



REVUE DE PRESSE FRANCHE-COMTE

Non-exhaustive

plus de 500 événements dans toute la France !
et en Bourgogne Franche-Comté :

<p>Avant- première 2 sept.</p>	<p>Regain(s), le Jura fête la bio ! 1^{ère} édition Parc des Bains, 6 rue de Pavigny à Lons le Saunier (39) Contact : GAB du Jura Tél. : 03 84 86 09 86 / Mail : gabdujura@orange.fr - 10h à 18h : Marché des producteurs bio et locaux, animations - 12h, 15h, 19h, 21h, 22h30 : Concerts - 14h30, 15h30, 16h30 : Débats - Buvette et restauration bio Plus d'infos : regainjura.fr</p>	<p>19 sept.</p>	<p>Marché bio de Tarragnoz - Place du Jura Place de Lattre de Tassigny à Besançon (25) Venez à la rencontre des producteurs bio de 17h30 à 19h</p>
<p>Avant- première 9 sept.</p>	<p>11^{ème} Marché bio de Saint-Julien-les-Russey Saint-Julien-les Russey (25) Contact : Les Eterlous Mail : eterlous25@hotmail.fr 9h-16h : Marché de producteurs et repas bio, balades en traineau Plus d'infos : marche-bio-stjulienlesrussey.jimdo.com</p>	<p>21 sept.</p>	<p>Marché bio en Gare Viotte 2, avenue de la Paix à Besançon (25) Venez à la rencontre des producteurs bio de 16h30 à 19h sur le parvis de la Gare</p>
<p>Avant- première 9-10 sept.</p>	<p>Les Bio'Jours - 14^{ème} foire éco-bio-festive Faucogney-et-la-Mer (70) Contact : TERRES Tél. : 06 78 11 33 96 / Mail : contact@lesbiojours.fr Marché d'environ 100 producteurs et artisans, animations, restauration, conférences, concert Le 9 septembre 14h-20h - Bal folk Le 10 septembre 10h-19h Plus d'infos : www.lesbiojours.fr</p>	<p>22 sept.</p>	<p>Graines de Maraîchers 3, Chemin de la Combe Balland à Chalezeule (25) Contact : Jardins de Cocagne Tél. : 03 81 61 22 76 / Mail : jardinsdecocagne@julienne-javel.org Venez à la rencontre des Jardins de Cocagne de 10h à 19h, et déguster jus de fruits, et jus de pomme frais. Plus d'infos : www.julienne-javel.org</p>
<p>Avant- première 10 sept.</p>	<p>Biodiversité en fête - 4^{ème} édition Ruffey-les-Beaune (21) Contact : GAB21 et la Graine et le Potager Tél. : 06 78 54 48 48 / Mail : gab21@biobourgogne.org 9h-17h : Marché de producteurs, exposition de variétés naturelles de légumes et blés anciens, animations Plus d'infos : www.lagraineetlepotager.fr</p>	<p>22- 23-24 sept.</p>	<p>La bio s'invite au Week-end Gourmand du Chat Perché 3^{ème} édition à Dole (39) Contact : Association Gourmande du Chat Perché Tél. : 06 84 07 19 77 / Mail : assogourmandeduchatchperche@gmail.com Vendredi : Animations à la Commanderie Samedi et dimanche : le village des Commères, spécial bio sera Place aux Fleurs Plus d'infos : www.weekend-gourmand-dole.fr</p>
<p>15 sept.</p>	<p>Germinal en fête 22, rue de Preuilly, Auxerre (89) Contact : Biocoop Germinal Auxerre Tél. : 03 86 72 08 00 / Mail : florence.buret@gmail.com 9h30-18h : Marché de producteurs bio locaux, animation par le GABY, conférence, projection</p>	<p>23 sept.</p>	<p>Marché de producteurs au magasin Biocoop du Haut-Jura ZA des Adraits, 191 route du Génie aux Rousses (39) Contact : Biocoop du Haut-Jura Tél. 03 84 60 79 06 / Mail. magasin@biocoopduhautjura.com Marché de producteurs de 9h30 à 13h. Restauration bio Et diverses animations toute la semaine à retrouver en magasin!</p>
<p>16 sept.</p>	<p>Marché bio festif du Bélieu Le Bélieu (25) Contact : Collectif SEVE Mail : sylvie.pierrot25@laposte.net 9h-minuit : marché, nombreuses animations, restauration et buvette Plus d'infos : www.facebook.com/fc25500</p>	<p>23 sept.</p>	<p>Marché de producteurs au magasin Biocoop La Canopée Zone commerciale de Valentin, Chemin des Maurapans à Châtillon-le-Duc (25) Contact : Biocoop La Canopée Tél. : 03 81 60 31 10 / Mail : biocoop.valentin@gmail.com Marché de producteurs de 9h à 13h, petite restauration et buvette sur place Plus d'infos : www.facebook.com/BiocoopLaCanopee/</p>
<p>17 sept.</p>	<p>L'automne sera bio, ça se fête ! 2^{ème} édition Les Halles, place Pierre Renet à Vesoul (70) Contact : GAB de Haute-Saône Tél. 06 44 09 09 85 / Mail. mickael.grevillot@haute-saone.chambagri.fr 8h-18h : marché de producteurs, animations Plus d'infos : www.interbio-franche-comte.com/GABdeHaute-Saone</p>	<p>23 sept.</p>	<p>Marché bio de Quétigny - 2^{ème} édition Place centrale Roger Remond à Quétigny (21) Contact : Ville de Quétigny Tél. : 06 99 71 93 56 / Mail : bkubiak@quetigny.fr 8h30-17h : Marché de 30 producteurs locaux, spécial produits frais. Buvette et restauration 100% bio & locale. Animations, ateliers d'écologie pratique, théâtre, mini-ferme. Animations gratuites. Plus d'infos : www.quetigny.fr</p>

Retrouvez le programme complet dès le début du mois de septembre sur
www.bioetlocal.org

La campagne Manger bio et local

<http://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/doubs/besancon/decouverte-produits-bio-locaux-pres-besancon-1330639.html>

🏠 / BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ / DOUBS / BESANÇON

À la découverte des produits bio et locaux près de Besançon



De nombreux légumes bio sont cultivés aux portes de Besançon. / © F3 FC

109
PARTAGES



Manger bio c'est bien, manger bio et local c'est encore mieux. Une campagne de promotion et de sensibilisation à la consommation de produits bio locaux a lieu cette semaine. L'occasion pour nos équipes d'aller rencontrer des producteurs bio près de Besançon.

Par SR
Publié le 18/09/2017 à 18:01 Mis à jour le 19/09/2017 à 10:55

De plus en plus de Français mangent bio. Et d'ailleurs, 70% des produits bio consommés en France sont produits sur le sol français. La filière, notamment en Franche-Comté, tente de multiplier les circuits courts. À l'occasion de la **semaine de promotion et de sensibilisation à la consommation de produits bio locaux**, qui se déroule du 14 au 24 septembre, une multitude d'événements sont organisés à travers toute la France. À Besançon et aux alentours, de nombreux producteurs font le pari du bio, créant ainsi un véritable circuit court de produits de qualité.

Découvrez une carte qui recense tous les producteurs bio de notre région.

1660 fermes se partagent 52 000 Ha, soit 6,6% de la surface agricole utile, ce qui classe la Franche-Comté en 6^e place au niveau national. Les fermes bio sont historiquement essentiellement laitières, le lait à Comté y tenant une bonne place. Les autres productions s'organisent et progressent fortement : maraîchage, viande... et viticulture ! Avec ses 18% de surfaces bio, le vignoble jurassien occupe le premier rang au niveau national ! "explique l'association Interbio Franche-Comté.

L'occasion pour nos équipes de partir à la rencontre des producteurs bio installés près de Besançon. Découvrez notre reportage :



12/13
Bourgogne, Franche-Comté
19/20
Bourgogne, Franche-Comté

LES PLUS CHAUDS



Nièvre : Alain Lasseur devrait être le prochain président du Conseil Départemental



Bertrand Veau, nouveau maire de Toumus, en Saône-et-Loire



Alstom dévoile sa locomotive passagers pour l'Azerbaïdjan

FRANCHE-COMTÉ > Agriculture

La fête du « bio » en mode circuit court

Pour la fédération nationale de l'agriculture biologique, dont la campagne débute aujourd'hui à Lons-le-Saunier, le respect de la terre et de la nature est indissociable de la notion de commerce équitable.

Manger bio, c'est bien. « Manger bio et local, c'est l'idéal. » Voilà le mot d'ordre de la Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB), dont la campagne d'automne démarre ce samedi à Lons-le-Saunier, avant de se décliner partout en France, et donc en Franche-Comté, jusqu'au 23 septembre. Marché bio, portes ouvertes à la ferme, bals folkloriques, débats et dégustations : durant trois semaines, de nombreuses animations vont être proposées au public pour promouvoir la consommation de produits bios et... locaux, puisque « les deux sont liés », comme se plaît à le souligner Christelle Bobillier, d'Interbio Franche-Comté. « Manger des haricots issus de l'agriculture biologique argentine n'a guère de sens pour nous car ces produits vont prendre l'avion, alourdir le bilan carbone et pénaliser les filières locales », évoque-t-elle.

670 exploitations en Franche-Comté

« Face à un modèle conventionnel à bout de souffle, nous défendons le principe d'une alimentation saine et accessible, respectueuse de la santé des consommateurs, de l'environnement mais aussi du travail des producteurs. Nos agriculteurs ne sont pas seulement les promoteurs de pratiques qui préservent la terre et la nature, ils initient des démarches commerciales innovantes pour favoriser les circuits courts – pas plus d'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Nous



En Franche-Comté, les réseaux de distribution ne cessent de se développer avec des magasins dédiés. Le réseau Biocoop compte ainsi 12 magasins dans la région. Photo d'illustration Arnaud CASTAGNÉ

sommes pour une économie bio-circulaire », insiste-t-elle.

En Franche-Comté, où l'on recense 670 exploitations de ce type, la part du bio mobilise déjà plus de 51 000 hectares, si l'on y inclut les exploitations en conversion ; soit près de 8 % de la surface cultivée totale, en progression de 17,4 % en 2016. Ventes à la ferme et sur les marchés, paniers, magasins de producteurs... Sur ce marché en forte croissance (+ 22,6 % en 2016, au plan national), la moitié des agriculteurs bios pratiquent désormais la vente directe, assure la FNAB. Coopératives, regroupements de producteurs et réseaux de distribution dédiés (Biocoop...) ne cessent en outre de se développer.

« Jadis réservée aux échanges entre pays du Nord et du Sud, la notion de commerce équitable

s'étend désormais aux échanges entre producteurs et acheteurs français. Ce principe, qui vise à garantir aux producteurs une juste rémunération et un pouvoir de décision dans leurs relations commerciales, est à nos yeux aussi important que le bien-manger et le respect de la nature », rappelle Christelle Bobillier. « Les agriculteurs et leurs groupements, qui servent encore trop souvent de variables d'ajustement, doivent être respectés et s'y retrouver », plaide la FNAB.

« Marges exorbitantes »

Publiée opportunément quelques jours avant le coup d'envoi de la campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal », l'enquête d'UFC-Que choisir sur « les marges exorbitantes » de la grande distribution

sur les fruits et légumes biologiques – deux fois plus élevées que pour les produits dits « conventionnels » – a fait sensation. La question de la répartition des aides européennes est également au centre des préoccupations des acteurs de la filière, qui redoutent un tarissement des financements en soutien au bio, au moment où l'indemnité compensatoire de handicap naturel versée à l'agriculture de montagne absorbe la quasi-totalité des crédits du « second pilier » de la politique agricole commune (PAC).

Le gouvernement a annoncé mardi la création d'un « fonds privé pour l'agriculture biologique » afin que les filières en difficulté puissent « continuer à investir et occuper des places de marché ».

Nicolas BASTUCK

« Le respect des producteurs est indissociable de la préservation de la terre et de la nature. »
Christelle Bobillier
Interbio Franche-Comté

Marchés et animations bios en Franche-Comté

Le Jura fête le bio dès ce samedi 2 septembre, de 10 h à minuit au parc des Bains à Lons-le-Saunier, Concerts, marché de producteurs et buvettes biologiques sont au programme.

Une semaine plus tard, le 9 septembre, Saint-Julien-les-Russey (25) proposera un grand marché bio tandis que le même week-end (samedi et dimanche), Faucogney-et-la-Mer (70) vivra au rythme des « Bio'jours ». Cette foire festive réunira une centaine d'agriculteurs et d'artisans autour d'animations avec un grand bal folk le samedi soir.

Citons encore le marché biofestif de Bélieu, le 16 septembre ; un marché du groupement des agri-

culteurs bios le dimanche 17 septembre aux Halles de Vesoul ; une rencontre avec des producteurs au marché bio de Tarragnoz, le mardi 19 septembre à Besançon (place du Jura) et le jeudi 21 en gare de Viotte ; une journée portes ouvertes le vendredi 22 aux Graines de Maraichers de Chalezeule (25) ; la 3^e édition du week-end gourmand du Chat Perché, du 22 au 24 septembre à Dole avec des marchés dans toute la ville, des animations pour les enfants et des pass-dégustation bio dans les restaurants de la ville.

➤ Plus d'infos sur : www.interbio-franche-comte.com

Interventions sur Radios locales : RCF F.C. avec Fabrice Colombani : enregistrement pour plusieurs interventions sur journal + émission

Passage direct sur le journal des alternatives de Radio Sud le 4 septembre

Interview sur Chaîne U Tube Le Club des optimistes + sur Radio Shalom

Emission France Bleu Belfort

The screenshot shows a Facebook event page for 'Manger bio et local, c'est l'idéal !'. The event is scheduled from September 16 to 24, 2017, in Valpère, Besançon. It is organized by Regains, Le Jura fête la Bio, and 3 others. The page features a banner with a tractor and the text 'RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS'. Statistics show 4.5K attendees, 413 views, and 135 responses. A sidebar on the left lists navigation options like 'Événements', 'Calendrier', and 'Anniversaires'. A right sidebar offers tips on finding events and language options.

The screenshot shows the website for Interbio Franche-Comté. The header features the logo and navigation links: 'Qui sommes nous?', 'Instance du Bio', 'Adhésion', 'Liens', and 'Contact'. The main content area is titled 'Manger Bio et Local, c'est l'idéal' and contains the following text:

Le bio et le local ne s'opposent pas, bien au contraire ils se complètent. La consommation de denrées alimentaires produites localement **réduit le nombre d'intermédiaires, diminue les transports polluants** et contribue activement à **renforcer la vitalité économique** de nos territoires.

Toutefois les méthodes de production de ces aliments locaux ont également un impact sur l'environnement.

Consommer bio et local est doublement intéressant !

Manger bio c'est faire le choix d'une **alimentation de qualité** qui garantit des produits sans pesticides, engrais chimiques de synthèse ni OGM.

Les circuits courts qui proposent des produits bio se développent et sont aujourd'hui largement **accessibles et diversifiés** : vente à la ferme, marchés, magasins de producteurs, AMAP, systèmes de paniers, vente en ligne, restauration collective...

Cette année, le réseau souhaite mettre l'accent sur le commerce équitable Nord-Nord : et donc l'importance pour nos producteurs bio locaux de vivre convenablement de leur travail... ce que ces circuits courts, ou la collaboration avec des distributeurs engagés tels que Biocoop, permettent !

Manger bio et local, c'est l'idéal du 16 au 24 septembre : une campagne du réseau FNAB en partenariat avec Biocoop.

Des événements partout en France, et aussi en Bourgogne-Franche-Comté !

Evénements déjà programmés :

Avec en avant-première de la campagne :

- **Regain(s), le Jura fête la bio***, à Lons le Saunier (39) le samedi 2 septembre 2017 - 1ère édition de l'événement porté par le GAB du Jura
- **11ème marché bio** de producteurs locaux annuel le samedi 9 septembre 2017, à Saint-Julien-Les-Russey (25)
- **Les Bio'Jours*** à Fauconney-et-la-Mer (70), les samedi 9 et dimanche 10 septembre 2017 - 14ème édition, un événement de l'association Terres*

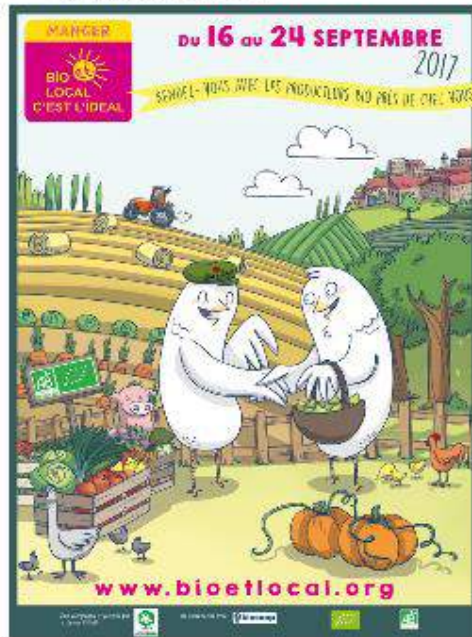
Mais aussi :

- **Marché biofestif du Bélieu** (25) le samedi 16 septembre 2017, un événement du **collectif Sève**.

- **L'automne sera bio, ça se fête !***, à Vesoul (70) le dimanche 17 septembre 2017
- Dégustation et/ou vente directe par les producteurs partenaires au magasin Biocoop du Haut Doubs à Pentarlier du 18 au 23 septembre 10h-18h
- Animations à découvrir au magasin Biocoop Vesonbio à Besançon du 18 au 23 septembre 10h-18h
- Venez à la rencontre des producteurs bio locaux au marché bio de Tarragnoz, place du Jura à Besançon (25) le mardi 19 septembre,
- Venez à la rencontre des producteurs bio locaux au marché bio en Gare Viotte à Besançon (25) le jeudi 21 septembre,
- Graines de maraichers, magasin des **Jardins de Cocagne à Chalezeule** (25) ouvre ses portes le vendredi 22 septembre : dégustation de jus fraîchement pressés !
- 3ème édition du **Week-End Gourmand du Chat Perché*** à Dole (39) du 22 au 24 septembre - avec un vendredi axé sur animations, expositions, conférences à la Commanderie ; et sur le week-end, un « pôle Bio » au cœur de la fête, place aux Fleurs...
- **Marché de producteurs** au magasin **Biocoop La Canopée** à Besançon-Valentin (25) le samedi 23 septembre 2017
- **Marché de producteurs** au magasin Biocoop du Haut-Jura aux Rousses (39) le samedi 23 septembre 2017, et diverses animations toute la semaine à découvrir en magasin,
- Projection du film **Demain** au **Cinéma Les Quinsonnets des Rousses** (39), Samedi 23/09 à 14h30, séance à 2.50€ / personne ! Suivi d'un temps de convivialité et d'échange.

Et peut être encore d'autres événements à venir...

*participation Interbio



Consultez ici le dossier de presse - Téléchargez là le flyer

On en parle...

 **Interbio Franche-Comté** a partagé un lien dans l'événement **Manger bio et local, c'est l'idéal !**
 Publié par Interbio FC (7) · 25 min

Manger bio et local... ok mais pourquoi ? on vous explique tout... ou presque ! Merci Hector Lagos 😊

 **Interbio Franche-Comté**
 Interbio Franche-comté est l'association de développement des filières biologiques de Franche-Comté.
 YOUTUBE.COM

<http://www.interbio-franche-comte.com/1467185009.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=7S1em-pZSqs&feature=youtu.be>

Vous souhaitez organiser un événement ?

Conférences, ciné-débats, visites de fermes, marchés bio, repas bio, animations en magasins, dégustations, concerts...

1- Consultez le [guide des animations 2017](#)

2- Remplissez le [formulaire d'engagement](#) et envoyez-le [formulaire d'engagement à Christelle Bobillier](mailto:christelle.bobillier@agribiofranche.comte.fr) christelle.bobillier@agribiofranche.comte.fr ou **03 81 66 28 30**.

3- Remplissez le [formulaire en ligne](#)

A votre disposition pour tout complément d'informations,

Plus d'infos : <http://bioetlocalcestideal.org/>



et si vous ne connaissez pas encore, découvrez sur ces événements le [Guide pour vos amis biosceptiques](#) qui vous donnera les arguments pour les convaincre ! [À télécharger aussi ici](#)



Programme de la campagne en 2016 :

[télécharger le flyer là](#) - ou encore [le dossier de presse](#)



Focus sur...Les événements : Regain(s)

<http://www.voixdujura.fr/la-fete-de-la-bio-une-premiere-edition-couronnee-de-succes> 28124/

Accueil

Lons-le-Saunier

La fête de la bio, une première édition couronnée de succès

Cette édition test a confirmé aux organisateurs l'intérêt du public pour le bio et son développement.

Publié le : 07/09/2017 à 18:22

0 partages

Facebook

Twitter

Google +

Email



Mini-ferme, musique et marché bio ont fait de cette journée un moment festif.

Dès la fin de la matinée, Vincent Guillemin, céréalier bio dans le Nord-Jura et président du Groupement des agriculteurs bio (GAB) du Jura, lequel fédère depuis une quarantaine d'années les paysans bio et en conversion du département, avait compris que Regain(s), cette première fête de la bio, serait un succès. « Pour rendre la bio accessible au plus grand nombre de personnes, nous avons souhaité qu'elle puisse se dérouler dans ce lieu de promenade incontournable qu'est le parc des Bains, dans cette ville qui fait aussi beaucoup pour le développement de la filière » déclarait-il en inauguration de la fête.

Il est vrai que, malgré le temps plutôt incertain, nombreux furent les militants du bio comme les curieux à arpenter dans une joyeuse ambiance les allées du parc, car il y en avait pour tous les goûts. Marché bio, associations partenaires œuvrant pour un monde meilleur, animations pour enfants, forums-débats, espace restauration, buvette et nombreux concerts ont ponctué cette journée sympathique et ouverte à tous. « Le but essentiel de ce premier événement étant de dévoiler au public les multiples facettes de l'agriculture biologique dans le Jura » poursuivait le président du GAB.

À FEUILLETER



Nos publications papiers »



FAITS-DIVERS

18h52 - ven. 8

Nevy-sur-Seille Les spéléos secouristes déployés à La Borne aux Cassots



13h50 - mar. 5

[VIDEO] Les motards de la FFMC font la chasse aux ralentisseurs trop hauts



08h06 - lun. 4

Chaussin Sortie de route fatale



09h34 - sam. 2

Un homme grièvement blessé lors d'un accident aux Rousses



11h46 - ven. 1

Dole La mairie laisse jusqu'à dimanche à une famille de gens



Une augmentation de 20 %

Le département compte aujourd'hui 260 exploitations en bio (102 d'élevage de bovins, 20 de grandes cultures, 58 de viticulture, 28 de maraîchage et 52 de diverses productions). Elles utilisent 8 % de la surface agricole utile du département et représentent 39 % des exploitations bio de Franche-Comté. Davantage productrice d'emplois que les exploitations traditionnelles, leur nombre en pourcentage augmente régulièrement de deux chiffres par an, depuis plusieurs années. Si 37 exploitations sont passées en conversion depuis le début 2017 chez nous, le Jura manque toujours de producteurs, d'où le souhait du GAB d'explorer différentes possibilités d'accompagnement pour les agriculteurs. Avant de tirer le nécessaire bilan de cette belle journée, les organisateurs envisageaient déjà sa reconduction en 2018, certainement sur le même site, dans cette ville de Lons qui, depuis plusieurs années et au moyen de nombreuses actions, montre l'exemple en la matière.

René Gauran

39000 Lons-le-Saunier

Joffrey Fodimbi



> Achetez votre journal



http://www.voixdujura.fr/la-bio-en-fete-a-lons-le-saunier_28083/

La bio en fête à Lons-le-Saunier

C'est une première dans la capitale du Jura. Le samedi 2 septembre, durant toute la journée, le parc des Bains de Lons-le-Saunier vibrera aux couleurs de la bio.

Publié le : 01/09/2017 à 18:17

0 partages

Facebook

Twitter

Google +

Email

Samedi 2 septembre 2017
Parc des Bains - Lons-le-Saunier

Regain(s)
Le Jura fête la bio !

De 10h à 00h
Entrée Libre

Animations pour toute la famille
Concerts
Marché de producteurs
Restauration – buvette

Logos: GAB Jura, Région Bourgogne Franche-Comté, Jura, bleu, CA, biocoop



Nos publications papiers »

PORTES OUVERTES
les 16 et 17
septembre 2017

RETROUVEZ PLUS DE
200 véhicules
NEUFS OU D'OCCASION

FAITS-DIVERS

18h52 - ven. 8
Nevy-sur-Seille Les spéléos secouristes déployés à La Borne aux Cassots



13h50 - mar. 5
[VIDEO] Les motards de la FFM font la chasse aux ralentisseurs trop hauts



08h06 - lun. 4
Chaussin Sortie de route fatale



09h34 - sam. 2
Un homme grièvement blessé lors d'un accident aux Rousses



11h46 - ven. 1
Dole La mairie laisse jusqu'à dimanche à une famille de gens du voyage pour partir



Organisée par le Groupement d'Agriculteurs Biologiques (GAB) du Jura, cette première journée du genre aura demandé plus d'une année d'organisation. *« Nous faisons régulièrement des manifestations, mais pour une fois, nous avons envie d'organiser une journée tournée vers le grand public, moins « prise de tête », pour le sensibiliser aux enjeux de la consommation bio et pour casser les clichés ; non le bio n'est pas réservé à une élite, pas plus qu'il n'est hors de prix »,* explique Julie Parrot, animatrice filières au sein du GAB du Jura.

Une journée, d'un coût d'environ 45 000 €, à laquelle le groupement a voulu associer de nombreuses structures associatives locales. *« En tout, nous sommes plus de vingt organisateurs, et le jour même, 150 personnes seront présentes entre l'organisation et les différents stands. »*

Ferme, marché et forum bio

Au programme de cette journée qui se déroulera au parc des Bains, de 10 heures à minuit, des animations pour les enfants ; avec la mini-ferme et le nourrissage des animaux, l'atelier sur les plantes aromatiques, ou la balade à dos d'âne, mais aussi pour un public plus large, avec un marché de producteurs bio avec une quarantaine d'exposants, un espace forum, un restaurant bio, et de nombreux concert, entre 12 heures et 22 h 30. *« Le but est de proposer une journée conviviale autour de la bio pour sensibiliser un public le plus large possible. La bio doit être un mouvement de société dans son ensemble qui ne doit pas toucher uniquement les producteurs, mais également les consommateurs. On nous reproche souvent de n'être qu'un militant convaincu, alors que c'est faux ; avec cette journée, nous voulons toucher un maximum de personnes. Les gens pourront venir, picorer des informations entre les différents stands, sans que cela soit trop lourd »,* insiste l'animatrice.

Une journée que le GAB du Jura souhaite pérenniser, à terme. *« Nous pensons que de plus en plus de gens s'intéressent à la bio, car les consommateurs sont en recherche d'authenticité, mais sont également moins méfiants envers une production sur laquelle tout et surtout n'importe quoi a été dit. »*

• Informations : regainsjura.fr ou page Facebook « Regains – Le Jura fête la Bio »

»39000 Lons-le-Saunier

Joffrey Fodimbi

Tags : bio - fête - gab - regains

0
partages

Facebook

Twitter

Google +

Email

<http://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/jura/jura-bio-fait-sa-fete-lons-saunier-1320757.html>

Jura : le BIO fait sa fête à Lons-le-Saunier

Une image de Louis Duménil

PARTAGES

Partager (Facebook, Twitter, Google+, Envoyer)

La Franche-Comté compte 670 exploitations BIO pour 51.000 hectares d'exploitations. Les producteurs fêtaient aujourd'hui le BIO à Lons-le-Saunier. Il y a quelques jours, l'UFC-Que-Choisir démontrait comment les grandes surfaces augmentaient leurs marges sur les produits BIO.

Par Sofian Aïssaoui
Publié le 02/09/2017 à 17:47 Mis à jour le 02/09/2017 à 18:02

L'enquête de l'**UFC-Que-Choisir** a fait grand bruit. L'association de consommateurs a relevé les prix des produits bio dans 1518 magasins. Le résultat de l'étude est sans appel : « *la facture pour un même panier de courses est au moins 70% plus élevée en rayon bio qu'en rayon conventionnel* ». Ainsi, comptez 74 euros pour un panier conventionnel en supermarché et hypermarché, contre 126 euros pour un panier BIO. Si vous achetez en magasin BIO, il faudra déboursier 161 euros.

Les trois quarts de notre consommation de bio provient du territoire français. Pourtant, la production locale ne représente que 13% de la part de marché du bio. La Franche-Comté compte 670 exploitations BIO pour 51.000 hectares d'exploitations. Aujourd'hui, les producteurs locaux étaient réunis à Lons-le-Saunier pour défendre le BIO et expliquer les prix pratiqués.

Reportage de Catherine Schulbaum et Louis Duménil

12/13 Bourgogne, Franche-Comté
19/20 Bourgogne, Franche-Comté

LES PLUS CHAUDS

R-D BOX FIBRE 10€ 7 MOIS JUSQU'AU 2 OCTOBRE

Jura : le BIO fait sa fête à Lons-le-Saunier



Une image de Louis Duménil

PARTAGES



La Franche-Comté compte 670 exploitations BIO pour 51.000 hectares d'exploitations. Les producteurs fêtaient aujourd'hui le BIO à Lons-le-Saunier. Il y a quelques jours, l'UFC-Que-Choisir démontrait comment les grandes surfaces augmentaient leurs marges sur les produits BIO.

Par Sofian Aissaoui

Publié le 02/09/2017 à 17:47 Mis à jour le 02/09/2017 à 18:02

L'enquête de l'**UFC-Que-Choisir** a fait grand bruit. L'association de consommateurs a relevé les prix des produits bio dans 1518 magasins. Le résultat de l'étude est sans appel : « *la facture pour un même panier de courses est au moins 70% plus élevée en rayon bio qu'en rayon conventionnel* ». Ainsi, comptez 74 euros pour un panier conventionnel en supermarché et hypermarché, contre 126 euros pour un panier BIO. Si vous achetez en magasin BIO, il faudra déboursier 161 euros.

Les trois quarts de notre consommation de bio provient du territoire français. Pourtant, la production locale ne représente que 13% de la part de marché du bio. La Franche-Comté compte 670 exploitations BIO pour 51.000 hectares d'exploitations. Aujourd'hui, les producteurs locaux étaient réunis à Lons-le-Saunier pour défendre le BIO et expliquer les prix pratiqués.

Reportage de Catherine Schulbaum et Louis Duménil

publicité

12/13

Bourgogne, Franche-Comté

19/20

Bourgogne, Franche-Comté

LES PLUS CHAUDS



Didier Maillotte, responsable de magasin Biocoop, rappelle la philosophie ses magasins concernant le bio : *"Depuis 30 ans, la coopérative défend le développement d'une agriculture biologique, paysanne et de proximité. Il ne faut pas oublier que le terme « agriculture biologique » est un terme technique. Souvent, les consommateurs associent des termes éthiques et sociales au bio, ce qui n'est pas forcément le cas. Il faut rapprocher les consommateurs des producteurs locaux. Les aides de la PAC vont moins sur l'agriculture de petite taille. Les marges sont donc plus élevées. Nos marges chez Biocoop sont de 25 à 30% sur nos produits."*



La fête de la bio, une première édition couronnée de succès

Cette édition test a confirmé aux organisateurs l'intérêt du public pour le bio et son développement.

Dès la fin de la matinée, Vincent Guillemain, céréalier bio dans le Nord-Jura et président du Groupement des agriculteurs bio (GAB) du Jura, lequel fédère depuis une quarantaine d'années les paysans bio et en conversion du département, avait compris que Regain(s), cette première fête de la bio, serait un succès. « Pour rendre la bio accessible au plus grand nombre de personnes, nous avions souhaité qu'elle puisse se dérouler dans ce lieu de promenade incontournable qu'est le parc des Bains, dans cette ville qui fait aussi beaucoup pour le développement de la filière » déclarait-il en inauguration de la fête.

Il est vrai que, malgré le temps plutôt incertain, nombreux furent les militants du bio comme les curieux à arpenter dans une joyeuse ambiance les allées du

parc, car il y en avait pour tous les goûts. Marché bio, associations partenaires œuvrant pour un monde meilleur, animations pour enfants, forums-débats, espace restauration, buvette et nombreux concerts ont ponctué cette journée sympathique et ouverte à tous. « Le but essentiel de ce premier événement étant de dévoiler au public les multiples facettes de l'agriculture biologique dans le Jura » poursuivait le président du GAB.

Une augmentation de 20 %

Le département compte aujourd'hui 260 exploitations en bio (102 d'élevage de bovins, 20 de grandes cultures, 58 de viticulture, 28 de maraîchage et 52 de diverses productions). Elles utilisent 8 % de la surface agricole utile du département et représentent 39 % des exploitations bio de Franche-Comté. Davantage productrice d'emplois que les exploitations traditionnelles, leur nombre en pourcentage augmente régulièrement de deux chiffres par



Mini-ferme, musique et marché bio ont fait de cette journée un moment festif.



an, depuis plusieurs années. Si 37 exploitations sont passées en conversion depuis le début 2017 chez nous, le Jura manque toujours de producteurs, d'où le

souhait du GAB d'explorer différentes possibilités d'accompagnement pour les agriculteurs. Avant de tirer le nécessaire bilan de cette belle journée. Les orga-

nisateurs envisageaient déjà sa reconduction en 2018, certainement sur le même site, dans cette ville de Loris qui, depuis

René Gauran

Les Bio'Jours

Reportage France 3 le 9/9 – JT 20h



<https://www.facebook.com/france3franchecomte/videos/10155512827874003/>



70 mag

19 SEPTEMBRE 2016

Une semaine sur deux,
dans votre boîte aux lettres

HAUTE-SAONE
68 400 EXEMPLAIRES

SPORT AUTOMOBILE

Super stock-car, à
Vauconcourt-Nervézain,
dimanche 2 octobre



PASSION

1^{er} octobre, Grande bourse
d'échange à Vesoul :
les timbrés des collections.



Physiomins

DIÉTÉTIQUE ET SILHOUETTE

Finis les problèmes de poids

www.physiomins-dietetique-vesoul.com

UNE MÉTHODE INÉDITE

Bilan et suivi hebdomadaire par votre conseillère en nutrition
Plan diététique personnalisé et évolutif
Compléments alimentaires adaptés et exclusifs
Soins silhouette haute technologie efficace dès la 1^{ère} séance

Physiomins

2, rue du Moulin des Prés - 70000 VESOUL
Tél. : 03.84.75.33.93

Physiomins Vesoul

Les Bio'jours reviennent

■ FAUCOGNEY-ET-LA-MER, LES
1^{ER} ET 2 OCTOBRE L'association
Terres organise cette foire qui se
différencie des autres par son
originalité et au cours de
laquelle des conférences, des
concerts, des animations, de
l'artisanat et bien sûr de la res-
tauration et un marché seront à
l'honneur.



700751400

Hôtel Le refuge des Chavannes



9 chambres

BAR RESTAURANT



La Quinquette des Chavannes

Prochaines manifestations

Soirée Beaujolais

vendredi 18 novembre

20h30 - Repas buffet : 25 €

avec l'orchestre "Fréquence" d'Olivier Rognon

Repas de la Saint-Sylvestre

samedi 31 décembre

20h30



■ Rien que du bio et du naturel sur les stands de la foire les Bio'jours, ce dimanche, à Faucogney.

Loisirs Dimanche à Faucogney-et-la-Mer

La foire des Bio'jours

La foire Bio'jours s'est installée à Faucogney avec une centaine d'exposants des animations, des conférences et des dégustations. Elle dure ce dimanche. Le parrain de la foire bio n'est autre que Josef Schovanec, militant pour la dignité des personnes avec autisme, qui donnera une conférence intitulée « Ignorance de l'autre, ignorance de soi ». Parmi les nouveautés de l'édition, l'association Kopopelli s'invite à Faucogney pour présenter un stand de semences sélectionnées. Depuis 1999, ses militants œuvrent pour la libération des semences et la préservation de la biodi-

versité. Grâce à un réseau de producteurs, parrains et marraines, l'association propose une collection de 2.200 plantes potagères, céréalières, médicinales, condimentaires ou ornementales.

Dimanche soir, bal klezmer avec Kalarash. Ambiance conviviale et danses enjouées garanties, les deux jours !

Un repas bio est servi par les bénévoles du comité des fêtes de Faucogney.

📍 Foire éco-bio festival « Les Bio'jours », samedi 1er octobre de 14 h à 20 h et dimanche 2 octobre de 10 h à 19 h, au cœur des Mille Etangs à Faucogney-et-la-Mer.

Faucogney-et-la-Mer

Les Bio'jours continuent ce dimanche

« Un temps plus clément est prévu, nous attendons donc du monde » commente, samedi en fin de matinée, Christiane Zolger, présidente de l'association Terres. Elle reprend aussitôt et énergiquement le travail. Un travail de fourmi engagé il y a déjà de longs mois. L'aboutissement est proche et autour d'elle beaucoup d'exposants et de bénévoles s'affairent. Tout est prévu pour que le public trouve ce qui lui plaira.

Bien au-delà de Lure, où a son siège l'association organisatrice, la 13e foire éco-bio festive de Franche-Comté, n'est plus à présenter.

Sa centaine d'exposants et ses animations variées sont toutes en lien avec l'interminable source de connaissance qu'est la nature. Concerts, conférence, débats, expositions... Le thème cette année, « Productivisme agricole et extractivisme ». Village médiéval, madalas, démonstra-



■ La foire des Bio'jours a commencé à Faucogney. On y apprend beaucoup notamment avec l'atelier découverte de la botanique proposé par Léa, une Haut-Saônoise de 22 ans.

tion de filage de verre, dégustations et visites du patrimoine de la cité par l'office du tourisme des 1.000 étangs avec Nicolas Bonne...

L'atelier découverte de la botanique est proposé par la Haut-Saônoise Léa. A 22 ans, cette diplômée de BTS ges-

tion et protection de la nature présente sa mallette pédagogique. « Le but est de faire découvrir la nature ordinaire qui nous entoure, car bien souvent on ne regarde pas ce qu'il y a chez nous. Pourtant, dans le grand Est, nous avons différents types de fascinants milieux. De façon ludique, je vise à intéresser les gens à l'environnement ».

Au programme de ce dimanche : 15 h : salle culturelle « Ignorance de l'autre, Ignorance de soi » Conférence de Josef Schovanec, chercheur en philosophie et sciences sociales, nouveau parrain des Bio'jours. 16 h 30 : « Creuser toujours plus, piller les ressources naturelles et les ressources. Jusqu'à quand ? Comment sortir de l'extractivisme destructeur ? ». Conférence-débat de Nicolas Sersiron, membre du CADTM. L'accès aux conférences est gratuit.

Exposition : « Reflets d'images aux Mille étangs » par les élèves du collège Duplessis-Deville de Faucogney.



■ On s'est pressé, ce samedi, sur le stand des produits naturels.

FAUCOGNEY-ET-LA-MER > Foire

Les Bio'jours et l'urgence de ralentir

SORTIR



Les producteurs locaux privilégiés Photo d'archives ER

Quatorzième édition d'une foire bio et festive qui a beaucoup voyagé entre la Haute-Saône. Thème de l'année : l'urgence de ralentir.

« C e qui a changé, c'est que les gens sont plus sensibles. On n'a plus le choix. Aujourd'hui, il y a beaucoup de jeunes qui consomment bio. Les jeunes ont pris conscience », se réjouit Christiane Zolger. Elle préside l'association Terres, qui organise pour la 14e fois, ce week-end, les Bio'jours, une foire bio et festive. A Faucogney. Comme l'an dernier. « On est bien à Faucogney », assure Christiane Zolger, qui avait initié cet événement dans la petite commune de Villafans, en 2004. « C'était le début du bio », se souvient-elle. Quelques années plus tard, les Bio'jours migrent à Lure. Plus simple pour la logistique. Ils y demeurent cinq ans. Avant d'aller se poser à Vuillafans (Doubs). « C'était un clin d'œil à Villafans. C'était une des petites cités de caractère, on

avait adoré l'idée. » Puis ce sera Nancy. Avant Faucogney. « Cela faisait que des exposants nous disaient : venez à Faucogney, vous aurez le cadre et on aura les pieds au sec... », image-t-elle.

Autre avantage pour l'association, le Comité des fêtes aide : « Ils nous préparent les repas ». Cet été, sera Munstiflette et compotes avant le bal folk du samedi soir. Caneillotte, saucisses, pommes de terre et beignets aux pommes, le dimanche midi.

Les Bio'jours malgré les déménagements n'ont pas changé de philo-

sophie. « Notre impératif, c'est du bio et du local pour les repas. On privilégie les producteurs autour de Faucogney ».

La foire en elle-même, c'est une centaine d'exposants. Dont une vingtaine de producteurs de fruits, légumes, viandes et fromages, des brasseurs. « On a même de la cancoillotte bio. Ils l'ont élaboré sans sel de fonte ».

« Ce qui s'est bien développé avec les années, c'est le pôle habitat », constate Marie Odile Eyer, la trésorière de Terres. L'époque est aux économies d'énergie. Et pour

cela, Terres s'appuie sur l'ADERA. Ce qui sera particulièrement mis en valeur ? « Le chanvre. On a une filière de production et de transformation à Arc-lès-Gray », confie Nicolas Monniot, le directeur de l'ADERA. Sur la foire, il souhaite montrer « son utilisation dans le bâtiment ».

Des artisans et des associations solidaires profitent aussi des Bio'jours pour se faire connaître et diffuser de l'information.

Les Amis du monde diplomatique organisent durant cette foire, une série de conférences. « Le thème cette année, c'est l'urgence de ralentir », livrent les représentantes de Terres. Autour du film de Philippe Borel, diffusé en avant-première ce vendredi à Lure, à l'espace Mielles puis projeté samedi à 17 heures à Faucogney.

Le bal folk sera mis en musique cette année par Moussaka. « Une animatrice, Dominique Petetin viendra de Besançon pour aider le public à se lancer lors de ce bal » signale encore Christiane Zolger.

Olivier BOURAS

Les rendez-vous des Bio'jours

Les Bio'jours : ouverture samedi 9 septembre de 14 à 20 heures. Les rendez-vous du premier jour : à 14 h 30, conférence sur « les limites de la croissance », à 17 h, projection du film « l'urgence de ralentir », à la salle culturelle. Bal folk dès 20 h 30.

Le dimanche, ouverture 10 à 19 heures. A 11 heures, conférence « la notion du temps dans les îles du Pacifique » (salle culturelle). 13 heures, musique avec Guitar'swing duo. 15 heures, documentaire « prise de terres », 17 h 30 conférence : « les pesticides, le déclin ? Où en est-on ? ». Entrée libre sur la foire. Stands de petite restauration, animations diverses.

Retrouvez toutes les sorties sur poursortir.com et sur notre application

pour **Sortir** estrepublikain.fr

HT207-19

La foire bio-éco festive s'enracine

VU 213 FOIS | LE 11/09/2017 À 05:01 | 0 RÉAGIR



Belle affluence ce dimanche à la foire éco-bio et avec lui le sourire des exposants. « Malgré le mauvais temps, certains artisans ont quand même bien travaillé samedi », explique Christiane Zolger, présidente de Terres (tremplin pour une économie rurale responsable de l'environnement et solidaire).

Les crêpes de Benjamin ont connu un vif succès. L'ancien meilleur apprenti catégorie desserts de restaurant dans la région des châteaux de la Loire a suivi une formation en maraîchage biologique et est désormais pâtissier ambulant. On peut le croiser à Jussey, Rioz ou Etuz-Baillet. Le jeune homme s'est engagé à verser la moitié de ses recettes pour l'organisation de la prochaine Foire bio-éco festive. Et il n'est pas le seul.

La future édition est sur de bons rails. Elle se déroulera à nouveau à Faucogney-et-la-Mer. Les organisateurs y ont trouvé le même intérêt pour les artisans et les producteurs du terroir.

Pour ce 14e rendez-vous, la foire a bénéficié de 3000 € de la Région, de 2000 € de subventions de la communauté de communes et de 480 € du Département.

L'automne sera bio, ça se fête !



MARCHÉ BIO

«L'automne sera bio, ça se fête !»

QUAND, OÙ ?
le 17/09/2017 de 09h00 à 18h00
Halles de Vesoul
Vesoul
[Voir le plan d'accès](#)

ORGANISATEUR
Groupement des Agriculteurs biologiques de Haute Saône
06.44.09.09.85

Source/crédits : GAB 70

[Partager 0](#) [Tweeter](#) [G+](#)

Proposé par les agriculteurs bio du département pour présenter leurs produits : une occasion unique de se procurer des produits bio au juste prix. Buvette et restauration sur place.

Rencontrer les agriculteurs bio de Haute-Saône. Tout sera bio et local : c'est l'idéal, pas d'intermédiaire, une occasion unique de se procurer des produits directement auprès des agriculteurs et de trouver les bonnes adresses prêt de chez soi. Au programme, marché bio : fruits, légumes, fromages, œufs, viande... et bien d'autres surprises à apprécier sur place ou à emporter. Des animations pour tous les âges, une mini-ferme et la possibilité de déjeuner avec notamment la confection de pizzas bio réalisées par le CFA des métiers de Vesoul.

MARCHÉ BIO / Que du bio, rien que du local sous les Halles de Vesoul dimanche dernier pour la seconde édition de la journée baptisée « l'automne sera bio, ça se fête ! »

Des produits bio et local, c'est possible !

Le week-end dernier avait lieu le second marché bio organisé par le Groupement des agriculteurs bio du département en partenariat avec la chambre d'agriculture.

Fort du succès rencontré l'année passée, les producteurs bio de Haute-Saône avaient hâte de retrouver les Halles de Vesoul gracieusement prêtées par la municipalité. Cette fois encore, maraîchers, éleveurs et céréaliers ont tout fait pour présenter la diversité et la richesse de leurs productions. Les nombreux visiteurs qui ont répondu à cet appel ont pu apprécier les étales copieusement achalandées. Tout y était : Fruits, légumes, viande, miel, pain, vins, confitures... de quoi faire le plein de produits bio cultivés et élevés localement.

Le succès des produits bio ne se dément pas

À l'image de la journée de dimanche, la progression de la consommation de produits bio ne faiblit pas : 15 % en 2015, et plus de 20 % en 2016. Les consommateurs de produits bio sont de plus en plus nombreux et leur consommation est de plus en plus régulière. Les

producteurs bio du département, le savent bien, leurs produits sont plébiscités et ils donnent le meilleur d'eux-mêmes pour répondre aux attentes de leurs clients.

Du bio dans les assiettes

Rien n'a été oublié : pour les petites faims ou les gros appétits, les burgers fermiers d'Alain Bersot, les pizzas du CFA des métiers de Vesoul, les Pâtisseries de Benjamin Bazoge et les gourmandises bio de Christine Spohn, sont autant de préparations que les visiteurs pouvaient consommer sur place. Que du bio, rien que du local !! Côté boissons, les bières et la limonade de la Brasserie de Lavigney ont fait l'unanimité ! Les vins n'étaient pas en reste, avec deux des trois viticulteurs bio du département qui ont fait déguster rouges et blancs toute la journée.

Côté animation, en plus de la mini ferme, l'Association pour le Développement des Energies Renouvelables et Alternatives (ADERA) avait apporté son vélo... Un deux roues un peu particulier qui permet de mettre en route ampoules électriques, magnétophones et autres circuits électriques pour petites voitures. Une

façon ludique pour faire prendre conscience des efforts qu'il reste à faire pour limiter les dépenses énergétiques. En attendant l'année prochaine, les producteurs bio du département rappels qu'il est possible de retrouver leurs produits directement à la ferme. Toutes les coordonnées sont disponibles sur le site internet des maraîchers bio de Haute Saône et dans l'annuaire « j'achète bio en Franche Comté ».



Le Gaeç du Château sous le Bois de Saint-Bresson.

Christine Spohn, Les Gourmandises Bio, de Recologne-lès-Ray.



Merryl Humblot, diplômée de l'école Nationale de Vannero et de l'Osiericulture de Fay-Billot.



Stand ADERA (énergies renouvelables) : Paul, de Colombe-lès-Vesoul, avec ses grands-parents.

Le bio à toutes les sauces

L'association GAB70 (Groupement des Agriculteurs Bio de Haute-Saône), présidée par Vincent Eyer, producteur de lait à Trevey, a réuni les Halles à Vesoul, dimanche, pour la deuxième édition d'un grand marché intitulé "L'automne sera bio, ça se fête". Vincent Eyer explique : "Le département compte actuellement 272 fermes en bio ou en cours de conversion ; une trentaine d'exploitations sont passées au bio sur l'année 2017. La demande de produits bio augmente au cours des années, que ce soit pour le lait, pour la viande chez les négociants en bétail, ou encore pour les céréales". Les visiteurs ont pu faire leur marché grâce aux nombreux produits proposés à la vente : légumes et fruits de saison, fromages, viande, œufs, pain, miel, bières et limonades Redoutey de Lavigney, vins de Champlitte et des coteaux d'Fugier à Charceenne ... Baptiste Bernard, de la Ferme de la Rente Rouge à Chargey-lès-Guy, fait de l'élevage de porcs bio en plein air sur 30 hectares; il est naisseur (32 truies) et engraisseur. Ses porcs, 700 à l'année, sont vendus pour 40% à la ferme en direct et pour 60% à des grossistes, saisonniers. Six producteurs de fruits et légumes de saison étaient réunis au centre des Halles : EARL les Saisons Gourmandes de Conflandey, Elodie Knécht de Grandcourt, Hélène Chevalier "Les Jardins d'Hélène" de Lavigney, Marc Burri "La Ferme des Prés" de Theuley, EARL Les Serres de la Saône Jolie de Port-sur-Saône et EARL la Grosse Orange de Raddon-Chapendu. Leurs produits sont vendus sur les marchés, à la ferme.

dans les magasins bio et par paniers de légumes. Christine Spohn, "Les Gourmandises Bio", a cuisiné sur place ses produits ainsi que ceux du marché pour réaliser des plats construits uniquement de légumes. Elle accueille ses hôtes (chambres et table d'hôtes) à Recologne-lès-Ray dans sa maison écologique. Le Gaeç du Château sous le Bois de Saint-Bresson, éleveur de poules, de vaches et de chèvres, était également présent sur ce marché de producteurs avec à la vente ses fromages de chèvre, son Saint-Bresson au lait de vache, ses yaourts et ses fromages blancs. Ses produits sont vendus à la ferme, sur le marché de Raddon-Chapendu, à Bio-coop Vesoul, à La Vie Claire à Vesoul et Luxeul ainsi que chez des bouchers et épiciers. Des pizzas confectionnées par le CFA de la Haute-Saône, à base des produits bio du marché, ont été vendues tout au long de la journée, pour financer un voyage pédagogique pour les apprentis des sections alimentation, hôtellerie, restauration. Un jeune diplômé de l'école nationale de la Vannerie et de l'Osiericulture de Fay-Billot, Merryl Humblot, en cours d'installation sur Vesoul, a présenté au public ses pièces de vannerie traditionnelle. Il propose également de la vannerie créative sur commande ainsi que des stages pour enseigner la vannerie et l'architecture végétale. Une mini-ferme était installée à l'extérieur des Halles pour le grand plaisir des enfants.

REPORTAGE : CORINNE MAIRE (CLP)



CFA Haute-Saône : (de gauche à droite) Pascal Billery, Bertrand Croux, Olivier Oudot, Alexandre Girod et son fils Mathieu et Mathias Garnier.



La Ferme de la Rente Rouge : Baptiste Bernard et son épouse.



Mini-ferme installée devant les Halles.



Le groupe des six producteurs de légumes de saison.

VESOUL Agriculture

Le bio a le vent en poupe

On peut manger bio et local à la fois : c'est la démonstration faite dimanche sous les halles de Vesoul par 35 producteurs bio de Haute-Saône.

Beaucoup de monde sous les halles de Vesoul ce dimanche matin, à l'occasion de la deuxième édition du salon « L'automne sera bio, ça se fête ! ». Trente-cinq agriculteurs haut-saônois étaient réunis pour présenter aux consommateurs toute la palette des productions locales. « On veut montrer aux gens qu'il y a une grande diversité de produits à deux pas de chez eux, qu'on peut consommer à la fois bio et local », présente Vincent Eyer, président du GAB 70 (Groupement des agrobiologistes de Haute-Saône).

Parmi les exposants, Isabelle Jeannin, « paysanne boulangère »

100 fermes bio de plus ont été enregistrées en Haute-Saône en trois ans. Elles sont désormais 272 dans le département.

à Courchaton, entre Villersexel et Héricourt. Installée depuis début 2015, elle s'est spécialisée dans la production de céréales pour fabriquer son propre pain. Sur 4,5 hectares, elle fait pousser des variétés anciennes de blé adaptées à la région : blé des Vosges, du Jura, de Saône, blé rouge d'Alsace... « Je les mélange et je les transforme en farine avec un moulin à meule de pierre », explique-t-elle. « Je fais aussi le pain, que je vends directement au fournil ou via les Amap du pays de Montbéliard et d'Héricourt. »

Plus de 10 % des agriculteurs haut-saônois font du bio

Le bio, Isabelle Jeannin y est venue par conviction. « Je ne peux pas concevoir de mettre des produits chimiques dans la nature », résume-t-elle. « Je suis persuadée qu'on peut s'appuyer sur les cycles et les équilibres naturels, qu'il vaut mieux nourrir le sol plutôt que la plante. » Ses clients adhèrent : « Les gens prennent de plus en plus conscience qu'il faut faire attention à l'environnement et à sa santé. »

Un engouement qui se traduit dans les chiffres : « Le secteur est en progression de 20 % depuis deux ou trois ans », se réjouit Vincent Eyer. « Ça vaut pour tous les



Isabelle Jeannin s'est lancée il y a deux ans et demi en tant que paysanne boulangère bio à Courchaton, avec le soutien de son voisin éleveur bio à L'Isle-sur-le-Doubs, Jean-Louis Liégeon. Photo Dominique ROQUELET

produits et pour tous les canaux de distribution : vente directe, magasins spécialisés, grandes surfaces... »

Face à cette demande, la filière s'étoffe. « Depuis trois ans, il y a 100 fermes bio de plus dans le département », constate Vincent Eyer. « Aujourd'hui, il y a 272 fer-

mes bio ou en conversion en Haute-Saône, ce qui représente plus de 10 % des agriculteurs. Des huit départements de Bourgogne/Franche-Comté, c'est ici qu'il y a la plus forte progression. » Lui-même producteur de lait à Dampierre-sur-Linotte, le président du GAB 70 constate que les temps ont chan-

gé : « Nous sommes passés au bio en 2001 », raconte-t-il. « À l'époque, c'était plus marginal. On nous regardait avec curiosité, beaucoup n'y croyaient pas. Aujourd'hui, les collecteurs incitent les producteurs à se convertir, car la demande est en forte croissance. »

Guillaume MINAUX

Annnonce Haute-Saône Agricole

AGRICULTURE BIO / La bio au juste prix. c'est à Vesoul le dimanche 17 septembre à partir de 8 heures sous les halles du marché. Venez rencontrer les agriculteurs bio de Haute Saône !

Venez rencontrer les agriculteurs bio de Haute Saône !

Le dimanche 17 septembre toute la journée aux Halles de Vesoul, les agriculteurs bio de Haute Saône vous feront découvrir leurs métiers et déguster leurs produits.

Tout sera bio et local : c'est l'idéal !

Pas d'intermédiaire, une occasion unique de se procurer ses produits bio directement auprès des agriculteurs et de trouver les bonnes adresses près de chez vous.

Au programme, marché bio : fruits, légumes, fromages, œufs, viande... et bien d'autres surprises à apprécier sur place ou à emporter.

Des animations pour tous les âges, une mini-ferme et la possibilité de déjeuner avec notamment la confection de pizzas bio réalisées par le CFA des métiers de Vesoul. Toute la journée, les producteurs prendront le temps de répondre à toutes vos questions sur leur métier et sur le monde de la bio. Vous l'avez compris, les agriculteurs bio de votre département vous attendent pour partager avec vous un dimanche convivial sous les Halles du marché de Vesoul le dimanche 17 septembre. Venez nombreux !

**Contact : Mickaël Grevillot 03 84 77 14 64
mickael.grevillot@haute-saone.chambagri.fr**

Le bio au juste prix aux halles

Le dimanche 17 septembre toute la journée, aux Halles de Vesoul, les agriculteurs bio de Haute-Saône vous feront découvrir leurs métiers et déguster leurs produits. Tout sera bio et local : c'est l'idéal ! Pas d'intermédiaire, une occasion unique de se procurer ses produits bio directement auprès des agriculteurs et de trouver les bonnes adresses près de chez vous.

Au programme, marché bio : fruits, légumes, fromages, œufs, viande... et bien d'autres surprises à apprécier sur place ou à emporter.

Des animations pour tous les âges, une mini-ferme et la possibilité de déjeuner avec notamment la confection de pizzas bio réalisées par le CFA des métiers de Vesoul.

Toute la journée, les producteurs prendront le temps de répondre à toutes vos questions sur leur métier et sur le monde du bio.

A noter que 235 producteurs bio travaillent sur le département, soit 10% des agriculteurs de Haute-Saône, soit 10% des surfaces contre environ 6% au niveau national.

+ Partenariat France Bleu – rubrique coup de cœur