

VOTRE RÉGION

HAUTES-ALPES | La remise des trophées du concours général agricole 2018 a mis en valeur les 70 produits proposés, 15 récompensés, trois distingués

Ils ont récolté les lauriers du concours



La remise officielle des trophées du concours général agricole 2018 a eu lieu, ce lundi matin, au conseil départemental des Hautes-Alpes.

Ce lundi matin, les médaillés haut-alpins du dernier concours général agricole ont été reçus au conseil départemental des Hautes-Alpes. Lors du Salon international 2018 de l'Agriculture, à Paris (du 24 février au 4 mars), 70 produits provenant de 24 producteurs du département ont été passés au crible du jury. Créé en 1870, ce concours est reconnu comme étant le plus important du monde.

Le palmarès 2018 a reconnu 15 productions haut-alpines dignes d'être médaillées, en argent pour cinq d'entre eux et en bronze pour dix autres. En présence de Cécile Bigot-

Dekeyzer, préfète des Hautes-Alpes, de Joël Giraud et de Pascale Boyer, députés, de Jean-Marie Bernard, président du conseil départemental, de Chantal Garcin, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat et Pierre-Yves Motte, président de la Chambre d'agriculture, chacun des récipiendaires a reçu son trophée.

Un concours qui suscite la confiance des consommateurs

Tous ont souligné la valeur ajoutée que représente le concours général agricole aux yeux, notamment des

consommateurs, confiants dans l'image de qualité véhiculée par le macaron distinctif apposé sur les produits alimentaires lauréats. À ces trophées se sont ajoutés le premier prix du concours des pratiques agro-écologiques et du concours de jugements d'animaux plus le trophée du prix de l'excellence française 2018 [lire par ailleurs].

Rendez-vous est désormais donné pour le prochain concours général agricole avec les encouragements à présenter encore plus de produits locaux, vitrines des savoir-faire des producteurs et artisans des Hautes-Alpes.

Brigitte TEMPESTINI

Le palmarès haut-alpin

Au rayon charcuteries, le saucisson sec de l'entreprise Lamorlette et celui des Salaisons du Champsaur sont médaillés d'argent. La saucisse sèche et le saucisson sec de la Société alpine de boucherie sont médaillés de bronze.

Trois miels du Rucher de Saruchet de Montgardin sont en argent pour le miel de montagne foncé, le miel de montagne clair et en bronze pour le miel de lavande-lavandin. Apiland Nature, outre le prix de l'excellence française 2018, a reçu la médaille de bronze pour son miel de montagne foncé.

En produits laitiers, le yaourt au lait de chèvre nature de la fromagerie Ebrard est en argent, le Taillon au lait de vache de la fromagerie du Champsaur est en bronze comme le fromage raclette du "Fruichier" de la fromagerie de la Durance et le fromage à raclette au lait cru de montagne "La tour brune" de la coopérative laitière des Alpes du Sud.

Côté confiture et liqueurs, Guillaumette est médaille d'or pour sa liqueur au génépi, la Confiserie alpine est en bronze pour sa confiture extra de fraises.

Des savoir-faire salués

APILAND

Les Hautes-Alpes sont revenues du Salon international de l'agriculture et du concours général avec d'autres récompenses. Parmi celles-ci, l'entreprise "Apiland nature" de Rousset a reçu du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le prestigieux trophée du prix d'excellence française 2018.



SAMUEL GASTAUD

Au concours de jugements d'animaux des élèves de l'enseignement agricole, Samuel Gastaud, 15 ans et demi, élève au lycée agricole des Hautes-Alpes à Gap, a obtenu la deuxième place. Cela consiste à évaluer la morphologie, les qualités corporelles, la corpulence, les aplombs, allures et aspect général de l'animal et pour les finalistes d'exposer leur analyse au milieu du ring et devant jury.



FRANCIS BLANC

Francis Blanc, agriculteur à Moline-en-Queyras s'est vu décerner le premier prix d'excellence du concours des pratiques agro-écologiques dans la catégorie "prés de fauche en montagne et haute montagne".

