

# REVUE DE PRESSE SPECIALE



22 FEVRIER > 2 MARS 2025



## FORMATION

11

L'Agriculteur Charentais – 17 janvier 2025

AGROCAMPUS DE SAINTONGE

## Participer au TIEA, « c'est une fierté »

► Pour la première fois, des jeunes élèves et apprentis de l'Agrocampus de Saintonge participeront au Trophée international de l'enseignement agricole, lors du prochain Salon de l'agriculture. Leur préparation est en cours.

Ce vendredi 10 janvier, c'est un cours un peu particulier qui s'est déroulé dans les locaux de l'exploitation agricole de la Pichonnerie, rattachée au lycée Desclaude. Julie Hersent, formatrice à la MSA des Charentes, est venue avec un casque de réalité virtuelle. Couplé à un logiciel développé par la MSA du Limousin, il permet de voir à travers les yeux d'une vache. Expérience insolite, qui met en avant la perception différente des couleurs, de la luminosité, le champ de vision découpé différemment ou encore la persistance de certaines images en mouvement. Pour les huit jeunes présents ce jour-là, cette découverte pourrait se révéler très utile car elle leur permettra de mieux comprendre les animaux avec lesquels ils s'appêtent à concourir au Trophée international de l'enseignement agricole (TIEA), pour lequel ils seront présents sur le Salon de l'agriculture du 25 février au 2 mars.

C'est la première fois que l'Agrocampus de Saintonge participe à ce rendez-vous organisé par le Concours général agricole (CGA) depuis le début des années 2000 (sous le nom de Trophée national des lycées agricoles jusqu'en 2021). Le réinvestissement du lycée Desclaude et du CFA-CFPPA dans les formations autour de l'élevage depuis bientôt six ans aura permis de faire émerger l'envie de participer, chez les jeunes comme chez leurs encadrants. Une équipe de huit participants a été constituée, avec des profils complémentaires. Cinq



Les apprenants de l'Agrocampus se préparent aux épreuves du TIEA, ici avec Tapper Light, l'une des vaches entraînées en vue du Salon de l'agriculture.

viennent du bac STAV (Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant) : Louise Gilard et Lydie Gagnaire sont en terminale, tandis qu'Alexis Fouche, Arthur Crochet et Maël Zwick sont en première. S'y ajoutent Ethan Mazeau, apprenti en CAP Ruminant, et deux apprentis du BTS ACSE (Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole) lancé l'an passé à Saintes : Amandine Wuilque (1<sup>ère</sup> année) et Léa Baudu (2<sup>ème</sup> année).

#### « On se rejoint tous les mercredis pour s'entraîner »

Ils viennent donc de filières différentes, et cinq d'entre eux sont non issus du milieu agricole. Mais tous sont unis par « la passion de l'agriculture », comme le résume Maël Zwick,

quitte à prendre du temps, en plus de leurs cours, pour se préparer aux épreuves du TIEA. Une première séance spéciale avait déjà eu lieu, le 18 décembre dernier, avec un ancien membre du jury du TIEA. « Il est venu à notre rencontre pour nous montrer toutes les techniques à connaître et nous présenter le déroulement de l'épreuve », explique Lydie Gagnaire. Mais la préparation se fait également petit à petit, sous la supervision de Bruno Bolleau, responsable de l'élevage de la Pichonnerie. Il les aide à se préparer, à se familiariser aux deux vaches Prim'Holstein préparées (Tapper Light, primipare, et Pilvo Dem, 3<sup>ème</sup> lactation)... Et réciproquement. « Il faut préparer les élèves au concours, mais aussi les vaches ! », glisse-t-il. « On a la chance d'avoir un super vacher ici », salue Amandine Wuilque. « On se rejoint tous les mercredis après-midi pour s'entraîner », ajoute Alexis Fouche. « Ça fait un bon rythme, surtout qu'on a aussi parfois des réunions le soir pour travailler sur l'organisation et définir nos rôles. »

Outre Bruno Bolleau, les jeunes sont encadrés par Sarra Namouchi, formatrice du CFA-CFPPA, Laurence Henry, enseignante du lycée Desclaude, et Julie Cady, responsable communication de l'Agrocampus de Saintonge. Leurs conseils et enseignements doivent permettre aux huit jeunes de se préparer à l'ensemble des tâches du TIEA. « En plus de l'épreuve de manipulation, nous avons une vidéo à réaliser (voir encadré), et nous aurons aussi une épreuve sur un grand ring pour présenter l'Agrocampus et le territoire, avec une partie en langue étrangère »,

détaille Lydie Gagnaire. Les jeunes devront également être présents au Salon de l'agriculture pendant toute la semaine auprès de l'animal (au moins deux simultanément), avec une stalle décorée par leurs soins selon des critères précis. Leur comportement, leur tenue, leurs échanges avec le public et avec les concurrents et les soins apportés aux animaux seront notés au moins deux fois par jour par le jury du TIEA.

#### « C'était un rêve de venir au salon »

Parmi la cinquantaine d'établissements participants, l'Agrocampus de Saintonge fait office de petit nouveau, et les jeunes ne pourront pas bénéficier des retours d'expériences d'événements prédécesseurs. Mais cela n'entame pas leur motivation ! « C'était un rêve de venir au salon, de faire un concours », avoue ainsi Ethan Mazeau. « Et c'est une ligne de plus sur le CV », s'amuse Arthur Crochet, qui a déjà participé à quelques épreuves dans la

région. « Il ne faut pas se cacher que cette participation est une énorme opportunité », assure Amandine Wuilque. « Je pense que ça en éclairera plus d'un sur son avenir. » « C'est une fierté », résume Louise Gilard. Pour les jeunes, et pour l'établissement, d'autant qu'en plus de cette équipe il envoie aussi au salon Guillaume Vincent (1<sup>ère</sup> STAV), premier de ses élèves à s'être qualifié lors du concours départemental de jugement des animaux par les jeunes, organisé par les JA17 en décembre dernier, dans la catégorie race limousine.

À un peu plus d'un mois du grand départ, il reste quelques préparatifs à effectuer, et des choix à faire sur les titulaires et les suppléants, parmi les vaches comme chez les apprenants. Mais tout devrait être prêt pour le départ vers le salon, le 25 février, et pour l'épreuve de manipulation prévue le 27 février.

KEVIN BRANCALEONI

#### Les épreuves du TIEA

Le trophée international de l'enseignement agricole repose sur quatre épreuves. La première, la communication, débute lors de la préparation du salon avec la réalisation d'une vidéo par les jeunes (sans aide de leurs encadrants) sur le thème « L'élevage bovin, une richesse pour les territoires ». L'équipe a écrit le pitch, tourné les images et effectué le montage, avec un résultat mêlant huîtres, beurre local, autres exploitations de l'Agrocampus, patrimoine de Saintonge et C15 ! L'Agrocampus de Saintonge l'a mise en ligne début janvier sur sa chaîne YouTube. L'évaluation sur cette première épreuve se fera aussi sur la décoration et l'animation de la stalle dédiée à l'équipe.

Le deuxième défi à relever sera celui de la manipulation des bovins, avec trois élèves participants. L'un aura à amener la vache dans un ring, le second devra l'y attraper, l'attacher et réaliser plusieurs licols, tandis que le dernier effectuera les commentaires. La troisième épreuve sera le grand oral de présentation sur le ring, où les six jeunes sélectionnés seront présents avec leur bovin pour présenter leur établissement, ses formations, ses exploitations agricoles, son implication dans le territoire, et son ouverture à l'international (sur cette dernière partie, en anglais, allemand ou espagnol), le tout en cinq minutes.

Enfin, la quatrième épreuve sera notée en continu, puisqu'il s'agit d'une évaluation du comportement des élèves sur le salon.



La formation se fait également en salle, ici avec Julie Hersent de la MSA des Charentes pour découvrir les spécificités de la vision des bovins.

Kevin Brancaloni

Kevin Brancaloni

## Saintes : des lycéens de l'Agrocampus en lice au Salon de l'agriculture

🕒 Lecture 1 min

Accueil • Charente-Maritime • Saintes



📷 À l'image de l'Agrofest, ici en 2023, l'Agrocampus multiplie les occasions de se faire connaître à l'extérieur. © Crédit photo : Archives Ph. M.

Par Philippe Ménard

Publié le 24/01/2025 à 18h37.

Mis à jour le 24/01/2025 à 19h26.



Écouter



Réagir



Voir sur la carte



Partager

**Pour la première fois, un établissement public de Charente-Maritime aligne une équipe pour le Trophée international de l'enseignement agricole, décerné pendant le Salon de l'agriculture, à Paris, du 25 février au 2 mars**

C'est une première pour l'Agrocampus de Saintonge. Une équipe de huit élèves s'alignera lors du Trophée international de l'enseignement agricole, une compétition qui se déroule pendant le Salon international de l'agriculture de Paris, du 25 février au 2 mars. Soit six titulaires, deux suppléants, mais aussi une vache laitière Prim'Holstein, Tapper Light, née sur l'exploitation de l'Agrocampus, et « véritable ambassadrice du savoir-faire de l'établissement ».

**SUD OUEST** Publicité

**SUR LE MÊME SUJET**

**Charente-Maritime : l'Agrocampus de Saintes trace son sillon international**

Le lycée agricole accueille depuis janvier deux services civiques en provenance du Bénin et de la Guinée. Cet été, c'est une étudiante française qui fera son stage en Guinée, grâce à Charente-Maritime Coopération



Le concours comprend la réalisation d'une vidéo sur « l'élevage bovin, une richesse pour les territoires », la manipulation d'une vache en toute sécurité, une présentation sur un grand ring et la décoration de la stalle.

L'Agrocampus sera également représenté par Guillaume Vincent, élève en 1<sup>ère</sup> STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant) production, qualifié pour la finale du concours de jugement d'animaux par les jeunes. Il briguera le trophée de meilleur pointeur de race limousine.

**PREMIUM**



Sur Web, Tablette et Mobile

Le journal et ses suppléments

## Documents sauvegardés



© 2025 Sud Ouest. Tous droits réservés.

Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.



Certificat émis le 11 février 2025 à AQ-LEGTA-'Georges-Desclaupe'-Saintes à des fins de visualisation personnelle et temporaire.

news-20250208-SOE-1147445

## Nom de la source

Sud Ouest (site web)

## Type de source

Presse • Presse Web

## Périodicité

En continu

## Couverture géographique

Régionale

## Provenance

Bordeaux, Nouvelle-Aquitaine, France

Samedi 8 février 2025

Sud Ouest (site web) • 679 mots

## VIDEO. Les vachers de Saintes s'apprêtent à faire défiler leurs bêtes avec élégance au salon de l'Agriculture

Philippe Ménard

**Par Philippe Ménard Pour la première fois, l'Agrocampus de Saintonge brigue le trophée international de l'enseignement agricole, un concours d'élevage de vache.**

Une équipe mixte s'entraîne dur avec Tapper-Ligh, une Prim'Holstein de 2022, qui ira à Paris du 25 février au 2 mars

Tapper-Ligh promène nonchalamment sa robe noire et blanche à la Pichonnerie, l'exploitation de l'Agrocampus de Saintonge, ce mercredi 5 février. Avec flegme et une certaine élégance, la Prim'Holstein se laisse guider par les élèves de l'établissement agricole de Saintes. Chacun leur tour, ils répètent les gestes de l'épreuve de manipulation d'une vache. « On part de l'animal en liberté dans le box. Il faut notamment l'attraper avec une perche, faire un nœud anti-étranglement, finir par un licol en sortie de ring. »

Le concurrent doit allier le bien-être animal, la sécurité des personnes et la maîtrise technique. Il faudra être au point le 27 février, sous les feux du salon de l'Agriculture, à Paris. Pour la première fois, l'Agrocampus brigue le trophée international de l'enseignement agricole, « le must des concours agricoles pour les jeunes », avec une

cinquantaine d'établissements en lice.

Les élèves ont mis en boîte une vidéo sur le thème : « L'élevage bovin, une richesse pour les territoires », dans laquelle ils vantent les atouts de la région. Ils seront aussi notés sur la décoration de la stalle, installée sur le salon du 25 février au 2 mars, et sur la présentation de leur école et de leur savoir-faire lors du passage sur un grand ring, le 2 mars.

### Le gène rouge

C'est Arthur Crochet, élève en première sciences et technologie de l'agronomie et du vivant, spécialité production, qui a semé l'idée, l'an dernier. « J'étais en train de dresser une vache pour le festival Agrofest. Le chef d'exploitation m'a parlé du concours du salon de l'Agriculture. On a proposé l'idée à la direction, qui a trouvé ça super. » Il travaillait déjà avec Tapper-Ligh, née à la Pichonnerie en 2022. « Elle a vu beaucoup de monde dans le cadre de l'Agrofest, et elle a bien réagi. »

Tapper-Ligh a eu son premier veau en

janvier. Elle produit 35 kg de lait par jour, ce qui est « plutôt pas mal pour un premier veau ». Pour la petite histoire, la Prim'Holstein possède « un gène intéressant, le gène rouge, qui peut sortir des veaux marron et noir. Cela diversifie les couleurs dans le troupeau, c'est recherché. Il y a des éleveurs qui ont des préférences esthétiques », décrit le lycéen, visiblement captivé par son métier.

### « On apprend tous les jours »

L'Agrocampus a composé une équipe mixte de six titulaires et deux suppléants mêlant les formations du lycée et du CFA. Louise Gillard, Lydie Gagnaire, Alexis Fouche, Arthur Crochet, Maël Zwick, Ethan Mazeau, Amandine Wuilque et Léa Baudu sont couvés par Bruno Bolleau, le responsable de l'élevage bovin lait. « Le meilleur vacher de France », lance une collègue. « Je te trouve un peu restrictive », se marre l'intéressé dans sa barbe poivre-sel.

Après différents postes au Canada et en Charente-Maritime, voilà 27 ans qu'il chapeaute cette exploitation de 120

## Documents sauvegardés

vaches, dont 80 adultes en production, pas tout à fait comme les autres. « La différence, c'est la gestion du temps, les horaires. Mais je gère le troupeau ici comme si c'était le mien. Et eux qui ont envie d'apprendre ne seront pas déçus avec moi. » La production, autour de 700 tonnes de lait par an, est récoltée par Terra Lacta pour faire du beurre.

L'équipe s'entraîne dur depuis octobre, « une fois par semaine au début, maintenant c'est une fois par jour ». « On y va pour participer. L'objectif, c'est d'être carré et de ne pas passer pour des guignols. Il faut qu'ils soient fiers d'eux. Dans notre métier, on apprend tous les jours », considère Bruno Bolleau. Mercredi 12 février, l'équipe se testera dans une répétition grandeur nature en présence d'élèves de l'Agrocampus et de partenaires. À Paris, ce sera une autre musique ! On peut les suivre sur leur page Instagram, @tiea.saintonge. Mais quoi qu'il arrive, ça devrait être vachement bien...

**Cet article est paru dans Sud Ouest (site web)**

<https://www.sudouest.fr/charente-maritime/saintes/video-les-vachers-de-saintes-s-apprentent-a-faire-defiler-leurs-betes-avec-elegance-au-salon-de-l-agriculture-23150975.php>

# Charente-Maritime



Les élèves de l'Agrocampus vont représenter Saintes au salon de l'Agriculture avec leur chère Tapper-Ligh, une Prim'Holstein née en 2022. LAURENT JAHIER

SAINTES

## Les vachers en herbe de l'Agrocampus au salon de l'Agriculture

Pour la première fois, l'Agrocampus de Saintonge brigue le trophée international de l'enseignement agricole, un concours d'élevage de vache. Une équipe mixte s'entraîne dur avec Tapper-Ligh, une Prim'Holstein de 2022, qui ira à Paris du 25 février au 2 mars

Philippe Ménard  
p.menard@sudouest.fr

**T**apper-Ligh promène nonchalamment sa robe noire et blanche à la Pichonne, l'exploitation de l'Agrocampus de Saintonge, ce mercredi 5 février. Avec flegme et une certaine élégance, la Prim'Holstein se laisse guider par les élèves de l'établissement agricole de Saintes. Chacun leur tour, ils répètent les gestes de l'épreuve de manipulation d'une vache. « On part de l'animal en liberté dans le box. Il faut notamment l'attraper avec une perche, faire un nœud

anti-étranglement, finir par un licol en sortie de ring. » Le concurrent doit allier le bien-être animal, la sécurité des personnes et la maîtrise technique. Il faudra être au point le 27 février, sous les feux du salon de l'Agriculture, à Paris. Pour la première fois, l'Agrocampus brigue le trophée international de l'enseignement agricole, « le must des concours agricoles pour les jeunes », avec une cinquantaine d'établissements en lice. Les élèves ont mis en boîte une vidéo sur le thème : « L'élevage bovin, une richesse pour les territoires », dans laquelle ils vantent les atouts de la région. Ils seront aussi notés sur la dé-

coration de la stalle, installée sur le salon du 25 février au 2 mars, et sur la présentation de leur école et de leur savoir-faire lors du passage sur un grand ring, le 2 mars.

### Legènerouge

C'est Arthur Crochet, élève en première sciences et technologie de l'agronomie et du vivant, spécialité production, qui a semé l'idée, l'an dernier. « J'étais en train de dresser une vache pour le festival Agrofest. Le chef d'exploitation m'a parlé du concours du salon de l'Agriculture. On a proposé l'idée à la direction, qui a trouvé ça super. » Il travaillait déjà

avec Tapper-Ligh, née à la Pichonne en 2022. « Elle a vu beaucoup de monde dans le cadre de l'Agrofest, et elle a bien réagi. »

Tapper-Ligh a eu son premier veau en janvier. Elle produit 35 kg de lait par jour, ce qui est « plutôt pas mal pour un premier veau ». Pour la petite histoire, la Prim'Holstein possède « un gène intéressant, le gène rouge, qui peut sortir des veaux marron et noir. Cela diversifie les couleurs dans le troupeau, c'est recherché. Il y a des éleveurs qui ont des préférences esthétiques », décrit le lycéen, visiblement captivé par son métier.

### « On apprend tous les jours »

L'Agrocampus a composé une équipe mixte de six titulaires et deux suppléants mêlant les formations du lycée et du CFA. Louise Gillard, Lydie Gagnaire, Alexis Fouche, Arthur Crochet, Maël Zwick, Ethan Mazeau, Amandine Wuilque et Léa Baudu sont couvées par Bruno Bolleau, le responsable de l'élevage bovin lait. « Le meilleur vacher de France », lance une collègue. « Je te trouve un

peu restrictif », se marre l'intéressé dans sa barbe poivre-sel.

Après différents postes au Canada et en Charente-Maritime, voilà 27 ans qu'il chapeaute cette exploitation de 120 vaches, dont 80 adultes en production, pas tout à fait comme les autres. « La différence, c'est la gestion du temps, les horaires. Mais je gère le troupeau ici comme si c'était le mien. » La production, autour de 700 tonnes de lait par an, est récoltée par Terra Lacta pour faire du beurre. L'équipe s'entraîne dur depuis octobre. « On y va pour participer. L'objectif, c'est d'être carré et de ne pas passer pour des guignols. Il faut qu'ils soient fiers d'eux. Dans notre métier, on apprend tous les jours », considère Bruno Bolleau.

Mercredi 12 février, l'équipe se testera dans une répétition grandeur nature en présence d'élèves de l'Agrocampus et de partenaires. À Paris, ce sera une autre musique ! On peut les suivre sur leur page Instagram, @tiea.saintonge. Mais quoi qu'il arrive, ça devrait être vachement bien...

### DES ATOUTS MIS EN AVANT

Un autre élève représentera l'Agrocampus à Paris. Guillaume Vincent, élève en première STAV production, s'est qualifié pour la finale du concours de jugement des animaux par les jeunes. À Paris, les Saintais mettront en avant les spécificités de l'établissement : une exploitation agricole de 170 hectares réunissant un élevage bovin, des grandes cultures et de la vigne ; un module « vétérinaire » ; un autre « hypologie et équitation » ; ou encore l'option rugby. Cette année, l'Agrocampus a fini deuxième du championnat scolaire du Poitou-Charentes chez les garçons et chez les filles.

SALON DE L'AGRICULTURE

# Des Charentais-Maritimes au Salon

► Du 22 février au 2 mars, se tiendra le salon de l'agriculture, à Paris. Pour une semaine ou pour quelques jours, des éleveurs, des producteurs, des élèves, seront présents pour concourir, exposer, montrer leur savoir-faire et leur détermination dans le choix de leurs métiers.

Dès ce samedi 22 février, Valentin Ramade, 20 ans, ouvrira le bal des concours, avec la finale nationale des 20<sup>èmes</sup> Ovinpiades des jeunes bergers. Originaire du Thou (à côté d'Aigrefeuille), il est au lycée agricole de Melle en BTS Productions animales. Même si dans sa famille on élève des bovins, c'est au lycée qu'il découvre l'élevage ovin avec un troupeau de Vendéens. D'ici cinq ans, il projette de s'installer dans le département. Pour lui, ce concours est « une épreuve professionnelle motivante ». Ce samedi, au total, ils seront 40 dont 5 autres jeunes de la Nouvelle-Aquitaine pour défendre les couleurs de leur région. Toujours du côté de l'enseignement agricole, 8 élèves et apprentis de l'Agrocampus de Saintonge participeront au trophée international de l'enseignement agricole (TIEA), avec au menu quatre épreuves (Lire l'édition du 17 janvier 2025). Des jeunes du lycée Saint-Antoine et de l'Agrocampus participeront



Jérémie et Nicolas Guinot présenteront « Orage » un taureau de race bazadaise.

au concours de jugement de bétail. Ils se sont qualifiés lors de la finale départementale, le 9 décembre.

## Vaches, taureaux et âne

Pour l'édition 2025, du côté des animaux, 2 500 seront représentés, pour 386 races et avec 1 400

éleveurs. Parmi eux, l'Élevage Guinot de Saint-Pierre-d'Oléron qui sera de la partie, avec Orage, un taureau de race bazadaise. En septembre dernier, les deux frères, Jérémie et Nicolas, avaient déjà fait concourir l'animal à Saint-Gaudens, lors du national Bazadais. Ils avaient décroché le prix du championnat mâle adulte et le prix qualité bouchère.

À Marans, la maison Arsicaud sera également présente avec deux vaches Blondes d'Aquitaine Razzia et Pampelune. La première concourt dans la section « femelle de plus de 5 ans » et la seconde « femelle de plus de 5 ans ». Toronto, un taureau en copropriété avec le Gaec du Logis d'en Bas (Guillaume Juillet) situé en Deux-Sèvres, sera dans la section « Taureau de moins de 3 ans ». Les trois animaux seront jugés le jeudi 27 février. Direction la capitale,

le mardi 25 février pour un retour le dimanche 2 mars.

À Surgères, l'EARL de la Gère prend goût au concours. Depuis 2017, Sylvain Lalot emmène chaque année une vache. Après Samedi, en 2024, c'est Océana, une pie rouge qui concourra, le 23 février. Elle fait partie des 17 élevages sélectionnés pour monter à Paris.

L'Asinerie du Baudet du Poitou, de Dampierre-sur-Boutonne sera représentée par « Lâne du parc », 4 ans, pour une participation au trophée national de l'âne. Du haut de son 1,46 m, trois épreuves l'attendent : le bât, le 22 février, la traction de précision, le 25 février et l'attelage maniabilité, deux jours plus tard.

## Des produits mis en avant

Du côté de l'alimentation, les visiteurs trouveront des

entreprises charentaises-maritimes : le domaine familial Gouzilh (cocktail cognac), Puy Gaudin (pineau des Charentes et de Cognac, vins de pays charentais), les conserves Dupuy, les Brioches roynaises, Papahuète (beurre de cacahuète), les huîtres de l'île de Ré, les Vignerons de l'île de Ré, les miels avec les Apiers d'Aliénor. Un stand JA Nouvelle-Aquitaine permettra aux Jeunes Agriculteurs de mettre en avant les produits de leurs départements. Fanny Gaudin, de Dompierre-sur-Mer proposera ses fromages de chèvres et Julien Rouger, de Chermignac, du cognac. À noter pour le concours général agricole, une nouveauté dans la catégorie « Cognac » : en plus de Cognac VSOP et Cognac XO, on trouvera Cognac XXO.

Le salon est aussi l'occasion de signer des conventions à l'image de la Safer Nouvelle-Aquitaine qui le fera, le samedi 26 février, avec Océalia, dans le cadre d'un partenariat au service du renouvellement des générations d'agriculteurs.

Au salon SIA'PRO, qui s'adresse aux agriculteurs et professionnels de l'agriculture, de nombreuses conférences sont au programme. Le dimanche 23 février, Laurent Chupin, directeur général de l'association des laiteries coopératives, du Lilco, du Labco et du syndicat des laiteries interviendra à 11 h, sur le forum « Je veux devenir agriculteur/agricultrice : Quelles sont les voies d'entrées dans les métiers en 2025 ? Dois-je m'installer seul ou en collectif et pour toute la vie ? »

L. GUILLEMIN



Valentin Ramade participera à la finale nationale des 20<sup>èmes</sup> Ovinpiades des jeunes bergers.

## ÉVÉNEMENT

# Un Salon de l'agriculture sous le signe de la fierté

► Cette 61<sup>ème</sup> édition du Salon international de l'agriculture veut être le point de départ d'un nouveau souffle pour l'agriculture.

Nul ne peut encore prédire comment se déroulera le prochain Salon international de l'agriculture. Celui de 2024 a eu lieu sur fond de mécontentement de la profession et de manifestations agricoles. Cette année, les organisateurs entendent préserver le caractère convivial sinon festif à cet événement qui rassemble, bon an mal an, plus de 600 000 visiteurs. C'est d'ailleurs le premier salon de France et d'Europe en termes de fréquentation et ce sont « neuf jours uniques pour passer une étape positive », a indiqué Jérôme Despey, président du SIA.

Le thème de cette année est celui de la fierté, car cette vitrine de l'agriculture française veut « retisser le lien avec les populations et créer des ponts là où d'autres voudraient y mettre des murs », a-t-il indiqué, tout en s'ouvrant à l'international. Le Maroc sera à l'honneur.

## « Tailler en pièces la décroissance »

La ministre de l'Agriculture, Annie Genevard, souhaite, elle aussi conserver à ces journées « l'enthousiasme populaire » qu'il dégage « car ce n'est pas un salon comme un autre (...) Cette édition doit être le point de départ d'un nouveau souffle pour notre agriculture », a-t-elle affirmé, affichant sa volonté « de tailler en pièces le modèle décroissant » que certains veulent imposer à la profession. Pour Jérôme Despey comme pour la ministre, ce salon

doit être l'occasion de « nous projeter dans une ère de reconquête de notre souveraineté alimentaire » et « d'ouvrir un nouveau chapitre, un nouveau pacte social entre la Nation et ses agriculteurs », a indiqué la membre du gouvernement. Le SIA se révèle aussi le moment privilégié pour faire passer quelques messages comme celui de donner une « dimension régalienne à l'alimentation ». D'où « la nécessité de réarmer notre agriculture, ce qui n'exclut en rien d'exporter et d'importer », a précisé Annie Genevard. « Quand nous importons 50 % de la volaille et 70 % des fruits que nous consommons, je pense que nous avons atteint notre niveau d'alerte maximum », a-t-elle observé, excluant toute volonté de repli sur soi.

CHRISTOPHE SOULARD

## Saintes : des élèves de l'Agrocampus s'entraînent pour le Salon de l'Agriculture



13 février 2025 - 1382 vues

Ils participent au Trophée International de l'Enseignement Agricole pendant le Salon prévu du 22 février au 2 mars.

### Actualités



Rochefort : un program  
pour le 8 mars, journée



Rochefort : l'Avenue Li  
du 17 mars au 31 oct



Rochefort : il jette des  
cannabis sur la rocade



Fouras : faute d'argen  
Pongiste renonce à la



Cram-Chaban : la justi  
principe de constructi

### Derniers podcasts



Le Journal du 13 Mars



Le Journal

13 février 2025 - 1382 vues

## Ils participent au Trophée International de l'Enseignement Agricole pendant le Salon prévu du 22 février au 2 mars.

C'est une première pour l'Agrocampus de Saintes et la Charente-Maritime. Des élèves du lycée agricole vont concourir au Trophée International de l'Enseignement Agricole, abrégé TIEA, pendant le Salon de l'agriculture de Paris, du 22 février au 2 mars 2025. Au programme, deux épreuves : une manipulation de vaches commentée, et une présentation façon pièce de théâtre du territoire, de l'établissement et de l'animal.

Pour cette grande première, rien ne doit être laissé au hasard. Voilà maintenant des mois que huit élèves triés sur le volet mettent en scène et répètent leurs présentations. Le salon est dans une semaine, alors ce mercredi 13 février, c'était répétition générale dans les stabulations de l'agrocampus, devant un public nombreux. Adrien Viven y était pour Demoiselle :

▶ 0:00 / 1:12 🔊 ⋮

Des vaches de part et d'autre et une allée centrale bondée d'un public attentif pour regarder "Tapper-Light" s'avancer. Une vache laitière choisie pour participer au concours. Lydie est élève de terminale, et elle sera au commentaire pour l'épreuve de manipulation. *"Je devrais décrire chaque mouvement que mon camarade réalise, rappeler la sécurité, et présenter l'Agrocampus"*, explique-t-elle. (©photo : Demoiselle FM - A. Viven)

### Du théâtre ... avec une vache

Le but est de fabriquer une bride avec une simple corde directement sur l'animal. Ils étaient trois à s'entraîner, et pour Léa, l'une des manipulatrice, tout s'est bien passé. *"Là, elle a été conciliante et adorable, mais souvent elle en a un peu marre sur la fin"*, sourit-elle.

<https://www.demoisellefm.com/news/saintes-des-eleves-de-l-agrocampus-s-entraiment-pour-le-salon-de-l-agriculture-147>

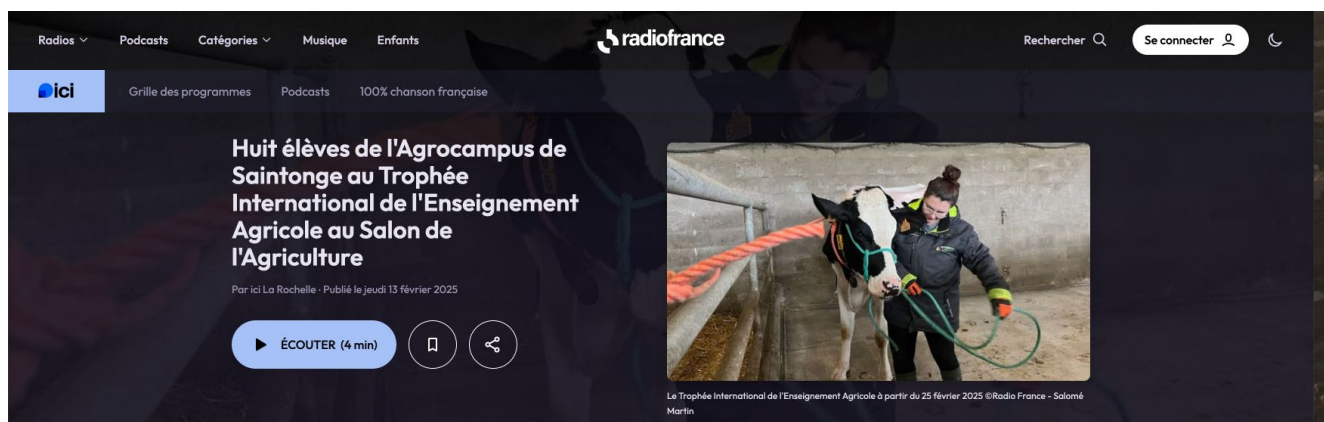
## Du théâtre ... avec une vache

Le but est de fabriquer une bride avec une simple corde directement sur l'animal. Ils étaient trois à s'entraîner, et pour Léa, l'une des manipulatrice, tout s'est bien passé. *"Là, elle a été conciliante et adorable, mais souvent elle en a un peu marre sur la fin"*, sourit-elle.



*"Tapper-Light" au milieu du public (@photo : Demoiselle FM - A. Viven)*

"Tapper-Light" n'en a pas fini, il reste la deuxième épreuve, celle du Grand Ring. *"C'est une des épreuves les plus importantes. L'objectif est de faire une pièce de théâtre avec la participation de l'animal"*, ajoute Léa. Les futurs éleveurs se transforment donc en comédien sous les yeux attentifs de "Tapper-light" et d'un public conquis.



The screenshot shows the Radio France website interface. At the top, there are navigation links for 'Radios', 'Podcasts', 'Catégories', 'Musique', and 'Enfants'. The 'ici' logo is prominent on the left. Below it, there are links for 'Grille des programmes', 'Podcasts', and '100% chanson française'. The main content area features a podcast player for the episode 'Huit élèves de l'Agrocampus de Saintonge au Trophée International de l'Enseignement Agricole au Salon de l'Agriculture'. The player includes a play button, a progress bar, and a duration of 4 minutes. To the right of the player is a video thumbnail showing a person in a dark jacket leading a white cow in a stable. Below the thumbnail, there is a caption: 'Le Trophée International de l'Enseignement Agricole à partir du 25 février 2025 ©Radio France - Salomé Martin'.

**C'est une première pour l'Agrocampus de Saintonge, qui forme de la 3<sup>e</sup> aux BTS aux différents métiers de l'exploitation agricole : huit de ses élèves et apprentis vont participer au Trophée International de l'Enseignement Agricole, au prochain Salon de l'Agriculture, à Paris, fin février.**

Une occasion de mettre en valeur les jeunes et les formations agricoles de Charente-Maritime. Il y a plusieurs épreuves : décoration de la stalle (étable), la réalisation d'une vidéo, mais aussi, la présentation et la manipulation d'une vache en toute sécurité. Six de ces jeunes se sont entraînés à cette épreuve clé, ce mercredi, sous les yeux de leurs professeurs, et de leurs proches, sur l'une des trois exploitations agricoles du campus, "La Pichonnerie". Reportage à réécouter.



<https://www.radiofrance.fr/francebleu/podcasts/l-info-d-ici-ici-la-rochelle/huit-eleves-de-l-agrocampus-de-saintonge-au-trophee-international-de-l-enseignement-agricole-au-salon-de-l-agriculture-4785450>

## "Parfois, on a un regard un peu étroit sur l'agriculture" : à l'Agrocampus de Saintonge, on forme au monde du vivant

Par François Petitdemange - Publié le jeudi 13 février 2025

▶ ÉCOUTER (6 min)



Les jeunes de l'Agrocampus de Saintonge se préparent à partir au Salon de l'Agriculture pour le Trophée de l'Enseignement Agricole ©Radio France - Salomé Martin

**Les formations agricoles, ce sont des formations très variées, au-delà de l'agriculture proprement dite, autour du vivant. L'Agrocampus de Saintonge, qui envoie des élèves au Trophée du Salon de l'Agriculture, casse les idées reçues sur les formations du domaine agricole. À réécouter ci-dessus.**

Comment expliquer l'attrait des jeunes pour l'agriculture malgré les crises ? C'est la question que nous avons posée ce jeudi à la directrice de l'Agrocampus de Saintonge, Myriam Huet, invitée de 7 h 45 de "Ici La Rochelle". Alors que huit élèves vont participer au Trophée International de l'Enseignement Agricole, au prochain Salon de l'Agriculture, fin février à Paris, c'est l'occasion de casser les idées reçues sur ces formations du domaine agricole. Il faut *"préciser que l'agriculture, c'est au sens large, explique la directrice de l'Agrocampus de Saintonge. On a des jeunes qui sont passionnés par l'élevage, par la culture, mais on a aussi des jeunes qui sont passionnés par l'environnement et par le monde du vivant. Et puis, l'agriculture, c'est aussi le paysage, c'est aussi le maraîchage. Donc, parfois, on a un regard un peu étroit sur l'agriculture. Ces jeunes, ils sont intéressés aussi par le lien avec la nature et l'environnement, l'animal, etc"*.

En formation agricole, on n'apprend donc pas seulement à faire pousser du blé. *"On peut l'apprendre puisqu'on a des formations professionnelles, on peut apprendre le végétal, l'animal, mais on a aussi des formations générales",* insiste Myriam Huet. Notamment, la préparation des concours des écoles de vétérinaires, qu'on peut passer juste après le bac, peut passer par l'Agrocampus de Saintonge. *"On a beaucoup de jeunes, notamment sur Saintes, qui veulent préparer le concours d'entrée en véto, donc ils se préparent dès la seconde. Ça, c'est dans le bac général".* À quoi s'ajoute encore le bac sciences et technologies de l'agronomie du vivant, *"à la fois dans des apports scientifiques du vivant, et à la fois dans la connaissance de l'entreprise, de l'agriculture ou de l'environnement"*.

### "Nous, on fera face et on restera debout"

Et contrairement à ce qu'on peut imaginer, autre idée reçue, les élèves de l'Agrocampus de Saintonge ne sont pas forcément issus de familles d'agriculteurs. Ils sont 16% seulement. *"L'agriculture et le domaine de l'agriculture, ça attire aussi beaucoup d'autres familles"*.

Malgré les crises, les grandes manifestations, qui sont évidemment abordées avec les élèves. *"On essaye avec eux de créer de la controverse, de les faire réfléchir",* explique la directrice de l'Agrocampus de Saintonge. Mais elle, est optimiste. *"On voit bien, dans vos reportages, quand il y a une jeune qui a dit « nous on fera face et on restera debout » : c'est extraordinaire, c'est une leçon pour nous les adultes. Des difficultés, il y en a, comme dans tous les secteurs professionnels. C'est compliqué parce qu'il y a la question du climat, faire pousser des plantes et du vivant, on ne fait pas ce qu'on veut, ce n'est pas exactement une automobile et un démarreur, on appuie et ça marche. Là, il faut être attentif, il faut voir comment ça va évoluer, mais c'est ça qui rend sans doute le métier passionnant, difficile mais passionnant"*.

L'Agrocampus de Saintonge compte un millier d'apprenants, répartis sur trois sites : sur Saintes au lycée Desclaude et au Petit Chadignac, et à Jonzac au lycée Le Renaudin.

# 13/02/2025 – France 3 Atlantique



Des lycéens de Saintes se préparent pour le Salon de l'agriculture

3

France 3 Nouvelle-Aquitaine

419 k abonnés

S'abonner

4

Partager

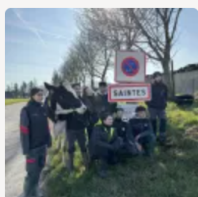
Télécharger

Enregistrer

...

<https://www.youtube.com/watch?v=62fAlx2embo>

## 25/02/2025 – RCF



25 février 2025

Long Format : les élèves de l'Agrocampus de Saintonge à Paris



Lire l'article: "Long Format : les élèves de l'Agrocampus de Sainton..."

8 min



Cette semaine, c'est le salon de l'Agriculture à Paris. Et huit élèves de l'Agrocampus de Saintonge seront présents pour disputer le TIEA, le Trophée International de l'Enseignement Agricole. Une aventure qui promet d'être inoubliable.

Droits image: Tanguy Sanlaville



<https://www.rcf.fr/actualite/le-journal-de-la-redaction-nouvelle-aquitaine-0?episode=560664>

## 📌 Salon de l'agriculture. Les jeunes de l'Agrocampus veulent faire briller la Charente-Maritime

**Charente-Maritime.** Salon de l'Agriculture. Huit jeunes de l'Agrocampus sont prêts à briller lors du concours d'élevage du Salon international de l'agriculture. Ils peaufinent les derniers détails avant le grand jour.

Publié le 20/02/2025 à 16h15, mis à jour le 21/02/2025 à 07h59



Avec Tapper-Ligh, les jeunes de l'Agrocampus vont au Salon international de l'agriculture pour défendre le territoire de la Charente-Maritime. © A.L.

C'est une équipe de choc, ultra-motivée, qui s'apprête à aller défendre les couleurs de l'Agrocampus et de la Charente-Maritime au prochain Salon international de l'agriculture. Léa Baudu, Arthur Crochet, Alexis Fouché, Lydie Gagnaire, Louise Gillard, Ethan Mazeau, Amandine Wuilque et Maël Zwick sont engagés au concours d'élevage, une première pour ces élèves et pour l'Agrocampus. Ils seront accompagnés par le chef d'exploitation, deux formatrices (CFA + lycée), le vacher, et Julie Cady, cheffe de projet communication qui réalisera une vidéo du séjour. Un encadrement qui les pousse vers haut, « ça nous aide à garder le cap ».

### Répétition générale avant le Salon de l'agriculture

En attendant le jour J, mercredi 12 février, c'était jour de répétition générale à la ferme de La Pichonnerie. Pour l'occasion, des élèves de l'Agrocampus, des parents et partenaires avaient été conviés. Mais la vedette c'est Tapper-Ligh, une vache de la race Prim'Holstein née sur l'exploitation en 2022. Elle n'en est pas à son coup d'essai car elle avait déjà participé au festival Agrofest et ne boude manifestement pas l'intérêt qui lui est accordé. On peut même considérer qu'elle est en partie à l'origine de la proposition de participer au Salon international de l'agriculture 2025 faite par Arthur Crochet, élève en première "Sciences et technologie de l'agronomie et du vivant (STAV) spécialité production", qui l'avait entraînée pour l'Agrofest.

Côté prestation, l'équipe qui s'entraîne depuis octobre dernier est bien rodée. Lydie, une des membres de l'équipe en lice, décrit au micro les différentes étapes du travail accompli par ses camarades. Au sein du ring, Tapper-Ligh supporte avec docilité les gestes techniques des jeunes. En filigrane, il faut avoir à l'esprit le bien-être de l'animal et sa sécurité ainsi que celle des personnes. Lydie décompose et explique le sens du travail de ses camarades. En premier lieu, la perche pour ramener l'animal, puis faire un nœud anti-étranglement, et finir par un licol.

### « Montrer qu'on n'est pas là pour rien »

Le jour J, les jeunes devront mettre en avant leur savoir-faire et leur passion pour faire la différence par rapport à la quarantaine d'autres équipes représentant des établissements agricoles. En attendant, les jeunes ressentent « du bon stress » à l'approche du départ, « une envie de bien faire, de se satisfaire les uns les autres, de ne pas se décevoir soi-même ». « On est une bonne équipe, on se serre les coudes. »

Interrogés sur leurs attentes au niveau personnel et professionnel, les jeunes répondent avec assurance. « Montrer qu'on n'est pas là pour rien, qu'on a le niveau et l'équipe qu'il faut pour être là. » Quant à leur perception de l'enjeu de représentation du Département, de l'Agrocampus, les jeunes assurent vouloir « rendre fiers tous nos partenaires, tous ceux qui nous ont encadrés et qui nous ont aidés sur ce projet, c'est un enjeu important et on est tous prêts à le relever haut la main ». Pour Arthur, à l'origine du projet, « c'est surtout une fierté que le projet puisse aboutir et qu'on puisse aller à Paris ».

### La relève de l'agriculture en Charente-Maritime

À travers ce voyage au Salon international de l'agriculture, les Charentais-Maritimes comptent mettre à l'honneur l'agriculture française. « Ça nous permet de revaloriser tout notre métier, sous tous ses aspects et d'apporter l'envie aux jeunes de se lancer dans le métier, parce que ce n'est pas si terrible que ça en a l'air », assure Arthur.

Malgré quelques appréhensions en tant que futurs professionnels, « il faut toujours croire en ses rêves. Ne jamais baisser les bras », selon Alexis. Les jeunes sont prêts à user du droit de manifester pour défendre les valeurs de l'agriculture aux côtés de leurs pairs quand ils seront dans la vie active et à s'investir dans un syndicat.

Médaillés ou non, les jeunes de l'Agrocampus portent la relève de l'agriculture en Charente-Maritime, et c'est déjà une belle victoire. n

A.L.

## SALON DE L'AGRICULTURE : HUIT ÉLÈVES DE L'AGROCAMPUS DE SAINTONGE PARTICIPENT AU TROPHÉE INTERNATIONAL DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

Un article rédigé par Tanguy Sanlaville - RCF Bordeaux, le 26 février 2025 - Modifié le 26 février 2025



Le journal de la rédaction Nouvelle-Aquitaine

Long Format : les élèves de l'Agrocampus de Saintonge à Paris

▶ ÉCOUTER (8 MIN)

📺 VOIR LES ÉPISODES



Durant cinq jours, huit élèves de l'Agrocampus de Saintonge, quatre garçons et quatre filles, sont à Paris pour participer au Trophée International de l'Enseignement Agricole (TIEA). Nous en avons rencontré la moitié quelques jours avant le début de la compétition, dans une ambiance mêlant stress et excitation.



Les huit membres de l'équipe tenteront d'aller remporter le Trophée à Paris, au Salon de l'Agriculture, à partir du 26 février. @ Julie Cady - Agrocampus de Saintonge

C'est une première pour un lycée agricole de Charente-Maritime. Du 26 février au 2 mars, l'Agrocampus de Saintonge envoie au Salon de l'Agriculture une délégation fournie, puisque huit élèves participeront au Trophée International de l'Enseignement Agricole. Le principe du TIEA est simple : faire briller son établissement dans différentes épreuves et montrer ses capacités devant les curieux, mais également des professionnels. Nous avons pu assister à leur entraînement quelques jours avant leur départ.

### Se préparer jusqu'au dernier moment

Huit jours avant son épreuve, Alexis semble fin prêt. Désigné comme le titulaire pour l'épreuve de manipulation, qui a lieu le jeudi 27 février, cet élève de première "STAV", Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant, devra réaliser en dix minutes maximum deux noeuds et deux licols. Alors, pour que le moindre geste soit parfait, Alexis répète avec la vache suppléante. Car si l'équipe comprend six titulaires et deux suppléants, c'est également le cas du côté des animaux : Tepper Light est la vache titulaire, mais elle dispose d'une remplaçante en cas de pépin de dernière minute. Car évidemment, la vache monte elle aussi à la capitale.

Avec deux minutes vingt de marge, Alexis peut souffler. Et l'adolescent semble confiant : *"je pense que je suis prêt pour partir à Paris et essayer de faire du mieux que je peux !"*. D'autant que l'élève de première est soutenu par toute l'équipe, notamment Maël, son camarade de classe. *"Il s'entraîne à plein temps et il est exceptionnel"*, sourit ce dernier, *"il n'a pas été choisi pour rien !"*. Maël, lui, est convoyeur : il transporte la vache avant et après les épreuves. En ce mercredi qui précède le Salon, les quatre adolescents présents continuent de travailler, alors que le reste de leurs camarades sont en formation ou en apprentissage.

Outre la manipulation, les élèves de l'Agrocampus de Saintonge devront également se mettre en scène lors de la dernière journée, pour l'épreuve du Grand Ring. Durant cinq minutes, les élèves devront ainsi promouvoir leur lycée et leur département. Là encore, la vache jouera un rôle essentiel, puisqu'elle est incorporée dans la présentation. Ces deux épreuves temporaires sont accompagnées d'une évaluation sur le comportement et l'animation du stand durant les cinq jours de présence sur le salon.

## Une équipe hétéroclite

Ces cinq jours à Paris représentent l'aboutissement d'un long processus. A l'origine, Arthur, membre suppléant de l'équipe et lui aussi en classe de première "STAV". *"C'est moi qui ai présenté le projet à l'administration l'année dernière"*, explique Arthur. Ensuite, tout s'est enchaîné. L'administration a donné son feu vert et entrepris de procéder à des sélections. Au total, une trentaine de dossiers ont été examinés avant que l'équipe ne soit finalement constituée en automne dernier.

Et avant de décoller pour Paris, les candidats ont dû réaliser une vidéo de présentation sur le thème *"L'élevage bovin, une richesse pour les territoires"*. Une sorte de première étape qui a permis de souder les liens, puisque l'équipe comporte est composée d'âges variés : des lycéens, des apprentis, des CAP ou des BTS.

Amandine, apprentie en BTS "ACSE", pour Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole, fait ainsi partie de la bande et souligne la bonne entente qui règne entre eux : *"on s'entend très, très bien ; on est tous dans ce milieu, on adore l'agriculture donc c'est génial parce qu'on passe de bons moments ensemble"*. Et Amandine de conclure sur leur participation au Trophée : *"qu'on gagne ou qu'on perde... Tout ce qui compte, c'est qu'on s'éclate et qu'on revienne avec des images inoubliables !"*

## Charente-Maritime. Les jeunes de l'Agrocampus font « forte impression » au Salon de l'agriculture

**Charente-Maritime.** Salon de l'agriculture. Ils sont six jeunes de l'Agrocampus de Saintonge à représenter la Charente-Maritime dans le cadre du Trophée international de l'enseignement agricole. Nous les avons rencontrés en direct sur le salon.

Publié le 01/03/2025 à 07h00, mis à jour le 01/03/2025 à 09h32



Les jeunes de l'Agrocampus de Saintonge ont réussi leurs débuts au Salon de l'agriculture. © R.L.G.

Ronan Le Goaster

C'est un ouf de soulagement pour Louise, Alexis, Lydie, Léa, Maël et Amandine (ainsi que pour Arthur et Ethan, les suppléants, et Bruno Bolleau, responsable de troupeau et vacher). Ce jeudi 27 février, en début d'après-midi, nous les rejoignons devant l'espace qui leur est réservé, ils viennent alors juste de terminer la première épreuve de leur concours avec Pilvo Dem, une vache de race Prim-holstein, sélectionnée préalablement par Bruno Bolleau. « Ça s'est assez bien passé », soufflent Lydie et Louise. Un peu modestes, sans doute, car pour Bruno Bonneau, les « débuts ont été très prometteurs », tandis que des spectateurs ayant assisté à leur démonstration les congratulent chaleureusement. « Vous avez fait très forte impression ! »

### Deuxième épreuve ce dimanche

Cette première épreuve consistait en de la manipulation de bovins, un exercice où il s'agit de faire se déplacer la vache en toute sécurité et réaliser devant le public (et le jury) plusieurs nœuds. La deuxième épreuve se déroulera ce dimanche avec un oral. « Nous aurons cinq minutes pour présenter le lycée, notre région, l'espèce, etc. Ça sera autour du thème de l'élevage de bovins. On a décidé d'évoquer notamment l'élevage dans les marais puisqu'ils sont très présents en Charente-Maritime », confient Lydie et Louise.

Tout au long de leur présence, les jeunes de l'Agrocampus organisent aussi tout un tas d'animations et de petits jeux avec des lots à gagner. « Cela entre en ligne de compte pour le classement final. Les commissaires regardent comment on interagit avec le public. » Ce dimanche, l'équipe diffusera également la vidéo qu'ils ont préalablement créée. Il faut noter que c'est la première fois qu'un lycée agricole de Charente-Maritime participe au concours du Salon international de l'agriculture.

## **« Voir ces jeunes avec moi, ici à Paris, c'est exceptionnel »**

Une première qui ravit au plus haut point Bruno Bolleau. « Pour moi aussi, c'est une première. J'arrive sur mes 60 ans, je suis donc sur la fin de ma carrière et voir ces jeunes-là avec moi à Paris, c'est exceptionnel. » Lequel nous avouera « avoir lâché une petite larme » à l'occasion de la première épreuve, ce jeudi 27 février. D'autant que tout est allé très vite pour lui comme pour son groupe de jeunes. « À la base, on nous avait parlé d'un concours sans préciser autre chose. J'ai donc choisi la vache qui me semblait la plus calme. Du coup, on se retrouve avec une Prim-Holstein », rigole-t-il.

Pilvo Dem, une vache de 717 kilos est née sur les infrastructures du lycée (à Desclaudes) et a dû, comme les élèves, s'entraîner un minimum. « Les autres équipes ont commencé les répétitions en septembre et nous, un peu plus tard, en novembre. On a essayé de faire au mieux », reconnaît Bruno Bolleau. Des répétitions comme un saut dans l'inconnu car le Salon de l'agriculture reste quelque chose d'exceptionnel. « Lors des répétitions, afin de l'habituer au bruit et aux visiteurs, on mettait de la musique et on dansait autour d'elle », sourient les membres de l'équipe.

Quoi qu'il arrive, l'expérience restera inoubliable pour les jeunes de l'Agrocampus de Saintonge. Et à la question de connaître leurs impressions du Salon de l'agriculture, Lydie et Louise tranchent : « C'est grand ! Et il y a beaucoup de monde, beaucoup de bruit. C'est assez fatigant... »

Annotations : L'Agrocampus de Saintonge est réparti sur plusieurs sites : le lycée Desclaudes, Le petit Chadignac à Saintes et au lycée Le Renaudin à Jonzac.

## Saintes : l'Agrocampus de Saintonge se distingue au Salon de l'agriculture

Lecture 1 min

Accueil • Charente-Maritime • Saintes



Les Saintais ont savouré leur première participation au trophée international de l'enseignement agricole. © Crédit photo : Agrocampus de Saintonge

Par Philippe Ménard  
Publié le 03/03/2025 à 10h18.



**Les élèves saintais ont récolté une 4<sup>e</sup> place lors du trophée international de l'enseignement agricole et dans un concours de jugement des animaux. Le lycée agricole du Renaudin, à Jonzac, décroche une médaille d'or pour son cognac XO**

L'Agrocampus de Saintonge a fait beaucoup mieux que participer au Salon de l'Agriculture, à Paris, du 25 février au 2 mars. Pour la première fois, une équipe saintaise et sa vache, Pilvo Dern, briguaient le trophée international de l'enseignement agricole, catégorie « vaches laitières ». Au menu, une vidéo sur l'élevage bovin, la manipulation d'une vache en toute sécurité, la présentation sur le ring et la décoration de la stalle. Résultat, une belle 4<sup>e</sup> place sur 12.

SUR LE MÊME SUJET

**VIDEO. Les vachers de Saintes s'apprêtent à faire défiler leurs bêtes avec élégance au salon de l'Agriculture**

Pour la première fois, l'Agrocampus de Saintonge brigue le trophée international de l'enseignement agricole, un concours d'élevage de vache. Une équipe mixte s'entraîne dur avec Tapper-Ligh, une Prim'Holstein de 2022, qui ira à Paris du 25 février au 2 mars



# 03/03/2025 – Sud Ouest



📷 Guillaume Vincent obtient une remarquable 4<sup>e</sup> place sur 900 participants.  
Agrocampus de Saintonge

Guillaume Vincent, en première STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant) au lycée Georges-Desclaude, s'est illustré en finale du concours de jugement des animaux par les jeunes, catégorie race limousine, avec une 4<sup>e</sup> place sur 900 participants.

Pour couronner le tout, le cognac XO du Domaine du Renaudin, produit sur l'exploitation du lycée du Renaudin, à Jonzac, décroche une médaille d'or au Concours général agricole. « Ces résultats illustrent l'excellence de l'Agrocampus de Saintonge dans la formation agricole et la production locale », se réjouit l'établissement.

Département

## Les Charentais-Maritimes étaient bien représentés au SIA 2025

Que ce soit dans les allées du marché des producteurs ou lors du Concours général agricole, les représentants du département ont cette année encore été présents au Salon international de l'agriculture... Et pas pour de la figuration !

 Publié le 7 mars 2025 - Par L. Guilemin - K. Brancaloni

### Les élèves de l'Agrocampus 4<sup>èmes</sup> au TIEA

Pendant une semaine, huit élèves du lycée de l'Agrocampus et leurs accompagnateurs ont arpenté les travées du salon pour leur première participation au TIEA, le Trophée international de l'enseignement agricole. Ils ont eu une belle 4<sup>ème</sup> place dans la catégorie vaches laitières (Section 1) avec leur Prim'Holstein, Pilvo Dem, suppléante de Tapper Light qui n'a finalement pas pu être emmenée à Paris. Les épreuves de manipulation, de présentation sur le ring, de décoration de la stalle, ont permis de mettre en avant leur détermination, leurs compétences et ce malgré un rythme soutenu. Ils ont su aussi valoriser la Charente-Maritime, la ville de Saintes, le lycée. *"Nous avons proposé des jeux avec un quizz vache, un jeu sur l'alimentation, une boîte mystère dans laquelle il fallait deviner ce qu'il y avait à l'intérieur, un mémoire, mais aussi des coloriages pour les enfants"*, énumèrent Alexis Fouché, Léa Baudu et Lydie Gagnaire.

Un autre élève du lycée Desclaude, Guillaume Vincent, est lui aussi arrivé 4<sup>ème</sup> lors du Concours de jugement des animaux par les jeunes en race Limousine. Et pour couronner cette belle édition, un autre établissement de l'Agrocampus a été distingué au Concours général agricole : le lycée Le Renaudin à Jonzac, dont le cognac XO a décroché l'or !

L'Agriculteur Charentais - 7 mars 2025

DÉPARTEMENT

# Les Charentais-Maritimes étaient bien représentés

► Que ce soit dans les allées du marché des producteurs ou lors du Concours général agricole, les représentants du département ont cette année encore été présents au Salon international de l'agriculture... Et pas pour de la figuration !



Jérémy Guinot et Orage sont repartis avec de belles récompenses en race bazadaise.

## Orage décroche le graal

Venu de l'île d'Oléron, l'élevage des frères Guinot participait pour la deuxième fois au Salon de l'agriculture. Et ils ont décroché le gros lot avec le taureau de race Bazadaise Orage, 1<sup>er</sup> prix section taureau adulte et le prix de championnat mâle. Une aventure qui aurait pu ne pas avoir lieu sans la pugnacité de Jérémy, qui a poussé son frère Nicolas à présenter le taureau. « Orage avait déjà remporté un prix au concours national de Saint-Gaudens 2024, j'ai pensé qu'il avait toutes ses chances au Concours général agricole », relate Jérémy Guinot. Après une semaine passée à la capitale, direction Saint-Pierre-d'Oléron et un repos bien mérité pour Orage et les éleveurs. Ils ne sont pas les seuls Charentais-Maritimes à avoir brillé sur les rings du Concours général agricole. Pour les bovins, d'autres beaux classements ont été décrochés en race Jersiaise (Gaec Blusseau), Pie Rouge (EARL de la Gères) et Blonde d'Aquitaine (SCA Arsicaud et Fils), tandis qu'en équins Lane du Parc, de l'Asinerie du Baudet du Poitou, est également arrivé en tête de sa catégorie.

Résultats complets en page 6.

## Les élèves de l'Agrocampus 4<sup>èmes</sup> au TIEA

Pendant une semaine, huit élèves du lycée de l'Agrocampus et leurs accompagnateurs ont arpenté les travées du salon pour leur

première participation au TIEA, le Trophée international de l'enseignement agricole. Ils ont eu une belle 4<sup>ème</sup> place dans la catégorie vaches laitières (Section 1) avec leur Prim'Holstein, Pilvo Dem, suppléante de Tapper Light qui n'a finalement pas pu être emmenée à Paris. Les épreuves de manipulation, de présentation sur le ring, de décoration de la stalle, ont permis de mettre en

Guillaume Vincent est arrivé au pied du podium lors du concours de jugement de bétail des jeunes en race Limousine.



Le salon a été l'occasion de faire découvrir en-dehors de la région pineaux et cognacs, notamment ici avec Philippe Guérin.

avant leur détermination, leurs compétences et ce malgré un rythme soutenu. Ils ont su aussi valoriser la Charente-Maritime, la ville de Saintes, le lycée. « Nous avons proposé des jeux avec un quizz vache, un jeu sur l'alimentation, une boîte mystère dans laquelle il fallait deviner ce qu'il y avait à l'intérieur, un memory, mais aussi des coloriages pour les enfants », énumèrent Alexis Fouché, Léa Baudu et Lydie Gagnaire. Un autre élève du lycée Desclaude,



Agrocampus de Saintonge



Une belle 4<sup>ème</sup> place pour l'équipe de l'Agrocampus de Saintonge, dont c'était la première participation au TIEA !



Le stand de Papahuète proposait différentes recettes de beurre de cacahuètes.

La Rochelle, avec ses pots de Papahuète ! Les visiteurs ont pu goûter aux 13 recettes différentes de beurre de cacahuète, 100 % naturel et sans huiles de palme et fabriqués en France.

## Dégustation de fromages

Le stand de la route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine a connu une belle affluence, mais ce n'était pas le seul endroit où l'on pouvait découvrir ces produits ! La diversité était de mise, allant du stand de la coopérative Soignon, bien visible dans le hall des animaux, à celui des Jeunes Agriculteurs de Nouvelle-Aquitaine où Fanny Gaudin, de Dompierre-sur-Mer, présentait ses spécialités.

L. GUILLEMIN  
K. BRANCELEONI

## De Saint-Aigulin à Paris

Difficile de ne pas repérer le stand du Domaine Gouzilh, venu de Saint-Aigulin. Avec ses cocktails à base de cognac, il y en avait pour tous les goûts (fruits de la passion, framboise, pêche, noix de coco, caramel beurre salé...).

## Au choix !

Virginie Berquez est venue depuis



Ambiance colorée sur le stand du domaine Gouzilh de St-Aigulin !



Le public a pu découvrir la variété des productions régionales, ici les fromages de chèvre.

Le projet a été validé par le Conseil municipal, le 6 février. « Cela concerne quatre clubs de pétanque, deux de boules lyonnaises et un club de palet, soit plus de 400 participants. On a réalisé que ces clubs étaient en pleine action, ils font ce qu'il faut pour aller dans le bon sens », appuie l'adjointe au maire chargée des sports, Véronique Torchut. Le bâtiment intégrera un espace convivialité chauffé et des toilettes.

**Embouteillage à Mendès-France**  
L'hiver, les adeptes se réfugient dans le hall de l'espace Mendès-France. « Il faut transférer des tonnes de sable, cela mobilise du personnel à chaque fois », observe Joël Terrien, adjoint au maire chargé des travaux.

**composée d'une bâche translucide qui laisse passer la lumière, comme pour les terrains couverts du padel »**

Et la structure est très demandée. Ce lundi, les terrains devaient laisser place nette pour l'installation du Salon de l'habitat, du 14 au 16 mars. « On n'a pas eu le hall très longtemps cette année », observe Françoise Dudoignon, présidente des Amis de la pétanque.

Éric Pain, ancien président de l'USSP, regrette un peu que le bâtiment vienne croquer 22 terrains de la Palu. Mais il reconnaît les avantages qu'offrira cette structure. Plus

nées entre les clubs. « On a des joueurs de pétanque qui sont intéressés par le palet et réciproquement. » La Ville a accepté d'attendre le déroulement du grand rendez-vous annuel du club, le Régional de pétanque, en août, avant de lancer les travaux.

#### **Bâche translucide**

« On voulait quelque chose de léger, pas un bâtiment lourd. Il n'y a pas de fondations mais des pieux forés sur lesquels s'appuie l'ensemble. La toiture est composée d'une bâche translucide qui laisse passer la lumière, comme pour les terrains couverts du padel. On a travaillé avec l'Architecte des bâtiments de France, c'est un site particulier », décrit Joël Terrien.

maire, Bruno Drapron, espère 50 % de subventions. Un système de location pour les panneaux photovoltaïques doit rapporter 100 000 euros à la Ville. « Pour moi, ça devrait être un financement communautaire. On voit l'espace Mendès-France qui se dégrade en face. On investit dans un nouveau bâtiment qu'on devra entretenir », pointe Jean-Pierre Roudier, élu d'opposition. « Je suis d'accord avec vous. Mais soit on avance, soit on attend et on ne fait rien », répond Bruno Drapron. Le revêtement du sol sera en stabilisé. Il reste à finaliser la répartition des surfaces intérieures, la boule lyonnaise et la pétanque ne se pratiquant pas sur les mêmes granulats. « On va trouver un terrain d'entente », ne s'inquiète pas Éric Pain.

## **En bref**

**« Vaghezza et Margherita »**  
Mercredi 5 mars à 18 heures à l'auditorium de l'abbaye aux Dames, le public est convié à une sortie de résidence du projet « Vaghezza et Margherita ». Il s'agit d'une première rencontre entre les deux ensembles La Vaghezza et Concerto di Margherita. Leur travail portera autour d'un programme de musique instrumentale et vocale laïque du XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles italien, axé sur Claudio Monteverdi, Salomone Rossi et Girolamo Frescobaldi. Gratuit, sans réservation.

## **SAINTES ET JONZAC**

# **L'Agrocampus de Saintonge se distingue au Salon de l'agriculture**

Les élèves saintais et jonzacais se sont illustrés lors au Salon de l'agriculture, à Paris, du 25 février au 2 mars

L'Agrocampus de Saintonge a fait beaucoup mieux que participer au Salon de l'agriculture, à Paris, du 25 février au 2 mars. Pour la première fois, une équipe saintaise et sa vache, Pilvo Dern, briguaient le trophée international de l'enseignement agricole, catégorie « vaches laitières ». Au menu, une vidéo sur l'élevage bovin, la mani-

pulation d'une vache en toute sécurité, la présentation sur le ring et la décoration de la stalle. Résultat, une belle 4<sup>e</sup> place sur 12.

#### **Médaille d'or**

Guillaume Vincent, en première STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant) au lycée Georges-Desclaude, s'est illustré en

finale du concours de jugement des animaux par les jeunes, catégorie race limousine, avec une 4<sup>e</sup> place sur 900 participants.

Pour couronner le tout, le cognac XO du Domaine du Renaudin, produit sur l'exploitation du lycée du Renaudin, à Jonzac, décroche une médaille d'or au Concours général agricole. « Ces résultats illustrent l'excellence de l'Agrocampus de Saintonge dans la formation agricole et la production locale », se réjouit l'établissement.

**Ph. M.**



Les Saintais ont savouré leur première participation au trophée international de l'enseignement agricole. AGROCAMBUS DE SAINTONGE

## Le cognac du Renaudin médaillé d'or au Salon de l'agriculture

Charente-Maritime.

Publié le 07/03/2025 à 08h48, mis à jour le 07/03/2025 à 10h53



Le cognac du Renaudin médaillé d'or au Salon de l'agriculture. © DR

Comme une première n'arrive jamais seule, l'Agrocampus a reçu la médaille d'or du Concours générale pour le cognac XO de 2001 du domaine du Renaudin. « Cette reconnaissance récompense un savoir-faire viticole d'exception et valorise le terroir de la Charente-Maritime » se réjouit-on du côté de l'Agrocampus.

Après plusieurs années à candidater pour obtenir une récompense, c'est chose faite en 2025. Une médaille qui vient récompenser le travail du lycée Le Renaudin en tant qu'établissement scolaire mais surtout en tant que producteur. L'exploitation du Renaudin c'est 14,5 hectares de vignes et 60 hectares de grande culture. En viticulture, Le Renaudin assure la production, la transformation et la vente directe dans une salle de commercialisation renommée ouverte au public tous les jours de la semaine et sur rendez-vous le week-end. Parmi la production, on peut retrouver du cognac apéritif, pineau des Charentes rosé, pineau des Charentes blanc, cognac XO, cognac V.S.O.P, vin de pays charentais blanc, vin de table rosé ou rouge en bag in box, jus de raisin blanc tranquille ou gazéifié en bouteille. Le vin était également présenté au Concours général du Salon de l'agriculture 2025, mais n'a pas reçu de récompense. Une première récompense pour un produit du Renaudin qui pourrait en appeler d'autres dans les années à venir.



Le cogérant Julien Mesnard (à gauche) s'est formé pendant deux ans au moment de reprendre la conserverie Dupuy, où travaillent aujourd'hui 5,5 équivalents temps plein

XAVIER LEOTY



## Ces produits locaux qui ont brillé au Concours général

Le palmarès 2025 couronne un très bon millésime pour les producteurs d'Aunis et de Saintonge avec 69 médailles, ainsi qu'un prix d'excellence pour la Distillerie Merlet & Fils à Saint-Sauvant

### Carton plein pour la Science Infuse

Ce n'est plus un palmarès, mais un tableau périodique. Depuis sa création en 2000, la bière Science Infuse a été multirécompensée. Le breuvage concocté dans la microbrasserie du département de biotechnologies de la faculté des sciences, à l'université de La Rochelle, a encore raflé six médailles au Concours général agricole (deux d'or, deux d'argent, deux de bronze). « L'objectif n'est pas la production, mais la formation », rappelle Frédéric Sannier, l'enseignant-chercheur responsable de la plateforme. À peine environ 100 hectolitres de bière sont ainsi mis en bouteille chaque année, par une vingtaine d'étudiants en master biotechnologies et presque autant de professionnels en formation continue dans le cadre d'un diplôme univer-

sitaire. En vingt-cinq ans, la Science Infuse a permis l'éclosion d'une centaine de brasseries en France.

**Une vitrine payante pour Merlet**  
La Distillerie Merlet et Fils, à Saint-Sauvant, a poussé loin l'art de la diversification pour mieux encaisser les aléas de l'économie du cognac. Son palmarès au Salon de l'agriculture en témoigne. Elle est titrée dans trois catégories différentes. Une médaille de bronze pour une crème de mûre. L'argent pour sa nouvelle marque de whisky dédiée à la grande distribution, Saint-Sylvain, « le vieux nom de Saint-Sauvant », précise le patriarche, Gilles Merlet. L'argent aussi pour son cognac VSOP Le Maître également destiné aux grandes surfaces. Pour couronner le tout, Merlet fait partie des 36 lauréats nationaux d'une médaille d'excellence, ré-

compensant la constance avec des médailles d'or trois années de suite. « On a commencé à aller au salon il y a une dizaine d'années. On le fait pour le marché en grande distribution. Les médailles, c'est assez vendeur », confie Gilles Merlet, qui a passé le flambeau à ses fils Luc et Pierre.

### Barbotin perpétue la tradition

Jean Barbotin, décédé en 2021, n'aurait pas rêvé meilleur hommage que celui rendu par ses proches à travers la poursuite de son œuvre, entreprise en 1964. Natol, le pineau des Charentes rouge qui porte le surnom du fondateur de la maison Barbotin, a remporté la médaille d'or au Concours général. Une distinction de plus pour l'une des plus anciennes maisons de la région, qui collectionne les médailles d'or depuis près de dix ans grâce au

travail d'Olivier Barbotin, fils de Jean, et de Julien, la dernière génération, qui a rejoint à son tour en 2019 l'exploitation familiale établie à Meursac, entre Saintes et Royan.

### Le trophée national pour Lâne du Parc, baudet du Poitou

Il l'a fait ! En se classant 2<sup>e</sup> dans l'épreuve du bât, 3<sup>e</sup> en attelage et 1<sup>er</sup> en traction, Lâne du Parc, né à l'asinerie de Dampierre-sur-Boutonne il y a quatre ans, a remporté jeudi 27 février le trophée national de l'âne lors du Salon de l'agriculture. « Il a été fantastique dans chacune des trois épreuves », se réjouit Sybille Coppens, son cocher, mais aussi sa confidente. C'est la première fois que l'asinerie de Dampierre-sur-Boutonne remporte ce trophée. « Nous sommes très fiers de ce résultat », poursuit la jeune femme, heureuse d'avoir démontré que « les baudets du Poitou savent aussi travailler ». Rappelons que dans les années 1970, la race était menacée d'extinction ; il ne restait plus que 44 spécimens. Désormais, on recense 2 000 baudets du Poitou... dont un champion !

### Le cognac XO du Renaudin décroche l'or

Le lycée agricole de Jonzac vient d'être récompensé pour son cognac XO estampillé Le Renaudin, cru Petite Champagne. Si le produit reste à déguster avec modération, la médaille d'or est quant à elle à savourer sans retenue ! « C'est un des produits que les élèves ont préparés de A à Z. Un cognac XO, de 2021, issu, produit et vieilli au lycée », détaillait David

Leservoisier, le directeur d'exploitation du lycée.

Les élèves en question suivent la filière viticulture en CAP et bac pro. « Ils viennent en formation pour participer aux travaux d'exploitation. Ils participent à tout le processus, du pied de vigne aux vendanges jusqu'à la mise en bouteille et la vente des différents produits, en passant par la vinification et la distillation. » L'équipe pédagogique « espère que cette récompense va en appeler d'autres et favoriser notre activité de vente directe ».

### Le doublé pour les Confitures du Clocher

Les saisons se suivent et se ressemblent pour les Confitures du Clocher. Avec, à la clé, une belle récolte de prix et de médailles. Après avoir reçu quatre diplômes au concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine en novembre dernier, les pots élaborés à Ars-en-Ré par le maître confiturier Bertrand Héraudeau ont séduit les jurés du Concours général agricole à Paris. La confiture d'orange et la confiture d'agrumes (orange, pamplemousse, citron vert, citron jaune) sont chacune lauréates d'une médaille d'argent.

### Le triplé pour les huîtres Vernet

Installées depuis 1957 à Bourc-  
franc-le-Chapus, les huîtres Vernet repartent de Paris avec trois récompenses : l'or pour les huîtres Charente-Maritime fines, les spéciales, ainsi que pour les Marennes-Oléron fines de claires IGP (Indication géographique protégée). La participation au concours général de Paris est



De gauche à droite et de haut en bas : Olivier Barbotin (à droite) et son fils Julien. Loïc Vernet (à droite) avec son père et son fils. Bertrand Héraudeau. Le taureau Orage. Luc et Pierre Merlet  
MAISON BARBOTIN / FAMILLE VERNET / BERTRAND HÉRAUDEAU / GAEC GUINOT / DISTILLERIE MERLET



récente pour l'établissement ostréicole situé route de Daire. « La première fois, c'était en 2018 », se souvient Loïc Vernet, issu de la 4<sup>e</sup> génération.

Depuis, il a aussi pris part à des concours des saveurs régionales. C'est d'ailleurs parce qu'il a loupé l'inscription à la compétition de la Nouvelle-Aquitaine qu'il s'est rattrapé avec celle de Paris. Bien lui a en pris car celui qui produit des huîtres depuis leur captage en collectant le naissain jusqu'à leur élevage dans des parcs en mer et affinage en claires repart avec trois médailles d'or. Une « reconnaissance du travail accompli » qui suscite l'intérêt des poissonneries qui commandent ses huîtres à côté des marchés alimentaires de Dax et de la région lyonnaise qu'elles écoulent.

#### Les huîtres Yves Papin décrochent quatre médailles

L'entreprise Yves Papin produit, depuis cinq générations, des huîtres à La Tremblade. Chaque année, elle présente ses produits au Concours général et l'édition 2025 a été très favorable avec trois médailles d'or (pousses en claire label rouge IGP, fines de claires vertes label rouge IGP, fines de claires HCM) et une médaille d'argent (fines de claires IGP). « Les huîtres primées sont celles que nos clients retrouvent sur les points de vente, explique Axel Osta-Amigo, responsable d'exploitation. Nous ne présentons pas de « bêtes à concours ». »

Cette clientèle fidèle est d'ailleurs à l'affût des résultats du concours. « Les médailles, c'est du prestige, ce-

la a un effet positif sur l'image de l'entreprise mais pas tellement sur l'ensemble des ventes, reprend Axel Osta-Amigo. Par contre, les huîtres primées se vendent mieux que les autres. » Les clients de grands restaurants étoilés comme Coutanceau à La Rochelle ou Omar Dhiab à Paris continueront de retrouver les huîtres trembladaises sur la carte.

#### Le taureau Orage, fierté de Saint-Pierre-d'Oléron

À la tête de la GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) Guinot, avec son frère Nicolas et son père Philippe, Jérémy Guinot est revenu du Salon de l'agriculture avec le premier prix du concours catégorie « Taureau adulte race bovine bazadaise ». Orage, doux colosse à la robe soyeuse, est connu comme le loup blanc par les cyclistes qui empruntent la piste de L'Éguille, dans les marais de Sauzelle où il passe le plus clair de son temps.

« C'est un peu comme si nous avions trouvé le Graal, après une première participation assez décevante en 2023, en raison de circonstances sanitaires particulières et de l'absence de nombreux concurrents », explique Jérémy Guinot. Et de conclure : « Une énorme satisfaction donc qui vient récompenser les efforts entrepris pour faire face à une conjoncture difficile et une année calamiteuse sur le plan climatique, avec des pluies incessantes en automne et hiver. »

**La rédaction de la Charente-Maritime**  
La liste de tous les primés est disponible sur [concours-general-agricole.fr](http://concours-general-agricole.fr)

## Une médaille de bronze pour les conserves Dupuy

La conserverie artisanale implantée dans l'île d'Oléron est la seule du département primée à Paris

Dans le milieu concurrentiel des terrines et pâtés de campagne supérieurs, la conserverie oléronaise Dupuy a tiré son épingle du jeu au Concours général agricole 2025. Dévoilé à Paris, le palmarès a retenu la verrine du chef parmi les 23 enseignes récompensées dans toute la France. Une gratification qui survient après deux prix au concours régional des saveurs 2023 (1) pour le duo de cogérants Julien Mesnard et Damien Jourde qui ne baigne dans le métier

que depuis une poignée d'années. Les deux trentenaires ont repris en 2022 une institution, la conserverie traditionnelle Dupuy. Créée à Dolus en 1958 et d'abord spécialisée dans la boucherie charcuterie avec un rayon traiteur, l'entreprise familiale a fait travailler trois générations. Et s'est recentrée dans la conserverie artisanale grâce notamment à un laboratoire créé au début des années 2000 à Grand-Village-Plage. Depuis des années, les verrines sont

déjà réputées au-delà de l'île. « Ma mère achetait des verrines du chef par dix quand j'étais enfant », se rappelle Julien Mesnard, dont les parents tenaient un commerce à Dolus dans la même rue et qui a côtoyé Damien Jourde au collège Aliénor-d'Aquitaine au Château-d'Oléron.

#### Réputation

Leurs parcours professionnels ont conduit plus tard Julien à travailler dans le développement commercial (dont les épiceries fines) et Damien dans le marketing (banques, mutuelles).

Avant un changement de cap : après avoir repéré l'enseigne en vente sur Leboncoin, le duo s'associe pour relancer la marque. En reprenant les recettes qui ont fait le succès, comme cette verrine du chef seulement « un peu moins salée ». Il a fallu reconquérir un réseau de distributeurs fort de 350 points de vente « majoritairement dans le département ».

Aujourd'hui, la conserverie propose onze produits tartinables pour la viande, sept en poisson et a développé récemment une gamme végétarienne avec quatre références. Avec un attachement à travailler à partir de produits locaux de qualité.

#### David Briand

(1) Médaille d'or (grillons charentais) et médaille d'argent (verrine du chef).



Julien Mesnard et Damien Jourde ont repris la conserverie en 2022. XAVIER LEOTY



## Les résultats 2025 en Charente- Maritime

### Concours des animaux

#### BOVINS

##### Race Bazadaise

- 1<sup>re</sup> place en Mâles de 4 ans et plus pour Orage (Gaec Guinot - St-Pierre-d'Oléron)
- Prix de championnat Mâle pour Orage (Gaec Guinot - St-Pierre-d'Oléron)

##### Race Blonde d'Aquitaine

- 3<sup>ème</sup> place en Femelles de plus de 5 ans gestantes pour Pampelune (SCA Arsicaud et Fils - Marans)
- 5<sup>ème</sup> place en Femelles de moins de 5 ans gestantes pour Razzia (SCA Arsicaud et Fils - Marans)

##### Race Jersiaise

- 1<sup>er</sup> prix de la Meilleure mamelle jeune pour Toxique (Gaec Blusseau - Dœuil-sur-le-Mignon)
- 2<sup>ème</sup> prix Jeunes vaches L1 pour Toxique (Gaec Blusseau - Dœuil-sur-le-Mignon)

##### Race Pie Rouge

- 2<sup>ème</sup> prix en Femelles en 5<sup>ème</sup> lactation et plus pour Oceana P (EARL de la Gères - Surgères)

#### ÉQUIDÉS

##### Trophée national de l'âne (TNA) - Multi-race

- 1<sup>re</sup> place pour Lane du Parc, Baudet du Poitou (Asinerie du Baudet du Poitou, Département de la Charente-Maritime, Dampierre-sur-Boutonne)

##### Trophée national d'utilisation inter-races (TTS) - Multi-race

- 9<sup>ème</sup> place pour Greta d'Oosthof et Florelle d'Oosthof (Paulais Florence et Patrick - St-Nazaire-sur-Charente)

### Concours des vins

#### VINS IGP CHARENTAIS

##### Blanc

Or

- Cuvée Prestige (Millésime 2023, Chardonnay), Domaine Mounier, St-Fort-sur-Gironde
- Domaine Ponceau de Haut - Cuvée Ophélie (Millésime 2024, Sauvignon), EARL Ophélie et Florian Benassy, Épargnes

Argent

- Domaine du Taillant (Millésime 2024, Sauvignon), SAS Arrivé Jean-Guy et Bruno, Virollet
- Oléronais Blanc (Millésime 2024, Sauvignon), SCA Viti-Oléron, St-Pierre-d'Oléron

##### Rosé

Or

- Domaine du Taillant (Millésime 2024, Cabernet-franc), SAS Arrivé Jean-Guy et Bruno, Virollet
- Domaine des Claires (Millésime 2024, Merlot), Domaine des Claires, Arvert
- SCA Océalia (Millésime 2024), SCA Océalia, Cognac

Argent

- Le Talmondaï (Millésime 2024, Cabernet-franc, Gamay et Pinot-noir), SCEA Le Talmondaï, Talmon-sur-Gironde

Bronze

- Le Talmondaï (Millésime 2024, Cabernet-sauvignon et Merlot), SCEA Le Talmondaï, Talmon-sur-Gironde



SCA Arsicaud et Fils / Concours général agricole

Pampelune (SCA Arsicaud et Fils, Marans) a reçu la 3<sup>ème</sup> place en Femelles de plus de 5 ans gestantes pour la race Blonde d'Aquitaine.

#### Rouge

Or

- Thierry Jullion (Millésime 2023, Merlot), SAS Thierry Jullion, St-Maigrin

Argent

- Domaine du Taillant (Millésime 2024, Cabernet-franc, Cabernet-sauvignon et Merlot), SAS Arrivé Jean-Guy et Bruno, Virollet
- Elisabeth (Millésime 2024, Merlot), SARL Les vignobles Laurie et Guillaume Arrivé, Virollet

### Concours des produits

#### COGNAC

##### Cognac AOP VSOP

Or

- Cognac VSOP Guérin, SAS Puy Gaudin, Gémozac
- Merlet Brothers Blend Cognac VSOP, Distillerie Merlet et Fils, St-Sauvant

##### Cognac AOC XO

Or

- Cognac XO Le Renaudin, Domaine Le Renaudin (Agro-campus de Saintonge), St-Germain-de-Lusignan
- Cognac XO Jules Gautret, SCA Océalia, Cognac

#### PINEAU DES CHARENTES

##### Pineau des Charentes blanc AOC

Or

- Château Bellevue, Arrivé Jean-Guy et Bruno SAS, Virollet

Argent

- Dominique Chainier et fils, SAS Dominique Chainier et Fils, Arthenac
- Sélection / Prestige, SCA Viti-Oléron, St-Pierre-d'Oléron
- Elisabeth, SARL Les vignobles Laurie et Guillaume Arrivé, Virollet

Bronze

- Guerinaud, Guerinaud Emmanuel, Mazerolles

##### Pineau des Charentes blanc vieux AOC

Argent

- Guérin Tradition, SAS Puy Gaudin, Gémozac

Bronze

- Guérin Amber 10 ans, SAS Puy Gaudin, Gémozac

##### Pineau des Charentes blanc très vieux AOC

Argent

- Jules Gautret, SCA Océalia, Cognac

##### Pineau des Charentes rosé AOC

Argent

- Jules Gautret, SCA Océalia, Cognac

##### Pineau des Charentes rouge AOC

Or

- Natol - Thibault Les Epeaux - Le Beurcut, EARL Barbotin Jean et Olivier, Meursac
- Guérin Tradition, SAS Puy Gaudin, Gémozac

Argent

- Domaine des Princes, SCEA Domaine des Princes, Mortagne-sur-Gironde
- Château Bellevue, Arrivé Jean-Guy et Bruno SAS, Virollet

- Elisabeth, SARL Les vignobles Laurie et Guillaume Arrivé, Virollet

#### LIQUEURS

##### Crèmes de fruits

Bronze

- Crème de Mûre, Distillerie Merlet et Fils, St-Sauvant

##### Liqueurs de fruits

Or

- Arrangé au cognac - Ananas bio et vanille bio de Madagascar, « Alchimie », SASU Demunck, La Rochelle

#### EAUX-DE-VIE

##### Whiskies

Or

- CGNC vieilli en fût de cognac, « Whisky de Fontagard », Distillerie de Fontagard, Neuillac

Argent

- Whisky Pure Malt Saint Sylvain, Distillerie Merlet et Fils, St-Sauvant

Bronze

- PNDC Single Cask Édition Limitée, « Whisky de Fontagard », Distillerie de Fontagard, Neuillac

#### BIÈRES

##### Bières ambrées - TAV supérieur à 6 %

Bronze

- Science Infuse Triple Spéciale, Université de La Rochelle

##### Bières blanches, bières de blé avec EBC < 14

Or

- Science Infuse Blanche, Université de La Rochelle

##### Bières blondes de haute fermentation - TAV supérieur à 6 %

Or

- Science Infuse A New Hope, Université de La Rochelle

##### Bières brunes ou noires

Argent

- Science Infuse SchokoMockho, Université de La Rochelle

##### Bières aux fruits

Bronze

- Science Infuse Blanche Framboise, Université de La Rochelle

##### Bières élaborées par addition de boissons alcoolisées

Argent

- Science Infuse Cognac, Université de La Rochelle

#### RHUMS ET PUNCHS

##### Rhum arrangé dominance fruits rouges

Or

- Arrangé au rhum Fraise française et basilic, « Alchimie », SASU Demunck, La Rochelle

#### CHARCUTERIES

##### Pâtés de campagne supérieurs / terrines de campagne

Bronze

- La Verrine du Chef, Les conserves Dupuy, Le Grand-Village-Plage

#### CONFITURES, CRÈMES ET PÂTES À TARTINER

##### Confiture d'agrumes

Argent

- Confiture d'orange, Les confitures du Clocher, Ars-en-Ré
- Confiture d'agrumes, Les confitures du Clocher, Ars-en-Ré

