

« Les demandes de nos clients abattoirs sont croissantes »



Jean-Pierre Cattin, directeur général de la Coopérative agricole des fermiers de l'Orléanais (Cafo), était présent à la journée portes ouvertes du 7 février sur l'exploitation de Maxence Leroy, à Pré-Saint-Martin en Eure-et-Loir.

FDSEA-JA, ensemble les pieds sur terre pour agir

« Après l'élection, l'action ! » Florent Leprêtre et Josselin Ragot, présidents FDSEA et JA Loir-et-Cher, affirment leur engagement total au service des paysans et demandent en retour un soutien fort qui passe par l'adhésion. → P. 5

→ France

Mouvements et mutations

Avec 55 % des voix sur l'ensemble du territoire national, la FNSEA et Jeunes agriculteurs confortent leur position majoritaire, devant la Coordination rurale et la Confédération paysanne. Un résultat stable, en légère hausse. On note une baisse de la participation, qui reste cependant la plus élevée dans les élections professionnelles. Outre le jeu des chaises musicales dans certains départements, la carte nationale reste stable. Les élus aux chambres d'Agriculture partent pour un nouveau mandat de six ans. Quatre-vingt-quinze ans après la création de l'institution consulaire, la profession ne manque ni de défis à relever, ni de nouveauté. Pour cause, le métier d'agriculteur a profondément muté : augmentation de la taille des structures, diminution du nombre d'agriculteurs, pluri-activité, pour ne citer que ces éléments. Des questions fondamentales sur l'exercice du métier — le statut de l'agriculteur actif — se posent. Et il faut aussi répondre à des attentes sociétales, telles que l'agro-écologie, la réponse aux consommateurs et les produits phytosanitaires. Les Chambres n'ont pas fini de répondre à leur mission première : accompagner les exploitants agricoles et l'agriculture dans leur développement.

AGNÈS LAPLANCHE

MACHINISME P. 3

Des machines et de l'innovation chez Chesneau



JEUNES AGRICULTEURS P. 8

Un réseau plus que jamais mobilisé

JA Centre-Val de Loire était présent lors de la traditionnelle session JA national qui s'est déroulée début février en Bretagne.

DOSSIER P. 9 à 12

Dans ce numéro, un dossier Enseignement

SEMENCES P. 4

Les multiplicateurs réunis



La Fnams Centre a organisé, le 31 janvier, son assemblée générale annuelle à Châteaudun. L'occasion de faire le point sur la campagne passée et un tour d'horizon de ses activités.

CAPRIN P. 7

Les RH au cœur du sujet



Une cinquantaine de participants étaient présents à la journée régionale caprine, organisée par le Criel caprin Centre en fin d'année sur l'exploitation de Pascal Huger, à Thenay.

PORTRAIT P. 28

Passionnément Cheverny



Depuis vingt-cinq ans, les marquis de Vibraye, propriétaires du château de Cheverny, entretiennent et embellissent cet héritage seigneurial, pour le plus grand plaisir des visiteurs.

Actualité nationale

- Page 14 **ÉLECTIONS** Chambres d'Agriculture : les résultats définitifs.
- Page 15 **COOPÉRATIVE** Crise de gouvernance : Tereos passe à la contre-attaque.
- Page 16 **VINS** Les vins biologiques affichent leur bonne santé.
- Page 17 **JURIDIQUE** Transfert des DPB : à vos crayons !
- Page 18 **FISCAL** Fiscalité des contrats d'assurance-vie.

MAGAZINE

PORTRAIT Depuis vingt-cinq ans, Charles-Antoine et Constance de Vibraye, propriétaires du château de Cheverny (Loir-et-Cher), s'efforcent, avec passion, d'entretenir et d'embellir cet héritage seigneurial, pour le plus grand plaisir des visiteurs.

Le château de Cheverny passionnément



Détenu par la même famille depuis plus de six siècles, le château de Cheverny, le célèbre Moulinsart des aventures de Tintin, est un fantastique patrimoine authentique et bien vivant. Les heureux propriétaires, le marquis et la marquise de Vibraye, partagent au quotidien leur passion pour cette propriété seigneuriale, qui est l'un des châteaux de la Loire les plus visités et, fait plus rare, encore habité ! Une vraie « vie de château » pas toujours simple à gérer... « Chaque génération a habité le château et s'efforce, avec passion, de l'entretenir et aussi de l'embellir, affirme Constance de Vibraye. Nous vivons avec nos trois enfants dans l'aile droite du château, qui n'est pas visitable, mais qui est répartie sur six étages. Adieu la vie privée ! »

Une trépidante vie de château

Ouvert 365 jours par an, le domaine reçoit plus de 450 000 visiteurs à l'année et emploie de quarante à soixante-dix personnes pour gérer le château et ses 100 hectares de parc, ses trois magnifiques jardins, son labyrinthe, son équipage

de cent chiens, la boutique, un salon de thé, l'exposition Tintin, mais aussi les 2 000 hectares de forêt, les six suites et, depuis l'année passée, les trois hectares de vignes, sans compter les nombreuses animations (fête des plantes, marathon, soirée vénitienne, festival du chapeau, Jazzin'...). « Zéro jour de fermeture c'est lourd... Mais, je savais qu'en épousant Charles-Antoine, j'épousais aussi le château », sourit Constance. Pour son époux, « ce travail est un privilège. Mon quotidien est celui d'un chef d'entreprise avec ses avantages et ses contraintes. Mais c'est très plaisant de voir que le château est toujours plus apprécié ».

Un « super binôme »

Ce duo complice et indissociable se partage parfaitement les rôles pour faire tourner « la machine à plein régime ». La marquise s'occupe de tout ce qui se voit, c'est-à-dire la décoration, la communication, le marketing, l'événementiel, les jardins, le magasin et le salon de thé. Quant au marquis, il gère ce qui ne se voit pas : la finance, le droit, les ressources humaines, les travaux d'entretien, la sylviculture, en passant par la vénerie. « Nous

formons un super binôme. C'est la force de notre couple qui nous fait avancer. On se soutient, on s'épaulé, et tout va toujours bien car quand l'un flanche, l'autre est là. »

Tous deux passionnés pour mettre ce joyau en valeur, le bonifiant tout en veillant à ce que cela ne devienne pas la « Foire du trône », le couple se projette sur le long terme pour laisser le château « encore mieux » à ses enfants. « Nos trois enfants sont imprégnés du château. Notre fils Maximilien se dit prêt à se voir confier cet héritage de pierre, de terre, de tradition et de nom. »

Le domaine de Cheverny, son château, ses jardins, son labyrinthe, son parc forestier, son exposition Tintin et ses nombreuses animations ont encore de belles années devant eux pour continuer à nous enchanter.

DORIANE MANTEZ

BIOGRAPHIE

23 novembre 1994 : mariage des époux de Vibraye.

2000 : création de l'exposition Tintin.

2005, 2006 et 2012 : créations de jardins.

2018 : 2^e soirée au profit de la Fondation Jacques-Tacussel.

→ La recette

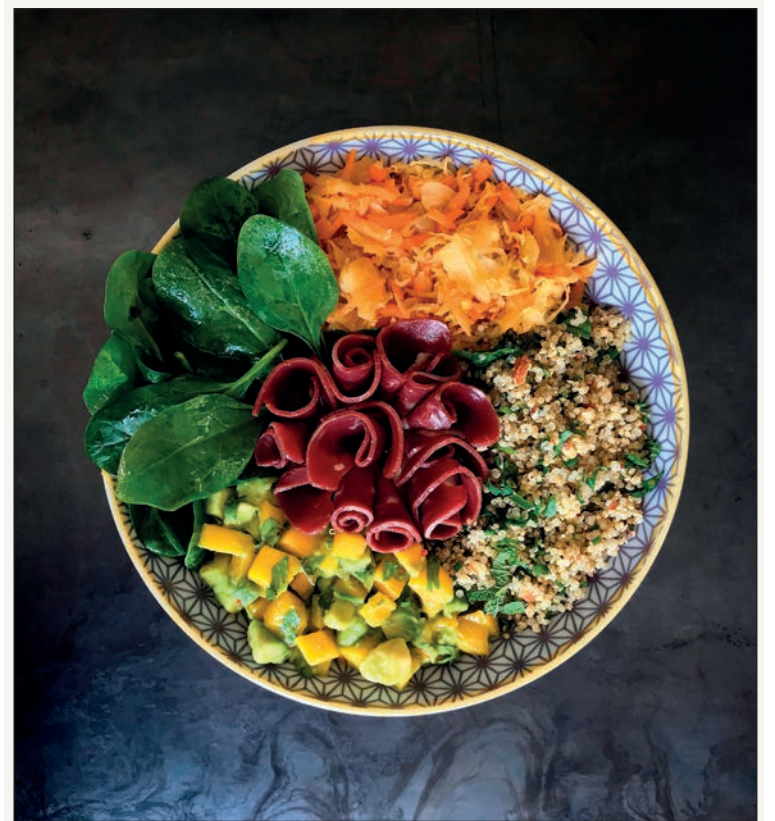
PRÉPARATION 30 mn CUISSON 10 mn

Buddha bowl choucroute, quinoa aux herbes, mangue, avocat et magret fumé

Pour 2 personnes :

150 g de magret de canard fumé, 150 g de choucroute crue, 2 carottes, 50 g de Jeunes pousses d'épinards, 100 g de quinoa, 10 feuilles de menthe, 1 petit bouquet de coriandre fraîche, 10 brins de ciboulette, 1 poignée d'amandes entières, 1 avocat, 1 mangue, 1 citron vert, 1/2 piment oiseau (facultatif), 2 à 3 c. à. s de vinaigrette.

■ Le quinoa aux herbes et aux amandes : faire cuire le quinoa à l'anglaise (eau bouillante salée) selon le temps indiqué sur le paquet. Légouter dans une passoire et l'arroser à l'eau froide pour stopper la cuisson et éviter que les grains ne collent entre eux. Concasser grossièrement les amandes et hacher finement la menthe, la coriandre et la ciboulette. Mélanger le tout avec le quinoa. Réserver. ■ La salade de choucroute crue : presser la choucroute crue au-dessus de l'évier pour extraire un maximum d'eau de saumure. Hacher grossièrement et la placer dans un cul de poule. Éplucher et râper les carottes. Les mélanger à la choucroute. Incorporer la vinaigrette. Réserver. ■ Le tartare de mangue et avocat : détailler la mangue et l'avocat en petits dés. Arroser d'un filet de jus de citron. Saler et poivrer. Ajouter un demi piment oiseau finement émincé et 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée. Réserver. ■ La salade de jeunes pousses d'épinard : verser la salade dans un grand bol, ajouter environ 1 cuillère à soupe de vinaigrette, saler et poivrer. Mélanger et réserver. ■ Dressage : répartir la salade de choucroute crue, le quinoa aux herbes et aux amandes, le tartare de mangue et avocat et la salade de jeunes pousses d'épinard dans deux bols. Terminer en formant une rosace avec les tranches de magrets de canard fumé au centre de chaque buddha bowl.



→ Jeux

	8			4	9		
4			1	3			
	5			9		2	3
		7	9				1
	1	6			2	5	
	3			1	8		
7	4		6			3	
				9	5		2
		5	4			6	

SU DO KU

MOYEN Complétez toute la grille avec des chiffres allant de 1 à 9. Chaque chiffre ne doit être utilisé qu'une seule fois par ligne, par colonne et par carré de neuf cases.

Solution

2	8	3	5	6	4	9	7	1
4	7	9	1	3	2	6	8	5
6	5	1	7	8	9	4	2	3
8	2	7	9	5	6	3	1	4
9	1	6	8	4	3	2	5	7
5	3	4	2	7	1	8	9	6
7	4	2	6	1	8	5	3	9
1	6	8	3	9	5	7	4	2
3	9	5	4	2	7	1	6	8