

BEAU SALON POUR LES AUBOIS

Salon International de l'Agriculture > Des médailles, des prix, quelques places honorables, une occasion privilégiée de se faire connaître, et parfois une médiatisation intéressante : 2016 a été un bon millésime pour les Aubois.



Pas de podium mais une belle 8^{ème} place et une formidable aventure pour les filles de la TeamMeuh Girls Power du lycée Privé de Ste Maure.



Le hall des provinces avait une nouvelle configuration, en témoigne le stand de la région Alsace Champagne-Ardenne Lorraine.



Didier Barbe et son fils ont présenté leur création, une fine au safran lancée en fin d'année dernière.



François Baroin au côté de Claude Mercuzot, président de la coopérative Champagne Charles Collin.

ZOOM SUR

Les prix des Aubois au Salon

2016 est à nouveau un bon millésime pour les Aubois présentant des produits au Concours Général Agricole. Ainsi les champagnes de la Côte des Bar ont réalisé un beau score avec 17 médailles sur les 91 accordées cette année aux vins de Champagne (voir notre article dans notre numéro précédent). Il faut souligner que les Aubois ont réussi une performance remarquable, en recevant 10 médailles d'or sur les 39 décernées à la Champagne. A noter aussi la constance qualitative de Jean-Jacques Lamoureux (les Riceys) qui a reçu le prix d'excellence pour la Champagne après avoir reçu 7 médailles (dont 5 d'or) sur les 9 vins présentés ces 3 dernières années.

Dans la catégorie des jus de pommes fermiers, Gérard Hotte d'Eaux Puiseaux a obtenu une médaille d'or. Autre participant à être monté sur la plus haute marche du podium, le GAEC BOUTOT situé à La Villeneuve au Chêne a eu le plaisir de recevoir le 1^{er} prix d'excellence agro-écologique au niveau national dans la catégorie prairie de fauche en milieu humide, secteur plaine piémont lors de la remise des prix qui a eu lieu vendredi dernier dans le cadre du salon de l'Agriculture. Cette 3^{ème} participation du Parc Naturel Régional de la Forêt d'Orient se solde par un nouveau succès puisqu'à

chaque fois un éleveur représentant le Parc a obtenu un premier prix. Là aussi ce succès est remarquable puisque certains parcs participent depuis 6-7 ans et n'ont jamais eu ce plaisir. C'est aussi un doublet pour la

commune de La Villeneuve au Chêne puisque c'est le 2^{ème} éleveur de La Villeneuve à être récompensé après Jean Luc Grandin en 2012. Le Parc se félicite aussi de ce succès qui constitue une vraie reconnaissance pour les éleveurs de son périmètre qui ont conservé des prairies naturelles dans un contexte où les prairies naturelles continuent de disparaître.

En revanche, pas de podium pour les 5 filles de la TeamMeuh « Girls Power », présentée par le Lycée Privé de Ste Maure, qui ont participé au trophée des Lycées Agricoles avec Gazoline, leur compétitrice de la race Prim'Hosstein. Cependant, c'est une très honorable 8^{ème} place que les filles ont atteinte sur les 27 équipes en compétition dans la catégorie des races laitières. Or à cela ne tiennent, ce fut pour elles depuis quelques mois une aventure très enrichissante dont elles garderont un beau souvenir. Un autre lycéen, Jean-Baptiste Lagaride, issu cette fois-ci du lycée de Saint Pouange, n'a lui aussi pas démérité dans ses entraînements, mais n'a pas réussi à se hisser dans les premières places, en particulier en raison de l'expérience d'autres établissements dans cette compétition : il s'est classé 34^{ème} sur 38.

Quant à Ice Tea, jeune vache Prim'Holstein présentée par l'EARL des Tilleuls de Marolles-les-Bailly, elle a obtenu une 15^{ème} place dans la catégorie Femelles en 1^{ère} lactation. En parallèle ses éleveurs, Alain Bouillard et Marion Quartier, ont été souvent des porte-parole de la condition et de la passion des éleveurs laitiers sur des chaînes télévisées. Ils ont ainsi fait partie des cinq éle-

ges qui ont été suivis avant et pendant le Salon par M6 dans le cadre de l'émission « Zone Interditte » qui a été diffusée dimanche dernier à 20h50 (visible sur www.6play.fr/m6)

En revanche une nouvelle fois la créativité auboise a été sanctionnée. L'an dernier les confitures au champagne de D3M (Verrières), qui étaient pourtant primées depuis plusieurs années, n'avaient pas été présentées sur les tables du jury parce qu'un vin entrait dans sa composition, ce qui est interdit dans les critères définissant une confiture. Cette année c'est au tour de Cyril et Angélique Guillemillot, charcutiers traiteurs bien connus à Brienne et Troyes, d'être les victimes du manque d'ouverture à l'innovation du jury du CGA, puisque leur saucisson au chaource et sans peau en forme de fromage et leur terrine de campagne au chaource, pourtant sélectionnés au niveau régional, n'ont pas pu concourir une fois leur arrivée au SIA. Cependant, un autre produit tout aussi original, « le boudinella », boudin noir en pot (donc se conservant) sous forme d'une pâte à tartiner, à su ravier les papilles de nombreux visiteurs, dont celles de François Baroin (voir photo) sur leur stand. Et ça n'est pas cet aléa qui va les empêcher de poursuivre leur voie sur la création de nouveaux produits, puisque l'an prochain ce sera sans doute « la Richouillotte », élaborée sur le même principe que le « Boudinella » mais associant chou et rillettes, qui prendra le relais.