

DOSSIER

Salon international de l'agriculture

LES MÉDAILLES DE L'EXCELLENCE

Véritable pilier du Salon international de l'agriculture, le Concours général agricole met à l'honneur, chaque année, le meilleur de l'agriculture française. Plongée, en pleins préparatifs de cette compétition, dans un monde de passionnés qui se bat pour produire l'excellence.

PAR ALICE BILLOUET

C'est la raison d'être du Salon international de l'agriculture, le cœur battant de cette grande fête populaire qui annonce chaque année la sortie de l'hiver : le Concours général agricole. Le public – près de 700 000 visiteurs en 2013 – qui se presse dans les allées du Parc des expositions de la porte de Versailles ne le sait pas toujours. Mais si éleveurs et animaux sont représentés en nombre, c'est avant tout pour le plaisir de la compétition ! Pendant les neuf jours du salon, toutes les races de France – ou presque – vont ainsi parader sur les podiums pour tenter de décrocher une ou plusieurs médailles. La vocation de ces concours dits « animaux » créés en 1864 : être la vitrine de l'exceptionnelle biodiversité génétique de l'élevage français. Pour faire primer leurs meilleurs animaux reproducteurs, les éleveurs « montent au Salon de Paris », fiers de présenter leurs savoir-faire aux petits et grands citadins qui prennent la peine de venir les rencontrer. Leur maître mot ? La passion.

Mais le Concours général ne se contente pas de récompenser des animaux. Loin des regards des curieux, dans une immense salle interdite au public, des centaines de produits du terroir et de vins sont soumis, plusieurs jours durant, à l'appréciation d'un jury composé de professionnels de la filière et de consommateurs avisés. Leur mission : attribuer les fameuses médailles d'or, d'argent et de bronze aux produits phares de notre gastronomie, des fromages aux vins, en passant par le foie gras, le miel, l'huile d'olive, etc. La liste est longue : le concours compte



plus de vingt-trois catégories et s'enrichit chaque année de nouveaux produits : safran en 2013, viande de bœuf et whisky en 2014...

En 2013, pas moins de 4 600 produits et 16 400 vins ont ainsi été jugés, un peu plus de 1 200 produits ayant été primés pour l'excellence de leurs caractéristiques sensorielles et de leurs qualités gustatives.

Des animaux et des produits, certes, mais l'agriculture n'existerait pas sans les hommes qui la font vivre ! Le Concours général agricole distingue les plus jeunes d'entre eux. Des compétitions désignent ainsi, parmi les élèves des lycées agricoles, les meilleurs dégustateurs de vins et les meilleurs pointeurs d'animaux. Mais pour que ce concours soit véritablement représentatif de l'excellence de notre agriculture, il manquait un volet agro-écologique, cher au ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll. C'est désormais chose faite : en 2014, le concours national des prairies fleuries, qui existait depuis 2010, intègre le Concours général agricole. Huit agriculteurs qui ont su trouver le meilleur équilibre entre valeur agricole et valeur écologique dans leurs prairies seront ainsi primés cette année.

Ces derniers mois, la rédaction d'*Alimagri* a suivi, sur le terrain, les préparatifs de toutes les compétitions de ce concours, copropriété du ministère de l'Agriculture et du Centre national des expositions et concours agricoles (Ceneca). Dans ce dossier, nous vous proposons une plongée au cœur d'une agriculture passionnée, fière de ses savoir-faire, de ses terroirs et de ses hommes. Bon voyage ! ●



Bella STAR DU SALON, FIERTÉ DE LA SAVOIE



Dans la vallée de la Haute-Maurienne où elle réside, le choix de Bella comme égérie du Salon de l'agriculture 2014 est vécu comme une véritable aubaine. Plus que jamais, c'est un rendez-vous à ne pas manquer pour promouvoir une agriculture savoyarde basée sur l'entretien des territoires et les produits de qualité. Reportage, à un mois et demi de l'événement.
PAR ALICE BILLOUET – PHOTOS : PASCAL XICLUNA

Il suffit de pousser quelques portes pour réaliser à quel point, ici, au cœur de la Savoie, les destins des hommes et des animaux sont intimement liés. La race de vache locale, la tarine – ou tarentaise, au choix – passe tout l'été en pâturage, empêchant ainsi la forêt de gagner du terrain et de détruire les précieuses pistes de ski qui font venir les touristes l'hiver. Le lait, que Bella et toutes ses congénères produisent, est utilisé pour fabriquer le fameux Beaufort AOP, emblème du pays qui régale bien au-delà de la Savoie. En somme, toute l'économie de la vallée semble reposer sur ce triptyque « territoire, animal, produit » qu'ici tout le monde vante. C'est cette histoire que les hommes qui en sont les acteurs ont prévu d'aller conter à Paris. Alors, la vallée s'organise pour sélectionner le meilleur, la crème de la crème de ce que cette montagne peut enfanter.

DES SÉLECTIONS DRASTIQUES

Des vaches d'abord. En ces premiers jours de janvier, Émilien Odouard avale des kilomètres de lacets au volant de sa voiture. En tant que technicien de l'organisme de sélection qui gère la race au quotidien, il a la délicate mission de sélectionner →



→ les quinze heureuses élues qui représenteront fièrement la tarentaise à Paris, aux côtés de Bella. La tâche est sérieuse ; les sélections, drastiques. « *Il s'agit de choisir les bêtes les plus en cohérence avec les objectifs définis collectivement, et que les éleveurs cherchent à atteindre, chaque jour de l'année* », explique Émilien. Est-ce « l'effet Bella » ? Il y a eu un regain d'inscriptions cette année. Après avoir effectué un premier tri sur papier, en fonction de la productivité de chaque candidate, ce fils d'agriculteurs stéphanois tombé amoureux de la montagne prend le temps d'aller les voir, une par une. Il visitera ainsi plusieurs dizaines d'élevages pour dénicher les championnes. Pas question d'envoyer à Paris une vache dont les qualités morphologiques ne correspondent pas précisément aux standards de la race !

Émilien scrute chaque vache, note tout. « *Les qualités morphologiques que nous recherchons ont toutes une justification technique* », commente-t-il. Pour espérer concourir, il faut ainsi « *des aplombs solides et une ligne de dos rectiligne pour les longues marches en montagne, des mamelles équilibrées et bien attachées pour la traite, un bassin large pour un vêlage facile, un bon développement au niveau du flanc pour bien*

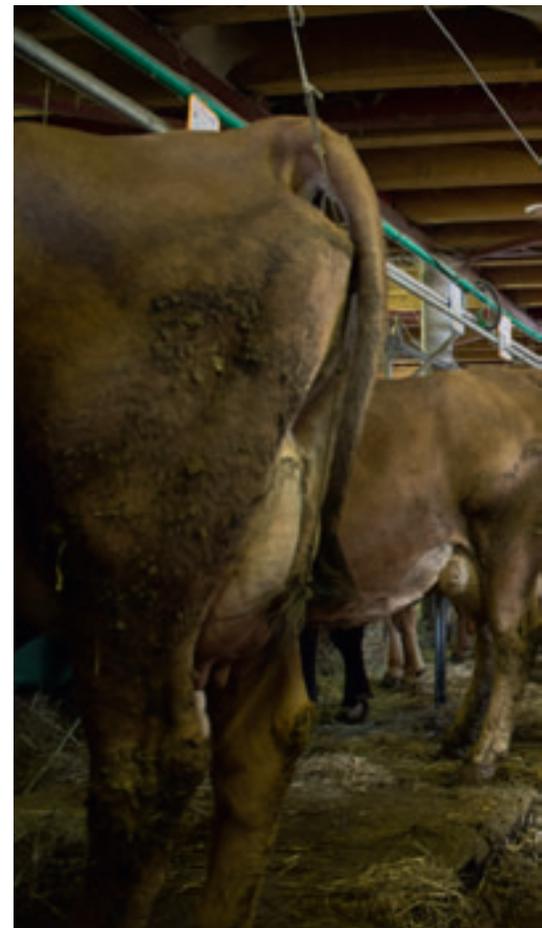
valoriser le join... », énumère Émilien, qui apprécie également « *l'harmonie globale de l'animal* ». Sur le papier, pour un novice, tout cela a l'air simple. « *En réalité, il faut en général plusieurs années pour qu'un élevage qui fait de la sélection atteigne le niveau nécessaire pour prétendre envoyer une vache à Paris* », commente le technicien au sortir d'un élevage, comme pour s'excuser de n'avoir retenu aucune bête. « *Et puis une vache pour Paris, ça se prépare : il faut la bichonner, la nourrir un peu plus dans les mois qui précèdent le salon pour que sa robe soit bien soyeuse et ses flancs bien développés* », confie-t-il.

RECONQUÉRIR LA QUALITÉ

Ce travail de longue haleine, qui requiert patience et savoir-faire, on le retrouve également quelques mètres en contrebas de l'élevage de Bella, à la Coopérative laitière de Haute-Maurienne Vanoise. Ici, on collecte le lait d'une quarantaine d'éleveurs de la vallée pour fabriquer du Beaufort AOP, et on espère bien décrocher cette année une médaille au Concours général. La dernière date en effet d'une dizaine d'années, avant que la coopérative ne rénove intégralement son atelier de transformation, puis sa cave d'affinage, en 2009. Des mises aux



↑
« *On fait de l'agriculture extensive, on a des limites imposées par le cahier des charges Beaufort, qui empêche par exemple de produire plus de 5 000 litres de lait par vache et par an. Mais on recherche quand même la performance, notre objectif est de vivre de notre production* », explique Stéphane Tourt, éleveur de Bella et moniteur de ski entre deux traites.



↑
Émilien profite de sa tournée pour glisser quelques petits conseils aux éleveurs, mais ne trahit pas ses résultats. Tel un inspecteur du permis de conduire, il les enverra de manière très officielle, à l'issue de sa tournée complète, par la Poste.

normes « qui ont chamboulé le fragile équilibre microbiologique nécessaire à la fabrication de cette matière vivante qu'est le fromage », explique David Patton, le directeur. Année après année, il a ainsi fallu reconquérir la qualité, trouver des solutions aux problèmes liés aux nouveaux équipements : équilibrer la saumure, améliorer l'air ambiant de la cave... Pas sûr que les consommateurs aient noté la différence, mais les jurés du Concours général agricole ne s'y sont pas trompés ! Aujourd'hui, la coopérative pense avoir retrouvé le chemin de l'excellence, et rêve d'une nouvelle médaille. On la lui souhaite, à elle et aux quinze vaches qui accompagnent Bella, soigneusement sélectionnées par Émilien. Car, ici, que les trophées soient attribués aux vaches ou aux produits, ils rejailliront sur toute l'économie de la vallée. Pour le plus grand bonheur de ses habitants. ●

« Les qualités morphologiques que nous recherchons ont toutes une justification technique »



INFO+

Les secrets d'un bon fromage

A la coopérative laitière de Haute-Maurienne Vanoise, où est transformé le lait de Bella, David Patton, le directeur, livre ses petits secrets pour déterminer quelle est la meilleure meule de sa cave. « C'est forcément un Beaufort d'été, le meilleur », explique celui qui considère que « le Beaufort est le fromage qui a gardé le plus d'authenticité dans sa fabrication ». Ensuite, « les cinq sens interviennent : la meule doit être bien ronde, avoir la couleur de la robe de la tarine, le talon concave, et doit être plate au toucher. On la frappe doucement en différents endroits avec un petit marteau. Le bruit doit être identique partout, signe qu'il n'y a pas de "trous" à l'intérieur. La meule doit sentir les pâturages d'été et avoir un goût fleuri et prononcé, caractéristique du Beaufort », précise David Patton. Mais comment goûter un fromage que l'on veut garder intact pour lui permettre de participer à un concours par exemple ? « On goutte l'un de ses frères, sourit-il. C'est-à-dire l'un des sept autres fromages issus de la même cuve, fabriqués en même temps. »

✚ Retrouvez le concours des vaches tarentaises au Salon de l'agriculture 2014, le mercredi 26 février, de 11 h 30 à 13 h 30, sur le grand ring.

Christophe Péry

LA PASSION DE LA GÉNÉTIQUE



Peu nombreux en France, les éleveurs sélectionneurs assurent, pour chaque race, préservation et amélioration génétique. Quel que soit l'animal présenté, c'est toujours dans ce petit monde à part que sont choisis ceux qui, chaque année, « montent » au salon. Rencontre avec l'un d'eux, Christophe Péry, éleveur de moutons de race texel.

PAR ALICE BILLOUET – PHOTOS : XAVIER REMONGIN

Installé à Harcigny, près de Laon, dans l'Aisne, Christophe Péry, éleveur de brebis, a une obsession : renouveler son troupeau pour s'approcher toujours un peu plus des standards de la race texel. Originaire de l'île néerlandaise du même nom et introduite dans la région dans les années 30, cette race de moutons est connue pour sa robustesse, sa prolificité et ses très bonnes aptitudes bouchères. Si la plupart de ses collègues élèvent cette variété de moutons pour la vente de ses agneaux en boucherie, Christophe, lui, cherche à obtenir les meilleurs reproducteurs possible, qu'il vend ensuite à d'autres éleveurs. « *Quand on vend un reproducteur, c'est autant la morphologie de l'agneau que ses papiers, c'est-à-dire son index, sa génétique, qui ont de la valeur* », explique l'agriculteur. Ce passionné de génétique, fin connaisseur du texel, ne laisse rien au hasard quand il s'agit du renouvellement de son troupeau. « *Tous les accouplements sont réfléchis brebis par brebis, dans le but de se rapprocher des standards de la race par rapport à la carcasse, à la longueur, aux aplombs et à la tête, qui doit être bien massive* », développe-t-il.

UNE GESTATION SOUS HAUTE SURVEILLANCE

Sur ses 200 brebis, 50 sont inséminées artificiellement, les autres sont en « lutte naturelle ». Aux petits soins avec elles, il leur fait passer une échographie en cours de gestation. Grâce à un petit moniteur portable, Jean-François Beaumont, l'inséminateur qui réalise les échographies, lui indique, pour chaque brebis, le nombre d'agneaux attendus, leur sexe et leur probable date de naissance. Sur la base de ces informations, Christophe peut adapter leur alimentation : celles qui attendent trois agneaux recevront ainsi des portions plus importantes que celles qui n'en mettront bas qu'un seul.

Si l'éleveur prête autant d'attention à ses brebis, c'est parce que parmi les agneaux qui naîtront, après environ 145 jours de



←
Un premier prix « laine » en 2012 a permis à Christophe de décrocher un contrat avec des Japonais séduits par « l'image de luxe, d'excellence et de mode qui se dégage de cette médaille reçue à Paris ». La laine de ses moutons est depuis utilisée pour fabriquer des futons au pays du Soleil-Levant !

✚ Retrouvez le concours de la race texel au Salon de l'agriculture, dimanche 23 février, de 14 heures à 15 h 30, sur le ring ovin.

gestation, certains – les fameux reproducteurs – peuvent valoir leur pesant d'or. Dans la famille Péry, chez qui la passion de l'élevage transcende les générations, on se prend d'ailleurs parfois à rêver à ce fameux bélier vendu aux enchères en Ecosse, au prix tout à fait exceptionnel de... 300 000 euros. Dans les salons, foires agricoles et autres ventes aux enchères que Christophe fréquente régulièrement, les prix moyens tournent plutôt autour des 550 euros. S'il affectionne particulièrement les concours des salons agricoles purement professionnels pour acheter et vendre ses agneaux (Sommet de l'élevage, à Cournon ; Tech-Ovin, à Bellac ; Foire de Châlons-en-Champagne...), Christophe admet que « Paris reste Paris » et que la notoriété qui s'en dégage est précieuse. « Y gagner une médaille ouvre toujours des horizons pour la vente de reproducteurs », complète André, le père de Christophe, qui ne rate pas un salon depuis près de trente ans et a remporté sa première médaille en 1987. Et puis, au-delà des médailles et des échanges commerciaux, le « Salon de Paris », c'est aussi l'occasion de partager sa passion avec des citadins dont l'ignorance est souvent à la hauteur de la curiosité et de l'affection qu'ils manifestent pour les animaux et leurs éleveurs. Et ça, ça n'a pas de prix. ●

FOCUS



Le « concours des animaux », au Salon de l'agriculture, c'est :

- 7 espèces : bovine, ovine, caprine, porcine, équine, canine et asine (les ânes) ;
- 372 races et plus de 2 200 animaux présentés ;
- 1 200 éleveurs.

Créé en 1864, ce concours récompense les meilleurs animaux reproducteurs et constitue un élément essentiel de l'attractivité du Salon de l'agriculture.



←
L'élevage Péry est un habitué des médailles du concours depuis 1987.



Attelage

LES CHEVAUX COMTOIS DE DANY PUJOL

PAR CEDRIC CHARPENTIER – PHOTO : PASCAL XICLUNA

Œil vif et naseaux fumants, le jeune Val d'Héry apprécie les paysages enneigés du Haut-Jura. L'étalon de 3 ans vient de commencer sa « carrière professionnelle » : débardage en forêt, travaux des champs, traction de calèches à Noël... il découvre peu à peu l'attelage sous toutes ses formes !

« *Ce sont des traits légers, nous recherchons des chevaux souples, énergiques, mais aussi calmes et intelligents pour une parfaite polyvalence* », résume Dany Pujol, éleveur passionné qui fut longtemps président des éleveurs du Jura. Le cheval comtois, moins massif que certains de ses congénères, se distingue par sa rusticité et sa facilité d'entretien. De robe généralement brune avec les crins plus clairs, il n'excède pas 1,60 m au garrot pour un poids compris entre 600 et 800 kg. ●

+ Retrouvez le concours « modèles et allures » des chevaux de trait au Salon de l'agriculture 2014, le mercredi 26 février, de 9h30 à 16h30 sur le ring équin.

Concours de jeunes pointeurs

JAUGER UNE VACHE D'UN SEUL COUP D'ŒIL

C'est une discipline technique, que tout bon éleveur doit savoir maîtriser. Le pointage consiste à noter avec précision les qualités et les défauts morphologiques des vaches, de la mamelle au jarret, en passant par le bassin, la poitrine... Pour encourager les futurs professionnels à s'y intéresser, des concours de jeunes pointeurs sont organisés chaque année. Reportage dans le Pas-de-Calais, lors d'une finale départementale. Enjeu : gagner son billet pour l'épreuve ultime à Paris.

PAR ALICE BILLOUET – PHOTOS : PASCAL XICLUNA

Ils ont entre 15 et 18 ans, sont tous élèves de différents lycées agricoles du Pas-de-Calais. En cette froide après-midi de décembre, Dominique Lecocq, éleveur de vaches laitières et allaitantes, leur a ouvert les portes de son exploitation pour accueillir la finale départementale du concours de jeunes pointeurs. Il est 15 heures. François Desrués, commissaire du concours, rappelle rapidement les consignes et donne le top départ. La cinquantaine de participants a une heure

pour « pointer » quatre vaches, sorties de l'étable pour l'occasion. L'exercice, technique, consiste à juger à l'œil, et le plus finement possible, les attributs morphologiques respectifs des vaches présentées, en remplissant une grille de notation pour chacune d'entre elles.

Julie, 18 ans, observe attentivement la jeune prim'holstein « 6 627 », vache de 27 mois, dite en première lactation parce qu'elle a eu son premier veau il y a quelques mois. « *Je regarde d'abord le sillon, c'est-à-dire l'attache de la mamelle* », explique la jeune fille, tout en cochant des numéros sur sa grille de pointage. Concentrée, elle calcule – mentalement – l'écart entre les trayons, la distance entre le sol et la mamelle, vérifie que cette dernière est bien attachée... « *Il faut noter la mamelle, c'est le plus important sur une vache laitière. Mais il faut aussi regarder sa taille, la forme de son bassin, ses membres...* », détaille →



→ Marc, 17 ans, finaliste du concours en 2013 et qui espère bien revenir à Paris cette année.

En tout, les jeunes concurrents doivent apprécier une vingtaine de critères, avec un idéal en tête : obtenir une grille en tous points semblable à celle du jury, présidé par un expert de la race. Cette grille de notation, que seuls les initiés peuvent déchiffrer, est essentielle. C'est grâce à elle que l'éleveur pourra décider quels taureaux choisir pour renouveler son troupeau, et donc assurer l'avenir de son exploitation.

UN TREMPLIN VERS L'AVENIR

Dans la cour de l'exploitation de Dominique Lecocq, une heure s'est écoulée, les élèves ont tous rendu leurs copies. Le jury les corrige alors en direct. Il passe en revue chacune des quatre vaches, détaillant telle ou telle subtilité de leurs morphologies respectives. Chaque élève sait ainsi à quoi s'en tenir. C'est une des vertus pédagogiques de l'épreuve, à laquelle tient beaucoup François Desrues, par ailleurs enseignant au lycée agricole de Radinghem. Car l'objectif, c'est bien d'apprendre à pointer. Que les jeunes se destinent à être technicien génétique, inséminateur ou éleveur, maîtriser le pointage leur sera utile dans leur vie professionnelle : « *C'est ce qui permet de se rendre compte du niveau d'une étable* », explique Marc, qui a terminé son évaluation avant tout le monde. Le jeune homme marque un temps d'arrêt, puis reprend : « *Et puis c'est un plaisir aussi.* » Une passion qui semble lui porter chance. Quelques jours plus tard, les résultats tombent : arrivé premier en prim'holstein, c'est Marc qui, avec trois de ses camarades, représentera son département pour la finale à Paris, le 24 février prochain. Une participation qui leur donnera peut-être un petit coup de pouce : « *Lors de la finale, les meilleurs peuvent être repérés par Prim'holstein France (l'association de promotion et d'amélioration de la race, ndlr) pour être embauchés par la suite comme technicien génétique. Cela arrive régulièrement* », se réjouit François Desrues. ●



«... Dominique Lecocq, éleveur, accueille la finale sur son exploitation. « *Pour être éleveur laitier, il faut être passionné. C'est un métier difficile qu'on exerce 365 jours par an. Ça fait plaisir de rencontrer des jeunes intéressés par la production laitière. Les concours sont un moyen de les motiver un peu plus.* »

FOCUS

Les concours de jeunes pointeurs

- Ils existent depuis 1959 et consistent
- à juger des jeunes de 15 à 25 ans
- sur leur aptitude au pointage et
- à l'appréciation morphologique des animaux. Ils sont organisés pour juger
- bovins, ovins, caprins et équidés.
- La finale nationale a lieu chaque année
- au Salon de l'agriculture, dans le cadre
- du Concours général agricole.



Prairies fleuries UNE NOUVELLE COMPÉTITION AU CONCOURS GÉNÉRAL!



Concours animaux, vins et produits du terroir, concours jeunes... la liste des compétitions du Concours général était déjà bien fournie. Mais pour qu'il soit véritablement représentatif de l'excellence de notre agriculture, il manquait un volet agro-écologique. C'est chose faite : en 2014, le concours national des prairies fleuries intègre le Concours général agricole.

PAR AXELLE BRETON – PHOTO : PASCAL XICLUNA

Narcisses, sainfoins, sauges, raiponces ou saladelles...

Une belle prairie fleurie évoque aux citadins les balades champêtres. Pour un agriculteur, une belle prairie, riche en biodiversité, c'est aussi et surtout la promesse d'un bon fourrage. Chaque année, depuis son lancement en 2010, le concours des prairies fleuries récompense les exploitations qui ont su trouver le meilleur équilibre entre valeur agricole et valeur écologique.

Depuis quatre ans, plus d'un millier d'éleveurs ont participé à ce concours, qui est l'occasion de rappeler la technicité et l'investissement des exploitants dans l'entretien des prairies naturelles et du paysage français. Pour les lauréats de l'édition

2012, Bernard et Catherine Idelon : « *Ce concours, pour nous, c'est la reconnaissance de notre travail sur l'exploitation. C'est aussi un moyen de montrer au consommateur que l'agriculture n'est pas à côté de l'environnement. On peut faire les deux.* »

Une action concrète qui trouve toute sa place dans le projet agro-écologique porté par le ministre Stéphane Le Foll.

Les sélections locales du concours 2013 ont eu lieu entre avril et septembre ; 34 jurys locaux ont visité environ 250 parcelles en compétition. Accompagnés par les exploitants, botanistes, apiculteurs et autres biologistes ont pris la mesure de la biodiversité des prairies, en s'appuyant principalement sur la présence de plantes indicatrices facilement reconnaissables, choisies pour leur intérêt fourrager, écologique et mellifère. Le jury national s'est réuni le 7 novembre 2013 pour désigner les huit lauréats – un par catégorie – parmi ces gagnants locaux. Les noms des huit agriculteurs finalistes seront dévoilés le 24 février 2014, lors du Salon international de l'agriculture. Et les trophées remis de la main du ministre. ●



Trophée des lycées agricoles UNE ÉPREUVE PAR ÉQUIPES

Source de rayonnement pour les établissements et véritable coup de pouce professionnel pour les élèves, le Trophée national des lycées agricoles fait partie des moments phares du Salon international de l'agriculture. Rencontre avec les participants du lycée de la Baie du Mont-Saint-Michel.

PAR CLAIRE-MARIE ALLÈGRE – PHOTOS : CHEICK SAIDOU

En Basse-Normandie, à Saint-Hilaire-du-Harcouët, six élèves – quatre filles et deux garçons – du lycée de la Baie du Mont-Saint-Michel préparent le Trophée national des lycées agricoles. Une épreuve par équipes qui a pour objectif de mettre en valeur le travail réalisé dans les établissements d'enseignement agricole pour la formation des élèves et que ces derniers espèrent tous remporter.

Ils se sont lancés dans l'aventure avec l'envie « *d'apprendre autre chose, d'avoir une nouvelle expérience* », comme l'expliquent Régine et Pierrick, et dans l'idée que cela pourra être « *valorisant et utile plus tard, lors de la recherche d'un travail* ». Choisis pour leur motivation – ils ont dû passer un entretien de sélection avec Amandine Bedin, leur professeur en productions animales –, ils s'entraînent, tous les mercredis depuis la rentrée, à manipuler Fanfare, la vache de race normande qu'ils présenteront sur le podium, le dernier jour du salon.

UNE COMPÉTITION EN CINQ ÉPREUVES

Pour remporter le précieux trophée, l'équipe doit faire ses preuves dans cinq épreuves différentes. En quelques mois de préparation, il faut apprendre à clipper l'animal – autrement dit, le tondre de façon à le mettre en valeur – et à le présenter tout en imaginant une animation faisant la promotion du lycée. Le jury appréciera leur capacité à manipuler l'animal choisi par l'organisme de sélection. Durant les quelques mois de préparation, les élèves doivent aussi créer un blog, vitrine de leur action, et imaginer une affiche illustrant « le bien-être animal et la place de l'éleveur ». Enfin, les élèves seront notés sur leur implication pendant les cinq jours de leur présence au salon. Et là, c'est leur imagination mise au service de la race et de leur lycée qui sera récompensée ! Pour Régine, la recette du succès passe avant tout par une chose simple mais essentielle : « *avoir l'envie de gagner*. » Une aventure aux multiples facettes, donc, pour ces élèves passionnés. ●

✚ Voir le blog « La Manche en Fanfare »
tnla-2014-sainthilaire.blogspot.fr





FOCUS

Le Trophée national des lycées agricoles permet à plusieurs centaines d'élèves de présenter leurs savoir-faire au Salon de l'agriculture. En 2014, une cinquantaine de lycées concourent pour ce trophée dans les catégories vaches laitières ou allaitantes. La finale aura lieu le dimanche 2 mars, de 9 heures à 13 h 30, sur le grand ring.

Pierrick, Darlène, Angélique, Thomas, Emilie et Régine s'entraînent sur différentes vaches. Entre clippage et toilettage, ils espèrent être au top pour le salon 2014 !



Prix d'excellence LES AMBASSADEURS DE LA



PARIS 2014
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

En décembre dernier, trente-quatre femmes et hommes ont reçu les Prix d'excellence 2014 du Concours général agricole. Leur point commun: faire de l'exception une règle au service du patrimoine culinaire français.

Récompense particulière au sein du Concours général agricole, les Prix d'excellence distinguent la fine fleur de nos producteurs. Pour remporter ce prestigieux trophée, il faut en effet avoir obtenu le meilleur résultat dans sa catégorie lors des trois derniers concours. Avec ce prix, c'est donc la qualité exceptionnelle et constante des produits du terroir et des vins qui est primée. Rencontre avec quelques-uns de ces virtuoses.

PHOTOS EN STUDIO : XAVIER REMONGIN

Raymond Duyck BRASSEURS DE PÈRE EN FILS

Depuis 1922, les Duyck élaborent des bières dans la brasserie familiale, près de Valenciennes (Nord). Aujourd'hui, Raymond Duyck reste fidèle aux principes de la famille: qualité et modernité, matières premières d'exception et respect de l'environnement. « Notre secret est d'allier tradition et innovation. Après la guerre, mon grand-père a eu l'idée de commercialiser sa bière dans d'anciennes bouteilles de champagne. Mon père lui a donné le nom du village, Jenlain, et en a fait un immense succès. Aujourd'hui, nous nous sommes modernisés, mais restons fidèles aux traditions. Nous sélectionnons un malt issu d'orge française, choisissons les meilleurs houblons d'Alsace et de Flandre et brassons le moût de façon traditionnelle.



Les consommateurs sont exigeants, il faut sans cesse monter en qualité, innover... La consommation de bière est en baisse, mais il y a un marché pour la qualité, car les gens boivent certes moins mais mieux!» observe Raymond Duyck. « Nous participons au Concours général agricole depuis l'origine de la catégorie bières, c'est-à-dire depuis une dizaine d'années, et, tous les ans, nous remportons une médaille. C'est pour moi un gage de l'excellence, de la régularité et de la qualité de nos produits. Je pense que notre avenir est aussi à l'export: aujourd'hui, nous ne vendons que 5 % de nos bières à l'étranger, il y a des parts de marché à gagner», précise le brasseur. ●

QUALITÉ À LA FRANÇAISE



Christophe Callewaert LES PERLES DE L'OSTRÉICULTURE BRETONNE

Christophe Callewaert et Corinne Ragueneil sont l'une des surprises des Prix d'excellence 2014. Récompensés pour la très grande qualité et la régularité de leurs huîtres fines et spéciales de Bretagne Sud, les créateurs de la société Yad Marine, à Carnac, dans le Morbihan, ne viennent pas du monde ostréicole. Ni du monde de la mer. Il y a dix ans, Christophe était le responsable d'une usine automobile. Corinne, elle, travaillait dans la logistique et la commercialisation. Diplômé de l'École centrale de Lyon, Christophe tourne la page industrielle à 31 ans et embarque avec lui Corinne Ragueneil. Il se tourne vers le milieu ostréicole quand des copains éleveurs d'huîtres lui demandent de développer une nouvelle technique de production. Ainsi naît la poche suspendue. Ce système, entièrement développé par Christophe, favorise le brassage dans des mers agitées. Il permet d'élever des huîtres rondes, creuses, nacrées et charnues. Christophe imagine alors produire lui-même une huître haut

de gamme présentant toutes les qualités exigées par les puristes. Christophe et Corinne passent ensemble leur bac maritime en 2007. Puis, après quelques mois de recherche, jettent leur dévolu sur des parcs de pleine mer à Carnac. Après quelques déboires mécaniques, tempêtes d'hiver et mortalités des juvéniles, ils produisent leurs premières huîtres haut de gamme. Leurs Kys Marine ont toutes la même forme arrondie et creuse, la même nacre blanche et sans défaut, le même goût noisette et sucré, la même longueur en bouche. Leur mâche est croquante, leur pied a des saveurs de coquille Saint-Jacques. Aujourd'hui, Christophe et Corinne, rejoints par Cédric K'dual, ont un objectif ultime : produire une huître destinée aux restaurants étoilés, L'Etoile. Produite en très petites quantités, vendue à la pièce, livrée dans un écrin, cette perle de l'ostréiculture bretonne ambitionne de répondre aux exigences des plus grands chefs de France. ●





Viticulture

JOËL BOILLEY CULTIVE LE GOÛT DES VINS JURASSIENS

De ses raisins de chardonnay, Joël Boilley produit le vin de paille, emblème viticole du Jura. Son savoir-faire lui a valu deux médailles d'or au Concours général agricole en 2010 et 2011, ainsi que le Prix d'excellence 2013 vins du Jura et Franche-Comté.

PAR AXELLE BRETON – PHOTOS: PASCAL XICLUNA

Ce matin gris et pluvieux d'octobre, on s'agit en cuisine sur le domaine de Joël Boilley, à Mantry, dans le Jura : une douzaine de vendangeurs devra trouver, à midi, de quoi se réchauffer et reprendre des forces. C'est le dernier jour des vendanges. Dans le hangar, sous le grand ventilateur, les raisins destinés au vin de paille (chardonnay à 75 %, trousseau et savagnin pour le reste), la production emblématique du domaine, sèchent déjà depuis plusieurs semaines.

Pour le vin de paille, le raisin est cueilli tôt, bien jaune, la peau dure et les grappes un peu lâches. Il doit être bien réparti dans les clayettes en bois : « *Si les grappes se chevauchent, c'est foutu, il y aura de la pourriture* », explique le viticulteur.

Le hangar peut contenir jusqu'à six mille plateaux – de quoi s'occuper ! Pendant le séchage, jusqu'en décembre, le raisin se concentre en sucre. Lorsque son potentiel alcoolique est de 19 à 20° minimum, il est pressé pour fermenter en cuve et vieillir en fût de chêne pendant au moins dix-huit mois. Au final, un vin moelleux, d'au moins 14°, qui aura nécessité trois à quatre fois plus de raisins qu'un autre vin. La production 2010 de cet AOC côtes-du-jura a un goût de coing ; le viticulteur conseille de le déguster avec du foie gras ou du fromage bleu, mais il a aussi « *un très bon souvenir de dégustation avec un moelleux au chocolat !* ».

SUBTIL ÉQUILIBRE ENTRE SUCRE ET ALCOOL

Joël fabrique d'autres vins typiques de la région : savagnin, trousseau-pinot, macvin... et surtout du vin jaune, aussi sec que le vin de paille est moelleux et plus difficile encore à réussir : « *On peut toujours faire des prières devant le tonneau, on est tributaire des levures et de leur envie de travailler ! Si elles ne veulent rien faire, ça ne marche pas et si elles travaillent trop, c'est du vinaigre.* »

Sur son exploitation, Joël vend sous son nom environ 25 % de sa production (30 000 bouteilles au total) et le reste à des revendeurs qui commercialisent son vin sous d'autres marques.

INFO+

Le vignoble jurassien, de taille réduite (0,3 % du vignoble national), mise depuis de nombreuses années sur la qualité: la quasi-totalité de la récolte est tournée vers la production de vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC).

Le vin jaune repose en fût de chêne pendant au minimum six ans et trois mois avant d'être commercialisé.



Marie Bourny UNE HISTOIRE PÉTILLANTE

Le Concours général agricole lui a permis de se faire connaître : « Ma médaille en a surpris plus d'un: je ne viens pas d'une grande famille de viticulteurs! Avant, je travaillais dans les machines. J'ai commercialisé des ventilateurs: ça m'a bien servi pour le vin de paille. » Pour lui, ce concours n'est pas une fin en soi : « J'essaie de trouver un équilibre entre l'alcool et le sucre. Ensuite, c'est le goût de chacun qui prime, le jury peut ne pas aimer! »

EXPLORER SANS CESSER LES MYSTÈRES DU VIN

A 62 ans, Joël est prêt à raccrocher les sécateurs, mais le goût du métier ne lui est pas passé : « Je suis toujours en train de chercher à comprendre : le travail des levures, le bon assemblage, le sens de plantation de la vigne... J'ai même construit une cage pour transporter les raisins vendangés parce que ce que j'avais en tête n'existait pas sur le marché. Je ne suis pas d'accord avec ceux qui disent "mon grand-père faisait comme ça, alors je fais pareil", sans rien vouloir changer. Il y a encore tellement de mystère dans le vin, tellement de choses à découvrir! » Aujourd'hui, il cherche un repreneur, « un jeune qui comprenne que ce genre d'aventure est le projet d'une vie! » ●

Le site de Joël Boilley : vins.joel.boilley.free.fr

↑ Sous appellation d'origine contrôlée côtes-du-jura, le vin de paille est typique de la région: « Autrefois, les gens cueillaient de belles grappes et les suspendaient devant la cheminée. On en offrait aux femmes qui venaient d'accoucher, on pensait que c'était un remuant qui ne pouvait que faire du bien! »

Changer de vie à 33 ans et se reconverter dans l'agriculture : c'est le projet qu'ont réalisé Marie et Fabien Bourny. Anciens citadins, ils ont repris, il y a quatre ans, une exploitation près de Laval, au cœur de la Mayenne. Une réussite. Dans les bocages verdoyants de la Mayenne, ils élèvent ensemble 37 vaches limousines et exploitent un verger de 4800 pommiers. Le couple produit du cidre mais aussi du pomeau : un mélange d'eau-de-vie de cidre et de jus de pomme, vieilli en fût de chêne. En misant sur la qualité et le respect des traditions, Marie et Fabien ont tout de suite décroché des médailles. L'essentiel de leurs ventes est réalisé directement sur l'exploitation, à deux pas des pommiers. « Pour faire un bon cidre ou un bon pomeau, il faut bien s'occuper des pommiers, limiter les traitements, savoir mettre les doses justes. Quand on respecte la pomme, on respecte le produit et celui qui le boit. Nous pratiquons la fermentation naturelle, pas de gazéification. Nous préférons prendre notre temps et faire du cidre de qualité », explique Marie. « Le Concours général nous permet de nous situer par rapport à nos confrères », complète-t-elle, se réjouissant de voir travail et savoir-faire reconnus par un prix d'excellence. ●



Safran

L'OR ROUGE

REFAIT RECETTE

À Issoudun, en région Centre, Arnaud Montagnet cultive, depuis deux ans, cette épice millénaire un peu oubliée de notre agriculture. Une initiative pour laquelle ce passionné des plantes s'est vu récompensé.

PAR AXELLE BRETON – PHOTOS : XAVIER REMONGIN

« **Le vrai safran, c'est en pistil, pas en poudre !** » On peut suivre les conseils d'Arnaud Montagnet les yeux fermés : son épice a reçu la médaille d'or du tout premier Concours général agricole safran, organisé en 2013 : « *Je ne m'imaginai pas gagner, mais il fallait participer pour marquer le coup !* »

L'agriculteur de 37 ans n'a ajouté cette activité à son exploitation qu'en 2011, en plantant 16 000 bulbes sur les 800 m² d'un terrain en bord de ville. Un reportage télévisé sur l'« or rouge » lui a soufflé l'idée. Des recherches sur Internet, la lecture d'ouvrages spécialisés, un stage chez un safranier, et le voilà qui partage son temps entre safran et céréales : « *En octobre, la cueillette du safran concorde avec les semis de céréales. Il faut bien s'organiser, mais, en agriculture, on a l'habitude ! Et puis je suis passionné par les plantes et leurs secrets ; et le safran, qui nous vient presque de la nuit des temps, est une belle plante secrète.* »

UNE RÉCOLTE HIVERNALE ET MANUELLE

Les premières grosses pluies réveillent les plantes et marquent le début de la cueillette, qui s'étend sur quatre semaines. Pourquoi 5 000 fleurs s'épanouissent-elles ensemble un jour et pas le lendemain ? Mystère. Il faut surveiller la floraison, cueillir chaque matin à la main les fleurs poussées pendant la nuit, « *si possible encore fermées pour qu'elles gardent leurs arômes le plus longtemps possible* ». Puis vient l'émondage : on sépare le pistil du reste de la fleur, en ne prenant que le rouge et en laissant les parties blanches et orange qui rendraient le safran plus amer. Dernière opération, cruciale : les pistils en forme



↑
Il faut cueillir les fleurs par tous les temps. « *Dès que le froid arrive, la floraison chute. Parfois, la météo nous joue des tours !* » explique Arnaud Montagnet.

« Le Concours général agricole permet de montrer qu'en France nous avons un safran de qualité, un savoir-faire indéniable »

de trompettes rouges sont séchés au four, à basse température. Cette année, la production est de 280 grammes, fruit de la récolte de plus de 43 000 fleurs. Un safran de cette qualité est vendu entre 30 et 40 euros le gramme. L'agriculteur le propose au gramme, au demi et au dixième de gramme. La vente se fait localement, à la ferme, sur les marchés et auprès des restaurateurs du Berry. Pour quelles recettes ? « *Les poissons et crustacés, bien sûr, mais chacun ses goûts, et il faut laisser parler son imagination.* » D'ailleurs, Arnaud et sa femme, Patricia, proposent quelques produits transformés – confitures et miel, gâteaux secs, sirop, moutarde et vinaigre – « *pour montrer que le safran, ce n'est pas seulement pour la bouillabaisse et la paella !* » En revanche, pas question d'émettre le safran au-dessus d'un plat : « *Seules l'infusion ou la macération permettent de révéler toute sa saveur !* »

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, la France était un grand producteur de safran. Aujourd'hui, les safraniers français sont environ 150 et cultivent un peu moins de 40 hectares. « *Ce concours permet de montrer qu'en France nous avons un safran de qualité, un savoir-faire indéniable.* » Arnaud s'apprête-t-il à concourir de nouveau ? « *Bien sûr ! Quand on y a goûté et qu'en plus on a été primé, on se doit de se mesurer aux autres safraniers et de remettre le titre en jeu !* » ●



Bella,
7 ans
Vache de race
Tarentaise ou Tarine

salon
international
DE
l'agri
culture



2 2

2

22 FÉVRIER > 2 MARS 2014

Paris expo Porte de Versailles - 9 h > 19 h

Nocturne vendredi 282 2 3 2 2 2 332 2)

www.salon-agriculture.com