de meilleure qualité (arôme, sucre, coloration). Cela permet de réguler la charge de l'année pour éviter que l'arbre ne s'épuise, dans le but de conserver une bonne floraison l'année suivante. L'éclaircissage est d'abord réalisé de manière chimique (ou mécanique grâce à la Darwin en Agriculture Biologique) puis un passage manuel est effectué afin de peaufiner le travail. C'est une étape longue et minutieuse.

La fin de l'été marque le début de la cueillette pour les variétés précoces.

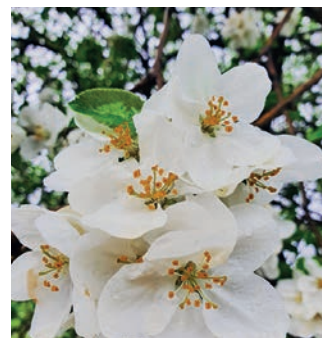
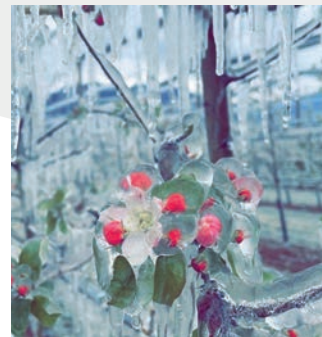
### • L'automne

**Le fruit arrive à maturité.**

C'est l'aboutissement d'un travail exigeant et soumis aux aléas climatiques. La récolte demande une organisation rigoureuse et nécessite une main d'œuvre qualifiée.

**La fermeture des filets :** Lorsque l'arbre est libéré de ses fruits, l'arbre perd progressivement ses feuilles et rentre dans un repos hivernal bien mérité. Il est temps de fermer les filets pour éviter que la neige n'endommage les structures.

Source : [www.fruiticimes.fr](http://www.fruiticimes.fr)







# LES PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES



**La culture des plantes aromatiques, médicinales et à parfum est emblématique du territoire. Le département des Alpes de Haute Provence est le 1<sup>er</sup> producteur d'essence de lavandin avec 825 tonnes et le 2<sup>ème</sup> producteur d'essence de lavandin avec plus de 70 tonnes.**

Source : Agreste - Statistique Agricole Annuelle 2023

## 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 XIX<sup>ème</sup> siècle, en même temps que d'autres aromatiques et plantes à parfum dont les essences alimentaient les parfumeries grasseoises. 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.

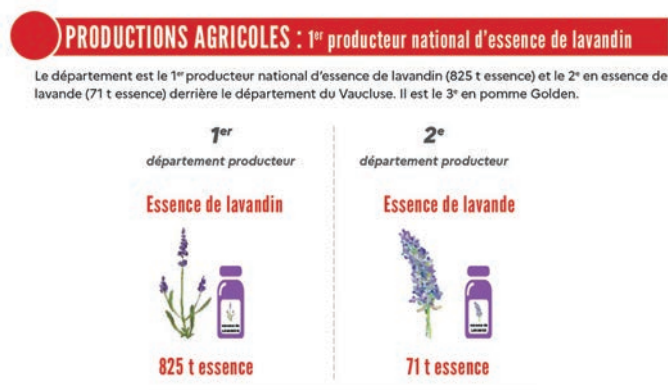
### La cueillette et la distillation

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.

### Une filière d'excellence à préserver

La culture de lavande et de lavandin a connu une augmentation des surfaces de 47% en dix ans et la demande a littéralement explosé, principalement du fait de la demande de cosmétiques et de produits naturels au détriment des huiles de synthèse.

Véritable ressource économique locale, en termes d'emploi et de croissance, **la lavandiculture** est aussi une **filière d'excellence**, reconnue dans le monde entier, qui conjugue savoir-faire traditionnel et innovation. Pour la préserver, différentes structures de producteurs de lavandes des Alpes de Haute Provence, du Vaucluse et de la Drôme ont officiellement lancé **la démarche de reconnaissance de l'or bleu au patrimoine mondial de l'Unesco**.



Source : Agreste - Statistique Agricole Annuelle 2023





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...

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

### Un acteur incontournable à l'échelle nationale et internationale



Acteur incontournable des Plantes à Parfum à l'échelle nationale et internationale, la Société Coopérative Agricole des Plantes à Parfum de Provence (SCA3P), créée en 1979, est une coopérative qui fédère aujourd'hui plus de 200 agriculteurs adhérents en Provence et dans le Sud-Ouest de la France. Elle commercialise environ 400 tonnes d'huiles essentielles françaises 100% pures et naturelles, en conventionnel et en agriculture biologique, et ce, dans le monde entier.

Une passion et un savoir-faire de plus de 45 ans permet d'offrir aux clients des huiles essentielles de grande qualité, produites sur notre territoire, dans le respect de l'environnement et commercialisées sans intermédiaire pour une juste rémunération des producteurs, ainsi que des co-produits sur demande. La coopérative est engagée en termes de développement durable et garantit un sourcing à la fois éthique et durable.

### Comité des Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (CPPARM)

Connaissance des marchés, promotion des produits, coordination des actions commerciales - [www.cpparm.org](http://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](http://www.franceagrimer.fr)

Des organismes techniques tels que **L'ITEIPMAI** - [www.iteipmai.fr](http://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](http://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](http://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](http://www.herbes-de-provence.org)

## Manifestations

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

Parmi les événements majeurs :

**La fête de la lavande à Valensole**

**Le Corso de la lavande à Digne-les-Bains**

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

## Sites de visite

### Salagon, Musée et Jardins

[www.musee-de-salagon.com](http://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](http://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.

Salagon



Artemisia

Musée de la lavande à Digne-les-Bains



### Boutique - Musée de la Lavande & Lavandières en Provence

[www.leslavandieresenprovence.fr](http://www.leslavandieresenprovence.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.

### Laboratoire d'aromathérapie à Simiane-la-Rotonde

[www.simiane-la-rotonde.fr/le-chateau-et-sa-rotonde/aromatherapie-chateau.php](http://www.simiane-la-rotonde.fr/le-chateau-et-sa-rotonde/aromatherapie-chateau.php)

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 laboratoire est ouvert d'avril à octobre.

### Le musée de la Distillerie à Barrême

[www.secrets-de-fabriques.fr/distillerie/patrimoine](http://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

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

**L'industrie cosmétique : 86 entreprises, 1 260 salariés et un leader de renommée, L'Occitane en Provence qui fête ses 50 ans en 2026.**



Les laboratoires M&L qui détiennent de grandes marques de l'industrie cosmétique parmi lesquelles, l'Occitane en Provence, sont également le premier exportateur du département. Une formidable croissance et un développement dans le monde entier qui a permis à de nombreuses entreprises de se lancer dans leur sillage. L'essaimage autour de la société renforce aujourd'hui l'importance de la cosmétique sur le territoire.

Plus de 90 % des effectifs salariés de l'industrie cosmétique se situent dans la vallée de la Durance (dont 65 % dans la seule commune de Manosque) et dans le Luberon.

La renommée internationale de la Provence, permet ainsi aux entreprises locales de disposer d'une vitrine de qualité pour conquérir des marchés étrangers notamment en Asie.

<https://fr.loccitane.com>

## Industrie cosmétique



**86**

entreprises



**1 260**

emplois salariés



**99 M€**

de valeur ajoutée



**313,6**

millions d'euros  
d'exportations

(49 % de l'ensemble  
des exportations AHP)

### Les principales entreprises

- L'Occitane en Provence à Manosque
- Laboratoires BEA à Forcalquier
- Terre d'Oc à Villeneuve
- Savonnerie de Haute-Provence à Villeneuve





## 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 acteurs 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](http://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](http://www.lothantique.com)

### **Collines de Provence (Mane)**

Produits parfumés, eaux de toilettes raffinées, huiles essentielles et soins naturels pour le corps... - [www.collinesdeprovence.com](http://www.collinesdeprovence.com)

### **terre d'Oc (Villeneuve)**

Parfumage, production cosmétique, bougies naturelles...

[www.terredoc.com](http://www.terredoc.com)

### **Nicolosi créations (Manosque)**

Senteurs et soins, Senteurs d'intérieur, Soins du corps

[www.nicolosi-creations.fr](http://www.nicolosi-creations.fr)

### **Laboratoires Bains et Arômes (Forcalquier)**

Soins du corps, cosmétiques, savons, senteurs de la maison...

[www.laboratoiresbea.com](http://www.laboratoiresbea.com)

### **Laboratoire de Combe d'Ase (Peyruis)**

Huiles essentielles, eaux florales, soins...

[www.lca-aroma.com](http://www.lca-aroma.com)

### **Savonnerie de Haute-Provence (Villeneuve)**

Création, fabrication et conditionnement de savons à façon...

[www.shp-soap.com](http://www.shp-soap.com)



Avec 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 ECOSYSTEM**

### **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 1<sup>er</sup> rang, un laboratoire de R&D, et une structure de production industrielle.

[www.eden-ecosystem.fr](http://www.eden-ecosystem.fr)

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](http://www.banon-aoc.com)

## Où trouver le fromage de Banon ?

[www.fromagerie-banon.fr](http://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](http://www.agneauesisteron.fr)



## 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.



## Chiffres clés 2024 « Agneau de Sisteron »

- 58 790 agneaux présentés à la labellisation
- 44 573 agneaux labellisés (soit 10 % des volumes de l'abattoir de Sisteron)
- 2 organisations de producteurs : L'Agneau Soleil et Ciel d'Azur
- 3 sociétés commerciales et 5 ateliers de découpe habilités
- 225 éleveurs (soit environ 108 120 brebis) adhérents aux 2 organisations de producteurs engagées dans la filière Agneau de Sisteron, soit 12 % des éleveurs ovins et 18 % des brebis de la région engagés dans la démarche Agneau de Sisteron
- 458 points de vente (France métropolitaine et île de la Réunion)



## 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.

## SIQO ou signes d'identification de la qualité et de l'origine

Le contrôle des produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) vise à garantir que leur élaboration respecte les critères définis dans les cahiers des charges spécifiques à chaque produit.

En France et en Europe, des logos officiels sont attribués aux produits qui bénéficient d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) tels que :

- **IGP :**  
(Indication Géographique Protégée)
- **AOP/AOC :** (Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée)
- **STG :**  
(Spécialité Traditionnelle Garantie)
- **Agriculture Biologique**
- **Label Rouge**

## « 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](http://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](http://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](http://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 110 000 tonnes de pommes qui sont collectées chaque année par près de 170 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. Les Alpes de Haute Provence sont le 3<sup>ème</sup> département français producteur des variétés Golden Delicious et Gala. La poire Williams est la variété principale suivie par la poire Louise Bonne.

### 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](http://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](http://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/](http://www.herbes-de-provence.org/)**



## VISITE

### 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](http://www.mairie-pierrevert.fr)



Depuis 2019, le Rosé Day, organisé fin juin, rencontre un succès croissant. Au programme, dégustation, restauration et animation musicale.

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



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<sup>er</sup> juillet 1998 devenu depuis 2010 Appellation d'origine Contrôlée Pierrevert - AOC Pierrevert / AOP Pierrevert.

[www.aop-pierrevert.fr](http://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, favorisent 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](http://www.chateau-rousset.com)
- **Le Domaine La Blaque, à Pierrevert**  
Tél. 04 92 72 39 71  
[www.domainelablaque.fr](http://www.domainelablaque.fr)
- **Le Domaine de Régusse à Pierrevert**  
Tél. 04 92 72 30 44  
[www.domaine-de-regusse.com](http://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](http://www.chateau-saint-jean.com)
- **La Cave de La Madeleine à Volx**  
Tél. 04 92 72 13 91  
<https://cavelamadeleine.wordpress.com>

## LES SENTIERS VITICOLES DE PIERREVERT

Deux boucles allant de 1 à 2 heures permettent de cheminer à pied et à VTT dans les vignes, les cépages et crus traditionnels des AOP de Pierrevert et des IGP Alpes de Haute Provence.

Bien entendu, une dégustation à **la cave coopérative Petra Viridis** permettra au visiteur de clôturer cette immersion de la plus belle des manières.

Rouge, rosé ou blanc en AOP Pierrevert ou en IGP Alpes de Haute Provence, il y en a pour tous les goûts.



## Pique-nique dans les vignes à Manosque : un cadre bucolique pour un Instant Inoubliable

Après la visite du Domaine, imaginez-vous confortablement installé au cœur des vignes du Château Saint-Jean, entouré par les paysages ensoleillés de Haute Provence et la douceur des collines environnantes. Dans ce décor idyllique, profitez d'un panier pique-nique gourmand, soigneusement préparé à base de produits locaux :

- Charcuteries artisanales
- Fromages affinés
- Pain frais
- Fruits de saison
- Douceurs maison

Et bien sûr, une bouteille de vin du domaine, sélectionnée pour accompagner parfaitement votre repas en plein air.

### Un instant de partage et de convivialité

C'est l'occasion parfaite de ralentir le rythme, de se reconnecter à la nature et de savourer chaque bouchée dans une ambiance chaleureuse. Que vous soyez amateur de bons produits, amoureux de la nature ou en quête d'un moment de calme, ce pique-nique est fait pour vous.

15,00 € par personne, sur réservation

[www.chateaustaintjean.fr](http://www.chateaustaintjean.fr)

## 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 m 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 en 2017 : Éloïse et son mari Jean-Luc plantent 6 ha 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.

Depuis, les récompenses ne cessent de venir conforter la qualité de cette production d'exception.

Sur place, 2 bergeries rénovées aussi sobres qu'élégantes et entièrement équipées peuvent accueillir respectivement 2 et 4 pers. 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. Un espace bien-être avec jacuzzi, hammam et sauna.

Massage possible sur RDV.

[www.domaine-bergeries-haute-provence.fr](http://www.domaine-bergeries-haute-provence.fr)

## 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](http://www.bio-provence.org/Agribio-04)



● **AGRIBIO 04** ●

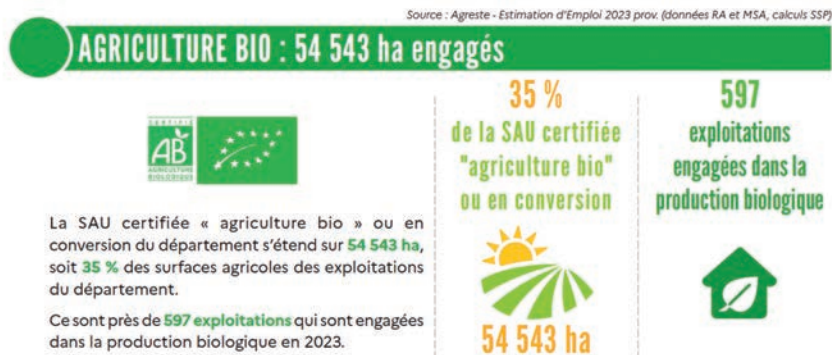
Les Agriculteurs **BIO** des Alpes de Haute-Provence

# 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 diverse.

Le département compte 35% des surfaces agricoles cultivées et quelques 590 exploitations engagées dans la production biologique depuis 2022, ce qui représente une surface agricole de plus de 55 220 ha, un chiffre en augmentation significative ces dernières années, confortant la position des Alpes de Haute Provence, comme l'un des départements les plus « bio » de France, et ceci, quelle que soit la production concernée : fromages, plantes aromatiques et médicinales, céréales, huile d'olive, viandes, miels,....



Source : Agence bio 2023. La SAU totale prise en compte par l'Agence Bio pour le calcul du ratio est la SAU hors pâturages collectifs. Elle peut différer de la SAU issue de la SAA.

Étude n°135-1 - Département des Alpes-de-Haute-Provence - page 3

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

### Chiffres clés

**1ère**

**région de France**

avec 10000 exploitations engagées dans une démarche officielle de qualité (source Agreste)

**56 %**

**des fermes**

valorisent leur production sous Label Rouge, IGP, AOC, AOP ou AB (source Agreste)

**58**

**appellations AOP AOC IGP**

Source Agreste

**La région PACA est la première de France métropolitaine en matière de démarches officielles de qualité (SIQO), avec 56 % des exploitations engagées, contre 36 % en moyenne nationale. Chiffres clés repères (2023)**

- **44 %** valorisent leur production via un SIQO hors agriculture biologique,
- **37 %** sont en AOP
- **21 %** sont en agriculture biologique.

Le Label Rouge, l'Agriculture Biologique (AB) et l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) sont des signes français et l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'Indication Géographique Protégée (IGP) et la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) sont des signes européens.

#### **Tout savoir sur les SIQO**

Source <https://paca.chambres-agriculture.fr>

#### **Quelques fleurons du bio dans les Alpes de Haute Provence :**

**Perl'amande** - [www.perlamande.com](http://www.perlamande.com)

**Manon confiseur à Peyruis** - [www.manon-confiseur-chocolatier.com](http://www.manon-confiseur-chocolatier.com)

**Biscuiterie de Forcalquier** - [www.territoire-provence.com/forcalquier/](http://www.territoire-provence.com/forcalquier/)

**Chocolaterie de Banon** - [www.territoire-provence.com/chocolaterie-banon/](http://www.territoire-provence.com/chocolaterie-banon/)

**Le Mas De Trotte Vache** - <https://plateau-valensole.fr/charte-mas-de-trotte-vache/>

**Les Grandes Marges à Valensole** - [www.lesgrandesmarges.com](http://www.lesgrandesmarges.com)

**François Doucet confiseur** - [www.francois-doucet.com](http://www.francois-doucet.com)

**Lou bio** - <http://biscuitsdao.com/fr/accueil>

**Terre d'Oc** : [www.terredoc.com](http://www.terredoc.com)

**Ciel d'Azur labs** : [www.cieldazur.com](http://www.cieldazur.com)

**Manufacture les Comtes de Provence** : [www.comtes-de-provence.fr](http://www.comtes-de-provence.fr)



#### **LES AUTRES ACTEURS MAJEURS DE LA FILIÈRE**

- **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>



## Manifestations

### Marché aux truffes

Le marché aux truffes à Montagnac à partir du 3<sup>ème</sup> dimanche de novembre.  
Marché aux truffes de Riez, chaque mercredi à partir de la mi-novembre.

### EXPÉRIENCE

#### Plongée au Cœur du Mystère de la Mélando : démonstration de cavage et exploration des Truffières de Villedieu

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>

### Fête de la truffe

La 35<sup>ème</sup> fête de la truffe se tiendra début février à Mane

## 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/](http://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 casseoirs 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](http://www.perlamande.com)
- **Manon confiseur à Peyruis** - [www.manon-confiseur-chocolatier.com](http://www.manon-confiseur-chocolatier.com)
- **Biscuiterie de Forcalquier** - : [www.territoire-provence.com/forcalquier/](http://www.territoire-provence.com/forcalquier/)
- **Chocolaterie de Banon** - [www.territoire-provence.com/chocolaterie-banon/](http://www.territoire-provence.com/chocolaterie-banon/)
- **Le Mas De Trotte Vache** - <https://plateau-valensole.fr/charte-mas-de-trotte-vache/>
- **Les Grandes Marges à Valensole** - [www.lesgrandesmarges.com](http://www.lesgrandesmarges.com)
- **François Doucet confiseur** - [www.francois-doucet.com](http://www.francois-doucet.com)

## 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.

## ÉVÈNEMENT

### Fête de la châtaigne

« L'association pour la valorisation de la châtaigneraie de Revest-du-Bion et de sa région ».

L'objectif premier était de réhabiliter et de pérenniser une châtaigneraie alors menacée. 600 arbres furent taillés, sortis de la forêt, et 200 arbres furent plantés. Le sauvetage de la châtaigneraie de Revest du Bion était en marche. Il manquait à cette démarche une manifestation pour valoriser ce travail et fédérer de plus en plus de propriétaires autour de ce projet. C'est ainsi que depuis 2001, Revest-du-Bion célèbre la châtaigne.

[www.fetedelachataigne.com](http://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 XVI<sup>ème</sup> 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 castanéiculture 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 Asse, 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 bœux 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<sup>ème</sup> siècle. Après la 2<sup>nde</sup> 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 sardannes, la combale, la bouche rouge, l'aguyane ou la merle.



## VARIÉTÉ ANCIENNE LOCALE : LA POIRE SARTEAU DE LA JAVIE ET DE DRAIX



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 belles couleurs rouge, 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 il 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](http://www.rigault-annot.fr)

## LE SAFRAN DE PROVENCE, FLEUR DE SANTÉ ET TRÉSOR CULINAIRE

Des documents d'archives témoignent d'une production de safran régulière jusqu'au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle après son introduction en Provence par les grecs. 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 safranale, 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 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](http://www.safraniersdeprovence.fr)

## ÉVÈNEMENT

### 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](http://www.lajavieautrefois.com/foire-de-la-poire-sartheau)

### A lire

« C'est l'histoire d'une métamorphose. Celle de la poire Sartheau qui, par le labeur des femmes et des hommes, s'est muée en trésor culinaire.

Il a fallu pour cela quatre générations, un peu de rêve et beaucoup d'audace. Une poire que l'on tient dans le creux de la main, un peu cabossée, qui raconte l'histoire de son pays.

Ce pays plissé, retourné, où une mer antédiluvienne a étendu ses plages au sommet des montagnes et modelé ses terres noires comme lanuit, que l'on nomme ici robines.

Une poire fière et courageuse qui depuis ses vallées paysannes des alpes du Sud, s'est imposée sur les plus grandes tables... »

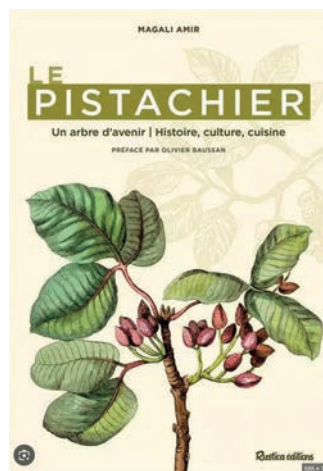
<https://poiresartheau.fr>



Coédition de l'association pour la poire Sartheau blanche de Draix et le Naturographe Editions

**Le Pistachier,  
un arbre d'avenir**  
Histoire, culture,  
cuisine

Un ouvrage écrit par Magali Amir, ethnobotaniste de Haute-Provence. Elle s'intéresse plus particulièrement aux liens entre la société rurale et les plantes sauvages ou cultivées. Elle anime aussi régulièrement des sorties de connaissance de plantes, de cueillette et cuisine sauvage.



## LE PISTACHIER, ARBRE D'AVENIR



Maison de la pistache : [www.pistaches.com](http://www.pistaches.com)

**Plantation ancestrale du terroir des Alpes de Haute Provence**, le pistachier tout comme le noyer, le noisetier ou l'anacardier noix de cajou est un grand pourvoyeur de ces graines oléagineuses essentielles à l'équilibre de notre alimentation. Dans certains pays du Moyen-Orient comme l'Iran ou la Syrie, le pistachier a le statut d'arbre fondateur au même titre que l'aman-  
dier, le figuier ou l'olivier.

**La relance de sa culture en Provence présente un intérêt majeur dans une période de boule-  
versement climatique qui aura pour conséquence** d'accentuer la tendance méditerranéenne de nos conditions climatiques. Le pistachier peut s'avérer être une réponse aux interrogations qui surgissent dans le milieu agricole. En effet, il offre des solutions à la fois climatiques et écologiques à certaines grandes questions.

**Le Groupement d'entreprises Territoire de Provence créé par le charismatique Olivier BAUSSAN est à l'initiative du projet de réintroduction du pistachier en 2018.**

Déjà membre de l'association Pistache en Provence et du syndicat France Pistache, l'association accompagne la renaissance de cette filière. Elle a encouragé la plantation de plus de 400 hectares de pistachiers. Parmi les territoires d'expérimentation, le plateau de Valensole est en pointe, avec déjà plusieurs dizaines d'hectares plantés.

**Et depuis 2022, une journée de fête autour de la pistache, de l'amande et de l'olive est organisée à Valensole.**

### AU PROGRAMME :

Marché de producteurs, animations, conférences, cassoir d'amandes, film...  
Organisé par l'**Association Mémoires Vivantes de Valensole**.

# 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](http://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 pendant 40 jours).

- **Distillerie Lachanenche - [www.lachanenche.com](http://www.lachanenche.com)**

- **Le grand Rubren - [www.grand-rubren.com](http://www.grand-rubren.com)**

- **La Vinciane - [www.lavinciane.com](http://www.lavinciane.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](http://www.cordoeil.com)**

- **Brasserie des Hautes Vallées [www.la-sauvage.fr](http://www.la-sauvage.fr)**

- **Brasserie de l'Aubrée [www.brassriedelaubree.com](http://www.brassriedelaubree.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 XX<sup>ème</sup> 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 XIX<sup>e</sup> 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.

## Un Whisky sous la montagne



La commercialisation du tout premier whisky, le Laverq remonte à 2022. Cette étape marque une nouvelle ère dans le parcours de cette fabrique artisanale créée en 1994 et déjà réputée pour son activité de liquoristerie, le résultat d'un engagement constant envers l'excellence et l'innovation dans l'art de la distillation. Le whisky Laverq incarne cette passion pour la création de spiritueux exceptionnels, alliant savoir-faire traditionnel et flair contemporain. Le tout en circuit court, certification bio, et sans additifs.

**[www.lachanenche.com](http://www.lachanenche.com)**



# ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

Les industries agroalimentaires du département emploient plus de 1250 salariés majoritairement en production alimentaire et dans les industries de boissons. La fabrication de thé, café, cacao, chocolat, sucre, confiserie, condiments assaisonnements, et plats préparés constitue les principaux secteurs agroalimentaires du département.



## Les Toqués du Sud... Irresistibles !

Les Toqués du sud, c'est un juste mélange d'humour, de savoir-faire et de produits du terroir, pour donner envie de cuisiner le Bon, envie de manger sainement et de saison, envie d'aller voir le voisin producteur, envie de découvrir, peut être d'imiter une cuisine de chef, envie tout simplement de trouver du plaisir dans son assiette.

<https://www.youtube.com/@Lestoquesdusud>



## Industrie agro-alimentaire



**225**  
entreprises



**1 276**  
emplois salariés



**60 M€**  
de valeur ajoutée



**28,5**

millions d'euros  
d'exportations  
(6,6 % de l'ensemble  
des exportations  
AHP)

### Les principales entreprises

- Biscottes Faissolle à Annot
- François Doucet à Oraison
- Actimeat à Manosque
- La Pizza de Manosque



## GROUPE TERRITOIRE DE PROVENCE

### Culture, authenticité et gourmandises provençales

Un circuit écotouristique qui relie 8 manufactures, 8 paysages dont 5 dans les Alpes de Haute Provence : Biscuiterie de Forcalquier, chocolaterie de Banon, caramèlerie de Mane, maison de la Pistache et écomusée de l'olivier à Volx.

Des manufactures et des musées vivants.

Des engagements durables en partenariat avec Act for Planet, une association qui agit pour le vivant.

## INDUSTRIES DE TRANSFORMATION

- **Agro'Novae (Peyruis)** : développement et fabrication de spécialités alimentaires à base de fruits - [www.agronovae.com](http://www.agronovae.com)
- **APIOR (Valensole)** : confiserie au miel de Provence  
<https://apior.fr>
- **Biscottes Faissole SA (Annot)** : biscottes et petits pains grillés
- **Territoire de Provence** : Biscuiterie de Forcalquier, confiserie Leblanc à Banon et caramèlerie de Mane - [www.territoire-provence.com](http://www.territoire-provence.com)
- **Distillerie et Domaines de Provence (Forcalquier)** : spiritueux et apéritifs, pastis...  
[www.distilleries-provence.com](http://www.distilleries-provence.com)
- **Organisations de producteurs habilités Agneau de Sisteron** : l'Agneau de Sisteron réunit autour de son label 225 éleveurs, 2 organisations de producteurs l'Agneau Soleil et Ciel d'Azur, 3 sociétés commerciales et 5 ateliers de découpe habilités. Environ 44 573 agneaux ont été labellisés en 2024 - [www.agneauesisteron.fr](http://www.agneauesisteron.fr)
- **François Doucet confiseur (Peyruis)** : enrobés, pâtes de fruits et pralinés  
[www.francois-doucet.com](http://www.francois-doucet.com)
- **Fromagerie de Banon** : fromages de chèvre frais et affinés  
[www.fromagerie-banon.fr](http://www.fromagerie-banon.fr)
- **La Pizza de Manosque** : pizzas surgelées cuites au feu de bois  
[www.pizza-de-manosque.fr](http://www.pizza-de-manosque.fr)
- **Actimeat (Manosque)** : transformation de matières premières animales et végétales en ingrédients formulés selon les besoins spécifiques des industriels agroalimentaires: sauces chaudes, pizzas, pâtes farcies, soupes, snacking et sandwiches, ou encore feuilletés et tourtes. - [www.actimeat.fr](http://www.actimeat.fr)
- **La Maison Telme (Peyruis)** : terrines et préparations artisanales  
<https://maisontelme.com>
- **Manon et cie (Peyruis)** : chocolat, confiserie  
[www.manon-confiseur-chocolatier.com](http://www.manon-confiseur-chocolatier.com)
- **Miellerie Chailan (Thorame basse)** : miels, confiserie et produits de beauté  
[www.miels-chailan.com](http://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](http://www.perlamande.com)
- **Maison Brémond 1830 (Peyruis)** : épicerie fine de Provence  
[www.mb-1830.com](http://www.mb-1830.com)





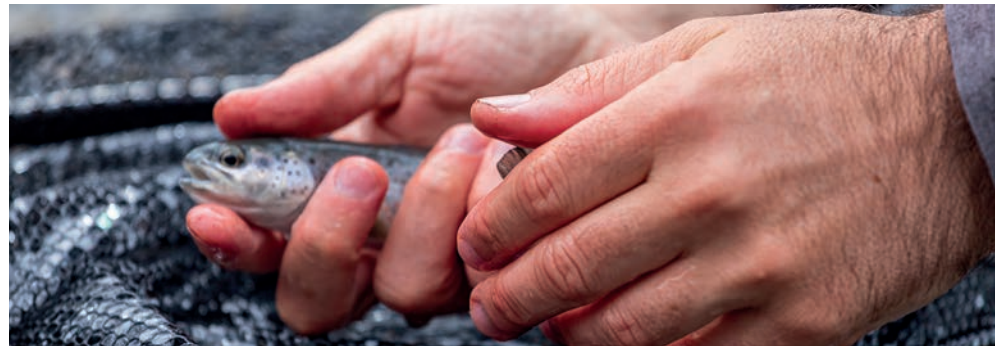
# PÊCHE ET PROTECTION DES MILIEUX AQUATIQUES

Peu le savent, mais la fédération nationale de la pêche est la 2<sup>ème</sup> 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 écrevisse 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 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](http://www.peche04.fr)







## Maison du Bois & de la Forêt

Visitez le musée découverte sur la filière bois et les forêts alpines et son tout nouveau parcours muséographique autour de 5 thèmes : l'arbre, les forêts, les métiers et usages du bois, le changement climatique, la forêt imaginaire. Plus de 20 manipulations et interactions sont réparties le long du parcours pour une expérience ludique !

- Une boutique artisanale
- Un atelier de démonstration de menuiserie (tournage)

## La scierie hydraulique pour revivre les gestes des années 50

Nichée en pleine forêt sur les rives d'un torrent à 20 minutes à pied (ou 5 minutes en voiture), cette ancienne scierie hydraulique vous fera revivre les gestes des années 50. La visite guidée vous permettra de comprendre son fonctionnement, vous pourrez accéder à la salle des machines et engrenages, et grâce à la force de l'eau, une planche sera sciée sous vos yeux par cet outil d'époque ! Quelques éléments techniques pour les plus connaisseurs : cette scierie est une battante verticale. L'énergie hydraulique permet à la fois d'actionner la lame et de faire avancer un charriot sur lequel est fixé un billot. Les bois coupés réalisés dans des bois de montagne (mélèze, sapin, épicéa) étaient essentiellement destinés aux besoins locaux. Elle a été inaugurée en 1936, et a scié sa dernière planche en 1979. Un joyau de maîtrise et de savoir-faire de nos anciens.

[www.maisondubois.fr](http://www.maisondubois.fr)

# FORÊT & INDUSTRIE DU BOIS

Avec ses 419 000 ha soit 60% du territoire les Alpes de Haute Provence font 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 196 000 m<sup>3</sup>, qui est le plus fort volume de bois récolté en région Sud Provence-Alpes-Côte-d'Azur.

Les Alpes de Haute Provence comptent 65 chaufferies bois collectives consommant 11 340 tonnes de bois déchiqueté. Cela économise environ 11 700 tonnes de CO<sub>2</sub> par rapport à une consommation de chaudières au fioul (pour une même masse consommée), ou encore environ 7 800 tonnes de CO<sub>2</sub> 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







Le département des Alpes de Haute Provence possède la superficie forestière la plus élevée de PACA avec un taux de boisement de 62%.

Le mélèze, essentiellement présent dans le nord des Alpes de Haute Provence, trouve un débouché bois d'œuvre. Le pin noir, comme le pin sylvestre sont essentiellement destinés à la trituration (pâte à papier) ou la production de plaquettes bois pour les chaudières. La présence du pin d'Alep, caractéristique de l'étage méso méditerranéen, est surtout localisée dans le sud du département. Côté feuillu, le chêne pubescent est prépondérant avec un débouché en bois de chauffage. Le hêtre est présent sur les milieux les plus frais de montagne. Les châtaigniers, qui affectionnent les sols acides, se retrouvent sur les secteurs d'Annot et du plateau d'Albion.

Toutefois, cette répartition des essences est amenée à évoluer avec le changement climatique.

Sur le département, le volume exploité en 2021 (Source Agreste) était de 219 000 m<sup>3</sup> réparti en 3 catégories :

- bois d'industrie,
- bois énergie (plaquettes forestières et bois bûches)
- bois d'œuvre.

Le cadastre identifie plus de 47 000 propriétaires pour environ 247 400 ha (source CRPF / cadastre). Même si quelques grandes propriétés sont présentes sur la partie méridionale du département, le morcellement est très prégnant ; plus de 50% des propriétaires possèdent moins de 1 ha et 80% moins de 4 ha. Ce morcellement nécessite une pleine mobilisation de la filière bois. Il nécessite une animation importante et parfois un regroupement des petits propriétaires pour la commercialisation d'une coupe de bois. ...

Source : <https://paca.chambres-agriculture.fr>



## L'engagement

**Act for Planet** est une association créée à l'initiative d'Olivier Baussan le 1er janvier 2019, dont l'objet est d'agir pour le vivant sur notre territoire.

**AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE**  
Cela se traduit par le soutien d'actions menées par des femmes et des hommes engagés pour une agriculture régénérative

**BIODIVERSITÉ**  
L'association soutient différentes initiatives visant à sauvegarder le vivant, et plus généralement toute action visant à créer des zones de protection pour des espèces menacées, utiles à la biodiversité.

Dans ce cadre, Act for Planet milite notamment en faveur de l'agroforesterie qui est un mode d'exploitation des terres agricoles associant des arbres et des cultures ou de l'élevage. Cela présente un double avantage : cela est bénéfique en termes de protection des sols et cela contribue à réimplanter des essences d'arbres historiquement présentes sur le territoire telles que les amandiers ou encore les châtaigniers, contribuant ainsi au renforcement de la biodiversité locale.

[www.actforplanet.org/](http://www.actforplanet.org/)



## VISITE

### La maison du mulet

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 XIX<sup>ème</sup> siècle qui abrite une exposition permanente retraçant l'histoire locale de cet élevage tout à fait unique.

**La Maison du Mulet**  
**Haut-Chardavon**  
**04140 Seyne**  
**Tél : 04 92 37 29 43**  
**[www.lamaisondumulet.fr](http://www.lamaisondumulet.fr)**



# 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 XX<sup>e</sup> 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.



## POUR LES ENFANTS

Découvrir ce qu'est **un mulet, un âne ou une jument**, leurs travaux et leurs équipements. Les nourrir.

**Visiter l'exposition « Les animaux, la nuit »,** avec une mini-lampe torche, accompagné de leurs cris ... et apprendre sur ces animaux.

**Visiter le potager, le four à pain**  
Se détendre dans **la mini-ferme et le jardin de jeux.**

En été, les enfants pourront aussi brosser, caresser et nourrir les animaux **effectuer une balade en calèche** (tous les jeudis ou sur réservation) ou partir **en promenade avec la petite mule Cacahuète** (sur réservation tous les jours).

# RÉGAL : MANGER LOCAL ET DE SAISON

Dans le cadre de l'axe 4 du plan alimentaire territorial (PAT), le Département porte la démarche RÉGAL (réseau de gouvernance alimentaire locale) qui vise à approvisionner en produits locaux la restauration collective et à structurer les filières agricoles dans cet objectif.

## UNE DÉMARCHÉ

La démarche RÉGAL permet aux chefs de cuisine des collèges de servir des produits locaux à la cantine. RÉGAL regroupe une quarantaine de producteurs locaux qui fournissent les cantines des collèges. Ce sont donc des agriculteurs, des éleveurs et des transformateurs des Alpes de Haute-Provence et des territoires environnants qui nourrissent les collégiens. Jusqu'en novembre 2025, 28% des achats alimentaires du Département pour la restauration scolaire sont locaux.

En établissant un lien direct du producteur au consommateur, le Département souhaite créer du lien entre les élèves et le monde agricole et leur permettre de connaître l'origine des produits qu'ils consomment.

Grâce à RÉGAL, les collégiens peuvent consommer des denrées issues de nos terroirs. Tout le monde est gagnant : les producteurs locaux trouvent là un débouché important et les élèves se régaler !

## MANGER SAIN AU COLLÈGE

Comment avoir l'énergie pour une journée de cours si on ne mange pas sain, varié et équilibré ? Le Département gère la restauration scolaire de centaines de collégiens avec de fortes exigences pour la qualité des produits, l'hygiène, la santé... tout en veillant à un prix raisonnable, le même partout et pour tous.

La qualité dans l'assiette des collégiens, le Département y veille également en s'inscrivant dans le cadre de la loi Egalim ou Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable ». En 2025, 47,5% des achats alimentaires dans la restauration scolaire concernent des produits ayant un signe de qualité et d'origine dont plus de 30% sont issus de l'agriculture biologique.

## L'UNITÉ DE PRÉPARATION CULINAIRE

Chaque jour, du lundi au vendredi, 3 200 élèves répartis dans neuf collèges du département consomment les plats cuisinés par l'Unité de Préparation Culinaire (UPC), basée à Château-Arnoux-Saint-Auban.

Les menus des restaurants scolaires sont établis par périodes de 6 semaines et validés par une « commission des menus », composée de l'équipe de l'UPC, des chefs de cuisine et d'une diététicienne. Parents et les élèves peuvent demander à y participer. Les informations relatives aux menus sont disponibles sur le site [keskonmange04.fr](http://keskonmange04.fr).

## REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Depuis 2023, le Département est engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges. Des campagnes de pesée, la définition et la mise en œuvre de plans d'action, des animations auprès des collégiens et la sensibilisation de tous les acteurs concernés ont permis une réduction de 23,5% du gaspillage alimentaire.



Eliane BARREILLE

## 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 RD4100 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.



## 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** : le mardi et vendredi matin
- **Sisteron** : le mercredi et samedi matin

## LES BISTROTS DE PAYS ONT SOUFFLÉ LEUR 30<sup>ème</sup> BOUGIE EN 2023



Le label Bistrot de Pays a été créé il y a plus de 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 126 bistrots labellisés répartis sur 36 départements.

En 2023, le label a soufflé ses 30 bougies. Pour l'occasion, il a sorti son nouveau site internet et son tout premier guide national. En région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, les Scènes de Bistrots permettent aux artistes locaux de se produire dans ces lieux conviviaux sur une quarantaine de dates au printemps et à l'automne.

**[www.bistrotdepays.com](http://www.bistrotdepays.com)**



## 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 de l'Ubaye à Jausiers**  
[www.produitsdepays.fr](http://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](http://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>

## AMAP

On compte 11 AMAP réparties 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](http://www.avenir-bio.fr/amap,alpes-de-haute-provence,04.html)



**Maison de Pays de l'Ubaye**  
Coopérative artisanale et  
agricole à Jausiers



**Label Pays gourmand:**  
l'art de la cuisine locale

**Sur le territoire de la Communauté de Communes Alpes Provence Verdon**, le label Pays Gourmand rassemble des restaurateurs et des artisans passionnés, unis par l'envie de faire découvrir les saveurs authentiques de leur territoire.

Les restaurants signataires de la charte Pays Gourmand mettent les produits locaux à l'honneur dans leurs assiettes. Tous partagent le même engagement : sublimer ce que les vallées leur offrent au fil des saisons, avec créativité et respect des traditions. Ils privilégient les circuits courts et les matières premières locales pour proposer des recettes authentiques, parfois traditionnelles, parfois uniques. Au même titre que les restaurateurs, les artisans labellisés, véritables ambassadeurs de ce terroir, fabriquent leurs produits sur place, selon un savoir-faire artisanal à découvrir ou redécouvrir.

<https://paysgourmand.ccapv.fr>



## 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 : **fermes-auberges, fermes de découverte et fermes pédagogiques, hébergements à la ferme et 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 provient de l'exploitation.



#### Ferme de découverte et ferme pédagogique

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](http://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 !**





La Route  
SAVEURS & SENTEURS

## CIRCUITS TOURISTIQUES GOURMANDS ET SENSORIELS EN HAUTE-PROVENCE !

Partez à la découverte des saveurs et des senteurs des Alpes-de-Haute-Provence sur nos itinéraires touristiques jalonnés des plus beaux produits et savoir-faire de Haute Provence.



### PRENEZ LA ROUTE DES SAVEURS ET DES SENTEURS DE HAUTE PROVENCE



Au détour d'un champ de lavande ou d'une oliveraie, découvrez le fleuron des fabricants de saveurs et de senteurs du département des Alpes de Haute Provence. La Haute Provence est riche de délicieux produits alimentaires et agricoles, et d'un savoir-faire ancestral quant à la création de produits parfumés et cosmétiques aux accents naturels.

Les partenaires de la Route des Saveurs et des Senteurs ont tous à cœur de partager leur identité et leurs valeurs.



# PRINCIPALES MANIFESTATIONS AGRICOLES AUTOUR DES PRODUITS DU TERROIR 2026

## FÉVRIER

Fête de la truffe le premier week-end à Mane  
Salon International de l'Agriculture

## MARS

Fête de l'agneau Pascal à Digne-les-Bains

## AVRIL

Fête de l'agneau de Sisteron  
Salon vins et saveurs à Manosque  
Journée de Ferme en ferme (dans toute la région)

## MAI

3ème week-end : Fête du fromage à Banon

## JUIN

A partir de début juin les lundis de 17h à 20 h : marché paysan à Gréoux-les-Bains  
Fête de la transhumance à Castellane  
28 juin - Fête de la Transhumance à Riez  
Rosé Day fin juin à Pierrevet

## JUILLET/AOÛT

Fête de la lavande le 3<sup>ème</sup> dimanche de juillet à Valensole  
Fête de l'abricot en juillet à L'Escale  
Fête de la lavande fin juillet à Barrême  
Journées en Alpage  
• VAL D'ALLOS  
• JAUSIERS - Vallée de l'Ubaye  
• SELONNET - Vallée de la Blanche-Serre Ponçon

Fin juillet / début août : Fête du cheval à Allos  
Fin juillet / début août : Corso de la lavande à Digne-les-Bains  
Fête du blé tous les 1ers WE du mois d'août à Riez  
Dimanche 2 août - Fête du terroir et des moissons à Revest-du-Bion  
Foire agricole à Ongles  
Fête du terroir à Digne-les-Bains  
Fête de la lavande à Bayons  
Journée de l'olive, de l'amande et de la pistache fin août à Valensole

## SEPTEMBRE

Fête de la tomate à l'Abbaye de Valsaintes  
Foire agricole à la Javie  
Foire agricole à Saint-André-les-Alpes  
Foire agricole de la Saint Michel à Barcelonnette

## OCTOBRE

Foire agricole / foire aux agnelles à Thoard  
Festival Brin de culture dans les fermes !  
Fête de l'amande à Oraison au mois d'octobre  
Fête de la châtaigne au Fugeret  
Fête de la châtaigne à Revest-du-Bion  
Fête de l'agriculture paysanne à Digne-les-Bains  
Fête de la courge à Jausiers

Revendran - Descente d'estive à Colmars-les-Alpes  
Foire aux bovins et aux chevaux de Seyne  
Fêtes de la poire Sartheau à Draix fin octobre  
La Fête de la Pomme à la Motte-du-Caire

## NOVEMBRE

Festival Brin de culture !  
Fête de la poire Sartheau à la Javie

## DECEMBRE

Journée des fruits et saveurs d'autrefois à Manosque chaque 1<sup>er</sup> dimanche de décembre,  
Fête de l'âne gris à Digne-les-Bains  
Marché paysan de Noël à Malijai

## RENCONTRES PROFESSIONNELLES

Salon de l'Élevage Bas-Alpin - les 21 et 22 mars à Manosque  
Forum de la transmission - En novembre à Saint-André-les-Alpes





Fête de la lavande à Valensole ©AD04/Nicolas Duye

Ce document est réalisé et édité par l'Agence de Développement des Alpes de Haute Provence.

Un grand merci à tous les prestataires auprès de qui nous avons emprunté les textes et les photos ainsi que les photographes :

©Shutterstock, ©Pomme des Alpes de Haute-Durance, ©AD04/Adrien Noat, ©AD04/Thibaut Vergoz, ©AD04/Teddy Verneuil, ©AD04/Foehn Photographie, ©AD04/Charles Speth, ©AD04/Alain le Breton, ©AD04/Cyrille de Villele, ©Pixabay, ©S. Bréchu, ©AD04/Philippe Murtas, ©Contaste Alban Desloyal, ©AD04/Raoul Getraud, ©AD04/Laurent Gayte, ©AD04/Nicolas Duye, ©AD04/Gil Streicher, ©Distillerie Lachanenche, ©Rémy Cortin, ©EndemolShine Production ©Office de tourisme Sisteron Buëch, ©Mairie de Sisteron, ©Maison régionale de l'élevage.

Un merci tout particulier à la DRAAF PACA pour les illustrations, SRISE DRAAF PACA, Portrait agricole.

Merci au Service Agriculture et Forêt, Conseil départemental des Alpes de Haute-Provence

Le présent document n'a qu'une valeur indicative et informative.

Impression : Imprimerie départementale CD04 - Digne-les-Bains.



# irresistible

ALPES DE HAUTE PROVENCE



RETROUVEZ LES ALPES DE HAUTE PROVENCE À PARIS  
Parc des Expositions - Porte de Versailles - Hall 7/2 - Stand K027

## Contact presse

Isabelle Desbets : +33 (0)6 20 60 95 75 - [isabelle.desbets@ado4.fr](mailto:isabelle.desbets@ado4.fr)  
[www.alpes-haute-provence.com](http://www.alpes-haute-provence.com)