



Éleveurs ou producteurs, qui sera présent au SIA 2018 ?

Comme chaque année, quelques éleveurs mosellans ont passé le cap des sélections pour concourir au CGA. De leur côté, les producteurs ont saisi l'opportunité offerte par le Conseil départemental et la Chambre d'agriculture d'aller vendre leurs produits sur le plus grand marché de l'hexagone.

Les Prim'holstein ouvriront le bal dès lundi. Denis Rolland du GAEC d'Itzing à Bannay présentera une vache en 4^e lactation déjà sélectionnée en 2016. Après sept participations la motivation est toujours la même : avant tout la satisfaction personnelle d'avoir un animal sélectionné, ensuite contribuer au maintien de la renommée de l'élevage. «La vache a vêlé au bon moment. Elle est en forme. Elle a sa chance».

Christiane Muller du GAEC Ste Suzanne à Narbéfontaine sera aussi du voyage avec un animal «Sur 3.000 vaches pressenties pour le concours, seules 100 vont à Paris. C'est une fierté d'en faire partie. Il faut passer la première sélection début décembre, puis fin janvier, un technicien de l'UPRA France parcourt le pays pour choisir les 100 meilleures. On a su qu'on était retenu le 2 février».

Les Blanc bleu prendont la place des Prim'holstein mardi soir. Cette race bovine à bon rendement de carcasse sera présentée par la famille Desfrères de la Ferme du Sapin Bleu à Hattigny. La famille Desfrères élève un troupeau de huit mères Blanc bleu, des bazardeuses, des blondes d'aquitaine et des laitières. Pour Muriel même si les vêlages se font par césarienne, la race reste attractive avec son rendement carcasse et ses morceaux nobles. Olivier est tombé sous le charme de la Blanc bleu lors d'une foire à Libramont. En France, le berceau de la race est implantée dans le Nord. Alors Blanc bleu Belge ou Blanc bleu France ? Le troupeau de l'élevage du Sapin Bleu s'est créé il y a près de 5 ans et dès sa première participation l'élevage remportait une médaille d'or avec Hirondelle. «Nous avons tapé dans le mille lorsque nous sommes allés chercher nos premiers animaux en Belgique» se rappelle Muriel Desfrères. C'est ainsi qu'Hirondelle, et son veau Officiel, retente une deuxième médaille catégorie Blanc Bleu France.

Côté ovins, on retrouvera Joseph Remillon du GAEC de Mariembourg à Guebling. Passionné par les Mérinos qu'il élève depuis 30 ans, quelques-uns quitteront les vertes prairies du Saulnois pour les halls parisiens. Les Est à laine Mérinos sont une race rustique locale, importée d'Allemagne en 1870. La race est liée à l'histoire de la transhumance en plein essor jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. La Moselle et la Meurthe-et-Moselle comptent aujourd'hui près de 5.000 brebis. «Les Est à laine Mérinos produisent une laine de qualité mais avec la crise du textile les éleveurs se sont réorientés vers la production d'agneaux et la laine est deve-



Distillerie Barranco la Cabane à jus.

nue un sous-produit. Un projet européen INTERREG "défi laine" se construit pour mettre en relation les éleveurs et artisans de la laine sur le territoire lorrain, belge, luxembourgeois et allemand pour valoriser ce débouché» se félicite Joseph Rémillon.

Côté caprins, Romaric Bertrand, éleveur à Secourt et administrateur de l'association de sauvegarde de la chèvre lorraine, amènera deux chèvres nées l'an dernier. Il les présentera sur le ring le vendredi. La présence de la chèvre lorraine se fait avec CAPGENES, organisme de sélection génétique au niveau national. «Cette race à petit effectif est passée en 10 ans de 80 à 1.000 animaux enregistrés sur le territoire Alsace, Lorraine, Champagne-Ardenne et Côte-d'Or» se réjouit Romaric. Lui-même a d'ailleurs l'intention de passer de 30 à 60 animaux. «C'est une opportunité pour l'installation de jeune» lance-t-il à qui veut l'entendre. Race typique du territoire, rustique, elle est valorisée pour sa viande et dans la trans-



Maison Wagner.



Alimento.



Douceurs des Rohan.

formation fromagère. Les mâles sont utilisés pour l'écopaturage dans des systèmes extensifs. Ovins et caprins sont complémentaires, les ovins s'attaquent à la strate herbacée quand les caprins privilégient les strates arbustives et les ligneux.

Pour ce qui est des poids lourds du Salon, il faudra aussi compter sur Hangora, le taureau Rouge des prés de Christian Perrin de Sainte Barbe. «Cette année, il passe dans la catégorie taureau



Domaine Sommy.



Les conserves de Perrette accueilleront les visiteurs sur le stand Moselle du 24 février au 4 mars. photos : Florent Doncourt



50 m² de vente dans l'espace Grand Est, 27 producteurs et artisans présents ou représentés.



L'Escargot dans la Prairie.

adulte avec 200 kg de plus que l'an dernier, soit près de 1.500 kg, cette édition se présente bien» annonce d'emblée Christian Perrin. Cela fait 35 ans que Christian Perrin élève des Rouges des prés, race issue des pays de la Loire. Il a été le premier à le faire en Moselle et se félicite d'avoir fait des émules jusqu'en Meurthe-et-Moselle. A la tête d'un troupeau de 90 animaux, qu'il revend jusque dans l'Oise, la Somme, le Pas-de-Calais, cet habitué du Salon n'est pas prêt d'arrêter de courir les routes de France et de Navarre comme il dit.

Enfin, l'établissement de Courcelles-Chaussy sera représentée par six élèves de 1^{ère} STAV pour le Trophée national des lycées agricoles (TNLA).

Un «pied à terre» Grand Est sera présent dans le pavillon 1 avec l'Os Vosgienne. Le Président régional de Bovins Croissance a d'ailleurs choisi d'y réunir son assemblée le lundi.

Goûtez la Moselle

Les produits mosellans seront exposés sur un îlot dédié de 50 m² dans le pavillon 3. Vingt-sept producteurs et artisans participent à cette cinquième édition. Jacky Canteneur, Noël Stef et Sylviane Holard, membres de l'association «les conserves de Perrette» accueilleront les visiteurs sur toute la durée du Salon. Chaque visiteur sera invité à venir déguster des produits locaux de qualité, les découvrir sur place ou à emporter.

Lundi 26, la Moselle accueillera également, sur l'espace prestigieux Grand Est, le jeune chef cuisinier Mathieu Otto, second de cuisine à l'auberge Saint-Walfrid de Sarreguemines. Sélectionné lors du Bocuse d'Or France en septembre, ce cuisinier mosellan de 32 ans s'est formé au lycée professionnel de Sarreguemines, avant d'entrer au Ritz, comme commis à l'Espadon**, auprès de Michel Roth.



Show cooking lundi 26 avec Mathieu Otto sur le stand prestige. photo Julie LIMONT



Liste des participants au CGA des produits

Entreprise	Commune	Produit présenté
Brasserie Régale Potes	Bibiche	Bière
Sas André Marx	Hagondange	Boucherie
Charculor	Creutzwald	Charcuterie
Distillerie de Mélanie	Marieulles - Vezon	Eaux-de-vie
Vergers Wagner	Halstroff	Jus de pommes
Les ruchers des ducs de Lorraine	Sierck les Bains	Miels
Rucher du château	Fénétrange	Miels
GAEC de Ritterwald	Schneckenbush	fromages
Sas cheville Est	Sarregourg	

Comité de rédaction du 23/02/18 : Antoine Hénion, Président de la Chambre d'Agriculture ; Laurence Herfeld, vice-présidente ; Marie Adamy et Estelle Pochat, élèves ; Denis Stragier, Directeur adjoint ; C. Girard, C. Hachet, C. Marconnet, M. Morhain, C. Rettel, A. Touchot.