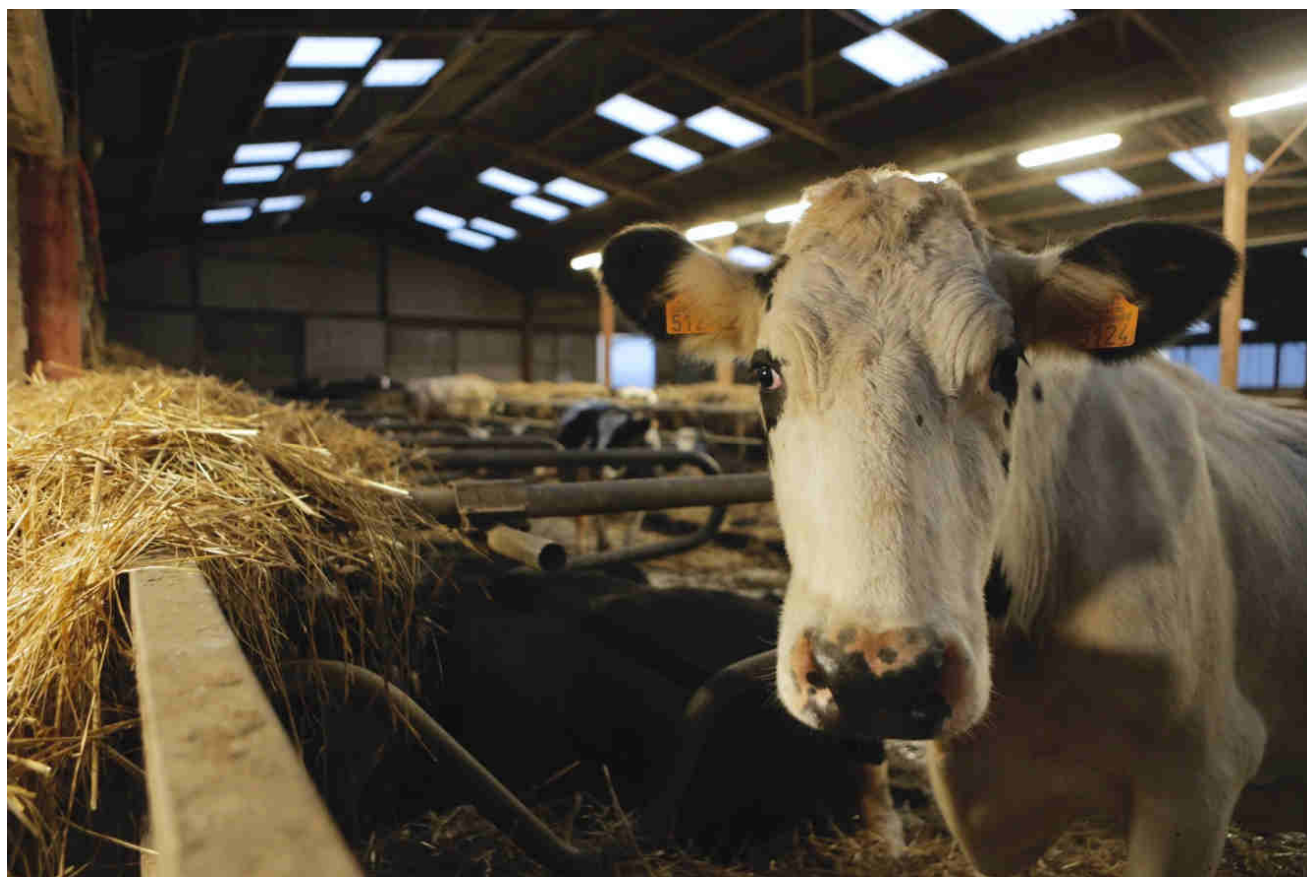


DOSSIER DE PRESSE

Saint-Nicolas-de-Port, le jeudi 14 février 2019

Les produits de Meurthe-et-Moselle à l'honneur au Salon International de l'Agriculture 2019



1

Contacts presse

Gaëlle Rimelen - Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle - 06 12 15 20 70

Pascaline Petit - Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle - 06 03 22 20 58

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Saint-Nicolas-de-Port, le jeudi 14 février 2019

Dans le cadre de son soutien à la profession agricole, le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle reconduit son action de promotion des produits meurthe-et-mosellans au Salon international de l'agriculture 2019 (du 23 février au 3 mars) en partenariat avec la Chambre d'agriculture.

Confiserie Aux Portes d'Or (Essey-lès-Nancy), Brasserie des Papi'lles (Anthelupt), Vins des Côtes de Toul ; Michel et Fabrice Vosgien, viticulteurs (Bulligny), Don Juliac (Jarville-la-Malgrange), Maison Boulanger (Allain), Ô Maribelle : Glaces paysannes (Ochey), VegaFruits & Fous de terroirs (Saint-Nicolas-de-Port), Confiserie-Chocolaterie Brebion (Essey-lès-Nancy), Les madeleines de Liverdun et les Brasseurs de Lorraine (Pont-à-Mousson) : cette opération permet la présence au Salon de l'agriculture à Paris du 23 février au 3 mars de 12 entreprises et producteurs du goût « made in Meurthe-et-Moselle ».

La confiserie Aux Portes d'Or (Bergamotes), Don Juliac (Rhums arrangés) et la confiserie-chocolaterie Brebion sont les nouveaux venus.

L'espace Meurthe-et-Moselle sera inauguré le mercredi 27 février en présence de Mathieu Klein, président du conseil départemental de Meurthe-et-Moselle et de Laurent Rouyer, président de la Chambre départementale d'agriculture, accompagnés d'élus du Département.

Au-delà de la vitrine parisienne, et en attendant le salon « La Lorraine est formidable » au château de Lunéville en mai prochain, le conseil départemental poursuit son partenariat avec la Chambre départementale d'agriculture et dix organisations professionnelles, autour d'une charte qui définit des objectifs communs ambitieux en matière de protection de l'environnement, d'insertion professionnelle, de soutien aux exploitants en difficulté, mais aussi de développement des circuits alimentaires de proximité.

« Le Département porte haut les valeurs du « manger local », à commencer par notre politique d'approvisionnement local dans les restaurants scolaires des collèges – 2 millions de repas par an. Nous nous efforçons aussi de bâtir de véritables plans alimentaires territoriaux, en mettant tous les acteurs de la restauration hors domicile autour de la table, du producteur au consommateur », indique Audrey Normand, vice-présidente du conseil départemental déléguée à l'agriculture et à l'environnement.

En partenariat avec le conseil départemental que la Chambre d'agriculture intervient grâce à son expertise, son réseau et ses services, pour aider l'agriculture à apporter pleinement valeur ajoutée, emploi et développement local dans les territoires.

« L'agriculture, c'est l'économie de nos territoires. Nous sommes ici pour redonner du sens à notre société : notre société a besoin de notre agriculture de qualité pour se développer pleinement et nos agriculteurs ont besoin de la confiance de notre société pour travailler sereinement. L'agriculture et la société civile doivent partager une ambition commune : le bien être de nos concitoyens.» complète Laurent Rouyer, Président de la Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle.

À cet appui s'ajoute la solidarité du Département : les agriculteurs sont souvent en première ligne face aux aléas météorologiques et les premiers touchés par les conséquences du réchauffement climatique. En 2019, le conseil départemental consacre 400 000 € pour venir en aide aux exploitations touchées par la sécheresse, un dispositif exceptionnel qui s'inscrit dans une politique globale en faveur de la transition écologique.

Cette solidarité se caractérise aussi pour les agriculteurs en conversion vers l'agriculture biologique : 61 avances de trésorerie, représentant un total de 678 000 €, ont ainsi été versées par le conseil départemental en 2017-2018 pour pallier au retard de versement des aides européennes.



Les ambassadeurs du goût meurthe-et-mosellan

Confiserie Aux Portes d'Or – Essey-lès-Nancy (nouveau)

Avec la confiserie Aux Portes d'Or, créée en 2017, Carmen et Frédéric, entrepreneurs passionnés, ont décidé de faire revivre la marque éponyme fondée en 1951.

Leur produit phare est la Bergamote, fabriquée selon un cahier des charges rigoureux, avec des produits naturels et dans le respect d'une recette traditionnelle pour des bonbons de grande qualité.

En un peu plus d'un an, 18 000 sachets de Bergamotes ont déjà été produits !

Pour en savoir plus : <https://www.auxportesdor.fr/>

Brasserie des Papi'lles – Anthelupt

Katy et Stéphane sont « Brasseurs de Papilles » à Anthelupt, près de Lunéville, depuis novembre 2016. Tous deux sont passionnés de bières, animés par l'envie de faire partager leur expérience et leur passion par leurs produits traditionnels ou originaux : bières 100% BIO, production de punch lorrain en bouteille et au fût, formations en dégustation niveau découverte ou expert ! Lors du salon, à découvrir notamment, des recettes qui font la part belle aux produits locaux : la bière à la mirabelle (fruitée mais pas sucrée) et le punch lorrain.

Pour en savoir plus : @brasseriendespapilles54

Michel et Fabrice Vosgien, Père et fils – Bulligny

Michel Vosgien, doyen des exposants de Meurthe-et-Moselle, et son fils Fabrice présentent leurs vins tranquilles, crémant et eaux-de-vie, maintes fois médaillées, ainsi que leur mirabelle qui séduit chaque année de fidèles clients parisiens.

Vins des Côtes de Toul

Les vignerons des Côtes de Toul sont présents pour la troisième fois au Salon de l'Agriculture pour promouvoir l'AOC des Côtes de Toul. Celle-ci regroupe une vingtaine de vignerons qui produisent environ 500 000 bouteilles chaque année. L'appellation, qui a fêté ses 20 ans en 2018, est une des plus petites de France en surface avec 110 hectares de vignes plantées sur des coteaux exposés à l'est et au sud-est sur 8 villages, à proximité de Nancy. Le stand 2019 sera tenu par l'ensemble des viticulteurs qui proposeront, à la dégustation et à la vente, une cuvée commune à laquelle chacun a contribué.

Pour en savoir plus : <http://www.aoc-cotesdetoul.com/>

Don Juliac – Jarville-la-Malgrange (nouveau)

Créée en juillet 2014, Don Juliac est spécialisée dans la création de rhums arrangés décalés et aux arrangements originaux tel que le premier rhum arrangé au monde au Houblon ou encore un rhum arrangé au bon goût de cerise SANS cerise ! Kévin Juliac est le créateur et RhumArrangeur, tandis qu'Alexandre Rainon, son associé, est en charge du marketing et du développement. Don Juliac est une société à taille humaine, mettant en valeur un savoir-faire et une fabrication française, avec pour moteur la recherche permanente de nouvelles saveurs issues de productions locales et d'ailleurs.

Pour en savoir plus : <https://www.donjuliac.com>

Maison Boulanger - Allain

La Maison Boulanger est une entreprise artisanale familiale labellisée maître artisan et située à Allain, près de Nancy, depuis trois générations. Son secret : des recettes familiales et 100% maison. La Maison Boulanger propose un large choix de produits, où l'équilibre des recettes permet les apports nécessaires en nutriments. Travaillés de façon artisanale, et bénéficiant d'un circuit court pour l'approvisionnement des matières premières, les pâtisseries charcutières, brioches, pains et biscuits garantissent un véritable bon goût du terroir.

Pour en savoir plus : <https://www.maison-boulanger.fr>

Ô Maribelle : Glaces paysannes - Ochey

Anne-Marie Marchetto transforme les fruits du verger de son compagnon, Bernard Mangin, en de délicieuses glaces et sorbets bio : les sorbets-glaces Ô Maribelle. Dans la région, Anne-Marie Marchetto est l'une des rares à confectionner des glaces et sorbets paysans issus des produits de la ferme. Elle propose également des jus de fruits, confitures et mirabelles séchées.

Pour en savoir plus : <http://www.glaces-marchetto.fr/>

VegaFruits & Fous de terroirs – Saint-Nicolas-de-Port

Les producteurs de Mirabelles de Lorraine se sont regroupés au sein de la coopérative pour développer la filière. Au fil des années, VegaFruits a développé la transformation pour permettre à tous de savourer des Mirabelles toute l'année. C'est tout naturellement qu'ils proposent depuis deux ans des purées de fruits en gourde issues des vergers locaux. Attachés au développement de leur région, les producteurs de VegaFruits se sont unis avec tous les artisans du réseau Fous de Terroirs autour de leurs valeurs : la simplicité, le naturel et la bonne humeur ! Les Fous de Terroirs sont les spécialistes des produits locaux et des cadeaux gourmands. Perlés (vins pétillants et fruités), madeleines, miels, gourmandises sucrées et salées, sont une petite partie de leur savoir-faire.

C'est toute une équipe de jeunes producteurs et salariés qui prend part à l'aventure pour faire découvrir les bons produits de chez nous !

Pour en savoir plus : <http://www.vegafruits.fr/> et <https://www.lesfousdeterroirs.fr/>

Confiserie-Chocolaterie Brebion – Essey-lès-Nancy (nouveau)

Brebion, spécialiste de la confiserie festive depuis 1947, produit des sucettes, bergamotes, bonbons au miel, bonbons cassés, bananes, chocolats...

Brebion fournit principalement les fêtes foraines, parcs d'attractions, mais aussi les épiceries fines de toute la France, dont la clientèle apprécie la confiserie à l'ancienne.

Pour en savoir plus : @Brebionateliergourmand

Les madeleines de Liverdun - Liverdun

L'histoire des véritables Madeleines de Liverdun commence au début du XX^e siècle, lorsque le boulanger Joseph Rouvenacht, aidé de son mitron Marcel Chenel, profite de l'afflux des Nancéiens qui souhaitent jouir des bords de la Moselle à Liverdun pour lancer ces fameux biscuits. Depuis, les Madeleines de Liverdun perpétuent une tradition de biscuiterie artisanale avec une recette secrète depuis 1922, qui en fait l'un des produits phares du département. Croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, ces madeleines sont pur beurre et sans conservateur.

Pour en savoir plus : @madeleinesdeliverdun

Les Brasseurs de Lorraine – Pont-à-Mousson

Les Brasseurs de Lorraine produisent des bières artisanales naturelles de haute fermentation, dans le respect de la tradition lorraine. Elles sont brassées selon une méthode traditionnelle, en utilisant des matières premières d'origine exclusivement naturelle. Leurs bières sont pur malt, sans additif, sans conservateur et ne subissent aucune pasteurisation. Dans la grande tradition des brasseries artisanales d'antan, les Brasseurs de Lorraine fabriquent également des sodas faiblement sucrés : Lorraine Cola, Lora Cola Mirabelle et Limonade Loulou.

Pour en savoir plus : <http://www.brasseurs-lorraine.com/>

La journée « Meurthe-et-Moselle »

Mercredi 27 février 2019

- **12 producteurs exposants représentent la Meurthe-et-Moselle et sa gastronomie**
- **11 stands**
- **114 m² d'espaces d'exposition répartis sur 3 îlots du hall 3 au sein du village Grand Est**

Programme

- 10 h : accueil des invités
- 10 h 10 : visite des stands des producteurs meurthe-et-mosellans
- 11 h : rassemblement sur l'espace prestige de la Région Grand Est ; signature de la convention de partenariat entre la Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle et la Chambre de métiers et de l'artisanat
- 11 h 15 : présentation d'une nouvelle spécialité pâtissière à base de mirabelles : Le Mira L'Or, recette élaborée par Pascal Houillon, Maître boulanger et pâtissier à Pont-à-Mousson, créée à l'initiative de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Meurthe-et-Moselle.
- 11 h 30 : prises de parole officielles des présidents Mathieu Klein et Laurent Rouyer.
12 h 15 : apéritif - dégustation de produits meurthe-et-mosellans des producteurs exposants

Tout au long de la matinée, Anne-Marie LAUMOND, cheffe et traiteur à Nancy, proposera une animation culinaire sur le stand Grand Est.

L'espace Meurthe-et-Moselle

Les exposants de Meurthe-et-Moselle sont installés dans le hall 3, sur l'espace Grand Est. La subvention exceptionnelle accordée par le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle et le partenariat avec la Chambre d'agriculture permettent aux exposants meurthe-et-mosellans d'être présents sur 112 m² répartis en 3 îlots.

L'agriculture en Meurthe-et-Moselle

- 1 860 exploitations pour 2700 chefs d'exploitations sur le département
- 7 000 emplois dans le domaine de l'agriculture, dont plus de 2 100 emplois saisonniers
- 607 établissements et 2 905 emplois agroalimentaires dont la CAL (coopérative agricole laitière) de Lorraine (Laxou), Alsa Best Foods France Industries (Unilever ; Ludres), Fromagerie Sodiaal (Blâmont), VegaFruits (Saint- Nicolas-de-Port), entre autres
- Plus de 50 adhérents au réseau « Bienvenue à la ferme »
- 90 adhérents à l'association Saveurs Paysannes, dédiée à la vente directe des produits locaux
- Drives fermiers *Emplettes paysannes* à Laxou, Ludres, Audun-le-Roman, Toul, Lunéville, Cosnes-et-Romain et Tomblaine
- Deux réseaux d'approvisionnement de la restauration collective : Les Fermiers lorrains et Paysan bio lorrain



L'appui du conseil départemental à la profession agricole

Créer des richesses

À NOTER

Le soutien d'un Département à l'agriculture ne va pas plus de soi : la loi NOTRe (Loi du 7 août 2015 portant sur la nouvelle organisation territoriale de la République) a considérablement réduit les marges de manœuvre des conseils départementaux et de nombreux d'entre eux ont totalement arrêté leurs interventions en direction du monde agricole.

L'agriculture est synonyme de création de richesses, d'innovation, d'animation du monde rural, d'aménagement du territoire et d'activation de solidarités multiples et précieuses. Elle doit aussi répondre aux attentes de la population en matière de qualité de l'alimentation et de retour à un lien fort entre ce que produisent les territoires et ce que mangent les habitants.

C'est tout le sens de la dynamique portée par le conseil départemental et la profession en direction de la restauration collective et en premier lieu des cantines des collèves.

Solidement arrimée à une forte tradition partenariale, la charte agricole départementale s'inscrit désormais dans le cadre d'une convention d'intervention complémentaire passée avec la Région Grand Est.

Cette charte entre le Département et la profession concerne directement 11 acteurs clés de l'agriculture en Meurthe-et-Moselle, dont la Chambre d'agriculture, engagés dans une coopération avec le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle autour de **quatre objectifs communs** :

- **La solidarité** : le conseil départemental, chef de file des solidarités humaines et territoriales, est particulièrement attentif aux difficultés que rencontre la profession. Les services départementaux travaillent avec ceux de la Chambre d'agriculture, de l'Association pour le conseil aux agriculteurs en difficulté (ACAD), du service de remplacement et de la Mutualité sociale agricole (MSA), pour renforcer l'accompagnement des agriculteurs en difficulté et la formation des élus et techniciens des organisations agricoles ;
- **L'insertion** : cette action sociale de proximité, portée notamment avec la Chambre d'agriculture, l'Alpa (centre de formation agricole basé à Haroué et Laxou) et l'association Terre de liens, se traduit dans les territoires ruraux par l'insertion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi (dispositifs « passerelles ») et l'accompagnement de personnes bénéficiaires du revenu de solidarité active (RSA) souhaitant découvrir les métiers de l'agriculture, entreprendre une formation dans ce domaine et/ou s'y engager en tant que salarié ou exploitant ;
- **L'environnement** : l'agriculture est souvent en première ligne dans ce domaine, qu'il s'agisse de la promotion et du développement de l'agriculture biologique ou de

l'agro écologie, de la défense du modèle polyculture-élevage (notamment pour permettre le maintien des prairies, la diversification des productions et le développement des circuits alimentaires de proximité), du développement des mesures agro-environnementales, de la protection des ressources naturelles (notamment de la ressource en eau) et de la production d'énergies renouvelables telles que la biomasse ou de la réduction de la consommation énergétique des exploitations. Les actions de ces différents axes sont portées par la Chambre d'agriculture, les syndicats professionnels, les agriculteurs bio, les viticulteurs du Toulousain et l'association Terre de liens. Elles sont soutenues aussi par le conseil départemental.

- **La veille sanitaire** : le Laboratoire vétérinaire et alimentaire départemental (LVAD) de Meurthe-et-Moselle, basé à Malzéville-Pixerécourt, géré par le conseil départemental, est un outil de proximité efficient, réactif et reconnu dans les domaines de la santé animale et de la sécurité alimentaire. Une équipe de dix-neuf personnes de formation scientifique et technique, dotée de moyens performants, y travaille au quotidien au service de l'agriculture, de l'environnement et de la sécurité sanitaire.

En résumé

L'action du Département en faveur de la profession agricole :

- Pilotage et animation de deux projets dédiés au développement des circuits alimentaires de proximité
- Développement des circuits de proximité dans les collèges
- Promotion de l'approvisionnement bio et local auprès des partenaires du conseil départemental
- Promotion de l'alimentation locale
- Aménagement foncier
- Veille sanitaire via le Laboratoire vétérinaire et alimentaire départemental
- Promotion des produits alimentaires et viticoles meurthe-et-mosellans à travers la présence de la Meurthe-et-Moselle au Salon international de l'agriculture, mais également lors de multiples événements publics organisés dans le département.