

Deux événements importants ont permis de porter haut le nom de St Cyr les Vignes :
La victoire de Saônois et les portes ouvertes des Délices Foréziens. Retour sur ces événements ...

Entretien avec Jean-Pierre Gauvin



L'entraînement est axé sur la qualité.

L'arrivée des jeux en ligne, la multiplication des courses et les retransmissions TV ont pour effet une diminution des spectateurs sur les champs de courses mais aussi une augmentation des propriétaires étrangers qui investissent en France.

Egalement plus de concurrence en course car les propriétaires étrangers y participent ; en effet, les dotations sont plus importantes

en France et moins importantes en Angleterre mais les courses sont plus populaires.

L'écurie fait une bonne saison, une récompense suite aux actions menées pour améliorer les séances d'entraînement :

⇒ Mécanisation avec retour sur une augmentation du temps passé avec les chevaux.

⇒ Réfection de la piste d'entraînement (1600 m) avec du sable beaucoup plus fin ; cette qualité contribue à réduire les problèmes articulaires des chevaux.

⇒ Réfection de la piste d'engagement (1800 m).

Depuis septembre 2011, les succès s'enchaînent et beaucoup de propriétaires sont intéressés par le centre d'entraînement de Jean Pierre Gauvin.

Tout cela nous amène à ce grand succès du dimanche 3 juin à l'hippodrome de Chantilly avec la victoire de SAÔNOIS monté par Antoine Hamelin dans le prix du Jockey Club 2012 devant les favoris des plus prestigieuses écuries. Pascal Treyve, propriétaire de Saônois, avec Jean-Pierre Gauvin, sont deux hommes en phase sur beaucoup de choses et surtout, pour eux, les chevaux sont avant tout une vraie passion.

La suite est en cours de réflexion (engagement dans la course DUBAÏ WORLD CUP à Dubaï fin mars, au prix de L'ARC de TRIOMPHE et au prix NIEL à Longchamp).

L'écurie compte aujourd'hui 42 chevaux dont 14 de 2 ans. Avec Saônois, d'autres sont performants comme Gris de Rêves, Pink Gin et l'ancien Willywell 10 ans et mascotte de l'écurie.



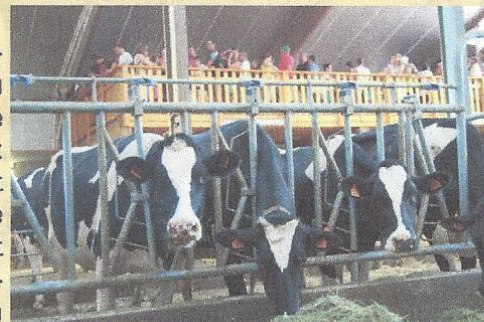
Jockeys : Alexis Larue et Cindy Bento. Les jockeys qui montent pour les différentes écuries comme Antoine Hamelin ont des agents qui gèrent leurs engagements.

Nous remercions Jean-Pierre Gauvin pour son accueil.

Les 1ères portes ouvertes aux Délices Foréziens.

Plus de 2500 personnes se sont déplacées le dimanche 25 et lundi 26 juin.

La visite commençait par le nouveau bâtiment de plus de 3000m² où nombreux sont ceux qui se sont extasiés devant le robot de traite fort apprécié du troupeau. Séchage en



grange, panneaux photovoltaïques, racleurs hydrauliques, robot repoussant les rations... cette ferme haute technologie, respectueuse de l'environnement est proche de l'autonomie alimentaire. Le confort du troupeau ne laissa personne indifférent.

Toute cette technologie a fait de la Ferme des Délices une exploitation référente au « Grenelle de l'Environnement », récompensée par une mention Productivité Durable aux Trophées de l'Agriculture.

Tournés vers l'avenir, Guy et Charles Giraud étudient actuellement un projet de méthanisation. En maîtrisant les effluents de l'élevage, la méthanisation permettra la production d'électricité et de chaleur tout en protégeant l'environnement.



Depuis 5 générations la famille Giraud élève des vaches laitières sur la commune.

A ce jour, le troupeau est de 80 vaches laitières de race Prim Holstein dont autant de génisses.

La Ferme des Délices produit 750 000 litres de lait par an et exploite 110 hectares de terres agricoles permettant d'accéder à l'autonomie alimentaire. En 1990, Geneviève Giraud développe une activité de glaces à la ferme. Une partie du lait sera désormais transformée en glaces et sorbets. En 1996, un point de vente est créé, en 2010 Julie, la benjamine, rejoint cette activité.

La fabrication des glaces utilise 8000 litres de lait et de crème issus directement de la ferme. Plus de 50 parfums sont proposés aux boulangeries-pâtisseries, restaurants, magasins de produits fermiers et à tous les gourmands de la région. Pour tous ces parfums, les fruits viennent des monts du Lyonnais, des Monts du Forez. Quant aux fruits exotiques, ils proviennent d'exploitations de leur pays d'origine comme la vanille bourbon importée directement de Madagascar.



Julie et Geneviève ne cessent d'innover pour le plaisir de tous