

Christiane Girard au Salon International de l'Agriculture de Paris ! Elle nous raconte...



Lors d'une discussion avec un voisin qui nous expliquait que son souhait le plus cher était de visiter le Salon de l'auto de Los Angeles (très peu pour moi !), mon côté vétérinaire est ressorti et je lui ai dit que l'exposition que je souhaitais le plus voir, c'était le Salon International de l'Agriculture de Paris... Il a bien ri. Des souvenirs du cours de production animale, donné par Daniel Barrette me sont revenus en mémoire. Mon souhait s'est réalisé ce printemps.

Mon souhait s'est réalisé ce printemps. Ce salon qui en est à sa 58^e édition a eu lieu du 24 février au 5 mars 2023. Ovalie, une vache Salers de 5 ans servait d'emblème au Salon cette année (photo).

Toutes les régions de la France, y compris les départements d'outre-mer comme la Martinique et la Guadeloupe, sont représentés. Plusieurs pays européens, africains, asiatiques, sud-américains et même la Nouvelle-Zélande sont aussi présents.

On y retrouve des animaux d'élevage (bovins, ovins, caprins, équins, ânes et porcins), des animaux de compagnie (chiens et chats) de même que des produits alimentaires (avec dégustation !). Il n'y a pas d'équipements agricoles ou de manèges.

C'est l'occasion rêvée de voir et de constater la grande diversité et la grande spécificité des races des différentes régions de France. Mentionnons pour les vaches les races Armoricaïne, Casta, Ferrandaïse, Froment du Léon, Lourdaïse, Maraichine, Mirandaïse, Nantaise, Saosnoïse, Montbéliarde, Bretonne Pie Noir, Salers, Charolaïse, Limousine, Aubrac, Vosgienne, Villard-de-Lans, Normande, Gasconne des Pyrénées, Pie Rouge des plaines, Bazadaïse et Parthenaïse ! Différentes associations veillent à maintenir l'existence de ces races souvent très anciennes et qui comptent souvent moins de 1000 individus. Ça nous fait réfléchir au sort de la vache canadienne...

Plusieurs races d'ovins (Berrichon de l'Indre, Berrichon du Cher, Charmoïse, Rouge de l'Ouest, Solognote) et de porcins (Blanc de l'Ouest, Cul Noir Limousin, de Bayeux, Gascon, Pie Noir du Pays Basque) sont présentées. Même chose pour les chevaux (Auvergne, Camargue, Castillonnais, Vercors de Barraquand, Henson, Landais, Mérens, Ardennais, Boulonnais, Breton, Cob Normand, Comtois, Percheron, Auxois, de trait du Nord et de trait Poitevin) et les ânes et mules (Bourbonnais, de Corse, de Provence, des Pyrénées, du Cotentin, Normand, du Poitou, Mule Poitevine, Mule des Pyrénées).

Nous avons été surpris de voir un concours interrégional de boucherie-étal, au cours duquel des équipes de bouchers devaient préparer différentes coupes de porc devant public. Une démonstration de travaux agricoles et municipaux à l'aide de chevaux et de mulets était aussi assez spectaculaire.

Une variété gargantuesque de produits du terroir présentés par régions étaient également exposés et offerts (moyennement un supplément) pour dégustation. Des concours ont eu lieu pour les volailles, foies gras, viandes, charcuteries, saucisses à cuire, fromages, eaux-de-vie, vins, cidres et poirés, apéritifs, desserts et sucreries (calissons, nougat, palets bretons, kouign-amann, pannetons, caramel, crème de marrons, gâteaux) et confitures. Le paradis des gourmands !

Nous avons eu la chance de faire une dégustation de vins primés au salon, accompagnés de pâtés, saucissons et fromages, le tout commenté par une sommelière qui nous a invités à visiter le vignoble où elle travaille en Alsace (on y est allés, ça valait le déplacement !). On s'est même fait servir un verre de cidre breton par un Français d'adoption, né à St-Hyacinthe, professeur de football américain en Ardèche !

Nous y avons passé deux journées bien remplies (pas de faute d'accord, on a goûté à tout !). La réalité était à la hauteur de mes espoirs !