

L'EST
RÉPUBLICAIN

RL
LE RÉPUBLICAIN LORRAIN

Vosges
matin



LE PLUS GRAND MARCHÉ DE FRANCE
DE PRODUITS DU TERROIR

GrandEst
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

L'Europe s'invente chez nous

#terroir

#passion

#talent

Dimanche 3 mars 2019



La Lorraine en campagne

SALON DE L'AGRICULTURE

Le 26^e Salon de l'Agriculture s'est achevé dimanche soir à Paris. La Lorraine a fait cette année encore bonne figure, en valorisant ses produits et son terroir. Photo Maury GOLINI

Est séduit



292 médailles ont été remises aux producteurs de la région Grand Est : 275 pour les vins et 17 pour des produits tels que saucissons, magrets, foie gras... Photos Karim SIARI

REPÈRES



Jean Rottner, président de la région Grand Est. Photo Karim SIARI

• La méthanisation, cheval de bataille de la région

« Défendre et renforcer » la place de la région en termes de méthanisation, tel est le credo de Jean Rottner, dirigeant du Grand Est : « La méthanisation est pour nous un cheval de bataille qui, avec la programmation pluriannuelle de l'énergie, nécessite aujourd'hui des interventions extrêmement fortes puisque le gouvernement entend à moyen terme diminuer le prix de rachat du gaz. Cela nous est complètement insupportable. Il y a la nécessité d'être, plus que jamais, à côté des professionnels, non pas pour être dans une méthanisation de substitution mais bien de complément à l'activité agricole. Nous serons présents en garantissant des prêts, en prenant du capital parfois dans un certain nombre de projets, voire en inventant un fonds de soutien régional. La méthanisation est un enjeu considérable, essentiel à l'échelle de la région. » Lundi, sur le Salon, une charte méthanisation a été signée.

• Les 50 ans de l'AOP munster

2019 sera l'année des 50 ans de l'AOP munster. Le lancement de cet anniversaire a eu lieu Porte de Versailles. Des actions se dérouleront tout au long de l'année sur le territoire lorrain.

• « Une agriculture qui innove »

L'agriculture de la région « se projette, et je pense que dans les dix années à venir, on va plus innover que dans les cinquante ans passés. La robotisation, le numérique, les outils connectés sont aujourd'hui notre quotidien », explique le vice-président de la chambre d'agriculture Grand Est Laurent Wendlinger. « On veut répondre aux enjeux de demain : environnementaux, relatifs au développement sans précédent de nos exploitations en agriculture biologique » mais également au « développement de l'agriculture raisonnée, devenue la normalité dans notre profession ». Autre enjeu : « Répondre aux attentes du marché, du local à l'international. »

ABONNEZ VOTRE ENFANT AU 1^{ER} JOURNAL D'ACTUALITÉ POUR LES 8/12 ANS

NOUVELLE FORMULE

Chaque semaine, l'actualité expliquée avec des mots simples.

Des décryptages pour mieux comprendre le monde.

6 mois (24 n°)
32,90 €
 au lieu de ~~39,40~~ €

1 an (47 n°)
59,90 €
 au lieu de ~~75,20~~ €

Un support idéal pour se familiariser avec la lecture de la presse.

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

E-mail :

Date de naissance de l'enfant :

Modes de paiement :

Par chèque à l'ordre du JDE

Par CB sur www.jde.fr

Tarifs d'abonnement France métropolitaine. Autres destinations, autres modes de paiement et établissements scolaires, nous contacter.

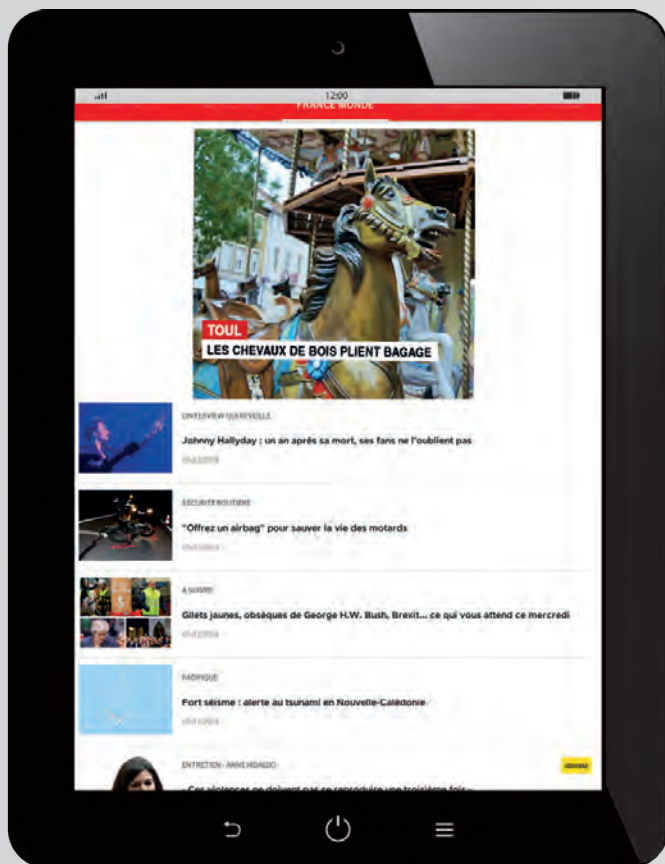
À retourner à :
SAP L'ALSACE
 JDE – TSA 70002 - 18 rue de Thann
 68945 Mulhouse cedex 9

▶ N°Cristal 09 69 32 94 71
 NUMÉRO NON SURTAXÉ

www.facebook.com/JournalJDE - Twitter : #JournalJDE - www.jde.fr

Les informations collectées ci-dessus sont destinées à l'Association de journaux : L'Alsace, Les Dernières Nouvelles d'Alsace, Vosges Matin, L'Est Républicain, Le Républicain Lorrain, Le Bien Public, Le Journal De Saône et Loire, Le Progrès, auquel le JDE appartient. Elles sont enregistrées et conservées pendant toute la durée de votre abonnement et sont destinées à tout service ou prestataire chargé de la prise en compte de votre abonnement. Votre date de naissance sera utilisée à des fins statistiques et dans le cadre de notre programme de fidélité afin de vous proposer d'éventuelles offres annuelles. À l'exception des produits numériques, vous disposez d'un délai de 14 jours à compter de la réception de votre journal pour exercer votre droit de rétractation, en notifiant clairement votre décision à notre service client. Vous pouvez également utiliser le modèle de formulaire de rétractation accessible dans nos CGV. En renvoyant ce coupon, je certifie avoir bien pris connaissance des CGV consultables sur <https://www.lalace.fr/abonnement-jde>. Conformément à la loi informatique et libertés - du 06/01/78 modifiée et au RGPD du 27/04/2016, vous pouvez exercer en permanence votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en contactant le Centre de Relation Client : s.lecteur@lalace.fr. Les demandes de modification ou d'effacement seront dirigées vers le Délégué à la Protection des Données personnelles (DPO) à l'adresse : dpo@lale.fr Par rapport au prix au numéro. Si vous êtes un particulier, après la première période d'abonnement, à défaut de réclamation de votre part ou modification de ses offres par le JDE, votre abonnement sera tacitement reconduit à chaque période d'abonnement aux tarifs en vigueur sauf si vous changez de formule.

L'application de votre journal évolue !



- ▶ Page d'accueil **personnalisable**
- ▶ Plus de **proximité**
- ▶ Riche en **contenu** multimédia
- ▶ Simplicité de **navigation**



À télécharger dès maintenant !



L'EST
RÉPUBLICAIN

RI
LE RÉPUBLICAIN LORRAIN

Vosges
matin

Available on the
App Store



web



web



web

ANDROID APP ON
Google play



web



web



web

Cocorico ! La meusienne reine du Salon

Impossible de la louper. Cette année, la reine de l'espace avicole, c'est la volaille meusienne. Le Salon de l'agriculture a organisé pour la première fois la coupe de France de la race, qui est revenue... À un élevage meusien.

C'est le plus beau des cadeaux. « Je participe à mon 20^e salon cette année », confie Emmanuel Richier, éleveur amateur d'animaux de basse-cour à Azannes-et-Soumazannes (Meuse). « La première année, je suis venu avec un pigeon », se souvient-il presque amusé.

« La coupe de France est l'occasion de promouvoir la race mais aussi de faire parler de notre département, la Meuse. » Emmanuel Richier, éleveur meusien d'animaux de basse-cour

Vingt ans plus tard, il a amené des poules mais aussi deux espèces de lapins à Paris. Et c'est son élevage tout entier qui a été récompensé.

Pour la première année, le salon de l'agriculture organisait la coupe de France de la volaille meusienne. « L'an dernier, c'était la race la mieux représentée parmi toutes les races de volailles françaises et étrangères ». Autant dire qu'elle a du succès. « Alors cette année, on s'est dit, pourquoi pas organiser la coupe de France ! » Prisée pour son beau volume et son caractère très docile, la meusienne, créée en 1987 à Gincrey (Meuse) par Jean-Claude Périquet, a su séduire au fil des ans ces éleveurs passionnés.

Quarante spécimens

« L'idée de cette coupe de France est bien sûr de faire la promotion de la race, mais aussi de faire parler de notre département, la Meuse ». Cette année encore, la poule meusienne est présente en force avec une quarantaine de spécimens, soit deux fois plus que la deuxième race la mieux représentée à Paris. Et dans l'espace avicole, situé dans le Hall 4 du parc des expositions de la porte de Ver-



Emmanuel Richier, éleveur à Azannes-et-Soumazannes (Meuse) a remporté la coupe de France de la volaille de race meusienne. Photo Franck LALLEMAND

sailles, il est impossible de louper la race meusienne. C'est la seule qui est présentée par des panneaux d'affichage posés à l'entrée des allées de cages.

Si l'organisation de cette coupe de France était déjà une victoire en soi, cocorico, la coupe de France

de la meusienne « sera dans le berceau de la race », souffle modestement Emmanuel Richier, qui a remporté la coupe grâce à ses cinq prix d'honneur et quatre premiers prix.

Léa BOSCHIERO
lea.boschiero@estrepubicain.fr



Plus de photos et vidéos sur **estrepubicain.fr** et sur notre appli mobile

« Un moment sacré pour l'agriculture »

Le stand de la région Grand Est a été officiellement inauguré hier, dans le Hall 3 du parc des expositions de la porte de Versailles par Jean Rottner, président de la Région. À ses côtés, Jean-Luc Pelletier, président de la chambre d'agriculture de la Meuse et du Grand Est a rappelé combien ce rendez-vous compte pour la profession. « C'est un moment, j'ai presque envie de dire sacré pour l'agriculture », dit-il.

Sacré car en dépit d'une conjoncture toujours très compliquée, éleveurs et

producteurs ont répondu présents. « Les trois années qui viennent de s'écouler n'ont pas été simples, mais l'année 2018 a été un peu meilleure, et le moral des agriculteurs est un peu remonté », note Jean-Luc Pelletier.

Peste porcine : « éradiquer le virus »

Dans un contexte tendu d'agribashing, le président de la chambre d'agriculture a rappelé qu'il était important de « redonner confiance aux consommateurs ». Cette année, sur le Sa-

lon, le Grand Est a décroché au total 368 médailles au concours général agricole pour ses vins et produits du terroir, dont 135 en or.

Invité par ses voisins, René Collin, le ministre wallon de l'agriculture n'a pas pu éviter le sujet de la peste porcine africaine, qui préoccupe la France comme la Belgique. « Nous travaillons au quotidien pour contenir et même éradiquer ce virus ». Et d'ajouter : « Nous n'avons qu'une ambition, protéger nos élevages et notre biodiversité ».

L. Bo.

390 nouveaux agriculteurs bio dans le Grand Est en 2018

Le baromètre annuel de l'Agence Bio, dévoilé il y a quelques jours, montre une progression « très spectaculaire » des conversions agricoles en bio dans la région Grand Est, révèle son directeur Florent Guhl. « Fin 2017, sur l'ensemble du Grand Est, il y avait 2.222 agriculteurs bio. En 2018, nous comptons 390 nouveaux agriculteurs bio ».

Il y a trois ou quatre ans, le Grand Est était encore un peu à la traîne par rapport aux autres régions en termes de bio. « On note une corrélation entre la production et la consommation de produits bio », indique Florent Guhl. Statistiquement, plus il y a de producteurs bio, plus les consommateurs sont nombreux. « Dans le Grand Est, 9 % des consommateurs déclarent manger bio tous les jours. La moyenne nationale est à 12 %, les trois plus fortes régions françaises sont à 18 % ».

Le bond des conversions agricoles en bio l'an dernier est général. « Toutes les filières et toutes les régions de France progressent », note le directeur de l'Agence Bio. « Il y a un effet d'entraînement. Être bio n'est plus aussi atypique qu'avant. »

Depuis 17 ans, l'Agence Bio, pilotée par l'État et des organismes agricoles, est souvent présentée comme « l'Insee de la Bio ». Parmi ses missions, outre la collecte de données et de statistiques, l'agence accompagne les projets, et doit notamment aider, avec le ministère de l'Agriculture, à aller vers des filières 100 % bio, du champ au magasin.

L. Bo.



Florent Guhl, directeur de l'Agence Bio. Photo F.L.



Inauguration du stand de la région Grand Est autour d'un fromage marcaire taille XXL. Photo F.L.

La Meurthe-et-Moselle brille sur le Salon

Le département était à l'honneur ce mercredi sur le stand Grand Est du salon de l'agriculture. Très bien représentée avec 12 exposants, la Meurthe-et-Moselle veut miser à fond sur la proximité.

Oh, la mirabelle de Lorraine ». C'est la phrase qui revient le plus souvent quand on tend un peu l'oreille dans les allées de l'espace Grand Est du Salon de l'agriculture. Pour les visiteurs non Lorrains, le fruit d'or est le produit phare de la région. En misant sur la mirabelle, le département de la Meurthe-et-Moselle, associé à la chambre d'agriculture et la chambre des métiers et de l'artisanat 54, a visé juste.

Le Mira l'or en vedette

« Proche et solidaire avec les producteurs locaux », c'est la devise du Département sur le Salon cette année. Un état d'esprit qui se concrétise à travers une nouvelle gourmandise, le Mira L'or, une tarte à la mirabelle revisitée par Pascal Houillon, maître artisan boulanger-pâtissier à Pont-à-Mousson. « C'est une tarte avec un fond de pâte sucrée créée avec de la farine locale, des mirabelles de la coopérative Vé-

gafruits cuites avec du miel de Lorraine de Pont-à-Mousson et un crumble par-dessus pour le croustillant », détaille Jean-Paul Daul, président de la chambre des métiers et de l'artisanat de la Meurthe-et-Moselle. Une tarte 100 % made in 54 donc, dont les visiteurs du Salon n'ont fait qu'une bouchée ce mercredi. « Je tiens à cette proximité, on a tout ce qu'il faut à côté de chez nous », martèle Jean-Paul Daul.

Une identité forte

Proximité, c'est aussi l'une des valeurs des « Fous de terroirs », union de Clair de Lorraine et de la coopérative fruitière Végafruits, basée à Saint-Nicolas-de-Port, qui a fourni les mirabelles. Ils font partie des 12 exposants de Meurthe-et-Moselle présents à Paris avec le soutien du conseil départemental, et de la chambre d'agriculture 54. « Nous avons une identité Meurthe-et-mo-

sellane forte », se félicite Laurent Rouyer, le président de la chambre d'agriculture. Le Salon est sans doute la meilleure vitrine des produits du département, « et de leur diversité viticole, artisanale, brassicole et agricole », note Mathieu Klein, le président du conseil départemental. « Notre objectif dans les années à venir est de mettre le paquet sur les circuits courts », notamment dans la restauration hors domicile. « Les agriculteurs ont besoin d'être accompagnés, les habitudes et les attentes des consommateurs changent, nous devons accélérer la cadence », insiste Mathieu Klein.

Avec 27 médailles au concours général agricole, la Meurthe-et-Moselle a prouvé qu'elle avait un savoir-faire et des produits de grande qualité.

Léa BOSCHIERO

lea.boschiero@estrepUBLICAIN.fr



La confiserie Brebion, d'Essey-lès-Nancy, représentée par Pascal Perrin participe à son premier Salon. L'occasion de fêter les 40 ans d'une de ses spécialités : le coussin lorrain ! Photo F.L.



Les élus rassemblés autour d'un verre de vin au Salon de l'Agriculture.

« Notre objectif dans les années à venir est de mettre le paquet sur les circuits courts. »

Mathieu Klein, président du conseil départemental de Meurthe-et-Moselle

« Don Juliac » fait forte impression

Ils donnent un nouveau souffle au stand Grand Est. Kevin et Alex, de Jarville, présentent à Paris leurs rhums arrangés. Invitée par la Région, leur entreprise « Don Juliac » fait une entrée remarquée sur le Salon de l'agriculture.

Il y a cinq ans, Kévin Juliac s'est lancé dans la création de ces breuvages alcoolisés, « tout est parti d'un clafoutis raté », raconte-t-il. Celui qui avait hérité du surnom de « Don Juliac de la Fiesta » après un voyage en Espagne est désormais l'un des dignes représentants de la Meurthe-et-Moselle et du Grand Est à Paris.

Sur le Salon, Kévin et Alex font forte impression avec leur super énergie et des produits qui intriguent les visiteurs. « On présente le premier rhum arrangé au monde au houblon ! », que l'on déguste dans des gobelets compostables.

Avec eux, les produits phares de la Lorraine sont revisités façon rock'n'roll. À l'image de leur « pouffe-café ». Ils ont imaginé une boisson qui rappellerait le petit verre de mirabelle versé dans la tasse de café à la fin du repas.

« Don Juliac » a aussi profité du Salon pour lancer son nouveau produit, un punch lorrain concentré, à (seulement) 5 degrés, assez léger pour en boire toute la soirée !



L.B.

Kévin et Alex participent à leur premier Salon. Photo F.L.



Plus de photos sur notre site internet estrepublikain.fr et sur notre appli mobile

Un verre hier au salon de l'Agriculture. Photo Franck LALLEMAND

27 médailles au concours général agricole

Les producteurs du département se sont brillamment distingués cette année à l'occasion du concours général agricole des produits.

Prix d'Excellence en AOC Côtes de Toul : domaine Vincent Laroppe, de Bruley avec 10 médailles.

AOC Côtes de Toul, rouge. Médaille d'or Vincent Laroppe, Bruley, millésime 2018 ; médaille d'argent EARL Domaine Migot, millésime 2018 ; médaille d'or Vincent Laroppe, Bruley, millésime 2017.

AOC Côtes de Toul, gris. Médaille d'or Lelievre V-D SARL, Lucey, millésime 2018 ; médaille d'or Vincent Laroppe, Bruley millésime 2018 ; médaille d'argent Domaine Régina, Bruley millésime 2018 ; médaille d'argent Vincent Laroppe, Bruley, millésime 2018.

AOC Côtes de Toul, blanc. 2 médailles d'or Vincent Laroppe, Bruley, millésime 2018 ; médaille d'argent les Vignerons Du Toulous, Mont-le-Vignoble, millésime 2018.

Bières. Bière blonde de haute fermentation, médaille de Bronze : La fabrique des Grô, Maxéville. Bière blonde de basse fermentation, médaille d'argent : La fabrique des Grô, Maxéville.

Eaux de vie. Eau-de-vie de mirabelle de Lorraine AOC. Médaille d'or : maison de la Mirabelle SARL, Rozelieures.

Whisky. Whisky single malt français, 3 médailles d'or, Maison de la Mirabelle SARL, Rozelieures. 2 médailles d'argent, Maison de la Mirabelle SARL, Rozelieures.

Fromages. Munster ou munster géromé laitier AOP. Médaille de bronze : les fromageries de Blamont, Herbéviller. Autre fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite, tomme fermière bio aux fleurs : Médaille de bronze GAEC des Brimbelles, Migneville.

Liqueur aux plantes. Médaille d'or liqueur de génépi, Cambusier, Nancy.

Liqueur de fruits, médaille d'or : liqueur de fraises de Plougastel, Cambusier, Nancy. Médaille d'or : liqueur de pommes, Cambusier, Nancy. Médaille d'argent : Liqueur de Genièvre, Cambusier, Nancy. Médaille de bronze : Liqueur de Prunelle, Cambusier, Nancy.

Miel de cru. Médaille d'argent, miel d'acacia : Houpert Jacques, Faulx. Médaille d'argent, miel de sapin : Houpert Jacques, Faulx.



42 ans de Salon pour la maison Vosgien, de Bulligny ! Photo F.L.



LA BOUTIQUE
L'EST REPUBLICAIN Vosges MATIN

CAHIER CODE DE LA ROUTE

Grâce à ce cahier, les enfants de 5 à 11 ans découvrent de façon ludique les premières notions du Code de la Route.

Spécial APER
(Attestation de Première Education à la Route)



Mon cahier du Code de la route (3-11 ans)

60 ACTIVITÉS POUR :

- ACQUÉRIR LES RÈGLES INDISPENSABLES
- DÉVELOPPER UN COMPORTEMENT RESPONSABLE

6€90

FORMAT : 22 x 28

BON DE COMMANDE à retourner accompagné de votre règlement à :
L'EST RÉPUBLICAIN / VOSGES MATIN ■ La Boutique
Rue Théophraste-Renaudot - 54185 HEILLECOURT cedex

> Je joins mon règlement par chèque bancaire à l'ordre de L'EST RÉPUBLICAIN

QUANTITÉ

Mon cahier code de la route

..... 6€90 + 2€ de frais de port par ouvrage

TOTAL DE VOTRE COMMANDE :

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

E-mail : Date de naissance :

Téléphone : Téléphone portable :

ou commandez en ligne sur estrepublikain.fr ou vosgesmatin.fr - Onglet boutique

La famille vosgienne du salon de

Retraités, éleveurs, producteurs, lycéens et élus : plus d'une centaine de Vosgiens ont fait le déplacement à Paris pour la journée vosgienne au salon de l'Agriculture. Pour afficher haut les couleurs !

C'est une grande famille qui a pris le premier TGV ce jeudi matin au départ de la cité des images. Plusieurs dizaines d'éleveurs, d'élus en route depuis Épinal ou de Nancy pour ceux de la plaine pour le salon de l'Agriculture de Paris. « J'aime bien y aller, quelle que soit la conjoncture. Bonne ou mauvaise. Au bout de la journée, on sort du salon en se disant que c'est un métier passionnant », explique Lydie Saunier, 2^e vice-présidente de la Chambre d'agriculture et agricultrice à Girancourt.

Et effectivement, sur place, personne ne manque à l'appel. Les élus de la Chambre, sénateurs, député, les élus du conseil départemental et le préfet des Vosges sont tous venus aux côtés des agriculteurs pour assister à la

journée et aux animations consacrées au département. « On a une agriculture qui souffre mais qui est dynamique », résume le président de la Chambre d'agriculture Jérôme Mathieu au micro lors de l'inauguration. « C'est un paradoxe français, plus que jamais les gens sont présents au salon », souligne pour sa part Daniel Gremillet, sénateur.

Huit ambassadeurs vosgiens tiennent leur propre stand au salon de l'agriculture.

De leur côté, le constat est le même : cette année, le public est là, mais pas pour consommer. « C'est clair, le premier week-end, samedi et dimanche, j'ai fait un chiffre d'affaires moins élevé que lors du salon de la Gastronomie de Neufchâteau », résume Paul Bourion, l'inventeur de la « miranille », un rhum aromatisé à la vanille de Madagascar.

L'ancien pilote automobile, qui a installé son affaire à Liffol-le-Grand il y a six ans, participe à son cinquième salon de l'agriculture. Pour lui, une année de la consécration, car son rhum

« la Foudre » a obtenu une médaille de bronze au concours général agricole. « C'est important pour la communication, on rencontre beaucoup de monde et on fait connaître nos produits », explique le fabricant pour qui les retombées après le salon sont énormes.

Dans le Hall 1, le public se bouscule devant les vaches vosgiennes qui sont au salon uniquement en exposition cette année.

Aux côtés de Jenny, du Gaec du Saichy à la Bresse, il y a l'infatigable défenseur de la race vosgienne, Jean-Michel Curien, pour qui c'est le 15^e salon. « C'est toujours un grand moment de l'année », résume-t-il. La Vosgienne – 10 000 têtes dans le massif actuellement – joue un rôle important au sein du collectif des races du massif.

« Il y a toujours des retombées pour nos races et nos montagnes », souligne l'éleveur.

Katrin TLUCZYKONT



Ph. M. GOLINI

« C'est un grand honneur d'être à Paris pour promouvoir la race vosgienne. C'est la 7^e fois que je viens. »
Marjorie Junker, éleveuse au Val-d'Ajol



Jean-Michel Curien, du Gaec du Saichy à la Bresse et Jenny, six ans. L'éleveur vient à Paris pour le salon depuis 15 ans. Photo Maury GOLINI

3
Le nombre de médailles d'or obtenues par les produits vosgiens au concours général agricole.

« On joue un rôle majeur au sein du collectif des races du massif. »
Jean-Michel Curien
Éleveur de race vosgienne à la Bresse

l'Agriculture



Parallèlement aux éleveurs, de très nombreux producteurs vosgiens défendent la gastronomie du département au sein du stand de la région Grand Est. Photo Maury GOLINI

15 médailles vosgiennes pour l'édition 2019

Quinze médailles au concours agricole. – Trois médailles d'or, huit médailles d'argent et quatre médailles de bronze, c'est la très belle moisson de ce salon de l'agriculture 2019 au concours général agricole pour les Vosgiens. Une bonne année, surtout pour les miels et une première médaille de bronze pour Paul Bourion, un fidèle du salon qui a décroché une médaille de bronze pour son rhum « La foudre ».

Des chiens sur le podium. – Six éleveurs de chiens ont été sélectionnés cette année pour le salon. Les chiens de berger et de bouvier doivent passer ce vendredi 1^{er} mars, mais deux éleveurs de teckel vosgiens ont déjà obtenu des prix cette semaine. Elena Thiaville et Lisa du Syndicat ont fini à la première place dans la race de chien de travail. Marc Pierron d'Archettes a décroché le 2^e prix dans la race teckel de chasse au lapin à poil dur.

Abonnez-vous !

TEMPO Santé
Préserver sa santé, c'est essentiel !

1 AN - 6 numéros
Seulement 16 €90 / par an
au lieu de 19,20 €

Questions à ?

Claire Coutard
Fondatrice de la marque Crêpe e-claire

« J'ai l'impression d'être tous les jours en vacances »

Ph. Maury GOLINI

C'est la première année que vous avez votre propre stand au sein de l'espace de la région Grand Est. Avant vous étiez présente au salon avec Vosges Terroir. Pourquoi avoir fait ce choix ?

« Ça fait trois ans que je suis au Salon de l'agriculture avec le label Vosges Terroir. Et au fur et à mesure, j'ai été tellement piquée par le virus qu'il fallait que j'aie mon propre stand. J'adore le contact avec le client. J'adore partager. »

Et les affaires fonctionnent cette année à Paris ?

« Ça marche gentiment, on dira. Mais le client est joyeux et il est là avec plaisir. Et le soir, c'est génial, on est vraiment une bonne équipe vosgienne et on mange tous ensemble. »

Vous n'avez pas toujours vendu des crêpes dans votre camion dans les Vosges. Vous avez eu d'autres vies.

« Oui, j'ai commencé comme secrétaire médicale à l'hôpital. Mais je m'ennuyais. Et puis j'ai travaillé dans l'Éducation nationale dans les cantines. Depuis quatre ans, j'ai quitté la fonction publique et honnêtement, j'ai l'impression tous les jours d'être en vacances. J'avais besoin de ma liberté, de faire cavalier seul. »

Combien avez-vous de produits labellisés Vosges Terroir aujourd'hui ?

« J'en ai 10. Pour venir au salon de l'Agriculture de Paris, j'ai fabriqué 1 000 pots de caramel (ndlr, la spécialité de Claire est la mirabelle, aux saveurs croisées de mirabellune et de caramel). Tout est artisanal chez moi, même les étiquettes. Le prochain investissement que je ferai, c'est peut-être une encolleuse à étiquettes. »

Et vous continuez dans les Vosges à faire votre tournée avec votre camion.

« Oui, j'ai ma tournée fixe dans les villes et je fais beaucoup de salons. C'est important pour moi, les clients je les connais par cœur. Chez moi, la crêpe au sucre, elle n'est pas chère, elle est à 1 euro pour que tout le monde puisse se la payer. »

Propos recueillis par K. T.

> www.lacrep.e.claire.free.fr
Claire Coutard est présente le lundi à Gironcourt-sur-Vraine, le mardi à Mirecourt, le jeudi à Vittel, le vendredi à Neufchâteau et le samedi à Bulgnéville.



SKI CHRONO LES CONQUÉRANTS

Ski Chrono se met à l'heure mondiale ! Pour tout savoir des différents championnats du monde de cette saison, SKI CHRONO vous offre son tour du... monde de la neige.



EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

BON DE COMMANDE à retourner accompagné de votre règlement à : L'EST RÉPUBLICAIN / VOSGES MATIN ■ La Boutique Rue Théophraste-Renaudot - 54185 HEILLECOURT cedex

> Je joins mon règlement par chèque bancaire à l'ordre de L'EST RÉPUBLICAIN

QUANTITÉ
 Ski Chrono Les conquérants 6€ + 2€ de frais de port par ouvrage
TOTAL DE VOTRE COMMANDE :

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

E-mail : Date de naissance :

Téléphone : Téléphone portable :

ou commandez en ligne sur estrepublikain.fr ou vosgesmatin.fr - Onglet boutique

Côtes de Meuse : la nouvelle génération

Pas de stand cette année pour le département sur l'espace Grand-Est... Mais la Meuse a tout de même eu sa journée ce mercredi au Salon de l'agriculture. Les projecteurs ont été braqués sur ses viticulteurs, venus en force à Paris.

C'est sûr, sans stand ni exposants près de ses voisins du Grand-Est, la Meuse est un peu la grande absente de ce Salon de l'agriculture dans le hall 3 des régions. Représenté par des éleveurs par ailleurs sur le Salon, le département n'a pas d'espace à lui cette année. Le conseil départemental redirige en effet ses subventions vers d'autres événements pour promouvoir le territoire, notamment la foire de Châlons.

De Buxerulles à Combes

Mais impossible de ne pas en être complètement. Même sans stand, la Meuse a eu sa journée ce mercredi 27 février sur l'espace Grand Est. Les élus du département ont fait le déplacement, ainsi que le préfet, Alexandre Rochatte. La présence de la Meuse s'est concentrée autour d'un de ses fleurons, le vin des côtes de Meuse. Cinq des six viticulteurs du département étaient présents pour faire la promotion de l'IGP (indication géographique protégée), qui existe depuis 2009. « On est une toute petite IGP », confie Renaud Pierson, viticulteur au domaine de Montgri-

gnon, à Billy-sous-les-Côtes et président des viticulteurs meusiens. Une petite IGP en taille, de Buxerulles au Sud à Combes-sous-les-Côtes au Nord, mais une IGP qui affiche une très belle unité et qui est en plein renouveau.

Les jeunes s'installent

« On a une nouvelle génération qui arrive », indique Renaud Pierson, « presque toutes les exploitations ont des jeunes qui s'installent. » Le moment était opportun pour relancer la promotion de l'IGP. Un grand plan de communication a été établi, dans le cadre du « plan paysage » conjointement lancé par les communautés de communes de Vigneulles et de Fresnes. « L'objectif est de protéger les côtes de Meuse et redynamiser l'IGP. » Nouveau logo, nouveaux visuels, nouvelle étiquette commune pour jouer collectif lors des événements comme le salon

parisien, les côtes de Meuse bénéficient d'un nouveau souffle.

Un millésime 2018 exceptionnel

Cette promotion se fera aussi dans le département, car tous les Meusiens ne connaissent pas leur vignoble. « C'est parfois plus facile de vendre hors de Meuse que dans le département », constate Renaud Pierson. Blanc, gris, rouge, la gamme des côtes de Meuse est complète. « Et on a eu un millésime 2018 vraiment exceptionnel grâce à la météo, beaucoup d'eau au printemps et un mois d'août très ensoleillé. On est arrivé à une maturité d'exception. » Deux des six domaines meusiens sont en bio, et tous sans exception proposent de la vente directe sur leurs exploitations.

40 hectares en Meuse sont consacrés à la viticulture.

Léa BOSCHIERO

lea.boschiero@estrepublikain.fr



La « meilleure fromagère » de France est une vache simmental meusienne

« Je ne m'y attendais pas du tout ! » Belle surprise pour Claude Quinot. L'éleveur de vaches de race simmental, au Gaec Galaxie à Taillancourt, est reparti du Salon de l'agriculture avec une belle récompense. Sa vache Impératrice, 5 ans, a remporté à Paris le titre de « meilleure fromagère ». « Si on résume, ça veut dire que c'est elle qui est économiquement la plus rentable. » Parmi les 17 autres concurrentes venues de toute la France, elle « produit le plus de lait avec la meilleure qualité ».

Depuis 1995

Impératrice a été présentée sur le grand ring par Anne-Sophie Gross, la compagne de Claude. L'éleveur n'était pas particulièrement confiant avant le concours. « C'est une vache super-gentille, mais elle ne marche pas très bien » et elle manque un peu d'épaisseur. Impératrice a tout de même décroché le 3^e prix de section en plus du titre de meilleure fromagère.

Depuis six ans, la famille Quinot vient tous les ans avec une vache au Salon de l'agriculture. « Mon père est venu pour la première fois en 1995 », raconte Claude Quinot. Le



Anne-Sophie Gross a présenté Impératrice, pour la famille Quinot, du Gaec Galaxie, de Taillancourt. Photo F.L.

prix est honorifique et ne rapporte rien financièrement à l'éleveur, mais le Salon demeure un événement immanquable, où les

agriculteurs se réunissent autour de leur passion.

L.Bo.

LE CHIFFRE

91 %

du territoire meusien est occupé par l'agriculture et la forêt, soit 559 000 hectares, dont 55 % de surfaces agricoles et 38 % de forêts. Le département compte 2 636 exploitations agricoles (dont 1 850 exploitations professionnelles). Les grandes cultures, la production laitière et la viande bovine restent les trois principaux piliers de l'agriculture meusienne.



Plus de photos et de vidéos sur notre site Internet estpublicain.fr et sur notre appli mobile

Le Gaec du Tombuy a une nouvelle vache championne



Cinq ans après Goldblack, Mindanao du Tombuy devient à son tour championne Espoir de la race prim'holstein. Photo F.L.

Les Meusiens étaient les seuls représentants lorrains de la race prim'holstein cette année à Paris : le Gaec de Lily, de Foucaucourt-sur-Thabas (famille Smits) et le Gaec du Tombuy de Gimécourt (famille Dechette) qui n'en finit pas de briller et de porter très haut les couleurs de l'élevage meusien.

Trois de leurs vaches ont été sélectionnées pour le Salon de l'agriculture. Il faut bien avoir à l'esprit que cette triple sélection est déjà une immense victoire en soi. Et les éleveurs de Gimécourt ne sont pas rentrés bredouille en Meuse. La plus jeune des trois vaches, Mindanao a remporté le titre de championne Espoir. Cette très belle consécration laisse entrevoir un avenir prometteur pour la jolie noire et blanche. « La journée avait très bien commencé », commente Ma-

thilde Dechette, son éleveuse.

Mais tous les regards étaient braqués vers Goldblack du Tombuy, leur championne, la vache qui depuis 2014 gagne sa section à tous les coups. Elle-même avait été consacrée championne Espoir en 2014.

Comme en 2017, Goldblack a remporté sa section, premier prix ! Le meilleur était donc envisageable. Chacun pensait à la récompense suprême, un titre de grande championne, sans le dire trop fort pour ne pas se porter la poisse. Mais le scénario de 2017 s'est répété, et finalement une vache du Nord a été préférée par le juge du concours à la vache meusienne. Une grosse déception pour ses éleveurs. Revanche l'année prochaine.

L.Bo.

Les restaurateurs du Lac de Madine régaleront les visiteurs

La maison Drapier, aux commandes de l'établissement du lac de Madine à Heudicourt depuis 1969, était aux fourneaux ce mercredi, à l'occasion de la journée Meuse. Repris par les sœurs Drapier, Christelle et Aurélie, l'hôtel-restaurant est un incontournable du tourisme en Meuse.

Sur le Salon, les cuisiniers Nicolas Herbin, chef de partie entrées, et Didier Minot, chef de partie viandes, ont régaler les visiteurs, qui ne se font pas

prier pour goûter dès qu'une dégustation se profile à l'horizon.

« Au menu aujourd'hui nous avons proposé un croquant d'escargots de Sivry-sur-Meuse à la crème d'ail, des mini-burgers de bœuf au brie de Meaux fabriqué en Meuse et un sabayon aux mirabelles », détaille Nicolas Herbin. Il cuisinait pour la première fois en direct sur un salon. Une première réussie !

L.Bo.



En entrée : croquant d'escargots de Sivry-sur-Meuse à la crème d'ail. Photo F.L.



EMC2
Machinisme

PORTES OUVERTES MACHINISME



15 & 16

Mars 2019

Bras sur Meuse

Retrouvez la liste de nos occasions
sur

www.emc2-occasions.coop



Service Occasion

Le Nid de Cygne | BRAS SUR MEUSE

Tél : 03 29 83 29 70

Moselle : Passion terroir et animaux

La Moselle à l'honneur, vendredi, au Salon de l'agriculture. L'éleveur Christian Perrin présentait son taureau au concours général. Patrick Weiten, président du Département, a fait la tournée des stands. Produits mosellans et territoire au menu.

1 495 kilos au garde à vous. Pas évident. Hangora s'autorise quelques étirements, prend son mal en patience et se couche en ruminant, pendant l'attente. Signe d'un total no stress. À côté, Christian Perrin, quoi qu'il en dise, fait le tour plusieurs fois de sa bête, un taureau rouge des prés, vérifie, soupèse, brosse et rebrosse, tandis que ses petits-enfants, hauts comme trois pommes, demeurent droits comme des piquets. Adorable. « Le concours général, c'est un concours de beauté, de génétique, de morphologie », explique-t-il.

L'an passé, Hangora n'avait laissé aucune chance à ses concurrents. « Sa largeur de bassin, sa longueur de dos, et donc la surface de viande, ont fait la différence. » Un ruban bleu-blanc-rouge, titre de champion de France, qui couronne une carrière.

Dix ans de salon derrière l'homme, mais il n'est pas blasé. « 64 ans ce vendredi, 43 ans de vie d'agriculteur. Ce titre, c'est ma consécration. » Gagner une seconde fois aurait été l'apothéose. « J'aurais eu le titre de super-taureau. Mais je savais qu'il avait des concurrents sévères, plus jeunes. » L'éleveur de Sainte-Barbe échoue au pied du podium. Qu'importe, fils et filles d'Hangora se vendent partout en France.

L'homme porte et transporte sa passion où qu'il soit. « C'est normal, j'en vis. Et ma passion, ce sont les animaux. »

Transmission

Au démarrage, Christian Perrin était à la tête d'une ferme classique : céréales et lait. En 1985, il troque le lait contre l'élevage. « La rouge des prés, mon coup de cœur. Tout petit déjà, j'étais impressionné par ces grandes bêtes. » Depuis, en plus d'être maire de Sainte-Barbe, Christian Perrin est président national de cette race originaire d'Anjou. Aujourd'hui, il n'a plus « que » soixante bêtes. « J'en ai eu jusqu'à 140, 160 même. Mais là, je suis en fin de carrière et vais bientôt transmet-



Hangora, une belle bête de 1 495 kg élevé par Christian Perrin installé à Sainte-Barbe. Hier, le taureau concourait. L'an dernier, il avait remporté le 1^{er} prix. Photo Maury GOLINI

tre à mes gendres. J'en suis fier, comme l'était ma mère lorsqu'elle m'a transmis la ferme. En même temps, j'ai une terrible crainte que ce soit trop compliqué. »

La bonne humeur, le plaisir du métier ne l'empêchent pas d'être

lucide. « La conjoncture n'a rien à voir avec celle d'il y a vingt-cinq ans. Tous les deux jours, j'ai un collègue qui disparaît, d'autres qui vivent avec moins de 350€ par mois. Il y a un gros problème en France et l'attentisme n'est

plus tolérable. D'un autre côté, on voit des initiatives, d'autres formes d'agriculture se développer, beaucoup de femmes se lancer. Ça demeure un métier passion. »

Laurence SCHMITT

Sa tarte : « Un nuage en bouche »

Cent-quatre-vingt essais, un an de recherche pour trouver la recette ultime, celle qu'il a fait breveter il y a cinq ans. On vient de partout pour acheter la tarte au fromage de Thierry Hommel, pâtissier-chocolatier de Saint-Avold. Les grands chefs étoilés l'ont goûtée et ont tous salué la performance. « Un nuage en bouche », décrit Matthieu Otto, le chef cuisinier qui a représenté la France au dernier Bocuse d'or. Inutile de chercher à arracher le secret de sa recette à Thierry Hommel. « Ça se joue au gramme près, au degré de cuisson, à la qualité du fromage blanc. Le plus difficile a été d'élaborer la recette parfaite et ensuite, de la reproduire encore et encore. » 15 000 tartes au fromage sortent des fours de la pâtisserie naborienne. Au total, 15 tonnes de fromage blanc sont consommées chaque année. « Je ne travaille qu'avec des produits locaux. J'ai un partenariat avec Alsace Lait qui, avec des producteurs, me fait mon fromage blanc. »

Cette obsession de la tarte au fromage ? « Elle remonte à mon apprentissage. J'ai vu mon maître faire et je lui ai dit : "Un jour, j'aurais ma propre recette." Thierry Hommel a mis le temps, mais il y est arrivé. « Un matin, je me suis juré de ne plus arrêter avant de trouver la recette parfaite. » Un an d'essais et une déclinaison en quatorze spécialités



Thierry Hommel, de Saint-Avold, le roi de la tarte au fromage.

différentes ; mirabelle, pépites de chocolat, spéculos, myrtille, zeste de citron vert, etc. Thierry Hommel avoue qu'il n'en mange plus, mais il adore la faire déguster. Vendredi, sur le Salon de l'agriculture, délégation mosellane comme simple visiteur ne se sont pas fait prier. En un quart d'heure, tout au plus, sa vingtaine de tartes avait disparu. À Saint-Avold, sa spécialité représente 60 à 70 % de son chiffre d'affaires, quatre personnes dont Thierry Hommel, 51 ans, toujours aux commandes, travaillent à l'atelier et deux au magasin.

Une agriculture des territoires valorisée

La box MosL, c'est un choix de produits mosellans de qualité ambassadeur, de son label. « Une façon différente de promouvoir nos produits », explique Patrick Weiten, lors de la journée Moselle au Salon de l'agriculture, vendredi. « Désormais, ce sera le cadeau officiel du Département à ses visiteurs. »

Macarons de Boulay, Minerai de fer de Hayange, mirabelles au sirop, miel, confiture de mirabelle, limonade Lorraine ou encore des mignonnettes locales, bières lorraines ou chardons lorrains, la composent. « Le Salon de l'agriculture, c'est toute la ruralité qui s'expose », a poursuivi le président du Département. « Or, la Moselle a un savoir-faire à faire valoir. Cette box est une façon de le mettre en avant. Le label MosL, porté par trois cents producteurs, également. Il ouvre de nouveaux marchés, offre même une autre dimension à la politique touristique du département. »

Une perception partagée par Xavier Lerond, le nouveau président de la chambre d'agriculture. « Sept ans que nous avons un partenariat avec la Moselle pour mettre en avant notre agriculture. Sept ans que nous tirons notre agriculture vers le haut. Avec l'envie, nous trouverons des solutions. »

Les solutions sont probablement une agriculture diversifiée, qui peut aller de l'export aux marchés de ni-



La box Petit comptoir MosL a été remise à la délégation mosellane. Une façon innovante de promouvoir les produits du territoire. Photo Maury GOLINI

che. « Il n'y a pas qu'une agriculture », aime répéter Xavier Lerond. En écho, Patrick Weiten parle de filières courtes, d'un Rungis mosellan qu'il appelle de tous ses vœux et ne doit pas rester un rêve. « Dans ce département, il y a dix millions de repas, écoles, Ehpad, qui attendent un marché agricole en provenance de notre territoire. Tout à l'heure, nous avons traversé le pavillon des ânes. Les Mosellans, comme les ânes, sont têtus et fiers. Et comme les ânes, nous avançons. »

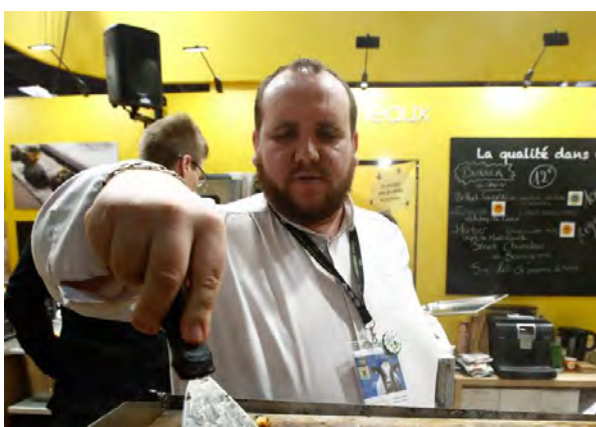
CONCOURS GENERAL AGRICOLE Ils sont primés

Médaille d'or et d'argent, vins de Lorraine AOC Blanc : Domaine des béliers Ancy-Dornot, Eve Maurice Triptyque (or) et auxerrois (argent).

Médaille d'argent, produits divers : Charculor, Creutzwald.

Médaille de bronze, produits divers : Brasserie Régat'Potes de Bibiche, pour sa bière blonde bio.

1^{er} prix national au concours de pointage bovins : Johanna Richard, 2^e année CGA Courcelles-Chaussy.



Sébastien Henry aux fourneaux.
Photo Daniel Wambach



Dégustation de spécialité pâtissière à base de mirabelles, recette élaborée par Pascal Houillon. Photo F. Lallemand



Cyril Coutin et Jean-Christophe Karleking en démonstration. Photo Karim Siari



Laurence Giacomazzi La Savonnière du Moulin décline ses produits à base de lait d'ânesse. Photo Franck Lallemand



Les Madeines de Liverdon se dégustent à toute heure. Et quand il n'y en a plus, il y en a encore un carton, ou deux... Photo Karim Siari



Quand on vous dit qu'il n'y a pas plus beau que le regard d'une Vosgienne... Sa robe peut-être !
Photo Karim Siari



« J'appelle du Salon à Paris. C'est vachement bien ! »
 Photo Franck Lallemand



Sur le stand Mosl, on ne craint pas la soif !
 Photo Karim Siari



L'élevage Desfrères à Hattigny était sur place.
 Photo Maury Golini



Paris ou pas Paris, quand c'est l'heure de la traite, faut y aller ! Au Salon tout est prévu.
 Photo Franck Lallemand



Bienvenue dans les Vosges, surtout chez Jean-Luc Georges du munster l'Ermitage. Photo Maury Golini



A la maison Boulanger à Collombey-les-Belles, tout est bon ! Photo K. Siari



Les bons bonbons vosgiens de Plainfaing. Photo Karim Siari



Un petit morceau de chocolat vosgien de chez Thil ?
Photo Maury Golini



Les élèves du lycée hôtelier de Gérardmer montrent leur savoir-faire à Paris. Photo Maury Golini



La région Grand Est a connu une belle effervescence lors de cette édition du Salon de l'agriculture de Paris. Produits et territoire ont été valorisés. Photo Karim Siari



Le Côtes de Toul à ses adeptes.
Photo Karim Siari



La Meuse a l'honneur sur le stand Grand Est avec les vins proposés par les viticulteurs meusiens. Photo Franck Lallemand



PASSION DE NOS TERROIRS

1^{er} Rendez-vous d'affaires des professionnels
des circuits et produits alimentaires de nos territoires

UN NOUVEAU SALON PROFESSIONNEL POUR VOUS !

AGRICULTEURS

TRANSFORMATEURS

GROSSISTES

DISTRIBUTEURS

RESTAURATEURS



LE 13 JUIN 2019
AU CAPITOLE
CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

9H > 17H

EXPOSER / VISITER
WWW.PASSION-TERROIRS.COM



Une initiative de la Région Grand Est, en partenariat avec les
Chambres d'Agriculture du Grand Est, en lien avec les filières et
organisations professionnelles agricoles et agroalimentaires.

PARTENAIRES :

