



Éleveurs ou producteurs, qui participera au Salon International de l'Agriculture 2020 ?

Comme chaque année, quelques éleveurs mosellans ont passé le cap des sélections pour concourir au Concours Général Agricole. 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.

Cette année, l'égérie du Salon est une vache de la race Charolaise qui porte le doux nom d'Idéale.

Belle variété de races pour les éleveurs mosellans

La Moselle ne sera pas en reste avec son taureau Charolais du nom de Nelson, qui appartient conjointement au GAEC Picaut de Vergaville et à Julien Vuilleumard de Mulcey.

Le GAEC Picaut est une exploitation en polyculture élevage avec 150 mères charolaises. Trois frères (Fabien, Ludovic et Pascal) tiennent les rênes du GAEC et sont éleveurs sélectionneurs de père en fils. Leur dernière participation au salon date de 1994 où leur père était monté sur la plus haute marche du podium.

Cette année, ils comptent bien remporter le concours et mettent toutes les chances de leur côté : «une centaine de bêtes étaient



Nelson, taureau charolais de 3 ans appartenant au GAEC Picaut et à Julien Vuilleumard, représentera la race Charolaise au Concours général agricole.

proposées à la commission pour 41 places disponibles sur le salon pour cette race (pour toute la France), la commission de sélection est passée en janvier dans les élevages. Le fait d'exposer au salon est déjà un aboutissement vu la pré-sélection opérée !» fait remarquer Ludovic Picaut. «Julien s'occupe de la préparation de Nelson pour le salon de l'agriculture. C'est très prenant, aux petits soins matin et soir, plus douche toutes les semaines» rajoute Ludovic Picaut.

Nelson a été remarqué lors d'un concours alors qu'il était âgé de 11 mois. Grâce à l'oeil avisé de l'éleveur Ludovic Picaut, Nelson a rejoint l'élevage en 2017. Il est né en Haute Loire et pèse 1.500 kg pour ses 3 ans, c'est un animal qui profite beaucoup avec peu de fourrage. Ceci est une des qualités primordiales du charolais : valorisation des fourrages grossiers et potentiel de croissance.

À noter que depuis 2001 il



Deux agnelles et un agneau Suffolk appartenant à Franck Van Haaren seront le lundi 24 février au concours à Paris.



Deux femelles Mirabelle et Orientale, vache et génisse qui font la fierté de leurs propriétaires, Murielle et Olivier Desfrères, du GAEC du Sapin bleu, seront en compétition le jeudi 27 février.

n'y avait pas eu de Charolais de Moselle représenté au Salon.

Le concours aura lieu dimanche 23 février de 11h à 14h et sera retransmis sur internet en direct par le site du Herd Book Charolais.

La race Blanc Bleu

Les Blanc Bleu seront aussi de la partie avec Murielle et Olivier Desfrères, associés au GAEC du Sapin Bleu situé à Hattigny qui présenteront deux femelles Mirabelle et Orientale, vache et génisse qui font la fierté de leurs propriétaires. La famille Desfrères commence à être habituée des concours départementaux, interrégionaux, nationaux, internationaux ainsi que du Salon International de l'Agriculture de Paris car leur première participation date de 2016 avec des Bovins ou des chevaux de Trait Ardennais.

«C'est notre passion et notre savoir-faire, c'est aussi un honneur de porter les couleurs de notre élevage et de la Moselle» déclare Murielle Desfrères.

L'amour de la race Blanc Bleu ne date pas d'aujourd'hui : «C'est Olivier qui a eu le hobby de cette race Blanc Bleu depuis qu'il était petit quand on allait en famille à la foire internationale de Libramont (Belgique) il nous disait toujours "un jour je m'en achèterais une" et dès qu'il a pu réaliser son rêve il a acheté une génisse en 2012 et maintenant nous avons un petit troupeau de 45 bovins de race Blanc Bleu parmi nos bovins d'autres races» explique Murielle Desfrères.

Maintenant plus qu'à attendre le

verdict du jour J sur le grand ring lors du concours général prévu le jeudi 27 février vers 11h30.

Les ovins

Franck Van Haaren de la Ferme Cambreholz à Lorquin présentera deux agnelles et un agneau Suffolk au concours à Paris. «L'année dernière je suis allé à Paris avec des Charmois. C'était une première pour moi et cette année c'est donc une première en Suffolk» précise Franck Van Haaren.

Franck Van Haaren est exploitant individuel sur la commune de Lorquin. Il élève 1.200 brebis et a trois troupes en sélection : des Suffolk (60 brebis), des Charmoises (200) et des Texel (100). Des brebis croisées complètent le reste de son élevage et les agneaux sont vendus pour la boucherie. Les produits de ses brebis en sélection sont vendus pour la reproduction à des éleveurs naisseurs. Ses brebis sont élevées au grand air quasi toute l'année sur des prairies permanentes et sa ferme est 100 % herbe.

«Ma participation en tant qu'éleveur ovin est essentielle pour pouvoir continuer à faire vivre la filière ovine. Ce moment est également important car il me permet de rencontrer d'autres éleveurs, de me comparer et de aussi de me faire connaître» rajoute Franck Van Haaren.

Le concours aura lieu le lundi 24 février à partir de 10 h.

Les caprins

Deux chèvres de l'élevage de Romaric et Nathanaël Bertrand de Secourt : Oria et Ony représenteront la race sur le stand de Capgènes.

Les deux frères élèvent une quarantaine de chèvres dont les deux tiers sont des Lorraines dans le but de travailler à la sauvegarde de la race et de développer des prestations d'éco pâturage. «À noter qu'en 2007, il ne restait que



La chèvre lorraine de Romaric et Nathanaël Bertrand sera également présente pour représenter la filière mosellane.

70 chèvres de la race. Aujourd'hui, grâce à l'association des amis de la Chèvre de Lorraine, nous pouvons compter 1.500 têtes. L'association compte actuellement 120 adhérents dont 80 éleveurs, dont 30 professionnels. Avec chaque année de nouvelles installations» tient à souligner Romaric Bertrand.

La représentation de la chèvre lorraine sera donc bien présente au Salon de l'agriculture.

Un «pied à terre» Grand Est sera présent dans le pavillon 1 avec l'Os (Organisme de Sélection) Vosgienne.

Goûtez la Moselle



Les produits mosellans seront exposés sur un îlot dédié de 45 m² dans le pavillon 3. Une vingtaine de producteurs ou artisans participent à cette 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 : des produits sucrés pour les gourmands (macarons de Boulay, chocolats, Calissonade de Lorraine, brochettes de pâtes de fruits, confitures, fruits en sirop, miels...) aux produits salés qui sentent bons la Lorraine (pâtés, fuseaux lorrains, terrines). Et pourquoi pas déguster une petite crêpe avec des confitures faites maison accompagnée d'un bon verre de jus de fruits ou de limonade. N'oublions pas les alcools (eaux de vie de mirabelle, gin, vins AOC Moselle, bières...). Bien sûr, à consommer avec modération !

La bière est d'ailleurs cette année le fil conducteur du Grand Est sous la formule : «Grand Est, une grande région de tradition brassicole».

Jeudi 27 février aura lieu le temps fort de la journée avec une animation culinaire proposée par le Chef cuisinier Thomas Francois, agrégé Qualité MOSL restaurant «À la 12» à Delme et une animation sur la bière proposée par la brasserie La Grenouille assoiffée.

Alors, tout est prêt pour que la Moselle brille au Salon !

Portes ouvertes

CONTRÔLE LAITIER

La Conduite des vaches tarées en élevage laitier sera la thématique abordée par les conseillers aux différents moments clés : arrêt de la traite, phase de tarissement puis de la prépa-vélage jusqu'au vélage. Il reste deux dates :

• Mardi 25 février à la ferme St Vitus à Volstroff : EARL du Vélo, Laurent Welter, 100 Vt, bâtiment neuf et vaches tarées

• Jeudi 27 février à la salle communale à Coume : SCL Optilaït, MM Schertz, 70 Vt, conduite et investissements raisonnés, vente de vaches fraîches

Rendez-vous à 13h30

Contact :

Service élevage - Tél. 03 87 66 12 46
arnaud.gresse@moselle.chambagri.fr

Formation

DRESSER VOTRE CHIEN DE TROUPEAU - INITIATION

À l'issue de cette formation, vous serez en mesure de maîtriser le travail avec le chien dans des situations simples et complexes.

Prochaine session sur trois jours : les 9 mars, 3 et 27 avril, le lieu est à définir.

Contacts et inscriptions au 03.87.66.12.46
ou mail : christelle.vaillant@moselle.chambagri.fr

Comité de rédaction du 21/02/20 : X. Lerond, Président ; M. Cordel, Vice-Présidente, D. Stragier, Directeur ; C. Marconnet, M. Morhain, C. Rettel, I. Robillard.