



# Dossier de presse

## 2 mai 2023



### Contact Presse

Aurore SUSS  
Chargée de communication  
06 80 45 83 92  
aurore.suss@moselle.chambagri.fr



CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA MOSELLE  
64 Avenue André Malraux  
CS 80015 - 57045 METZ Cedex 01  
accueil@moselle.chambagri.fr  
03.87.66.12.30



# Dimanche de Fête à la Campagne

## 7 mai 2023



moselle.chambre-agriculture.fr





**Xavier Lerond**  
Président de la Chambre d'agriculture de la Moselle

La Chambre d'agriculture de la Moselle a souhaité, en collaboration avec le Conseil Départemental de la Moselle, reconduire l'opération "Un Dimanche de Fête à la Campagne" qui n'avait plus vu le jour depuis 2019 suite aux restrictions sanitaires. Cet événement était l'opportunité pour les habitants de notre beau département de renouer avec le monde agricole et découvrir ou redécouvrir le savoir-faire de nos agriculteurs mosellans. Lors de cette journée, les exploitations ouvrent leurs portes au Grand Public avec un objectif principal, partager leur passion, leur engagement et leur métier tout simplement.

Le rôle de la Chambre d'agriculture de la Moselle est avant tout de soutenir le travail des agriculteurs au sein de nos territoires. Ils détiennent un rôle essentiel que ce soit au niveau de la qualité de notre alimentation ou de la vie dans nos zones rurales et ils façonnent nos paysages au gré des saisons. A travers ces actions, ils participent à enrichir et promouvoir l'image de l'agriculture et dynamise le tissu économique de nos territoires.

Il est important de rappeler qu'au sein du département de la Moselle, l'agriculture compte près de 2 900 exploitations mais également une activité de collecte, de transformation et de commerce de produits agroalimentaires.

Cette manifestation a aussi pour vocation de redonner de la visibilité à notre activité et nous ouvrir à nos concitoyens en leur transmettant les clés de compréhension de notre agriculture.

La Chambre d'agriculture de la Moselle accompagne cette dynamique, avec le soutien du Conseil Départemental de la Moselle et la participation de l'Eurométropole de Metz et de la Mutualité Sociale Agricole (MSA).

Cette année, 16 producteurs, un domaine forestier et un lycée agricole ont répondu présents. De nombreuses activités sont proposées sur les différents exploitations : dégustations de vins, découverte du maraîchage, des cultures, de la forêt et des élevages de bovins, de moutons et de chèvres.

Cette journée sera l'occasion pour tous les mosellans de goûter les produits de leur terroir et de renouer avec la nature et ses paysages !



**Patrick WEITEN**  
Président du Conseil Départemental de la Moselle  
Ancien Député



Cette année encore, le Département de la Moselle s'associe à la Chambre d'Agriculture dans la promotion des savoir-faire des exploitants agricoles. Lors de ce Dimanche de Fête à la Campagne, les mosellans et les mosellanes pourront découvrir les métiers de ces agriculteurs engagés et leurs productions de qualité.

Dans les cinq territoires du département, des exploitations agricoles, des domaines viticoles et des établissements ouvriront leurs portes, offrant à chacun l'occasion de changer de regard sur l'agriculture et de se familiariser avec ces missions passionnantes, leur spécificité et leur quotidien.

L'agriculture est primordiale : elle joue un rôle dans l'économie, le développement et l'aménagement de la Moselle, elle est source d'attractivité, de cohésion et de vitalité pour nos territoires. Avec près de 2 900 exploitations et 8 100 emplois, l'agriculture constitue un enjeu majeur pour la Moselle. C'est en ce sens que le Département mène une politique agricole volontariste pour répondre aux attentes des agriculteurs, aux besoins des territoires et des mosellans.

Depuis 2018, à travers son agrément Qualité MOSL, il met en avant à la fois les acteurs de la filière et leurs productions : véritable repère pour les consommateurs, il promeut la transparence sur l'origine des matières et la transformation des produits valorisant ainsi le terroir et le circuit-court mosellans. Aujourd'hui, 516 agréés dont 174 agriculteurs constituent ce réseau.

Parce qu'elle est précieuse pour notre territoire, le Département sera toujours aux côtés de ceux qui font vivre l'agriculture au quotidien.



+  
infos

[moselle.chambre-agriculture.fr](http://moselle.chambre-agriculture.fr)



## Découverte du Plateau de Frescaty à vélo

L'Eurométropole de Metz vous propose dans le cadre de l'opération "un Dimanche de Fête à la campagne" de découvrir à vélo quelques aménagements et projets du Plateau de Frescaty.

Ces visites à vélo seront l'occasion de découvrir...

- **La Coopérative Apicole du Grand Est**, fondée en 1949 à l'échelle du pays messin, elle devient Coopérative Apicole du Grand Est en 2016. Sa mission ? Vendre du matériel aux apiculteurs au meilleur prix. À l'heure actuelle elle compte entre 1800 et 2000 adhérents. La vente de miel et la découverte du matériel d'apiculture vous seront proposées de 10h à 12h et de 14h à 16h.  
**Accès** : 4 rue Jean-Marie Pelt à Marly.  
**Plus d'infos sur le site** : <http://www.coopapimetz.com/>
- **Le Pôle de Transformation Agro-alimentaire Métropolitain**, il s'inscrit dans la continuité du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de l'Eurométropole de Metz. La réhabilitation de cette friche militaire permettra aux différents porteurs de projet de transformer localement les "fruits" d'une production éthique et plus respectueuses de l'environnement : huiles et produits cosmétiques, bières etc. Des animations seront organisées de 10h à 18h en continu.  
**Accès** : conciergerie du Plateau de Frescaty rue de Frescaty à Augny.  
**Lien vers le plan** : [https://www.eurometropolemetz.eu/fileadmin/user\\_upload/mediatheque\\_metropole/actualite/2023/HM9-DimancheFete.pdf](https://www.eurometropolemetz.eu/fileadmin/user_upload/mediatheque_metropole/actualite/2023/HM9-DimancheFete.pdf)
- **L'Espace-Test Agricole**, Il s'agit d'un espace de 5000 m2 que l'Eurométropole de Metz a dédié au test de la production maraîchère biologique pour les entrepreneurs débutants. Cette démarche a pour objectifs de développer la production locale et favoriser les circuits courts à travers la commercialisation des récoltes en vente direct ou en magasins BIO spécialisés. Au cours de cette journée, deux personnes seront présentes pour vous accueillir et vous montrer comment ils travaillent, ce qu'ils font pousser. Quelques « fruits de labour » seront proposés à la vente.
- **Un berger et son troupeau de moutons**, actuellement ce sont près de 200 moutons et agneaux qui sont installés sur le Plateau de Frescaty afin d'en assurer l'entretien paysager de manière douce et écologique. C'est ce qu'on appelle l'éco-pâturage. C'est une démarche gagnant-gagnant car ainsi le berger dispose de nourriture pour ses bêtes tandis que celles-ci maintiennent « l'ouverture des milieux », c'est-à-dire qu'elles empêchent la pousse d'une végétation de type broussaille etc. Une occasion de venir à la rencontre d'un métier qui fait son retour.
- **La Brasserie La Tuilerie** proposera des animations pour petits et grands : molly, pêche à la bière, découverte des accords mets-bières autour de la production locale de crackers et de bières, comment fabrique-t-on de la bière, ventes etc.

...mais aussi de faire quelques achats gourmands !

### INFORMATIONS PRATIQUES

Départs à 10h et 14h (se présenter sur place 15 à 20 minutes avant)

Sur **inscriptions uniquement**, jusqu'au 5 mai au plus tard via le QR Code



50 places maximum par départ, prêt de vélo dans la limite des disponibilités (20 vélos).

Point de rdv : conciergerie du Plateau de Frescaty, rue de Frescaty à Augny. Stationnement possible, limité à 30 places maximum.

Durée : 2h/2h30 environ (trajet de 6 km)

**Animations** : visite de l'espace test agricole maraîcher (AB), une animation et une vente autour de la Coopérative Apicole, rencontre avec un éleveur de moutons et dégustation et vente de produits du pôle de transformation végétal.

Les parcours s'effectueront à vélo pour plus d'informations et inscription sur le site de l'Eurométropole :

[www.eurometropolemetz.eu](http://www.eurometropolemetz.eu)

Il sera également possible de se rendre de manière libre sur la coopérative apicole et le pôle de transformation en dehors des parcours vélo.

# Les Chiffres clés\* de l'agriculture en Moselle

2 Lycées agricoles



2 878 Exploitations agricoles



94 Établissements d'industrie agroalimentaire



2 969 Exploitants et co-exploitants



9 Fermes pédagogiques



658 854 Volailles



2 418 Équins



229 249 Bovins



63 596 Ovins



13 200 Porcins



3 702 Caprins



325 000 ha Surf. Agricole Utile  
187 000 ha de Bois et Forêt  
131 506 ha de Prairies  
124 100 ha de Céréales  
28 500 ha de Colza  
80 ha de Mirabelles  
79 ha de Vigne



## Les exploitations mosellanes vous ouvrent leurs portes !

Suite aux mesures sanitaires des années précédentes, l'opération « Un Dimanche de Fête à la Campagne » n'a plus vu le jour depuis 2019. La Chambre d'agriculture de la Moselle a donc décidé de relancer l'opération "Un Dimanche de Fête à la Campagne", qui avait, auparavant rassemblé un grand nombre de participants et connu un succès incontestable auprès du Grand Public. La Chambre d'agriculture de la Moselle, en collaboration avec le Conseil Départemental de la Moselle et la participation de l'Eurométropole de Metz et de la Mutuelle Santé Agricole (MSA), souhaite à travers cette opération mettre en avant le savoir-faire de nos agriculteurs et partager leur engagement et leur passion auprès du Grand Public. 16 producteurs mosellans, 1 domaine forestier et 1 lycée agricole ont répondu présents afin de vous faire découvrir leurs métiers et leurs exploitations agricoles le dimanche 7 mai 2023.



## Exploitations Agricoles

### LA FERME DE FRESNOIS



**LA FERME DE FRESNOIS** vous ouvrira ses portes avec une visite guidée de l'exploitation céréalière ainsi que la découverte de son élevage de moutons et de vaches limousines. Pour se restaurer, la ferme propose des poulets fermiers à la broche, hamburgers maison et escargots.

Une visite à ne pas manquer, la Ferme de Fresnois vous attend avec impatience !

**LOUYOT Félicia - 06 16 26 35 16**  
**famille.louyot@orange.fr**  
**2 Ferme de Fresnois 57530 BAZONCOURT**  
<http://gitedelafermedefresnois.fr/escargots>



### LA FERME DES BIGOUDIS



**LA FERME DES BIGOUDIS** vous ouvrira ses portes afin de vous faire visiter et découvrir la ferme et la fromagerie.

Cléa et Camille Monceau se sont installées le 01 mai 2017 sur la ferme de Claude et Bettina BELLOY après leur départ en retraite. Avec 18 ha de prairie, les bigoudis élèvent une quarantaine de chèvres et 5 vaches qui produisent le lait utilisé pour la fabrication des fromages.

Mais aussi des porcs élevés au petit lait.

Accueil également d'un atelier maraîchage tenu par Jean-Luc le maraîcher.

La ferme produit l'essentiel de ses fourrages, utilise des céréales locales et des aliments sans ogm.

**MONCEAU Cléa - 06 52 05 82 60**  
**clochette-34-10@hotmail.fr**  
**21 Rue du Cugnot 57590 BACOURT**  
<https://www.fermedesbigoudis.fr/>



### LE DOMAINE SOMMY



**LE DOMAINE SOMMY** vous ouvrira ses portes afin de vous faire découvrir la viticulture à travers des balades dans les vignes mais aussi grâce à la dégustation de vins de l'exploitation. Un marché du terroir sera également organisé.

Quatre vins y sont produits : les bulles de Sommy, l'Auxerrois, le Pinot Gris et le Rosé.

Venez nombreux partager un moment de convivialité au Domaine Sommy !

**GRANDIDIER Bernard - 06 07 49 13 33**  
**sommy-grandidier@orange.fr**  
**Route d'Augny 57420 FEY**  
<https://fr-fr.facebook.com/domainesommy/>

AOC MOSELLE



## Lycée Agricole

### LYCÉE AGRICOLE - FERME DES MESNILS

**LE LYCÉE AGRICOLE à Coucelles-Chaussy** vous ouvrira ses portes afin de vous faire découvrir la Ferme Des Mésnils,

Au programme : visite d'une exploitation agricole grandeur nature, découverte des ateliers de production, support de formation et d'expérimentation.

**FERME DES MESNILS - 03 87 64 00 17**  
**epl.metz@educagri.fr - www.epleaa.metz.educagri.fr**  
**1-3 Avenue d'Urville 57530 COURCELLES-CHAUSSEY**



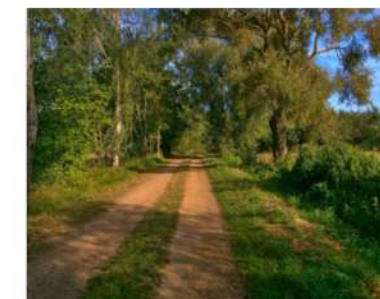
## Fôret

### FORÊT DE PANGE

**Rendez-vous à l'entrée de la forêt à 300 mètres sur la route de Pange qui va vers Courcelles-Chaussy (repère GPS : 49°04'52.8"N 6°21'54.6"E).**

Une Promenade découverte pédagogique de la forêt accompagnée d'un professionnel (sylviculture, mares...) à 10h et 14h sur inscription par mail et renseignements par téléphone. Durée d'environ 2h.

**DE PANGE Edith - 06 11 95 03 00 - arcp@chateaupange.fr**





## LE DOMAINE DIETRICH GIRARDOT



**LE DOMAINE DIETRICH GIRARDOT** va vous faire découvrir la viticulture à travers la dégustation de vins et des jeux sur les couleurs, les arômes et les millésimes.

L'exploitation viticole se situe au 32 rue Meynier à Vic Sur Seille (57630). Le domaine bénéficie depuis le 16 novembre 2010 de l'AOC Moselle (Appellation d'Origine Contrôlée Moselle). La production moyenne annuelle est de 250HL soit 33 000 bouteilles.

Le domaine produit des vins blancs, rosés, rouges et méthodes traditionnelles blanc et rosé. Les principaux cépages de l'appellation sont : l'Auxerrois, le Pinot Gris, le Muller Thurgau et le Pinot Blanc pour les cépages blancs et le Pinot Noir et le Gamay pour les cépages rouges.

Venez nombreux, le Domaine Dietrich Girardot vous attend avec impatience !

**DIETRICH Véronique - 06 22 79 26 67**  
**domainedietrichgirardot@gmail.com**  
**32 Rue Meynier 57630 VIC SUR SEILLE**  
**www.domaine-dietrich-girardot.com**



## LE DOMAINE SONTAG



**LE DOMAINE SONTAG** est une entreprise familiale, Marie-Antoinette et son mari Gérard, ont relancé l'activité de ses parents dans les années 1965 et depuis 2007, c'est son fils Claude Sontag qui exploite le domaine familial. Mélanie, sa fille, le rejoint en 2020 avec le désir de perpétuer l'histoire familiale. C'est à Contz-les-Bains que se trouve leur domaine, un petit village épousant le cours sinueux de la Moselle, au cœur du pays des trois frontières avec l'Allemagne et le Luxembourg.

Au programme la dégustation de vins AOC Moselle !

Venez nombreux partager un moment de convivialité !

**SONTAG Claude - 06 78 59 35 95**  
**claudesontag@gmail.com**  
**5 Rue Saint-Jean 57480 CONTZ-LES-BAINS**  
**https://www.domaine-sontag.fr/**



## LE DOMAINE BUZEA GEORGES CONSTANTIN



**LE DOMAINE BUZEA GEORGES CONSTANTIN** est un vignoble travaillé dans le respect de l'environnement, où les vendanges se font encore toutes à la main. Géré par Georgian Buzea depuis 2004, le domaine propose des vins aux saveurs délicates et originales sur des arômes de fruits et de fleurs blanches. Le domaine bénéficie de l'AOC Moselle, il est situé au 10 Rue Raymond Mondon à Ancy-Dornot.

Au programme, dégustation des vins du domaine.

Une visite sympathique à savourer sans modération sur le Domaine Buzéa Georges Constantin !

**BUZEA Georgian - 06 60 86 07 55**  
**domainebuzea@gmail.com**  
**10 Rue Raymond Mondon 57130 ANCY SUR MOSELLE**  
**https://www.domaine-buzea.fr/**



## LA FERME DE BEVILLE - DOMAINE DES TEMPLIERS



**LA FERME DE BEVILLE - DOMAINE DES TEMPLIERS** vous ouvrira ses portes afin de vous faire visiter le site, découvrir le parcours historique, assister à la présentation du jardin capitulaire de Willis et écouter la musique d'Hildegarde Von Bingen !

Vous serez également proposés à la vente et en dégustation au verre des jus, bières et confitures du domaine !

Ce lieu chargé d'histoire (depuis 1251) s'inscrit dans le cadre d'une réhabilitation d'une ferme fortifiée du XIIIème siècle, il se situe au Lieu-dit Béville à Glatigny (57530).

Sans nul doute un moment d'histoire et de culture à découvrir sans tarder !

**OHL-DELOR Danielle - 06 98 24 60 03**  
**contact@domainestempliers.fr**  
**Domaine des Templiers Béville 57530 GLATIGNY**  
**https://domainestempliers.com/**



## AUX SŒURS DES CHAMPS

**AUX SŒURS DES CHAMPS** vous ouvrira ses portes afin de vous faire visiter le jardin, des promenades à poneys seront également proposés aux enfants.

Aux sœurs des champs, c'est une petite ferme qui vous propose des légumes et des fruits multicolores, diversifiés et bio.

Vente de plants BIO du jardin.

On vous attend avec impatience !

**CHRISTEN Meghann et Tamara - 06 42 44 12 75 ou 06 40 37 76 91**  
**auxsoeursdeschamps@gmail.com**  
**1 Rue Principale 57970 INGLANGE**  
**https://www.auxsoeursdeschamps.fr/**



## HORTICULTURE GOBY

**HORTICULTURE GOBY** vous ouvrira ses portes afin de vous faire visiter les serres, conseils pour la réalisation d'un potager, découverte de l'activité horticole, conseils en plantation et pour adapter les produits au changement du climat.

Venez nombreux, découvrir l'horticulture et passer un moment agréable !

**GOBY Pierre - 03 87 78 29 53**  
**horticulture.goby@wanadoo.fr**  
**7 B Rue Maréchal Foch 57220 HOLLING**  
**https://www.horticulture-goby.fr/**



## FERME LANG

**LA FERME LANG** vous ouvre ses portes afin de vous proposer une visite guidée de la ferme, une dégustation de pop corn ainsi que la vente des produits de la ferme. Sur place un point de restauration ouvert tout au long de la journée !

A bientôt à la Ferme Lang !

**LANG Anthony - 06 78 26 29 20**  
**mylene57@hotmail.fr**  
**11 Rue d'Epping 57720 ORMERSVILLER**  
**https://www.facebook.com/fermeLANG/?locale=fr\_FR**





## L'ABEILLE DE LORRAINE



**L'ABEILLE DE LORRAINE** vous ouvrira ses portes pour cette journée exceptionnelle, Julien FRIZON un apiculteur passionné et respectueux de l'environnement possède une petite exploitation de 250 colonies d'abeilles qu'il déplace au gré des floraisons sur une large partie de l'hexagone. Le miel y est récolté à maturité, sans répulsif ni fumée de façon à ne causer aucun stress pour la colonie d'abeilles et ainsi conserver toutes les qualités du miel.

Au programme : des visites de l'intérieur des ruches et des ateliers sur l'extraction de miel.

Les confitures, jus et compotes de la "Fée Maraîchère" seront également disponibles.

**FRIZON Julien - 06 69 56 71 27**

**abeilledelorraine@gmail.com - www.abeilledelorraine.fr**

**13 Rue des Tilleuls 57970 YUTZ**

**https://abeilledelorraine.fr/**



## LA BIQUETTERIE



**LA BIQUETTERIE** a vu le jour début 2009 avec un effectif de 12 chèvres sous la houlette de Philippe Duval.

Aujourd'hui, une cinquantaine de chèvres laitières de races saanen, alpine et depuis peu lorraine fournit le lait nécessaire à la fabrication des fromages. Tout est fait sur place de la production à la transformation. Ces fromages sont commercialisés frais natures ou aromatisés à diverses saveurs ou alors 1/2 secs ou secs.

Au programme de cette journée : traite à 9h00 avec petit déjeuner (4€ sur réservation), communication sur les valeurs de la ferme.

Mais également, des activités à faire en famille (concours d'épouvantail et lancer de bottes !) et spécialement pour les enfants, chasse au trésor et chamboule-tout.

Restauration sur place (agneau à la broche et son accompagnement) sur réservation au 06.12.64.99.22 (15 Rue du Puits à Bazoncourt).

Une belle journée récréative et enrichissante à ne pas rater !

**DUVAL Philippe - 06 12 64 99 22**

**duvalsa@wanadoo.fr**

**Vaucremont 57530 BAZONCOURT**

**https://www.la-biquetterie.com/**



## CHÈVRERIE DE L'EST



**LA CHÈVRERIE DE L'EST** vous accueille à partir de 10h pour une première visite guidée avec la traite des chèvres et dégustation du lait. Ateliers guidés autour et avec les animaux (morphologie, comportement, vie à la ferme...), fin à 12h. Seconde visite guidée avec ateliers (sauf traite des chèvres) à 14h jusqu'à 16h et dernière visite guidée de 16h à 18h.

Nous proposerons également un atelier maraîchage tenu par Jean-Luc le maraîcher !

Nous vous attendons nombreux au 9 Route de Guerberhouse à Metzling (57980) !

**MUNCH Aurélie - 06 28 57 19 43**

**chevriedelest@gmail.com**

**9 Route de Guebenhouse 57980 METZING**

**https://chevriedelest.com/**



## FERME DE LA PETITE MAXE



**LA FERME DE LA PETITE MAXE** vous ouvrira ses portes pour cette journée exceptionnelle, au programme : visites guidées de la ferme à 10h, 14h, 15h30 et 17h et visites libres. Découverte de l'agriculture de conservation. Buvette et restauration sur place (uniquement sur réservation par mail).

**JACQUES Dominique - 06 16 93 78 46**

**fermedelapetitemaxe@orange.fr**

**43 Rue des Chenevières 57140 LA MAXE**

**https://www.facebook.com/fermedelapetitemaxe/**



**Présence d'une nutritionniste de 10h à 18h à la Ferme de la Petite Maxe.**  
Animations : Propositions de recettes avec des produits locaux, activités sur les thématiques de la nutrition et de l'équilibre alimentaire et atelier sur la découverte des saveurs et des arômes.  
Organisation de jeux concours avec la possibilité de remporter des paniers garnis tout au long de la journée !



## Domaines Viticoles

### LE DOMAINE MAUJARD WEINSBERG



**LE DOMAINE MAUJARD WEINSBERG** vous ouvrira ses portes avec des visites libres de la cave et la dégustation des produits du domaine.

Le Domaine Maujard-Weinsberg est un vignoble de l'AOC Moselle, cultivé en Agriculture Bio selon des valeurs de Respect, d'Humilité et d'Authenticité. François Maujard a réalisé son premier millésime en 2016 sur 3 ha. Il produit 6 cuvées : 3 de Pinot noir, 2 d'Auxerrois et la dernière de Chardonnay.

Il est situé au 9 rue de l'église à Marange.

À n'en pas douter, une visite sympathique qui vaut le détour !

**PUCHALSKI Audrey - 06 17 98 80 06**

**apuchalski@domainemw.com**

**9 Rue de l'Église 57535 MARANGE SILVANGE**

**https://www.domainemw.com/**



### LA DISTILLERIE ARTISANALE LEISEN



**LA DISTILLERIE ARTISANALE LEISEN** vous ouvrira ses portes afin de vous faire visiter le site et des dégustations gratuites des eaux-de-vie, liqueurs, vins de Moselle, whisky et gin vous seront proposés. Possibilité de se restaurer en produits locaux.

Distillateurs depuis 3 générations, des eaux de vie artisanales et depuis quelques années du whisky en 5 et 9 ans d'âge, la distillerie est située au 21 Grand rue à Petite Hettange (57480). Elle travaille essentiellement avec des producteurs de Lorraine, raison pour laquelle les liqueurs ont été primées plusieurs fois lors de concours. C'est avec impatience que la Distillerie Artisanale Leisen vous attend ! Venez nombreux la découvrir.

**LEISEN Sarah - 03 82 50 10 15**

**j.marie.leisen@wanadoo.fr**

**21 Grand'Rue 57480 PETITE HETTANGE**

**https://www.distillerie-leisen-petite-hettange.fr/**

