SOCIETE D'AGRICULTURE

ET D'ELEVAGE DU CHAROLLAIS

Nos manifestations 2015

LA LISTE PRESENTEE PAR LA SOCIETE D'AGRICULTURE DE CHAROLLES

LES MEMBRES RENOUVELABLES

NOM	Commune	Canton	
M. BERNIGAUD Jacky	CHAROLLES	CHAROLLES	
M. BLANCHARD Bertrand	VENDENESSE SUR ARROUX	GUEUGNON	Membre sortant
M. BLANCHARD Jean Charles	CHAROLLES	CHAROLLES	Membre sortant
Mme DELORME Annick	LOURNAND	ARRDT MACON	Membre sortant
M. GRIVAUD Louis	ST ROMAIN SS GOURD.	ARRDT CHALON / SAONE	Membre sortant
M. LABAUNE Yannick	NOCHIZE	CHAROLLES	Membre sortant
M. PACAUD Jean Luc	CHAROLLES	CHAROLLES	Membre sortant
M. PERRAUD Paul	VINDECY	MARCIGNY	Membre sortant
M. PIERRE David	VOLESVRES	PARAY LE MONIAL	Membre sortant

FOIRE EXPOSITION
REGIONALE
DU CHAROLAIS
DU 10 AU 12 OCTOBRE

FOIRE EXPOSITION REGIONALE DU CHAROLAIS

Bovins en cours d'engraissement

Jacky Bernigaud de Charolles
Frédéric Burtin de Fontenay
Mathieu Dumontet de Changy
Serge Leureaud de Vendenesse les Charolles

Bovins d'élevage

GAEC Barge - Federici de Vaudebarrier
Jacky Bernigaud de Charolles
Michel Laugerette de Marcilly la Gueurce
GAEC Pornon de Viry

CONCOURS INTERCANTONAL

PARAY LE MONIAL DIGOIN

À l'hippodrome de Paray le Monial

CONCOURS INTERCANTONAL

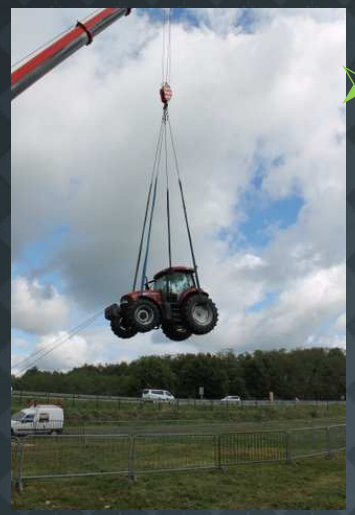
Le samedi 19 septembre, sous la présidence de Christophe Bernigaud (Volesvres)

Une équipe soudée pour la réussite de cet événement

CONCOURS INTERCANTONAL PARAY - DIGOIN

Au programme

- Au total près de **60 exploitations ont participé** aux différents concours de parcelles, exploitations, cheptel, fermes fleuries, … tout au long de l'été et le samedi sur le site de l'hippodrome



- Exposition de **matériel agricole**

- Visites guidées de **l'abattoir de Paray le Monial et du robot de traite du GAEC GRISARD de Hautefond**
- Des dégustations de produits locaux avec **« Saveurs d'Ici »**

CONCOURS INTERCANTONAL PARAY - DIGOIN

Au programme

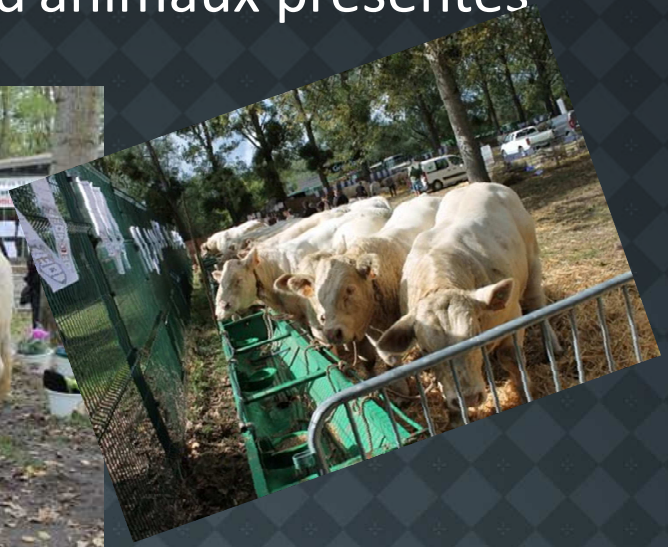
- Démonstrations de chiens de troupeau
- Démonstrations de l'école d'équitation de l'Hôpital le Mercier
- Exposition porcine

- Exposition avicole

CONCOURS INTERCANTONAL PARAY - DIGOIN

Concours bovins inscrits et non inscrits

avec une centaine d'animaux présentés



- Concours ovins

MISSION REUSSIE

CONCOURS INTERCANTONAL

En 2016,

concours inter-cantonal,

La Clayette – Chauffailles

à La Clayette

Le 11 septembre sur le site du château de La Clayette

CONCOURS INTERDEPARTEMENTAL DE REPRODUCTEURS INSCRITS AU H.B.C.

CONCOURS

REPRODUCTEURS

12-13-14 NOVEMBRE 2015

EN RESUME

- La domination reste incontestable malgré la période difficile
- Qualité au rendez-vous
- Des visiteurs sélectionneurs ou pas, et de toute la France
- Délégation hongroise invitée par l'OS moutons charollais. Achat de plusieurs veaux
- Visites lycées de Ressins, Gueugnon et MF Anzy (+ nettoyage pour ces derniers)

CONCOURS

REPRODUCTEURS

12-13-14 NOVEMBRE 2015

EN QUELQUES CHIFFRES

- 640 bovins inscrits dont, 530 veaux mâles, 20 laitonnes, 24 femelles adultes, 66 taureaux
- 104 élevages
- Près de 80 veaux recensés vendus
- Plus de 1500 visiteurs
- Entrée Gratuite
- Près 30 Juges venus de toute la France

Un rendez-vous pour la mise en valeur des cheptels

CONCOURS

REPRODUCTEURS

12-13-14 NOVEMBRE 2015

CONCOURS

REPRODUCTEURS

12-13-14 NOVEMBRE 2015

Grand Prix d'Honneur Taureau et Prix d'Honneur femelles Junior

(GAEC de Maublanc – Chalmoux)

1er Prix d'honneur veaux mâles

(Paul CZEREWKO – La Tagnière)

Et Grand Prix d'Honneur vache

(Pallot J. Ch. – Oudry)

CONCOURS

REPRODUCTEURS

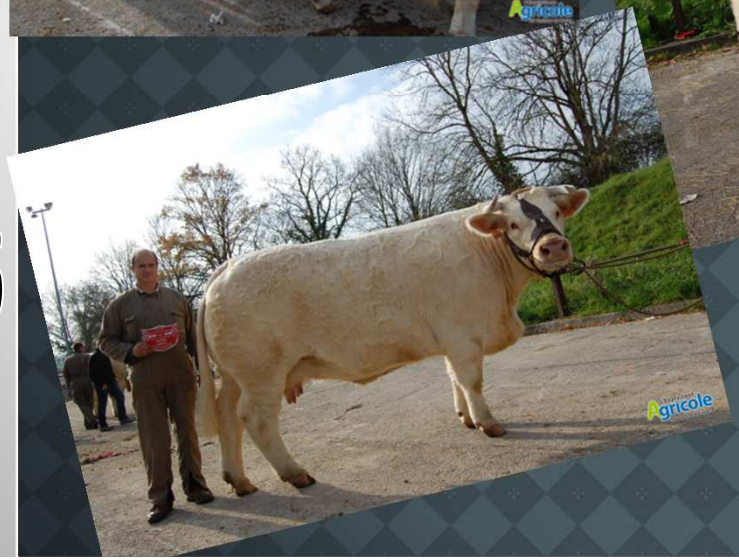
12-13-14 NOVEMBRE 2015

Prix d'honneur Junior mâle
(GAEC de la Condemine et GAEC Vannier)
Prix d'honneur laitonnes
(Pierre Berthier - Marizy)
Trophée viande
(Eric Delorme - Charolles)

Prix d'ensemble femelles adultes et prix d'élevage (Serge Vincent – Oudry)

Prix d'ensemble laitonnes (Frédéric Chemarin – Marizy)

Prix de synthèse veaux mâles (GAEC Langillier)et femelles adultes (Pierre Berthier – Marizy)



CONCOURS REPRODUCTEURS

12-13-14 NOVEMBRE 2015

CONCOURS

REPRODUCTEURS

12-13-14 NOVEMBRE 2015

Super Prix d'ensemble (GAEC Langillier) et prix d'ensemble veaux mâles (Gagnepain-Champenois et Rizet Patrick)

FESTIVAL DU BŒUF CHAROLAIS

Toujours le même succès…. Et + Quelques chiffres

- 257 Elevages
- 950 engts . au concours bovins, 689 en lice
- Plus de 95 % des bovins vendus
- Près de 4000 entrées
- Plus de 2000 repas servis sur les 2 jours
- Des dizaines d'acheteurs bovins
- 14 vitrines apprentis bouchers
- 14 participants au concours culinaire
- Près de 40 participants au concours photos
- Près de 300 soupes vendues par le Lion's Club
- Plus de 30 enfants ont participé à l'atelier Hamburger de la Maison du Charolais
- 2 reportages télévisés et encore plus de médias
- 4 nouveaux stands assurant la promotion de la viande

Une tâche toujours difficile pour les juges car la qualité supérieure est au rendez-vous du 1er concours de bovins de boucherie unirace en France

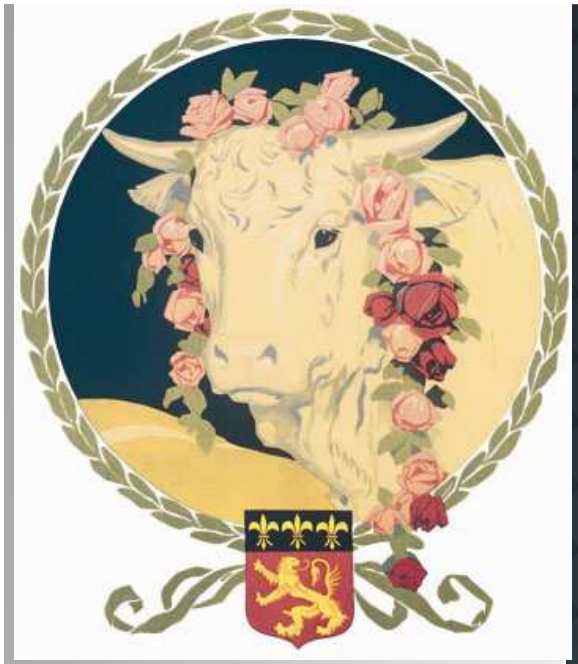
Des éleveurs *toujours* satisfaits car c'est pour eux l'opportunité de la reconnaissance de la qualité de leur travail

De nombreux acheteurs et une plus-value non négligeable

Le licol d'or (offert par le Crédit Agricole Centre Est, et remis en jeu chaque année) remporté une nouvelle fois par Thierry Dufour pour sa vache culard.

De nombreux acheteurs et une plus-value non négligeable

Le licol d'or (offert par le Crédit Agricole Centre Est, et remis en jeu chaque année) remporté une nouvelle fois par Thierry Dufour pour sa vache culard.



Toujours tirer la qualité vers le haut. Des espaces privatifs de certains groupes toujours plus grands pour montrer le « savoir-faire charolais »

Revue du HBC « Charolais »

Le Festival du Bœuf 2015, une belle réussite pour toute la filière

Ce concours a démontré, une fois de plus, toutes les qualités de la race charolaise qui la placent au 1er rang des races à viande en France et en Europe.

Toujours, mais encore plus grand….

Le concours apprentis bouchers,

avec Romain Leboeuf, Meilleur Ouvrier de France

Organisé par l'Institut Charolais en collaboration avec la sté d'agriculture et le partenariat d'INTERBEV, du Syndicat des Bouchers 71, la Chambre des Métiers 71, Bigard, Charolais Viande et les Ets Perrier.

14 centres de formation ont participé

- 1er Prix CFA de Marzy (58)
- 2ème prix CFA Lanas (07)
- 3ème prix CFA Paris
- 4ème pris CFA de Groizy (74)
- 5ème prix CFA Annonay (07)
- Prix du public CFA Mercurey
- Ont également participé les CFA de l'Ain, Côte d'Or, Isère, Yonne, Belfort, et 3 de Suisse)

Le concours apprentis bouchers,

avec Romain Leboeuf, Meilleur Ouvrier de France

Les élèves des 2 CFA qui ont obtenu les 1er et 2ème prix invités par le syndicat national de la boucherie 2 jours à Paris (au SIA où ils ont présenté une vitrine) et 1 journée à l'école de la boucherie.

L'objectif de chacun est que ce concours valorise le travail des jeunes, les encourage et devienne un rendez-vous européen.

La France Agricole

Boucher : le métier redevient attractif – Mise en valeur de la viande

Encore des nouveautés pour la promotion de la viande charolaise

Une vitrine avec carcasse complète

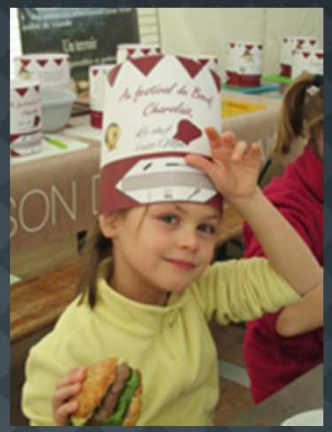
Un stand INTERBEV

stands de la boucherie d'autrefois et artisanale

L'Institut Charolais et ses produits transformés charolais dans l'assiette

Une nouveauté

Atelier hamburgers pour enfants animé par la Maison du Charolais sous le chapiteau le dimanche



Animation également avec l'atelier « déco vaches »

Grâce à diverses animations, toujours la promotion de la viande charolaise

Le concours culinaire amateurs

14 participants (tes) ont travaillé cette année le paleron **fourni par l'Association Charolais Label Rouge**

Jury composé entres autres, de Frédéric Navez (rest. de la Maison du Charolais), Philippe Dumoux, Christian Morais et Mme Rhety représentant l'ACLR

Ces mêmes chefs, le dimanche à la Maison du Charolais, pour les démonstrations culinaires

mais encore .....

- Présence de l'Ambassade du Charolais et des Gars du Charolais
- Plus de 2000 repas servis par les Maisons Dansard et Touillon
- Le défilé de mode avec le Comité Miss Bourgogne
- Plusieurs stands de partenaires et de la filière
- Des actions au profit d'œuvres caritatives
- Un stand du Lion's Club qui a vendu près de 300 " soupe des Chefs " au profit de Lion's Alzheimer et Enfants Cancer Santé

- Au profit du Téléthon, la société d'agric st ont fait des gaufres et SOCOPA des photos
- Un coin enfants avec atelier dessins, éclosion de poussins en couveuse ....
- Dégustations des plats du concours culinaire amateur.

De belles images au concours photos et … tous ces bovins sont dans le même sens puisque c'était le thème !!

Les medias étaient là …..

TF 1 a filmé pendant 4 jours la préparation du festival jusqu'au concours chez Barathon à Anzy le Duc.

FR 3 a filmé le samedi et le reportage est passé ce même samedi. Bureau\20151205_19H08_FRANCE_3_BOURGOGNE.avi

Les medias étaient là …..

- ✓ Réussir Bovins Viande,
- ✓ La France Agricole,
- ✓ l'Exploitant Agricole,
- ✓ Le Journal de Saône et Loire,
- ✓ La Renaissance

Dominique Rizet (journaliste à BFMTV)
avec Daniel

François Belay (journaliste sportif)
avec Pascal Moine

Le soutien d'Interbev nous a permis un soutien médiatique important avec des journaux professionnels nationaux, France Bleu et même une journaliste-productrice américaine.

Toujours des articles encourageants

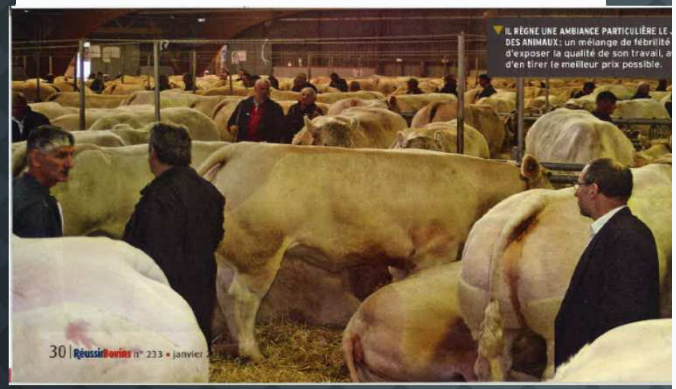
Un merci particulier à la presse locale qui ne cesse d'annoncer et relater nos manifestations.

La viande charolaise incontournable à Charolles

4 pages sur REUSSIR

Encourager les futurs bouchers

La sauce a pris au fil des éditions



Il règne une ambiance particulière le jour de l'installation des animaux : un mélange de fébrilité et de satisfaction d'exposer la qualité de son travail, avec le légitime espoir d'en tirer le meilleur prix possible.

REMERCIEMENTS

Pour les aides financières importantes *:*

Conseil Régional,
Conseil Général,

Nos donateurs et partenaires *:*

Le Président de la République pour le vase de Sèvres, la Ville de Charolles, La Communauté de Communes de Charolles, le Pays Charolais, INTERBEV, la Chambre d'Agriculture, le Herd-Book Charolais, les signes de qualité et les labels, la Maison du Charolais, l 'Ambassade du Charolais, la presse, etc…

Pour leurs compétences :

- *la DDPP., le GDS, Le Pays Charolais, la Ville de Charolles , Bovins Croissance, la Chambre d'Agriculture, la Maison Familiale d 'Anzy le Duc, le Comité des fêtes de Charolles, la foire exposition*
- *les administrateurs de la Société d'Agriculture, les nombreux bénévoles,*
- *et particulièrement les éleveurs pour leur savoir-faire.*

Nos sponsors *:*

Banque Populaire
Crédit Mutuel
Crédit Agricole,
TEOL
Aliments Lagrost
Philicot
Groupama

SOIREE DEBAT

SOIRÉE PROJECTION-DÉBAT
DU FILM «DES HOMMES ET DES BÊTES»
réalisé par Anne-Marie Martin

DEMAIN QUEL AVENIR POUR NOTRE TERRITOIRE SI NOUS ARRÊTONS DE CONSOMMER DE LA VIANDE ?

SOIRÉE GRATUITE OUVERTE À TOUS

On n'a jamais trouvé mieux que les bovins pour transformer l'herbe en produit de qualité...

VENDREDI 27 MAI 2016 À 20H

MAISON DU CHAROLAIS

43 ROUTE DE MÂCON - 71120 CHAROLLLES

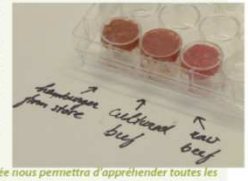
Soirée-débat organisée par la Société d'Agriculture et d'Élevage du Charolais (contact : 03 85 24 17 54) et l'Ambassade du Charolais (contact : Monique Mathieu 03 85 70 44 59).

NOS RÉFLEXIONS-DÉBAT
SUR LE DOCUMENTAIRE :

«DES HOMMES ET DES BÊTES» réalisé par Anne-Marie Martin

IL EST DE NOTRE DEVOIR DE NOUS POSER DES QUESTIONS

Notre rapport aux animaux domestiques s'est modifié avec l'urbanisation et les changements de modes de vie. Elever des animaux pour manger leur chair n'est plus « évident» ou « naturel». La voie est ouverte pour la promotion d'une viande cultivée en laboratoire ou imprimée en 3D, de même apparence, produite sans effusion de sang. Qu'est devenue la viande, cet aliment signe de richesse qui liait les hommes aux animaux, qui liait les hommes entre eux ?
Des scientifiques se questionnent aujourd'hui sur ce lien établi depuis 3 millions d'années entre les hommes et les animaux.



Le film «Des Hommes et des Bêtes» projeté en début de soirée nous permettra d'appréhender toutes les facettes de ce sujet brûlant et alimentera le débat qui suivra. Anne-Marie Martin, ethnologue et réalisatrice de ce film, sera présente et pourra apporter son point de vue.*

** Un film de 52 minutes, réalisé par Anne-Marie MARTIN, produit par Faites un vœu en coproduction avec CNRS Images et France 3 Bourgogne, avec le soutien de la Région Bourgogne, du Centre du Cinéma et de l'image animée et du Ministère de la Culture et de la Communication - Direction Générale des Patrimoines - Département du pilotage de la recherche et de la politique scientifique.*

VENDREDI 27 MAI 2016 À 20H

MAISON DU CHAROLAIS

43 ROUTE DE MÂCON - 71120 CHAROLLLES

LE VERRE DE L'AMITIÉ CLÔTURERA CETTE SOIRÉE.

© H.Butts/Pays Charolais-Brionnais - crédits photos : T. Rizet - dessin : ROTH. IPNS Ne pas jeter sur la voie publique.

Soirée-débat organisée par la Société d'Agriculture et d'Élevage du Charolais (contact : 03 85 24 17 54) et l'Ambassade du Charolais (contact : Monique Mathieu 03 85 70 44 59).

Le samedi 4 juin, sur TF1, à 13h20, dans le magazine Reportage :
Le Festival du Bœuf Charolais 2015