



DOSSIER DE PRESSE

21^e Foire HUMEUR BIO

Organisée par l'association Humeur Bio
Soutenue par la commune de Longchaumois
Contact : humeur.bio@hotmail.fr
www.humeurbio.com

Alimenterre Élémentaire : 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

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 17

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, de paysans-nnes...

21^e Foire HUMEUR BIO

Organisée par l'association Humeur Bio
Soutenue par la commune de Longchaumois
Contact : humeur.bio@hotmail.fr
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 rivons – Boris Saenger (élevage de poules - production d'œufs à Vaux-les-Saint-Claude)

Ferme de Champandré – Laurent Hillairet (maraîchage 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 diseur:

Marion Ciréfice

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

Florence Daudé

Christophe Jasseron

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

Flora Mercier (conteuse)

Elisabeth Ciréfice, coordination

Pour en savoir plus : www.sautefrontiere.fr

Contact : Marion et Elisabeth Ciréfice

03 84 45 18 47

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 d'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 maraîcher) 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](#)



Falguière (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, valses, polska...).

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

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

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'élu-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 Bressey-Sur-Tille 06 19 21 05 96

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

ÉPICÉLESTE épices
Christine RIOTTE 21000 Dijon 06 44 27 03 11

ESSENTIEL'HOP 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 BESOUR 39310 Les Molunes 03 84 41 65 18

FERME DES RIVONS Poulets, œufs, terrines, gaufres
Boris SAENGER 39170 Leschères 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 boeuf 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 Charchier 07 70 40 55 63

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

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

LES ESCARGOTS 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 MAGDELAIN 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 GRAIN 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-Frêgande 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

MÔHAIR LA VIE CÔTÉ DOUCEUR Articles en mohair
Vinciane GENOUD 39370 La Pesse 06 38 21 33 41

JO-JO RÖSTIAK 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

KAHOAS Lampes en tissu biologique sériographiées Charlotte CHARBONNIER 39170 Ravilloles 07 63 19 47 38

LA FABRIQUE D'ACATHIE Vêtements en tissu bio Agathe BORNET 01410 Champfromier 06 89 56 88 93

LES CARDALINES Orelleirs 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 Fruiterie 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

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

TOURNAGE 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 Sellans 06 79 02 55 19

YENSABAÏ Plantes à couleur Nelly BOSSON 39570 Montaigu 06 81 75 42 95

VINS-BOISSONS

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

DOM & TER Vin de Corbières
Dominique TERRIER 11220 Lagrasse 06 88 99 77 31

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

DOMAINE VILLETT Vin du Jura Christine VILLETT 39013 Arbois 06 43 21 56 28

LA FRANCHE Brasserie artisanale Régis BARTHÉ 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 & PROGRÈS

SAUTE FRONTIÈRE

PARC NATUREL RÉGIONAL DU HAUT-JURA

LIVRES

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

