



29, 30 et 31 mai 2009

Parc Expo de Saint-Brieuc

A la découverte du lait

avec

**le Concours National
Prim'Holstein**

Sommaire

Saint-Brieuc Capitale française du lait	P 3
Le concours National Prim'Holstein	P 4
Les concours départementaux	P 7
A la découverte du lait	P 8
Les animations des « Produits laitiers »	P 9
Les animaux de la ferme	P 12
Agriculture et environnement	P 14
Matériel et services	P 15
Alimentation Dégustation	P 16
Emploi	P 19
Jeux et culture	P 19
Informations pratiques	P 21
Les partenaires de Terralies	P 22

Contact Presse : Hubert Viannay : 02 96 79 21 30 – 06 26 03 75 56

Saint-Brieuc Capitale française du lait

Avec cette 8^e édition, Terralies maintient le cap. Le salon reste un **lieu privilégié d'échange ville-campagne**. Pour preuve Terralies accueille chaque année toujours plus de public non agricole (Plus de 50% du public en 2008).

Bien évidemment Terralies reste avant tout un **événement professionnel**, accueillant les concours animaux et permettant aux agriculteurs de se retrouver de façon conviviale en apportant des réponses à leurs questions professionnelles.

Preuve du succès de la formule, Prim'Holstein France a sollicité Terralies pour accueillir cette année le **prestigieux concours national** de la première race laitière française. Saint-Brieuc va ainsi devenir le temps d'un grand week-end la capitale française du lait. Terralies a été obligé de pousser les murs pour pouvoir accueillir les 800 bovins des concours national et départemental (pour comparaison Paris c'est 600 bovins).

La présence de ce National a conduit Terralies à choisir **le lait comme thème du salon**. Le visiteur est invité à une découverte approfondie de la vache et de son lait. Il pourra suivre la Route du lait à travers le salon et faire étape au Village du lait, lieu de pédagogie par excellence.

Pédagogie, c'est un des mots qui caractérise le mieux Terralies. On peut y associer le mot **convivialité**, cette qualité paysanne qui transparaît sur les stands.

Ces deux fondamentaux de Terralies vous les retrouverez sur tous les espaces de cette édition encore plus riche que les précédentes. En plus du lait Terralies reste le royaume des **animaux de la ferme**. Une place encore plus importante qu'en 2008 est donnée à la question de **l'énergie**. On y parle d'**environnement**. On y présente du **matériel innovant**. C'est un lieu privilégié pour s'informer sur **l'emploi agricole**. Terralies c'est aussi naturellement un salon de **l'alimentation** avec des dégustations plus nombreuses. Sans oublier sa dimension **culturelle** avec des expos et des jeux.

Terralies, lieu privilégié d'échanges ville Campagne, c'est la volonté des organisateurs. A sa façon Terralies apporte sa pierre au bien vivre ensemble dans les Côtes d'Armor.

Jean-Noël Sidaner

Président de Terralies

Le concours National Prim'Holstein

La race laitière dominante dans le monde

La race Prim'Holstein est la **race laitière dominante** que ce soit à l'échelon mondial, national (80% des effectifs) ou costarmoricain. Issue d'un rameau d'une race originaire du nord de l'Europe (le *Schleswig-Holstein*), elle a connu son essor après la seconde Guerre Mondiale.

Les qualités objectives de cette race ont su convaincre les éleveurs partout dans le monde. Le réservoir génétique mondial est exceptionnel. Avec près de **2 millions de vaches** laitières inscrites au livre généalogique, la France constitue le second réservoir mondial, preuve de l'importance que revêt la race pour le pays et, qui plus est, **la région Bretagne (1^{er} bassin laitier européen)**.

Enfin, la race Prim'Holstein représente environ 80 % des effectifs de vaches laitières en Côtes d'Armor et constitue donc un **poids économique** pour le département car l'essentiel du lait est ainsi produit par cette race.

L'élite de la génétique française

Le Concours National Prim'Holstein est organisé annuellement de manière tournante sur le **territoire français**. Il rassemble **l'élite de la génétique Holstein**. La Bretagne a eu l'occasion de l'accueillir en 1989 à Quimper, en 1991 à Guingamp, en 1995 à Pontivy et en 1997 à Morlaix. Le succès est toujours au rendez-vous en région Bretagne, berceau de la production laitière et de la race. Ce fut particulièrement le cas en **1991 à Guingamp** où la manifestation avait attiré près de 600 animaux Prim'Holstein de toute la France, un record d'inscriptions.

Deux ans sans concours

L'objectif d'un tel concours est de rassembler les animaux les plus remarquables de la race, fruits d'une sélection et d'une qualité de conduite d'élevage de tous les instants. L'importance de la génétique Prim'Holstein française dans le monde rend cet **événement incontournable pour les éleveurs français mais aussi étrangers**. Malheureusement les épisodes de fièvre catarrhale ont empêché la tenue des deux derniers nationaux au Sommet de l'élevage à Clermont Ferrand (63) en 2007 et à Niort

(79) en 2008. Ces deux années sans concours rendent le rendez-vous de Saint-Brieuc encore plus attendu.

Le concours national de Saint-Brieuc va ainsi accueillir pas moins de 500 vaches laitières Prim'Holstein venues de toute la France dont 60% de Bretagne, premier bassin laitier français, 12% des Pays de Loire, 7% du Grand-Est, 6% de Normandie, 4% de Poitou-Charente, 3% du Centre, du Nord et du Sud-Ouest

Le programme présenté ci-dessous concerne exclusivement le National. Il vient en complément du concours départemental bovin.

Le programme des trois jours

Le vendredi

Première partie du Concours National, concernant des **vaches en 1^{ère} lactation** (catégorie « Espoir ») et **2^e lactation** (catégorie « Jeune ») :

- Environ 300 vaches en concours dans 22 sections
- Prix de championnat par catégorie rassemblant les 1^{ers} prix des sections
- Prix de la meilleure mamelle par catégorie rassemblant la meilleure mamelle des sections

La vente aux enchères d'animaux Euro Classic le vendredi à partir de 18 heures. Cette vente est l'une des plus renommées et est à sa troisième édition :

- 46 lots sont annoncés (38 animaux et 8 lots d'embryons) dont une partie étrangers : 4 des Pays Bas, 2 d'Irlande, 4 de Belgique et un d'Allemagne.
- Les acheteurs vont venir de toute l'Europe
- A titre indicatif les enchères ont atteint 27 600 € pour une vache en 2008
- Plus d'info : www.euroclassic.fr

Le samedi

Deuxième partie du Concours National concernant les **vaches de 3^e lactation et plus** (catégorie « adultes »)

- Environ 200 vaches en concours dans 15 sections
- Le prix de championnat adulte rassemblant les 1^{ers} prix des sections
- Le prix de la meilleure mamelle adulte rassemblant la meilleure mamelle des sections
- Prix de famille, meilleure laitière, meilleur lot d'élevage, meilleur éleveur et meilleur lot interrégional
- **Grande championne**, choisie parmi les 3 prix de championnat

La soirée du Cinquanaire du Syndicat Armor Prim'Holstein

- Création en 1959
- 25 éleveurs adhérents en 1960
- 400 éleveurs adhérents en 1991
- 170 éleveurs adhérents en 2009

Le dimanche

- **Le défilé** des animaux primés
- **Le concours national des Jeunes talents** (présentation d'animaux par 50 jeunes de 15-25 ans de l'ensemble du territoire)
- **Le concours «'N Hini Bihan Deuy Bras»** (Petit deviendra grand) : 11 enfants (âgés de moins de 12 ans) des Côtes d'Armor présentent un veau sevré dans les mêmes conditions que les adultes.

Un vase de Sèvres offert par le Président de la République

Le vendredi et le samedi à l'issue de chaque concours seront remis les trophées offerts par les parrains.

Le dimanche 31, lors du défilé, les propriétaires des 7 championnes recevront un trophée offert par des entreprises et des personnalités. Le plus prestigieux sera sans aucun doute celui offert par le Président de la République : un vase de Sèvres. Ce vase devait être remis par Monsieur le Préfet des Côtes d'Armor. Tenu par son devoir de réserve pendant une période électorale, Monsieur le Préfet a remis ce vase au président du concours National à l'issue de la conférence de presse du 14 mai. Ce dernier remettra le vase au propriétaire de la Grande championne.

En parallèle à la manifestation

- Le jeudi, des visites professionnelles d'exploitations agricoles spécialisées dans l'élevage de Prim'Holstein sont organisées pour les délégations étrangères (*).
- Le dimanche, des excursions touristiques seront proposées aux éleveurs exposants et leurs familles

(*) : l'ensemble des délégations étrangères seront reçues par le président du concours lors d'un pot d'accueil, le vendredi 29 mai à 11 heures à Equinoxe : **Bulgarie, Roumanie, Pologne, Belgique, Pays Bas, Suisse, Irlande, Royaume Uni, Allemagne, Etats Unis, Israël, Guinée, Sénégal, Algérie...**

Les concours départementaux

Les bovins

En parallèle au concours National va se dérouler comme les autres années le concours départemental. Seule différence par rapport à une année normale, cette année ne verra pas de concours départemental Prim'Holstein et le nombre d'animaux se trouve ainsi réduit à 250 bovins pour 7 races : 4 laitières et 3 à viande.

Programme

Vendredi

- 10 à 17 h : race normande
- 13 à 14 h et après 17 h : jugement normand par les jeunes

Samedi

- 9 h 30 à 12 h : race blonde
- 10 à 12 h : race pie rouge
- 13 à 15 h : races charolaise et brune
- 15 à 17 h : races limousine et montbéliarde

Dimanche

- 11 h 30 à 12 h 30 : présentation vaches laitières par les jeunes
- à partir de 14 h : défilé des champions

Les chevaux

Concours de poulinières non suitées samedi de 13 à 15 heures

Le concours régional de Bretagne des cidres

La 21^e édition du Concours régional de Bretagne des Produits Cidricoles (cidre, jus de pomme, pommeau de Bretagne et Fine Bretagne) aura lieu le samedi 30. Ce concours est ouvert aux cidriers et distillateurs professionnels de Bretagne. 95% des volumes de cidre et produits dérivés produits en Bretagne sont représentés soit plus des 2/3 des transformateurs. Ce Concours est aussi ouvert aux particuliers des côtes d'Armor qui élaborent du cidre pour l'autoconsommation.

La dégustation des échantillons aura lieu le samedi matin de 9h30 à 11h45. Les 4 produits seront jugés par 17 jurys de 4 personnes (68 dégustateurs) ; à noter la présence d'enfants dans les jurys jus de pomme.

La proclamation des **résultats** aura lieu **de 14h00 à 15h00 dans le Hall 2.**

A la découverte du lait

La lait, un thème tout naturel pour Terralies 2009. Ainsi Terralies invite le visiteur à cette découverte du lait de trois façons : Visiter le Village du Lait, suivre la Route du lait ou rencontrer les collégiens du Pays de Saint-Brieuc.

Le Village du lait

Le Village du lait est un espace pédagogique de 1400 m² pour tout savoir sur la vache et le lait. Il a été conçu et pensé par Terralies avec le concours actif du CNIEL. Le visiteur pourra par exemple :

- Découvrir l'**histoire** du lait depuis la préhistoire et en Côtes d'Armor
- Assister à la **traite** et traire une vache
- Caresser des **veaux**
- Nourrir les vaches et l'écouter **ruminer**
- Comprendre l'insémination artificielle
- Découvrir la transformation du lait et la richesse des produits laitiers costarmoricains
- Faire du **beurre**
- **Cuisiner** les produits laitiers et les **déguster**
- Découvrir les caractéristiques des produits laitiers en jouant au **casino**
- Boire du lait
- Se faire prendre en **photo** avec Ultimate la vache de l'affiche
- S'émerveiller devant les vaches carrées de l'**artiste** Pépito

La Route du lait

La Route du lait est un **fil rouge** pour poursuivre cette découverte. A l'aide d'une signalétique appropriée le visiteur sera invité également et à titre d'exemple à :

- Parcourir la plus grande étable de Bretagne avec ses **800 bovins**
- S'étonner avec la **robotique** en élevage : traite, pousse fourrage,...
- Voir des génisses nourries au **yaourt**
- Echanger avec les acteurs de la filière
- Acheter du lait à l'aide du **distributeur de lait** urbain
- Gagner une **caricature** de vache avec la Chambre d'agriculture

Les collégiens à la découverte du lait

Sept collèges du Pays de Saint-Brieuc sont allés à la découverte de la filière laitière ce printemps. Le collège Racine sera les trois jours à Terralies pour présenter les travaux des élèves.

Les animations des « Produits laitiers »

■ **Histoires au fil du lait**

Quoi de plus naturel que le lait, ce liquide nourricier qui accompagne depuis toujours l'homme. Histoire de l'homme qui, de chasseur, devient éleveur nomade, avant de devenir agriculteur, il y a bientôt 12 000 ans. Histoire des sciences et des techniques qui ont progressé selon les découvertes et que l'on retrouve illustrée sur la fresque chronologique géante qui sera présentée et commentée sur Terralies . **Une découverte historique** pour que devant son bol de lait, en regardant sa tartine beurrée ou encore lors d'un face à face avec son fromage préféré, le visiteur revive quelles aventures extraordinaires ces aliments familiers et quotidiens ont traversé depuis leurs origines jusqu'à aujourd'hui.

La fresque présentée est extraite de l'exposition « Histoires, au fil du lait » conçue et produite par le CNIEL.

■ **De l'herbe au lait**

Comment et quand une vache produit-elle du lait ? Qu'est-ce qu'un lait de bonne qualité ? Quel est l'impact de l'élevage laitier sur les paysages ruraux ? Comment les vaches sont-elles traitées ? Autant de questions qui sont abordées et trouvent réponses dans cette exposition destinée à mieux faire connaître le travail de l'éleveur laitier.

Une **exposition conçue et réalisée par le CNIEL et l'Espace des Sciences** - Centre régional de culture scientifique, technique et industrielle. (Espace des sciences - Les Champs Libres - 10, cours des Alliés - 35000 Rennes - Tél. : 02 23 40 66 40 - www.espace-sciences.org)

■ **La salle de traite du professeur Lactus**

En présence permanente et avec le concours d'éleveurs laitiers de la région, le professeur Lactus va déployer sa remorque de traite dans les allées du village du lait. Une fausse vache peut-être, mais tout le reste est bien réel sur la salle de traite mobile des produits laitiers. Pour tout comprendre du processus magique de la production du lait, de la rumination à la traite, en passant par l'alimentation de l'animal ou encore son bien-être.

■ **C'est quoi le lait ?**

Les produits laitiers invitent les petits et les grands à découvrir et à comprendre comment le lait issu des vaches à la ferme devient un produit laitier après son passage dans une entreprise de transformation. Une explication pour tous avec des outils adaptés à chacun :

- Le grand album « la fête du lait » pour les petits,
- La fresque « Les Métamorphoses du lait » pour les plus grands,
- Les process de transformation laitiers de A à Z pour ceux qui veulent tout savoir.

■ **Ma santé le LAIT'M**

Le PNNS (Programme National Nutrition Santé) recommande la consommation de 3 produits laitiers par jour. Ce programme mis en place en 2001 a pour objectif d'améliorer l'état de santé des français en proposant des recommandations alimentaires. Les produits laitiers ont leur place dans ces recommandations, et il y est donc conseillé de manger 3 à 4 produits laitiers par jour. Les besoins nutritionnels de l'organisme diffèrent selon les périodes de la vie (croissance, grossesse, vieillesse...), mais à tout moment le lait et les produits laitiers ont leur place à chaque repas. Venez le découvrir autour de la table de casino la plus saine de France, et la plus riche en réponse aux interrogations. En relais, l'équipe des **diététiciennes** des Produits Laitiers, devenues croupières pour l'occasion, pour faire jouer a Ma Santé je LAIT'M.

■ **Le beurre, provocateur du goût**

100 % naturel, la fabrication du beurre est inchangée depuis... au moins cinq mille ans! Les étapes de la transformation sont les mêmes depuis toujours : recueillir la crème du lait, la laisser mûrir, la baratter, puis achever l'élaboration du beurre par le lavage puis le malaxage. Encore quelques questions ? **En collaboration avec le Lycée de la Lande du Breil (Rennes)**, venez assister à des fabrications de beurre ... et, c'est tellement bon, en déguster en tartinage.

■ **Trop facile la cuisine avec les produits laitiers**

Si les produits laitiers sont nos amis pour la vie, ils sont aussi nos amis en cuisine. N'entrent-ils pas naturellement dans une majorité de recettes ? Lait, crème, beurre, ultra frais et fromage n'apportent-ils pas la douceur, l'onctuosité, le goût et le caractère à un plat ? ...

- aussi à l'aise dans le sucré que dans le salé, le lait se lie d'amitié avec les oeufs, les farines, il se coule dans les moules comme dans les sauces, en allonge d'autres
- avec le beurre, véritable exhausteur de goût, la cuisine prend de l'éclat, de l'ampleur, c'est la danse des saveurs, des textures. Il s'infuse, se façonne, s'émulsionne ...

- la crème, vraie caméléon en cuisine, capable d'améliorer et d'affiner le goût, de transformer une texture, de lier une sauce mais également de jouer sur la présentation des plats ...
- plus ou moins arrondie par les matières grasses, l'acidité des yaourts, fromages blancs et autres petits suisses offre une réelle fraîcheur en bouche. Cette caractéristique n'est pas à négliger lorsqu'il s'agit de les associer en cuisine à d'autres ingrédients.
- outre les innombrables possibilités en matière de goût (avec autant de familles, les arômes se démultiplient du fruité au piquant avec des notes de foin, champignons, noisettes, oignons, crèmes, beurres, bouillon etc.), les fromages, quels qu'ils soient, apportent moelleux, fondant ou croustillant en cuisine.

A la poêle, au four, au wok, ... Peu importe, l'essentiel sera de passer faire un tour en cuisine ! Un tour à la cuisine des produits laitiers pour des animations instructives auprès d'un conseiller culinaire du pôle culinaire national des produits laitiers. Trucs, astuces, tours de main, ... trop facile la cuisine !

Une animation mise en place et coordonnée par l'équipe des Cercles Culinaires de France (8 rue du 7ème Régiment d'Artillerie – CS 41208 - 35012 RENNES - Tél 02.99.31.45.45 - <http://www.cercleculinaire.com>)

Le CNIEL

Le CNIEL, Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière, a été créé en 1973 par les trois fédérations nationales les plus représentatives de l'ensemble des professionnels du lait : celle des Producteurs de Lait (FNPL), celle des Coopératives Laitières (FNCL) et celle de l'Industrie Laitière (FNIL)

En France, le CNIEL

- organise l'économie laitière de façon plus cohérente,
- associe plus étroitement la profession aux décisions des pouvoirs publics, notamment en matière de gestion des marchés et de sécurité alimentaire,
- développe une politique contractuelle,
- suscite dans les régions l'établissement de structures et de procédures interprofessionnelles,
- contribue à la création d'un système permanent d'information économique.

En collaboration avec les acteurs de la filière laitière, le CNIEL

- définit et met en oeuvre des programmes de recherche d'intérêt collectif,
- participe à la recherche nutritionnelle et à la diffusion de ses résultats
- organise la promotion collective des produits laitiers et en valorise l'image, sous le nom "Les Produits Laitiers".

En savoir plus :

- <http://www.produits-laitiers.com> et <http://www.cercleculinaire.com>
- Annie BLAISE – Service de Presse CNIEL - ablaise@cniel.com – 06 64 98 68 35
- Yannick GUEGUEN - Direction de la Communication CNIEL - ygueguen@cniel.com – 06 77 50 28 41
- Freddy THIBURCE - Directeur des Cercles Culinaires de France - fthiburce.cniel@cercleculinaire.com - 06 22 53 74 34

Les animaux de la ferme

Voir les animaux de la ferme est la motivation première des familles qui viennent à Terralies et voir les concours, celle des professionnels. La présence d'animaux est un point de convergence entre le public professionnel et le public non agricole et fait le succès du salon.

A Terralies le visiteur retrouve tous les animaux de la ferme traditionnelle bretonne et même plus cette année.

Les vaches

En totalisant les vaches du concours national, les bovins du concours départemental et ceux de la vente aux enchères, cela fait pas moins de 800 bovins répartis en 9 races : **Prim'Holstein, normande, pie rouge, montbéliarde, brune, charolaise, limousine et blonde d'Aquitaine** et un exemplaire de la race **pie noire bretonne**. 800, c'est beaucoup plus qu'au Salon de l'Agriculture. Vous pouvez imaginer les besoins logistiques nécessaire pour les loger, les nourrir, les abreuver et les traire.

Les moutons

Les moutons seront présents à Terralies mais en nombre inférieur à l'habitude. Les troupeaux sont en cours de vaccination contre la FCO (fièvre catarrhale ovine). Ils ne sont autorisés à circuler qu'après un délai de 30 jours. La majorité n'aura pas atteint ce délai à la date de Terralies .

Comme l'an passé, les samedi et dimanche après-midi se dérouleront des séances de **tonte de moutons**. La tonte sera assurée par Eugène Burlot qui a participé aux championnats d'Europe de tonte. De même le dimanche vous assisterez à des démonstrations de chien de troupeau.

Les chevaux

Au delà du concours de poulinières très impressionnant du samedi après-midi, un ensemble d'animations auront lieu le dimanche toute la journée : reprise montée, jeux équestres et maniabilité attelage. Ne pas oublier de venir caresser la jument et son poulain ainsi que l'âne présents les trois jours.

Les poules, les canards et lapins

Animaux très prisés des enfants, les animaux de basse-cour seront bien présent dans le poulailler de Terralies. Vous pourrez assister à la **naissance d'un poussin** et le

prendre dans vos mains, découvrir tout ce qui se cache sur la coquille d'un œuf. Cette année le poulailler s'enrichit par la présence de canards et de lapins.

■ **Les chiens**

Le chien, un fidèle et actif compagnon de l'agriculteur, est toujours présent à Terralies :

- Le chien de chasse avec une présentation des différentes races
- Le **chien de troupeau** avec, le dimanche, des démonstrations de déplacement de moutons avec l'impressionnant Border Collie

■ **Les cochons**

Dans le Village du cochon quatre ateliers attendent le visiteur pour comprendre comment sont élevés les cochons : leur quotidien, leur logement, leur alimentation, leur reproduction. Tout cela avec la présence d'une **truie et de ses porcelets** et de porcs de différents âges, d'une maquette de porcherie, d'échantillons d'aliments, d'un quizz... et même d'une invitation à dessiner pour les tout petits.

Le Village du cochon est animé par les techniciens de la Chambre d'agriculture et pour la première année par des producteurs de porcs affiliés à la marque « **Cochon de Bretagne** ».

■ **Les alpagas**

Nouveaux venus à Terralies, ces cousins du lama, originaires des Andes et producteurs de laine, vont faire sensation. Ils seront une dizaine, venus de l'ouest des Côtes d'Armor, prêts à se faire caresser et à montrer la qualité exceptionnelle de leur laine destinée de façon privilégiée à la haute couture.

Agriculture et environnement

— L'énergie

La question de l'énergie intéresse Terralies depuis plusieurs années. Le salon en avait fait son thème en 2008. Cette année le visiteur retrouvera la maquette de 25 m², au contenu amélioré, pour **comprendre les émissions** de gaz à effet de serre de l'agriculture et découvrir comment les agriculteurs peuvent **réduire ces émissions**, leurs **consommations énergétiques** et **produire des énergies** renouvelables (biomasse, solaire, éolien...). Elle montre aussi le stockage du carbone dans les sols agricoles.

A proximité de la maquette et dans le Village des entrepreneurs les exposants en lien avec l'énergie sont encore plus nombreux que l'an dernier. Ils proposent des solutions pratiques pour économiser l'énergie ou en produire : photovoltaïque, petit éolien...

— La Goutte d'eau

La Goutte d'eau est un espace de Terralies dédié à la question de **l'eau** et de **l'agronomie**. Cet espace conçu pour accueillir les professionnels est également un lieu privilégié pour **s'informer des actions mises en place par les agriculteurs en faveur de l'environnement**. Il est animé par la Chambre d'agriculture en partenariat avec les apiculteurs, les chasseurs et la Ville de Saint-Brieuc. C'est également un lieu de pédagogie pour reconnaître les plantes, découvrir les insectes nuisibles et auxiliaires, observer les abeilles et comprendre la circulation de l'eau dans la nature et à la ville grâce à une **maquette de 20 m²** interactive. Sur la partie professionnelle du stand, les agriculteurs pourront s'informer sur le nouveau service Internet « **Mes Parcelles** » qui utilise la technique du téléphone 3G et le programme de la deuxième édition **d'Innov'Action**, la semaine de l'innovation du 23 au 26 juin.

— L'espace Bio

La Chambre d'agriculture est pleinement investie dans le développement de l'agriculture biologique et le fait savoir. Pendant les trois jours sur son stand dédié à la bio elle initie le visiteur à la reconnaissance des produits bio dans le panier de la ménagère, lui fait découvrir les insectes auxiliaires des cultures et lui fait déguster du lait bio.

Matériel et services

Le Village des entrepreneurs et le Parc du matériel sont le cœur professionnel de Terralies. Les partenaires et les fournisseurs de l'agriculteur (appro, collecte, services, équipement d'élevage et machinisme...) y sont rassemblés en intérieur et en extérieur. Lieu d'affaires et de rencontre privilégié des professionnels, cet espace offrira de nombreuses animations, démonstrations ou expos.

A noter en particulier la présence de :

- **Matériel de traction, culture ...**
- **Motoculture de plaisance**
- **Elevage** : alimentation, traite, contention, services...
- **Nouvelles technologies** : vidéosurveillance, pocket PC, logiciels (Mes P@rcelles...)
- **Robotique** : traite, affouragement...
- **Energie** : économie ou production d'énergie
- **Services à l'agriculture** : banque, assurance, comptabilité...
- **Chambre d'agriculture** : S'informer sur l'accompagnement des agriculteurs de l'installation à la transmission

Alimentation et dégustation

La Grange gourmande

Parler d'agriculture invite naturellement à parler alimentation et c'est pour le plus grand plaisir des papilles. Dans la Grange gourmande, nom donné au salon de l'alimentation de Terralies, on peut voir, déguster ou acheter des produits régionaux.

Faites le plein de produits fermiers

Dans la grange Gourmande, le réseau Bienvenue à la ferme expose ses produits et ses activités d'accueil à la ferme : fermes pédagogiques, fermes équestres, goûters d'anniversaire à la ferme. Il propose de déguster sur place la **Pause fermière**.

Les cidres des Côtes d'Armor

Sur l'espace cidre dans le hall Nicolas, le CIDREC des Côtes d'Armor tiendra un bar à cidre dans lequel seront mis en vente les cidres des cidriers adhérents à la Route du Cidre en Côtes d'Armor. Ils proposeront aussi des galettes saucisses.

Le CIDREC présentera :

- les **stations météorologiques** installées dans les vergers de pommes à cidre du département pour aider les producteurs à mieux raisonner la lutte contre les maladies et les ravageurs,
- Les **nichoirs à oiseaux** (chauve-souris et mésange) prédateurs d'insectes nuisibles aux pommiers.

Le dimanche l'Association « Les mordus de la Pomme » réalisera des démonstrations de greffage et présentera les variétés locales de pommes à cidre et pommes de table.

L'odyssée du sucre

Le **Cedus** (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre), partenaire de Terralies, accueillera petits et grands sur son nouveau stand. Tous les visiteurs pourront assister à diverses démonstrations, dégustations et découvrir, pour la première fois aux Terralies, la toute dernière animation du Cedus.

- « **L'Odyssée du Sucre, voyage à travers le corps humain** »

Ce show unique, accessible à tous les publics, associe images de synthèse, son, photos et effets spéciaux pour faire découvrir de façon ludique et pédagogique la place du sucre dans l'équilibre alimentaire. Petits et grands sont invités à entrer dans la salle de spectacle et à vivre le parcours d'un morceau de sucre à travers le corps humain. Accompagné par un son caverneux, le spectateur embarque pour une aventure extraordinaire de 7 minutes qui dévoile, sur 3 écrans, les nombreux secrets de notre organisme. Carburant des muscles et du cerveau, le sucre est en effet un aliment essentiel et indispensable au bon fonctionnement du corps humain.

- **Les desserts de Vincent Boué** : chaque jour, Vincent Boué, chef pâtissier, proposera de nombreuses recettes délicieuses et faciles à réaliser chez soi, que les visiteurs pourront déguster sur place. Il réalisera ainsi devant le public plusieurs recettes sucrées. Et pour faire durer le plaisir à la maison, de nombreux conseils et astuces seront dévoilés aux visiteurs tout au long des trois jours.

- « **A chaque sucre son utilisation** » : sucre blanc, brun ou roux, en morceaux ou en poudre..., l'univers du sucre comprend 9 variétés, aux saveurs, aux arômes et aux usages spécifiques. Les visiteurs pourront tout savoir sur cet aliment indispensable très utile en cuisine et en apprécier les différences à travers la dégustation de crêpes délicieusement... sucrées !

- Enfin, les gourmands se régaleront avec des **barbes à papa** offertes pour l'occasion.

Les desserts de Vincent Boué

10 H 00 : Panna cotta de mangue (*Une verrine tendance au parfum exotique*)

11 H 00 : Amandin (*Un petit gâteau moelleux à la crème de marron et aux amandes effilées*)

12 h 00 : Cannelés, coulis d'agrumes (*Mini cannelés bordelais au cœur coulant*)

14 h 00 : Aumônière de bananes rôties (*L'alliance de la crêpe et des fruits*)

15 h 00 : Verrine d'ananas aux saveurs orientales (*Mini brunoise d'ananas aux parfums d'amandes, de figues, de dattes et d'épices*)

16 h 00 : Cœur de chocolat et sa confiture framboise pépins (*Un fondant tout chocolat rehaussé d'une confiture crunchy*)

17 h 00 : Parfait glacé à la vanille et à l'orange, caramel au beurre salé (*Un dessert glacé rafraîchissant*)

18 h 00 : Mousse chococaramel, croustillant praliné (*Tout le plaisir du chocolat, du caramel et du praliné*)

■ **Les Côtes d'Armor dans votre assiette**

6 entreprises agroalimentaires ayant des unités de production en Côtes se sont regroupées sur un stand commun, portant le nom de « **Produit en Côtes d'Armor** », pour dire d'une seule voix aux costarmoricains que tout ce qui est dans leur assiette est produit dans le département et que c'est un double atout : **atout économique** en générant de l'emploi, **atout alimentaire** en garantissant des produits de qualité, tracés et locaux.

Les produits présentés seront regroupés par filière : **légumes, viande bovine, charcuterie, volaille, produits laitiers et desserts**. Ils feront l'objet de **dégustations** et **d'animations culinaires**.

Ces entreprises sont :

- Cochon de Bretagne
- Coopérative de Broons (Delmotte et Fermiers d'Argoat)
- Eolys (Guingamp et Loudéac)
- LDC (Lanfain)
- Prince de Bretagne (UCPT Paimpol)
- SVA Jean Rozé (Abattoir de Trémoré)

■ **Les animations et dégustations du Village du lait**

Dans le Village du lait les produits laitiers se mettent en quatre pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs. Vous y serez invité par exemple à :

- Déguster une tartine de beurre
- Participer à des animations culinaires suivies d'une dégustation
- Suivre les conseils d'une diététicienne
- Boire un verre de lait

Emploi

■ Viv'Emploi

L'emploi est un des axes majeurs de Terralies . L'agriculture est le premier employeur du département avec près de 20% des actifs et elle veut le faire savoir.

L'espace de l'emploi prend le nom de l'opération Viv'Emploi, organisée en janvier par les acteurs de l'emploi et de la formation agricole costarmoricains. Ces derniers sont réunis à Terralies sur cet espace commun. Ils feront découvrir la diversité des **métiers** du monde du vivant, les **perspectives d'emploi** importantes dans ce secteur et la richesse des filières de formation implantées dans le département.

Venir sur l'espace Viv'Emploi est une opportunité pour **les jeunes** préparant leur orientation et **les actifs** à la recherche d'un nouveau métier.

■ Village des entrepreneurs

Le Village des entrepreneurs rassemblant un nombre important d'entreprises opérant dans le monde agricole. Ces entreprises sont aussi des employeurs qui recrutent. Venir à Terralies est une vraie opportunité pour les demandeurs d'emploi ou les étudiants pour les rencontrer.

Jeux et culture

■ Voyage sur Mars en sièges dynamiques

Les sièges sensoriels dynamiques 4D reviennent à Terralies avec un nouveau film : « **Voyage sur Mars** » et l'incontournable « **Voyage de la goutte d'eau** ». Deux aventures extraordinaires pour petits et grands, riches en enseignement et en sensations.

■ Les vaches carrées de Pépito

« **Carrément vache** » c'est le nom d'une exposition de peintures insolites de vaches appartenant à **Quai des bulles** de Saint Malo. **Pépito**, son auteur, ne sait dessiner que des vaches carrées ! Il sera présent pendant les trois jours et invitera les enfants à le suivre, crayons à la main.

■ **Les photos d'Alice Bertrand**

Alice Bertrand, artiste-photographe, revient avec de nouvelles photos qu'elle a prise pour Terralies autour du thème du lait : « **Producteurs de lait : entre Vosges et Bretagne** ». Nous reverrons aussi son exposition sur les jeunes agriculteurs.

Photos d'aujourd'hui avec Alice Bertrand ; photos d'hier aussi à Terralies avec une exposition montrant le chemin accompli par l'agriculture depuis un siècle.

■ **Se faire prendre en photo avec Ultimate**

Ultimate, la vache de l'affiche sera traitée comme une princesse dans le Village du lait. Alice Bertrand mettra ses talents à contribution pour prendre les visiteurs en photo avec Ultimate. Il en coûtera 3 euros.

■ **Gagner une caricature de Malo Louarn**

Le bédéiste de l'école belge Malo Louarn sera présent sur le Stand de la Chambre d'agriculture samedi et dimanche. Sa mission faire des caricatures. Il faudra au préalable la gagner au Village du lait ou sur la Goutte d'eau.

■ **Le Ferme des enfants**

Cette animation phare de Terralies a reçu de nouveau le soutien de l'Inspection Académique. quarantaine classes participent au concours qui offre aux lauréats une visite à Ouest-France, au Haras de Lamballe ou une journée en ferme pédagogique et à chaque enfant des petits cadeaux.

Les classes ont eu la possibilité de fabriquer l'animal de la ferme de leur choix ou bien du matériel, ou encore un bâtiment. Cependant cette année nous les avons invitées sans obligation à s'inscrire dans le thème du lait.

Ce sont les visiteurs qui voteront pour leur animal préféré !

Les réalisations des enfants sont mises en scène dans un écrin de verdure réalisé par le service espaces verts de la ville de Saint-Brieuc.

Comme l'an dernier seront exposés avec les œuvres le projet pédagogique accompagnant leur réalisation ainsi qu'une fiche d'identité des matériaux utilisés pour la fabrication, en mettant en valeur leur recyclabilité.

■ **Et aussi**

Quads miniatures et trampolines pour les enfants, livres et modèles réduits agricoles pour les plus grands, **automates** en mouvements sur la campagne d'antan...

Informations pratiques

www.Terralies .com

Dates : vendredi 29, samedi 30 et dimanche 31 mai 2009

Horaires : 9 heures à 19 heures sans interruption

Lieu : Parc des expositions de Saint-Brieuc (Espace Brézillet)

Accès : voir plan sur le blog www.terralies.com

Entrée : - 7 €

- 4.50 € pour les lycéens et étudiants
- Gratuit pour les enfants jusqu'à la 3^e et les personnes handicapées
- 6 € pour les porteurs de la carte Cézam

Billets en vente : Fnac - Carrefour - Géant - Magasins U - Intermarché
www.fnac.com ; www.francebillet.com ; www.carrefourspectacles.com
0 892 692 694 (0.34€ TTC/min)

Navette gratuite :

Dimanche 31 mai de 13h30 à 19h30, toutes les 10 minutes (parking de la Ville Grohan)

Se restaurer à Terralies

- Repas : 15 € (boisson et café compris) 9 € enfants
- Formule pose fermière : 6 € 50
- En extérieur : sandwiches, frites, galette saucisse, kébab, confiseries...

Argent : distributeur automatique de billets à l'entrée

Un séjour vert pour une famille à gagner

Le billet d'entrée à Terralies donne le droit de participer au tirage au sort d'un séjour vert pour une famille à valoir sur le catalogue Bienvenue à la ferme pour un montant maximum de 1500 €. Ce séjour est offert par Terralies et les Produits laitiers.

Contact Presse : Hubert Viannay : 02 96 79 21 30 – 06 26 03 75 56

Les partenaires de Terralies 2009

Les membres de l'association Terralies :

- Chambre d'Agriculture
- Société Départementale d'Agriculture
- Zoopôle
- Fédération des Coopératives

Membre associé :

Conseil Général des Côtes d'Armor

Les Partenaires :

- Armor Prim'Holstein
- Ville de Saint-Brieuc
- Saint-Brieuc Agglomération
- Conseil Régional
- Pays de Saint-Brieuc
- Les Produits laitiers
- Interbovi Bretagne
- Cedus
- Crédit Agricole
- Groupama Loire-Bretagne
- CER France Côtes d'Armor
- Bretagne Contrôle Laitier