

Tour de France des Ovinpiades mondiales

La France a accueilli la 3ème Coupe du Monde des Jeunes Bergers du samedi 25 mai au samedi 1er juin 2024 et tous ont découvert l'emblématique Bergerie Nationale pour connaître le podium des 3 meilleurs jeunes bergers du monde.

Après 10 ans d'absence, la France relance les Ovinpiades mondiales. Une quinzaine de délégations étrangères ont participé à la 3ème « Coupe du Monde des Jeunes Bergers ». Ainsi une trentaine de jeunes âgés de 18 à 26 ans, suivant une formation agricole ou déjà en activité, se sont disputé le titre de Meilleur Jeune Berger du Monde du 25 mai au 1er juin 2024 dans un format itinérant.

Après avoir été accueillis à Paris, tous les compétiteurs ont embarqué dans un bus vers le Limousin, l'Aveyron, l'Auvergne, la Bourgogne et la Bergerie Nationale de Rambouillet pour découvrir la diversité de l'élevage ovin français. Ils ont retrouvé les épreuves mythiques des Ovinpiades nationales et quelques nouveautés comme la tonte et la pose de clôture mobile en quad.

Un concours français devenu mondial

En France, dans les prochaines années, plus d'1 éleveur de brebis sur 2 partira à la retraite.

C'est dans un contexte de revalorisation de cette filière qu'INTERBEV Ovins et l'ensemble de la filière ovine organisent les Ovinpiades des Jeunes Bergers depuis 2005, que les Championnats Européens sont organisés annuellement et qu'après 10 ans d'absence, les Ovinpiades mondiales font leur retour en France.

La 1^{ère} Coupe du monde des jeunes bergers a été organisée en 2011 par la Nouvelle Zélande (à Oamaru). L'année suivante, les professionnels ovins ont décidé de fonder l'Association Internationale pour créer un réseau dynamique de la formation agricole, favoriser les échanges entre les jeunes et l'installation de futurs éleveurs de brebis.

La 2^{ème} coupe du monde a été organisée par la France, en 2014 lors du Sommet de l'élevage en Auvergne.

Le Championnat au niveau Européen est lui organisé chaque année lors de la finale nationale des Ovinpiades au Salon International de l'Agriculture.

Aux 4 coins du monde, susciter des vocations et échanger

Lors de ce concours le métier d'éleveur de brebis dévoile ses atouts pour susciter des vocations. En effet, tout comme la France, d'autres pays sont confrontés aux mêmes difficultés de renouvellement des éleveurs de brebis.

En organisant la Coupe du Monde des Jeunes Bergers, l'Association Internationale des Ovinpiades vise à favoriser les échanges autour du thème de la formation. D'autres actions sont proposées aux jeunes comme des bourses « coup de pouce » pour des stages individuels en production ovine ou des voyages d'études filière dans les pays moutonniers de l'Union européenne : Royaume-Uni, Irlande, Europe de l'Est, Italie, Espagne, etc...

Les objectifs et intérêts de ces stages et voyages sont multiples : susciter l'intérêt des jeunes pour l'élevage ovin, découvrir et apprécier les modes de pratique des professionnels des filières ovines d'autres pays tous secteurs confondus, connaître les modes d'enseignement sur la thématique ovine chez les voisins européens, constituer un « carnet d'adresses » européen de la filière ovine...

Près de 500 jeunes ont déjà pu bénéficier de ces fonds par le passé. En relançant les Ovinpiades mondiales, la France a souhaité également relancer ce dispositif d'échange.

14 pays vivent une semaine de compétition et + encore



L
a
F
r
a
n
c
e
a
i
n
v
i
t
é
d

es nations à forte tradition moutonnaire du globe. L'Argentine, l'Arménie, l'Australie, la Belgique, le Bénin, le Canada, le Chili, la Côte d'Ivoire, l'Espagne, l'Irlande, le Pérou, le Royaume-Uni et le Togo ont répondu à l'appel !

Au cours de la dernière semaine de mai 2024, 14 pays ont été représentés par 29 candidats. Les délégations sont composées de 2 jeunes – filles et garçons – entre 18 et 26 ans (en formation agricole ou en activité depuis moins d'un an) et d'un accompagnateur, et elles se sont disputées le titre de Meilleur Jeune Berger du Monde.

Les réseaux Europe et International de la DGER se sont fortement mobilisés pour identifier, organiser et / ou accompagner en particulier les délégations issues des continents africain (Bénin, Côte d'Ivoire, Togo), américain

(Argentine, Chili, Pérou, Québec) et européen (Arménie, Belgique, Espagne, Irlande, Royaume – Uni).

Par ailleurs, certaines délégations sont arrivées une semaine en amont de l'événement et sont allées visiter des établissements agricoles (Benin, Chili, Côte d'Ivoire et Togo) et d'autres restent une semaine après l'événement (Argentine, Pérou).

La France était représentée par Iris et Benoît, meilleurs jeunes bergers 2024 sélectionnés le 24 février 2024 lors de la finale nationale des Ovinpiades au Salon International de l'Agriculture à Paris.

5 départements traversés, 6 épreuves...

Afin de faire découvrir la diversité de l'élevage de brebis, il a été choisi de réaliser une compétition itinérante mêlant épreuves, visites et échanges.

Les Ovinpiades des Jeunes Bergers sont une invitation à découvrir le métier d'éleveur de brebis de l'intérieur, à travers des gestes concrets. La compétition mondiale poursuit la tradition en reprenant les épreuves mythiques de la finale nationale, mais pimente l'expérience en ajoutant 2 nouvelles épreuves emblématiques : la tonte et la pose de clôture en quad.

And the winners are...



- Benoît, représentant la France, à la première place,
- Gaby, représentant l'Australie à la deuxième place,
- Iris, représentant la France à la troisième place.

Pour connaître le [palmarès complet](#), en savoir plus sur la [notation par épreuve](#)

Opportunités pour l'enseignement agricole

Au-delà de la compétition, cet événement est une opportunité pour valoriser l'engagement de l'Enseignement agricole dans la promotion de la filière ovine, de mettre en avant la priorité accordée à l'insertion professionnelle des apprenants formés dans l'Enseignement agricole et la volonté de contribuer ainsi au renouvellement des générations dans le secteur agricole. Surtout, l'ampleur de ce concours met en avant la dimension européenne et internationale dans la formation des futurs agriculteurs ainsi que l'ouverture des établissements agricoles français qui se concrétise à travers l'accueil d'apprenants étrangers.

L'action des réseaux Europe et International de l'enseignement agricole se sont fortement mobilisés aux côtés des

organisateurs des Ovinpiades pour faire venir leurs partenaires et contribuer ainsi à renforcer la présence des délégations étrangères en provenance des continents européen, africain et sud-américain.

Sur ce dernier point, cet événement est l'occasion de renforcer ou de construire des partenariats ou des actions mises en œuvre par les établissements d'enseignement et de formation agricoles.

Le pastoralisme : entre formation et profession

Le réseau Afrique de l'Ouest a invité 3 équipes – Bénin, Côte d'Ivoire, Togo – à participer aux Ovinpiades mondiales organisées par Inn'ovin . Chaque équipe était accompagnée d'un représentant des Fédérations nationales des communes pastorales (FNCP), faisant ainsi le lien entre la formation et la profession.

Une préparation spécifique aux Ovinpiades a été organisée dans chacun des 3 pays, d'une part in situ avec les accompagnateurs, auprès d'éleveurs et de centres ovins, d'autre part à distance avec des lycées agricoles français de 3 régions différentes réputées pour leur production ovine (PACA, Occitanie, Normandie) avec partage de conseils, documents, photos et vidéos, et en lien avec la profession ovine locale.

Du projet FSPI aux Ovinpiades

La délégation péruvienne était composée des représentants de deux établissements identifiés dans la cadre d'un projet FSPI sur l'Alimentation durable, mis en œuvre entre 2022 et 2023. Lors de ce projet, 3 établissements péruviens avaient été identifiés et mis en relation avec 3 établissements français.

S'entraîner avec le vice-champion 2024 !

La délégation chilienne venait d'un établissement du sud de la Patagonie (Coyaique), nouveau partenaire du réseau Chili

identifié lors du dernier forum franco-chilien de l'enseignement agricole organisé en 2022. C'était donc l'occasion pour cet établissement de faire venir en France pour la première fois des apprenants et de concrétiser le partenariat naissant. La délégation chilienne est arrivée en amont des Ovinpiades et a été reçue par l'EPL de Nevers et l'EPL de Fontaines, où ils ont rencontré le vice-champion 2024 pour un entraînement.

Opportunités de développer les partenariats

La délégation argentine était issue de la province de Santa Cruz (en Patagonie) et c'est le résultat d'un travail conjoint avec l'Institut national de l'Enseignement technique (INET) d'Argentine, qui répondait à la volonté d'identifier des provinces en lien avec le principal acteur de la formation professionnelle en Argentine (l'INET) avec lesquelles mettre en œuvre des partenariats entre établissements de ces provinces et les établissements agricole français. Après les Ovinpiades, ils ont été accueillis par le Lycée agricole Jean Errecart, l'EPL de Pau et l'EPL de Castelnaudary afin de découvrir, toujours en lien avec la filière ovine, les acteurs de la formation et le secteur professionnel.

Côté Europe

Parmi une dizaine d'établissements ibériques, l'école des bergers d'Andalousie (Escuela de pastores de Andalucia), à Grenade, a été sélectionnée pour participer à ce concours, en raison de son dynamisme, de sa réactivité et de sa volonté de développer des coopérations. Les candidats ont été rencontrés par l'animateur des réseaux Espagne/Portugal dans les estives de la Sierra Nevada en décembre 2023. Les projets de mobilités et de partenariats envisagés avec la Direction de l'école seront ensuite travaillés au bénéfice des jeunes espagnols et des jeunes français.

Le prochain rendez-vous des Ovinpiades sera européen, en direct du SIA 2025 et on espère que le format international

n'aura pas une trêve de 10 ans avant confronter à nouveau les cultures pastorales de chaque pays de tradition d'éleveurs d'ovin.

Contacts : Paul Ménard et Vincent Vanberkel, coordonnateurs des concours des jeunes internationaux pour l'enseignement agricole (+ demander les coordonnées des animateurs de réseaux des pays correspondants), paul.menard@educagri.fr et vincent.vanberkel@educagri.fr



Bergerie Nationale de Rambouillet



Épreuve de la Tonte













Épreuve de pose de clôture



Candidats Argentins



Candidats Canadiens



Candidats Péruviens



Candidat Arménien



Candidats Béninois



Candidats Ivoiriens



Candidats Togolais



Candidats Australiens



Candidats Belges



Candidats Français



Candidats Italiens



Candidats Espagnols



Candidats du Royaume-Uni



Remise des Prix



Délégations de l'Afrique de l'Ouest



Visite parisienne



Ovinpiades mondiales 2024

From Pantnagar to ENIL Aurillac

Bonjour and Namaste to all the lovely peoples who are going to read this blog and enjoy it as much as I did during this journey. I will try to summarize skills that I personally learned during my 29 days of internship in France under different headings for you to understand each part of my internship.

So, without further ado, let's begin the journey...

How Developing French Indian Exchanges in Agrofood and Agronomy (DEFIAA) happen to me ?

Under DEFIAA students from various colleges within G.B Pant University travel to a French vocational institution for a one-month professional training period. In return, French students participate in a one-month training program at G.B. Pant University. The internships aim to provide students with hands-on experience in food science, technology, and agricultural fields, particularly emphasizing food processing. This year GB Pant University released the application form in January 2024. After submitting the form in February, we were shortlisted based on our grades and then proceeded to an interview round. Just a day after the interview, we received an email of our selection from the Director of International Affairs, Prof. H.J. Shiva Prasad. In total, 20 Indian students were selected under the DEFIAA consortium for different Agri Campus in France. With joyful faces and enthusiasm, we embarked on our journey to France, starting from Indira Gandhi International Airport in New Delhi on March 8th 2024.

Bonjour in France !

It was time for us to switch from « namaste » to « bonjour. » We, all 20 of us, arrived at Perpignan Agri Campus Theza by bus from Barcelona Airport on March 8th, where DEFIAA coordinators Ms. Chantal and Mr. Christophe warmly welcomed us with smiling faces. During our one-week stay at Perpignan campus, we immersed ourselves in French cuisine, language, and culture, preparing ourselves for our upcoming experiences at different agri campuses. Throughout these seven days, I learned the basics of the French language, with my two favorite words being « bonjour » and « merci beaucoup » . Apart from language, we also experienced the food and culture of France by attending the Theza carnival. Now, on March 13th, 2024, it was time for us to head to our allotted agri campus.

George Pompidou – ENILV Lycee Agricole Aurillac

After completing a week-long orientation program in Perpignan Agri campus, I arrived at G. Pompidou Agri campus Aurillac to explore advancements in agro alimenta. I was astonished by the beauty of this agri campus, nestled amidst mountains and snow. During my stay here, I explored the meat lab, cheese lab, dairy farm, and microbiological culture lab. The most special experience for me was the opportunity to visit INRAE, where I had the chance to work with highly sophisticated instruments. Let's take a closer look at my experiences in the above-mentioned lab.

National Research institute for Agriculture, Food and Environment (INRAE)

Visiting INRAE was a long-held dream of mine, and DEFIAA made it possible. At INRAE, I delved into the realm of advanced microbiology and fermentation technologies. I was introduced to sophisticated instruments such as MALDI Biotyper Sirius, which play pivotal role in microbiological strain analysis. Additionally, I gained insights into cheese making techniques, exploring the intricate processes involved in creating this

beloved dairy product. Furthermore, I learned about innovative methods for inhibiting the growth of harmful microbes, particularly in ensuring food safety from farm to fork. Interacting with professors dedicated to inhibiting bad microbes was enlightening, as I delved into their research on combating pathogens and ensuring the integrity of our food supply. Overall, my experience at INRAE provided me with a comprehensive understanding of cutting-edge technologies and methodologies in microbiology and fermentation, leaving me inspired and eager to continue exploring this fascinating field.

Lallemand: The world of microorganisms and their derivatives

During my visit to Lallemand France, I was impressed by their expertise in the storage, processing, and packaging of various microbes, particularly yeast. I learned about their meticulous methods for handling yeast cultures and ensuring their quality before distribution worldwide. It was fascinating to see how they are one of the largest suppliers of yeast for wine production in France, underscoring their significant role in the industry. Overall, my experience at Lallemand France provided valuable insights into the intricacies of microbial technology and its applications in diverse markets, leaving me with a deeper appreciation for their contributions to the field.

G. Pompidou school farm

Visiting G. Pompidou school farm at the break of dawn proved to be incredibly rewarding for me. Witnessing the morning hustle and bustle, I gained valuable insights into dairy farming practices. I was particularly fascinated by the process of making Chantal cheese and was amazed by the efficiency of the automatic milking machine. Seeing the automatic calf feeder in action was also a highlight, providing a glimpse into modern farming technology. Moreover, encountering different breeds of cows, such as Salers, added

to the enriching experience. However, what truly stood out was the warmth and generosity of the people working at the farm, who welcomed me with open arms and willingly shared their knowledge. Overall, the early morning visit to G. Pompidou school farm was not only educational but also filled with moments of appreciation for the beauty and intricacies of dairy farming.

My experience in the G.Pompidou meat lab

Visiting the G. Pompidou meat lab was an eye-opening experience for me. As an Indian, witnessing the processing of a large number of pigs and their transformation into various products was truly remarkable. I observed the intricate ways in which the meat was cut and processed, gaining valuable insights into different techniques utilized in meat processing. Additionally, I learned about the technology involved in making different types of sausages, including the drying mechanism and the process of transforming meat into minced products. Beyond these aspects, visiting the meat lab also helped me to learn about quality control measures, food safety protocols, and the importance of hygiene in meat processing. I also understood various cuts of meat, the nutritional aspects of different meat products, and the role of meat in culinary traditions around the world. Overall, my experience at the G. Pompidou meat lab provided me with a comprehensive understanding of meat processing and its significance in the food industry.

Fruitful day at the Cheese technology laboratory

During my visit to the cheese technology lab, I delved into the intricate processes involved in the production and testing of blue cheese. I was fascinated to learn about the utilization of infrared technology for assessing milk quality and the techniques employed to determine the dry extract of cheese. The meticulous attention to detail in selecting and adding specific cultures for various cheese types, along with the precise control of pH and temperature during culture

addition, underscored the artistry and science behind cheese-making. Understanding the significance of culture selection, pH regulation, and temperature control deepened my appreciation for the craftsmanship inherent in cheese production. Additionally, discovering the magnitude of the cheese market in France provided valuable insights into the global impact of this beloved culinary tradition. Overall, my experience in the cheese lab was both enlightening and enriching, offering a glimpse into the complex world of cheese production and innovation.

Acknowledgements: Gratitude for Support and Guidance during my stay at G.Pompidou

I am deeply grateful for the invaluable support and guidance I received from numerous individuals during my enlightening journey at G.Pompidou . Firstly, I extend my heartfelt appreciation to all those who contributed directly or indirectly to my experience. A special mention goes to my dedicated coordinator, Ms. Annie, whose unwavering support and commitment ensured my comfort and fulfillment throughout my stay. I am also indebted to Ms.Eline for her significant role in facilitating my journey and providing assistance whenever needed. My profound gratitude extends to Director G. Pompidou, Mr. Eric , and Vice Director Mr. Emmanuel for their visionary leadership and invaluable insights shared during my stay. Additionally, I wish to express my sincere thanks to the wonderful teachers and students of Pompidou, whose kindness and generosity created unforgettable moments that will be cherished for a lifetime. This journey would not have been possible without the collective efforts of these remarkable individuals, and for that, I am truly grateful.

[Visit my blog \(2024 april\) Moveagri – Seema Singh, DEFIAA 2024 student. Food Technologist, focused on implementing technology in food production to sustainably feed the growing population.](#)

Contacts : Animateurs du réseau Inde – Chantal Desprats,

*chantal.desprats@agriculture.gouv.fr, Christophe Groell,
christophe.groell@agriculture.gouv.fr*

Séquence découverte pour les Sri-Lankais

Le lycée agricole de Saint Germain en Laye a accueilli une délégation Sri-Lankaise, mercredi 29 mai 2024 après-midi, pour une séquence de découverte de l'enseignement agricole français et de l'exploitation horticole de cet établissement.

Cette visite répondait au souhait de M. *Mahinda Amaraweera*, le Ministre de l'agriculture du Sri-Lanka de profiter de sa présence en France à l'occasion de l'assemblée générale de l'Organisation Mondiale de la santé animale, pour avoir également un aperçu du modèle agricole français à travers des visites de terrain.



Le ministre de l'agriculture était accompagné de Pasan Amaraweeran, son assistant personnel,

le Dr. *Kacha Kothalawala*, Directrice générale du département de la santé animale et de la production agricole du Sri-Lanka et de Mr Gayan Rajapakse et Mme Walaa MEKKY, tous deux conseillers aux affaires commerciales à l'Ambassade du Sri Lanka à Paris. Côté français, la délégation était accompagnée par les organisateurs de cette journée : Mme Monique Tran, conseillère aux affaires agricoles pour la zone Asie du sud, M. Vigan Dervishi du Bureau de Coopération Technique Internationale des Organisations Professionnelles de l'Élevage à l'Institut de l'élevage et de Sylvie Rizo chargée de mission Asie du Sud au bureau exportations et partenariats internationaux du MASA (DGPE).

Route des Princesses

A son arrivée au lycée, la délégation a été accueillie par M. Yves Guy, le Directeur de l'établissement d'enseignement

l'offre
première
temp



s a été consacré à présenter l'offre du lycée, les différents publics visés et les grandes spécificités de l'enseignement agricole français. Après une présentation de l'histoire particulière du site du lycée, une ancienne zone de chasse, la délégation Sri lankaise a rejoint M. Vengadessan KULANDAIVELU, le directeur de l'exploitation agricole et horticole qui a assuré la visite des différentes serres et répondu aux questions de la délégation. Celle-ci a été particulièrement



impressionnée par la technicité des bâtiments, la diversité des productions et la qualité des infrastructures que l'enseignement agricole français met à disposition de ses élèves.

La Montbéliarde dans l'Oise

Dans la matinée, la délégation Sri lankaise avait été accompagnée dans une ferme laitière de l'Oise. Depuis 2017, Le Sri Lanka a développé la construction de mini-laiteries dans

le cadre d'une coopération agricole avec la France. Le pays souhaite en effet accroître son autosuffisance en lait dans un contexte marqué par la dépendance aux importations de poudre de lait. Cette visite a été l'occasion de



présenter le fonctionnement d'une ferme laitière française de 60 vaches mais aussi de faire découvrir la race Montbéliarde dans la perspective de déployer cette génétique au Sri-Lanka.

Les contacts sont pris

Cette journée a été particulièrement appréciée par la délégation Sri-lankaise. Elle a été l'occasion de tisser des liens, de promouvoir le savoir-faire français en matière d'horticulture et de races laitières françaises. Elle aura, peut-être aussi, permis de semer des graines pour une future coopération dans le domaine de l'enseignement agricole.

Rédaction de l'article proposée par Sylvie RIZO, chargée de mission Asie du sud/ sud-est, Bureau exportations et partenariats internationaux – DGPE (MASA)

Contact : Anne-Laure ROY, chargée de mission Asie – Bureau des relations européennes et de la coopération internationale – DGER (MASA), anne-laure.roy@agriculture.gouv.fr

14 candidats intègrent AgreenMob 2024

AgreenMob est le nom du programme de recrutement mutualisé d'élèves ingénieurs d'universités partenaires Sénégalaises avec les écoles agronomiques françaises : 14 candidats admis à l'issue de la campagne 2024.

AgreenMob est un dispositif de recrutement mutualisé d'élèves ingénieurs développé par les écoles membres de l'Alliance Agreenium – AgroParisTech, Bordeaux Sciences Agro, ENSAT, Oniris VetAgroBio Nantes, ENSAIA, ENSTIB, VetAgro Sup et l'Institut Agro et ses 3 écoles et l'ENGEES, en partenariat avec des universités et écoles sénégalaises : l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar (UCAD), l'Université Gaston Berger de Saint-Louis (UGB), l'Ecole Nationale Supérieure d'Agriculture (ENSA) de Thiés, l'Ecole Polytechnique de Thiès (EPT) et l'Université Assane-Seck de Ziguinchor (UASZ).

A l'issue de la campagne 2024 du programme AgreenMob, 14 étudiants sénégalais ont été sélectionnés pour intégrer à la rentrée prochaine 6 établissements membres de l'alliance Agreenium ainsi que l'ENGEES.

Ce programme a été mis en place en 2019 avec l'appui de la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche (MASA). Il permet la mobilité d'étudiants sénégalais de niveau Master 1, issus de cursus d'établissements sénégalais partenaires dont les programmes sont en adéquation avec une poursuite d'études en 4^{ème} et 5^{ème} années des cycles Ingénieur proposés en France.

Le processus de sélection du programme repose sur une épreuve d'admissibilité (examen du dossier des candidats) puis une

épreuve d'admission (entretien de motivation et test d'anglais) menées par un jury composé des écoles membres de l'Alliance Agreenium et l'ENGEES.

AgreenMob est soutenu par le ministère sénégalais de l'enseignement supérieur de la recherche et de l'innovation qui octroie une bourse d'excellence aux étudiants admis, par l'Ambassade de France au Sénégal à travers les bourses que le Service de Coopération et d'Action Culturelle attribue à plusieurs étudiants, ainsi que par l'Union Européenne via un programme Erasmus+ qui aide financièrement les étudiants à réaliser leur mobilité en France. Dans ce dernier cas, cela est possible s'il s'agit d'une mobilité encadrée, c'est-à-dire que l'étudiant prolonge ses études en France tout en restant inscrit dans son établissement d'origine au Sénégal qui reconnaît la formation réalisée en France.

Pour en savoir plus sur le [programme AgreenMob](#)

Crédit Photo de couverture, Saint-Louis vu du ciel (source Le Quotidien)

Contact : agreenmob@inrae.fr