

L'EST
RÉPUBLICAIN

RI
LE RÉPUBLICAIN LORRAIN

Vosges
matin

LUNDI 2 MARS 2020

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE

22 FEVRIER > 1^{er} MARS 2020

LE GRAND EST VA BRASSER PARIS...
LORS DU PLUS GRAND MARCHÉ DE FRANCE PENDANT 9 JOURS !



Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE
Europe Rieuse-Chez nous

La vitrine des terroirs lorrains

PARIS

Le Salon international de l'agriculture 2020 a permis une nouvelle fois aux agriculteurs et artisans lorrains de montrer leurs terroirs et leur savoir-faire à la France. Photo ER/Cédric JACQUOT

GRAND EST Salon de l'agriculture

De la tradition à la transition énergétique

Samedi 22 février, la Région s'est installée au Salon international de l'agriculture à Paris. L'occasion de montrer qu'elle a les deux pieds bien sur terre puisqu'elle y met en valeur tant les produits du terroir, bières artisanales en tête, que toutes les transitions en œuvre dans le Grand Est.

De la petite madeleine de Liverdun à la biomasse, c'est ainsi que le Grand Est est grand. A partir de ce samedi, et jusqu'au 1^{er} mars, la région prend ses quartiers dans le hall 3 du Salon international de l'Agriculture (SIA), porte de Versailles à Paris. Elle sera aussi présente dans le pavillon 1, celui de l'élevage, le plus fréquenté de cette grande manifestation européenne.

Film touristique à 360°

A l'honneur, cette année, la vache charolaise. La race de montagne vosgienne bénéficiera, elle, d'un partenariat renforcé avec l'organisme de sélection.

Et quand le Grand Est fait campagne au Salon de l'Agriculture, c'est dans toute sa diversité. Sur les 160m² de l'espace régional, la filière brassicole est à



Les Brasseurs de Lorraine de Pont-à-Mousson partent au Salon de l'agriculture pour la 19^e fois. Une vitrine pour cette entreprise de neuf salariés. Photo ER/Christelle OSSET

l'honneur cette année, via un parcours découverte. En Alsace, dans les Ardennes, en Lorraine, la mousse se pousse du col partout : on y

recense 80 brasseries. Séduire le grand public, cela passe aussi par l'incontournable pôle gastronomique, les 51 stands de pro-

ducteurs régionaux, les quatre autres présentant des dizaines de produits, une mise en avant des « Signes officiels de qualité et

de l'origine » (SIQO)... Et, nouveauté pour illustrer ce lien entre terroirs et territoires, la diffusion d'un film touristique à 360°, une expérience immersive sous un dôme fermé, pour un vagabondage de la place Stanislas aux boucles de la Meuse.

Sur la première marche du podium

Première région agricole et viticole de France, le Grand Est a « sa » journée au salon, à savoir mardi 25 février. Pour l'occasion, les projecteurs seront tout particulièrement braqués sur une ambition parallèle : devenir une région bas carbone et à énergie positive à l'horizon 2050. L'espace sera inauguré par Jean Rottner, patron de l'exécutif régional, Maximin Charpentier, président de la chambre d'agriculture du Grand Est et Arnaud Leroy, président de l'Ademe (agence de l'environnement et de la maîtrise d'énergie). Plusieurs rencontres économiques sont au programme tout comme des conférences (sur le centre d'excellence en énergies renouvelables, le label « bas carbone », etc.). Ces autres conquêtes de l'Est.

Catherine DAUDENHAN

LORRAINE

Après une pause la Meuse reprend un stand

L'année dernière, le Conseil départemental de la Meuse avait fait le choix d'être absent du Salon de l'Agriculture. Le 25 février, la Meuse et ses producteurs seront mis à l'honneur. Avec un stand personnalisé toute la durée du Salon.

« L'an dernier, on a été interpellé par un certain nombre de producteurs et ils nous ont dit que ça leur manquait », ne cache pas Sylvain Denoyel-

le, vice-président du conseil départemental de la Meuse. « On avait l'objectif de revenir. » Effectivement, en 2019, les Meusiens présents au Salon de l'Agriculture à Paris n'avaient pas été réunis sous la même bannière départementale. Certains y étaient quand même. À cause de contraintes budgétaires, le CD55 avait fait un autre choix. Une erreur ? Chacun a son avis.

Concernant cette nouvelle édition, le Département met 45 000 euros sur la table pour avoir son propre

espace, assurer la promotion des producteurs locaux participants et faire la réclame de ses atouts touristiques. Les deux sont liés puisque le département s'inscrit dans une démarche de « slow tourisme ».

La Meuse sera à l'honneur toute la journée du 25 février. Ces 30 m² permettront à des petits producteurs de se faire connaître. Un stand collectif permet « aux petits producteurs de venir et d'échanger aussi humblement », glisse Jean-Luc Pelletier, le président de la



La Meuse n'avait pas de stand à ses couleurs, mais cela n'avait pas empêché des Meusiens comme la Maison Drapier (Lac de Madine Hôtel) de montrer leurs talents dans l'espace de la région Grand Est. Photo archives ER/Franck LALLEMAND

chambre d'agriculture de la Meuse. Cinq producteurs labellisés « Meuse & Merveilles » (une marque col-

lective créée en 2003) se relayeront toute la semaine.

N.F.

VOSGES Salon de l'agriculture

Les plus belles vosgiennes se retrouvent à Paris

Le départ a eu lieu depuis Fresse-sur-Moselle dans les Vosges. Vingt-cinq vaches de race vosgienne de l'ensemble du Massif défileront sur le ring lundi 24 février au Salon de l'agriculture, dans le cadre d'un concours qui a lieu tous les trois ans seulement.

Il est sur place depuis déjà quelques jours. Jean-Michel Curien, agriculteur à la retraite et un des plus fervents défenseurs de la race vosgienne dans le Massif ne rate jamais le Salon de l'agriculture.

Cette année, il est monté encore plus tôt à Paris pour aider à la construction du village du collectif des races locales de massif (CORAM) situé en plein milieu du Hall 1. « C'est une autre ambiance, quand on connaît l'agitation du Salon » Depuis quelques années, les Vosgiens ont intégré ce

collectif qui représente et défend 25 races ovines et 5 races bovines de massif : l'abondance, l'aubrac, la gasconne des pyrénéens, la salers, la tarentaise, la corse et la vosgienne.

Tout au long du Salon, le stand de l'organisme de sélection (OS) de la race vosgienne fera la promotion des produits fabriqués à partir de lait de vosgienne : le fameux fromage carré « Cœur de massif », le munster, mais aussi de la charcuterie. La région Grand Est et le parc des Ballons des Vosges s'associent à ce stand pour faire la promotion du massif et de la région.

Trois exploitations vosgiennes

25 animaux - 20 vaches laitières et 5 vaches allaitantes ont été sélectionnées pour l'édition 2 020 du salon de l'agriculture. 18 exploitations de l'ensemble du massif et de la Haute-

Saône participent à ce concours dont trois exploitations vosgiennes. L'EARL de la Chapelle des Vés, la famille Vaxelaire de la SNC l'Envers des Gravières, et Adrien Jaugeon, d'Arches, pour qui c'est une première participation au concours avec la vache Louna et son veau Ricard.

La dernière édition, en 2017, avait été couronnée par une victoire vosgienne, celle de la vache Doliprane, du GAEC du Vaceux au Thillot. L'animal, âgé à l'époque de 9 ans, avait remporté le prix de la meilleure fromagère, mais aussi le prix de « grande championne » toutes catégories confondues en raison de sa plastique parfaite. Pour toutes les catégories, l'organisme de sélection a retenu une vache titulaire et une suppléante. Ce sont donc 50 vosgiennes qui prendront la direction de Paris jeudi.

Katrin TLUCZYKONT



Louna et son veau Ricard, du troupeau d'Adrien Jaugeon, représenteront les Vosges dans la catégorie « vache allaitante ». Photo DR

PARIS

Trois éleveurs représentent la Moselle Sud

Trois éleveurs de Hattigny, Lorquin et Vergaville en Moselle ont pris la route de Paris avec leurs bovins et ovins de compétition pour participer au concours du Salon international de l'Agri-culture à Paris. Ils visent des titres.

En catégorie poids lourd, il y a Nelson, un taureau charolais bel et bien élevé dans le Saulnois, au GAEC Picaut de Vergaville. Quand le colosse a été sélectionné, les éleveurs ont déjà ressenti une belle fierté. « Il sera l'outsider ! », annonce l'agriculteur, Ludovic Picaut, qui a déjà remporté quelques prix avec ses bêtes, en particulier au prestigieux concours charolais de Moulins dans l'Allier.

Avec la belle Orientale

Autres bestiaux de plus d'une tonne, Orientale, une



Nelson, taureau du GAEC Picaut de Vergaville, un magnifique Charolais élevé dans le Saulnois sera au Salon de l'agriculture. Photo RL/DR

génisse blanc bleu d'un an, de lignée de championnes,

défendra les couleurs de la famille Desfrères, du GAEC

du Sapin Bleu à Hattigny. « Nous allons au Salon de

l'Agriculture pour la 5^e année consécutive, explique Olivier Desfrères. Nos animaux sont présélectionnés lors de concours nationaux comme le Sommet de l'élevage (Clermont-Ferrand Cournon). » Mirabelle, 3 ans, montera aussi à Paris, dans la catégorie jeune vache.

Les brebis aussi

De quoi donner des complexes aux Suffolk de Franck Van Haaren, éleveur ovin à Lorquin, qui présente deux brebis et un mâle d'un an qui accuse tout de même 114 kg. Belle bête ! L'éleveur vise le titre mais, passionné de génétique, il y va aussi pour observer ce qu'il se passe chez les meilleurs représentants de la filière : « Pouvoir se comparer aux autres, c'est déjà intéressant, et se faire connaître ça ne peut pas faire de mal... »



Parmi eux, la Brasserie des Papi'lles d'Anthelupt et la confiserie Aux portes d'or.
Photo ER/Corinne CHABEUR



Onze entreprises meurthe-et-mosellanes vont vendre leurs produits sur le stand départemental au salon de l'agriculture 2020 à Paris. Photo ER/Corinne CHABEUR

ANTHELUP Économie

Saveurs locales au Salon de

Onze entreprises vont faire connaître et vendre leurs vins, glaces, gâteaux, bières... au Salon de l'agriculture à Paris. Neuf jours pour séduire les visiteurs, majoritairement parisiens, avec des produits made in Meurthe-et-Moselle. Cette année, les brasseurs seront plus particulièrement à l'honneur.

Les glaces paysannes d'Ochey, les madeleines de Liverdun, la cuvée commune des Vins des Côtes de Toul AOC, les bonbons de la confiserie Aux Portes d'Or (qui a quitté Essey-lès-Nancy pour Mont l'Étroit), les quiches, pâtés et gâteaux de la maison Boulanger... Rien qu'à l'énoncé de cette liste, même les moins gourmands ont l'eau à la bouche... Du 22 février au 1er mars, onze producteurs meurthe-et-mosellans se partageront 110 m² de stand (parmi 810 m² de la région Grand Est) pour montrer leur savoir-faire aux visiteurs du salon de l'agriculture à Paris. Tous bénéficient d'un emplacement offert par le conseil départemental. Audrey Normand, vice-présidente de cette collectivité, déléguée à l'agriculture et à l'environnement, a souligné « l'esprit d'équipe de l'organisation » : la chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle et le conseil départemental collaborent sur cet événement depuis quatre ans. Et la chambre des métiers y participe avec, entre autres, la Belle Lorraine, un cake « de voyage » à la mira-

belle créé par l'un de ses membres, le Mussipontain Pascal Houillon. « 70 % du territoire meurthe-et-mosellan est constitué soit de forêt, soit de terres agricoles », a rappelé Sophie Lehé, vice-présidente de la chambre d'agriculture 54. « L'agriculture, ici, c'est 1.800 emplois dans les exploitations et 3.500 induits, plus 2.000 saisonniers. » Sur le salon, les Meurthe-et-Mosellans pourront aussi croiser des prim'holstein de Nonhigny, des boucs de Laître-sous-Amance, des chèvres du parc de la Pépinière à Nancy et neuf éleveurs canins. Dans la zone du Grand Est, l'édition 2020 met les brasseurs à l'honneur. C'est aussi dans les locaux de la Brasserie des Papi'lles à Anthelupt qu'étaient présentés ce lundi les participants. C'est là que Kathy Klein et son mari produisent des bières bio, dont une à la mirabelle, et du punch lorrain. Spécialités qu'ils vendront sur leur stand parisien à quelques

pas des bières de Lorraine et de printemps des Brasseurs de Lorraine basés à Pont-à-Mousson.

Des nouveautés à tester

Lors de leur participation au salon de l'agriculture, certains producteurs en profitent pour lancer (et tester aussi) des nouveautés, comme cette année des bonbons au réglisse et à la fraise, des madeleines de Liverdun à la noix de coco, un feuilleté munster-mirabelle, la colombine (un fondant à l'amande)... Les visiteurs y retrouveront les vétérans du salon, la famille Vosgien, qui transforme les fruits de leurs vignes et vergers en vin, liqueur et punch à la mirabelle. Une vingtaine de viticulteurs du Touloulois se relayeront sur le salon : ils ont produit une cuvée commune spécifique. Et une petite nouveauté parmi la délégation : les meules du Sain gourmand avec ses kits à gâteau.

Corinne CHABEUR

Les participants à l'édition 2020

Confiserie Aux portes d'Or (Mont l'Étroit, dans le Touloulois), Brasserie des Papi'lles (Anthelupt dans le Lunévillois), Michel et Fabrice Vosgien, père et fils (vins et autres alcools) (Bulligny dans le Touloulois), Vins des Côtes de Toul AOC, Maison Boulanger (boulangerie, pâtisserie) (Colombey-les-Belles et Allain dans le Touloulois), Ô Maribelle : glaces paysannes (Ochey dans le Touloulois), VegaFruits et Fous de terroirs (mirabelles transformées et produits lorrains) (Saint-Nicolas-de-Port), Les madeleines de Liverdun (Liverdun), Les Brasseurs de Lorraine (Pont-à-Mousson), Les Meules du Saint Gourmand (farine et kit de préparation à gâteau) (Ochey dans le Touloulois).





La Belle Lorraine, un cake de voyage imaginé par le Mussipontain Pascal Houillon, avec mirabelles séchées trempées dans de la mirabelle, croix de Lorraine en pâte d'amande.... Photo ER/Corinne CHABEUR



La petite nouvelle : Bénédicte Guerequiz et ses kits à gâteau. Photo ER/Corinne CHABEUR

e l'agriculture

De la meunerie au kit pour gâteaux

Première participation au salon de l'agriculture à Paris pour la Basque Bénédicte Guerequiz, qui produit de la farine depuis quatre ans au sein de sa société les Meules du Sain gourmand à Ochey. « J'en propose une quarantaine de sortes : je broie toutes les céréales qui existent », explique l'ancienne technicienne de laboratoire et « boulangère d'essai » dans une société de l'agglomération nancéenne. L'intolérance au gluten de sa première fille l'incite à produire sa propre farine... « Le monde est riche de céréales. Et je suis axée sur le bien-être, la santé : je propose de la farine de kamut pour les diabétiques par exemple. »

Mais au Salon de l'agriculture, impossible pour elle d'emmener sa production très variée. Elle mise sur des kits à gâteaux. « Nous vivons dans une famille recomposée. Pas facile d'occuper des grands et de leur faire lâcher leurs portables », explique-t-elle en souriant. À Paris, elle va proposer une quinzaine de variétés de mélanges sans conservateur

pour gâteau : une recette vegan, celle du riz au lait, des cookies.

« C'est la Lorraine signature, dont je suis adhérente depuis 2019 qui m'a proposé de participer. J'ai trouvé que c'était un beau challenge », explique celle qui ne cache pas son stress à quelques jours du départ. « J'ai déjà fait quelques salons... sur deux jours. » Bénédicte Guerequiz sait qu'elle peut compter sur Kathy Klein, une ancienne collègue de travail, qui y participe avec la brasserie des Papilles.

À côté de la petite nouvelle, la délégation compte un vétéran : à 79 ans, Michel Vosgien présente ses produits, vins et liqueurs, au salon de l'agriculture pour la 43^e année. « Moi, j'y vais depuis le lycée viticole, en 1981 », précise son fils, Fabrice, 54 ans. « C'est le plus beau salon de France », lance le père. « Et ça fait partie du travail annuel. J'ai toujours fait les manifestations agricoles en Meurthe-et-Moselle aussi, comme les comices, Stan Elevage... »

C. C.



Onze entreprises meurthe-et-mosellanes vont vendre leurs produits sur le stand départemental au salon de l'agriculture 2020 à Paris. Photo ER/Corinne CHABEUR

“ C'est le plus beau salon de France ”

Michel Vosgien, vigneron et distillateur, vétéran meurthe-et-mosellan du salon

24

Une journée spéciale Meurthe-et-Moselle est organisée le lundi 24 janvier au Salon de l'agriculture avec de nombreuses animations et démonstrations.

L'INFO PARTOUT

avec vous

sur
L'appli



TOUTE L'ACTU LOCALE, RÉGIONALE...

- ▶ ARTICLES
- ▶ VIDÉOS
- ▶ DIAPORAMAS
- ▶ DIRECTS COMMENTÉS
- ▶ PODCASTS

Téléchargez l'application
GRATUITEMENT !

sur



PARIS Salon de l'agriculture

La région Grand Est affiche ses couleurs

Au Salon de l'agriculture, près d'une centaine de petits stands gourmands compose cette année l'espace dédié au Grand Est, qui est idéalement situé près des restaurants du hall 3 dédié aux régions de France. Du coup, l'ambiance est nettement plus chaleureuse cette année.

Jaune pour la Lorraine, rouge pour la Haute-Marne et noir pour la Champagne... En dessous du logo bleu de la région Grand Est, chaque territoire a sa spécificité cette année à Paris. Du coup, le stand de la région, situé au fond du hall 3 du Salon de l'agriculture de Paris, a pris de la couleur et du cœur.

Ce samedi, dès 9 h du matin, une foule immense patientait porte de Versailles afin d'entrer au salon de l'agriculture. Les consignes de sécurité étaient plus strictes pour ce premier jour, marqué par la venue au salon du Président Emmanuel Macron, avec des CRS postés en



Josette Grojean fait déguster la véritable madeleine de Commercy. Photo VM/Katrin TLUCZYKONT

nombre le long des allées. « On a dû entrer par la porte principale pour des raisons de sécurité, alors que, d'habitude, on entre sur le côté », explique un exposant de la maison Boulanger situé à Alain (54).

Loin des caméras qui se pressent autour du chef de l'État, les visiteurs n'ont pas boudé les spécialités du Grand Est, qu'on peut déguster au fond du hall 3, juste à côté de l'espace réservé aux restaurants. Au sein de cette

grande région, les petits départements comme les Vosges et la Meuse ont leur propre stand pour faire leur promo.

La marque « Je vois la vie en Vosges » propose des produits 100 % made in Vosges,

comme le bonnet à pompon bleu marine écoulé en quelques mois... à près de 3.000 exemplaires. Une vraie réussite.

La Meuse envoie une carte postale pour vous !

La Meuse quant à elle revient au salon après un an d'absence. Sept producteurs se relayent sur le stand aux côtés des chargés de développement du Conseil départemental. Élodie, Cécilia et Joris proposent cette année aux visiteurs d'envoyer une carte postale de la Meuse ! « Il suffit de la remplir, et on l'envoie à votre place », explique Cécilia. Ce samedi est consacré à la madeleine sous toutes ses formes. Et Josette Grojean, de la maison Grojean Saint-Michel fait déguster les spécialités aux visiteurs. Mais la recette de la véritable madeleine de Commercy, elle ne vous la donnera pas ! Car elle est jalousement conservée par la maison depuis 1928 et cinq générations d'artisans madeleiniens.

Katrin TLUCZYKONT

Tous en rouge !



Les Vosges affichent le rouge comme ici, l'équipe de la boulangerie « Au fournil des saveurs » venue de Mirecourt. Photo VM/K.T

Pour se faire remarquer, il faut aussi être visible. L'ensemble des producteurs vosgiens présents sur le salon de l'Agriculture de Paris portent une veste ou doudoune sans manches rouge floquée « Je vois la vie en Vosges Terroir ». À l'occasion de l'édition 2020 du salon, le Conseil départemental et la Chambre d'agriculture des Vosges ont décidé de présenter ce nouveau slogan et logo à l'occasion de la journée vosgienne, le mercredi. Ce sera « Je vois la vie en Vosges Terroir ».

Meilleur berger de France : Mirecourt s'est bien défendu

39 candidats et candidates de toute la France et 13 étrangers se sont affrontés ce samedi dans le cadre des ovinpiades des jeunes bergers du Salon de l'agriculture. Parmi eux, deux étudiants de Mirecourt (Vosges). Alban et Vincent n'ont pas réussi à accrocher le podium mais ils se sont bien défendus.

Une journée entière dans le ring principal les pieds dans la sciure. 39 candidats français et 13 européens se sont affrontés pour remporter le titre du meilleur jeune berger de France autour de six épreuves pratiques et deux épreuves théoriques.

Difficile pour les hommes et les bêtes

Un concours difficile et surtout relevé pour les candidats... Et peut-être aussi en fin de journée pour les moutons. Reconnaissance des races,



Alban James, sous l'œil du jury pendant une des huit épreuves du jour. Photo VM/Katrin TLUCZYKONT

épreuve de tri, manipulation, épreuve de parage, santé des brebis et génétique, les concurrents doivent savoir tout faire sans hésitation.

Parmi eux, deux étudiants du campus ovin de Mirecourt : Alban James, 21 ans, originaire du Mont Saint-Michel (Vosges) et Vincent Froissard, 20

ans originaire du Doubs. Les deux jeunes de Mirecourt sont en certificat de spécialisation.

« Forcément, ce sont des élèves super motivés qui ont un intérêt pour les mouton », souligne Ingrid Voinson, leur enseignante qui les accompagne à Paris pendant la compétition. La spécialisation, choisie souvent après déjà un parcours complet suivant un BTS ou un BAC permet de tout savoir sur le mouton pendant un an. Et le campus de Mirecourt, qui attire des jeunes de toute la moitié nord de la France est assez réputé.

Au terme d'une journée de concours, c'est finalement Théo Buerle du CFFA du Lot qui a été élu meilleur jeune berger de France et a remporté le prix spécial du jury. Les deux élèves de Mirecourt se classent à la 13^e et 15^e position, un bon résultat.

K. T.

PARIS Salon de l'agriculture

500 nouveaux agriculteurs bio en 2019 dans le Grand Est

L'agence Bio fait le point tous les ans et donne les premières estimations des installations en agriculture biologique. Les chiffres seront affinés au mois de mai, mais avec 500 nouveaux agriculteurs bio en un an, la progression est importante.

Le bio a le vent en poupe. En 2019, l'agence nationale Bio a enregistré pour la région Grand Est près de 500 nouveaux agriculteurs installés dans ce mode de production. Une progression d'environ 20 % par rapport à l'année précédente.

Les chiffres définitifs - qui incluent également tous ceux qui partent à la retraite (environ 4 % des agriculteurs tous les ans) - seront connus au mois de mai, mais la tendance est déjà forte. « C'est vraiment très

important », note Florent Guhl, directeur de l'agence. « Ça fait deux ans que ça décolle dans les départements lorrains pour des raisons diverses. » 2018 avait déjà été une année record pour le Grand Est avec 392 nouveaux agriculteurs en bio, mais l'année 2019 est encore meilleure. « On a d'un côté une agriculture bio poussée par les mesures publiques, mais de l'autre côté une vraie demande et un marché dynamique », souligne Florent Guhl.

Progression dans tous les départements lorrains

Globalement, tous les départements lorrains progressent : avec 50 nouveaux agriculteurs bio en Meurthe-et-Moselle et en Meuse. 40 pour le département des Vosges et 36 pour la Moselle. La progression est très forte cette année dans la Marne (+75) no-



Florent Guhl (à gauche) et Philippe Henry ont dévoilé les premiers chiffres des installations bio en 2019 au salon. Dans le Grand Est, la progression est importante. Photo VM/Katrin TLUCZYKONT

tamment dans la filière du sucre et historiquement côté alsacien (+87 dans le Bas-Rhin et +66 dans le Haut-Rhin).

Le bio est en pleine progression et ceci dans toutes les filières. « Cette année, on va atteindre le milliard de litres de lait collectés en

bio », note Florent Guhl. « Et ce qui est intéressant pour le lait, c'est que les consommateurs suivent » Le lait bio, qui est un des produits phares pour la grande distribution, comme les œufs bio dont un tiers sont vendus en supermarché. « C'est un produit d'appel en supermarché et une filière facile à industrialiser même en bio », constate Philippe Henry, président de l'agence Bio.

Plusieurs projets de poulaillers géants en bio sont d'ailleurs en cours dans la région. L'un d'entre eux a vu le jour dans les Vosges à Varmontzey avec 24.000 poules, ce qui a provoqué de vives critiques au sein du Groupement d'agriculteurs bio des Vosges. « Pour moi, la limite se situe entre 3.000 et 6.000 poules », estime de son côté Philippe Henry.

Katrin TLUCZYKONT

Une moisson de médailles pour la famille Lacroix et ses moutons

La famille Lacroix a décroché quatre médailles ce dimanche au Salon de l'agriculture de Paris. Une médaille d'or, deux médailles d'argent et une médaille de bronze pour ses moutons Texel. Une véritable moisson !

Une affaire de famille

« On n'est jamais repartis de Paris sans médailles », explique Marie-Chantal Lacroix, juste avant le concours. Et l'agricultrice, qui participe au salon avec son mari Yves depuis 1982 avait raison d'être confiante. À l'issue de l'examen minutieux des moutons par les juges pendant près de trois heures, la famille Lacroix, installée à Chef-Haut près de Mirecourt (Vosges) a décroché quatre médailles au concours général agricole. Bronze pour la catégorie morphologie en mâle adulte. Argent pour la catégorie morphologie en mâle de l'année. Argent pour la catégorie laine en mâle de l'année. Et une médaille d'or pour la catégorie agnelle. L'un des fils, Benjamin



C'est une bonne année au salon pour la famille Lacroix, qui a remporté quatre médailles dont une d'or pour ses moutons de race Texel ce dimanche. Photo ER/Michael DESPREZ

s'est dévoué pour rester dans les Vosges cette année et faire tourner la ferme familiale. Tous les autres étaient à Paris : Yves le père, Marie-Chantal la mère

de famille. Cyril, leur fils et sa femme Céline. Et enfin, leur fille de 3 ans Julie-Anne, déjà mordue par le concours, comme toute la famille. Car il faut du monde

pour ramener huit moutons sur le ring de présentation. L'année dernière, les Lacroix avaient fait le choix de ne pas présenter de bêtes à Paris, en raison notamment

de la sécheresse qui les avait fait souffrir. « Ce n'est pas la peine de venir si on n'a pas de chances », estime Yves, le père. Mais depuis 30 ans, les Lacroix collectionnent les médailles. « On nous les a même volées une année à Paris. Maintenant, on les décroche tous les soirs », raconte Marie-Chantal.

Un cheptel réduit

Depuis quelques années et notamment en raison des attaques répétées du loup, la famille Lacroix a fait le choix de réduire le cheptel de moutons en développant l'élevage de vaches de race aubrac et en proposant de la viande en vente directe.

Pour Cyril Lacroix, qui reste à Paris pendant toute la durée du salon, le concours n'est pas fini ! Il a encore une chance de médaille mardi avec un cheval de race ardennaise. Et aussi, il ne vient pas à Paris pour faire de la figuration ! Ses magnifiques chevaux de trait brillent souvent au concours général agricole.

K. T.

PARIS Salon international de l'agriculture

La Meurthe-et-Moselle met les Parisiens en appétit

Tout au long de cette semaine, les départements du Grand Est vont faire la promotion de leurs producteurs et les spécialités culinaires au Salon international de l'agriculture de Paris. Ce lundi 24 février, la Meurthe-et-Moselle a ouvert les agapes.

Terre nourricière, la Meurthe-et-Moselle a ouvert le bal des matinales du Salon de l'agriculture de Paris ce lundi 24 février. Porte de Versailles, hall 3, au sein de l'espace Grand Est, le président du conseil départemental, Mathieu Klein, et son homologue de la Chambre d'agriculture (CA), Laurent Rouyer, sont venus donner un coup de projecteur aux producteurs et à leurs savoir-faire. Issus du terroir lorrain, la plupart des émissaires culinaires sont déjà connus, les autres cherchent à se faire une place. Tous partagent le même attachement à leur région et sont fiers de défendre ses couleurs.

Un lieu de rencontres

Département et chambre d'agriculture aident les jeunes pousses à s'y installer pour la semaine. Elles obtiennent un comptoir pour faire des rencontres, nouer des contacts et, si la chance sourit, trouver des débouchés. Cet appui s'inscrit dans un dispositif d'accompagnement. Ce soutien à l'ancrage de



Toute la semaine, les exposants des départements du Grand Est vont montrer aux visiteurs leur savoir-faire et leurs produits dans le Hall 3 de la Porte de Versailles à Paris. Photo ER/Cédric JACQUOT

nouvelles entreprises est l'un des axes de travail de la Chambre d'agriculture.

Le monde meurthe-et-mosellan n'est pas épargné par les difficultés auxquelles est confrontée l'agriculture française. « Ça ne va ni moins bien, ni mieux qu'ailleurs », a confié Laurent Rouyer, président de la CA 54. « Comme partout, nous devons, aujourd'hui, mener des chantiers de front. L'agriculture est en mutation. Nous avons à conduire plusieurs

transitions (économique, environnementale, sociale et sociétale), tout en tenant compte du fait que les exploitations sont fragiles et qu'il faut du temps pour changer de modèle. Plus qu'avant, la marge d'erreur est réduite. Il ne faut donc pas se tromper dans ses choix. »

Comme d'autres, le département anticipe la chute démographique de ses agriculteurs. Ils vieillissent, s'épuisent. Dans une dizaine d'années, Laurent Rouyer estime que 20 à 30 % d'entre eux pourront

faire valoir leurs droits à la retraite. Une part importante des fermes pourraient ainsi disparaître faute de repreneur. Or, on estime qu'un agriculteur contribue au maintien de sept emplois en moyenne. Ils sont 2.700 chefs d'exploitation en Meurthe-et-Moselle pour 1.860 exploitations. Agriculture et agroalimentaire totalisent près 10.000 emplois. « C'est un vrai défi qui s'annonce », indique Laurent Rouyer, « il faut qu'on amène les jeunes vers nos métiers. Mais,

pour y arriver, on doit recapitaliser sur notre territoire trop tourné vers l'exportation à la différence d'autres régions. Aujourd'hui, il faut qu'on se recentre sur le marché intérieur pour retrouver une juste rémunération. À l'export, on n'est plus compétitif. On se prend de plein fouet les pays de l'Est sur la viande comme sur les céréales. Si l'on trouve des solutions pour sécuriser l'écoulement de la production et la rétribution, on parviendra à attirer des jeunes. » La loi EGalim en imposant l'introduction de 50 % de produits durables dans la restauration collective publique au 1^{er} janvier 2022 et le recours aux circuits courts, devrait participer à la relance.

Face au vieillissement

De son côté, le conseil départemental s'attelle à la tâche en s'efforçant d'alimenter ses cantines en victuailles locales. « Si l'on arrive à sécuriser 20 à 30 % des achats en contractualisation avec des partenaires publics ou privés, c'est une bonne perspective », observe Laurent Rouyer. Et si à ce mouvement se joignent les consommateurs, les agriculteurs pourraient retrouver un niveau de vie convenable. Or, pour l'heure, la « Meurthe-et-Moselle du sud ne consomme encore que 1 % de produits locaux », a rappelé Mathieu Klein. Pourtant, la vitrine parisienne est plus que fournie et alléchante.

Thierry FEDRIGO

Une part de Lorraine dans le sac à dos

Marathoniens et randonneurs ont tous leur petite recette. Généralement calorique pour tenir la distance, avec une pincée d'épices pour relever les saveurs et lui donner du piquant. Le gâteau de voyage est une vieille tradition qui se perpétue chausures aux pieds et bâton de pèlerin à la main.

Pour les amateurs, mais aussi les gourmands, une nouvelle pâtisserie roborative et efficace contre les coups de pompe vient de naître en Meurthe-et-Moselle : La Belle Lorraine. Élaboré par Pascal Houillon, maître boulanger à Pont-à-Mousson, ce cake a été présenté, dégusté et sincèrement apprécié ce lundi 24 février au Salon international de l'agriculture de Paris. Retenu en Lorraine, Pascal Houillon n'a, malheureusement, pas pu participer à la célébration de sa création confectionnée avec des mirabelles confites, séchées, compotées et distillées. Un pur bonheur pur fruits purs Lorraine. La recette des deux



Nouveau-né des gâteaux de voyage, La Belle Lorraine. Photo ER/C. JACQUOT

cakes. Travaillez 250 g de beurre avec 215 g de sucre en poudre pour obtenir une pommade. Ajoutez 3 œufs un à un, puis la levure. Incorporez les mirabelles confites et séchées. Le coulis : portez à ébullition 165 g de compote de mirabelles et 85 g de sucre en poudre. Ajoutez 25 g de fécule de maïs et 55 cl d'eau. Faire bouillir trois minutes. Ajou-

tez 2,5 cuillères à soupe d'eau-de-vie de mirabelles. Placez au frais pour gélification. Montage : mettre 250 g de pâte au fond d'un moule à cake. Badigeonnez de 125 g de coulis gélifié. Ajoutez de la pâte sur le coulis. Enfourez à 145°, 35 minutes. À la sortie, arrosez avec du sirop de mirabelle. Bon appétit.

Th. F.

Les ambassadeurs

L'habileté meurthe-et-mosellane est représentée cette année au Salon de l'agriculture par onze producteurs : Brasserie des Papi'lles (Anthelupt), Confiserie Aux Portes d'Or (Mont l'Étroit), Les Madeleines de Liverdun. Les Brasseurs de Lorraine (Pont-à-Mousson), Maison Boulanger (Colombey), Michel et Fabrice Vosgien, vigneron (Bulligny). Ô Maribelle : glaces paysannes (Ochey), VegaFruits & Fous de terroirs (Saint-Nicolas-de-Port), les Vins des Côtes de Toul AOC. Les Meules du Sain Gourmand (Ochey).



Fondatrice de la Brasserie des Papi'lles d'Anthelupt, Katy Klein s'est fait une spécialité des bières bio. Photo ER/C. JACQUOT

PARIS Salon international de l'agriculture

Des saveurs inédites sous Les Meules du Sain Gourmand

Bénédicte Guerequiz, meunière, a l'accent du pays Basque, mais c'est la Meurthe-et-Moselle, son département d'adoption, qu'elle représente pour la première fois au Salon international de l'agriculture de Paris. Son métier est unique. Sa production insolite.

Invitée du Conseil départemental et de la chambre départementale d'agriculture, Bénédicte Guerequiz exerce un métier rare, l'un des plus vieux de l'histoire de l'humanité. La jeune maman est meunière.

Âgée de 36 ans, elle a installé son moulin à grain à Ochey (54) il y a quatre ans environ. « Je suis issue d'une famille de paysans. J'ai encore un oncle agriculteur, rembobine-t-elle. J'ai donc toujours baigné dans les céréales, en quelque sorte. »

Elle y a été tellement immergée qu'elle a décidé d'en faire son métier. Après le lycée, Béné-

dicte enquitte deux BTS en Qualité et Industrie agroalimentaire, puis enchaîne sur un CAP-BEP de Boulangerie au prestigieux Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie (INBP) de Rouen. Diplômée, elle est employée par un laboratoire de Nancy opérant pour le compte de l'Association nationale de la meunerie (ANM). Son métier : boulangère d'essai. Elle teste les blés destinés à être transformés en farine.

L'amarante

Au bout de dix ans, constatant que sa fille a déclenché une intolérance au gluten à force de consommer les pains qu'elle ramène de son laboratoire, Bénédicte décide de produire elle-même ses farines en n'usant d'aucun conservateur, ni stabilisant. Une farine qu'elle laisserait reposer et s'affiner naturellement, sans la bousculer. Elle achète deux meules en pierre et ouvre un atelier. Très vite, ses connaissances alliées à sa curiosité la pous-

sent vers des farines complexes et méconnues, comme la farine de kamut, de lin ou d'amarante, si sucrée qu'elle permet de confectionner une pâte à tarte sans addition de sucre.

Aujourd'hui, son petit moulin baptisé Les Meules du Sain Gourmand propose une quarantaine de variétés de farine. À ce catalogue, Bénédicte a ajouté récemment des préparations pour gâteau. Des kits à 5 € qui commencent à se vendre en supermarché dans le Toulousain. On les trouve également sur la plateforme collaborative La Ruche qui dit oui ! Mais ces circuits ne suffisent toujours pas à lui assurer un salaire décent.

Sa présence au Salon de l'agriculture est donc bien plus qu'une simple exposition. La meunière de Ochey espère certes y toucher un nouveau public, mais c'est surtout des distributeurs qu'elle vise. Ils lui permettraient de pénétrer de nouveaux marchés, de développer son activité et, donc, de mieux gagner



Bénédicte Guerequiz, meunière, espère toucher un nouveau public et trouver des distributeurs au Salon international de l'agriculture à Paris. Photo ER/Cédric JACQUOT

sa vie. « Aujourd'hui, quand on est jeune artisan, tout faire est compliqué, témoigne-t-elle. Il faut produire, trouver des clients, s'occuper de la vente, de

l'acheminement, prospecter... » Et continuer d'avoir des idées, de l'énergie, du grain à moudre, en somme.

Thierry FEDRIGO

PARIS

Girly, reine du Salon de l'agriculture

Trois ans après le sacre de Doliprane, c'est Girly qui a été mise à honneur le 24 février lors du concours consacré à la race vosgienne au Salon de l'agriculture. La belle à la silhouette avantageuse fait la fierté de son propriétaire, Lionel Vaxelaire de la SNC de l'Envers des Gravières.

696 kilos de muscle qui expliquent une solidité à toutes épreuves et une très bonne attache arrière comme avant, un système mammaire élégant et porteur à en faire rougir un taureau, sans oublier des courbes avantageuses qui favorisent son aplomb. Girly, neuf ans et maman de six veaux, a été élue ce lundi lors du concours consacré à la race vosgienne grande championne. Ou championne toutes catégories si vous préférez. Trois ans après le sacre de Doliprane, déjà une vosgienne des Vosges, le jury unanime est

tombé sous le charme de cette belle Saulxuronne issue de la SNC de l'Envers des Gravières qui a su se distinguer des 24 autres concurrentes lors du tour de présentation, affichant assurance et tenue. Nul doute que la jeune dame à son retour dans les Vosges fera la fierté de son troupeau (une soixantaine de vaches toutes de race vosgienne) et de sa sœur Girl qui concourrait à ses côtés.

Déjà primé en 2011

Déjà primé lors de ce concours avec Schild en 2011, le propriétaire du GAEC, Lionel Vaxelaire, devient le premier éleveur à remporter cette distinction à deux reprises. Au moment des résultats, l'éleveur avait du mal à cacher son émotion : « C'est une grande fierté pour notre ferme. Quand un animal est sélectionné pour le salon, derrière, cela représente beaucoup de travail. Ce prix est une reconnaissance de



Girly a été plébiscitée par le jury lors du concours réunissant les vaches de race vosgienne. Photo VM/Jérôme HUMBRECHT

toute la profession qui ne peut que nous encourager à poursuivre dans cette voie. »

Les autres vosgiennes des Vosges se sont aussi illustrées dans les différentes catégories du concours. Aussi, Maya de l'EARL de la Chapelle

des Vées au Thillot termine deuxième en première lactation ; Lily toujours de la ferme du Thillot remporte la deuxième place en deuxième lactation ; Luna gagne la troisième place d'Adrien Jaugeon à Arches en catégorie vaches

allaitantes. Et le Gaec du Saichy termine 6^e dans la catégorie adulte avec Griotte. Quant à Girl, la petite sœur de Girly, elle finit quatrième de sa section vaches confirmées.

Séb.C.

GRAND EST Salon international de l'agriculture

La région, nouvel Eldorado des agrocarburants

Depuis le Salon international de l'agriculture de Paris, le président du Grand Est a annoncé un train de mesures pour convertir tout un pan de l'économie agricole et sylvicole à la bioéconomie. Près d'un demi-milliard d'euros d'argent public vont y être consacrés.

L'agriculture française ne peut plus être exclusivement nourricière. En péril, elle cherche à se diversifier pour survivre. L'annonce mardi du lancement d'un programme massif de soutien à la construction de filières biosourcées est donc tombée à pic en plein Salon international de l'agriculture de Paris.

Plutôt que de placer le monde agricole agonisant sous perfusion, le conseil régional du Grand Est a opté pour un remède de cheval.

Le président de Région, Jean Rottner, a abattu ses cartes en fin de matinée, devant partenaires institutionnels et privés. Avec l'assentiment des acteurs des branches agricoles et sylvicoles, il a déclaré vouloir faire des territoires de l'Est un laboratoire de la bioéconomie.

Aux ramifications multiples, cette économie du futur, en partie dé-



Selon Jean Rottner, président de la région Grand Est, « aujourd'hui, on est au diesel, à l'essence, mais la part agricole dans ces carburants est trop minime ». Photo illustration RL/Julio PELAEZ

carbonée, a été présentée comme le second pilier de la stratégie de développement régionale à côté de l'industrie 4.0.

Un plan Marshall

Son plan Marshall pour l'agriculture bénéficiera d'une ligne de crédit de près d'un demi-milliard d'euros visant à financer la recherche et des installations comme des raffineries, ainsi que de l'engage-

ment de grands industriels comme Renault Trucks, GRDF, Scania, Total ou le groupe Tereos, spécialisé dans la transformation en biocarburant ou cosmétique des matières premières agricoles comme la betterave, le maïs ou le blé.

« C'est une économie durable, circulaire, ancrée sur l'ensemble de nos territoires et qui s'émancipe petit à petit des ressources fossiles », a proclamé Jean Rottner

avant de détailler : « Nous prenons en compte à la fois la transition énergétique et agricole. Avec trois millions d'hectares de surfaces agricoles et deux millions d'hectares de forêts, nous sommes la première région en nombre d'unités de production, notamment de gaz vert et de chanvre, et parmi les premières régions de production de biocarburant issu de ressources locales. »

La région a regroupé une pluralité d'acteurs autour d'une charte pour le « développement durable des biocarburants en région Grand Est ».

Elle a été ratifiée mardi. Parmi les signataires, la confédération générale des planteurs de betteraves, l'association générale des producteurs de maïs ou encore la Fédération française des producteurs d'oléagineux et de protéagineux.

L'acte I

Premiers axes de travail de cette coalition pilotée par un comité stratégique qui se réunira à Épinal dans quelques jours, la recherche sur les bio-intrants et les biofertilisants, les emballages, les biocarburants et la méthanisation. « Nous allons avancer dans plusieurs domaines », a indiqué Philippe Mangin, vice-président en charge de la bioéconomie, de l'agroalimentaire et de la bioénergie au conseil régional. « Nous allons travailler simultanément sur les substituts à la chimie de synthèse, ainsi que sur les emballages alimentaires biosourcés, et appliquer la feuille de route sur la méthanisation. » Secteur dans lequel la région est déjà à la pointe puisqu'elle est leader national en nombre de méthaniseurs.

Thierry FEDRIGO

PARIS Salon international de l'agriculture

« Ne tombons pas dans l'écologisme fleur bleue »

Jean Rottner, président du Conseil régional Grand Est, a profité du Salon international de l'agriculture pour réunir les principaux acteurs de la filière biocarburant et dévoiler son plan quinquennal en faveur de la bioéconomie. Ses explications.

Que signifie ce plan visant à développer la bioéconomie ?

Ce que je viens d'annoncer, c'est l'une des premières déclinaisons du plan. Nous faisons reposer notre stratégie économique sur deux jambes. D'une part, l'économie du futur à travers l'industrie 4.0. D'autre part, la bioéconomie. Ce que ça signifie ? C'est l'utilisation de nos ressources agricoles et forestières dans la création de produits transformés. On peut les transformer en biocarburant, en

produits biosourcés destinés à la construction, en textile... Avec le chanvre, on peut produire du tissu et des vêtements. Tout cela, c'est une nouvelle forme d'économie.

Dans l'immédiat, vous avez cette bioéconomie sur la production de biocarburants ?

Dans un premier temps, il s'agit, en effet, de savoir comment on peut intensifier l'utilisation des biocarburants dans les voitures au quotidien. Aujourd'hui, on est au diesel, à l'essence, mais la part agricole dans ces carburants est trop minime.

Pour stimuler la demande, la région va financer un kit de conversion des véhicules particuliers ?

Nous allons proposer un « bio kit » à un euro (valeur de 700 à 800 euros), pour les mille premiers véhicules dont les proprié-

taires souhaiteront s'engager dans notre démarche. Nous voulons, ainsi, inciter l'ensemble de la filière – producteurs, distributeurs et raffineurs – à être exemplaires dans le Grand Est. Nous avons réuni tous les acteurs de la filière mardi pour pouvoir proposer, demain, un contrat de filière. C'est-à-dire que tout le monde s'est mis autour de la table et a décidé de travailler ensemble, de l'agriculteur jusqu'au constructeur automobile, pour faire de cette filière une filière d'excellence.

Quel sera le coût de ce plan pour la collectivité ?

Au total, ce seront 35 millions d'euros par an pendant cinq ans qui seront investis pour soutenir les agriculteurs, pour soutenir les raffineries, pour soutenir les garagistes qui vont aussi avoir besoin d'un soutien économique pour installer ces « bio kits ». C'est-à-di-

re que toute la filière de transformation et d'utilisation va être aidée.

Que répondez-vous à ceux qui trouvent aberrant de mobiliser des terres agricoles pour faire rouler des voitures ?

Aujourd'hui, on doit transformer nos habitudes. Si, aujourd'hui, l'agriculteur produit effectivement de la nourriture pour les humains, il produit aussi des produits dérivés. En bout de course du biocarburant, on produit des drêches, c'est-à-dire de la protéine pour l'alimentation animale, on est en dans un cycle vertueux. Ne faisons pas de l'écologisme pour se faire plaisir, mais soyons réalistes.

Il y a des besoins. Et nos agriculteurs sont en mesure d'y répondre. Ils ont aussi besoin d'être soutenus dans la diversification de leur production. C'est une réalité



Jean Rottner à la veille de présenter son train de mesures visant à soutenir le développement de la bioéconomie.

Photo ER/Cédric JACQUOT

à laquelle nous sommes confrontés. Il faut les aider plus que jamais.

Th. F.

PARIS Événement

Le Salon de l'agriculture voit la vie en Vosges terroir

La chambre d'agriculture et le Conseil départemental ont profité de la journée vosgienne ce mercredi pour poursuivre leur rapprochement à travers un nouveau label : « Je vois la vie en Vosges terroir ».

Le stand des Vosges brille de mille feux ce mercredi au Salon de l'agriculture à l'occasion de la journée consacrée au département. Il s'agit pour les producteurs de mettre les petits plats dans les grands pour présenter un terroir local qui ne manque pas de richesses et de ressources. « Le Salon de l'agriculture est le moment privilégié pour vendre les Vosges à Paris », explique le président de la chambre d'agriculture, Jérôme Mathieu.

Une nouvelle identité pour les produits du terroir

Il ne peut pas mieux dire, lui qui avec son équipe, a tout mis en œuvre pour que la vitrine soit la plus belle et variée possible.



Les élus autour du chef Joseph Viola ont lancé ce mercredi le label « Je vois la vie en Vosges terroir ». Photo ER/Cédric JACQUOT

Pour ce faire, le Conseil départemental et la Chambre d'agriculture ont décidé de mêler leurs compétences pour lancer un nouveau label commun intitulé « Je vois la vie en Vosges ter-

roir », savant mélange de deux marques créées par les deux entités il y a plusieurs années « Je vois la vie en Vosges » et « Vosges Terroir ». Afin de rendre ce rapprochement encore plus por-

teur, le nouveau slogan s'est offert un parrain de choix en la personne du chef Joseph Viola. Originaire de Cornimont, celui qui est meilleur ouvrier de France et à la tête de trois bouchons gastronomiques lyonnais et d'épicerie-comptoir « Daniel et Denise », s'est dit fier de ce rôle d'ambassadeur.

Les élus et invités sont allés à la rencontre des producteurs (18 proposent fromage, charcuterie, miel, douceurs sucrées), histoire de féliciter ceux et celles qui ont obtenu de précieux prix lors du concours général.

Hormis les habitués des lieux à l'instar de la charcuterie Pierrat ou de la confiserie de Plainfaing, ils ont aussi pu découvrir des animations culinaires originales proposées par le traiteur de Nomeny, Croustillance. Mais aussi parcourir le nouveau stand de 30 m² entièrement dédié à la promotion du territoire dans lequel les visiteurs retrouvent entre autres les produits de la marque « Je vois la vie en Vosges ».

Seb. C.

Les médaillés du Concours général

Un prix d'excellence 2020 a été décerné au Domaine Vincent Laroppe, vigneron AOC Côtes de Toul à Bruley (54). Le vigneron a été récompensé pour l'excellence des résultats obtenus sur les trois dernières sessions du Concours général agricole.

Le concours des vins, qui s'est tenu ce week-end, a récompensé huit vins des Côtes de Toul :

Catégorie « gris ». Deux médailles d'or : Côtes de Toul : Vincent Laroppe (Bruley), millésime 2019. Médaille d'argent : Côtes de Toul : Les Vignerons du Toulinois (Mont-le-Vignoble), millésime 2019.

Catégorie « Blanc ». Médaille d'or : Côtes de Toul : Vincent Laroppe (Bruley), millésime 2019. Moselle : EARL Château de Vaux (Vaux), millésime 2019. Médaille d'argent : Côtes de Toul : Domaine Regina (Bruley), millésime 2019. Moselle : EARL Domaine les Béliers (Ancy-sur-Moselle), millésime 2019.

Catégorie « Rouge ». Médaille d'or : Côtes de Toul : EARL Domaine Migot (Lucey), millésime 2019 ; Lelièvre V-D Sarl, millésime 2018. Moselle : EARL Château de Vaux (Vaux), millésime 2018. Médaille d'argent : Côtes de Toul : Francis Demange (Bruley), millésime 2019.

Concours produits

Bières : trois médailles pour La Fabrique des GrÔ (Maxéville) : or : catégorie bière à dominante houblonnée. Argent : catégorie bière aux fleurs et/ou aux plantes. Bronze : catégorie : bière blonde de haute fermentation, TAV inférieur ou égal à 6 %.

Brasserie Rég'Potes (Bibiche) : argent : bière blonde de haute fermentation - TAV inférieur ou égal à 6%.

Whiskies : trois médailles pour la Maison de la Mirabelle, distillerie de Rozelieures. Médaille d'or et médaille d'argent, catégorie hisky de France de malt/single malt.

Médaille d'or, catégorie whisky de France de malt tourbé, single malt tourbé.

Miels de cru. Famille Frumholtz (Ormersviller - 57) : médaille d'or : miel de sapin. Argent : miel d'acacia.

Eaux de vie de fruits. Médaille d'argent : EARL de Montgrignon (Billy-sous-les-Côtes) : eau de vie de mirabelle (non AOC).

Fromages. Médaille d'or : Société Fromagère de Raival, Brie de Meaux AOP (Raival - 55). Médaille de bronze : Renard Gillard (Biencourt-sur-Orge - 55), Coulommiers au lait cru et Brie de Meaux AOP.

Jus de fruits et nectars. Médaille de bronze : EARL de La Horgne (Peltre - 57) : jus de pommes.

PARIS Salon de l'agriculture

Quand le département des Vosges tient salon à Paris

18 producteurs vosgiens présents sur le salon. - Sur la centaine de producteurs que compte le label Vosges Terroir, 18 ont fait le déplacement jusqu'à Paris cette année. On retrouve bien entendu les incontournables à l'instar de la confiserie de Plainfaing ou la charcuterie Pierrat, mais aussi les petits nouveaux comme la bière Marie-Thérèse qui espère bien renouveler l'expérience dès l'année prochaine.

Un maki à la sauce vosgienne. - Créateurs de saveurs, le traiteur nomxéen agréé Vosges Terroir, Croustillance a présenté sur le salon un maki vosgien. Les deux personnes à la tête de l'établissement, Fred Parmentier et Julie Boyé, ont revisité la recette du traditionnel maki pour le transformer à la sauce vosgienne. Pour cela, ils ont utilisé des produits locaux comme la truite du Frais Baril à Xertigny, de



La fromagerie de l'Ermitage a présenté ce mercredi sa dernière création « la Fleur des Sources ». Photo ER/Cédric JACQUOT

la bière ambrée Marie-Thérèse de Remiremont et du fromage blanc à l'ail des ours du Gaec du Perhy de Cornimont. Si cette invention a semblé-t-il déjà conquis les visiteurs du jour, le chef pourrait bientôt s'attaquer à

un sushi au munster. Voilà qui promet.

Pour le salon, l'Ermitage en fait tout un fromage. - La fromagerie de l'Ermitage a présenté ce mercredi à l'occasion de la journée vosgien-

ne une de ses dernières créations : la Fleur des Sources. Un mets savoureux à la croûte mixte en hommage à la végétation et à son environnement de fabrication en pays thermal. Sous sa belle croûte orangée, se cache une pâte crémeuse et fondante qui donne une fraîcheur particulière et une vraie personnalité. Commercialisé depuis environ six mois sous forme de 200 grammes, ce fromage a été présenté au grand public ce mercredi en version géante. Entendez par là, une pièce de 20 kilos qui a nécessité plus de 126 litres de lait de vache. C'est Jean-Luc Georges, habitué du salon (c'est son 27^e) et grand fidèle de l'Ermitage (il y a travaillé pendant 43 ans avant de prendre sa retraite) qui a eu l'honneur de présenter cette nouveauté qui d'après lui « saura ravir les papilles d'un large public, de 7 à 77 ans ».

PARIS Économie

Menu dégustation mosellan au Salon de l'agriculture

La Moselle a mis les petits plats dans les grands pour l'édition 2020 du Salon international de l'agriculture. Jusqu'au 1^{er} mars, le département a ouvert, dans le hall 3 du parc des expositions de la porte de Versailles à Paris, un comptoir avec une vingtaine de producteurs. Et une cinquantaine de produits.

« Le Salon de l'agriculture, c'est ma semaine de vacances ! » Quand il n'est pas, une fois par an, porte de Versailles à Paris, Stef Noël s'occupe de son millier de poules pondeuses à Maizières-lès-Vic et de ses deux mille volailles. « Avec une vingtaine de producteurs, nous sommes missionnés par la chambre d'agriculture et le département pour tenir le stand de la Moselle », explique le responsable de l'association des Conserves de Perrette, qui anime les 46 m² du comptoir MOSL.

« Nous y faisons déguster, jusqu'au 1^{er} mars, une cinquantaine de produits » Le trentenaire était parti six ans en Belgique pour faire des études de médecine vétérinaire : il est rentré avec un CAP de commis de cuisine pour finalement devenir, com-



Après avoir rencontré des éleveurs de bovins et de caprins, Patrick Weiten s'est rendu jeudi, avec Xavier Lerond, le numéro 1 de la chambre d'agriculture de la Moselle (à gauche du président du département) au comptoir MOSL pour rencontrer les producteurs. Photo RL/Pascal BROCARD

me ses parents, agriculteurs dans le Saulnois.

Même changement de vie pour Sylviane Holard, sa voisine dans l'immense hall 3. « Je me suis lancée il y a sept ans dans la confiture », se souvient l'ancienne institutrice spécialisée, maman de quatre enfants,

qui cultive ses vergers de mirabelles, framboises violettes et myrtilles sauvages à Landange, pas très loin de Sarrebourg. « Je travaille seule : être ici me permet de rencontrer d'autres professionnels et de toucher de nouveaux publics »

Thibaut Nicolas a quitté, lui,

un poste dans une banque pour la brasserie du Tichemont à Sainte-Marie-aux-Chênes. « J'y ai rejoint son fondateur », raconte l'ancien étudiant de BTS technico-commercial en vins et spiritueux. « J'y fais du brassage et de la vente. »

À quelques mètres de ses ca-

nettes de bières, de sodas et de limonade, les bouteilles des sept péchés capitaux – et autant de cépages différents (pinot noir, blanc et gris, riesling, gewurztraminer...) – de Georgian Buzéa, 32 ans, vigneron à Ancy-sur-Moselle. « C'est une idée de mon fils qui a repris l'exploitation depuis 2014 », précise Joëlle, sa maman qui le représente à Paris car « il est en pleine taille ».

Péchés capitaux

Devant le jus de pomme de la cueillette de Peltre, tout juste médaillé de bronze 2020 au concours général agricole, Patrick Weiten savoure le moment. « Je revendique depuis longtemps que la Moselle devienne la sixième destination touristique du Grand Est. Nous méritons ce label car nous avons des sites exceptionnels, des produits de référence et des filières de qualité. C'est avec le savoir-faire de ces hommes et de ces femmes qui s'investissent et s'engagent que nous voulons assurer l'attractivité de nos territoires ». Et ouvrir plus encore l'appétit des consommateurs en développant le bio, les circuits courts et la proximité.

Paul-Marie PERNET

Maximim Charpentier veut cultiver les territoires

Maximim Charpentier est président de la chambre d'agriculture du Grand Est depuis 2019. L'homme cultive 150 hectares de pommes de terre dans la Marne.

Le président de la chambre régionale d'agriculture du Grand Est produit des pommes de terre pour une chaîne de restauration rapide. Il s'est diversifié avec le photovoltaïque et un centre équestre. Le quadragénaire livre sa vision d'un métier en pleine transition.

Le Salon international de l'agriculture. « C'est une opportunité pour nos producteurs de présenter leur savoir-faire et d'être en contact direct avec les consommateurs. Nous sommes dans une période de transition hallucinante, dans un contexte économique, en plus, très complexe. Nous n'avons plus de protection de marché sur les prix comme, par

exemple, sur le lait ou sur le sucre dont les tarifs sont libéralisés. »

L'environnement. « Par le passé, tout le monde avait un grand-père paysan. C'est de moins en moins le cas désormais, c'est pourquoi nous devons expliquer notre métier et ses mutations. Il y a une attente forte sur les questions de l'environnement que nous comprenons. Mais cette année, j'ai l'impression qu'on nous demande moins de nous justifier. Être agriculteur, c'est semer et récolter. C'est également élever, dans les meilleures conditions, nos animaux. Nous nous devons de produire et d'être compétitifs en respectant la nature. »

L'Europe. « Avant, notre socle reposait sur la politique agricole commune. Aujourd'hui, on renationalise. L'Europe n'est plus capable de s'accorder sur un projet

fort et c'est vraiment dommage. Personnellement, je regrette qu'on ne fasse pas davantage confiance aux territoires. Il faut les remettre au centre du jeu. Et les annonces faites en début de semaine, ici, à Paris, par Jean Rottner vont dans le bon sens (le président de la Région Grand Est a promis un investissement de près d'un demi-milliard d'euros d'argent public pour le développement des agrocarburants, NDLR).

Transition. « Il y a cinq millions d'habitants dans le Grand Est et nos agriculteurs produisent pour quinze. La proximité et les circuits courts, des cantines aux prisons en passant par les hôpitaux, c'est bien. Mais il faudra aussi assumer des filières vers l'exportation : les deux sont complémentaires, il ne faut pas les opposer. »

Paul-Marie PERNET



Développer les circuits courts et l'exportation, sans les opposer.

Photo RL/Pascal BROCARD

PARIS Salon de l'agriculture

Bouillon et Drouin, doyens du brassin lorrain

Régis Bouillon et Jean-François Drouin, copains l'École d'Agronomie et des industries alimentaires de Nancy, ont débuté leur microbrasserie en 2003, quand ce n'était pas encore à la mode. Ils ont créés Les Brasseurs de Lorraine. Depuis, ils collectionnent les médailles, 19 en 2019.

Ils sont arrivés avant tous les autres avec un sens aigu du packaging et du marketing. Copains de jeunesse du temps où ils étaient élèves de l'École d'Agronomie et des industries alimentaires de Nancy, Régis Bouillon et Jean-François Drouin font, aujourd'hui, un peu figure de pionniers au milieu des jeunes brasseurs du Grand Est présents cette semaine au Salon international de l'agriculture de Paris. Les doyens du brassin.

Quand, en 2003, les deux trentenaires tirent leur première bière, les microbrasseries artisanales, qui pullulent à présent, ont toutes disparu et n'ont pas encore été remplacées par des amateurs avisés et des élaborateurs chevronnés. Les deux Lorrains joueront les défricheurs pour les générations suivantes en créant Les Brasseurs de Lorraine. Ils se feront connaître avec la Loroyse, puis la désor-



Le métier de limonadier est inhérent à celui de brasseur. En récupérant le gaz carbonique dégagé par la bière, Régis Bouillon et Jean-François Drouin ont créé la mignonne limonade Loulou et le fameux Lora cola à la mirabelle. Photo ER/Cédric JACQUOT

mais mythique Noiraude, double médaillée du Concours général du Salon international de l'agriculture de Paris. Les titres et les

prix, Régis et Jean-François ne les comptent plus. Pour la seule année 2019, ils ont récolté dix-neuf médailles. À ce stade, ils ne sont pas loin

de passer du statut de vétérans à celui de légendes dans le monde brassicole. Tchîn !

Th. F.

Th. F.

Antoine Claudel veut brasser plus large

Pour sa première au salon, Antoine Claudel est comblé. Au-delà des affaires qui ont « plutôt été bonnes », le jeune propriétaire de la marque Marie-Thérèse - quatre années d'existence - a pu faire découvrir ses bières hors des frontières du département.

Blanche, blonde, à la brimelle ou ambrée, ses quatre disciples de Sucellos ont séduit par leur particularité ; elles qui sont brassées à l'eau de source « plutôt acide », selon le spécialiste.

Si cette année, celui qui développe son activité (production de 70 000 litres par an) sur les hauteurs de Remiremont a été invité par la Chambre d'agriculture pour participer à l'événement, il promet d'y revenir avec son propre stand et pourquoi pas de se prêter au jeu du concours général.



Pour sa première au salon, Antoine Claudel est ravi et promet d'y revenir. Photo ER/Cédric JACQUOT

L'eau-de-vie de bière : Katy cogne

L'espace Grand Est du Salon international de l'agriculture de Paris accorde cette année une large place aux brasseries artisanales. Parmi elles, la Brasserie des Papi'lles d'Anthelupt, près de Lunéville. Celle-ci a été fondée par Katy Klein, zythologue de profession. Rien à voir avec la zététique, l'art du doute. Katy est l'égale d'une œnologue. Sauf que son vin à elle se hausse du col et se piche plutôt frais. Titulaire d'un master en Goût et Innovation, jadis formatrice de panels d'experts, Katy est une esthète de la bière. Pas moins.

D'ailleurs, dans son couple, c'est elle qui écrit la partition et son époux Stéphane qui la met en musique. Les saveurs, les recettes, les dosages, c'est son domaine, son écriture, son tempo. Ses breuvages comprennent toutes ses subtilités,



Au sein de l'espace Grand Est du Salon international de l'agriculture de Paris, Katy Klein a révélé l'esprit de la bière, une eau-de-vie à 47°. Photo ER/Cédric JACQUOT

tout en étant estampillés « bio ». Une exigence qui correspond à la personnalité des brasseurs épris de leur région. Maintenant, pour les palais un peu érodés et tannés devenus insensibles aux cinquante

nuances de bière, la Brasserie des Papi'lles concocte une eau-de-vie explosive. Une bière distillée affichant 47° d'alcool. À boire avec pondération sous peine de déflagration.

Th. F.

PARIS Salon de l'agriculture

Ces artisans qui font les saveurs du Grand Est

Ils viennent de partout en Lorraine. Ces artisans travaillent des produits locaux avec un certain savoir-faire qu'ils désirent aussi faire connaître et reconnaître par le plus grand nombre. Le Salon international de l'agriculture (SIA) représente une opportunité pour trouver des débouchés commerciaux mais également de valoriser son travail devant d'autres professionnels. Pour de petites entreprises comme les grandes, les opportunités du SIA entrent naturellement dans le calendrier d'une année réussie. Alors ils mettent les bouchées doubles pour se faire bien voir.



La cueillette de Peltre récompensée pour son jus de pomme. Photo RL/Pascal BROCARD



Les Madeleines de Liverdun perpétuent une tradition de biscuiterie artisanale avec une recette secrète depuis 1922. Photo ER/Cédric JACQUOT



La ferme truffière de Navi à Bislee en Meuse. Photo ER/Cédric JACQUOT



Le stand de la charcuterie Pierrat au Tholy voit la vie en Vosges. Photo ER/Cédric JACQUOT



Les Vosgiens plantent le décor au Salon de l'agriculture. La fromagerie Gérard, dans les Vosges, présente Le Montagnard des Vosges primé au Concours Général Agricole. Photo ER/Cédric JACQUOT



La Maison Boulanger est une entreprise artisanale et familiale, depuis trois générations, située à Allain, près de Nancy. Photo ER/Cédric JACQUOT

PARIS Salon de l'agriculture

Moutons, cochons, vaches... Les vedettes du salon



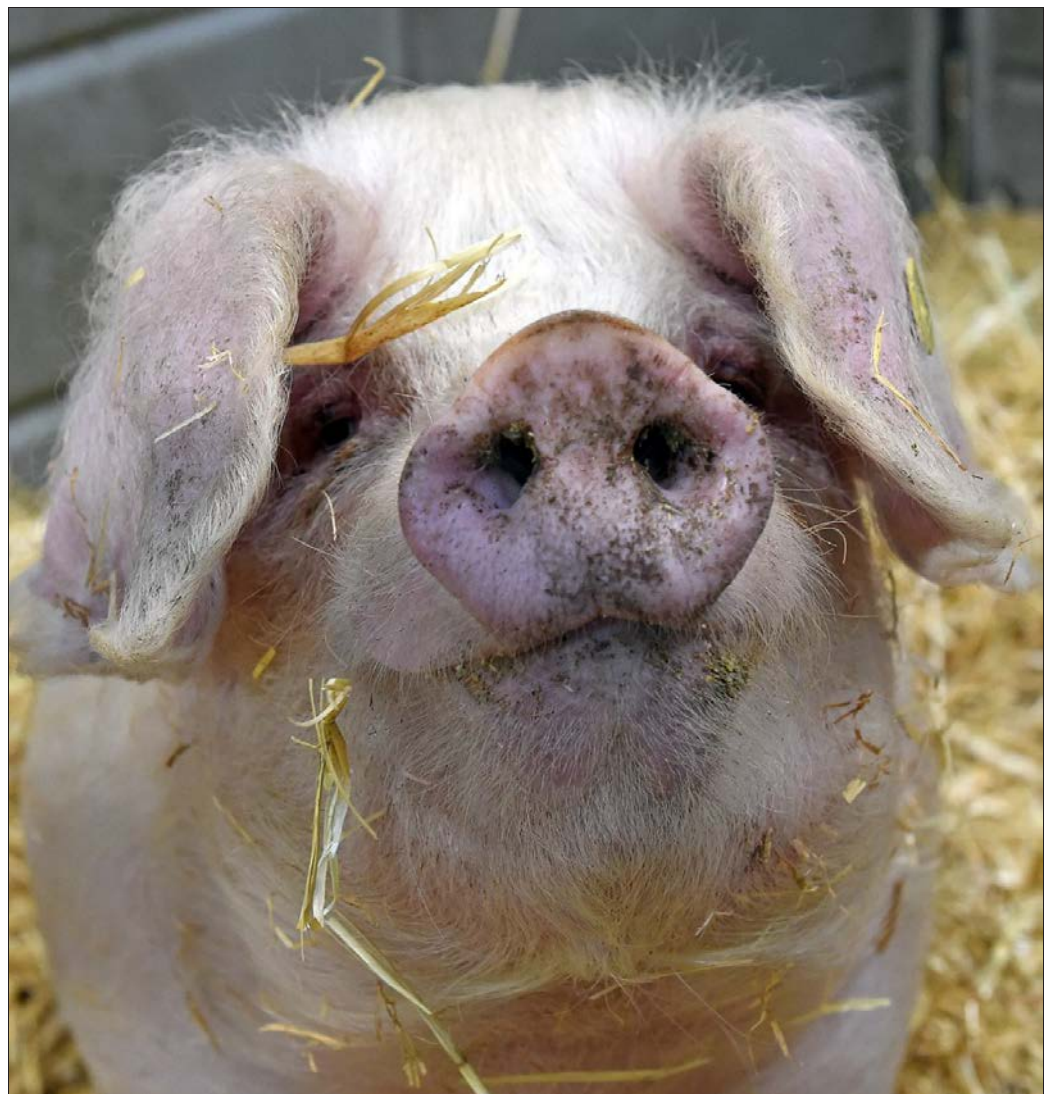
Dans le Pavillon 1 de la Porte de Versailles, on retrouvait l'élevage et ses filières bovins, ovins, porcins et caprins. Photo ER/Cédric JACQUOT



La race vosgienne s'est fait sa place dans le Pavillon 1.
Photo ER/Cedric JACQUOT



Le Pavillon 6 accueillait les équins et les asins. Photo ER/Cédric JACQUOT



Pogba, porc blanc de l'ouest, n'est pas un footballeur, mais il avait plutôt une bonne cote de popularité lui aussi. hoto ER/Cédric JACQUOT

INNOV' ACTION

**Le printemps 2020 s'annonce riche d'évènements organisés
par les Chambres d'Agriculture en Lorraine !**



**Le Salon de l'herbe et des fourrages
les 27 et 28 mai à Poussay (88) :**
forte implication du groupe Herbe&Prairies
de Lorraine

Innov'ACTION le 11 juin à Lorry-Mardigny (57) :
visites des essais criblage céréales d'hiver
et de printemps en agriculture biologique,
vitrine légumineuses, démonstration
de matériels, pôle sol.



**Innov'ACTION le 16 juin à Haroué (54),
« les trajectoires de l'agriculture de demain » :**
plateforme expérimentation, vitrine légumi-
neuses, vitrine CIVE + relay-cropping, vitrine couvert
démonstrations semis SD, démonstrations désherbage
mécanique de précision, pôle sol, expérimentation
semis tournesol sous-couvert, expérimentation azote
INN/digestat, témoignages d'agriculteurs