



**SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE**

22 FEVRIER > 1^{er} MARS 2020

**LA MEUSE AU SALON DE
L'AGRICULTURE !**

La Meuse au Salon International de l'Agriculture à Paris

Le Département de la Meuse, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Meuse et Meuse Tourisme participera à la 57^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture qui se déroulera à la Porte de Versailles à Paris du Samedi 22 février au dimanche 1^{er} mars 2020.

Le Département de la Meuse a choisi cette année de communiquer principalement sur **la valorisation des producteurs meusiens** qui constitue un axe majeur de la politique du Département. **Ainsi, quotidiennement, un territoire et ses producteurs seront mis en valeur.**

Le Département de la Meuse bénéficiera d'un stand sur l'espace régional Grand Est de 30 m2 dont un espace mis à disposition de 5 producteurs labellisés « Meuse & Merveilles », et 2 producteurs indépendants, qui pourront ainsi promouvoir et vendre leurs produits. De plus, le Comité Départemental de la Meuse sera présent afin de promouvoir le tourisme et l'attractivité de la Meuse.

9 jours d'animation

Durant toute la durée du salon, la Meuse proposera une programmation riche mêlant animations quotidiennes et temps forts.

Sept producteurs et entreprises du département feront découvrir leur savoir-faire durant neuf jours. La présence meusienne s'explique par le soutien du Département de la Meuse qui met à la disposition des producteurs un espace sur son stand.

Mais aussi tous les jours, afin de découvrir les richesses touristiques de la Meuse, des quiz avec des lots à gagner, une borne photographique, des démonstrations culinaires, des dégustations, des beaux et bons produits 100% Meuse...

- ✓ Quizz (nombreux lots à gagner), promotion des produits touristiques du Département, des entrées dans les différents musées (bière et Forts), et remise de brochures touristiques aux visiteurs.
- ✓ Borne photographique : photo souvenir du salon, directement imprimée ou envoyée par mail.
- ✓ Dégustation diverses : à 11h et 16h.
- ✓ Les visiteurs seront invités à écrire une carte postale depuis le stand Meuse sur le salon de l'agriculture que le Conseil départemental se chargera d'expédier.

Les ambassadeurs des produits et spécialités meusiennes, conjugueront talent, innovation et terroir lors de la plus grande vitrine de l'agriculture et de l'agroalimentaire !

Des animations, des jeux et des dégustations culinaires ponctueront la journée meusienne et sublimeront les produits meusiens.

Cette présence forte au Salon sera salvée comme il se doit sur place, mardi 25 février, par une délégation meusienne menée par Jean-Luc Pelletier, Président de la Chambre d'agriculture, Claude Léonard, Président du Conseil départemental et Frédérique Serré, Présidente du Comité Départemental de la Meuse.

Les producteurs présents jour par jour sur le stand Meuse

Samedi 22 février	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Josette GROJEAN – Madeleine de Commercy – La Cloche Lorraine
Dimanche 23 février	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Josette GROJEAN – Madeleine de Commercy – La Cloche Lorraine
Lundi 24 février	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Josette GROJEAN – Madeleine de Commercy – La Cloche Lorraine ✓ VILLAR Hélène – Fromagerie ✓ GOSIO Dominique et KONG Sin – Arboriculteur bio ✓ Lydie et Marc Billon – Ferme truffière de NAVI ✓ Bernard MILLION – Les jardins de Lorraine
Mardi 25 février	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Josette GROJEAN – Madeleine de Commercy – La Cloche Lorraine ✓ GOSIO Dominique et KONG Sin – Arboriculteur bio ✓ FAGOT Jacques – Bières fermières ✓ BILLON Marc & Lydie – Producteurs de truffes ✓ Bernard MILLION – Les jardins de Lorraine
Mercredi 26 février	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Josette GROJEAN – Madeleine de Commercy – La Cloche Lorraine ✓ GOSIO Dominique et KONG Sin – Arboriculteur bio ✓ BILLON Marc & Lydie – Producteurs de truffes ✓ Bernard MILLION – Les jardins de Lorraine
Jeudi 27 février	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Josette GROJEAN – Madeleine de Commercy – La Cloche Lorraine ✓ Pascal LEPAGE – Brasserie de Dieue
Vendredi 28 février	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Josette GROJEAN – Madeleine de Commercy – La Cloche Lorraine ✓ Pascal LEPAGE – Brasserie de Dieue
Samedi 29 février	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Josette GROJEAN – Madeleine de Commercy – La Cloche Lorraine ✓ Pascal LEPAGE – Brasserie de Dieue
Dimanche 1^{er} mars	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Josette GROJEAN – Madeleine de Commercy – La Cloche Lorraine ✓ Pascal LEPAGE – Brasserie de Dieue

La Meuse sur le salon

STAND Meuse - HALL 3 - Stand N129



CLIMAT ETIERS FLEURS HERBICIDES PRODUCTION AND EFFICIENCY	CULTURES ET FILIÈRES VÉGÉTALES CROP AND PLANT SECTORS	SERVICES ET MÉTIERS DE L'AGRICULTURE AGRICULTURAL SERVICES AND PROFESSIONS	PRODUITS D'ÉLEVAGE ÉLEVAGE D'ÉLEVÉS ÉLEVAGE AGRICULTURAL PRODUCTION OF THE HERDS
--	--	--	---

1	Bovins, ovins, porcins, caprins Cattle, goats, pigs, sheep	
2.2	Cultures et filières végétales - Jardin et potager Crops and plant sectors - Garden and kitchen garden	
3	Produits et saveurs de France Products and savours of France	
4	Services et métiers de l'agriculture Agricultural services and professions AGRI 4.0 AGRI RECRUTE : Votre espace emploi formation / Careers and training area Environnement et énergies Environment and energy La ferme pédagogique du salon Educational farm	
5.1	Produits et saveurs de France d'Outre-Mer Products and savours of overseas territories	
5.2	Agricultures du monde et leurs produits World Agriculture and their products Élevages du monde World livestock	
6	Équins, asins Horses, donkeys Artisanat et patrimoine rural de France - Produits de France Crafts and rural heritage of France - French products	
7.1	Chiens et chats Dogs and cats	
7.2	Concours Général Agricole des Produits et Vins Concours Général Agricole products and wines	

Plan arrêté au 07/01/2019, susceptible de modifications / Plan as of 2020/01/07 subject to modifications

La politique agricole du Département de la Meuse

La politique agricole départementale mérite une attention particulière eu égard au poids économique de ce secteur en Meuse et des liens forts que le Département entretient avec le monde rural.

La loi NOTRe permet au Département de maintenir une politique agricole dont les domaines d'intervention sont essentiellement orientés sur les aides à l'investissement, destinées à soutenir les agriculteurs meusiens dans la modernisation et l'amélioration de leurs outils de production.

Le Département continue à accompagner les projets de diversification agricole : les productions spécialisées (volailles, porcs, moutons...), l'arboriculture, la viticulture, le maraîchage, la transformation et la vente directe de produits fermiers.

Afin de répondre aux nouveaux enjeux environnementaux, économiques et sociétaux, le Conseil départemental s'est engagé, en 2019, dans une démarche de transition écologique. De nouvelles orientations ont été adoptées en matière de politique agricole, l'objectif est de poursuivre le soutien à l'investissement agricole, pour la pérennisation des exploitations, orientée vers la résilience des écosystèmes et l'adaptation au dérèglement climatique. Les objectifs opérationnels sont :

- Développer les filières de proximité et de qualité
- Soutenir l'adaptation des exploitations et des pratiques agricoles et l'innovation à travers le règlement de soutien à l'investissement pour une agriculture résiliente,
- Protéger les milieux et la ressource en eau,
- Suivre d'un point de vue épidémiologique les maladies des cheptels et de la faune sauvage (zoonoses) et protéger les populations,

Ces projets, innovants et structurants pour notre ruralité, facteurs de création de valeur ajoutée sur notre territoire, concourent au développement des circuits courts et notamment à l'approvisionnement de la restauration hors domicile.

Enfin, dans le cadre des actions qu'il mène avec la Chambre d'Agriculture, le Département apporte son soutien à l'accompagnement des agriculteurs en difficulté, notamment sur le volet social au travers de la cellule REAGIR, ainsi que sur le volet environnemental.

Mardi 25 février après-midi

(Hall 3 Produits et Saveurs de France – Allée M - 146)

« L'agriculture meusienne vous tend les bras ! »

Animations, jeux, dégustations autour de l'excellence meusienne ! (sur le stand Grand Est - hall 3 – Allée M - 146)

- **Le MUSEE DE LA BIÈRE de Stenay (55) proposera des activités autour de la bière, sa confection, les matières premières utilisées sur le parcours dédié à la filière.**
- **Gérard et Matthieu SILVESTRE, père et fils, en maîtres de la cuisine traditionnelle et amoureux des produits du terroir, élaboreront notamment une terrine de madeleines aux mirabelles.**

Stand Meuse (hall 3 – Allée N - 129)

- Le Conseil départemental de la Meuse bénéficie d'un stand au sein de l'espace régional Grand Est de 30m² dont une partie est mis à disposition de cinq producteurs labellisés *Meuse et Merveilles* et de deux producteurs indépendants. Les produits du terroir meusien seront proposés à la dégustation et à la vente et l'offre touristique du territoire sera valorisée auprès des visiteurs par le Comité départemental de la Meuse.



Concours Général Agricole & Concours avicole

- Que ce soit en vins, produits laitiers ou encore en élevage, des produits et des animaux sélectionnés au Concours Général Agricole et au concours avicole 2020 montreront l'excellence de la Meuse !

Les temps forts de la journée

- 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 ce mardi 25 février, à la rencontre des producteurs et des éleveurs afin de saluer la présence meusienne au salon.

- **10h-12h30:** A la rencontre des éleveurs (Hall1- Hall6) et visite des fromageries meusiennes au salon du fromage (Hall7-3)
- **14h30 :** Visite des stands des producteurs et notamment le stand Meuse (hall3 – allée N - stand 169)

Sur le stand Grand Est (hall3 – allée M - stand146) :

- **10h - 14h30 - 16h30 :** Animations culinaires et dégustations, avec Gérard et Matthieu Silvestre
- **De 10h à 17h :** Animations avec le musée de la Bière à Stenay
- **15h :** Rassemblement des acteurs meusiens et prises de parole.



➤ Musée de la Bière à Stenay (55)



Situé entre le Château fort de Sedan et les Sites de Mémoires de Verdun, le Musée de la Bière de Stenay retrace toute l'histoire des arts et traditions brassicoles, des origines (-12000 ans) à nos jours, avec plus de 2 500 m² d'exposition. Sa collection de 50 000 œuvres lui permet de proposer un parcours didactique et ludique stimulant aussi bien la vue que le goût, l'odorat, le toucher ou l'ouïe. La visite du Musée se termine à la Taverne, lieu de vente de produits du terroir et de dégustation avec un large choix de bières artisanales et industrielles de fermentation haute, basse et spontanée.

Depuis sa création en 1986, le Musée de la Bière n'a cessé d'évoluer pour devenir un site patrimonial et culturel d'ampleur nationale. Installé dans un bâtiment chargé d'histoire, ce lieu de conservation et de mémoire se propose de retracer l'histoire des techniques, des traditions et des arts brassicoles, des origines mésopotamiennes à nos jours. Il s'agit d'un véritable conservatoire de l'histoire brassicole européenne qui explore, étudie et présente, à partir de ses riches collections, les aspects à la fois culturel, artistique, technique, historique ou encore sociologique de ce patrimoine. À travers une muséographie régulièrement actualisée et un parcours souple et pluriel, petits et grands, novices et connaisseurs sont invités à découvrir cet univers dans un cadre à la fois ludique et pédagogique. La diversité de l'offre culturelle et événementielle du musée ainsi que sa grande accessibilité en font un acteur essentiel du dynamisme économique et touristique de la région.



« Brassez votre curiosité ! »

➤ **Animations proposées sur le stand GRAND EST - Mardi 25 février**
Horaires : 10h-11h-14h-16h

- Tests de reconnaissance de l'eau et des constituants de la bière
- Réalisation d'une préparation microscopique : les levures

Contact : **Musée de la Bière**

17 rue du Moulin

55700 STENAY

Tél : 03 29 80 68 78

musee.biere@meuse.fr

www.museedelabiere.com

<https://www.facebook.com/musee.biere>



Gérard et Mathieu SILVESTRE (père & fils)

« La Marmite » à Rouvrois sur Othain

- **Gérard Silvestre**, chef depuis 40 ans, installe son restaurant « La Marmite » à Rouvrois-sur-Othain en Meuse en 1969. Titulaire d'une Maîtrise de cuisine, M. Silvestre a aussi participé au concours du meilleur ouvrier de France et a terminé demi-finaliste.

Gérard Sylvestre maître de la cuisine traditionnelle et gastronomique du terroir meusien, respecte les aliments et leur saison afin de vous concocter des plats appétissant, généreux et savoureux à l'image de son département. C'est avec fierté que M. Silvestre représentera la Meuse au Salon International de l'Agriculture 2020.

Il sera accompagné de son fils Mathieu, sous-chef cuisine à la Table d'Olivier Nasti à Kayserberg (68).**

- **Mathieu Silvestre**. Formé au domaine des Crayères à Reims par Philippe Mille (MOF cuisine), il intègre en 2013 la brigade d'Olivier Nasti Meilleur Ouvrier de France 2007, LA TABLE D'OLIVIER NASTI, 2* Michelin et 4 Toques au Gault Millau, à l'hôtel le Chambard à Kayserberg (68).

En 2015, il remporte le concours de l'Espoir de l'année organisé par le magazine *Le Chef* et se classe 3ème au Trophée Masse Rhône-Alpes. Trois ans plus tard, en 2018, Mathieu Silvestre est finaliste du concours des MOF, Meilleurs Ouvriers de France. Il a remporté le trophée de Champion du Monde de Lièvre à la Royale en octobre 2019, et vient de recevoir le trophée du concours Cristal Michel Roth



- **Pour le Salon de l'Agriculture, sur le stand de la Région GRAND EST, les chefs proposeront de déguster, entre autres, une terrine de madeleine aux mirabelles.**

Contact : Restaurant « La Marmite » – Gérard SILVESTRE

11, route Nationale
55230 Rouvrois sur Othain
Tél : 03 29 85 90 79



Meuse & Merveilles



Accueillie sur le du stand du Conseil départemental de la Meuse, la marque **Meuse et Merveilles** sera valorisée par les producteurs tout au long du salon. Ces derniers pourront commercialiser leurs produits au cœur de l'espace Grand Est. Une belle opportunité pour faire la promotion de la marque meusienne sur le marché

parisien !

Meuse & Merveilles est une marque collective créée en 2003 par la Chambre d'Agriculture de la Meuse, portée par l'Interconsulaire, avec le soutien financier du Conseil départemental. Elle valorise et identifie les producteurs fermiers et artisans du département. « **Meuse & Merveilles** » invite à la découverte d'une large gamme de produits aujourd'hui : bière, vins et jus de fruits, fromages, viandes et charcuteries, fruits et légumes frais ou secs mais aussi truffes, huiles, miels, confitures et pâtisseries qui respectent un cahier des charges spécifique dans lequel deux des trois critères suivants sont reconnus :

- . L'origine locale de la matière première,
- . Le savoir-faire traditionnel pour l'élaboration du produit,
- . L'identité meusienne du produit.

Par respect du consommateur, la marque garantit également la transparence des informations concernant les produits agréés. « **Meuse & Merveilles** » c'est aussi un réseau de partenaires : cuisiniers, associations et lycées hôteliers, points de vente, offices de tourisme, acteurs touristiques, chambres consulaires et Département de la Meuse qui s'engagent à valoriser le savoir-faire et le territoire meusien.

www.meuse-et-merveilles.com

Contact :

Chambre d'agriculture de la Meuse

Isaline Arnould

Conseillère Territoires

Tél : 03 29 76 81 58



Producteurs agréés Meuse et Merveilles sur le stand de la Meuse

Hall 3 – Allée N - Stand 129

CAMPO DI GOSIO – (Buxières sous les Côtes) Dominique, arboriculteur en agriculture biologique sous les Côtes de Meuse proposera ces nectars et jus de fruits : nectar de mirabelle et de quetsche ; jus de pomme et pomme/coing, eau de vie de mirabelle ainsi que des coffrets de jus de fruits pour offrir.

Dominique Gosio & Sin Kong : www.campodigosio.fr - Tél : 06 80 20 18 37



LA FERME DE LA VALLEE (Rarécourt), une exploitation céréalière brassicole produisant et transformant de l'orge de brasserie en véritable bières fermières maltées à la ferme ! Bières brassée à l'ancienne de haute fermentation, non filtrées, non pasteurisées (blanche, blonde, épicée, stout, ambrée...) Production de petits fruits transformés en confitures.

Jacques FAGOT : www.rarecourtoise.com - Tél : 07 86 50 36 01

Dégustations et vente de bières fermières (pression et bouteille), confitures, terrine à la bière et kit pain (avec farine de malt).



FERME DE NAVI (Bislée). La ferme truffière propose toute un panel de produits à partir des truffes issues de l'exploitation : truffe lyophilisée, sauce truffée, terrine à la truffe, « truffabelle » : spécialité sucrée à base de truffe et mirabelle, huile, sel et miel à la truffe ainsi qu'une tartinade de légumes anciens. Un produit d'excellence à découvrir !

Lydie et Marc Billon : marc-billon@wanadoo.fr – Tél : 06 85 40 45 57



FERME DES TERRES FROIDES (Nançois le Grand). Exploitation familiale en agriculture biologique depuis 20 ans. Ferme laitière et céréalière avec une production de légumes secs, et depuis deux ans la création d'une activité fromagère fermière où tomme, carré de l'est au lait cru côtoient les noms de St Nançois, OR bio, P'tit Maël... Gustatifs et généreux pour le bonheur des papilles !

Familles ORBION - VILAR : orbion.claude@free.fr – Tél : 06 87 14 04 24



JARDIN DE LORRAINE (Billy sous les Côtes), Coopérative fruitière des Côtes de Meuse qui présente sa large gamme de produits à base de mirabelle de Lorraine : eau de vie, liqueur, crème et nectar de mirabelles, mirabelles séchées et lyophilisées, au sirop et en confitures...). Toute une gamme de produits pour croquer la mirabelle sous toutes ses formes ainsi que des coffrets pour offrir.

www.jardin-de-lorraine.com – Tél : 03 29 89 32 24



Producteurs indépendants sur le stand de la Meuse

A LA CLOCHE LORRAINE – Groupe St-Michel (Commercy) Fondée en 1928, la Maison « A la Cloche Lorraine » met à l'honneur la pâtisserie Française la plus iconique qui soit, la Madeleine. Un délice qui trouve ses origines à Commercy au XVIII siècle, sous l'ère du Roi Stanislas. Depuis, la saveur de la Madeleine Royale qui oscille entre la gourmandise de sa composition pure beurre et sa subtile touche citronnée, a fait de Commercy, la capitale incontestée de la Madeleine. Une spécialité à venir découvrir au cœur de ville au 8 place Charles de Gaulle.

Josette GROJEAN - josette.grojean@stmichel.fr – Tél : 03 29 91 25 16

<http://www.madeleine-commercy.com>



BRASSERIE DE LA DIEUE (Dieue-sur-Meuse)

La brasserie produit de la bière artisanale en bouteilles de 33 cl et fûts de 30 litres pour professionnels, associations, collectivités et événements spéciaux ... Bières artisanales brassées sur place, dans un cadre bucolique, au centre de la Meuse. A découvrir et à visiter au 21 bis rue du Moulin.

Pascal LEPAGE – Tél : 06 20 30 57 96

<https://www.facebook.com/Brasserie-de-la-Dieue-SAS-210803256038873/>



Dans le Hall 6 – stand H36

LA SAVONNIERE DU MOULIN (St Germain sur Meuse) - Des soins d'exception de LAIT BIO d'Ânesse ! 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.**

« 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, qui seront cette année accompagnés de leurs ânes tant chéris !

<https://la-savonniere-du-moulin.com/>



Le Concours Général Agricole 2020

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 animaux

Les Chambres d'Agriculture constituent, aux côtés des éleveurs, le premier maillon de la chaîne génétique en gérant les dispositifs d'identification des animaux et de certification de leur parenté.

Le Salon de l'Agriculture, c'est aussi le plus grand rassemblement d'animaux qui montre ce que l'élevage français fait de mieux, autrement dit l'élite des producteurs, les entreprises de l'agro-alimentaire, les partenaires socio-professionnels.

● Les éleveurs meusiens sélectionnés

★ En bovin, race Prim'Holstein

- . **Jean-Baptiste DECHEPPE** et **Cédric VAILLANT** – Gaec du Tombuy à Gimécourt.
- . **Frédéric VUILLAUME** et **Fabrice POSTAL** - Gaec du Missouri à Montzéville
- ★ En bovin, race Simmental française
- . **Famille QUINOT** - Gaec Galaxie à Taillancourt

★ En ovin, race Hampshire

- . **Jean-Marie POTHIER** - Herméville en Woëvre

★ En ovin, race Bleu du Maine

- . **Famille Veber** – Amel sur l'Etang

★ En équin, race Ardennaise

- . **Meuse traction** – Montiers/Saulx
- . **Stéphane MOREL** – Rouvrois sur Meuse
- . **Julie LAURENT** – Moulins st Hubert

★ En canin, race Dogue allemand

- . **Aline KERMANE** – Vilosnes/Haraumont

● Les producteurs meusiens sélectionnés

Depuis 2010, les Chambres d'Agriculture sont chargées de piloter l'organisation amont de ce concours prestigieux pour les « produits et vins » : prélèvement et anonymisation des échantillons, présélection des vins, participation de jurés pour la finale à Paris.

- . **Philippe Antoine – Domaine de la Goulotte** à Saint-Maurice sous les Côtes
- . **Fromagerie Dongé SAS** à Cousances-Triconville
- . **Société Fromagère de Raival** à Raival
- . **Société Renard Gillard** à Biencourt sur Orge
- . **L'Argonnais** à Ville sur Cousances
- . **Renaud Pierson – Domaine de Montgrignon** à Billy sous les Côtes
- . **Earl des Forges (Christel et Vincent Bontant)** à Abainville

Le Concours Avicole 2020

Cinq éleveurs meusiens vont défendre les couleurs de la Meuse au concours de Paris.



- . **Jean-Claude PERIQUET** – Gincrey (volailles)
- . **Pascal PICHAVANT** – Troyon (lapins)
- . **Pierre PERIQUET** – Tannois (volailles)
- . **Jean-Paul RICHIER** – Thierville sur Meuse (lapins et volailles)
- . **Emmanuel RICHIER** – Azannes et Soumazannes (lapins, volailles et pigeons).

A noter que la Race Meusienne sera mise à l'honneur avec la Coupe de France de la volaille Meusienne

L'AGRICULTURE MEUSIENNE

Panorama

L'agriculture et la forêt occupent 91 % du territoire meusien ; ce qui représente 559.000 ha dont 52 % de surfaces agricoles et 36 % de forêts. Cette importance leur confère une place particulière dans la constitution des paysages. Selon le climat, le sol et 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 **2 640** 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 ces dernières années 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.

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA MEUSE

Administrée par une assemblée de **34** personnes, **élues pour six ans par la profession agricole**, la Chambre d'agriculture de la Meuse est un établissement public au service des agriculteurs et de l'agriculture départementale.

Elle agit au travers de :

- **missions de service public** (gestion de l'identité animale, gestion du centre de formalités des entreprises, gestion de l'observatoire de l'installation et de la transmission).
- **Conseils, expertises** auprès des agriculteurs et des collectivités (en agritourisme, agronomie, aménagement, diversification, économie, élevage, énergies nouvelles et environnement).
- **interlocuteur privilégié des pouvoirs publics**, elle représente auprès d'eux les intérêts agricoles de son territoire.

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

accueil@meuse.chambagri.fr

La Meuse, prenez-en une part !



Avec plus de 600 000 visiteurs attendus, le Salon International de l'Agriculture représente également une formidable vitrine pour promouvoir l'attractivité touristique de la Meuse.

La Meuse est la destination idéale pour se ressourcer en pleine nature à seulement une heure de Paris en TGV !

Ce territoire rural, au cœur de la Région Grand Est, est couvert à 30 % de forêts, traversé par de nombreuses rivières dont le fleuve Meuse sur près de 200 km, jalonné de prairies et de vergers, avec le lac de Madine (1100 hectares) apprécié des oiseaux migrateurs au cœur du Parc naturel régional de Lorraine et plusieurs sites classés « Natura 2000 »...

Qu'il s'agisse de patrimoine, de nature et de gastronomie, la Meuse saura surprendre et séduire.

En Meuse, goûtez aux plaisirs nature !

Le magazine édité par le CDT Meuse réserve de belles surprises...

Au gré des pages, la Meuse, campagne rêvée, loin des tumultes urbains, dévoile ses pépites, propose des rencontres insolites avec des hommes et des femmes qui ont l'âme de « LA Meuse ! » et qui sauront séduire les touristes par la connaissance de leur territoire et la passion qui les anime.

Dans ce magazine, aussi des bons plans pour que les séjours soient vraiment uniques et répondent pleinement aux envies, aux passions des touristes...

Prendre un bain de nature, découvrir l'accueil à la ferme, se reposer et flâner tout simplement sans contrainte, partir sur les chemins à bicyclette, vibrer devant la beauté d'une sculpture Renaissance ou d'une œuvre de Vent des Forêts, s'imprégner des grands épisodes qui ont marqué l'histoire, profiter des beaux jours pour faire bronzette ou faire la fête, succomber à un instant « gourmandise » avec les produits Meuse & Merveilles... La Meuse promet douceur de vivre et expériences uniques à partager en famille ou entre amis, au gré de des inspirations.

Les visiteurs pourront ainsi bénéficier de conseils avisés sur le stand, pour la préparation d'un «séjour à la carte en Meuse».

Enfin, une documentation touristique sur l'offre de la destination : carte touristique, magazine, pochette fiches balades... sera mise à disposition du public.

Le dossier de presse du CDT est disponible sur le stand Meuse ou téléchargeable sur le site www.tourisme-meuse.com

Toute l'actualité touristique sur www.tourisme-meuse.com ainsi que sur les réseaux sociaux Facebook, Instagram et Tweeter

Contacts du Comité Départemental du Tourisme :

Valérie JACQUOT val.jacquot@cdt-meuse.fr Tél : 06 09 30 94 02	Christel RIGOLOT c.rigolot@cdt-meuse.fr Tél. 06 71 82 86 20	Vincent JACQUOT v.jacquot@cdt-meuse.fr Tél : 06 81 35 35 09
--	--	--

Contacts presse :

Chambre d'Agriculture de la Meuse
Pascale ROLLINGER

Tél : 06 08 97 21 17

pascale.rollinger@meuse.chambagri.fr

www.meuse.chambre-agriculture.fr



Département de la Meuse
Ghalia POLMARD

Tél : 03 29 45 77 15

ghalia.polmard@meuse.fr

www.meuse.fr



Meuse Tourisme
Valérie JACQUOT

Tél : 03 29 45 78 40

val.jacquot@cdt-meuse.fr

www.tourisme-meuse.com

