

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE **Les producteurs de Meurthe-et-Moselle à l'honneur** **le lundi 24 février 2020**



Crédit Photo : G. Berger / CD54 - 2020 1

DOSSIER DE PRESSE

Anthelupt, lundi 10 février 2020

L'agriculture a un rôle clé dans l'économie de nos territoires. En partenariat avec la Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle, le conseil départemental poursuit son soutien à la profession agricole et reconduit son action de promotion des produits meurthe-et-mosellans au Salon international de l'agriculture du 22 février au 1^{er} mars 2020. Une journée spécialement dédiée aux productions locales est organisée le lundi 24 février prochain.

Le goût « made in Meurthe-et-Moselle » sera particulièrement représenté par 11 producteurs : **Brasserie des Papi'illes (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).**

Cette année, la Meurthe-et-Moselle accueille un nouveau producteur : les Meules du Sain Gourmand à Ochey.

L'espace Meurthe-et-Moselle sera inauguré le lundi 24 février prochain en présence de Mathieu Klein, président du conseil départemental et de Laurent Rouyer, président de la Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle, accompagnés des départementaux et consulaires, ainsi que des responsables des organisations professionnelles agricoles.

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 onze 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 – 3 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.

« À l'heure de la transition écologique, le contenu de nos assiettes est devenu un enjeu majeur pour notre société qui aspire à une nourriture saine, locale et de qualité, accessible à toutes et tous. En Meurthe-et-Moselle, collectivités, entreprises, associations et citoyens n'ont pas attendu pour développer et promouvoir une alimentation durable », précise la vice-présidente.

Les premières rencontres autour de l'alimentation durable à l'échelle d'un département datent d'octobre 2019 en Meurthe-et-Moselle. Le Département est très fortement engagé sur les questions de la transition écologique et de l'alimentation durable. Il a choisi d'être fédérateur sur ces questions sociétales.

En partenariat avec le conseil départemental, la Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle 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.

La journée dédiée à la « Meurthe-et-Moselle » : lundi 24 février 2020

- **11 producteurs exposants représentent la Meurthe-et-Moselle et sa gastronomie**
- **10 stands**
- **112m² d'espaces d'exposition répartis sur 5 îlots du hall 3 au sein du village Grand Est**

Programme :

- 10h : accueil des invités
- Visite des stands des producteurs meurthe-et-mosellans
- Rassemblement sur l'espace prestige de la Région Grand Est ; présentation d'une nouvelle spécialité pâtissière, La Belle Lorraine, à base de Mirabelles de Lorraine IGP, une recette élaborée par Pascal Houillon, maître boulanger et pâtissier à Pont-à-Mousson et créée à l'initiative du partenariat qui lie la Chambre d'agriculture, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Meurthe-et-Moselle
- Prises de parole officielles des présidents Mathieu KLEIN et Laurent ROUYER
- Apéritif - dégustation de produits meurthe-et-mosellans des producteurs exposants

Des animations « Meurthe-et-Moselle » à destination du grand public sont également prévues sur le stand Grand Est tout au long du salon sur le stand prestige Grand Est :

Le 24 février 2020 – matin :

- Casino de la bière par l'Echappée Bière
- Animation culinaire à base de produits meurthe-et-mosellans et dégustation

Le 29 février et le 1^{er} mars :

- Animation culinaire mettant en valeur les saveurs du Grand Est et dégustation assurées par Franck Savonnière, Maître restaurateur du restaurant O'Carré d'Art à Méréville.

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 Département et le partenariat avec la chambre d'agriculture permettent aux exposants Meurthe-et-Mosellans d'être présents sur 112 m² répartis sur 5 îlots formant une « rue Meurthe-et-Moselle ».

Les ambassadeurs du goût meurthe-et-mosellan : la filière brassicole mise en lumière pour cette nouvelle édition

Cette année, 11 producteurs représenteront les couleurs de notre département. Tour d'horizon.

Confiserie Aux Portes d'Or (Mont l'Etroit)

Depuis 2017, Carmen et Frédéric, deux entrepreneurs passionnés, ont choisi de faire revivre une enseigne de confiserie datant de 1951 et de relancer la production avec des machines authentiques de 1954. Ils ont créé leur fabrique près de Nancy, dans un écrin de verdure que l'on peut visiter dès le printemps. 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. Aujourd'hui d'autres saveurs artisanales et sans colorants sont proposées : le Bonbon à la Mirabelle et celui à la Menthe.

Pour le Salon international de l'agriculture 2020, la confiserie aura le plaisir de présenter, en avant-première, le Bonbon à la Fraise et le Bonbon Réglisse.

Pour en savoir plus : <https://www.auxportesdor.fr>, Instagram : [auxportesdor](#), Facebook : [auxportesdor.fr](#)

Brasserie des Papi'les (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 : [@brasseriespapielles54](#)

Michel et Fabrice Vosgien, Père et fils (Bulligny)

Michel Vosgien, doyen des exposants de Meurthe-et-Moselle, et son fils, Fabrice Vosgien, présentent leurs vins AOC Côtes de Toul et méthode traditionnelle, leur eau-de-vie de Mirabelle de Lorraine AOC et différents parfums d'eaux-de-vies (poires, framboises...), maintes fois médaillées, ainsi que leur punch à la mirabelle qui séduit chaque année de fidèles clients parisiens.

Vins des Côtes de Toul AOC (Toul)

Les vigneron des Côtes de Toul sont présents pour la quatrième fois au Salon de l'agriculture pour promouvoir l'AOC des Côtes de Toul. Celle-ci regroupe une vingtaine de vigneron 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. Pour la récolte 2020, près de 40% des vignes sont menées en agriculture biologique, signe de l'engagement en faveur de l'environnement des viticulteurs de l'appellation. Cette année, le stand 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/>

Maison Boulanger (Colombey)

La Maison Boulanger est une entreprise artisanale et familiale, depuis 3 générations, labellisée maître artisan en 2019. Située à Allain, près de Nancy elle est composée de 30 collaborateurs soucieux de fabriquer des produits de qualité. Son secret : des recettes familiales et 100% maison. Travaillés de façon artisanale, et bénéficiant d'un circuit court pour l'approvisionnement des matières premières, les pâtisseries charcutières, brioches, pains et biscuits Maison Boulanger garantissent un véritable bon goût du terroir.

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

Ô Maribelle : Glaces paysannes (Ochey)

Bernard Mangin transforme, avec son équipe, les fruits produits dans ses vergers, en de délicieuses glaces et sorbets bio : les sorbets- glaces Ô Maribelle. Dans la région, il s'agit d'un des rares exemples de glaces et sorbets paysans issus des produits de la ferme. Ô Maribelle propose également des jus de fruits, confitures et mirabelles séchées.

Pour en savoir plus : www.omaribelle.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 de savourer des Mirabelles toute l'année. C'est 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 leurs valeurs : la simplicité, le naturel et la bonne humeur ! Les Fous de Terroirs sont les spécialistes des produits locaux et 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 ainsi 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/>

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](https://www.madeleinesdeliverdun.com/)

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 additifs, sans conservateurs 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/>

Les Meules du Sain Gourmand (Ochey) – Nouveauté 2020 -

« Les Meules du Sain Gourmand » est une entreprise artisanale lancée en juin 2016 par une boulangère passionnée. Meunière, boulangère, créatrice de gourmandises, elle propose des kits complets et originaux de préparations à gâteaux. Simple, complet, le kit de préparation est la réponse au mercredi avec les enfants, au week-end sous la couette et aux besoins de tous les novices en pâtisserie.

Pour en savoir plus : Facebook @lesmeulesdusaingourmand



Crédit Photo : G. Berger / CD54 - 2020 2

L'agriculture en Meurthe-et-Moselle

- 1 860 exploitations pour 2 700 chefs d'exploitations dans 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 coopérative agricole laitière (CAL) de Lorraine à Laxou, Alsa Best Foods France Industries (Unilever) à Ludres, la Fromagerie Sodiaal à Blâmont) ou encore VegaFruits à Saint- Nicolas-de-Port entre autres
- Plus de 50 adhérents au réseau « Bienvenue à la ferme »
- Plus de 80 adhérents à l'association Saveurs Paysannes, dédiée à la vente directe des produits locaux
- 5 Drives fermiers *Emplettes paysannes* à Laxou, Ludres, Lunéville, Tomblaine et Toul
- Deux réseaux d'approvisionnement de la restauration collective : Les Fermiers lorrains et Paysan bio lorrain

>> L'accompagnement de la Chambre d'agriculture

La Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle est portée par une ambition, celle d'accompagner tous les agriculteurs et toutes les agricultures, ainsi que les collectivités, vers un nouveau développement pour plus de vie dans les territoires. Une mission qui s'appuie sur 3 axes de travail :

- accompagner l'agriculture dans ses transitions économiques, environnementales, sociales et sociétales,
- capitaliser sur la force de l'Humain,
- créer de la valeur dans les territoires.

Pour mener à bien ce projet, les élus et les 48 collaborateurs de la Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle mobilisent au quotidien leur expertise, la force de leur réseau sur le terrain, au plus près des professionnels de l'agriculture et des collectivités. Ils interviennent également dans le cadre d'événements et d'initiatives à destination du grand public, afin de recréer du lien entre agriculture et société et de promouvoir les productions locales et les filières de proximité. Leur objectif : permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur métier et d'être reconnus dans leur rôle essentiel dans la société.

>> L'appui du conseil départemental à la profession agricole

Le soutien d'un Département à l'agriculture ne va plus forcément de soi : la Loi du 7 août 2015 portant sur la Nouvelle Organisation Territoriale de la République (loi NOTRe) a considérablement réduit les marges de manœuvre des conseils départementaux et nombre 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 de Meurthe-et-Moselle et la profession agricole en direction de la restauration collective et en premier lieu des cantines des collèges.

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 agricole. 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 (BRSA) 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'agroécologie, 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 Toulouais et l'association Terre de liens. Elles sont aussi soutenues par le conseil départemental.



Crédit photo : P. Candat / CD54 1

- **la veille sanitaire :** le Laboratoire vétérinaire et alimentaire départemental de Meurthe-et-Moselle (LVAD 54), 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 alimentaires 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 aussi lors de multiples événements publics organisés dans le département.

Contacts presse :

>> Gaëlle RIMELLEN
Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle
03 83 93 34 71 / 06 12 15 20 70
gaelle.rimelen@meurthe-et-moselle.chambagri.fr

>> Gilliane RIOUFFRAIT
Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle
03 83 94 52 76 / 06 03 22 20 58
griouffrait@departement54.fr