



Humeur bio vous convie à la  
21<sup>ème</sup> édition de la  
**FOIRE BIO**

à l'espace loisirs de  
**Longchaumois**  
*Marché artisanal et bio*

*Buvette et restauration*  
samedi de 14h à 19h et dimanche de 10h à 17h

**21 - 22 octobre 2023**

**Concerts le samedi  
à partir de 20h**

Alimen**T**ERRE  
Elémen**T**AIRE

Organisation : Humeur Bio  
Commune de Longchaumois  
[www.humeurbio.com](http://www.humeurbio.com)

Illustration : Annabel Manton-Fayolle

**DOSSIER DE PRESSE**



# 21<sup>e</sup> Foire HUMEUR BIO

Organisée par l'association Humeur Bio  
Soutenue par la commune de Longchaumois  
Contact : [humeur.bio@hotmail.fr](mailto:humeur.bio@hotmail.fr)  
[www.humeurbio.com](http://www.humeurbio.com)

## Alimenterre Elémentaire : la Foire Bio revient à ses fondamentaux à Longchaumois

**Durant deux jours, samedi 21 et dimanche 22 octobre, la Foire organisée par l'association Humeur Bio réunira une cinquantaine de producteurs et d'artisans. Cette édition 2023 est placée sous le signe de l'alimentation**

Susciter des échanges raisonnés et responsables... L'association Humeur Bio s'y emploie depuis sa création en 1999. Son rendez-vous annuel, la Foire bio de Longchaumois, permet d'organiser la rencontre entre consommateurs et une cinquantaine de producteurs bio (alimentation, plantes médicinales, vins, bières...) et d'artisans éthiques (vêtements, vaisselle, savons, vannerie, peintures écologiques...). Mais aussi de susciter la réflexion et le débat autour de thèmes de société.

Après deux années compliquées par les mesures sanitaires et une annulation en 2022, faute de forces vives, la Foire bio revient à ses fondamentaux : l'édition 2023 est ainsi placée sous le thème de l'alimentation, de la relation entre mangeurs et producteurs, du rapport à la terre nourricière...

Les écoliers de Longchaumois et des Moussières en seront acteurs, à travers l'action « *Un jardin dans mon assiette* ». Ils restitueront samedi 21 les travaux effectués en classe sur la question du bien manger, proposeront des jeux dégustatifs et sensoriels, qui ouvriront un débat participatif sur le bio et le local dans les cantines. Durant les deux jours, « *le nerf de la Terre* », un collectif conduit par l'association Saute-Frontière restituera dans les travées de la Foire les voix de sept producteurs et productrices, collectées à l'occasion d'entretiens.

Dimanche, une rencontre est organisée avec l'auteur suisse Blaise Hofmann, fils et petit-fils d'agriculteur, auteur de « Faire paysan », tandis qu'une table-ronde avec des élus, des producteurs, des citoyens, se penchera sur les freins qui empêchent la perspective d'une autonomie alimentaire du Haut-Jura.

Librairie, espaces associatifs, salle de convivialité, concerts, souper partagé et convivial, agrémenteront également ces deux journées.

Rens. : [www.humeurbio.com](http://www.humeurbio.com)

### Le programme

Espace Loisirs de Longchaumois (couvert et chauffé).

#### Samedi 21 octobre de 14h à 19h

**14h-18h** : «Le nerf de la Terre», interventions impromptues et déambulatoires d'un collectif de diseurs.

#### 16h30 : «Un jardin dans mon assiette»

Envisager l'approvisionnement de produits bio et locaux à la cantine avec les écoliers de Longchaumois et des Moussières (jardin, cuisine, arts plastiques avec Marine Egraz...), et les enfants du centre de loisirs de Longchaumois,

**A p. de 20h** : Concerts de [RIP Chef](#) et de [Falguiera](#)

#### Dimanche 22 octobre de 10h à 17h

**11h** : Rencontre avec Blaise Hofmann, auteur de «*Faire paysan*».

#### 14h-16h : «Le nerf de la Terre»

**15h** : Rencontre-débat « Des bâtons dans les roues de l'autonomie alimentaire ». Table ronde, échanges, débats en présence d'élus-e-s, de paysans-nes...

# 21<sup>e</sup> Foire HUMEUR BIO

Organisée par l'association Humeur Bio  
Soutenue par la commune de Longchaumois  
Contact : [humeur.bio@hotmail.fr](mailto:humeur.bio@hotmail.fr)  
[www.humeurbio.com](http://www.humeurbio.com)

## Programme détaillé

**Samedi 21 octobre 2023**

**14h-18h : « Le nerf de la terre »**

**en partenariat avec l'association Saute-Frontière**

**Dimanche 22 octobre 2023**

**14h-16h : « Le nerf de la terre »**

**en partenariat avec l'association Saute-Frontière**

Mieux faire connaître les producteurs en faisant entendre la diversité de ces voix intérieures qui nourrissent leurs choix de vie. **L'équipe de Saute-frontière, aux côtés d'Humeur Bio**, a recueilli les voix de sept producteurs et productrices parmi les participant.e.s de la foire Bio 2023

Ces paroles collectées ont permis un travail de réécriture pour **aboutir à une restitution orale, sensible et poétique qui sera assurée sur le week-end de la Foire bio. Ce collectif de diseuses et de diseurs arpentera les travées du marché, samedi et dimanche, pour** des interventions impromptues auprès des visiteurs, des producteurs... Ils viseront à éclairer la relation entre producteur et consommateur.

### **Les producteurs :**

Ferme du chapeau vert – Maud Peter et Patrick Abraham (production de fromage de chèvre aux Bouchoux)

L'herberie Millefeuille - Natasha Maciuga (plantes aromatiques à Saint-Lupicin)

La Distillation jurassienne - Clémentine

Barbiche et Pampille – Thierry Perrier-Michon (fromages de chèvre à Saint-Lupicin)

Ferme des rivières – Boris Saenger (élevage de poules - production d'œufs à Vaux-les-Saint-Claude)

Ferme de Champandré – Laurent Hillairet (maraichage et accessoirement production d'huiles essentielles par distillation)

Ferme de Laisia (Hugo et Delphine) - polyculture élevage et production de pain au lait.

### **Les diseuses et diseurs:**

Marion Ciréface

Anne-Flore Barletta(*Compagnie Ciel de papier*)

Florence Daudé

Christophe Jasseron

Anouk Jeannon (conteuse : *Tout un monde à raconter*)

Flora Mercier (conteuse)

Elisabeth Ciréface, coordination

Pour en savoir plus : [www.sautefrontiere.fr](http://www.sautefrontiere.fr)

**Contact : Marion et Elisabeth Ciréface**

**03 84 45 18 47**

**[contact@sautefrontiere.fr](mailto:contact@sautefrontiere.fr)**

**Samedi 21 octobre 2023**

**16h30 : Conférence-débat «Un jardin dans mon assiette»**

**A déguster, à discuter...**

*Envisager l'approvisionnement de produits bio et locaux à la cantine*

Exposition des travaux des élèves, jeu gustatif, débat mouvant, rencontre avec des producteurs

Le projet *Un jardin dans mon assiette* est envisagé comme une discussion/débat autour de l'alimentation mais surtout de la cantine scolaire. Plus exactement : " *Pour du bio et du local à la cantine* »

Mais pour introduire ce sujet, il est indispensable de parler de l'alimentation.

Qu'est-ce que bien manger? Peut-on allier santé et alimentation durable? Et les enfants, comment voient-ils les choses?

Dans cette perspective : les écoles de Longchaumois et des Moussières et le centre de loisirs de Longchaumois jouent le jeu ! Avec des travaux en classes sur le sujet (jardin, cuisine, arts plastiques avec Marine Egraz...et toute autre forme d'apprentissage et d'activité)

### **Déroulement**

- **Présentation des réalisations collectives des enfants**

- **Jeux sensoriels** : les enfants soumettront les participants -parents, élus, invités divers- à des tests de goûter, qui ouvriront l'appétit et la discussion

- **Débat/discussion sur la cantine scolaire**

Forme participative (type débat mouvant) pour exprimer les envies les freins les leviers (humains, logistique, filière, représentation de la cantine, le prix etc... ) en vue d'imaginer un projet pour l'avenir (même lointain!).

- Pendant le débat : **réalisation collective d'une carte sur la provenance des aliments**

**Invités** : élus, association Vivre Bio (composée de trois maraîchers) qui fournit la restauration collective sur Champagnole, et Méghane Perrier qui a travaillé en cuisine de restauration collective en Suisse plusieurs années et qui nous parlera de son expérience.

**Samedi 21 octobre 2023**

**A partir de 20h : Concerts**

**RIP Chef (Saint-Claude)**

"RIP chef" (prononcer 'Ai ripé chef !') naît de la fusion d'un accordéon et d'une guitare solidement arrimés au son brut d'une stomp box. A leur répertoire ; : chansons à textes, interactivité avec le public, bonne humeur et lâcher prise.

[Teaser 2023](#)



**Falguièra (Les Bouchoux)**

Le trio composé de Lucie Périer (flûte traversière), Nicolas Delatouche (banjo) et Sébastien Rix (accordéon chromatique) propose un programme d'environ 1h30 - 2h alternant danses auvergnates (bourrées 2 et 3 temps) et danses folks (scottish, cercles, mazurkas, chapelloise, valse, polska...).

<http://www.lucieperier.com/falguièra>

**Dimanche 22 octobre 2023**

**11h : Rencontre avec l'auteur suisse Blaise Hofmann**

*Faire Paysan – Editions Zoé*



En ces temps de crise écologique, les paysans ont mauvaise presse. Le fossé se creuse entre eux, qu'on accuse d'empoisonner la terre, et une population urbaine qui aspire à une autre relation à la nature mais ne distingue pas un épi d'orge d'un épi de blé.

Blaise Hofmann est né en 1978 à Morges, dans le canton de Vaud (Suisse). Il passe son enfance dans le domaine arboricole-viticole qu'exploitent ses parents.

Lorsque Blaise Hofmann, fils et petit-fils de paysans, revient vivre à la campagne, il est le témoin direct de ces tensions. Lui qui a voyagé dans le monde entier part à la rencontre de celles et ceux qui, tout proches de lui, pratiquent encore le "plus vieux métier du monde", qui est "aussi le plus essentiel". Avec humour et tendresse, porté par une indignation grandissante, il emprunte les voies du reportage littéraire sur le terrain : on y visite des champs, des supermarchés, des coopératives écoresponsables, de grosses exploitations hyper technologiques

Il a travaillé comme aide-infirmier en soins palliatifs, animateur pour les sans papiers, berger et enseignant

Il est l'auteur d'une douzaine de romans et récits de voyage.

Blaise Hofmann qui vit d'écriture et de vin, de culture et de viticulture apportera trois bouteilles du vin Bio qu'il produit sur ces terres au pied du Jura pour le partager avec le public après la lecture. Ce temps d'échange qui suit est pour lui très important pour justement débattre entre producteur et consomm'acteurs ...

Pour aller plus loin : [www.blaisehofmann.com](http://www.blaisehofmann.com)

**Dimanche 22 octobre 2023**

**15h : Rencontre-débat « Des bâtons dans les roues de l'autonomie alimentaire ».** Animée par Jérôme Fortier.

Echanges, débats en présence d'élus-e-s, de paysans-nes, de partenaires et de citoyen-nes motivé-es pour nourrir le Haut Jura.

Qui peut aujourd'hui nourrir le Haut-Jura? Quoi, quelle alimentation, quels produits, quelle structure? Comment s'organiser, comment épauler? Pour qui ? Pourquoi ? Telles sont les nombreuses questions qui pourront être posées à nos témoins locaux qu'ils-elles soient paysans-nes, partenaires institutionnels, représentante syndicale, élu-e.



# Pendant les deux jours

## Les stands d'informations citoyennes

Seront présentes : des associations généralistes de défenses de l'environnement : Jardins partagés de Saint-Claude ; Attac ; Nature et Progrès ; La Confédération paysanne et les Amis de la Conf...

## Les expositions visibles sur la foire

« **A table** » : un dossier pédagogique sur le thème de l'alimentation  
15 pays, 16 familles, leur alimentation. Photographies de Peter Menzel.

## La salle conviviale

On peut s'y asseoir, causer, boire et manger à toute heure en bonne compagnie !

## Livres

La librairie Zadig sera présente.

## Les stands des exposants

### ALIMENTATION

**AU PAYS DES DOUCEURS** Biscuits, chocolat, chutneys  
Isabelle BAVOUX 39150 Les Planches-En-Montagne 06 33 57 59 65

**BARBICHE ET PAMPILLE** Fromages de chèvre  
Emmanuelle GIRARDIN 39170 St-Lupicin 06 82 92 45 39

**CHARCUTERIE DU DOUBS** Viande de porc et charcuterie  
Didier MICHAUD 25360 Glamondans 06 99 65 00 15

**COMPTOIR D'AILLEURS** Huile, dattes, articles en bois d'olivier  
Salah Ben Nejma 21560 Bressay-Sur-Tille 06 19 21 05 96

**EI AMARILLYS** Fromages fermiers de vache  
Amarylis GRANDJEAN 39150 Les Planches-En-Montagne 07 82 37 71 03

**ÉPICÉLESTE** Épices  
Christine RIOTTE 21000 Dijon 06 44 27 03 11

**ESSENTIELHOP** Plantes aromatiques et médicinales  
Clémentine PELIER 39130 Soucia 06 59 80 92 22

**FERME DE CHAMPANDRÉ** Légumes et huiles essentielles  
Laurent HILLAIRET 39170 Lavans-Lès-St-Claude 06 83 09 69 12

**FERME DE LAISIA** Vaches laitières, fromage au lait cru, pain au lait  
Hugo BESROUR 39310 Les Molunes 03 84 41 65 18

**FERME DES RIVONS** Poulets, œufs, terrines, gaufres  
Boris SAENGER 39170 Lescières 06 71 50 41 81

**LA FERME DU CROUZET** Élevage de porcs, production de châtaignes  
Gérard GIULIANI 07600 St-Andéol-De-Vals 06 99 67 23 53

**FLO FARINES** Boulangerie  
Florence HENRIOT COLIN 39370 Les Bouchoux 06 38 03 67 62

**GAEC LES CARLINES** Viande de bœuf et de porc  
Patrick TABARD 39200 St-Claude 06 89 78 59 82

**HERBERIE MILLEFEUILLE** Plantes aromatiques et médicinales  
Natascha MACIUGA 39170 St-Lupicin 03 84 42 51 86

**LA DANSE DES ABEILLES** Miel, pollen et produits transformés  
Emmanuel JOSSERAND 39170 Ravilloles 06 30 24 17 72

**LA FERME AU CHAPEAU VERT** Fromages, yaourts, glaces de brebis  
Patrick ABRAHAM 39370 Les Bouchoux 07 83 50 14 18

**LA FERME DES PETITES PLUMES** Producteurs de volailles  
Sandrine DURET 39107 Charcier 07 70 40 55 63

**LA GOUTTE D'OR DU PLATEAU** Huiles végétales, poudres/pâtes de fruits à coques  
Olivier BROCAT 71480 Varenne-St-Sauveur 06 13 30 38 99

**LA PÉTRINE** Pain au levain cuit au feu de bois  
Perrine VAN VLAMERTINGHEN 39130 Saugeot 07 89 58 00 17

**LES ESCARCOTS DE TRÉMONTAGNE** Produits à base d'escargots  
Laurianne SCHOFF 39150 Nanchez 06 87 27 86 42

**LES JARDINS DE CRUSSE** Légumes biodynamiques des saisons  
Emmanuel KOVARIK 39190 Val-Sonnette 03 84 25 08 12

**MAISON HEIMA** Spiritueux sauvages  
Julien MARIOTTE 25320 Abbans-Dessous 07 55 67 32 32

**MAISON SAILLARD** Vinaigres, moutardes  
Rodolphe SAILLARD 39150 Fort-Du-Plasne 06 25 16 69 95

**MOULIN DU VAL D'AMOUR** Farine bio, moulin bio  
Mathieu MAGDELAINE 39380 Vaudrey 03 84 81 50 33

**SAFRAN BLEU** Confitures, fruits divers et safran bio  
Claude ANCEDY 39380 Chissey-Sur-Loue 06 44 21 20 96

**SCEA LACROIX** Pommes, poires, jus de fruit, cidre  
Aurélien LACROIX 74350 Cercier 06 14 02 41 20

**TERRA LUNA** Plantes aromatiques et médicinales, tisanes, condiments  
Louka GROS 39240 Arinthod 06 25 05 22 74

**VINAIGRES DE LA CARRIÈRE** Vinaigres de cidre  
Olivier LE MOGNE 03170 Montvicq 06 82 77 17 06

### ARTISANAT-TEXTILE-COSMETIQUES

**ATELIER DU CRAIN D'ARCILE** Céramique à usage utilitaire ou décoratif  
Muriel GRANDJEAN KOVARIK 39190 Val-Sonnette 03 84 25 08 12

**ATELIER TOUR A TOUR** Poterie utilitaire en grès  
Loren DELILLE 39150 Lac-Des-Rouges-Truites 07 86 50 48 44

**AU FIL DES RÊVES** Tissage sur métier manuel, matières naturelles  
Brigitte ROLLAND 26160 Rochebaudin 06 79 15 09 68

**AU FIL NATURELS** Chaussettes et vêtements en fibres naturelles  
Dominique WOOG 71250 La Vineuse-Sur-Frégnac 06 09 85 38 32

**BOUILLON DE COULEURS** Aquarelle artisanale  
Joanie MAGNIN-FEYSOT 39130 Étival 06 87 23 37 27

**CORINNE JANIER** Poterie, céramique, œuvres graphiques en tirage limité  
Corinne JANIER 39170 St-Lupicin 06 61 76 81 51

**LA CHARRETTE BLEUE** Éleveur d'anesses, savons, crèmes, ...  
Frédéric Colas 71310 Serley 03 58 62 75 08

**MOHAIR LA VIE COTÉ DOUCEUR** Articles en mohair  
Vinciane GÉNOUD 39370 La Pesse 06 38 21 33 41

**JOJO ROSTIAK** Fabrication de pipe, tourneur et ébéniste d'art  
Joseph RAIMBAUD 39260 les Crozets 07 86 35 31 33

**JULIEN ARBEZ PHOTOS NATURES** Photographies natures du jura  
Julien ARBEZ 39370 Choux 03 84 42 67 42

**KAHOBAS** Lampes en tissu biologique sérigraphiées  
Charlotte CHARBONNIER 30170 Ravilloles 07 63 19 47 38

**LA FABRIQUE D'ACATHE** Vêtements en tissus bio  
Agathe BORNET 01410 Champfromier 06 89 56 88 93

**LES CARDALINES** Oreillers végétaux  
Valérie ROCHE 13250 St-Chamas 06 19 01 42 65

**LES DROLIPATHES** Personnages végétaux et cartes postales  
Marie MEIGE 39210 Baume-Les-Monsieurs 06 85 99 20 95

**LIACHLAN** Feutriers  
Fanny PERNET 39130 Menétrux-en-Joux 06 83 94 02 99

**MARINE ECRAZ** Illustration, articles de papeterie, veilleuses  
Marine EGRAZ 39400 Longchaumois 06 45 06 11 39

**NATURE UTILE** Plats en terre  
Rodolphe DAL MOLIN 05130 Sigoyer 04 92 53 86 50

**OZABOIS** Tourneur sur bois  
Sébastien GAUBUSSEAU 39110 Salins-Les-Bains 07 61 08 19 60

**TOURNACE SUR BOIS CRÉATION** Objets en bois tourné  
Sébastien BINDER 39150 Lac-Des-Rouges-Truites 06 17 82 57 20

**TRECK** Chaussures, sacs en cuir  
Cyril WARNIER 83440 Seillans 06 79 02 55 19

**YENSARAI** Plantes à couleuvre  
Nelle BOSSON 39570 Montaigne 06 81 75 42 95

### VINS-BOISSONS

**BRASSERIE DES SAPIENS** Bière artisanale  
Valentin VUAILLAT 39200 St-Claude 06 95 64 43 89

**DOM e TER** Vin de Corbières  
Dominique TERRIER 11220 Lagrasse 06 88 99 97 31

**DOMAINE DU CHANDONBLEU** Vin de la Drôme  
Emmanuel CHAUVIN 26770 Roche-St-Secret 06 02 06 68 59

**DOMAINE VILLET** Vin du jura  
Christine VILLET 39013 Arbois 06 43 21 56 28

**LA FRANCHÉ** Brasserie artisanale  
Régis BARTHE 39600 La Ferté 03 84 37 65 33

### ASSOCIATIONS & PARTENAIRES

**ARTISANS DU MONDE** Artisanat et alimentation  
39200 St-Claude 03 84 45 79 58

**ATTAC STOP TAFTA**

**LA CONFÉDÉRATION PAYSANNE**

**LES JARDINS PARTAGÉS DE ST-CLAUDE**

**NATURE e PROGRÈS**

**SAUTE FRONTIÈRE**

**PARC NATUREL RÉGIONAL DU HAUT-JURA**

### LIVRES

**LIBRAIRIE ZADIG**  
Faustine JAUFFRET 39200 St-Claude 03 84 45 15 01