Dans la **Province de Cuneo**, le patrimoine agroalimentaire est une véritable fierté locale.
Il se caractérise par la richesse et la qualité de ses produits. Les vins des collines de Cuneo sont le produit symbole du territoire avec les viandes, les fromages, le miel, les fruits et les légumes. Le panier des produits typiques est varié et de qualité et il est apprécié localement et renommé en Europe.
La province détient un nombre record de labels de qualité, symbole de son savoir-faire en matière de produits agroalimentaires :
9 fromages et viandes AOP (Bra, Toma, Castelmagno, Raschera, Murazzano, Grana Padano, Gorgonzola, Jambon Cru de Cuneo, Salami «alla Cacciatora»), 7 vins AOCG (du Barolo, au Barbaresco et Dogliani) et 11 AOC, 3 entre fruits et légumes IGP (Châtaigne de Cuneo, Noisette du Piémont, Haricot de Cuneo).

Dans le **Département des Alpes de Haute-Provence** les productions agroalimentaires traditionnelles sont liées à la diversité des terroirs que l'on trouve dans ce territoire : alpin au nord est du département et méditerranéen au Sud.
Au sein du panier typique on trouve des fromages et de la viande de qualité, mais aussi de l'huile d'olive, des huiles essentielles et herbes aromatiques et des céréales.
Les produits AOC de la région sont le fromage Banon, l'huile d'olive de Haute-Provence, les vins des collines du Pierrevert, l'huile essentielle de lavande de Haute-Provence et les produits IGP sont l'agneau de Sisteron, le miel de Provence, le miel de lavande et de lavandin. Les autres produits renommés sont les herbes de Provence, le safran, les amandes.

Le département des Alpes de Haute-Provence présente une gamme riche et diversifiée de produits du terroir et de qualité.

{loadposition mypositionterroir}

Les Produits labellisés

- Fromage de Banon - AOC – AOP
- Agneau de Sisteron - IGP - Label Rouge
- Huile d'olive de Haute Provence - AOC – AOP
- Petit Epeautre de Haute Provence – IGP

- Vin des Coteaux de Pierrevert – AOC
- Pommes des Alpes de Haute Durance - IGP - Label Rouge
- L'Huile essentielle de lavande de Haute Provence - AOC – AOP
- Miel de Provence, Miel de lavande et de lavandin - IGP - Label Rouge
- Herbes de Provence - Label Rouge

Les Produits non labellisés mais également emblématiques du territoire

- Safran
- Amandes
- Blé dur
- Lavande
- Lavandin
- Châtaigne
- Truffe

Les Produits labellisés

Fromage de Banon - AOC – AOP

Le climat chaud et sec de Haute-Provence impose une transformation rapide du lait en fromage, au risque de le voir s'altérer. La coagulation est accéléré par la présure : c'est la technique traditionnelle du caillé doux. Après un premier affinage, les tomes sont pliées dans des feuilles de châtaigniers. Le banon développe alors des arômes subtils de sous bois et offre une pâte onctueuse à cœur.
Ces savoirs faire défendus par une Appellation d'origine contrôlée, permettaient de reporter le surplus de fromage, source de protéine, pour la période hivernale.
www.banon-aoc.com

Agneau de Sisteron - IGP - Label Rouge

Avec l'utilisation des parcours et l'élevage extensif, les éleveurs ovins de Alpes de Haute-Provence adaptent leur savoir-faire au territoire. Pour palier aux maigres ressources

végétales, les agneaux issus de races rustiques adaptées – Mérinos d'Arles, Mourérous et Préalpes du Sud – grandissent en bergerie après avoir goûté aux prairies avec leurs mères. Cette qualité d'élevage confrère à l'agneau de Sisteron ses caractéristiques : agneau jeune, viande claire, d'une douceur et d'un moelleux exceptionnels, garantie par une Indication Géographique Protégée. Un Label Rouge est associé à l'agneau de Sisteron afin de garantir sa qualité gustative supérieure.
www.agneaudesisteron.fr

Huile d'olive de Haute Provence - AOC – AOP

Le terroir oléicole des Alpes de Haute 6provence st le plus au nord du bassin méditerrannéen. A l'adrech des coteaux, les oliviers jouissent d'un micro-climat particulier. Les hivers froids, les étés torrides, la main de l'homme et son savoir-faire ancestral, donnent aux variétés locales – l'aglandau en particulier- sa complexité aromatique : un nez marqué du parfum herbacé des olives ramassées tôt, d'artichauts, de feuilles de tomates, d'arômes de pommes et une longueur en bouche légèrement épicée. L'Appellation d'Origine Contrôlée affirme ces spécificités.
www.aochuiledolive-hauteprovence.com

Petit Epeautre de Haute Provence – IGP

Le Petit épeautre ou engrain est l'ancêtre de tous les blés. Cette céréale rustique est particulièrement bien adaptée au terroir, à son altitude, ses sols pauvres, son climat semi-aride. Riche en protéines, en magnésium et en phosphore, ses qualités nutritives sont remarquables. En Haute6provence, son berceau historique, le Petit Epeautre est reconnu par une Indication Géographique Protégée.
www.petitepeautre.com

Vin des Coteaux de Pierrevert – AOC

Le vignoble des coteaux de Pierrevert est l'un des plus hauts de France. Il subit les influences méditerranéennes et alpines ainsi que des variations extrêmes de température. Ces conditions sont très favorables à la maturité du raisin. La diversité des sols révèle un terroir marqué, aux vins typiques et de caractères. Ces spécificités sont reconnues par une Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1998.
http://www.alpes-haute-provence.com/content/vins-des-coteaux-de-pierrevert-aoc

Pommes des Alpes de Haute Durance - IGP - Label Rouge

La production de fruits dans les Alpes du Sud date de plusieurs siècles. Mais c'est, semble-t-il, vers les années 1930 que débute réellement l'essor de la pomme. Pour la filière fruits, les pommes et les poires produites dans le bassin des Alpes de Haute-Durance correspondent à une qualité reconnue qui se différencie des autres régions, sur les mercuriales, sous l'appellation "Pommes et Poires des Alpes".
Les pommes et poires des Alpes-de-Haute-Durance sont produites à partir d'un cahier des charges qui leur donne la possibilité de se démarquer vers le haut de gamme par deux signes de qualité : la CCP et le Label Rouge, associés à l'IGP Alpes de Haute-Durance. Associé à ces signes de qualité, des méthodes de culture très contrôlées permettent d'obtenir des pommes et des poires qui ont du goût.
Maison de l'entreprise
11, Allée des genêts
04200 Sisteron
Tel : 04 92 33 18 39

L'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 (Appellation d'Origine Contrôlée) "Huile essentielle de lavande de Haute- Provence". 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 une partie des départements des Alpes-de-Haute-Provence, des Hautes-Alpes, du Vaucluse et de la Drôme. Elle intéresse une centaine de producteurs qui travaillent individuellement ou regroupés en coopératives pour la distillation ou la commercialisation des essences.
www.lavande-provence-aoc.com

Miel de Provence, Miel de lavande et de lavandin - IGP - Label Rouge

Bénéficiant d'un soleil généreux, la flore abondante et riche en nectar parfumé des Alpes de Haute-Provence fait des collines et plateaux du département un espace naturel privilégié pour les abeilles et les apiculteurs. L'IGP concerne tous les miels de Provence. Le miel de lavande et de lavandin ainsi que les miels poly floraux de Provence, bénéficient par ailleurs d'un label rouge. Miel provençal par excellence le miel de lavandes, à la consistance douce, fine et au goût si particulier, est un enchantement. Il est fabriqué par les abeilles qui tirent le nectar exclusivement des fleurs de lavande au milieu de l'été. Lors de votre venue en Provence, ne

manquez pas de déguster ce miel tout à fait local.
www.miels-de-provence.com

Herbes de Provence - Label Rouge

Il y a 15 ans, la production d'herbes aromatiques sèches s'organisait, en France, essentiellement comme une activité de cueillette. Entre l'urbanisation, le recul de l'élevage ovin et le repli de l'agriculture en général, cette production française d'herbes aromatiques s'apprêtait à disparaître. Une poignée de producteurs s'est alors regroupée afin de remettre en culture les plantes aromatiques.
Par le choix des espèces cultivées, des méthodes de production, des procédés de séchage et de transformation, l'action collective voit ses efforts récompensés : thym, romarin, origan, sarriette et basilic sont de nouveau cultivés sur leurs sols de prédilection : des terroirs adaptés à ces productions permettant d'obtenir des plantes aux arômes d'exception. Ce sont ces plantes qui composeront, en final, le mélange Herbes de Provence Label Rouge.
www.herbes-de-provence.org

Les Produits non labellisés mais également emblématiques du territoire :

Safran

La culture du safran en Provence est une histoire ancienne… à la fin du Moyen Âge, les papes d'Avignon en achetaient de grandes quantités, le safran colorait les livres enluminés. De nombreux ateliers en provenance du nord et du sud de la France mais aussi d'Italie s'installent en Comtat Venaissin. La Haute Provence est alors l'un de leurs fournisseurs.
Au coeur de sa fleur, au bout du pistil, trois minuscules et fragiles stigmates rouges, des fils de quelques millimètres de long, le safran. C'est là que résident toutes les qualités de la plante, aromatiques, culinaires, tinctoriales, médicinales…

Amandes

Les amandes de haute Provence
Depuis le XIXe siècle, dès les premiers jours du printemps, l'amandier fleurit sur le plateau de Valensole, sa terre favorite. De ce terroir particulier, l'amande tire des qualités gustatives supérieures qui, jadis, en faisaient un produit recherché par les confiseurs et pâtissiers de toute

la France.

Blé dur

Cette culture est principalement produite sur les plateaux de Valensole et de Forcalquier, dans le Val de Durance.
En raison de sa dureté, le blé dur n'est pas consommé en l'état. Il doit être transformé en semoules qui servent principalement à la production de pâtes alimentaires et à la production de couscous.

Lavande

C'est la meilleure des lavandes pour la qualité de son huile essentielle. À l'état sauvage, elle pousse surtout en Provence, mais elle peut être cultivée dans des régions plus septentrionales, d'autant qu'il en existe de nombreux cultivars. Seule l'huile essentielle issue de cette production sur une zone déterminée bénéficie de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC), huile essentielle de lavande de Haute-Provence. On recense environ 4 000 hectares cultivés dans les 4 départements producteurs (Drôme, Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Vaucluse).

Lavandin

Découvert un peu par hasard, il a été cultivé à partir des années 1930. Le lavandin est aujourd'hui l'espèce la plus cultivée, car sa fleur est plus productive en huile essentielle que la lavande vraie. Par contre, son essence a une moins bonne qualité olfactive, et est utilisée dans la parfumerie industrielle.

Châtaigne

Les châtaigneraies du plateau d'Albion et du Pays d'Annot, représentent plusieurs milliers d'arbres répartis sur plusieurs centaines d'hectares.
Implantée après la révolution française, ces châtaigneraie furent exploitées jusqu'au milieu du xxème siècle où elles représentaient le support d'une activité économique traditionnelle.
La châtaigne était alors considérée comme un produit de première nécessité. Il fut dénommé «l'arbre à pain».
En Haute-Provence, après la seconde guerre mondiale, l'usage de la feuille de châtaignier a été

généralisé pour la fabrication du fromage de BANON.

Truffe

Dans le département des Alpes de Haute-Provence, autrefois, la production se situait surtout dans le pays de Forcalquier et aux alentours de Montagnac. Dans ce village se tenait un marché très important. Les truffes du terroir étaient expédiées dans la plupart des capitales européennes.

De nos jours, notre département produit toujours la fameuse truffe noire au parfum et au goût incomparable, que les spécialistes appellent Tuber melanosporum et les Provençaux, Rabasse.

**Caractéristiques : ** De forme plus ou moins arrondie, elle peut atteindre la taille d'une pomme, mais le plus souvent pèse autour de 60 g. Sa peau (peridium) présente des écailles pyramidales qui passent du rougeâtre au noir, à maturité. Sa chair (gleba) de consistance ferme, est noire violacée, à maturité, marbrée de fines veines blanches, très ramifiées, qui rougissent à l'air et noircissent à la cuisson.
Habitat : Affectionne les zones calcaires aux étés chauds. En France, la région la plus productive est le Sud-Est juste devant le Sud-Ouest. On trouve également la "melano" en Charente, dans le centre du pays et sur les espaces les mieux ensoleillés de la Bourgogne et de la Lorraine. Elle existe aussi en Espagne et en Italie.
Saison : La période normale de maturité va du 1er décembre au 31 mars.
La zone trufficole des Alpes-de-Haute-Provence est comprise dans deux bassins très différents l’un de l’autre : le plateau de Valensole et le pays de Forcalquier.