

## Haute-Savoie ■ Distinctions Ils ont reçu la médaille de l'Ordre du mérite agricole

Vendredi 7 février, Yves Le Breton, préfet de la Haute-Savoie, a présidé la cérémonie de remise des diplômes et médailles de l'Ordre du mérite agricole à 11 personnes, aux côtés de Jacques James, président de l'Association des membres de l'Ordre du mérite agricole de Haute-Savoie.

L'Ordre du mérite est une véritable Légion d'honneur pour le secteur agricole, les liserés rouges bordant le ruban vert de l'insigne le rappellent. Cette distinction a pour but d'honorer les personnes ayant rendu des services marquants à l'agriculture et dévouées à sa cause.

### ● Marie-Edith Pinget, grade officier

Marie-Edith, ingénieure agronome diplômée de l'École nationale supérieure agronomique (Ensa) de Rennes en 1983, a consacré sa carrière aux organisations professionnelles agricoles. Elle débute en 1984 à la Mutualité sociale



La photo souvenir des récipiendaires aux côtés du préfet. Photo Le DL/Serge Bocquet

agricole (ASA) comme conseillère agricole, puis rejoint en 1999 la chambre d'agriculture où elle occupe divers postes à responsabilité. De 2019 à 2023, elle pilote l'équipe aménagement et environnement, travaillant sur l'urbanisme, le foncier, l'eau, la biodiversité et les énergies renouvelables.

● **David Alessandria, grade chevalier**

En 2002, il entame son parcours professionnel en Belgique, puis au Luxembourg, avant de revenir en France. David est chef de cuisine, artisan du bon goût, formateur. De 2006 à 2022, il décroche de nombreux trophées en cuisine : champion du monde des charcutiers traiteurs. En 2023, il obtient le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France Cuisine. « Un rêve devenu réalité », dit-il.

● **Michèle Bibet, grade chevalier**

Elle a commencé sa carrière en tant que technicienne de laboratoire en fromagerie en 1985. Elle rejoint ensuite le laboratoire d'analyses biologiques et alimentaires (Lidal) en 1991 en tant que technicienne au service Inter pro, puis en devient responsable en 1995. Reconnue pour sa compétence, sa rigueur et son esprit d'équipe, elle est considérée comme une figure clé de la collaboration interprofessionnelle dans la filière laitière savoyarde.

● **Joël Bouvier, grade chevalier**

Dès son enfance, il a été formé à l'agriculture de montagne et à l'élevage laitier dans le cadre de l'exploitation familiale. Il fonde un restaurant, *La Cabane du pêcheur*, au lac du Môle, et ouvre également une boutique, La Fromagerie des neiges, à Bonne. Il est engagé dans plusieurs organisations agricoles, y compris la présidence de Lidal. Il attribue son succès à la collaboration de son épouse et de ses fils, François et Romain.

● **Marie-Françoise Hug, grade chevalier**

Diplômée en agriculture de l'Institut supérieur d'agriculture et d'agroalimentaire Rhône-Alpes (Isara), elle débute comme animatrice au Centre départemental des jeunes agriculteurs (CDJA) avant de s'investir pleinement dans l'exploitation familiale. Passionnée d'écriture, elle met en scène la vie rurale à travers des textes joués par la troupe des Patoisants de Reignier. Son engagement dans la valorisation du monde agricole se concrétise par la publication d'un livre intitulé *Gardons les pieds sur terre*, où elle met en lumière la vie et les personnages des campagnes.

● **Émilie Jacquot, grade chevalier**

Après des études en élevage équin, elle travaille six ans

comme contrôleuse laitière avant de devenir bergère en alpage. Elle s'installe ensuite sur l'exploitation familiale, à Leschaux, qu'elle gère avec son conjoint. Elle produit de l'AOP abondance et IGP raclette de Savoie en agriculture biologique. Son atelier reçoit de nombreuses distinctions, dont une médaille d'or au Concours général agricole de Paris et un titre de vice-champion du monde de raclette en 2023.

● **Philippe Macheda, grade chevalier**

Il commence sa carrière chez Staubli en 1994 avant de rejoindre Prevost, où il occupe le poste de directeur des systèmes d'information. Engagé dans la vie associative et communale, il devient adjoint à l'aménagement du territoire, conseiller communautaire du Pays de Fillière et maire délégué de Thorens-Glières (2017-2020). Parallèlement, il s'investit dans l'environnement et la gestion forestière. Vice-président de l'Association des communes forestières de Haute-Savoie (2017), il rejoint l'Union régionale des communes forestières Auvergne-Rhône-Alpes (2019). En 2021, il intègre la Fédération nationale des communes forestières comme référent national et devient membre du conseil d'administration.

● **Gérard Michoud, grade chevalier**

Titulaire d'un CAP de boucher et d'un CAP agricole, il reprend en 1972 la ferme familiale de Saint-Paul-en-Chablais à l'âge de 22 ans. En 1980, il relance la tradition de l'emmontagnée et démarre la fabrication de fromages en 1995. Rejoint par ses fils Denis et Daniel en 1997, il développe la fabrication des fromages fermiers (abondance AOP, tomme, raclette, etc.) Après plus de 50 ans d'engagement, son travail est régulièrement récompensé lors de concours agricoles nationaux et locaux.

● **Philippe Monod, grade chevalier**

Il a grandi dans la ferme familiale à Chêne-en-Semine, où il a développé sa passion pour l'élevage. Il fonde en 1983 le Gaec des Chanterelles, spécialisé dans l'élevage de vache holstein. Il a occupé des postes clés, notamment président du Syndicat holstein de Haute-Savoie. Engagé dans la formation, il a accueilli de nombreux stagiaires et reçu plusieurs distinctions, dont celle de Maître exploitant. Le Gaec des Chanterelles a été élu "bâtiment de l'année 2022" et ses vaches ont remporté des titres prestigieux au Salon international de l'agriculture à Paris. Passionné par son métier, il aime en partager les valeurs.

● **Yamaguchi Michihisa, grade chevalier**

Tout en apprenant le fran-

çais, il attaque une formation de fromager à l'École nationale des industries du lait et des viandes (Enilv) de La Roche-sur-Foron. Il s'initie à l'élaboration de tomme, raclette, abondance, reblochon et le beaufort. Puis, il s'établit comme fromager à la ferme des Noisetiers, spécialisée dans la fabrication de l'abondance fermier et de la raclette de Savoie, sur la commune de Leschaux en hiver et en alpage au Semnoz en été. Il a remporté de multiples médailles d'or et a également reçu une médaille d'argent au championnat du monde de raclette organisé en Suisse en octobre 2023.

● **Nicole Troalen, grade chevalier**

Ingénieure agro diplômée de Paris Grignon en 1978, elle a mené une carrière remarquable dans le secteur de l'élevage. Elle a occupé plusieurs postes de direction, notamment à l'organisme de sélection des races alpines réunies et à celui de la race vosgienne. Première femme à diriger une entreprise de sélection dans l'insémination (2002-2010). Directrice du centre d'élevage de Poisy (2011-2019). Son expertise en gestion et son réseau professionnel lui ont permis de jouer un rôle clé dans l'organisation d'événements, notamment la première édition de Vaches en piste en 2023.

● **S.B.**