

## **Agriculture : se diversifier, c'est innover**

7 % des exploitants jurassiens ont ajouté aux actions labourer ou traire, les verbes : héberger, cuisiner, transformer, accueillir... En agriculture, la diversification désigne ainsi la mise en place d'une nouvelle production ou offre de service en lien avec l'exploitation agricole.

Cette démarche regroupe des motivations plurielles : envie de s'impliquer dans la dynamique locale, besoin de reconnaissance, finalités économiques... Mais derrière la multiplicité apparente des ateliers de diversification, il existe un moteur commun à toutes ces entreprises : l'esprit d'innovation.

### **Huilerie artisanale du Val d'Amour**

Cette mentalité caractérise bien Emmanuel Ogier, à la tête de la ferme familiale depuis une quinzaine d'années. En 1995, par révolte face aux conséquences de la crise de la vache folle, il décide de réduire son cheptel et de le commercialiser en créant un laboratoire de découpe.

Dix ans après, lorsque le cours des céréales atteint son plus bas plafond, il se lance dans la production d'huile de tournesol. *« Je voulais faire un bon produit que les gens peuvent s'acheter sans gêne, mais néanmoins rentable »*, explique l'entrepreneur.

En janvier 2006, ses premières bouteilles étaient commercialisées. Depuis un an, il propose également de l'huile de colza.

### **La Charrette bleue et ses ânes de Provence**

Le couple Puissant n'avait pas d'exploitation à reprendre, aussi ils ont choisi de créer quelque chose d'original : une asinerie. *« Pierre était ingénieur et moi institutrice, raconte Catherine. On voulait un métier proche de la nature, au grand air, être indépendant et construire une affaire ensemble. »*

Les Belges sont donc devenus agriculteurs de la Montagne Noire, au Nord de Carcassonne. *« Mais comme les terres étaient trop arides pour qu'on puisse être autonomes en foin et donc produire bio, nous nous sommes installés dans le Jura en 2005. »*

Aujourd'hui, Catherine et Pierre sont producteurs de lait frais d'ânesse biologique. Ils ont un atelier de savonnerie artisanale au lait frais d'ânesse 100% naturel et 100 % végétal certifié bio. Ils vendent aussi des cosmétiques biologiques certifiés par Ecocert (lotion tonique, crème de jour, crème de nuit, crème anti-rides...).

La Charrette bleue propose encore un séjour original en roulotte de campagne, agrémenté de différents services (table d'hôtes, location du kota grill finlandais, activités de loisirs sur place, séances de massage...).

### **Sésame**

Dominique Grefferat a *« toujours aimé cuisiner, le côté création/expérimentation et eu le respect de mon environnement »*. Mis ensemble, cela a amené cet ancien informaticien à lancer une crêperie bio itinérante avec toute une gamme de produits.

*« C'est inattendu pour les gens, je ne fais pas de crêpes au Nutella »*, plaisante-t-il. L'artisan dispose plutôt sur les foires et salons de produits bio : confitures, coulis, délices, mais aussi sirops et terrines végétales. Les fruits et légumes sont cultivés dans son jardin de Saint-Jean-d'Etreux ou alors importés du Sud de la France.

**Gaec de la Vallée. Emmanuel Ogier. 8, rue du Val d'Amour, à Germigney. Tél. 06 15 26 60 79. Mail : [emmanue.ogier@wanadoo.fr](mailto:emmanue.ogier@wanadoo.fr)**

Visites gratuites tous les mercredis à 17 h et 18 h ou sur RDV toute l'année.

**La Charrette bleue. Pierre et Catherine Puissant. 6, chemin du Château, au Deschaux. Tél. 03 84 71 55 32. Mail : [lacharrettebleue2@wanadoo.fr](mailto:lacharrettebleue2@wanadoo.fr)**

Visites gratuites les lundi, mercredi et vendredi, de 14 h à 18 h.

**Sésame. Dominique Grefferat. Rue Jean Puvland à St Jean d'Etreux. Tél. 03 84 44 08 71. Mail : [sesam@dbmail.com](mailto:sesam@dbmail.com)**