

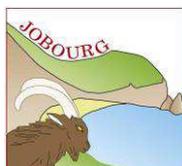
# Foire au mouton de Jobourg

>> Organisé par le comité de foire de Jobourg

**Samedi 5 août 2017**



Avec le concours du comice agricole de Beaumont-Hague



# Qu'est ce que c'est ?



**Une foire aux moutons** sur la commune de Jobourg, créée en 1937 par le conseil municipal de l'époque et qui accueille maintenant tous les ans 400 moutons et près de 7000 personnes.



foire aux moutons 2005 - Photo Ph. Quevastre



**Une vente matinale de roussins de la Hague** ( petite race de moutons rustiques originaires du pays de la Hague ).



Repas sous la tente en 2004 – Photo Ph. Quevastre



**Un immense repas sous la tente** avec la population locale et estivale avec l'agneau dégusté grillé au feu de bois (grande tradition du Cotentin).



Détail acrylique réalisé en 2005 par Patou Deballon



**Un concours d'ovins réservé à la race roussine de la Hague** qui se déroule toute la journée où les moutons sont exposés fièrement par les éleveurs du pays.



**De nombreuses animations** qui viennent compléter la fête autour du mouton (chiens de troupeau, tonte, filage de la laine) , de l'artisanat, des produits du terroir, de la musique avec un concert et bal folk en soirée, des animations pour les enfants...



Devant les rôtisseurs en 2006 – Photo Ph. Quévastre

# Dans quel but ?

Les principaux objectifs de la foire sont :



**La création d'une image forte d'authenticité autour du Roussin de la Hague :**

1. le roussin de la Hague est le seul produit du terroir spécifiquement attaché à ce territoire de la Hague.
2. Ces petits moutons rustiques qui paissent dans nos « clos » sont en harmonie avec les territoires encore sauvages de la Hague.
3. Tout le monde (petits et grands) aime approcher les moutons ( moins impressionnants que les vaches)



Vente UPRA en 2005, la veille de la foire – Photo A. Boivin



**La valorisation du travail des éleveurs**



Acrylique réalisé en 2005 par Patou Deballon pendant la foire

1. Valorisation économique : aujourd'hui l'élevage des ces moutons forment un revenu d'appoint à de très nombreux paysans qui en possèdent souvent quelques uns. Le département de la Manche comporte le plus grand nombre d'éleveurs de moutons parmi l'ensemble des départements français : le nombre de têtes par troupe est cependant faible.
2. Reconnaissance des éleveurs : La foire permet de mettre en valeur le travail des éleveurs à un public beaucoup plus large que celui de la seule profession agricole. Les paysans sont fiers de montrer leurs plus beaux animaux .



**La création d'une ambiance familiale, conviviale et chaleureuse entre locaux et estivants, jeunes et anciens.**

# Qu'est ce qu'on y fait ?

Le programme est ainsi constitué sur toute la journée, y compris la soirée dans la parcelle appelé au cadastre « La Lande de verbec ». Attention la foire déménage pour ses 80 ans. L'entrée et le parking sont gratuits.



**Le matin, Traditionnelle foire** aux moutons et aux chèvres : environ 300 moutons et quelques chèvres et ânes.



Foire aux moutons 2005 et 2006 –  
Photo Philippe Quévastre



**Concours** réservé à la race roussine à partir de 10 heures: environ 150 moutons . Ce concours est doté de 900 euros de prix. Remise des lots l'après midi vers 17h



**jury des jeunes** organisé par le comice agricole (des jeunes apprennent à noter des bovins et aussi des moutons ), l'après midi. Remise des lots et coupes l'après midi.



**Exposition de béliers roussins** :Le vendredi 5 août après midi, une vente de béliers roussins sélectionnés sera organisé par OSCAR au profit des éleveurs . Ces animaux seront, pour la plupart exposés, le samedi 6 août.



**Pesée du mouton : un mouton à gagner** en évaluant le poids d'un mouton à l'œil . Les gagnants emportent des morceaux de mouton du gigot jusqu'au collier ( à déguster bien sur).



Anes- pesée du mouton –  
Foire aux moutons 2006  
Photo Ph. Quévastre

**Promenade** en Cobs attelés et à dos de poneys.



Rôtisseurs en 2007 – Photo Ph. Quévastre



**Rôtisserie d'agneau toute la journée ( midi et soir)**  
 Réservation possible à  
**M. Davenet au 02-33-52-37-57 ou**  
**M. Horvais au 02-33-52-91-01 ou**  
**Mme Salley au 02-33-04-24-29 ou**  
**M. Laisney au 07 86 88 93 33**  
 L'agneau grillé sera à l'honneur. Frites, crêpes ( ventes au profit de l'ACASEA - projet de développement agricole dans le sud est asiatique ) et buvette .  
**chapiteau gratuit pour la restauration.**



**Produits du terroir et artisanats:** travail de la laine, Miel, confitures, pain fermier, viennoiserie, fromages, produits laitiers, vins, produits cidriers, terrine , confits et foie gras de canard, charcuteries, fruits, légumes, ...etc ...

**Les écrivains locaux viennent aussi présenter leurs livres.**



Marché du terroir en 2005 – Photo A. Boivin

## et aussi de nombreuses animations :



### Animations autour du mouton

- Chien de troupeau sur oies, moutons et bovins.
- Tonte traditionnelle (ciseaux (appelés forces) et tondeuse à la main) et moderne des moutons



### Des animations pour les enfants :

**Jeux à réaliser en bois de sureau** par les enfants : sifflet, mirliton, canonniers à patates avec l'association La Carpelouse, l'après midi.

**Travail de la laine feutrée** assurée par le manoir du Tourp.





## Les Haies et les clôtures

- Démonstration de confections de différents types de talus : talus en terre, talus en pliches, talus en terre et face en cailloux, murets en pierres sèches exposition sur les végétaux adaptés aux haies.

- Présentation de différents types de clôtures.

- Démonstration confection de clotures avec carrières et enfonce pieu.

- Tailleur de pierre, ....



Démonstration du cardage, filage, tissage, feutrage de la laine

**Atelier Cuisine avec Yannick Leflot**

**Caricatures avec Miche Larivière**

**Atelier dessin , réalisation d'une fresque autour du thème « Dessine moi un mouton »**

# et de la musique pour nous en soirée:



**soirée : Rôtisserie , frites et grand concert**

**avec le groupe « A Fond'câle » vers 20h30**

**et suivi d'un bal folk animé par Manigale »** site internet : <http://marinade.fr>) sur parquet.

**En jaune surligné, les nouveautés 2017 !**