

FRAHIER

E.R. 09/02/17

# Osez les produits près de chez vous

A Frahier, huit producteurs du collectif, « Saveurs des Vosges comtoises », mettent en avant les circuits courts. Dégustation ce vendredi de produits fleurant bon le terroir.

Dans la ferme familiale des Champs Durand, à Plancher-Bas, les clients s'attablent pour faire un brin de causerie. Avant de repartir avec du Munster. Marie-Christine Dorin, la toute nouvelle présidente des « Saveurs des Vosges comtoises » vend ses produits dans sa salle à manger. « Nos produits ne sont pas plus chers que ceux que l'on trouve en grande surface ».

Dans la formule, producteur et consommateur s'y retrouve. Le premier gagne mieux sa vie qu'en passant par les circuits traditionnels et le second apprécie des produits de qualité.

Installée en octobre dernier, Marie-Christine Dorin fait mieux que de mettre le beurre dans les épinards. L'éleveuse de vaches vosgiennes a commencé à fabriquer les fromages deux mois plus tard. Le bouche-à-oreille fonctionne. « J'ai trop de demandes ».

C'est dire si la présidente est « très motivée » pour prêcher la bonne parole des circuits courts via les « Saveurs des Vosges comtoises ». « Nous pouvons ainsi valoriser nos produits et mieux nous faire connaître ».

## Membres fondateurs

Cette démarche a poussé sur le versant comtois des Vosges en 2015, rassemblant les acteurs de la filière alimentaire (agriculteurs, métiers de bouche, associations, collectivités...). Tous concernés par les circuits courts.

Un an plus tard, sous l'impulsion de la coopératrice EcOOParc en partenariat avec la communauté de communes de Rahin et Chérimont naissait « Saveurs des Vosges comtoises ». Dont l'objet est la valorisation des produits et du savoir-faire des producteurs et transformateurs locaux.

D'autres initiatives sont dans les cartons : ouverture d'un magasin de producteurs locaux, mise en place d'un atelier mutualisé à destination des producteurs



Marie-Christine Dorin fabrique du munster. Photo P.L.

pour découper et transformer viandes, légumes, fruits, création d'un atelier pour les producteurs de lait sur le modèle des fruitières, afin qu'ils puissent transformer eux-mêmes leur production (fromages, yaourts...) et organisation de l'approvisionnement de cuisines collectives en circuit court et local.

Outre Marie-Christine Dorin, les autres membres fondateurs sont Sandrine Gouat (éleveuse de bovins, porcs, poulets et maraîchère), Benoît Hosatte (éleveur) de Plancher-Bas, Pamela Komenan (fromages de chèvre et yaourt) de Plancher-les-Mines, Flavien Durand (apiculteur) de La-chapelle-sous-Chaux, Philip-

pe Loridat (myrtilles de culture) de Francheville, Yvan Lahore (confitures) de Belfahy, Yann vallée (escargots) de Thieloup.

Patricia LOUIS

> Présentation de l'association ce vendredi à 20 h, à la salle polyvalente de Frahier, suivie d'une dégustation.

8

membres fondateurs pour l'association « Saveurs des Vosges comtoises ».