

Salon de l'agriculture



Une parenthèse en temps de crise

Ambiance particulière, cette année, au Salon de l'agriculture qui se déroule jusqu'à dimanche à Paris. La crise agricole n'a pas empêché les agriculteurs du Maine-et-Loire de faire le déplacement. La rédaction les a suivis tout au long d'une journée. **p. 2, 3, 4 et 5**

Professionnels et politiques ligériens ont aussi fait le déplacement...



Mercredi 2 mars, se déroulait la journée du Maine-et-Loire. L'occasion pour les responsables agricoles et le président du Conseil départemental d'aller à la rencontre des éleveurs angevins.



Le président Bruno Retailleau est venu signer 3 chartes d'engagement sur le Stand de JA national au SIA. Il a ainsi rencontré Thomas Diemer, président JA et Matthieu Lenoir, président JA Pays-de-la-Loire.

MAINE-ET-LOIRE Notre rédaction est allée sur place, à la rencontre des nombreux éleveurs du département qui ont choisi d'exposer bovins ou ovins au Concours général agricole.

Des animaux angevins au Salon



Les éleveurs angevins de jersiaises. La vache Galaxie de la SCEA Gaboritt (numéro 4) remporte le prix de section jeunes vaches. La grande championne est de la Manche.



Maurice Legot, habitué du Sia depuis 40 ans et Gaétan Legrand, tous les deux passionnés de bleu du Maine, ont participé au concours lundi.



Né en Maine-et-Loire, Fétiard détient le record du monde du taureau le plus lourd : 1 950 kg.



Vivien Piou et Indianna. La vache en 1^{ère} lactation du Gaec Piou-Toublanc a remporté dimanche sa section et le prix d'hommeur jeune.



Hervé Fourny, du Gaec la Grée du Bois, présente HelkaGB, une vache en 2^{ème} lactation qui se place 5^e de section.



Denis Pineau et Francis Charbonnier, éleveurs Rouge de l'ouest, en concours lundi.

SIGNE DE QUALITÉ

Les labels joignent leurs forces

Dans le pavillon 1 (Élevage), un stand régional rassemble le Domaine des Rues de Chenillé-Changé (AOP Maine-Anjou), le Boeuf fermier du Maine (Label Rouge), le Conservatoire des races animales en Pays-de-la-Loire (Crapal) et Les Porcs de la Sarthe (Label Rouge). Particularité de l'édition 2016, ces filières se sont unies pour proposer un espace de vente de leurs produits auprès du grand public. « C'est une première pour nous sur le Salon avec nos viandes Maine-Anjou, témoigne Julien

Ligneau. Le but est bien de les faire connaître aux Parisiens. » Et ces derniers semblent y prendre goût puisque 25 à 30 kg de viande partent chaque jour du stand ligérien. Le commercial du Domaine des Rues précise qu'un partenariat avec "Marguerite à Paris" a également été lancé, le magasin de producteurs servant ainsi de vitrine sur la capitale. « Grâce à l'AOP, on amène aux consommateurs de la valeur ajoutée, une viande haut de gamme », souligne encore Julien Ligneau. Côté viande de porc, le maître charcutier de Montreuil-Bellay Roger Bodet a su parfaitement mettre en valeur la production locale (porc sarthois) avec ses 15 variétés de saucisses et saucissons. Il a d'ailleurs été récompensé en 2007 par un prix de champion d'Europe du saucisson sec.

