



## EGA 2<sup>ème</sup> PHASE :

### UNE ALIMENTATION SAINES, SÛRE, DURABLE ET ACCESSIBLE

Dans le cadre de la deuxième phase des Etats Généraux de l'Alimentation et de l'Agriculture placée sous le thème d'une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous, plusieurs auditions ont été menées tant au niveau national, qu'au niveau local en Haute-Saône.

Tout en ne dénigrant pas l'agriculture qui doit être compétitive à l'export, l'agriculture de demain doit trouver plus de débouché au niveau local afin de favoriser les circuits courts appréciés des consommateurs avec un fort sentiment de confiance.

Il s'agit non seulement de développer la consommation des ménages aux produits de proximité, et également de faire bénéficier les collectivités de ces produits locaux.

Au-delà, l'agriculture de demain doit lutter contre le gaspillage des denrées alimentaires et proposer une production plus adaptée aux besoins de la société tout en s'inscrivant dans le cercle vertueux de l'économie circulaire.

Par ailleurs, l'agriculture est également un enjeu de santé publique. L'utilisation des produits chimiques doit être réduite et le modèle de production doit être plus respectueux de l'écosystème et mesurer les impacts à long terme sur l'environnement.

Enfin, pour arriver à une agriculture saine, sûre, durable et accessible à tous, il convient de renforcer l'attractivité des métiers de l'agriculture, des filières alimentaires et de développer les formations dans nos départements en s'inspirant des modèles de l'économie sociale et solidaire.

Pour cette étape, il a été fait le choix de se concentrer uniquement sur les bonnes pratiques mises en place en Haute-Saône.

Aussi, plusieurs visites ont eu lieu au cours du mois de novembre et décembre afin de recenser les bonnes idées et pratiques de nombreux entrepreneurs/agriculteurs haut-saônois.

Je tiens à remercier chacun de nos interlocuteurs qui ont bien voulu nous accorder du temps pour la visite de leur propriété et les nombreuses questions que nous leur avons posées.

Bien sûr ce compte rendu n'est pas exhaustif, c'est une base de travail qui sera à développer au cours de nos rencontres.

**Les bonnes initiatives pour une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous sur le territoire de la Haute-Saône...**

## **UNE BAGUETTE 100% HAUT-SAÛNOISE**

### Présentation générale

Cette baguette a l'originalité d'être la **première baguette issue d'une filière 100% haut-saônoise**.

En effet, les agriculteurs qui fournissent le blé, les deux meuniers (Dormoy-Foricher et Gheerbrant) ainsi que les boulangers sont tous de la Haute-Saône.

Seule entorse aux produits issus du territoire, le sel qui provient soit de Camargue, soit de Bretagne.

Cette baguette est donc entièrement locale puisque l'ensemble des composants viennent du Département.

### Le créateur

L'idée de cette très belle initiative a été développée par Bernard ZABEE, Président de la Fédération des artisans boulangers et pâtisseries de Haute-Saône.

Il s'agissait pour lui de **valoriser toute une filière et de répondre à l'attente du consommateur**.

### La distribution de la baguette

Lancée en octobre 2017, la baguette est **distribuée dans 15 boulangeries du Département sur 120 boulangeries**. C'est donc plus de 10% des boulangeries de la Haute-Saône qui vendent actuellement cette baguette chauvine.

Son prix de vente : **1€10 la pièce**.

L'idée à l'air de séduire grâce au partenariat avec la radio locale France Bleue qui a diffusé le message. Les haut-saônois sont conquis et apprécient cette baguette gage de qualité qui permet de mettre en avant un **savoir-faire et des produits authentiques**.

### L'investissement

Afin de mener à bien ce projet il a fallu réaliser une **campagne de publicité** qui a nécessité plus de 5000 €. Une subvention à hauteur de 1000€ a été accordée par le Département.

### Les perspectives

A terme, M. ZABEE aimerait que cette baguette **puisse être distribuée dans les cantines scolaires**.

Et la baguette pourrait être vendue jusque dans le Doubs.

### Contact

M. ZABEE, Président de la Fédération des boulangers de Haute-Saône



Barbara BESSOT-BALLOT  
Députée de la 1<sup>ère</sup> circonscription de la Haute-Saône  
[Barbara.bessotballot.com](http://Barbara.bessotballot.com)

## LA CANCOILLOTTE, VERS L'OBTENTION D'UNE IGP

### Présentation générale de la cancoillotte

La cancoillotte est la **spécialité fromagère de la Haute-Saône**, née dans les fermes de campagne.

C'est un **fromage à pâte fondue obtenu grâce à un mélange de metton (lait écrémé caillé), d'eau et de beurre**.

Ce fromage que l'on peut retrouver sur toutes les tables franc-comtoises est un **fromage diététique** puisqu'il a un taux de matière grasse compris entre 8 à 11%.

La fabrication du metton est un **réel savoir-faire** puisque c'est tout un processus qu'il faut suivre pour arriver à obtenir cette pâte que nos producteurs haut-saônois connaissent bien.

**Traditionnellement nature** à base de lait écrémé, la cancoillotte a été modernisée afin de satisfaire le goût des consommateurs. Aussi, **la cancoillotte peut être parfumée** : au beurre, à l'ail, au vin blanc, aux noix... A chacun sa cancoillotte !

D'une fabrication artisanale à une fabrication industrielle c'est bien le **savoir-faire ancestrale que l'Association de Promotion de la Cancoillotte (APC) souhaite conserver en déposant un dossier pour l'obtention d'une**

« **IGP (identité géographique protégée) cancoillotte** » en mars 2016 à l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).

### Les étapes d'obtention de l'IGP

L'APC regroupe plusieurs producteurs de cancoillotte qui militent pour la reconnaissance d'une IGP.



**L'obtention de l'IGP permettrait non seulement la valorisation du territoire haut-saônois** et plus largement de la Franche-Comté mais serait « également un **gage de qualité** avec un cahier des charges à respecter. Enfin, cela **permettrait que la production et la fabrication du metton se fasse uniquement sur le territoire à partir de laits locaux**.

Actuellement, le dossier IGP en est à sa cinquième étape sur neuf. La commission d'enquête de l'INAO procède à des travaux avant de pouvoir présenter un dossier complet au Comité national.

Cette initiative doit être soutenue et prospérer. C'est essentiel pour valoriser des produits du terroir issus d'un réel savoir-faire.

Si l'IGP cancoillotte était obtenue, elle s'inscrirait à la suite de **l'IGP Gruyère** déjà existante sur le territoire et profitable à l'ensemble de la filière.

### Informations

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/emissions/jt-12-13-franche-comte/indication-geographique-protgee-cancoillotte-1222663.html>

## LA FLEURIZELLE : une ferme bio à circuit court

### Présentation générale

La Fleurizelle est une **ferme de 76 Ha en agriculture biologique** avec :

- 58 Ha de prairie ;
- 16 Ha de culture ;
- 2 Ha de bois-friche.

Au niveau de la production il y a :

- Du lait de vache avec un troupeau de 40 bêtes et 30 génisses pour le renouvellement ;
- Du foin, regain, enrubanné, paille, céréales et protéagineux pour les animaux ;
- Un petit élevage de porc plein air : 2 truies, 1 verrat et 30 porcs ;
- La transformation à la ferme : fabrication de metton, cancoillotte, crème, beurre et yaourt à partir du lait de l'élevage ;
- Vente de viande à la ferme : tous les porcs charcutiers sont transformés à la boucherie de proximité.

Aussi, **la ferme est complètement autonome puisqu'elle nourrit ses bêtes avec ses propres céréales et vend les produits de cet élevage via la fromagerie et la charcuterie.**

C'est un modèle d'agriculture et d'alimentation saine, durable et de proximité que présente cette ferme et dont les habitants des communes alentours se félicitent d'avoir.

Un modèle économique et social viable

8 ans après l'installation de la fromagerie, **la ferme a connu une véritable expansion.**

En plus des deux associés, ce sont une apprentie et une salariée qui ont rejoint la ferme.

**L'emploi est essentiel et contribue au développement de l'activité** comme nous l'a confié l'associée. Toutefois, alors que le travail ne manque pas et qu'un salarié en plus serait souhaité, il est risqué de s'engager dans un nouveau recrutement au regard des trois dernières années de récoltes difficiles en raison du climat et du **manque de formation agricole en matière de management.**

Par ailleurs, **les associés estiment qu'ils vivent plutôt bien de leur exploitation.**

### Quelques chiffres en 2016

Productions : 138 817€	Dépenses : 71 818€
Valeur ajoutée : 66 999€	Subventions : 27 978€
Frais de personnel : 21 859€	EBE : 73 118€
Dotations aux amortissements : 37 300€	Résultat d'exploitation (avant rémunération associés) : 35 818€
	Taux d'endettement : 22%

### Contact

La Fleurizelle,  
8 Grande rue, 70500 Aboncourt-Gésincourt  
03 84 68 79 83



Barbara BESSOT-BALLOT  
Députée de la 1<sup>ère</sup> circonscription de la Haute-Saône  
[Barbara.bessotballot.com](http://Barbara.bessotballot.com)

## Elevage et viande de bisons

### Présentation générale

L'élevage de bisons de Breurey-les-Faverney situé en Haute-Saône a été créé en 1998. Ce sont **70 bisons qui sont élevés sur 55 hectares**.

C'est un élevage engagé puisqu'il respecte la **charte de qualité « Bisons de France » et est en cours de qualification Elevage Biologique**.

Les bisons sont principalement nourris d'herbe ou de foin et céréales pour les jeunes. **Il est donc porté un œil attentif à l'alimentation de ces bisons afin de garantir la saveur de la viande.**

La viande est directement consommable dans la **boutique de la ferme**.

### Contacts :

LES TROIS FERMES - LES BISONS DE BACARA  
Adresse : 9 Rue Rochet, 70160 Breurey-lès-Faverney  
Téléphone : 03 63 52 95 28



Barbara BESSOT-BALLOT  
Députée de la 1<sup>ère</sup> circonscription de la Haute-Saône  
[Barbara.bessotballot.com](http://Barbara.bessotballot.com)

## Les Brasseries haut-saônoises

### Présentation générale

La Haute-Saône n'a pas de vignoble mais a quelques bières artisanales.

Tous les producteurs ont une **brasserie de petite taille** où la fabrication de bière se fait à l'année.

**Certaines variétés de houblons ou de malts sont introuvables en bio, les ingrédients sont donc en partie issus de cette agriculture.**

Encore de belles initiatives où la **vente en directe est privilégiée**. Il est dès lors **essentiel de valoriser ces filières en Haute-Saône** puisque la demande existe.

### Contacts :

Brasserie Redoutey  
Rue de Chanois  
70120 Lavigney

Brasserie artisanale de la Rente Rouge  
La Rente Rouge  
70100 Chargey-Lès-Gray

Brasserie Klem, Fabrication de Bières Artisanales "Piwak"  
Borey, Haute-Saône.



## Le trait comtois : une race à valoriser

### Présentation

Le cheval de trait comtois fait partie de l'**une des neuf races de chevaux de trait en France**.

S'ils sont souvent connus comme des chevaux fait pour tracter de lourde charge, face à la concurrence du tracteur, ils sont de moins en moins sollicités pour ces tâches.

Aussi, dès les années 80 le **cheval comtois est reconverti en animal de boucherie**.

La **Franche-Comté est la première région française pour la production de viande équine**.

### La consommation de viande équine à revaloriser

Souvent mal vu, la consommation de viande de cheval n'a pas le vent en poupe alors que sa **traçabilité est assurée en France**. Les chevaux sont identifiés au moyen de puces électroniques.

Si **la viande chevaline reste consommée par environ 20% des foyers français, celle-ci provient essentiellement de l'importation tandis que la production française est principalement exportée<sup>1</sup>**.

En effet, la commercialisation de viande de cheval française est très peu étendue en raison de **l'importation de viande de cheval américaine qui ne coûte rien. Cette viande n'est pas traçable et pose donc des problèmes sanitaires contrairement à la viande de trait comtois qui est d'une excellente qualité et traçable**.

Alors que les qualités nutritionnelles de la viande chevaline ne sont plus à prouver (pauvre en lipides, riche en fer, vitamines et protéines) de même que sa tendreté, **cette filière doit être revalorisée**.

Les exportations ne doivent plus être privilégiées et il convient **de favoriser la vente directe** afin de valoriser ces produits de qualité et du terroir. Pour cela, il faudrait sans doute jouer sur le coût des importations de telles viandes.



<sup>1</sup> Sources : FCE-SIRE, FranceAgrimer, SSP, Douanes, Interbev équins

## Ferme Bio de THEY

### Présentation

La ferme bio de They bénéficie du **label Agriculture Biologique** depuis la reconversion en Bio en 1996.

La ferme a obtenu plusieurs prix au fil des années :



- Lauréate en 2008 du prix national de la dynamique agricole ;
- Lauréate en 2009, du prix national des trophées de l'agriculture durable ;
- Lauréate en octobre 2012, du prix national des trophées du tourisme responsable décerné par voyages sncf.com ;
- Lauréate à nouveau en février 2015 du trophée inter-consulaire de Franche-Comté de la transmission d'entreprise.

C'est une **ferme très diversifiée** :

- Vaches laitières ;
- Porcs ;
- Culture céréalière pour l'autonomie alimentaire du bétail ;
- Des pommes de terre ;
- Un élevage de chevaux ;
- Un élevage de volailles.

La structure est en constante transformation afin d'ajouter de la plus-value à l'exploitation.

A titre d'exemple **le blé de la ferme est réduit en farine vendue aux boulangers ou particuliers de la région.**

Un **magasin de vente directe** des produits de l'exploitation a également vu le jour où les habitants du secteur viennent faire leurs courses.

Par ailleurs, la ferme a développé **l'éco-tourisme** puisqu'elle organise des visites de l'exploitation et a ouvert un gîte rural.

Le **gîte rural**, ancienne ferme, a entièrement été **rénové avec des matériaux naturels** : chanvre et chaux pour les murs, laine de mouton pour l'isolation, eau chaude et électricité par des panneaux solaires, et pour le chauffage une chaudière fonctionnant à l'huile végétale produite sur l'exploitation.

En quelques années, cette ferme a réussi une véritable transition et une réelle évolution. C'est maintenant **une véritable entreprise où agriculture biologique et écologie sont en totale adéquation.**

### Contacts et informations

La Ferme bio de THEY  
They en Sorans  
70190 Sorans les Breurey

<http://www.fermebiothey.fr/index.php?IdPage=fermebio>



## Poulets bio 100% comtois

### Présentation

Depuis le 15 novembre 2017, les haut-saônois peuvent acheter des poulets 100% comtois dans des magasins spécialisés et une petite partie de la grande distribution.

En effet, une **filière 100% biologique et 100% franc-comtoise** s'est créée grâce à différents éleveurs de poulet franc-comtois soucieux de l'alimentation saine qu'ils pouvaient offrir aux consommateurs.

**Ainsi de la couveuse de poussins à l'abattage, en passant par les grains, jusqu'à la commercialisation, tout est franc-comtois.**

### La commercialisation

Pour débiter, **il est prévu de commencer par commercialiser 250 poulets par semaine avec 6 éleveurs** (4 en Haute-Saône et 2 dans le Jura).

Les éleveurs espèrent très rapidement pouvoir passer à 500 puis à 1000 poulets par semaine.

**Le prix : entre 12 et 15€ le poulet**

### Contact

Olivier Hézard éleveur de la Haute-Saône  
GAEC des Aubracs à Villers-Bouton  
03 84 75 37 21



## La méthanisation à la ferme

### Présentation

La méthanisation des fermes s'est développée depuis quelques années. Ce dispositif contribue ainsi au **développement d'une agriculture durable et permet aux agriculteurs d'avoir un réel complément de revenus.**

Les différentes matières organiques sont ainsi collectées à la ferme. Par un processus de décomposition naturel par des bactéries de déchets organiques sont alors créés :

- Du **biogaz** et
- Du **digestat** (boue à épandre).

D'une part, les agriculteurs en créant une unité de méthanisation peuvent **créer de la chaleur pour la substituer à une énergie fossile et couvrir les besoins de l'exploitation ou d'une activité de proximité ; et d'autre part, la méthanisation permet de traiter les nuisances olfactives lors des épandages.**

Actuellement, **12 projets de méthanisation** sont en cours sur le Département de la Haute-Saône. Cela fait du territoire l'un des **pionniers en matière d'énergie par voie de méthanisation.**



Barbara BESSOT-BALLOT  
Députée de la 1<sup>ère</sup> circonscription de la Haute-Saône  
[Barbara.bessotballot.com](http://Barbara.bessotballot.com)



## Une formation agricole d'excellence

### Présentation

L'établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole de Vesoul (Vesoul agro campus) est unique en son genre puisqu'il **dispose d'une exploitation agricole et d'un hall d'agroéquipements permettant une application concrète des cours théoriques**. Des jeunes des quatre coins de la France viennent ici pour se former.

### L'exploitation agricole

L'exploitation agricole est un **domaine d'observation et d'application de 239 hectares** situé à Port-sur-Saône, au service de la formation, de la production et de l'expérimentation.

#### Les surfaces cultivées :

- Surface en herbe : 157 ha (dont 41,5 ha de pelouses sèches et 18 ha en agriculture biologique) ;
- Grandes cultures : 85 ha (dont 17 ha en agriculture biologique).

#### Les productions et les troupeaux :

- Productions bovins lait, bovins et ovins viande (40 vaches laitières Montbéliardes, 220 brebis Blanc du massif central) ;
- Apiculture : rucher pédagogique et rucher de production de 270 ruches.

#### Les orientations particulières :

- **Vente directe de viande bovine et ovine ;**
- **Produits sous signe de qualité ;**
- **Certification agriculture biologique, qualification.**

- **Agriculture raisonnée**, démarche ISO 14001 (haute valeur environnementale).
- **Etablissement référent en Franche-Comté sur la mise en place du plan "Écophyto 2018"**.

#### L'innovation à retenir : un **pôle apicole financé par une banque**.

En échange du financement de dix nouvelles ruches, la banque obtiendra 200 pots de miel étiquetés à son nom. Des salariés, retraités ou sociétaires pourront venir découvrir l'apiculture ou s'y former.

### Le Hall d'agroéquipements à Port-sur-Saône

Ce lieu dispose **d'équipements adaptés aux parties techniques des formations** (hydraulique, mécanique, électrique, agroéquipements / mécanique agricole...).

Cet outil moderne s'étend sur **3 200 m<sup>2</sup>**, dont un hall d'exposition de 200 m<sup>2</sup>, 7 salles de cours, 1 salle CAO (conception assistée par ordinateur) DAO (dessin assisté par ordinateur) et 8 ateliers. La **Plateforme technologique PFT A<sup>2</sup>D (Agroéquipements et Agriculture Durable)** est en cours de labellisation par le ministère de la recherche.

- Banc d'essai moteur ;
- Banc pulvérisateur ;
- Formation régulière éco-conduite ;
- GPS, Agriculture de précision, équipements autoguidage, GPS.



Ainsi, une **formation de qualité comme celle-ci permet une agriculture plus saine et respectueuse de l'environnement, un modèle à suivre**.

## La Champ-comtoise : une pomme de terre franc-comtoise

### Présentation

La champ comtoise n'est pas une variété de pomme de terre mais un **tubercule labélisé créé il y a une quinzaine d'année.**

Toutes les pommes de terre sont admises tant qu'elles respectent un **cahier des charges précis.** Notamment, cette pomme de terre franc-comtoise doit répondre à des conditions environnementales.

La pomme de terre ainsi labélisée n'est que trop rare dans la région, mais tend à se développer depuis quelques années.

Une **initiative que les consommateurs aimeraient se voir plus développer pour profiter de pommes de terre locales.**



## Maison des producteurs, une initiative à développer

### Présentation

Au-delà des marchés de producteurs qui se déroulent une fois par semaine sur notre territoire, pourrait être mis en place une **maison des producteurs par bassin de vie où il serait possible de retrouver les produits locaux des différents agriculteurs du Département.**

**Des acteurs à suivre qui s'inscrivent dans la continuité d'une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous....**

**La SAFER**



Présentation

La SAFER joue un rôle majeur dans l'aménagement du territoire rural.

Suite à notre compte rendu de la première phase des EGA, une nouvelle rencontre a été organisée avec les représentants de la SAFER au sein du Département.

Le Président, M. Claude-Alain Guyot et le Directeur M. Hervé Delaunay nous ont expliqué leur **rôle indispensable face à la régulation des prix du foncier agricole**.

Sans cette organisation, c'est la loi du plus riche qui prône, le prix se formant au détriment des agriculteurs qui ne peuvent plus acheter de terrains agricole à des prix abordables.

Il convient par ailleurs, d'être vigilant quant aux infrastructures ferroviaires, routières... qui suppriment chaque année des hectares de terres agricoles à nos agriculteurs.

**Le SYTEVOM : recycler les déchets pour une planète plus saine**

Présentation

Le SYTEVOM (Syndicat mixte à vocation unique pour le Transfert, l'Elimination et la Valorisation des Ordures Ménagères) regroupe **640 communes** (Haute-Saône et Doubs) pour **270 00 habitants**.

Le SYTEVOM c'est :

- Une unité de valorisation énergétique,
- Un centre de tri départemental,
- 35 déchetteries modernisées,
- Une régie transport,
- Une ressourcerie.

Mise en place de la **tarification incitative** : pesée des ordures ménagères.

Un exemple à suivre

**Un habitant de la Haute Saône produit deux fois moins de déchets résiduels qu'un français moyen, et deux fois plus de matières triées** → le gisement d'ordures ménagères incinérables est passé de 66 000 tonnes à 33 000 tonnes en 9 ans.

Le territoire SYTEVOM est le **premier territoire départemental à proposer l'ouverture des consignes de tri à toute la population**.

Naissance de l'éco-organisme « **éco-mobilier** ».

**100 emplois ont été créés en 6 ans.**

## Les projets en cours

Les objectifs et les projets sont nombreux :

- Etude pour la création d'une unité de gazéification de déchets encombrants issus des déchetteries.
- Etude de faisabilité d'installations permettant de valoriser la chaleur résiduelle.
- Etude de faisabilité technico économique pour la collecte des bio déchets sur l'ensemble du territoire, en lien avec la méthanisation agricole. Une expérimentation en cours sur un territoire pilote est déjà très concluante.
- Etude de faisabilité de fermes solaires sur les anciens centres d'enfouissement.
- Reprise d'une ancienne friche industrielle pour massification, logistique et mise en place de nouvelles filières.

En 6 ans, le SYTEVOM a **investi 12 millions d'Euros** dans la modernisation de ses installations, pour un meilleur rendement et pour l'environnement, sans **aucun recours à l'emprunt et sans augmenter les prix de ses adhérents** malgré l'augmentation des taxes, tout en corrigeant quelques erreurs du passé.

Il est donc possible de créer des emplois et d'améliorer l'environnement et le service sans augmenter la charge pour nos concitoyens.



**Toute notre équipe est à disposition pour  
venir nourrir ce premier travail de  
recensement au service d'une agriculture  
pour tous.**

Barbara BESSOT-BALLOT  
Députée de la 1<sup>ère</sup> circonscription de la Haute-Saône  
[Barbara.bessotballot.com](http://Barbara.bessotballot.com)

Barbara BESSOT-BALLOT  
Députée de la 1<sup>ère</sup> circonscription de la Haute-Saône  
[Barbara.bessotballot.com](http://Barbara.bessotballot.com)