

**SALON DE L'ÉLEVAGE** | Le parc de la Pépinière de Gap va accueillir les 28, 29 et 30 avril l'une des Agriculteurs. Trois jours d'animations, de concours, de rencontres et de partage.

## Une formidable vitrine pour l'agriculture

**V**eaux, vaches, agnelles, béliers, taureaux, chèvres et boucs se préparent pour l'événement qui va les mettre sur le devant de la scène durant trois jours dans la capitale des Hautes-Alpes lors du Salon de l'élevage. Après une année blanche pour cause de Covid qui avait eu raison de la précédente édition cette manifestation s'inscrit dans la droite lignée des Rencontres paysanne du Champsaur qui se sont tenues à l'automne dernier et qui ont rencontré un énorme succès.

Créé en 2013, ce salon se déplace dans le département, la dernière édition ayant eu lieu à Embrun. Tous les quatre ans il rejoint la capitale douce pour prendre une ampleur supplémentaire et s'ouvrir à la région toute entière et aux départements limitrophes.

Au début, il s'agissait d'un petit salon avec un concours bovin de taille modeste et quelques brebis mais le syndicat, qui le porte à bout de bras, l'a fait petit à petit grandir chaque année.

### Une foule d'animations

« Le but de ce salon est de réunir tous les éleveurs, toutes filières confondues mais également de communiquer sur

l'ensemble des filières du département, explique Édouard Pierre, président de JA05. C'est pourquoi cette année nous avons également invité les arboriculteurs. Une telle manifestation permet de présenter toutes nos productions d'excellence, nos signes officiels de qualité, ceux que nous espérons obtenir. Nous avons invité La Fermière, Patur'Alp, César qui va organiser une vente aux enchères de sa marque premium, Les Excellentes. Pour la première fois nous accueillons un concours d'agneaux bouchers. Il y aura 80 agneaux répartis en lot de trois. Un jury composé d'agriculteurs et de bouchers jugera de leur qualité bouchère. » En plus des concours et des présentations qui accueilleront 220 bovins et 400 ovins venus des Hautes-Alpes mais également des Alpes-de-Haute-Provence, des Bouches-du-Rhône, de la Drôme ou de l'Isère, les visiteurs pourront découvrir une vingtaine de concessionnaires, une trentaine d'exposants et une quarantaine de producteurs sur le marché dédié, organisé en partenariat avec la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes.

L'une des forces de JA05 est de proposer des repas « maison » réalisés avec des produits locaux toujours plébiscités des gourmands. Ainsi, ils

prévoient de servir 400 repas le vendredi soir, 600 le samedi midi et 1 000 le dimanche midi.

### Un ministre pressenti

Toute cette organisation mobilise de nombreux bénévoles, une centaine pour les trois jours, mais également en amont, pendant et après l'événement pour que la fête soit belle pour le public.

Édouard Pierre confie attendre au moins 30 000 personnes pour pouvoir communiquer sur les métiers de l'agriculture, les savoir-faire mais également les problématiques du département d'autant plus qu'une visite ministérielle est pressentie, sauf changement de programme de dernière minute, pour l'inauguration officielle le vendredi 28 avril.

« Un tel événement est important pour nous car cela mobilise beaucoup d'énergie, d'investissement à tous les niveaux et l'on voit qu'il suscite de l'intérêt au plus haut niveau de l'État, se réjouit le président de JA 05. Nous pouvons ainsi parler de nos pratiques, faire le lien entre les producteurs, les chaînes de production et les produits que les gens retrouvent dans leur assiette. C'est pour cela que nous voulions vraiment associer toutes les filières dans leur ensemble. »

Un rendez-vous à ne pas manquer avec des animations, des découvertes et des rencontres pour les petits comme pour les grands. ■

Alexandra Gelber



### PROGRAMME

#### Tout au long du week-end

Marché de producteurs (dégustations et démonstrations) ; exposition de matériel agricole ; espace enfants : escape game et château gonflable ; immersion dans une salle de traite ; animations de l'interprofession (viande, fruits et lait) ; espaces restaurations et buvettes en continu.

#### Vendredi 28 avril

- 13 h : ouverture au public
- 19 h : déambulation et chants du Pays Gavot
- 20 h : repas et soirée dansante proposés par les Jeunes agriculteurs

**Repas.** Échine de porc et frites, yaourt à la confiture - 15 €/personne

#### Samedi 29 avril

- 9h : ouverture au public
- 10 h - 11 h 30 : concours tarine et abondance (ring bovin) et jugement mourois, béliers et agneaux boucherie (ring ovin)
- 10 h : démonstration des races caprines
- 11 h - 13 h : concours de vaches allaitantes (ring bovin)
- 12 h : ouverture de l'espace restauration

**Repas.** Salade et terrine, agneau grillé et gratin dauphinois, fromage, glace - 20 €/personne

- 13 h 30 - 14 h : présentation des races bovines et équinnes (ring bovin)
- 14 h - 18 h : concours et championnat de vaches allaitantes (ring bovin)
- 15 h : remise des prix concours mourois, béliers et agneaux de boucherie (ring ovin)
- 18 h 30 : démonstration d'agility et dressage canin (ring bovin)
- 20 h : repas et soirée dansante proposés par les Jeunes agriculteurs

**Repas.** Burgers au Bleu du Queyras et frites, yaourt - 18 €/personne

#### Dimanche 30 avril

- 9 h : ouverture au public
- 9 h - 10 h : jugement merinos, préalpes et béliers rustiques (ring ovin)
- 10 h : présentation de brebis lait (ring ovin)
- 9 h - 13 h : concours et championnat de vaches laitières (ring bovin)
- 12 h : ouverture de l'espace restauration

**Repas.** Tourtons, rosette et salade, oreilles d'âne et émincé de bœuf, fromage et tarte de pays - 22 €/personne

- 14 h - 16 h : concours et championnat de vaches laitières (ring bovin)
- 14 h : remise des prix merinos, préalpes et béliers rustiques (ring ovin)

## La charolaise de Jérémie Nebon en tête d'affiche

**L**olita, la vache charolaise de Jérémie Nebon s'affiche un peu partout dans les Hautes-Alpes et sur les réseaux sociaux. Il faut dire qu'avec ses belles cornes elle fait de l'effet cette belle représentante de la race mise à l'honneur cette année pour le Salon de l'élevage.

En cours d'installation avec son oncle, son grand-père et son père Jérémie Nebon qui prendra la place de sa grand-mère dans le Gaec familial, exploite une ferme à Neffes qui compte 280 têtes dont 90 mères charolaises. Accolé à l'élevage la famille possède également des vergers.

Fin avril, ils conduiront neuf bêtes au concours dont quatre vaches, trois veaux, une génisse pleine et une génisse pour la vente aux enchères des Excellentes.

Mais, pas question de venir sans avoir bien préparé l'événement c'est pourquoi le dressage des vaches débute bien en amont. « Nous avons des vaches à viande, elles ont moins l'habitude du contact humain que les laitières donc pour commencer on leur passe le licol, détaille Jérémie. En plus, nous ne faisons pas beaucoup de concours donc il faut pas mal travailler. On les attache à une barrière plusieurs fois par jour pendant des courtes



périodes, un petit peu tous les jours pour qu'elles s'habituent à la résistance et prennent l'habitude de ne pas tirer car ça ne mène à rien. C'est important car je suis un petit gabarit donc je ne ferais pas le poids si elles décidaient de partir. Après ces sessions on va les prendre à la main, en leur parlant pour les rassurer. Une fois

qu'elles ont compris ça se passe bien. Nous avons aussi pour habitude de leur mettre de la musique forte pour qu'elles ne soient pas surprises en arrivant. Pour le concours on les lave et on leur tond la ligne de dos et la tête. » Le jugement des charolaises se fait surtout sur le bassin, la ligne de dos, les aplombs et la taille. ■





manifestations phares, voire la plus importante, de la branche haut-alpine du syndicat Jeunes

## haut-alpine

RETOUR EN IMAGES SUR LES PRÉCÉDENTES ÉDITIONS



## Les jolies montbéliardes de Léa Boudouard

Les montbéliardes et la famille Boudouard, c'est une véritable histoire d'amour et une passion qui se transmet de générations en générations. Avec son père, Léa présente régulièrement ses plus belles vaches en concours. À Gap, elle amènera trois vaches, deux de trois ans et une autre de dix ans. Pour savoir quelle bête amener la sélection est drastique. « En vache laitière, il y a plusieurs critères de jugement comptent avec, avant tout la qualité, de la mamelle avec une attache arrière haute et large et une attache avant loin sur l'abdomen. Il faut que les trayons soient droits ou légèrement vers l'intérieur et le sillon doit être marqué. Les aplombs doivent être droits, fins et solides, explique la jeune éleveuse. Une vache n'est jamais parfaite mais on essaye de s'en rapprocher le plus possible. »

La préparation des vaches est une part importante du travail à réaliser en amont d'un concours, outre le dressage au port du licol et à la marche, la jeune femme s'occupe de l'esthétique de ses championnes. Une semaine avant le concours elle les lave et les tond intégralement, avant de raser la mamelle très ras à quelques jours du concours afin de faire ressortir ses qualités, notamment les veines.



Pour le jour J un certain nombre de matériels est nécessaire : brillantine, laque pour une belle queue en pompon, paillettes pour le corps, une bombe de blanc pour boucher les éventuels trous dans le poil, de l'huile pour faire briller la mamelle, etc.

Léa n'est pas en reste puisqu'en tant que meneuse elle doit revêtir une chemise blanche, un pantalon noir

et des chaussures de ville comme l'exige le règlement.

« Une journée de concours, c'est toujours beaucoup de stress. On reste derrière les vaches pour ne pas qu'elles se salissent, il faut les nettoyer au fur et à mesure. Les vingt minutes avant le passage sont assez intenses avec les derniers ajustements pour que la vache soit impeccable », précise Léa. ■

## Les agnelles de Raphaël seront-elles les plus belles ?

Ancien président du syndicat, Raphaël Eyraud est très attaché à celui-ci qui est devenu, comme pour beaucoup, une véritable « famille ». L'éleveur Saint-Laurent-du-Cros amènera deux lots de quatre agnelles pré-alpes du sud pour participer aux concours. « Je ne fais pas beaucoup de concours mais celui-ci est incontournable pour moi », explique Raphaël.

Installé en Gaec avec sa femme, il produit des agneaux Label rouge Agneau de Sisteron et a commencé à sélectionner ses plus beaux spécimens. « Je choisis les plus belles du lot, les mieux conformées avec une belle ligne de dos, assez droite et je veille aussi à ce qu'elles n'aient pas de taches, une belle tête avec de grandes oreilles. Ce qui compte surtout c'est que le lot soit homogène, les juges aiment bien ça. Il ne faut qu'une se détache des autres sinon ça peut jouer en notre défaveur. Je sais qu'il ne sera pas évident d'obtenir une récompense car dans le département il y a des éleveurs qui ont une très belle génétique avec des bêtes de qualité. Si je suis dans les trois premiers c'est bien. Cela fait toujours plaisir pour

notre travail et ce qui compte c'est de participer et de montrer le métier. Le salon est important pour faire découvrir au grand public la qualité de nos élevages haut-alpins. Mais aussi que nos bêtes sont mieux, là, que sous les crocs du loup... », poursuit-il. Raphaël sera bien entendu également bénévole pour aider ses collègues. ■

