



La Coopérative fête ses 4 artisans médaillés au Salon international de l'Agriculture 2025



**Nos artisans primés
cette année :**





Pour la deuxième année consécutive, la moisson a été bonne.
Ce sont 11 médailles qui ont été glanées par les coopérateurs à Paris !

4 d'Or – 5 d'Argent – 2 de Bronze

qui mettent en avant la qualité
des productions de notre territoire haut-alpin.



Liqueur de Génépi
Le Plantivore

Miel de Fleurs
Apiculture Monnet
et Fils

**Raclette au piment
d'Espelette**
Raclette du Fruichier
Fromagerie
de la Durance



Confiture de Fraise
Confiture d'Orange amère
Liqueur de Verveine
Le Plantivore

Miel de Montagne
Apiculture Monnet
et Fils

Pâté de Campagne
Délices de la Durance



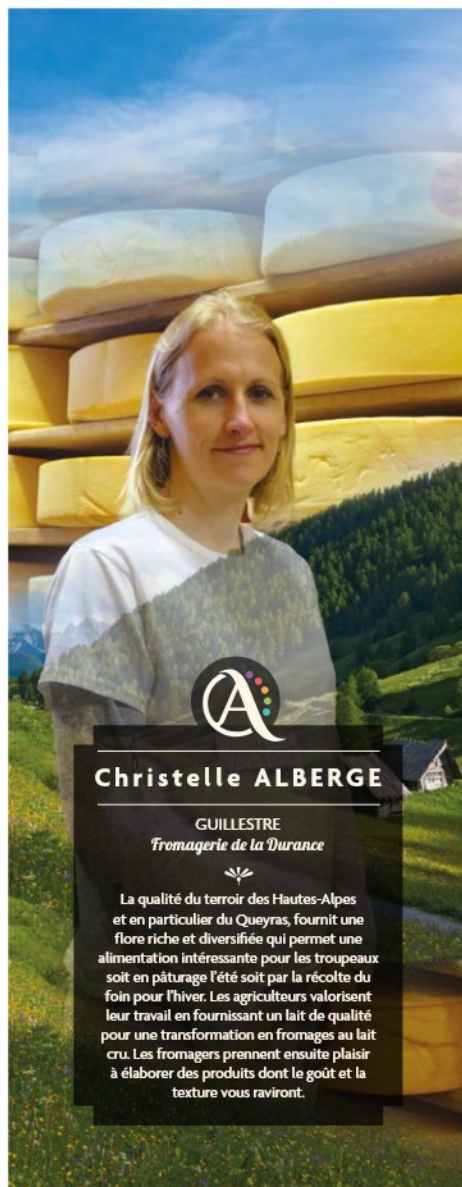
Bleu du Queyras
Fromagerie
de la Durance

Confiture de Myrtille
Le Plantivore





3 coopérateurs lauréats - 10 produits



Christelle ALBERGE

GUILLESTRE
Fromagerie de la Durance

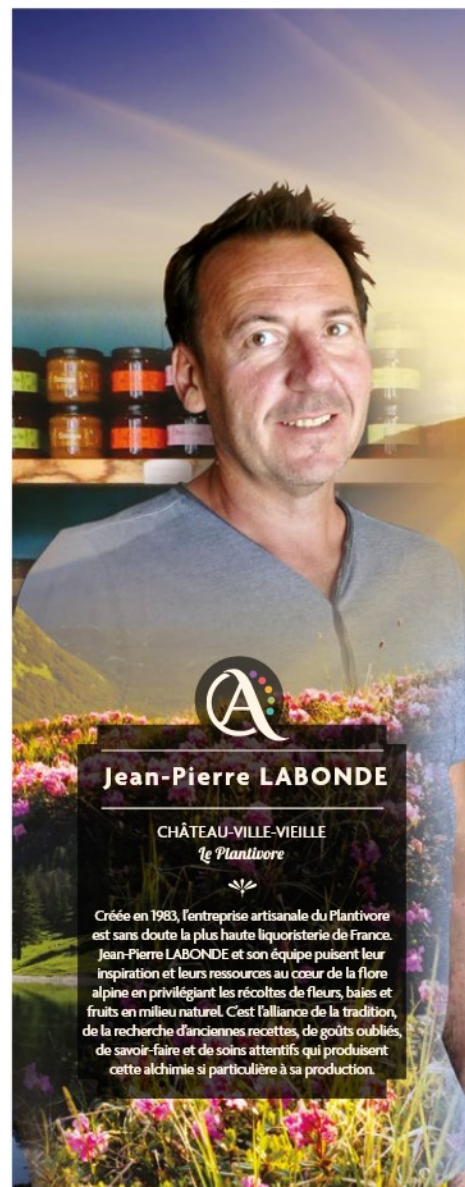
La qualité du terroir des Hautes-Alpes et en particulier du Queyras, fournit une flore riche et diversifiée qui permet une alimentation intéressante pour les troupeaux soit en pâturage l'été soit par la récolte du foin pour l'hiver. Les agriculteurs valorisent leur travail en fournissant un lait de qualité pour une transformation en fromages au lait cru. Les fromagers prennent ensuite plaisir à élaborer des produits dont le goût et la texture vous raviront.



MONNET & fils
Gaec apiculture

CHÂTEAU-VILLE-VIEILLE
Apiculture

Installés à Château-Ville-Vieille dans le Parc Régional du Queyras, apiculteurs depuis trois générations, passionnés par leur métier, Frédéric, Stéphanie et David travaillent en harmonie avec la nature et les saisons afin de produire des miels de qualité. Soucieux des changements climatiques et très attachés au territoire, ils sont toujours à la recherche de zones préservées et sauvages. C'est dans le magnifique paysage du Queyras, très riche en variétés de fleurs, que passent une partie de l'année leurs colonies d'abeilles.



Jean-Pierre LABONDE

CHÂTEAU-VILLE-VIEILLE
Le Plantivore

Créée en 1983, l'entreprise artisanale du Plantivore est sans doute la plus haute liquoristerie de France. Jean-Pierre LABONDE et son équipe puisent leur inspiration et leurs ressources au cœur de la flore alpine en privilégiant les récoltes de fleurs, baies et fruits en milieu naturel. C'est l'alliance de la tradition, de la recherche d'anciennes recettes, de goûts oubliés, de savoir-faire et de soins attentifs qui produisent cette alchimie si particulière à sa production.

1 invité lauréat - 1 produit



Christophe GUIDONE & Patrick PEYROT

TALLARD
Délices de la Durance

Charcutiers



Ils ont dit...

Avec 17 médailles depuis 2022 comprenant les cinq nouvelles de cette année, on ne peut qu'être admiratif. Peut-on connaître le secret d'une telle réussite ?

Ces cinq nouvelles médailles viennent compléter un palmarès qui a débuté avec la médaille d'Or en 2022 pour la Confiture allégée de Myrtille. Cela porte à 17 le nombre de nos médailles obtenues au Salon Agricole International de Paris et nous en sommes fiers bien sûr, d'autant que la réputation du jury est solide (l'Or n'est pas systématiquement attribué dans ce concours international).

Cette année, avec l'Or pour le Génépi, nous avons été récompensés pour nos progrès car en fait nous cherchons, pour chacun de nos produits, à nous améliorer sans cesse malgré notre évolution sur le marché.

Les quatre autres médailles ont également leur saveur : la Liqueur de Verveine vient d'entrer dans le bal avec l'Argent, la confiture d'Orange amère confirme avec l'Argent, la Fraîse décroche cette année l'Argent (seule distinction 2025 dans cette catégorie). Le concours de confitures de Myrtilles allégées ayant été supprimé cette année, nous remportons le Bronze dans la catégorie classique.



Depuis 2017 ce sont 15 médailles à l'actif de la Fromagerie de la Durance. Deux d'Or cette année et une de Bronze, satisfaits ?

Oui nous sommes satisfaits, ça récompense le travail des producteurs et de la fromagerie, c'est une reconnaissance du travail effectué.



Ils ont dit...



Pour un premier sacre, ce sont deux médailles, une en Or et une en Argent. Votre père (/grand père) serait fier ?

Avec l'obtention de ces deux premières médailles nous avons automatiquement eu une pensée émue pour Oscar Monnet qui a été à la source de cette aventure en achetant ses premières ruches. Toute sa vie il a eu à cœur d'aller au bout des choses avec passion et rigueur et ses médailles viennent récompenser la 3^{ème} génération de cette entreprise familiale. Elles sont les fruits d'un travail que nous espérons le plus rigoureux possible avec le souci constant de mériter la confiance que nos partenaires nous accordent.

Oscar nous l'a enseigné tout au long de sa vie.



Cette année encore vous revenez de Paris avec une Médaille. En Argent cette fois-ci pour la Terrine de Campagne qui gagne une marche sur le podium, l'année prochaine vous revenez avec l'Or ?

Ahahah !!! Si c'était aussi simple... C'est déjà une fierté d'avoir deux années d'affilés une médaille de Bronze, une médaille d'Argent c'est très bien pour notre jeune entreprise, mais comme tout concours, quand on participe, c'est pour donner son meilleur et être le meilleur ! On verra donc en 2026...

Quelques chiffres clés

Plus de **3 600** produits

sur **300** m²

4 salariées à l'année + **1** saisonnière

et **1** apprentie

36 coopérateurs permanents

15 artisans invités

363 jours d'ouverture sur l'année

Un chiffre d'affaire annuel réalisé pour le compte des artisans proche des...

1,5 million d'euros

Zoom sur...



Une histoire qui débute autour d'un café

Il y a 36 ans, des artisans de toutes disciplines et des agriculteurs du Queyras se regroupent et créent une association pour promouvoir leurs produits et accroître leur capacité de vente. Les élus des villages du Queyras et la Région leur apportent leur soutien, et le projet se construit avec la volonté de proposer un lieu à vocation artisanale, sur un emplacement exceptionnel, qui soit la vitrine de la vitalité créatrice du Queyras.

C'est ainsi qu'en **1989, la Maison de l'Artisanat ouvre ses portes.**

En 2011, une restructuration a lieu avec l'intégration du Syndicat des Artisans d'Art en Meubles et Objets sculptés du Queyras à la SARL Coopérative Artisanale du Queyras.

La surface de vente de la coopérative et le nombre de ses coopérateurs ont plus que doublés (environ 300 m² pour 36 coopérateurs et 15 invités).

Ouverture au public en 1989



Un principe de coopération au centre des décisions

La SARL coopérative artisanale du Queyras Pays du Viso est membre de la fédération des Coopératives. C'est une structure de droit privé fondée sur le principe de la coopération. Elle a pour objectif de servir au mieux les intérêts économiques de ses coopérateurs.

Pour les prises de décisions elle repose sur le principe démocratique « **un actionnaire = une voix** ».

Pour son fonctionnement elle s'appuie sur :

Une cogérance composée de trois artisans élus lors de l'assemblée générale pour trois ans renouvelables et sortants tous les ans par tiers.

Un comité de suivi composé de la cogérance, des représentants des différentes commissions et de trois membres élus par l'assemblée générale.

Différents groupes de travail ouverts à chaque coopérateur : commission finance, communication, innovation, aménagement et maintenance.

Le régal des sens !



Contact Presse :

Caroline BLANC DEBRUNE
06 82 45 55 06 / 09 71 30 98 33
direction@artisanat-queyras.fr



Télécharger les fichiers



Maison de l'Artisanat

2571 route du Queyras
05350 Château-Ville-Vieille
04 92 46 80 29
contact@artisanat-queyras.fr
artisanat-queyras.fr