

# La Revue du Mérite Agricole Le Porreau



Honneur et Agriculture



© Hervé Mahé

Avril 2026 | N° 42

DOSSIER **p. 4**

## Congrès 2026 : Vannes (Morbihan)

TRIBUNE

**Le renforcement des actions communes :  
un partenariat porteur de sens**

P. 1

PARTENARIAT AMOMA - GENDARMERIE

**Quels défis sécuritaires  
pour nos territoires ?**

P. 33



# Tribune

## Le renforcement des actions communes : un partenariat porteur de sens



© Studiocellin

**D**ans un contexte où les valeurs républicaines et citoyennes doivent plus que jamais être affirmées et transmises, le rapprochement et l'intensification des actions communes dans nos départements entre l'AMOPA<sup>(1)</sup> et l'AMOMA, aux côtés de l'ANMONM<sup>(2)</sup>, constituent une évolution très encourageante pour l'avenir du monde associatif et témoignent d'une volonté partagée de conjuguer les énergies au service de causes communes.

Cette dynamique partenariale repose sur un socle de valeurs fortes : l'engagement en faveur de la jeunesse, la solidarité, la citoyenneté et l'attachement profond aux principes républicains.

Les actions conjointes, notamment lors de remises de prix destinés à récompenser l'engagement et le mérite des jeunes, illustrent concrètement cette ambition. Elles permettent de valoriser des parcours exemplaires, tout en transmettant des repères essentiels à la construction de citoyens responsables et engagés.

Au-delà de ces événements, ce partenariat contribue à structurer une véritable force vive sur les territoires. Ensemble, ces associations forment une communauté humaine unie, attachée à la défense des intérêts moraux et au service des générations passées, présentes et futures. Leur action s'inscrit dans une continuité, où mémoire, transmission et engagement se répondent.

Nous ne pouvons que nous féliciter de cette dynamique collective, qui renforce l'impact de nos actions et donne davantage de visibilité à nos engagements, nos convictions et nos valeurs.

Souhaitons que cette coopération se poursuive et s'amplifie encore dans les années à venir, au service de nos territoires, de notre jeunesse et du rayonnement de notre pays.

**Patrick Sandevair**  
Président national de l'ANMONM

(1) AMOPA : Association des membres de l'ordre des Palmes académiques.

(2) ANMONM : Association nationale des membres de l'ordre national du Mérite.

# Sommaire du n° 42

## 4 Le dossier

### Congrès 2026 : Vannes

Un moment de fierté et de sens  
p. 4

Bienvenue en Bretagne !  
p. 5

Un temps fort de reconnaissance  
p. 5

L'agriculture morbihannaise :  
la force du collectif  
p. 6

L'histoire de l'humanité  
se confond avec celle du sillon  
p. 7

Un moment exceptionnel  
pour notre ville  
p. 7

Bienvenue à Vannes,  
en Morbihan, pour découvrir un  
territoire remarquable  
entre terre et mer  
p. 8

## 9 Informations

### Histoire

Les coopératives : un modèle  
économique né  
en Franche-Comté  
p. 9

La culture des plantes  
à parfum en Pays de Grasse :  
panorama historique  
p. 11

### Culture générale

Le premier gastronome de France  
p. 13

Visitez des musées d'agriculture  
et du patrimoine rural  
p. 15

### Société

L'avenir agricole  
se joue aujourd'hui  
p. 17



Le menu bordelais  
p. 17

### Scientifique

La biodiversité a besoin de vous :  
un patrimoine à conserver  
p. 19

### Billet d'humeur

Le bon pain et les règlements  
de la France éternelle  
p. 21

## 22 Vie de l'AMOMA

Assemblée générale  
de l'AMOMA - 2025  
p. 22

Rapport d'orientation 2026  
p. 25

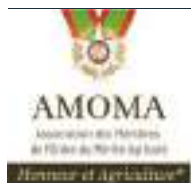
Le conseil d'administration  
de l'AMOMA 2025-2026  
p. 26

In memoriam  
p. 26

La carte des sections  
de l'AMOMA  
p. 27

## 36 Vie des sections

Présidentes et présidents des sections	p. 28
L'Aisne	p. 37
Le Puy-de-Dôme et l'Allier	p. 38
Les Alpes-Maritimes	p. 39
La Charente-Maritime	p. 40
Le Doubs	p. 41
Le Finistère	p. 42
Le Gard	p. 43
L'Hérault	p. 44
L'Indre	p. 45
L'Indre-et-Loire	p. 46
Le Loir-et-Cher	p. 47
La Loire	p. 48
La Lozère	p. 50
Le Maine-et-Loire	p. 51
La Manche	p. 52
La Meurthe-et-Moselle	p. 53
Le Morbihan	p. 54
La Moselle	p. 55
Les Pyrénées-Orientales	p. 56
Le Haut-Rhin	p. 57
La Haute-Saône	p. 58
La Saône-et-Loire	p. 59
La Haute-Savoie	p. 61
Le Var	p. 63
Les Vosges	p. 64



## LA REVUE DU MÉRITE AGRICOLE

est la revue officielle  
de l'Association des Membres  
de l'Ordre du Mérite  
Agricole (AMOMA).

L'AMOMA est une association  
indépendante régie par la Loi du  
1<sup>er</sup> juillet 1901, déclarée à la préfecture  
de police de Paris le 5 juin 1992,  
reconnue comme seule représentative  
des décorés de l'Ordre du Mérite Agricole  
par le ministre de l'Agriculture et  
placée sous son Haut-Patronage par  
Convention en date du 6 juillet 2003.

Édition / rédaction :  
AMOMA - 78, rue de Varenne  
75349 PARIS 07 SP  
Tél. : +33 (0)1 49 55 83 73  
amoma.sg@agriculture.gouv.fr

Directeur de la publication  
Louis ORENGA de GAFFORY,  
Président de l'AMOMA

Ligne éditoriale  
Louis ORENGA de GAFFORY

Rédactrice en chef  
Carla BARROS

Secrétaire de rédaction  
Marie-Hélène ROCHER-LOAËC

Comité de rédaction  
Marc BEILLOT  
Monique BROSSARD  
Jean-François DAUDIN  
Caroline DESPLANQUES  
Raymond LÉVY  
Pierre MURRET-LABARTHE  
Pierre THOORIS  
Emmanuel VARALDI

Réalisation / maquette  
Audrey Adin - SEDA  
45, rue de Naples, 75008 PARIS

Impression  
Imprimerie Moderne  
67 rue Edmond Michelet  
54700 Pont-à-Mousson  
RC Nancy 756 702 593  
www.imprimeriemoderne.pro

Dépôt légal : Avril 2026  
N°ISSN : 1632 - 2509

La reproduction partielle ou totale  
des textes, photos et graphiques  
n'est autorisée qu'avec l'accord  
de la rédaction.



# Éditorial du président de l'AMOMA



L'année 2005 n'a malheureusement pas apporté les réponses que la France et le monde agricole attendaient pour conforter globalement notre souveraineté agricole et alimentaire.

Au moment où ces quelques lignes sont écrites, en ce premier semestre de 2026, la gravité de notre environnement international ne présage que de nouvelles difficultés pour nos secteurs. Dans cet environnement si difficile pour tous, la somme des expériences que constituent les membres de notre association est bien utile pour expliquer les enjeux à terme que représente cette volonté de parvenir à recouvrer notre souveraineté et notre sécurité alimentaire.

Cela sans pour autant négliger nos échanges internationaux, qui sont également indispensables dans de nombreux domaines, y compris alimentaires et agricoles, pour autant que les règles soient équitables, respectées et contrôlées.

Entre nous, il n'est pas utile d'aller plus loin, mais nous savons tout ce que ces quelques mots simples à formuler contiennent dans la pratique de sujets difficiles à mettre en œuvre et à expliquer à nos concitoyens.

C'est pourquoi notre association, forte de plus de 5 000 membres en France dans presque tous les départements et les départements et régions d'outre-mer, ainsi que, de plus en plus, à l'étranger, joue un rôle de plus en plus reconnu, soutenu par notre information et notre présence sur le territoire coordonnée par notre commission communication.

**Notre association,  
forte de plus de 5 000  
membres, joue un rôle  
de plus en plus reconnu,  
soutenu par notre  
information et notre  
présence sur le territoire.**

Nos réalisations, tant au niveau national que dans les départements, se développent. Les demandes de partenariats sont un exemple vivant de cette dynamique, même si nous ne pouvons répondre à toutes, car nos moyens humains et financiers sont limités, malgré le fort engagement de nos membres et

de notre commission partenariat.

L'engagement de tous, au niveau des administrateurs et bureaux, tant nationaux que départementaux, ainsi que de nos membres de commissions et de comités sont ce qui nous rend l'espoir collectif dans cet environnement si difficile. Tout cela s'exprimera lors de notre congrès à Vannes, l'occasion ici pour moi de remercier le président Courtinat et toute son équipe pour l'organisation de celui-ci.

**Louis Oronga de Gaffory**



© Hervé Maillé

## Dossier : Congrès 2026

# Un moment de fierté et de sens



© Yannick Billoux

**A**ccueillir à Vannes, en 2026, le congrès national de l'AMOMA, c'est pour la Bretagne un moment de fierté et de sens. Ici, l'agriculture n'est pas seulement une question économique, elle est une affaire de convictions, d'identité, de passion. Profondément attachés à notre terre nourricière, la Bretagne nous la voulons verte et bleue – Glaz ! -, façonnée par un équilibre exigeant entre productions agricoles, paysages préservés et milieux naturels protégés. Ce congrès met à l'honneur les

femmes et les hommes qui, par leur travail et leur engagement constant, font progresser notre agriculture et inspirent nos territoires. Plus qu'une réunion statutaire, ce congrès est un rendez-vous vivant, fait d'échanges, de réflexion collective et de convivialité. Le débat agricole est complexe, mais il touche à l'essentiel, notre souveraineté et notre démocratie. L'alimentation n'est jamais neutre, elle est à la fois culturelle, sociale et profondément politique. Plus que jamais, à l'heure de mutations agricoles profondes

et incontournables, ce congrès rappelle l'importance de l'engagement, de la transmission et du regard porté vers les générations futures.

Et c'est pour cela que notre collectivité régionale s'engage résolument en faveur d'une agriculture performante et respectueuse de l'environnement, fondée sur ses principaux atouts : des agriculteurs engagés, attentifs à la qualité, à la sécurité sanitaire et à la préservation de nos ressources, un tissu d'entreprises dynamique et un système de formation solide. Je tiens à saluer chaleureusement l'ensemble des acteurs mobilisés pour la réussite de cet événement. Je suis convaincu que ce rendez-vous offrira à chacun un regard renouvelé sur la richesse et le formidable potentiel des territoires agricoles. ■

**Loïc Chesnais-Girard**  
Président  
de la région Bretagne

# Bienvenue en Bretagne !

**Muriel Jourda**  
Sénateur du Morbihan

**T**erre d'agriculture et de tradition, nous sommes très fiers d'accueillir le Congrès national 2026 de l'AMOMA en Bretagne et particulièrement dans notre belle ville de Vannes.

Bien plus qu'une distinction, l'Ordre national du Mérite agricole représente l'excellence de nos terroirs, mais surtout l'engagement passionné de tous les hommes et femmes qui ont consacré leur vie à l'agriculture et portent en eux ses valeurs séculaires.

En tant que membre de l'Ordre national du Mérite agricole, vous savez donc mieux que quiconque ce dont a réellement besoin notre agriculture : un prix juste pour vivre décemment de son métier, des normes concurrentielles, une vision scientifique et non idéologique, des contrôles moins punitifs, bref, un vrai projet pour la « Ferme France ». Vous savez aussi combien il est important de valoriser la transmission des exploitations, pour que demain les jeunes générations aient plaisir à prendre la relève.

Alors que notre agriculture française reste parmi les plus vertueuses au monde, elle est malheureusement trop souvent jugée, dénigrée, attaquée du seul fait qu'elle



©TRB

produit pour assurer notre subsistance. Je veux à ce titre vous témoigner de tout mon soutien et de ma volonté de continuer à défendre au Sénat les intérêts de toutes nos filières agricoles.

Entre défis climatiques, mondialisation et révolutions technologiques, notre agriculture est en pleine mutation. Les agriculteurs d'aujourd'hui ne sont pas les paysans d'hier. Ils doivent sans cesse se questionner pour intégrer les progrès scientifiques et ainsi

continuer à réaliser des produits de qualité.

Alors oui, l'agriculture française comme modèle de savoir-faire, d'innovation et de respect de l'environnement a un avenir et vous en êtes les meilleurs ambassadeurs.

C'est aussi de cela dont l'agriculture a besoin : une communication positive par tous ceux qui la connaissent.

Qui dit agriculture, dit aussi : agroalimentaire, agro-industrie, recherche... En cela, notre département du Morbihan est assez représentatif de tout l'écosystème, notamment coopératif, qu'emporte la production agricole.

Bravo à tous les membres de l'AMOMA du Morbihan pour l'initiative et l'organisation de ce congrès annuel, qui permettra à chacun des congressistes de découvrir notre beau département et de déguster nos spécialités.

Je vous souhaite donc un excellent congrès en Morbihan ; que ces journées soient propices à l'échange, à la réflexion, mais aussi à la convivialité si importante.

Bon congrès ! ■

# Un temps fort de reconnaissance

**David Lappartient**  
Président du département du Morbihan

**L**e Morbihan est fier d'accueillir à Vannes le congrès national de l'Ordre du Mérite agricole, temps fort de reconnaissance pour celles et ceux qui œuvrent au service de notre agriculture. Ce rendez-vous prestigieux célèbre l'engagement, la transmission des savoir-faire et l'excellence agricole. Partenaire de premier plan, le Département soutient pleinement cet événement, reflet de la vitalité et de l'avenir de nos territoires ruraux. ■



©L.Rannou

# L'agriculture morbihannaise : la force du collectif

**Gaëtan Le Seyec**

Président de la Chambre d'agriculture du Morbihan, Vice-président Chambre d'agriculture de Bretagne

**L'**agriculture morbihannaise, avec son dynamisme et sa diversité, a le plaisir de vous accueillir dans son territoire. Bienvenue sur ce département agricole et iodé, fier de ses racines !

## Une agriculture riche de ses hommes et de ses femmes

L'agriculture morbihannaise s'est ancrée sur plusieurs forces. Le développement des élevages, alliés à la polyculture, sur des exploitations familiales, en fait une agriculture productrice, diversifiée et résiliente. Les deux tiers des exploitations ont au moins un atelier d'élevage, dominé par le lait, et suivi par la volaille de chair et la poudeuse, puis par le porc, et les autres productions. La polyculture-élevage a montré ces dernières années une plus grande résilience comparée à d'autres régions.

Une spécificité du département est sa production de légumes destinés à la transformation. Le Morbihan est le premier département français en la matière, avec la culture du haricot, des petits pois... Notre agriculture permet ainsi de nourrir 4 à 5 millions d'habitants en lait, porcs, volailles, légumes, alors que le Morbihan compte un peu moins de 800 000 habitants. Le climat océanique préserve pour le moment notre département des effets les plus marqués du changement climatique. La douceur et la fréquence de pluviométrie sont des atouts pour la production fourragère, les cultures et les élevages.

La production d'énergie est venue renforcer l'autonomie des exploitations, et se montre une source de revenus dans une économie circulaire (photovoltaïque sur toiture, méthanisation, bois énergie...).

## Jouer collectif, nous savons faire

La force du collectif est dans les veines du monde agricole, d'autant plus en région d'élevage. Cent-trente-sept Cuma (Coopératives d'utilisation du matériel agricole), dont 25 % sont employeuses de main-d'œuvre, répondent aux besoins de limiter les charges



© Chambre d'Agriculture Bretagne

de structure et de renforcer l'entraide. Les entreprises de travaux agricoles (ETA) sont nombreuses et viennent compléter la réponse aux besoins de délégation de services des exploitations. Un service de remplacement et groupement d'employeurs départemental, avec plus de 170 salariés, répond à l'évolution du salariat. Les moyens et investissements dans nos coopératives, le tissu dense d'industries agroalimentaires (IAA) font du Morbihan un département riche de son agroalimentaire, réparti sur tout le territoire, source d'emplois. Nous travaillons avec les collectivités pour qu'elles appuient le monde économique agricole, et nous nouons des partenariats.

## Les défis, nous les relevons

Chaque génération voit ses défis renouvelés. Les nôtres sont clairs. Le renouvellement des actifs de l'agriculture est le premier : avec une moyenne d'une installation pour deux départs, nous sommes engagés dans ce marathon. Nous sensibilisons le grand public avec « Agriculture de Bretagne » et les jeunes agriculteurs, collégiens et lycéens avec « Génération agri », les demandeurs d'emplois avec les Anefa (Agences nationales paritaires pour l'emploi et la formation en agriculture). Là encore, cela passe par le collectif.

Même si nous avons un climat plus clément, l'adaptation au changement climatique, nous la préparons maintenant. Un jeune qui s'installe aujourd'hui finira sa carrière en 2060. Réflexion sur nos systèmes, les cultures, les bâtiments ; les leviers sont tous à explorer. L'environnement, un défi ? Nous l'avons réussi sur les nitrates avec une baisse de 46 % en 30 ans dans les cours d'eau. Les antibiotiques ? Nous avons réduit leur utilisation

en élevage de 50 %. Les produits phytosanitaires ? Nous sommes en pleine réflexion. Mettons les moyens pour trouver des solutions pragmatiques et les agriculteurs sauront les mettre en œuvre.

Le dernier défi, qui s'accroît à grande vitesse depuis cinq ans, c'est le sanitaire, dans tous les élevages, avec l'IAHP en volailles (virus influenza aviaire hautement pathogène), les FCO-MHE-DNC en bovins et ovins (les trois maladies vectorielles fièvre catarrhale ovine, maladie hémorragique épidémiologique, dermatose nodulaire contagieuse), la FPA à nos portes en porcs (fièvre porcine africaine). Là aussi, nous réussirons à les maîtriser et protéger nos élevages par le collectif des agriculteurs qui vaccinent, toutes les OPA (organisations professionnelles agricoles) qui parlent et agissent d'une seule voix.

Je suis confiant pour notre agriculture morbihannaise : nous savons relever les défis par le collectif et la proximité dans les territoires. N'oubliez pas, avant de partir, de goûter nos beaux produits, nos appellations, comme le cidre, les charcuteries, la production de fromage et, bien sûr, les produits de nos amis pêcheurs et conchyliculteurs. ■

## i

### Agriculture morbihannaise chiffres clés

**5 700**

exploitations agricoles

**9 700**

chefs d'exploitations et salariés permanents

**1,8 milliard**

de chiffre d'affaires

**74 %**

exploitations d'élevages (lait, volailles, porcs)

**15 %**

en bio

**56 %**

du département en SAU (superficie agricole utilisée)

**120 IAA**

pour 20 milliards de CA

# L'histoire de l'humanité se confond avec celle du sillon

**Nicole Le Peih**  
Députée du Morbihan

**D**e la domestication animale à l'optimisation des sols, l'agriculture est le marqueur fondamental du progrès humain et un instrument de puissance stratégique.

Aujourd'hui, face aux défis climatiques et économiques, ce sont les femmes et les hommes de notre secteur qui, par leur mobilisation, pilotent le changement pour garantir notre indépendance.

Ce dévouement est intimement lié à l'Ordre du Mérite agricole, qui valorise ceux qui servent la terre. Je suis, à ce titre, personnellement honorée d'être au rang de chevalier dans cet Ordre. Cette distinction met en lumière des parcours remarquables, comme celui d'Anne-Marie Quéméner, décorée

en tant qu'officier dans l'Ordre, pour son engagement de la ferme familiale, jusqu'au rayonnement du Space, Salon international de l'élevage.

Le Morbihan est d'ailleurs fier d'accueillir le congrès national à Vannes, et je salue l'AMOMA 56 pour son organisation exemplaire qui valorise ces forces vives.

Sur ce terreau fertile, l'hybridation portée par Gabrielle Halpern, docteur en philosophie, prend tout son sens : elle nous offre une clé pour diversifier les usages de nos exploitations et renforcer leurs liens avec la société.

J'ai toute confiance en notre capacité à convertir les défis de notre siècle en une force durable pour l'agriculture française. ■



© Assemblée Nationale

# Un moment exceptionnel pour notre ville

**David Robo**  
Maire de Vannes

**V**annes va vivre un moment exceptionnel avec le Congrès national de l'Association des Membres de l'Ordre du Mérite Agricole qui se déroulera du 12 au 14 juin 2026. Depuis sa création, l'AMOMA œuvre à rassembler les récipiendaires de l'Ordre du Mérite agricole afin d'honorer celles et ceux qui servent avec dévouement l'Agriculture française et confortent son rôle fondamental dans la richesse et l'identité de la France.

Ce congrès national va réunir des adhérents de toutes les régions, ce qui nous permettra, une nouvelle fois, de saluer l'excellence du monde rural et ses valeurs de solidarité et son sens des responsabilités. À Vannes, lieu

chargé d'Histoire, c'est toute la Bretagne, terre nourricière par excellence, qui accueillera avec fierté la grande famille agricole.

Plus que jamais, nos agricultrices, nos agriculteurs, sont au cœur des enjeux du XXI<sup>e</sup> siècle, au regard notamment des questions de souveraineté alimentaire, de transition écologique, d'attractivité des métiers et de transmission des savoirs et savoir-faire. Il est donc essentiel de pouvoir célébrer le travail de la terre, l'attachement au terroir et l'engagement de celles et ceux qui portent l'avenir de nos campagnes et... de nos villes !

Je vous souhaite un excellent congrès et vous donne rendez-vous là-bas. ■



© Ville de Vannes

# Bienvenue à Vannes, en Morbihan, pour découvrir un territoire remarquable entre terre et mer

**Roger Courtinat**

Président de l'AMOMA du Morbihan

**C'**est un immense honneur pour la section du Morbihan d'accueillir le congrès de l'AMOMA en juin 2026.

Une équipe dynamique s'est mobilisée pour organiser à Vannes un événement à la hauteur des enjeux de reconnaissance des femmes et des hommes qui ont forgé l'évolution de nos territoires, de notre agriculture et de notre alimentation.

Le Morbihan est avant tout un département du littoral de Bretagne Sud. Avec ses 800 000 habitants, il symbolise l'union de la terre et de la mer. Il est composé de l'Argoat, l'intérieur des terres, et l'Armor, la partie littorale. Ce contraste est marqué par le célèbre golfe du Morbihan, qui signifie « petite mer » en breton. Il confère au département un nom unique en langue bretonne. Terre d'accueil, tournée traditionnellement vers l'agriculture, le Morbihan doit aussi sa dynamique à l'agroalimentaire, la pêche, le tourisme... Nature, histoire et arts se conjuguent pour apporter charme, équilibre et qualité de vie.

## Des activités variées et des spécificités

Les activités en Morbihan sont très variées, se caractérisant par une économie agricole et



© Hervé Mahé

agroalimentaire de premier plan, une économie maritime affirmée - pêche, ostréiculture, construction navale, voile, plaisance... -, une économie touristique enviable, un massif forestier réputé.

Il est le premier département agricole français pour l'emploi salarié dans les IAA, le deuxième port de pêche français en tonnage à Lorient.

Il se caractérise également par ses spécificités en plasturgie, cosmétique, technologies de l'information et communication.

Sans oublier les centres de recherche et

innovation, pôles universitaires de Vannes, Lorient et Pontivy.

Ville d'art et d'histoire, Vannes est une ville de congrès, attractive, aux portes du golfe du Morbihan, à 2h30 de Paris. Cité médiévale avec un patrimoine remarquable, Vannes se déguste en version gastronomique, de natures diverses et gourmandes.

Riche d'histoire, de culture, de traditions, de musiques, Vannes accueille un port de plaisance en ville, lieu d'animations et de festivités exceptionnelles, une gare maritime qui ouvre sur le golfe et les destinations touristiques côtières et les îles (Belle-Île, Houat, Hoëdic, Groix, ...).

Cette présentation illustre l'attractivité de nos territoires. Elle est aussi le reflet de l'engagement des hommes et des femmes qui ont à cœur de construire un avenir solide, ancré sur le bien vivre et le respect de notre environnement.

## Un événement pour l'Ordre du Mérite agricole

La préparation du congrès à Vannes a mis dans la lumière les acteurs du monde agricole au sens large, tout particulièrement les principaux partenaires de notre section, dont les entreprises au sein des filières agroalimentaires, les institutions régionales et départementales, la ville de Vannes, les lycées agricoles.

Tous se sont mobilisés pour soutenir le congrès et valoriser les parcours des hommes et des femmes au service du développement collectif.

Reconnaître l'humain au cœur du dynamisme agricole se révèle une cause noble et un facteur de résilience au sein de nos sociétés parfois prises par le doute.

L'esprit de Jules Méline est toujours présent. Il sera sublimé lors de notre congrès.

Le conseil d'administration de l'AMOMA du Morbihan, ses 100 adhérents, ont un immense plaisir à vous accueillir et vous souhaitent autant de plaisir à découvrir Vannes et le Morbihan à l'occasion de ce congrès 2026. ■



© Mathieu Riegler, CC-BY

# Les coopératives Un modèle économique né en Franche-Comté

**Roland Bauley**

Président AMOMA 70 et administrateur  
AMOMA nationale

Après 2012, l'ONU a promu la déclaration d'une deuxième année internationale des coopératives en 2025, qui a été couronnée de succès.

## Une histoire qui remonte au Moyen Âge

Pour retrouver les traces de l'origine de l'esprit « coopératif », il faut remonter à l'antiquité avec un principe né du besoin de socialité intrinsèque à l'humain. Les structures agraires mésopotamiennes (Babylone) aménageaient déjà l'exploitation de leur terre sous forme de fermage collectif. Les confréries d'assistance de l'antiquité romaine auraient eu, d'un certain point de vue, quelques parentés avec les institutions coopératives.

En France, des paysans auvergnats, les « Quittard-Pinon », se sont réunis pour travailler et vivre ensemble près de Thiers, et cela dès le IX<sup>e</sup> siècle. C'est aussi dans le



**Photo 1**  
Le Berceau  
du Comté  
s'enorgueillit  
d'être la plus  
ancienne  
coopérative  
du monde..

milieu rural, au Moyen Âge, qu'apparaissent les premières activités coopératives : les célèbres fruitières à comté du massif jurassien sont de véritables coopératives de collecte de lait et de transformation, dont les premières mentions écrites apparaissent en 1264... C'est l'origine officielle des coopératives ! (voir cartulaire Hugues de Chalon, 1220-1319). Dès sa création en 1895, l'Alliance Coopérative Internationale reconnaissait les fruitières à comté du massif jurassien comme l'origine prouvée et documentée des coopératives dans le monde. Ces premières traces écrites de « fructeries » dans six textes de ce cartulaire attestent d'une production de fromages de grande forme à Déservillers dans le Doubs, surnommé « berceau du comté », qui s'enorgueillit d'être la plus ancienne coopérative du monde.

En 1641, Henri Michel Buche fonde l'association des cordonniers de Toulouse où, non seulement on travaille, mais aussi on mange et on prie ensemble.

En 1661, à Sauve dans le Gard, création de la communauté de production et de vente de fourches en bois de micocoulier, qui prospéra jusqu'à la loi Le Chapelier en 1791, interdisant les coalitions ouvrières.

## Un mouvement du XIX<sup>e</sup> siècle

Le mot même de coopérative et le mouvement coopératif naissent véritablement au XIX<sup>e</sup> siècle sur notre vieux continent, pour faire face aux effets négatifs de la révolution industrielle :

- En 1834, quatre ouvriers parisiens fondent

la première coopérative de production, « l'association chrétienne des bijoutiers en doré », dont sont issues les coopératives de production industrielle.

- En 1844 à Rochedale près de Manchester, 28 ouvriers tisserands créent « la société des équitables pionniers de Rochedale », la première coopérative de consommation, mère du mouvement coopératif de consommation mondiale.
- En 1862 à Heddesdorf en Rhénanie, le bourgmestre Frédéric Guillaume Raiffeisen crée la première coopérative de crédit mutuel, pour libérer les paysans et les artisans de l'usure : c'est l'origine de la coopérative bancaire.
- En 1881, création de « La Fraternelle » à Saint-Claude dans le Jura, issue d'un cercle ouvrier à la fin des années 1870, puis transformée en coopérative d'alimentation. Elle se distingue radicalement des autres coopératives par ses statuts qui prévoient que les bénéfices seront intégralement reversés à une caisse sociale permettant la mise en place de services de prévoyance, de secours, de retraite et d'entraide avec les autres coopératives. C'est « l'école de Saint-Claude ».
- En 1885, création de « la société de crédit mutuel agricole » de l'arrondissement de Poligny à Salins-les-Bains dans le Jura, par Louis Milcent. C'est la première du genre en France : c'est l'origine du Crédit Agricole, actuellement première coopérative au monde par le nombre de sociétaires.
- Toutes ces coopératives de l'ère moderne sont nées des abus du capitalisme au XIX<sup>e</sup> siècle, époque de grande misère ouvrière et paysanne sous l'influence d'un socialisme associationniste et d'un catholicisme ouvert aux dures réalités sociales. Ces « filles de la nécessité » se sont forgées et développées avec les excès du libéralisme économique.

## Définition de quelques termes

Une coopérative est une association autonome de personnes volontairement réunies pour satisfaire leurs aspirations et besoins économiques, sociaux et culturels communs, à travers une entreprise détenue collectivement et contrôlée démocratiquement. On peut aussi la définir par trois fondamentaux :

- juridique : le sociétariat. Les sociétaires possèdent le capital social et sont copropriétaires de leur coopérative. →





**Photo 2**  
Logos des années internationales des coopératives.

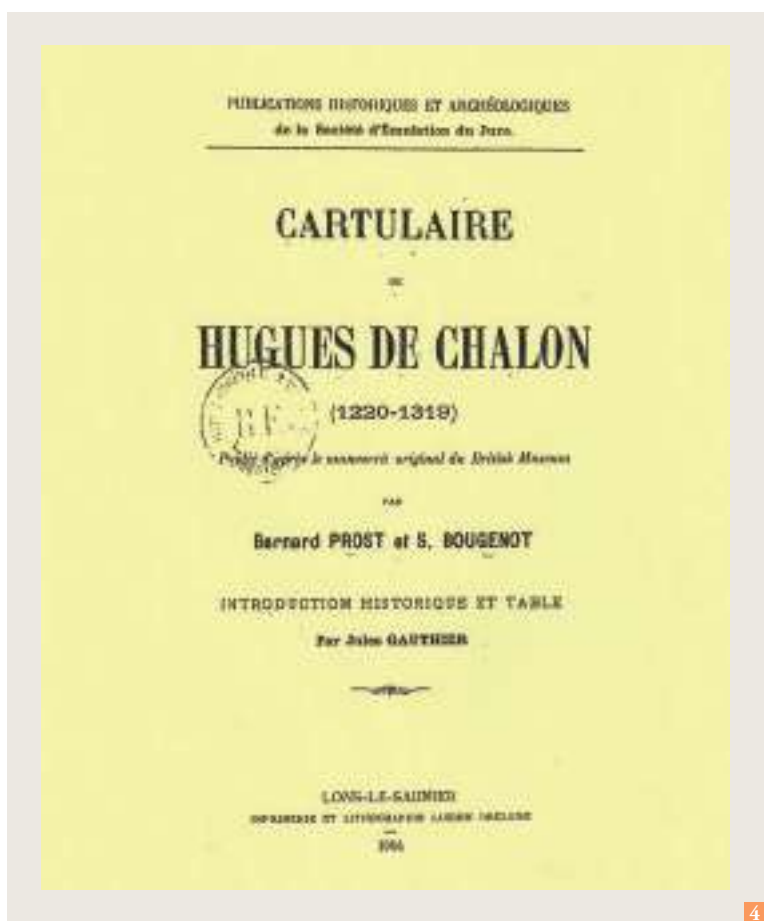
**Photo 3**  
La flamme du Tour de France des coopératives s'est arrêtée en 2025 à Salins dans le Jura.

**Photo 4**  
L'origine officielle des coopératives apparaît dans cet écrit de 1264.

- les coopératives d'utilisateurs ou d'usagers : consommateurs, scolaires, copropriétés...
- les coopératives d'entreprises : agricoles, maritimes, artisans, transporteurs, commerçants...
- les coopératives bancaires.
- les coopératives de production : SCOP, SCIC...
- la société coopérative européenne.

**Les unions mutualistes et coopératives en France**

- la CNMCCA : depuis 1955, elle regroupe Groupama, la MSA, la Coopération et le Crédit Agricole.
- la Coopération Agricole regroupe 2 100 coopératives agricoles, soit 70 % de la production agricole française collectée, transformée et mise en marché.
- COOP FR : depuis 1968, elle est l'organisation représentative du mouvement coopératif français, soit 22 600 coopératives dont la coopération agricole, soit 31 millions de sociétaires et 1,3 million de salariés dans tous les secteurs d'activités (5 % de l'emploi en France). COOP FR est membre de l'Alliance Coopérative Internationale. La France est leader coopératif en Europe.



- politique : rappel du grand principe mutualiste un sociétaire = une voix, quel que soit le nombre de parts sociales détenues. Donc modèle non opéable.
- économique : le résultat n'est pas une fin en soit, mais un moyen au service des sociétaires et de leur territoire d'action.

- la loi cadre du 10 septembre 1947, qui en définit le statut et son identité.
- la loi du 13 juillet 1992 autorise la création de filiales aux coopératives agricoles.
- la loi du 31 juillet 2014, relative à l'économie sociale et solidaire.

**Les différents types de coopératives en France**

La typologie la plus simple tient compte de deux critères : qui est l'associé et quelle est l'activité exercée ? On distingue ainsi :

Le tour de France de « la flamme coopérative » est une opération de promotion de l'identité coopérative menée par COOP FR dans le cadre de l'année internationale des coopératives 2025 sur le thème « les coopératives construisent un avenir meilleur pour tous ». Le 8 octobre 2025, cette flamme s'est arrêtée à la Fondation de la Maison de Salins dans le Jura. Cette fondation a pour mission la valorisation du mouvement coopératif au travers de son portail d'archives « l'histoire au service de l'avenir coopératif ».

Selon l'Alliance Coopérative Internationale en 2025 : « au moins 12 % de la population de la planète fait partie d'une des trois millions de coopératives réparties dans le monde. Les coopératives fournissent des emplois à 10 % de la population active et les 300 principales mutuelles et coopératives réalisent 2 146 milliards de dollars US de chiffre d'affaires, tout en fournissant les services et infrastructures dont la société a besoin pour prospérer ». ■

# La culture des plantes à parfum en Pays de Grasse : panorama historique

**Gabriel Benalloul**

Chargé d'inventaire du patrimoine,  
Service d'art et d'histoire, ville de Grasse

L'histoire agricole du pays de Grasse se singularise par son lien avec la culture des plantes à parfum, à la fois ancien et sans réel équivalent. Sans cesse réinventé, ce rapport se fonde dès ses origines avec l'activité de la parfumerie, qui conditionne ses rythmes et ses pratiques. La fleur n'y est jamais une production autonome : elle constitue une matière première vivante, fragile et périssable, destinée à être transformée rapidement. Cette relation directe entre la terre et l'atelier, puis entre la terre et l'usine, façonne durablement une agriculture originale, fondée sur l'adaptation permanente aux évolutions techniques et aux débouchés commerciaux.

## Entre culture et artisanat

Les premières cultures de plantes odorantes apparaissent sous l'Ancien Régime, sous la

Cueilleuses sur une carte postale du début du XX<sup>e</sup> siècle.



forme de jardins établis aux abords immédiats de la ville. Ces jardins floraux, souvent situés sur des terrains en pente aménagés en terrasses, restent de taille modeste. Ils appartiennent fréquemment à des parfumeurs, parfois donnés en ferme, et associent plusieurs espèces sur une même parcelle. Orangers, rosiers, jasmins, violettes ou tubéreuses y sont cultivés côte à côte, dans une organisation souple qui privilégie un rapprochement avec les lieux de transformation.

Ces jardins ne relèvent pas encore d'une exploitation agricole spécialisée : ils forment plutôt un espace intermédiaire entre culture et artisanat, où la distillation est souvent pratiquée sur place. Cette production de proximité pose néanmoins les bases d'un modèle durable, fondé sur la complicité étroite entre le cultivateur et le parfumeur. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, puis tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle, la parfumerie grasse connaît une profonde mutation. L'activité artisanale se transforme progressivement en une industrie structurée, tournée vers la fabrication d'extraits odorants destinés à un marché national puis international. Cette évolution entraîne une augmentation constante des besoins en matières premières végétales. Les cultures florales s'étendent alors autour de la ville, tout en conservant longtemps un caractère morcelé. Les exploitations s'inscrivent dans une polyculture méditerranéenne où fleurs, oliviers, vignes et cultures vivrières coexistent sur les mêmes terres. Ce système permet à de nombreux paysans d'adopter la production florale →



© Archives communales de Grasse

sans rompre totalement avec leurs pratiques traditionnelles.

Peu à peu toutefois, la demande croissante des fabriques encourage une plus forte spécialisation. Les relations contractuelles entre industriels et cultivateurs se multiplient : nombre de pieds plantés, volumes attendus et prix sont négociés à l'avance, structurant une économie agricole fortement intégrée à la chaîne opératoire de l'industrie du parfum. Le passage à de grandes exploitations est l'évolution naturelle de ce phénomène. Le domaine de 40 hectares de l'industriel Joseph Donat Méro dans le quartier de la Paoute, au sud de la commune, est une illustration précoce, dès les années 1850, de ce changement d'échelle. À partir des années 1870, ce type de propriétés se multiplie, mobilisant des surfaces de plus en plus significatives dans les plaines, et une main-d'œuvre accrue. Ce mouvement accompagne la montée en puissance des maisons de parfumerie, qui nécessitent des volumes réguliers et importants.

### Une intensification des cultures

Le tournant des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles jusqu'aux années 1930 est un point culminant de la culture florale grasse. Les progrès techniques réalisés dans les usines, notamment l'usage généralisé de la vapeur puis le développement de l'extraction par solvants, provoquent une hausse spectaculaire des quantités traitées. Plusieurs milliers d'hectares sont alors consacrés aux fleurs à parfum dans l'ouest du département, faisant des Alpes-Maritimes un territoire fortement spécialisé. Cette évolution touche également des terres limitrophes dans l'est du département du Var. La culture des plantes à parfum s'y impose comme une activité proche de la monoculture ; si les paysans grasseoises conservent une production florale diversifiée, une spécialisation territoriale se met en place : fleur d'oranger à Vallauris et au Bar-sur-Loup, rose à La Colle-sur-Loup, violette à Tourrettes-sur-Loup, cassier et mimosa autour de Cannes, etc. Les quantités récoltées atteignent des sommets, comme l'illustre la production de jasmin qui triple en quelques années, passant de 200 tonnes en 1900 à près de 600 tonnes en 1906. Entre 1900 et 1930, tandis que de nouvelles cultures telles que la menthe ou le géranium approchent rapidement des volumes annuels de 500 tonnes,



© Parfums et Projets

↑  
Champ de jasmin  
à Grasse.

les variétés traditionnelles enregistrent des récoltes importantes, avec environ 2 000 tonnes de fleurs d'oranger, 1 500 tonnes de roses et 1 000 tonnes de jasmin obtenues chaque année.

Cette intensification consacre la figure de la cueilleuse comme l'un des symboles les plus forts de cette période. Travaillant dès l'aube, souvent en équipe, panier au bras, elle récolte les fleurs à la main afin de préserver leur qualité olfactive. Cette cueillette, rapide et minutieuse, difficilement mécanisable, demeure indispensable, rappelant combien cette agriculture reste dépendante du facteur humain. Derrière l'image idéalisée largement diffusée, se trouve néanmoins un travail exigeant, physiquement éprouvant, fondé sur un véritable savoir-faire, transmis et reconnu.

Dans le même temps, la culture florale grasse s'inscrit dans un système de plus en plus large. Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les maisons de parfumerie étendent leurs approvisionnements en dehors du territoire, dans d'autres régions françaises et à l'étranger. Ces cultures lointaines ne remplacent pas les fleurs locales, mais permettent de répondre à l'augmentation massive de la demande et à une diversification des variétés. Grasse devient ainsi le centre de transformation d'un réseau

élargi. Cette ouverture internationale renforce paradoxalement le rôle symbolique des fleurs du pays grasseois, qui demeurent une référence qualitative et identitaire pour la profession.

### L'espoir d'un renouveau

Toutefois, malgré l'estime dont elle bénéficie, la culture des plantes à parfum en Pays de Grasse connaît un net recul à partir des années 1970. La transformation du modèle industriel de la parfumerie, la concurrence internationale accrue, la pression foncière liée à l'urbanisation entraînent une diminution brutale des surfaces cultivées et des volumes récoltés. Certaines espèces disparaissent presque totalement à mesure que le paysage agricole régional lui-même s'étirole. Toutefois, ce déclin ne marque pas une rupture définitive. La culture florale ne s'éteint pas, et semble trouver, depuis peu, l'espoir d'un renouveau. Alors que la parfumerie se concentre davantage sur la création, l'image et la dimension immatérielle, les fleurs locales acquièrent, par leur valeur olfactive indéniable, une fonction nouvelle. Bien que les volumes restent modestes, la recherche de qualité, de traçabilité et d'ancrage territorial prend une importance croissante. Cette tendance perceptible depuis la fin des années 1980, et qui se renforce depuis le milieu des années 2000, permet de nouvelles approches de la production, fondées sur une diversité de partenariats entre cultivateurs et maisons de parfum. La fleur cultivée localement ne répond plus à une logique de masse, mais incarne un lien fort entre agriculture, patrimoine et industrie.

Cette capacité de rebond - qu'incarne actuellement l'association de producteurs Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse, engagée dans une démarche de qualité - constitue l'un des traits majeurs de l'histoire des plantes à parfum. Malgré la réduction des surfaces et des quantités, cette culture, reconnue au titre des savoir-faire immatériels par l'UNESCO en 2018, demeure porteuse d'une forte charge affective. Elle continue de structurer l'identité agricole du territoire et d'incarner une pratique singulière, héritée du temps long. Entre continuité et réinvention, la fleur conserve ainsi un rôle essentiel, porteuse du lien entre la terre et le parfum. ■

# Le premier gastronome de France

Pierre Jaillard

Il y a deux cents ans mourait un des hommes qui ont le plus marqué la culture de notre pays, et dont le nom a le rare privilège d'avoir connu deux antonomases successives pour désigner un dessert, actuellement le savarin, puis un fromage, le brillat-savarin.

## Un haut magistrat de l'Ancien Régime à la Restauration

Jean-Anthelme Brillat-Savarin naquit en 1755 dans une famille bourgeoise bugiste, originaire de Lochieu, en Valromey, et établie à Belley au xviii<sup>e</sup> siècle, qui produisit des hommes de loi du xve au xxe siècles. Cette famille Brillat se divisa en 1747 en deux branches, dont l'aînée fut fondée par Marc-Anthelme (1730-1790), héritier en 1733 de la famille alliée Savarin à condition d'ajouter ce nom au sien. Devenu avocat en parlement, conseiller du roi et son procureur en l'élection de Bugey, Valromey et pays de Gex dès 1748, il épousa en 1753 une Récamier, issue d'une famille qui produisait alors non seulement des notaires, mais aussi des médecins.

Jean-Anthelme, magistrat, député, maire et gastronome, créé chevalier légionnaire en 1808 sous le nom de Brillat de Savarin et mort célibataire en 1826, fut leur fils aîné. Polyglotte (latin, grec, allemand, anglais et espagnol), il suivit la voie tracée par son père et ses ancêtres en étudiant le droit, mais aussi la chimie et la médecine. Avocat en parlement en 1780, il devint lieutenant civil au bailliage de

Belley sous l'Ancien Régime. En 1789, il fut élu député du tiers état du bailliage de Bugey et Valromey aux États généraux, puis à la Constituante, où il siégea parmi les girondins sans beaucoup participer aux débats malgré la publication en 1790 d'un Discours sur la manière d'organiser les tribunaux d'appel. Il revint en 1792 présider le tribunal civil de Belley et fut élu maire de la ville. Mais, destitué l'année suivante à l'instigation des montagnards, il émigra en Suisse toute proche, puis à Londres, aux Pays-Bas et aux États-Unis, jusqu'en 1796, gagnant alors sa vie comme professeur de français et comme violoniste. Le Directoire le fit secrétaire de l'état-major général des armées en Allemagne en 1799, et le Consulat commissaire du gouvernement près le tribunal de Seine-et-Oise à Versailles en 1800.

Enfin nommé la même année conseiller à la Cour de cassation, Brillat-Savarin reprit aussi la publication d'ouvrages de droit et d'économie politique : Vues et projets d'économie politique (1801), Théorie judiciaire (1808), De la Cour suprême (1814), Essai historique sur le duel (1819)... Il y fut sans doute jugé moins



subversif que son frère également magistrat : Jean-Anthelme fut admis dans la Légion d'honneur en 1804 et créé chevalier en 1808 ; François-Xavier fut révoqué sous la Restauration pour libéralisme.

## Un des inventeurs de la gastronomie

Caractère curieux et sensible, esprit cultivé et artistique, ouvert à l'humour et à l'amour, le magistrat bon vivant cultivait les plaisirs de la chèrè, sinon ceux de la chair. Mais, conjuguant ces qualités, il analysait rationnellement son sens gustatif, en cohérence avec les compétences médicales de sa famille et avec le volet scientifique de ses études, et l'exerçait en société, au sein de tablées choisies, unies par l'expérience partagée du plaisir et par la gratitude envers l'amphitryon qui le leur prodiguait. C'est de cet « art de la table » que Brillat-Savarin disserte dans sa fameuse Physiologie du goût, testament moral, à la fois scientifique et social, publié anonymement à peine plus d'un mois avant sa mort.

L'ambition scientifique, au moins d'apparence, est attestée par le registre du vocabulaire, à commencer par le titre empruntant à la physiologie du →

Photo 1 Savarin.

Photo 2 Brillat-savarin. Frédérique Voisin-Demery (Grenoble).



domaine médical. L'auteur commence par vingt « aphorismes du professeur pour servir de prolégomènes à son ouvrage et de base éternelle à la science », mêlant sciences naturelles (« L'univers n'est rien que par la vie ; et tout ce qui vit se nourrit » ; « Le Créateur, en condamnant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir » ; « Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à d'autres plaisirs, et reste le dernier, pour nous consoler de leur perte »), distinctions terminologiques (« Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger » ; « Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger ») et préceptes généraux (« L'ordre des comestibles est des plus substantiels aux plus légers » ; « Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil »)... Poursuivant son effort terminologique, il rebaptise « l'art de faire bonne chère » : « La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit » (n° 18). C'est « une science nouvelle [...] qui nourrit, restaure, conserve, persuade, console, et, non contente de jeter à pleines mains des fleurs sur la carrière de l'individu, contribue encore puissamment à la force et à la prospérité des empires » (n° 15). Ce nom français avait été emprunté deux siècles auparavant comme titre du traité grec d'Archestrates (au ive siècle avant Jésus-Christ - et trois avant le général et gastronome romain Lucullus...). Brillat-Savarin lui délivrait ainsi des lettres de noblesse que le parlement de la langue n'enregistra cependant pleinement qu'un siècle plus tard en retirant l'adjectif familier dont son Dictionnaire qualifiait le mot dans ses deux éditions du XIX<sup>e</sup> siècle.

### Un patrimoine national et mondial

Mais la Physiologie du goût fait aussi, et même surtout, œuvre sociale. Plusieurs de ses aphorismes se rapportent non seulement à la dégustation d'un repas, mais encore au savoir-vivre de la table et aux liens qui s'y nouent : « La qualité la plus indispensable du cuisinier est l'exactitude : elle doit être aussi celle du convié » ; « Attendre trop longtemps un convive retardataire est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présents » ; « Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé n'est pas digne d'avoir

**Photo 3**  
Jean-Anthelme, chevalier Brillat-Savarin. Gravure de Louis-Jean Allais d'après un dessin de Jean-Baptiste Ponce Lambert. Gallica.



**Photo 4**  
La Physiologie du goût, réédition de 1847, illustrée par Bertall. Gallica.



**Photo 5**  
Signature de Brillat-Savarin, vers 1795. Archives nationales, cote F/7/4827.



des amis » ; « Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit ». Et cela l'amène jusqu'à des considérations sociopolitiques : « Dis-moi ce que tu manges : je te dirai ce que tu es » ; « La découverte d'un mets nouveau fait plus, pour le bonheur du genre humain, que la découverte d'une étoile » ; « La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent ». Brillat-Savarin exprimait ainsi déjà ce qui a amené l'UNESCO à inscrire en 2010 « le repas gastronomique des Français » au patrimoine mondial de l'humanité, à titre de « pratique sociale coutumière » qui « met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature », et ainsi qui « resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux. » Pour l'auteur, la gastronomie

flatte la gourmandise, qui « est un des principaux liens de la société ; c'est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité qui réunit chaque jour les divers états, les fonde en un seul tout, anime la conversation, et adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle » (n° 59). « Le plaisir de la table est la sensation réfléchie qui naît des diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas » (n° 72). Or, « on trouve souvent rassemblées, autour de la même table, toutes les modifications que l'extrême sociabilité a introduites parmi nous : l'amour, l'amitié, les affaires, les spéculations, la puissance, les sollicitations, le protectorat, l'ambition, l'intrigue ; voilà pourquoi le convivial touche à tout ; voilà pourquoi il produit des fruits de toutes les saveurs » (n° 73). Et finalement, « sous le rapport de l'économie politique, la gourmandise est le lien commun qui unit les peuples par l'échange réciproque des objets qui servent à la consommation journalière » (n° 55).

L'histoire a fait de la France l'un des lieux où la gastronomie s'est forgée (méditation XXVII, et notamment n° 131), et celle-ci constitue aujourd'hui un pan important du patrimoine culturel, de l'identité nationale et de l'attrait touristique de notre pays. « Si les peuples étaient reconnaissants, qui, mieux que les Français, auraient dû élever à la gourmandise un temple et des autels ? ! » (n° 56). Brillat-Savarin la pratiquait donc lui-même assidûment et généreusement, si bien que sa corpulence lui valut le surnom de « tambour-major de la Cour de cassation » de la part de l'un de ses plus fameux émules, Balzac, auteur d'une Physiologie gastronomique (1830) et postfacier d'une réédition de la Physiologie du goût (1838). Brillat-Savarin évitait cependant « les discussions politiques, qui troublent également l'ingestion et la digestion » (n° 141) et dont il avait éprouvé les périls sous la Révolution. Sa prudence rencontra son ultime limite en 1826, quand le premier président de la Cour de cassation, Romain de Sèze, l'invita à la messe du 21 janvier à la mémoire de Louis XVI en termes accusateurs : « Je serais d'autant plus heureux de vous voir à l'abbaye de Saint-Denis que ce sera pour la première fois »... Ce fut aussi la dernière. Cet office aggrava un rhume en pneumonie, qui acheva en douze jours celui qui reste pour nous un si bon vivant. ■

# Visitez des musées d'agriculture et du patrimoine rural

Pierre Del Porto

Président de l'AFMA (Fédération des musées d'agriculture et du patrimoine rural), commandeur du Mérite agricole. AMOMA de Paris.

L'agriculture et nos paysages évoluent vite ces dernières années. Les savoir-faire se transforment, l'IA pénètre dans les fermes à grands pas. Espérons qu'elle libérera, mais cependant avec modération, les exploitants et leurs épouses des longues heures de tâches administratives devant les écrans, tout en préservant leur liberté de décisions. La nouvelle génomique facilite le travail des éleveurs et des sélectionneurs de végétaux et améliore les rendements, tout en gardant un caractère durable et équilibré. La très rapide progression exponentielle du transport de personnes mais aussi des marchandises, des végétaux et des animaux, tout comme les passages d'animaux sauvages (oiseaux migrateurs, blaireaux, gibier) favorisent les transmissions de maladies sur les végétaux et animaux qui font, hélas, notre actualité au quotidien. Le monde du vivant nous apporte souvent aussi de

**Photo 1**  
Rétromoisson  
chaque 15 août  
au musée  
de la machine  
agricole et  
de la ruralité  
à Saint-Loup-  
des-Bois (Nièvre).  
Démonstration  
de moisson par  
une espicadora.

**Photo 2**  
La galerie  
du COMPA,  
le musée de  
l'agriculture  
à Chartres.



fâcheuses déconvenues que l'homme doit gérer au plus vite...

## Garder notre histoire en mémoire

Notre mode de vie se transforme aussi bien dans le milieu urbain que rural. Il

est donc nécessaire de garder en mémoire toutes ces évolutions, de pouvoir les expliquer à nos enfants et aux générations futures.

Il existe pour cela tout un entourage d'agriculteurs ou d'ancien exploitants passionnés par leur métier et heureux de le faire connaître.

On rencontre également tout un monde d'intéressés, de passionnés, collectionneurs, jeunes ou moins jeunes, tous bénévoles et qui accompagnent les ethnologues, les ethnographes et les « sachants ».

Notre pays comprend 200 petites régions agricoles bien délimitées et dénommées, chacune possédant ses propres paysages, ses modes de vie liés à des techniques bien adaptées et parfois très différenciées avec toute une gamme de produits locaux, de plus en plus protégés.

Quasiment chacune de ces petites régions détient un musée d'agriculture. →



© Pierre Del Porto



© Lombard

Les musées d'agriculture et du patrimoine rural, au nombre de près de 1 100, en incluant les musées qui présentent une section spécifique à la vie et traditions rurales, conservent et sauvegardent la mémoire des pratiques agricoles et de la vie rurale d'un monde d'avant la mécanisation, comme de l'époque de la motorisation du travail des champs. Leur mission est de collecter, de conserver, d'étudier et de présenter les patrimoines matériel et immatériel représentatifs de la vie des sociétés rurales et de leurs activités. Ils collectent aussi les savoir-faire à des fins de présentation, comme de transmission. Ils œuvrent pour que ces pratiques restent vivantes et trouvent leur place dans la société contemporaine. Laboureur, moissonneur, éleveur, vigneron, lavandière, cuisinière, boulanger, tout comme charron, bourellier, maréchal-ferrant, vétérinaire... sont très présents dans les collections de ces musées, comme dans les démonstrations et les fêtes qu'ils offrent à un public de plus en plus large.

Ces musées entretiennent souvent autour de leurs bâtiments qui un jardin avec un conservatoire de variétés de légumes ou un verger conservatoire, qui des races de plusieurs espèces animales en sauvegarde et à redécouvrir. Races des plus petites (races protégées d'abeilles pour l'apiculture) aux plus grandes (chevaux de trait pour des promenades en attelage ou démonstrations de traction animale aux champs), ou pour une production de différents

fromages de vache, de chèvre ou de brebis, en vente à la boutique du musée.

L'un entretient en Normandie jusqu'à 400 variétés différentes de pommiers, un autre une quinzaine de races bretonnes... Le visiteur, souvent en famille, aime revoir ou expliquer aux plus jeunes l'utilité de cette biodiversité et ces phases de l'histoire de l'agriculture.

Ces mille musées et plus revêtent différents statuts. Beaucoup sont privés mais ouverts au public, d'autres territoriaux - communaux, départementaux ou régionaux - quelques-uns sont nationaux.

### Une fédération active et dynamique

L'AFMA, Fédération des musées d'agriculture et du patrimoine rural, reconnue d'intérêt général, dont le rôle est de soutenir et de faire connaître le contenu de ces musées, participe pleinement à ces occasions de découverte de ces nombreuses activités des campagnes et des pays. Plus de 200 musées sont déjà présentés sur son site internet pour vous aider à « Visiter les musées »<sup>(\*)</sup>. Profitez alors des visites commentées par des bénévoles, tous passionnés de vous raconter la vie des objets et leur histoire, souvent pleines d'anecdotes. La revue « Agrimuse » de l'AFMA rend compte entre autres des colloques que la fédération organise en partenariat avec les régions, départements et musées locaux :

- Patrimoines agricoles et musées : quel avenir, quelles missions ?, en 2023 au COMPA à Chartres ;

- Le patrimoine du pastoralisme et de l'élevage face aux enjeux des territoires, en 2024 au musée départemental des arts et métiers traditionnels à Salle-la-Source en Aveyron ;
- Le patrimoine de la viticulture face aux enjeux des musées et des territoires, en 2025 à Cognac (à paraître).

Beaucoup de musées organisent chaque année de nombreuses animations à venir apprécier, telles la Fête de la moisson, la Fête du pain, la Saint Vincent.

Ceux qui illustrent la vie rurale ont aussi leur place dans Les Journées du Patrimoine de Pays JPP consacrées aux savoir-faire pour affirmer que ces métiers et leurs techniques sont bien vivants ! Ces journées ont lieu depuis 28 ans le dernier week-end de juin. Profitez-en, c'est en général gratuit et sur environ un millier de lieux répartis sur tout le territoire français. Le thème des journées des 26, 27 et 28 juin 2026 est : « Tours et détours ». Allez vous régaler sur les chemins par des visites commentées, des animations, découvrez des ruelles et lieux inconnus de votre commune. Ces JPP sont organisées par sept fédérations nationales en charge de la sauvegarde du petit patrimoine. Le programme sera en ligne dès mi-mai pour vous aider à préparer vos visites, instructives, culturelles mais aussi ludiques<sup>(\*\*)</sup>. ■

**Photo 3**  
Les outils du bois au musée privé Hubert Mobasser à Boulleret (Cher).

(\*) [www.museesagriculture.fr](http://www.museesagriculture.fr)

(\*\*) [www.patrimoinedepays.org](http://www.patrimoinedepays.org)

## i

### Quelques chiffres

#### 1 100 musées

recensés ayant une dominante agricole et rurale (France métropole et territoires ultramarins)

#### 10 millions

de visiteurs annuels dont 1,25 million de scolaires

#### 3 500

emplois salariés

#### 8 900

bénévoles

Enquête AFMA



© Pierre Del Iorio

# L'avenir agricole se joue aujourd'hui

Stéphane-Alexis Martin

Entre héritage et modernité, une nouvelle génération d'agriculteurs prend racine. Leur défi : produire mieux et préserver la santé de ceux qu'ils nourrissent.

**A** travers la France, une génération d'agriculteurs s'apprête à passer le relais.

Chaque transmission devient un acte fondateur : préserver un patrimoine, mais aussi adapter les exploitations à un monde plus exigeant. Entre concentration nécessaire et modernisation, il s'agit de renforcer la compétitivité et la souveraineté alimentaire de la France et de l'Europe.

Pourtant, sur un marché européen ouvert, nos agriculteurs affrontent une concurrence déloyale : là où la France applique des règles plus contraignantes, d'autres pays en allègent la portée. Ce déséquilibre fragilise ceux qui choisissent l'exigence et la qualité. Héritiers d'un savoir-faire et du sens du mérite, les jeunes agriculteurs relèvent le défi : produire mieux et défendre une

agriculture libre et durable, dans le respect de la santé de nos concitoyens.

## Fermes en péril : l'Europe face à son propre modèle

En Europe, les exploitations disparaissent. En France, la hausse des défaillances fait vaciller un pilier de notre indépendance alimentaire.

Partout sur le continent, les fermes ferment leurs portes : selon Eurostat, plus de cinq millions d'exploitations ont disparu entre 2005 et 2020.

En France, la tendance s'accélère : 40 000 exploitations perdues depuis 2020, et 1 288 défaillances enregistrées en 2023. Les coûts de production explosent, les revenus s'érodent, et la concurrence européenne reste déséquilibrée.



Le décalage entre nos règles et celles des autres pays fragilise nos agriculteurs, pourtant garants d'une agriculture de qualité, respectueuse de la terre et de la santé des consommateurs.

À mesure que les exploitations se concentrent et que les territoires ruraux se vident, c'est tout un modèle qu'il faut repenser : celui d'une Europe capable de nourrir durablement et équitablement. ■

## Le menu bordelais

Aymeric de Clouet

Officier du Mérite agricole, expert en vins et spiritueux, expert près la Cour d'Appel de Paris, membre de l'Académie des Gastronomes.

**L**a gastronomie du Sud-Ouest est une des grandes traditions culinaires françaises ; pourtant, si l'on y réfléchit, cette tradition exclut de façon radicale la ville de Bordeaux. Le menu typique du Sud-Ouest dans notre imaginaire est un mélange de traditions gersoise, landaise et béarnaise, avec ses canards comestibles du cou au croupion, ses confits dégoulinant de graisse, ses gâteaux asséchant...

Toulouse, à l'inverse, est une vraie



capitale gastronomique avec ses recettes spécifiques, donnant lieu à de riches débats avec Carcassonne et Castelnaudary notamment. Comment définir l'apport de Bordeaux à la gastronomie française ? Les huîtres sont d'Arcachon ou d'Oléron, le bœuf de Bazas, de Margaux ou du Limousin, l'agneau de

Pauillac, le foie gras des Landes ou du Gers, les sardines de Bayonne, le thon de Saint-Jean-de-Luz, les pibales de la Nivelle, l'alose de la Gironde, le grenier du Médoc, bref, la ville de Bordeaux est un désert gastronomique ! Capitale régionale de l'Aquitaine, Bordeaux est avant tout connue pour ses vins et notamment pour son vignoble urbain de Pessac et Mégnac, et sa grande banlieue médocaine. Elle agrège un certain nombre de traditions locales, mais aussi des traditions plus lointaines, liées à son statut de port de commerce, le premier pour l'Afrique subsaharienne, les Amériques dont notamment les Antilles, jusqu'à la lointaine Nouvelle-Calédonie.

C'est donc dans l'organisation du repas et la sublimation des accords des vins avec les mets que réside la contribution de la ville à la gastronomie française, riche de son environnement et de son ouverture internationale. Il est bon de noter que cette tradition s'est délitée au fil du temps, avec la facilitation des échanges commerciaux et l'arrivée de nouveaux produits au XX<sup>e</sup> siècle. ➔

La première partie du repas se composera généralement de poisson ou de fruits de mer, choisis parmi tout ce que la Gironde et l'Atlantique ont à offrir :

Les huîtres d'Arcachon, les aloses ou la lamproie sont encore d'actualité, le caviar revient, mais le saumon a disparu de la Garonne et de la Dordogne. Un beau turbot atlantique, en sauce hollandaise, sera également apprécié. Certains de ces mets conduiront à servir un vin rouge, parfois celui dans lequel était cuit le poisson (alose, lamproie), d'autres le vin blanc sec local, essentiellement des Graves de Pessac-Léognan, ou pour les plus petits budgets de l'Entre-Deux-Mers. Pour les amateurs, une crépinette de porc sera servie avec les huîtres, qui s'harmoniseront également avec le vin.

Le second plat sera issu du terroir proche : le bœuf (Bazadaise, Blonde d'Aquitaine), l'agneau (Pauillac), le porc (Bigorre), le canard (grand choix d'origines). Cela permet de servir un de ces petits vins locaux dont le succès est mondial, du Médoc ou de la rive droite, avec ses noms qui résonnent à toutes les oreilles : Saint-Émilion, Pomerol, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux, Pessac... Là aussi, les Graves de Vayres, les Côtes de Francs, de Blaye ou de Castillon offrent des vins très agréables à des prix modiques.

Mais la grande spécificité du menu bordelais réside dans son entre-mets (je l'écris ainsi à dessein) : sans tradition fromagère, en dehors du brebis basque qui n'a de

succès commercial que depuis vingt ans, les Bordelais ne servaient tout simplement pas de fromage. En remplacement, un foie gras, généralement une conserve vieillie de cinq à huit ans, dont la boîte métallique révèle une graisse blanche plus que jaune, et la couleur brunâtre des arômes complexes, loin des foies gras mi-cuits dont les canards nous gavent chaque fin d'année... Ce foie gras fait la parfaite jonction entre les plats et le dessert, car c'est le même vin qui est servi pour les deux : un liquoreux, le Sauternes ou ses succédanés, de Sainte-Croix-du-Mont à Monbazillac.

Quel dessert servir, après ce repas déjà riche ? Un ingrédient commun à presque tous les desserts de Bordeaux, essentiel pour la composition des pâtisseries, c'est le rhum ! Depuis la découverte de ce produit issu de la canne à sucre antillaise, les Bordelais ne peuvent s'en passer. Il y en a partout, même dans les tisanes pour soigner les enfants enrhumés ! On ne sait si cela marche, mais les enfants en raffolent. Cela ne suffit cependant pas : port colonial, fier de son commerce de fruits exotiques, Bordeaux invente des recettes à base de fruits auxquels les Parisiens n'ont alors pas accès : ananas, fruits de la passion et bananes sont la base des recettes de grands-mères, toutes additionnées d'une rasade de rhum... Curieusement, la tradition chocolatière est alors plutôt incarnée par Bayonne, autre port atlantique, et on retrouve peu de recettes de gâteaux au chocolat, qui ne s'harmonisent pas non plus avec les vins locaux. Ce vin unique,

fort prisé au XIX<sup>e</sup> siècle, c'est évidemment le Sauternes, dont la douceur contrebalance l'acidité et le sucre des fruits exotiques et fait le lien avec le plat précédent.

C'est la fin du repas, mais pour permettre aux convives d'accéder plus rapidement au Paradis, les sœurs du couvent des Annonciades ont créé la recette du cannelé, petit gâteau compact, fondant et croustillant, qui se sert avec le café. (Contenant évidemment du rhum, le cannelé se déguste aussi au petit-déjeuner, sur la jetée du Moulleau, en regardant le bassin d'Arcachon). Les survivants au repas pourront alors déguster un cognac, parfois produit par un négociant bordelais, en fumant un cigare importé de Cuba, où la ville de Cienfuegos est jumelée avec Bordeaux.

On remarquera que peu d'épices sont utilisées en cuisine : un peu de muscade pour l'agneau, et c'est tout. Le piment d'Espelette est resté inconnu jusque dans les années 1990 et ne fait partie d'aucune tradition culinaire du Sud-Ouest, pas même basque. Ceci s'explique évidemment par la volonté de mettre en valeur la principale source de richesse du pays : son divin liquide, issu de la vigne et du travail des hommes.

C'est donc un menu simple que le menu bordelais, mais un menu qui couvre l'éventail de ce qu'offre la nature, mêlant le local et l'exotique, avec des recettes peu complexes qui mettent en valeur les produits et leur principal condiment : le vin. ■

Un accord simple et emblématique : une pièce de bœuf grillée accompagnée d'un verre de vin rouge.



© Freepik / stockking

# La biodiversité a besoin de vous

## Un patrimoine à conserver

Pauline Hébrard



**L**a biodiversité des plantes cultivées est un formidable potentiel pour préparer notre avenir, que ce soit dans l'optique d'obtenir des variétés moins sensibles aux maladies ou plus tolérantes aux aléas climatiques, ou pour diversifier les systèmes agricoles par l'association d'espèces dans les cultures ou dans le cadre de l'agroforesterie. Une partie de cette biodiversité présente également un intérêt patrimonial fort pour les spécificités culinaires et les territoires français, qui peut être valorisé par des signes de qualité. Afin d'utiliser durablement cette richesse, il est primordial de la préserver, de mieux la connaître et de diffuser largement ces ressources et les informations qui y sont rattachées.

### La création du FCB

Le Fonds Collections & Biodiversité (FCB) a été créé en 2021 pour la préservation de la biodiversité cultivée par huit acteurs du monde des ressources génétiques végétales d'horizons divers, convaincus de son rôle indispensable. Ce sont l'Association des Créateurs de Variétés Fourragères (ACVF), le Conservatoire National des Plantes

↑  
Épis de céréales et fleurs sauvages cohabitent au bord d'un champ cultivé.

à Parfum, Médicinales et Aromatiques (CNPMAI), le Conservatoire des collections végétales spécialisées (CCVS), le Groupe d'étude et de contrôle des variétés et des semences (GEVES), le Groupement national interprofessionnel des semences et plants (SEMAE), la Société nationale d'horticulture de France (SNHF), l'association pour l'étude et l'amélioration du maïs (Pro-maïs) et l'Union Française des Semenciers (UFS). Dès sa création en 2021, le FCB, sous l'impulsion de ses membres fondateurs et de sa présidente, Marion Guillou, a soutenu des actions concrètes de portée nationale ou régionale, après analyse par son conseil scientifique. Treize projets ont ainsi été à ce jour soutenus sur une durée moyenne de quatre ans. Ces projets déclinent les quatre ambitions du Fonds qui vise à mobiliser cette diversité pour l'agriculture de demain, à œuvrer collectivement à sa conservation, à la mettre à disposition pour diversifier l'offre alimentaire et à sensibiliser les plus jeunes à son importance. Grâce à sa capacité à mobiliser un réseau d'experts, le Fonds accompagne les porteurs de projets tant sur le plan humain que financier.

### Des premiers résultats très encourageants

Le Fonds a permis la sauvegarde et la mise en sécurité de collections, notamment par la cryoconservation de ressources patrimoniales de pomme de terre. Ce sont également 26 variétés patrimoniales qui ont été retrouvées dans les différentes régions françaises - Centre-Val de Loire, Drôme-Ardèche et Hauts-de-France - par des enquêtes de terrain auprès de personnes âgées, d'anciens maraîchers ou d'amateurs éclairés. Ces actions mobilisent une diversité d'acteurs et notamment les jeunes par l'implication d'établissements scolaires dans la caractérisation de ces ressources patrimoniales.

Parallèlement, 116 ressources d'espèces légumières ou apparentées sont en cours de description morphologique ou en évaluation pour leur tolérance aux maladies ou aux fortes températures, ainsi que pour leur intérêt potentiel dans le paysage agricole et alimentaire.

Le Fonds poursuit sa recherche de financement auprès des entreprises et des particuliers, afin d'être en mesure d'amplifier son impact. Toutes les participations sont utiles. →

# Les projets soutenus depuis 2021

## Inventaire et caractérisation de variétés locales

### Légumineuses à grain pour l'alimentation humaine

Constitution d'une collection représentative du patrimoine agricole de la moyenne vallée du Rhône et sa valorisation dans un objectif de diversification du bol alimentaire et d'aide à la transition agricole. Durée : 4 ans.

### L'inventaire des variétés potagères et des savoir-faire perdus du Centre-Val de Loire

Recherche de semences, collecte des savoir-faire, usages et connaissances sur les variétés inventoriées. Durée : 5 ans.

### Valorisation des variétés potagères locales par l'expérimentation maraîchère

#### • Phase 1

Amélioration des connaissances sur les variétés potagères retrouvées de la région Centre-Val de Loire et identification de leurs caractéristiques particulières, intéressantes pour les maraîchers et les consommateurs. Durée : 4 ans.

#### • Phase 2

Poursuite de l'expérimentation des variétés potagères locales avec des tests approfondis de variétés prometteuses pour évaluer leur adaptation en maraîchage, leur résistance aux maladies et leur potentiel économique. Des essais seront réalisés sur plusieurs sites avec des variétés comme la betterave jaune ovoïde des Barres et la courge sucrée de Valençay. Durée : 3 ans.

### Préservation de variétés légumières des Hauts-de-France

Recherche de variétés locales dans les

Hauts-de-France et des savoir-faire associés. Ces ressources sont ensuite caractérisées pour une éventuelle valorisation maraîchère. Durée : 5 ans.

### Variétés légumières du Vercors, un patrimoine commun à reconquérir

Collecte, conservation et diffusion de variétés anciennes locales pour préserver la biodiversité et soutenir une agriculture durable. Il inclut la formation des agriculteurs et la réintroduction de ces variétés dans les cultures du Vercors. Durée : 4 ans.

### Accompagner l'inventaire participatif et la sauvegarde des ressources viticoles en Bretagne

Inventaire participatif des variétés viticoles bretonnes, sauvegarde du patrimoine viticole matériel et immatériel, et création d'un observatoire de la biodiversité viticole. Ce projet vise à renforcer la viticulture durable en Bretagne, en impliquant les acteurs locaux et les citoyens dans la préservation de la diversité viticole. Durée : 5 ans.

### Sauvegarde des ressources et des savoir-faire

#### HELIA

Sauvegarde d'une collection de topinambours unique au monde du fait de sa taille (176 accessions) et de sa diversité. Cette espèce peut apporter des caractéristiques intéressantes, comme des résistances aux maladies, à son cousin le tournesol. Durée : 2 ans.

### Cryoconservation de la Collection nationale Pomme de terre

Sécurisation par la mise en place d'un double de sécurité d'une partie des variétés patrimoniales françaises (88 variétés). Durée : 4 ans.

### Recueil et sauvegarde des savoirs de la figue blanche de Salernes

Préservation des savoir-faire traditionnels liés à la culture et à la transformation de la figue blanche, fruit emblématique du Var. Le projet vise à structurer la transmission des techniques de séchage, transformation et conservation tout en redynamisant la filière. Durée : 1 an.

### Caractérisation de ressources patrimoniales ou sauvages

#### Gestion et valorisation de la carotte sauvage commune en France

Recherche dans la forme sauvage de la carotte cultivée, de résistances aux bioagresseurs ou aux aléas climatiques. Durée : 4 ans.

#### Caractérisation et sélection participative de la courge Sucrine du Berry

Élaboration participative d'une fiche descriptive de la Sucrine du Berry pour sauvegarder sa typicité qui tend à disparaître et faire perdurer le rôle de cohésion sociale et identitaire qu'elle incarne pour les habitants du Berry. Durée : 4 ans.

### Accès et partage des avantages selon les réglementations internationales

#### SOYCOLLECT

Soutien à la collection de soja pour sa préservation et sa régénération par INRAE, en collaboration avec le Fonds Collections & Biodiversité, Semae et Sofiprotéol. Ce projet vise à clarifier le statut juridique des ressources conservées pour s'assurer de leur conformité avec les traités internationaux relatifs aux ressources phylogénétiques et permettre ensuite la caractérisation de cette collection. Durée : 1 an. ■

# Le bon pain et les règlements de la France éternelle

Olivier de Clarens, AMOMA 75

Les Anglais, dont le sens de l'humour se teinte parfois d'ironie, l'expriment par une expression « *plus ça change* » et terminent par « *plus c'est la même chose* », en français dans le texte bien sûr.

Au mois de mai de cette année 2025, les media et les milieux professionnels se sont enflammés pour la défense d'un boulanger parisien que l'administration avait condamné à payer une très forte amende parce qu'il avait ouvert le 1<sup>er</sup> mai, jour de la fête du travail, jour obligatoirement chômé.

Pour sa défense, l'artisan avait indiqué que tous ses employés étaient volontaires et payés le double ce jour-là, les syndicats des métiers de bouche déplorant que ce même jour « *les nourritures rapides* »\* avaient le droit d'ouvrir ! L'administration a offert une réduction de l'amende sous certaines conditions, mais elle restait quand

même considérable : plusieurs dizaines de milliers d'euros !

Un jour, au Quartier latin, le *hasard* (?) m'a fait trouver chez une éminente bouquiniste, un ouvrage relié en cuir beige clair bien fatigué, intitulé *Coutumes gauloises*, écrit par une Mme de Réneville en 1838. Ce livre avait été gagné en 1843 par une élève en classe de 7<sup>e</sup> dans un collège religieux de Limoges en tant que premier prix d'arithmétique.

La conversation entre un père érudit et ses enfants avides de connaissances porte sur les coutumes alimentaires et les pratiques agricoles, depuis les Gaulois jusqu'à l'époque contemporaine de l'auteur. Cette vivante histoire de l'alimentation parle des thématiques agricoles à différentes époques, dont beaucoup sont encore pertinentes.

En page 41, on y trouve que « *Saint Louis avait défendu aux boulangers de cuire le pain le dimanche* », ce jour étant obligatoirement chômé,



imposé par l'église catholique depuis des siècles, « *et environ une trentaine de fêtes dans l'année* ». Au Moyen Âge, c'était donc le « 1<sup>er</sup> mai » plusieurs fois par an, au moins 80, l'époque n'étant pas avare de fêtes pour oublier la dureté des temps. Le livre ne dit pas si cette interdiction était assortie d'amendes pour les récalcitrants, comme à notre époque plus évoluée.

Toutefois, le même Louis IX, roi à partir de 1256, avait permis aux

boulangers de Paris de vendre du pain le dimanche, sur le parvis de Notre-Dame, mais « *les forains ne pouvaient étaler que des pains de rebut, durs, brûlés, entamés par les rats, en un mot défectueux* ». Déjà la malbouffe avait des droits par rapport au bon pain !

La corporation des boulangers réussit à interdire cette vente un peu plus tard : en 1366, le prévôt de Paris leva l'interdiction stricte en donnant aux boulangers le droit de vendre le dimanche, mais « *...sans étaler en place publique... on leur permit de vendre chez eux, boutique fermée et porte ouverte, comme ils le font encore aujourd'hui* ».

Le pain, qui était autrefois la base de l'alimentation quotidienne, suscitait des conflits mais aussi des arrangements avec les autorités. Plus ça change...

Il reste à demander à un bon historien de la vie sociale si les inventeurs républicains de la fête du travail ont décrété l'interdiction faite aux boulangers *ex nihilo* ou si, en connaissance de l'histoire, ils se sont inscrits dans une tradition administrative multiséculaire. ■

\*En français *fast food* et, très souvent, malbouffe !

## À LIRE

### Brèves histoires de roses

Claude Leforestier

S'appuyant sur une immense documentation et ses acquis professionnels, Claude Leforestier (qui a été le membre fondateur de la section AMOMA du Loiret) présente les grandes pages de l'histoire des roses et ses évolutions majeures au cours des temps. La première partie rappelle ainsi tout ce qu'il faut savoir sur cette plante emblématique : son origine, son histoire, l'inspiration qu'elle a donnée

aux artistes, les bienfaits qu'elle assure, sa place dans le règne végétal. Elle évoque aussi les obtentions de nouvelles variétés, les concours qui mettent les meilleures à l'honneur, les collections et les jardins de roses, et l'avenir de cette plante qui est non seulement belle mais résistante à la sécheresse, un atout dans les conditions actuelles : « du bonheur à portée de main ». La deuxième partie est plus spécifiquement consacrée à

l'horticulture dans le Loiret, son histoire, ses figures marquantes et ses plus belles roseraies, à découvrir au fil de sa Route de la Rose, avec un hommage à André Ève qui fut un grand rosieriste, installé dans ce département mais ayant acquis une renommée internationale.

Un ouvrage de bonne vulgarisation, très pédagogique, pour tous ceux qui s'intéressent à l'horticulture, aux jardins, à l'histoire et, bien sûr, aux roses.



Brèves histoires de roses - 206 pages 20,5 X 20,5 cm, aux Éditions du Jeu de l'Oie (35 euros).

# Assemblée générale de l'AMOMA - 2025

L'assemblée générale 2025 s'est tenue le 7 juin, lors du congrès national organisé par l'AMOMA de la Creuse.

## Rapport moral et d'activités

Monsieur le Président,  
Mesdames et Messieurs les Présidents,  
Mesdames, Messieurs,  
Cher(e)s ami(e)s et collègues,

En prenant la parole pour cette assemblée générale, permettez-moi de remercier Jacques James pour toutes les années qu'il a consacrées et le travail qu'il a accompli en tant que secrétaire général de notre association. Nous pouvons l'applaudir.

J'ai l'honneur de lui succéder à ce poste et comme c'est ma première assemblée générale, j'espère que vous serez bienveillants à mon égard.

En ce début de congrès 2025 en Creuse, revenons quelques instants sur le précédent qui eut lieu du 7 au 9 juin 2024 à Nîmes dans le Gard. À cette occasion, je tiens à remercier, en notre nom à toutes et tous, les membres de l'AMOMA du Gard, Michel Roman et son équipe, pour l'organisation du congrès. L'organisation d'un congrès demande beaucoup de travail pendant de longs mois. La satisfaction de tous les congressistes est la récompense, que ce soit au cours des réunions, des visites ou des moments conviviaux autour des produits locaux. Ce congrès a permis de mieux connaître le département du Gard, son histoire avec les visites de sites remarquables, ses produits régionaux au cours des repas et dégustations, et ses coutumes avec la visite d'une manade.

Je pense que nous pouvons les remercier par nos applaudissements bien mérités !

Aujourd'hui, nous sommes dans le département de la Creuse, situé dans le centre de la France, en région Nouvelle-Aquitaine. La Creuse est un département agricole, avec un élevage de bovins de race principalement limousine et complété par la race charolaise, des cultures fourragères et légumières, avec le désir d'augmenter la production locale pour une alimentation de qualité et distribuée en circuit court. Les intervenants vous en ont parlé.

Géologiquement, la Creuse est située entre le Limousin et le Poitou-Charentes, deux massifs anciens. Dans la partie septentrionale du Massif central, le département présente une grande diversité de roches avec une nette prédominance de roches plutoniques, en majorité granitiques.

Le nom du département vient du nom de la Creuse, affluent de la Vienne. La source de la Creuse se situe à 816 m d'altitude sur le plateau de Millevaches.

Historiquement, je ne vais pas remonter à la préhistoire, mais vous évoquer qu'à la création des départements en 1790, la Creuse est l'un des 83 départements créés avec Guéret en chef-lieu et les villes d'Aubusson, Boussac, Bourganeuf, Felletin, La Souterraine et Évaux en chefs-lieux de districts.

Depuis le Moyen Âge, beaucoup d'hommes partaient tous les ans dans les grandes villes pour se faire embaucher comme maçons, charpentiers et couvreurs. C'est ainsi que les maçons de la Creuse devinrent les bâtisseurs des cathédrales. Au XIX<sup>e</sup> siècle, ils participèrent à la construction du Paris du baron Haussmann.

Cette émigration a fait perdre à la Creuse la moitié de sa population entre 1850 et 1950.

Malgré cet exode, Bourganeuf fut appelée la « ville lumière » en étant la troisième ville française à recevoir l'électricité, en 1886, suivie de l'installation du téléphone.

Côté artistes, Claude Monet, en 1889, réalisa sa première série sur le site du confluent des deux Creuse en peignant 23 toiles dans la vallée.

Au cours de la guerre de 1914-1918, le département de la Creuse, comme beaucoup d'autres départements, subit un nombre important d'hommes tués et disparus.

Pendant la Seconde Guerre mondiale, le maquis du Limousin était l'un des plus grands et actifs maquis de France. La région fut marquée par plusieurs massacres, celui de Combeauvert dans le département, mais aussi ceux de Tulle en Corrèze et d'Oradour-sur-Glane dans la Haute-Vienne, départements voisins.

Aujourd'hui, la Creuse est un département riche par sa culture, son patrimoine et son tissu associatif.

Comment ne pas parler des tapisseries d'Aubusson, œuvres prestigieuses et réputées depuis le XV<sup>e</sup> siècle pour leur qualité exceptionnelle : tissées à la main sur des métiers horizontaux, selon une technique de haute précision, réalisées en laine parfois enrichie de soie et de fil d'or et guidées par le lissier pour reproduire le dessin demandé. Elles ont été inscrites au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco en 2009, et nous aurons le plaisir de visiter le site samedi après-midi.

Avant de revenir en détail sur l'année dernière, n'oublions pas toutes celles et tous ceux de nos adhérents auxquels nous pensons très fort aujourd'hui et, notamment :

- Michel Teissède, notre trésorier national pendant 10 ans, brusquement disparu le 23 décembre 2024. Serviable et attentif aux autres, il fut un collègue apprécié au sein du conseil d'administration national. Il était présent lors de nos congrès, et vous avez pu, vous aussi, découvrir un homme engagé pour notre association. Nous adressons à son épouse Colette, qui nous accompagne ici, nos plus sincères condoléances.
- Hommage aussi à Monique Vallet, fondatrice de la section des Vosges et administratrice nationale de 1997 à 2019.

Je vous propose un moment de recueillement à leur mémoire.

Lors de l'assemblée générale du 8 juin 2024, deux administrateurs sortant n'ont pas souhaité se représenter : Annie Légier, vice-présidente, et Jacques James, secrétaire général. Nous les remercions pour leur implication au sein de notre association et de tout le travail qu'ils ont accompli lors de leurs mandats.

Quatre nouveaux membres ont été élus au conseil d'administration :

- Émile Buno, président de la section des Hauts-de-Seine (92)
- Bruno Dupont, président de la section du Maine-et-Loire (49)
- Jacqueline Panis, présidente de la section de la Meurthe-et-Moselle (54)
- Jean-Marc Thomas, de la section du Puy-de-Dôme (63)

À la suite de la réunion du conseil d'administration qui a suivi, le bureau a été constitué de :

- Louis Orega de Gaffory, président
- Guillaume Roué, 1<sup>er</sup> vice-président
- Daniel Gauer, 2<sup>e</sup> vice-président
- Martine Meyre, secrétaire générale
- Carla Barros, secrétaire générale adjointe
- Michel Teissède, trésorier
- Laurent Dupuy, trésorier adjoint

Les autres membres du conseil d'administration sont, avec les quatre nouveaux, Roland Bauley, Marc Beillot, Carole Bonaut, Daniel Dadu, Jean-François

Daudin, Catherine Dupuy, Jacques Rouchasse, Gilles Rousseau, Jean-Paul Ters, Emmanuel Varaldi.

En 2024, nous avons continué à voir le nombre des adhérents augmenter pour être à 5 266 au 31 décembre. Après l'adoption de l'augmentation de 2 € dont 1 € au national passant ainsi de 14 à 15 €, nous ferons le maximum pour avoir des budgets équilibrés.

Concernant les réunions au niveau national, elles ont eu lieu en présentiel ou en visioconférence :

- Pour le bureau : les 1<sup>er</sup> février, 16 mai, 11 septembre et 7 novembre 2024 puis en 2025 le 8 février et le 15 mai.
- Pour le conseil d'administration : les 25 avril, 8 juin, 3 octobre et 20 novembre 2024 puis le 20 mars 2025.
- La conférence des présidents s'est réunie le 7 juin 2024 à Nîmes lors du congrès et le 21 novembre 2024 au ministère avec notre présence à la cérémonie de ravivage de la Flamme sur la tombe du Soldat inconnu sous l'Arc de Triomphe avec une classe de terminale d'un lycée agricole de la région parisienne.
- La réunion des nouveaux présidents a eu lieu le 20 novembre 2024 au ministère.

Le président Louis Orega de Gaffory a choisi de reprendre à partir de l'automne 2024 la diffusion de la lettre aux présidents de sections pour les informer des discussions au sein du conseil d'administration et de la tenue des différentes réunions. Par ce biais, vous êtes au courant en temps réel des décisions qui sont prises.

Le président ou des administrateurs ont participé à un certain nombre d'assemblées générales départementales en 2024. Ce fut le cas, notamment, dans l'Aisne, l'Ariège, l'Aude, les Côtes-d'Armor, le Doubs, le Finistère, le Gers, la Haute-Loire, l'Oise, Paris, la Haute-Vienne et les Vosges.

À cela, il faut ajouter les sections dans lesquelles il y a un(e) membre du conseil d'administration national.

Côté organisationnel, le conseil d'administration a reconduit les commissions qui sont au nombre de six :

- « Relations internationales »
- « Communication »
- « Préparation au congrès »
- « Partenariat et actions extérieures »
- « Fonctionnement et éthique »
- « Finances »

La commission « Communication » comprend quatre groupes de travail : « Contenu éditorial », « Les Salons », « Site internet » et « Valorisation de l'association ».

Les actions notoires de ces commissions sont :

- Commission « Relations internationales » : Les dossiers sont complexes pour certains pays. Guillaume Roué, vice-président, a depuis la fin de l'année 2024 des relations avec l'ambassade de France en Chine qui pourrait assurer le secrétariat et nous réfléchissons à la création d'une amicale regroupant les médaillés. Des contacts sont pris également avec Monaco, les États-Unis et le Canada.

- Commission « Communication » : Parution du n°41 de la « Revue du Mérite Agricole » pour lequel les délais ont été plus courts et respectés, ce qui a nécessité un travail important ;
  - Participation à plusieurs salons - le Space de Rennes, le Sival d'Angers, le Salon international de l'Agriculture de Paris - et à la foire de Châlons-en-Champagne. Remerciements à toutes les personnes qui ont assuré les permanences pour la tenue de ces stands ;
  - Pour le site internet, il y a la possibilité pour chaque section de gérer sa page ;
  - Des « goodies », qui sont vendus sur chaque stand pour faire connaître notre association, et la réalisation de deux kakémonos que les sections peuvent commander, permettent d'avoir un visuel à exposer.

- La commission « Congrès » a soulevé les difficultés financières pour l'organisation d'un congrès. Les subventions étant réduites, les futurs budgets seront de plus en plus difficiles à tenir.

- Commission « Partenariat et actions extérieures » :
  - La convention avec la Fédération Française des Banques Alimentaires est toujours ➔

d'actualité, de plus en plus de sections y participent ;

- La convention de partenariat avec la Gendarmerie de la région Auvergne - Rhône-Alpes, dont l'objectif est de développer une collaboration pour renforcer les liens entre les membres de l'association et les gendarmes, promouvoir des actions en faveur de la sécurité dans le secteur agricole, favoriser la citoyenneté et l'engagement des jeunes, ainsi que valoriser les actions en lien avec l'agriculture et la défense, est en instance de signature ;

- Partenariat avec la ville de Paris : un stand sera présent en juin au Week-end de la rose de Bagatelle.

• Commission « Fonctionnement et éthique » ;

- Une charte d'éthique a été écrite et les 12 principes diffusés lors de la conférence des présidents de novembre 2024. Cette charte vous a été ensuite envoyée ;

- Le comité d'éthique s'est réuni une fois en novembre 2024 pour examiner un dossier concernant une section et un adhérent.

• Commission « Finances » :

- Suite au décès de notre trésorier, qui a été un moment éprouvant, le trésorier adjoint, Laurent Dupuy, a assuré le relais de la fonction en préparant les documents comptables nécessaires avec le soutien de notre ancien trésorier Pierre Thooris. Ceci a démontré que notre association avait une structure résiliente.

Toutes les actions effectuées par les commissions permettent à notre association d'être de plus en plus présente sur le terrain, de manière à faire mieux connaître l'ordre du Mérite agricole.

Je souligne ici le travail que font tous les administrateurs et les membres des commissions, qu'ils en soient remerciés.

Depuis juin 2024 et début 2025, quatre sections ont connu un changement de président(e).

J'adresse en notre nom à toutes et tous nos félicitations à :

• François Clément, dans l'Allier et le Puy-de-Dôme ;

• Françoise Jeanneret, du Doubs ;  
• Bruno Dupont, du Maine-et-Loire ;  
• Françoise Divanach, pour les Pays-Bas.

Et nos remerciements à :

• Jean-Claude Dionnet ;  
• André Tarrit ;  
• Pierre Aguilas ;  
• Thijs Hendrix.

Qu'ils soient assurés que leur action aura contribué à la reconnaissance de l'AMOMA dans leur département ou pays.

Concernant les nouvelles sections, après plusieurs créées en 2023 et début 2024, nous avons pour 2025 une nouvelle section officielle dans la Marne avec Jacques Rouchausse. Félicitations et encouragement au nouveau président. À noter qu'il y a une association autonome dans ce département. Nous espérons que les médaillés champenois choisiront la bonne section !

Nous avons donc 85 sections, dont trois dans des pays autres.

Il est à noter que des pourparlers avancent pour la création d'une section en Charente. Il reste 15 départements qui n'ont pas de section officielle. Si vous avez quelques connaissances dans ces départements, n'hésitez pas à nous en informer.

La carte des sections a été publiée en page 31 du dernier numéro du Porreau, revue du Mérite agricole.

Un important travail est effectué pour être présent sur les différents salons. J'en profite pour remercier toutes les personnes qui assurent les permanences, et en particulier Caroline Desplanques, notre secrétaire, qui fait un travail remarquable. Tout ceci permet de faire connaître l'AMOMA à un large public. Le nombre d'adhésions lors de ces salons le démontre. À souligner également la visite du président de la République, Emmanuel Macron, sur notre stand au cours du Salon international de l'agriculture à Paris.

Nous serons présents au Salon 2026.

En projet :

Carla Barros, responsable de la communication, étudie la possibilité de créer une newsletter nationale pour pouvoir vous

communiquer des actualités plus rapidement et ne plus être liés avec des services extérieurs coûteux.

Emmanuel Varaldi et son équipe composant la commission « Partenariat et actions extérieures » se démènent pour promouvoir notre Ordre. Ils ont aussi besoin de savoir ce que vous, à votre niveau départemental, vous faites de manière à pouvoir partager vos expériences et donner des idées aux collègues. Un bilan complet de toutes les actions est demandé au niveau ministériel.

Des partenariats actuellement à l'étude vous seront communiqués au fur et à mesure des signatures.

Le président Louis Orenga complétera les informations dans son rapport.

Nous venons de voter pour le renouvellement des administrateurs et l'élection de deux nouveaux. Je leur souhaite d'ores et déjà la bienvenue au sein de notre conseil d'administration.

Ils méritent nos plus vifs applaudissements et merci de contribuer à la vie et au développement de l'AMOMA.

Remercions également, dès maintenant, le président Camille Carcat et toute son équipe qui nous accueillent pour ce congrès 2025 dans la Creuse. C'est beaucoup de travail et de disponibilité et nous sommes impatients de découvrir ce beau département et de partager ces moments avec vous tous. Les congrès sont non seulement l'occasion de découvrir de nouveaux lieux, mais aussi de profiter de ces moments où nous nous retrouvons.

À noter le rendez-vous de l'an prochain les 12, 13 et 14 juin à Vannes dans le Morbihan pour le congrès 2026 que préparent Roger Courtinat et son équipe.

Je vous remercie pour votre attention.

**Martine Meyre**  
Secrétaire générale

# Rapport d'orientation 2026

L'année 2025, bien que déjà mise sous les projecteurs d'une volonté de reconquête de notre souveraineté, n'a pas permis pour nos différents secteurs agricoles et alimentaires de tirer un bilan très positif, et cela malgré les efforts mis en place.

On assiste même à un bilan de notre balance commerciale alimentaire qui est l'un des plus défavorables depuis de nombreuses années. Nous ne rentrerons pas ici dans les explications de ce bilan que vous connaissez tous : chacune de nos assemblées générales départementales est l'occasion d'échanges sur ces sujets et souvent également l'opportunité d'interventions d'experts sur ces thèmes.

Hélas, le début de cette année 2026 n'est pas sans nous amener à nous interroger quant à nos capacités à maintenir nos équilibres déjà si fragilisés.

Certes, nous regarder lorsque les événements internationaux sont si préoccupants, peut avoir un côté critiquable, mais c'est aussi en se mobilisant et en étant plus fort que l'on peut aider, lorsque cela est possible, à trouver des solutions.

Notre association a dû se mobiliser à notre niveau afin de contribuer à aider ceux qui se sont trouvés dans des situations encore plus difficiles, cela notamment au travers du renouvellement de notre convention avec le nouveau président des banques alimentaires, mais également par le soutien apporté par nos sections à d'autres organisations.

Le dynamisme des demandes de partenariats avec notre association, et cela même si nous ne pouvons répondre à toutes les sollicitations tant au niveau national que départemental, montre que les renouvellements sont le gage de notre implication par le passé, mais également met en évidence que notre réseau national, et de plus en plus international, compte aujourd'hui et nous confère une plus grande responsabilité collective.

Ainsi, être membre de l'AMOMA n'est pas que la reconnaissance du passé au travers de l'obtention de cette si belle distinction

honorifique ; c'est en fait le début d'une mission collective que l'on se donne et qui, dans cet environnement de plus en plus difficile, doit être un ciment pour aider à construire l'avenir.

Nos presque 90 sections et représentations à l'étranger témoignent du dynamisme de chacun de nos membres et de leurs conseils d'administration.

On peut être adhérent, dans de rares départements, d'une association sans lien avec notre organisation de l'AMOMA, mais, alors, on peut regretter que ces membres ne participent pas à l'effort collectif que représente la fédération de toutes nos associations. En effet, grâce à notre organisation unique de médaillés, nous avons su allier la proximité avec la force du national qui, parfois, est nécessaire pour tous et pour chacun.

Je ne reviendrai pas ici sur les nombreuses actions que nous avons menées grâce à la participation de nombre d'entre vous et encore récemment pour l'inauguration de la nouvelle statue de Jules Méline à Remiremont, et je peux témoigner de la fierté de nos membres que nous croisons maintenant dans de nombreux salons auxquels nous participons, et encore cette année dans un cadre renouvelé au Salon international de l'agriculture de Paris. C'est notre action menée vers l'extérieur qui est la plus importante, et voir la joie des jeunes que nous invitons maintenant au ravivage de la flamme sous l'Arc de Triomphe est un moment exceptionnel.

Toutefois, cela ne nous fait pas oublier que notre association est importante et, à ce titre, elle remplit de nombreuses missions auxquelles le national apporte, dès qu'un département le demande, son aide et son soutien. Nous sommes ainsi tous mobilisés : le conseil d'administration, le bureau et notre collaboratrice au national, pour apporter des solutions concrètes aux demandes formulées notamment au travers de nos conférences des présidents, animées par notre secrétaire générale Martine Meyre.

C'est ici l'occasion de renouveler nos remerciements au ministère de l'Agriculture et à notre ministre Annie Genevard pour leur soutien. En effet, les sujets ne manquent pas au-delà de l'aide apportée dans le cadre de notre organisation. À chaque fois que cela est nécessaire, nous portons à la connaissance du ministère les sujets qui nous sont remontés, toujours dans un esprit constructif et en apportant des

propositions de solutions. Nous ne manquons pas, par exemple, après chaque promotion, de remonter auprès du ministère les différentes analyses que nous recevons du terrain et contribuons ainsi positivement à la vie de notre ordre.

Cela passe aussi souvent par le bureau des distinctions honorifiques qui ne manque pas de répondre à chacune de nos sollicitations. Si nous avons voté il y a maintenant trois ans un léger accroissement de notre cotisation, beaucoup m'interpellent sur le fait que ce rattrapage n'a pour autant pas réglé l'évolution des coûts ces quinze dernières années et encore plus ces toutes dernières années. Notre trésorier, Laurent Dupuy, analyse nos budgets annuellement mais nous prépare également des projections à trois ans afin d'intégrer les orientations fixées.

Comme nous ne pouvons à chaque assemblée générale avoir un débat sur la cotisation qui doit accompagner notre volonté de poursuivre nos efforts de soutien et d'information, tant dans les départements que sur le plan national, nous réfléchissons ensemble à un mécanisme, non pas d'augmentation à proprement parler, mais d'indexation à l'évolution des coûts. Ceci afin de maintenir nos efforts actuels qui certes sont peut-être en deçà de ce que l'on souhaiterait dans l'absolu, mais qui nous permettent de répondre aux attentes du plus grand nombre d'entre nous.

Enfin, je souhaiterais souligner et remercier tout particulièrement les sections qui, par leurs actions de soutien, nous permettent d'être de plus en plus reconnu tant sur le plan national qu'au niveau international grâce, sur ce dernier point, à l'action coordonnée par notre premier vice-président Guillaume Roué.

Toutes ces actions ne seraient pas possibles sans le travail de nos commissions et comités qui permettent à notre association de montrer combien la participation de chacun permet des réalisations concrètes.

Cette implication de tous ne peut mieux se traduire qu'au travers de notre assemblée générale qui se tient à Vannes et qui me donne une nouvelle fois l'occasion de remercier le président Courtinat et son conseil pour leur engagement. Nous mesurons, année après année, l'engagement de nos sections qui acceptent d'organiser notre congrès annuel auquel nous sommes tous si attachés.

**Louis Orenga de Gaffory**

# Le conseil d'administration de l'AMOMA 2025-2026

Le président d'honneur est Pierre Murret-Labarthe.

À la suite du renouvellement de son tiers sortant voté lors de l'assemblée générale de Guéret, le 7 juin 2025, le conseil d'administration a accueilli deux nouveaux

membres : Nathalie De Wulf et Olivier Damaisin.

**Le bureau est constitué de :**

Louis Orenga de Gaffory, président ; Guillaume Roué, 1<sup>er</sup> vice-président ;

Daniel Gauer, 2<sup>nd</sup> vice-président ; Martine Meyre, secrétaire générale ; Carla Barros, secrétaire générale adjointe ; Laurent Dupuy, trésorier ; Nathalie De Wulf, trésorière adjointe.

**Le conseil d'administration comprend :**

Roland Bauley, Marc Beillot, Émile Bunozy, Daniel Dadu, Olivier Damaisin, Jean-François Daudin, Bruno Dupont, Catherine Dupuy, Jacqueline Panis, Jacques Rouchaussé, Gilles Rousseau, Jean-Paul Ters, Jean-Marc Thomas, Emmanuel Varaldi. ■



## In memoriam

### Hommage à Bernard Mesny

Bernard Mesny est décédé le 28 février 2026, à l'âge de 95 ans.

Il a été vice-président de l'AMOMA nationale, de 2009 à 2017.

Ancien chef d'entreprise d'une société d'aliment du bétail (SAMAB), Bernard Mesny était très attaché au monde agricole et rural. Il avait beaucoup de considération pour ceux qui sont en responsabilité et qui font preuve d'engagement et de dévouement.

Commandeur du Mérite agricole depuis 2014, Bernard Mesny a consacré beaucoup de temps à la création et à la mise en place d'une trentaine de sections

départementales, à commencer par la section de la Mayenne.

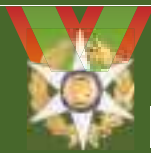
Organisateur et volontaire, Bernard Mesny avait le sens de l'intérêt général. Il a été adjoint au maire de Château-Gontier et faisait preuve d'altruisme et de qualités humaines reconnues lorsqu'il exerçait les fonctions de conciliateur de justice.

La section AMOMA de la Mayenne lui est particulièrement reconnaissante pour sa disponibilité et son engagement.

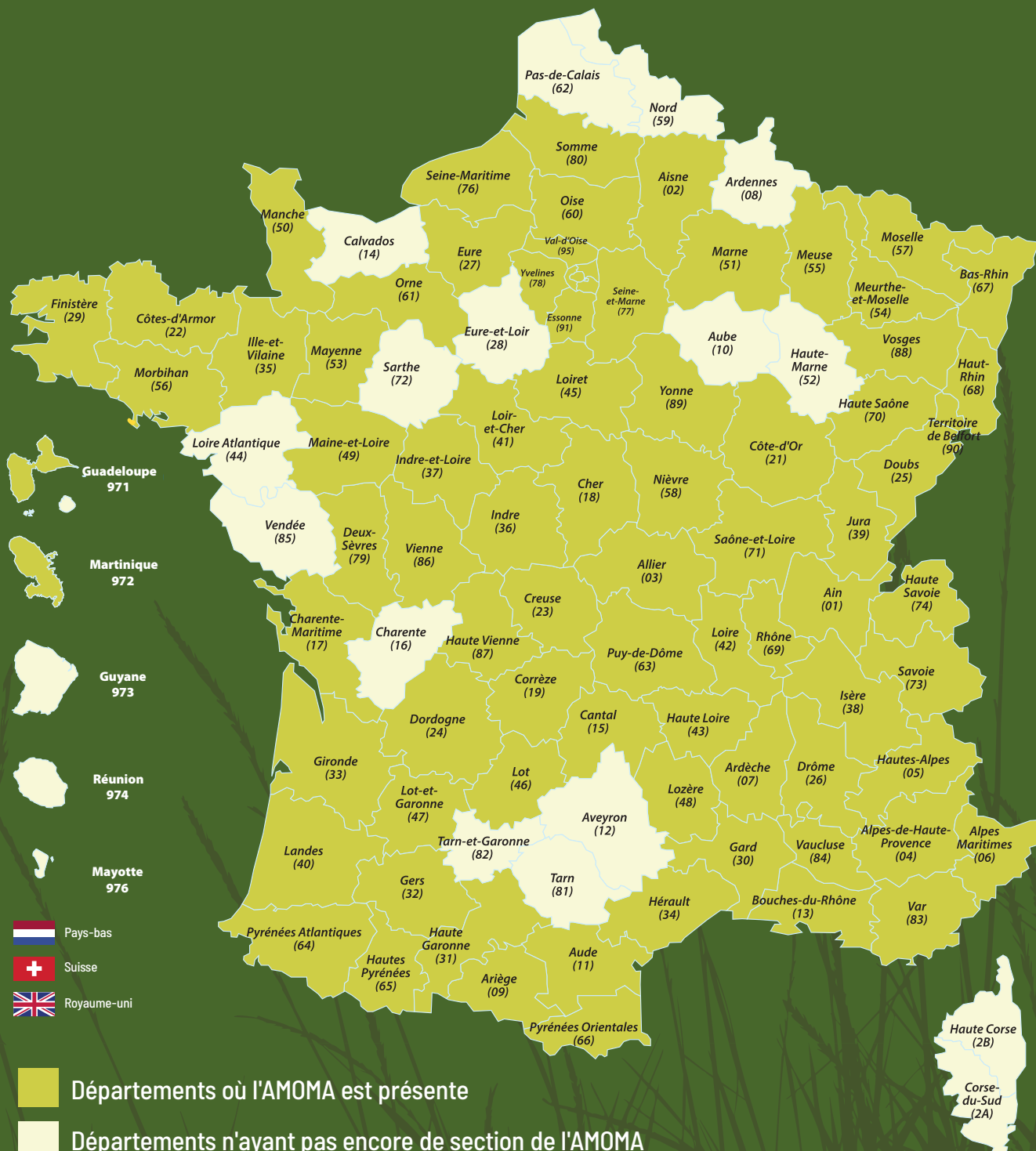
**Jean-Paul Goussin**  
Président AMOMA 53



Remise de la cravate de commandeur à Bernard Mesny (à gauche) par Jean Priou au congrès 2014 à Laval.



# Les sections



L'AMOMA est structurée en sections départementales sur le territoire français (sous forme d'association régie par la loi de 1901) et nationales à l'étranger.

En avril 2026, l'AMOMA compte 84 sections: 81 départementales et 3 nationales (AMOMA des Pays-Bas, AMOMA du Royaume-Uni et AMOMA de la Suisse).

# Présidentes et présidents des sections



**AMOMA de l'AIN (01)**  
**M. Jean-Louis PIVARD**  
 Maison de l'agriculture - 4, avenue du champ de foire - BP 84 - 01003 BOURG EN BRESSE  
**04 74 75 87 15 - 06 81 80 01 82**  
[jeanlouis.pivard@gmail.com](mailto:jeanlouis.pivard@gmail.com)



**AMOMA de l'AISNE (02)**  
**M. Jean-Marc GRUSSELLE**  
 17, rue des Frichelles  
 02140 FONTAINE LES VERVINS  
**03 23 98 73 68 - 06 77 17 42 41**  
[jean-marc.gruselle@orange.fr](mailto:jean-marc.gruselle@orange.fr)



**AMOMA de l'ALLIER (03)**  
**M. François CLÉMENT**  
 3, rue des Granges  
 63114 MONTPEYROUX  
**04 73 79 17 13 - 06 03 80 29 24**  
[fraclement@orange.fr](mailto:fraclement@orange.fr)



**AMOMA des ALPES de HAUTE-PROVENCE (04)**  
**M. Alain BOYER**  
 Chambre d'Agriculture  
 66, bd Gassendi - BP 117  
 04004 DIGNE LES BAINS  
**04 92 30 57 57 - boyer.alain118@orange.fr**



**AMOMA des HAUTES-ALPES (05)**  
**M. Michel ORCIÈRE**  
 Maison de l'agriculture - 2, rue Paul Aubert,  
 05010 GAP Cedex - **04 92 52 53 00**  
[amoma@hautes-alpes.chambagri.fr](mailto:amoma@hautes-alpes.chambagri.fr)



**AMOMA des ALPES-MARITIMES (06)**  
**M. Laurent-Gilles DUPUY**  
 Maison des Associations  
 288, chemin St Claude  
 06600 ANTIBES  
**06 32 01 40 30 - laurentgillesdupuy@wanadoo.fr**



**AMOMA de l'ARDÈCHE (07)**  
**M. Alain SIXTRE**  
 Les Brugières  
 1047 boulevard Olivier de Serres  
 07150 VALLON PONT D'ARC  
**06 87 18 40 26 - alain.sixtre@orange.fr**



**AMOMA de L'ARIÈGE (09)**  
**M. François TOULIS**  
 Chambre d'agriculture de l'Ariège  
 32 avenue du Gal de Gaulle  
 09000 FOIX  
**06 86 37 24 08 - toulis.francois@orange.fr**



**AMOMA de L'AUDE (11)**  
**Mme Gladys KICHKOFF**  
 Chambre d'agriculture  
 22, rue de l'Industrie  
 11800 TRÈBES  
**06 81 84 13 58 - amoma11@orange.fr**



**AMOMA des BOUCHES du RHÔNE (13)**  
**Mme Annie LEGIER**  
 225, chemin du hameau des pargades  
 13370 MALLEMORT  
**06 13 52 97 55**  
[agliris.peinture@gmail.com](mailto:agliris.peinture@gmail.com)



**AMOMA du CANTAL (15)**  
**M. Olivier d'ALEXANDRY**  
 9, rue Saint-Gall - 15100 VABRES  
**04 71 60 33 76 - 06 77 46 79 83**  
[mdalexandry@gmail.com](mailto:mdalexandry@gmail.com)



**AMOMA de CHARENTE-MARITIME (17)**  
**M. Jean-Paul TERS**  
 25, avenue Joseph Béteille  
 17110 ST GEORGES DE DIDONNE  
**06 32 64 84 16 - jean-paul.ters@orange.fr**



**AMOMA du CHER (18)**  
**M. Hubert de GANAY**  
 Le Prieuré 18130 LANTAN  
**06 09 73 87 81**  
[deganayh@wanadoo.fr](mailto:deganayh@wanadoo.fr)



**AMOMA de la CORRÈZE (19)**  
**M. Gérard MORATILLE**  
 Chambre d'agriculture - Immeuble consulaire  
 Av. du docteur Schweitzer - Puy Pinson - 19001 TULLE  
**06 73 15 34 72 - gmoratille@hotmail.com**  
[jean.chezalviel@orange.fr](mailto:jean.chezalviel@orange.fr)



**AMOMA de la CÔTE-D'OR (21)**  
**M. Pierre GUEZ**  
 23 Grande Rue - 21490 BRETIGNY  
**06 85 12 55 35 - pierre.guez@orange.fr**



**AMOMA des CÔTES D' ARMOR (22)**  
**M. Éric JÉGU**  
 48, rue de Trégueux  
 22000 SAINT-BRIEUC  
**06 29 60 45 71 - jegu.eric@free.fr**



**AMOMA de la CREUSE (23)**  
**M. Camille CARCAT**  
 6, avenue de la Gare - 23350 GENUILLAC  
**05 55 80 85 96 - 06 74 18 98 61**  
[amomacreuse@gmail.com](mailto:amomacreuse@gmail.com)



**AMOMA de la DORDOGNE (24)**  
**M. Christian VALLADE**  
 Chambre d'Agriculture de la Dordogne - 295  
 boulevard des Saveurs  
 24660 COULOUNIEUX - CHAMIERES  
**06 80 12 32 22 - christianvallade@neuf.fr**



**AMOMA du DOUBS (25)**  
**Mme Françoise JEANNERET**  
 Montorge - 25270 VILLERS SOUS CHALAMONT  
**03 81 49 95 28 - 06 85 81 48 40**  
[jeanneret@montorge.com](mailto:jeanneret@montorge.com)



**AMOMA de la DRÔME (26)**  
**Mme Catherine DUPUY**  
 80, avenue Victor Hugo  
 Résidence du Lycée, 26000 VALENCE  
**09 54 65 00 22 - 06 44 98 39 01**  
[catherine.dupuy@gmail.com](mailto:catherine.dupuy@gmail.com)



**AMOMA de l'EURE (27)**  
**Mme Catherine AUFFRET**  
 107, rue de la Héronnière - 27160 ST OUEN D ATTEZ  
**02 32 32 22 16 - 06 15 96 82 43**  
[auffret.serge@neuf.fr](mailto:auffret.serge@neuf.fr)



**AMOMA du FINISTERE (29)**  
**M. Marcel DANIELOU**  
 4, impasse Kerhamon, 29670 HENVIC  
**02 98 62 82 47 - 06 07 40 00 60**  
[marcel.danielou@orange.fr](mailto:marcel.danielou@orange.fr)



**AMOMA du GARD (30)**  
**M. Michel ROMAN**  
 5, place de la Mairie  
 30330 POUGNADORESSÉ  
**06 08 86 47 69 - m-v.roman@outlook.com**



**AMOMA de la HAUTE GARONNE (31)**  
**M. Jean-Pierre BARUTAUT**  
 4 route de Saint-ROCH, Laourest  
 31360 SAINT-MÉDARD  
**05 61 98 28 72 - 06 80 06 33 02**  
[jean-pierre.barutaut@wanadoo.fr](mailto:jean-pierre.barutaut@wanadoo.fr)



**AMOMA du GERS (32)**  
**M. Daniel GESTA**  
 En Castera  
 32450 CASTELNAU BARBARENS  
**05 62 59 04 94 - 06 85 52 30 36**  
[gesta.daniel@orange.fr](mailto:gesta.daniel@orange.fr)



**AMOMA de la GIRONDE (33)**  
**Mme Martine MEYRE**  
 45, route de Donissan  
 33480 LISTRAC MEDOC  
**05 56 58 03 01 - 06 81 26 90 85**  
[martine.meyre@orange.fr](mailto:martine.meyre@orange.fr)



**AMOMA de l'HÉRAULT (34)**  
**M. Pierre SIGNORET**  
 Institut Agro de Montpellier  
 2, place Pierre Viala  
 34060 MONTPELLIER Cedex 1  
**06 83 79 03 99 - pierre.signoret@supagro.fr**



**AMOMA de l'ILLE-et-VILAINE (35)**  
**M. René COLLIN**  
 La Haie Pavé, 35137 BÉDÉE  
**02 99 09 34 79**  
[rene.collin35@gmail.com](mailto:rene.collin35@gmail.com)



**AMOMA de l'INDRE (36)**  
**M. Bernard CLÉMENT**  
 5 rue Jeanne d'Arc  
 36190 ORSENNES  
**06 83 55 29 08**  
[aclement36190@gmail.com](mailto:aclement36190@gmail.com)



**AMOMA de l'INDRE-et-LOIRE (37)**  
**M. Gérard FERRAND**  
 7, rue Foulques Nerra  
 37270 AZAY sur CHER  
**02 47 50 43 82 - 06 84 27 90 88**  
[presidence.amoma37@outlook.fr](mailto:presidence.amoma37@outlook.fr)



**AMOMA de l'ISÈRE (38)**  
**M. Jean-Paul PRUDHOMME**  
 4, place de Montjay  
 38070 SAINT QUENTIN FALLAVIER  
**06 72 93 25 47**  
[jeanpaulprudhomme@sfr.fr](mailto:jeanpaulprudhomme@sfr.fr)



**AMOMA du JURA (39)**  
**M. Maurice GALLET**  
 172 Grande Rue  
 39570 CHILLE  
**06 80 32 66 67**  
[mauricegallet@wanadoo.fr](mailto:mauricegallet@wanadoo.fr)



**AMOMA des LANDES (40)**  
**M. Alain LABARTHE**  
 119, impasse du Grand Jean  
 40400 BEGAAR  
**05 58 73 43 56**  
[marie-jose.dezes@landes.chambagri.fr](mailto:marie-jose.dezes@landes.chambagri.fr)



**AMOMA du LOIR-et-CHER (41)**  
**M. Jean-François DAUDIN**  
 Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher  
 11, rue Louis-Joseph Philippe  
 41000 BLOIS  
**06 07 09 07 17 - daudin.jf@gmail.com**



**AMOMA de la LOIRE (42)**  
**M. Raymond VIAL**  
 120, impasse de la Sauveterre  
 42260 SAINT-MARTIN-LA-SAUVETÉ  
**06 08 88 23 86**  
[r.vial42@gmail.com](mailto:r.vial42@gmail.com)



**AMOMA de la HAUTE-LOIRE (43)**  
**M. Robert CHOUVIER**  
 4 rue de l'église romane  
 Saint-Rémy  
 43320 VERGEZAC  
**04 71 47 63 01 - chouvier-robot@orange.fr**



**AMOMA du LOIRET (45)**  
**M. Jean-Claude PRIEUR**  
 86, route du Grand Chemin  
 45500 POILLY LEZ GIEN  
**06 07 69 92 47**  
[jeanclaude.prieur@wanadoo.fr](mailto:jeanclaude.prieur@wanadoo.fr)



**AMOMA du LOT (46)**  
**M. Christian LECOMTE**  
 20 route du pont de Mols  
 46130 PUYBRUN  
**06 86 33 81 08**  
[christian.lecomte25@sfr.fr](mailto:christian.lecomte25@sfr.fr)



**AMOMA du LOT-ET-GARONNE (47)**  
**M. Jean-Paul TERS**  
 1460 route de Rocayren  
 47340 HAUTEFAGE LA TOUR  
**06 32 64 84 16**  
[jean-paul.ters@orange.fr](mailto:jean-paul.ters@orange.fr)



**AMOMA de la LOZÈRE (48)**  
**Mme Chantal DELRIEU**  
 5 rue du Pous - 48000 LE CHASTEL NOUVEL  
**06 80 71 05 35**  
[chantal.delrieu@orange.fr](mailto:chantal.delrieu@orange.fr)



**AMOMA du MAINE-et-LOIRE (49)**  
**M. Bruno DUPONT**  
 59, rue de la petite fontaine  
 49400 SAUMUR  
**06 25 95 21 93**  
[bruno\\_dupont@orange.fr](mailto:bruno_dupont@orange.fr)



**AMOMA de la MANCHE (50)**  
**M. Guy TESNIÈRE**  
 15, rue Général Ruel  
 50300 AVRANCHES  
**02 33 61 51 58**  
[guytesniere@orange.fr](mailto:guytesniere@orange.fr)

Nouvelle section



**AMOMA de la MARNE (51)**  
**M. Jacques ROUCHAUSSE**  
 Ferme de la Borde  
 51530 MARDEUIL  
**06 08 89 76 95**  
[jacquesrouchousse@orange.fr](mailto:jacquesrouchousse@orange.fr)



**AMOMA de la MAYENNE (53)**  
**M. Jean-Paul GOUSSIN**  
 80 quai de Bootz  
 53000 LAVAL  
**02 43 02 82 36 - 06 10 66 38 33**  
[jean-paul.goussin@wanadoo.fr](mailto:jean-paul.goussin@wanadoo.fr)



**AMOMA de la MEURTHE et MOSELLE (54)**  
**Mme Jacqueline PANIS**  
 1, chemin de la côte du Chanois  
 54280 SEICHAMPS  
**03 83 29 23 03 - 06 12 19 92 37**  
[panis-jacqueline@wanadoo.fr](mailto:panis-jacqueline@wanadoo.fr)



**AMOMA de la MEUSE (55)**  
**M. Jean-Claude LEPAGE**  
 31, rue du Moulin  
 55320 DIEUE SUR MEUSE  
**03 29 87 72 76**  
[lepage.jean-claude@wanadoo.fr](mailto:lepage.jean-claude@wanadoo.fr)



**AMOMA du MORBIHAN (56)**  
**M. Roger COURTINAT**  
 Chambre d'Agriculture - BP 398  
 Av du Gal Borgnis Desbordes  
 56003 VANNES Cedex  
**07 89 55 42 08 - amoma.morbihan@orange.fr**



**AMOMA de la MOSELLE (57)**  
**Mme Solange ROSER**  
 22, rue des corporations  
 57100 THIONVILLE  
**06 13 11 44 99**  
[solange.rosier@orange.fr](mailto:solange.rosier@orange.fr)



**AMOMA de la NIÈVRE (58)**  
**M. Guy MARCHER**  
 2, La Maison Neuve  
 18140 Saint-Martin des champs  
**06 80 72 21 55**  
[guy-marcher@orange.fr](mailto:guy-marcher@orange.fr)



**AMOMA de l'OISE (60)**  
**M. Jean-Claude BACHELIER**  
 Moulin de la Fontaine St Pierre  
 7, rue des moulins - 60117 VAUMOISE  
**03 44 88 46 84 - 06 09 07 15 65**  
[jc.m.bachelier60@gmail.com](mailto:jc.m.bachelier60@gmail.com)



**AMOMA de l'ORNE (61)**  
**M. Daniel GENISSEL**  
 Le champ aux grands - Urou et Crenne  
 61200 GOUFFERN EN AUGÉ  
**06 81 86 01 71**  
[daniel.genissel-ca61@wanadoo.fr](mailto:daniel.genissel-ca61@wanadoo.fr)



**AMOMA du PUY-DE-DÔME (63)**  
**M. François CLÉMENT**  
 3, rue des Granges  
 63114 MONTPEYROUX  
**04 73 79 17 13 - 06 03 80 29 24**  
[fraclement@orange.fr](mailto:fraclement@orange.fr)



**AMOMA des PYRÉNÉES-ATLANTIQUES (64)**  
**Contactez l'AMOMA nationale**  
**01 49 55 83 73**  
[amoma.sg@agriculture.gouv.fr](mailto:amoma.sg@agriculture.gouv.fr)



**AMOMA des HAUTES-PYRÉNÉES (65)**  
**M. Marc BEILLOT**  
 10, rue Escoula  
 65000 TARBES  
**06 21 24 58 41**  
[marc.beillot@laposte.net](mailto:marc.beillot@laposte.net)



**AMOMA des PYRÉNÉES-ORIENTALES (66)**  
**M. Roger LAROCHE**  
 30, rue du Soleil  
 66730 LE VIVIER  
**04 68 50 98 67 - 06 48 79 12 84**  
[rlaroche869@gmail.com](mailto:rlaroche869@gmail.com)



**AMOMA du BAS-RHIN (67)**  
**M. Jean-Marie SANDER**  
 Chambre d'agriculture d'Alsace - Espace européen  
 de l'entreprise - CS 30022 SCHILTIGHEIM  
 67013 STRASBOURG CEDEX - **03 88 72 63 64 - 06 75 65 10 49 - michele.gerst@wanadoo.fr**



AMOMA du HAUT-RHIN (68)  
**M. Daniel GAUER**  
 14, chemin Rittergaesslein  
 68000 COLMAR  
**06 81 32 26 79**  
[d.gauer@wanadoo.fr](mailto:d.gauer@wanadoo.fr)



l'AMOMA du Rhône (69)  
**M. Eric GUILBERT**  
 14, rue des Charretiers  
 69400 LIMAS  
**06 30 12 18 80**  
[er.mi.guilbert@gmail.com](mailto:er.mi.guilbert@gmail.com)



AMOMA de LA HAUTE-SAÔNE (70)  
**M. Roland BAULEY**  
 2 route des bâties  
 70700 VAUX-LE-MONCELOT  
**06 82 40 85 46**  
[roland.bauley2@orange.fr](mailto:roland.bauley2@orange.fr)



AMOMA de Saône-et-Loire (71)  
**Mme Josette GOUDEAU**  
 2, impasse du moulin  
 71250 CLUNY  
**06 78 58 87 11**  
[goudeau.josette@gmail.com](mailto:goudeau.josette@gmail.com)



AMOMA de la SAVOIE (73)  
**M. Marcel BANDET**  
 202, avenue de Savoie  
 01300 VIRIGNIN  
**06 03 25 20 49 - marcel.bandet@orange.fr**



AMOMA de la HAUTE-SAVOIE (74)  
**Mme Véronique DROUET**  
 103 rue de la Paix  
 74250 VIUZ EN SALLAZ  
**06 81 91 87 87**  
[hautesavoie@amoma.fr](mailto:hautesavoie@amoma.fr)



AMOMA de PARIS (75)  
**M. Michel JEANJEAN**  
 8, rue Géricault  
 75016 PARIS  
**06 43 32 98 07**  
[jeanjeanmichel@ymail.com](mailto:jeanjeanmichel@ymail.com)



AMOMA de SEINE-MARITIME (76)  
**M. Constant LECOEUR**  
 Le Gal - 76970 GRÉMONVILLE  
**06 88 39 91 87**  
[constant.a.lecoeur@wanadoo.fr](mailto:constant.a.lecoeur@wanadoo.fr)



AMOMA de SEINE-et-MARNE (77)  
**Mme Laurence BENOÏT**  
 13, rue de la Poterne  
 77118 BAZOCHES LES BRAY  
**06 11 28 06 92**  
[laurence.benoit.bazoches@wanadoo.fr](mailto:laurence.benoit.bazoches@wanadoo.fr)



AMOMA des Yvelines (78)  
**M. Michel GRÉSILLE**  
 46, rue Paul Claudel  
 78760 JOUARS-PONTCHARTRAIN  
**06 60 75 62 70 - michel.gresille@orange.fr**



AMOMA des DEUX-SÈVRES (79)  
**Mme Marie-Gabrielle du DRESNAY**  
 La Roche Faton  
 79390 LHOUMOIS  
**05 49 63 01 41**  
[gdudresnay@wanadoo.fr](mailto:gdudresnay@wanadoo.fr)



AMOMA de la SOMME (80)  
**M. André BURG**  
 28, rue Paul Langevin  
 80450 CAMON  
**06 13 01 56 42 - aburg@nordnet.fr**



AMOMA du VAR (83)  
**M. Jacques PERRIN**  
 71, impasse des sangliers - Les costes  
 83830 CALLAS  
**06 38 53 50 76**  
[jacqueslucienperrin@hotmail.fr](mailto:jacqueslucienperrin@hotmail.fr)



AMOMA du VAUCLUSE (84)  
**M. Luc REYNARD**  
 200, chemin de Réveilla  
 84410 BÉDOIN  
**06 21 50 26 90**  
[luc.reynard@gmail.com](mailto:luc.reynard@gmail.com)



AMOMA de la VIENNE (86)  
**M. Olivier GRENET**  
 Mousseaux  
 86350 SAINT-SECONDIN  
**06 15 13 63 30**  
[ogrenet@wanadoo.fr](mailto:ogrenet@wanadoo.fr)



AMOMA de la HAUTE-VIENNE (87)  
**M. Henri JUGY**  
 20, rue Jean Moulin  
 87350 PANAZOL  
**05 55 31 03 95**  
[jugy.henr@wanadoo.fr](mailto:jugy.henr@wanadoo.fr)



AMOMA des VOSGES (88)  
**M. Jean-Claude LECLERC**  
 Au Château 88320 SÉROCOURT  
**06 07 82 55 23**  
[jeanclaudeleclerc88@orange.fr](mailto:jeanclaudeleclerc88@orange.fr)



**AMOMA de l'YONNE (89)**  
**M. Jacques ZOZIME**  
 La petite Celle  
 6, route de Saint-Julien  
 89116 LA CELLE SAINT-CYR  
**03 86 73 47 71 - jacques.zozime@orange.fr**



**AMOMA du VAL d'OISE (95)**  
**M. Yves BERGER**  
 2, allée du Divot  
 95490 VAUREAL  
**07 82 46 24 92**  
**brg.yves@gmail.com**



**AMOMA du TERRITOIRE de BELFORT (90)**  
**M. Roger RAMSEYER**  
 Rue du Fort de Senarmont  
 90160 BESSONCOURT  
**09 51 55 06 84 - 06 95 71 68 90**



**AMOMA de la GUADELOUPE (97-1)**  
**Mme Victoire VIOLANÈS**  
 C/O Légumes de France Antilles-Guyane  
 Immeuble le Gotha - Damencourt - 97160 LE MOULE  
**0690 45 77 75 - amoma.guadeloupe@gmail.com**



**AMOMA de l'ESSONNE (91)**  
**M. Bernard MALBRUN**  
 96, rue du Breuil  
 91360 ÉPINAY-SUR-ORGE  
**01 69 09 21 85 - 06 78 43 51 51**  
**malbrun.bernard@free.fr**



**AMOMA de la MARTINIQUE (97-2)**  
**M. Guy OVIDE-ETIENNE**  
 Grande Rochelle  
 97224 DUCOS  
**05 96 56 10 50**  
**guy.ovide-etienne@orange.fr**



**AMOMA des HAUTS-de-SEINE (92)**  
**M. Émile BUNOZ**  
 12 B, rue Auguste Mounié, 92160 ANTONY  
**06 07 30 71 27**  
**ebunoz@yahoo.fr**



**AMOMA des PAYS-BAS**  
**Mme Françoise DIVANACH**  
 Bezuidenhoutseweg 12,  
 2594 AV DEN HAAG - PAYS-BAS  
**00 31 641537609 - divalier@kabelfoon.nl**



**AMOMA de la SEINE-SAINT-DENIS (93)**  
**Mme Pierrette RICHAUDEAU**  
 10, rue Pierre de Geyter -Bte 311  
 93240 STAINS  
**06 98 39 66 91**  
**pierretterichaudeau@gmail.com**



**AMOMA du ROYAUME-UNI**  
**M. Justin HOWARD-SNEYD**  
 44 Hertford Avenue, London SW14 8EQ,  
 ROYAUME UNI  
**justin\_howard\_sneyd@hotmail.com**  
**+44 7740 288 641**



**AMOMA du VAL-DE-MARNE (94)**  
**M. Daniel DADU**  
 28 rue Maréchal Maunoury  
 94290 VILLENEUVE-LE-ROI  
**06 75 52 10 99 - dadu.daniel@orange.fr**



**AMOMA de la SUISSE**  
**M. Paul GODEFROY**  
 24, bd des tranchées  
 CH 1206 GENÈVE  
**00 41 22 346 77 25 - paul-godefroy@bluewin.ch**



# Souveraineté agricole et alimentaire

## Quels défis sécuritaires pour nos territoires ?

**Rencontres AMOMA - Gendarmerie en Auvergne-Rhône-Alpes**  
**Récit d'une journée pour mieux se connaître et mieux agir.**

**L**e 16 décembre 2025, nous nous sommes retrouvés pour une journée simple dans son intention et ambitieuse dans ses effets : se parler, se découvrir et poser les bases d'une confiance durable entre monde agricole, agroalimentaire, services associés et gendarmerie. Il ne s'agissait pas d'écrire un protocole ni d'arrêter des règles ; seulement de prendre le temps du dialogue pour comprendre les réalités de chacun et imaginer comment mieux coopérer sur nos territoires.

Nous avons pu échanger brièvement avec le général de corps d'armée Frédéric Boudier, commandant la région de gendarmerie Auvergne-Rhône-Alpes et la zone de défense sécurité Sud-Est. Pris par l'actualité, il n'a pas pu assurer l'ouverture comme prévu, mais il était présent et en soutien de la journée. L'introduction a été portée par le général de division Laurent Phélip, commandant en second de la région de gendarmerie AURA, qui a rappelé une évidence utile : protéger l'agriculture, c'est protéger celles et ceux qui la font vivre et, au-delà, la société tout entière.

Dans cet état d'esprit, le colloque a offert un cadre naturel de dialogue où chaque parole s'est greffée à la précédente : du sens à la vision, de la vision aux filières, des filières aux conditions de sécurité, des conditions de sécurité aux chaînes de transport, puis à l'innovation, la formation et la stratégie.

### Louis Orega : une convention pour agir ensemble

Louis Orega, président national de l'AMOMA, a rappelé que la journée s'inscrivait dans le cadre d'une convention



**Photo 1**  
 Une rencontre entre l'AMOMA et la Gendarmerie a permis de poser les bases d'une confiance durable.

de partenariat signée en juin 2025 entre l'Association des membres du Mérite agricole et la Gendarmerie. Cette convention a été pensée pour mieux se connaître et construire ensemble des projets au service de l'agriculture, des métiers et des filières qui s'y rapportent. L'objectif du jour : donner corps à la convention par une action concrète, en réunissant les acteurs pour échanger, partager et bâtir des liens de confiance.

Il a tenu à remercier toutes les chevilles ouvrières qui ont permis la réussite du colloque : côté AMOMA, côté Gendarmerie, ainsi que parmi les acteurs des filières agricoles et agroalimentaires et tous les intervenants qui ont contribué à l'organisation et à la qualité des échanges.

L'AMOMA - plus de 5 000 membres, 85 sections - n'a pas vocation à se substituer aux acteurs publics ou professionnels ; elle accompagne, relie, informe et met en valeur. En rappelant sa boussole des « 4 S » - Souveraineté, Sécurité, Savoir-faire, Servir - il a souligné l'essentiel : renforcer le lien entre producteurs, filières et concitoyens. Et convoqué la mémoire des crises (vache folle, influenza aviaire) : on s'en sort par cohésion, concertation et capitalisation des leçons, pas en « repartant de zéro » à chaque tourment.

### Des enjeux généraux aux réalités de filières

Après l'intervention de Louis Orega, il revenait au président de la Chambre régionale d'agriculture Michel Joux de poser le cadre des enjeux agricoles pour la région Auvergne-Rhône-Alpes. Il a rappelé que la souveraineté alimentaire est l'affaire de tous : agriculteurs, société, politiques, et territoires. Face à une balance commerciale agroalimentaire qui bascule dans le rouge et au défi du renouvellement des générations, il a insisté sur la nécessité d'un contrat de confiance entre la société et ses agriculteurs. Pour lui, il faut donner aux professionnels les moyens de produire, d'exporter et d'innover, tout en garantissant des règles équitables et une ambition politique à la hauteur des enjeux. Il a souligné que l'agriculture française reste parmi les meilleures du monde, mais qu'elle doit être soutenue pour continuer à nourrir la population, préserver les territoires et relever les défis climatiques et économiques. Enfin, il a appelé à une mobilisation collective et à une vision stratégique, pour que la souveraineté alimentaire demeure une priorité nationale et européenne.

Dans la continuité, Régis Aubenas (président du comité régional d'Interfel →



AURA) a ancré le diagnostic dans les réalités de terrain : cultures, volumes, débouchés. Une filière « de la fourche à la fourchette », adossée au CTIFL (économie/R&D) et à Aprifel (santé), avec des diététiciennes au plus près des publics. La filière, ce sont environ 3 500 exploitations spécialisées, environ 250 000 tonnes de légumes et 200 000 tonnes de fruits. AURA reste leader sur l'abricot, la noix et les petits fruits, tandis que l'autosuffisance recule : la pomme n'est plus qu'« à peine » autosuffisante et la pêche-neктarine subit la concurrence intra-européenne. Priorités : relancer la consommation (jeunes, RHD - restauration hors domicile - environ 11 500 établissements), accélérer la R&D, protéger les marchés (normes/coûts) et sécuriser les sites (vols, intrusions).

Dans le même mouvement, la filière bovine a pris le relais. Romain Kjan (directeur Interbev AURA) a rappelé un écosystème enraciné : environ 68 000 emplois, 27 000 exploitations (8 000 en bovins viande), 33 abattoirs (10 000 emplois), première région exportatrice (7 bovins sur 10 à l'international), 2 millions d'hectares de prairies. Défis : renouveler plus de 30 % des emplois industriels à court terme, investir malgré l'inflation (énergie/transport), absorber aléas sanitaires/climatiques, sécuriser les outils.

Jonathan Janichon (producteur dans l'Ain) a posé un plan de reconquête : stabiliser l'engraissement, orienter la PAC verte, contractualiser pour sécuriser revenus et financements, exiger la transparence d'origine en RHD, et aligner les normes importées sur les nôtres.

En écho, Guillaume Roué - vice-président AMOMA, président d'Inaporc pendant plus de 20 ans - a montré combien le statut sanitaire est crucial. Si AURA ne représente que quelque 4 % de la production porcine française, elle concentre environ 12 % de la transformation ; la moindre faille (ex. fièvre porcine africaine) peut déclencher une chute brutale des prix et déstabiliser toute la filière. Le sanitaire n'est pas un détail technique : c'est un levier économique et stratégique pour toutes les filières animales.

#### Du produit au quotidien des fermes : sécurité, agribashing et mal-être

La parole a glissé vers le quotidien

des exploitations. Jean-Luc Perrin (FDSEA 42, SG FRSEA-AURA) a décrit des réalités âpres : intrusions, vols de récoltes (parfois à la tonne), GPS et matériels dérobés, agressions. Il a aussi insisté sur la montée de l'agribashing, ces attaques répétées contre l'image et le métier, souvent amplifiées sur les réseaux sociaux, qui entament le moral et contribuent au mal-être des agriculteurs, dans un contexte déjà lourd (coûts, normes, pression réglementaire).

Sa réponse tient en trois ressorts : collaboration étroite avec la Gendarmerie, formation à la gestion d'incidents, dépôt de plainte systématique - y compris pour les « petits » vols - afin de documenter et d'obtenir des réponses judiciaires. Message sans détour : agir ensemble pour que les agriculteurs ne soient jamais seuls. Après la sécurité au quotidien, la réflexion s'est élargie à l'un des maillons essentiels de la chaîne alimentaire régionale : la distribution en gros. Au nom de Christian Berthe (empêché), Claire Chambon (Marché de gros Lyon-Corbas) a montré ce que signifie tenir une chaîne d'approvisionnement. À Corbas : 25 grossistes, 60 producteurs sur le carreau, environ 120 producteurs livreurs, 75 % de clientèle de petits détaillants. Le marché concentre les volumes, stabilise les prix par la concurrence, optimise la logistique, accélère traçabilité et contrôles ; sa centralité permet de vite réorienter les flux vers les zones en tension.

#### Quand la crise impose la méthode : retour d'expérience sur la logistique

La logistique a été abordée avec l'expérience de terrain d'Alexis Degouy (DG Interfel, ancien secrétaire général de TLF). Son retour d'expérience Covid (coordination logistique au plus fort du confinement) a mis en lumière un principe fondamental : « chacun son métier, la confiance et la communication ». Chaque jour, des cellules de crise réunissaient transporteurs, logisticiens, entrepôts, distribution et forces de l'ordre. On partageait les informations (flux, stocks, contraintes), on clarifiait les rôles (la logistique négocie/achemine, la gendarmerie protège les flux critiques quand nécessaire, producteurs/distributeurs assurent la continuité), on priorisait les intrants invisibles (palettes, rouleaux

**Photo 2**  
Général de corps d'armée  
Frédéric Boudier.



d'étiquettes) indispensables au scannage et à la traçabilité.

Conclusion : « Parce que chacun a fait son métier, dans la confiance et la coordination, la France a pu continuer à s'alimenter pendant le Covid. Cette organisation doit devenir la norme. »

#### De la coopération concrète à l'architecture de sécurité (Gendarmerie)

La Gendarmerie a ensuite présenté son organisation et son action au service du monde agricole. L'ancrage territorial repose sur un réseau dense de brigades, complété par des référents sûreté et des référents agricoles, qui sont des interlocuteurs privilégiés pour les exploitants. Ces référents se déplacent sur le terrain, réalisent des diagnostics de sécurité, conseillent sur la vidéoprotection, la sécurisation des bâtiments, la prévention des vols et des intrusions. Ils sensibilisent aussi à la protection des matériels et à la vigilance face à l'utilisation de drones pour le repérage. Ils insistent sur l'importance de signaler tout comportement suspect et de déposer plainte, même pour de « petits » vols, afin de donner du poids aux actions judiciaires.

La Gendarmerie encourage à solliciter ces référents, à utiliser les outils mis à disposition (plainte en ligne, plainte en mobilité, fiches pratiques, conseils de prévention), et à renforcer la circulation de l'information (appeler le17 au moindre doute). Les conventions de coopération avec les



chambres d'agriculture sont régulièrement actualisées pour renforcer ce lien de proximité et d'efficacité.

Un accent particulier a été mis sur la cybersécurité. Aujourd'hui, une exploitation agricole est une PME connectée, exposée à des risques croissants : ransomwares, fraudes, escroqueries, détournements de moyens de paiement, attaques sur les systèmes d'information. Face à ces menaces, il est essentiel de mettre en place des procédures internes de vérification (codes, double appel, questions de sécurité), de signaler immédiatement toute suspicion à la gendarmerie, de souscrire des assurances adaptées et de s'appuyer sur les services spécialisés pour l'investigation et la réponse aux attaques. Prévenir et réagir rapidement, c'est sécuriser aussi bien les exploitations physiques que les systèmes numériques.

Après avoir exploré la production, la logistique et la sécurité, il était naturel de donner la parole à la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) pour porter un regard global sur la souveraineté alimentaire et les défis stratégiques de nos territoires. C'est dans cet esprit que Gilles Strecker, au nom du ministère, a proposé une synthèse et ouvert la réflexion sur les enjeux à venir.

#### Souveraineté alimentaire : une vision stratégique pour l'avenir

L'intervention de Gilles Strecker (DRAAF) a élevé le débat vers la stratégie.

La France affiche une autosuffisance globalement élevée, mais ses chaînes logistiques et systèmes d'information peuvent être vulnérables : une attaque au mauvais moment paralyse moissons, stockage ou expéditions. À l'échelle européenne, l'Union est un acteur exportateur majeur ; la définition française récente de la souveraineté alimentaire intègre la capacité d'exporter, levier économique et géopolitique à articuler avec nos exigences environnementales. Face au changement climatique, des rendements décroissent dans certaines zones : il faut adapter, sécuriser, anticiper.

Son message, en résonance avec toute la journée, est clair : la souveraineté est un système fait de sécurité, défense, indépendance et coopération européenne, à préparer par des liens réguliers entre filières, marchés, logistique, forces de l'ordre, écoles, centres techniques, administrations.

#### Regards croisés : jeunesse, innovation et coopération (retour de la salle)

La conclusion de Gilles Strecker a ouvert le retour de la salle sur deux dimensions essentielles :

• **Intergénérationnel & formation :** Jean-Marc Fagnoud (vice-président de l'ISARA, école d'ingénieurs en agronomie, alimentation et environnement) a mis en avant la motivation des jeunes pour les enjeux environnementaux, leur

envie d'agir, la diversité des profils, la féminisation des filières et l'ouverture internationale. Donner aux jeunes le pouvoir d'agir, les mettre au contact des réalités de filière et faire confiance à leurs capacités d'adaptation et d'innovation : des atouts majeurs pour l'avenir.

• **Technologie & R&D :** Jacques Rouchasse (ancien président du CTIFL) a rappelé l'importance de la recherche appliquée, de la robotisation et de la modernisation pour répondre aux défis climatiques et sanitaires. Priorités : moyens accrus pour la R&D, protection des centres techniques, audace pour tester ce qui poussera demain chez nous. L'esprit était pragmatique : adapter, anticiper, sans polémique technologique inutile.

#### Conclusion

Cette journée a démontré que la souveraineté agricole et alimentaire se construit chaque jour, par la confiance, la coopération et l'engagement de tous les acteurs du territoire. De la production à la logistique, de la sécurité à la recherche, des jeunes aux filières historiques, chacun a un rôle à jouer pour garantir la résilience, la sécurité et l'avenir de notre alimentation.

Les partenariats noués entre l'AMOMA, la Gendarmerie et l'ensemble des filières illustrent la force du collectif : c'est en se connaissant mieux, en partageant les réalités de terrain et en anticipant ensemble les risques, que l'on prépare des réponses efficaces et durables. Face aux défis sanitaires, climatiques, économiques et sociétaux, c'est cette dynamique humaine, patiemment construite, qui donne du sens à l'action et prépare l'avenir de nos territoires. Nul doute que d'autres sections AMOMA et régions souhaiteront, à leur tour, organiser de telles journées de colloque, s'inscrivant dans le cadre de ce partenariat. Si la direction générale valide ce dispositif au niveau national, l'expérience menée en Auvergne-Rhône-Alpes pourra servir de modèle et d'inspiration pour essaimer cette dynamique partout en France.

La souveraineté alimentaire, c'est avant tout une affaire de liens, de confiance et d'engagement partagé. ■

**Emmanuel Varaldi**  
Commission Partenariat  
et actions extérieures



## Ravivage de la flamme

# Nos lycéens au service du devoir de mémoire



À l'invitation de l'Association des Membres de l'Ordre du Mérite agricole (AMOMA, lien internet), des lycéennes et lycéens en classe de Terminale G de l'Agrocampus de Saint-Germain-en-Laye, ont participé le mardi 25 novembre au ravivage de la flamme sous l'Arc de Triomphe, accompagnés par la directrice adjointe de l'Agrocampus, Mme Razafintsalama, et de leur professeur d'Histoire-Géographie, M. Normand. Pour la deuxième année consécutive, nos élèves ont représenté l'enseignement agricole lors de cette cérémonie nationale, marquée par le recueillement et l'hommage rendu au Soldat inconnu et, à travers lui, à l'ensemble des soldats morts pour la France.

Leur présence illustre l'importance accordée par notre communauté éducative au devoir de mémoire et à la transmission des valeurs républicaines. En associant les jeunes à ces cérémonies, l'AMOMA affirme que le devoir de mémoire ne se limite pas au passé : il irrigue notre présent et notre avenir.

### Le devoir de mémoire, plus que jamais essentiel

La participation des jeunes à cette cérémonie prend une résonance particulière dans le contexte international actuel. Alors que l'Europe connaît de nouveau une guerre sur son territoire, le ravivage de la flamme du Soldat inconnu rappelle la nécessité de transmettre les leçons de l'histoire et de

Le président de l'AMOMA Louis Orenga de Gaffory, Mme Razafintsalama, directrice adjointe de l'Agrocampus, et M. Normand, professeur d'Histoire-Géographie.

sensibiliser les nouvelles générations aux sacrifices consentis pour la paix.

### Une jeunesse actrice de la mémoire nationale

La présence de nos lycéens illustre leur engagement citoyen et leur volonté de contribuer à faire vivre la mémoire collective. En participant à cet hommage, ils ont pleinement saisi la portée historique et symbolique de leur geste, affirmant ainsi leur place dans la transmission de la mémoire nationale et la préservation des idéaux fondateurs de notre République. Le SRFD tient à souligner leur attitude exemplaire et à exprimer sa reconnaissance à l'AMOMA, dont le partenariat contribue à renforcer les liens intergénérationnels et à promouvoir un civisme éclairé. ■

# L'Aisne | Devoir de mémoire

La section a participé à la cérémonie du 107<sup>e</sup> anniversaire de l'armistice de la Grande Guerre.



**L**e 9 novembre, sous une météo clémente, dix adhérents de notre section, dont notre porte-drapeau, Jean-Marie Coelen, ont participé toute la journée à cette commémoration qui débute par un office religieux en l'église de La Capelle.

Deux dépôts de gerbes s'enchaînent, l'un au monument aux morts de La Capelle, l'autre à celui de La Flamengrie. Après un repas pris en commun, nous nous sommes dirigés vers un hameau de cette commune, Haudroy, pour participer à la cérémonie présidée par Mme Fanny Anor, préfète de l'Aisne.

C'est le 7 novembre 1918 à 20h20 que les quatre voitures, drapeau blanc en évidence, transportant les plénipotentiaires allemands sont arrivées pour négocier l'Armistice.

Les négociations se poursuivront à la « villa Pasques » à La Capelle, puis à Homblières (commune du département) pour se terminer le 11 novembre dans une clairière de la forêt de Compiègne où l'Armistice sera signé dans le wagon à Rethondes.

À l'arrivée des plénipotentiaires allemands, le Caporal Pierre Sellier, décédé en 1949, sonna le 1<sup>er</sup> cessez-le-feu. Il revint chaque année jusqu'en 1948 pour renouveler ce fait mémorable. Pierre Sellier sera connu

**Photo 1**  
Franck Gelpi,  
maître de  
cérémonie.

**Photo 2**  
La pierre  
d'Haudroy, avec  
son accroche  
« Ici triompha  
la ténacité du poilu ».

**Photo 3**  
Allocution de  
Madame la Préfète  
de l'Aisne  
Fanny Anor.



comme « le clairon de l'Armistice ».

Un monument érigé et inauguré en 1925 fut détruit par les Allemands en 1940. Reconstitué après la Seconde Guerre mondiale, il fut de nouveau inauguré en novembre 1948. Cette année marquait le 100<sup>e</sup> anniversaire de la première inauguration.

Cette cérémonie commémorative se renouvelle chaque année le dimanche le plus proche du 7 novembre et avant le 11, devant le monument connu sous le nom

de « Pierre d'Haudroy », classé monument historique depuis 1997.

Notre section félicite et remercie vivement son nouvel adhérent, Franck Gelpi, qui a rempli à la perfection sa fonction de maître de cérémonie.

La section AMOMA 02 a décidé d'adhérer au « Comité du souvenir de la Pierre d'Haudroy ». ■

**Jean-Marc Gruselle**  
Président AMOMA 02

# L'Allier et le Puy-de-Dôme | Visites de Notre-Dame de Paris et du MIN de Rungis

Les 25 et 26 novembre, la section AMOMA du Puy-de-Dôme et de l'Allier a organisé un voyage à Paris pour y découvrir la cathédrale Notre-Dame et le Marché International de Rungis.



Photos : François Clément

La visite commentée a débuté par l'île de la Cité suivie de celle de Notre-Dame. Anciennement Lutèce, l'île de la Cité est le plus vieux quartier de Paris. En 1163, l'évêque Maurice de Sully lance le projet audacieux de la construction d'une cathédrale aux dimensions imposantes et qui va durer près de deux siècles. Inscrite au patrimoine mondial depuis 1991, Notre-Dame de Paris, chef-d'œuvre de l'architecture gothique, s'enrichira au cours des époques. Au-delà de l'architecture, les statues, peintures dont les célèbres « Mays\* », tapisseries et objets liturgiques, feront la renommée mondiale de l'édifice. Personne n'a oublié que le 15 avril 2019, un incendie ravage la cathédrale. La catastrophe fait le tour du monde : 350 000 donateurs de 150 pays différents permettront de collecter 846 millions d'euros de dons pour sa restauration. Ce chantier

unique au monde va ainsi mobiliser des moyens technologiques gigantesques, mais dans le respect du savoir-faire ancestral.

Le lendemain à 4 heures du matin a débuté la visite des Halles de Rungis. Créé en 1969 pour remplacer les Halles de Paris, Rungis est le premier marché international de produits frais. Il s'étend sur 234 hectares et compte 1300 entreprises, 13 000 salariés et ses propres services (pharmacie, banques, restaurants, etc.). C'est un marché de gros réservé aux professionnels, 65 % des acheteurs étant implantés en Île-de-France. Les marchandises sont réparties en pavillons qui s'étendent sur 5 km de long. Les grossistes sélectionnent minutieusement les produits, pour la plupart directement auprès des producteurs. Les marchandises sont ensuite livrées pendant la nuit, et dès 2 h du matin, les acheteurs investissent le marché.

**Photo 1**  
Marché de Rungis :  
La marée.

**Photo 2**  
Notre Dame  
de Paris.

La visite de Rungis a débuté par le pavillon de la marée, une des plus importantes criées de France. Viennent ensuite les pavillons des produits carnés, des produits laitiers, des produits d'épicerie. La visite se poursuit par le secteur le plus important : celui des fruits et légumes avec 2 000 tonnes vendues par nuit. Tous ces pavillons sont alimentés par les producteurs d'Île-de-France et une large gamme de produits exotiques importés. La visite s'est terminée par le secteur de l'horticulture, des fleurs et de la décoration. S'il est toujours agréable d'admirer les orchidées, les fleurs coupées sont peu nombreuses, plutôt vendues en bouquet pour la grande distribution. ■

\*Les « Mays » de Notre-Dame de Paris sont des tableaux commandés par la corporation des orfèvres et réalisés entre 1630 et 1707 par des peintres célèbres.

# Les Alpes-Maritimes | Un territoire entre mer et montagne

La passion pour l'agriculture, d'une richesse et d'une diversité uniques dans notre département, a été au cœur de l'année 2025, grâce à la participation active de nos membres. Les événements organisés et les expériences communes ont créé un climat de convivialité et de partage, permettant à nos adhérents d'échanger et de renforcer leur attachement à notre section.



L'assemblée générale de la section a eu lieu le 29 mars au Palais des Congrès de Grasse en présence de Jérôme Viaud, maire de Grasse, président de la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse et vice-président du Conseil départemental des Alpes-Maritimes. Il a tenu à souligner le rôle essentiel de l'AMOMA pour transmettre les savoirs et savoir-faire et relever les défis de l'agriculture dans un monde en transition. La section lui a remis le rosier 'Honneur et Agriculture' commémorant les 140 ans du Mérite agricole. Les membres de l'AMOMA 06 ont ensuite bénéficié de la visite guidée d'une usine historique grassoise, afin de découvrir le processus de la parfumerie traditionnelle, depuis le traitement des matières premières jusqu'au conditionnement des produits finis.

**Photo 1**  
Section des Alpes-Maritimes au repas des quatre ordres.

**Photo 2**  
Visite du parc Phoenix de la Ville de Nice.

**Photo 3**  
Visite d'une brasserie dans la vallée de la Vésubie

**Photo 4**  
Assemblée générale 2025 à Grasse.

En juin, les adhérents de l'AMOMA 06 ont pris de l'altitude pour rejoindre le village de Saint-Martin-Vésubie et découvrir la brasserie située aux portes du Mercantour. Le président, fondateur de l'entreprise en 2012, a partagé son histoire et sa passion. Sa bière artisanale est réalisée à partir d'une eau de montagne de qualité et d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. En octobre 2020, la tempête Alex ayant détruit l'installation d'origine, la solidarité entre microbrasseurs a permis de surmonter le désespoir et de redoubler d'efforts pour tout reconstruire. Une nouvelle ère a ainsi débuté en juillet 2022, avec l'inauguration d'un site moderne capable de produire 15 000 litres de bière chaque semaine. Lors de la visite de l'atelier, le chef d'entreprise a dévoilé son processus de fabrication et expliqué les spécificités de chaque ingrédient :

l'eau, le malt, le houblon et les levures. La dernière sortie de l'année était consacrée à la découverte du parc Phoenix de la ville de Nice en présence du directeur des espaces verts, Romain Betti. Ce parc de 7 ha, propice à la détente, abrite 2 500 espèces de plantes et constitue un espace botanique d'une grande richesse, labellisé « Jardin Remarquable ». La serre pyramidale de 7 000 m<sup>2</sup> et 25 m de haut, comprenant six climats tropicaux et subtropicaux, abrite une flore luxuriante. C'est également un éco-refuge dévolu à l'accueil d'animaux sauvages exotiques en détresse. Enfin, pour la première fois, la section a été associée au repas des autres ordres nationaux et ministériels, permettant de partager les actions réciproques et de valoriser les différentes sections maralpines, certains adhérents étant membres de plusieurs ordres. ■

# La Charente-Maritime | Visite au lycée de la Mer et du Littoral

Le 8 octobre 2025, une délégation de l'AMOMA 17, menée par son président Jean-Paul Ters, a visité le lycée de la Mer et du Littoral de Bourcefranc-le-Chapus.

Après une succession de ronds-points, en face de l'île d'Oléron, apparaît un grand bâtiment rose pâle et blanc de faible hauteur, le lycée de la Mer et du Littoral. Un lycée pour partie tourné vers l'enseignement général, et pour l'autre consacré aux métiers de la mer. Nous y avons été reçus par Nathalie de Poix, directrice par intérim des CFA et CFPPA, et Jérôme Bonnaud, proviseur-adjoint de l'Éducation nationale. Accueillant 730 élèves, l'établissement est rattaché au ministère de l'Éducation nationale pour les formations générales et technologiques, et placé sous l'égide du ministère de l'Agriculture pour les métiers de la mer. Il consacre un tiers de sa formation à ces métiers. L'aquaculture et la culture marine sont dispensées à 160 élèves et apprentis.

## Une vraie culture marine

Le lycée agricole compte un CFA (Centre de formation pour les apprentis) et un CFPPA pour la formation continue des adultes dans le domaine de l'aquaculture et de la navigation de pêche et commerciale. La culture marine est une particularité de cet établissement. Il a d'ailleurs ses propres parcs à huîtres et ses claires. « Les métiers de la mer sont souvent des métiers de passion, commente Nathalie de Poix, ce sont aussi des métiers qui se transmettent de père en fils, mais il n'y a pas besoin d'avoir baigné dedans pour s'y intéresser. Les BTS aquaculture viennent de partout : du Centre, du Puy-de-Dôme ... Cent cinquante filles et garçons sont accueillis en internat ».

Les élèves peuvent passer un bac pro aquacole, un bac pro cultures marines ou un bac pro métiers de la mer, ainsi que le BTS d'aquaculture. Des options attrayantes sont proposées avec ces formations : le sauvetage aquatique, le surf et le théâtre. Pour la culture marine,

les étudiants n'ont aucun souci pour trouver un maître d'apprentissage. Le très récent hall technologique aquacole dirigé par Arnaud Lefevre, directeur d'exploitation, fils d'agriculteur, accueille cinq salles : une grande salle piscicole composée de huit bassins de 3 m<sup>3</sup> d'eau de mer avec un système de retraitement complet, une salle en eau douce pour les poissons élevés avec des plantes qui récupèrent les rejets des poissons pour grandir et des salles d'élevage larvaire, de microalgues et d'élevage de copépodes, petits crustacés marins importants dans le plancton. La direction de l'établissement s'emploie à faire travailler ensemble les différentes formations, qu'elles soient générales ou professionnelles. Ainsi, depuis novembre 2024, une boutique de vente de la production d'huîtres et des 150 à 200 kg de crevettes impériales a été adjointe à l'établissement. Elle commercialise aussi des produits des lycées agricoles de Nouvelle-Aquitaine et d'Alsace pour le vin. La section STMG (Sciences et technologies du management et de la gestion) a

beaucoup travaillé à la mise en œuvre de ce commerce local, notamment à son achalandage. La direction a plusieurs projets comme celui de proposer une classe de 3<sup>e</sup> aquacole.

## Un simulateur de navigation

La visite se poursuit sous les toits, au dernier étage de l'établissement, où l'on découvre le simulateur. Il y a environ un an et demi, un nouveau simulateur a remplacé l'ancien, qui avait plus de 20 ans, plus petit et moins performant. Une salle avec une partie incurvée évoque l'avant d'un patrouilleur des Affaires maritimes de 66 m de long. Une barre de pilotage, des écrans, deux radars, un sonar, une cartographie nous font face. Alors qu'on se trouve les pieds au sol dans un bâtiment en dur, le mal de mer nous prend face à l'écran panoramique où la houle simulée à volonté se déchaîne. Un équipement à 200 000 € financé dans le cadre du plan Agrimer.

Pascal, ancien patron de pêche et formateur en navigation, s'occupe de la navigation réelle et virtuelle. Les élèves peuvent ainsi s'exercer sur cinq postes, tandis que l'instructeur occupe son propre poste de direction. Il y est maître du temps car il peut provoquer des tempêtes, de la pluie, de la neige, faire surgir un autre bateau sur la mer... Bref, il s'amuse, tandis que les élèves, après avoir parcouru la mer en eaux calmes, se retrouvent en difficultés qu'ils vont devoir surmonter, derrière leur écran. « Dans un premier temps, ils apprennent les bouées, comment entrer dans le port en se fiant uniquement au balisage, commente Pascal, ils découvrent les difficultés après. Il faut toujours rester humble avec la mer, les conditions de sortie sont chaque fois différentes ». L'IA (intelligence artificielle) va encore améliorer le pilotage. ■

Anne-Françoise Callandreau

Poste de pilotage du simulateur.



## Le Doubs | Visite en forêt de la Joux

Dans le prolongement du thème de son assemblée générale de printemps « Forêt et réchauffement climatique », les adhérents au nombre de 42 pour cette visite ont participé le 10 septembre à une journée en forêt de la Joux.



**L**a matinée a été consacrée à une visite de la sècherie de la Joux, guidée par les responsables techniques de l'ONF.

Située sur la commune de Supt (Jura), la sècherie conditionne des semences, issues de vergers spécialisés ou de peuplements forestiers, représentatifs de l'ensemble du territoire français.

Une fois extraites des fruits, les graines sont nettoyées, triées, analysées et conservées avant d'être commercialisées. Il existe deux établissements de ce type en France,

↑  
Une quarantaine d'adhérents ont participé à une journée très enrichissante dans la forêt de la Joux.

mais la sècherie de la Joux est le seul à être public, traitant annuellement plusieurs tonnes de graines et de semences et détenant 50 % du marché français, avec environ 100 essences disponibles.

L'après-midi fut consacrée, sous la conduite d'Evelyne Comte, maire de Supt, à la découverte d'un pan peu connu de l'histoire de la forêt de la Joux, à savoir l'accueil, durant les Années 1917-1918, de près de 3 000 soldats canadiens, essentiellement afro-américains, venus exploiter les bois nécessaires au

renforcement des tranchées sur le front. Cinq scieries vont ainsi débiter 218 000 m<sup>3</sup> de grumes, destinées au front et transportées via la gare de la Joux.

Le camp principal - avec centre de commandement, baraquements précaires, salle de cinéma, terrain de baseball, four à pain, hôpital - était installé près de l'actuelle maison forestière du Chevreuil.

En 2018, une stèle a été érigée à la mémoire des 27 soldats décédés durant cette période et enterrés dans trois cimetières locaux. ■

# Le Finistère | Des rencontres conviviales

L'AMOMA 29 a proposé en 2025 un programme de rencontres apprécié par les adhérents, tous très heureux de se retrouver dans la convivialité et l'amitié.



Tout d'abord à l'occasion de l'assemblée générale, le 17 avril, à Saint-Nic, près de Châteaulin, commune qui a été présentée par sa maire, Annie Kerhascoët. Soixante des 115 adhérents de notre section départementale y participaient.

Dans son rapport moral, le président Marcel Daniélou a notamment fait part des difficultés engendrées à proposer des candidatures féminines au Mérite agricole. Malgré tout, depuis 2020, nous avons initié et présenté, avec succès, près de 50 dossiers auprès des services de la préfecture du Finistère.

Les activités ont été particulièrement soutenues, tout au long de l'année : réunions du conseil d'administration, visites techniques et sorties en entreprises, remises de décorations, participation aux fêtes et

**Photo 1**  
Marcel Daniélou et Annie Kerhascoët, maire de Saint-Nic.

**Photo 2**  
Assemblée générale 2025.

**Photo 3**  
Marie-Alice.

**Photo 4**  
Décoration de Guy.

Salons agricoles et d'élevage : Agri Deiz, SIA, Space, ainsi qu'aux portes ouvertes agricoles de « Tous à la ferme » et aux échanges avec nos collègues des autres AMOMA de Bretagne. Nos relations sont particulièrement bonnes avec l'Amicale 29 des Anciens Agriculteurs.

Deux nouveaux administrateurs ont été élus au conseil d'administration : Christine Lainez, agricultrice et conseillère départementale, et Jean-Jacques Deniel, ancien professeur de l'enseignement agricole.

Le président a remercié les nouveaux partenaires pour leur contribution, poursuivant une nouvelle démarche de l'AMOMA 29, entreprise depuis 2022 afin d'élargir notre communication. L'intervention de Maelenn Binoist, responsable Bretagne de la démarche Oméga 3, a été très appréciée, sur le

sujet « Donner du sens dans la chaîne alimentaire, améliorer la qualité nutritionnelle de notre alimentation, selon le slogan : bon pour la terre, les animaux, et les hommes ».

Le 23 mai, le conseil d'administration s'est réuni au Centre de formation des pompiers de Saint-Ségal, accueilli par le lieutenant Sylvain Courant, pour la visite du Centre, le SDIS.

Notre communication AMOMA 29, sur le site web et par l'application WhatsApp, est bien suivie.

En deuxième partie de l'assemblée générale, les participants ont été invités à visiter le Musée Vivant des Vieux métiers, à Argol, dont la présidente est chevalière de l'ordre du Mérite agricole.

Prochaine assemblée générale le jeudi 23 avril 2026 à Audierne-Esquibien. ■

# Le Gard | Cérémonie de remise de médailles

Mise à l'honneur et remise officielle aux nouveaux médaillés du département à la préfecture de Nîmes.

**L**a cérémonie de remise des diplômes du Mérite agricole s'est tenue le 4 décembre 2025 à la préfecture de Nîmes, dans le Gard, dans un cadre à la fois solennel et chaleureux, en présence de Monsieur le Préfet et de ses services, des élus locaux et des parlementaires, ainsi que de Magali Saumade, présidente de la Chambre d'Agriculture. À cette occasion, les nouveaux récipiendaires ont été mis à l'honneur pour leur engagement au service de l'agriculture et pour leur contribution à la vitalité des filières agricoles et au dynamisme des territoires.

Dans son allocution, Michel Roman, président de l'AMOMA du Gard, a rappelé le sens profond du Mérite agricole, créé par Jules Méline, et a souligné la difficulté, l'exigence et la noblesse des métiers liés à l'agriculture et à l'élevage. Il a également mis en lumière le rôle essentiel de l'Association, qui œuvre à la reconnaissance des parcours, à la transmission des valeurs agricoles et au lien entre les générations.

**Photo 1**  
Discours de Monsieur le Préfet Jérôme Bonet.

**Photo 2**  
Remise des diplômes aux récipiendaires.



© Ministère de l'Intérieur / Préfecture du Gard / Charly Abed

Un salut particulier a été adressé à Christian Teulade, fondateur de l'AMOMA du Gard en mars 2015, ainsi qu'à Denis Calvie, président jusqu'en 2020, pour leur engagement et le travail accompli au service de l'association.

La cérémonie s'est conclue par un moment convivial, grâce au réseau gardois de *Bienvenue à la Ferme*, permettant aux participants de prolonger les échanges dans un esprit de partage et de convivialité, fidèle aux valeurs du monde agricole. ■



© Ministère de l'Intérieur / Préfecture du Gard / Charly Abed

# L'Hérault | Valorisation d'une région agricole d'altitude

La visite de la région de La Salvetat-sur-Agout a été organisée le 22 mai 2025 sous la coordination du président de l'AMOMA 34 Pierre Signoret. Elle montre deux exemples de valorisation d'une région d'altitude en Occitanie : une ferme d'élevage avec des produits originaux de qualité et l'exploitation industrielle d'une ressource naturelle d'eau minérale.

**L**a région du Caroux-Espinouse constitue la partie méridionale du Massif central la plus proche de la Méditerranée, incluse dans le parc naturel régional du Haut-Languedoc. Au cœur de celle-ci se trouve la pittoresque ville de La Salvetat-sur-Agout (l'Agout étant un affluent du Tarn).

## La ferme d'élevage

Les propriétaires Dorothée et Aurélien Cabrol nous ont réservé un accueil très amical dans cette ferme d'environ 250 ha de prairies et de bois. Leur cheptel compte une cinquantaine de vaches de race Aubrac, des moutons de diverses races européennes mélangées, et des cochons de race rustique Piértrain croisé Large White. Une belle étable a été construite avec le bois des épicéas du domaine. Les opérations culturales

Paysage de La Salvetat.  
↓

bénéficient d'une mécanisation moderne. La particularité remarquable de la ferme est que son développement régulier a été initié de l'aval, grâce au succès croissant des ventes à la ferme de ses produits de terroir de qualité. La clientèle directe est fidèle et écoule la totalité des ventes. La viande bovine bénéficie d'un label bio. Les critères requis font ressortir deux catégories de mesures :

- bases de l'alimentation, avec notamment usage de fumier ou compost local sans engrais chimique pour la fertilisation des prairies, ce qui est admis sans problème ;
- ensemble des mesures annexes, comme l'origine du sel donné aux vaches, ou tout petit matériel, dont le coût est très élevé, ce qui est critiquable.

L'élevage bovin et ovin se fait en prairie naturelle avec retour en stabulation dès que nécessaire. Concernant les ovins, il

faut noter que la maîtrise d'une population d'environ 2 000 loups est insuffisante face aux dégâts causés.

## L'usine d'eau minérale

Le substrat de gneiss du massif du Caroux est profondément fissuré. À l'intérieur d'une de ses fissures, s'étagent différentes couches de gneiss gréseux qui filtrent l'eau de pluie descendant par gravité, et laissent remonter du CO<sub>2</sub> depuis les profondeurs où s'active le magma. Il se forme ainsi à un certain niveau une réserve d'eau minérale pétillante naturelle. La résurgence naturelle de Rieumajou a fait connaître cette eau depuis plus d'un siècle. Nous avons visité l'intégralité de la chaîne de production industrielle qui constitue une activité régionale importante. ■

Alain Carbonneau



© Alain Carbonneau

# L'Indre | À la découverte d'exploitations uniques pour le département

Suite à l'assemblée générale, deux journées ont permis aux adhérents de l'AMOMA 36 de rencontrer des agriculteurs innovants qui se sont diversifiés dans des productions originales pour le département.



1



2



3

**A**u printemps, à Diors, près de Châteauroux, c'est un paysage de Provence que deux exploitants ont créé : plantations de lavande et romarin, avec transformation sur place en huiles aromatiques et divers produits dérivés.

Puis à Levroux, une immense serre chauffée par deux chaudières biomasses à bois où sont cultivées différentes variétés de tomates, toutes commercialisées en circuit court dans un rayon de moins de 50 km.

Enfin à l'automne, à Chabris et à Rouvres-les-Bois, l'AMOMA 36 a visité des serres horticoles et un élevage de bisons. ■

**Photo 1**  
Culture de lavande, évoquant un paysage de Provence.

**Photo 2**  
Élevage de bisons dans le département, un cheptel d'une cinquantaine de bêtes.

**Photo 3**  
Les adhérents de l'AMOMA 36 en assemblée générale.

**Photo 4**  
Culture de tomates à Chabris, directement du producteur aux consommateurs.



4

# L'Indre-et-Loire | De la fourche à la fourchette

La décoration du Mérite agricole a mis à l'honneur le chef Cyril Plateau, Maître Restaurateur du restaurant La Liodière à Joué-lès-Tours.



© Chambre du Commerce et de l'Industrie Touraine

**E**n plus de Maître Restaurateur, Cyril Plateau a été pendant 12 ans le président de l'association La Touraine Gourmande Centre-Val de Loire, ce qui lui a valu d'être nommé chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole, promotion de juillet 2021. Sa médaille lui a été remise le 13 octobre dernier, lors des 20 ans de la création de

son restaurant La Liodière. Cette cérémonie s'est déroulée en présence de nombreux invités, dont Philippe Roussy, président de la Chambre du Commerce et de l'Industrie de Touraine (CCI), Gérard Bobier, président de la Chambre des métiers d'Indre-et-Loire, Frédéric Augis, président de Tours Métropole Val de Loire, ainsi que de nombreux adhérents de La Touraine



**Cyril Plateau,**  
Maître  
Restaurateur au  
restaurant La  
Liodière, décoré du  
Mérite agricole.

Gourmande et autres invités. Cyril Plateau est petit-fils d'agriculteur et passionné de cuisine : « La vocation, c'est d'avoir pour métier sa passion » (Citation de Stendhal). ■

**Gérard Ferrand**  
Président de l'AMOMA 37

# Le Loir-et-Cher | Histoire et gastronomie

La traditionnelle sortie proposée par l'AMOMA 41 le 4 septembre 2025 réunissait membres et amis de l'association.



**Photo 1**  
Le musée de la Guerre de 1870 à Loigny-la-Bataille rappelle le désastre historique pour cette commune beauceronne.



**Photo 2**  
Membres et amis de l'AMOMA 41 ont découvert l'entreprise Martin-Pouret et ses récentes installations à quelques kilomètres d'Orléans.

Installés dans le bus en direction de Loigny-la-Bataille en Eure-et-Loir, les participants vont y découvrir le musée de la Guerre de 1870, avant de rejoindre le Loiret pour la visite de la vinaigrerie Martin-Pouret.

## Se souvenir !

C'est au cœur de la campagne beauceronne que s'est déroulée, le 2 décembre 1870, une terrible bataille où 9 000 hommes sont tombés en moins d'une journée. Le musée rappelle ce désastre historique, les raisons de la défaite d'une armée mal équipée, mal préparée, voire mal encadrée. Découverte de masques, uniformes, fusils, armes blanches qui témoignent de la dureté des combats. L'église du village fut reconstruite à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle en commémoration de la bataille de Loigny. Au niveau de la chapelle du Sacré-Cœur, nous découvrons des fresques du XIX<sup>e</sup> siècle, ainsi que les noms des soldats tombés. Sous celle-ci, une crypte romane sert de sanctuaire. Elle conserve les ossements visibles de plus de 1 200 soldats, français, prussiens et bavarois.

## Des produits haut de gamme

Après quelques kilomètres, moment convivial et apprécié pour déjeuner à Artenay. Puis direction Boigny-sur-Bionne, commune du Loiret, où s'est installée l'entreprise Martin-Pouret. Fondée en 1797 à Orléans, cette vinaigrerie est l'une des plus anciennes de l'Hexagone encore en activité. Mondialement reconnue, la vinaigrerie Martin-Pouret perpétue un savoir-faire ancestral, notamment la méthode d'Orléans qui consiste à faire fermenter le vin lentement en fût de chêne. Cette technique permet d'obtenir des vinaigres riches en arômes et d'une grande finesse gustative. Située au cœur du Loiret, la maison Martin-Pouret incarne l'excellence du patrimoine gastronomique français.

Au fil de la visite, les participants ont pu observer chaque étape de la fabrication, depuis la fermentation des vins en fût de chêne, jusqu'à l'embouteillage. L'entreprise sélectionne soigneusement ses vins, avant de les transformer, certes en vinaigres, mais aussi en moutardes, mayonnaises et cornichons d'une

qualité remarquable. Elle continue d'innover, tout en respectant la tradition, et propose des produits haut de gamme prisés par les chefs et les amateurs de cuisine fine. Visite qui se terminait par une dégustation détaillée et l'achat de produits et coffrets !

## M.O. Beaudoux

**i**

## Une sortie à Notre-Dame

Le 2 décembre 2025, l'AMOMA organisait une sortie à Paris. Après la visite de Notre-Dame pour certains ou le musée de la Monnaie pour d'autres, les 45 participants se retrouvaient pour une visite du Sénat.

# La Loire | Au pays des seigneurs d'Urfé

Chaque année, l'AMOMA de la Loire organise une sortie d'une journée pour ses adhérents et leurs conjoints. Le 6 octobre 2025, le nouveau président Raymond Vial avait préparé cette sortie dans la région de Saint-Germain-Laval qui a un riche passé historique.



**L**e maire Jean-Claude Raymond nous a présenté sa commune de 1 600 habitants, située au centre du département de la Loire, sur un bord de la plaine du Forez. Elle est traversée par la rivière l'Aix qui se jette dans la Loire. Son souci est de conserver l'attractivité commerciale de Saint-Germain-Laval, qui a aussi un rôle de ville-centre pour les communes environnantes n'ayant pas de commerces.

Des PME y sont présentes, par exemple une société spécialisée en tôlerie industrielle, qui emploie une cinquantaine de salariés. Elle compte aussi quelques entreprises de mécanique industrielle et des artisans.

À proximité, à Grézolles, une célèbre société est spécialisée dans la fabrication de portails et clôtures, surtout pour des immeubles. Très dynamique, elle emploie environ 170 salariés.

## Le centre historique de Saint-Germain-Laval

Le centre historique de la ville, située sur une colline dominant la plaine du Forez, comprend des ruelles pittoresques, ainsi que divers monuments et demeures de

**Photo 1**  
Les participants de l'AMOMA de la Loire devant le château-fort des Cornes d'Urfé.

caractère du XIV<sup>e</sup> au XVII<sup>e</sup> siècles, bien préservés. Le style architectural est d'influence italienne, avec des tuiles creuses et des frontons triangulaires.

Citons parmi les sites remarquables :

- la maison à colombages, du XV<sup>e</sup> siècle, autrefois auberge, qui a été rachetée par la commune et qui est occupée aujourd'hui par un bar associatif.
- la maison Boissieu, de style Renaissance, datant du XVI<sup>e</sup> siècle. Une belle demeure de l'époque rachetée par la communauté de communes dans un but touristique et de préservation du patrimoine.
- l'hôtel particulier des Ramey de Sugny, du XVII<sup>e</sup> siècle, aujourd'hui siège de la mairie. Certaines pièces non exploitées contiennent des œuvres d'art : tableaux, sculptures, tapisseries.
- la chapelle de la Madeleine, classée monument historique. Datant de 1183, elle a été restaurée au XVII<sup>e</sup> siècle. Les cloches, également classées, auraient historiquement les vertus d'écarter les intempéries, la foudre, et d'appeler le peuple à repousser les attaques hostiles. La commune a magnifiquement rénové le clocher en 2019.

## Le château des Cornes d'Urfé à Champoly

Deux guides passionnés, dirigeants de l'association « Pour la renaissance d'Urfé », nous ont fait visiter ce château fort médiéval, bâti entre les XII<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, sur une colline de roche volcanique cornéenne (très dure) de 927 m d'altitude, offrant une vue panoramique exceptionnelle. Il était destiné à surveiller la région, à la naissance du comté du Forez. Par beau temps, on peut voir le Puy de Dôme à l'ouest et les Alpes à l'est. Mais sa structure est très dégradée.

Ce château était le berceau de la dynastie des Urfé, qui dirigeaient un territoire dont les limites mal définies étaient source de conflits. Ces seigneurs étaient à l'époque très puissants et leurs succès seront reconnus jusqu'à l'entourage du roi de France. Au XV<sup>e</sup> siècle, Pierre II, militaire et diplomate, était aussi grand écuyer de France auprès du roi Charles VIII. Claude d'Urfé, grand-père d'Honoré d'Urfé, a été un intime de François Ier et membre de la régence de Catherine de Médicis.

Cette famille a vécu un drame en 1418 : Jean d'Urfé et toute sa famille ont été

assassinés pour soi-disant le vol de leur trésor. Seul un bébé a été épargné.

Il n'y a plus d'habitants permanents au château depuis Anne d'Urfé en 1621, mais il a continué à être entretenu pendant plus d'un siècle. Cette famille a ensuite habité dans un château plus confortable dans la plaine du Forez, la bâtisse d'Urfé.

Ce château des Cornes d'Urfé est à l'abandon depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle du fait de la Révolution, son nouveau propriétaire Antoine de Meaux ayant été guillotiné pendant la terreur (1793).

En 1914, le donjon a été restauré, mais le château a continué à se dégrader à cause des intempéries et du vandalisme. Il est actuellement en péril.

Depuis 1979, une association, « Pour la renaissance d'Urfé » surveille le château et entretient les abords. Tous les étés, une équipe de volontaires effectue des travaux de consolidation. Ces bénévoles passionnés organisent aussi des visites guidées.

Du travail de cette association émane une note d'optimisme : le Loto du Patrimoine vient de lui attribuer une enveloppe de 300 000 € afin de sécuriser et consolider la tour et ses maçonneries. Cette somme est le montant maximum qui peut être attribué par la Mission Patrimoine.

### Musée des Grenadières au village médiéval de Cervières

Nous avons été accueillis par Christophe Bazile, président de la communauté d'agglomération Loire-Forez (84 communes, 113 000 habitants) qui gère ce musée,



**Photo 2**  
Les maquettes des brodeuses au fil d'or.

**Photo 3**  
La maison à colombages et une belle demeure à Saint-Germain-Laval.

**Photo 4**  
Le maire (au centre) nous présente le centre historique de sa ville.

unique en France. Une guide passionnée nous a expliqué l'histoire et les techniques de ces brodeuses.

Cette spécialité de brodeuse au fil d'or est arrivée dans ce secteur des monts du Forez à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Une jeune femme de la région, Anne-Marie Chauvel, épouse en 1860 Étienne Westeler. Ils vont à Paris et découvrent dans les beaux quartiers parisiens la broderie au fil d'or. Dix ans plus tard, ils reviennent sur la région et Anne-Marie apprend à ses amies la broderie au fil d'or. Avec son mari, ils développent un commerce de cette broderie, auprès des armées françaises et de l'administration.

À partir de cette époque, la broderie au fil d'or a été pratiquée sur cette petite région des monts du Forez et particulièrement sur le canton de Noirétable où se trouve le musée. Son apogée a été pendant la guerre 14/18, les soldats ayant une grenade brodée sur leur uniforme. C'est

pour cela que les brodeuses ont été appelées « grenadières ». C'était souvent des épouses d'agriculteurs qui brodaient chez elles, à temps partiel ou à plein temps, pour avoir un complément de revenu. Les meilleures grenadières travaillaient sur des pièces prestigieuses de hauts dignitaires. Dans les années 1950, il y a eu jusqu'à 500 grenadières. Dans les années 1980, cette activité va décliner, les broderies au fil d'or sont moins nombreuses, remplacées par de simples broderies à la machine. Elles sont maintenant faites dans les pays asiatiques où la main d'œuvre est moins chère, mais avec souvent des matériaux de piètre qualité.

Il reste encore aujourd'hui quelques brodeuses, réunies dans l'association Les Grenadières du Haut-Forez, qui continuent à répondre aux commandes.

Ce musée a contribué à la préservation de ce savoir-faire très technique car il faut être économe sur le fil ! C'est pour cela que quelques grenadières aux doigts d'or qui pratiquent encore ont accepté de transmettre leur savoir-faire à de jeunes brodeuses et font de temps en temps des démonstrations.

Christophe Bazile nous a informés de leur décision de rénover et d'agrandir ce musée. Pour lui, il est important de conserver ce patrimoine historique et ce musée, unique en France. Cette rénovation contribuera aussi à accroître l'attractivité touristique des Monts du Forez. ■

**Jean-Pierre Viillard**  
Membre du bureau  
AMOMA 42



# La Lozère | Visite au Haut-Allier Margeride

Le 6 novembre 2025, les membres de l'AMOMA Lozère se sont rendus à Langogne pour rencontrer le président de la communauté de communes du Haut-Allier Margeride et visiter la régie de l'abattoir municipal et son futur atelier de découpe.

**L**a présidente Chantal Delrieu avait convié les membres de l'association à venir découvrir ce territoire de l'est du département. Francis Chabalié, membre de l'AMOMA et président de la communauté de communes, a présenté le bassin de vie de Langogne qui s'étend sur trois départements (Haute-Loire, Ardèche et Lozère), et les problématiques telles que l'eau avec la présence du lac de Naussac, le développement économique, l'urbanisme et les domaines de la santé et du social.

Un des atouts majeurs de Langogne est son abattoir, géré en régie municipale, qui traite plus de 3 000 tonnes chaque année. C'est un outil ancré dans le territoire et au service des éleveurs ; outil de proximité indispensable où la collectivité de Langogne investit régulièrement afin de rendre un service optimum aux utilisateurs. L'atelier de découpe, qui sera opérationnel dans les prochains mois, est porté par une association de dix éleveurs des trois départements ; là aussi, les collectivités locales sont fortement impliquées.

Lors de cette visite, tous les membres présents de l'AMOMA ont pu se convaincre, si besoin était, que la Lozère se doit de conserver tout ses outils économiques et notamment ceux qui se rendent non délocalisables.

L'assemblée générale statutaire complétait cette rencontre annuelle des membres de l'AMOMA, dont la section Lozère comprend 38 membres, un chiffre stable depuis plusieurs années.

Mentionnons également que l'AMOMA Lozère a réalisé une opération solidarité avec un don de 300 kilos de pommes



**Photo 1**  
Assemblée générale conviviale, après la visite de l'abattoir municipal.

**Photo 2**  
Remise de médaille à quatre membres de l'association.



de terre livrés au Secours Populaire à Langogne pour l'est du département. Les pommes de terre sont des « pépites de l'Aubrac » produites par une association composée d'une vingtaine d'éleveurs sur les hauts plateaux volcaniques que l'AMOMA Lozère avait rencontrés lors

d'une précédente assemblée générale. Notre assemblée s'est terminée par la remise de médailles à quatre membres (en totale parité !) dont l'action pour l'agriculture a été mise en avant. Chacun en retour exprimait sa reconnaissance d'appartenir à la grande famille de l'AMOMA. ■

# Le Maine-et-Loire | Nouveau président et participation au Sival

Passage de témoin entre Pierre Aguilas et Bruno Dupont, notre nouveau président qui a quitté le Sival après 20 ans. Un grand salon professionnel auquel l'AMOMA a participé de nouveau en janvier 2026.



Le 28 avril 2025 restera pour l'AMOMA 49 une date qui compte, avec ce passage de témoin entre son président Pierre Aguilas (désormais président d'honneur), ancien viticulteur ex-syndicaliste et président de nombreuses organisations viticoles, et Bruno Dupont nouveau président, ancien arboriculteur-maraîcher, ex-président du Sival d'Angers et d'autres organisations nationales consacrées aux fruits et légumes, telles Interfel et Aprifel. Cette décision a été prise lors de l'assemblée générale qui s'est tenue ce jour-là au pied de la centrale nucléaire EDF de Chinon-Avoine (en lisière du département d'Indre-et-Loire limitrophe). Celle-ci a été longuement visitée l'après-midi, la visite ayant été complétée par celle d'une entreprise de production d'asperges très précoces (ASPA2), utilisatrice de calories en provenance de cette centrale, sous la conduite de son gérant Jacques Guironnet. Avec émotion, Pierre nous présentait son ultime rapport moral de l'AMOMA 49 qu'il a présidée depuis 2013. Son verbe haut et son analyse fine de l'évolution de la situation agricole étaient toujours très attendus par les adhérents.

**Photo 1**  
Notre groupe d'adhérents lors de la visite de la centrale électrique EDF de Chinon-Avoine le 28 avril 2025.

**Photo 2**  
Le nouveau bureau de l'AMOMA 49.

**Photo 3**  
Devant le stand AMOMA du Sival, de g. à d. Jacky Bréchet, Bruno Dupont, Louis Orenge de Gaffory.

Élu unanimement à la tête de l'association, Bruno Dupont a fait part de son souhait de poursuivre le travail à l'œuvre pour contribuer à la mise en valeur de l'agriculture angevine. Pendant 20 ans, sa présidence du grand salon Sival d'Angers, consacré aux productions végétales spécialisées, lui a permis de nouer de nombreux contacts qui pourraient bientôt s'avérer utiles. En particulier se dessine la préparation du futur congrès national de l'AMOMA que le département de Maine-et-Loire est invité à organiser début juillet 2027, après ceux de Guéret dans la Creuse en 2025 et de Vannes en Morbihan en 2026.

## Présence renouvelée de l'AMOMA au Sival

L'expérience 2025 méritait d'être renouvelée. Les 13, 14 et 15 janvier dernier, l'AMOMA a de nouveau présenté un stand lors du 39<sup>e</sup> Sival qui s'est tenu au Parc des expositions d'Angers. 700 exposants professionnels des cultures végétales spécialisées (légumes, arboriculture, viticulture, horticulture ornementale, semences...), fournisseurs d'équipements matériels ou de services

remplissaient l'ensemble des bâtiments et des espaces disponibles.

Près de 25 000 visiteurs sont venus prendre connaissance des innovations toujours nombreuses dans ces filières et contacter institutions et entreprises. Malgré un climat compliqué pour les affaires, ce salon démontre chaque année son fort dynamisme et une solide ambiance qui encourage à poursuivre l'expérience. Le nouveau président Albert Richard, issu du monde de l'arboriculture, a remplacé à ce poste Bruno Dupont, qui est devenu notre nouveau président.

Notre association remercie ses adhérents volontaires qui ont tenu le stand ces trois grandes journées, en compagnie deux jours durant de notre président national Louis Orenge de Gaffory et de son assistante Caroline Desplanques.

Le Sival 2026 a été largement l'occasion d'évoquer le congrès 2027 et, sans nul doute, des visites susceptibles d'intéresser les congressistes à la découverte des productions végétales spécialisées de notre région seront alors proposées. ■

**Jacky Bréchet**  
Secrétaire général AMOMA 49

# La Manche | Retour sur une journée culturelle

Pour sa 13<sup>e</sup> journée culturelle, l'AMOMA de la Manche a visité le Musée des Potiers de Ger et le Manoir du Coquerel à Milly.



1

**T**ôt ce 30 septembre 2025, la commission Sud- Manche (Jean-François Leroy, Jean-Pierre Allain, Annick Cahu et Guy Tesnière) accueille 63 participants sur ce site de la poterie et de la céramique, dans une des bâtisses bien aménagée en bar à café. En 1985, l'association des Amis de la Poterie décide de créer le Musée régional, là où la fabrication des pots était déjà importante au XV<sup>e</sup> siècle. Puis en 1989, le Conseil départemental décide d'acheter ce village et le musée va ouvrir en 1997, après remise en état des fours et des bâtiments. À 10 h, en deux groupes, nous partons sur les traces des Maîtres Potiers du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècles, conduits par deux guides passionnantes. Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, les pots fabriqués en masse sont reconnus solides par l'excellente qualité de l'argile locale et le savoir-faire ; ils sont vendus sur l'ouest de la France, l'Angleterre et les États-Unis. En 1840 à Ger, 21 potiers emploient plus de 700 ouvriers qui fabriquent les pots utilitaires en grès. Ils vont bénéficier d'un progrès considérable avec la découverte du glaçage réalisé par une deuxième cuisson.

Les pots de toutes tailles vont être plus solides, lisses, étanches et de bonne

**Photo 1**  
Le groupe devant le manoir du Coquerel.

**Photo 2 et 3**  
Les pots à lard servaient à conserver le cochon dans le sel, avant l'arrivée du congélateur dans les années 1950.



2

propreté pour transporter le beurre, la viande, des graisses et autres liquides. Les charniers (pots à lard) servent à conserver le cochon dans le sel, en ville comme à la campagne, jusqu'à l'arrivée du surgélateur commun et du congélateur vers 1950.

Depuis 2018, le Musée encadré par le Conseil départemental de la Manche

a ouvert une activité pour les Jeunes Créateurs « Céramistes ». Ils exposent et vendent à côté de la salle d'exposition de la vie d'autrefois et des salles retraçant l'évolution depuis quatre siècles autour de ce lieu très intéressant : le Placître. ■

**Guy Tesnière**  
Président de l'AMOMA 50

# La Meurthe-et-Moselle | Une journée au... Luxembourg

Les médaillés de l'AMOMA 54 ont visité le Sénat en situation de gouvernement démissionnaire, le 8 octobre, à l'initiative de leur présidente, Jacqueline Panis, elle-même ancienne sénatrice.

**S**i les élus avaient déserté l'hémicycle, il régnait tout de même une atmosphère de ruche bourdonnante, au sein de la Chambre Haute. Doté de 348 élus qui représentent les collectivités territoriales, le Sénat compose le Parlement, avec l'Assemblée nationale. Mais contrairement à elle, il ne peut pas être dissous par le président de la République.

Le choix d'une date correspondant à un mercredi avait été retenu pour éventuellement pouvoir assister aux questions au gouvernement. Mais cela était sans compter sur les événements qui perturbaient alors la vie politique nationale. La nomination de Sébastien Lecornu à la fonction de Premier ministre le week-end précédent laissait un temps espérer pouvoir entendre sa déclaration de politique générale devant les sénateurs. Las, sa démission étant intervenue moins d'une journée après sa nomination, l'expression s'en trouvait momentanément réduite à néant dans l'hémicycle. Cela ne signifie toutefois pas une paralysie totale des institutions. En effet, plus de 1 200 personnes travaillent pour le Sénat, bien loin des joutes oratoires des séances officielles. Cette ruche bourdonnante est dotée d'une multitude de salles de réunion, de bureaux et de lieux d'accueil. Une bibliothèque renferme environ 370 000 ouvrages.

## Le Sénat républicain a 150 ans

La construction du Palais du Luxembourg a été décrétée par Marie de Médicis en 1615, défunte épouse d'Henri IV ayant assuré la Régence du royaume, son fils Louis XIII étant trop jeune pour régner. Le site accueillera successivement le Royaume, l'Empire, puis la République, avec construction d'un hémicycle entre 1836 et 1841. 2025 marquait le cent-cinquantième de la naissance du Sénat républicain. Toute une série d'animations ont



↑  
Le groupe de l'AMOMA 54 dans l'escalier d'honneur du Sénat, aux proportions majestueuses.

été organisées pour marquer l'événement. Les visiteurs ont emprunté la cour d'honneur avant de prendre la pose photo dans l'escalier d'honneur. Ils ont découvert la salle du Livre d'Or qui rassemble tout ce qui demeure de la décoration originelle du Palais et dans laquelle est consigné le registre des pairs de France. Suivent la découverte de la Chambre de Marie de Médicis et ses boiseries dorées, et le salon du Messenger mettant en lumière deux immenses portraits de Richelieu et de Louis XIX. La salle des conférences, longue de 57 m, renferme une décoration Second Empire et une diversité de mobilier exceptionnel, dont le trône original de Napoléon Ier, en bois doré garni de velours.

## Pas de dissolution en vue

Comme l'hémicycle était libre, les « amomistes » ont pu y pénétrer et s'installer sur les bancs habituellement réservés aux ministres. Et Jean-François Husson, sénateur LR de Meurthe-et-Moselle, a expliqué en détail les règles de fonctionnement des

questions au gouvernement. Rapporteur général de la commission des finances, il était à pied d'œuvre dès le matin, pour la préparation de la future loi de finances 2026, dans un contexte de très haute incertitude. Interrogé sur sa perception des évolutions politiques à venir, il s'est dit persuadé que la dissolution n'interviendrait pas, appelant à « un changement d'état d'esprit et un peu de méthode Coué ». Un sentiment partagé par son collègue Olivier Jacquin (PS), venu lui aussi saluer le groupe, lequel a observé les bustes voisins de deux sénateurs illustres qui ont marqué l'élus meurthe-et-mosellan : Alfred Mézières, écrivain, journaliste et lui aussi sénateur du département, au début du XX<sup>e</sup> siècle ; et Émile Reymond, élu sénateur de la Loire en 1905, médecin et aviateur. Le 21 octobre 1914, en vol de reconnaissance, il est grièvement blessé sur le territoire de la commune de Limey-Remenuville, dont est originaire Olivier Jacquin. ■

Jean-Luc Masson

# Le Morbihan | Une année tournée vers le congrès

Une activité très soutenue au sein de la section pour la préparation du congrès AMOMA, qui se tient du 12 au 14 juin 2026 à Vannes.



L'année a été marquée par les nombreuses réunions et rencontres avec nos partenaires pour la préparation du congrès. Sous l'autorité du bureau, 30 adhérents et conjoints se sont impliqués pour une organisation réussie de l'accueil et l'accompagnement des congressistes.

Le conseil d'administration se réjouit de voir chaque année le nombre d'adhérents augmenter pour atteindre 109 en 2025. Nous avons organisé quelques visites comme :

l'exploitation de Jean-Michel Choquet à Trédion, où nous avons pu découvrir ses installations de production de volailles de chair (poulets et dindes).

l'entreprise légumière « d'aucy » de Locminé, pilier majeur du groupe Eureden. Après une présentation du groupe, son directeur Eric Simon nous a commenté toute la chaîne de production, de l'arrivée des produits jusqu'à leur conditionnement.

Nous avons coorganisé une conférence au lycée la Touche sur « La production laitière : un atout pour l'économie des territoires bretons de demain ». Après l'intervention de personnalités, des débats ont eu lieu sous forme de tables rondes sur l'avenir de la filière lait.

**Photo 1**  
Roger Courtinat avec les élèves du lycée agricole La Touche Ploërmel pour la préparation du congrès.

**Photo 2**  
Le groupe en visite sur l'exploitation de Jean-Michel Choquet, producteur de volailles de chair.

**Photo 3**  
Visite de l'entreprise légumière d'aucy et de sa chaîne de production.

**Photo 4**  
Les intervenants de la conférence sur la production laitière.



Nous avons assuré la présence de l'AMOMA 56 au SPACE à Rennes, salon international de l'élevage. Une occasion de rencontre avec le président de Région Bretagne et son staff Agriculture, sur le stand AMOMA.

Nous avons enfin coorganisé avec la préfecture la cérémonie annuelle de remise de médailles du Mérite agricole. Les vingt récipiendaires ont ainsi été félicités par le préfet, Michaël Galy, et le président de la section du Morbihan, Roger Courtinat. ■

# La Moselle | Découverte de la forêt et remise de médaille

Offrir un nouveau regard sur le milieu forestier à des scolaires âgés entre 10 et 12 ans, une première pour l'AMOMA de Moselle.



**L**e 2 octobre, 22 élèves CE1/CE2 et 25 élèves CM1/CM2 de l'école Paul Flickinger à Vigy, sous la responsabilité de Sébastien Liberatore, directeur de l'établissement, ont pu bénéficier des connaissances et de la passion pour la forêt de Sylvie Richard, technicienne de l'ONE. Ils ont ainsi exploré une petite partie de la forêt domaniale de Villers-Befey à Saint-Hubert, l'une des plus belles de Moselle. Chaque enfant connaît le mot « forêt », mais qu'en est-il de sa perception réelle de ce peuplement d'arbres, d'arbustes et des différentes essences, plantes qui poussent, des animaux, des insectes qui vivent dans le bois ?

Arrivée à l'ancienne abbaye de Villers-Bettlach mise à disposition par Alain Bisval et après une collation offerte par la présidente, les scolaires ont été répartis en trois groupes. Petite randonnée en forêt pour découvrir les arbres et les écosystèmes forestiers avec Sylvie Richard, ateliers animés par ses deux collègues Clara Becker et Vincent Bouvin sur le thème des animaux des bois, et présentation de lapins et volailles par Gaston Harter.

**Photo 1**  
Une cinquantaine d'enfants ont découvert les arbres de la forêt à l'initiative de la section AMOMA de Moselle.

**Photo 2**  
Remise de médaille à Bernard Schlosser, qui a consacré sa vie professionnelle à l'agriculture.

C'est sous une journée ensoleillée que les enfants ont vécu cette belle et enrichissante expérience, prolongée en classe par un travail pédagogique sur les différents thèmes. Ces scolaires se souviendront du silence demandé par Sylvie « Vous n'entendez-rien ? Vous êtes pourtant dans la plus grande usine du monde. Chaque arbre est un ouvrier qui capte du CO<sub>2</sub>, mauvais pour l'homme, pour le transformer en oxygène. Cette usine fonctionne comme les panneaux solaires : il faut que la lumière atteigne les feuilles pour que la transformation s'opère. » Quelle satisfaction pour nous, représentants du Mérite agricole, de contribuer un tant soit peu à l'éducation de la jeunesse sur la vie de la nature.

## Remise de médaille à Bernard Schlosser

Au cours d'une cérémonie le 10 avril 2025, la médaille de chevalier dans l'ordre du Mérite agricole a été remise à Bernard Schlosser, 92 ans, ayant consacré sa vie professionnelle à l'agriculture. C'est à 14 ans que Bernard Schlosser a suivi une formation agricole et obtenu le brevet

agricole. Retraité en 1983, date à laquelle son épouse est entrée dans son Gaec avec son fils Gérard, il a cependant continué à s'investir dans l'exploitation jusqu'à l'âge de 87 ans, jusqu'à ce que des problèmes de santé limitent ses capacités physiques. Bernard Schlosser rappelle que lorsqu'il a débuté comme jeune agriculteur, au lendemain de la guerre, le travail était essentiellement manuel, effectué par les hommes accompagnés de chevaux. Il a vécu tout au long de sa vie professionnelle l'incroyable histoire de la révolution agricole du XX<sup>e</sup> siècle, à la fois mécanique et scientifique. Tout en suivant le développement scientifique des méthodes de culture et d'élevage, il a poursuivi l'activité ancestrale de sourcier qui lui a permis de repérer de nombreux points d'eau dans les parcs pour abreuver le bétail.

Merci pour toutes ces années consacrées à la production de lait de qualité. Avec toutes les félicitations des membres du conseil d'administration de l'AMOMA Moselle. ■

**Solange Roser**

# Les Pyrénées-Orientales | Une année communicative et active

La forte implication du conseil d'administration a permis l'aboutissement de nombreux projets et partenariats, avec un nombre d'adhérents en légère augmentation.



**Photo 1**  
Belle cérémonie de remise des médailles du Mérite Agricole à nos 4 récipiendaires, sous la présidence de Madame la sous-préfète de Céret, avec la présence du conseiller départemental et des représentants départementaux de nos collègues des Ordres nationaux et ministériels.

**Photo 2**  
Inauguration du deuxième rond-point dédié à l'Ordre du Mérite Agricole et de notre section, à un endroit privilégié, à côté de la cave coopérative, sous la présidence de Monsieur le Maire, accompagné des conseillers départementaux de nos collègues des Ordres nationaux et ministériels.

récipiendaires à Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, sous la présidence de Madame la sous-préfète de Céret, dans le magnifique caveau de l'ancien domaine viticole de notre trésorière-adjointe.

- Cérémonie d'arrivée du nouveau préfet des Pyrénées-Orientales, Pierre Regnault de la Mothe, le 25 août, au monument aux morts départemental de la ville de Perpignan aux côtés de nos collègues de la Légion d'Honneur et de l'Ordre national du Mérite.
- Cérémonie de dénomination d'un rond-point dédié à l'ordre du Mérite agricole près de la gare TGV de la ville de Perpignan le 26 août, sous la présidence de Monsieur le maire de Perpignan, accompagné de Madame la députée (membre sympathisant de l'AMOMA 66) et de son adjoint de quartier.
- Inauguration d'un rond-point dédié à l'ordre du Mérite agricole le 31 août dans la ville d'Estagel, près de la cave coopérative, sous la présidence de son maire, Roger Ferrer, accompagné des conseillers départementaux de la vallée de l'Agly, et la participation de la présidente de la Chambre d'Agriculture (adhérente AMOMA 66). ■

**L**e nombre d'adhérents progresse légèrement malgré les aléas de la vie, liés à leur moyenne d'âge et à une population agricole départementale en forte régression et particulièrement éprouvée par la crise viticole et la dermatose bovine.

La forte implication du conseil d'administration de l'AMOMA 66 a cependant permis, au cours de cette année 2025, l'aboutissement de nombreux projets et partenariats (enseignement agricole, banque alimentaire) et une collaboration renforcée avec nos collègues de la Légion d'Honneur, de

l'Ordre national du Mérite et des Palmes académiques, présents à chacun de ces événements.

### Les faits marquants

- Assemblée générale du 15 mars, sous la présidence du secrétaire général de la préfecture avec, en point fort, la remise de notre premier « Prix départemental agroécologique de l'Innovation et de la Performance », décerné à nos trois lauréats ainsi qu'un diplôme d'honneur à notre porte-drapeau.
- Cérémonie de remise de médailles du Mérite agricole le 20 mai à quatre

# Le Haut-Rhin | Voyages au Tyrol et au pays de Guillaume Tell

Deux séjours à l'étranger ont marqué cette année : en juin dans le Tyrol et en septembre au lac des Quatre-Cantons en Suisse.

**D**u 23 au 25 juin 2025, près d'une trentaine de membres de l'AMOMA 68 se sont retrouvés pour un voyage dans le Tyrol, région d'Autriche située au cœur des Alpes et réputée pour ses paysages de montagnes et ses stations de ski.

Destination européenne idéale pour les passionnés de nature et de grands espaces, le Tyrol a d'autres atouts à offrir, comme l'hospitalité de ses hôtes ou sa gastronomie.

Après un départ à 8h de la Chambre d'Agriculture de Sainte-Croix-en-Plaine, direction Bâle, Zurich, Feldkirch, col de l'Arberg, entrée dans l'Oetztal puis arrivée à Längenfeld. Le lendemain, départ vers Innsbruck pour la découverte du musée Kristallwelten à Wattens. Entrée dans le monde féerique de Swarovski qui abrite le plus grand et le plus petit cristal du monde, ainsi qu'un mur de cristal haut de 11 m, long de 42 m et pesant 12 tonnes.

Dans l'après-midi, nous rejoignons Seefeld pour une magnifique promenade en calèche à travers la station.

Le troisième jour, départ en bus pour Sölden et la route des neiges éternelles vers les glaciers de Rettenbach et de Tiefenbach pour profiter des magnifiques points de vue.

L'après-midi sonne le retour vers l'Alsace où les chaleureux (adieux) des participants devant la Chambre d'Agriculture prouva l'importance de cette rencontre.

## Sortie de septembre en Suisse

Le comité directeur et son président avaient choisi le lac des Quatre-Cantons pour la traditionnelle sortie de septembre. Une fois passés la frontière suisse et les bouchons de l'autoroute qui traverse Bâle, quelques joyeuses conversations font rapidement arriver l'autobus à Lucerne.

Le temps nous avait tissé un plafond de nuages qui cachait les sommets

**Photo 1**  
Photo de groupe de l'AMOMA 68 au pied du glacier au-dessus du lac de Tiefenbach au Tyrol.

**Photo 2**  
L'AMOMA 68 devant le funiculaire de Treib-Seelisberg au-dessus du lac des Quatre Cantons en Suisse.



environnants mais la petite route serpentant le long de la montagne nous fait découvrir des paysages et des éclairages fantastiques, surtout lorsqu'un rayon de soleil vient accentuer les contrastes.

C'est d'abord le lac de Seelisberg puis le village lui-même avec ses vaches Schwitz qui attendent sagement devant leur étable, la laiterie avec son seul employé fromager, la vente de fromages se faisant par un automate, sa chapelle « Maria Sonnenberg », ses restaurants.

Puis c'est la descente en funiculaire jusqu'à Treib, au bord de la partie Uri du lac des Quatre-Cantons. Le groupe y embarque sur un bateau pour une croisière très paisible, nettement différente de celle de Guillaume Tell, prisonnier, avant son exploit, du bailli Hermann Gessler, huit siècles plus tôt.

Rutli, Bauen, Fluelen, Brunnen... chaque station est l'occasion, pour des groupes d'écoliers, de monter ou descendre du bateau, celui-ci jouant le rôle de car scolaire dans cette contrée aux falaises impressionnantes.

La lumière du jour faiblissant, c'est en autocar que se déroule la visite de Lucerne, élégante et médiévale, avec son vieux pont de la chapelle, en bois et totalement couvert, même s'il date du XIII<sup>e</sup> siècle. Quant aux maisons du XIX<sup>e</sup> siècle, elles paraissent avoir été construites tout récemment.

C'est enfin le retour vers l'Alsace, par Saint-Louis d'abord puis Colmar où les voyageurs se quittent, joyeux de cette journée qui les a vraiment sortis de l'ordinaire. ■

**Daniel Gauer**

# La Haute-Saône | Visite de Bois Factory 70

Une visite de Bois Factory 70 était organisée le 9 septembre à Demangevelle dans notre département de la Haute-Saône.



1

**B**ois Factory 70 appartient au groupe Poujoulat qui a mis en place, sur une friche industrielle, la plus grande usine au monde de fabrication de bois de chauffage.

Cette usine est en fonctionnement depuis 2020 après un investissement de 27 millions d'euros.

Ce concept unique au monde fabrique par an 150 000 stères de bois-bûches, 20 000 m<sup>3</sup> de bois d'allumage et 15 000 tonnes de bois densifié.

Bois Factory 70 travaille avec l'ONE, les coopératives et les exploitants forestiers pour pouvoir traiter l'ensemble des volumes d'approvisionnement dans un rayon de 50 km. Ce site produit toute l'année, même si 80 % du chiffre d'affaire se réalise en quatre mois. Cette production est destinée à approvisionner le marché du quart nord-est de la France et les pays limitrophes.

Le produit de l'écorçage à l'entrée des grumes permet l'alimentation de la chaudière biomasse de 5,5 mégawatts pour le séchage du bois. Après fabrication, le bois entre au tunnel de séchage à 65 % d'humidité et ressort à un taux de 15 à 20 %. Le conditionnement se fait en vrac ou en

**Photo 1**  
Photo du groupe de visiteurs AMOMA 70.

**Photo 2**  
Vue aérienne du site Bois Factory 70.



2

palettes de deux stères. Les clients sont des revendeurs grossistes ou des grandes surfaces. La commercialisation a lieu sous les marques Crépito et Woodstock. Bois Factory 70 a été lauréat industriel du plan « France Relance ». Cette usine génère 40 emplois directs, 150 emplois indirects et permet la poursuite de la réindustrialisation du département de la Haute-Saône, déjà premier département industriel de France !

Pour rappel :

- le bois énergie représente 50 % de l'énergie renouvelable en France ; il demeure la source d'énergie la moins chère en comparaison avec les énergies fossiles.
- la France est le premier pays producteur européen de bois énergie. ■

**Roland Bailey**  
président AMOMA 70

# La Saône-et-Loire | Visites du SMET 71 et de la minoterie Nicot

Des journées conviviales et enrichissantes, pour découvrir de belles entreprises sur le territoire et créer du lien entre les adhérents.



L'assemblée générale de l'AMOMA 71, qui compte une soixantaine d'adhérents, s'est déroulée le 23 mai 2025 à Saint-Usuge, commune rurale de la Bresse bourguignonne de 1 300 habitants. Occasion de revenir sur les visites proposées au cours de l'année 2024, d'en faire le bilan et de proposer des actions et de nouvelles découvertes pour l'année en cours.

L'après-midi, est intervenu Anthony Marmey, associé du GAEC Laurency, pour présenter la filière de la volaille de Bresse : cahier des charges, contraintes de l'appellation d'origine, nouvelle organisation en coopérative, de l'achat du poussin à la vente du poulet. La visite de l'exploitation du GAEC (bâtiments, installations et magasin de vente) a terminé la journée.

## Visite des installations du SMET 71

Le 17 octobre 2025, deux visites ont été organisées, sur la ville de Chagny.

Le Syndicat Mixte d'Études et de

**Photo 1**  
Le groupe visite le Syndicat en charge du traitement des déchets ménagers de Saône-et-Loire.

Traitement des Déchets Ménagers est un établissement public qui regroupe des établissements publics de coopération intercommunale (communautés d'agglomérations, communautés de communes, communautés urbaines) et syndicats de l'est de la Saône-et-Loire et du sud de la Côte-d'Or. Sa mission est de réduire, traiter et valoriser les déchets ménagers pour le compte des collectivités adhérentes.

Chaque année, plus de 100 000 tonnes de déchets (ordures ménagères résiduelles et déchets non recyclables des déchetteries) sont traitées au sein de trois installations :

- une usine de tri-méthanisation-compostage (ECOCEA) des ordures ménagères pour la production de biométhane et de compost à partir de ces déchets. L'exploitation est gérée par l'entreprise Paprec Energies, avec une vingtaine de salariés.
- une installation de stockage des déchets non dangereux pour le traitement des refus de tri (partie des ordures

ménagères qui ne sont pas valorisées par l'usine, comme les plastiques) de l'usine ECOCEA, des déchets non recyclables (DNR) et des ordures ménagères non valorisées par l'usine ECOCEA. L'exploitation est gérée en régie, c'est-à-dire par le SMET 71, avec une vingtaine d'agents.

- un centre de tri de la collecte sélective (TRICEA) pour le traitement de la poubelle jaune, installation basée à Torcy. L'exploitation est gérée par l'entreprise E3R. Nous ne regarderons plus nos déchets de la même façon ! Le tri est vraiment nécessaire pour la protection de notre environnement.

## Visite de la minoterie Nicot, entreprise familiale, pilier de Banette

Fondée en 1872, Nicot Meunerie est une entreprise qui s'est développée au fil des générations. Aujourd'hui, elle se compose de quatre moulins et de trois →



**Photo 2**  
Gros cylindre pour séparer les métaux, les biodégradables... en éventrant les sacs poubelles.



sites logistiques et commerciaux. Avec des chiffres solides depuis de nombreuses années, dans un marché chahuté, elle fait partie du Top 10 de la meunerie française. C'est aujourd'hui une entreprise incontournable des secteurs Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté et Provence-Alpes-Côte d'Azur. Nicot Meunerie produit des farines de qualité et des blés 100 % français garantis. Joseph Nicot est l'un des fondateurs de la marque Banette et, déjà à l'époque, la qualité était sa principale préoccupation. Banette n'est pas une franchise, mais une marque qui met l'accent sur la qualité, l'innovation et la formation via son école. Associée depuis toujours à Banette, Nicot Meunerie exprime son exigence, notamment à travers des recettes exclusives, des opérations créatives et des farines certifiées FQB (Filière Qualité Banette). Cette marque fédère plus de 2 500 artisans boulangers en France. ■

**Josette Goudeau**  
Présidente de l'AMOMA 71

**Photo 3**  
Des participants très attentifs

**Photo 4**  
Au moulin, table de commandes numériques qui gèrent tout le processus

**Photo 5**  
Visite de la minoterie Nicot.

**Photo 6**  
Autre machine de tri afin de séparer les déchets par catégorie

**Photo 7**  
Les moulins qui broient les différentes céréales et qui font les mélanges

**Photo 8**  
Les tuyaux qui alimentent les moulins et qui acheminent les céréales depuis les silos



# La Haute-Savoie | Voyage en Crète

Terre difficile mais belle, population amicale, accueillante, fière et résiliente, agriculture forte malgré les difficultés et qui façonne son avenir avec conviction.

**A**u cours de ce voyage de l'AMOMA 74 en mai 2025, nous souhaitons partager le plaisir de découvrir la terre de Zeus certes, son agriculture, son histoire, son économie et ses paysages, mais aussi découvrir ses habitants, leur culture, leurs valeurs et cette force d'adaptation permanente qui les emmène vers l'avenir.

L'île de Crète, l'île la plus au sud de l'Europe, face à la Lybie, est la plus grande des îles grecques par son territoire de 8 450 km et son nombre d'habitants, 640 000. C'est la cinquième île de la mer Méditerranée en superficie. Elle occupe une position géographique qui lui confère une riche histoire, mais lui vaut aussi d'avoir été le terrain de nombreux conflits entre peuples en vue du contrôle de la Méditerranée. Ses deux ressources essentielles sont le tourisme et l'agriculture.

**Photo 1**  
Le groupe  
devant un olivier  
plurimillénaire !

## La technologie face aux difficultés climatiques

Au milieu de son oliveraie, dans un paysage grandiose, Giannis nous explique travailler sur de nouvelles techniques d'irrigation et de taille, pour faire face au changement climatique : capteur connecté au niveau du sol pour mesurer son humidité, la conductivité électrique, la salinité et la température du sol. Ces données permettront de connaître exactement la quantité d'eau nécessaire, grâce à l'internet, dopé par l'IA et des connectivités toujours plus puissantes. L'agriculture consomme 85 % des ressources en eau de l'île et se doit de réduire drastiquement sa consommation, en concurrence directe avec celle du tourisme, mais surtout pour tenir compte de la diminution des chutes de pluies.

## Amari, terre de progrès

Aspassia Stavroulakis est responsable du « Réseau de recherche et développement de l'élevage de l'école d'Asomaton », une collaboration née entre la Région de Crète, l'unité régionale de Rethymnon, l'organisation agricole hellénique et la municipalité d'Amari. L'objectif du réseau est de créer un centre modèle de recherche, de développement et de formation pour l'élevage, qui favorise en même temps la modernisation de la zone plus large d'Amari, dans le but de devenir un outil de développement important pour toute la Crète.

Moment d'échange entre les participants et Alexandros Stephanakis, vétérinaire, enseignant, et ancien président de chambre d'agriculture.

Dans la famille Botano, chaque herbe →



1

raconte une histoire de guérison, d'équilibre et de rajeunissement. Nous avons embarqué pour ce voyage aromatique !

**Le vin, boisson sacrée des dieux**

Nos pas nous conduisent ensuite dans une exploitation viticole, celle de la famille Zacharioudakis. L'un des fils nous explique qu'il a fallu, à la pioche, modeler des terrasses autour de la colline d'Orthi Petra, devenue leur vignoble ; colline à 500 m d'altitude sur le village de Plouti, orientée nord-sud, permettant ainsi une circulation d'air constante,

et donc une température plus clémente. Le vignoble est en partie irrigué avec de l'eau de source. Les cépages sont endémiques comme le vidiano, l'assyrτικο, le vilana et le kotsifali, mais sont aussi cultivés cabernet-sauvignon ou merlot. <https://www.zacharioudakis.com>.

**Le parc botanique de Fournes**

Petros Marinakis et ses frères n'ont pas pu se résoudre à la vue de ce site sur plusieurs centaines d'hectares, entièrement brûlé, dépouillé de son manteau végétal. Alors l'idée leur est venue de reconstruire

en créant un immense jardin de plantes comestibles, médicinales, aromatiques, d'arbres à fruits et à fleurs s'adaptant parfaitement au milieu. Pendant plusieurs années, on plante, on dessine les allées, on modèle le parcours, bref, on redonne la vie, la nature renaît des cendres du grand incendie de 2003. [botanical-park.com](http://botanical-park.com).

**Oliving, un beau projet agrotouristique**

Nous voilà repartis vers Pigi, près de Rethymnon, pour un beau projet agrotouristique, Oliving.gr.

Nous parlons de la récolte, de la production et des différentes qualités d'huile d'olive, ainsi que de ses bienfaits pour la santé. La dégustation de différentes huiles d'olive extra vierge de haute qualité nous permet de constater des variations d'arôme et de saveur. Et ce, dans un cadre d'un calme, d'une sérénité et d'une noblesse indicibles : nous sommes au milieu d'oliviers pluricentennaires pour beaucoup et plurimillénaires (2 000 ans) pour quelques-uns. ([Olivin.gr](http://Olivin.gr))

Notre voyage a été aussi l'occasion de visiter des sites témoins de l'histoire complexe de l'île et d'apprécier la diversité de la cuisine grecque, une cuisine de partage et d'amitié, tant l'hospitalité est profondément ancrée dans la culture crétoise. Nous avons partout été accueillis à bras ouverts. ■

**Voyage proposé et organisé par Pierre et Dominique Mercier pour l'AMOMA 74**



**Photo 2**  
Gianis et sa gestion de l'eau très contrôlée.



**Photo 3**  
Exploitation viticole.

# Le Var | Rencontres, terroirs et découvertes

Entre patrimoine agricole, savoir-faire local et expériences gourmandes, l'année 2025 a offert aux adhérents de la section varoise de l'AMOMA une série de rencontres aussi instructives que chaleureuses.



**Photo 1**  
Repas festif à la Foire agricole de Brignoles, lors de l'assemblée générale.

**Photo 2**  
Le Centre du Rosé à Vidauban.

**Photo 3**  
Une filière émergente, celle de la pistache verte.

**Photo 4**  
Un fruit emblématique du bassin méditerranéen, la figue.

Tout a débuté en avril, lors de l'assemblée générale organisée au cœur de la Foire agricole de Brignoles. Cette institution centenaire, fondée en 1921, reste aujourd'hui l'un des rendez-vous phares du Centre Var. L'occasion parfaite de mêler tradition, échanges et convivialité.

En juin, place à l'été et à la viticulture. Les participants ont parcouru la cave coopérative Terres Ailées à Gonfaron, avant de rejoindre le prestigieux Centre du Rosé à Vidauban, référence mondiale

en matière de recherche sur les vins rosés. Une immersion captivante dans l'un des joyaux du paysage viticole provençal.

La rentrée de septembre a mis à l'honneur un fruit emblématique du bassin méditerranéen : la figue. De la visite de l'exploitation Petit Réal, guidée par le président du Syndicat AOP Figues de Solliès, Daniel Suzanne, aux ateliers de la coopérative Copsolfruit, les participants ont découvert un véritable univers où passion, précision et savoir-faire mènent à une qualité reconnue bien au-delà du Var.

L'après-midi s'est poursuivie autour d'un autre emblème régional : l'olive. À la coopérative La Belgentiéroise, fondée en 1930 et réputée pour ses olives de table et ses huiles, les visiteurs ont mesuré l'importance d'un héritage préservé par près de 400 coopérateurs.

Enfin, en octobre, les administrateurs ont pris de l'avance sur l'avenir en découvrant une filière émergente : la pistache verte. Présentée par Thomas Paul, cofondateur de la pépinière Pèpistach', cette culture innovante s'impose comme une réponse aux défis climatiques et comme une opportunité de diversification pour les exploitants. Déjà 200 hectares sont plantés, avec un objectif ambitieux de 3 000 hectares d'ici 2030 et l'ouverture d'un atelier de transformation en 2027. Entre visites, rencontres passionnantes et moments de partage, l'année 2025 aura permis à chacun de renforcer ses connaissances tout en cultivant l'amitié. ■

**Nathalie De Wulf**  
Vice-présidente déléguée de l'AMOMA 83

# Les Vosges | Hommage au Vosgien Jules Méline

Le buste de Jules Méline, homme d'État français, et Vosgien (1838-1925), a retrouvé, cent ans après sa mort, la stèle laissée orpheline de sa statue.



1



2



3

À Remiremont dans les Vosges, sa cité natale, Jules Méline a été élu durant 50 ans sous différents mandats : conseiller général, député, sénateur... Il a eu également de nombreuses responsabilités nationales : plusieurs fois ministre de l'Agriculture et créateur du Mérite agricole en 1883, président du Conseil...

Suite à sa disparition, le 21 décembre 1925, à l'âge de 87 ans, une statue de deux mètres cinquante de haut avait été érigée. Malheureusement, elle ne resta pas longtemps sur son piédestal. Lors de la Seconde Guerre mondiale, les Allemands l'ont envoyée à la fonte pour de funestes destinations !

Depuis cette période, la stèle se trouvait seule sur la place Jules Méline de Remiremont. Depuis de nombreuses années, la municipalité avait le projet d'honorer un des plus grands hommes politiques de la ville. Ainsi, ce projet évoqué par Jean-Benoît Tisserand, maire de Remiremont, et Jean Hingray, sénateur des Vosges et ancien

**Photo 1**  
Le buste de Jules Méline retrouve la stèle historique.

**Photo 2**  
La délégation officielle pour l'inauguration du nouveau monument.

**Photo 3**  
Jules Méline et sa caricature.

maire de Remiremont, vient de se concrétiser de belle manière.

L'AMOMA des Vosges a été associée à ce projet en partenariat avec l'AMOMA nationale et de nombreuses sections départementales et étrangères. Ce partenariat a permis de financer un tiers du coût de cette réalisation.

Il n'était plus question de remettre la statue fidèle à l'origine (pour des raisons économiques). C'est un buste en bronze à l'effigie de Jules Méline qui a été inauguré le 21 novembre dernier, quelques semaines avant le centenaire de sa disparition.

### Inauguration officielle du nouveau monument

Le président national Louis Orega de Gaffory, les sénateurs Daniel Gremillet et Jean Hingray, accompagnés de Jackie Pierre, ancien sénateur, Jean-Benoît Tisserand, maire de Remiremont, Jean-Claude Leclerc, président de l'AMOMA 88 étaient présents pour dévoiler

officiellement le buste de Jules Méline, aux côtés du porte-drapeau et d'une importante délégation des membres vosgiens et de quelques membres des sections voisines. Cette inauguration faisait suite à un colloque fort intéressant organisé par l'association Amis de Jules Méline sous le patronage de l'Université Lorraine. Deux autres journées, l'une au siège du conseil départemental à Épinal, l'autre au ministère de l'Agriculture à Paris, ont permis à d'éminents spécialistes d'aborder les différents aspects de la longue vie professionnelle et politique de Jules Méline. Ainsi, cette réalisation ô combien importante montre le réalisme de certains hommes entreprenants et courageux qui se sont dépensés sans compter pour l'Agriculture française. Jules Méline fait partie de ceux-ci et il nous appartient de perpétuer sa mémoire. Ce monument y contribue largement. ■

**Jean-Claude Leclerc**  
Président AMOMA 88

# Remise de la médaille du Mérite Agricole

Nous sommes une association de décorés du Mérite agricole .... mais sommes-nous sûr de bien connaître les règles qui président à la remise de cette décoration ?



**R**etenons en premier lieu qu'il n'y a pas d'obligation de cérémonie officielle pour se prévaloir du titre. Celui-ci est effectif dès la signature de l'arrêté de nomination par le ministre de l'Agriculture.

Il en est ainsi pour les quatre ordres ministériels (Arts et Lettres, Mérite agricole, Mérite maritime, Palmes académiques), contrairement aux ordres nationaux (Légion d'Honneur et Ordre National du Mérite) dont les membres ne prennent rang qu'à partir de la remise officielle.

**Le diplôme**, signé du ministre, est remis par le préfet (ou son représentant) lors d'une remise collective ou envoyé par courrier (selon la préfecture du département).

**Quelles sont les personnalités habilitées à remettre la médaille du Mérite Agricole ?**

- Le ministre de l'Agriculture, ses représentants (ambassadeurs ou préfets) et les personnes désignées par autorisation du ministre ;
- Les membres du Gouvernement et anciens ministres ;
- Les élus nationaux et européens ;

- Les titulaires d'un grade dans l'un des ordres nationaux (Ordre National de la Légion d'Honneur ou Ordre National du Mérite) ;
- Les titulaires d'un grade au moins équivalent dans l'Ordre du Mérite Agricole.

## Cérémonie de remise

Sans que ce soit indispensable, la présence du drapeau de la section locale de l'AMOMA donne de la solennité à la cérémonie.

Après un discours retraçant les qualités du récipiendaire, l'assistance se lève et la personnalité procédant à la remise appelle le récipiendaire par ses prénom et nom puis lui adresse la formule suivante :

« Au nom de la Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (titre exact actuel), nous vous faisons Chevalier (ou Officier ou Commandeur) du Mérite Agricole ».

Ensuite elle lui agrafe l'insigne (à droite en face d'elle) et lui donne l'accolade.

Le nouveau médaillé peut répondre par une courte allocution de remerciement.

Il est d'usage que le récipiendaire offre un verre à l'assistance...

**L'achat de la médaille** (ou de la cravate de commandeur) est à la charge du récipiendaire (sauf prise en charge par une municipalité, une organisation, l'employeur, les collègues, la famille ...). Le prix est variable, selon le fournisseur, la qualité du métal dont elle est faite et le grade.

Vous pouvez vous adresser à la boutique de la Monnaie de Paris ou dans le commerce, notamment auprès des fabricants Bacqueville et Arthus Bertrand.

A noter que si vous adhérez à l'AMOMA un tarif négocié est disponible auprès du Trésor de Paris.

**Michel Jeanjean,**  
Président AMOMA 75



**AMOMA**

Association des Membres  
de l'Ordre du Mérite Agricole

*Honneur et Agriculture®*

La **Mérite**  
Revue **Agricole** Le Porreau  
du