



## BOCAGES DU CHAROLAIS-BRIONNAIS

VERS UNE RECONNAISSANCE  
AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'HUMANITÉ.

**P5 Formations  
AGROSUP**

**P6 Saint-Vincent  
tournante**

**P11 Agrilocal**





**Christian Decerle**

Président de la  
Chambre d'Agriculture  
de Saône-et-Loire

# S'ENGAGER DEMAIN POUR L'AGRICULTURE

9 chefs d'entreprises agricoles suivent actuellement un parcours régional pour renforcer et affirmer leur posture de leadership.

Dans une société en grandes transformations, l'objectif du parcours qui est ouvert à tout agriculteur, tout responsable professionnel de Bourgogne Franche-Comté est de comprendre les changements qui s'opèrent dans le monde agricole pour s'affirmer en tant que porte-parole et qu'acteur. Au terme de 3 modules réalisés sur six, les participants à cette première édition nous livrent leurs retours :



« Prendre de la hauteur, du recul, s'analyser soi-même amènent à un changement de posture en matière de prise de parole et d'organisation de réunions. J'apprécie le côté concret de ces modules ».

**Antoine Vernerey,**  
éleveur laitier à Remoray Boujeons, président d'une fruitière AOP Comté Morbier, membre de la FDCL et du CIGC

« Je me suis inscrit pour l'ouverture proposée par cette formation. Elle me permet de comprendre les choses différemment. Les agriculteurs ont maîtrisé les évolutions pendant 70 ans et aujourd'hui le changement vient de la société. Il va falloir instaurer un dialogue, pour que cela se fasse avec nous et avec une certaine cohérence ».

**Samuel Legrand,**  
céréaliériste à Charbuy, secrétaire général de Jeunes Agriculteurs 89, président de CUMA, administrateur CER France 89

« Renouveler ses connaissances et expertises technico-politiques est toujours nécessaire pour anticiper l'avenir. Les échanges avec des intervenants de valeur me réconfortent dans mes pensées. C'est aussi l'occasion de mieux se connaître au sein de notre nouvelle région ».

**Frédéric Borne,**  
éleveur charolais à Ecuisses, élu Chambre d'Agriculture 71, vice-président de Charolais Horizon et président du GIE Synergie71

« ce parcours m'apporte une ouverture indispensable sur la vision de la société qui nous entoure et m'exerce sur la façon de tenir des débats en interne. La convivialité apportée par un groupe positif est très appréciable »

**Denise Yoder,**  
éleveuse laitière à Florimont et élue à la Chambre Régionale d'Agriculture

« Les mises en pratiques s'avèrent très utiles pour apprendre à mieux gérer une réunion à fort enjeu. Prendre du recul sur son propre comportement, ses atouts et faiblesses permet de mieux se positionner ».

**Jean-Philippe Bonnefoy,**  
éleveur caprin à Ceron, président du syndicat caprin 71, élu Chambre d'Agriculture 71, administrateur FNPC

« cette formation nous livre une vraie vision de l'agriculture passée et future, avec ses enjeux environnementaux et les attentes de la société. Les rencontres des acteurs locaux, des intervenants et des enseignants sont très riches ».

**Thierry Brelot,**  
céréaliériste et éleveur de vaches charolaises et de volailles à Champdivers, président de caisse locale Crédit agricole 39



**CETTE FORMATION  
VOUS INTÉRESSE ?  
UNE DEUXIÈME ÉDITION  
SERA PROGRAMMÉE**

**CONTACT**  
**Delphine Arabi**  
**03 81 54 71 80**

## PROGRAMME

**MODULE 1 :** Être agriculteur dans une société en changement (2 jours)  
- Pratique de l'écoute active, table ronde avec des acteurs du monde agricole

**MODULE 2 :** Prendre la parole dans une société " négociatoire " (2 jours)  
- Modes de communication, actions de négociation

**MODULE 3 :** Être acteur des politiques qui concernent l'agriculture (2 jours)  
- Illustrations, témoignages et jeux de rôles

**MODULE 4 :** Se positionner comme représentant dans des collectifs (3 jours)  
- Tendances d'évolutions, enjeux de l'organisation collective

**MODULE 5 :** Prendre du recul sur son expérience et la partager (1 jour)  
- Retour sur expérience et perspectives d'avenir

**MODULE 6 :** (optionnel) : Découvrir et comprendre les institutions européennes à Bruxelles (5 jours)

**AGRO  
SUP  
D I J O N**  
**Agrosup Dijon, Institut national supérieur  
des sciences de l'alimentation et de l'environnement,  
c'est 1 école et 1 pôle recherche**

**1000 ÉTUDIANTS**  
**470 COLLABORATEURS**  
**17 CURSUS**  
**6 UNITÉS DE RECHERCHE**  
**75 PARTENARIATS INTERNATIONAUX**



Convaincus que la ressource première d'une entreprise est l'humain, nous explorons des approches nouvelles qui sont autant de solutions possibles pour retrouver sérénité et perspectives sur son exploitation.

Il y a 8 mois, la Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire avait pris l'initiative de rompre le silence en parlant du mal-être des agriculteurs et en communiquant sur cette question essentielle qui ne doit plus être un tabou. Durant ces derniers mois, l'accompagnement s'est poursuivi assidument. Les conseillers et les élus de la Chambre sont extrêmement attentifs et réactifs face aux situations difficiles qu'ils peuvent déceler.

En complément de cette action quotidienne sur le terrain, deux leviers forts sont mis en place. Il s'agit du mentorat/tutorat et d'un observatoire de la santé des dirigeants. Ces actions sont en cours, soutenues par le Conseil Départemental. Nous vous invitons dès maintenant, si vous le souhaitez, à vous impliquer. Des explications ci-contre à l'appui :

**Vous souhaitez contribuer à ces mises en place, en tant que mentoré, mentor ou comme dirigeant enquêté ?**

Contactez-nous

### MENTORAT, TUTORAT

Les chefs d'entreprise partagent les mêmes problématiques, quels que soient leurs secteurs d'activité. Alors, pourquoi ne pas échanger, (en toute confidentialité bien entendu) pour avancer ? Ce transfert d'expérience d'entrepreneur à entrepreneur s'avère très enrichissant et salvateur pour ceux qui le pratiquent déjà.

**Nous explorons aujourd'hui cette approche en mobilisant l'appui individuel d'un chef d'entreprise. Une aventure humaine bénéfique pour chacun, qui permettra de faire émerger des solutions, en matière de gestion du stress, organisation du travail, difficultés financières, équilibre vie privée/ vie professionnelle...**

### OBSERVATOIRE DE LA SANTÉ DU DIRIGEANT

Les travailleurs non salariés sont souvent délaissés par les sciences sociales, humaines et médicales. L'Observatoire AMAROK est une association s'intéressant à la santé physique et mentale de dirigeants de PME, commerçants indépendants, professions libérales, artisans... Il a été créé en 2009 par Olivier Torrès, Professeur des Universités Montpellier et spécialiste des petites et moyennes entreprises (PME).

**Nous nous impliquons aujourd'hui dans cet observatoire pour disposer de données concrètes, d'éléments objectifs sur l'état de santé moral des agriculteurs. Nos actions gagneront ainsi en pertinence et en efficacité. Des actions conjointes avec la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat sont envisagées.**

## PREMIÈRE UNITÉ DE MÉTHANISATION INDIVIDUELLE AGRICOLE EN SAÔNE ET LOIRE

LE GAEC  
DES TROIS  
COMMUNES

M. et Mme. Bièvre ont leur exploitation sur la commune de la Chapelle Thècle dans le sud de la Bresse. Ils ont fait le choix de réaliser une unité individuelle de méthanisation à la ferme. Ils nous font un retour sur cette première expérience.

### POINTS DE VUE

#### Mr et Mme Bièvre

« Nous avons souhaité réaliser une installation de méthanisation pour diversifier et sécuriser les revenus de l'exploitation, prévoir l'installation de notre fils, gérer nos effluents (permettre la mise aux normes et faire des économies sur l'azote) et valoriser la chaleur par un séchoir à plat et le chauffage de 2 maisons d'habitation.

Nous avons visité plusieurs unités dans la région et avons très vite retenu l'entreprise BIO4GAS. Les éleveurs étaient tous satisfaits de l'équipe (entreprise locale avec des intervenants principalement français).

Coté administratif les dossiers ont été réalisés dans des délais très convenables (Région, Ademe, DDPP, ICPE) et ce sont les financeurs qui ont été les plus compliqués à convaincre. La phase de construction a été la plus simple à gérer (chantier clé en main). Elle s'est déroulée de mai à octobre pour une mise en service fin

novembre (un peu de retard sur la livraison du conteneur de cogénération) et les premiers kWh ont été injectés début décembre.

Nous sommes satisfaits de notre installation il nous reste à peaufiner la ration pour stabiliser la biologie du digesteur et monter en puissance.

Et aux porteurs de projet : allez-y mais soyez patients et persévérez ! »

Photo de vous 2 devant le méthaniseur :

### REPÈRES

#### EXPLOITATION :

65 vaches laitières et un robot de traite  
Tous les mâles et génisses élevés  
150 ha dont 95 ha de cultures

#### INTRANTS :

Fumiers et lisiers (1 500 T et 800 T), 20 ha d'intercultures, ensilage des pailles de maïs et déchets extérieurs

#### INSTALLATION :

Installation 64 kW pour une production attendue de 512 MWh  
Valorisation chaleur : chauffage de 2 maisons, eau chaude de l'exploitation et création d'un séchoir

#### CALENDRIER :

Réunion d'information avec la CA 01 et visites d'unités : 2015  
Etude d'opportunité avec la CA 71 : 2016  
Etude, construction et mise en service avec Bio4gaz : 2016 – 2017

## VOLAILLE DE BRESSE



## DONNER DES AILES À L'INSTALLATION

Les enjeux de renouvellement de génération sont conséquents: 60 000 mises en place de volailles par an pendant 5 ans pour compenser le départ à la retraite d'une cinquantaine d'éleveurs représentant plus du tiers des volumes produits.

La filière se mobilise pour recruter de futurs éleveurs : formations, portes ouvertes, sensibilisation en enseignement agricole, forums...et ça fonctionne ! 7 installations en 2017 et 8 prévues en 2018.

La mécanisation et la professionnalisation de l'atelier volaille de Bresse permettent aujourd'hui de s'installer à titre principal ou secondaire et d'aborder la charge de travail sereinement. Les techniciennes volailles de Bresse accompagnent les porteurs de projet en amont et réalisent un suivi technique dans la durée.

Une quarantaine de partenaires (OPA, marchands d'aliments, banques, abatteurs-expéditeurs) sont mobilisés pour garantir la réussite des projets.

**CONTACT**  
Bénédicte Monceret  
06 99 63 87 48  
benedicte.monceret@ain.chambagri.fr

**Pauline et Eric Girardeau,**  
à Toutenant. 7500 volailles de Bresse par an, 129 ha de cultures, 6 ha de prairies.

« Nous nous sommes installés au départ en production laitière. 15 ans après, nos bâtiments n'étaient plus aux normes et n'offraient plus le confort nécessaire aux animaux et nos conditions de travail étaient compliquées. Soit on s'endettait soit on partait sur autre chose. Finalement, en 2014, nous avons eu l'opportunité de reprendre l'exploitation du père de Pauline dans l'Yonne et il fallait donc une production que cette dernière puisse gérer seule pendant qu'Éric réalise les travaux céréaliers sur l'autre exploitation. Nous avons beaucoup hésité entre volaille Label Rouge et AOC. La Volaille de Bresse



nous permet d'utiliser tous les prés, tout le matériel de fabrication et de stockage des aliments déjà présents pour les vaches et une partie des bâtiments. Nous valorisons nos propres céréales, cela nous apporte une maîtrise et une indépendance.

C'est beaucoup de travail mais avec une souplesse très intéressante pour une vie de famille. Nous avons mécanisé pour alléger et simplifier la charge de travail. C'est plus simple pour se faire remplacer afin de prendre quelques jours de vacances. 3 ans après le bilan est positif. La qualité de nos volailles est reconnue. Ça fait vraiment du bien ! »

Cette année, la Saint-Vincent Tournante de Bourgogne avait choisi de mettre le cru Saint Véran à l'honneur. Un très beau succès à plus d'un titre pour cet évènement.

## Saint Vincent & Saint Véran, patrons d'une belle solidarité



**Kévin Tessieux, président de la Saint Vincent tournante 2018 et viticulteur à Davayé**

« La particularité de l'appellation Saint Véran est qu'elle s'étale sur 7 villages. Nous avons transformé cette contrainte de départ en force : des bras supplémentaires pour préparer et plus de diversité. À Prissé qui était le village d'accueil, nous avons reconstitué des caveaux pour chaque village et chacun a choisi un lieu-dit à mettre en avant en bouteille. Une approche très pédagogique pour expliquer

l'histoire, la notion de terroir, avec pour perspective le classement de l'appellation Saint Véran en premier cru.

À travers ce moment très convivial, des liens se sont tissés entre viticulteurs et habitants des villages. Certains ont découvert leurs voisins. Pour rester fidèles à l'esprit de la Saint Vincent qui s'est construite sur des valeurs d'entraide et de solidarité, nous avons tenu à reverser les bénéfices à une œuvre caritative. Nous laissons passer l'hiver pour organiser au printemps une remise de don aux Restos du cœur ».



**Mylène Dupasquier, artiste mosaïste, bénévoles prisséenne**

« Par solidarité et amitié pour certains, c'est avec plaisir que nous avons participé à la décoration de cette belle Saint Vincent. De la réflexion commune jusqu'à la réalisation... Nous avons monté des équipes entre amis, voisins et mêmes villageois inconnus pour décorer dignement cette manifestation que l'on ne reverra pas de sitôt dans notre village. Bonne humeur et partage tous les jeudis dans mon atelier pour décorer une des portes d'entrée avec un



ciel de raisins et des abeilles de toutes tailles.

Pour conclure cette année chargée de préparatifs, nous nous sommes tous réunis au restaurant la semaine passée, arrosé bien évidemment... d'un bon Saint Véran ! »

**Jacques Vincent, visiteur**

« Je suis amateur de vins de Bourgogne et en particulier de ceux du Mâconnais. Je suis venu des Ardennes, dans ma famille, pour profiter de ce moment convivial. L'ambiance est joyeuse et très sympathique ! »



### QUELQUES CHIFFRES

**600**  
bénévoles

**85 000**  
visiteurs sur 2 jours

**13 000**  
bouteilles dégustées

**Les 7 villages de l'appellation Saint Véran**  
Chânes / Chasselas / Davayé / Leynes  
Prissé / Solutré-Pouilly / Saint-Vérand



# Notoriété mondiale

Le paysage de bocages Charolais-Brionnais est dans la course vers une reconnaissance au patrimoine mondial de l'humanité. Une formidable opportunité pour favoriser le développement de ce territoire, continuer de le faire évoluer, dans le respect de ce qui constitue sa spécificité et son attrait.



En 2011, le projet d'une candidature du Charolais-Brionnais au patrimoine mondial de l'humanité était lancé.

En octobre dernier, le comité national rendait un avis favorable quant à l'inscription du paysage culturel évolutif vivant du berceau de la race bovine charolaise sur la liste indicative de la France.

Le projet entre dans une nouvelle phase qui consiste à préparer le dossier et attendre de voir si la France choisit de le porter devant l'UNESCO qui accueillerait ainsi son premier bocage.



Cette candidature valorise l'élevage charolais à travers tous les maillons de la filière, démontrant les relations étroites entre un territoire, ses élevages, ses paysages. La race charolaise et son mode d'élevage à l'herbe, les productions agricoles locales constituent une image attractive du Charolais-Brionnais et sont potentiellement génératrices de retombées touristiques et économiques.



**Pourquoi est-ce une formidable opportunité ?**



**Jean-Marc Nesme,** maire de Paray-le-Monial

« C'est une histoire d'hommes, d'animaux et d'herbe. Le label UNESCO est synonyme de qualité et la race charolaise également. Il y a une sorte d'osmose, c'est la raison pour laquelle j'ai fait cette proposition aux élus du Pays Charolais-Brionnais en 2011. Cette candidature est portée par 129 communes. Cette reconnaissance rejillira sur le Charolais-Brionnais, sur l'ensemble de son patrimoine et sur son élevage Charolais. Nous avons été soutenus par les services de l'Etat en Région, le Ministère de la Culture et nous avons mis en place un comité de soutien qui compte à ce jour 13 000 personnes, françaises, européennes mais aussi étrangères. Nous vivons dans une société de communication et cette inscription participe de cette volonté de se faire connaître, de se faire estimer. Nous avons deux ans pour affiner notre dossier et j'espère à cette issue que la France le présentera à l'UNESCO ».

**L'élevage à la parcelle est visible-ment assez unique. Pouvez-vous en dire plus ?**



**Jean-Charles Pallot,** éleveur à Oudry et membre du comité de soutien

« L'éleveur attribue les parcelles selon les besoins des catégories d'animaux, selon la météo et les saisons. Des mâles en phase de finition par exemple nécessitent des sols plus riches. C'est ce qui explique l'existence de ces haies dont les limites sont historiques. Sur de vieux clichés, on peut constater qu'elles sont restées inchangées, il n'y a pas eu de remembrement. C'est culturel, ces connaissances se transmettent de générations en générations d'agriculteurs. Elles sont le fruit d'observations, de la flore, de l'état d'engraissement, de la brillance du poil de l'animal... L'Unesco apportera un coup de projecteur à notre région et au travail des éleveurs. Cette richesse naturelle permet un maintien de ce territoire et offre un avenir à nos enfants. »

**En quoi cette démarche encourage-t-elle une évolution permanente, loin de la mise sous cloche que certains pourraient craindre ?**



**Jean-Luc Desbrosses**

« Le berceau de la race charolaise est resté authentique et naturel. Notre mode d'élevage est le socle de cette candidature et la raison d'être des haies. Les éleveurs sont acteurs et façonnent le paysage par leur activité de production. Le cœur du Brionnais est historiquement une zone d'engraissement des animaux qui était tournée vers les marchés de Lyon. Les animaux étaient amenés à pied des cantons de Toulon, Issy l'Evêque et Gueugnon, aux sols calcaires plus pauvres. L'élevage est aujourd'hui plus tourné vers le marché italien en maigre. L'évolution est permanente, à l'image de l'économie et de la société et elle va encore se poursuivre. Une reconnaissance large de ce territoire et sa localisation géographique seront un plus pour l'économie. Cette candidature est une bonne chose ».

**CONTACT**  
Pays Charolais-Brionnais  
Tél. 03 85 25 96 36  
contact@charolais-brionnais.fr



Joël Golliard a longtemps travaillé dans le domaine commercial puis social, avant de réaliser un vieux rêve, ouvrir son propre restaurant, avec sa femme Annie. Savoury Sweet à Tournus propose des crêpes qui subliment nos produits locaux.

**Comment êtes-vous passés du rêve à la création ?**

« Nous avons été famille d'accueil pendant 12 ans. Mon choix de vie m'a amené à une réorientation à 55 ans. C'était l'occasion de créer mon affaire. Dans ma famille, j'ai des générations de restaurateurs et d'agriculteurs. Je suis Charollais et fils d'éleveur. Des phrases comme « chez nous, on aime le bel ouvrage » ou « pour qu'une bête soit bonne, il faut qu'elle soit bien élevée » ont toujours résonné à mes oreilles. J'ai suivi 320 heures de formation à la CCI de Charolles et une formation diplômante en Bretagne. Notre plaisir est de faire plaisir à nos clients. Il nous a fallu deux ans pour effectuer toutes les démarches, trouver ce lieu stratégique sur Tournus et le rénover entièrement. Nous vivons une aventure fabuleuse depuis le 31 janvier 2017 ».

**Quelle organisation avez-vous mis en place avec vos producteurs ?**

« Je travaille des saveurs. Je suis en recherche de qualité. J'ai mis trois mois pour trouver mes producteurs. Ce n'est pas simple, l'agriculture doit encore s'organiser. La Chambre d'Agriculture m'a aidé au départ et je connaissais 2-3 agriculteurs qui m'en ont indiqué d'autres. Aujourd'hui, j'en ai une vingtaine et j'en cherche encore quelques-uns. Dès que j'ai une information, j'ai la curiosité d'aller voir. La moitié de nos producteurs nous livrent et je vais chercher l'autre partie. C'est tout le charme de notre métier, vivant et humain.

Ca me choque de voir des agriculteurs qui n'arrivent pas à vivre de leur métier. Ma conviction profonde est de les soutenir. Je prouve que le produit local est au même prix que l'industriel, la saveur en plus. Nos clients apprécient !

**NOS PRODUCTEURS**

- œufs : Les cocottes de Savigny
- Lait : Ravat à Loisy
- Farines : Moulin Marion à St-Jean-sur-Veyle
- Miel : Gilbert Bontemps à Boyer
- Confitures : ESAT de Joncy
- Poissons : Le fumoir de la Seille à la Truchère
- Porc : Ferme des blancs à Colombier en Brionnais
- Poulet : Cannata à Bergesserin
- Escargots : Les Planches à Saint Germain du Plain
- Légumes : Gaec du Marnizot à Buxy
- œufs : Les cocottes de Savigny
- Lait : Ravat à Loisy
- Farines : Moulin Marion à St-Jean-sur-Veyle
- Miel : Gaec de la Natouse à Boyer
- Confitures : ESAT de Joncy
- Poissons : Le fumoir de la Seille à la Truchère
- Porc : Ferme des blancs à Colombier en Brionnais
- Poulet : Cannata à Bergesserin
- Escargots : Les Planches à Saint Germain du Plain
- Légumes : Gaec du Marnizot à Buxy
- Fruits : Fruits de Bourgogne à Montbellet, Abis agrumes à Saint Vallier
- Fromages de chèvre : La Biquetterie à Martigny les Comte
- Fromages de vache : Fruitière de la Chapelle des Bois
- Légumes : EARL Fontenelle à Cuisery
- Vins : Domaine de l'Echelette à la Chapelle sous Brancion, Domaine Debreuille à Royer
- Cidre : cave cidricole du Morvan à Millay
- Glaces : Sorbiop à Saint Etienne en Bresse
- Café : Brûlerie Archibon à Cluny



**REPÈRES**

**600** couverts/mois  
**20** producteurs locaux fournisseurs  
**30** crêpes salées ou sucrées à la carte



**DES PRODUITS LOCAUX AU MENU DE NOS COLLÉGIENS**

Facilitant la mise en relation producteurs-gestionnaires-consommateurs, la plateforme Agrilocal va dans le sens des nouvelles attentes sociétales. Le Conseil Départemental de Saône-et-Loire porte le projet avec conviction, auprès des collèges, en étroite collaboration avec la Chambre d'Agriculture qui apporte sa solide expérience en la matière. Partons en Bresse Bourguignonne voir comment la démarche se met en place. Interview croisée d'un producteur, d'un cuisinier et d'un gestionnaire de collège.



**Jérôme Dubief**, éleveur à Gergy, 200 vaches blondes d'Aquitaine, 260 hectares.

« La vente directe représente aujourd'hui 20 % de mes volumes. Je cherche à développer ce circuit pour passer mes morceaux avant que je transforme en merguez, bœuf bourguignon et pot au feu. J'ai déjà effectué deux livraisons, aux collèges de Saint Germain du Plain et de Verdun sur le Doubs. Agrilocal permet des démarches facilitées entre acteurs : producteurs référencés, factures établies en direct... il faut la faire connaître encore plus, miser sur la motivation du cuisinier et accompagner les collèges pour intégrer la démarche. Dans l'idéal, je cherche un débouché régulier, comme la petite cantine de l'école primaire de Gergy que je livre toutes les 2 à 3 semaines. C'est compatible avec ma logistique de production. Mon souhait est qu'Agrilocal se développe dans ce sens. »



**Vincent Gouhaut**, cuisinier et **Madame Blanchot**, gestionnaire du collège Les trois rivières à Verdun-sur-le Doubs.

« Nos ados sont attirés par les pizzas et les croque-monsieur et sont conditionnés. Il faut du temps pour changer leurs habitudes. Les yaourts de la ferme du Mézaneau ont des couleurs peu marquées, ils commencent tout juste à percevoir la différence de qualité. Nous leur proposons des produits locaux toutes les 6 semaines, dinde, jambon, bœuf, yaourt, salade... Notre travail en binôme est essentiel. Tout repose sur la motivation et l'anticipation de l'un et de l'autre. Nous sommes dans une même dynamique ».

**EN CHIFFRES**

La cantine du collège de Verdun sur le Doubs

**390** couverts / jour

**1560** couverts / semaine

**240 kgs** de viande / semaine

**40 kgs** de fromage battu/ semaine

**9 kgs** de fromages / semaine

**720** yaourts / semaine

**90 kgs** de fruits / semaine (à volonté)



**CONTACT**  
 Clotilde Lacoste  
 03 85 29 56 79  
 clacoste@sl.chambagri.fr

## IDENTIFICATION

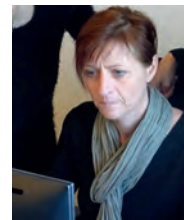


### BIEN IDENTIFIÉ, BIEN ACCOMPAGNÉ

Le service identification de l'EDE

Etablissement Départemental de l'Élevage, c'est 13 collaborateurs qui assurent un appui quotidien à nos 6000 éleveurs bovins, ovins, caprins départementaux. De nombreuses missions dont voici quelques aspects :

#### EQUIPE SAISIE ET IDENTIFICATION DES OVINS-CAPRINS



**Anne Voisin**  
18 ans de métier, une rigueur bien ancrée

« Au sein de l'équipe, nous assurons la saisie des notifications bovines pour vous qui n'êtes pas informatisés, ainsi que l'enregistrement des recensements ou documents de circulation pour les ovins-caprins. Nous sommes très régulièrement en contact avec vous, notamment pour les corrections d'erreurs. L'équipe assure une seconde mission essentielle, la fourniture des boucles d'identification. Pour vous assurer le meilleur service possible, la rigueur est un élément primordial : c'est le b.a.ba qui permet de bien fonctionner ! ».

#### EQUIPE INNOVATION

Travail sur l'utilisation des boucles électroniques. Réflexion sur les objets connectés et leur intérêt en élevage

#### EQUIPE TECHNICIEN DE TERRAIN



**Clémence Sutra**  
2 ans de métier, une attention de chaque instant

« Que ce soit mon collègue Didier L'hermitte ou moi-même, notre mission principale est de faire le point avec vous lors de nos visites. Nous sommes là pour vous aider à vous remettre en conformité sur la traçabilité de vos animaux. Un appui pour repartir du bon pied. Autre chantier régulier, le test en exploitation de nouvelles boucles, en coordination avec l'Institut de l'élevage. Nous vérifions leur fiabilité avant de les agréer. L'innovation est un enjeu d'avenir, à condition qu'elle soit utile et au service de l'éleveur ».

#### EQUIPE CRÉATION/MODIFICATION DES DÉTENTEURS

Création / modification de cheptels bovin-ovins-caprins-porcins en lien avec le Centre de Formalités des Entreprises

#### EQUIPE GESTION DES ERREURS DE NOTIFICATION ET SUIVI DES ÉLEVEURS



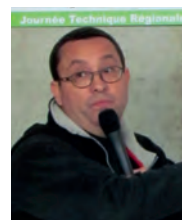
**Sylvie Maselli**  
25 ans de métier, une écoute bienveillante

« J'assure avec les éleveurs informatisés la correction des erreurs ou les incohérences de notification. Ma seconde mission est réalisée en coordination avec nos techniciens terrain de l'IPG : le suivi régulier de certains éleveurs, afin de les aider à respecter leurs obligations réglementaires. Ces missions m'assurent un contact régulier avec différents profils d'éleveurs que je traite avec le plus de bienveillance possible. Je suis attentive à leur sérénité ».

#### EQUIPE CERTIFICATION DES PARENTÉS BOVINES

Certification de la parenté (le père et la mère) d'un veau et de sa race pour les éleveurs adhérents à la démarche.

#### EQUIPE VALORISATION DES DONNÉES



**Thierry Lahémade**  
30 ans de métier, une analyse pertinente

« Au sein du service Elevage, j'apporte mon expertise sur l'analyse des données de la base IPG (analyse statistique des tendances observées sur l'ensemble des bovins allaitants du département). Ces éléments permettent de dégager des évolutions utiles pour les professionnels de la filière. Une autre de mes missions est de valoriser vos données collectées et de mettre à votre disposition des synthèses, des tableaux de bord, des analyses annuelles avec Mon Troupeau, un outil de diagnostic que vous pouvez approfondir ensuite, avec votre conseiller de secteur Chambre d'Agriculture ou votre groupement. »

**CONTACT**  
Équipe Identification  
03 85 29 57 03

## JALOGNY



### ESTEJO SUCCÈDE À TIGER GROOM

L'arrivée en 2015 du premier étalon pur-sang à la ferme de Jalogny fut marquante. L'activité se poursuit aujourd'hui avec la même conviction.

Tiger Groom est parti en Normandie après avoir sailli près de 120 juments à Jalogny. La Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire s'était engagée fortement, en nouant un partenariat unique en France avec Saône-et-Loire Galop, présidé par Georges Richardot.

Bernard MOREAU, responsable professionnel de la commission équine, nous explique le changement « nous avons dressé un bilan de ces 3 années « TIGER GROOM ». Le travail de Sophie LERET, étudiante à AGROSUP Dijon, autour de différents scénarii nous a positionné sur de nouveaux axes ». Sylvie LE Gall, dirigeante de la société Promo Sire gère avec beaucoup de professionnalisme la carrière de différents étalons en parallèle de son élevage de chevaux de course. Elle souhaitait depuis 2016 stationner un étalon dans la région. ESTEJO

est arrivé pour la saison 2018. Le partenariat entre Promo Sire et la Chambre d'Agriculture souligne une nouvelle fois la volonté d'apporter une offre de qualité aux éleveurs et aux élevages de la région.

#### ESTEJO un guerrier sur les pistes

Fils de Johan Cruiff et d'Este (The Noble Player) c'est un solide et beau cheval allemand double gagnant de Gr.1 en Italie (510 000€ de gains). Il est entré directement au haras d'IKIwno en Pologne en 2013.

ESTEJO peut déjà s'enorgueillir d'être le père de TUNIS le dauphin du leader des poulains de 3 ans en France en 2017, à l'entraînement chez Guillaume Macaire ESTEJO est un véritable globe-trotter appartenant à un propriétaire italien qui a confié sa carrière de monte à Sylvie Le GALL. Le cheval a fait forte impression lors

de ses différentes présentations. Un tarif spécial est proposé aux éleveurs adhérents du syndicat Saône et Loire Galop : 2200 € HT au lieu de 2500 € HT poulain vivant.



#### CONTACTS

Informations / réservations :  
**Sylvie LE GALL PROMOSIRE**  
06 20 63 30 92

**Valérie Bizouerne** Conseillère équine  
03 85 29 55 83 - vbizouerne@sl.chambagri.fr

## POINTS DE VUE



#### Sylvie Le Gall

Dirigeante de PROMO SIRE, Cosne d'Allier (03)

« Le partenariat avec la Chambre d'Agriculture est une opportunité pour les éleveurs de la région. La ferme de Jalogny est idéalement située au cœur d'un bassin d'élevages AQPS et PS de grande qualité, facile d'accès, offrant des infrastructures simples mais de qualité, sécurisées avec un personnel compétent. Ici, tout est mis en œuvre pour satisfaire les éleveurs ».



## ALÉAS : COMMENT SÉCURISER SON EXPLOITATION ?

La Chambre d'Agriculture a abordé la question de la gestion des risques en exploitation agricole, en consacrant une partie de sa conférence annuelle Grandes Cultures à ce sujet, en janvier dernier. Dans un contexte où les exploitations sont de plus en plus soumises aux aléas : climatiques, prix de vente, retrait de solutions techniques... Jean-Claude VIOU, consultant, a proposé différentes pistes de réflexions à prendre en compte pour piloter son exploitation. Quelques éléments à retenir.

« **Gérer, c'est prévoir !** » : si on ne peut pas contrôler les aléas, alors il faut les prévoir pour être en mesure de les gérer. Il faut accepter qu'ils existent, les intégrer dans sa démarche, dans son budget, dans ses prévisions....

« **Prévoir sa MeSoRe** » : face à la probabilité de survenue d'un aléa, il faut prévoir « la Meilleure Solution de Repli » pour soi ; c'est une option, une alternative réfléchie que l'on aura choisie au mieux en cas d'aléa.

Etre conscient **que prévoir, cela peut aussi vouloir dire « changer »** de façon de faire, de stratégie... et que changer pour être capable de faire face à un aléa, c'est parfois déstabilisant, angoissant !

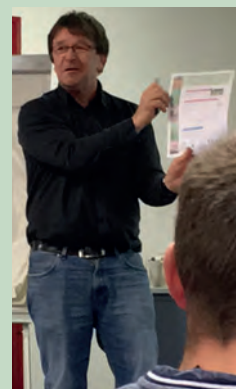
Savoir qu'il existe **des moyens pour être plus serein face au changement** et **qu'il est possible de se ré-assurer** dans la mise en œuvre de nouvelles pratiques, en s'appuyant sur des résultats d'essais, en échangeant avec des gens qui ont réussi un changement équivalent, en comptant sur ses propres forces et expériences...

En bref, chacun peut lister les aléas qui peuvent interférer avec son exploitation et envisager des pistes de solutions en cas de survenue de ces aléas.

**Pour vous épauler dans vos changements de pratiques, la Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire vous propose :**

- des visites d'essais avec témoignages et partages d'expériences (actuellement : implantation simplifiée et désherbage alternatif des sojas, semis sous couvert de légumineuses, biostimulants et biocontrôle),
- des formations techniques et technico-économiques

### Qui est Jean-Claude Viou ?



Ancien vacher et ancien conseiller agricole, il est aujourd'hui reconverti en consultant/formateur dans différents domaines des sciences humaines et notamment l'accompagnement aux changements.

### CONTACTS



Emile Chaumont  
0385295572  
echaumont@sl.chambagri.fr



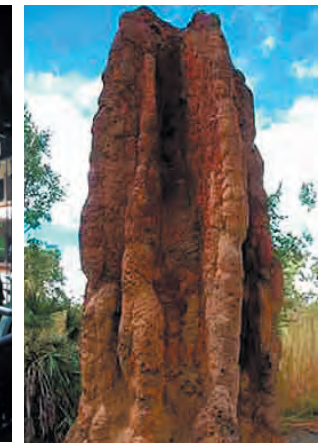
Antoine VILLARD  
0385295622  
avillard@sl.chambagri.fr

## QU'EST-CE QUE LE BIOMIMÉTISME ?

Le biomimétisme consiste à s'inspirer des propriétés, des compétences et de l'organisation du monde végétal et animal pour améliorer nos approches scientifiques. La performance technique, économique et environnementale est ce qui motive ces démarches. L'invention du velcro fut ainsi inspirée en son temps par la fleur de bardane. La conception d'un bâtiment peut mimer les propriétés isothermes de la termitière. Des champignons vont être utilisés pour dégrader des composés toxiques dans le sol, des éoliennes d'un nouveau type, calquées sur les nageoires des baleines à bosse vont permettre des économies d'énergie conséquentes. Ces innovations qui s'inspirent de la nature sont potentiellement sans limites.



L'Eastgate Building, « le bâtiment termitière » à Harare, Zimbabwe.



La fleur de bardane a inspiré le principe du velcro.

Depuis 2015, un Centre Européen d'Excellence en Biomimétisme basé à Senlis (60) travaille sur ces approches.

## AGENDA



**RUCHER ECOLE DE LA FERME DE JALOGNY**  
60 HEURES DE FORMATION (GRATUITES)  
RETROUVEZ TOUTES LES SÉANCES SUR LE SITE  
[WWW.SL.CHAMBAGRI.FR](http://WWW.SL.CHAMBAGRI.FR)

**16 janvier 13h30 à 17h**  
ST-GERMAIN-DU-BOIS (SALLE DE CINÉMA)  
INNOVONS FACE AUX RISQUES !  
CONFÉRENCE DÉBAT ET PRÉSENTATION  
D'ESSAIS CONDUITS PAR LA CHAMBRE  
D'AGRICULTURE

**27 et 28 janvier**  
74° ST VINCENT TOURNANTE  
À PRISSÉ ET ST-VÉRAN

**30 janvier**  
PARC DES EXPOS DE MÂCON  
PRÉSELECTION DES VINS  
POUR LE CONCOURS GÉNÉRAL  
AGRICOLE DES VINS - PARIS



**9 février**  
FERME DE JALOGNY  
PORTES OUVERTES :  
PRÉSENTATION DES  
REPRODUCTEURS

**16 février**  
HALL DE CHAROLLES  
VENTE AUX ENCHÈRES DES REPRODUCTEURS  
CHAROLAIS MÂLES DE L'ANNÉE DU GIE  
SYNERGIE CHAROLAIS / STATION DE JALOGNY

**24 février au 4 mars**  
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
SAÔNE-ET-LOIRE



[www.sl.chambagri.fr](http://www.sl.chambagri.fr)

**VOUS AVEZ UNE QUESTION ? UN PROJET ?**  
CONTACTEZ-NOUS, NOS ÉQUIPES SONT À VOTRE  
ÉCOUTE > 03 85 29 56 24 - [accueil@sl.chambagri.fr](mailto:accueil@sl.chambagri.fr)

## FORMATIONS

ÉLEVAGE  
**ACCIDENTS EN TECHNOLOGIE LACTIQUE  
DU CONCRÈT POUR LES RÉSOUDRE**  
(1 jr) - 10/01 et 12/01

ÉLEVAGE DE CHEVAUX DE COURSES EN ACTIVITÉ  
COMPLÉMENTAIRE... POURQUOI PAS ?  
(1 jr) - Février

VITICULTURE  
**METTRE EN ŒUVRE LA CERTIFICATION  
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE**  
(2 jrs) - Février

**BOOSTER LA STRATÉGIE COMMERCIALE  
DE SON ENTREPRISE VITICOLE**  
(1 jr) - 15/02

**EXPORTATION DES VINS : COMMENT L'ABORDER ?**  
(2 jrs) - 15 et 29/03

CULTURES  
**ASSOLEMENT EN COMMUN :  
EST-CE INTÉRESSANT DANS MON CAS ?**  
(1 jr) - 22/01

**PRODUIRE DES CÉRÉALES DEMAIN :  
DES SOLUTIONS POUR AMÉLIORER MON REVENU**  
(2 jrs) - 29/01 et 05/02

CIRCUITS COURTS  
**BIEN ÉTIQUETER SES PRODUITS FERMISERS**  
(1 jr) 01/03

**JE FABRIQUE DES SAUCISSES FERMISERS**  
(2 jrs) - 29 et 30/03

STRATÉGIE D'ENTREPRISE  
**DEVENIR MAÎTRE D'APPRENTISSAGE**  
(2,5 jrs) - 25/01,  
1<sup>er</sup> et 08/02

COMPLÉMENTERRES | Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire

Maison de l'Agriculture 59 rue du 19 mars 1962 - CS 70610 - 71010 Mâcon Cedex  
Tél. : 03 85 29 55 50 - Fax : 03 85 29 56 55 - Courriel : [accueil@sl.chambagri.fr](mailto:accueil@sl.chambagri.fr) - [www.sl.chambagri.fr](http://www.sl.chambagri.fr)  
Crédits photos : Chambres d'Agriculture, L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire, ADT 71, Shutterstock  
Domaine Gonon, Maison Doucet, Ministère de l'Agriculture, Domaine Michel, Concours Général Agricole Foucha  
Dherines.

Rédaction : Cynthia Gandour et collaborateurs Chambre  
Coordination : SARL SEPASAL - Conception graphique : David Giraudon  
Imprimerie : Comimpres







# CAP SUR LE NUMÉRIQUE

Levier de croissance et de compétitivité, le numérique transforme en profondeur les approches en matière d'information, de relations et de services. Chefs d'entreprise, comment négocier le virage ?

Réseaux sociaux, géolocalisation, e-commerce, applications mobiles transforment drastiquement la relation entre l'entreprise et ses clients. Une des différences majeures entre une entreprise traditionnelle et une entreprise numérique est la capacité de cette dernière à personnaliser au maximum les services qu'elle propose à ses clients, à répondre voire devancer leurs moindres besoins, pour se démarquer de l'économie de masse. La transition numérique s'impose à toutes les entreprises, de tous secteurs et de toutes tailles, et va impacter durablement la manière dont elles vont produire et commercialiser leurs produits et leurs services.

Quels sont les enjeux de la transition numérique ? De quoi parle-t-on ? Quelles opportunités apporte ce nouveau modèle ? Comment mieux identifier les partenaires locaux en mesure d'accompagner cette transition ?

La Chambre d'agriculture, la Chambre de Commerce et d'Industrie, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, engagées pour le développement économique local, vous invitent à participer à une conférence pour mieux appréhender le sujet.

Deux experts brosseront un état des lieux aujourd'hui, mais aussi dans 10 / 20 ans, de l'impact du numérique sur notre société et nos entreprises. Des témoignages d'entrepreneurs des secteurs de l'artisanat, commerce, agriculture, illustreront concrètement comment le passage au numérique a permis d'innover, de développer du chiffre d'affaires et de gagner des parts de marché.

Rendez-vous le mercredi 27 juin matin à 9h30 à l'ENSAM à Cluny.

Dirigeants de TPE, PME, agriculteurs, viticulteurs, commerçants, nous vous attendons nombreux.