Les Agris ♥ le Tour

14e édition

Une opération de la FNSEA en partenariat avec ASO

lafnsea @fnsea lafnsea

Les Agris le Tour

14e édition

Des chaînes vues du ciel

Chaque année, le Tour de France procure des sensations incroyables à tous les amoureux du sport. Il offre également une occasion unique de (re)découvrir la diversité des paysages qui composent la France. Des paysages qui ne seraient pas aussi beaux sans le concours de l'agriculture et des agriculteurs. Depuis 14 ans, la FNSEA s'attache à le rappeler en organisant, en partenariat avec ASO (Amaury Sport Organisation), société organisatrice du Tour, un concours intitulé « Les agriculteurs aiment le Tour ». Les agriculteurs qui se trouvent sur le long des routes empruntées par la Grande boucle, sont invités à rivaliser d'imagination pour réaliser sur leur champ une grande fresque qui sera retransmise à la télévision. Une belle façon de promouvoir leur travail , les terroirs et les paysages.

Gagnant 2021 FDSEA du Jura

Les agriculteurs aiment le Tour

Fresque grandeur nature sur 16 étapes

Images retransmises par France Télévisions

Thème 2021 Chaîne

Les Agris le Tour

14e édition

Modalités du Concours

Un jury composé de représentants du Tour de France et de représentants du milieu agricole désigneront les meilleures réalisations :

- **Bernard Hinault, Quintuple vainqueur du Tour de France (Président du Jury)**
- **Christian Prudhomme, Directeur Général du Tour**
- **Anthony Forestier, Réalisateur des images du Tour pour France Télévisions**
- **Jean-Paul Ollivier, Journaliste sportif et commentateur du Tour pour la radio**
- **Christiane Lambert, Présidente de la FNSEA**
- **Jérôme Despey, Secrétaire Général de la FNSEA**
- **Luc Smessaert, Vice-Président de la FNSEA**
- **Franck Ferrand, Commentateur du Tour pour France Télévisions**

26 juin au 18 juillet
Réalisation des visuels au fil de la course

Automne 2021
Examen du Jury

Février 2022
Remise des Prix au Salon de l'Agriculture

Concours

Pour participer, vous aussi, au concours, rendez-vous sur le site de la FNSEA et votez pour votre visuel préféré !

A gagner : Séjour en Gite, 1 maillot jaune

Tirage au sort du gagnant en Septembre 2021

BRETAGNE
Grand Départ
PERROS-GUIREC
dimanche 27 juin
LANDERNEAU
BREST
samedi 26 juin
MÛR-DE BRETAGNE
FOUGÈRES
PONTIVY
mardi 29 juin
lundi 28 juin
LORIENT
REDON
CHANGÉ
mercredi 30 juin
LAVAL
Espace Mayenne
CHATOU
dimanche 18 juillet
PARIS
Champs-Élysées
TOURS
VIERZON
vendredi 2 juillet
jeudi 1er juillet
CHÂTEAUROUX
LE CREUSOT
OYONNAX
samedi 3 juillet
CLUSES
LE GRAND-BORNAND
dimanche 4 juillet
ALBERTVILLE
TIGNES
mardi 6 juillet
REPOS
lundi 5 juillet
samedi 17 juillet
LIBOURNE
SAINT-ÉMILION
VALENCE
SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX
MALAUCÈNE
jeudi 8 juillet
mercredi 7 juillet
vendredi 16 juillet
NÎMES
SORGUES
MURET
vendredi 9 juillet
MOURENX
PAU
mercredi 14 juillet
CARCASSONNE
jeudi 15 juillet
SAINT-GAUDENS
LUZ ARDIDEN
mardi 13 juillet
QUILLAN
samedi 10 juillet
SAINT-LARY-SOULAN
Col du Portet
dimanche 11 juillet
CÉRET
ANDORRE-LA-VIEILLE
PAS DE LA CASE
REPOS
lundi 12 juillet
©2020 GEOATLAS.com

Les Agris ♥ le Tour

Tour de France

CAP SUR

Les Départements

Les Agris le Tour

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 1

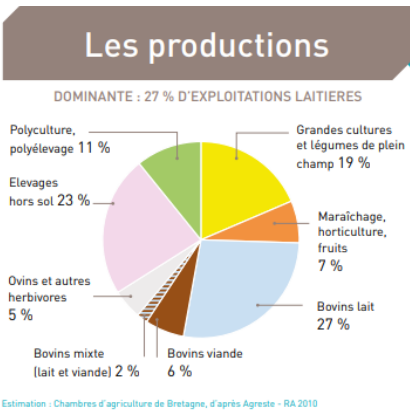
Département : FINISTÈRE
Brest > Landernau
Samedi 26 juin

INFOS CLÉS

Visuel

L'agriculture finistérienne est très diverse que ce soit par ses productions mais aussi par ses modes de commercialisation. Les agricultrices et agriculteurs du département ont choisi de montrer comment, en entrainant la chaine des productions dans sa rotation, ils contribuent ainsi à toute la dynamique et au rayonnement du département, que ce soit en matière d'économie, d'emploi et d'alimentation de notre territoire.

Commune : Pleyben
KM : 132
Latitude : 48°16'56" Nord
Longitude : 3° 57'21" Ouest



Estimation : Chambres d'agriculture de Bretagne, d'après Agreste - RA 2010

Nombre d'élevages*	Département	Bretagne
Elevages bovins à dominante lait	2 540	12 994
Elevages bovins à dominante viande	937	5 576
Elevages porcins	1 576	5 655

* Un élevage détenant plusieurs types d'animaux est comptabilisé dans chaque catégorie.
Source : EDE de Bretagne 2017-2018

Agriculture

- L'agriculture finistérienne est très diverse : les légumes plein champ et sous-serre (oignons, échalotes, tomates, choux fleurs, artichauts, pommes de terre…), le lait, la viande bovine, la volaille de chair, le porc, le cidre, le miel…
- **5 739** entreprises agricoles

Paysage

Le Finistère est le premier département côtier de France avec 1 250 km de littoral. La côte se divise en caps (cap Sizun), en baies (baie de Douarnenez, baie d'Audierne, baie de Concarneau), en presqu'îles (presqu'île de Crozon) et en rias : Laïta, Aven, Bélon, Odet, Aber Wrac'h. Dans l'intérieur des terres, s'étend la chaîne des monts d'Arrée (point culminant : 385 mètres) et celle des montagnes Noires (point culminant : 318 mètres).

Terroirs gastronomiques

- **Le Kig ha farz,** derrière ce nom qui signifie « viande et farce » se cache un plat typique du Léon, situé dans le Nord-Finistère. Ce pot-au-feu breton se compose de viandes et de légumes mijotés mais il se différencie par la présence de farces constituées l'une de farine de blé noir, l'autre de farine de froment, cuites dans un sac de tissu, qui s'imprègnent du bouillon. L'ensemble du plat est servi arrosé d'une sauce au beurre et aux oignons, appelée le lipig.
- **Le kouign-amann**, impossible de parler des spécialités du Finistère sans citer le célèbre kouign amann!

Données historiques et anecdotes :

Le Festival des vieilles charrues, l'un des plus grand festival d'Europe et à l'origine une fête de fin d'année scolaire créé en 1992 par un groupe d'amis. Ils organisent cette fête à Landeleau (près de Carhaix) au bord de l'eau, avec très peu de musique et beaucoup de bonne franquette, des grillades et des jeux incroyables, tels que le lancer de botte ou l'inévitable « tirer de charrues ». 500 convives participent à la fête. Un succès tel qu'il est décidé l'année suivante de réitérer l'expérience et d'ouvrir à un public plus large, d'inviter des fanfares, 2000 personnes sont au rendez-vous. Plus question de s'arrêter ! Les copains et les parents viennent prêter main forte pour la logistique. En 94, le thème choisi (clin d'œil à la situation économique préoccupante du Centre Bretagne) est le désert. En plus des animations proposées, un concert « digne de ce nom » (avec scène et sono) est organisé. 5 000 personnes se pressent dans l'oasis pour profiter d'une journée dépaysante. Le succès est énorme mais il devient risqué d'avoir autant de monde au bord de l'eau, le site semble soudain exigu… Il faut déménager. La municipalité de Carhaix, toute proche, propose alors son champ en plein centre-ville. Bien sympa tout ça, mais pour le « tirer de charrues », les choses risquent d'être plus difficiles sur le bitume. Il est donc impératif de trouver de nouvelles attractions. La musique, jusque-là simple ingrédient de la fête, arrive en force : 3 jours de concerts sont programmés. En 98, le site de Kerampuilh, avec sa forme d'amphithéâtre naturel et ses nombreux hectares de champs, s'impose de lui-même comme le décor idéal. Un mois avant le festival, une véritable ville y voit peu à peu le jour, avec ses quartiers, ses règles de vie et ses kilomètres de câbles.

Particularité agricole

Le pâté Hénaff, un exemple de réussite à la bretonne qui illustre les réseaux de production existants sur le territoire entre les agriculteurs, les coopératives et les entreprises agroalimentaires. Située à Pouldreuzic dans le Pays bigouden et fondée en 1907 par Jean Hénaff, la société est une entreprise familiale, aujourd'hui dirigée par Loïc Hénaff, arrière-petit-fils du fondateur. Toujours PME indépendante, avec un capital de plus de 5 millions d'euros détenu majoritairement par la famille, elle emploie plus de 200 personnes. La société est spécialisée dans la fabrication de pâtés en conserve, de saucisses et de palets frais. L'histoire de la conserverie Hénaff se confond avec la modernisation de l'agriculture et de l'agro-alimentaire du sud Finistère. Pour permettre aux producteurs bigoudens de vendre localement leur production et de limiter l'exode rural, Jean Hénaff construit avec deux associés une usine à Pouldreuzic pour conditionner les petits pois et haricots verts localement. Comme la conserverie de légumes n'est guère prospère, Jean Hénaff utilisera l'usine dans les périodes creuses pour la fabrication d'un pâté de porc en boîte élaboré à partir de tous les morceaux du porc. Le développement est assuré : en 1915, l'usine ne met que quatre porcs dans ses boîtes déjà bleues contre 73 l'année suivante. En 1925, c'est plus d'un millier de porcs qui sont mis en boîte. Pour la société Hénaff, le développement économique doit se faire sur place, sans délocalisation et suivant les préceptes du fondateur : il faut créer des emplois sur le territoire. Alors pour contrebalancer les freins liés à l'éloignement du Finistère, Hénaff va faire de ses spécificités de PME locale des atouts, et ce bien avant la prise de conscience sociétale. L'entreprise va alors mettre en place une traçabilité amont / aval, des innovations produit et des partenariats avec les éleveurs bretons. L'entreprise établit des relations de confiance avec ceux-ci, c'est par exemple la première marque à mentionner le nom de l'éleveur sur l'étiquette des productions. Ceux-ci, en majorité finistériens, répondent à un cahier des charges précis, qui prend en compte les exigences nutritionnelles des consommateurs, l'environnement et le bien-être animal. Pour ce faire, l'entreprise travaille de concert avec l'éleveur. Ceux-ci sont rémunérés via un prix de référence fixé au marché au cadran, à Plérin, auquel se rajoute 2 à 3 € par animal en plus par rapport au prix pratiqué par les autres coopératives de la région. Aujourd'hui, l'ensemble de la production est toujours réalisé localement et même les conserves sont fabriquées en Finistère. À peine 48 heures sont donc nécessaires pour passer d'un cochon vivant à un pâté en boîte. Après avoir vieilli six semaines, il rejoindra ensuite les rayons des grandes surfaces. Il s'en vend chaque année (en France, aux États-Unis et au Japon notamment) 35 millions de boîtes.

CONTACT :

Antoine Thersiquel

☎ 06.46.38.13.59 ✉ antoine.thersiquel@fdsea29.fr

Agriculteur solidaire
JE DONNE !
WWW.SOLAAL.ORG
SOLAAL
le Tour de France

Les Agris le Tour

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 2

Département : CÔTES D'ARMOR
Perros-Guirec > Mur de Bretagne
Dimanche 27 juin

INFOS CLÉS

Visuel

L'agriculture du nord des côtes d'Armor se distingue par ses cultures maraîchères. L'idée des producteurs était donc de mettre en avant la production légumière avec une représentation ici des légumes portés par le vélo. Le slogan rappel l'implication de ces derniers pour satisfaire le consommateur. Les producteurs sont engagés dans des démarches qualité pour proposer des produits sains et de qualité.

Commune : Pleudaniel
Latitude : 48°46'59.1''N

KM : 60,7
Longitude : 3°08'10.9''W

Agriculture

- Les exploitations agricoles sont orientées principalement vers l'élevage : bovins lait (34 %) porcins (17 %) et avicoles (16 %). Les productions animales se répartissent en zones assez distinctes sur l'ensemble du département, seule la production laitière étant présente sur la plupart des territoires. Cette répartition géographique des productions agricoles a peu évolué au cours des 2 ou 3 dernières décennies (Source : Agreste, Draaf Bretagne).

- 2 filières distinctes de légumes : légumes frais sur le littoral nord et légumes d'industrie au sud. Le département compte 934 exploitations légumières (RA 2010) réparties selon les modes de culture et les productions : 630 exploitations (68 %) de légumes de plein champ pour le marché du frais avec comme produits leaders (chou-fleur, artichaut...), 50 serristes (5 % des exploitations) qui produisent essentiellement des tomates ainsi que des fraises, et 250 exploitations (27 %) de production de légumes de plein champ pour l'industrie avec comme produits leaders les petits pois, les haricots verts et l'épinard (Source : CRA Bretagne, CCI Bretagne).

- Au niveau départemental, la part de l'emploi agricole représente 7,3 % en 2017 (1er département de Bretagne devant le Finistère avec 4,8 %). On compte environ 7 000 salariés cependant l'emploi est très dépendant de la saisonnalité de certaines activités, en particulier dans les cultures spécialisées de type maraîchage qui emploient, par ailleurs, près d'un quart des salariés agricoles.

- Dans les Côtes-d'Armor, 65 % des communes ont au moins une ferme bio sur leur territoire ce qui représente 6 % des fermes du département (680 exploitations en 2018).

Paysage

Le département des **Côtes-d'Armor** est riche en diversité de paysages.
Au sud du département, le centre du Massif armoricain est très boisé entre Callac, Bourbriac, Quintin et Saint-Nicolas-du-Pélem.
Le point culminant du département se situe au sud-est au mont Bel-Air à 339 mètres d'altitude. Le Menez Bré est un autre sommet connu du département.
Sur le littoral - qui représente 347 km de côtes au total - on retrouve des cordons de galets, des formations dunaires, des falaises littorales, des baies au faciès sableux, des domaines forestiers alors qu'à l'intérieur du département, ce sont plutôt de vastes complexes de bas marais acides et de prairies humides, des chaos rocheux et des boisements rivulaires, des massifs forestiers.

Terroirs gastronomiques

Plats typiques :

- Galette saucisse
- Crêpes au beurre salé
- Andouille de Guéméné

Produits spécialisés (= produits agricoles non transformés) :

- Coco de Paimpol
- Coquille St Jacques

Agriculture innovante

Le territoire des Côtes d'Armor contribue aux enjeux alimentaires et sociétaux via la promotion de l'origine France, du savoir-faire français et de la qualité des produits.

Données historiques et anecdotes

Au début des années 1950, le nom *Côtes-du-Nord* étant jugé dévalorisant et incorrect géographiquement, le délégué hôtelier du département propose un premier référendum demandant aux personnalités des Côtes-du-Nord de donner un avis sur un changement de nom et sur les différentes propositions alors émises, parmi lesquelles *Penthièvre*, *Côtes-d'Armor*, *Haute-Bretagne* ou encore *Rance et Trégor*.
En 1962, le conseil général émet un avis favorable pour **Côtes-d'Armor**, signifiant « côtes du pays de la mer » en français-breton.
En 1990, le département change officiellement de nom, près de trente ans après l'avis favorable du conseil général.

CONTACT :

Eloise Raffais
☎ 07.82.20.63.87
✉ Eloise.raffrais@fdsea22.fr

Agriculteur solidaire
JE DONNE !
WWW.SOLAAL.ORG

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 3

Département : MORBIHAN
Lorient > Pontivy
Lundi 28 juin

INFOS CLÉS

Visuel

Notre fresque sera réalisée avec de la paille, des copeaux de bois, du tissu, des rounds d'enrubannés, du contreplaqué, des fourreaux utilisés sur les exploitations agricoles. Le visuel met en avant la chaîne à la fois agroalimentaire (la poule : animal élevé ; l'œuf : produit fini) mais aussi la chaîne humaine (rondes bleu-blanc-rouge), le tout formant une grande chaîne.

Commune : Plumelec
Latitude : 47°49'43"N
KM : 90
Longitude : 2°38'59"W

Agriculture

Le Morbihan est un département agricole par excellence : 11 % des emplois y sont répartis entre la production agricole et l'industrie agro-alimentaire.

La production laitière, l'aviculture, l'élevage porcin, les bovins à viande et les productions légumières constituent les principales activités dans ce domaine sur le territoire.

L'agriculture morbihannaise en quelques chiffres :

- **5 109 entreprises agricoles** pour **7089 chefs d'entreprises** et **2665 salariés agricoles**.
- Plus de **14 000 salariés** d'établissements agroalimentaires dans le département
- La SAU (Surface Agricole Utile) est de plus de **369 000 hectares**, ce qui fait une SAU moyenne par exploitation professionnelle de 72 ha
- Place du département pour quelques productions en France :
- **1er** rang pour la **volaille de chair**
- **1er** rang pour les **légumes industriels** (haricots, flageolets, …)
- **2e** rang pour les **œufs**
- **3e** rang pour les **productions animales** en général
- **6e** rang en livraisons de lait : près de 2000 points de collecte ce qui en fait la production principale du département
- **10e** rang pour les veaux de boucherie
- **8,9 %** des surfaces du Morbihan sont cultivées en **agriculture biologique**

Terroirs gastronomiques

Le Morbihan est riche de ses spécialités gastronomiques issues du terroir et de la mer :

- Les célèbres crêpes et galettes bretonnes ;
- Le cidre Royal Guillevic – seul cidre Label Rouge ;
- L'andouille de Guémené ;
- Les niniches de Quiberon ;
- Les plateaux de fruits de mer, les langoustines (Lorient est le premier port de pêche de Langoustines)
- Les biscuiteries et conserveries de poisson y sont nombreuses.

Le Morbihan est un département très tourné vers la promotion de son savoir-faire agricole. De nombreuses fêtes agricoles sont organisées sur le département : la Fête de l'agriculture organisée par les Jeunes agriculteurs chaque année, le festival de l'élevage rebaptisé « Ohh La Vache » à Pontivy, les comices agricoles et foires locales…

Le Morbihan, avec ses collègues bretons, est à l'origine du gros travail sur la promotion du Manger Français avec l'ensemble des logos aujourd'hui très reconnus par le grand public.

CONTACT :

Marine Grégoire
☎ 06.87.11.67.93 ✉ **marine.gregoire@fdsea56.fr**

Agriculteur solidaire
JE DONNE !
WWW.SOLAAL.ORG

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 4

Département : ILLE ET VILAINE
Redon > Fougères
Mardi 29 juin

INFOS CLÉS

Visuel

Le visuel sera axé sur la production laitière vu que l'Ille-et-Vilaine est le premier département laitier. L'idée est de montrer les différentes étapes, de la production à la consommation, mettre en avant la chaine alimentaire. Nous utiliserons principalement des bottes de paille pour la construction du visuel et les agriculteurs feront l'animation en constituant la « chaine humaine ».

Commune : Châtillon-en-Vendelais
KM : 129,1
Latitude : 48°13'46.3"N
Longitude : 1°09'27.6"W

Agriculture

- **7300** exploitations
- L'emploi agricole en Ille et Vilaine représente **10 000** agriculteurs mais également **14 300** salariés qui les accompagnent dans quelques **7 300** fermes
- **445 708 ha** et **85 ha** de surface de serres en verre
- Dominante à 35 % d'exploitation laitières, l'Ille et Vilaine est le 1er département laitier de France
- Environ **700** exploitations en production bio

Paysage

Production laitière en majorité dans le département.
Au nord du département, les productions légumières sous serre, légumes frais de pleins champs et grandes cultures sont principalement présents. Autour de Rennes, production de légumes de plein air.

Terroirs gastronomiques

- Galette saucisse (galette de blé noire)
- Agneau du pré-salé
- Moule de bouchot de Bretagne
- Poulet de Janzé
- Cidre

Agriculture innovante :

Des initiatives ont été prises en matière

- de développement des énergies renouvelables : de nombreuses méthanisations se développent dans le département ainsi que des panneaux solaires sur les bâtiments.
- de développement de la biodiversité : plusieurs programmes favorisent la plantation et la conservation des haies
- de promotion de l'origine France, du savoir-faire français et de la qualité des produits : concernant l'approvisionnement de la restauration collective, plusieurs initiatives ont vu le jour permettant de mettre en relation les acheteurs et les producteurs locaux/bretons. BreizAlim est une démarche régionale concertée et participative en faveur d'une alimentation durable et locale. Elle vise à développer l'achat de produits de qualité et de proximité en restauration collective via la commande publique
- (http://www.bretagne.synagri.com/synagri/breizh-alim)
- de lutte contre le gaspillage : Solaal permet de lutter contre le gaspillage en facilitant les dons

CONTACT :

Aurélie Chapeau
☎ 06.77.62.11.25 - ✉ aurelie.chapeau@fdsea35.fr

Agriculteur solidaire
JE DONNE !
WWW.SOLAAL.ORG

Les Agris le Tour

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 5

Département : MAYENNE
Changé > Laval
Mercredi 30 juin

INFOS CLÉS

Visuel

Nous avons orienté notre visuel vers la chaine solidaire. Sur notre visuel sera représenté notre département avec au cœur du département un vélo. Nous avons mis en avant 3 actions solidaires de la période de la crise sanitaire :

- Les agriculteurs, toujours présents pour nourrir la population
- Les soignants
- La solidarité en générale

Nous avons choisi les matériaux afin de mettre en avant le respect de l'environnement effectué chaque jour par les agriculteurs. Les matériaux utilisés seront des matériaux naturels comme des copeaux, des colorants naturels, du foin, de la paille, utilisation du bocage

Commune : Lieu dit Le Tertre, commune de Louverné
Km : 13,51
Latitude : 48°7'18.408"N
Longitude : 0°43'1.956"W

Agriculture

- **7 000** chefs d'exploitations : 70 % sous forme sociétaire (dont **31 %** sont des femmes)
- **402 000 hectares** de surfaces agricoles mais une perte de 700 ha/ an soit 2 terrains de foot par jour - **46 %** de prairies
- **1600** ETP salariés
- **8 000 emplois** indirects dont 6 300 dans l'agroalimentaire
- **95 %** élevage
- L'activité agricole représente **7,4% des actifs** en Mayenne soit 3 fois + que la moyenne nationale
- **98** installations aidées en Mayenne en 2020
- **67** Vaches laitières par élevage
- 130 truies par élevage porcin / **600** places engraissement (moyenne tous élevages porcins)
- Près d'1 exploitation sur 4 soit **1 100** exploitations (/4600) dont **500** en Label rouge (viande bovine et volailles),
- **520 exploitations** en agriculture biologique / **80 exploitations** en AOC (Cidre du Maine et viande bovine Maine Anjou)
- Autour de 8 % des exploitations vendent en circuits courts

Terroirs gastronomiques

- Pommes à cidre
- La Tourte mayennaise
- Gâteau mayennais
- Cidre du Maine
- La Mayennette (baguette)
- Fromage de l'Abbaye de la Coudre
- Viande Label rouge

Paysage

- Bocage présent, de nombreuses prairies
- 50 % des Mayennais habitent dans des communes de -2000 habitants

Agriculture innovante

En matière de développement des énergies renouvelables : Méthanisation, Éoliennes, bâtiments équipés de panneaux photovoltaïques, bois déchiquetés

En matière de lutte contre le changement climatique, développement de la biodiversité :

- Solenat est une association reconnue d'intérêt général, créée par des agriculteurs des Pays de la Loire. L'objet de cette association : renforcer les interactions positives entre agriculture et environnement. L'association Solenat vient de signer son premier partenariat avec MBPack, une entreprise Mayennaise spécialisée dans la conception de solutions d'emballages, de transport et d'hygiène pour les métiers de bouche. L'objectif du partenariat est de compenser les émissions de gaz à effet de serre de la flotte de véhicules de la société, en maximisant la séquestration de carbone par des haies bocagères.
- Bocage préservé – 35 000 Kms de haies – Zones Natura 2000

En matière de promotion de l'origine France, du savoir-faire français et de la qualité des produits :

- Mise en place d'un atelier d'éleveurs à Ernée par un groupe d'agriculteurs. Création de la marque Coeur de Mayenne blé (baguette mayennaise : la Mayennette et viande bovine).

En matière de lutte contre le gaspillage :

- Recyclage des plastiques agricoles
- Pesée des déchets au sein des établissements scolaires pour sensibiliser les élèves
- Service des enfants en fonction de leur appétit (portions adaptées)

CONTACT :

Pauline Collet-Gastinel
☎ +06 87 01 68 55 ✉ pauline.colletgastinel@fdsea53.fr

Les Agris le Tour

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 6

Département : INDRE ET LOIRE
Tours > Châteauroux
Jeudi 1er juillet

INFOS CLÉS

Visuel

Comme les chiffres cités précédemment le confirment, l'Indre-et-Loire est un département avec énormément de productions. L'équipe d'agriculteurs mobilisée pour mettre en œuvre ce visuel souhaite représenter, non pas la totalité des productions (ce serait mission impossible), mais bel et bien celles les plus représentatives de l'agriculture tourangelle. Seront donc « dessinés » en taille XXL :

- Un pot à lait,
- Un épi de blé,
- Une grappe de raisin
- Et l'éternel Ste Maure de Touraine (fromage AOP).

La parcelle étant en forme de triangle nous avons décidé de mettre le slogan en haut et les dessins en bas. Notre slogan sera : « L'agriculture un maillon fort de la Touraine », puis nous ajouterons la marque de notre département avec « Les agris du 37 ».

Commune : La Croix en Touraine
Km : 34,6
Latitude : 47°21'12.9"N
Longitude : 0°59'19.2"E

Agriculture

- **4 842** exploitations pour **5 878** chefs d'exploitation (dont **26 %** de femmes). La surface moyenne d'une exploitation tourangelle est de **69 ha**.
- En 2016, l'activité viticole, à forte valorisation, a représenté **21 %** de la valeur des productions agricoles du département.
- En 2019, la SAU représentait **359,4 milliers d'hectares**.
- Le fromage Ste Maure de Touraine et son AOP dont la production ne fait qu'augmenter chaque année, 1 070 tonnes en 2000, 1320 tonnes en 2010 et **1867** tonnes en 2019.
- L'Indre-et-Loire est aussi le département de la région Centre-Val de Loire qui produit le plus de vin, soit **401,8 milliers d'hectolitres** en 2019.
- Total des élevages du département : **34 895 vaches et 40 980 chèvres**.
- L'Indre-et-Loire est le département de la région Centre-Val de Loire qui produit le plus de lait de vache.
- Avec **19 000 têtes**, l'Indre-et-Loire détient le plus important troupeau de vaches laitières du Centre-Val de Loire.
- Le troupeau de chèvres représente **30 %** de l'effectif régional. Il s'est étoffé durant la dernière décennie et constitue le 2e troupeau régional, après celui de l'Indre.
- **361 exploitations** en agriculture biologique.
- Tous produits confondus, hormis le vin, le Loiret et l'Indre-et-Loire sont les plus gros contributeurs à la pratique des circuits courts, avec respectivement 25 % et 23 % des exploitations régionales. Bon nombre d'exploitations agricoles favorisent la vente directe pour écouler leur production. Sont recensées également quelques industries agroalimentaires comme la charcuterie.

Terroirs gastronomiques

L'un des gros avantages de l'agriculture d'Indre-et-Loire est sa diversité. En effet, le nombre d'Appellation d'Origine Protégée est conséquent et la diversification des productions également : nous retrouvons ainsi le fromage avec l'éternel Ste Maure de Touraine, le vin avec des appellations reconnues comme Vouvray ou St Nicolas de Bourgueil. A l'échelle régionale, plus de 4 hectares de vignes sur 10 sont cultivés en l'Indre-et-Loire.

- Les rillons de Tours
- Les rillettes de Tours
- L'andouillette au Vouvray
- Le nougat de Tours
- Les champignons de couche de Touraine
- La truffe du Richelais

Agriculture innovante

- **De développement des énergies renouvelables** : Les agriculteurs du département 37 participent activement à la production d'énergie. Aujourd'hui 12 méthaniseurs sont en activité. Certains de ces projets sont mis en place par des exploitants seuls, d'autres le sont à plusieurs, avec des tailles et des engagements financiers qui sont bien entendu différents. La construction de bâtiments équipés de toitures photovoltaïques est également importante en Touraine. Principalement sur du neuf, beaucoup d'exploitants franchissent le pas, emballés par des retours sur investissement alléchants de l'ordre de 20 années. Seul l'éolien n'est aujourd'hui pas développé dans le département.
- **De lutte contre le changement climatique** : L'Indre-et-Loire recense les pionniers régionaux de l'ACS (l'Agriculture de Conservation des Sols). Le président et le vice-président de l'APAD Centre (l'Association Pour une Agriculture Durable) sont exploitants dans le département. Ce type d'agriculture, qui comme toutes a ses avantages et ses inconvénients, revendique que les sols soient en permanence couverts. Ainsi le captage de carbone s'effectue sans interruption. Il promeut également le non-travail du sol et donc la réduction drastique de la consommation de matières fossiles. Les projets d'énergies renouvelables portés par des agriculteurs et cités ci-dessus participent aussi à la baisse des émissions de gaz à effet de serre et ainsi à la lutte contre le changement climatique.
- **De développement de la biodiversité** : malheureusement et les acteurs du monde agricole local n'y sont pour rien, mais le 37 a été traversé en quelques décennies par bon nombres d'infrastructures de transport : l'A10 (Tours-Paris) et la LGV (Ligne à Grande Vitesse) Tours-Paris dans les années 70, l'A28 (Tours-Le Mans) au début des années 2000, l'A85 (Tours-Bourges) dès 2005. Enfin la LGV Tours-Bordeaux fut mise en service en 2017. Grosses consommatrices de foncier agricole, ces infrastructures nécessitent aujourd'hui des compensations environnementales. Ce sont donc des remises en état de zones humides, des plantations aidées de haies, etc. qui sont financés par les aménageurs et qui participent inévitablement au développement de la biodiversité.
- **De promotion de l'origine France, du savoir-faire français et de la qualité des produits** : chaque année a lieu à Tours, préfecture du 37, le salon agricole Ferm'expo. Il s'agit du salon d'un salon reconnu à l'échelle régionale où professionnels et grand public se côtoient. On y retrouve des concours d'animaux afin de vanter le savoir-faire des producteurs régionaux. Des transformateurs viennent également proposer leur gastronomie. La quasi-totalité des AOP/AOC est représentée. Contraint par l'actualité sanitaire, il n'a malheureusement pas ouvert ses portes en 2020. L'édition 2019 a recensé pas moins de 10 000 visiteurs, 320 exposants et plus de 1000 animaux. Recensons également que plusieurs magasins de producteurs ouvrent leurs portes aux quatre coins du département. Enfin, la chambre d'agriculture organise également 4 marchés fermiers chaque année afin que les producteurs de tous les départements qui le souhaitent puissent proposer leurs productions en direct.
- **De lutte contre le gaspillage :** la profession réalise, notamment via le biais de la FNSEA Centre-Val-de-Loire, la mise en place d'une filière SOLAAL (Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires) à l'échelle régionale. Association créée en 2013, elle permet de faciliter le don de denrées agricoles auprès des associations d'aide alimentaire reconnues par l'Etat. Peuvent proposer leurs denrées les agriculteurs, mais aussi les coopératives, les grossistes ou encore les responsables de magasins. Certains producteurs proches de la métropole tourangelle, principalement en maraichage, ouvrent également leurs parcelles en fin de saison afin de donner leurs fins de planches de légumes aux plus démunis. Ils participent ainsi à la baisse du gaspillage en plein champs tout en aidant des personnes dans le besoin.

CONTACT :

Teddy Couton
☎ 06.67.38.35.36 ✉ teddy.couton@agricvl.fr

Agriculteur solidaire
JE DONNE !
WWW.SOLAAL.ORG

Les Agris le Tour

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 6

Département : LOIR ET CHER
Tours > Châteauroux
Jeudi 1er juillet

INFOS CLÉS

Visuel

« LES AGRICULTEURS SUPPORTERS »
Une piste très graphique marquante par sa simplicité, un jeu de formes et contre formes qui représenteront à la fois les secteurs principaux de l'agriculture du Loir-et-Cher, et des agriculteurs qui viennent créer une chaine humaine en soutien au tour de France 2021.

Commune : Montrichard Val de Cher
Km : 50
Latitude : 47°20'41.2"N
Longitude : 1°11'16.0"E

Agriculture

- **3 433** exploitations et **4 950** chefs d'exploitation.
- L'agriculture emploie **1 977** salariés permanents
- En 2018, la SAU représentait **312 milliers d'hectares**
- Prédominance des grandes cultures au nord de la Loire.
- Production viticole ancienne, importante et de qualité.
- Productions spécialisées, porteuses d'image dans le département (asperges, fraises...)
- La sylviculture comme enjeu économique important, avec **200 000 ha de forêts de production.**
- Élevage bien implanté : **49 000 bovins** (au total) et **porcins** (**45 %** des élevages possèdent entre 1 et 49 têtes) en particulier.
- En 2010, **132 exploitations** ont un mode de production **biologique** (+21 % par rapport à 2009).
- **12 %** des exploitations commercialisent leur production en **circuit court** (surtout les producteurs de légumes).
- **Vins de Loire** : inclus dans la grande région viticole du Val de Loire, le vignoble du Loir-et-Cher est constitué de six appellations :
  - Au Nord de la Loire : les Coteaux du Vendômois et le Touraine Mesland,
  - En bordure de Loire et de la Sologne : le Cheverny et le Cour-Cheverny
  - En Sologne viticole et coteaux du Cher : le Touraine et le Valençay.

  Le vignoble couvre actuellement environ 8 000 hectares pour une production de 426 000 hectolitres. Cette région offre aux consommateurs des vins friands et subtils dont les arômes diffèrent d'un coteau à l'autre et subissent l'influence du climat océanique ou continental suivant les années.
- **Fromages de chèvre :** on dénombre environ **8 800** chèvres, réparties sur 116 exploitations agricoles. (Source : RGA 2000). La production départementale de lait de chèvre est d'environ 70 000 hectolitres. Plus de 80 % du lait produit sert à la fabrication de différents fromages : 56 % pour des fabrications fermières et 30 % livré à des industries. 3 fromages de chèvre, fabriqués dans le département, bénéficient d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) :
  - Le Selles-sur-Cher
  - Le Sainte Maure de Touraine
  - Le Valençay

  Un autre fromage de chèvre : Le Trèfle

Terroirs gastronomiques

- La galette de pommes de terre
- La tarte tatin

Agriculture innovante

- De lutte contre le changement climatique : (et biodiversité) : face aux gels de printemps, des luttes mécaniques et des possibilités de stockages des récoltes avec la climatisation des bâtiments de stockage sont réfléchies à l'échelle des territoires. Pour répondre à la lutte contre les stress hydrique, l'irrigation est un outil de gestion des risques incontournable et les réservoirs d'eau et les outils de pilotage sont défendus par la profession agricole, en parallèle d'une adaptation des systèmes de production. Ainsi, l'agroforesterie contribue à l'atténuation du changement climatique en augmentant le stockage de carbone dans les parties aériennes de l'arbre mais aussi dans la matière organique incorporée dans le sol grâce aux racines des arbres. Ces systèmes constituent également une adaptation au changement climatique en protégeant les cultures ou les animaux des excès et accidents climatiques (vent, tempêtes, inondation : actions anti-érosives, sécheresse). La filière « noix » s'est ainsi développée en Loir-et-Cher et participe à la protection de la ressource en eau. La production d'énergies renouvelables à travers le développement des unités de méthanisation ou l'installation de panneaux photovoltaïque sur les bâtiments agricoles fait partie des objectifs que se donne l'agriculture loir-et-cherienne.

- De développement de la biodiversité : situé au carrefour de nombreux paysages, le Loir-et-cher est caractérisé par un patrimoine naturel riche et diversifié. Il dispose d'une grande variété de milieux naturels : vallées et zones humides, gâtines et bocage, plaines céréalières, forêts et zones viticoles. Il abrite ainsi un grand nombre d'espèces animales et végétales, dont certaines sont dites « patrimoniales », c'est-à-dire protégées, menacées, rares, ou ayant un intérêt scientifique ou symbolique. 44 % du territoire est reconnu en espace remarquable Natura 2000. 13 sites Natura 2000 ont été désignés en Loir-et-Cher en application des directives européennes « Oiseaux » et « Habitats » et couvrant 276 377 ha. La liste des sites est disponible sur Internet : http://www.centre-val-de-loire.developpement-durable.gouv.fr/sites-natura-2000-presents-dans-le-loir-et-cherr818.html. 4 % du territoire en ZNIEFF (Zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique). 0,04 % du territoire classé sous protection forte (une réserve naturelle nationale : la réserve de Grand-Pierre et Vitain (275 ha) ;une réserve naturelle régionale : la réserve géologique de Pontlevoy (0,52 ha), …

- De promotion de l'origine France, du savoir-faire français et de la qualité des produits :
  - Plusieurs plateformes internet pour la promotion des produits locaux nées au cours du confinement
  - Promotion des produits locaux dans les cantines au collège par le Conseil Départemental
  - Initiation d'une filière Eleveurs et Engagés

- De lutte contre le gaspillage :
  - Recyclage des plastiques agricoles
  - Mise en place en cours d'action anti-gaspillage alimentaire à travers l'initiative SOLAAL ou encore le Pays des Châteaux (Contrat territorial)

CONTACT :

Teddy Couton
☎ 06.67.38.35.36 ✉ teddy.couton@agricvl.fr

Agriculteur solidaire
JE DONNE !
WWW.SOLAAL.ORG

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 7

Département : CHER
Vierzon > Le Creusot
Vendredi 2 juillet

INFOS CLÉS

Visuel

Le visuel représentera un vélo. Les roues seront faites avec des bottes de paille où des lettres seront inscrites. On pourra lire d'un côté « PRODUCTEUR », au niveau des pédales « AU » et sur l'autre roue « CONSOMMATEUR ». Le but étant de montrer que les producteurs font avancer l'agriculture et que les consommateurs sont aussi un maillon de la chaîne (ici la chaîne du vélo). Ils avancent ensemble et les produits circulent du producteur au consommateur. Sur la selle du vélo, on retrouvera le numéro du département du Cher : le 18.

Commune : Baugy
Latitude : 47°04'54.0"N
Km : 57,7km
Longitude : 2°44'07.4"E

Agriculture

- **3 806** exploitations agricoles sur plus de **450 000 hectares** = 15 % des exploitations régionales.
- **462,1** milliers d'hectares
- **44 %** du territoire agricole est culture céréales (position dominante dans le Cher)
- Les vergers représentent 800 hectares du territoire.
- Les vignobles s'étendent sur **4 200 hectares** avec la quasi-totalité en AOP (Sancerre, Menetou-Salon, Reuilly, Quincy, Châteaumeillant).
- Élevage bien implanté : **64 250 bovins** allaitants et **6 650 vaches laitières**, **22 300 chèvres** et **35 700 brebis**.
- Par le biais du développement des circuits courts, de l'agriculture biologique et de modes de cultures plus respectueux de l'environnement, le Cher s'engage dans la voie de **l'agriculture durable**. En 2019, les surfaces en agriculture biologique couvrent 18 849 hectares dans le département, dont 74,2% sont certifiées bio. Elles représentent 22,4% des surfaces régionales en agriculture biologique. Tout comme le nombre d'exploitations, on observe une progression des surfaces agricoles en agriculture biologique : +16,5 % par rapport à 2018. La part des surfaces en agriculture biologique dans la SAU est de 4,3% soit un peu plus que la région (3,6%) mais beaucoup moins que la moyenne nationale (8,5%).
- **12 % des exploitations** sont en circuits courts.

Terroirs gastronomiques

- Vins du Val de Loire – Centre : 5e bassin viticole français. Les vignobles s'étendent sur 4 436 hectares avec la quasi-totalité en AOP (Sancerre, Menetou-Salon, Reuilly, Quincy, Châteaumeillant), soit 20% de la surface régionale.
- Les fromages de chèvre : Le nord du département est marqué par l'élevage caprin dont le lait

sert à la production de fromages dont cinq ont obtenu une appellation d'origine contrôlée : Chavignol (concerne 101 producteurs en 2020), Selles-sur-Cher, Valençay, Sainte-Maur de Touraine, Pouligny-St-Pierre.

- Le pâté de Pâques Berrichon
- La crème de lentilles vertes
- Le sanciau
- Le poirat
- La potée berrichone
- Le citrouillat
- Lentilles du Berry
- Truffes noires du Berry (Ou l'or noir du Berry)

Agriculture innovante

- **De développement des énergies renouvelables** : Méthanisation, Éoliennes, bâtiments équipés de panneaux photovoltaïques, bois déchiquetés
- **De développement de la biodiversité** : Epiterre : mise en place des mesures compensatoires écologiques. (Pour x hectares d'arraché dans une parcelle, 4000 mètres de haies étaient replantés pour compenser la perte de biodiversité). Sonneur à ventre jaune et la salamandre sont protégées, les mares sont restorées sur Ides saint roch et Touchay. Le Cher, 1er département en France à lancer ce genre d'initiative.
- **De promotion de l'origine France, du savoir-faire français et de la qualité des produits** : Eleveur et Engagé est une démarche nationale qui a été développé dans le Cher par un groupe d'éleveur. Leur ambition est de vendre en direct des vaches et agneaux à un prix qui tient compte des coûts de production et qui est donc rémunérateur pour les éleveurs. Formés à la communication, ils organisent régulièrement des animations pour valoriser leur travail et la viande locale. Les toqués de l'agriculture est un événement organisé par les Jeunes Agriculteurs et qui promeut les produits locaux à travers la vente de repas gastronomiques préparés par des chefs. En 2021, l'édition s'est déroulée le 24 avril à coté de la cathédrale de Bourges. Les gourmets pouvaient venir chercher leurs repas et profiter d'un marché de producteur. A cette occasion, les éleveurs du groupe Eleveur et Engagé avaient organisé un stand pour promouvoir leur démarche et la viande locale.
- **De lutte contre le gaspillage :** SOLAAL (Solidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires) est une association nationale reconnue d'intérêt général créée en 2013 qui a pour but de faciliter les dons entre le secteur agricole et les associations d'aide alimentaire habilitées au niveau national. Ses objectifs :
  - Renforcer l'engagement des acteurs des fillières agricole et agro-alimentaire,
  - Faciliter l'organisation des dons,
  - Contribuer à l'équilibre nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire,
  - Lutter contre le gaspillage

  Elle propose donc un service gratuit qui offre des produits frais aux plus démunis et lutte contre le gaspillage alimentaire. Depuis sa création en 2013, SOLAAL (à l'échelon national) a distribué plus de 20 900 tonnes de produits agricoles, soit l'équivalent d'environ 42 millions de repas en France.

  La création de l'association SOLAAL Centre Val de Loire est un projet porté par la FNSEA (Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles) Centre Val de Loire, en lien avec la Chambre régionale d'agriculture du Centre Val de Loire et Jeunes Agriculteurs Centre Val de Loire.

  L'objectif de cette association, faciliter le don des invendus agricoles, s'inscrira parfaitement dans les objectifs du Gouvernement qui est de lutter contre la précarité alimentaire et de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025.

CONTACT :

Eden Bouillaud
☎ 06.07.91.90.09 ✉ eden.bouillaud@agricvl.fr

Les Agris le Tour

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 7

Département : NIÈVRE
Vierzon > Le Creusot
Vendredi 2 juillet

INFOS CLÉS

Visuel

Le groupe souhaite représenter les principales productions du département : céréales (un morceau de pain), filière viticole (un verre de vin), filière viande bovine (pièce de bœuf) et la filière bois (fourchette et couteau réalisés avec des rondins) avec des matériaux responsables et réutilisables après le passage du Tour : bois, tissu, petites bottes de paille.

Commune : Saint-Péreuse
Latitude : 47°03'29.4"N

Km : 149,8
Longitude : 3°47'53.0"E

Agriculture

L'agriculture nivernaise, des productions de qualité intégrées dans leur environnement

- Environ 3200 exploitations agricoles, qui représentent **4 450 emplois directs** à temps plein.
- **393 853 ha** de surfaces agricoles dont plus de **50 % toujours en herbe**
- Des productions qualitatives : viande charolaise, blé panifiable, orge pour la malterie...
- Une activité agricole qui soutient l'activité économique et l'emploi dans la ruralité
- **L'élevage de vache charolaises** de qualité avec **1626 élevages** et **130 000 veaux** qui naissent chaque année. Une tradition de naisseurs qui exportent les jeunes mâles pour l'engraissement et une qualité génétique reconnue avec des éleveurs engagés dans la sélection
- **L'élevage ovin** : une tradition de production ovine complémentaire de l'élevage bovin avec des agneaux de boucherie
- **Production céréalière** : maïs, soja et aussi orge se destinent à l'alimentation des troupeaux du département. Assolement classique : blé, orge colza qui représente 80 % de la production végétale du département. 70 % de la production d'**orge** de la Nièvre est destinée à la malterie (bière). La filière céréalière génère une valeur ajoutée d'environ **1 milliard €** pour la région Bourgogne Franche Comté
- **21 000 personnes employées** par la filière céréalière en Bourgogne Franche-Comté
- **1 ha de blé tendre = 35 000 baguettes**
- **1 ha d'orge de brasserie = 35 000 L de bières**
- **5 vignobles dans la Nièvre :** Pouilly (Pouilly Fumé, Pouilly-sur-Loire), Coteaux du Giennois, Tannay, La Charité et Riousse. L'appellation Pouilly est le premier employeur de main d'œuvre agricole du département
- Le Morvan est la 1ère région productrice de sapins de noël. 60 % de la production s'exporte dans le monde entier. **1 500 hectares** sont consacrés à la production de **sapins de noël** représente ¼ de la production nationale

Terroirs gastronomiques

- **Viande charolaise**, élevée à l'herbe
- **Vins du Val de Loire** comme Pouilly Fumé et Côteaux du Giennois, dont les arômes tirent leur particularité des sols, situés sur l'ancien lit de la Loire
- **Nougatine de Nevers** (confiserie composée de nougat brun aux amandes et entouré d'un glaçage orangé)
- **Brioche aux griaudes** (brioche salée aux dès de porcs croustillants, dit grattons)

Agriculture innovante

Le pâturage, une valeur ajoutée paysagère et écologique
La moitié du département est toujours en herbe :

- 20 ans, c'est le temps qu'il faudrait à la friche pour réduire de moitié la biodiversité végétale si le pâturage n'existait plus
- 3,5 tonnes, c'est le poids de la faune sous un hectare de prairies
- 2 terrains de foot c'est la surface en prairie consommée par une vache en un an (herbe, foin)
- 760 kg, c'est la quantité de CO_2 stocké par 1 ha de prairie !

La FDSEA et les JA participent depuis plusieurs années à des manifestations grand public, en accueillant sur leurs fermes les voisins et visiteurs ! Tours de moissonneuses, démonstration de drones, visites des parcelles et des batiments, dégustations… Plus de 800 personnes acueillies chaque été depuis 3 ans à l'occasion des Fêtes des moissons et des récoltes (en partenariat avec le réseau Agridemain), et plus récemment dans le cadre des Journées Nationales de l'agriculture (JNA). Un plaisir pour le grand public autant que pour les agricultrices et agriculteurs.

CONTACT :

Lucie Lecointe
☎ 06.72.75.91.12 ✉ formation.fdsea58@orange.fr

Les Agris le Tour

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 7

Département : SAÔNE ET LOIRE
Vierzon > Le Creusot
Vendredi 2 juillet

INFOS CLÉS

Visuel

Mise en avant des deux productions les plus emblématiques du département : l'élevage allaitant charolais et la viticulture symbolisés par une tête de vache et des grappes de raisins. Le tout avec une touche humoristique et sur un ton décalé avec le slogan : « 71 Nuances d'Agris en Saône-et-Loire » avec une chaîne humaine.

Commune : Saint Léger sous Beuvray
Km : 189
Latitude : 46°55'16.8"N
Longitude : 4°05'54.1"E

Agriculture

- Une forte emprise du territoire agricole avec une surface agricole utile (SAU) de plus de **540 000 ha**, la Saône et Loire représente la seconde SAU en France derrière la Marne.
- Il s'agit donc d'un département **très « vert »,** avec une emprise agricole, forestière et divers espaces naturels occupant presque 75 % du territoire.
- L'emploi en agriculture représente **13 700 actifs**, dont **9 100 chefs d'exploitations**. Les exploitations sont au nombre de 7 050 (soit 25% des exploitations en Bourgogne Franche-Comté), dont **5 250 exploitations « professionnelles »**, qui se répartissent de la manière suivante :
  - **Bovins viande : 43 %**
  - **Viticulture : 25 %**
  - **Polyculture-élevage : 8%**
  - **Grandes cultures : 6 %**
  - **Hors-sol : 5 %**
  - **Bovins lait : 3 %**
- Une agriculture empreinte de la géographie : l'agriculture de la Saône-et-Loire est particulièrement diversifiée (cultures, élevages, vignoble, complétés par des bassins maraîchers, horticoles et des vergers…). Mais deux activités dominent largement : l'élevage bovin extensif auquel sont consacrés près des 2/3 de la SAU et la viticulture AOC, présente sur seulement 13 000 ha, mais dont l'impact économique est essentiel. Ces productions reposent sur des potentialités naturelles bien marquées, conduisant à des zones de production géographiquement assez typées.

Terroirs gastronomiques

- Bœuf charolais
- Volaille de Bresse
- Vin de Bourgogne, mâcon et crémant de bourgogne
- Fromage Charolais, Comté, Mâconnais, Morbier, Beurre et Crème de Bresse, Brillat-Savarin

Agriculture innovante

L'importance des productions sous signe de qualité
Les signes de qualité : vins, fromages et volailles
La démarche qualité AOC concerne environ 2 200 exploitations en Saône-et-Loire dont 90% sont des producteurs de vins. La production de vins AOC se fait sous plus de 20 appellations.

Dont 15 appellations communales : réparties sur le territoire :

- Juliénas, Moulin à vent, Chénas et Saint Amour, en Beaujolais
- Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Saint Véran et Viré-Clessé, en Maconnais
- Montagny, Givry, Mercurey, Rully, Bouzeron et Maranges, en Côte Chalonnaise

Et 5 appellations régionales : Bourgogne, Mâcon et Crémant de Bourgogne.

La profession s'est largement structurée au plan de la commercialisation, sous forme de coopératives ou de groupements de producteurs, lesquels collectent près de 50% de la production départementale.

Mais la Saône et Loire compte également de nombreux autres signes de qualité :

- Les viandes AOP : Bœuf de Charolles, Volailles de Bresse et Dindes de Bresse
- Les AOP / AOC fromages et crème : Charolais, Comté, Mâconnais, Morbier, Beurre et Crème de Bresse, Brillat-Savarin

CONTACT :

Thibault Laugaa
☎ 06.21.73.04.86 ✉ TLAUGAA@fdsea71.fr

Les Agris le Tour

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 10

Département : ISÈRE
Albertville > Valence
Mardi 6 juillet

INFOS CLÉS

Visuel

Nos visuels seront réalisés par les agriculteurs du secteur de St Marcelin avec des matériaux agricoles de récupération comme les bottes de pailles, peinture, tissus, bâches et du film d'enrubannage. Cette communication positive sera une vitrine pour l'agriculture et pour les exploitants agricoles isérois afin de promouvoir leur métier. Cela sera l'occasion de mettre en avant l'importance de notre souveraineté alimentaire et de rappeler que la profession agricole permet de répondre aux attentes de notre société actuelle en fournissant des produits de qualité tout au long de l'année. L'agriculture nous permet d'avoir accès à un large panel de produits grâce à des exploitations diverses, son rôle est donc essentiel à notre société.

Commune : Saint Romans
Km : 135,4
Latitude : 45°6'27.216" N
Longitude : 5°18'54.575" E

Agriculture

- **5000 exploitations** sur 240 000 ha de surface agricole utile dont **100 000 ha en prairie** permanente naturel et **10 000 ha en cultures pérennes**,
- **11 300 actifs** permanents dans les exploitations agricoles, et plus de **6 600 salariés** dans l'industrie agroalimentaire et commerce de gros.
- **91 000 ha** en grandes cultures (céréales et oléo-protéagineux) et 900 exploitations en maraichage,
- viticulture, arboriculture et nuciculture (11 tonnes de noix)
- **150 000 bovins** pour 197 millions de litres de lait et 13 400 tonnes de viande, 66 000 porcins,
- **58 600 ovins**, **11 600 caprins** et **150 élevages** de volailles
- **24 000 ha** en agriculture biologique dans 600 exploitations
- **50 %** des exploitations vendent au moins un produit en direct

Terroirs gastronomiques

- **AOP bleu du Vercors-Sassenage** (1998) : Ce fromage doux, issu du coeur du Parc Naturel Régional du Vercors, est onctueux au goût subtil et à l'arôme de noisette. Sa pâte demi-molle persillée est lisse, fine et de texture souple. Il est fabriqué à partir de lait de trois races de vaches : la villarde, la montbéliarde et l'abondance.
- **AOP noix de Grenoble** (1938) : La noix de Grenoble est issue de 3 variétés (Franquette, Mayette et Parisienne) de vergers tout le long de la vallée de l'Isère et est d'un calibre supérieur ou égal à 28mm. Grâce à sa qualité et sa saveur, la noix de Grenoble a obtenu sa renommée internationale.

- **IGP Saint-Marcellin** (2013) : Ce fromage du Dauphiné, à pâte molle à croute fleurie, est fabriqué à partir de lait de vaches, nourries à partir des ressources locales. Ce petit fromage rond est à la fois puissant et moelleux issus d'un savoir-faire IGP des vins de l'Isère et AOP bois de Chartreuse

Plats typiques :

- Le gratin dauphinois
- La raviole
- Le murçon
- Marcelline (feuilleté à base de St Marcelin et de lard)

Agriculture innovante

- Le département de l'Isère est divisé en deux territoires : la partie de plaine au nord-ouest et la partie de montagne et haute-montagne au sud-est. Ainsi l'agriculture du département est variée et se classe premier département de la région Auvergne-Rhône-Alpes autant en nombre d'exploitations en grandes cultures (céréales et oléagineux) qu'en polyculture-élevage. La production de noix iséroise représente plus d'un tiers de la production nationale.
- Depuis 2018, la marque départementale Is(h)ere a été développé pour garantir à la fois la provenance géographique (origine et production iséroise) et la juste rémunération des producteurs tout en respectant des conditions de production sanitaires et en valorisant les pratiques environnementales.

CONTACT :

Marion Schmitt
☎ 06.27.05.83.74 ✉ marion.schmitt@fdsea38.fr

Les Agris le Tour

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 10

Département : DRÔME
Albertville > Valence
Mardi 6 juillet

INFOS CLÉS

Visuel

Notre fresque rassemblera un trio de chaînes : la chaîne alimentaire, la chaîne humaine, et la chaîne de vélo. Cette fresque sera aux couleurs de la Drôme : du orange comme les abricots, du violet comme la lavande, du blanc comme l'ail et du jaune pour un rappel au maïs.. etc.

Commune : Charpey
Km : 167,1
Latitude : 44°93'01.29"N
Longitude : 5°06'89.21"E

Agriculture

- **6395 exploitations**
- Surface moyenne : **35 Ha**
- **2351 CDI** / **30612 CDD** (chiffre 2018) / **3 700 en emplois saisonniers** (2020)
- Principales productions : arboriculture (1401) et grandes cultures (1550)
- 1er département agricole et 1er employeur de main d'œuvre agricole de la région Auvergne-Rhône-Alpes.
- **1 267** exploitations certifiées bio ou en conversion (soit 48 420 ha), la Drôme est le 1er département **bio** d'Auvergne-Rhône-Alpe
- **27 %** des exploitations commercialisent en **circuit court**
- Elevages :
  - Volailles : 8 600 000 têtes : 40 % des effectifs de la région Auvergne-Rhône-Alpes)
  - Ovins (36 400 têtes)
  - Bovins (78 100 têtes)
  - Caprins (34 800 têtes : 21 % des effectifs de la région Auvergne-Rhône-Alpes).

Terroirs gastronomiques

- Le nougat de Montélimar
- Le Picodon]
- Le Bleu du Vercors-Sassenage
- La raviole de Romans
- Le petit épeautre de Haute Provence
- La Pogne de Romans
- Le Suisse (spécialité de Valence)

- Les vins de la Drôme
- L'Olive noire de Nyons, 1ère AOP de France, depuis 1994
- Truffes de la Drôme des Collines
- Le pintadeau de la Drôme
- La noix du Royans
- L'Ail de la Drôme
- L'Agneau de Sisteron
- La Lavande
- L'Abricot

Agriculture innovante

Premier département en agriculture biologique en nombre d'exploitations, la Drôme est riche de ses nombreuses filières végétales comme animales. Afin d'assurer le bon développement du plein potentiel de chacune d'entre elles, elle est munie de différentes stations expérimentales (aussi bien pour l'arboriculture que les plantes aromatiques et à parfum ou les grandes cultures). Afin d'aller toujours plus loin dans l'accompagnement de ses filières et des exploitants y travaillant, des projets ont été mis en place avec les communautés de communes et les exploitations afin entre autres de favoriser : l'installation de jeunes maraîchers en agriculture biologique (i.e. la ceinture verte), le développement et la conservation de structures agroécologiques sur les exploitations (i.e. paiements pour services environnementaux). De même, nos exploitants agricoles sont inscrits dans de nombreux labels (AOP Picodon, AOC Clairette de Die, AOC noix de Grenoble, etc.) ou démarches (HVE, vergers éco-responsables, etc.) visant à produire dans le respect de leur environnement de travail une alimentation de qualité, reflets de leur passion.

CONTACT :

Fanny Damotte
☎ 07.63.21.72.82 ✉ animation@fdsea26.fr

Les Agris le Tour

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 11

Département : VAUCLUSE
Sorgues > Malaucène
Mercredi 7 juillet

INFOS CLÉS

Visuel

Le maillot jaune sera dessiné sous une esquisse du viaduc, associant ainsi le patrimoine local à l'agriculture du territoire. Sur cette esquisse circuleront des tracteurs (du + ancien au + récent).

Commune : Sault
Latitude : 44°02'17.3''N

Km : 89,4
Longitude : 5°23'45.1''E

Agriculture

- Le modèle départemental est la polyculture dans les plaines l'Ouest, et l'élevage sur les reliefs du Sud et de l'Est.
- Environ 100 agriculteurs s'installent dans le Tarn chaque année.
- On trouve environ 6000 exploitations agricoles = travaillent 52 % du territoire tarnais (300 000 ha).

Paysage

Contrasté, entre fonds de vallées encaissées, sauvages et boisées, et sommets de plateaux où domine une agriculture orientée vers l'élevage.

- Le relief du Tarn a la forme d'un amphithéâtre ouvert vers l'ouest.
- La partie sud-est est la plus élevée.
- Au sud, la Montagne Noire = ligne abrupte qui sépare le Tarn de l'Aude.
- Est : le relief est plus bas → plateau vers le Ségala, zone vallonée et rivière Viaur.

Terroirs gastronomiques

- Roquefort
- Céréales
- Elevages de volailles, d'ovins et de caprins

Données historiques et anecdotes

Nous nous trouvons dans le territoire **Ségala** : nom qui vient de l'occitan et qui signifie « seigle ».
On surnomme ce territoire le « **pays des 100 vallées** », en référence à son réseau hydrographique très dense.
On trouve à quelques centaines de mètres de la parcelle du visuel le **viaduc de Viaur**. Il fut construit en 1902 et traverse la rivière Viaur. Il fut construit par Gustave Eiffel. L'agriculture tarnaise est fière d'être représentée au même rang que ce patrimoine culturel.

Agriculture innovante :

- La polyculture et l'élevage dans ce département est source de biodiversité et contribue à stocker le carbone avec la présence de prairies multi-espèces (mélange légumineuses et graminées, qui rend la terre plus résistante) —> absorption de CO2 par les végétaux = stockage de carbone organique dans les sols.

- Plus d'1/3 agriculteur pratique la vente directe (marché ou livraison) : en effet, il existe très peu d'industriels implantés dans le Tarn. Il y a donc un fort développement des circuits courts.

CONTACT :

Luc Dumont
☎ 07.56.00.97.10 ✉ luc.dumont@fdsea87.fr

Les Agris le Tour

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 13

Département : GARD
Nîmes > Carcassonne
Vendredi 9 juillet

INFOS CLÉS

Visuel

Dans le secteur géographique de « La Vaunage » entre Nîmes et Sommières, sur les terres de la manade Olivier située entre vignobles et oliviers. Nous avons choisi de mettre en valeur l'élevage gardois, et toutes les races bovines du département. Le visuel sera un vélo et autour de ce vélo sera organisé un « abrivado » avec les gardians et les taureaux de la manade. Au centre, pour reprendre le thème de la chaîne, nous composerons une chaîne de vélo sous la forme du signe de l'infini. Cette chaîne sera constituée d'hommes et de femmes avec chacun une bête de son élevage pour représenter toutes les races bovines du Gard.

Commune : Congénies
Km : 15,15
Latitude : 43.77°N
Longitude : 4.15°E

Agriculture

- **5 000** exploitations agricoles professionnelles
- **40 ha** de SAU moyenne (contre 75ha en France)
- **4 %** des emplois en agriculture (contre 2.4 % en France)
- Le Gard produit **143 signes officiels de qualité**
- **La vigne** est la production principale avec **50 000 ha**
- Céréales, arboriculture, maraîchage sont les autres productions végétales du Gard
- **3180** exploitations en **SIQO** (hors AB)
- **781** exploitations en **BIO**
- **1450** exploitations en **circuits courts** (y compris viticulture)
- **143 signes officiels de qualité**, avec de nombreuses AOP/IGP viticoles, olive et huile d'olive, riz et taureau de Camargue, Pélardon, Oignon doux des Cévennes…

Terroirs gastronomiques

- **La Brandade de Nîmes** dont la recette date de 1786 (morue dessalée, montée à l'huile et avec du lait)
- **La Gardiane de Taureau** plat typiquement camarguais (taureau mariné dans du vin).
- **L'Oignon doux des Cévennes**. Production ancestrale en AOP depuis 2008, cet oignon est sans amertume, juteux et croquant. Il se distinguent par sa belle couleur nacrée et sa forme en goutte d'eau.

- **Le Pélardon** (un des plus anciens fromages de chèvre d'Europe. Emblématique des Cévennes. En AOC depuis août 2000 et AOP un an plus tard. 2/3 de la production est faite par des petits fermiers, sur leur exploitation ;
- **La Châtaigne**, vedette des montagnes cévenoles, récoltée mi-octobre par des centaines de cévenols, elle fut longtemps la 1ère ressource alimentaire.

Paysage

Le Gard est divisé en 3 grands secteurs : le secteur des Cévennes, vignes et Garrigues et Costières Camargue Méditerranée.
Le Gard est caractérisé par la diversité de ses paysages et de ses productions. Des Causses à la Méditerranée sur un territoire varié, le pays gardois abrite une grande diversité de bovins.
Races domestiques et sauvages façonnent et entretiennent de manière extensive ce territoire

Agriculture innovante :

- Les agriculteurs améliorent leurs pratiques culturales pour protéger leur santé, protéger l'environnement, répondre aux attentes sociétales en agriculture conventionnelle comme en agriculture biologique. Le Gard est le 3e département AB de France.

CONTACT :

Laurence Biscaylet
☎ 06.27.15.49.10 ✉ laurence.biscaylet@reseaufnsea.fr

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 15

Département : PYRÉNÉES ORIENTALES
Céret > Andorre-la-Vieille
Dimanche 11 juillet

INFOS CLÉS

Visuel

Le visuel représentera l'appartenance des agriculteurs du 66 au Tour De France.

Commune : EUS
Latitude : 42°37'44.6"N
KM : 48,5
Longitude : 2°27'06.8"E

Agriculture

L'agriculture est une activité qui a marqué notre territoire catalan :

- **4 100 exploitations** agricoles
- **75 000 ha** de SAU
- **34 %** en Agriculture Biologique en 2019.
- **14 Appellations d'Origine Protégée**
- **3 Indications Géographiques Protégées**
- Les Pyrénées-Orientales : département leader dans l'agriculture biologique en France
- En 2019, le département possédait **885 exploitations** (16e département français), pour des surfaces certifiées ou en conversion de 22 048 hectares, en progression par rapport à 2018 de 25,6 %. La progression, toujours aussi forte d'année en année, atteint 34 % en 2019.
- Une agriculture départementale **forte employeuse** de main d'œuvre : **3 040 CDI et 19 405 CDD**
- Des filières diversifiées : **2350 vignerons** , **700 arboriculteurs, 400 maraîchers, 350 exploitations professionnelles** et 20 000 UGB utilisent 125 000 ha
- Viticulture : **80 % des vignes en AOP**
- **Fruits et légumes** : 1er département français producteur de pêches nectarines et de laitues, 2e en concombres, 5e en abricots, 2e bassin de production d'artichauts
- **Elevage** extensif avec **85 % de surfaces pastorales** et 70 % de surfaces collectives.
- Une orientation marquée vers les circuits courts et l'agriculture biologique.
- **897 exploitations en circuits courts**
- **415 exploitations en Agritourisme**

Gastronomie

Grande diversité de productions fermières (fromages fermiers, canards gras, volailles fermières, porcs et charcuterie, huile d'olive, miel, escargots,…)

Agriculture innovante :

- La commercialisation se fait le plus souvent en circuits courts
- Le département est l'un des pionniers du « circuit court énergétique ». Résolument tourné vers l'avenir et les énergies renouvelables, bénéficiant nombreux atouts géographiques (tramontane, fort ensoleillement, ressources maritime…), le département des Pyrénées-Orientales est la terre d'accueil de la première centrale électro-solaire du monde, aujourd'hui reconvertie en plate-forme de recherche et de développement sur les technologies solaires.

CONTACT :

Nathalie Capillaire
☎ 06.80.42.60.91 ✉ ncapillaire.fdse66@reseaufnsea.fr

14e édition

Concours « Des chaînes vues du ciel »

Fiche informative

ETAPE N° 19

Département : GIRONDE
Mourenx > Libourne
Vendredi 16 juillet

INFOS CLÉS

Visuel

Les agriculteurs Girondins vous présenteront à travers leur chaîne TV éphémère, l'ensemble des maillons qui constituent la richesse départementale et vous aurez l'occasion de découvrir l'ensemble des spécialités locales et territoriales. L'agriculture girondine vous promet un programme appétant alors soyez au rendez-vous !

Commune : A l'entrée de Noaillan **KM :** 145,7
Latitude : 44°28'24.5"N **Longitude :** 0°22'00.2"W

Agriculture

- Population du département ≈ 1**,6 million d'habitants**
- Environ **6 300 exploitations** agricoles professionnelles, dont 90% cultivent de la vigne.
- Ces exploitations emploient ≈ **65 000 salariés permanents et saisonniers**, principalement en viticulture et dans les productions légumières.
- A ces emplois s'ajoutent les quelques **7 800 actifs familiaux agricoles** (dont 6900 exploitants et coexploitants).
- Le département de la Gironde, c'est **1 020 000 Ha de superficie** dont **509 000 Ha de forêts et bois** et **272 000 Ha de Surface Agricole Utile**, soit une surface moyenne de 43 Ha/exploitation, avec d'importantes disparités selon les productions (maraîchage, vigne, polyculture-élevage, céréales et légumes de plein champ...) dont **120 000 Ha destinés a la viticulture** (115 000 Ha en production, répartis pour l'essentiel sur 38 AOC et 7 dénominations, soit un potentiel voisin de 5,5 millions d'hectolitres de vin vinifiés à 25 % en caves coopératives et 75 % en caves particulières)
- **78 000 Ha de terres labourables**, dont **37 000 Ha en céréales**, principalement le maïs (26 000 Ha). La Gironde est aussi une terre de productions légumières (Asperge du Blayais, Carotte des Landes, haricot vert, pomme de terre, maïs doux...)
- **45 000 Ha de surfaces herbagères**
- **Les Vins de Bordeaux :** des vins pour tous les goûts, toutes les bourses et toutes les occasions : rouges (du Bordeaux facile à boire aux vins prestigieux de St Emilion, Pomerol, Pauillac, Margaux...), rosés et le fameux clairet fort apprécié jadis des royaumes du nord de l'Europe) et blancs (de l'Entre-Deux-Mers, produit dans la région du même nom parce que située entre la Dordogne et la Garonne subissant encore le régime des marées, au très apprécié Pessac-Léognan ou encore aux célèbres vins blancs liquoreux que sont le Sainte-Croix-du-Mont et le Sauternes). Les vins de Bordeaux ont toujours eu vocation a être exportés par delà les mers et océans : vers l'Angleterre notamment (n'oublions pas l'occupation par les anglais et la guerre de 100 ans – qui dura 116 ans - qui pris fin par la victoire des troupes de Charles VII le 17 juillet 1453 à la Bataille de Castillon, terres sur lesquelles sont produits aujourd'hui les vins de Castillon -Côtes de Bordeaux) ; vers le continent américain et plus récemment vers l'Asie qui représente un débouché notable pour les vins de la région.
- **Le maïs de la Haute Lande girondine** : cette zone fut défrichée et valorisée voila 2 générations par des familles venues du bassin parisien et de la Champagne. Après avoir adapté les techniques agronomiques

aux particularités de ces sols sableux, les céréaliers de la Haute Lande ont associé à la culture du maïs grain (principalement destiné à l'alimentation animale) celle du maïs doux (largement utilise dans les salades de crudités) et celle des « légumes de plein champ » comme les carottes (des sables), les poireaux ou encore les haricots verts.

- **Pruneau (d'Agen)** dans la zone frontalière avec le Lot-et-Garonne (Est du département)
- La Forêt cultivée (**Pin des Landes)** qui se relève progressivement des tempêtes de 1999 et de 2009
- Bien que non majoritaires, les **productions animales** ne sont pas négligeables en Gironde : le quota de production annuel moyen de la 60aine de fermes laitières avoisine les 500 000 litres / exploitation. Sur les 42 000 bovins de Gironde, environ 36 000 sont destinés à la production de viande ; Si les races Blonde d'Aquitaine et Limousine sont présentes sur tout le département, on note l'existence de la célèbre race locale Bazadaise, dont les bœufs gras sont fêtés chaque année à Bazas et dont la qualité de la viande est unanimement reconnue. Leur méthode d'élevage entre dans le cahier des charges du label rouge Boeuf de Bazas. La production ovine départementale, elle aussi plus tournée vers la viande que vers le lait, est reconnue au travers de l'indication géographique protégée « Agneau de Pauillac ».
- Une 40aine d'**apiculteurs** sédentaires ou transhumants cohabitent harmonieusement avec les autres producteurs agricoles.
- Quelque **250 ostréiculteurs** produisent près de 5 400 tonnes d'huîtres sur le Bassin d'Arcachon.

Terroirs gastronomiques

- L'entrecôte (bordelaise) aux sarments
- La lamproie à la bordelaise
- L'alose
- Les canelés bordelais (Autrefois, les blancs d'œufs étaient utilisés pour le « collage » des vins ; les jaunes ont naturellement été utilisés pour fabriquer un dessert)
- Le grenier médocain (charcuterie régionale spécifique au Médoc à base de panse de porc, d'ail et d'épices, qui se déguste froide)

Agriculture innovante

A noter : L'agriculture girondine n'est pas en capacité de subvenir à elle seule aux besoins en protéines animales (viande et produits laitiers) d'1,6 M. d'habitants !

- L'agriculture girondine en route vers le 100 % certification environnementale :
- Début 2019, 12 % de la surface agricole de la Gironde était certifiée en BIO, soit 1099 exploitations certifiées ou en cours de conversion (29 000 Ha).
- A cela s'ajoute la démarche de certification Haute Valeur Environnementale qui place la Gironde en tête des départements français avec 1610 exploitations labellisées HVE en 2020, soit 20 % du chiffre France !
- Depuis plusieurs années la profession agricole développe une dynamique de valorisation des productions agricoles locales en circuits courts : Mise en place des Drives fermier, déploiement de 12 marchés à la ferme et de 48 marchés de producteurs en partenariat avec une 20aine de communes.

Particularités agricoles

- La gerbaude = fête de clôture des vendanges dans certains châteaux viticoles ou dans certaines communes viticoles
- Subsistance dans quelques secteurs du pâturage des vignes, entre les rangs, par des troupeaux de brebis, durant les mois d'automne et d'hiver
- Développement de l'agritourisme ces dernières années, notamment de l'oenotourisme, au travers des réseaux « Bienvenue a la Ferme » (hébergement à la ferme, restauration, vente directe, camping à la ferme, accueil camping-cars...) et « Marchés de Producteurs de Pays »

Chasse à la palombe, depuis les palombières, comme dans beaucoup de départements du Sud-Ouest

CONTACT :

Franck Ballester
☎ 06.08.31.24.81 ✉ f.ballester@fdsea33.fr