



96 rue des Agriculteurs  
81011 ALBI Cedex 9

tél : 05 63 48 83 68  
fax : 05 63 48 84 34

e-mail : ja81@wanadoo.fr  
site : www.ja81.fr



Communiqué de presse  
Albi, le 19 août 2014

## Destination Terre en Fête : édition 2014 réussie !

**Ce week-end, à Almayrac, 5 000 visiteurs ont répondu présents pour l'édition 2014 de Terre en Fête.**

C'est dans la bonne humeur et la convivialité que les Jeunes Agriculteurs du canton de Pampelonne - Monestiès - Carmaux ont accueilli 5 000 visiteurs, à Almayrac, sur un site de 20ha pour l'évènement festif annuel du monde agricole tarnais. Nous félicitons la trentaine de bénévoles qui a permis le bon déroulement de la manifestation.

Sous un week-end ensoleillé, les professionnels agricoles et le grand public ont répondu présents à l'invitation des JA. Les visiteurs ont pu profiter des nombreuses animations : Marché de Producteurs de Pays, mini ferme avec présentation des filières, démonstration de chiens de troupeau, promenade en calèches et en poney, chevaux de trait, démonstration et exposition de matériel agricole ancien et contemporain, pôle environnement, animations pour les enfants, Agricathlon (défis agricoles en équipe), baptême en montgolfière le dimanche, Finale Départementale de Labour et concours de labour des anciens (*Résultats ci-joints*), ...



L'animation phare du week-end a été l'animation culinaire, avec des démonstrations et des cours de cuisines le samedi et le Championnat de France de cuisine amateur le dimanche.

La gagnante de l'étape s'appelle Sophie JUANOLA, avec la recette « Mariage entre le Tarn et le Roussillon » (*recette ci-jointe*).

Les gagnants des prix « coup de cœur du jury » (1 par session) sont Amélie GRAGNIER avec « Courgette gourmande d'Almayrac » et Cathy GRAUFOGEL avec « Veau en chaud/froid sucré/salé » (*recettes ci-jointes*).

Les Jeunes Agriculteurs ont aussi régalié un grand nombre de papilles (950 repas servis au total sur le week-end), en réalisant deux petits déjeuners au tripous, des grillades et plateaux repas les midis et du porcelet farci à la broche le samedi soir, tout ceci à base de produits des agriculteurs du canton.

**P.J. : Photos.**



96 rue des Agriculteurs  
81011 ALBI Cedex 9  
tél : 05 63 48 83 68  
fax : 05 63 48 84 34  
e-mail : ja81@wanadoo.fr  
site : www.ja81.fr



### Résultats Concours de Labour

Rémi Vayssières et Jean Rémi Joqueviel représenteront donc JA du Tarn, lors de la Finale Régionale de Labour, le 31 août dans le Gers.

### Résultats Concours de labour 2014

Participants au concours de labours "à plat"				
Classement	Canton	Nom	Prénom	Nombre de points total
1	Lautrec	Vayssière	Rémi	208,5
2	Albi	Curvalle	Romain	177,5
3	Albi	Enjalran	Romain	160,5
4	Pampelonne	Croze	Arnaud	149,5
5	Pampelonne	Molinier	Florent	144
6	Pampelonne	Cayre	Franck	142,5
7	Pampelonne	Charme	Guillaume	129
<b>Meilleure Ouverture</b>		Cayre Franck		
<b>Meilleure Dérayure</b>		Vayssière Rémi		

Participants au concours de labours "en planches"				
Classement	Canton	Nom	Prénom	Nombre de points total
1	Lautrec	Joqueviel	Jean Rémi	151
2	Lautrec	Galzin	Grégory	137

### Résultats Concours de labour des anciens 2014

Participants au concours de labours "à plat"		
Classement	Nom	Prénom
1	Bonnet	Josian
2	Ichard	Francis
3	Cadrieu	Jean Marc
4	Cuq	Gabriel
5	Charmes	Guillaume
6	Rieunau	Jacques
7	Cabrol	Lucas
8	Gayral	Vincent
9	Le Roy	Thomas
10	Crozes	Arnaud
11	Rios	Vincent



96 rue des Agriculteurs  
81011 ALBI Cedex 9  
tél : 05 63 48 83 68  
fax : 05 63 48 84 34  
e-mail : ja81@wanadoo.fr  
site : www.ja81.fr



## Résultats Concours culinaires

### **RECETTE SOPHIE JUANOLA - EPREUVE ALMAYRAC – 17/08/2014**

#### **« Mariage entre le Tarn et le Roussillon »**

##### **Ingrédients**

1 tête ½ d'ail rose de Lautrec  
1,5 chèvre Cabécou  
2 cuillères à café de miel  
1,5 brique de crème liquide  
400g de veau du Ségala  
40cL de Banyuls  
30g de sucre  
Peau de 2 courgettes  
Piment d'espelette, sel, basilic, farine, huile

1. Cuire 10 minutes l'ail puis le faire revenir dans l'huile d'olive
2. Dans un blender, mixer l'ail, le miel, le chèvre, avec du piment d'espelette, du sel et du basilic en ajoutant la crème. Réserver au réfrigérateur
3. Couper le veau en cubes et le mettre à mariner dans de l'huile d'olive et du piment d'espelette en mélangeant régulièrement
4. Pelez les courgettes et fariner les épilures, avant de les frire à feu doux des deux côtés, puis réserver sur du sopalin et les saler.
5. Faire mijoter le Banyuls 15 minutes avec le sucre et le piment d'Espelette jusqu'à ce qu'il accroche à la cuillère, puis retirer du feu. Conserver à température au bain-marie.
6. Déposer dans des verrines plates la crème d'ail, les chips de courgettes, le veau, et la réduction de Banyuls par-dessus.

### **RECETTE PRIX COUP DE COEUR - EPREUVE ALMAYRAC – 17/08/2014**

#### **Session 1 – Amélie GRAGNIER « Courgette gourmande d'Almayrac »**

1. Couper les courgettes en tranches et faire revenir dans de l'huile d'olive avec sel, poivre et muscade.
2. Faire revenir un oignon coupé en cube et une gousse d'ail rose de Lautrec dans du beurre. Mouiller au Gaillac doux et réserver.
3. Saisir le magret entier à la poêle, couper en ½ tranches, saler et réserver.
4. Au dernier moment, saisir séparément les courgettes et le magret ainsi que les cubes de foie gras.
5. Pour le dressage : déposer une rondelle de courgette au fond, puis la compotée d'oignons, le magret, et le cube de foie gras. Décorer d'une pincée de paprika.

#### **Session 2 – Cathy GRAUFOGEL « Veau en chaud/froid sucré/salé »**

1. Couper les courgettes en petits dés ainsi que les oignons.
2. Faire blondir les oignons dans de l'huile d'olive puis rajouter les courgettes et cuire à petit feu. Assaisonner de sel et piment d'Espelette.
3. Hacher finement le veau au couteau, et le réserver dans un saladier avec de l'huile d'olive, du sel, du piment d'Espelette, un oignon coupé en petits dés, des abricots également en dés. Ajouter un peu de persil et deux cuillères à soupe de vinaigre balsamique.



96 rue des Agriculteurs  
81011 ALBI Cedex 9

tél : 05 63 48 83 68  
fax : 05 63 48 84 34

e-mail : [ja81@wanadoo.fr](mailto:ja81@wanadoo.fr)  
site : [www.ja81.fr](http://www.ja81.fr)



4. Déglacer les courgettes avec du vin blanc de Gaillac doux et laisser mijoter à petit feu.
5. Réaliser un crumble avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et 6 cuillères à soupe de farine.
6. Dresser dans une verrine plate : d'un côté le mélange de courgette, de l'autre le tartare de veau, et finir par le crumble.