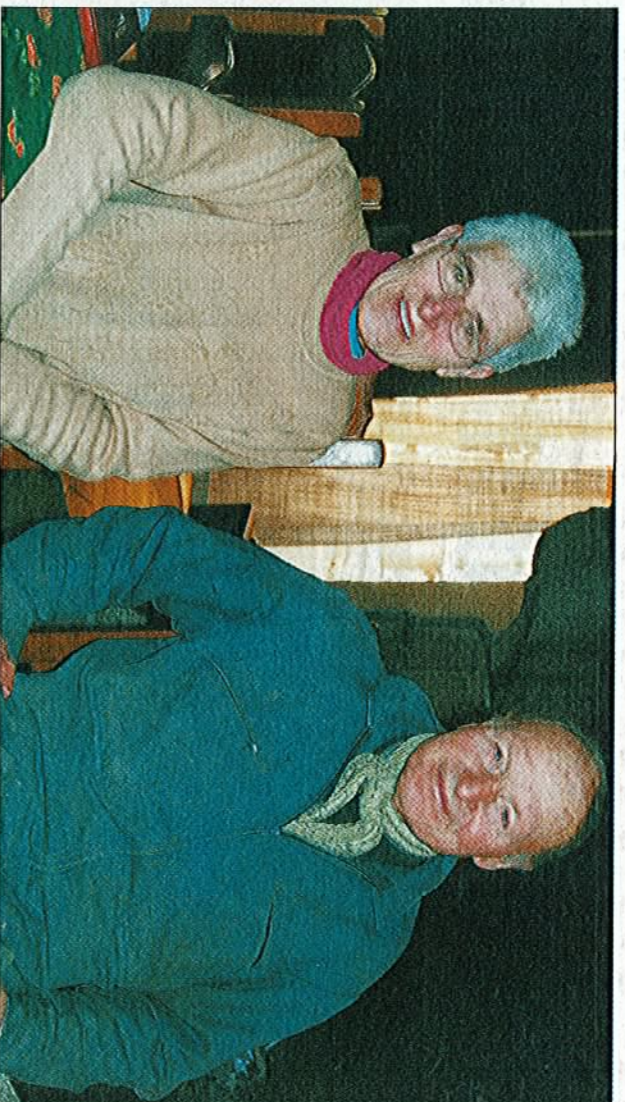


Passé et futur → 2010 ? Année symbolique pour nombre d'anciens agriculteurs. Ils ont tout connu depuis 60 ans, notamment la mécanisation, mais aussi les belles années du salon.

“Salon 1964 ? Ébloui !”

L'Hivernière sur la petite commune des Chambres (canton de la Haye-Pesnel). Assis sur sa chaise, le regard droit, Bernard Lorault parle. L'agriculture manchoise des années 1950, 60, 70, 80 défile. Par moment, son épouse, Huguette, approuve, rectifie, commente. A eux deux, ils sont un symbole, celui d'une production laitière qui a nourri la France entière, se relevant de ses ruines après 1945. Bernard a tout connu de cette période charnière, passant du cheval au tracteur. *“Le mien, c'était un Ford 2000, j'en ai acheté en 1965 après avoir visité le Salon de l'Agriculture. On était parti vers 3 h 30 pour Paris, en Citroën Ami 6 ; le retour s'est effectué le soir”*.



Huguette et Bernard Lorault. Ils ont connu toute la transformation de l'agriculture depuis les années 1960.

Installé sur la ferme familiale en 1961, qu'il achète quelques années plus tard, Bernard Lorault est la quatrième génération à travailler les terres de l'Hivernière, *“j'y suis même né en 1935. J'ai encore connu le “grand travail”, autrement dit le battage des céréales à la ferme avec la machine se déplaçant, à cheval, d'exploitation en exploitation”*. Ici, extérieurement, rien n'a changé ou presque : une salle de traite bien sûr et des bâtiments pour les laitières. Après son retour de “l'armée” comme on disait à l'époque,

Bernard va être confronté, non pas aux difficultés de surproduction, mais à une demande croissante d'année en année. La Politique Agricole Commune de 1962 est passée par là. A l'instar de toutes les branches de production françaises, il faut produire, plus encore plus, toujours plus. Fini d'aller au champ avec les Percherons, Cob Normand ou trait du Maine. L'avenir, c'est le tracteur même si certains n'ont

pas encore de barre de relevage. *“J'avais choisi le Ford 2000 en raison de sa rapidité, près de 40 km/h sur route avec une boîte 8 vitesses ; c'était bien pratique pour se rendre au marché avec une remorque”* lâche Bernard Lorault. Avec Huguette, il faudra cependant attendre 1974 pour qu'arrive la vraie révolution dans l'atelier laitier : la machine à traire. *“Avant ? On travaillait à deux la vingtaine de Normandes à la*

main ; deux heures le matin, deux heures le soir. Huguette, elle, allait plus vite que moi, 7/8 vaches à l'heure contre 5/6” Cette salle de traite, c'est d'emblée une 2X4. *“Assez moderne pour les années 70. A l'époque, il y avait encore, rien que sur Les Chambres, une trentaine de producteurs de lait, même si les références étaient modestes. On avait une moyenne de 3 000/3 500 l par animal. Les bidons étaient mis au bord de la*

route, le matin et le soir. Ils étaient ramassés par la coopérative de Quetteville sur Siemie”. Et de lâcher fièrement, “j'ai toujours été coopérateur”. Le Salon de l'Agriculture, Bernard s'y rend donc en 1964. *“D'emblée, j'ai été ébloui par le monde et le nombre de visiteurs. Beaucoup venait pour le machinisme qui se développait, mais aussi pour voir les animaux, connaître d'autres races. En Normandes, il y avait les élevages connus comme les Noël (région du Val de Saïre). Les Pim'Holstein commençaient à prendre de l'ampleur. Il est vrai que c'était aussi les débuts du maïs-ensilage. Enfin, il y avait, comme aujourd'hui, des stands de toutes les régions”* Bernard Lorault est retourné au Salon deux fois. *“La dernière ? Avec mon fils Jean-Hugues, en 2005 ; évidemment cela a changé, mais on y trouve toujours autant d'animaux. C'est une vraie vitrine”*. L'agriculture d'aujourd'hui ? Huguette et Bernard sont unanimes, *“compliquée, très compliquée. Les jeunes traversent aujourd'hui des difficultés mais il faut rester optimiste. Ce qui pénalise le plus, c'est l'accroissement du manque de surface”*. **E. CHARON**

Moutons → Il reste seulement une dizaine d'élevages inscrits à l'Upra. Samuel Binet, lui, se bat pour la sauvegarde de l'espèce. A Paris, le “Cotentin” défendra ses couleurs

Samuel Binet, responsable de la région Bocage au Contrôle laitier de la Manche, a une passion, l'élevage, non seulement des bovins laitiers, mais aussi des moutons. Mais pas n'importe quelle race ! Le “Cotentin”, malheureusement en perte de vitesse depuis quelques années. Son jeune béliet concourra à Paris. Samuel espère bien que cette race pourra y faire sa promotion et gagner de nouveaux adeptes.

Une passion

Même l'encyclopédie en ligne “Larousse” est peu prolixe sur le “Cotentin”. On apprend juste qu'il s'agit *“d'une race de moutons de grande taille, exploitée principalement dans le département de la Manche”*. Samuel Binet, lui, possède une quinzième de brebis sur l'ancienne ferme familiale de Maisonnelles la Jourdan (Calvados). *“Pour moi, il s'agit bien sûr d'une passion, mais aussi de per-*



Samuel Binet, la passion du mouton “Cotentin” à l'état pur.

pétier ce qu'a fait mon père en matière de sélection”. Une sélection qui remonte à 1925 en Normandie, date de création de l'Upra “Cotentin”, aujourd'hui basée à la Maison de l'Agriculture (Saint-Lô). Une structure qui dispose aussi d'un centre d'élevage recueillant les meilleurs produits mâles pour les mettre en vente, et donc contribuer au maintien des standards de la

race. “Chaque béliet est testé sur la résistance à la tremblante ainsi que sur la consanguinité, permettant ainsi aux éleveurs d'adapter les reproducteurs à leurs troupeaux”.

Pour la deuxième année de renouveau des concours ovins à Paris, Samuel Binet va donc mettre en lice un agneau mâle d'un an, en l'occurrence un “Anthénais”. *“Je suis le naisseur, la commission pour le SIA est passée, l'a trouvé très complet et très homogène”*. Samuel a donc bon espoir de remporter un prix, mais surtout de faire connaître cette race locale au public. *“Avec une dizaine d'éleveurs seulement inscrits à l'Upra, il y a un risque réel de perdre la race qui fait tout de même partie du patrimoine régional, départemental et animal, alors qu'elle possède une qualité de viande remarquable, que les professionnels apprécient”*. **E. CHARON**

Moutons et Normande à Paris

Gaëc Cahorel



“Australie” (Nivéa X Miglou), première suppléante pour la Manche en Normandie.

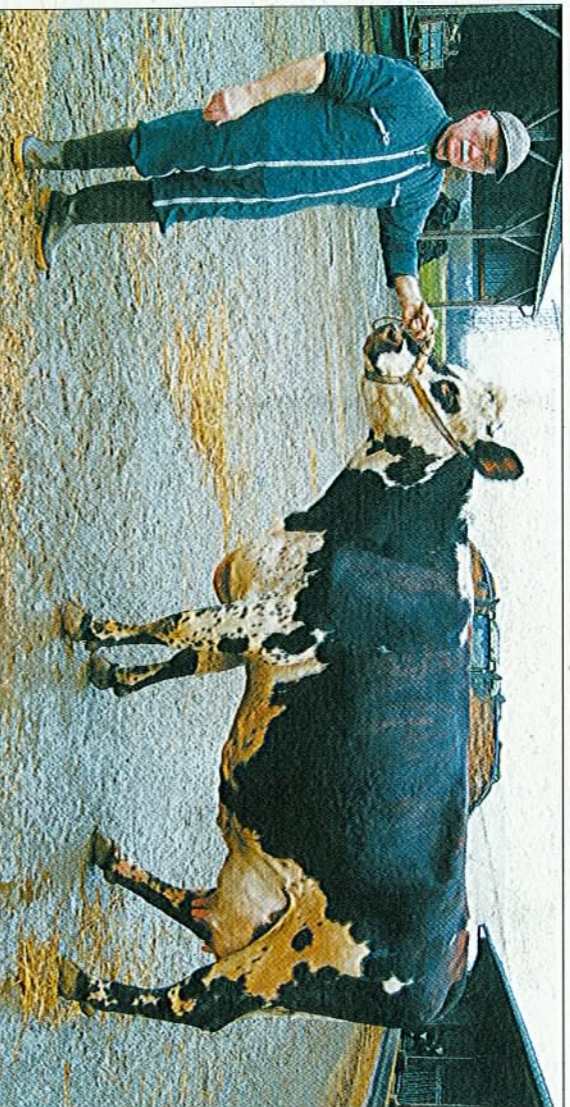
Au Gaëc Cahorel, situé à La Rochelle Normande (canton de la Haye Pesnel), on se prépare une nouvelle fois pour Paris. Jean-Pierre, le père, ira pour la 36^e fois pour les ovins et la 10^e pour la race Normande. Cette année, en laitière, c'est “Australie” (2^e veau) qui fait le déplacement ; une fille

très belle en morphologie et mammelles. Dommage que celle-ci ne soit que première suppléante mais le Gaëc pourra se consoler avec ses moutons de race “Avranchin”, qui ont fait la réputation de cette partie de la Manche.

E.C.

Normande → "Titane" est à l'image de son nom : solide, bonne morphologie et une mamelle qui tient la route au bout de cinq lactations.

Première participation pour l'Earl Tourainne



"Titane" présentée par l'Earl Tourainne sera à Paris, une première pour cet élevage de Rémilly sur Lozon.

L'Earl Tourainne, située à Rémilly sur Lozon (entre Saint-Lô et Périers), la guerre des races laitières n'a jamais existé. Ici, Française et son fils, Antoine, aidé par Bernard, en retraite depuis neuf ans, jouent la carte de la génétique, qu'elle soit Normande ou Prim Holstein. Pour une première participation au concours parisien, c'est "Titane" (Lecton X Diamètre) qui prendra

prochainement le camion vers la Porte de Versailles.

7 500 kilos

Elle est la "Titane" solidement campée sur ses aplombs. Bien charpentée, avec une morphologie développée, une mamelle, qui pour une cinquième lactation, tient la route, sans oublier une bonne lactation à 7 500 kilos. Pour cette fille d'Iceton, le jour

de gloire est déjà arrivé. Elle a été sélectionnée parmi une cinquantaine de représentantes de la race pour présenter les caractères inhérents à la Normande. Pourtant, l'Earl Tourainne est largement connu sur les concours de Lessay, Space ou régionaux pour ses sujets... Prim Holstein. "En fait, expliquent de concert François et Antoine, nous sommes pour des laitières performan-

tes, qu'elles soient PH ou Normandes". Il est vrai que ces deux races sont représentées pour 2/3-1/3 sur la ferme, qui compte par ailleurs un atelier allaitants "Limousine".

Génétique "maison"

Autre spécificité de l'Earl Tourainne, la génétique. Ici, pas d'achat d'animaux venant de l'étranger. On travaille au fil des années la stratégie d'accouplement et surtout nos producteurs élèvent toutes leurs génisses, gardant ainsi les performances sur place. Les veaux mâles, eux, sont vendus à huit jours. "Titane ? Même son grand-père est de la ferme".

Les performances ? Bernard Tourainne, à la retraite depuis neuf ans, toujours bon pied bon œil, sait de quoi il parle. "D'une

part, un taureau ne se déclare pas tout de suite. En race Normande, les atouts se révèlent réellement qu'au bout de la troisième lactation, alors qu'en PH des laitières lactation, tout y est".

La sélection parisienne, c'est donc une satisfaction à Rémilly sur Lozon. Un salon que François, Bernard et Antoine analysent comme "une ferme pédagogique mais pas un outil économique. Cependant, le SIA a un atout maître : rassembler producteurs et consommateurs sur un même lieu avec plus de compréhension de part et d'autre".

Certise sur le gâteau, Antoine, lui, participera aussi à une compétition au salon, celle du trophée du meilleur pointeur de race en Normande.

E CHARON

Installation → Un papa véto de profession, une maman enseignante, rien ne prédestine cette étudiante de 20 ans à l'agriculture.

Laurène retourne au salon

Laurène Guibé sait ce qu'elle veut. A 20 ans, cette jeune manchoise d'adoption prépare un BTS productions animales (option cheval) au lycée agricole de Laval et se destine soit au métier de vétérinaire ou au métier d'éleveur de chèvres. Actuellement, Laurène effectue un stage de 10 semaines au GDS de la Manche sur le thème des maladies animales, dont la FCO.



Laurène Guibé. A 20 ans, elle étudie deux options professionnelles : le métier d'éleveur de chèvres ou celui de vétérinaire.

chercher des informations, écouter les éleveurs de caprins, en un mot elle s'informera.

Toujours besoin des agriculteurs

Mais pourquoi les chèvres ? "C'est vrai, en Normandie ce type d'élevage n'est pas très connu. Pourtant, je suis sûr qu'il a un avenir". Laurène, toujours sous réserve de la prépa "veto" estime

qu'il lui faudra beaucoup de temps et de patience avant de se lancer dans le grand bain de l'élevage. "J'aime les chèvres car ce n'est pas un animal imposant ; c'est beaucoup plus affectif que les moutons". Sa vision de l'agriculture à court terme ? "On aura toujours besoin d'agriculteurs pour produire de la nourriture. Reste qu'il s'agit d'un métier toujours difficile (astreinte) même si les conditions de travail se sont améliorées". Et Laurène d'avouer, "ce qui m'intéresse aussi, c'est la qualité de vie ; je ne supporte pas d'être enfermée".

Laurène Guibé va bientôt reprendre le chemin de Laval. L'ambiance en classe ? "Cela dépend. En fait, nous avons deux groupes qui parfois s'opposent, celui intéressé par les bovins et celui des chevaux". Mais alors, pourquoi ne pas aller dans le milieu du cheval ? "Franchement, c'est extrêmement dur d'en vivre lorsque l'on est pas originaire du milieu. En fait, mon but, c'est d'avoir un travail (veto ou éleveur de chèvre) me permettant d'avoir des chevaux pour mes loisirs".

E CHARON

Cinq filles motivées

Le lycée agricole de Sées sera au SIA



Le club des cinq et des deux Normandes en piste pour Paris.

Un groupe d'élèves du lycée agricole de Sées, cinq jeunes filles, participera au Trophée national des lycées agricoles organisé lors du SIA, en compagnie de "Blanchette" et "Victoria", deux vaches Normandes du troupeau de la ferme du lycée.

Six élèves motivées, Justine Marsay, Elodie Janvier, Elodie Christophe, Charlene Mary, Anaïs Vanautryve, Hélène Bontemps seront jugées au cours de cinq épreuves qui allient les enseignements techniques et généralistes (communication,

- La tonte, le toilettage d'une vache ;
- une présentation commentée des animaux sur le grand Ring du Salon en Français et en Anglais ;
- La réalisation d'un blog

qui présente l'établissement et l'avancée du projet des élèves (tula-coucou-sees-lait-normandes.blogspot.com) ;

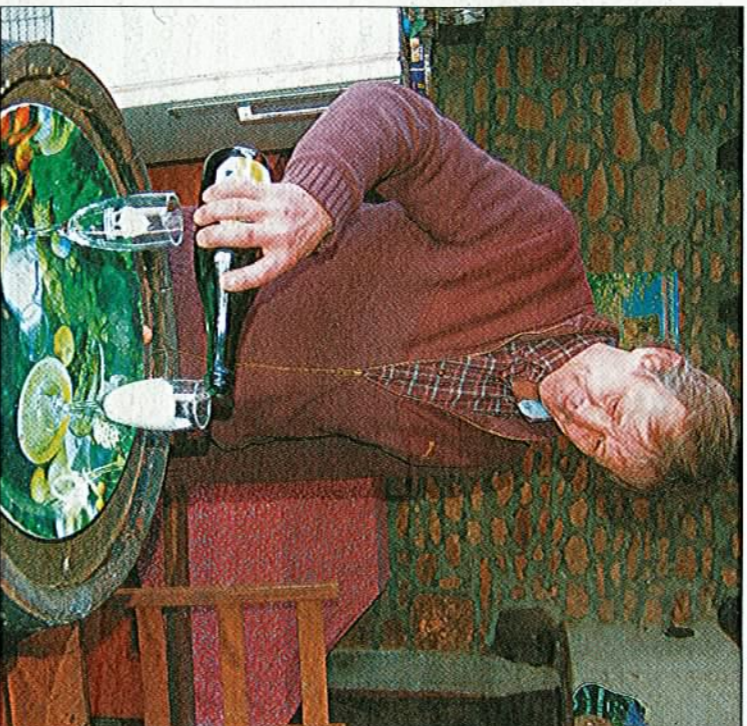
- la création d'une affiche de communication sur l'établissement ;
- le comportement et l'implication des élèves sur le salon.

Après trois mois de préparation intense le soir après les cours ou le mercredi après midi, les filles se sentent enfin prêtes à représenter au mieux leur lycée !

Elles remercient également leurs partenaires, sans qui leur participation aurait été compromise : Duret SA, CIA de L'aigle, Agrial, Ets Taillebois Sybille, Internarché de Sées, Conseil général de l'Orme, Bouet Service Elevage, OPVN, FDCCAO, FNECI...

Producteur fermier → Charles Perouin est installé à Saint-Fraimbault (61) depuis 1977. Il y produit lait et produits cidricoles. Mais c'est bien pour son poiré AOC qu'il se rendra au salon international de l'agriculture.

Le poiré pétille à Paris !



Charles Perouin s'occupe de la partie production : du brassage à la fermentation des cuves. Son épouse gère plus l'étiquetage et la vente. La production est vendue en direct à la ferme. Les tarifs : 16 euros le carton de six bouteilles et 2,50 euros la bouteille.

de fabrication aux plus curieux. Son père lui a transmis ses connaissances. Charles Perouin a repris la fabrication familiale depuis une quinzaine d'années. Il produit aujourd'hui 7 000 bouteilles de poiré et de cidre. "C'est souvent de génération en génération, on profite des vergers haute-tige en place sur l'exploitation". La production cidricole est une passion héritée de son père. Il a appris peu à peu à maîtriser la fabrication de ce poiré désormais AOC. "L'appellation plaît surtout au public issu des villes. Dans les campagnes, certains disent que le produit est trafiqué. Moi je considère qu'il est travaillé. Le travailler permet de réguler le produit. Le poiré est brassé en septembre-octobre, la fermentation est plus difficile à gérer", précise le producteur.

"Une filière AOC sans industriels, je le regrette"

Reste le volet commercialisation. De son propre aveu, "la vente ne l'attire pas". Même s'il en a la capacité, Charles Perouin ne doublera pas sa production. "Le développement commercial et marketing est un métier. Nous sommes l'une des rares filières AOC sans industriels. Je le regrette. Contrairement aux producteurs fermiers,

Exploitation en chiffres

- Deux associées.
- 62 hectares (20 ha de maïs, 19 ha de blé et 23 ha de prairie).
- 45 vaches laitières.
- 220 000 litres de quota.
- Production de 20 boeufs par an.
- 5 000 bouteilles de Poiré AOC.
- 2 000 bouteilles de cidre AOC.
- 300 bouteilles de Pomeau AOC.
- 1 000 litres de Calvados.

V. MOTIN

Lundi, Charles Perouin sera au rendez-vous du hall des régions. L'homme fait partie de la vingtaine de producteurs de poiré AOC. L'agriculteur va au salon car "le syndicat des producteurs de poiré y est présent". Depuis dix ans, l'agriculteur assure donc sa permanence. Il cède ses bouteilles deux euros au syndicat. Celui-ci les revend 5 euros. La différence permet de financer le stand. A Paris, Charles Perouin proposera même des verres à 2 euros. Un prix qui ravit le parisien, quand les ruraux avalent de travers... Pourtant, il n'attend pas de retombées commerciales, ni une quelconque rentabilité. "Les industriels aussi ne semblent plus y trouver leur compte". Mais, le salon de l'agriculture reste la vitrine des produits du terroir. "Il y a 40 ans, je suis allé au salon. Je suis resté 20 ans sans y retourner. Je me souviens du pôle machinisme. Les produits du terroir et les régions ont désormais pris une place énorme. C'est impressionnant et c'est joyeux". Point de nostalgie pour l'agriculteur, il montrera à la capitale pour communiquer.

La communication remplace la rentabilité

A Paris, Charles Perouin prône

Le texto

Hall 2.2

Le stand Légumes de France au SIA

Dans le Hall 2.2, une mini pyramide de légumes de 4 m de haut vous guidera sur le stand Légumes de France du SIA, où des producteurs expliqueront les qualités des différents produits de la filière aux consommateurs. Une serre en production biologique intégrée sur du concombre, tomate et fraise, sera aussi présentée, et un atelier culinaire animé par de vrais chefs montrera des façons simples de cuisiner les légumes. Enfin, une équipe de diététiciens dispensera ses savoirs sur leurs bienfaits nutritionnels.

Produits laitiers

L'Espace 100 % consommateurs

Sur 840 m², l'Espace produits laitiers sera entièrement consacré à la promotion des produits laitiers. L'interprofession laitière y déclinera, sous forme ludique, sa campagne de publicité déjà lancée à la télévision et sur les ondes : trois produits laitiers par jour. Une norme recommandée par le Programme national nutrition santé. Les Français n'achètent pas suffisamment de produits laitiers - la consommation est de l'ordre de deux produits laitiers seulement - alors que trois sont nécessaires pour satisfaire les besoins en calcium de l'organisme. Chez les enfants, le calcium participe à la construction du squelette et chez les personnes âgées, il

permet de lutter contre l'ostéoporose. Ce qui permet d'éviter des fractures de membres et notamment celle du col du fémur.

Selon Marie-Claude Bernhiere, médecin nutritionniste au Cniel, les produits laitiers ont un rôle important dans la régulation de la pression artérielle, la prévention de l'obésité et des maladies cardio-vasculaires. Bref, la campagne du Cniel "s'inscrit dans un enjeu de santé publique"

ainsi que l'a rappelé Benoît Mangenot, le directeur. Tout en montrant concrètement aux professionnels de la filière laitière les actions concrètes que mène l'interprofession.

Le Cniel : contacts avec le grand public

L'interprofession laitière (Cniel) mise essentiellement sur les contacts avec le grand public et principalement les enfants sur son stand du SIA. Le stand permettra aux jeunes enfants de jouer comme des acteurs du dernier spot publicitaire (le méchant Loup et les trois gentils bonnies) qui incite à consommer quotidiennement trois produits laitiers par jour. Le visiteur y trouvera également des informations sur les vertus nutritionnelles du lait. Les professionnels sont également largement conviés à visiter le stand, de manière à s'informer sur ce que fait le Cniel à l'attention du grand public. L'interprofession laitière partagera aussi, avec ses voisins du secteur de la viande, l'espace "Terre d'élevage-terre durable" qui permettra entre autres de répondre aux préoccupations écologiques des visiteurs.

En route pour paris

Lycée agricole Don Bosco de Giel



Pour la 7^e année consécutive, le lycée agricole de Giel Don Bosco s'est inscrit pour participer au trophée des lycées agricoles dans le cadre du Salon de l'Agriculture. Cinq élèves : Florent Lepottier, François Ballon, Damien Cappelle, Roman Carrel et Alexis Coutard, en classe de Beapa et Bac Pro conduite et gestion d'exploitation agricole, assureront les soins et présenteront deux vaches, de race Normande, de l'exploitation du lycée : "Azallée" et "Bécassine". Pour ce concours, les élèves seront aussi jugés sur la création d'une affiche

présentant l'établissement, sur la création d'un blog que vous pouvez consulter à l'adresse suivante : <http://mla-lapgiel.blogspot.com> et une épreuve de clipage (tonte, toilettage...). Ils seront encadrés par leurs enseignants, Catherine Cary, Sophie Robin, Sylvie Defosse, Jean-Pierre Mauquet, responsable du troupeau et Bernard Jain, responsable de l'exploitation. L'évènement sera suivi tout particulièrement par une cinquantaine d'élèves qui leur rendront visite le jeudi 4 mars 2010 pour les soutenir.