



LA HAUTE-MARNE
RESPIRE
ET INSPIRE !

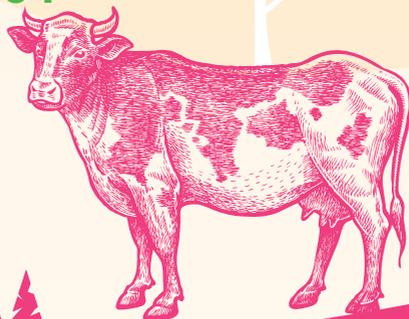
LA HAUTE-MARNE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2022

Du samedi 26 février au dimanche 6 mars

Paris Expo - Porte de Versailles

Pavillon 3, Espace Grand Est, Stand E48

**Venez découvrir, goûter et rencontrer
la Haute-Marne !**



[respirez-inspirez.com](https://www.respirez-inspirez.com)



SOMMAIRE

LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-MARNE AUX CÔTÉS DU MONDE AGRICOLE	p. 4
AGRILOCAL 52 : LA HAUTE-MARNE DANS VOTRE ASSIETTE	p. 5
LA HAUTE-MARNE RESPIRE ET INSPIRE !	p. 6
LA HAUTE-MARNE TOURISTIQUE	p. 8
LES PRODUCTEURS HAUT-MARNAIS	p. 10
Samedi 26, dimanche 27 et lundi 28 février	p. 11
Mardi 1 ^{er} , mercredi 2 et jeudi 3 mars	p. 16
Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 mars	p. 20
LES ÉLEVEURS HAUT-MARNAIS	p. 28
GASTRONOMIE, SAVOIR-FAIRE ET PATRIMOINE HAUT-MARNAIS	p. 30
Les animations mises en place sur le stand Haute-Marne	
LA HAUTE-MARNE À L'HONNEUR	p. 36
Coups de projecteur sur le département le mercredi 2 (stand Haute-Marne) et le vendredi 4 mars (stand prestige de la Région Grand Est)	

LA HAUTE-MARNE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2022

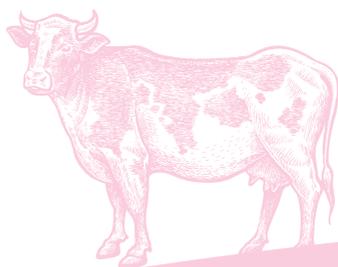
26 producteurs haut-marnais vous attendent afin de vous faire découvrir et déguster leurs produits du terroir.

Découvrez les produits et les savoir-faire haut-marnais ainsi que les nombreuses animations qui sont proposées sur le stand Haute-Marne porté par le Département.

Dans les pavillons dédiés à l'élevage, les éleveurs haut-marnais et leurs animaux (bovins et ovins, pavillon 1 et équins, pavillon 6) seront également présents et participeront au Concours Général Agricole.

Deux coups de projecteur mettront en lumière la Haute-Marne durant le salon !

Découvrez le programme de ces deux moments de partage dédiés à la Haute-Marne, le mercredi 2 puis le vendredi 4 mars, p. 36.



LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-MARNE AUX CÔTÉS DU MONDE AGRICOLE

Le Conseil départemental 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 soutien et 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 et porte depuis 2018 un ambitieux projet de politique en faveur de la ruralité et de son développement, structuré autour de **4 objectifs stratégiques** : la solidarité rurale, le savoir-faire en agriculture, l'environnement et la sécurité sanitaire.

Le Département accompagne la ruralité et ses spécificités. Par sa politique d'achats publics, il favorise les circuits courts, notamment au niveau des cantines scolaires de ses collèges. Il soutient et encourage également la mise en relation directe des producteurs et des consommateurs, à l'image des drives fermiers ou au travers de son adhésion à **Agrilocal**, plateforme internet dédiée à la mise en relation des acheteurs de la restauration collective et des producteurs locaux.



AGRILOCAL 52 : LA HAUTE-MARNE DANS VOTRE ASSIETTE

Le Département de la Haute-Marne, soucieux de garantir la qualité des repas et de favoriser le développement des circuits alimentaires de proximité, tout en soutenant l'économie rurale générée par ses exploitations agricoles, s'est engagé dans la démarche Agrilocal le 1^{er} mars 2019 avec la création de la plateforme agrilocal52.fr.

Dans le respect des règles de la commande publique, celle-ci permet la mise en relation entre des acheteurs de la restauration collective et des fournisseurs de produits issus de l'agriculture haut-marnaise ou de départements limitrophes. Outil gratuit, le service agrilocal52.fr apporte une solution nouvelle et de nouveaux débouchés aux agriculteurs et aux artisans locaux.



LA HAUTE-MARNE RESPIRE ET INSPIRE !

Située au carrefour de l'Europe, la Haute-Marne est un département alliant ruralité et modernité. À 2h10 de Paris, dans un environnement naturel préservé et reconnu, disposant d'un patrimoine bâti de qualité à prix attractif et d'une couverture 100% haut débit de son territoire* la Haute-Marne réalise vos rêves d'oxygène.

Elle a inspiré Charles de Gaulle et bien d'autres. Elle inspire des entreprises innovantes, des associations culturelles et sportives très dynamiques. La Haute-Marne insuffle de l'énergie pour réussir et s'épanouir tout en garantissant une qualité de vie oxygénante. Riche de nombreux atouts, le département de la Haute-Marne est idéal pour trouver le bon équilibre entre vie professionnelle et vie privée.

Un environnement préservé

Département bleu et vert par excellence, reconnu pour son environnement remarquable avec le Parc national de forêts, la Haute-Marne offre aux amoureux de la nature un grand choix d'activités de plein air : promenades à cheval, à vélo ou tout simplement à pied à travers 250 000 hectares de forêts, activités nautiques sur les 2 000 kilomètres de rivières ou l'un des 5 lacs du département, dont le lac du Der.

**hors secteur géographique pour lequel l'installation du réseau technique est prise en charge par un opérateur privé*



Parc national de forêts



Une position géographique idéale

Géographiquement, la Haute-Marne occupe une position stratégique. Traversée par les réseaux autoroutiers (A5 et A31), elle se situe à 1h de Dijon et de Troyes depuis Chaumont, à 1h15 de Nancy et de Reims depuis Saint-Dizier. Au carrefour de l'Europe, la Haute-Marne est à 3h de l'Allemagne et du Luxembourg. Par

autoroute, elle offre aussi la possibilité de rejoindre Lyon en 2h30.

En train, la ligne 4 Paris-Mulhouse permet de rejoindre sans changement, la capitale en 2h30 depuis Chaumont et en 2h10 depuis Saint-Dizier.

L'environnement naturel exceptionnel apporte de l'oxygène qui favorise l'inspiration pour créer et se développer.

CHIFFRES CLEFS

- À 2h10 de Paris
- 1 000 €/m² à l'achat
- 100 % haut débit
- Plus de 1 200 associations sportives et culturelles
- 172 500 habitants
- 3 villes principales : Saint-Dizier, Chaumont, Langres

Les ambassadeurs de la Haute-Marne

Des Haut-Marnais de cœur ou d'adoption témoignent et nous parlent de leur territoire. Retrouvez leurs témoignages sur le site respirez-inspirez.com.

Venez respirer en Haute-Marne, vous allez être inspiré(e) !

« La Haute-Marne, mon oxygène pour inventer »

Jean-Baptiste Natali
chef étoilé, Hostellerie La Montagne

HM LA HAUTE-MARNE
RESPIRE
ET INSPIRE !
respirez-inspirez.com



LA HAUTE-MARNE TOURISTIQUE

De belles découvertes touristiques à découvrir...

Les remparts de Langres ; la station thermale et de bien-être de Bourbonne-les-Bains ; la tradition coutelière de Nogent ; la vannerie à Fayl-Billot ; le Parc national de forêts entre Haute-Marne et Côte-d'Or ; Chaumont, ville du graphisme ; La Croix de Lorraine et le Mémorial Charles de Gaulle à Colombey-les-Deux-Églises ; le Château du Grand Jardin à Joinville datant de la Renaissance et ses jardins labellisés « Jardin Remarquable » ; Saint-Dizier et la Vallée de la Blaise, berceau de la fonte d'art ; le lac du Der, haut lieu de l'ornithologie française et ses loisirs nautiques et bien d'autres sites, édifices ou lieux de découvertes font de la Haute-Marne un territoire empreint d'histoire. L'omniprésence de la nature propose un terrain d'aventure, de découverte et de promenade unique, agrémenté par une offre d'activités nature et sportives riche et diversifiée pour tous. Des événements majeurs de dimension nationale voire internationale ponctuent également la vie culturelle du département : *la Biennale de design graphique* à Chaumont, *le festival Humours d'hivers* et *Musical'été* à Saint-Dizier, *le festival du Chien à Plumes* à Villegusien ou encore *le Montier Festival Photo*, dédié à la photographie animalière et de nature à Montier-en-Der.

Entre découverte, jeux, promenades mais aussi lieux de patrimoine, de culture, de sport, la Haute-Marne vous invite à venir la découvrir le temps d'une escapade...

En savoir plus :

www.tourisme-hautemarne.com



© Ph. Lemoine

EN 2022...

« 1972-2022 : La Croix de Lorraine fête ses 50 ans »

« Voyez cette colline. C'est la plus élevée. On y édifiera une croix de Lorraine quand je serai mort. »



© Ph. Lemoine / MDT 52

bronze, elle mesure 44,30 m de haut.

Selon Malraux, le Général ajoute « *Personne n'y viendra, sauf les lapins pour y faire de la résistance...* ». Personne n'imaginait que des visiteurs du monde entier viendraient au pied du monumental édifice, visible à plus de 30 km à la ronde.

C'est en ces termes qu'en 1954 Charles de Gaulle présente le point culminant du village de Colombey-les-Deux-Églises, sur lequel sera édifié en 1972 le symbole de la France libre.

La Croix de Lorraine culmine à 397,50 m d'altitude. Revêtue d'un parement en granit rose et habillée de surfaces en

« Le Parc national de forêts : entrez dans un monde d'émerveillements »

Découvrez les vastes massifs forestiers d'Arc-en-Barrois, Châteauvillain, Auberive et Châtillon représentatifs des forêts de la plaine française. Cet espace d'exception, situé au cœur des départements de Haute-Marne et de Côte d'Or, a été choisi pour accueillir le 11^e Parc national. **Espace unique en France, le Parc national de forêts est dédié aux forêts feuillues de plaine**, mettant ainsi en valeur la relation étroite entre l'Homme et la Forêt.



© Ph. Lemoine / MDT 52

LES PRODUCTEURS HAUT-MARNAIS

26 producteurs haut-marnais sont présents sur le salon afin de vous faire découvrir leurs produits et leurs savoir-faire.

◆ *Pavillon 3, Région Grand Est, Stand Haute-Marne E48*

Retrouvez pendant toute la durée du salon :

EAU-DE-VIE / LIQUEURS

Distillerie Georges Decorse

Liqueurs et eaux de vie font partie du terroir haut-marnais. Jean-Guillaume Decorse vous fera découvrir ses alambics et partager sa passion pour la distillation dans le plus pur respect de la tradition artisanale : poire William, quetsche, prune, estragon... Ses liqueurs et eaux-de-vie surprendront votre palais.



Dégustation de liqueurs artisanales, eau-de-vie (bouteilles aux formes très différentes) sur le stand.

Médaille d'or 2018 : Eau de vie de poire William

21 rue de l'école - 52240 Millières

Tél. 03 25 01 21 46 / 06 11 23 63 47

jean-guillaume.decorse@wanadoo.fr

www.distilleriedecorse.com

 Distillerie Georges Decorse

SAMEDI 26, DIMANCHE 27 ET LUNDI 28 FÉVRIER

ESCARGOTS

Les Escargots du Plateau

À la ferme héliicole « Les Escargots du Plateau », installée depuis 2018, Adeline Blet élève des escargots, de la reproduction jusqu'à la transformation. Les parcs offrent aux gastéropodes une nourriture composée d'herbes variées et aromatiques, complétée par des céréales et du calcaire afin de fortifier leurs coquilles. Après ramassage, les escargots sont transformés et cuisinés sur place, en bocaux, en coquilles traditionnelles ou pour l'apéritif, en croustilles et en gougères.



27 grande Rue - 52160 Chalancey

escargotsduplateau@gmail.com

Tél. 06 33 41 32 31

www.escargots-du-plateau.com

 Escargots du Plateau

HUILES ALIMENTAIRES

Les Saveurs d'Annalice

Depuis quatre ans, Bianco Boss, artisan huilier, propose une gamme de cinq huiles artisanales haut-marnaises : noix, noisettes, chanvre bio, cameline bio (lin) et colza bio. Les graines sont sélectionnées avec soin et proviennent en majorité d'agriculteurs haut-marnais. Il presse lui-même ses huiles à froid afin de préserver toutes les qualités nutritionnelles et leur goût. Les tourteaux (les graines broyées) sont ensuite transformés en farine, idéale pour la confection de biscuits. Les Saveurs d'Annalice élaborent également des pâtes à tartiner de noix ou de noisettes au miel naturel de Haute-Marne.



8 bis rue de la levée de César - 52120 Richebourg

bosbianco@orange.fr

Tél. 06 09 35 47 76

 Les saveurs d'Annalice

Huilerie du Haut du Sec

Située sur le plateau de Langres depuis plusieurs générations, l'exploitation agricole familiale a créé une huilerie en 2017 afin de transformer sa production. Huile de colza, de tournesol et de caméline sont ainsi produites à partir des graines cultivées sur les sols limoneux argileux du Haut du Sec. Le climat rigoureux de la ville fortifiée langroise apporte une finesse particulière à ces huiles produites extraites en première pression à froid, de sorte à préserver toutes leurs vertus, omégas mais aussi leurs saveurs.



2 route d'Aprey - 52160 Pierrefontaines
huileduhautdusec@gmail.com
Tél. 06 04 49 80 25

 L'Huile du Haut du Sec

CANARD / FOIE GRAS

La Ferme du Bocage

Située dans une ferme typique du pays champenois au nord de la Haute-Marne à quelques kilomètres du Lac du Der, La Ferme du Bocage propose depuis plus de vingt ans des spécialités de canards gras. Foie gras, terrines, confits, rillettes, magrets fumés au bois de hêtre, etc. sont produits dans les laboratoires de la ferme. Les canards sont nourris traditionnellement au maïs entier, afin de préserver le savoir-faire et le goût de ces produits naturels de qualité.



15 rue de la Haye - 52220 Droyes
contact@lafermedubocage.fr
Tél. 03 25 04 23 28

www.lafermedubocage.fr

 La Ferme du Bocage

BIÈRES

La Brasserie artisanale du Der

Installée sur les rives du Lac du Der depuis 16 ans, la brasserie du Der, avec ses quelques 550 hectolitres de bière à l'année, reste artisanale et familiale. Délicatement houblonnée et légère en alcool, « La Dervoise » blonde est la plus appréciée de la gamme. Empreinte d'histoire locale, la brasserie fait revivre la tradition brassicole bragarde en relançant en 2014 la fabrication de la bière de fermentation basse à l'effigie de François 1^{er}. La bière « La Saint-Dizier du Fort-Carré » voit ainsi le jour et connaît un franc succès auprès des gourmets !



7 avenue Alsace - 52220 Montier-en-Der

brasserieduder@gmail.com

Tél. 03 25 55 99 19 / 06 76 25 50 22

www.brasserieartisanaleduder.fr

 Brasserie Artisanale du Der

MIELS

Le Rucher du Grand Jardin

Depuis 2016, Stéphane Descharmes a repris l'exploitation familiale, il possède aujourd'hui 250 ruches. Il produit différents miels : un miel de printemps (trèfle, campanule, prunellier, aubépine, cardamine) aux saveurs complexes, au parfum de colza souvent dominant ; un miel de fleurs récolté en été, associant les senteurs de multiples fleurs, au parfum frais et parfumé peu persistant ; un miel de tilleul, légèrement mentholé aux arômes suaves et persistants, idéal pour parfumer thés, tisanes ou encore lait chaud.

Afin de profiter des senteurs sucrées du miel, plus de 300 modèles de bougies sont fabriqués à partir de la cire des abeilles.



Rue du Lavoir - 52700 Signéville

lerucherdugrandjardin@orange.fr

Tél. 06 71 18 57 90

 Le rucher du grand jardin



VIN DE CASSIS ET DE GROSEILLES

Le Domaine des Rubis

Producteurs de groseilles et de cassis sur 3 hectares depuis 1987, Jean-Michel et Thierry Rousselle transforment leurs fruits en « vins », en jus de fruits et en vinaigres. Les rubis de groseilles et de cassis sont des produits à consommer frais, en apéritif ou pour accompagner un dessert. En utilisant le même procédé que pour la réalisation d'un vin, ils réalisent une vinification des fruits juste après récolte. Le jus extrait du pressurage se transforme alors en vin et sa mise en bouteille s'effectue ensuite après plusieurs mois de décantation.



11 rue des Souterrains - 52210 Bugnières

domainedesrubis@wanadoo.fr

Tél. 03 25 31 00 95

www.domainedesrubis.fr

 Domaine des Rubis

FROMAGES

Fromagerie Laistelle

Estelle et Yannick (frère et sœur) ont installé leur fromagerie artisanale juste à côté de la salle de traite de la ferme familiale. Le lait des vaches de race jersiaise est donc transformé sur place directement après la traite. Le fait de travailler du lait de vache jersiaise permet de réaliser des yaourts savoureux et onctueux sans y ajouter aucun additif (pas de poudre de lait ou d'agent de texture quelconque). La recette des yaourts est alors la plus simple qui soit : du lait et des ferments ! Les yaourts aux fruits ne sont sucrés que par le mélange du yaourt à la confiture et sont ainsi beaucoup moins sucrés que ce que nous avons l'habitude de trouver dans le commerce. Cette éthique du « sans additifs » s'applique à tous les produits : fromage frais, fromage affiné, faisselle et fromage blanc.



La fromagerie Laistelle distribue ses produits en grande surface dans un rayon de 150 km autour de la ferme mais aussi en restauration collective. Un point de vente à la ferme est également ouvert au public. Depuis quelques temps, elle distribue également une sélection de fromages provenant soit des producteurs proches soit de partenaires fromagers.

27b rue du Patis - 52150 Graffigny-Chemin

www.fromagerie-laistelle.fr

 Fromagerie Laistelle

CHAMPAGNES

Champagne Christian Péligré et Filles

L'exploitation viticole est installée à Colombey-les-deux-Eglises depuis 1982. La famille y travaille avec passion depuis plusieurs générations. Le vignoble s'étend sur 13ha de vignes, actuellement en conversion HVE (haute valeur environnementale). Les champagnes Péligré reflètent tout le travail et le soin apporté au vignoble. Quatre différentes cuvées atypiques sont ainsi élaborées. La première d'entre elles est la « Cuvée Tradition », un champagne d'assemblage qui se démarque par sa complexité aromatique fruitée et florale. La deuxième est la « Réserve », un champagne 100% Chardonnay, de gourmandise, fruité, rond et d'une grande finesse. Ensuite, la cuvée « Prestige », 100% Chardonnay et millésime 2017, est vieillie au moins 3 ans en cave, ce qui lui donne un caractère très souple, gourmand, avec de nombreuses bulles très fines. Enfin, la cuvée « Rosé » est un champagne d'assemblage brut, très fruité et gourmand.

CHAMPAGNE
— Christian —
PÉLIGRI

À Colombey-les-deux-Églises

60 RD 619 - 52330 Colombey-les-Deux-Églises

christian.peligri@wanadoo.fr

Tél. 03 25 01 52 74 / 07 77 46 29 50

www.champagne-christian-peligri.fr

 Champagne Péligré Christian

MARDI 1^{er}, MERCREDI 2 ET JEUDI 3 MARS

FROMAGES

Fromagerie Remillet

Les produits fromagers Remillet sont une histoire de famille. Les 140 vaches de race Brune des Alpes de l'exploitation agricole produisent les 4 000 litres de lait nécessaires aux 400 fromages frais et aux 1 500 langres au lait cru produits quotidiennement à la fromagerie. Spécialité fromagère haut-marnaise, le langres, reconnu par une Appellation d'origine protégée (AOP), est issu d'un savoir-faire traditionnel du sud du département. Ce fromage à la couleur jaune orangée se distingue par sa forme de fontaine, qui se creuse au cours de l'affinage. La Fromagerie Remillet est le dernier « producteur lait cru » de cette AOP. À déguster sans modération !



11 rue Claude Girault - 52500 Genevrières

fromagerie.remillet@orange.fr

Tél. 03 25 88 71 76

 Fromagerie Remillet

CONFITURES / FARINES

Les Cassis d'Alice / Céréales & Paradis

En 2006, les premiers cassis sont récoltés et les recettes élaborées. L'élixir de cassis tient ses secrets d'une antique recette de liqueur, transmise dans la famille depuis des générations. Les confitures et gelées ne contiennent rien de plus que des fruits et du sucre. Très vite, fraises, framboises, groseilles, mûres et rhubarbe viennent compléter la gamme des produits des Cassis d'Alice. Pâtes de fruits, sirops, crèmes et nectars de fruits sont ainsi confectionnés avec authenticité et soin par Cécile et Philippe Apert. Quant aux biscuits, ils sont élaborés à partir des céréales de la ferme et les farines « Céréales & Paradis », qui sont également disponibles à la vente.



Chemin du Paradis - 52190 Isômes

contact@les-cassis-alice.fr / contact@cerealesetparadis.fr

Tél. 06 45 76 75 85

www.les-cassis-alice.fr

 Les Cassis d'Alice / Céréales & Paradis

MIELS

Les Ruchers du Plateau de Langres

Médaille d'or pour son miel d'acacia au Salon international de l'agriculture en 2019, Michel Delanne est apiculteur dans le sud haut-marnais depuis 35 ans. Professionnalisé à partir de 2015, il est certifié bio depuis 2017, une appellation à laquelle il tient tout particulièrement. Situés dans la région de Langres, ses ruchers lui permettent de récolter du miel de printemps, d'acacia, de fleurs et de forêt. Les Ruchers du Plateau de Langres concoctent également quelques douceurs sucrées : noix, noisettes et amandes au miel, pain d'épices bio ainsi que pâte à tartiner bio, nougat, guimauves et bonbons réalisés à base de miel.



5 rue du Moulinet - 52160 Perrogney-les-Fontaines
Tél. 06 78 55 48 26

 Les Ruchers du Plateau de Langres

VINS DE PAYS

Le Muid Montsaigeonnais

La culture de la vigne sur les coteaux du Montsaigeonnais, dans le sud de la Haute-Marne, s'arrête à la fin du XIX^e siècle suite à la crise de phylloxérique. En 1989, la vigne est replantée par un groupe de passionnés : les chevaliers du Montsaigeonnais. Aujourd'hui, le domaine du Muid Montsaigeonnais s'étend sur 13 ha. Il est constitué de cépages blancs (Chardonnay et Auxerrois) et de cépages noirs (Pinot noir et Gamay), cultivés selon les principes de l'agriculture durable et du respect des plantes et du sol. Élevés en fûts de chêne dans une cave récemment construite à Vaux-sous-Aubigny, les vins du Muid Montsaigeonnais sont légers et fruités. Pinot noir, Chardonnay, Auxerrois, Blanc de Blancs ou encore rosé et ratafia sont ainsi élaborés avec grandes attention et passion. Ils ont d'ailleurs été plusieurs fois récompensés au Salon international de l'agriculture à Paris et cités au Guide Hachette des Vins depuis de nombreuses années.



23 avenue de Bourgogne - 52190 Vaux-sous-Aubigny
muidmontsaigeonnais@orange.fr
Tél. 03 25 90 04 65 / 06 70 55 02 86

www.muidmontsaigeonnais.fr

 Le Muid Montsaigeonnais

PÂTES

Le Champ des Mille Pâtes

D'origine italienne, Samuel Zunino s'est lancé dans l'activité d'artisan pastier en mars 2019. Dès le départ, il privilégie la filière bio pour la fabrication de ses pâtes et travaille en circuit court. Sa recette est inspirée du savoir-faire de sa grand-mère Caterina, originaire du nord de l'Italie. Son atelier privilégie un séchoir lent, qui préserve les qualités nutritionnelles et les saveurs de ses pâtes. En parallèle, il développe la création de pailles naturelles, biodégradables, compostables ou mangeables comme alternative aux traditionnelles pailles en plastique. L'objectif : commercialiser ce produit innovant aux particuliers, restaurateurs, épiceries fines et bio ainsi qu'aux grandes et moyennes surfaces. Appelées « Zuzupailles », elles ont été primées 1^{er} prix dans la catégorie « Savoir-faire des idées inspirées de Haute-Marne ».



15 rue du Pont d'Archon - 52190 Cusey

lechampdesmillepates@gmail.com

Tél. 06 76 78 63 56

www.lechampdesmillepates.fr

 Le champ des mille pâtes

CHAMPAGNES

Champagne Hervé Hudelet

Depuis trois générations, le domaine familial est situé à Rizaucourt-Buchey, à quelques kilomètres de Colombey-les-Deux-Églises. Gérée par Hervé Hudelet et son fils, la propriété compte 4,30 ha de vignes champenoises composées de Pinot Noir majoritairement et situées à Rizaucourt et Argentolles. De la cuvée tradition jusqu'à la cuvée prestige millésimée, en passant par le champagne rosé, Hervé Hudelet propose plusieurs gammes de champagne à découvrir.



14 route d'Arc-en-Barrois - 52120 Richebourg

champagne.herve.hudelet@orange.fr

Tél. 03 25 31 04 75

www.champagne-hudelet.fr

 Champagne Hervé Hudelet

VIANDES

GAEC Courtier

Le GAEC Courtier est composé de 2 associés : Vincent Courtier, qui a repris l'exploitation familiale en 2007, et Xavier Lefèvre, installé sur la ferme depuis 2013. Situé à Andelot, au cœur du département, l'exploitation comprend 420 ha, dont 220 ha en céréales (une partie est en agriculture biologique). Le troupeau de 100 vaches allaitantes pâture sur 200 ha et est nourri uniquement avec les cultures produites à la ferme. Depuis 2020, les associés ont décidé, pour le bien-être de leurs animaux, de se tourner vers le label Bleu-blanc-cœur (alimentation au lin), riche en oméga 3. Cela leur permet de proposer à la grande distribution une viande de qualité et de développer la vente directe. La viande est conditionnée sous vide et les steaks hachés congelés sont emballés individuellement, le tout vendu en colis. Depuis peu, le GAEC Courtier a étoffé son offre avec de la charcuterie (saucisson, pâté de campagne, viande de grison, etc.).



8 rue de la Rochotte - 52700 Andelot
Tél. 06 88 46 13 86

LENTILLES

Les Clairs Chênes

Située dans la région naturelle du Barrois en Haute-Marne, l'exploitation agricole familiale des Chairs Chênes compte 170 ha, dont une partie dans l'enceinte du nouveau Parc national de forêts situé sur le nord de la Côte-d'Or et le sud de la Haute-Marne. Jean-Charles et Philippe Devilliers cultivent des lentilles vertes de la variété Anicia (sélectionnée par l'Inra) ainsi que d'autres céréales (maïs et tournesol). Cousines de la lentille du Puy, ces lentilles se démarquent par leur tendreté et leur saveur unique. Depuis mai 2020, l'exploitation est agréée en agriculture biologique.



Les Clairs Chênes - 52000 Semoutiers
phisa@hotmail.fr / jc.bio.abc@gmail.com
Tél. 06 46 62 24 20 / 06 77 03 35 26

VENDREDI 4, SAMEDI 5 ET DIMANCHE 6 MARS

LÉGUMES SECS / LÉGUMINEUSES

La Ferme des Plantes

Depuis une quarantaine d'années, Jean-Mary Carbillet est exploitant agricole de la ferme familiale, qui s'étend sur 150 ha environ. Depuis 2016, elle comprend également un atelier de production de légumineuses (lentilles, pois chiches) en vente directe suite à l'installation de sa fille Céline. Depuis avril 2019, l'exploitation polyculture élevage laitier a changé de cap. À l'initiative de Céline, l'activité se diversifie. Lentilles vertes et blondes, pois chiches et haricots blancs et rouges permettent à la production de légumes de se développer dans une perspective d'agriculture raisonnée. Au-delà de la quantité, ces deux passionnés recherchent avant tout la qualité des produits.



1 Chemin des plantes - 52400 Genrupt

lafermedesplantes52@gmail.com

Tél. 06 33 27 34 04

 La Ferme des Plantes – Agri 52-21

TRUFFES

Au Bas de l'Endeux

Sophie Da Silva et Jessi Varney travaillent en maraîchage bio et naturel. Ils élaborent des produits transformés à base de truffes (truffes au cognac, vinaigre truffé, beurre truffé, huile truffé, etc.) et de fruits et légumes (jus de fruits, confitures, etc.).

Chez-eux, toutes les plantes et tous les animaux ont leur utilité. Ils travaillent notamment en traction animale avec un cheval.



Route du Bas de l'Endeux - 52600 Torcenay

varney.remi@gmail.com

Tél. 06 84 99 60 46

 Au Bas De L'Endeux

GLACES

Les Glaces de la Ferme du Tremblay

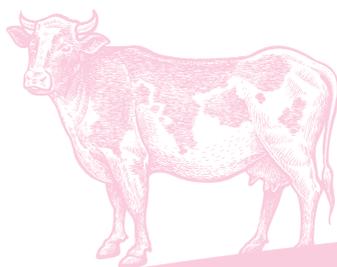
Le GAEC du Tremblay est une exploitation en polyculture élevage bovins lait qui dispose d'un cheptel de 85 vaches laitières de race Prim'Holstein. Ces vaches sont essentiellement nourries avec les céréales et l'herbe produites sur la ferme. Elles pâturent les 3/4 de l'année ce qui leur permet d'offrir un lait de qualité. Le GAEC s'est lancé dans la transformation laitière en 2019 par le biais des glaces à la ferme, dont la gamme s'étend des crèmes glacées aux sorbets en passant par les desserts glacés.



Ferme du Tremblay - 52220 La Porte-du-Der
lesglacesdelafermedutremblay@outlook.fr

Tél. 07 83 00 95 85

 Les glaces de la Ferme du Tremblay



PÂTES / FARINE

La Poule Meunière

Après avoir repris la ferme familiale en 2011, Virginie et David Laffond décident de rapprocher le monde agricole et l'univers de la boulangerie, dont ils sont issus. Depuis 2017, leur atelier de meunerie leur permet de fabriquer leurs pâtes à la ferme. Ils proposent ainsi une grande variété de pâtes, de farines et de préparations pour gâteaux. Accueillant « France Passion » pour les campings cars, ils font découvrir à la ferme leurs produits et ceux d'autres producteurs haut-marnais aux visiteurs.



1 rue du Fourneau - 52310 Marault
laffond.virginie52@orange.fr
Tél. 06 87 21 84 89
www.la-poule-meuniere.myshopify.com
 La poule meunière

CHAMPAGNES

Champagne Daubanton & Fils

Enracinés sur le terroir de la Côte des Bar à Rizaucourt, Monique et Jean-Jacques Daubanton ont planté leur premier plant de vigne en 1982. Cette exploitation familiale de 4 ha s'étend aujourd'hui à quelques kilomètres de Colombey-les-Deux-Églises sur trois communes : Rizaucourt, Argentolles et Dolancourt. Depuis 2012, le champagne Daubanton est élaboré à la propriété selon la méthode traditionnelle champenoise, des vendanges à la main jusqu'à l'expédition des bouteilles vers les caves de leurs clients.



21 rue de la Haute-fontaine - 52330 Rizaucourt
champagne.daubanton@wanadoo.fr
Tél. 03 25 01 50 80
www.champagnedaubanton.com
 Champagne Daubanton & Fils

CHARCUTERIE

Chez l'Pierre

Dans la vallée de l'Aujon en Haute-Marne, Samuel Aubry a repris l'exploitation familiale de son grand-père Pierre. Son élevage traditionnel de porcs en plein air allie confort, respect et bien-être animal ainsi qu'une alimentation de qualité produite à la ferme. Ce naisseur et engraisseur de porcs assure ainsi une viande savoureuse et une charcuterie authentique aux saveurs d'antan à tous les amateurs.



4 bis rue des tilleuls - 52370 Maranville
chezlepierre@hotmail.com
Tél. 06 72 65 56 37

www.chezlepierre.fr

 Chez l'pierre

LAINES

Jolilaine

L'exploitation d'Hugues et Cindy Fischer, ferme polyculture d'élevage convertie bio depuis 2019, se situe sur la commune de Vouécourt. Ce village verdoyant est traversé par le canal entre Champagne et Bourgogne et la Marne, où l'on peut régulièrement croiser le troupeau de brebis élevées en plein air. Depuis quelques mois, Cindy valorise la laine de la tonte en réalisant des objets de décoration, de naissance et des bijoux dans un esprit nature.



Rue des Roussottes - 52320 Vouécourt
Tél. 06 18 57 91 41

 Jolilaine

BIÈRES

Brasserie de Vauclair

En 2013, Anthony Nury reprend la Brasserie de Vauclair dans le sud haut-marnais, berceau de la bière « La Choue ». Bien connue en Haute-Marne, elle est reconnaissable à sa chouette qui orne fièrement chaque bouteille. Une eau de source naturelle d'une grande pureté, déjà captée au 16^e siècle, des céréales cultivées en France, des levures élevées sur place et le savoir-faire du brasseur donnent vie à huit bières différentes, ni pasteurisées, ni filtrées : de la blanche à la triple en passant par la rousse ou la brune.



Dégustation et vente de bières pression sur le stand.

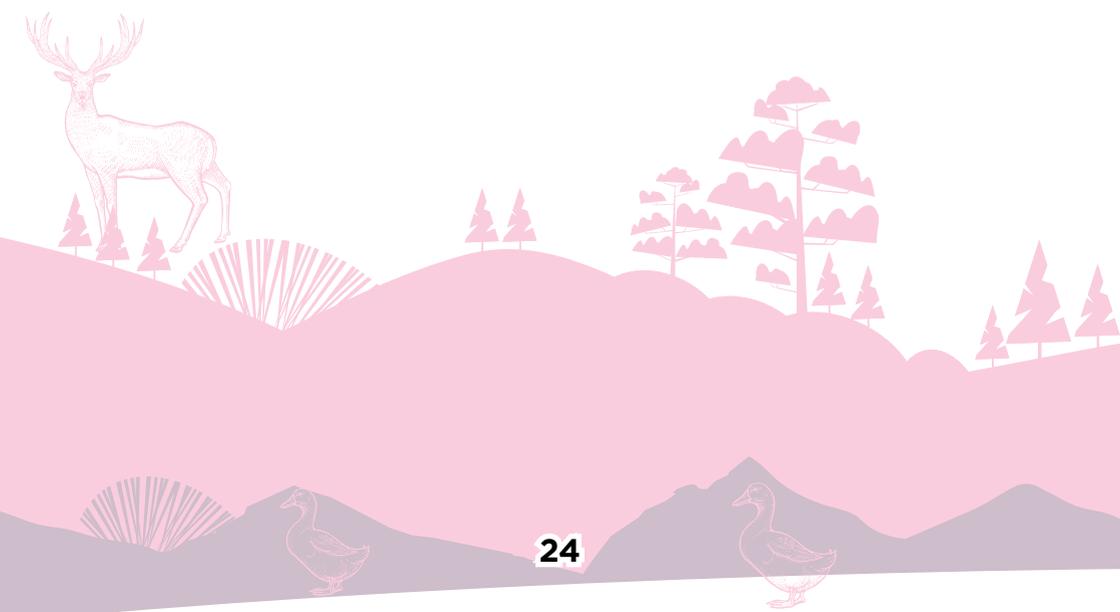
Lieu-dit Vauclair - 52210 Giey-sur-Aujon

contact@la-choue.com

Tél. 03 25 01 00 40 / 06 71 37 89 02

www.la-choue.com

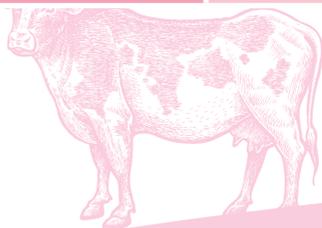
 Brasserie de Vauclair - La Choue





	Producteurs haut-marnais	Produits
Sur le stand du 26 au 28 février	Les Escargots du Plateau	Escargots en bocaux, escargots cuisinés surgelés
	Les Saveurs d'Annalice	Huiles et dérivés
	Huilerie du Haut du Sec - GAEC Miot	Huile de colza, tournesol, caméline
	Ferme du Bocage	Foie gras et spécialités de canard
	Brasserie Artisanale du Der	Bières artisanales (bouteilles et à la pression)
	Le Rucher du Grand Jardin	Miel, pains d'épices et produits apicoles
	Domaine des Rubis	Rubis de groseilles et cassis, jus de fruits
	Distillerie Georges Decorse	Eau de vie, liqueurs
	Fromagerie Laistelle	Produits laitiers
	Champagne Christian Péligré & Filles	Champagne, fine de champagne, ratafia, marc de champagne
Sur le stand du 1 ^{er} au 3 mars	Fromagerie Remillet	Fromages
	Les Cassis d'Alice	Confitures, gelées, confiseries, crèmes, farines, sirops
	Les Ruchers du plateau de Langres	Miels, pains d'épice, pâte à tartiner, gourmandises aux miels, nougats, bougies en cire d'abeilles
	Le Muid Montsaigeonnais	Vins de Pays de la Haute-Marne
	Le Champs des Mille Pâtes	Pâtes sèches bio, pailles en pâtes, pasta box
	Champagne Hervé Hudelet	Champagne
	Distillerie Georges Decorse	Eau de vie, liqueurs
	GAEC Courtier	Viande de génisse charolaise labellisée Bleu-blanc-coeur
Les Clairs Chênes	Lentilles	

	Producteurs haut-marnais	Produits
Sur le stand du 4 au 6 mars	La Ferme des Plantes	Légumineuses (lentilles, pois chiches)
	Au Bas de l'Endeux	Produits transformés à base de truffes et de légumes (truffes au cognac, vinaigre truffé, beurre truffé, huile truffée...)
	Les Glaces de la Ferme du Tremblay	Glaces fermières et sorbets
	Distillerie Georges Decorse	Eau de vie, liqueurs
	La Poule Meunière	Pâtes, farines et biscuits
	Champagne Daubanton & Fils	Champagne et ratafia
	Chez l'Pierre	Terrines de porc, de sanglier et de chevreuil, mousse de foie, rillettes
	Jolilaine	Objets de décoration et de naissance (porte-clés, suspension, mobile, attrape-rêve, boîtes à dents, tirelire...) fabriqués à la main avec de la laine de brebis
	Brasserie de Vauclair	Bières artisanales



LES ÉLEVEURS HAUT-MARNAIS

Les éleveurs haut-marnais sont présents sur le salon afin de valoriser leurs animaux : vaches, chevaux, moutons & chiens seront de la partie !

BOVINS :

Simmental française :

◆ GAEC du Mont Jardheuil

52260 Beauchemin
Animal : Onde

◆ EARL du Coteau

52340 Biesles
Animal : Janova

◆ GAEC Saint Hubert

52160 Pierrefontaines
Animaux : Opérette, Oraison

◆ GAEC des Trois Fontaines

52800 Thivet
Animaux : Magicienne, Marjolaine



SIA 2019

Prim'Holstein :

◆ GAEC de la Coumière

52300 Effincourt
Animaux : Coum Pasta, Coum Jisa

◆ GAEC des Amarons

52600 Rivières-le-Bois
Animal : Ohara

◆ SARL Novalait

52150 Brainville-sur-Meuse
Animaux : Novapifele, Nova Ifty, Novanudell

OVINS :

◆ Lycée agricole Edgard Pisani

52000 Chamarandes-Choignes

Race : Île-de-France

CANINS :

◆ Grégory Picard

52220 La Porte-du-Der

Animal : Orone de la vallée de la Blaise

Race : Terrier de chasse allemand

◆ Sylvain Mussy

52000 Chaumont

Animal : Augustina Vom Ennstal

Race : Chien de rouge du Hanovre

ÉQUINS :

◆ Maël Chevalier

52240 Clefmont

Animal : Jonquille du Pin

Race : Ardennais



GASTRONOMIE, SAVOIR-FAIRE ET PATRIMOINE HAUT-MARNAIS

ANIMATIONS MISES EN PLACE
SUR LE STAND HAUTE-MARNE

SAMEDI 26, DIMANCHE 27 ET LUNDI 28 FÉVRIER

Le Moulin de la Fleuristerie à Orges

Au cœur de la Haute Champagne, à 22 km de Colombey-les-Deux-Églises, le Moulin de la Fleuristerie abrite le dernier centre en France de fabrication d'accessoires pour la Haute Couture et la décoration. Labellisée « Entreprise du patrimoine vivant » et Monument historique, la roue à aubes du moulin entraîne toujours les machines du 19^e siècle pour servir un savoir-faire devenu unique en France. Visite du moulin à eau et découverte des ateliers.

Le Moulin de la Fleuristerie
4, chemin de la fleuristerie - 52120 Orges
Tél. 06 22 10 89 48

www.moulindelafleuristerie.fr

 Moulin de la Fleuristerie

◆ Démonstration de créations florales



© MDT 52

MARDI 1^{er} MARS

Compagnie L'Air de Rien

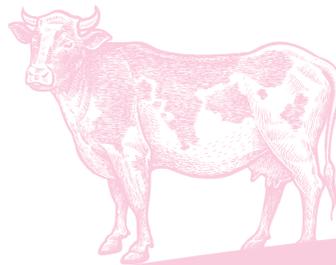
Musique et spectacle de rue

L'univers de Vincent Bardin s'articule autour des spectacles à dominante musicale, des concerts (jazz et musiques improvisées périphériques), de la chanson et de la musique d'instruments fabriqués avec des objets détournés. En somme, des spectacles et animations pour tous et pour tous les goûts ! Le travail de Vincent Bardin sur des objets récupérés et adaptés a donné lieu au développement d'instruments aussi uniques que farfelus : les « ustensiles mutants » !



Compagnie L'Air de Rien
8 rue des Bleuets - 52000 Brottes
lairderien52@orange.fr

◆ Animation musicale



MARDI 1^{er}, MERCREDI 2 ET JEUDI 3 MARS

Le fromage de Langres

Confrérie des Tastes Fromages de Langres

Le fromage de Langres, reconnaissable à sa couleur orangée et surmonté d'une petite fontaine qui se creuse au cours de l'affinage, est reconnu par une appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2012. Issue d'un savoir-faire traditionnel spécifique à un territoire bien délimité par son cahier des charges, l'AOP Langres est un fromage au lait de vache (Montbéliarde, Brune et Simmental), à pâte molle et croûte lavée. 622 tonnes ont été produites en 2020 par trois fromagers haut-marnais.

Le Langres est un fromage de plateau mais il peut se consommer à chaque instant du repas : de l'apéritif aux plats cuisinés. On l'associe fréquemment à un Mercurey ou un Meursault, mais il révèle également tous ses arômes lorsqu'il est accompagné d'un vin blanc de type Chardonnay. Pour les amateurs avertis, déposez dans la fontaine du Langres un marc de champagne ou de Bourgogne pour un affinage de caractère.

Syndicat Interprofessionnel du fromage de Langres

52190 Prauthoy

contact@fromagedelangres.com

www.fromagedelangres.com

 Fromage AOP Langres

◆ Dégustation en présence de la Confrérie des Tastes Fromages de Langres sur l'espace animations du stand Haute-Marne et sur le stand de la Fromagerie Remillet



AOP Langres



La truffe de Haute-Marne

La truffe de Haute-Marne est un champignon, symbole de fête, qui pousse naturellement dans les terrains calcaires bien exposés au soleil dans les régions de Langres, Chaumont, Joinville, etc. Elle se récolte de septembre à mars, mais la période la plus favorable s'étale d'octobre à décembre. La truffe a besoin, pour se développer, de plusieurs essences d'arbres et d'impérativement au moins un arbre fruitier : chêne, charme, pin noir, noisetier ou encore tilleul. Il faut aussi un sol pauvre et caillouteux. Dès l'ouverture de la récolte, les trufficulteurs partent en forêt accompagnés d'un chien dressé pour dénicher la truffe. Le cavage (recherche de la truffe) est une opération délicate car ce champignon fragile pousse sous la terre. De forme le plus souvent arrondie, parfois bosselée, la truffe de Bourgogne et de Champagne possède un parfum remarquable qui n'a rien à envier à celle du Périgord. La « Tuber Uncinatum » est noire. Sa chair, à maturité, est brun foncée. Les veines sont blanches et très nombreuses. On note au nez un parfum spécifique très raffiné. En bouche, le goût est agréable et se rapproche de celui de la noisette.

En cuisine, la truffe peut se conjuguer de mille façons : avec de la volaille, du gibier ou du foie gras notamment. Mais une dégustation crue, nature, est à privilégier afin qu'elle ne perde pas son goût. La truffe se cuisine en assaisonnement, râpée par exemple, pour que sa saveur de sous-bois et de noisette imprègne le plat.

Domaine Trufficole des Clairs Chênes

52000 Semoutiers

truffe.clairschenes@icloud.com

Tél. 06 46 62 24 20

www.domainedesclairschenes.com

 Domaine trufficole des Clairs Chênes



◆ Dégustations de beurre truffé et d'omelette à la truffe assurées par les Clairs Chênes



VENDREDI 4, SAMEDI 5 ET DIMANCHE 6 MARS

Le Centre Culturel Haut-Marnais (CCHM)

Loisirs et environnement pour tous

L'association du Centre Culturel Haut-Marnais (CCHM) encourage la pratique du sport et élargit l'horizon culturel de tous. Son projet d'éducation à la nature et au développement durable favorise la connaissance des milieux et la préservation des ressources.

Le CCHM assure la gestion et l'animation de 4 lieux situés dans des sites naturels remarquables :

- le Chalet de la Mazerie au Grand-Bornand dans les Alpes ;
- le Château Tanguy au Val André en Bretagne ;
- les bases de voile au bord des lacs du Der et de la Liez en Haute-Marne.

C.C.H.M

2 rue du 14 juillet - 52000 Chaumont

Tél. 03 25 32 13 87

www.cchm52.fr

◆ Présentation d'une maquette de voile radiocommandée, des activités mises en places sur les différents sites et des activités pédagogiques d'éducation à l'environnement



Nautisme, Lac du Der, CCHM

La Maison de Courcelles

Terroir, environnement et pédagogie

La Maison de Courcelles accompagne les enfants sur des temps de vacances, de loisirs et de temps scolaires (colonies de vacances, classes de découvertes, week-end d'accompagnement à la parentalité). Elle accompagne également les adultes, les jeunes, les salariés et les bénévoles, quel que soit leur fonction, à s'approprier la pédagogie mise en œuvre. Nous la nommons pédagogie de la liberté.

Le projet associatif est structuré autour d'une idée forte : mettre l'enfant au cœur de la vie de la maison. L'enfant doit y être libre et l'accompagnant travaille à la création de cette liberté. En cela, l'enfant est accompagné par des adultes, formés ou en formation, qui s'appuient sur 30 ans de pratique pour faire vivre et faire évoluer la pédagogie de la liberté.



La Maison de Courcelles
7 rue Pierre Devignon - 52210 Courcelles-sur-Aujon
contact@maisondecourcelles.fr
Tél. 03 25 84 41 61

www.maisondecourcelles.fr

 Maison de Courcelles

◆ Présentation de façons ludique et pédagogique du conservatoire des abeilles noires (rucher pédagogique) et du projet alimentaire « locavore »

◆ Dégustation de produits de la ruche, pains divers et tartinades locales de saison



©Fotolia-MDT 52

MERCREDI 2 ET VENDREDI 4 MARS

LA HAUTE-MARNE À L'HONNEUR

Mise en lumière du département à travers deux coups de projecteur sur le stand Haute-Marne le mercredi 2 puis sur le stand prestige de la Région Grand Est le vendredi 4 mars. (pavillon 3)

Sur le stand Haute-Marne le mercredi 2 mars

◆ À 17h

Moment de convivialité avec dégustation de box gourmandes concoctées par l'équipe de cuisine du collège La Rochotte de Chaumont

Rassemblant les producteurs présents, mais également les élus du département, ses conseillers jeunes ainsi que les collégiens des établissements scolaires de La Rochotte (Chaumont) et Doulaincourt, ce moment de partage se voudra des plus gourmands avec au menu :

Boissons :

- champagne prestige de la Maison Hudelet à Rizaucourt
- jus de pommes des Vergers de Jean-Pierre à Esnoms-au-Val
- nectar de framboises des Cassis d'Alice à Isômes

Box gourmandes :

- mini-cakes au fromage de Langres, à l'emmental et au fromage de chèvre, confectionnés avec les œufs de l'élevage de Sandrine Girardot à Celles-en-Bassigny, la farine de la Poule Meunière à Marault, le lait de la Ferme du Val à Esnoms-au-Val, le beurre et l'emmental de la fromagerie Marcoux à Andilly-en-Bassigny, le langres de la fromagerie Schertenleib à Saulxures et le fromage de chèvre de la fromagerie Bertrant à Andilly-en-Bassigny
- produits laitiers proposés par la Crèmerie du Plateau à Vesvres-sous-Chalancey
- charcuterie haut-marnaise provenant du magasin de producteurs Brin de campagne à Chaumont
- pain d'épices des Ruchers du Plateau de Langres à Perrogney-les-Fontaines

Sur le stand prestige de la Région Grand Est le vendredi 4 mars

◆ De 13h à 16h

« Cook Show » mettant à l'honneur le savoir-faire de deux cheffes cuisinières à travers les démonstrations culinaires de Clara Champonnois et Pauline Joannard, gérantes de l'hôtel-restaurant Logis « Les Voiliers » à Langres-Peigny

Clara Champonnois et Pauline Joannard ont imaginé un « Afternoon Tea » haut-marnais, proposant une sélection de 3 canapés salés et 3 mignardises confectionnés avec des produits fournis pour les producteurs présents sur le stand Haute-Marne du salon avec au menu :

Canapés salés :

- crackers à l'huile du GAEC du Haut-du-Sec et houmous aux pois chiches de La Ferme des Plantes
- filet de bœuf du GAEC Courtier, cuit au chalumeau et pickles de radis
- foie gras de la Ferme du Bocage, fumé au bois d'érable et pain d'épices de l'Abeille chercheuse

Mignardises :

- madeleines au miel de l'Abeille chercheuse
- financiers au praliné, farine de La Poule Meunière
- moelleux au chocolat à la Choue blonde de la Brasserie de Vauclair



#LOGIS ♥ LOCAL

◆ À 14h

Moment d'échanges présentant l'action déployée par le projet Agrilocal52



◆ À 15h

Moment d'échanges présentant l'action déployée par le projet de La Maison de Courcelles

La Chambre d'Agriculture de la Haute-Marne

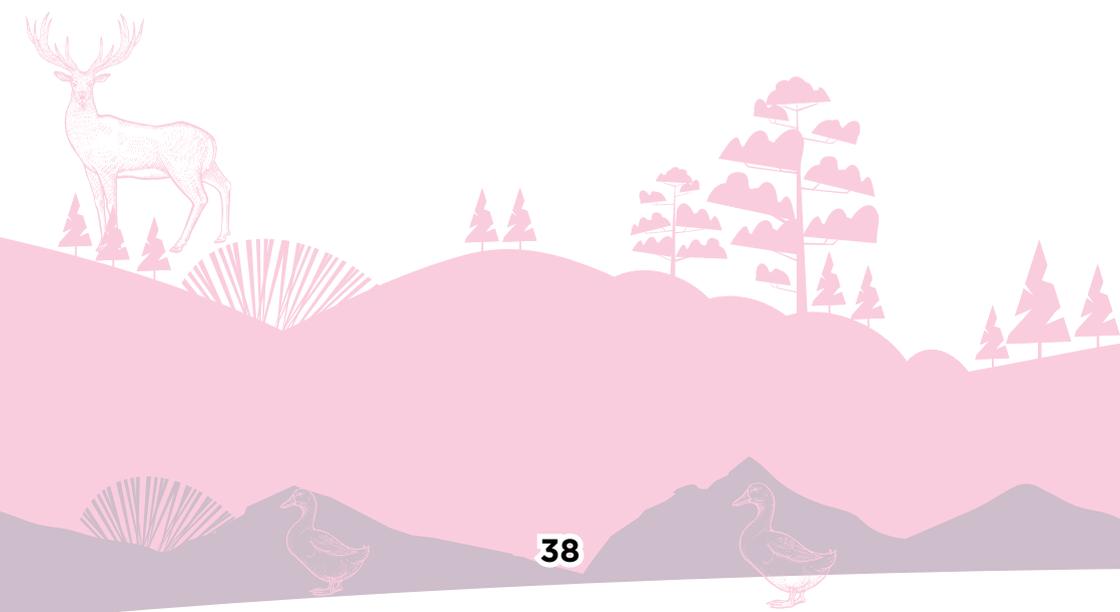
Le Conseil départemental de la Haute-Marne contribue au maintien du tissu social en milieu rural, notamment au travers d'actions portées par la Chambre d'agriculture en matière de soutien, d'accompagnement et d'animation des acteurs agricoles et ruraux. Elle est l'interface entre les pouvoirs publics, les collectivités et les agriculteurs.

La Chambre d'Agriculture, grâce à son ancrage territorial et sa proximité de terrain, est à l'écoute des besoins des agriculteurs et des collectivités. Son expertise reconnue dans les domaines du conseil prend tout son sens auprès des chefs d'exploitation et des collectivités. Elle a aussi développé un savoir-faire reconnu en matière d'animation de projet de territoire, de projet de filière et de la formation des actifs agricoles. Elle est enfin le partenaire stratégique incontournable des collectivités locales, départementales et régionales, tout en coordonnant et fédérant les organismes professionnels agricoles.

La Chambre d'Agriculture est ainsi au service des agriculteurs, des collectivités et à l'écoute de son territoire.



◆ Stand de la Chambre régionale d'Agriculture sur le stand prestige de la Région Grand Est



REJOIGNEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Pour ne rien rater de l'actualité de la Haute-Marne, suivez-nous sur nos réseaux sociaux : commentez, aimez, partagez... nous communiquons quotidiennement sur Facebook & Instagram.

À l'occasion du Salon international de l'agriculture, des jeux concours y sont organisés !



 **La Haute-Marne Respire & Inspire**

 **@haute_marne**

Partagez vos plus belles photos avec le hashtag **#hautemarne** et mentionnez-nous dans vos stories pour être reposté !

Suivez aussi les actualités du Département sur :

 **Conseil départemental de la Haute-Marne**

 **@LaHauteMarne**



LA HAUTE-MARNE
RESPIRE
ET INSPIRE !

respirez-inspirez.com



Haute
Marne 
Le Département



Haute
Marne 
Tourisme

