

3^{ème} Journée de Découverte Ovine PACA

Pour la troisième année consécutive, une journée de découverte ovine était organisée par la FROSE, la MRE et les partenaires de la filière ovine dans le cadre du programme Inn'Ovin. Elle a permis de réunir plus de 200 élèves des lycées agricoles de la région.

Une ferme modèle pour donner envie aux jeunes

Cette année, la journée se déroulait sur la ferme de la famille Goletto – GAEC de la Laye à Mane qui a eu à cœur de faire partager sa passion de l'élevage ovin.

7 ateliers étaient proposés aux jeunes pour faire découvrir les différentes facettes de la production et même un peu plus :

- Produire des agneaux et planifier sa reproduction, avec les Chambres d'agriculture et l'Institut de l'Élevage
- Engraisser ses agneaux pour mieux valoriser sa production, avec l'ODG « Agneau de Sisteron » et les organismes de producteur
- Des outils adaptés pour un travail facilité, avec la coopérative « Agneau Soleil »
- Choisir une bonne génétique pour son troupeau, avec l'OS Races Ovine du Sud-Est
- Diagnostiquer l'état de santé de sa brebis, avec les GDS
- Dresser et utiliser un chien de troupeau
- Apprendre à cuisiner l'agneau pour en consommer régulièrement, avec Interbev PACA Corse



Toute une filière partenaire

En plus de ces partenaires habituels, l'entreprise Dufour, entreprise leader dans le domaine de la viande et des produits élaborés d'agneau, a apporté son concours à la journée. Ainsi les participants pouvaient visiter les nouveaux locaux de cette entreprise qui commercialise environ 100 000 agneaux par an et emploie 35 personnes.

Les participants ont pu se régaler avec un burger d'agneau préparé avec un steak d'agneau élaboré par l'entreprise Dufour.

Plus de 200 élèves présents



La journée a été un succès et a permis d'accueillir plus de 200 élèves principalement des lycées agricoles de la région mais aussi d'un IUT d'agronomie et quelques futurs restaurateurs du lycée des Métiers de Manosque. Les participants ont apprécié de rencontrer des professionnels de la filière

que ce soit des éleveurs ou des techniciens et de pouvoir participer concrètement aux ateliers. Parions que dans ces participants il y ait quelques futurs éleveurs de brebis, quelques techniciens ou vétérinaires investis dans la filière et des restaurateurs qui auront à cœur de mettre sur leur table le bon agneau de notre région....dans tous les cas, ils repartent avec une bonne image d'une filière professionnelle, d'un métier passionnant et seront des consommateurs avertis : l'agneau c'est bon !