



## La Mutualité Sociale Agricole de Franche-Comté

voies  
en forme

### Action commune MSA

#### Les élus MSA s'engagent auprès des populations rurales

Depuis le début de l'année 2022, les caisses de MSA mettent en place différents événements sur le thème de la souveraineté alimentaire. Pour leur donner de la visibilité, la MSA, très active sur le terrain en matière de prévention santé et d'initiatives sur la nutrition et le bien manger, a imaginé une action commune faisant figure de première.

Le service Vie Institutionnelle de la MSA de Franche-Comté a pour principale mission de mener des actions de prévention, de sensibilisation et d'information sur les territoires ruraux. Les quatre animateurs qui le composent travaillent avec assiduité sur cette action commune.

#### Focus sur action phare de ce début septembre, cuisiner avec un chef étoilé

Le samedi 3 septembre, 11 personnes s'étaient inscrites pour avoir le privilège de participer à un atelier de cuisine organisé par la MSA à l'hôtel-restaurant l'Étang du Moulin de Bonnétable (25). Événement dirigé par Jacques Barnachon, chef étoilé et Lara Delongeville, diététicienne-nutritionniste.

En collaborant avec Jacques Barnachon, la MSA de Franche-Comté a voulu frapper fort. En effet, celui-ci fait partie du cercle restreint des grands cuisiniers qui composent pour le plaisir de tous nos sens. Haut lieu de la gastronomie, c'est dans sa cuisine offrant des conditions de travail optimales, que Jacques Barnachon a accueilli 11 participants pour leur offrir un atelier de cuisine.

Au programme, trois recettes raffinées proposées par le chef : bar



Le chef étoilé officie en cuisine (Crédit photo MSAFC).

de ligne cuit à 53°, minestrone de légumes, soufflé passion et sorbet chocolat.

« Nous sommes conscients de la chance que nous avons de pouvoir rencontrer le chef Jacques Barnachon, dont la réputation n'est plus à faire en Franche-Comté mais également en Suisse voisine » commente une participante. De son côté, Pierre Pargny, animateur MSA et instigateur du projet avec son réseau de délégués, souligne que tous les participants ont été séduits par la cuisine originale de saison et de terroir du chef. Mission accomplie...

#### D'autres actions en préparation en Franche-Comté : inscrivez-vous !

La suite du programme s'annonce chargée pour la MSA de Franche-Comté.

##### ✓ Dans le Doubs

Lors de la semaine de l'alimentation, du 1<sup>er</sup> au 9 octobre, divers événements vont animer les territoires ruraux dans le Doubs.

1. Un des temps-forts interviendra le mercredi 5 octobre à la mairie de Vercel avec la conférence débat de l'influenceuse Lucie Brisotto : elle expliquera son parcours et son ac-

tivité afin de sensibiliser les jeunes à une alimentation saine. Originaire de Vercel-Villedieu-le-Camp, Lucie Brisotto présentera par la même occasion le livre de recettes qu'elle a écrit en collaboration avec la MSA de Franche-Comté.

2. Le lendemain, Pierre Pargny sera à Valdahon pour une conférence sur l'équilibre alimentaire animée par Lara Delongeville, diététicienne-nutritionniste.

##### ✓ Dans le Jura :

1. Le jeudi 29 septembre, il sera encore question d'alimentation à Poligny avec une table ronde sur le « bien manger au fil des saisons », animée par Bilitis Fauchoux-Lenoir, diététicienne.

2. Le 5 octobre, une table ronde sur l'alimentation et les compléments

alimentaires aura lieu à Lons-le-Saunier. Cette intervention sera proposée par Vinciane Heude, docteure en pharmacie, nutritionniste et fondatrice de Cercis Pharma, une société de formation pour les officines pharmaceutiques.

##### ✓ En Haute-Saône

1. Une conférence sur l'alimentation et le Togo se tiendra le 3 octobre à Vesoul en partenariat avec la Chambre d'agriculture de Haute-Saône.

2. Le lendemain, Nicole Lemerrier de l'Espace San Bao animera une conférence sur la diététique chinoise à Lure.

« Depuis le printemps, nous avons mis en place des actions diverses et variées grâce à la mobilisation de nos élus. C'est encourageant », explique Séverine Raclot, animatrice.

Pour retrouver les prochains événements organisés par le service Vie Institutionnelle de la MSA en Franche-Comté, rendez-vous sur le site internet de la MSA ou flashez le QR code <https://franchecomte.msa.fr/lfp/evénements-et-agenda>



N'hésitez pas à contacter les animateurs de la Vie Institutionnelle :

✓ Doubs : Pierre Pargny - 07 88 80 56 49 [pargny.pierre@franchecomte.msa.fr](mailto:pargny.pierre@franchecomte.msa.fr)

✓ Jura : Amélie Bonneau - 06 71 13 04 06 [bonneau.amelie@franchecomte.msa.fr](mailto:bonneau.amelie@franchecomte.msa.fr)

Véronique Bouvier - 06 31 29 20 17 [bouvier.veronique@franchecomte.msa.fr](mailto:bouvier.veronique@franchecomte.msa.fr)

✓ Haute-Saône et T. de Belfort : Séverine Raclot - 06 31 37 43 02 [racлот.severine@franchecomte.msa.fr](mailto:racлот.severine@franchecomte.msa.fr)

### Semaine de l'alimentation du 1<sup>er</sup> au 9 octobre avec la MSA

Du 1<sup>er</sup> au 9 octobre, les 13 760 élus bénévoles de la MSA au niveau national, dont 323 en Franche-Comté, vous invitent à découvrir près de 300 événements organisés partout en France, dont six en Franche-Comté, afin de mobiliser les populations rurales autour d'un thème commun, l'alimentation, abordé via trois thématiques fortes : l'éducation à la santé, solidarités alimentaires, éducation des consommateurs.

Tous ces événements, organisés simultanément entre le 1<sup>er</sup> et le 9 octobre, mettent en évidence la force du réseau des élus MSA, bénévoles engagés pour le développement de leurs territoires et le bien-être des populations rurales.

Depuis plusieurs mois, les élus et les animateurs MSA travaillent d'arrache-pied pour mettre en place un événement d'envergure. L'occasion de montrer ce que la MSA et son réseau de délégués sur les territoires proposent tout au long de l'année pour accompagner les adhérents et l'ensemble de la population rurale, les inciter à préserver leur santé, les initier au bien manger, tout en contribuant au rayonnement de l'agriculture locale.

C'est dans ce contexte que des animations seront organisées dans toute la région sur le thème de l'alimentation, des rendez-vous festifs, qui célèbrent l'agriculture et tous ceux qui y contribuent. Ils sont l'occasion de venir à la rencontre de la MSA lors d'un événement près de chez vous (lire ci-dessus).

#### Sensibiliser au bien manger

Grâce à ces manifestations ludiques, divertissantes et instructives, l'ob-

jectif de nos élus bénévoles est de sensibiliser le grand public aux questions de l'alimentation dans une période où la souveraineté alimentaire devient un enjeu national. Comment changer nos habitudes alimentaires ? Réapprendre à cuis-

ner avec des aliments sains, locaux, des restes du frigo, revoir les bases de la nutrition ?

Redécouvrir quel consommateur nous sommes et briser les préjugés pour que l'alimentation reste un

plaisir accessible à tous ? Les idées sont aussi nombreuses que le sujet est varié.

Retrouvez tous les événements organisés en Franche-Comté sur <https://elusterritoires.msa.fr/>

### INTERVIEW

#### Trois questions à Jacques Barnachon

**La Terre de chez nous (TCN) : Que représente pour vous cette étoile Michelin obtenue en 2005 ?**

Jacques Barnachon (J.B.) : Elle correspond à la concrétisation d'un travail de longue haleine. C'était un ressenti magnifique. Nous l'avons depuis presque 18 ans. Le plus, c'est de la garder. Je tiens également à ajouter qu'en 2000, j'ai gagné le 1<sup>er</sup> prix national de foie gras réservé aux professionnels. Médiatiquement, c'était très fort. Par la suite, nous avons déposé la marque Barnachon foie gras.

**TCN : Faites-vous régulièrement des ateliers de cuisine ?**

J.B. : Cela fait longtemps que je n'avais pas fait d'atelier de cuisine car j'étais très occupé. Il y a une demande phénoménale, les gens sont très demandeurs. Donner des cours, avoir du partage avec eux, j'aime vraiment ça.

**TCN : Quelles ont été vos motivations à collaborer avec la MSA sur ce projet ?**

J.B. : La MSA est liée à l'agriculture et aux producteurs, j'ai de suite été intéressé par ce projet. Au final, tout s'est très bien passé, le public était intéressé et intéressant.



Jacques Barnachon, chef étoilé à l'Étang du Moulin de Bonnétable.