Le Salon de l'agriculture, vitrine des produits locaux

Publication : mercredi 1 mars 2017 17:12

La République du Centre, 1er mars 2017

Le fait du jour

Le Salon de l'agriculture,

Éleveur, producteurs du Loiret sont actuellement réunis porte de Versailles. Hier, un pois supplémentaire a été fraîchi afin de servir des produits locaux à la table des lycéens.

Flavie Breny
flavie.breny@lrcentre.com

La plus grande ferme de France continue à accueillir nombre de visiteurs, porte de Versailles à Paris. Parmi eux, hier dès 7 heures, le président du conseil régional présentait dans le pavillon de l'élevage.

Convention pour le circuit court

C'est toutefois dans le très publique hall 4, dédié aux organisations professionnelles, qu'était prévu le temps fort de la matinée : une signature de convention avec les représentants agricoles pour favoriser le circuit court entre les producteurs et la restauration collective.

Cette idée, qui avait permé sur le Salon l'an dernier, s'est finalement concrétisée à l'aune des difficultés rencontrées par les différentes régionales en 2016. « En développant la préférence régionale, nous avons l'objectif économique de sécuriser une partie de nos filières agricoles, mais aussi l'objectif pédagogique d'éducquer les jeunes au consommer local », explique François Bonneau. La mesure doit s'appliquer à tous les établissements dont la Région a la charge, les lycées notamment. Concrètement, ils seront invités, dès la rentrée 2017, à privilégier autant que faire se peut les produits locaux - la seule limite étant de ne pas augmenter le coût d'un repas pour les familles.

Sur les 80.000 repas servis chaque jour dans la région, le vice président à l'agriculture Harold Huward estime que 5 % pourront ainsi être « localisés » dès la fin de l'année. L'objectif étant d'atteindre les 20 % d'ici 2020.

Le bio attendra…

La question du soutien de la collectivité au bio a, en revanche, été reposée aux calendes grecques. Pris en étau entre ses nouvelles compétences et un afflux de conversion, la Région peine en effet à financer la filière. « L'enveloppe que nous avions prévue pour les cinq années à venir a été consommée en deux ans… Alors qu'elle était pourtant deux fois plus conséquente que celle des cinq années précédentes », a souligné le président, précisant qu'aucune ralenge n'était envisageable avant plusieurs mois.

Hommage

Laissant sur place cette question trop épineuse pour le Salon, François Bonneau et sa délégation ont ensuite sillié le pavillon des provinces, où les producteurs réunis sous la signature « C du Centre » ont partagé l'inauguration du stand régional. Vins de Touraine et fromages de chèvre en bonne place…

Bien des élus et responsables économiques du Centre-Val de Loire ont, en outre, salué la mémoire de Xavier Beulin, président de la FNSEA et enfant de Donnery, disparu récemment. ■

CHAPEAU ! Hier à Paris, belle halte au stand des vins de saint-nicolas-de-bourgueil pour François Bonneau, président de Région, entouré du préfet, Nacer Meddah (à droite) et du sénateur-maire Jean-Pierre Sueur. PHOTO : JL GUERY-ARCHIVES/CNR

LE CENTRE-VAL DE LOIRE SÉDUCTEUR DE TOUTES LES PAPILLES…

PRODUCTEUR

La région Centre-Val de Loire s'affiche dans le hall 3, Porte de Versailles. Dix-sept producteurs de la région sont présents, l'occasion de déguster des produits, d'assister à des démonstrations culinaires… Quatre nouveaux producteurs cette année : Aline Bouvier et Jérôme Gaillard ; Les et de Lait ; Matthieu Malonin et son chipo Batata ; Laurent Delatouche et ses légumes secs ; Fabien Bortier et ses légumes. Par ailleurs, la Fédération aquacole de la région Centre-Val de Loire présentera la filière des poissons de Brenne et proposera à la vente ses produits transformés.

VINS

Réputé, le vin du Val de Loire ! Le syndicat des vignerons de Vouvray est présent, ainsi que les vignerons Plou et fils, basés en Indre-et-Loire. Leur domaine est situé près d'Amboise. Autres représentants de ce département : le domaine Dutertre et le syndicat des vins de Saint-Nicolas-de-Bourgueil. C'est l'unique vin rouge de Loire récolté sur une seule commune.

POIRE

On peut goûter à l'eau-de-vie de poire, la crème de poire, les apéritifs… Vingt-cinq arboriculteurs fournissent Coviffruit, seule entreprise du Loiret (Olivet) à commercialiser de l'eau-de-vie. La Coviffruit (Coopérative vinicole et fruitière d'Olivet) a été fondée en 1933.

BISCUITS

Nérigny, dans le Cher, est célèbre pour ses sablés. Ils ont vu le jour dans les années 1954. Autre spécialité de la région Centre-Val de Loire : le fromage de chèvre. On pourra déguster du crottin de Chavignol, du Sainte-Maure-de-Touraine, du Selles-sur-Cher. La brasserie de l'Aurora, d'Indre-et-Loire, présentera, elle, sa bière Turenne. Au total, près de 700 produits régionaux seront représentés lors du concours général agricole.

Le fait du jour

vitrine des produits locaux

VACHES. Le Salon de l'agriculture est l'occasion de voir des clichés d'animaux : vache, chèvre, brebis, jument, âne… Mais en dehors de leur espace de vie habituel. PHOTO : ERIC MALOT

Fée, Jelena et Swann sur le ring

Sébastien Bonnamy est le seul éleveur laitier du Loiret à avoir présenté des vaches au concours, cette année, au Salon de l'agriculture. Lundi, Fée, 7 ans, Jelena, 3 ans, et Swann, 6 ans, ont défilé sur le ring à Paris, dans la catégorie Prim'Holstein. Pour l'agriculteur de Cléry-Saint-André, ce n'était pas une première : « C'est la septième année d'affilée qu'on présente des bêtes ».

Le processus a démarré en 2016. « Il y a une liste des animaux sélectionnables qui les propose aux participants. Si l'intérêt est multiplié par deux, on renvoie la feuille. » Seconde étape : le passage de techniciens de Prim'Holstein France à la ferme, pour observer les bêtes. En janvier, une nouvelle commission s'est déplacée pour effectuer un ultime écrémage parmi les participantes. C'est fin février que le Cléricois a appris que ses protégées étaient sélectionnées.

« On élève la Rias France de la vache »

Depuis l'annonce, elles étaient bichonnées par l'agriculteur. « C'est un concours d'esthétique. On les fait marcher, comme en défilé. On dit la Miss France de la vache », sourit Sébastien. Fée est une habituée. Celle qui produit 45 litres de lait par jour a obtenu plusieurs prix et participé au championnat d'Europe cet été. Pour Jelena, c'était un baptême du feu.

DÉFILÉ. Sébastien Bonnamy a obtenu un podium avec deux de ses vaches. PHOTO : ERIC MALOT

Depuis l'annonce de leur sélection, elles avaient un box rien que pour elles et droit au foin à volonté. La semaine dernière, elles ont été lavées tous les jours. Mardi 21 février, une séance de pédicure les attendait. Et vendredi, c'était la toute. « Il faut qu'elles aient un beau poil, qu'elles soient bien propres », résume le producteur de 34 ans. « On les a entraînées à marcher, tous les jours, au pas et la tête en l'air. » Il fallait aussi les habituer au bruit. « Je laissais la musique de la voiture tourner quand elles marchaient », rigole Sébastien.

Lundi, leur panse, leurs mamelles, leur bassin, leur démarche ont été scrutées par les jurés. Fée s'est classée 3e en catégorie 4e vaus et Swann, 2e dans cette même catégorie. « Un prix, ça aurait été l'apothéose. Mais déjà, avoir trois vaches à Paris est une fierté. Ça apporte une reconnaissance du milieu, une renommée pour l'élevage », avoue Sébastien Bonnamy. Et dans le contexte actuel, très compliqué, « ça fait du bien au moral ». ■

Aurélie Richard

Et aussi. Luc Bonnet, basé à Ouanne, possède un cheptel de 500 brebis. Cette année, l'éleveur trois Romanov au Salon de l'agriculture. Ces ovinaux ne produisent pas de laine, mais sont en préservation. La Romanov, originaire de Pologne, possède en tous cas du prolifique très élevé et est utilisée surtout au croisement avec d'autres races.

Dix kilomètres, du grain au pain

La filière céréalière CRC (Culture raisonnée contrôlée) livrait un stand sur le salon. Comme l'équitisa Jérôme Pouilly, président du GIE CRC, « dès le démarrage, on s'assure que les besoins de production se trouvent près des lieux de transformation. » Cette filière s'inscrit dans une logique de développement durable et de préservation de la santé du consommateur (limitation des produits phytosanitaires, par d'insecticide de stockage…).

Illustration dans le Giennois. Le maître mot, c'est le circuit court. La société d'Alain Supilsson, basée à Coullons, collecte, stocke et commercialise des céréales. Elle travaille avec le moulin des Gaults, situé à Pouilly-les-Gien et dirigé par Yvon Fonichet.

Il a été l'un des premiers meuniers à adhérer à cette filière. « Je me suis mainte-nant de vendre directement aux boulangers. Je balance mes charges des bles CRC est très strict. Ça garantit une traçabilité, une sécurité parfaite aux boulangers avec lesquels je travaille jusqu'au champ de blé. » Pour l'artisan, « c'est un moyen de vendre du pain haut de gamme, de qualité, de se différencier. A l'heure où les discounters du pain et les boulangeries industrielles menacent les boulangeries artisanales ».

Une quarantaine de producteurs du Giennois sont dans cette boucle. Une partie de leur production est stockée à Coullons, pour prendre ensuite la direction de Pouilly. La farine « Label rouge » du moulin des Gaults, faite avec du blé CRC, est vendue à des boulangers de Saint-Martin-sur-Ocre, Gien, Châtillon-sur-Loire, Aubigny… qui l'utilisent pour fabriquer leur pain. Du grain à la baguette, il y a seulement quelques dizaines de kilomètres.

AU MOULIN. Stockeur, agriculteur et meunier travaillent main dans la main.

« Pourquoi emmener du blé en Italie ? »

Alain Supilsson s'est lancé dans l'aventure en 2014. Il a investi dans un nouveau silo afin de répondre au cahier des charges concernant le stockage : « Ça m'intéressait de privilégier un débouché local. Pourquoi emmener du blé en Italie, alors qu'il y a un débouché à 10 kilomètres ? Et c'est valorisant pour l'image de l'entreprise, les producteurs. » Il continue en parallèle à approvisionner d'autres moulins en blé standard.

Dominique Langlois, agriculteur, possède 200 hectares de terre à Coullons : une cinquantaine de prairie, 150 en culture (blé, orge, colza…).

« Aujourd'hui, 100 % de mon blé est CRC. Ça représente 200 tonnes par an. » Impliqué « à 1000 % » dans la démarche de production, transformation dans le secteur. A un moment, j'avais pensé à faire du bio. Mais ce n'est pas mon état d'esprit. Produire pour produire non plus. L'agriculture raisonnée est un bon compromis. Et mes terres conviennent. Elles se situaient pas au bord d'une grande route. Je n'y ai jamais mis de boues de station d'épuration. » Pour l'agriculteur intégré dans le circuit en 2015, l'intérêt est aussi financier. ■

Aurélie Richard

Phoca PDF