

## CE WEEK-END. La foire agricole de retour

Puisieurs animations sont prévues ce week-end sur le boulevard Vauban à l'occasion de la foire agricole de la Picardie maritime. Concours de charolais et du meilleur gâteau battu, défilé de mode en lin, repas spectacle...

**18 000 visiteurs.** La foire agricole de la Picardie maritime fait son grand retour sur le boulevard Vauban. Une manifestation qui aura cette année un caractère particulier avec de nombreuses animations et surtout des concours au programme.

La foire agricole servira en effet de support au concours interrégional de la race charolaise et au traditionnel concours de gâteau battu. Autre nouveauté : un défilé de mode en lin ainsi qu'un repas-spectacle le samedi soir pour apporter une note festive à la manifestation.

### Tous les deux ans

Depuis la réussite de la finale nationale de labour, Pays en foire, organisée par les jeunes agriculteurs de l'arrondissement d'Abbeville, voulant maintenir le dynamisme des cantons en organisant un nouvel événement grand public afin de mettre en valeur leur profession, leur passion et leurs produits.

Après une mise en veille d'un an, la foire agricole a fait son grand retour à Abbeville en 2012 et en 2013 avec une édition désormais tous les deux ans. Autrefois appelée « Foire aux Herbagères », la foire agricole est organisée par la FDSEA 80 en partenariat avec la mairie d'Abbeville, la chambre



Comme en 2013, un concours de race charolaise sera organisé

d'agriculture de la Somme et les jeunes agriculteurs du département.

Une manifestation grand public qui a plusieurs objectifs : Faire découvrir l'agriculture de la Picardie maritime et sa grande diversité comme l'élevage laitier, la production de plants de pommes de terre ou encore la vente en circuit court à la production pour les industries agro-alimentaires.

Promouvoir le métier d'agriculteur et les métiers de l'agriculture. Montrer le dynamisme des agriculteurs de l'arrondissement d'Abbeville. Promouvoir l'agriculture auprès du grand public

afin de faire connaître ce métier à un public urbain non agricole au travers d'animations comme la présentation d'animaux et la découverte de produits du terroir. Fédérer les partenaires du monde agricole et du monde rural autour d'un même projet.

Les exposants et animations ne manqueront pas lors de cette manifestation qui avait réuni environ 18 000 visiteurs en 2012 et 2013. La foire agricole sera scindée en cinq pôles sur le boulevard Vauban.

### Un marché du terroir

Le pôle végétal : Les principales coopératives céréalières du secteur d'Abbeville seront présentes mais aussi le lycée agricole de la Baie de Somme qui en partenariat avec les étudiants des MFR met en place de réelles cultures de blé, pommes de terre, lin colza...

Le marché du terroir : Les producteurs du terroir de Picardie Maritime exposeront leurs pro-

ductions sur le site avec quelques dégustations.

Parmi eux, un producteur d'escargot, des producteurs de gâteau battu, des producteurs de fruits et légumes de l'association du Panier de la Baie, la filière céréales avec la baguette Avocette et les Moulins de Riquier. Des producteurs de cidre et de bière seront également présents.

Le pôle animal : de nombreuses espèces et races d'animaux seront présentées lors de la Foire Agricole.

L'association Ovine de Nord Picardie (AONP) et ses différents producteurs présenteront les races Charolaises, Texels et Suffolk ainsi que les moutons de pré-salés.

Picardie Lait proposera des animations afin d'expliquer l'ensemble de la filière laitière, du lait de vache au beurre ou au yaourt.

Les éleveurs feront défiler les vaches tout au long de la journée en présentant les différentes races que l'on peut observer dans la région : Holstein, Charolaises, Blonde d'Aquitaine,

### Le programme

**Samedi 13 juin :**  
14h : Ouverture au public et inauguration  
14h30 : début du concours de la race charolaise sous le chapiteau-ring  
15h : remise de prix du concours des prairies fleuries  
15h à 17h : concours du meilleur gâteau battu  
19h : fermeture des stands  
19h30 : concert de la compagnie Amuseon suivi d'un cocktail dînatoire et bal (sur réservation)  
**Dimanche 14 Juin**  
9h : Ouverture au public  
11h : Présentation des races ovines sous le chapiteau-ring  
11h45 : Défilé de mode en lin  
De 12h à 14h : menu du terroir sous chapiteau (sur réservation au 03 22 53 30 31)  
15 euros/adulte, 8 euros/enfant  
De 14h à 17h : Présentation de races bovines et présentation des vainqueurs du concours de Charolais  
15h : Défilé de mode en lin  
17h30 : remise de prix du concours de charolais  
19h : fin de la Foire Agricole

Limousine, Normandes, Aubrac et Montbéliardes. Petits et grands pourront ainsi découvrir les vaches de tout près.

Le pôle « machines » : de nombreux concessionnaires de matériels agricoles exposeront attrapeuses à pommes de terre, tracteurs, remorques... aussi bien à leurs clients agriculteurs qu'au public. Les visiteurs pourront ainsi découvrir les nouvelles technologies (GPS, modélisation...) en agriculture et la taille des engins agricoles ainsi que leur utilisation.

Le Village Entreprise : ce pôle réunira les sociétés de service en agriculture, telles que la FDSEA, Syndicat Agricole à l'origine de l'événement, le Centre de Gestion et de Comptabilité, les banques et assurances, la Chambre d'Agriculture mais également les Instituts de formation comme les Maisons Familiales Rurales et le Lycée Agricole de la Baie de Somme.

L'objectif de la Foire Agricole étant de promouvoir le métier d'agriculteur, il est important de parler des formations en agriculture d'où la présence des écoles mais aussi de celle des Jeunes Agriculteurs avec le pose à terre qu'ils ont réalisé pour attirer l'attention des plus jeunes vers l'agriculture et susciter de nouvelles vocations.

Côté restauration, les visiteurs pourront prendre part au repas qui sera servi sous chapiteau le dimanche midi (500 couverts) dîner au menu : escargot du Marquenterre et pointe d'asperge du Vimeu ; pièce de charolais de Somme grillé et beurre d'ail des ours ; friture de grenailles et salicornes lardées ; trio de fromage de Picardie ; mariage du gâteau battu et fraise arrosée de miel. Réservation au 03 22 53 30 31.

La foire agricole, une manifestation à parcourir en famille, les enfants pouvant approcher moutons, vaches et autres animaux tandis que les parents peuvent faire le plein de produits du terroir.

Y.D

### → Repas spectacle le samedi soir

La foire agricole de Picardie maritime aura une note festive et musicale le samedi soir avec un repas dansant animé par la Compagnie Amuseon. Un « concert du terroir » avec les instruments picards qui sera suivi d'un cocktail dînatoire servir par l'Étoile du Jour, restaurant labellisé « Zéro Carbone ». Un bal sera ensuite organisé jusque 23h. Tarif : 20 € par personne. Réservations au 03 22 53 30 31.

**Eric Decarne Immoobilier**  
**Le CLOS MADELON**  
**Parc de la Bouvaque**

Parcelles viabilisées et libres de constructeur  
**03 22 31 79 59**  
11, rue du Chevalier de La Barre - Abbeville

## Une formation pour apprendre le Néerlandais

Nos proches voisins, belges néerlandophones et hollandais sont nombreux à venir séjourner en Picardie Maritime : la Baie de Somme, la richesse du patrimoine, une campagne à découvrir en vélo sont autant d'attraits qui les séduisent et les amènent à choisir notre destination.

Lors de la 3<sup>e</sup> édition des Assises du tourisme de Picardie Maritime, organisée par Baie de Somme 3 Vallées à Saint-Riquier en novembre 2014, il a été constaté une demande forte de formation linguistique en pro-

venance des professionnels de l'accueil et de l'hébergement touristiques.

Baie de Somme 3 Vallées a donc mis en place une première session d'initiation au néerlandais. Sept séances permettent aux personnels des offices de tourisme, guides en Baie de Somme, hébergements de s'initier à la langue de Rubens.

Les demandes de suivi de cette formation se sont manifestées en une demi-journée, preuve si besoin en est de l'attrait et de la volonté de ces

partenaires de se former à la pratique.

L'objectif est de se familiariser avec la culture flamande ou néerlandaise, savoir s'exprimer, connaître les petites attentions auxquelles ces visiteurs sont sensibles, mieux répondre à leurs attentes : des atouts supplémentaires pour favoriser leur décision de séjourner sur notre territoire. Prévue du 1<sup>er</sup> juin au 27 juillet, cette formation est dispensée par un formateur d'Interfor - Amiens.