

Paris, le jeudi 20 juin 2019

## Contacts Presse

Agence C3M  
Tél. : 01 47 34 01 15

Michelle AMIARD  
michelle@agence-C3M.com

Laurence DELVAL  
laurence@agence-C3M.com



MOTS-CLES : VOYAGE DE PRESSE / AGRICULTURE / AGRO-ALIMENTAIRE / ALIMENTATION / GASTRONOMIE

## Invitation - Voyage de presse Découvrir et goûter la Haute-Marne !

**Jeudi 12 et Vendredi 13 septembre**

Départ le jeudi 12 juin, à 9 h 00, point de rendez-vous : Paris Bercy

Retour le vendredi 14 juin en minibus, sur Paris, pour 17h30

**La Haute-Marne, entre Champagne et Bourgogne, terre de forêts et de rivières, a une forte activité liée à l'agriculture et à la transformation alimentaire. En venant de Paris, on arrive par Colombey-les-Deux-Eglises en Haute-Marne en faisant une halte à l'hostellerie de la Montagne et son restaurant Natali \* Michelin... C'est le début du voyage...**

### Inscrivez-vous pour le voyage de presse des 12 et 13 septembre.

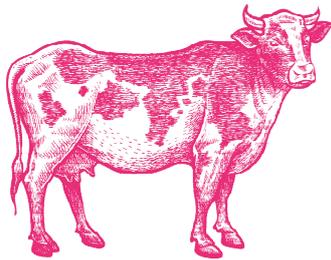
Son tissu d'entreprises va du plus grand (Bongrain, est née ici avec Caprice des Dieux...) aux plus petits. A cette échelle artisanale, des marques ou des produits de terroir ont une réputation établie. En témoigne la présence au salon international de l'Agriculture cette année, sur un stand commun de 26 producteurs qui ont ramené, avec les éleveurs de vaches, chevaux, moutons..., 5 médailles au concours général.

**Engagés dans le bio pour certains, parfois organisateurs de circuits de livraison courts** (en e-commerce livrés en drive), **exportateurs, adeptes de l'agro-tourisme et du partage d'expériences**, ces producteurs témoignent tantôt de la vitalité d'une lignée familiale sur plusieurs générations, tantôt d'un pari gagné par des nouveaux venus créant des activités ex nihilo.

Nous vous proposons des rencontres, des visites de productions, des séances de dégustations les jeudi 12 et vendredi 13 septembre, avec des producteurs haut-marnais de miel, vins de groseilles et de cassis, eau de vie, foie gras, escargots, safrans, pâtes, huiles essentielles et alimentaires...

L'opportunité de découvrir des marques et des produits alimentaires d'excellence.

- **Horaires** : le jeudi 12 septembre, départ à 9 h 00 en navette privée (point de rendez-vous devant la gare de Paris Bercy), et plateau repas pris à bord. Le retour se fera le lendemain, vendredi 13 septembre, sur Paris vers 17h



### Focus sur quelques entreprises et savoir-faire à découvrir...

- **Distillerie Georges Decorse** –Liqueurs et eaux de vie font partie du terroir. Jean-Guillaume Decorse fait partager sa passion pour la distillation dans le plus pur respect de la tradition artisanale : poire William, quetsche, mirabelle... et aussi son fameux Pastis 52.
- **Les Ruchers du Plateau de Langres : Médaille d'Or au salon international de l'agriculture 2019.** Certifié bio depuis 2016. Dans la région de Langres, au sud de la Haute-Marne, les ruchers permettent de récolter du miel de printemps, d'acacia, de fleur et de forêt.
- **Val é Jean** : Producteurs de fruits, d'herbes aromatiques et de safran, Val é Jean proposent des confitures et des gelées aux saveurs originales, accompagnant les plats salés ou sucrés en particulier les foie gras, gibiers et fromages.
- **Les Cassis d'Alice** : En 2006, les premiers cassis sont récoltés, les recettes élaborées. L'élixir de cassis tient ses secrets d'une antique recette de liqueur dans la famille depuis des générations,
- **L'Émeraude de l'Écluse - spiruline** : Produite à la Ferme de L'Écluse à Hâcourt, la spiruline est artisanale et séchée à moins de 42°C pour garder tous ses apports nutritionnels.
- **Saveurs de Mets** : élaborée en partenariat avec des entreprises locales dans le respect des normes environnementales, une gamme complète d'huiles végétales : chanvre, chardon marie, chia, cameline, carthame, tournesol, colza, noisette, noix, graine de courge, nigelle de Damas, moutarde, œillette, souchet, navet et pépin de raisin.
- Et aussi : **La Ferme du Bocage, Le Rucher du miel d'or de Chez Jek, L'abeille chercheuse, Brasserie de Vauclair, Champagne Daubanton & Fils, Champagne Nicolas Bass, Champagne Péligré, Escargots safran du Grand Der, La Poule meunière, Essencialis, Le Rucher du Grand Jardin, Les Ruchers de l'Étoile, Le Domaine des Rubis, Les saveurs d'Annalice La Ferme de Busson, Les Clairs Chênes, Syndicat interprofessionnel du fromage de Langres, Produit naturel de la ruche, Champagne Hervé Hudelet, vin Le Muid Montsaugonnais, les Alpagas d'Orival.....**

### La Haute-Marne soigne son image

#### Le Conseil départemental de la Haute-Marne, mène un partenariat historique avec le monde agricole.

Dans le cadre d'une concertation élargie et renouvelée avec les différents partenaires du monde agricole, le Département met en place une véritable stratégie de développement, filière par filière, tout en protégeant et valorisant l'environnement, la biodiversité et les espaces naturels sensibles. Il intervient ainsi en complémentarité avec la Région Grand Est.

**Le Département accompagne la ruralité** et ses spécificités. Par sa politique d'achats publics, notamment au travers de son adhésion à Agrilocal, plateforme web mettant en relation producteurs locaux et acheteurs publics de la restauration collective (dans les collèges, les Ehpad, etc.), il favorise les circuits courts. Il soutient et encourage également la mise en relation directe des producteurs et des consommateurs, à l'image des drives fermiers ou des plateformes numériques dédiés à la mise en valeur des productions locales.

D'ici 2021, le Département engagera plus 1,1 million d'euros en faveur du monde agricole.

Vous situez la Haute-Marne ? Entre Alsace et Île-de-France, à 2h10 de la gare de l'Est. Dans la région Grand Est. Avec 250 000 hectares de forêt, 1 800 km de rivières, 5 lacs, la Haute-Marne compte parmi les départements les



plus verts de France qui accueillera prochainement le futur parc national des forêts de Champagne et Bourgogne.

C'est donc un territoire à taille humaine. Mais qui dit campagne ne dit pas isolement : on surfe ici en haut débit (pour 100% des habitants\*, même dans les plus petites communes) et l'activité économique est aussi industrielle.

Le département héberge de longue date des activités industrielles avec des groupes connus dans le monde, des PME-PMI et des indépendants. Des histoires d'entrepreneurs qui créent, innovent, fabriquent, se développent, exportent.

Plus ici : <http://respirez-inspirez.com/>

*\*hors zones AMII développées par les opérateurs privés*