

Festival Transversaâles, Jeudi 14 mai 2026, 11.00-13.00

Table-ronde Manger local, bon et bien

Cette table ronde a réuni 29 personnes.

Les intervenants :

Margot VALENTIN, éleveuse de chèvres de Lorraine dans le département des Vosges à Saint-Stail.

Elisabeth RIPPSTEIN de la ferme de la Marande à Saulxures, qui fait du maraîchage, cultive des plantes aromatiques et fait de l'achat-revente de produits locaux dans son épicerie.

Valérie VELTEN, salariée permanente du mouvement d'action catholique et d'éducation populaire CMR - Chrétiens en Monde Rural, qui présentera le résultat de l'étude sur la consommation réalisée dans la Vallée en février et mars 2026 par le Forum Terre Bruche.

Christian HAESSIG, après avoir été éleveur de vaches laitières, notamment, il a été amené à fondé avec son épouse la Laiterie du Climont à Saâles.

Modérateur : Jean-Luc PIERMAY

Ici à TransverSaâles nous aimons être à contrecourant des grandes dynamiques qui nous emportent et nous dépassent. Aujourd'hui nous sommes réunis pour parler d'alimentation, d'agroécologie et d'agriculture paysanne dans la Vallée de la Bruche. Précédemment le territoire de la Haute-Vallée avait aux 18 et 19èmes siècles une agriculture très performante, mais elle a disparu avec l'industrialisation, puis le déclin industriel. Les exploitations sont aujourd'hui peu nombreuses et très petites.

La question qui va nous guider lors de cette table ronde est comment améliorer la relation entre les consommateurs et les agriculteurs producteurs sur le territoire.

Pour débiter, les 4 intervenants vont se présenter et présenter leur parcours et les difficultés rencontrées pour l'agriculture de montagne.

Margot VALENTIN est éleveuse de chèvres de Lorraine dans le département des Vosges à quelques kilomètres de Saâles (Saint-Stail). Elle a fait ce choix professionnel après des études agricoles et quelques années en tant que certificatrice pour un label biologique. Ce retour aux sources dans son village d'origine avec une activité à taille humaine au rythme de la nature et de ses bêtes (64 chèvres) lui convient, même si elle n'est pas sans difficulté. Margot est également élue locale de sa commune.

Elisabeth RIPPSTEIN de la ferme de la Marande à Saulxures. Avec son mari Claude, ils se sont installés il y a 15 ans sur une ferme héritée de la famille de Claude. "C'était un grand challenge car nous n'avions aucune connaissance, des grandes idées certes mais pas d'expérience. Nous avons découvert grâce à des essais ce qui était vraiment adapté au terrain. La Nature nous a soutenus, il fallait rester près de la Terre, et sentir ce que la Terre veut nous dire ». Aujourd'hui, la Marande a plusieurs activités : production de légumes et d'herbes

aromatiques, transformation et conservation, achat-revente des producteurs locaux. Les plats traiteurs dont le fameux Baeckeoffe cuit dans le four de la boulangerie Turlupain apportent des revenus complémentaires à l'activité d'origine.

Ici en montagne la saison est très courte et il faut adapter les plantations. C'est un grand challenge !"

Valérie VELTEN, salariée permanente du mouvement d'action catholique et d'éducation populaire CMR - Chrétiens en monde rural qui nous présentera les résultats d'une étude menée en février - mars 2026 auprès de consommateurs et de producteurs de la Haute vallée de la Bruche.

Christian HAESSIG qui a vécu avec sa femme une succession de situation d'éleveur de vaches laitières. il a développé ensuite une activité de transformation de yaourt et créé la Laiterie du Climont.

Valérie VELTEN présente les conclusions de l'étude (disponible sur ce même site) qui a été menée par un collectif d'habitants de la Vallée réuni au sein du Forum Terre Bruche.

Il ressort de cette étude que les consommateurs sont majoritairement très volontaires pour consommer des produits locaux, cependant il est difficile d'avoir facilement accès à ces produits.

Le consommateur est identifié comme le plus grand soutien des agriculteurs sur le territoire même s'il est aussi volatile quelquefois. La majeure partie des consommateurs, comme nous tous, a l'habitude d'une disponibilité de tous les produits dans les supermarchés tout au long des saisons.

La question de la communication est centrale pour assurer la lisibilité et la visibilité des productions locales. Le consommateur attend beaucoup de l'agriculteur producteur. Or, la production, la transformation et la vente sont des métiers différents qui nécessitent un grand nombre de compétences différentes.

À l'issue de cette présentation, Jean-Luc Piermay demande aux deux agricultrices quelles difficultés elles ont rencontrées et quels sont les liens qu'elles tissent entre agriculteurs et consommateurs.

Margot VALENTIN nous explique le contexte de la crise agricole qui dure depuis plusieurs années. Si le choix de l'installation est nourri de convictions, d'attentes et d'envie de contribuer à une alimentation saine, cet idéal se confronte rapidement à plusieurs difficultés :

- l'accès au foncier est extrêmement compliqué et cher
- l'entrée dans le monde agricole surtout quand on n'en est pas issu est un autre défi
- Le métier d'agriculteur souffre d'une difficulté de reconnaissance, c'est encore les consommateurs et le grand public qui portent le regard le plus soutenant. Cependant le métier est très divers et les scandales de l'agro-industrie écornent l'image de toute la profession aux yeux des consommateurs qui ne font pas toujours le distinguo entre gros agriculteurs et petits producteurs locaux.

- Le temps de travail hebdomadaire est supérieur à 70 heures, soit 2 temps pleins pour 1/3 du smic, le revenu est ridicule, l'activité n'est pas rémunératrice. Les agriculteurs dépendent avant tout des aides publiques, notamment celles de la politique agricole commune (PAC).
- Et cela alors même que l'accès à une bonne nourriture devrait être un droit pour chacun.
- L'agriculture conventionnelle a un coût important pour la collectivité en termes de pollution et de santé.
- Aujourd'hui il n'y a pas de soutien pour les petits agriculteurs alors même que leur production est qualitative, qu'ils rendent des services importants (entretien des paysages) et que leurs produits n'engendrent pas de coûts assumés par toute la collectivité (pollution, problèmes de santé).
- L'agriculteur n'a pas le choix de ses prix de vente s'il ne fait pas de vente directe. Or, le modèle du circuit-court ne peut pas convenir à tous les producteurs.
- Aujourd'hui le modèle enferme les agriculteurs et les consommateurs dans un modèle de consommation verrouillé. Une grande part des consommateurs rencontre des difficultés à joindre les deux bouts, il n'est donc pas possible de simplement culpabiliser le consommateur. « La politique agricole commune est un boulet qu'on traîne et qui défend un modèle à bout de souffle et dont la productivité n'augmente plus. »

Elisabeth RIPSTEIN remercie Margot pour sa présentation très complète à laquelle elle souscrit entièrement. Elisabeth indique que l'activité de revente de produits du grossiste est une activité réalisée à contre cœur mais c'est aussi un moyen de maintenir le modèle de vente et de durer. Aujourd'hui, aucun salaire ne peut lui être versé. L'activité permet d'assumer les coûts de structure. La préoccupation d'Elisabeth est de savoir qui soignera les terres demain. En effet, ce modèle économique très fragile n'attire pas de repreneurs. Il faut beaucoup de réflexion et d'imagination pour l'avenir. La reprise de la ferme est un challenge immense. Localement, malgré les coopérations (notamment avec l'exemple de la ferme de la Chalmeuche) qui se construisent et présentent une amorce de modèle intéressant, le quotidien reste compliqué pour les producteurs. Le travail n'est pas rémunérateur et plusieurs métiers sont exercés en même temps. La vente si elle prend du temps est tout de même appréciée car elle est l'occasion d'un lien direct avec les consommateurs qui sont les premiers soutiens. Cela permet de rompre l'isolement qui reste très présent.

Christian HAESSIG souligne l'envie des producteurs et des consommateurs d'aller vers un modèle plus local et plus vertueux. Certes la complexité est présente, mais des expériences et des initiatives permettent de se projeter vers du concret.

Quelles perspectives d'avenir ?

Valérie VELTEN présente les différentes pistes d'action qui ont émergé dans l'étude menée par Forum Terre Bruche et qui rejoignent des pistes de réflexion locales :

- Disposer d'une camionnette qui récupérerait les productions chez les agriculteurs
- Un lieu, du type café associatif, qui soit un lieu de dépôt des produits locaux et où des commandes de paniers pourraient être faites. Plusieurs cafés associatifs existent dans la Vallée. Des permanences et des ateliers pourraient être proposés. Un lieu qui permette de nourrir le lien social et les liens entre consommateurs et producteurs. Ces

lieux de lien social comme le café associatif pourraient proposer à la pleine saison des après-midis de transformation des tomates et des courgettes afin d'éviter tout gâchis et de créer du lien et permettre la transmission de savoir-faire (conservation, lactofermentation).

- Des casiers automatiques, dont il faudra prévoir le réapprovisionnement.

L'enjeu est de passer à l'action, au concret. Qui s'occupe de mettre en œuvre une de ces initiatives pour la tester ? Le collectif Forum Terre Bruche y travaille. Margot Valentin indique aussi la piste de l'autogestion pour un lieu.

L'implication de bénévoles pour la distribution de paniers et la tenue d'un lieu associatif de distribution est une manière de reprendre une part de pouvoir sur la distribution.

Ce système de distribution permet également de valoriser la qualité des produits, leur valeur nutritive et d'avoir des échanges avec les consommateurs sur ces aspects souvent minimisés.

Ces modèles peuvent permettre de **privilégier la logique du bassin de production et de consommation** et de prendre un peu de distance avec le modèle dominant des marchés concurrentiels.

Margot Valentin introduit la question du **droit à une alimentation de qualité**, notamment avec l'expérimentation de la sécurité sociale de l'alimentation qui est en cours près de Strasbourg. Ce pourrait être une piste qui vise à la fois un accès à une alimentation locale de qualité et une sécurité pour les paysans producteurs locaux.

Christian Haessig précise que plusieurs curseurs devraient être activés en même temps car dans le contexte actuel la production locale de la vallée est notoirement insuffisante pour alimenter régulièrement plusieurs lieux de distribution. De plus, du fait de ce qui est proposé dans la Vallée, il est indispensable de compléter la gamme de produits avec des producteurs hors de la Vallée.

Une question essentielle est : comment on augmente les volumes produits ? puis comment on organise l'écoulement ?

Parallèlement le besoin d'un outil qui facilite le lien avec les consommateurs pour les commandes et pour se faire connaître est repéré. Cet outil doit pouvoir se décliner en version numérique mais pas exclusivement. Le réseau de points locaux (à la fois existants et à développer) est un moyen complémentaire pour améliorer l'accès aux produits et pour construire la communauté des consommateurs. En effet, beaucoup de personnes sensibles à ces questions ne sont pas encore au courant de ce qui existe.

Il sera nécessaire de solliciter les élus (Communauté de Communes, CEA) pour soutenir les agriculteurs paysans et notamment pour lever certains obstacles. L

Le soutien des consommateurs aux agriculteurs locaux peut également se décliner par des coups de main, mais il importe que cela soit réalisé dans le cadre associatif pour éviter toute suspicion de travail dissimulé.

Temps d'échange :

Joëlle Bruckner qui est membre du Forum Terre Bruche intervient pour indiquer qu'elle est en train de réaliser une carte des producteurs de la Vallée afin de faciliter leur repérage et la mise en lien des uns et des autres.

Jean Vogel nous précise qu'au XIX^{ème} siècle les produits les plus chers étaient le sucre et l'huile qui sont aujourd'hui les moins chers. Il y a eu une véritable inversion de la valeur des produits agricoles.

Pour répondre à la question de l'augmentation des volumes, le maraichage devrait être mécanisé. Or, ces outils et ces savoir-faire coûtent très cher. Se pose la question de savoir qui va porter ces investissements ? Nous n'avons pas de réponse !

Un participant insiste sur l'importance de donner le goût de s'épanouir par ce beau métier d'agriculteur – paysan à des jeunes pour qu'ils reprennent le flambeau.

Sophie Spitz, présidente du mouvement Chrétiens en Monde Rural (CMR), nous informe qu'une Initiative citoyenne européenne portée par le Comité Français pour la Solidarité internationale (CFSI) est en cours pour faire reconnaître le droit à l'alimentation comme un droit humain fondamental en Europe. Pour être examinée, cette initiative doit recueillir un million de signatures dans au moins 7 pays d'Europe ; c'est l'occasion en tant que consommateurs de peser sur ce débat.

La question de l'alimentation est politique et la place des représentants politiques est essentielle. L'idéal serait de pouvoir mener la réflexion avec eux et pas simplement d'attendre un soutien financier pour une expérimentation. Un participant regrette l'absence d'élus dans la table-ronde.

En conclusion, les trois principaux problèmes relevés sont :

- La rémunération trop faible des agriculteurs et l'enfermement dans le système d'aides de la PAC qui profite très peu à l'agriculture de montagne.
- La très difficile adéquation entre le temps contraint de l'agriculteur (entre production et vente) et les contraintes des consommateurs, qui souhaitent bénéficier de plages horaires étendues.
- L'organisation du soutien aux agriculteurs par des coups de main de bénévoles associatifs pour contribuer à développer l'esprit de coopération dans cette Vallée.

La question de l'alimentation est politique et nous concerne tous, la prochaine étape est l'association d'élus à la réflexion.

L'agriculture de montagne avec ses particularités a besoin d'un soutien de la part des élus. La forme que ce soutien peut prendre est à discuter avec eux. Il existe dans la vallée une commune, Ranrupt, qui a été à l'initiative de l'installation d'un maraîcher sur des terres de la commune. Cet exemple peut être inspirant.

Forum Terre Bruche poursuit le travail vers une expérimentation d'un premier projet de lieu et de logistique locale au service des agriculteurs du territoire. Le groupe est ouvert à toutes les bonnes volontés pour avancer dans la concrétisation des projets.

Margot Valentin affirme qu'il est possible d'être ambitieux au regard de toutes les initiatives esquissées lors des échanges de cette table ronde.