Nel dipartimento delle Alpi di Alta Provenza le produzioni agroalimentari tradizionali sono legate alla grande varietà di ambienti: alpino a nord est del dipartimento e mediterraneo più a sud. Nel paniere di questo territorio si trovano formaggi e carni di qualità, ma anche olio d'oliva, oli essenziali, erbe aromatiche e cereali. I prodotti a denominazione d'origine della regione sono il formaggio Banon, l'olio di oliva dell'Alta Provenza, i vini delle colline del Pierrevert, l'olio essenziale di lavanda dell'Alta Provenza. I prodotti IGP sono l'agnello di Sisteron, il miele di Provenza, il miele di lavanda e di lavandino. Tra gli altri prodotti ricordiamo anche le erbe di Provenza, lo zafferano e le mandorle.

In provincia di Cuneo, il comparto agroalimentare è un vero e proprio vanto locale e si caratterizza per la ricchezza e la qualità dei suoi prodotti. Il vino delle colline cuneesi è il prodotto simbolo del territorio, ma non sono da meno anche le carni, i formaggi, il miele così come la frutta e gli ortaggi. Un paniere di prodotti ampio e di qualità che ha reso famoso questo territorio a livello locale ed europeo. La provincia detiene infatti un numero record di certificazioni di qualità: 9 formaggi e carni DOP (Bra, Toma, Castelmagno, Raschera, Murazzano, Grana Padano, Gorgonzola, Prosciutto Crudo di Cuneo, Salamini alla Cacciatora), 7 vini DOCG (tra cui Barolo, Barbaresco e Dogliani) e 11 DOC, 3 prodotti ortofrutticoli IGP (Castagna Cuneo, Nocciola del Piemonte, Fagiolo Cuneo).

I prodotti tipici della Provincia di Cuneo:

- Formaggi
- Ortofrutta
- Carni e Salumi
- Vini
- Altri prodotti

Legenda Certificazioni :
DOP: Denominazione di Origine Protetta
DOC: Denominazione di Origine Controllata
DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita
IGP: Indicazione Geografica Protetta (Indication Géographique Protégée)
AOC: Denominazione di Origine Controllata (Appellation d'Origine Contrôlée)