



EDITION LIMITÉE - VOLUME I

EN IMMERSION AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

AU COEUR DU PARCOURS DE LA VACHE ÉGÉRIE



Ovalie, la vache égérie 2023 du Salon International de l'Agriculture

Cette année, c'est la race Salers qui a été sélectionnée. En effet, lors de notre interview, Olivier, éleveur de salers, nous livre le parcours de sélection d'Ovalie.

"Cela fait 13 ans que la Salers n'avait pas été mise à l'honneur... Cette année c'était notre tour", nous explique-t-il. Une fois la sélection de la race faite, s'en suit un grand nombre de candidatures qui feront l'objet d'un premier concours dont seulement 70 seront sélectionnées pour avoir le droit de représenter la race au Salon de l'Agriculture.

Courant novembre, précise Olivier, se tient le concours à l'issue duquel seulement 13 vaches seront appelées à monter à Paris. Parmi ces 13 dernières vaches, Ovalie a été sélectionnée, surtout pour des qualités telles que :

"La longueur et la largeur du dos, du bassin (...) le cornage et le développement musculaire et squelettique".

Ce ne sont ni gratification ni prix mais bien la fierté de pouvoir livrer au monde le fruit de leur travail qui pousse les agriculteurs à inscrire leurs vaches.

Olivier nous explique qu'à l'issue de l'élection, les éleveurs de la vache égérie reçoivent une jolie cloche en or.

Ce titre précieux peut se révéler être un véritable atout dans leur société agricole, "gain de qualité" et moteur pour leur vente, nous confie Olivier.

Enfin, le concours de la vache égérie est un défi à tenter au moins une fois dans la vie et la carrière d'un éleveur.

HUMBERT Flavie
LUDWIG Justine
KUTTEN Vicky



Ovalie, entourée par ses éleveurs Marine et Michel Van Simmertier

ES 2,50 €
IT 3,00 €
FR 6,00 €
GB £ 3,00
USA \$6,99



LES PREMIERS PAS AU SALON DE L'AGRICULTURE

Dès notre entrée dans le salon nous avons été frappées par l'ambiance et l'immensité des lieux. En effet, ce salon est composé de 7 pavillons différents avec chacun sa spécificité :

- 1 : élevages bovins, caprins, porcins et ovins
- 2.1 : les chiens et les chats, et artisanat et patrimoine de France
- 2.2 : filière végétale, jardin et potager
- 3 et 7 : produits et saveurs de France
- 4 : métiers et formations de l'agriculture, environnement et énergie, mer et eaux douces
- 5 : agricultures et produits du monde, élevage du monde
- 6 : équins et asins

Il y avait un nombre et une variété impressionnants d'exposants venus des quatre coins du globe. De nombreuses espèces étaient mises en avant : de la chèvre au dromadaire en passant par les chevaux, nous avons notamment été très marquées par la très grande diversité de races de vaches présentes en France.

Nous avons également pu goûter aux nombreux produits issus de notre terroir français et échanger avec les producteurs. Leur volonté d'envisager différemment l'agriculture de demain nous a semblé évidente.

De nombreuses animations sont mises à la disposition des visiteurs, petits et grands, afin de découvrir le vaste monde de l'agriculture de façon ludique.

Néanmoins, préparez-vous à beaucoup marcher et à être au milieu de milliers de visiteurs qui, comme vous, viendront découvrir les merveilles de l'agriculture de France et du monde.

Eve Bon & Fatma Oruc

LES CHIFFRES CLÉS

615 204

VISITEURS

Malgré un nombre important après ces dernières années Covid, le record de 2014 n'a pas encore été dépassé avec 703407 visiteurs. Niveau visites officielles, le record a été atteint avec 82 politiques au salon.

EXPOSANTS

Véritable vitrine de l'agriculture dans toute sa diversité, elle accueille plus de 1 000 exposants ainsi que 1448 éleveurs.

1000

40 000

PROFESSIONNELS

Le salon est aussi une plateforme d'affaire, permettant ainsi des échanges, de nouer des contacts commerciaux, signer des conventions ou assister à des conférences.

ANIMAUX

Parmi ces 4000 animaux nous retrouvons 350 races différentes. Les 360 vaches laitières présentes peuvent produire jusqu'à 40 000L lors de la manifestation. Pour parvenir à leurs besoins 230T de pailles et 100T de foin sont acheminées au salon.

4000

7

PAVILLONS

Ils sont répartis sur 16 hectares d'expositions. À titre d'exemple, le hall 7.1 est représenté sur 470m². Nous pouvons retrouver 4 univers:

- produits des régions
- élevage et ses filières
- services et métiers de l'agriculture
- cultures et filière végétales, jardins et potagers

PAYS

Les exposants sont représentés dans plus de 20 pays différents à travers le monde, comme la Tunisie et le Maroc.

20

Laurane Richard & Lise Watelet



LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Créé en 1870, ce concours français est organisé chaque année, dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

Son but est de récompenser les meilleures productions agricoles et transformations agroalimentaires du territoire national inscrites au concours. L'inscription des produits au Concours est payante et faite de manière volontaire par les producteurs ou agriculteurs.

Le concours se décline en quatre sections distinctes : produits, vins, animaux et jeunes professionnels. Il est encadré par l'État français via le Ministère de l'Agriculture afin d'en garantir l'impartialité. Le Concours Général Agricole (CGA) attribue des distinctions sous forme de médailles (or, argent et bronze), des diplômes et des prix, dont le Prix d'Excellence. Le symbole officiel présent sur chaque récompense est la feuille de chêne figurant également sur le logo et déposée à l'Institut national de la propriété industrielle.

Le Concours a lieu en 2 temps :

- Une phase de présélection des produits en région avec apposition de scellés par du personnel de la Chambre d'agriculture. Les produits présélectionnés sont alors envoyés à Paris.
- Une phase finale, après dégustation (pour les produits) ou évaluation (animaux et professionnels) lors du Salon de l'Agriculture.

Animaux	Produits	Vins	Professionnels
	Catégorie de produits Apéritif Blère Cidre et poirés Charcuterie Découpe de volaille Eau de vie Huile de noix Miel et hydromel Huîtres Jus de fruits Piment d'Espelette Pommeau Palmipède gras Produits laitiers Produits oléicoles Truite Vanille Rhum et punch Liqueur Volailles abattues	Régions récompensées Alsace Bordeaux Bourgogne Champagne Corse Jura Languedoc-Roussillon Lorraine Provence Savoie Sud-Ouest Vallée de la Loire Vallée du Rhône	Catégories : Concours jugement des animaux Jeunes professionnels du vin Trophée des lycées agricoles

Exemple de médaille d'or :



QUI JUGE CES PRODUITS ?

- Les produits sont appréciés par un jury de professionnels de la filière : producteurs, négociants, représentants des produits de bouche, distributeurs et consommateurs avertis.
- Les vins sont appréciés par un jury de spécialistes : sommeliers, œnologues, négociants, courtiers, producteurs.

En 2022, 5766 jurés étaient présents, pas tous uniquement professionnels. En effet, des consommateurs avertis ont participé aux épreuves de sélection. Pour cela, au préalable, ils ont déposé leur candidature en ligne, ont reçu une formation à la dégustation puis pris part aux épreuves de sélection. 105 catégories de produits ont été jugées et 1 266 jurés ont été formés. Les dégustations se font ensuite à l'aveugle pour assurer une complète impartialité. Les produits sont jugés sur leurs caractéristiques sensorielles. Plus de 16 000 échantillons entrent en concurrence chaque année.

Lorsqu'un produit est récompensé, son producteur est autorisé à apposer la médaille reçue pendant plus d'un an sur le produit vainqueur. Les Médailles sont achetées auprès du Concours Général.

A QUOI SERT D'OBTENIR UNE MÉDAILLE AU CGA ?

Elle est avant tout une récompense pour le producteur: c'est une reconnaissance de la qualité de son produit. Qu'elle soit d'or, d'argent ou de bronze, la feuille de chêne du Concours général agricole (CGA) est révélatrice de la qualité d'un produit pour les consommateurs français. La très grande majorité des Français connaît et choisit, entre plusieurs produits, plutôt celui qui possède une médaille.

Pierre-Jean Vivoni



À LA CHASSE À LA PREMIÈRE PLACE !

Le Salon de l'Agriculture 2023 a été l'occasion pour les passionnés de chiens de chasse de se réunir. Des chiens de toute race et de tout âge ont été présentés dans une ambiance conviviale et passionnée.

Parmi les différents concours réalisés, celui des chiens de chasse s'est déroulé sur une scène centrale, avec un public enthousiaste et attentif observant chaque chien et son maître s'élançant sur une présentation des caractéristiques des chiens. Ceux-ci ont été jugés sur leur posture, leur petite course, leur apparence, leur obéissance et leur capacité à travailler avec leur maître.

L'ambiance était joviale alors que les chiens se lançaient sur la scène, montrant leur puissance et leur agilité. Les applaudissements et les encouragements du public ont créé une atmosphère de compétition saine, où les participants ont pu montrer leur dévouement pour leur chien et vice versa.

La fin du concours de chiens de chasse au Salon de l'Agriculture 2023 a été marquée par une victoire du basset vendéen.

Un moment exceptionnel a éveillé les visiteurs lorsque les cors de chasse ont résonné sur scène. Les sonneurs ont offert une démonstration de leur art, jouant un air de chasse qui a rempli l'espace d'une ambiance solennelle. Les propriétaires de chiens de chasse et les visiteurs ont été captivés par les sons mélodieux des cors de chasse, qui ont ajouté une touche de tradition et de nostalgie à l'événement. Cet hommage à la passion de la chasse et à l'amour pour les chiens était une belle manière de célébrer la clôture du concours. Le concours de chien de chasse au Salon de l'Agriculture a été un événement convivial qui offrait une occasion unique de célébrer le lien ancestral entre l'homme et le chien.

Hortense Bariac



Image
Photographie du concours



AU CŒUR DE LA MAISON LANSON



Au cours d'une sortie réalisée dans le cadre de notre BUT, nous avons eu la chance de faire diverses visites pédagogiques liées au domaine de l'agro-alimentaire. Dans la matinée du jeudi 03 mars 2023, nous avons fait un premier arrêt dans la ville de Reims, connue pour sa célèbre cathédrale mais également pour son champagne et ses fameux biscuits roses.

La maison Lanson, fondée en 1760, est l'une des plus anciennes maisons de Champagne. Présent aux quatre coins du globe, le champagne y est dégusté dans plus de 80 pays. Le symbole de la maison Lanson, représenté par une croix, remonte à l'année 1798. Membre de l'Ordre Hospitalier de Malte, le fils du fondateur a décidé d'emprunter la Croix de Malte pour en faire l'emblème de la Maison. Désormais, cette croix a été redessinée et est inscrite sur chaque bouteille, la Croix Lanson demeure un symbole d'ouverture, de bienveillance et d'hospitalité.

Avec ses multiples partenaires, la Maison Lanson a la fierté d'être reconnue comme fournisseur attitré de la Cour Royale d'Angleterre depuis l'année 1900 et également le partenaire officiel du tournoi de Tennis Wimbledon depuis presque 50 ans. Au niveau local, elle est l'organisatrice d'un pique-nique chic et très prisé, se déroulant au Domaine Les Crayères. Un « dress code » imposé, de nombreux DJ, un feu d'artifice et un panier repas composé par un chef doublement étoilé : la fameuse Soirée Blanche est l'évènement de l'année autant pour les clients que pour l'équipe Lanson.

Riche de patrimoine, la Maison Lanson possède une bibliothèque rare de Millésimes centenaires : la Lanson Vintage Collection. Au sein de la collection nous pouvons retrouver des vins datant de 1904, 1928, 1955, 1971, 1976, 1983 ou encore 1990.

Engagée écologiquement, la Maison Lanson possède 57 hectares dont 16 hectares en agriculture biologique et biodynamique, appelé le domaine de la Malmaison. C'est l'un des plus grands domaines de champagne conduit en biodynamique. C'est la première Maison de Champagne à avoir créé une collectivité pour les viticulteurs engagés écologiquement.



Image 1
Les différentes cuvées de champagne de la Maison Lanson



AU CŒUR DE LA MAISON LANSON



Image 2
Bouteille de champagne en partenariat avec Wimbledon

Pour obtenir l'appellation « Champagne », deux critères doivent être respectés. Premièrement, les raisins doivent provenir d'au moins un des 3 cépages suivants : Pinot Meunier (raisin noir), Pinot Noir (raisin noir) et Chardonnay (raisin blanc). Puis les vignes doivent être obligatoirement implantées dans la Vallée de la Marne. La maison Lanson ne possède qu'un seul lieu de production situé à Reims.

La Maison Lanson est reconnue pour son Clos, une parcelle d'1 hectare de Chardonnay entourée d'un muret. Après 13 années en cave, la bouteille de 100% Chardonnay du Clos atteint la valeur d'environ 200 euros, voire plus.

Les vins d'exception comme les Vintages, aussi appelés Millésimes, sont faits à partir d'un assemblage de cépages de la même année. Ils sont également en cave pendant 13 ans avant la mise sur le marché.

Contrairement à ces vins rares, les autres Crus restent uniquement 4 ans en cave avant d'être vendus. Cette appellation dépend seulement des communes dans lesquelles sont implantées les vignes. Grâce à ses relations historiques, la Maison Lanson détient plus de 100 crus différents dont 50% en Grands Crus et en Premier Crus.

Lisa Boucherat, Mathilde Bourcy et Jeanne Vally

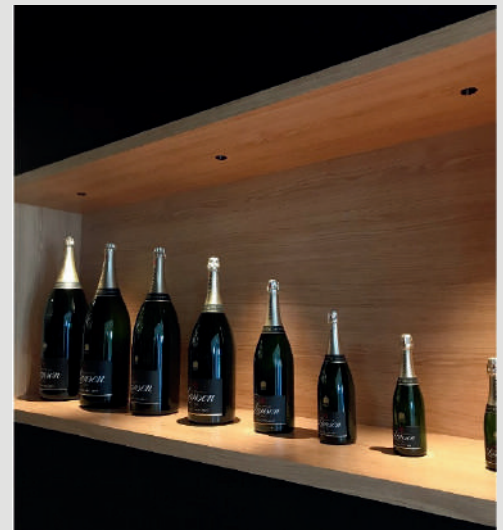


Image 3
Les différentes tailles de bouteilles de champagne de la Maison Lanson



Image 4
Promotion 2ème année BUT Génie Biologique SAB-AGRO de l'IUT Nancy-Brabois devant la Maison Lanson

L'ALCOOL, C'EST PAS COOL



Figure 1
Logo de l'association "Drink More Water"

INDISCRÉTION SUR LE SALON DE L'AGRICULTURE :

Le Salon de l'Agriculture est connu pour ses produits internationaux, locaux, ses artisans passionnés, etc. Cependant, il est le sujet de nombreuses polémiques. Il est réputé aussi pour ses visiteurs qui se réunissent en grappe joyeuse autour d'un ou plusieurs verres ! Peut-être un peu trop joyeusement... En effet, ce phénomène de beuverie a pris tellement d'ampleur au Salon, que l'association « Drink More Water » est intervenue. Son objectif principal consiste à lutter contre les effets néfastes de l'alcool, grâce à la consommation d'eau. Des membres de l'association se déplacent avec des bidons d'eau pour hydrater nos visiteurs trop enthousiastes. Lors de notre visite du Salon, nous avons été témoins d'un coma éthylique aux alentours de 15h ; alors vive « Drink More Water » !

(Pour plus d'information : <https://www.drinkmore-water.com/fr>)

Mathis Scheling & Djamilatou Lawali



Dessin du 27 février 2023 de Sanaga

Figure 2
Caricature sur l'usage abusif d'alcool

SALON DE L'AGRICULTURE : ENTRE VOCATION ET OPPORTUNISME



Le Salon International de l'Agriculture rassemble chaque année d'innombrables politiques. Ce salon est l'un des événements les plus marquants de l'année pour les professionnels et les passionnés d'agriculture en France mais aussi pour certains professionnels étrangers qui souhaitent faire rayonner leurs productions. Cet événement annuel est également un lieu où les personnalités politiques viennent rencontrer les agriculteurs et discutent de leurs préoccupations et de leurs attentes.

Le salon rentre donc dans une démarche de communication. La politique agricole est un sujet important abordé au Salon de l'Agriculture, où les enjeux économiques, sociaux et environnementaux liés à l'agriculture sont débattus. Les politiques sont ainsi invités à partager leurs idées sur les questions telles que la gestion des terres agricoles, l'utilisation des pesticides, les aides financières et les subventions pour les agriculteurs. Cette année, un des sujets les plus débattus est la réforme des retraites.

Notre intention était de questionner Monsieur Jean Lasalle qui annonce un meeting au salon. Finalement, le vendredi 3 mars, nous n'avons pas pu participer à son meeting malgré notre inscription préalable.

Nous avons fait le choix d'interviewer Christophe, un retraité caviste, notre objectif étant de discuter avec une personne connaissant bien l'événement. De par son âge, elle a le recul nécessaire et un avis pertinent sur les personnalités politiques et le lien qu'elles ont avec le salon.

CHRISTOPHE, CAVISTE À LA RETRAITE, UNE VOIX QUI BRISE LES CODES DU POLITIQUEMENT CORRECT

Nous : « - Bonjour, pourriez-vous présenter brièvement votre stand et le salon ?

Christophe : - Bonjour. Je m'appelle Christophe, j'ai 65 ans, je suis un ancien caviste. Maintenant je suis commercial. Nous sommes la maison Pierre et Marie-André, producteur sur Meursault, sur toute la Bourgogne, en grande majorité sur la côte de Beaune. Personnellement, cela fait 45 ans que je viens (au SIA). Je suis en retraite depuis 6 ans, mais mes clients ne veulent pas que je m'en aille alors je continue de venir. C'est un salon que j'aime particulièrement. Malheureusement, il est en train de changer depuis le Covid. Avant, les gens venaient, passaient des commandes, et recevaient nos produits. Maintenant les gens viennent, en particulier les jeunes, pour acheter une bouteille. Et c'est malheureux parce qu'à 17h ils sont bourrés dans les allées. Cela ne donne pas une belle image du salon de l'agriculture. Encore hier soir, je suis sorti, il y avait de la bagarre générale à l'entrée donc c'est franchement dommage. On ne devrait pas laisser les gens boire dans les allées à ce point.

Autrement, c'est un salon qui accueille énormément de monde de toute la France. Le salon est très sympathique. Ici, on est dans les vins, dans le Hall 3 donc, c'est surtout de la gastronomie. Pour voir les animaux il est conseillé d'arriver tôt. On disait aux gens dans le temps de venir la semaine parce que c'était plus calme. Aujourd'hui on ne peut même plus dire ça : que ce soit samedi, dimanche ou lundi il y a du monde. Cela veut bien dire que ça attire énormément de monde.

Nous : - Le salon joue-t-il un rôle sur le rayonnement de l'agriculture française à échelle internationale ?

Christophe : - Je pense que oui, parce qu'au niveau de l'agriculture c'est quand même la plus grande ferme du monde. Comme je vous disais précédemment il n'y a pas que les Parisiens, les gens viennent de partout et ça c'est quelque chose de magnifique. En plus, il y a tous les agriculteurs qui viennent faire les concours pour avoir des médailles, pour avoir la plus belle bête, c'est remarquable. C'est très beau, ça fait connaître les vaches en France, les chevaux et tout ce qui s'en suit. C'est un gros plus pour la France. C'est parfait.

Nous : - Qu'est-ce que le salon apporte à un homme politique ?

Christophe : Le salon leur apporte de la visibilité, ils se montrent.

Nous : - Vous pensez que leur démarche n'est pas sincère, et qu'ils n'y viennent que pour leur image ?

Christophe : - De toute façon, connaissez-vous un politicien qui est sincère, vous ? Qu'ils soient de gauche ou de droite, ils sont tous pareil. Non, ce n'est pas sincère. C'est tous des "m'as-tu-vu"



SALON DE L'AGRICULTURE : ENTRE VOCATION ET OPPORTUNISME



Nous : - Pensez-vous que les politiques ont leur place ici ?

Christophe : - Pour moi, ils ne sont pas utiles, ils sont uniquement là pour leurs intérêts. Nous, ils nous em..., je vais vous le dire franchement. Il y a plein de monde avec eux alors qu'il y a déjà plein de monde. C'est le bordel, c'est aussi pénible qu'une fanfare !

Nous : - Quand E. Macron est venu, il a parlé de la réforme des retraites et il a notamment dit : « - Quand vous parlez à un éleveur qui ne sait pas ce qu'est un jour férié, un samedi ou un dimanche, il ne peut pas se reposer. C'est ce qu'il faut pour le pays. ». Qu'est-ce que vous pensez de cette phrase ?

Christophe : - Je ne pense pas. Cultivateur n'est quand même pas un métier facile. Même si aujourd'hui il y a eu de gros progrès de faits. Ils ont de gros tracteurs qui font le travail plus qu'eux. C'est beaucoup plus facile d'être agriculteur aujourd'hui qu'il y a quelques années mais ça reste néanmoins un métier qui n'est pas facile, ça c'est certain. Il faut de la présence, on ne peut pas abandonner les bêtes, on ne peut pas partir en vacances. En plus, ils sont tributaires de la nature. Être agriculteur ce n'est pas simple aujourd'hui. Je me rappelle dans le temps, le prix d'une voiture c'était le prix d'une vache. Aujourd'hui, il faut vendre quelques vaches pour acheter une voiture.

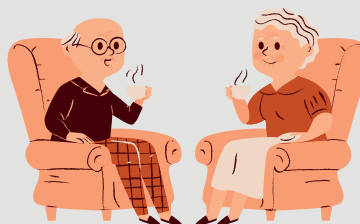
Nous : - La réforme vous affecte-t-elle directement ?

Christophe : - Je suis déjà à la retraite. La retraite je l'ai, j'ai ma maison, j'ai tout ce qu'il faut. Par contre, j'aimerais voyager et ma retraite ne me le permet pas. Je n'ai pas une grosse retraite même si je travaille depuis l'âge de 16 ans. Mais en tout cas je ne suis pas pour cette réforme, il faudrait l'adapter pour chaque métier, chaque profession. J'ai 65 ans, je continue de travailler pour le plaisir. Alors qu'à 60 ans, certains veulent arrêter. C'est normal si on est au fond de la mine à pousser des wagonnets contrairement à quelqu'un qui est assis derrière un bureau. C'est n'est pas la même fatigue. Je pense que tout ça est à analyser. Adapter selon l'âge d'entrée dans le monde professionnel, suivant le métier... »

LA SIA, CARREFOUR DES IDÉES ET PROJETS SOCIÉTAUX

Au premier abord, il est difficile de faire un lien direct entre le Salon de l'Agriculture, la politique française et la réforme des retraites, car ces sujets sont relativement distincts. Cependant, le Salon de l'Agriculture est un événement important en France. Il permet aux politiciens de rencontrer les agriculteurs et de discuter des enjeux et des préoccupations du secteur. En ce qui concerne la réforme des retraites, il s'agit d'un sujet complexe et controversé qui a été l'une des principales préoccupations du gouvernement français ces derniers mois. Bien que la réforme des retraites ne soit pas directement liée à l'agriculture, elle pourrait avoir un impact sur les agriculteurs et leurs droits à la retraite. En fin de compte, il est important que les politiciens français restent attentifs aux préoccupations des agriculteurs et travaillent à élaborer des politiques qui répondent à leurs besoins et à ceux de la population française dans son ensemble.

Rida Kefif & Vincent Bourdon





AT THE HEART OF BURGUNDY WINE

Interviewed at the Paris International Agriculture Show, Vincent Fabrici is a winegrower in Lignorelles near Chablis. He is the sixth generation of winegrowers. The « Domaine de la Tour » consists of 15 hectares. According to him, it's a very interesting job « because every day is different ». Vincent works with four employees on the estate, and one of them also joins him to sell the wine. This helps him a lot. On his estate, he only makes white wine from the

Chardonnay grape. He sells seven kinds of wines, with three premier cru. Depending on the region, the maturation time can differ, but for the Domaine de la Tour, the wine can be sold three to four months after the harvest.

Like all the Burgundy wines, the particularity of the Chablis is its soil. The Chablis vines are grown in a sedimentary basin. This low area, formerly under the ocean, was gradually covered by the material that today constitutes the soil and subsoil of the Chablis wine region. Called the « Kimmeridgian », this is a very unique type of soil which gives the Chablis wine its character, purity, sophistication and minerality.

The Burgundy region is typically known for some prestigious appellations of wine like Clos Vougeot, Romanée Conti and Chassagne Montrachet.

To promote Burgundy wines, winegrowers from the area can exhibit their wines at the Paris International Agriculture Show.

The show lasts one week and Vincent Fabrici has exhibited here for the last six years.

It is very important for him to come to Paris because it forms part of his communication budget for the year. Except for long-standing clients, most visitors to the show seldom buy wine, but for Vincent it's irrelevant as the show promotes his wines internationally. Indeed, he exports his wines to Belgium, Ireland, Denmark, the USA, South Korea and Japan. Even during Covid 19, revenue wasn't affected much because he exports small quantities. However, climate change has had an impact on his wines and its flavour. Chablis wines are known for their "freshness", but this characteristic is beginning to change. That is why experts are doubling their efforts to secure the original flavour of this very special wine.

The Domaine de la Tour has experienced other side effects due to climate change: more frost in spring, a frightening aspect for a winegrower as this season is critical to ensure a good harvest. For example, in 2021 wine growers in Burgundy lost 60-70% of their harvest, while Vincent Fabrici lost 80-85% of his due to frosty conditions in the growing season.

Generally speaking though, Vincent counts himself lucky because in Chablis in summer there is a lot of rain so they don't have to face drought. The white wine was amazing ! If you want more information about him, check out his website : « [Le Domaine de la Tour - Grands Vins de ChablisLe Domaine de la Tour | Grands Vins de Chablis](http://Le_Domaine_de_la_Tour_-_Grands_Vins_de_ChablisLe_Domaine_de_la_Tour_|_Grands_Vins_de_Chablis) »



Figure
Vincent Fabrici, a wine grower in Burgundy





BEER, A DRINK THAT EVOLVES OVER TIME ?

Beer is one of the oldest and most widely consumed alcoholic beverages in the world. It has a rich history that spans over thousands of years, and it has been a staple drink in many cultures and societies. As times have changed, so has the beer we drink. The way we make, package, and consume beer has evolved significantly over the years. This article explores the evolution of beer, from its earliest origins to the present day.

Beer is a fermented beverage made from malted grains, hops, yeast, and water. It has been around for thousands of years and has played an important role in many cultures and societies. Over time, beer spread throughout the world, and different cultures developed their own unique styles and brewing techniques.

The evolution of beer can be traced back to the ancient Sumerians, who brewed their beer using a mixture of barley, dates, and honey. This beer was thick and sweet and was consumed through straws made of reeds. As beer production spread throughout the world, different cultures developed their own styles and brewing techniques. For example, the Egyptians brewed beer using a mixture of barley bread and water, while the Chinese used rice to make their beer. In the 19th and 20th centuries, beer production became more industrialized. Large breweries were built, and new technologies such as pasteurization were introduced to help preserve the beer and extend its shelf life. Beer was also packaged in cans and bottles, which made it easier to transport and store.

Today, beer production has become more diverse and innovative. Craft breweries have emerged all over the world, and they are experimenting with new ingredients and flavours. Sour beers, IPAs, and stouts are just a few examples of the many different styles of beer that are available today. Beer is also being packaged in new and innovative ways, such as in cans with resealable lids or in bottles with twist-off caps.

We asked some people some questions about the image of beer and how they thought beer would evolve.

Cecile (23 years old) :

- **Which type of beer do you think is the most sold and drank ?**

“I think the most popular type of beer depends on the country but in my opinion in France it’s the Kronenburg”

- **Do you think climate change can change these preferences ?**

“People are more interested in climate change these days especially young people. I think even if lots will stay the same, some will change their habits so their consumption will be more in line with the times and so as a result the preferences will change, step by step.”

- **Do you prefer drinking traditional beer or would you try less conventional beer such as hibiscus or pear?**

“I like to try new things and some unusual beer can be really good so from time to time I’ll test all the types of traditional beer.”

Most of the people we spoke to were convinced that having less conventional beer would be great and that climate change would lead to a change for this timeless drink : the flavour, fermentation methods, and even the re-utilization of byproducts.

So yes, climate change will change preferences, yes more unusual beer are going to be created and we can definitely confirm that beer will continue to evolve with time as long as people evolve themselves !

By Antonin Decourcelle and Lucas Grimon





WHO IS LUCQUES ?

By Lise Watelet, Laurane Richard and Alissa Clement

Green in color, elongated, crescent-shaped, with a slight taste of butter and avocado: this is the Lucques of Languedoc. Unlike a traditional olive, Languedoc olives are on average twice as expensive. This is due to the rarity of the product and its specifications. It is an olive covered by a Protected Designation of Origin (PDO) label and produced in only two regions of France.

A PDO guarantees that the product has been processed and produced in a specific geographical area. This label adds value to the product.

For this olive to be PDO, certain conditions must be met:

They must be produced only in Aude and Hérault. The picking and sorting is done by hand. And when we look at a Lucques, it must respect certain visual aspects. They should be very green, fairly large and crescent-shaped. In addition, precise specifications need to be respected to obtain the PDO. This ensures a high quality product.

For example, the olives must not be damaged by insects. The last criteria is segmentation. Producers have to respect the number of trees per square meter because the olive tree needs room to grow.



Picture 1
The olives



Picture 2
The producers

The production method consists of several steps a day :

In the morning, the harvesters pick the olives and bring it to the cooperative.

The cooperative takes care of the part called "sorting" which is done by hand. This stage is very important as it allows the sorting of the olives according to their size, physical aspects and colour.

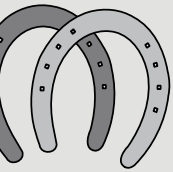
Next follows the “rinsing” stage where they are treated to make them less bitter.

Finally, the sorted and rinsed olives are put in brine in jars.

To limit waste as far as possible, olives not suitable for eating are used for the production of olive oil.

Fresh olives can be kept for more than six months.





"AUXOIS BREED A LIVING HERITAGE TO PRESERVE"

The Auxois is a breed of French draft horse that appeared in France in 1913. It is large in size and is recognized by its coat, which is generally bay or roan. It is a breed created by crossing the local mares of the Yonne, Saône-et-Loire, and the North of the Nièvre with stallions from the same races. They were mostly employed to do hard agricultural work at the beginning of the 20th century. After the industrial revolution and development in the automotive industry, this breed found its place in sports and leisure activities, in the cultivation of vineyards or even for the production of mare's milk.

Camille Zwaenepoel is a horse breeder at the Oosthof farm and passionate about Auxois horses. The farm has bred these horses for the last 40 years, and the family tradition was passed on to Camille from her grandfather, who's taste and fervour for these horses rubbed off on her from a very early age.. These animals, originally from Burgundy, are known for their strength, resistance, and docile temperament. For centuries used for agricultural work and transporting goods, today they are appreciated for their beauty and versatility.

The performance of the horses is very important for Camille, but she also looks for horses with good limbs and physical qualities such as strong legs, straight backs, and well-developed shoulders, as these characteristics are essential to produce horses that will work or produce better over time.

We asked her how she determines which horses to breed together, and she told us: "Depends on the look, on what I want, on what they have produced before, their origins. Also, their pedigrees and maybe how they performed in competitions."

Although this breeder does not currently do health tests on her breeding horses, she plans to develop this practice in the future. She focuses on the welfare of her horses by adopting good habits to ensure their health and comfort. Indeed, the welfare of the breeding horses and their offspring is a priority for the Auxois farm.

The horses are sold at the age of three when they are mature enough to start work, and are usually not trained in the task they will perform in the future. This approach ensures that the animals are sold in mint condition and have no underlying health issues.

Finally, marketing and sales are mainly done informally between the breeders and potential buyers. However, for those interested, it is possible to find breeders on Facebook or on the internet.

In conclusion, the Oosthof farm is an example of how a passion for horses and respect for family traditions can ensure the survival of an iconic breed. By carefully selecting the horses to be bred together, by taking care of their health and welfare, and by offering high quality animals, the Oosthof farm continues to play an important role in the preservation of this historic horse breed.



Figure
"Stronge and versatile"

By Hortense Barriac and Secil Zeybek



AGRICULTURE & POLITICS WORK HAND IN HAND

The International Agriculture Fair, also known as the Salon de l'Agriculture, is one of the largest and most important agricultural events in the world. It takes place annually in Paris, France, and this year it attracted 600 000 visitors, including farmers, industry professionals, politicians, and members of the public.

In addition to its agricultural significance, the International Agriculture Fair has become an important political event in France. The event is attended by numerous political leaders, including the President of France, who traditionally inaugurates the event. Political leaders use the Fair as an opportunity to connect with farmers and rural communities, discuss important agricultural issues, and showcase their support for the agriculture industry. Generally speaking, the Fair plays a significant role in promoting and advancing the agriculture industry in France, as well as providing a platform for political discourse and engagement with the farming community.

As we previously mentioned, agriculture holds great importance in France, with nearly half of the country comprising of farmland. To address our questions, we did an interview with a young merchant named Paul, who works for farmers in Bourgogne-Franche-Comté. We wanted to understand why the Fair holds such a significant place for farmers. Paul confirmed that the event is crucial to showcase products from France's different regions on an international platform and to promote this to other countries.

Paul confirmed that it is essential for politicians to be present at this event. They need to communicate with farmers and experience their working reality firsthand. Though politicians require farmers, the reverse isn't true, he pointed out.

The pension reform: a thorny topic ?

Paul stated that the reform doesn't affect him, given that he started working at a young age. However, when we discussed Emmanuel Macron's quote about the pension reform during his visit, Paul expressed

his dissatisfaction. He believed that the President's remark was unfair towards farmers who have to work on weekends and can't take days off, as animals don't wait to be fed. Paul suggested that President Macron should experience the farmers' reality to understand and find suitable solutions for them.

In conclusion, we can say politics and agriculture are intricately bound and the two have to work together to ensure a better life for everyone.

By Mohamed Rida Keffif & Vincent Bourdon



Figure
Caricature

WHAT TO DO WHEN YOU LOSE A PET ?

During our school's visit to the International Agricultural Show, we had the chance to meet experienced veterinarians. Indeed, after having spoken with a lot of professionals in the animal world, we became interested in the importance of animal identification as we realised that we were not well-informed on this topic. Indeed, animal identification should play an important role for pet owners, especially if one considers that more than 50% of the inhabitants of this planet share their lives with at least one animal. As a result, we have written an article summarising our key findings on losing pets, and what to do.



Firstly, animal identification is the only way to establish a link between an animal and its owner. This identification is done by tattooing or with a microchip. During the identification process, a unique number is assigned to each animal. This number is then registered on a national database. If properly identified, a lost animal can then be identified at any veterinarian.

It is therefore important to identify our pets beforehand to avoid unnecessary heartache for us, and suffering for our pets. In addition, owning an unidentified pet is punishable by law with a fine of 750 euros. Furthermore, if the animal pound finds an unidentified animal, it may be euthanized after 8 days. Rest assured that this method is safe for your pet. The material used is sterile and non-allergenic, with rejection of the microchip being very rare.



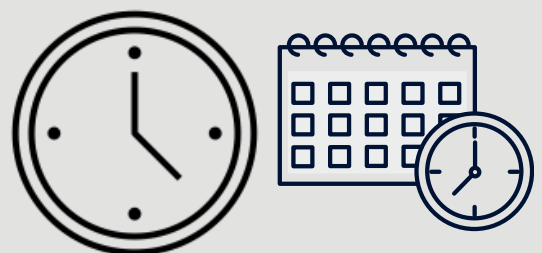
So, what do you do when you've lost your pet? If it was properly identified before, you must notify its disappearance on a website called I-CAD and at your veterinarian. Also, put up posters of the animal, call it several times every day at the same time and same place and put a t-shirt with your smell in front of your house.

By Aubertin Wendy and Pataud Elisa

STATICTICS



- A cat is lost every 10 minutes
- A dog is lost every 19.5 minutes
- A ferret is lost every 3.5 days



FROM BUGS TO BOWLS : INVERS SPARKS A SUSTAINABLE REVOLUTION IN PET FOOD

It has been seven years since the European legislation allowed the use of insects, particularly yellow mealworms, in animal nutrition. Since then, a new company called INVERS has emerged, specializing in producing cat kibble and dog pellets based on yellow mealworms. The founder Sebastien Crepieux sources the bugs from a Dutch company and has now established his own breeding program.

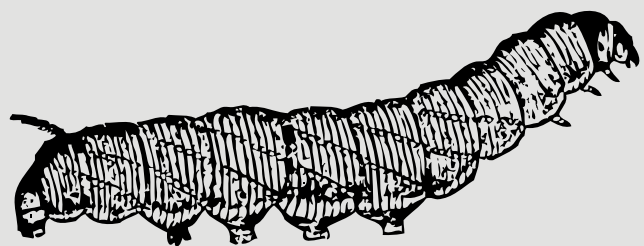
Yellow mealworms contain a slightly different protein profile than meat, but dehydrated yellow mealworm protein is equivalent to 60% of beef protein. The formulation of the animal's food is adjusted to meet the nutritional needs of cats and dogs, with specific formulations available for cats, kittens, dogs, and puppies.

To ensure that the product is well-received by animals, INVERS conducts a tester panel. This test involves offering the new cat kibble or dog pellet alongside the animal's usual food to see if they enjoy it. The results have been positive, with many animals eating and enjoying the product, including some cats who had previously been picky eaters. Valentin Ageorges, a research and development engineer said : “It is sustainable protein, with proven ecological virtues”.

This type of nutrition is not only suitable for animals but could also be adapted for human consumption. Either whole or in powder form up to a limit of 10%, it can be incorporated into cereal bars for sportsman, biscuits, pasta or prepared meals.

While it's not a vegan alternative, insect-based food is a sustainable protein source with a low carbon footprint and energy consumption. Pets are responsible for approximately 25-30% of the environmental impact of meat consumption and generate about 70% of ammonia emissions.

As we strive for more sustainable and ethical food sources, insects are becoming a popular choice due to their high nutritional value and low environmental impact. As more companies like INVERS emerge and insect-based food gains traction, it's possible that eating insects will become more common in the West as well.





REUNIONESE PRODUCER SHOWCASES HIGH-QUALITY CHOCOLATE

At the International Agriculture Fair in Paris visitors were treated to a taste of exotic chocolate from Reunion, a small French island located near Madagascar. Chatting with a producer at the fair, we learned about their unique process for making high-quality chocolate.

The process used by the producers in Reunion has garnered attention from chocolate enthusiasts around the world. The small island's chocolate has become a sought-after delicacy for those who appreciate high-quality, artisanal chocolate.

The producer explained that they work with local farmers who supply them with cocoa beans. They then roast the beans and remove the envelope before putting them into a tank where the cocoa beans are ground into a paste called chocolate liquor. The chocolate liquor is then mixed with sugar, milk powder, and other ingredients to create the desired flavor. This mixture is conched, which is a process that involves mixing the chocolate at high temperatures for several hours. This helps to smooth out the texture and enhance the flavor. The final step is crystallization where the chocolate solidifies. The result is a delicious chocolate with a distinct flavor that can only be found in Reunion.

When asked about the productivity of their process, the producer admitted that it doesn't produce as much chocolate as other types of cocoa. However, it makes up for it in the quality of the chocolate which is unparalleled, making it a high-end product for discerning customers.

"We work on high-quality cocoa, so the quality is very nice, but the productivity is not really good, it is not as good as other types of cocoa," said the producer.

The producer also revealed plans to export their chocolate to France in the near future. They expressed excitement at the prospect of introducing their product to a wider audience and expanding their market beyond Reunion.

With the demand for high-quality, artisanal chocolate on the rise, the timing couldn't be better. As a matter of fact between 2019 and 2020 the sales of chocolate saw a rise of 9% from 325 000 tons to 354 000 tons. For the producers in Reunion this is the perfect opportunity to expand their market. As they prepare to bring their chocolate to the rest of the world, they are sure to make a name for themselves in the competitive chocolate industry.

The International Agriculture Fair provides an excellent platform for producers to showcase their products to a global audience. For the producers in Reunion, it was a great opportunity to introduce their chocolate to a wider audience and get recognition for their unique process.

As the agriculture fair came to a close, visitors were left with the memory of the delicious chocolate from this island and the knowledge that there are still many unique products waiting to be discovered in the world of agriculture.

By Léo Toraman and Louis Georges



BIOCOMPTOIR : AN ECO-FRIENDLY STORE



During its participation in the International Agriculture Fair, the “Biocomptoir” store got the opportunity to promote its spices and aromatic herbs from different regions of the world to visitors. We found their best-seller, pepper “the King of Spices”, particularly interesting. Pepper was initially grown in India, but thanks to great maritime conquests, were eventually exported to Madagascar and Brazil. Old time favourites in any worthy cook’s kitchen, the brightly coloured Indian turmeric, curry, ginger and cumin also vied for our attention with their different hues of browns and yellows and their signature aromas.

As its motto indicates these products are guaranteed to be of the highest quality, with a food safety approach and organically-verified certification.

Bio comptoir is an eco-friendly spice store for a couple of reasons. Firstly, to ensure a high quality product, their spices are mainly from organic farms. Organic certification guarantees that their products carry no traces of additives or pesticides. In addition, the store has invested in sustainable practices to protect the environment. All packaging is ecological, made in France in an eco-responsible way and is fully recyclable. We noticed that they use bio-degradable kraft paper or small reusable steel boxes for their different spices. They have even chosen carbon neutral delivery. Although the spices are pricey compared to store-bought varieties, they remain affordable to the consumer and above all, allow us to have access to quality spices from around the world.

In fact, all their spices have a story and Mathieu Duboca, a seller from Biocomptoir told us the story of one of his main products: the black salt from Hawaii.

« It is the only product that won an award at the Fair. The salt is impregnated in the volcanic rocks in Hawaii. When it rains, the water penetrates into the rock and impregnates the coal and activate the coal on the salt and when the water evaporates, the salt remains black. It’s very interesting. »

By Djamilatou Lawani & Mathis Scheling





NOUS AVONS TESTÉ POUR VOUS

Nous avons testé pour vous des produits culinaires de la Halle Internationale du Salon International de l'Agriculture à Paris. Cela a été une expérience gastronomique incroyable.

MALI.



Nous avons pu y goûter différents plats traditionnels tels que le mafé, le tiep, le poulet yassa ainsi que du bissap et du jus de baobab. Le mafé, un plat à base de viande et d'une sauce aux arachides, était absolument délicieux. Le tiep, un plat de riz accompagné de poisson et de légumes était également très savoureux. Nous avons apprécié le poulet yassa, un plat de poulet mariné dans une sauce à base de citron et d'oignons. Les boissons, le bissap et le jus de baobab, étaient très rafraîchissantes et pleines de saveurs.

MARTINIQUE.



Nous avons pu déguster du ti-punch. Le ti-punch est une boisson traditionnelle à base de rhum, de sucre de canne et de citron vert. Le cocktail était parfaitement équilibré, avec une belle touche de citron vert acidulé et une saveur sucrée de rhum.

CONCLUSION GÉNÉRALE :

Dans l'ensemble, nous avons été ravis de notre visite à la Halle Internationale du Salon International de l'Agriculture à Paris. Les stands culinaires étaient incroyables et nous avons pu découvrir une variété de saveurs exotiques et de textures différentes. Nous recommandons vivement à tous les amateurs de gastronomie de profiter de cet événement annuel et de goûter les spécialités culinaires de différents pays.

CLASSEMENT :

Après avoir visité et goûté les différentes spécialités culinaires proposées à la Halle Internationale du Salon International de l'Agriculture à Paris, nous avons dressé un classement des stands que nous avons visités :

1. Le stand malien : pour la variété et la qualité exceptionnelle de ses plats traditionnels
2. Le stand italien : grâce à la délicieuse saveur crémeuse des pâtes fraîches préparées dans une meule de parmesan
3. Le stand tunisien : pour la douceur et la saveur rafraîchissante de son jus d'orange
4. Le stand martiniquais : pour la perfection de son ti-punch, un cocktail traditionnel
5. Le stand proposant du lait de chamelle : bien que le goût de cette boisson soit surprenant et délicat, il n'a pas été aussi mémorable que les autres produits des stands visités.

Louis Georges & Léo Thoramann



ÉLEVEUR ET JURY D'ÉLEVAGE PORCIN : UN PORTRAIT ATYPIQUE



Eleveur, conserveur, juriste depuis plus de 40 ans, voilà toutes les casquettes que porte notre portrait du jour : Jean- Michel Coustalat.

Ancien producteur de foie gras et aujourd'hui éleveur de porc en plein air ainsi que conserveur à LOUEY, dans les Pyrénées Orientales à proximité de la ville de Lourdes, Jean-Michel Coustalat a fait de son métier une passion et nous raconte son parcours et son mode de vie tout à fait atypiques !

M Coustalat est, depuis très jeune, inspiré par son grand-père, éleveur de porc noir de Bigorre. C'est pourquoi, il décide rapidement de se tourner vers la production et l'élevage animal. Il a, en effet, réalisé un BTS Production animale dans le Sud et par la suite créé sa propre exploitation de porc noir de Bigorre et conserverie.

Son père n'ayant pas repris l'affaire familiale, il a été plus difficile pour Jean-Michel de fonder sa propre exploitation. De plus, le porc noir de Bigorre a été longuement menacé par l'extinction complète de la race. Il a donc fallu redonner un second souffle à cette espèce en produisant collectivement en une année plus

de 11 000 porcs. C'est grâce à la création d'une organisation, dont il est actuellement président pour la filière de l'Organisme de Défense et de la Gestion (ODG) de l'appellation de Noir de Bigorre, que cet exploit a eu lieu. Celle-ci est composée de 60 éleveurs ainsi que des locaux comme des abattoirs privés situés à Tarbes afin de garantir à la viande une qualité supérieure.



Sa société compte actuellement 20 salariés ainsi que 4-5 techniciens. Ensemble, ils participent à toutes les étapes de l'élevage : de la naissance des porcelets à l'engraissement des porcs. Le métier de Jean-Michel consiste à sortir les porcs en plein air, les engraisser et à transformer les produits de la race en conserves.

De telles connaissances dans le milieu du porc noir de Bigorre lui ont permis d'obtenir un poste de juriste parmi les 4 disponibles au sein des divers événements représentant l'espèce. En effet, pour produire une viande de cette qualité possédant 2 AOP depuis 2007 sur le jambon et la viande fraîche, Jean-Michel doit faire respecter des critères de base sur le physique du

porc. Par exemple, le port de tête doit présenter des oreilles couvrant les yeux, les pattes doivent être fines et le corps cylindrique et homogène avec beaucoup de graisse pour les concours. Le porc noir de Bigorre est, avant tout, un produit du porc de Gascon, c'est pourquoi pour obtenir l'appellation « noir de Bigorre » devant un jury, on doit respecter cette zone d'appellation correspondant au territoire de la Bigorre.

Bientôt retraité, Jean-Michel Coustalat réfléchit à la succession de son exploitation. Cependant, au vu des divers inconvénients et avantages de ce métier, ses enfants se sont dirigés vers des secteurs d'activité totalement différents. M. Coustalat envisage donc de revendre ses biens à un éleveur aussi passionné et motivé que lui.

Wendy Aubertin & Elisa Pataud





PIERRAT, UNE ENTREPRISE DE TERROIR

LA CHARCUTERIE DES HAUTES VOSGES INTERVIEW AVEC MME LECOANET, DIRECTRICE DES VENTES DE L'ENTREPRISE PIERRAT

Cette entreprise existe depuis 100 ans. C'est Madame Pierrat qui a repris le flambeau il y a plus d'une quinzaine d'années. Et c'est elle qui a su faire évoluer et croître cette société en délocalisant.

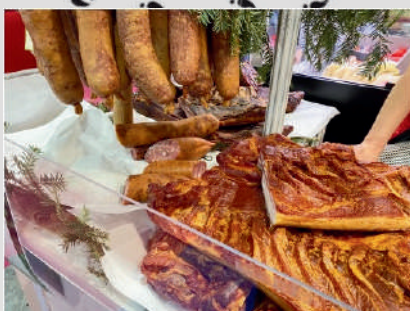
“Depuis 1892 on évolue à Jussarupt, mais depuis 12 ans maintenant, nous sommes au Tholy avec toute une usine, des technologies modernes et surtout orientés dans une démarche environnementale.

Nous nous sommes diversifiés en fonction du temps et de la demande de nos clients. La volonté de Gérard Pierrat était de pérenniser l'entreprise en allant démarcher dans les grandes surfaces. On s'est vraiment adaptés à leur demande et c'est pour cela qu'on a voulu évoluer et avoir un panel plus important pour satisfaire la demande de nos clients.

Nos matières premières, c'est-à-dire nos porcs, viennent vraiment de tout le Grand Est et plus particulièrement d'Alsace, de Haute-Saône. Nos produits sont 100% français quoi qu'il arrive.

Notre choucroute n'est pas faite dans notre usine. On va la chercher en Alsace parce que chaque région a son terroir et son savoir-faire et nous en profitons. On achète le chou à la maison Angstel en Alsace et après on ajoute nos propres fumées dans le chou. On ne se cache pas qu'elle vient d'Alsace, au contraire, on veut garder la tradition alsacienne : garante de ce savoir-faire.”

Tom Thellier & Du Hao Cher



DU SAUCISSON AU SALON

Nombreux sont les amateurs de saucissons, mais entre les saucissons traditionnels, au SIA 2023, vous pouviez retrouver des saucissons de

caractère, prêts à vous accompagner dans vos différents moments de la vie.



Découvrez notre sélection pour trouver le saucisson parfait !

UNE ENVIE DE SOLEIL ?

Le saucisson provençal vous fera voyager tout droit au cœur de la Provence. Il vous remontera le moral durant une journée grise et pluvieuse.

DU SAUCISSON DE CARACTÈRE ?

Ce sont trois viandes de caractère qui pourront vous apporter des saveurs locales mais fortes, avec notamment, le saucisson de sanglier, le saucisson de cerf et le saucisson de taureau. Ces trois saveurs vous feront apprécier le saucisson de manière plus intense que le traditionnel saucisson de porc.

Un quatrième saucisson peut être mis à l'honneur : le saucisson de kangourou, fort en goût. Il vous fera penser à du gibier, mais vous fera voyager plus loin que nos forêts lorraines.

VOUS N'ÊTES PAS EFFRAYÉS PAR LES "CORPS ÉTRANGERS" DANS LE SAUCISSON ?

Démarquez-vous avec le saucisson à la châtaigne ou aux pistaches, ainsi vous pourrez fièrement détrôner le basique saucisson à la noisette !

VOUS AIMEZ AUTANT LE FROMAGE QUE LE SAUCISSON ?

N'attendez plus et laissez-vous guider par les différents saucissons au fromage. Les saucissons au fromage de chèvre, au comté, au parmesan et bien d'autres vous permettront d'allier deux passions fortes.

RENCONTRE DE LA BELLE-FAMILLE ?

Un saucisson « apéro » ou un saucisson fumé sera parfait pour un premier repas avec la belle famille, mais veillez à ce qu'elle ne soit pas végétarienne !



UNE ENVIE DE VOLAILLE ?

Enfin, nous pourrions vous proposer le saucisson de canard ou de poulet pour satisfaire vos envies de volaille. Mais attention, ce n'est pas sans parler du saucisson d'autruche, une viande tendre et inédite, que vous pourrez fièrement faire découvrir à vos amis.

UN REPAS ENTRE AMIS ?

En période hivernale, vous pourrez vous laisser tenter par le saucisson à la tartiflette, parfait pour un apéritif au coin de la cheminée.

En période estivale, nous ne pouvons que vous conseiller le saucisson « Barbecue » idéal pour un dimanche midi au pied du grill.



Le mot de notre rédactrice : Pour des férus de saucisson, le SIA était un paradis raisonné ! C'est plus de 30 variétés de saucissons que nous pouvions retrouver sur différents stands, pour satisfaire les goûts de chacun ! Cependant, le nombre limité de stands évitait tout débordement d'achat pour les passionnés.



ÊTES-VOUS EXPERT EN FROMAGE ?

Dans le cadre de notre sortie au Salon de l'Agriculture, nous avons réalisé un micro-trottoir sur le thème du fromage. L'objectif était de poser des questions de « culture générale » à des producteurs/vendeurs de fromage (brie de Meaux/Melun, fromage de chèvre, vendeurs tous types de fromage) afin de tester leurs connaissances sur ce thème et pour également avoir des réponses différentes et constructives.

En effet, au sein même du salon, plus de 40 exposants présentent des produits de crèmerie, allant de la fromagerie l'Ermitage au fromage AOP Ossau Iraty en passant par le Brie de Meaux.

Ce petit questionnaire était l'occasion pour chacun de nous, producteurs (Lucie, Cyrille, Christophe et Charles) et étudiants (Lisa, Elena, Mathilde, Secil et Hortense), de consolider nos connaissances et d'apprendre à se connaître.



1. COMBIEN DE LITRES DE LAIT FAUT-IL POUR FAIRE UN CAMEMBERT ?

- Lucie : 7L
- Cyrille : 10L
- Christophe : 2L
- Charles : 5L
- Mathilde : 1 ou 2 litres
- Secil : 1L

En moyenne, pour un camembert de Normandie de 250g, **2 litres de lait sont nécessaires** à la préparation de celui-ci.

Plus généralement, la quantité nécessaire de lait pour fabriquer un fromage varie selon son type (pâte pressée cuite, pâte molle...).

Pour les autres spécialités comme le Pont-l'évêque de 350g, **3,5 litres de lait** sont nécessaires et pour un Maroilles (750g), **7 litres de lait** sont nécessaires.

Un fromage à pâte pressée cuite (beaufort, comté, emmental...) nécessitera donc plus de lait qu'un fromage à pâte molle comme le camembert, le brie ou encore le Munster (importante teneur en eau).

2. COMBIEN DE KILOGRAMMES DE FROMAGE UN FRANÇAIS CONSOMME-T-IL EN MOYENNE PAR AN ?

- Lucie : 28-32kg
- Christophe : entre 10kg et 15kg
- Charles : 7kg
- Mathilde : 30kg
- Hortense : 30kg

En 2021, cette consommation s'élève à **30kg de fromage par an en moyenne** (ce qui reviendrait à environ 80 grammes de fromage par jour).

Ces chiffres restent relativement stables au long des années, puisque en 2019, 26kg de fromages ont été consommés par habitant.

En France, on produit près de 1200 variétés de fromages différentes. Malgré notre consommation importante de fromage, 25 000 à 30 000 tonnes de fromages sont exportés vers les pays de l'Union Européenne.

3. COMMENT FAIT-ON DU BEURRE ?

- Cyrille : « On écrème le lait. On baratte ensuite la crème et on obtient du beurre et du babeurre. Enfin, on rince la matière grasse et on obtient notre beurre. »
- Christophe : « On écrème le lait »
- Charles : « Je ne sais pas »
- Mathilde : « On baratte la partie grasse du lait »
- Hortense : « Avec la matière grasse du lait... »

Pour obtenir le beurre on réalise tout d'abord un **écrémage du lait** (en séparant le lait de la crème).

Ensuite, la **crème est barattée** (fortement agitée) jusqu'à ce qu'elle forme des grains jaunes trempant dans du liquide (le babeurre). Ceux-ci sont **récupérés, lavés à l'eau pure pour éliminer le babeurre**.

On obtiendra donc le beurre **en malaxant les grains** jusqu'à la création d'une masse lisse et facile à mouler.

Lisa Jacquemin & Elena Cour-Cimarelli



ÊTES-VOUS EXPERT EN FROMAGE ?

4. QUEL EST LE FROMAGE FRANÇAIS QUI SENT LE PLUS FORT ?

Cyrille : « L'Epoisses »

Christophe : « Le Munster... ou le maroilles »

Charles : « Le maroilles ou le Trou du cru, ou bien le fromage corse ? »

Mathilde : « L'Epoisses »

Hortense : « Le Munster »

Certains fromages ont des odeurs plus encombrantes que d'autres. Cela s'explique par la présence des champignons et bactéries volontairement laissés lors de leur fabrication qui vont s'attaquer au lait.

5. QUEL EST LE FROMAGE NATIONAL PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS ?

- Cyrille : « Le camembert »
- Christophe : « Le Babybel (humour), c'est le Camembert »
- Charles : « Le Comté »
- Mathilde : « Le Comté »
- Lisa : « Le Camembert »
- Secil : « Le Comté »

Le fromage est **l'un des aliments les plus consommés par les Français** et ceux-ci ont leurs préférences !

En première place, on retrouve donc le **camembert**, incontournable des fromages français. On retrouvera en 2ème place le **Comté** et ensuite **l'Emmental**. Ensuite, les places du classement sont disputées entre le roquefort, la bûche de chèvre et le reblochon. La discussion fait tout de même débat, car les Français tendent de plus en plus à se diriger vers des spécialités du monde comme les fromages italiens (Mozzarella, Parmesan) dont le nombre de vente augmente de plus en plus.

7. QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE UN FROMAGE FERMIER ET UN FROMAGE LAITIER ?

- Cyrille : « La quantité de production. »
- Christophe : « Il y en a un qui est pasteurisé et l'autre au lait cru. »
- Charles : « Le laitier est produit par une coopérative et le fermier représente un seul élevage. »
- Mathilde : « Le fromage fermier c'est au lait cru et le laitier c'est avec un lait pasteurisé. »
- Secil : ne sait pas

Cette question suscite plusieurs réponses. En effet, sur internet nous avons différents avis sur cette question. Le fromage laitier et le fromage fermier peuvent se différencier sur le mode de production : le fromage laitier est fait avec du lait pasteurisé alors que le fermier est fait avec du lait cru. D'autres différences sont notées : le fromage laitier est fabriqué avec le lait de plusieurs élevages (en général ce sont les fromages fabriqués dans les coopératives) alors que le fromage fermier est fabriqué avec le lait d'un seul troupeau (fromages fabriqués dans les fermes de façon artisanale). Dans le commerce, nous différencions ces deux fromages par une pastille verte pour les fromages fermiers et une pastille rouge pour les fromages laitiers.

Lisa Jacquemin & Elena Cour-Cimarelli

A la fin de l'affinage des bactéries présentes sur la croûte du fromage engendrent cette forte odeur. En réalité, en tant que bon amateur de fromage, on apprécie ces odeurs.

C'est d'ailleurs ce qui fait le succès et l'intérêt des fromages de France. Voici le classement des fromages qui sentent le plus fort :

- 1- Le vieux Boulogne
- 2- Le Pont-l'évêque
- 3- Le camembert de Normandie
- 4- Le munster des Vosges
- 5- Le Brie de Meaux

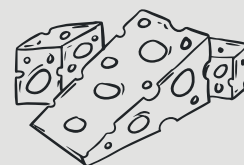
6. QUEL EST LE PRIX D'UN LITRE DE LAIT UHT EN CE MOMENT EN GRANDE SURFACE ? ET DU LITRE DE LAIT ACHETÉ CHEZ LE PRODUCTEUR ?

- Lucie : « 452 € pour le producteur pour 1000L et 1,50 euros pour le lait UHT »
- Christophe : « Autour de 1 € »
- Charles : « 87 centimes »
- Mathilde : « 0,89 € »
- Lisa : « 1,70 € »
- Secil : « 1,70 € »

Sur le marché, le **prix d'un litre de lait UHT demi-écrémé français s'élève à 1,39€**. Cependant, du côté des producteurs, **le lait est acheté à 0,425€** le litre par les entreprises (comme Lactalis, Lidl...).

Malheureusement, cela représente une marge très réduite pour les producteurs qui, maintenant que les coûts de production ont drastiquement augmenté, récupèrent en moyenne 4 centimes de bénéfice par litre de lait.

Au vu de la situation, de nombreux agriculteurs tirent la sonnette d'alarme et expriment leur inquiétude face à cette situation de précarité.





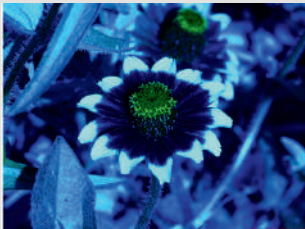
ILLUSION D'OPTIQUE

Il n'est un secret pour personne : nos amis à quatre pattes n'ont pas la même vision que nous, humbles et simples Hommes. Faisons un zoom sur les différentes visions de quelques animaux différents présents au SIA 2023. Sauras-tu deviner à quelle vision correspond chaque animal ? Relie la description de la vision à l'animal correspondant.



1. Les animaux ont une vision des couleurs moins intense que la nôtre. Les couleurs leur paraissent plus pastel qu'à nous. Contrairement à l'Homme qui a trois domaines de perception des couleurs (le rouge, le bleu et le vert), eux ne perçoivent que deux domaines : le bleu-violet et le jaune-vert.

A



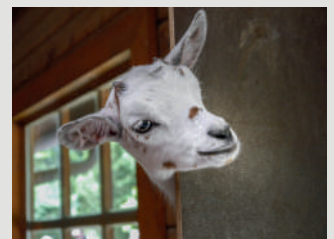
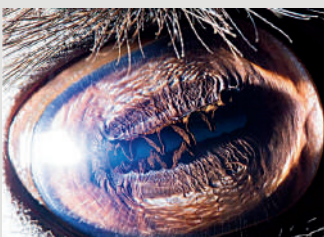
2. La vision de cet animal n'est pas aussi spectaculaire que son ouïe ou son odorat, mais elle est moins mauvaise que l'on pourrait le penser. Ces bestioles à 4 pattes, comme leurs ancêtres les loups, voient très bien dans le noir et détectent même les mouvements les plus infimes. En revanche, leur acuité visuelle n'est pas excellente : ils voient flou de près et de loin, voilà pourquoi ils se reposent grandement sur leurs autres sens.

B

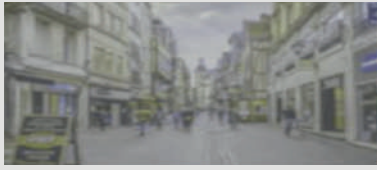


3. Une pupille horizontale dote ces animaux d'un champ de vision plus large qui balaie tout l'horizon. Cela leur permet de mieux détecter les prédateurs, même à contre-jour. De plus, ils ont également les yeux sur le côté pour observer en permanence ce qui les entoure. C'est la vision monoculaire.

C



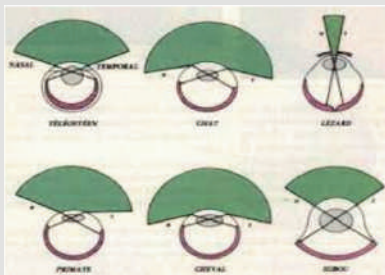
ILLUSION D'OPTIQUE



4. Quant à lui, il possède une double rangée de cils qui filtrent le vent et le sable, empêchant à sa vision d'être altérée lors des tempêtes tant redoutées. Même parmi certaines espèces de mammifères, on note des particularités qu'on ne retrouve pas chez d'autres, et qui sont fortement influencées par l'environnement.



D



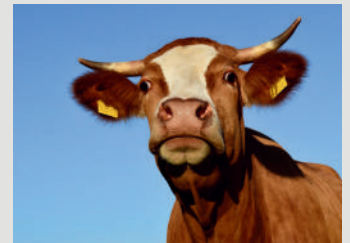
5. La rétine, au fond de l'oeil, perçoit 3 couleurs : rouge, jaune et bleu. 3 types de cônes : rien de bien particulier jusque là. Mais la rétine de cet animal fait encore mieux : certains cônes perçoivent la lumière ultraviolette (UV). C'est un avantage appréciable pour trouver des graines et des petits insectes. Il peut aussi plus facilement faire la différence entre l'herbe et la poussière. Cela renseigne en plus l'animal sur la santé de ses petits puisque certains attributs lors de la croissance reflètent la lumière UV.



E



6. Ils voient moins bien que nous dans le spectre du rouge. Leur vision en couleurs peut donc être comparée au daltonisme rouge-vert chez l'être humain. De plus, la vision des ces animaux est différente de la nôtre. Sans bouger la tête, ils sont capables de voir pratiquement tout ce qui se passe autour d'eux. Mais la précision s'atténue de l'avant vers l'arrière. La zone de vision nette est relativement étroite et la perception du relief et de la distance est moins bonne sur les côtés.



F

Carla Ricchetti



1. B.2.A.3. C.4. E.5. D.6. F



LA POLITIQUE S'INSTALLE AU SALON DE L'AGRICULTURE

1. En 2018, Emmanuel Macron bat un record au Salon de l'Agriculture. Lequel ?

- a) Le record de mini-saucisses avalées en moins d'une minute : 45.
- b) Le record de temps passé au salon pour un président : 14h00 en une journée.
- c) Le record de personnels de sécurité : 110 policiers et gendarmes.

Réponse : b : Il bat le record de François Hollande qui était de 12h30 dans les allées du salon.

3. De quand date le Salon de l'Agriculture ?

- a) De 1938
- b) De 1956
- c) De 1964

Réponse : c

5. Sous quel dirigeant est né le "Concours agricole Universel", l'ancêtre du salon ?

- a) Napoléon III
- b) Charles X
- c) Georges Clémenceau

Réponse : a

7. Quel dirigeant a déclaré lors de l'édition 2005 du salon « Ce ne sont pas des bovins, ce sont des chefs-d'œuvre » ?

- a) François Fillon.
- b) Nicolas Sarkozy.
- c) Jacques Chirac.

Réponse : c

Alexia Schweitzer



Image

Jacques Chirac au Salon de l'Agriculture, le 3 mars 2007

2. En 2018, Emmanuel Macron reçoit un cadeau. Oui, mais quoi ?

- a) Agathe et Marianne, deux poules adoptées à l'Élysée
- b) Copain, un cochon offert aux cuisines de l'Élysée
- c) Marguerite, une vache installée dans les jardins de l'Élysée.

Réponse : a

4. Quelle a été la particularité du Salon de 2006 ?

- a) Le président Jacques Chirac, en déplacement aux Etats-Unis, n'a pu s'y rendre
- b) Aucune volaille n'a été présentée pour cause de grippe aviaire
- c) Il n'a pas eu lieu cette année-là

Réponse : b

6. En 2017, le candidat Emmanuel Macron connaît un imprévu lors de sa visite...

- a) Il reçoit un œuf sur la tête.
- b) Il glisse sur une bouse de vache.
- c) Sifflé par les agriculteurs, il doit écourter sa visite.

Réponse : a : Lors de sa campagne présidentielle, il recevra un œuf jeté par un visiteur du salon. Il confiera plus tard que « Cela fait partie du folklore ».

8. En 2008, Nicolas Sarkozy a lancé une remarque, laquelle ?

- a) « Casse-toi pov' con »
- b) « Vous en avez assez de cette bande de racailles ? Eh bien, on va vous en débarrasser »
- c) « Ça va peut-être vous fâcher, mais le plat préféré des Français c'est le couscous ... »

Réponse : a : Le 23 février 2008, l'ancien président serre des mains dans les allées du salon lorsqu'un homme lui refuse sa poignée de main lançant "touche moi pas, tu me salls". Nicolas Sarkozy rétorqua : « Eh bien casse-toi pauv' con' ».



TESTONS VOS CONNAISSANCES SUR LES BOVINES !

(Placez dans les cases la lettre correspondant à la bonne race de vache)

- A. La Rouge Flamande
- B. La Bleue du Nord
- C. La Limousine
- D. La Charolaise
- E. L'Aubrac
- F. La Normande
- G. La Camarguaise
- H. La Salers
- I. La Parthenaise



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



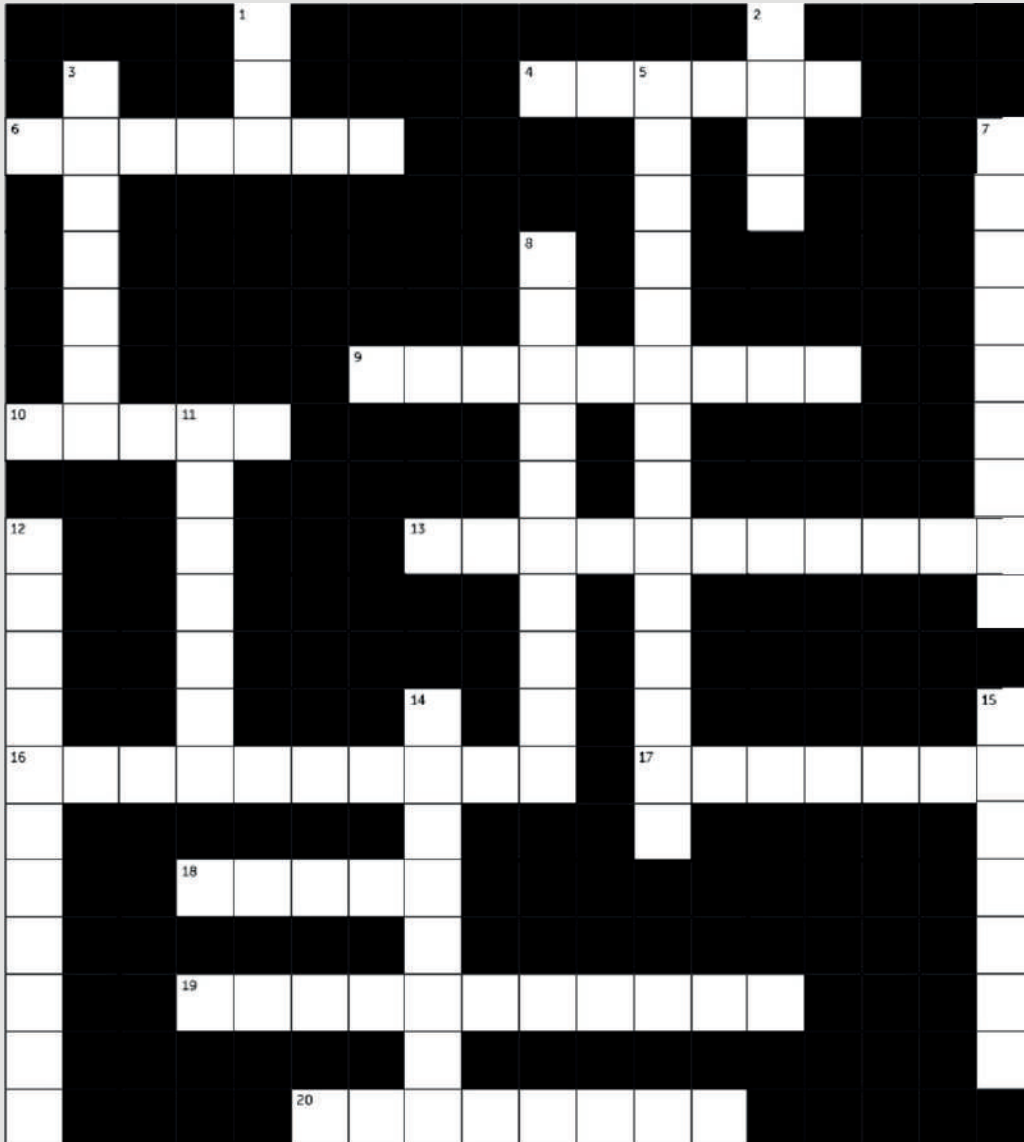
9.

Réponses : A : 6 B : 5 C : 1 D : 7 E : 9 F : 4 G : 3 H : 8 I : 2

Lucie Kopp



À VOUS DE JOUER



Ces mots-melés pourront vous permettre de vérifier vos connaissances sur le Salon International de l'Agriculture.

GAM
JW

Flavie Marchal

VERTICAL

1. Acronyme du Salon International de l'Agriculture
2. Aliment non périssable
3. Nom de la vache présentée par l'IUT NB au Trophée International de l'Enseignement Agricole (TIEA) 2023
5. Systèmes agricoles associés aux éléments arborés
7. Race de vache réputée pour sa viande
8. Est dit d'une agriculture responsable et sans pesticides
11. (verbe) Créer quelque chose de nouveau répondant à un besoin
12. Culture des sols afin d'obtenir les produits d'alimentation
14. Celui qui s'occupe de la vigne
15. Production agricole, transformée ou pas, liée agronomiquement et climatiquement à un pays

HORIZONTAL

4. Nom de la vache égérie du Salon de l'Agriculture 2023
6. Concernant les animaux : ensemble des techniques permettant de les faire naître, de veiller à leur développement, leur entretien et leur reproduction
9. Étude de l'environnement en rapport avec la culture des sols
10. Lieu de l'évènement
13. Goûter pour définir la nature et la qualité
16. Race de la vache présentée par l'IUT NB au TIEA 2023
17. Nouvelle source de protéines animales
18. Produit à base d'un agent alcalin et d'un corps gras
19. Art de la bonne chère, de la bonne cuisine, des bons repas
20. Compétition opposant plusieurs concurrents



POUR FINIR EN BEAUTÉ CETTE ÉDITION DU SALON



LA PHOTO BONUS

AVEC LA PARTICIPATION DE:

PROMOTION SAB 2021-2024

ANOUAR ACHEMLAL
WENDY AUBERTIN
HORTENSE BARRIAC
ANAIS BECKER
LISA BOUCHERAT
MATHILDE BOURCY
VINCENT BOURDON
DU-HAO CHER
ALISSA CLEMENT
ANTONIN DECOURCELLE
THEO GANGLOFF
LOUIS GEORGES
LUCAS GRIMON
FLAVIE HUMBERT
LISA JACQUEMIN
MOHAMED KEFIF
LUCIE KOPP
VICKY KUTTENI

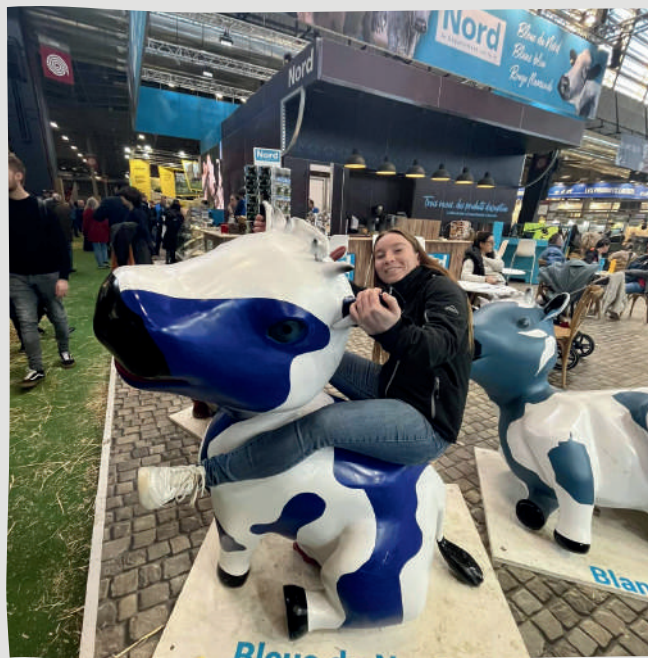
DJAMILATOU LAWAN
JUSTINE LIEGEOIS
JUSTINE LUDWIG
FLAVIE MARCHAL
LUCAS MAYER
FATMA ORUC
ELISA PATAUD
CARLA RICCHETTI
LAURANE RICHARD
MATHIS SCHELING
ALEXIA SCHWEITZER
EMILIE SIMON
TOM THELLIER
LEO TORAMAN
JEANNE VALLY
PIERRE-JEAN VIVONI
LISE WATELET
SECIL ZEYBEK

ACCOMPAGNATEURS :

LAURENCE CANTERI
CATHERINE CORBIER
CAROLE GIRARD
GEORGETA MIRON
EMILY PEREAUX
CLARISSE PERRIN
HÉLÈNE TISOT

MISE EN PLACE DU JOURNAL :

ALISSA CLEMENT
GEORGETA MIRON
EMILY PEREAUX



LA PHOTO LA PLUS DRÔLE

Scanne-moi pour
plus d'informations
sur notre IUT et nos
formations

