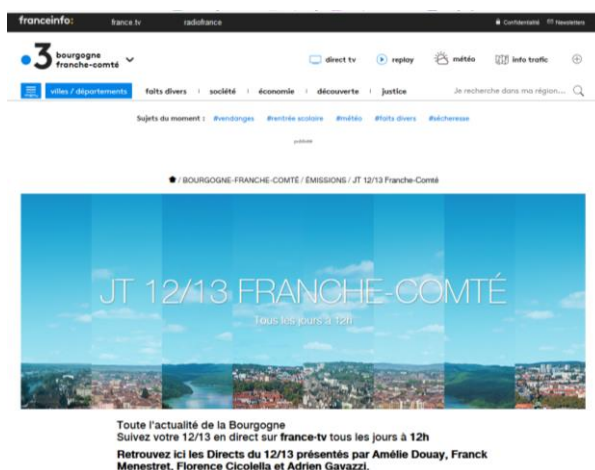




## REVUE DE PRESSE

Direct au JT France 3 Franche-Comté du lundi 9 septembre

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/emissions/jt-12-13-franche-comte>



## FRANCHE-COMTÉ | ALIMENTATION

# Une campagne pour faire fleurir le bio

Pour la 4<sup>e</sup> année, l'opération « Manger bio et local, c'est l'idéal » propose en ce mois de septembre une quinzaine de rendez-vous en Franche-Comté parmi les 500 organisés à l'échelon national. Marchés, pique-niques, visites de ferme... La précédente édition avait rassemblé plus de 20 000 participants. Interview.

VU 98 FOIS | LE 11/09/2019 À 17:38 |  MIS À JOUR LE 11/09/2019 À 18:44 |  RÉAGIR |    



La Franche-Comté compte actuellement 857 fermes bio. Photo archives ER

Annonce fermée par Google

[Bloquer l'annonce](#)

[Pourquoi cette annonce ?](#)

**Christelle Bobillier, vous faites partie de l'Interbio de Franche-Comté qui relaye l'opération « Manger bio et local, c'est l'idéal ». Quels sont les chiffres clé du bio en Franche-Comté ?**

À fin 2018, il y avait 2 329 fermes bio en Bourgogne Franche-Comté (N.D.L.R. : soit 282 de plus qu'en 2017), dont 857 en Franche-Comté. Cela représente 169 500 hectares de surfaces agricoles utilisables (SAU), 18 % de plus par rapport à 2017, dont 63 300 en Franche-Comté. Sachant que nous avons 50 % de fermes d'élevage.

**Justement, le cahier des charges pour le comté a-t-il compté ?**

Même si le cahier des charges sur l'AOC comté n'est à nos yeux pas suffisant pour que le terroir perdure, c'est déjà un grand pas et c'est effectivement par là que beaucoup de fermes bios se sont développées. Jusqu'à des coops entières qui sont passées en bio. Et la viticulture se démarque aussi avec plus de 21 % de part bio dans le vignoble jurassien, devant le bourgogne qui est un peu en dessous.

**Côté consommateurs ?**

Ça se démocratise. Nous estimons à une soixantaine le nombre de magasins spécialisés en Franche-Comté. Selon le baromètre de l'Agence Bio de juin dernier, la consommation de produits biologiques en France, qui a connu une croissance annuelle inégale, représente désormais 5 % des achats alimentaires de ménages. Et 69 % des produits bios consommés en France sont produits en France.

Interbio Franche-Comté  
il y a environ un mois

**En SEPTEMBRE**  
en Franche-Comté  
2019

RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

BIO LOCAL C'EST L'IDEAL

www.bioetlocal.org

Toutes les infos sur les événements dans le flyer : cliquez !  
[http://www.interbio-franche-comte.com/.../MBEL2019\\_fly%206%20...](http://www.interbio-franche-comte.com/.../MBEL2019_fly%206%20...)

6 likes 4 comments



### Le label AB, agriculture biologique, est-il fiable ?

L'agriculture biologique a le mérite d'être la production alimentaire la plus contrôlée, par des organismes certificateurs indépendants. Il faudrait aussi prendre en compte tous les autres facteurs (sociaux, équitables, environnementaux...), et c'est ainsi que d'autres marques se développent (Nature et Progrès, Biocohérence, etc.). Mais la marque AB est solide et on peut s'y fier.

### Quant au bio dans la restauration collective ?

La demande est forte. Surtout [depuis la loi issue des États généraux de l'alimentation](#). La Région s'était engagée à mettre plus de bio dans les cantines mais cela pose des questions d'harmonisation des prix entre lycées. Et dans les collèges, cela pose des problèmes de main-d'œuvre car l'utilisation de produits biologiques implique d'autres façons de cuisiner. C'est un sujet de longue haleine mais nous y travaillons. Nous portons d'ailleurs un projet de plateforme logistique, mangerbiofc, pour alimenter les cantines en produits bios locaux. C'est en train d'émerger.

Parmi les prochains rendez-vous : samedi 14, marché de producteurs locaux et pique-nique à Saint-Vit (25) ; samedi 21, portes ouvertes à la ferme bio de They-en-Sorans (70) de 10 h à 17 h ; mardi 24, marché festif de producteurs bio locaux place de Lattre-de-Tassigny à Besançon ; dimanche 29, à Vesoul, L'Automne sera bio, avec marché, animations, restaurations à partir de 9 h dans les halles.

[https://www.leprogres.fr/jura-39-edition-lons-le-saunier/2019/08/24/regain\(s\)-fete-sa-troisieme-edition?fbclid=IwAR2V-2ZGp23jh5D92YBEaiZu2Rdk8ZXKk2xx8Xn-fqFluH1MIOF8n-bYQ](https://www.leprogres.fr/jura-39-edition-lons-le-saunier/2019/08/24/regain(s)-fete-sa-troisieme-edition?fbclid=IwAR2V-2ZGp23jh5D92YBEaiZu2Rdk8ZXKk2xx8Xn-fqFluH1MIOF8n-bYQ)

Menu

**LE PROGRES.fr**

AIN JURA RHÔNE LYON LOIRE HAUTE-LOIRE

LE PROGRES / JURA - LONS-LE-SAUNIER ET SA RÉGION / LONS-LE-SAUNIER

**EN BREF | LONS-LE-SAUNIER | FÊTE DE LA BIO**

**Regain(s) fête sa troisième édition**

Vu 207 fois | Le 24/08/2019 à 18:35 | Réagir

Petits et grands étaient présents pour cette 3e édition de la fête de la Bio. Photo Progres /Amandine SANCHEZ

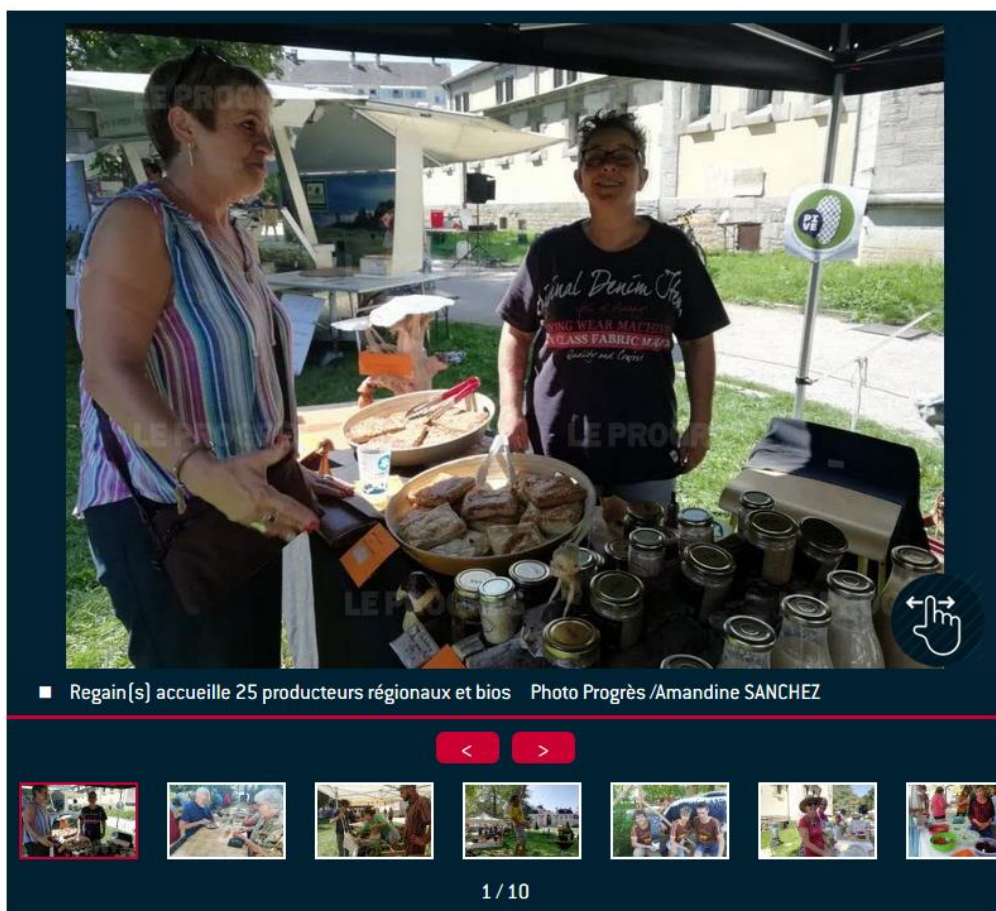
## Fête de la Bio : Regain(s) fête sa troisième édition

À l'abri des arbres du parc des Bains de Lons-le-Saunier, la fête de la Bio bat son plein. 25 producteurs ont investi les pelouses à l'occasion de Regain(s) samedi 24 août. Sous les coups de midi, locaux et touristes fourmillent sur les stands de nourriture. Chacun est invité à se servir en crêpes et légumes frais. Colette, Lédonienne, déguste une part de pizza au shitaké : « Il y a une très bonne ambiance. Les exploitants ne sont pas avares en explications. »

Pour les amateurs de viande, la ferme Étienne Gentner propose des saucisses de veaux à griller sur des planchas mises à disposition. « C'est la première fois que nous participons à la fête, indique l'exploitant, qui a amené trois de ses vaches pour l'occasion. Corinne tente aussi l'expérience pour la première année : « On a lancé notre affaire en octobre 2018, la fête de la Bio permet de nous faire connaître », explique l'exploitante de Champis bio Mu & Co.



À deux pas de l'entrée, Joël initie les curieux à la slackline, une bande de quelques centimètres de large tendue entre deux arbres. Quelques mètres plus loin, Anefonce propose des tours en carriole tirée par son âne Pinocchio. « Je remets des permis de conduire à la fin de la promenade, s'enthousiasme-t-il. Ça fait plaisir aux enfants. »



## FAUCOGNEY-ET-LA-MER | ANIMATIONS

### La Foire éco-bio se met à table

Un vrai cuisinier aux fourneaux pour cette 16e édition des Bio'Jours, qui se déroule ce samedi et dimanche. L'occasion de se mettre au vert tout en dégustant de bons petits plats et de se perdre dans les allées à la rencontre de producteurs et d'artisans respectueux de la planète.

VU 182 FOIS | LE 05/09/2019 À 05:00 | RÉAGIR | [f](#) [t](#) [in](#) [e](#)



Pour la partie restauration, il y aura un cuisinier au fourneau. Photo d'illustration ER/Patricia LOUIS

La 16e édition de la foire éco-bio Les Bio'Jours se déroule ce samedi et dimanche. Au menu du samedi : aligot au comté, échine fumée accompagnée d'une poêlée de légumes du jardin (œufs brouillés aux champignons pour les végétariens) et, en guise de dessert, brioche perdue aux fruits. « Les produits viennent de producteurs locaux », précise Christiane Zolger, présidente de Terres. L'association milite en faveur des circuits courts et de l'agriculture biologique.

A la foire, le marché bio, c'est une trentaine de producteurs locaux. Pour le volet artisanal, ils sont également une trentaine de participants.

### Producteurs locaux

Mais l'esprit qui anime ce rendez-vous va bien au-delà, comme le définissait le biologiste et généticien Albert Jacquard, parrain de la manifestation de 2004 à 2013. « Il s'agit de développer la prise de conscience par tous de l'impasse dans laquelle l'humanité se fourvoie. Nous sommes en train de dilapider les richesses de la planète qui ne nous appartiennent pas. Il est peut-être encore temps de provoquer une bifurcation dans le comportement collectif. » Vaste chantier dont on mesure encore davantage l'urgence aujourd'hui. Terres y apporte sa pierre en invitant une trentaine d'associations œuvrant dans les domaines de l'environnement et/ou du lien social.

La foire éco-bio s'inscrit par ailleurs dans la Fête des possibles organisée en France, en Belgique et au Québec afin de rendre visibles les initiatives locales pour consommer mieux, vivre en meilleure santé et polluer moins. Des solutions existent près de chez vous. À chacun de les découvrir à Faucogney, où seront organisés des ateliers sur différents thèmes : éoliennes, pressage de jus de pommes, vannerie, filage de verre, calligraphie, distillerie, dégustation des produits du terroir...

### Esprit festif

Il y aura également des pauses bien-être avec des massages. La ferme pédagogique ravira les enfants. Les visiteurs pourront aussi découvrir la cité comtoise de caractère ou participer à des sorties nature.

Non l'écologie n'est pas punitive. Au cours de ces deux jours sont prévues une série d'animations festives. Pas moins de sept concerts à l'affiche : Lucky People Percussion, Mandingues Madinko, Vesoul Jazz Orchestra, BatouBled'Arts, les Papys Boum ; Guitar' Swing Quartet... Bal folk samedi.

## Un film sur les animaux, un autre sur les ondes

Le vendredi 6 septembre, en marge de la foire, sera diffusé le film « Un lien qui nous élève », suivi d'un débat sur le thème « Vivre avec les animaux », en présence du réalisateur Olivier Dickinson (entrée : 4 €). Le film sera à nouveau diffusé à la salle culturelle et municipale de Faucogney le dimanche à 10 h 30.

Un second film, « Ondes de choc » est programmé dimanche à 16h ; débat sur le thème : « Ondes, le grand mensonge », avec François Vetter de Priartem.

P. L.

<https://www.estrepublicain.fr/edition-de-vesoul-haute-saone/2019/09/06/les-beaux-jours-du-bio>



Nous suivre | S'identifier

☰ NANCY VILLE | NANCY AGGLOMÉRATION | PONT-À-MOUSSON | LUNÉVILLE | TOUL | BAR-LE-DUC | VERDUN | BESANÇON | HAUT-DOUE

FAUCOGNEY-ET-LA-MER

## Les beaux jours du bio

LE 06/09/2019 À 05:01 | RÉAGIR



Animations festives, films, débats, présence de producteurs..., au programme de cette 16<sup>e</sup> édition. Photo ER/Patricia LOUIS



La 16e édition de la foire éco-bio, Les Bio'Jours, se déroule ce samedi et dimanche à Faucogney. Un cuisinier sera aux fourneaux pour préparer des plats, notamment de l'aligot au comté. À la foire, le marché bio, c'est une trentaine de producteurs locaux. Pour le volet artisanal, ils sont également une trentaine de participants. Des ateliers seront proposés : éoliennes, pressage de jus de pommes, vannerie, filage de verre, calligraphie, distillerie, dégustation des produits du terroir... Au programme également : des animations festives, des films, des débats et des sorties nature.

Les Bio'Jours : samedi de 14 h à 20 h et dimanche de 10 h à 19 h. Entrée libre



icaux/Franche-comte/Haute-saone/Scey-sur-saone-et-saint-albin/2019/11/16/Les-veux-d-la-tete-mister-pb

<https://www.estrepublicain.fr/edition-de-vesoul-haute-saone/2019/09/08/les-bio-jours-un-succes-grandissant>

**L'EST** REPUBLICAIN

Nous suivre | Interbio FC

**FAUCOGNEY-ET-LA-MER | LOISIRS**

## Les « Bio jours », un succès grandissant

VU 564 FOIS | LE 08/09/2019 À 05:02 | 0 RÉAGIR | f t in e

REAGIR

1 / 11

Une belle affluence à cette 16e foire eco-bio festive Photo ER

S'il fallait mesurer l'intérêt du public et des consommateurs pour le bio et toutes les méthodes naturelles, il suffirait de mesurer l'affluence des visiteurs à cette 16e foire eco-bio de Faucogney sur le Champ de foire. Avec une centaine d'exposants, le bio fait recette et interpelle aujourd'hui toutes les couches de la société. Légumes et maraîchage bio, recyclage, construction avec matériaux recyclables..., toutes les tendances à rendre une planète plus vivable et économe de ses ressources sont présents.

« Maintenant que je ne peux plus faire mon jardin, je m'approvisionne sur le marché bio », explique cette dame. Nombre d'aspects du vivre autrement (sans onde électromagnétique, permaculture ou culture bio, bien être et méthode douce, produits de la nature ou principe de la physique appliquée pour remplacer une pompe) sont développés ici : on part à la découverte d'un monde plus apaisé.

### Favoriser les échanges locaux

Et pour cette foire bio, il est même possible de payer en monnaie locale : la Pive. « Nous profitons de cette foire pour implanter le groupe Vosges saônoises de la Pive... », expliquent les responsables régionales de l'association qui gère cette monnaie. Le principe est simple, on échange un euro contre une pive, un billet officiel. « L'objectif de cette monnaie locale, c'est de favoriser les échanges locaux pour un commerce en direct », poursuivent les responsables de l'association. À ce jour plus de 20 commerçants et producteurs ont déjà adhéré à cette monnaie locale. Ils sont plus de 3 000 adhérents au niveau régional.

Ginette et Christian sont adhérents de l'association Geobio de Vesoul. Ils manient baguette et pendule de sourcier pour détecter les failles, les nappes, « mais pas que, on peut aussi détecter par exemple la présence de métaux... », expliquent-ils. « C'est important lorsque l'on construit de connaître la nature et l'histoire du sol ou des lieux. »

Les bio jours se poursuivent ce dimanche toute la journée.

[https://c.estrepublicain.fr/edition-de-vesoul-haute-saone/2019/09/16/la-ferme-bio-de-they-n-a-](https://c.estrepublicain.fr/edition-de-vesoul-haute-saone/2019/09/16/la-ferme-bio-de-they-n-a-rien-a-cacher)



Nous suivre | Interbio FC

NANCY VILLE | NANCY AGGLOMÉRATION | PONT-À-MOUSSON | LUNÉVILLE | TOUL | BAR-LE-DUC | VERDUN | BESANÇON | HAUT-DOUB

## HAUTE-SAÔNE | AGRICULTURE BIO

### La ferme bio de They n'a rien à cacher

La ferme bio de They à Sorans-lès-Breurey participe à une opération régionale et va ouvrir les portes de son exploitation. Toute la journée de samedi, les associés du Gaec accueilleront les visiteurs et leur feront découvrir toute l'étendue de leurs productions.

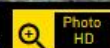
[rien-a-cacher](#)

LE 16/09/2019 À 07:00 | MIS À JOUR LE 16/09/2019 À 16:41 | RÉAGIR |





La ferme bio de They ouvre ses portes, samedi toute la journée, dans le cadre de l'opération « manger bio et local, c'est l'idéal » organisée par Interbio Franche-



Michel Devillers est intarissable sur le fonctionnement de sa ferme nichée à Sorans-lès-Breurey. Il a été, lors de son installation en 1990, dans les premiers à vouloir trouver un système d'exploitation lui permettant de travailler en toute autonomie et sans « intrants ». Il s'est donc dirigé, avec son épouse Evelyne à ses côtés, vers le bio. Il a expérimenté différents systèmes avant une labellisation officielle en 1996.

### Magasin de vente directe

Au départ, la ferme vivait principalement de la ressource laitière. Depuis, le choix de la diversification a été fait. Du porc et des volailles sont venus rejoindre les Montbéliardes. Un magasin de vente directe est né en 2006, l'année où deux jeunes sont venus rejoindre le Gaec. Puis, ce fut au tour du fils Jean-Baptiste et de sa compagne Audrey de rejoindre les rangs, suivis de Thomas, un jeune hors cadre familial. Emma, leur fille, a pris les rênes de la transformation depuis 2017. Désormais, ce Gaec de moins de 200 hectares fait travailler onze personnes.

« On va encore agrandir les surfaces de transformation avec 150 m<sup>2</sup> supplémentaires. On va créer un fumoir, une salle de séchage et une chambre froide »,  
détaille la jeune femme.

Le magasin de vente, ouvert trois jours par semaine, propose les produits de la ferme (viande, farine, œufs, pommes de terre, lait...) mais aussi d'autres productions bios locales (confitures, pâtes, fruits et légumes...). L'exploitation approvisionne également des magasins bios en Haute-Saône ou dans le Doubs.



Emma, fille d'Evelyne et Michel Devillers, a rejoint la ferme familiale en 2017. Elle s'occupe de la transformation et de la vente. Photo Bruno Grandjean Photo ER /Bruno GRANDJEAN



### En complète autonomie

Pour parfaire son autonomie, Michel Devillers a décidé d'installer, là encore parmi les premiers, une unité de méthanisation. « Mais on revendait le courant produit à EDF et nous consommions du courant produit avec le nucléaire », se chagrine-t-il. Alors, il a l'idée d'installer des panneaux photovoltaïques sur les bâtiments d'élevage afin de s'assurer une autonomie énergétique complète. Du côté de la ressource en eau, là encore, les sources présentes assurent les besoins de consommation. « Il nous manquerait juste un peu de surfaces fourragères », glisse Evelyne Devillers.

Samedi prochain, pour la 2e fois, la ferme s'associe donc à l'opération « manger bio et local, c'est l'idéal ». Des visites libres ou guidées seront proposées ainsi qu'une petite restauration.

« On veut que les gens voient la façon dont on travaille et dont on élève les animaux », assure Michel Devillers, toujours soucieux du bien-être animal.

« On a mis en place un système de traite où les vaches se rendent comme elles veulent. Elles jouissent d'une totale liberté de mouvement », se réjouit-il. Il a hâte de l'expliquer aux visiteurs.

Portes ouvertes à la ferme bio du hameau de They : samedi 21 septembre de 10 h à 17 h.

C.C.

## CHARGEY-LÈS-GRAY | AGRICULTURE BIO

# Casser les clichés de l'élevage de porcs

La ferme de la Rente Rouge à Chargey-lès-Gray va ouvrir ses portes pour battre en brèche les idées reçues. Baptiste Bernard et son épouse Émilie se sont lancés en 2015. Désormais, avec le renfort d'un salarié, leur élevage de porcs bios a atteint sa vitesse de croisière.

LE 16/09/2019 À 14:58 |  MIS À JOUR LE 16/09/2019 À 16:40 |  RÉAGIR



Baptiste Bernard et son épouse Émilie, à la tête d'un élevage de porcs bio à Chargey-lès-Gray, ouvriront leurs portes ce samedi 21 septembre. Photo ER



Annonce fermée par Google

Bloquer l'annonce

Pourquoi cette annonce ? ▶

C'est une première pour la ferme de la Rente Rouge à Chargey-lès-Gray. L'élevage de porcs, créé par Baptiste Bernard et son épouse Émilie, accueillera le public ce samedi 21 septembre dans le cadre de l'opération « Manger bio et local, c'est l'idéal ». Le troupeau est composé de 40 truies pour une production annuelle de 650 porcs par an dont 200 sont transformés et vendus à la ferme. Le reste part chez un salaisonnier bio dans la Loire. Pour faire face à la croissance du marché, un salarié a été embauché pour la découpe depuis le 1er octobre 2018. « Au niveau de l'élevage, je peux aller au maximum jusqu'à cinq porcs par semaine », explique-t-il. L'élevage se

déroule en plein air sur 30 hectares d'herbe.

« Beaucoup de clients voulaient savoir comment je fonctionnais. Ma motivation est de changer l'image de ce type d'élevage », poursuit Baptiste Bernard aux petits soins pour ses animaux.



### Un repas bio sur réservation

Pour les portes ouvertes, il a prévu un marché de producteurs locaux (un maraîcher, un producteur de miel, un fromager...). Un repas bio sera proposé à l'heure du déjeuner avec notamment du jambon braisé. Quant aux visites proprement dites, deux seront organisées le matin et trois durant l'après-midi. « Je ferais une visite des parcs depuis l'extérieur puis j'expliquerais comment je fabrique mon aliment », détaille l'agriculteur. Et pour ceux qui n'auraient pas l'occasion de se déplacer à Chargey-lès-Gray, Baptiste Bernard participera également au marché bio sous les Halles de Vesoul le 29 septembre.

---

Portes ouvertes à la ferme de la Rente Rouge : samedi 21 septembre de 10 h à 18 h. Réservation au 06.63.70.10.64 pour le repas de midi.

---

C.C.

## VESOUL | AGRICULTURE

# 4e édition du marché bio sous les halles de Vesoul

Pour la 4e fois, les agriculteurs bios de Haute-Saône viendront à la rencontre des consommateurs à Vesoul. Ils proposeront leurs productions à la vente et prendront aussi le temps d'échanger sur la pratique de leur métier.

VU 163 FOIS | LE 16/09/2019 À 14:41 | ⌚ MIS À JOUR LE 16/09/2019 À 16:40 | [RÉAGIR](#) | [f](#) [t](#) [in](#) [✉](#)



Les agriculteurs bios de Haute-Saône organisent, dimanche 29 septembre, un



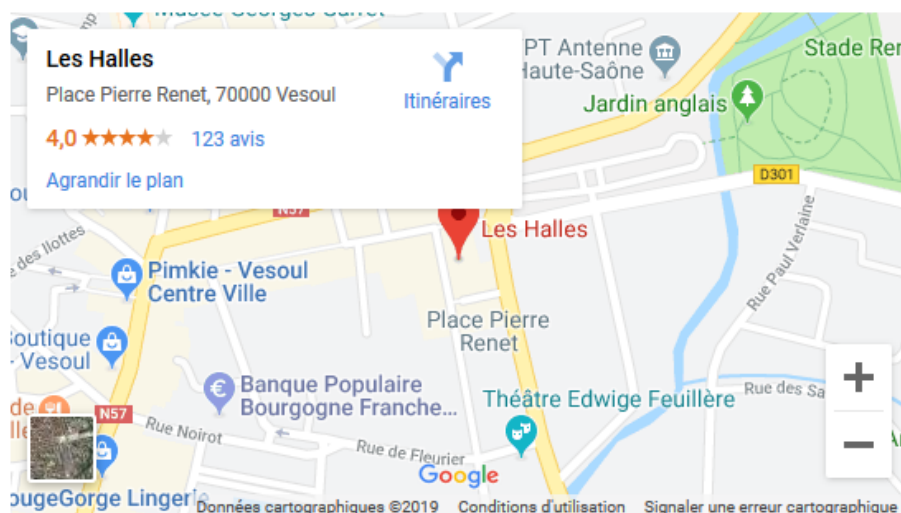
Annonce fermée par Google

Bloquer l'annonce

Pourquoi cette annonce ? ▶

Pour aller à la rencontre des consommateurs, les agriculteurs bios de Haute-Saône organisent, pour la 4e fois, un marché sous les Halles de Vesoul. Une trentaine d'exposants y participeront. L'opération s'inscrit dans la campagne « [Manger bio et local, c'est l'idéal](#) » portée par [Interbio](#). De 9 h à 18 h, les consommateurs pourront venir remplir leurs paniers avec des produits locaux et bios (pain, fruits, légumes, œufs, fromages, bière...). Cette année, une mini-ferme sera présente avec des vaches, des moutons, des lapins, des cochons et des chèvres. Des animations seront également proposées pour les enfants. « On fait ça pour mettre en avant les

producteurs locaux. C'est l'occasion de communiquer sur l'agriculture bio et c'est un moment d'échange avec les consommateurs », précise Vincent Eyer, président du [GAB 70 \(groupe des agriculteurs bio\)](#).



### 314 agriculteurs bios dans le département

En Haute-Saône, la filière bio a passé la barre des 300 producteurs (314 très précisément) soit 12 % des agriculteurs du département. De plus, 13 % des surfaces agricoles sont cultivées en bio contre environ 7,5 % au niveau national. « En bio, le système le plus facile à faire est celui qui combine lait, viande et céréales. C'est le type d'exploitations majoritaires en Haute-Saône », indique Vincent Eyer. « Il y a aussi beaucoup de lait et, en bio, on perçoit un prix supérieur et on a une demande qui ne faiblit pas », dit-il pour expliquer ces bons chiffres. Voilà qui incite aux conversions. « C'est l'essentiel des passages en bio », conclut-il.

---

L'automne sera bio, ça se fête : dimanche 29 septembre de 9 h à 18 h aux Halles de Vesoul. Repas bio possible sur place (14,50 euros).

---

C.C.

# Les producteurs bio investissent les halles

**Le plus grand marché bio et local de Haute-Saône s'est tenu ce dimanche à Vesoul. Avec 314 agriculteurs bio dans le département, le secteur est en pleine croissance : 13 % des surfaces agricoles de Haute-Saône sont cultivées en bio, contre environ 7,5 % au niveau national.**

Chez les maraîchers bio de Haute-Saône, c'est la petite dernière. Augustine Merino Sanchez s'est installée le 1<sup>er</sup> janvier 2017 à La Chapelle-lès-Luxeuil, où elle exploite 3,6 hectares de terrain. Elle y fait pousser des légumes, des plantes aromatiques et produit aussi des fruits rouges (fraises, framboises, groseilles...).

Quand l'opportunité de se lancer s'est présentée, sur des terrains familiaux auparavant conservés en prairie, le choix du bio a été évident. « Par respect de l'environnement et de notre propre santé », explique la fondatrice du « Potager d'Augustine ». « Il est temps d'arrêter avec les traite-

ments et les engrais chimiques, de faire attention à la planète », estime-t-elle. « On a un bébé de 16 mois : c'était important dans notre vie de tous les jours, avec notre souhait de fonder une famille, de faire quelque chose d'écologique. »

## Vente directe

La première année a été « difficile », reconnaît l'exploitante. Problèmes de cultures, de rendement, clientèle à conquérir... Mais l'activité d'Augustine Merino Sanchez se perfectionne de saison en saison et son entreprise est aujourd'hui en pleine croissance. Pour la première fois cet été, elle a pu embaucher son mari comme salarié saisonnier. Objectif à terme : travailler à deux, toute l'année, sur l'exploitation.

Outre le bio, le choix de la vente directe a été fait pour la commercialisation des produits. Les acheteurs sont reçus trois après-midi par semaine à la ferme. Les clients d'Augustine Merino Sanchez peuvent aussi la retrouver au marché de Luxeuil le samedi ma-



« Les gens veulent du naturel, surtout pas de traitement, et veulent savoir d'où viennent les produits qu'ils consomment », observe Augustine Merino Sanchez, maraîchère. Photo ER/Bruno GRANDJEAN

tin ou dans Lure le vendredi matin. Autre canal de distribution : le magasin Esprit paysan de Vesoul et celui de Froideconche, qui ouvrira ses portes en décembre.

« Les gens veulent du naturel, surtout pas de traitement, et veu-

lent savoir d'où viennent les produits qu'ils consomment », observe la maraîchère. « C'est important pour eux de savoir que c'est fait ici, dans ce champ, en Haute-Saône. »

Guillaume MINAUX

## Bio : les raisons du succès

La Haute-Saône comptait 87 fermes bio en 2008. En 2019, on en dénombre 314, soit 12% des agriculteurs du département. Le bio représente 13 % des surfaces agricoles cultivées en Haute-Saône, contre environ 7,5 % au niveau national. « Le système de polyculture/élevage, très répandu en Haute-Saône, correspond bien au bio », explique Vincent Eyer, président du Groupement des agriculteurs bio. « Le fumier est utilisé sur les cultures, qui servent à nourrir les animaux : les exploitations peuvent être autonomes. » Autre explication à l'essor du bio dans le département : les éleveurs laitiers, contrairement à leurs voisins du Doubs et du Jura, ne bénéficient pas de la zone Comté. Le bio est une alternative efficace pour valoriser leur production.

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/fied-jura-ferme-sauvee-disparition-grace-association-terre-liens-1726089.html>

Sujets du moment : [#Journées du patrimoine](#) [#affaire Fourniret](#) [#sécheresse](#) [#Affaire anesthésiste Besançon](#)  
[#faits divers](#)

publicité

/ BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

## Le Fied (Jura) : une ferme sauvée de la disparition grâce à l'association « Terre de liens »



Reprise d'une ferme par de jeunes agriculteurs au Fied (Jura)  
Dans le Jura, une ferme a été sauvée de la disparition grâce à l'association « Terre de liens ». Intervenants : Guy Mottet, ancien propriétaire de la ferme du Bois Joly, René Becker, administrateur de la foncière Terre de Liens, Claudine Maréchal, agricultrice. Reportage : A. Bilinski, J-L Saintain, A. Goffon.



PARTAGES

 Partager

 Twitter

 Envoyer

## Le départ à la retraite des agriculteurs entraîne très souvent la disparition de leurs exploitations. Mais pas à la ferme du Bois Joly, au Fied, dans le Jura. Un jeune couple vient de s'installer grâce à l'intervention d'une association, actrice de l'économie solidaire.

Par Raoul Advocat  
Publié le 22/09/2019 à 17:57

Au moins cette ferme-là ne disparaîtra pas du paysage jurassien ! Au Fied, dans le Jura, Claudine et Eric Maréchal se sont installés sur cette exploitation, la ferme du Bois Joly. Ils vont poursuivre le travail de leurs prédécesseurs, partis à la retraite : une production de lait bio pour la fabrication du comté.

Ce dimanche, ils accueillent des agriculteurs, des militants engagés dans des associations de défense de l'environnement et des curieux. Au programme : visite de la ferme, cours d'agro-écologie et histoire de l'exploitation, racontée par Guy, l'ancien propriétaire. Avec sa femme Attale, ils ont travaillé ici pendant 35 ans.

### "Terre de liens" pour une agriculture durable

L'installation de Claudine et Eric n'aurait sans doute pas été possible sans l'intervention de l'association «**Terre de liens**». Une structure originale, née en 2003. Elle est présente dans tout le territoire français.

L'action de ce réseau associatif ? Enrayer la disparition des terres agricoles et faciliter l'achat de terrains pour de nouvelles installations. Les principes mis en oeuvre : agriculture biologique ou biodynamique, économie solidaire et développement rural.

La ferme du Bois Joly est la douzième acquisition de Terre de Liens en Bourgogne Franche-Comté, grâce à l'épargne solidaire.

Depuis sa création, l'association a aidé plusieurs centaines d'agriculteurs à s'installer en France. Une petite lueur d'espoir, car le rythme de disparition des fermes reste soutenu : -3% en moyenne chaque année depuis les années 1950.



**12/13**  
Bourgogne, Franche-Comté

**19/20**  
Bourgogne, Franche-Comté

### LES PLUS CHAUDS



**Sécheresse en Bourgogne-Franche-Comté : 4 des 8 départements sont en alerte "crise"**

[www.bioetlocal.org](http://www.bioetlocal.org)

Une campagne organisée par le réseau FNAB



en partenariat avec

