

Young Europeans, get ready for SIA 2025

Wine judging and animal scoring competitions for young Europeans: 2 judging competitions of the Concours Général Agricole open to young Europeans. 91 participants from 28 participating countries in 2024. How many will take part in 2025?

During SIA 2024, 91 young Europeans put their knowledge and skills to the test, taking part into the Young Cattle Judging Competition (CJAJ) and the Young Wine Professionals Competition (CJPV) on Wednesday, February 28, 2024. Every year, for three days, the French Ministry of Agriculture and Food Sovereignty (DGER-BRECI), with the help of European and international agricultural education network coordinators, organizes the visit to Paris of around a hundred candidates and their accompanying adults, from European partner establishments.

The CJAJ (Concours de Jugement des Animaux par les Jeunes) consists in evaluating the morphological characteristics of several dairy and beef cow breeds (Montbéliarde, Prim'Holstein, Brune, Blonde d'Aquitaine and Limousine), depending on the options chosen by the candidates. The competition is based on the presentation of cattle by breeders in the center of the cattle presentation ring, which serves as a reference for « pointing out » the animal's characteristics.

To find out which characteristics and elements to point out, please consult the grids to be completed by candidates, according to the options chosen: [Montbéliarde](#), [Limousine](#), [Charolaise](#), [Brune](#) and [Blonde d'Aquitaine](#).

Relive the cattle judging competition by breed alongside the young Europeans at SIA2024 – Trophy for the best pointer in the Show Ring



The Concours des Jeunes Professionnels du Vin (CJPV) takes place away from the hustle and bustle of the show, in the heart of the Concours Général Agricole pavilion. The first characterization test involves recognition of 5 samples: grape variety, vintage, production region, appellation and price segmentation. The second test is similar to a sensory analysis. It involves rating the organoleptic characteristics of 5 wines on a structured scale from 1 to 5. At the end of these 2 tests, the 3 best candidates take part in a final commented tasting of a mystery wine to determine the final podium.



Young people from French agricultural schools are also competing in these 2 competitions. The tests and wine samples are the same for all French and European candidates, but the results are split into two sections: a French section and a European section.

To find out what is expected, consult the grids to be filled in by candidates for the various competition tests: [scoring test](#), [characterization test](#), [commented tasting test](#) Discover [the wines selected by the jurors for the CJPV 2024](#) tests, with a few indications about the appellations, estates and their specific features.

Winners of the 2024 edition

At the end of the day's events, three winners from each of the 28 European delegations received their prizes, in the presence of all the professional and institutional representatives involved in the event: the competition juries, the General Agricultural Commissioner and his team, representatives from the French Ministry of Agriculture and Food Sovereignty (BRECI-DGER) and the Erasmus + Agency.

Remise des prix sur le Ring Porcin ([vidéo à visionner à partir de la minute 9'04](#))



Remise des prix - lauréats CJPV/CJAJ européen



Remise des prix - lauréats CJAJ européen

Palmarès 2024 : concours CJPV « jeunes européens »



1. Florian Chervet (Suisse)
2. Finn Steitz (Allemagne)
3. Ariel Morales (Espagne)



Palmarès 2024 : concours CJAJ « jeunes européens »



1. Robert Talas (Hongrie)
2. Esteban Fidel Cugnod (Italie)
3. Jack Cuthbertson (Ecosse)



European evening

Alongside the competitions, the 137 guests from 28 European countries gathered for a festive evening, during which each team shared culinary specialities from their country and enjoyed a buffet offering products from a dozen of French agricultural schools.



Aerial view of the « European evening » in the pig ring (pavilion 1, SIA)



Buffet hosted by the Ukrainian team, accompanied by Nelly Fesseau, Director of the Erasmus + France Agency.

Erasmus + France partners European competitions



Introduction to the European evening by Nelly Fesseau, Director of the Erasmus + France Agency

This year, 30% of European candidates were able to finance their mobility through the Erasmus action « KA121-VET – Participation in VET skills competitions », reserved for mobility projects for trade competitions at accredited establishments for learners and staff in vocational education and training.

As a partner of these European competitions and represented at the highest level during the festivities (European evening and prize-giving ceremony), Erasmus+ France contributes to the recognition of the skills of these young professionals by endorsing, in collaboration with MASA, the open-badges (digital certificates of participation) awarded at the end of the competitions.

28 European countries and more in 2024

Austria, Belgium, Bulgaria, Croatia, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, Germany, Greece, Hungary, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Ukraine, United Kingdom (Scotland).



As in 2023, a courageous Ukrainian delegation did us the honor of taking part in the European youth competitions at the Salon International de l'Agriculture, despite the war situation and a grueling 44-hour bus journey. The delegation comprised 4 students and a professor of oenology from the Universities of Kyiv and Bila Tserkva.

See the Competition page on PortailCoop for all the information you need.

Contact: Paul Ménard and Vincent Vanberkel, coordinators of the European youth competitions for agricultural education, paul.menard@educagri.fr and vincent.vanberkel@educagri.fr

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

Dos santacruceños competirán en la “Ovimpiaada” de Francia

Los alumnos Darián Pacheco y Lisandro Sanhueza de 6to año de la Escuela Agropecuaria Provincial N° 1 de Gobernador Gregores representarán a la Argentina en la Olimpiada Ovina que se realizará en Francia. Cómo fue posible esta oportunidad única y cuáles son las expectativas de la delegación santacruceña.

Publicado por [La Opinión Austral](#) el 12 de mayo 2024

Los alumnos Darián Pacheco y Lisandro Sanhueza de 6to año de la Escuela Agropecuaria Provincial N° 1 “Heroínas de Malvinas” de la localidad de Gobernador Gregores representarán a Santa Cruz y a la Argentina en las próximas Olimpiadas Ovinas en Francia.

“Es la conclusión de aquella gestión que se hizo en el viaje realizado en noviembre a China y a Francia, junto con el ministro de Economía y el decano de la UTN, también acompañaron en esa misión dos funcionarios actuales

(NdR. Daniel Álvarez, jefe de Gabinete y Gustavo Martínez, ministro de la Producción, Comercio e Industria) que en aquel momento designó el gobernador electo para que tomaran parte de ese viaje”, recordó Javier De Urquiza, expresidente del Consejo Agrario Provincial a La Opinión Austral.

“En una reunión que tuvimos en la Embajada Argentina en Francia, con gente vinculada a la educación rural, específicamente el responsable en el marco universitario y de títulos secundarios en Francia, Gerardo Ruiz, nos consultó dónde teníamos alguna vinculación, desde Santa Cruz, con este tipo de orientación pedagógica o de estudios. Hablar en Santa Cruz de educación agropecuaria es hablar de la escuela agropecuaria de Gregores”, completó.

La Olimpiada Ovina se desarrollará del 26 de mayo al 8 de junio.



C
r
e
a
d
a
e
n
1
9
6
2
,
“
l
a
E
s
c

uela Agropecuaria tiene un modelo de capacitación y de

educación totalmente interesante, los alumnos conocen la actividad rural, la practican y se capacitan. Y también se capacitan en establecimientos rurales de la zona y hacen las prácticas. En la Agropecuaria se capacitan y estudian muchos alumnos que después obtienen una preparación para desarrollarse en el medio rural”, subrayó.

Prácticas

“Estamos en una preparación tanto práctica como teórica desde hace dos meses. Es una Olimpiada Mundial de Ovinos, ‘Ovimpiada’, participa Argentina, Chile y Perú en cuanto a América, y el resto de países es de Europa, en total son 15 los países que vamos a competir. El que salga elegido será el mejor pastor del mundo”, señaló el docente y médico veterinario Martín Kaschewski en diálogo con LU12 AM680.

En cuanto a cómo se realizó la selección de los alumnos, comentó que el 6to año “este año es muy numeroso, hay 40 alumnos, tuvieron un examen muy riguroso tanto escrito como práctico y de ahí salieron los dos alumnos elegidos para la competencia (NdR. Ambos oriundos de Gobernador Gregores)”.

“Están estudiando y estamos a full todos los días con los animales, metiéndole práctica con el objetivo de salir lo mejor posible en las olimpiadas”, marcó al tiempo que dio a conocer que ya cuentan “con el itinerario de todo el trabajo desde el 26 de mayo al 8 de junio, vamos a tener competencia de esquila, competencia de revisión clínica de animales, reconocimiento de razas, lectura de condición corporal, tipificación de media res de animales ya faenados, armado de corral”.

“Estamos entrenando y con lo que estamos un poquito en duda es respecto a las razas, ya que son razas que no tenemos en Argentina”, acotó.

Hace unos 20 días, la Escuela Agropecuaria recibió la visita de dos representantes de Francia. “Estuvimos hablando, nos

comentaron que el campo más grande tiene 40 hectáreas y yo le comentaba que nosotros tenemos 20.000 hectáreas en un campo normal y no podían creer la extensión de la superficie. El mayor productor tiene 200 – 300 ovejas y son razas carniceras y lecheras y muy pocos Merinos como productor de lana”, comentó.

Proyectando lo que será la experiencia en la “Ovimpiada”, sostuvo: “Va a ser muy, muy buena. Una vez que terminen las Olimpiadas nos quedamos una semana más y nos vamos a una ciudad, al norte de Francia, a una Escuela Agrotécnica donde estaremos una semana haciendo pasantías. Para finalizar, nos invitaron al arreo de campo de invierno al campo de verano, así que vamos a hacer el arreo que se llama trashumancia, es una actividad muy de las raíces de Francia, llevar los animales arriando a pie a los Pirineos, va a ser una experiencia inolvidable”.

La Agropecuaria

“Veníamos con promociones de 14 – 15 alumnos, 40 es un número importante. El año pasado se recibieron 20, eran 14 mujeres y 6 varones”, marcó el docente.

“Es un desafío para dar clases, hace 10 días nos fuimos de viaje de estudio a la zona del Tucu Tucu a un campo a trabajar con vacas. De campamento, los 40 en carpa, nos agarró nieve, frío, todo, así que estuvo muy bueno y es lo que queremos mostrar a los chicos, el campo no es fácil, tiene sus cosas buenas y sus cosas malas, pero hay que disfrutarlas y como sea y bajo el clima que nos toque. Creo que para ellos ese viaje fue una experiencia muy buena”, valoró.

Un total de 15 países participará de la Olimpiada Mundial de Ovinos en Francia.

Sobre el lugar que ocupa la genética en la enseñanza, señaló: “Es uno de los pilares fundamentales de la producción. Tenés manejo, sanidad, alimentación y genética, podés dar la mejor

alimentación, pero si no tenés una buena genética el resultado final no va a ser el óptimo. Con los cuatro pilares vas a tener que avanzar en cualquier producción animal. La genética avanzó mucho, los chicos la trabajan en la escuela, la inseminación artificial, hacen todo, salen con una base sobre reproducción”.

Asimismo, Kaschewski explicó que la idea “es continuar los años siguientes y hacer intercambios, que chicos de la escuela vayan a Francia y que vengan chicos de Francia acá, así que creo que va a ser toda una experiencia para los chicos a los que les toque vivir eso”.

En general, en cuanto a las posibilidades en el campo laboral, manifestó: “Uno lo ve en la actividad privada y hay una demanda interesante, hay que aprovechar la posibilidad que tenemos de estudiar y después, desarrollarnos como profesionales en el rubro. Nueva Zelanda, Australia, son países que demandan mano de obra. Al argentino lo buscan porque se desempeña en todo ámbito, el europeo se especializa en un tema y no toca los otros, pero el argentino tiene el coraje de tocar varios temas en lo que se le presente. Están buscando el verdadero técnico que se desempeñe en cualquier ámbito”.

Es de destacar que los gastos de ida y vuelta de transporte y alojamiento, de los únicos representantes argentinos, están cubiertos por el Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria de Francia.

“Este es un viaje que hay que aprovecharlo, les va a abrir mucho la mente, vamos a ver otros sistemas de producción. Lo que les digo a los chicos es que si hay posibilidad de trabajo, no lo duden, es una buena oportunidad para hoy o para el futuro. Lo bueno es que podemos tener contacto con otros países, con otros sistemas productivos, hacer contactos y ver qué se puede seguir haciendo a futuro”, cerró.

Por su parte, De Urquiza consideró: “Hay que tener gente capacitada y preparada para lo que viene. Desde hace mucho tiempo en distintas gestiones se habla de la recuperación agropecuaria de Santa Cruz, de buscar alternativas, de ver cómo esta situación bastante compleja, sobre todo la que tiene la actividad ovina, pueda ser recuperada y una de las condiciones para poder tener esa recuperación, es tener profesionales capacitados y estos alumnos en sus seis años de curricula tienen esa posibilidad”.



“Todo lo que podemos hacer para incentivar a la Escuela Agropecuaria de Gobernador Gregores siempre va a ser un hecho positivo. Además, tienen un cuerpo de docentes que siempre está preocupado en buscar estas posibilidades. Que todo ese conocimiento lo puedan aplicar en una olimpiada a nivel internacional es importante, pero sin descuidar de la necesidad de fortificar estos modelos educativos para que esos egresados luego se inserten en el medio”, observó.

“Este viaje es muy importante para que ellos también tengan una participación y una visión desde estas olimpiadas en la actividad ovina”, subrayó.

Cerrando, De Urquiza, destacó de manera positiva, la continuidad que ha tenido esta línea de trabajo a nivel Provincia: “Dos actuales funcionarios nos acompañaron en ese viaje, fue una decisión importante del gobierno tanto del que participábamos como del nuevo. Hay que mirar para adelante, ver cuáles son las cosas que podemos recuperar y cuáles hay que profundizar para que a esta provincia cada vez le vaya mejor”.

Dos pastores Andaluces en las Ovinpiadas Internacionales 2024

Dos andaluces competirán en Francia por el título de mejor pastor del mundo. Un granadino que pastorea en Sierra Nevada y una sevillana que lo hace en la Sierra Norte participarán en esta competición a la que acuden representantes de [14] países.

Ambos se han formado en la Escuela de Pastores de Andalucía, un proyecto que desde hace años trabaja en el fomento del relevo generacional en el sector de la ganadería extensiva.

CANAL SUR MEDIA | 20 mai 2024

La Escuela de Pastores de Andalucía va a representar a España en el Campeonato Mundial de Jóvenes Pastores que se celebra en Francia. Durante una semana y a través de diversas pruebas se decidirá quién es el mejor pastor del mundo. Un granadino que pastorea en Sierra Nevada y una sevillana que lo hace en la

Sierra Norte de Sevilla optan al premio.

El Campeonato Mundial de Jóvenes Pastores lo organiza la Interprofesional del ovino francesa en diferentes sedes alrededor de Francia.

Este campeonato, que tendrá lugar entre el 25 de mayo al 1 de junio de 2024, se configura como un concurso itinerante para descubrir la diversidad de la ganadería, entre cuyas pruebas se encuentran el esquilado de ovejas, el testeo de la condición de la salud de los animales o la conducción de un rebaño.

En concreto, jóvenes de entre 18 y 23 años que sigan una formación en ganadería pastoral o estén en proceso de incorporación a la actividad competirán en este evento por el título de Mejor Joven Pastor del Mundo. El objetivo del concurso es fomentar los intercambios entre jóvenes y la creación de redes entre futuros profesionales de la ganadería para contrarrestar el problema de la incorporación de jóvenes a la actividad ganadera.

Tras ser recibidas en París, las delegaciones de cada país iniciarán un viaje desde la Bergerie Nationale de Rambouillet a Limousin, Aveyron, Auvernia, Borgoña hasta volver a la región parisina, localizaciones donde se irán desarrollando cada una de las pruebas.

En esta edición de 2024 participarán un total de [14] países de cuatro continentes y España estará representada por los dos jóvenes pastores andaluces. Un equipo de Canal Sur ha estado con uno de ellos. Francisco Javier Castro Miralles se está incorporando al sector con una ganadería de ovino de carne en el municipio granadino de Güejar Sierra.

La Escuela de Pastores de Andalucía, un proyecto conjunto y colaborativo de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía coordinado por el Ifapa, es una formación singular que transmite al alumnado

aquellas habilidades tradicionales de la ganadería extensiva propias de la figura del pastor, además de facilitarles las herramientas y conocimientos necesarios para afrontar los retos de la ganadería actual.

Con ello se apoya el necesario relevo generacional y se busca dar respuesta a las necesidades de este sector estratégico para la gestión del territorio y la conservación del medio ambiente en muchas comarcas andaluzas. Entre los objetivos de esta formación también se encuentra mejorar la sensibilidad de la opinión pública respecto al pastoreo.

[Reportaje y entrevista de Canal Sur](#)

*Crédito de la fotografía : Franciso Javier Castro Miralles,
Ganadero de Extensivo en Sierra Nevada*