

Agir sur les territoires

Les produits de l'Ain récompensés à Paris

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE / Chaque année, les meilleurs vins et produits du terroir sont récompensés lors du concours général agricole. Un concours qui permet de valoriser la diversité et la qualité de la production agricole et de la gastronomie française. Une reconnaissance du savoir-faire et de l'excellence des producteurs et des entreprises dont la portée est réelle sur le territoire.



Bresse : « des productions de qualité qui font la fierté des habitants du territoire »

Rencontre avec Aimé Nicolier, vice-président de la communauté d'agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse, délégué à la ruralité, à l'agriculture et à la forêt.

Une fois encore, le bassin de Bourg-en-Bresse s'est distingué par une belle récolte de médailles au concours général agricole. Quel est votre sentiment, en tant qu'élu, sur ce coup de projecteur donné aux produits du territoire ?

Aimé Nicolier : « C'est forcément valorisant pour un territoire comme le nôtre d'avoir des agriculteurs qui se distinguent lors de ce concours national. C'est une belle vitrine, un éclairage supplémentaire sur notre territoire et la qualité de ses productions. Et c'est d'autant plus nécessaire que nous sommes sur un secteur de polyculture élevage qui a des atouts à faire valoir. Pour les habitants, c'est une fierté d'avoir autant d'appellations d'origine protégée, sans oublier la dimension économique de ce rayonnement. Cette année, huit médailles ont été remportées par des entreprises situées sur le bassin de Bourg-en-Bresse. C'est une réelle fierté. La médaille d'or remportée par la fromagerie de Drom pour son AOP Comté est un bel exemple du savoir-faire que l'on trouve dans l'Ain. C'est un beau résultat que de ramener cette médaille face aux champions qui



sont en majorité à Poligny. »

Quelles sont les actions développées par Ca3B pour valoriser ces productions de qualité ?

A.N. : « Au niveau de l'agglomération, nous avons mis en place une démarche de marketing territorial qui se décline à deux niveaux. C'est tout d'abord « La Belle Rencontre », une marque initiée par Cap 3B, qui vise à promouvoir le territoire dans tous ses domaines : l'économie, la culture, le tourisme... et donc, bien évidemment, l'agriculture. C'est également le réseau Etik'table, une démarche qui découle du constat que l'on a des produits de qualité et un véritable potentiel de consommateurs sur le territoire. Son objectif est de promouvoir une alimentation responsable,

une agriculture durable et de favoriser les circuits courts. »

Avez-vous d'autres actions en cours concernant l'agriculture. Pouvez-vous nous en dire plus ?

A.N. : « La Ca3B a engagé un partenariat avec la chambre d'agriculture dans le cadre d'un programme « bio et eau », avec un sujet commun : la qualité de l'eau. Nous cherchons à accompagner les agriculteurs vers un changement de leurs pratiques culturales avec le souci de protéger les ressources en eau. C'est un sujet particulièrement sensible sur les zones de captage de Péronnas et de Lent. La chambre d'agriculture dispose de l'ingénierie, des moyens d'animation et de la connaissance du monde agricole, qu'elle met au service des collectivités et de nos politiques locales de développement, en l'occurrence sur les questions agricoles. Du côté de la Ca3B, nous avons mobilisé un agent sur le programme, que nous avons d'ailleurs recruté avec le concours de la chambre d'agriculture. Ces types de partenariat vont nécessairement se renforcer, car les collectivités portent des ambitions pour leur agriculture et ont besoin, pour les mettre en œuvre, de s'appuyer sur des partenaires compétents. » ■

P.F. / S.D.

Dombes : les rillettes de carpe font leur entrée au CGA

La rilette de carpe était présente pour la première fois cette année au concours général agricole (CGA). Explications de Nathalie Chuzeville, directrice de l'Apped (Association de promotion du poisson des étangs de la Dombes).

En quoi est-ce important pour la filière piscicole de Dombes de pouvoir présenter un produit au CGA ?

Nathalie Chuzeville : « Le concours général agricole est un concours d'excellence. Il était intéressant pour nous de présenter un produit à base de carpe d'étang lors de ce concours afin de faire connaître ce poisson qui n'est pas forcément perçu comme un poisson de consommation. L'objectif était de montrer que la carpe, ça se mange et que c'est bon ! »

Comment est née cette initiative ?

N.C. : « Depuis quatre ans maintenant, l'Apped est présente au salon de l'agriculture sur le stand des Saveurs de l'Ain financé par la chambre d'agriculture et le Département. Le projet est né en 2015. Les organisateurs du CGA se sont dits intéressés par la carpe. L'Apped s'est donc rapprochée de l'union nationale des syndicats et associations des aquaculteurs en étangs et bassins. Après un travail de recensement des ateliers de transformation de carpe existant en France, trois régions motrices se sont distinguées : la Dombes, la Brenne et les pays de Loire. Nous avons travaillé en étroite collaboration avec l'animatrice de la Brenne pour l'élaboration d'un cahier des charges et une grille de notation pour les rillettes de carpe qui prend en compte les aspects olfactif, visuel et gustatif du produit. »

Quels sont les bénéfices pour la filière, tant sur le plan local qu'au niveau national ?

N.C. : « Au niveau national cela a permis de travailler collectivement sur la valorisation du poisson, de se fédérer.



Mais aussi de faire parler de la carpe. De nombreux articles d'envergure nationale sont parus, sans oublier les radios et chaînes de télévision. Nous avons eu un super impact ! Au niveau local, l'idée est de pouvoir faire le lien avec nos ateliers de transformation et de les faire connaître. »

Quelle est la prochaine étape pour la rilette de carpe ?

N.C. : « Pour cette année, le concours était lancé à titre expérimental pour le tester dans sa globalité : prélèvement des échantillons, présentation, grille de notation... L'an prochain, il sera lancé officiellement, avec des médailles à la clé et de réelles retombées pour les ateliers de transformation. En complément, l'Apped travaille activement à la communication sur les poissons de Dombes avec des campagnes d'affichage publicitaire de 4 x 3 ainsi que des animations en grandes et moyennes surfaces. » ■

P.F.

Montagne : vins du Bugey : une notoriété qui monte en puissance

Le domaine Trichon, producteur à Lhuis de vins AOC Bugey en agriculture biologique, a décroché cette année une médaille d'or pour son Chardonnay cuvée 2016. Rencontre avec Claire et Stéphane, deux passionnés par leur région et leur production.

Présentez-nous en quelques mots votre exploitation. Depuis combien d'années participez-vous au concours général agricole ?

Stéphane Trichon : « Nous cultivons 13 ha de vignes en agriculture biologique. Nous produisons des vins blancs AOC Bugey Chardonnay, du Pinot noir, Mondeuse et Gamay, ainsi qu'un peu d'Aligoté et de Molette. La première fois que j'ai participé au concours c'était au milieu des années 90 et j'ai remporté une médaille de bronze pour le Gamay. Depuis 2010 nous présentons des vins tous les ans et nous revenons à chaque fois avec une médaille. »

Quel intérêt avez-vous à participer au CGA ?

S.T. : « Même si les vins du Bugey ont obtenu l'AOC en 2009, la notoriété est encore timide au niveau national et international. Ces médailles sont une reconnaissance pour la qualité.

Cela rassure aussi notre clientèle. Les clients nous interrogent sur le fonctionnement du concours, ses tenants et aboutissants... Nous prenons le temps de les informer et nous communiquons beaucoup pour valoriser l'image de la région. Le label Vignobles & Découvertes offre également de réelles opportunités pour l'avenir. Le Département et Aintourisme misent beaucoup sur le Bugey avec le parc des oiseaux de Villars-les-Dombes. En ayant cet appui fort du Département, je pense que l'on pourra renverser des montagnes. »

Quel est l'impact sur les ventes ? Les retombées sont-elles locales ou plus larges ?

S.T. : « Nous vendons 70 % de nos vins aux particuliers, au caveau ; 20 % des ventes sont réalisées à l'export et le reste auprès de restaurateurs, cavistes et grandes surfaces. Dans le monde de l'export et au niveau national,



le concours général est un concours reconnu. Certaines personnes s'intéressent à nous grâce aux médailles. Notre objectif est de développer nos ventes à l'export pour atteindre 50 % d'ici dix ans. Nous participons également au salon Millésime bio de Montpellier. On sent un réel engouement pour les vins du Bugey et aujourd'hui nous rivalisons avec des grandes régions de production chez les cavistes. Quant aux retombées locales, cela ne change pas grand-chose mais les clients se disent ravis pour nous. » ■

P.F.

Vos contacts sur le territoire ✓

• Bresse - Revermont - Val de Saône Nord :
Laurent Jullian-Binard
☎ 04 74 45 56 54

• Bugey - Haut-Bugey - Pays de Gex :
Delphine Gudín
☎ 04 74 45 19 19

• Dombes - Plaine de l'Ain - Val de Saône Sud :
Gilles Cauvin
☎ 04 74 45 67 27

