

*La Montagne du 18 mars 2018*

## Le président Riboulet à la Ferme Debarnot

- [Franchesse](#)



Les visiteurs conduits par Claude Riboulet et Jean Legrand ont vécu la traite des Jersiaises en direct, avant de savourer les produits élaborés par Clément et Lisa Debarnot. © Droits réservés

Le président du Conseil départemental, Claude Riboulet, a clôturé à Franchesse la première « Semaine au pré de la ferme » initiée par le service de l'agriculture, de la forêt et de l'aménagement rural du Département que préside Jean Laurent.

Objectif : soutenir et développer la plateforme « Agrilocal 03 ». Jean Laurent a rappelé le mécanisme de cette plateforme dématérialisée : permettre, en circuit court, aux producteurs agricoles de répondre aux appels d'offres des acheteurs publics (restaurants scolaires, Ehpad, Armée, etc.) et d'écouler leur production en circuit court.

À Franchesse, la délégation conduite par Claude Riboulet au « Grand Crottet », à la

Ferme Debarnot, a mesuré tout le sens du circuit court, puisque Clément et Lisa Debarnot ont procédé à la traite de leurs vaches, des Jersiaises pour la plupart.

Chacun a compris les étapes de fabrication des yaourts dont les jeunes agriculteurs sont d'autant plus fiers qu'ils viennent d'être médaillés à ce titre, au récent Salon de l'agriculture.

Ici, on atteint le haut de gamme, avec un élevage et des cultures bio, une race laitière exceptionnelle et une fraîcheur absolue du lait : du pis à la pasteurisation, puis au conditionnement en pots selon les besoins : yaourt nature, yaourt parfumé à la vanille, au citron, aux fruits (framboise, abricot, crème café ou chocolat, faisselle, fromage blanc : 10.000 produits par semaine).

« Nous sommes sur un territoire, l'Allier, de production alimentaire de haute qualité et de saveur. Il nous faut communiquer sur ces atouts, à commencer auprès des enfants de nos collègues. Le goût est un enjeu éducatif anti-gaspillage : si c'est bon, les assiettes sont rendues vides et les enfants ont bien mangé ! Le prix est un faux problème. Et Agrilocal 03 répond à l'ambition nationale de consommer 50 % de produits frais et\ou bio ».

Claude Riboulet veillera d'ailleurs à ce que les buffets des réunions cantonales soient ainsi alimentés.

Le président, entouré des élus départementaux (Jean Laurent et Valérie Gouby), des chefs de services, de Gérard Cognet, élu en charge de l'agriculture bio à la chambre d'agriculture, d'Olivier Labouesse, vice-président de Commeny-Montmarault-Néris communauté, et de cuisiniers, s'est montré très optimiste à l'égard de l'avenir d'Agrilocal 03.