



Du 23 février au 3 mars 2019 – Porte de Versailles - Paris

L'Agriculture du Grand Est au Salon de l'Agriculture 2019

En partenariat avec la région Grand Est et ses partenaires touristiques, le réseau des Chambres d'Agriculture du Grand Est valorisera tout au long du salon les atouts et les talents des territoires. « Des femmes, des hommes, des talents »



La Meuse à l'honneur sur le stand Grand Est

Mercredi 27 février après-midi

(Hall 3- Allée E - Stand 170)

« Des femmes, des hommes, des talents meusiens ! »

Des animations, des jeux, des dégustations, des démonstrations ponctueront cette journée, autour de l'excellence meusienne !

Qu'elles soient œnologiques et culinaires, les animations feront la part belle aux vins et spiritueux des Côtes de Meuse, produits sous signes de qualité. (IGP Vins des Côtes de Meuse, Mirabelle AOC) et proposeront l'association des vins meusiens aux mets confectionnés par Didier Minot et Nicolas Herbin (Chefs de partie, Restaurant Lac de Madine) ; tout en découvrant des circuits touristiques qui jalonnent des paysages vallonnés.



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
MEUSE



IGP vins des Côtes de Meuse : une nature surprenante !



La viticulture et l'arboriculture sont une composante identitaire du paysage des Côtes de Meuse. Développée au Moyen-âge, c'est au 19^{ème} siècle que la viticulture atteint une grande prospérité en Lorraine. La Meuse est alors le département le plus viticole de France

avec 13 729 Ha en 1862. Mais les maladies successives, la concurrence des vins du Sud et les guerres vont faire s'écrouler la production locale. Les vergers ont ainsi remplacé peu à peu les vignes.



Aujourd'hui, la viticulture est renaissante dans la Meuse et ce sont près de 40 ha que se partagent 6 viticulteurs (exclusivement dans les Côtes de Meuse). Regroupés dans un syndicat, ces viticulteurs s'engagent aux côtés de partenaires essentiels dans une démarche de communication associant la promotion du label d'Indication Géographique Protégée vins des Côtes de Meuse et la valorisation du territoire.

« Goûtez le vin des Côtes de Meuse et découvrez des paysages singuliers»

- **Les vins des Côtes de Meuse seront fêtés, dégustés et magnifiés par les viticulteurs meusiens présents sur le stand GRAND EST ce mercredi 27 février après midi.**

Contact : Syndicat Organisme de Défense et de Gestion de l'Indication Géographique Protégée « Côtes de Meuse »

55210 BILLY-SOUS-LES-COTES

Tél : 03 29 89 38 31

Président : Renaud Pierson

Domaines viticoles : Domaine de la Goulotte à Saint-Maurice-sous-les-Côtes

Domaine Montgrignon à Billy-sous-les-Côtes

Domaine de Coustille à Buxerulles

Domaine de Muzy à Combres-sous-les-Côtes

GAEC l'aumonière à Viéville-sous-les-Côtes

Domaine de GRUY à Creuë

<http://www.vinsvignesvignerons.com/Regions/Lorraine/COTES-DE-MEUSE/Le-vignoble-des-Cotes-de-Meuse>

<https://www.tourisme-meuse.com/fr/savourer/specialites/vignes-et-cepages-en-meuse.html>



Didier Minot et Nicolas Herbin Chefs de partie **« Lac de Madine – Hôtel & restaurant »**

11/20 Gault & Millau - « Lac de Madine » - Heudicourt-sous-les-Côtes (55210)



En 1969, M. & Mme Drapier créent cet établissement au bord du lac de Madine. Mme Daprier y embauche il y a 40 ans un jeune apprenti, Didier Minot, toujours en poste, aujourd'hui chef de partie Viandes. Christelle et Aurélie Drapier ont aujourd'hui pris la succession de leurs parents. Nicolas Herbin a rejoint l'équipe comme chef de partie Entrées. Le restaurant adossé à l'hôtel, propose une belle cuisine traditionnelle, de caractère, gourmande et généreuse, réalisée par des cuisiniers

passionnés par leur terroir.

« Une cuisine inventive et sensible qui invite à un voyage gustatif au cœur de la richesse du terroir et à la découverte des spécialités régionales. Mille-feuille de bœuf au foie gras, caille désossée farcie aux mirabelles, soufflé glacé à la mirabelle ... »



➤ **Pour le Salon de l'Agriculture, les chefs proposeront des dégustations et des démonstrations :**

- Craquant d'escargots de Sivry à la crème d'ail,
- Mini burgers de bœuf au Brie de Meaux AOP (70% de la production du Brie de Meaux est fabriqué en Meuse)
- Sabayon aux Mirabelles.

Contact : Restaurant Lac de Madine – Christelle Drapier

22, rue Charles De Gaulle
55210 Heudicourt-sous-les-Côtes

Tél : 03 29 89 34 80

mail : maisondrapier@hotel-lac-madine.com

site : www.hotel-lac-madine.com



Une délégation meusienne, menée par Jean-Luc PELLETIER, Président de la Chambre d'agriculture de la Meuse et Claude LEONARD, Président du Conseil départemental de la Meuse, ira à la rencontre des producteurs et des éleveurs afin de saluer la présence meusienne au salon.

Les temps forts

- **10h-12h30**: A la rencontre des éleveurs (Hall1 – Hall2)
- **14h30** : Visite des stands des producteurs (hall3)

Sur le stand Grand Est (hall3 – stand 170) :

- **13h30 - 15h30 - 17h30** : Animations culinaires et dégustations, avec les Chefs de partie, Restaurant Madine à Heudicourt (55)
- **De 14h à 19h** : Animations avec les viticulteurs sur IGP Vins des Côtes de Meuse
- **15h00** Rassemblement des acteurs meusiens et prises de parole

PLAN GENERAL DU PARC

2019





Concours Général Agricole 2019

Que ce soit en vins, produits laitiers ou encore en animaux, des produits sélectionnés au Concours Général Agricole 2019 montreront l'excellence de la Meuse !

Créé en 1870, le Concours Général Agricole a pour ambition de sélectionner et de primer les meilleurs produits du terroir français et les meilleurs animaux reproducteurs.

Il comporte 4 grands concours, dont les 3 premiers se déroulent chaque année dans le cadre du Salon International de l'Agriculture :



- **le Concours des Animaux**
- **le Concours des Produits et des Vins**
- **le Concours de Jugement**
- **le Concours des Prairies Fleuries**

Parce qu'il est organisé sous le contrôle de l'Etat et obéit à un processus rigoureux de présélections et de sélections, le Concours Général Agricole est reconnu pour son impartialité et la valeur des résultats.

Les sélectionnés :

- En produits,

> Laitiers

- Fromagerie RIVAL de Raival (Brie de Meaux AOP)
- Fromagerie Dongé de Cousances les Triconville (Brie de Meaux AOP et Coulommiers au lait cru)
- Fromagerie Renard Gillard (Brie de Meaux AOP, Coulommiers, Brie de Meaux aux truffes, lait cru)

> Autres

- Domaine de la Goulotte (Famille Antoine) à St Maurice sous les Côtes (Eau de vie Mirabelle, crème de Bergamote, crème de Poire William, crème de Mirabelle).

- En animaux,

> Bovins

- Race PRIM'HOLSTEIN

- . Gaec de Lily de Foucaucourt/Thabas, Bary et Judith Smits
- . GAEC du Tombuy et EARL Derrière la Tour de Gimécourt - J.Baptiste Dechepe & Frédéric Vaillant

- Race SIMMENTAL FRANCAISE

- . GAEC Galaxie de Taillancourt - Famille Quinot

> Canins

- Race ENGLISH SPRINGER DANIEL

- . Pascale Floremon Godenir de Vigneulles les Hattonchattel

- Race CHIEN DE COUR ITALIEN

- . Rosolino Lentini de Mangiennes



Concours Avicole 2019

Huit éleveurs vont défendre les couleurs de la Meuse à Paris !

A noter que cette année la Race Meusienne sera mise à l'honneur avec la coupe de France de la volaille Meusienne !



Les participants :

- Jean-Claude Périquet de Gincrey (avec des volailles de race Meusienne)
- Cédric Schwindt de Rignaucourt (avec des lapins Sablé des Vosges)
- Aline Brum de Bannancourt (avec des volailles de race Meusienne)
- Pascal Pichavant de Troyon (avec des lapins Fauve de Bourgogne)
- Pierre Périquet (avec des volailles Bourboug naines)
- Pascal Prunneaux (volailles diverses)
- Jean-Paul Richier de Thierville (avec des lapins Fauve de Bourgogne et Géant des Flandres)
- Emmanuel Richier d'Azannes (avec des volailles Meusienne)

« La Savonnière du Moulin » - Hall 2-1 – stand D8 Des soins d'exception de LAIT BIO d'Ânesse !

« Les savons sont composés avec un minimum de 30% de lait FRAIS BIO, et dans nos cosmétiques, nous montons jusqu'à 70% ! Chez nous ce n'est pas l'eau que vous achetez mais un produit à très haute teneur en lait de nos ânesses » assurent les producteurs meusiens.

La Savonnière du Moulin dont les produits sont labellisés « Meuse et Merveilles » est présente chaque année au Salon de l'Agriculture, à l'entrée du hall équin (Hall2), pour approcher le marché parisien.



La Savonnière Du Moulin,
Moulin de Chantraine
55140 ST-GERMAIN-SUR-MEUSE
<https://la-savonniere-du-moulin.com/>



L'AGRICULTURE MEUSIENNE

Panorama

L'agriculture et la forêt occupent 91 % du territoire meusien ; ce qui représente 559.000 ha dont 55 % de surfaces agricoles et 38 % de forêts. Cette importance leur confère une place particulière dans la constitution des paysages. Selon le climat, le sol, le relief, les agriculteurs modèlent des structures paysagères en cultivant leurs champs et en entretenant les haies, bosquets, chemins et fossés.



En Meuse, nous avons 2 636 exploitations dont 1 850 exploitations professionnelles qui disposent en moyenne de 150 ha de SAU (Surfaces Agricoles Utiles).

Les Productions agricoles meusiennes :

- Céréales : 30%,
- Lait : 24%,
- Viande : 15 %,
- Oléagineux : 11%
- Fourrage : 12%
- Protéagineux : 1%
- Maraichage/horticulture : 1%
- Autres productions : 6% (élevage ovin, productions hors-sol_production porcine et production avicole, vigne et arboriculture principalement concentrées sous les Côtes de Meuse).

Les Grandes cultures (céréales et oléagineux), la Production laitière et la viande bovine restent les **3 principaux piliers de l'agriculture** meusienne qui a été particulièrement fragilisée depuis 2015. Les systèmes de **polyculture élevage** dominent le paysage agricole.

L'agriculture et l'agroalimentaire comptent 9 700 actifs soit 15% de l'emploi total du département. La Meuse a la particularité de produire 70 % des fromages d'appellation « Brie de Meaux ».

Les circuits courts se développent sous toutes les formes qui rapprochent le consommateur du producteur : la vente à la ferme se conjugue avec des ventes de paniers individuelles ou associatives. Les « drive » fermiers ont vu le jour récemment soutenus par le réseau « Bienvenue à la ferme ». La Marque « Meuse et Merveilles » est présente chez une trentaine de producteurs engagés dans la promotion de produits meusiens. Le développement de l'agriculture biologique se poursuit. Le nombre d'hectares et de producteurs a doublé en 5 ans. Elle couvre actuellement près de 9 000 ha avec 110 producteurs.

Information et actualités sur :
www.meuse.chambre-agriculture.fr
Chambre d'Agriculture de la Meuse

Siège à Bar-le-Duc, « Les Roises » - Savonnières devant Bar.
Antenne à Bras sur Meuse, « Maison de l'Agriculture », La Warpillière.
Tél : 03 29 83 30 30



**aGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
MEUSE

Contact Presse :
Pascale Rollinger
pascale.rollinger@meuse.chambagri.fr
Tél : 06 08 97 21 17