

Le fait du jour

Le Salon de l'agriculture,

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

Floris Bressy

floris.bressy@centrefrance.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 pénétrait dans le pavillon de l'élevage.

Convention pour le circuit court

C'est toutefois dans le très politique 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 ger-



CHAPEAU ! Hier à Paris, brève 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 loirétain Jean-Pierre Sueur. PHOTO LE BERRY RÉPUBLICAIN

mé sur le Salon l'an dernier, s'est finalement concrétisée à l'aune des difficultés rencontrées par toutes les filières 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'éduquer les jeunes au consommateur 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 repous-

sée 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 avons 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 rallonge n'était envisageable avant plusieurs mois.

Hommage

Laissant sur place cette question trop épineuse pour le Salon, François Bonneau et sa délégation ont ensuite rallié 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. ■

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 Challine et ses œufs de poules et de cailles ; Matthieu Maisons et ses chips Belsia ; Laurent Delatouche et ses légumes secs ; Fabien Bordier 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 Covifruit, seule entreprise du Loiret (Olivet) à commercialiser de l'eau-de-vie. La Covifruit (Coopérative vinicole et fruitière d'Olivet) a été fondée en 1933.

BISCUITS

Nançay, dans le Cher, est célèbre pour ses sablés. Ils ont vu le jour dans les années 1950. 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'Aurore, d'Indre-et-Loire, présentera, elle, sa bière Turones. 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 dizaines d'animaux : vache, chèvre, brebis, jument, âne... Mais en dehors de leur espace de vie habituel. PHOTO ÉRIC MALOT

Fée, Jelena et Swann sur le ring

Sébastien Bonamy est le seul éleveur laitier du Loiret à avoir présenté des vaches en 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 fin 2016. « Il y a une liste des animaux sélectionnables qui tombe, par rapport à leur performance laitière », explique l'éleveur. « Si on est intéressé, 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 élit la Miss 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 élit 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



DÉFILÉ. Sébastien Bonamy a obtenu un podium avec deux de ses vaches. PHOTO ÉRIC MALOT

d'Europe cet été. Pour Jelena, c'était un baptême du feu.

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 tonte. « 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 3^e en catégorie 4^e veau et Swann, 2^e 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 Bonamy. Et dans le contexte actuel, très compliqué, « ça fait du bien au moral ». ■

Aurélië Richard

➔ **Et aussi.** Loïc Mercier, basé à Nibelle, possède un cheptel de 500 brebis. Cette année, il emmène trois Romanov au Salon de l'agriculture. Ces animaux ne participent pas à un concours, mais sont en présentation. La Romanov, originaire de Russie, possède un taux de prolificité très élevé et est utilisée surtout en croisement avec d'autres races.

Dix kilomètres, du grain au pain

La filière céréalière CRC (Culture raisonnée contrôlée) tient un stand sur le salon. Comme l'explique Fouzia Smouhi, directrice du GIE CRC, « dès le démarrage, on a voulu que les bassins 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, pas d'insecticide de stockage...).

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

Il a été l'un des premiers meuniers à adhérer à cette filière : « C'est une manière de vendre de la farine autrement. Le cahier des charges des blés 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. À 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



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

est stockée à Coullons, pour prendre ensuite la direction de Poilly. 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.

« Pourquoi emmener du blé en Italie ? »

Alain Suplisson 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 », explique-t-il. « Quoi de mieux que de voir sa production transformée dans le secteur. À 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 convenaient. Elles ne 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. ■

Aurélië Richard