

MASSON FROID ? Mettez hors-gel bâtiments de stockage et d'élevage. Générateurs d'air chaud Fuel, gaz, pétrole, élect.

59144
WAGNIES-LE-GRAND
Tél. 03 27 49 91 75
Fax 03 27 49 84 36



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



terre d'actualité

PARIS. UNE JOURNÉE AVEC LES ÉLEVEURS DE BLEUES, DE BLANCHES ET DE ROUGES

De la traite matinale des vaches jusqu'à la fermeture des portes de l'événement au public, découvrez le quotidien des éleveurs du Nord et du Pas-de-Calais qui participent à la 57^e édition du salon international de l'agriculture (SIA) de Paris.

SIMON PLAYOULT

On entend dire souvent que les agriculteurs ne comptent pas leurs heures sur leur ferme. Encore moins sur le Salon de l'agriculture, à Paris, Porte de Versailles ! Pour ceux qui prennent part à cette grande fête de l'agriculture, les journées sont longues et les nuits courtes. Peu importe, l'ambiance et la passion les galvanisent.

DEUX « BLEUS » AU CŒUR DE LA CAPITALE

Installés dans la paille, au pied de leur vache, deux amis sont aux aguets pour échanger avec les badauds. Tout de bleu vêtus, aux couleurs de leur bleue du Nord, prénommée Menthe, Wilfried Fournier, 18 ans, et Victor Ruffin, 16 ans, participent à leur premier SIA. « Nous sommes là pour présenter la race régionale. Les visiteurs posent beaucoup de questions, ils semblent vraiment intéressés », constatent ces élèves, venus du lycée des Trois chênes du Quesnoy (59). Ils sont arrivés très tôt au salon, à l'heure de la traite. « Nous allons traire vers 6 h 30, commentent Wilfried et Victor. Il faut qu'à 8 h 30 nous soyons revenus sur notre emplacement et que tout soit nickel : la vache, l'enclos, les panneaux informatifs. Avant l'entrée du public à 9 h, des équipes de nettoyage passent dans les allées. » Le début d'une nouvelle journée intense au cœur de la capitale.

TAPIS ROUGE

Comme eux, un groupe de joyeux éleveurs s'affaire en direction du ring principal du SIA. Eu ce lundi 24 février, c'est le grand jour pour les concurrents au Concours général agricole (CGA) de Paris pour la race rouge flamande. Ils ouvrent le bal d'une semaine où près de 1 500 éleveurs vont se mesurer en toute convivialité. Un à un, les représentants du Nord et du Pas-de-Calais, berceau d'élevage de la race, défilent dans l'arène avec leur vache.

Un moment capital pour eux, après plusieurs semaines d'entraînement. Devant des tribunes



1. Wilfried Fournier et Victor Ruffin, éleveurs au lycée agricole du Quesnoy (59), sont venus pour la première fois au SIA avec leur vache bleue du Nord, prénommée Menthe.

2. C'est le grand jour pour les participants au Concours général agricole (CGA) de Paris pour la race rouge flamande.

3. Deux éleveurs heureux : Pascal Legrand et Xavier Cuvillier, avec leur vache Myrtille, grande championne du concours des rouges flamandes. © DR

bien garnies, des commissaires et des juges concentrés, les duos paraded pendant que Lætitia Billes, directrice de la Maison de l'élevage du Nord, présente les caractéristiques de chaque éle-

vage. Il est midi pile quand le résultat tombe. Myrtille est la grande championne du CGA 2020. Cette jeune vache de trois ans remporte le prestigieux titre, devançant 15 autres de ses

congénères.

« Elle s'est vraiment bien comportée, réagit, à chaud, Xavier Cuvillier, son heureux éleveur originaire de Béthonsart (62). Elle a marché devant les juges tran-

quillement, malgré la foule, et a pu faire valoir ses atouts : une belle profondeur de côte et de bonnes mamelles. » L'agriculteur du Ternois et Pascal Legrand, son salarié à la ferme, récoltent les fruits d'une carrière de travail. « Nous avons toujours élevé des rouges flamandes sur l'exploitation, poursuivent-ils. C'est une

« Nous allons traire vers 6 h 30. Il faut qu'à 8 h 30 nous soyons revenus et prêts et que tout soit nickel : la vache, l'enclos, les panneaux. » WILFRIED FOURNIER ET VICTOR RUFFIN, LYCÉE AGRICOLE DU QUESNOY (59)

race typique et historique de notre région. Il faut la préserver. » Une belle histoire qui se conclut par une photo souvenir collective et la remise du trophée. Les éleveurs Ch'tis quittent ensuite le ring et traversent le hall d'élevage en fendant la foule, vaches et licols en mains sous les applaudissements des curieux. Tapis rouge pour les rouges !

L'OR BLANC À LA FÊTE

Après l'effort, le réconfort. Qu'ils soient éleveurs de rouges flamandes, de bleues ou de prim'hosteins, tous se retrouvent sur le stand du Nord pour le déjeuner. L'atmosphère y est festive. Le stress laisse place à la détente. « L'important c'est de participer comme on dit, lance Guillaume Dedourge, éleveur de rouges flamandes à Auchy-les-Mines (62) qui termine à la quatrième place du concours avec sa vache Nielle. Ça fait du bien de se retrouver tous ensemble, hors de nos fermes. »

L'après-midi, éleveurs et animaux ont enchaîné les selfies avec les promeneurs. D'autres agriculteurs régionaux se relayent autour d'un atelier participatif qui explique le circuit du lait et le rôle de l'agriculture aux plus jeunes. Une énième page bien remplie se tourne à Paris. ●

Entre 45 000 et 50 000 litres de lait sont produits sur le salon dans une salle de traite ouverte presque 24 h / 24

Environ 500 vaches laitières, de 14 races différentes, fréquentent la salle de traite du SIA entre le jeudi 20 février (deux jours avant l'ouverture de l'événement au public) et le dimanche 1^{er} mars. Cette aire de traite, ouverte presque 24 h / 24, est aménagée dans un coin du hall d'élevage. « Les éleveurs peuvent y venir lorsqu'ils le souhaitent. Si, par exemple, un portici-pant a une compétition à 9 h, il peut traire sa vache à 3 h du matin afin que celle-ci ait une mamelle présentable. Tout est question de précision ici, explique Jasmine Rampon, chargée d'accompagner les agriculteurs lors de la traite. Chaque bovin est suivi informatiquement. Les éleveurs sont rémunérés à la fin du salon, en fonction des litres de lait que leur vache a produit durant la semaine. » Des techniciens assurent le fonctionnement des lieux, accompagnés par des commissaires de traite et des élèves de lycées agricoles ou en écoles vétérinaires. Une par-



La salle de traite du salon de l'agriculture reste ouverte presque 24 h / 24. © DR

tie du lait récoltée est destinée aux stands proposant des dégustations — il est alors souvent transformé en yaourts. L'autre partie prend la direction d'une laiterie, partenaire du salon.