



LE MAG



Tech-Ovin

By



N°1

Interview du Président du Crédit Agricole Centre Ouest :

3 mots pour décrire Tech-Ovin :

Salon spécialisé, très professionnel qui
a l'ambition de devenir le salon de
référence Européen
des ovins viande et lait.



Président du Crédit Agricole Centre Ouest
M. Bruno TARDIEU

Est-ce que le Crédit Agricole a toujours été partenaire du salon ? Pourquoi ?

Oui, nous étions présents même avant qu'il ne soit créé puisque nous avons financé l'étude de faisabilité en 1997 pour mesurer l'intérêt de faire un tel salon. Depuis, notre engagement a toujours été sans faille à leurs côtés.

Nous sommes partenaires parce que la production ovine est un élevage traditionnel de cette région et que c'est une production d'avenir :

- Pour assurer une production nécessaire à la consommation Française
- Parce que le prix des agneaux permet d'avoir une bonne rentabilité
- Parce que s'installer en production ovine demande un peu moins de capitaux que dans d'autres types d'élevages
- Parce que la production ovine est souvent complémentaire d'une autre production notamment électrique aujourd'hui grâce à l'agrivoltaïsme.

Comment expliquez-vous ce lien fort entre le Crédit Agricole et Tech-Ovin ?

Nous avons des liens historiques avec les organisateurs par le biais de relations professionnelles fortes. Je dirai que la baisse du cheptel ovin sur cette région nous a toujours interpellés car nous pensons que notre rôle est de maintenir un tissu de production pour pérenniser une filière locale.

L'autre raison est que pour notre caisse régionale, c'est le seul salon agricole d'envergure qui se déroule sur nos départements donc nous nous y impliquons fortement.

Infos clés :



6 & 7 septembre 2023



Idée recette :

BROCHETTE D'AGNEAU MARINÉ

Pour 4 personnes
15 min de préparation - 6h de repos



Ingrédients :

Agneau - 700 g
Citron vert - 2
Graine de Coriandre - 15 g
Huile d'olive - 2 c.à soupe
Cumin - 1 c.à café
Sel et poivre

- Dans un saladier, préparer votre marinade en mélangeant le jus des citrons verts, les graines de coriandre préalablement écrasées dans un mortier, le cumin, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Découpez l'agneau en dés de taille moyenne et ajoutez-les à votre marinade. Mélangez bien pour que la viande s'imprègne. Recouvrez le saladier d'un film plastique et placez-le au réfrigérateur pendant au minimum 6h. Pensez à mélanger la viande de temps en temps pour que toutes les parties de l'agneau soient en contact avec la marinade.
- Disposez 3 à 4 morceaux sur des grands piques, puis faites griller vos brochettes d'agneau mariné au barbecue ou à la poêle.

Quelle est l'importance de l'implication du Crédit Agricole à Tech-Ovin ?

Nous organisons sur et autour de notre stand des animations professionnelles mais aussi ludiques notamment pour les étudiants.

Le Crédit Agricole est présent grâce à la coordination de 9 caisses régionales (celles de la région Nouvelle Aquitaine et de la région Centre Val de Loire) plus de la structure nationale Crédit Agricole SA. Ceci fait une très grande force d'appui financier, logistique, humain et de démultiplication. Nous sommes le 1er partenaire privé et le financeur de tous les concours.

Interview du Président de Tech-Ovin :

Pouvez-vous présenter le salon Tech-Ovin en quelques phrases ?

Le salon national ovin, Tech-Ovin, se déroule à Bellac tous les deux ans depuis 1999 et regroupe tous les acteurs (éleveurs, professionnels, techniciens, apprenants, etc.) de la filière ovine. Il s'agit de l'unique rendez-vous français autour de l'ovin.

Quel est le but de ce salon ?

Il permet de faire le point, de progresser sur l'évolution de l'élevage et de la production ovine. Il contribue à la modernisation des exploitations par l'amélioration des performances économiques, sociales et environnementales. Il se veut acteur dans le fort enjeu du renouvellement des générations notamment en renforçant l'attractivité du métier.

Finalement Tech-Ovin c'est aussi rendre des services aux éleveurs, être à leur disposition, répondre à leurs attentes du mieux possible et innover. Tout ici à Tech Ovin est abordé et de façon de plus en plus professionnelle.

Tech-Ovin c'est aussi la convivialité : on échange, on partage et on repart « regonflé ».

Tout ne se règle pas sur le salon, mais il s'agit d'un lieu de partage qui permet aux éleveurs de s'exprimer sur leur quotidien et de pouvoir anticiper l'avenir grâce aux outils qui leurs sont présentés pendant les deux jours de salon.

Quelles sont les nouveautés 2023 ?

Pour 2023, Tech-Ovin souhaite prendre une nouvelle dimension en se positionnant comme une « plateforme » européenne permettant de mettre en avant les actions menées et à mener, articulées autour des expertises déjà entreprises telle que Greensheep (programme européen multi-partenarial visant à réduire l'empreinte carbone des élevages ovins en Europe).

3 mots pour décrire Tech-Ovin :

Europe – Professionnel - Convivial



Président de Tech Ovin
M. Claude SOUCHAUD

Concours :

Tech-Ovin
LE SALON NATIONAL DU MOUTON
BELLAC - HAUTE-VIENNE - NOUVELLE-AQUITAINE

CONCOURS SELFIE
175€ de gains

OUVERT À TOUS!

Soyez originaux !

POSTEZ LA PHOTO SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX :
@TechOvin @Tech_Ovin

OU ENVOYEZ-LA PAR E-MAIL :
concours.techovin@gmail.com

AVANT LE 31 JUILLET 2023

Partenaire du concours

Tech-Ovin
LE SALON NATIONAL DU MOUTON
BELLAC - HAUTE-VIENNE - NOUVELLE-AQUITAINE

BERGER FUTÉ
2000€ de gains

OUVERT À TOUS!

PARTAGEZ VOS ASTUCES
MISES EN PLACE
SUR VOS EXPLOITATIONS

DOSSIER TÉLÉCHARGEABLE SUR :
www.techovin.fr
(onglet « présentation du salon »)

ET À RETOURNER DUMENT COMPLÉTÉ À :
concours.techovin@gmail.com

AVANT LE 21 JUILLET 2023

Partenaire du concours