

HAUTE-SAÔNE

L'agriculture et l'excellence sur la scène des Trophées

Les Trophées de l'agriculture organisés par l'Est Républicain avec la Chambre d'agriculture et Ebra Events ont récompensé ce qui se fait de mieux dans le département en matière d'innovation et de modernité.

S'il y a un mot qui tient à cœur à Thierry Chalmin, le président de la Chambre d'agriculture de Haute-Saône, c'est bien celui d'innovation. Voici, pour la seconde édition des Trophées, un palmarès qui donne à voir une agriculture agile sur son territoire, à l'écoute de son temps et particulièrement novatrice dans de multiples domaines. La qualité des projets et initiatives récompensés en témoigne.

Thierry Chalmin s'est réjoui de s'exprimer devant une salle comble, avec la présence du préfet Michel Vilbois et de Laurent Seguin, représentant le président du conseil départemental. Il a aussi donné le ton de la soirée qui s'est déclinée sur le thème « agriculture et territoire ».

La nécessité des circuits courts

L'Académie culinaire de France était présente avec la cheffe Anne-Elisabeth Carcano-Chanel et Gérard Dupont. Le président de la chambre d'agriculture les a

accueillis en tissant le lien qui réunit les deux mondes : « Si les agriculteurs sont les sentinelles du vivant, les cuisiniers sont celles du bon goût ».

Pour défendre la nécessité des circuits courts, Anne-Elisabeth Carcano-Chanel a lancé : « Le monde paysan doit vivre correctement de son travail, les consommateurs doivent pouvoir acheter vos produits. Tout le monde doit pouvoir manger sainement ». Et parlant de tous ses collègues cuisiniers, elle ajoute : « Dans le prolongement de vos mains, nous voulons être votre souffle ».

Préservation du territoire

Le monde agricole est sur le premier front de la crise climatique et sans aucun doute de toutes les autres crises. Mais c'est avec fierté que les chefs d'entreprises agricoles relèvent le défi, comme en témoigne le palmarès.

La meilleure réponse à l'agribashing, c'est justement la démonstration des savoir-faire et des ambitions des exploitants agricoles récompensés ce soir, qui représentent finalement tout un monde considéré comme une véritable plus-value pour un territoire. Le monde agricole évolue, s'affirme, se bat. La part du bio en Haute-Saône est très largement en tête, comparé aux autres départements de la grande région.

La préservation du territoire est donc une préoccupation majeure du monde agricole et la décision a été délicate pour le jury de cette édition des Trophées, face au choix à faire devant les initiatives pertinentes.

Un rendez-vous

Cette seconde édition des Trophées de l'agriculture 70 a été ouverte par Gerald Rebor, directeur des ventes de L'Est Républicain - Vosges-Matin et le Républicain Lorrain, avec la complicité de Bernard Payot, directeur régional de L'Est Républicain. Cette manifestation s'ancre désormais dans les agendas en Haute-Saône comme un rendez-vous incontournable.

Didier FOHR



Les Trophées de l'Agriculture s'ancre désormais dans les agendas en Haute-Saône comme un rendez-vous incontournable. Photo ER/Bruno GRANDJEAN

Communication : édition record pour le Festival de l'élevage



Le Trophée « Communication » a été remis à Julien Deschanel pour le Comité d'organisation du festival de l'élevage, syndicat des éleveurs race montbéliarde de Haute-Saône. Photo ER/Bruno GRANDJEAN

Retour aux sources payant pour la 6e édition du festival de l'élevage, en mai dernier à Vaire-et-Montoille. La manifestation, concoctée par l'association Montbéliarde de Haute-Saône, la chambre d'agriculture, Gen'astest et le groupement de défense sanitaire de la Haute-Saône, avait attiré près de 12 000 visiteurs

en 2019. Difficile de quantifier la fréquentation de ce cru 2022, où l'entrée était libre. Une chose est sûre : le record a été battu. « Il y a eu énormément de monde sur les deux jours », se félicite Julien Deschanel, agriculteur à Montle-Vernois et président du comité d'organisation du festival de l'élevage.

Projets : la Fromagerie du Tertre séduit les fonds européens Leader

Le projet de Timothée Paulin à Lavigny a fait mouche auprès des financeurs. Les fonds européens Leader ont rendu un avis favorable au financement de la Fromagerie du Tertre en lui accordant 60 % de participation pour la construction de son bâtiment. Ce qui porte à 80 % de financement si l'on rajoute les aides intercommunales, départementales et régionales. À seulement 25 ans, Timothée Paulin, qui travaille depuis quatre ans comme fromager, a la tête sur les épaules.

Ancien élève de l'ENIL de Mamirolle, ex-salarié à la fromagerie du Val Fleuri et médaillé d'or en fabrication de gruyère IGP, il connaît le métier qui est aussi une tradition familiale depuis plusieurs générations. « Mon père a



Le lauréat de la section Projets est la fromagerie du Tertre à Lavigny. La Ferme de Timothée Paulin a obtenu un financement maximum des fonds européens. Photo ER/Bruno GRANDJEAN

été pendant plus de vingt ans à la tête de la coopérative du Val Fleury », confie-t-il.

Gestion de l'eau et des milieux : l'exemple du Pays Graylois

Sur la question essentielle de la qualité de l'eau, le territoire bouge. En juin dernier, la Chambre d'agriculture de Haute-Saône a organisé une journée d'échanges avec le monde agricole sur le thème de la préservation de la ressource en eau dans le Pays Graylois. Objectif : parvenir à mettre en place au moins deux filières « à enjeu local », utilisant peu d'intrants tout en maintenant les activités agricoles rémunératrices à proximité des aires de captage d'eau. Ainsi, une quarantaine d'acteurs locaux, qu'ils soient agriculteurs ou issus des collectivités territoriales, ont planché sur des modèles à bas niveau d'intrants. La chambre d'agriculture continue d'expérimenter son projet « Capitaliser nos expériences pour consolider notre accompagnement des filières territorialisées » (CECAFITER).



Le Trophée « Gestion de l'eau et des milieux » a été remis par Thierry Chalmin, président de la Chambre d'agriculture de la Haute-Saône. Le lauréat est le Pays Graylois. Photo ER/Bruno GRANDJEAN

Valeur ajoutée : le succès du GAEC des Bouleaux en circuit court



Le Trophée « Valeur ajoutée » a été attribué au GAEC des Bouleaux. Floriane Jean se dit « très surprise et flattée ». Photo ER/Bruno GRANDJEAN

Au GAEC des Bouleaux, à La Romaine, on transforme le lait des 35 chèvres en différents fromages, yaourts, faisselles. Les produits sont ensuite vendus en circuits courts, soit dans le magasin de vente à la ferme ou au second point de vente le plus important, le magasin de producteurs Esprit Paysan à Vesoul. « Nous sommes associés dans ce projet depuis sa création car nous défendons le principe de disposer de sa production et de sa commercialisation. Le magasin nous permet de fixer nos prix de vente en échange de performances réalisées à tour de rôle par les différents producteurs. Cela nous permet de suivre l'évolution du magasin ainsi que de participer à la vente de nos produits, mais aussi ceux d'autres producteurs. Nous choisissons les produits que nous souhaitons mettre en avant et vendons en fonction de leur saisonnalité. »

Alimentation : les belles valeurs de l'escargot de Vincent et Élise



Lauréate avec Vincent Loigerot, Elise Loigerot, très émue, a reçu le Trophée « Alimentation » des mains de Claude Henriot, président de la commission agricole de Franche-Comté du Crédit Mutuel. Photo ER/Bruno GRANDJEAN

Grâce à ses 21 années d'expérience, et bien épaulé depuis 2015 par Élise, son épouse, Vincent Loigerot maîtrise l'élevage des escargots à la perfection, de la naissance à la transformation à Frasnelle-Château. Atelier héliocole a été créé en 2001 par Vincent Loigerot. La ferme familiale en bovins allaitant n'était à l'époque pas suffisante pour l'installer. En 2011, son père prend sa retraite et Vincent Loigerot reprend ainsi les li-mousines en plus de gérer les escargots. « Ayant à cœur de

travailler ensemble, je l'ai ensuite rejoint en janvier 2015 afin de l'épauler. Et nous avons créé le GAEC des Préchanteys », raconte l'éleveur. Il poursuit : « C'est finalement un tout. Faire perdurer une exploitation familiale, la faire évoluer à taille humaine pour avoir un meilleur confort de travail et de bien-être animal, avoir la chance de participer à la préservation de nos terres et campagnes, tout en ayant aussi la possibilité de faire partie à notre échelle de la chaîne alimentaire des consommateurs. »

Le Beaujolais Nouveau est arrivé ! Dégustation...
Vendredi 18 et Samedi 19 novembre à partir de 9h00
 SARL TRUPCEVIC (Espace œnologique Vesultien)
 35, Route de St-Loup - VESOUL
 Tél. : 03.84.75.41.95 - www.ta-fontaine-aux-vins.com

La classe agricole du collège de Faucogney coup de cœur du jury

Lancée à la rentrée de septembre 2021, la « classe agricole » du collège Duplessis-Deville de Faucogney fait le plein : elle accueille 25 élèves cette année. Par le biais de cette option, à raison de quatre heures minimum par semaine, les collégiens montent des projets concrets. Une serre, un poulailler et un potager ont déjà été créés dans l'enceinte de l'établissement. Un clapier à lapins a aussi été installé et une mare pédagogique est en train d'être aménagée. Les élèves travaillent également à la réhabilitation d'anciens jardins en terrasses dans Faucogney, qui serviront de jardins partagés. Dans le prolongement de ces activités, pour peut-être susciter des vocations, les collégiens effectuent des stages de découverte chez des producteurs locaux. Pendant une journée en 4e et une semaine en 3e, ils découvrent le quotidien d'un exploitant ou d'un artisan impliqué dans un autre projet du collège, « Kilomètre zéro ». Dans cette option, les élèves de 3e organisent des ventes de produits locaux fournis par une vingtaine de partenaires. Tous les 15 jours, ils gèrent entre 150 et 200 commandes de proches des collégiens. Le bénéfice ? Une éducation au goût et à l'alimentation, une découverte du monde de l'entreprise mais aussi une façon de financer, par son travail, un voyage de fin d'année.



Le coup de cœur du jury de cette 2e cérémonie des Trophées de l'agriculture de la Haute-Saône revient au collège Duplessis-Deville à Faucogney. Photo ER/Bruno GRANDJEAN

La Forge d'Isidore, à Villers-sur-Saulnot, lauréat de la catégorie « Gestion de l'espace »



Le prix « Gestion de l'espace » a été remis à Jean-Loup Robert, gérant de la Forge d'Isidore. Photo ER/Bruno GRANDJEAN

L'exploitation de Jean-Loup Robert se situe aux abords du marais de Saulnot, avec quelques terrains à l'intérieur de ce milieu particulier. Le producteur laitier certifié bio depuis 2015 a adapté ses pratiques : « Je regarde ce que la terre peut donner, je fais selon, sans forcer », résume-t-il. Par exemple, il laisse naturellement « essuyer » les terrains les plus humides plus longtemps avant d'intervenir avec les engins, pour ne pas laisser d'ornières ou risquer de casser le matériel. Avec plusieurs agriculteurs du secteur, Jean-Loup Robert a proposé la mise en œuvre d'un « Plan agro-environnemental et climatique » dans le marais de Saulnot. Cette démarche a permis d'engager des discussions avec les quatre communes concernées et avec les associations de protection de l'environnement. « L'objectif, c'est que les gens qui participent à la vie du marais échangent, se concertent », explique Jean-Loup Robert.