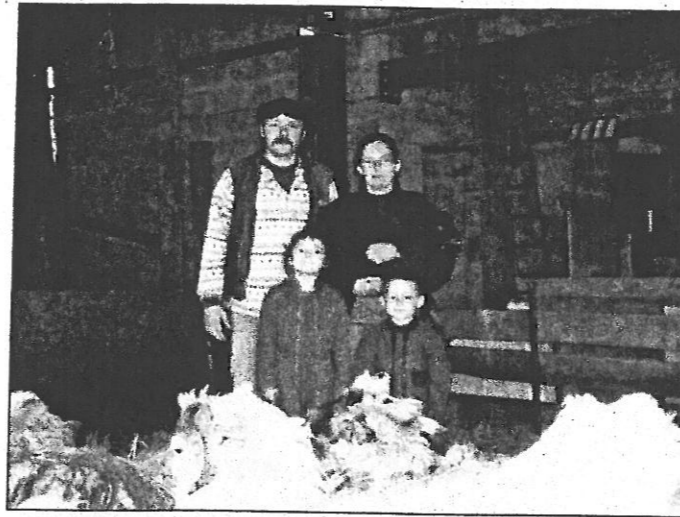


Les produits bio ont leur grand marché

Alléchante cette 6e édition de Relanges bio



Installés depuis seulement quelques mois, Ludyvine et Marc Baudrey seront présents pour la première fois à Relanges cette année. Ce couple, installé avec Elise et Clément, leurs deux jeunes enfants, à Fresse-sur-Moselle, a un parcours un peu atypique. Avec un BTS agricole en poche réussi au CFR de Gugnécourt, Ludyvine part s'installer avec

son époux Marc, en Savoie comme bergère en alpage. Revenue dans les Vosges quelque temps plus tard, Ludyvine sera durant huit ans formatrice à la Maison familiale et rurale de Bulgnéville mais avec le secret espoir de pouvoir un jour élever des ovins ou des caprins en bio. « Nous avons trouvé un élevage à Fresse-sur-Moselle, l'exploitant voulant passer le relais

alors je suis restée avec lui durant un an et depuis février 2011, je suis devenue exploitante agricole » livre-t-elle.

Le plus grand cheptel du pays

Aujourd'hui, le couple se trouve à la tête d'un cheptel de 200 brebis de race corse : « Nous avons le plus gros troupeau de métropole. Ce sont de petits animaux de 35 kg, contrairement à la brebis classique qui pèse 70 kg. Bien sûr, elles donnent moins de lait, mais ce dernier est plus riche en qualité et a un très bon rendement fromager. »

Le lait ainsi récolté est aussitôt transformé en Tome de 2 kg, en yaourt, en fromage frais et à Relanges, il sera donné de goûter au « bisou du berger », un fromage de type Reblochon. Marc et Ludyvine n'ont pas fini de créer et d'étonner : « Nous préparons aussi un fromage de type Pérail, du Brousse et un autre de type Féta ». Les premiers agnelages sont terminés, les petits nés entre janvier et février, après être restés un mois à téter leur mère sont autonomes. Les fromages seront donc sur l'étal, en attendant le second agnelage de mai qui donnera le lait d'été. Dans ces conditions, c'est à consommer sans aucune modération !

Demandez le programme

Samedi. — A 15 h 30 : table ronde sur la « phytoépuration » ; 16 h 30 : conférence sur la disparition des abeilles avec Dominique Roussel, apiculteur.

Dimanche. — A 11 h : conférence de Sylvia Perez-Vitoria, sur « la riposte des paysans » ; à 14 h 30 : militants, faucheurs, élus, consommateurs débattront autour « les acteurs d'un monde sans OGM sont-ils efficaces, pertinents et réalistes ? »

A 15 h 30 : « bio-cohérence, une éthique, un engagement, une marque » ; 16 h 30 : « présentation de la permaculture » par Anne Derouet.

Ambiance musicale et un bal folk le samedi à partir de 21 h. Repas bios samedi soir et dimanche midi sur réservation au prix de 15 € au 03 29 09 84 18 ou relangesbio@sciebois.fr

Infos pratiques

La Bergerie de la Colline, 22, rue de la Chapelle à Fresse sur Moselle, au 06 18 36 57 70.

Terroir

Pour la sixième année consé-



cutive, le plus marché de produits biologiques et écologiques se tiendra durant deux jours à Relanges. Organisé en partenariat avec le Groupeement des agrobilologistes des Vosges, l'association du Marché Bio de Bleurville, le foyer rural et la municipalité de Relanges, ce grand bio et écolo regroupe plus d'une centaine de producteurs, distributeurs présenteront leurs produits : du fromage, du vin, des légumes et des plants, des terrines et du saucisson, des huiles de colza et de tournesol, des glaces et sorbets, des produits d'entretien, de la confection en fibres naturelle, s des expos sur les énergies renouvelables, en passant aussi par l'habitat écologique et l'artisanat. Il y en

aura pour tous, aussi bien du côté de l'animation pour petits et grands, des échanges avec les nombreuses associations, des promenades en forêt en tractmobile, des animations sur le thème du jardinage.

