

DOSSIER DE PRESSE

DEPARTEMENT
MEURTHE
&
MOSELLE

Salon International de l'Agriculture 2024

LA MEURTHE-ET-MOSELLE, TERRE DE TALENTS ET DE SAVOIR-FAIRE





De par son histoire, son identité aux multiples facettes et sa géographie, la Meurthe-et-Moselle demeure un territoire agricole. Elle est représentée par une diversité de métiers et de produits qui associent tradition et modernité. Le boulanger, l'éleveuse, le vigneron, la brasseuse, le céréalier et la maraîchère, toutes et tous ont le souci du bon, du beau et du sain, toutes et tous savent se serrer les coudes et travailler de concert, toutes et tous rendent les Meurthe-et-Mosellans fiers de leurs artisans et de leurs paysans.

UN SOUTIEN FORT POUR LES EXPOSANTS

Le Département de Meurthe-et-Moselle et la Chambre départementale d'agriculture de Meurthe-et-Moselle ont mis en place un dispositif de soutien et d'accompagnement des exposants avant et pendant le salon. Le Conseil départemental a notamment débloqué une aide de 45 000 € pour permettre aux exposants du département d'aller à Paris, la location d'un stand au salon à leurs propres frais étant pour la plupart inenvisageable.



LA MATINÉE DE LA MEURTHE-ET-MOSELLE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2024

Le lundi 26 février 2024 au Salon International de l'Agriculture, cette matinée de la Meurthe-et-Moselle prendra la forme d'une déambulation au cours de laquelle une délégation d'environ 100 personnes (élus du Département et d'autres collectivités, parlementaires, partenaires institutionnels et associatifs, préfet, membres des chambres consulaires, etc.) visitera les 2 espaces dédiés à la présence du Département.

Le stand Prestige (18 m²), porté conjointement par la Région Grand Est et la Chambre régionale d'agriculture, sera habillé pour l'occasion aux couleurs de la Meurthe-et-Moselle. Des animations organisées par les exposants y seront proposées : coulée de bergamotes, démonstration culinaire, jeu concours avec des producteurs, etc.

Le Village de boutiques de terroir et plus particulièrement l'espace dédié à la Meurthe-et-Moselle. D'une surface totale de 141 m² découpée en 5 îlots, il accueillera une vingtaine d'exposants du département permanents ou par rotation sur l'ensemble de la période du salon.



LUNDI 26 FÉVRIER 2024

ILS ANIMERONT LA MATINÉE DE LA MEURTHE-ET-MOSELLE

Bienvenue à la ferme

Bienvenue à la ferme est le 1^{er} réseau de produits fermiers et d'accueil à la ferme en France avec plus de 8 000 adhérents sur le territoire national. Il est porté par les Chambres d'agriculture. En Meurthe-et-Moselle, plus de soixante fermes dynamiques ont choisi de promouvoir leurs activités et respecter un cahier des charges rigoureux, gage de qualité pour les consommateurs et visiteurs. Ces fermes proposent de l'accueil à la ferme (visites familles et scolaires, anniversaires, médiation par l'animal, vacances à la ferme, chambres et tables d'hôte, stages, etc.) et une large gamme de produits fermiers en circuits courts (magasins à la ferme, marchés, distributeurs, etc.).

Le réseau national a récemment ouvert 4 magasins labellisés « *Bienvenue à la ferme* ». Tout au long de l'année, le réseau propose des animations de saison.

► www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest

Les Jadinettes

Mandres-aux-Quatre-Tours

Du champ à l'assiette, Frédéric, agriculteur sur la ferme Jadinot, appuyé par son épouse Sandrine, a réalisé son rêve en transformant les céréales de la ferme en pâtes sèches artisanales. Ce projet a vu le jour en avril 2021. Dans le point de vente à la ferme, les consommateurs peuvent retrouver une gamme diversifiée de pâtes et de farines. Leurs produits sont également disponibles dans différents points de vente en Meurthe-et-Moselle. Sandrine Houin (Les Jadinettes, Earl Jadinot), adhérente du réseau Bienvenue à la ferme Meurthe-et-Moselle, proposera une animation grand public, sous forme de jeu concours pour remporter des produits de la ferme.

► www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/mandres-aux-quatre-tours/ferme/earl-jadinot

Lycée hôtelier Stanislas Villers-lès-Nancy

Des étudiants accompagnés de leurs enseignants animeront l'espace « *Cooking Show* » en proposant une démonstration culinaire. L'objectif de cette animation est de sublimer les produits des producteurs présents lors du salon à travers une gamme variée de recettes mettant en lumière des ingrédients tels que la mirabelle, les bergamotes, les madeleines, la bière, le vin, le whisky, et bien d'autres encore. Ces recettes seront offertes en dégustation au public.

La fromagerie du Breuillot Jarny

Soucieux de valoriser son lait de vache bio de la meilleure des façons, Denis Wey s'est lancé dans cette aventure de transformation laitière et propose aujourd'hui tous les produits de crèmerie : toutes sortes de fromages évidemment, mais aussi crème, beurre, lait, etc. La fromagerie pousse la démarche écologique en se passant de tout plastique superflu pour ses emballages. Le Jarnysien propose également dans sa ferme, située dans l'ancien moulin à farine du nom « *Moulin Notre Dame* », des visites pédagogiques pour petits et grands curieux.

► www.facebook.com/fromageriedubreuillot

IGP Bergamote

La Bergamote de Nancy, qui existe depuis plus d'un siècle et demi, est un bonbon qui, bizarrement, est resté local. On ne le trouve apparemment nulle part ailleurs qu'à Nancy ou du moins en Lorraine.

Pour éviter de trouver un jour des « *bergamotes vertes à pois rouges* », quatre confiseurs ont souscrit à une démarche qualitative exigeante qui a permis d'obtenir le label IGP, Indication Géographique Protégée. La Bergamote de Nancy est la seule confiserie en France ayant reçu ce label. L'IGP Bergamote offrira une dégustation de sa coulée de Bergamote au grand public.

► www.bergamote-nancy.fr/fr/bergamote-nancy-le-label-igp

L'AOC Côtes de Toul

Nichée entre la Moselle et la Meuse, au cœur de la Lorraine, l'appellation Côtes de Toul possède une histoire bimillénaire. En plein renouveau depuis une quarantaine d'années, ses vins regagnent peu à peu leurs lettres de noblesse et se retrouvent dans de nombreux pays du monde. Le dynamisme des vignerons et la recherche constante de la qualité permettent aujourd'hui de proposer des vins qui ont leur place sur les cartes des tables les plus réputées. Aujourd'hui et depuis la labellisation AOC du vignoble en 1998, l'appellation est en plein essor ! On compte près de 125 hectares en production et 25 opérateurs (vignerons, viticulteurs et négociants). L'AOC Côtes de Toul proposera des dégustations au salon, ainsi que différentes animations destinées au grand public.

► www.facebook.com/cotesdetoul



DURANT TOUTE LA DURÉE DU SALON DE L'AGRICULTURE

RETROUVEZ LES EXPOSANTS DE L'ESPACE MEURTHE-ET-MOSELLE

Ils sont brasseurs, confiseurs, producteurs de fromages, de vins, de viandes, de glaces ou encore de cosmétiques. Ils seront les ambassadeurs et les ambassadrices du stand Meurthe-et-Moselle lors de la plus grande foire agricole de France.

L'espace Meurthe-et-Moselle, sur une surface totale de 141 m² découpée en 5 îlots, accueillera près d'une vingtaine d'exposants du département, permanent ou en rotation, sur l'ensemble de la période du salon.



Confiserie Aux Portes d'Or Mont-l'Étroit

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 écrien 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. La confiserie Aux Portes d'Or bénéficie du signe officiel de qualité IGP Bergamote de Nancy. Aujourd'hui d'autres saveurs artisanales et sans colorant sont proposées : le Bonbon à la Mirabelle et celui à la Menthe.

► www.auxportesdor.fr

Les Véritables Madeleines de Liverdun Liverdun

1922 - 2022 : un siècle pour les véritables Madeleines de Liverdun, dont l'histoire commence 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. De nouveaux parfums de madeleine sont apparus en 2022, avec la framboise, la myrtille, la noix de coco et la pistache. Des madeleines fraîchement sorties du four seront à venir déguster sur l'espace « cook show » du salon.

► www.madeleinesdeliverdun.fr

Les Fous de Terroirs Saint-Nicolas-de-Port

Les Fous de Terroirs, c'est le fruit de l'union de Vegafruits, une coopérative de producteurs fruitiers et de Clair de Lorraine, une entreprise passionnée, productrice de Perlé. Au travers des valeurs que sont simplicité, plaisir, sincérité, proximité et naturel, Les Fous de Terroirs partagent leur savoir-faire issu des traditions en proposant des produits d'exception. Les recettes élaborées avec les partenaires sont créées pour émerveiller les papilles des petits et des grands en travaillant main dans la main, avec près de 150 producteurs, afin de proposer des découvertes et réécritures des recettes traditionnelles. Seront présents sur le stand : La Maison de la Mirabelle (Rozelieures), La Maison Boulanger (Colombey-les-Belles), La Brasserie Piggy Brewing Company (Liverdun), ainsi que d'autres producteurs.

► www.lesfousdeterroirs.fr

Les Brasseurs de Lorraine Pont-à-Mousson

Les Brasseurs de Lorraine ont été créés en 2003 par Régis Bouillon et Jean-François Drouin, deux ingénieurs brasseurs et maîtres artisans brasseurs, désireux de faire revivre la grande tradition des bières de Lorraine. La brasserie produit une large gamme de bières et de sodas artisanaux, sans aucun additif ou conservateur. Les matières premières sont toutes d'origines naturelles et issues au maximum de la région. Ils favorisent les circuits courts mais sont aussi présents à l'export. Leurs bières ont été de nombreuses fois primées lors de concours. La brasserie est très impliquée au niveau associatif, adhère à l'Union des Brasseurs du Grand Est, au Syndicat National des Brasseurs Indépendants et soutient la démarche « La Lorraine notre Signature »

► www.brassieurs-lorraine.com





Ô Maribelle : glaces paysannes

Ochey

Arboriculteur depuis 1993, Bernard Mangin est passionné de Mirabelles, fruit emblématique de la Lorraine. Il s'est depuis converti en bio et diversifié (quetsches d'Alsace, cerises, pommes, fraises plein champ et petits fruits). En 2011, Ô Maribelle ouvre un atelier de transformation de fruits 100% bio : les sorbets plein fruits deviennent la spécialité de l'entreprise et sont proposés en circuit court aux côtés de jus, nectars, confitures.

► www.omaribelle.fr

So Authentic

Leyr

Sophie Vergnat a créé So Authentic en septembre 2016, une savonnerie artisanale, qui utilise des ingrédients bios et locaux pour la fabrication de cosmétiques haut de gamme et entièrement naturels. Dont des savons adaptés à tout type de peau. Pour la fabrication, Sophie utilise le procédé de saponification à froid, qui permet notamment d'obtenir des savons dit « *surgras* », apportant une grande douceur et différentes propriétés (nourrissant, apaisant, hydratant, etc.). La gamme s'étend avec des crèmes, des déodorants, des bougies et même un shampoing à la bière. Des lingettes réutilisables en « *édition limitée spéciales Salon de l'agriculture* » seront proposées sur le stand.

► www.so-authentic.com

Michel et Fabrice Vosgien, vigneron de père en 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-vie (poires, framboises, etc.), maintes fois médaillés, ainsi que leur punch à la mirabelle qui séduit chaque année de fidèles clients parisiens.

Brasserie des Papi'lles

Anthelupt

Katy « *Brasseuses de Papilles* » à Anthelupt, près de Lunéville, depuis novembre 2016, est animée par l'envie de faire partager son expérience et sa passion par ses produits : bières 100% bio dont la fameuse bière mirabelle, production de punch lorrain, formations en dégustation, niveau découverte ou expert ! Passionnée de bière, Katy aime véhiculer son état d'esprit positif avec une expression qui la caractérise : « *La pression mieux vaut la boire que la subir !* ». Elle développe actuellement une nouvelle gamme de boissons soft, avec le Tonic et le Coca bio, sans colorant, sans caféine et peu sucré.

► www.brasseriesdespapilles.com



STAND TOURNANT

« BIENVENUE À LA FERME MEURTHE-ET-MOSELLE ET SAVEURS PAYSANNES »

Renouvelé pour sa 2^e édition, ce stand présente une diversité de producteurs locaux. L'association Saveurs paysannes de Meurthe-et-Moselle regroupe près de 80 producteurs fermiers. Passionnés par leur métier, ils transforment leurs productions en produits gourmands qu'ils vendent en direct. Ils proposent ainsi une large gamme allant des produits traditionnels de notre région comme les mirabelles, la charcuterie fumée, à des inventions originales comme des ravioles, des plats cuisinés à base de viande ou de légumineuses ou encore des fromages. L'association favorise la promotion des adhérents et surtout les échanges dans un réseau convivial.

Le stand accueillera en rotation 10 producteurs meurthe-et-mosellans qui partageront la richesse de leur formidable production.

- **Les Jadinettes** à Mandres-aux-Quatre-Tours, fabricant de pâtes artisanales à la ferme.
- **Le GAEC du Vieux Poirier** à Sponville, fabricant de yaourts, desserts lactés, fromage blanc et crème épaisse.
- **Fromagerie du Breuillot** à Jarny, producteur de fromage.
- **Brasserie de la Trolotte** à Les Baroches, fabricant de bière à base de céréales produites sur la ferme.
- **Ferme Mon Plaisir** à Forcelles-Saint-Gorgon, fabricant de fromage. Élevage de porc et transformation en charcuterie.
- **Ferme du Cytise** à Mandres-aux-Quatre-Tours, éleveur de vache limousine. Transformation et vente directe de viande et fabricant de pâtes et ravioles.
- **GAEC du Chèvrefeuille** à Chaouilley, en polyculture élevage lait et arboriculture en bio. Producteur de lentilles noires Belouga et pois chiches.
- **La Bergerie du Ouchy** à Vroncourt, éleveuse d'agneaux en bio. Transformation et vente directe.
- **GAEC Saint Bernardin** à Xeuilley, producteur de volaille. Transformation et vente directe.
- **La Ferme des Chanottes** à Fécocourt, producteur de fruits, de légumes et de miel. Fabrication de spiritueux.





LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE MEURTHE-ET-MOSELLE

Le Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle participe à la dynamisation du secteur agricole et au développement des filières agricoles, agro-alimentaires et forestières. Il soutient le monde agricole, générateur d'innovation environnementale et alimentaire, d'animation du monde rural et de solidarités multiples et précieuses.

« Soutenir nos agriculteur-trice-s et nos producteur-trice-s, c'est d'abord leur garantir des conditions de travail dignes ; c'est aussi se battre pour une alimentation durable et de qualité, pour nos enfants comme pour nos aînés » avance Chaynesse Khirouni, Présidente du Département.

« L'engagement du Département se traduit par une charte agricole » poursuit Antony Caps, Vice-président délégué à l'Agriculture « Elle engage tous ses partenaires autour de valeurs que nous partageons, comme la solidarité, la protection de l'environnement ou l'attractivité, c'est le terreau qui permet aux échanges et aux actions communes de prospérer ».

« À nouveau cette année, nous sommes très fiers de mettre en avant les producteurs et productrices du département lors du Salon. Un condensé de notre savoir-faire. » conclut Barbara Thirion, Conseillère départementale déléguée à l'Agriculture.

LA CHAMBRE DÉPARTEMENTALE D'AGRICULTURE DE MEURTHE-ET-MOSELLE

La loi a confié aux Chambres une mission de représentation des intérêts agricoles : elles sont l'interlocuteur des collectivités et pouvoirs publics et se prononcent sur les questions relatives à l'activité agricole et à la valorisation des territoires. Elles sont à ce titre le porte-parole du monde agricole et rural.

La Chambre intervient également en appui pour accompagner les projets, anticiper les évolutions, constituer une force de proposition et promouvoir la place de l'agriculture sur les territoires.

« Le Salon de l'Agriculture demeure un rendez-vous incontournable pour le partage avec le public, offrant une vitrine aux compétences et savoir-faire de nos producteurs locaux. Avec sa diversité et sa proximité essentielle à nos besoins quotidiens, le secteur agricole a beaucoup à offrir. » avance Laurent Rouyer, Président de la Chambre d'agriculture.

« L'agriculture traverse actuellement une période difficile, comme en témoigne l'engagement massif des acteurs lors des récents mouvements, révélant la détresse des agriculteurs de notre pays. Heureusement, la société civile apporte un soutien considérable aux manifestations et à la profession agricole. » assure Laurent Rouyer.



LA CHARTE DÉPARTEMENTALE AGRICOLE

Dans le cadre de la convention agriculture Région-Département 2021-2023, cette charte, signée le jeudi 21 septembre 2023 à l'Association Lorraine pour la Promotion en Agriculture (ALPA) à Haroué, confirme la volonté du Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle de maintenir son soutien au monde agricole et de valoriser les actions en faveur de l'environnement, de l'attractivité du territoire, de la solidarité et de l'insertion socioprofessionnelle.

Dans ce cadre, le Département accompagne 13 partenaires, avec une subvention générale de 353 650 €. Une réponse concrète pour le développement de circuits de proximité, de l'agriculture biologique, d'actions éducatives, d'insertion, de découverte des métiers agricoles, de protection du foncier, de solidarité envers les exploitants ou encore de veille sanitaire. Cette charte est doublée de conventions bilatérales avec chacune des organisations au titre de leurs actions dans les domaines de compétence du Département :

- **L'environnement** : promotion et développement de l'agriculture bio et de l'agroécologie, défense du modèle polyculture-élevage, maintien des prairies, diversification des productions et développement des circuits alimentaires de proximité, mesures agro-environnementales, protection des ressources naturelles et notamment de la ressource en eau.
- **La solidarité** : accompagnement personnalisé des exploitations rencontrant des difficultés économiques et sociales, articulation de l'offre et de la demande en matière de remplacement sur l'exploitation en cas d'absence due à une maladie, un accident, un décès, ou encore en cas de congé de maternité ou de paternité.
- **L'insertion** : dispositifs « passerelles », découverte des métiers de l'agriculture, formation et engagement professionnel.
- **Le tourisme et l'attractivité** : accueil du grand public et des scolaires sur les exploitations, avec la Chambre d'agriculture via le dispositif Bienvenue à la ferme et Saveurs paysannes.

Les signataires de cette charte sont :

la présidente du Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle,
la Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle,
l'Association lorraine pour la promotion en agriculture (ALPA),
la Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles de Meurthe-et-Moselle (FDSEA 54),
le Groupement des agriculteurs biologiques de Meurthe-et-Moselle (GAB 54),
le Groupement de défense sanitaire de Meurthe-et-Moselle (GDS 54),
les Jeunes Agriculteurs de Meurthe-et-Moselle (JA 54),
l'Organisme de défense et de gestion (ODG) de l'AOC Côtes de Toul,
l'Association Réagir 54, l'Association Saveurs paysannes,
le Service de remplacement de Meurthe-et-Moselle,
Solaal Grand Est,
l'Association Solidarité paysans Lorraine
et l'Association Terre de Liens Lorraine.



CONTACTS PRESSE

Pour la Chambre départementale d'agriculture de Meurthe-et-Moselle

5 rue de la Vologne 54520 LAXOU
meurthe-et-moselle.chambre-agriculture.fr

Nathalie Herment

Chargée de communication
Tél. : 03 83 93 34 71 – 06 12 15 20 70
nathalie.herment@meurthe-et-moselle.chambagri.fr

Pour le Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle

48 esplanade Jacques-Baudot 54000 NANCY
meurthe-et-moselle.fr

Didier Jacquot

Responsable du Pôle actualités
Direction de la Communication
Tél. : 03 83 94 54 74 – 06 03 22 20 58
djacquot@departement54.fr

Simon Attenot

Chargé des relations presse
Direction de la communication
Tél. : 03 83 94 52 76 – 06 99 99 87 94
sattenot@departement54.fr



meurthe-et-moselle.fr

Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle
48 esplanade Jacques-Baudot - CO 900 19
54035 NANCY CEDEX - Tél. : 03 83 94 54 54