



EDITO

Et si l'Eau, en quantité et en qualité, venait à manquer ?

Après un mois de juillet caniculaire et surtout très sec, les questions posées l'an dernier sont de nouveau d'actualité. Comment faire face à cette évolution climatique qui nous amène à considérer désormais nous devons avoir une gestion très rigoureuse de la disponibilité en eau notamment pour l'abreuvement des animaux ? Quelques solutions simples peuvent être mise en œuvre rapidement, Terre Comtoise vous propose dès maintenant d'en parler.

Traiter l'eau

TERRE COMTOISE, en collaboration avec les instances interprofessionnelles développe des outils nécessaires à la gestion qualitative de l'eau. Une attention particulière est portée pour ne pas rendre antagonistes deux points indissociables concernant l'eau, au sein de notre secteur fromager, que sont la santé du consommateur et la fromageabilité de notre lait. Ces deux notions doivent être source de réflexion commune et non dissociées. C'est pourquoi, avec notre partenaire CERATI, et en communication permanente avec le CIGC, nous mettons en place, chez nos éleveurs, des matériels de filtration et de traitement d'eau, qui nous permettent d'améliorer la qualité des eaux d'origines diverses à destination de l'abreuvement du bétail, et de lutter contre les bactéries pathogènes, tout en maintenant un niveau de

dosage chimique, le plus bas possible (mais le plus régulier), pour ne pas entraver le travail du fromager en aval, et la qualité organoleptique de nos produits de terroir.

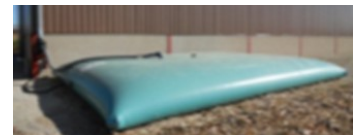
Olivier PIZZONI,
Responsable Hygiène -
Tél : 03 81 58 96 42
o.pizzoni@terrecomtoise.com



Récupérer et Stocker l'eau

Constituer une réserve d'eau pour l'abreuvement du troupeau ou pour le nettoyage des bâtiments est une solution qui peut en partie résoudre des problèmes de disponibilité. C'est aussi une ressource de secours pour faire face à des situations critiques d'alimentation du réseau. Plusieurs solutions existent :

Les citernes souples sont sans doute la solution permettant de stocker facilement le volume d'eau le plus important jusqu'à 500 m³.



Les cuves verticales vous permettront de stocker un volume d'eau pouvant atteindre 15 000 L avec une emprise au sol réduite. Facilement déplaçables, plusieurs cuves peuvent être mises en place autour d'un bâtiment.



Les cuves enterrées ont l'avantage de ne pas prendre de place au sol sur votre exploitation. Leur capacité varie de 3 000L à 20 000 L.



Parce que chaque exploitation est différente, Terre comtoise vous propose une étude personnalisée et adaptée à vos besoins en gestion de l'eau. N'hésitez pas à nous contacter.

Sébastien CHARRONNAT
Responsable de marché agroéquipement
Tél : 03 81 55 47 23 — s.charronnat@terrecomtoise.com

Produits de proximité, un bel exemple de partenariat avec le GAEC MESNIER

Le GAEC possède 214 hectares (15ha de Colza, 24ha d'Orge d'automne, 51ha de Blé, 55ha de Maïs, 12ha de Luzerne et le reste en pâture et en fauche).

Il possède également environ 300 bêtes (85 vaches laitières, 80 taurillons et des génisses) et 750 000 à 800 000 litres de lait standard sont produits par an grâce à leurs 2 robots de traite. En 2009, Jonathan avait rejoint son père Claude pour former le GAEC et c'est en 2016 que son autre fils Loïc s'est associé pour former le GAEC familial de 3 associés, à Pouligny Lusans.

En septembre 2017, les travaux du laboratoire débutent (Catherine, la femme de Claude, sera formée en Octobre 2017 à l'ENIL de Poligny). En janvier 2018, à la fin des travaux, Catherine commence alors à transformer le lait du GAEC en fromage, yaourt, crème et beurre. C'est en Juin 2018 qu'elle ouvre et inaugure son magasin à la ferme « Histoire de goûts ». Terre Comtoise avait proposé dès le démarrage de ce projet de référencer ses produits dans les Gamm Vert et offrir de nouvelles opportunités de développement. Depuis le mois de juin 2019, le magasin Gamm Vert de Pontarlier est le premier à les mettre en vente.

Avec 353 000 passages en caisse par an, les 21 magasins Lisadou à l'enseigne Gamm Vert, offrent un réel potentiel pour les agriculteurs et transformateurs régionaux de produits agricoles et alimentaires qui recherchent à élargir leur périmètre de distribution. Dans les rayons, tous les modes de production y sont représentés : conventionnel, bio, raisonné, durable... Il n'y a pas de restriction tant que l'on reste dans un esprit coopératif et de circuit court. Les origines comme les motivations sont variées, la vente en magasins permet également aux producteurs d'affiner leur connaissance du marché, de mieux comprendre le consommateur final pour s'adapter à ses attentes.

C'est bien parti ! Le rayon terroir de Lisadou affiche un chiffre

d'affaires de 495 000 € sur l'exercice écoulé et une croissance à + 37% qui témoigne du réel engouement de notre clientèle Grand Public.

Un « Club des adhérents TERROIR » et la mise en place d'évènements tels que « les matinées terroir » sont en projet afin de mieux connaître les attentes des producteurs et participer au déploiement.



Vous êtes producteurs, vous recherchez un distributeur, contactez-nous
n.roid@terrecomtoise.com

ACTIVITE MACHINISME

L'ancienne équipe TRACTOVAL se retrouve !

Les anciens de TRACTOVAL se sont retrouvés à l'occasion de la réunion organisée pour fêter le départ à la retraite de Joël FAIVRE RAMPANT sur le site de SANCEY. Que de souvenirs partagés pour ces 5 salariés qui ont connu le développement de l'activité machinisme depuis plus de 20 ans, l'occasion aussi d'évoquer le partenariat avec JOHN DEERE arrivé avec Tractoval chez Coopadou à l'époque.

De gauche à droite : Joël FAIVRE RAMPANT, Jérôme POUPENEY, Marielle BARRET, Christian MAIRE-AMIOT, Charles CHOULET.



ACTUALITES

Terre Comtoise et Alliance-bfc seront présentes lors de la Finale Départementale et Régionale de Labours de Haute Saône à **Moffans et Vacheresse** les **31 août et 1er septembre 2019**



Finale régionale des labours 2019

Venez découvrir les activités de votre coopérative et l'exposition de matériels agricoles