



Communiqué de presse

L'Office de tourisme Sisteron Buëch au salon de l'agriculture

les 28 février, 1^{er} et 2 mars 2023

pour faire découvrir le territoire à travers ses produits du terroir

Comme chaque année, l'Office de Tourisme Sisteron Buëch participe au Salon International de l'Agriculture les 28 février, 1^{er} et 2 mars 2023, représenté par Catherine DELAMARE du bureau d'information touristique de Rosans sur le stand des Hautes-Alpes (K067 - Hall 7).

Pour la Directrice, Chantal MARTIN, « *la présence de l'Office de Tourisme Sisteron Buëch à ce salon est très importante, elle est d'ailleurs inscrite dans son plan d'actions depuis plusieurs années. Elle permet de vendre la destination Sisteron Buëch au travers de ses producteurs locaux et de la qualité de leurs produits. En effet le terroir est riche de nombreuses productions d'exception avec des produits labellisés comme l'Agneau de Sisteron ou la Pomme des Alpes de Haute Durance et offre également des produits de très grande qualité comme le miel, la lavande, la noix, le petit épeautre, les plantes aromatiques ou les délicieux petits fromages... d'excellents produits qui se retrouvent sur les meilleures tables. Après la crise sanitaire, les aléas climatiques et les difficultés rencontrées pour certains approvisionnements, la clientèle est soucieuse de qualité, de traçabilité et d'authenticité, à la recherche de savoir-faire et de savoir-être. En effet, aujourd'hui quand on évoque le terroir, les circuits courts, les labels, le « bien manger », ce sont des phrases qui parlent au public et l'Office de Tourisme s'appuie grandement sur ses producteurs locaux pour faire parler du territoire.* »

Chantal Martin ajoute : « *L'Office de Tourisme Sisteron Buëch sera également présent sur le stand de l'Agence Départementale des Alpes de Haute-Provence le lundi 27 février lors de la présentation à la presse du magazine **MasterChef n° 19** consacré aux Alpes de Haute-Provence. C'est une fierté d'avoir contribué à ce magazine qui met en avant les femmes et les hommes qui produisent, cuisinent avec amour les bons produits de notre terroir. C'est une belle promotion de nos restaurateurs mais aussi de nos producteurs mettant en avant les circuits courts.* »

Catherine Delamare assurera la promotion de la destination Sisteron Buëch et invitera les nombreux visiteurs du salon à venir séjourner au cœur d'un terroir préservé où agriculture et tourisme restent intimement liés au cœur du Parc naturel régional des Baronnies provençales et de l'UNESCO Géoparc de Haute-Provence. De nombreux producteurs accueillent durant l'été le grand public lors de visites guidées afin de faire découvrir leur savoir-faire souvent issu de pratiques traditionnelles.



Elle présentera également les séjours à la découverte du terroir créés par le service commercialisation de l'Office de Tourisme : un séjour randonnée gourmande « 100% nature » en étoile au cœur du Parc naturel régional des Baronnies provençales à la découverte des plantes sauvages ou bien un séjour riche en couleurs et en parfums, à la découverte de la culture de la lavande qui a forgé les paysages de la Haute-Provence au sein d'une exploitation familiale ou encore une itinérance à cheval sur 7 jours sur la piste de l'Agneau de Sisteron. Le livret complet des séjours est à retrouver sur le stand de l'Office de Tourisme.

Nul n'en doute, le public parisien comprendra vite que le Sisteron Buëch est un territoire gourmand et gourmet !

Cette année, l'Office de Tourisme Sisteron Buëch sera aux côtés :

- **Des pâtes fermières du Moulin d'Eugénie à Savournon**

Du champ à l'assiette ! Les pâtes fermières du Moulin d'Eugénie sont fabriquées de façon traditionnelle avec le blé cultivé sur l'exploitation familiale à Savournon par Christelle et Sébastien Achard. Directement à la ferme, le blé est trié et brossé puis moulu lentement avec un moulin à la meule de pierre afin de garder le meilleur des nutriments. Le son (enveloppe du grain) est enlevé, ce qui rend les pâtes fermières plus goûteuses et digestes. Avec la farine et la semoule obtenues, les pâtes sont ensuite modelées dans le laboratoire. Un simple mélange de farine et d'eau, eau venant directement des sources des montagnes environnantes. Elles ont une surface légèrement rugueuse qui est donnée par la qualité de la filière. Cette rugosité permet aux pâtes d'accrocher la sauce. Elles sont séchées et ensachées sur place et distribuées en circuit court. Un produit Hautes-Alpes Naturellement !

Contact : Christelle et Sébastien Achard www.lemoulindeugenie.fr

- **De Valdinoix**

Depuis cinq générations, à Bruis (commune de Valdoule) dans la vallée de l'Oule, Valdinoix est une exploitation agricole familiale de 25 hectares spécialisée dans la production et la vente de noix bio, de cerneaux de noix, d'huile vierge, de farine de noix bio et de vin de noix. Depuis 3 ans l'exploitation a son propre moulin à huile, ce qui lui permet de faire directement le pressage et la mise en bouteille. Les noix sont ainsi pressées à froid et l'huile obtenue conserve ses vitamines, ses nutriments et ses corps gras pour une qualité gustative incomparable. Deux variétés de noix sont cultivées par Gérard (le père) et Aurore Tenoux (sa fille) : la Ronde de Bruis et la Franquette. Durant le salon, ils animeront un atelier de confection de noix caramélisées.

Contact : Aurore Tenoux 07 70 10 60 03 www.valdinoix.fr

- **De la Spiruline Solaire**

A Entrepierres, Nicolas Malmanche produit une spiruline de haute qualité garantie sans OGM ni pesticide, séchée à basse température ce qui lui permet de conserver



toutes ses qualités nutritionnelles. Soucieux de préserver et de réduire son impact sur

l'environnement sa ferme fonctionne intégralement à l'énergie solaire. Lors de visites guidées il fait découvrir le fonctionnement de la ferme et cette microalgue riche en nombreux bienfaits ainsi que son utilisation au quotidien en smoothie tartinades... La ferme de la Spiruline Solaire fait partie des circuits agri-touristiques Bienvenue à la Ferme.

Il animera un atelier-découverte les 25 et 26 février sur le stand de l'Agence départementale des Alpes de Haute-Provence.

Contact : Nicolas Malmanche 06 58 77 04 57

• De Bière de la Durance

Bière de la Durance est une microbrasserie artisanale fondée à Sisteron en 2018, qui allie qualité des produits locaux en agriculture biologique aux plaisirs de l'activité brassicole avec une gamme de 7 bières ayant chacune son caractère propre.

Des notes florales, fruitées, poivrées, épicées, des bières blanche, blonde, brune, ambrée dont les noms rendent hommage aux cours d'eaux du terroir : Buëch, Jabron, Durance, Bléone... toutes certifiées bio. Il est possible de visiter la brasserie et même de venir y brasser une bière de sa propre composition !

→ **A noter : Bière de la Durance est candidate au Concours Général du SIA 2023**

Contact : Sébastien Réby 06 64 16 90 84 www.bieredeladurance.com

Contact presse : Caroline PIGEAUD Tél. 04 92 67 00 67 Mél. presse@sisteron-buech.fr

