

# Le Salon de l'agriculture a été une grande fête populaire

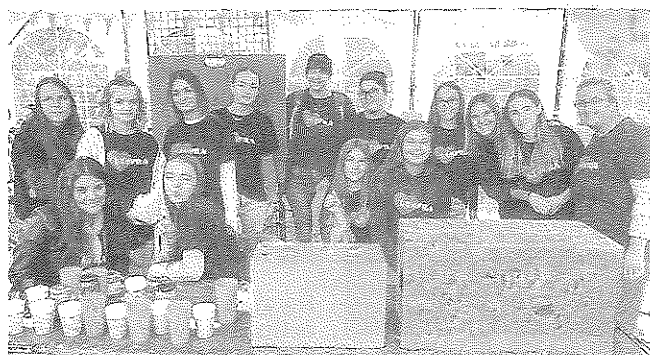
Le Salon de l'alimentation et de l'agriculture en Matheysine (Saam) a eu un beau succès ce samedi 30 septembre. De nombreux exposants du monde de l'agriculture s'étaient réunis à Susville, derrière le siège de la CCM.

Ce samedi 30 septembre, le Salon de l'alimentation et de l'agriculture en Matheysine (Saam) a connu l'affluence des visiteurs venus, souvent en famille, découvrir les richesses du monde agricole sur le territoire. Parfaitement organisé par la Communauté de communes de la Matheysine (CCM) avec le renfort des Jeunes agriculteurs de l'Isère, le salon avait également mobilisé les élèves du lycée de La Matheysine à l'accueil, ceux du Lycée professionnel privé rural des Alpes (Lyppra) de La Mure en cuisine et sur certains ateliers, les formés au Bafa. De nombreuses communes avaient de plus prêté du matériel.

**Au programme : agilité sur tracteur, chèvre cuite...**

Sur l'hectare mis à disposition derrière la maison du territoire de la CCM à Susville, se côtoyaient un grand espace ludique dédié aux enfants, le marché des producteurs, une mini-ferme avec bovins, caprins, ovins, lapins et volailles... Mais aussi une grande exposition de machines agricoles au cœur de laquelle se déroulaient un concours d'agilité sur tracteur, une démonstration de création de plaquettes de bois destinées au chauffage, tandis que les cavaliers sur leurs poneys montraient une belle image de la connivence enfants/animaux. À l'entrée, c'était le coin des food trucks avec chacun sa spécialité, et notamment des buvettes et des membres de La Défense du patrimoine motifs qui ont cuisiné en direct, depuis 5 heures le matin, le repas de la chèvre dans la plus pure tradition.

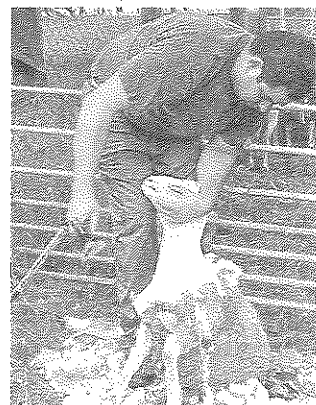
Idéalement situé sous les arbres, un espace était dédié à la convivialité avec de quoi s'asseoir et consommer. Un peu plus loin, un stand tenu par les Jeunes agriculteurs proposait des burgers matheysins composés de pain de chez Procura (La Mure), salade, oignons, to-



La délégation des élèves du LYPBRA, qui ont tenu la cuisine. Photos Le DL/Dominique Berthoin



Des crêpes faites avec le lait "Is Here" étaient proposées.



Parmi les démonstrations, la tonte de mouton.

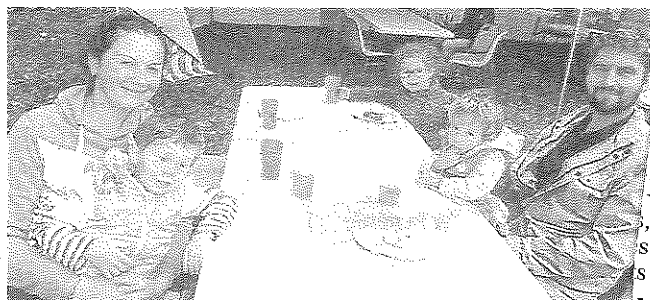
mates de La Ferme des vents (Pierre-Châtel), du fromage de Saint-Paul-de-Varces, la viande du GAEC Prince (Saint-Jean-de-Vaulx), sans oublier la sauce maison et les frites fraîches du Beaumont.

Le public a aussi pu rencontrer l'association L'Alpe du Grand Serre demain qui travaille sur une « destination 4 saisons », la fédération des chasseurs de l'Isère, les produits "Is Here", des créateurs ainsi que de petits producteurs comme les trufficulteurs

et le stand de la spiruline. Toute la journée, de nombreux élus ont sillonné les allées du salon, échangeant avec les exposants. Partout, sourires, accolades et bonne humeur ont récompensé les organisateurs et inscrit la manifestation dont c'était la 2<sup>e</sup> édition, dans la pérennité.

● Dominique Berthoin

## Vos impressions sur le Saam ?



La famille Demonchy.

Charlotte et Benoit Demonchy, de Susville : « Il y a davantage d'exposants que l'an dernier. Les enfants adorent et leur école se situe juste derrière. Pour Maël et Hugo, ils resteront bien toute la journée à côté des tracteurs tandis que Romar est fan des animaux. Venir nous permet de découvrir les produits du coin même si on consomme déjà des produits locaux. Nous allons déjeuner sur place mais avons un peu de peine à choisir la formule parmi toutes ces offres. »

● Recueilli par D.B.