

LE MAGAZINE DE  
LA CHAMBRE D'AGRICULTURE ET DE LA RURALITÉ

# campagnes **47**

## Enquête

UKRAINE : LES CONSÉQUENCES POUR  
L'AGRICULTURE LOT-ET-GARONNAISE P 12

## Événement

LE PRINTEMPS DANS LES FERMES P 10

N° 95 - mai 2022



**Dossier**

Relance de l'élevage

# Le super plan !

pages 16 à 21



# LES ALLIANCES LOCALES

VALORISONS NOS PRODUCTIONS LOCALES



**SANS INTERMÉDIAIRE  
ENTRE LE PRODUCTEUR  
ET VOTRE MAGASIN.**



**DES PRODUITS  
À MOINS DE 100 KM  
DU MAGASIN.**



**LE RESPECT  
DE LA SAISONNalité  
ET DES SAVOIR-FAIRE.**



**LA DÉFENSE DE  
L'ÉCONOMIE LOCALE  
ET DE NOS TERROIRS.**

**AGEN**  
05 53 77 08 08

**VILLENEUVE-SUR-LOT**  
05 53 01 58 58

**TONNEINS**  
05 53 79 86 00

**MARMANDE**  
05 53 20 55 00

**MONTAYRAL**  
05 53 40 47 80

**CASTELJALOUX**  
05 53 93 94 41

## actualités

Agenda

Marché des Producteurs de Pays  
Top départ le 30 juin !

Lauzun, rendez-vous  
avec une belle blonde : Hélice



Le Printemps dans les fermes !

## l'enquête

Ukraine : les conséquences pour  
l'agriculture lot-et-garonnaise



5

5

6

8

10

12

## Je m'installe

22

Baptiste Soulage - La fraise comme  
rampe de lancement

22

Filipe Marques - Du transport  
à la production

24

## Une journée avec

26

Amandine et Simon Lacombe  
éleveurs



## portrait

28

Le taureau de Max Laparre a terminé  
3<sup>e</sup> au Salon de l'agriculture. Une  
récompense pour ce passionné de  
génétique



## dossier

Plan de relance de l'élevage

16

Retour au vivant

18

Céréalière, boulanger... et éleveur

19

100 % Gascon !

20

Un rêve rendu possible

21

## chasse

30

Les chiens à l'honneur

## métier

34

Pierre Albert et Nicolas Lafargue  
ont repris une scierie :

« L'envie d'être ses propres patrons »

## agritourisme

36

Rémy Ferret :

Expliquer le métier

36

Famille Roussely :

Au temple du canard

38



## VOS RENDEZ-VOUS

Liste des fermes qui participent  
à Printemps à la Ferme

39



Serge Bousquet-Cassagne, président de la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne.

# La Guerre d'Ukraine a changé la donne : IL FAUT REPRODUIRE EN FRANCE !

## en bref

### MANGEZ 47 !

Au Center Parc des Landes de Gascogne, les producteurs du 47 proposent un marché d'approvisionnement, les mardis et jeudis. De quoi faire découvrir la richesse de notre terroir aux touristes. Un partenariat mis en place par La Communauté de communes des Landes et de Gascogne, le Conseil départemental, Center Parc et la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne.

Nous l'avions compris depuis longtemps. Nos aides pour reconstituer une race en perdition, les éleveurs, sont plus que pertinentes et prémonitoires !

**Il faut reproduire en France !** Des masques ! Des boulons ! Des médecins ! Et de l'agriculture ! Sur les meilleures terres du monde. Pour cela il faut mettre à bas les normes, contraintes, suspicions qui empêchent le paysan de travailler.

**Il faut reproduire en France !** Une seule norme, un seul slogan, une seule contrainte : **SAIN, LOYAL et MARCHAND !** Sinon l'alternative, c'est l'importation de produits agricoles non SAINS (même bio), déloyaux (en général récoltés par des esclaves dans des pays qui font peu de cas du social) et non marchands (car ne respectent aucune de nos sur-normes européennes).

Il aura fallu une guerre pour faire cette démonstration évidente et c'est pour cela que notre devoir est de labourer, semer, élever, récolter de façon saine, loyale et marchande.

Et surtout de ne pas oublier nos sœurs et frères d'Ukraine qui combattent pour préserver leurs terres, leurs maisons, leurs enfants, leurs libertés.



**ASINERIE de PINSEGUERRE**  
 Tél. : 05 53 36 92 35      47330 DOUZAINS  
 www.pinsseguerre.com      asineriedepinsseguerre@icloud.com

**PROMENADES  
 ANIMATIONS - ATTELAGES**

Randonnées - Ânes bâtés - Ânes attelés  
 Ânes sellés - Foires - Mariages  
 Journées récréatives




Breveté : Meneurs Accompagnateur de Tourisme Equestre  
 Agréé Jeunesse, Sports et Loisirs

LOCATION D'ÂNES - DRESSAGE

Campagnes 47 est le magazine de la Chambre d'agriculture 47, réalisé par Publications Agricoles, 51 rue A. Camus BP 20131 - 47004 Agen.  
 Tél. 05 53 77 83 70 ISSN 1265-5600 Directeur de publication : Serge Bousquet-Cassagne, président de la Chambre d'agriculture 47 - Rédactrice en chef : Fanny Marcati. Coordination de la rédaction : Maude Le Corre. Rédacteurs : Fanny Marcati, Delphine Cordaz. Secrétariat de rédaction et maquette : Delphine Cordaz. Crédits photos : Chambre d'agriculture, Fédération départementale de chasse 47, Fanny Marcati, Delphine Cordaz, Véronique Waeckel. Publicité : Maryline Besoli - Impression : Groupelprim (33). Dépôt légal 2218. N°95 Mai 2022. Les articles parus dans "Campagnes 47" sous une signature individuelle n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs. Les textes et insertions publicitaires sont publiés sous la responsabilité de leurs auteurs. La reproduction même partielle des articles parus dans "Campagnes 47" est interdite sauf accord écrit préalable.

## agenda

**21 et 22 mai**

### Printemps à la Ferme

Venez partager un week-end avec les agriculteurs qui ouvrent leurs fermes (voir la liste des participants en page 39). Trois soirées agricoles avec marché des producteurs de pays et soirées musicales sont organisées le vendredi 20 mai à Frégimont, Le Saumont et Tournon d'Agenais.

Contact. 05 53 77 83 83 ou [www.ca47.fr](http://www.ca47.fr)

**5 juin - Lamontjoie**

### Fête des plantes rares

Une quarantaine de pépiniéristes proposeront à la vente leurs productions. Quelques artisans autour du jardin seront présents. Entrée et parking gratuits. Restauration sur place

Contact: 06 08 05 87 60

**Samedi 11 juin - Lauzun**

### Journée de l'élevage

Hélice vous invite à Lauzun. Au programme : concours, animations, spectacles et soirées festives !

Contact : 05 53 77 83 83 - [www.ca47.fr](http://www.ca47.fr)

**9 et 10 juillet - Agen**

### Festival de la Gastronomie

Qu'est-ce qu'on mange ? Le festival propose des rencontres, des animations grand public au centre ville d'Agen. L'objectif est de créer un espace de partage et une dynamique territoriale pour valoriser la gastronomie locale. Chaque année, des intervenants d'envergure nationale participent à ce rendez-vous.

+ d'infos sur le programme [www.agen.fr](http://www.agen.fr)

**Juillet et août**

### Marchés des Producteurs de Pays

La saison redémarre. La liste des sites en page 7

Contact : Chambre d'agriculture au 05 53 77 83 49

**Les 20 au 21 août - Beaupuy**

### Les Confituriades

Fête de la confiture et concours international professionnels et amateurs

[www.confituriades-beaupuy.com](http://www.confituriades-beaupuy.com)  
ou [www.beaupuy47.com](http://www.beaupuy47.com)



**d'aucy**  
Castelmoron

**RECRUTE**  
DES SAISONNIERS H/F

AGENTS DE PRODUCTION,  
CONDUCTEURS DE LIGNE,  
CARISTES, CHEFS D'EQUIPE,  
AGENTS DE MAINTENANCE  
CONTRÔLEURS QUALITÉ PRODUIT



**Rejoins-nous**  
pour la campagne  
estivale 2022

**POUR POSTULER**

 [recrutementeureden.com](http://recrutementeureden.com)  
Facebook : [euredenrecrute](https://www.facebook.com/euredenrecrute)

 Dossier de candidature à déposer à l'accueil de l'usine

 [recrutementdepenne@eureden.com](mailto:recrutementdepenne@eureden.com)





# Marché des Producteurs de Pays TOP DÉPART LE 30 JUIN !



**Authenticité. Convivialité. Les Marchés des Producteurs de Pays sont de retour** pour une nouvelle saison, avec 20 lieux sur le département : le premier le 30 juin à Monflanquin.

Redécouvrez la richesse et la diversité des terroirs de notre département. En 2022, ce sont plus de 180 marchés qui sont organisés aux quatre coins du département. De Vianne à Monflanquin, en passant par Sauveterre-La-Lémance et Lamontjoie, ces rendez-vous festifs seront l'occasion de profiter d'animations culturelles authentiques, idéales pour des sorties en famille. Des agriculteurs et des artisans passionnés vous y attendent avec des produits locaux de qualité, pour partager leur savoir-faire dans la convivialité !

## PLUS DE 80 000 CONVIVES !

Ces marchés réuniront 200 producteurs dans 20 communes du département.

Les Marchés des Producteurs de Pays du réseau Bienvenue à la Ferme répondent à une charte nationale qui vous garantit l'origine et la qualité des produits agricoles. Ils sont organisés en partenariat avec les collectivités et la Chambre d'agriculture.



Comment résister à faire ses achats en direct des producteurs sur les marchés traditionnels ? Comment ne pas succomber aux vins exceptionnels de nos terroirs accompagnés d'assiettes fermières élaborées avec passion sur ces marchés plus que gourmands ? Dans une ambiance festive, venez diner en bonne compagnie.

**Énergies**  
sud-ouest

Retrouvez toute notre offre énergie sur  
[www.energie-sud-ouest.fr](http://www.energie-sud-ouest.fr)

**PARTICULIER**  
livraison à domicile  
(commande groupée possible)

**PRO (GNR)**  
livraison sur site

Livraison 24h/48h

**CONDITIONS SPÉCIALES GROS VOLUMES**

**COMMANDEZ VOTRE FIOUL EN TOUTE SÉRÉNITÉ**

**OPTEZ POUR LA QUALITÉ ET LE CONFORT SANS COMPROMIS**

le jour de la commande au magasin

3X SANS FRAIS

le jour de la livraison

**N° Vert 0 800 82 84 78**

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

voir conditions, dans votre magasin Gamm vert de proximité ou votre télé-conseiller vendeur. Sous condition d'acceptation de votre dossier. Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant tout engagement.

# LES MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

## AGEN

Le **mercredi 13 juillet** de 19 h à 23 h  
Contact : Mairie : Tél. : 05 53 69 47 47

## LE MAS D'AGENAIS

Place du marché  
Les **vendredis 8 et 22 juillet** de 19h à 23h  
Contact : Mairie : Tél. : 05 53 89 50 37

## SAINT-CAPRAIS-DE-LERM

Le **vendredi 8 juillet** de 19 h à 23 h  
Contact : Mairie : Tél. : 05 53 95 50 94

## CANCON

Les **mercredis 20 et 27 juillet** de 19 h à 23 h, et les **mercredis 3 et 10 août** de 19 h à 23 h, à la halle de Marché, rue de la République.  
Contact : Mairie : Tél. : 05 53 01 60 24

## FONGRAVE

Tous les **jeudis du 7 juillet au 1<sup>er</sup> septembre**, de 19 h à 23 h, sur la place de la Mairie.  
Contact : Mairie : Tél. : 05 53 01 07 17

## LAMONTJOIE

Tous les **jeudis du 7 juillet au 1<sup>er</sup> septembre**, de 19 h à 23 h, au Parc de la salle des fêtes et place du Dominé  
Contact : M. Christian Kruger :  
Tél. : 06 59 58 69 14

## LAPARADE

Tous les **mardis du 5 juillet au 6 septembre**, de 18 h 30 à 23 h, sur le site du jardin public.  
Contact : Mme Yrieix  
Tél. : 06 73 77 74 02 ou 05 53 84 32 64

## LE FRECHOU

Tous les **vendredis du 8 juillet au 26 août**, de 19 h à 23 h, sous la halle.  
Contact : Mairie : Tél. : 05 53 97 00 37

## MARMANDE

Tous les **jeudis du 7 juillet au 25 août**, de 19 h à 23 h, Place Clémenceau (sauf jeudi 14 juillet : Plaine de la Filhole et jeudi 4 août : Esplanade de Maré).  
Contact : Service Evènementiel - Mairie de Marmande : Tél. : 05 53 93 47 38

## MEILHAN-SUR-GARONNE

Tous les **mercredis du 6 juillet au 24 août**, de 19 h à 23 h, place d'Armes. Contact : M. Tarascon :  
Tél. : 05 53 94 18 58

## MONFLANQUIN

Tous les **jeudis du 30 juin au 8 septembre** (pas de marché le 14 juillet), de 18 h à 23 h, sur la place des arcades.  
Contact : M. Crozat : Tél. : 06 31 68 42 93

## MONCLAR D'AGENAIS

Les **dimanches 10, 17, 24 et 31 juillet et 7, 14 et 21 août**, de 18h à 23h, au cap.  
Contact : M. Bouissiere : Tél. : 06 84 50 20 55

## PINEL-HAUTERIVE (à Saint-Pierre de Caubel)

Les **vendredis 8 et 22 juillet et 5 août** de 19 h à 23 h  
Contact : Mairie : Tél. : 05 53 01 04 20

## SAINT-GEORGES

Marché traditionnel : les **lundis du 13 juin au 29 août** et avec restauration : les **lundis 18 juillet, 1<sup>er</sup> août et 15 août**, de 18 h à 20 h  
Contact : Mairie : Tél. : 05 53 40 81 00

## SAUVETERRE-LA-LEMANCE

Les **mardis du 12 juillet au 30 août** de 18 h 30 à 23 h, sur la place des platanes.  
Contact : Yannick Montel : Tél. : 06 80 01 29 74

## SOS

Tous les **mercredis du 13 juillet au 24 août**, de 19 h à 23 h, sur la place Armand Fallières.  
Contact : Mme Stalter Claudette :  
Tél : 06 86 31 45 78

## TONNEINS

Le **mardi 21 juin, les mercredis 27 juillet et 24 août**, de 19h à 23 h, sur la place Jean Jaurès.  
Contact : Mairie de Tonneins - Service Evènementiel :  
Tél. : 05 53 79 83 11

## VIANNE

Tous les **vendredis du 1<sup>er</sup> juillet au 26 août** (pas de marché le 29 juillet), de 19 h à 23 h, sur la place des marronniers.  
Contact : Mairie de Vianne : Tél. : 05 53 97 54 14

## VILLENEUVE-SUR-LOT

Tous les **vendredis du 8 juillet au 26 août**, de 19h à 23 h, sur la place de l'Amiral Courbet (bord de Lot).  
Contact : Mairie de Villeneuve-sur-Lot :  
Tél. : 05 53 41 53 53

## VILLEREAL

Tous les **lundis du 4 juillet au 12 septembre**, de 18 h à 23 h, sous la halle.

## CONTACT : CHAMBRE D'AGRICULTURE

TÉL : 05 53 77 83 83

BENJAMIN REYT TÉL : 06 48 16 62 82

f@VIVEZMANGEZFERMIER47

### NOUVEAU !

Retrouvez tous les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme 47 dans leur nouvel écriin : L'Almanach des producteurs. Répertoire, recettes, astuces ... vous garderez ce joli carnet à la fois pratique et ludique. Disponible dans les fermes du réseau. Plus d'infos sur le site [www.ca47.fr](http://www.ca47.fr)



## évènement

# LAUZUN, RENDEZ-VOUS AVEC UNE BELLE BLONDE : HÉLICE

La Journée de l'Élevage se déroulera le samedi 11 juin à Lauzun, de 9h à minuit, avec présentation des animaux de la ferme.

La commune de Lauzun accueille cette année les festivités le 11 juin prochain de 9 h à minuit.

Organisée par la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne, la Journée de l'Élevage est chaque année proposée dans une commune différente du département. Et c'est avec plaisir que le Comice agricole de Lauzun, bénévoles et éleveurs, les recevront. Dans ce canton, limitrophe de la Dordogne, l'élevage a sa place, entretenant les paysages et offrant

à tous des produits de qualité. Avec cette journée, les éleveurs démontrent leur savoir-faire.

## CONVIVAL

Cette journée est un point de rencontres et d'échanges pour les professionnels. Les Concours Départementaux des Blondes d'Aquitaine, des miels et fromages sont organisés. Animations, démonstrations, spectacles, soirée festive avec un Marché des Producteurs de Pays pour profiter de



**PARTENAIRE  
N°1 DU MONDE  
AGRICOLE  
DEPUIS 60 ANS**



**CONSEIL &  
EXPERTISE  
COMPTABLE**

7 agences de proximité en Lot-et-Garonne  
160 professionnels de vos métiers  
au service de la réussite de vos projets

CERFRANCE LOT-ET-GARONNE  
280 rue de Péchabout - BP 10174 - 47005 AGEN Cedex  
Tél. 05 53 77 90 00 - Fax. 05 53 77 90 01  
contact@47.cerfrance.fr - www.cerfrance47.fr



## CONCOURS DÉPARTEMENTAL DE FROMAGES FERMIS ET DE MIEL

La Chambre d'agriculture organise aussi le Concours départemental de fromages fermiers et miels, à Lauzun. Le jury, composé d'un professionnel fromager, d'un agriculteur, de techniciens, d'un restaurateur et de consommateurs, jugera la qualité de nos fromages départementaux sous la responsabilité d'un ancien expert de l'Institut de l'Élevage. Venez acheter les fromages et produits présentés au concours.

## AU PROGRAMME

9 h : Ouverture de la journée (entrée gratuite)  
9 h 30 : Début des concours et animations  
11 h 30 : Visite officielle, suivie d'un vin d'honneur  
13 h : Repas champêtre sur place avec un marché des Producteurs  
17 h : Remise des prix et récompenses  
En continu : buvette, stands des partenaires, matériel, aliment, génétique, bâtiment...  
A partir de 18 h : Ambiance festive avec bandas, DJ, rave-party, Marché des Producteurs de Pays et cracheurs de feu, au bout de la nuit !





9h à minuit. Le tout dans la bonne humeur. Les célèbres Border Colley, chiens de troupeaux seront aussi de la fête. En parallèle, les différents partenaires de la filière (aliments, insémination, matériels) seront présents. La journée de l'élevage, c'est en une journée : la qualité du métier, la passion des éleveurs et la fête ! TOUS A LAUZUN !

**RENSEIGNEMENTS :**  
**CHAMBRE D'AGRICULTURE**  
**TÉL. : 05 53 77 83 83 WWW.CA47.FR**  
**CINDY MARCHESAN,**  
**COORDINATRICE DE L'ÉVÈNEMENT : TÉL. : 06 86 24 11 60**

*Save the date*

Journée de l'élevage, le 11 juin à partir de 9 h à Lauzun

*Cindy Marchesan, organisatrice de l'évènement*



On vous prépare une belle manifestation. Cela fait 12 ans qu'on n'était pas revenu à Lauzun. Autour du lac, cela va être une belle fête de l'élevage, en co-organisation avec le Comice de Lauzun. C'est un rendez-vous incontournable où on met en avant la richesse de nos territoires. Nous avons d'ailleurs impliqué les enfants de l'école de Lauzun qui ont visité des fermes du coin. C'était un retour aux sources, peut-être même une découverte pour certains. Ils en feront des dessins pour raconter leur aventure. Le 11 juin, les éleveurs de toutes les filières se rassemblent, c'est leur journée et il y aura de la convivialité, de la bonne bouffe avec nos amis Producteurs de Pays, l'esprit campagne et festif !

ASSURANCES RÉCOLTES ET GRÊLE

**LE TEMPS CHANGE,  
 METTEZ VOS REVENUS  
 À L'ABRI**



**AVEC  
 NOS ASSURANCES  
 CLIMATIQUES**

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT  
 ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



Les contrats d'assurance Récoltes et Grêle sont assurés par PACIFICA, filiale d'assurances dommages de Crédit Agricole Assurances. PACIFICA SA au capital entièrement libéré de 398 609 760 €, entreprise régie par le Code des Assurances. Siège social : 8-10 Boulevard de Vaugirard 75724 Paris Cedex 15.352 358 865 RCS Paris. Les événements garantis et conditions figurent au contrat. 03/2022 - Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel d'Aquitaine - Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit. Siège social : 106 quai de Bacalan 33300 BORDEAUX - RCS Bordeaux 434 651 246 - Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 022 491. Crédit photo : iStock

actualité

# LE PRINTEMPS DANS LES FERMES !

**En mai, fais ce qu'il te plaît !** Les 21 et 22, Le Printemps à la Ferme revient avec 63 fermes qui vous accueillent pour parler métier, produits et festoyer !

L'association Agriculture et Tourisme et la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne vous remettent le couvert avec « Le Printemps à la ferme », le week end des 21 et 22 mai.

63 exploitations, réparties dans tout le département, participeront à ces journées portes ouvertes où les visiteurs pourront découvrir des fermes à côté

**Caplaser**  
Intégrateur local & régional de  
Solutions Informatiques

CLOUD INTERNET INFRASTRUCTURE GESTION

Agen  
Tarbes  
Toulouse  
Narbonne  
Castres

**Agence AGEN**  
1216 avenue du Midi  
47000 AGEN  
Directeur d'Agence :  
Matthieu FALGARI  
Tél. 05 53 48 06 09

[www.caplaser.fr](http://www.caplaser.fr)

N° Indigo 0 821 554 987

## LE PRINTEMPS À LA FERME LOT-ET-GARONNE

- ◆ VISITES
- ◆ SPECTACLES
- ◆ REPAS

de chez eux. Chacune établira son programme de festivités (concert, mini-rando, fabrication de pain, etc) mais une chose est sûre, on pourra déguster les produits de la ferme ! Avec cet événement, donnons l'occasion de réaffirmer la fierté du métier d'agriculteur. Le Printemps à la Ferme, c'est une histoire de campagne... à redécouvrir, à partager, à inventer...

### 3 SOIRÉES AGRI' CULTURELLES !

Dès le vendredi soir, on commence fort avec les soirées Agri'culturelles à Tournon d'Agenais, Le Saumont et Fréguimont. Ce sera le moment privilégié pour découvrir le patrimoine de ces villages. Bien entendu, il sera possible de se restaurer sur place grâce aux produits locaux avec Marché des Producteurs de Pays et animations musicales.

*Retrouvez la liste  
des fermes participantes  
page 39*

CONTACTEZ-NOUS AU 05 53 77 83 83  
BENJAMIN REYT TÉL : 06 48 16 62 82  
SUIVEZ L'ACTUALITÉ SUR LA PAGE FACEBOOK  
f @VIVEZMANGEFERMIER47  
PLUS D'INFOS SUR [WWW.CA47.FR](http://WWW.CA47.FR)




**21-22  
MAI  
2022**

**PLUS DE 60 FERMES VOUS ACCUEILLENT**

*Save  
the date*

Printemps à la Ferme, les 21 et 22 mai  
avec les soirées Agri'culturelles à  
Tournon d'Agenais, Le Saumont et  
Frégimont, le vendredi 20 mai.

**PRÉPAREZ VOTRE WEEK-END !**  
Retrouvez toutes les fermes  
participantes, les visites et  
animations qu'elles proposent à  
l'aide du programme distribué dans  
le département, auprès des offices  
de tourisme et écoles primaires  
ou sur [www.ca47.fr](http://www.ca47.fr)



**BÉNÉFICIEZ D'UNE  
ORGANISATION DÉDIÉE  
AU MONDE AGRICOLE**



**+X**

**Vos contacts sur le Lot & Garonne :**  
Vincent DUGENY, Directeur secteur - 07 88 19 27 07\*  
Matthieu MOLINIE, Directeur adjoint secteur - 06 85 17 93 67\*

**BANQUE POPULAIRE +X  
OCCITANE**  
la réussite est en vous

\*Coût d'un appel local ;hors surcoût éventuel selon votre opérateur  
Banque Populaire Occitane, société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L512-2 et suivants du Code Monétaire et Financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit. Intermédiaire en assurance inscrit à l'ORIAS sous le numéro 07 022 714. RCS TOULOUSE 560 801 300. Siège social : 33-43 avenue Georges Pompidou à Balma (31130). Crédit photo : iStock.

## enquête

# UKRAINE : LES CONSÉQUENCES POUR L'AGRICULTURE LOT-ET-GARONNAISE

Les agriculteurs de Lot-et-Garonne se sont mobilisés pour venir en aide aux Ukrainiens. Rapatriement de réfugiés, organisation de convois humanitaires... Pourtant, ils subissent aussi les répercussions de cette guerre.

A peine quelques jours après l'invasion des troupes russes en Ukraine, la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne s'est mobilisée.

Le président de la Chambre, Serge Bousquet-Cassagne, demandait aux paysans et à la population de se manifester pour accueillir les réfugiés. Message bien reçu.

En parallèle, paysans et entreprises agro-alimentaires du département se sont organisés pour mettre sur pied des convois humanitaires. Le 18 mars, 30 tonnes de vivres étaient chargées dans un camion des transports Rigo. Des mini-bus l'ont suivi pour apporter médicaments et vêtements, en direction de Lviv. Les 30 tonnes de nourriture ont été servies dans des cuisines collectives pour nourrir 6 000 réfugiés. Cette opération n'était pas terminée. Au retour, ce sont une trentaine de femmes et d'enfants qui sont montés dans les mini-bus pour rejoindre le Lot-et-Garonne. Début avril, un autre convoi a apporté 25 tonnes.

## UNE DESTABILISATION MONDIALE

Le déclenchement de cette guerre a produit des effets globaux. La terre d'Ukraine est



Le 18 mars, le premier convoi humanitaire en direction de l'Ukraine est parti avec un camion de chez Vincent Rigo chargé de 30 tonnes de nourriture. Nous remercions Parmentine, l'entreprise Lucien Georgelin, Terres du Sud, Conserves de France, Cofra Aiguillon, Roucadil, France Prune, Jilfood, Intermarché Colayrac, Intermarché Roquefort, Pont du Casse, Boncolac, biscuits Gardeil, Planète Végétale Le Pot au Pin, Taillefer et tous les nombreux particuliers pour leurs dons.

une des plus fertiles du monde : dans les premiers producteurs de blé, de tournesol. Les semis sont difficiles du fait du conflit. Pour la campagne 2022-2023, les dernières prévisions de production de blé et de maïs sont à la baisse. La tension sur le tournesol est si importante que les prix des huiles végétales s'envolent. Les fabricants de produits pour l'alimentation humaine se tournent vers le colza

en substitution du tournesol qui est aussi cher.

La Russie est un fournisseur important de gaz. Les prix du gaz et du pétrole ont connu une hausse vertigineuse. Les cours des engrais et amendements ont explosé en 2022, déjà en forte hausse depuis un an. La fabrication d'engrais nécessite de l'énergie. L'augmentation du gaz s'est répercutée sur les cours

des engrais... Sans compter que l'Union européenne se fournit en urée auprès de l'Ukraine et en amoniac en Russie.

## PRODUIRE PLUS

L'insécurité alimentaire guette beaucoup de pays aujourd'hui... Pourtant, en octobre 2019, avant la guerre en Ukraine, avant la crise du Covid, le numéro de Campagnes 47 titrait sur la « Déproduction, bientôt la fin et la faim ». Déjà, la Chambre d'agriculture pointait les nombreuses friches comme autant de terres laissées à « l'improduction ». La Chambre d'agriculture, lors de sa session de mars, a présenté plusieurs motions dont la première appelle à « l'impérieuse nécessité de produire », la seconde appelle au bon sens paysan, en demandant à ce que « le négoce des céréales soit libéré pour que les céréaliers puissent négocier et vendre ou échanger directement avec les éleveurs sans passer par les organismes stockeurs. »

Un devoir moral nous oblige à être solidaires des Ukrainiens. Un autre est de l'être avec nos paysans... qui finalement n'en demandent pas tant, simplement qu'on leur fasse un peu confiance dans l'exercice de leur métier !

## Vincent Rigo

agriculteur et transporteur à Virageil

« L'idée d'envoyer un convoi humanitaire venait de Patrick Franken et Serge Bousquet-Cassagne et comme je fais partie du bureau de la Chambre et que je suis transporteur, ça s'est fait naturellement. Je trouvais l'initiative excellente, autant le faire entre nous. Chacun a apporté sa pierre. Moi, c'était le camion. Deux chauffeurs, qui sont deux amis dans la vie, se sont portés volontaires. De toute façon, il y avait plus de candidats que de places ! C'est une expérience qui leur a plu. Cela a rapproché les gens dans la commune, le département, et même au sein de l'entreprise. Tout le monde a adhéré. On a pu amener 30 tonnes de denrées, données par des entreprises agroalimentaires et des particuliers. On a livré dans un entrepôt en Ukraine, 95 km après la frontière, et un autre camion a chargé les denrées. Le seul point noir, c'est l'Etat français qui nous a fait payer les péages alors qu'avec tous les autres pays, la gratuité s'est faite naturellement. Les Polonais m'ont répondu dans les 10 minutes après l'envoi du mail !

Je suis aussi céréalier et cette guerre a comme impact de tirer les prix à la hausse. Mais il n'y a pas de quoi se réjouir d'une guerre. De toute façon, on sait que ce ne sera pas durable, les engrais augmentent de 300 à 400 % dans le même temps. Pour 2022, 90 % de nos besoins en engrais sont couverts, ça se sentira surtout pour démarrer 2023. Aujourd'hui, on n'est moins à plaindre au contraire des éleveurs qu'il va falloir aider. »



**L'énergie la plus performante arrive dans votre entreprise, avec les solutions les plus avantageuses**

**Vous souhaitez préserver votre confort et votre budget, le propane est votre solution.**

Notre équipe de professionnels est à votre disposition. Nous vous rencontrons et vous remettons **une étude technique gratuite.**

Contactez-nous au:



**0801 840 010**

Appel gratuit depuis un poste fixe



**crcfrance@repsol.com**



**REPSOL**

*Inventons le futur*



L'énergie est notre avenir, économisons-la.

## enquête



# Benoît Escande

*pépiniériste à Saint-Vite*

« Les conséquences de la guerre en Ukraine pour notre entreprise sont simples : l'annulation de plusieurs contrats. On se retrouve avec des arbres sur les bras qu'on devait envoyer en Ukraine, pour 500 000 euros, l'équivalent de 10 % de notre chiffre d'affaires. On a essayé de remplacer ces contrats. J'ai été au salon de Berlin, Fruit Logistica, mais les clients préfèrent avoir les arbres l'année prochaine. Il y a des marchés où ça va plein pot comme le Maghreb ou l'Inde, mais c'est trop tard au niveau de la climatologie, ça ne peut pas se faire pour ces arbres. Pour l'instant, on vit avec ce qu'on a vendu mais le chiffre d'affaires et la trésorerie vont manquer à partir de l'automne. Entre 50 et 60 % de notre chiffre d'affaires dépend de l'export. En plus, avec le gel qui nous arrive dans la figure, c'est une horreur. C'est très compliqué... »



Mercredi 6 avril, un second convoi est parti en direction de l'Ukraine. Marie-Cécile Bonhomme, conseillère à la Chambre, a travaillé de concert avec les entreprises agroalimentaires ou agricoles pour récupérer 25 tonnes de dons alimentaires. Cette fois-ci, c'est avec l'entreprise Serge Trincot, agriculteur et transporteur de Verteuil d'Agenais. Merci aux entreprises Fruit Gourmet, Café Launey, Favols, Vitamont, Intermarché (Foulayronnes, Port-Sainte-Marie et Aiguillon, Saint-Sylvestre, Sainte-Livrade, Casteljaloux), Leclerc (Montayral, Tonneins, Agen), Alliance Bio, Audrey Guiol, Pierre Grosz, Entreprise Arnaud, Groupe Gozoki (Pâtisseries Les Comptes de La Marche, Douceurs de Jacquemart), Les 3 Domaines, ETS Giquel et tous les particuliers pour leurs dons.

# FOURCADE SAS

Nouveau Magasin à Agen

**FENDT**

Tél : 05.53.87.74.96

**VÄDERSTAD**

Là, où l'agriculture commence



# 3 questions à Patrick Franken

agriculteur à Pinet-Hauterive



**Vous avez été la cheville ouvrière de plusieurs actions humanitaires envers l'Ukraine. Qu'est-ce qui vous a décidé à agir ?**

« On ne peut rester sans rien faire. Quand on ne peut pas aller au front, on essaye de faire des choses ici, d'apporter de la nourriture et des vêtements aux plus démunis. Je ne suis pas étonné de la solidarité, cela me

paraît normal. Le souci, c'est d'être solidaire dans la durée. Mais on va continuer ce travail de longue haleine. »

**Quelles sont les conséquences pour les agriculteurs de cette guerre ?**

« On ressent fortement l'augmentation du prix de l'énergie. Les engrais ont flambé. Certains prix de produits agricoles ont augmenté, ça permet de compenser un peu... sauf pour

l'élevage où les prix n'ont pas suivi alors que les intrants sont inabordables. Là, on va avoir un gros problème si on ne fait rien. »

**Que préconisez-vous face à cette crise, concernant l'agriculture ?**

« Il faut une aide spécifique pour les éleveurs sinon, beaucoup vont déposer rapidement le bilan. Certains céréaliers jouent le jeu en vendant des céréales déconnectés du prix du marché. Mais ça ne peut pas suffire, il faut que les prix de vente de la viande augmentent. C'est impossible autrement. Concernant les jachères, par principe, on n'aime pas ne pas cultiver des terres mais ce n'est pas ça qui va relancer la production. Il faut surtout détaxer le carburant. Le gasoil coûte trop cher aux agriculteurs, notamment chez les bios. Ils ont besoin de passer plusieurs fois les engins, ils ont une consommation plus élevée. C'est pénalisant pour eux, d'autant que dans le même temps, les prix aux producteurs chutent en bio. »



## La plus large gamme de SUV électrifiés.

KONA EV & IONIQ 5



TUCSON PHEV



Découvrez la plus large gamme de SUV électrifiés : hybride, hybride rechargeable ou 100% électrique. Chez Hyundai, vous trouverez le véhicule adapté à votre usage.



A découvrir et essayer chez votre distributeur  
 HYUNDAI MANFÉ AGEN - Tél : 05 53 47 02 32 - [www.hyundai-agen.fr](http://www.hyundai-agen.fr)  
 904 route d'Agen RN 113 - 47450 COLAYRAC-SAINT-CIRQ



\*\* Consommations mixtes (WLTP) de la gamme TUCSON (l/100 km) : 1,4 - 6,7. Consommations mixtes de la gamme IONIQ 5 (kWh/100 km) : 19,0. Consommations mixtes de la gamme KONA Electric (kWh/100km) : 14,3 - 14,7.

\*La garantie 5 ans kilométrage illimité de Hyundai s'applique uniquement aux véhicules Hyundai vendus initialement par un Distributeur Agréé officiel Hyundai à un client final, conformément aux termes et conditions du carnet de Garantie Entretien & Assistance du véhicule. \*\*Les batteries haute-tension de nos véhicules hybrides et électriques sont garanties 8 ans ou 160 000km. Détails : [hyundai.com/fr](http://hyundai.com/fr)

dossier

# PLAN DE RELANCE DE L'ÉLEVAGE

La Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne poursuit son programme d'aide à l'installation d'éleveurs. Ce coup de pouce est vécu comme une chance pour ces nouveaux paysans.





# À LA RELANCE DEPUIS QUATRE ANS

Lancé en 2019, l'aide de la Chambre d'agriculture pour installer des éleveurs est toujours aussi plébiscitée.

Cette initiative unique en France permet de soutenir l'installation, d'encourager l'élevage et de repeupler la campagne. Chèvres, moutons, vaches, cochons... Et des éleveurs. Le compte est bon !

« On battait des bras comme ça, en disant ah tiens, encore une ferme où la grange se ferme, où les animaux s'en vont... Nous, on a voulu arrêter de battre des bras et faire une réelle action pour repeupler les campagnes d'éleveurs et de vaches. »

Serge Bousquet Cassagne,  
Président de la Chambre d'agriculture

## REMETTONS LES PRODUCTEURS AU MILIEU DU VILLAGE.

Chez Groupama, nous voulons redonner une juste place aux producteurs, au cœur de l'activité économique et sociale des villes et villages. Nous voulons leur redonner la place qu'ils méritent, les célébrer à leur juste valeur, valoriser leurs produits, leur travail, en les rapprochant de leurs clients. C'est pourquoi nous nous engageons auprès d'eux pour promouvoir et favoriser le circuit court\* avec notre service de mise en relation entre producteurs et consommateurs : Granvillage.



REJOIGNEZ NOTRE SITE DE CIRCUIT COURT\* QUI MET EN RELATION LES PRODUCTEURS ET LEURS VOISINS : [granvillage.com](https://granvillage.com)

\*Vente présentant un intermédiaire au plus. Pour plus d'informations sur le service Granvillage, se rendre sur [Granvillage.com](https://granvillage.com). Un service de mise en relation entre producteurs et consommateurs, proposé et mis en œuvre par Mutualde Services, SAS au capital de 100000 euros, ayant son siège social 126 rue de la Piazza 93196 Noisy-le-Grand Cedex, immatriculée au R.C.S. de Bobigny sous le n° 48018587. Mutualde Services est une filiale de Groupama. Groupama Centre-Atlantique - Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Centre-Atlantique - 1 avenue de Limoges - CS 60001 - 79044 Niort Cedex 9 - SIREN : 351 043 586 - 351 043 586 RCS Niort - Emetteur de certificats mutualistes - Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudential et de Résolution située 4 place de Budapest 75436 Paris Cedex 09 - O 800 250 250 (service & appel gratuits) - [www.groupama.fr](https://www.groupama.fr) - Document et visuel non contractuels - Réf. Com SDB/2022 - Crédit photo: Getty Images - Création: agence Marcel, Février 2022.



**Groupama**  
la vraie vie s'assure ici

# RETOUR AU VIVANT

**Céline Charlot s'est installée en élevage** de chèvres fromagères.



## Revenir vers soi, oser faire ce qu'on porte en nous depuis l'enfance...

Ce chemin, Céline Charlot l'a accompli en devenant agricultrice. « J'ai fait des études agricoles à Nérac et de nombreux stages dans des élevages. Ça m'a toujours plu. Ensuite, j'ai bifurqué vers l'environnement car le travail d'agricultrice me faisait un peu peur ». Après des périodes de voyage, de nombreux boulots, notamment à Bordeaux dans l'associatif, Céline a enfin affronté sa vocation profonde et franchi le pas. « J'ai découvert des systèmes de production qui correspondaient à ce que je voulais faire et c'est comme ça que j'ai décidé de me lancer, à petite échelle ». En juillet 2021, elle a acheté une

ferme sur un territoire qui l'a inspiré, à Pardailhan, où les vignes constituent une marque forte du paysage. « J'ai découvert ce coin, ça m'a donné envie de vivre dans ce département agréable. Alors, au lieu du fermage que j'avais envisagé au début, ça s'est transformé en achat. Ça permet aussi à mon projet d'être plus concret ».

## LA MISE DE DÉPART !

Fin février, la douzaine de chèvres bigarrées (Saanen, Alpine et des « croisements ») et le bouc ont pu fouler l'herbe fraîche, après un gros travail de réhabilitation des lieux réalisé par Céline et son compagnon viticulteur, Benjamin. Le troupeau a été constitué en intégralité grâce au Plan de relance de l'élevage de la Chambre

d'agriculture. Les chèvres ont donné naissance à des chevrettes qui ont permis de doubler la taille du troupeau. « Une partie du lait leur est réservée pour qu'elles aient une bonne constitution. Mais je veux commencer petit pour me lancer sereinement. C'est une responsabilité de travailler avec le vivant ». Depuis mai, la confection des fromages a débuté dans le laboratoire conçu sur place. Les produits sont divers et vendus lors de foires, manifestations ponctuelles... Car la jeune trentenaire veut consacrer une partie de son temps à la vie locale : « Je veux faire quelque chose autour de cette vie à la campagne, aller vers les autres... pour que le paysan soit considéré ».

## *Save the date*

Les premiers fromages seront à découvrir aux marchés nocturnes de Duras, à partir de juin.



# CÉRÉALIER, BOULANGER... ET ÉLEVEUR

Nicolas Frachisse, paysan-boulangier, s'est lancé dans l'élevage de vaches Aubrac.

## Des Aubrac au pays de la Blonde d'Aquitaine... Et pourquoi pas !

En tout cas, c'est le choix de Nicolas Frachisse, installé à Saint-Eutrope de Born. Après deux années passées au Canada dans le domaine du traitement de l'eau, il a choisi de revenir en France, sur les terres de son enfance pour s'installer dans la maison de famille, depuis cinq générations. Son retour dans le département s'est accompagné d'une reconversion professionnelle. Nicolas a suivi une formation de boulangier en 2018. En parallèle, il produit lui-même ses céréales en bio.

## RIEN NE SE PERD !

L'arrivée du troupeau d'Aubrac sur l'exploitation de Nicolas répond à son envie de valoriser au maximum

tous ses ateliers. « Je voulais utiliser les refus de triage de mes céréales. Dans mes rotations, j'utilise de la luzerne, du trèfle. Je dispose d'alimentation sur mon exploitation sans trop avoir besoin d'acheter de complément. » Le céréalier-boulangier se fait donc aussi éleveur de vaches Aubrac qu'il commercialisera en direct, à commencer par sa clientèle des pains. « C'est une race rustique, reconnue pour sa facilité de vêlage, avec de très bonnes qualités maternelles. Ici, la terre est lourde, elle convient bien à l'arboriculture et à l'élevage. Elles seront dans les prairies, dehors, en pâturage tournant dynamique ». Pour Nicolas, les bovins ont aussi un autre rôle : « Je trouve que les animaux font partie du paysage ». Ses vaches, auparavant habituées à partir en estive sur le haut

Plateau d'Aubrac, apportent à leur façon de la vie à la campagne lot-et-garonnaise.

Le Plan de relance de l'élevage a permis à Nicolas de se lancer avec un troupeau de dix mères. « Mon objectif est de me faire la main. Il y a des choses que je découvre, c'est toujours excitant de démarrer une nouvelle activité. J'ai été bien épaulé par la Chambre d'agriculture. Je ne suis pas tout seul, les éleveurs du coin m'aident quand je ne trouve pas les réponses. Je suis très enthousiaste et le rapport à l'animal me plaît. » Pour leur arrivée, les Aubrac se sont familiarisées à leur nouveau territoire dans une stabulation, créée par le grand-père de Nicolas et laissée à l'abandon. Aujourd'hui, le chien de Nicolas a trouvé de la compagnie avec les veaux Aubrac !



« Je trouve que les animaux font partie du paysage »

## contact

Les pains de Nicolas Frachisse sont vendus dans plusieurs dépôts, sur internet [www.lescocassiers.fr](http://www.lescocassiers.fr), et sur les marchés de Villereal le samedi et d'Eymet (Dordogne) le jeudi. [fournil.paisan@gmail.com](mailto:fournil.paisan@gmail.com)  
f @Boutique Paisan

# 100% GASCON !

**Julien Behague finalise son installation en porc gascon sur la commune de Layrac.** Ce passionné de races rustiques locales a vu son rêve se concrétiser grâce au Plan de relance.

**Dans le cas de Julien Behague, doit-on dire « grâce » ou « à cause » d'un accident de travail ?**

Cet ancien conducteur d'engin a dû penser à une reconversion à la suite de cet événement. « J'avais dans la tête depuis un moment de devenir agriculteur. Avec cet accident, je me suis dit, c'est le moment », confie-t-il. Alors, avant de s'engager dans cette voie exigeante, il a « adopté » deux truies gasconnes en 2018. Verdict : pas de doute, il faut foncer ! « J'ai passé un Brevet professionnel responsable d'entreprise agricole en 2019-2020 et j'ai continué à chercher une propriété ». Il y a un an, il a enfin trouvé à Layrac 14 ha. Depuis, son emploi du temps oscille entre « administratif » et préparatifs de la ferme, en attendant l'arrivée des porcs inscrits. « En élevage de porc, les

normes sont très lourdes. J'ai posé des clôtures tout autour des champs pour les respecter ».

## LE TEMPS DE L'EXCELLENCE

Très attaché aux races locales (son exploitation ne s'appelle pas « La ferme du gascon » pour rien !), son projet ne pouvait pas s'envisager autrement qu'avec des porcs gascons dont la qualité gustative n'est plus à démontrer. « Je voulais sauvegarder une vieille race locale et le porc gascon a failli disparaître car il n'était pas assez productif. Chez moi, même les lapins, les poules et les chiens sont de race gasconne ! Je veux conserver les vieilles souches. » Julien a pu bénéficier du Plan de relance de l'élevage. « Cela correspond à presque la moitié de mon cheptel. Ça m'aide beaucoup, c'est une belle démarche qu'a entrepris la Chambre d'agriculture

pour soutenir les jeunes éleveurs. Je vais partir sur un système de naisseur-engraisseur. Au départ, mon cheptel sera composé de trois truies, un verrat, quinze porcs charcutiers à finir d'engraisser et une quinzaine de porcelets. Mon objectif est de passer à six truies et de sortir une centaine de porcs charcutiers par an ». La moitié sera vendue dans une boucherie-charcuterie « réputée » à Agen et l'autre moitié en vente directe à la ferme dès l'année prochaine.

La particularité des porcs gascons est le temps plus long pour qu'ils atteignent une carcasse équivalente aux porcs roses. « Il faut entre 12 et 18 mois d'élevage. Ils seront élevés en plein-air, disposeront de cabanes en bois. Ils seront dehors toute l'année. Les vieilles races sont adaptées pour ça. Mon objectif est d'acquérir des terres ensuite pour produire mes céréales et être autonome »... Un Gascon, on vous dit !



←  
**Chez moi, même les lapins, les poules et les chiens sont de race gasconne !**  
 →

## contact

Le Petit Contrats  
 47390 Layrac  
 06 17 27 39 07



## UN RÊVE RENDU POSSIBLE

**Avoir des vaches semblait un souhait difficile à concrétiser pour Pierre Chauffour.** Pourtant depuis fin décembre, il a accueilli huit Garonnaises... et leurs veaux peu de temps après !

**C'est le moment préféré dans la journée de Pierre Chauffour, quand il se rend auprès de ses vaches, à Grateloup-Saint-Gayrand.**

L'histoire n'était pas écrite d'avance. Pourtant, il y a quarante ans, la ferme des parents de Pierre avait des vaches. Lui, de son côté, n'a connu que les bâtiments d'élevage vides. Grâce au Plan de relance de l'élevage, son rêve est devenu réalité, fin février. « J'ai toujours voulu avoir des vaches. Quand je voyais cette grange vide et les terres autour... Alors, quand j'ai vu l'aide pour en acquérir, j'ai sauté sur l'occasion. J'ai monté un dossier et ça a fonctionné. » Huit Garonnaises sont arrivées et la surprise du chef n'a pas tardé. Alors que les veaux étaient attendus en juin-juillet, un petit est né... le jour de l'anniversaire de la compagne

de Pierre, Océane, elle aussi très impliquée dans les soins apportés aux bovins. « C'est une race locale, c'est sympa de les relancer. C'est une vache rustique qui s'adapte très bien. Ce sont de très belles vaches. » Bien que Pierre soit issu de générations d'agriculteurs, il doit apprendre le métier sur le tas, bien épaulé par son père et son oncle. « J'apprends tous les jours, et j'apprends vite. » Vu le calme qui règne dans l'étable parmi les bêtes, on sent que la confiance est déjà établie !

### LA PRUDENCE D'ABORD

Vivre de l'élevage n'est pas chose facile, surtout quand on débute. Alors, Pierre joue la prudence. Il entend bien conserver son emploi dans le bâtiment. « L'élevage, c'est une passion. Mais pour commencer, je ne peux pas en vivre. » Le jeune homme avance pas à pas. Il a déjà aménagé ses

prairies pour sortir les vaches, il va exploiter les terres pour produire le fourrage. Tout s'organise petit à petit. « Je vais vendre le veau sous la mère, plutôt à des bouchers si c'est possible. » Et la solidarité rurale a joué autour de lui. Son oncle, éleveur de Bazadaises, lui a offert le foin nécessaire pour cette année et lui prête du matériel, un voisin lui a donné la paille. Son père a refait la toiture du bâtiment pour recevoir les animaux... plutôt content de voir s'animer les prés alentours. Très heureux aussi pour son fils. « C'est sûr que si il y avait eu une aide comme ça il y a dix ans... J'aurais fait comme Pierre ! », se réjouit-il.

← Pierre fait revivre sa ferme et ses parents. →



**En s'installant, Baptiste Soulage a misé sur la fraise. Une culture qui l'intéresse particulièrement par son exigence technique.**  
Il a pensé son projet en anticipant de futures normes, avec le souci d'économiser l'eau.

## Je m'installe

# LA FRAISE COMME RAMPE DE LANCEMENT

**Baptiste est tout juste installé, sur la commune de Granges-sur-Lot. Il a construit son projet autour de la fraise qui a agi comme un déclencheur chez lui.**

souci de penser à long terme, en particulier sur d'éventuelles nouvelles normes. « Je voulais quelque chose de solide d'entrée pour ne pas avoir de mauvaises surprises avec des normes. L'eau est un bien précieux, il nous faut optimiser nos ressources. » Ainsi, il a installé un système antigel, un bassin de récupération des eaux de pluie et de drainage pour les réutiliser pour son irrigation. Parmi ses projets, Baptiste souhaite monter une pépinière pour produire 80 % de ses fraisiers : « Gérer son plant, c'est intéressant à faire et ça permet de gagner en autonomie. On sécurise son exploitation car on sait ce qu'on a dans notre pépinière. »

D'ici cinq ans, Baptiste devrait aussi reprendre l'exploitation de ses parents qui comprend aujourd'hui des vergers (essentiellement des prunes de table), des fraises et des céréales. « Je renforcerai la partie arbo à la place des céréales. On étudie les possibilités mais on pourrait s'orienter vers du kiwi ou de la châtaigne. » A 26 ans, l'installation de Baptiste se construit avec rationalité. « Je devais m'installer il y a quelques années mais ça ne s'est pas fait. Au final, ce n'est peut-être pas une mauvaise chose car je n'aurais pas fait de la même façon. J'ai plus d'expérience, de recul sur les cultures, sur les équipements... J'ai un regard différent et je ne regrette pas mes choix. »

« J'étais parti sur une formation de parcs et jardins et la bascule s'est faite entre mon bac et le BTS, quand je me suis occupé des fraises sur l'exploitation de mes parents. En pratiquant, j'y ai trouvé de l'intérêt ». Sur 2,5 hectares, le jeune homme a monté des serres multichapelles pour cultiver des fraises en hors-sol. « C'est une culture hypertechnique, il faut toujours être très pointu. Tous les matins, je prends une demi-heure pour faire un tour dans les serres et voir ce qui se passe. Ma chance est que mon père m'a laissé la main sur le choix variétal, la gestion de la culture... J'ai fait des erreurs mais c'est un métier qui s'apprend sur le terrain. »

## UNE VISION À LONG TERME

Baptiste a sa propre exploitation, à côté de celle de ses parents où il est salarié. « Au départ, mes parents faisaient beaucoup de gariquette puis on a étendu le nombre de variétés avec de la ciflorette, mara des bois, charlotte, mariguette, magnum. Ça permet d'étaler la production, de donner du travail tout l'été aux saisonniers et de limiter les risques. Comme on vend toute la production à une coopérative, il leur faut aussi un panel ».

Quand il a monté son projet, Baptiste a eu le

←  
C'est une culture hypertechnique, il faut toujours être très pointu. Tous les matins, je prends une demi-heure pour faire un tour dans les serres et voir ce qui se passe.  
→



**Groupement de producteurs 100% bio du Grand Sud-Ouest**  
**Cherche maraîchers plein champ ou sous abri et arboriculteurs bio**

Biogaronne vous apporte un soutien :

- FINANCIER à l'installation : avances sur cultures, rendez vous à la banque...
- TECHNIQUE à la production : conseils et suivis des cultures...
- COMMERCIAL à l'expédition : 100% des productions planifiées sont valorisées

Biogaronne : Tél 05 53 98 39 10 - Mail : [biogaronne@wanadoo.fr](mailto:biogaronne@wanadoo.fr) - [www.biogaronne.info](http://www.biogaronne.info)  
Romas - RD 813 - 47130 Port-Sainte-Marie



**Filipe Marques a bâti son rêve de ses propres mains ! Il a construit des serres pour des fraises hors-sol, à Aiguillon. Il a conservé une activité de chauffeur en parallèle... Le temps que la prudence impose !**



Les premières fraises des serres de Filipe Marques ont commencé à rougir, fin mars-début avril... au moment où la vague de froid s'est abattue sur plusieurs départements dont le Lot-et-Garonne.



# Je m'installe DU TRANSPORT À LA PRODUCTION

Filipe Marques est revenu à la source... Durant dix ans, il a été chauffeur d'engins agricoles. Aujourd'hui, il cultive des fraises.

Le jeune homme de 29 ans n'est pas totalement étranger au monde des fraises car son père a exercé comme cadre dans le secteur de la fraise et a produit un temps. Son histoire commence un peu curieusement, comme une opportunité à saisir. « Il y a deux ans, mon ancien patron avait des arceaux en cinq mètres à vendre. Il en restait une partie sur place qu'il m'a vendu à prix intéressant. Je me suis retrouvé avec de quoi monter des serres mais sans terre. J'ai cherché du terrain mais quand je revenais avec l'accord de la banque, les terres étaient déjà vendues ». Filipe en était là de son aventure quand il l'a raconté à un ancien qui avait justement des terres à proximité de son domicile, à Aiguillon. En septembre 2021, il trouve enfin de quoi installer ses serres et découvre que le puits que l'on croyait pauvre en eau nécessitait en fait un bon nettoyage ! En parallèle de son activité de chauffeur routier, il a mis sur pied son exploitation de fraises de A à Z. Il a bâti 4 000 m<sup>2</sup> de serres pour la culture hors-sol. « Si on veut faire des économies, c'est le seul moyen... même si j'ai une overdose de boulons aujourd'hui ! » Filipe n'a pas ménagé sa peine... tant et si bien qu'il était en avance sur son calendrier.

Alors, dans son élan, il a construit un bloc supplémentaire de 1 200 m<sup>2</sup> de serres.

## LA TECHNOLOGIE EN APPUI

L'agriculture, ce n'est pas le jardinage du dimanche ! Les outils numériques apportent des solutions, notamment dans l'économie d'eau. « J'ai un système d'irrigation géré par ordinateur qui apporte automatiquement des consignes au système sur le nombre d'arrosages en fonction du temps. Dans le futur, je compte m'équiper d'une station météo avec des sondes pour affiner encore la gestion de l'eau et ouvrir automatiquement les ouvrants des serres selon la température et l'humidité. J'ai rencontré plusieurs agriculteurs pour voir le type de matériel disponible avant de me décider. » La technologie est un atout dans son organisation actuelle : « Je garde une activité de prestation de chauffeur auprès des paysans pour garantir une rentrée d'argent. Il me fallait donc automatiser les choses pour gagner du temps. » Si la technologie est un appui indéniable, il faut aussi l'œil de l'agriculteur. Là encore, Filipe s'appuie sur des collègues voisins et des techniciens pour lui prodiguer les bons conseils. Pragmatique, il teste aussi le maraîchage « pour voir », dit-il. Il a planté des tomates, concombres, courgettes, melons, artichauts... « Je veux pouvoir basculer sur autre chose si demain la culture de la fraise devient moins intéressante. »

« Dans le futur, je compte m'équiper d'une station météo avec des sondes pour affiner encore la gestion de l'eau. »

Jardinerie - Pépinière - Horticulture - Plantes d'intérieur - Décoration - Animalerie



À VOS CÔTÉS, POUR NE PAS VOUS PLANTER !



DEPUIS 1997

Notre jardinerie assure une production végétale de qualité à Layrac.

Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h  
Le dimanche (de mars à juin et d'octobre à décembre) de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h

05 53 87 01 38 - contact@nicolas-le-jardinier.com - www.nicolas-le-jardinier.com - 61 route des vigneron du Brulhois - 47390 Layrac (entre Layrac et Astaffort)

### NOS SERVICES

- Diagnostic sanitaire des végétaux
- Rempotage de vos végétaux
- Réalisation plan de jardin
- Compositions florales
- Aide au chargement
- Service de livraison



une journée avec

# AMANDINE & SIMON LACOMBE ÉLEVEURS



**Simon Lacombe et sa fille Amandine conduisent un élevage de vaches laitières et de chèvres** sur la commune de Tourliac. Leur journée commence et se termine par la traite des animaux. La ferme compte deux mascottes : Lady, une rare red-Holstein (ci-dessous), et Shakira, une Saanen qu'on reconnaît à la voix !

## *Distinction*

Amandine participe chaque année au Concours organisé par la Chambre d'agriculture lors de la Journée de l'élevage où ses yaourts remportent des médailles.



# 7h30 et 18h 11h30

**La journée commence et se termine par le même travail :** la traite des animaux. Le trio Amandine, Simon et sa femme Muriel, s'occupent de la traite. A 8 h, la tétée des chevreaux et des veaux démarre. Vers 9h, la traite des chèvres se termine. Les éleveurs surveillent, de 7 h 30 à 9 h, les vaches quand elles vont au robot de traite. Cette tâche dure jusqu'à 11h30. A 18h, rebelote durant 2 h ou 3 h, selon les vêlages. L'exploitation compte 500 chèvres Saanen et une centaine de vaches Holstein (50 mères et 50 génisses), et 230 ha. En 2006, Simon a redémarré l'atelier chèvres car le prix du lait est plus « décent » que celui des vaches, pratiquement le même qu'il y a 20 ans !

**Simon et Amandine consacrent une partie de la journée aux champs.** En mars, avril et mai, ils sont beaucoup dans les prairies pour les travaux de fensaison et d'enrubannage. Un travail qu'ils effectuent aussi dans d'autres exploitations puisqu'ils ont une entreprise de travaux agricoles. Cela permet de rentabiliser le matériel. En juillet, c'est le temps des moissons. En septembre-octobre, ils sèment les céréales et les prairies pour l'alimentation des animaux. La matinée est aussi le moment d'apporter l'alimentation, de s'occuper du raclage et du paillage des animaux. Dès la naissance des veaux, Simon est présent pour que les petits le reconnaissent et se tranquillisent.



# 14h

**L'élevage demande une attention de tous les instants...** Les plus jeunes chevreaux sont nourris au biberon puis ils trouveront seuls les tétines mises à leur disposition. La ferme d'Amandine et de Simon reçoit des enfants des centres aérés. « On montre aux enfants la base de la vie. Quand ils mangent nos yaourts à l'école ou chez eux, ils font le lien après », explique le duo. D'ailleurs, l'exploitation a toujours formé des apprentis et stagiaires pour transmettre ce « métier-passion » comme le définit Simon. Une passion qu'Amandine a manifesté très tôt ! Tant mieux car sur la commune, de la quinzaine d'éleveurs (tous confondus) il y a plusieurs années, il n'en reste plus que cinq.

# 15h

**Amandine et Simon ont investi dans un laboratoire et une machine pour confectionner des yaourts.** Cela permet de valoriser une partie du lait (vendu par ailleurs à une coopérative). Celui-ci est pasteurisé à 80°C, puis Amandine attend que la température descende à 45°C pour ajouter les ferments, les arômes et le sucre. Une fois que le lait est inséré dans la machine, tout se fait automatiquement. Après un passage dans l'étuve, les pots estampillés « La petite paysanne » sont entreposés dans un frigo une nuit, puis en chambre froide. 640 yaourts sont fabriqués chaque semaine et sont vendus dans les Intermarchés et épiceries du coin.





**Max Laparre et son taureau Oups, de race Blonde d'Aquitaine, se sont distingués au dernier Salon de l'agriculture, à Paris.** Le bovin s'est classé troisième, couronnant un travail de sélection génétique entamé depuis plusieurs années.



Oups est le petit-fils de Cigale, une Blonde d'Aquitaine exceptionnelle qui a lancé Max Laparre dans les concours.

portrait

# « LA GÉNÉTIQUE, C'EST MON MOTEUR »

**Travailler sur la génétique, c'est l'art de la patience, de l'observation, de l'espoir, et un jour...**

Une naissance en 2007, celle de Cigale, une Blonde d'Aquitaine qui laissait entrevoir un fort potentiel qui ne s'est pas démenti. « C'était une vache unique, un gabarit exceptionnel, 1 445 kg. Au Salon de l'agriculture, ils n'avaient jamais vu une bête aussi lourde. Cigale m'a propulsé sur le devant de la scène », se souvient Max Laparre, éleveur à Saint-Eutrope-de-Born. « A ce moment, je ne faisais pas les concours mais avec Cigale, je me suis dit qu'il fallait que je m'y mette. Je ne l'ai jamais lâché malgré des offres mirobolantes ! » Max évoque une part de chance... mais qui a été favorisée par un travail sur la génétique de son troupeau, entamée déjà par ses parents et accélérée en 2005. « J'ai eu un déclic cette année-là. Je voulais faire de la génétique et je me suis vraiment penché sur le choix du taureau. » Aujourd'hui, 80 % du troupeau de Max (45 mères et une centaine de bovins au total) est issu de Cigale et de Jackson, son fils. Ce même taureau est le père de Oups (photo ci-contre) qui s'est illustré au dernier Salon de l'agriculture, à Paris. « Dès son sevrage, je me suis dit qu'il pouvait me faire monter à Paris et il a confirmé son potentiel. Malheureusement, il a souffert du transport. Il boîtait et les membres du jury ont dit que c'est ce qu'il l'a empêché d'atteindre la première place. » Oups a terminé troisième de sa catégorie et a tapé dans l'oeil d'un éleveur vendéen qui a acquis le taureau afin d'améliorer son cheptel.

## ELEVEUR ? EVIDEMMENT !

Les grands-parents de Max avaient des bovins qui servaient surtout comme bêtes de travail. Dans les années 60, ses parents ont constitué un troupeau à proprement dit. Depuis son enfance, Max a côtoyé les Blondes d'Aquitaine. « Pour

moi, l'agriculture était une évidence. J'avais plus tendance à laisser les cahiers d'école pour aller aux vaches ! » Son intérêt pour la génétique est son moteur : « sans la génétique, ce travail aurait été démotivant. Travailler toute une carrière pour la même chose. Les broutards se vendent, à 100 euros près, le même prix qu'à mes débuts. La génétique permet d'avoir un prix plus juste. C'est aussi un investissement en alimentation et en semence de taureau, avec des retours plus ou moins aléatoires. Mais, à chaque naissance, on a l'espoir de voir la petite championne. On travaille sur les accouplements mais ce ne sont pas des mathématiques, on travaille avec le vivant... Ça me permet d'aimer ce boulot, d'avoir une motivation nouvelle tous les matins. »

Si Max a amené son troupeau à ce niveau d'excellence, c'est aussi qu'il faut accepter parfois de se remettre en question : « J'ai beaucoup appris sur les concours. Les mauvaises places sont sources d'enseignements. Il faut observer, se renseigner. Parfois, je vais à la station de Casteljalous juste pour voir les autres bêtes. Les concours sont très formateurs, ils permettent de se situer. On voit que la race évolue vers des bêtes plus petites qu'avant, avec plus de muscles pour assurer une rentabilité de viande de carcasse à la descendance. »



A chaque naissance, on a l'espoir de voir la petite championne. On travaille sur les accouplements mais ce ne sont pas des mathématiques, on travaille avec le vivant... Ça me permet d'aimer ce boulot, d'avoir une motivation nouvelle tous les matins.



chasse

# LES CHIENS À L'HONNEUR !

## JOURNÉE DU DIMANCHE 31 JUILLET À LAVERGNE

Le dimanche 31 juillet, la commune de Lavergne sera bel et bien la « capitale » cynophile régionale.

Dès 8h du matin, les Braques Allemands, les Braques Français, les Epagneuls Bretons et les Setters Anglais de moins de 36 mois, tenteront d'obtenir l'examen du Test d'Aptitudes Naturelles (TAN) sur des terrains exceptionnels mis à la disposition de l'organisation par les propriétaires et la société de chasse locale.

Ce test comporte trois items :

- La passion de la chasse
- L'instinct d'arrêt
- L'absence de crainte à un coup de feu (le gibier n'est bien entendu pas tiré)

L'évaluation est effectuée par des juges de travail de la SCC et par des examinateurs habilités par les clubs des races concernées.

Puis seront proposées les épreuves de rapport à terre et de rapport en eau profonde effectuées sur le plan d'eau du Bourboux. Ces deux examens sont nécessaires pour la cotation de certains géniteurs.

Tout se déroule autour d'un point « fixe » : la salle des fêtes de Lavergne.

Il convient de noter que c'est une première régionale : la « mutualisation » des énergies et de la logistique entre les 4 délégués des clubs de races, symbole d'une entente entre passionnés, est placée sous l'égide d'un excellent partenariat entre l'ACT47 et la FDC 47.

### contact

Renseignements et inscriptions

- Jean Pierre Chambon au 06 60 56 47 69 pour les braques allemands (nutella2@orange.fr)
- Gaël Garbino au 06 32 44 90 65 pour les braques français (gaelgarbino@hotmail.fr)
- Denis Monteil au 06 10.12 35 94 pour les setters anglais (denis-monteil@orange.fr)
- Pierre Floiras au 06 76 42 57 97 pour les épagneuls bretons (pierre.floiras47@gmail.com)




Un vide grenier thématique « Chasse et nature » est organisé lors de cette journée (vêtements, chaussures, livres, œuvres d'art, objets de collection...).

Coordination de la journée Pierre Floiras : 06 76 42 57 97

Mais ce n'est pas tout, dès 9h du matin, **une séance de confirmation « toutes races »** (obtention du pedigree après examen morphologique) sera proposée pour la totalité des chiens des 10 groupes de la cynophilie officielle : des chiens de berger aux lévriers en passant par les terriers, les chiens courants, les chiens de garde, les races nordiques, les retrievers et spaniels (toutes races). L'ACT 47 (Association canine territoriale) effectuera ces examens. Les inscriptions se font sur le site [cedia.fr](http://cedia.fr) et toute demande d'informations au 06 84 50 97 11 ou 06 76 42 57 97

**De nombreux stands** seront présents et la Société de chasse de Lavergne proposera **des repas** sur place.

UNE JOURNÉE « BRETONNE »  
AU SOLEIL !



Forte affluence, le matin du 24 juillet 2021 à Lavergne. Le club de l'Épagneul Breton, via sa délégation lot-et-garonnaise, y organisait en étroite coopération avec la société de chasse locale, une exposition régionale couplée à un Test d'Aptitudes Naturelles. 45 épagneuls bretons, âgés de 36 mois maximum, étaient venus du grand Sud-ouest afin de passer ce TAN, sous la houlette d'examineurs officiels du club. Sur un gibier non tiré, les chiens devaient démontrer leur instinct d'arrêt et leur absence de crainte au coup de feu. 70 % ont été admis à cette première épreuve. Les examens de rapport en eau profonde et de rapport à terre, indispensables afin d'homologuer les titres en travail, se sont déroulés dans et autour du lac de Bourboux. 30 chiens ont été présentés et ont obtenu les examens. Quant à l'exposition régionale d'élevage, elle réunit 52 épagneuls bretons, présentés aux juges afin d'obtenir les qualificatifs nécessaires aux homologations et cotations. Pour un coup d'essai, ce fut une véritable réussite à Lavergne, grâce à la qualité des terrains mis à disposition par les propriétaires et la société de chasse.

## LES « SAINT-HUBERT » 2021, UNE BELLE VITRINE POUR LE 47

Le samedi 28 septembre 2021, l'AUCAS 47 (Association des utilisateurs de chiens d'arrêt et de spaniels) organisait à Saint-Maurin la traditionnelle journée départementale des Rencontres Saint-Hubert.

**Cette journée est dédiée à la chasse du petit gibier avec un chien d'arrêt ou un spaniel. Une quarantaine de binômes ont évolué sur des parcours de 20 minutes, sous les yeux de jurés très pédagogiques.**



Gaëlle Floiras et Obi, lors de la présentation au jury.

Organisées depuis 1991 dans notre département, ces rencontres sont avant tout une journée conviviale axée sur la sécurité et la complicité entre le chasseur et son chien. L'aspect « sportif » n'est pas négligé, puisque dans chaque catégorie (juniors, féminines, chasseurs, trialisants, archers), les vainqueurs du jour sont sélectionnés pour participer à la finale régionale regroupant les premiers des 13 départements de la zone cynégétique Sud-ouest. Et cette année, l'organisation de cette finale régionale incombait au Lot-et-Garonne ! Ainsi, le 13 novembre, la chasse de Mounicq, à Durance, était le théâtre de cette rencontre. 80 participants et de

nombreux accompagnateurs ont foulé ce magnifique domaine, tous animés par le même objectif : cultiver une image positive et responsable des chasseurs. Une tâche ardue mais essentielle pour la survie de nos traditions ancestrales. Sur le plan sportif, nos Lot-et-Garonnais ont fait honneur à leur département et deux binômes ont été sélectionnés pour la finale des championnats de France à Mirabel (Ardèche) le 11 décembre. Benjamin Roche et Ruby du Mas Gascon (Braque allemand) ont terminé à la 4<sup>e</sup> place de la catégorie « juniors ». Gaëlle Floiras et Obi de la Vallée Occitane (Cocker) ont terminé 4<sup>e</sup> de la catégorie « chasseurs avec spaniels ».

Contact

Fédération Départementale des Chasseurs de Lot-et-Garonne - 2438 route de Pompogne - 47700 Fargues-sur-Ourbise

Tél. 05 53 89 89 00 - Fax : 05 53 89 89 01 - [www.chasseurs47.fr](http://www.chasseurs47.fr)

chasse

## EXPOSITION CANINE À VILLENEUVE-SUR-LOT

L'Association Canine Territoriale de Lot-et-Garonne (ACT 47) organise son exposition canine nationale à Villeneuve-sur-Lot, dimanche 29 mai 2022.

Une séance de confirmations pour toutes les races se déroulera le samedi 28 mai.

Après deux années d'interruption en raison de la conjoncture sanitaire, les bénévoles de l'ACT47 seront mobilisés pour l'organisation de cette exposition nationale et mettront tout en œuvre afin de proposer comme à l'accoutumée une manifestation de qualité. La mission première de l'ACT47, organe décentralisé de la Société Centrale Canine (SCC) est la promotion et le développement du chien de race, c'est la seule organisation dépendante du ministère de l'Agriculture, habilitée à la gestion des races canines. A Villeneuve-sur-Lot, les dix groupes de la cynophilie officielle seront invités (Chiens de berger, chiens de garde, terriers, teckels, chiens nordiques, chiens courants, chiens d'arrêt, retrievers et leveurs de gibiers, chiens de compagnie et lévriers). 342 races sont actuellement reconnues par la cynophilie officielle. Les chiens de chasse seront à l'honneur dans la bastide car si toutes les races sont jugées, l'ACT 47 a réussi à obtenir un nombre très important de « spéciales de races » comptant pour les diverses homologations de titres et cotations. En général, les « spéciales » sont très prisées des propriétaires.

Sont concernés : Chiens de St Hubert, Bleus de Gascogne, Gascons, Ariégeois, Setters Anglais, Setters Gordons, Setters Irlandais, Pointers, Braques Allemands, Braques Français, Braques du Bourbonnais, Braques St Germain, Epagneuls de St Usuge et les 9 races réunies au sein du Spaniel Club Français.

20 juges SCC venus de tout l'Hexagone seront présents afin d'évaluer les sujets présentés par rapport aux standards morphologiques de chaque race. Après l'attribution du qualificatif mérité, ils auront la lourde tâche de classer les meilleurs sujets.

L'objectif de 1 000 chiens présents est toujours d'actualité et le magnifique site du parc des expositions ainsi que la coopération sans faille de la municipalité de Villeneuve-sur-Lot permettent un optimisme raisonnable. Une des spécificités de l'exposition Villeneuvoise (deux en France fonctionnent de la sorte) réside en l'organisation de deux « rings d'honneur » : l'un à 11h30 et l'autre à 16h. Ceci afin de permettre aux visiteurs d'assister à deux « shows » regroupant les meilleurs sujets. Ces deux temps forts se déroulant en intérieur, constituent des animations des plus prisées. Si cette organisation nécessite beaucoup de souplesse et d'implication de tous les acteurs, elle est un choix du comité de l'ACT47 depuis trois éditions et le public l'apprécie beaucoup. Sur le ring d'honneur sera également organisé le concours des « jeunes présentateurs » et de nombreuses animations.

La vigilance relative au bien-être animal sera omniprésente tout au long de la journée avec la constitution d'une équipe mobile entièrement dédiée à cette cause. Il n'y aura pas de vente de chiots car l'un des principes de l'ACT47 est de favoriser la mise en contact, les échanges entre éleveurs et acquéreurs potentiels et non de cautionner l'acquisition « coup de cœur » si facile devant un chiot mais trop souvent difficilement assumée par la suite. Chaque race ayant ses spécificités, il nous semble fondamental que l'acquisition d'un nouveau membre de la famille se fasse dans les meilleures conditions et au terme d'une information complète par des passionnés de la race concernée.



Eric Bazile, avec Orion.

### contact

Pour toute information :  
06 84 50 97 11  
ou 06 76 42 57 97  
et sur le site [cedia.fr](http://cedia.fr)



LES GRIFFONS EN STARS !



En juillet dernier, Barbaste accueillait l'Exposition nationale d'élevage et le Championnat du Club du griffon d'arrêt à poil dur Korthals. Un événement orchestré de main de maître par le délégué régional Jean-Pierre Tonin, en partenariat avec l'Association canine territoriale, la Fédération de chasse et le Conseil départemental. Avec près de 500 visiteurs et plus de 150 canidés, dont certains venus d'Allemagne, de Hollande et d'Italie, le rassemblement annuel des griffonniers a connu un vif succès. Le samedi à Durance : épreuves pratiques de chasse avec finale du derby des jeunes ; épreuves de Test d'aptitudes naturelles, de rapport à l'eau et de rapport à terre ; Assemblée générale annuelle de l'association ; conférence du Dr Mimouni sur la dysplasie coxo-fémorale du chien et son dépistage ; dîner de gala et remise des trophées glanés en 2020 et 2021. Le dimanche, a eu lieu la « Nationale d'élevage », pour décrocher le titre de « Champion de France de conformité au standard ». « La race du Griffon Korthals n'a pas eu à souffrir d'un phénomène de mode, ce qui a permis d'en conserver la rusticité et d'en préserver les aptitudes naturelles pour sa fonction première qui est la chasse du petit gibier », se félicite le président de l'ACT 47, Pierre Floiras. « La recherche du bon et du beau étant l'un des objectifs de l'association de race, nous pouvons considérer que la politique d'élevage et de sélection du club va dans le bon sens puisque les 4 lauréats, tant chez les mâles que chez les femelles, sont des chiens issus de la classe travail, qui ont fait montre de leurs capacités de chasseurs sur des gibiers et dans des biotopes variés, en France et à l'étranger », conclut-il.

## « FIELDS TRIALS » : LA BEAUTÉ DU GESTE

Les 31 octobre et 1<sup>er</sup> novembre, la « canine » du 47, organisait pour la première fois en Lot-et-Garonne, à Durance, deux journées dédiées aux races regroupées au sein du Spaniel Club Français.



L'osmose dans la concentration.



Un Springer Spaniel au rapport.

**Si les Springers Spaniels, les Cockers Anglais, constituaient la majorité des effectifs, quelques Clumber Spaniels et Irish Water Spaniels ont également participé.**

Pierre Floiras, président de l'Association canine territoriale 47, tient à planter le décor : « l'objectif des Fields Trials n'est pas de collectionner titres et coupes mais bien d'œuvrer pour la sélection des meilleurs sujets en vue de la reproduction. Ils permettent ainsi de procurer aux chasseurs des chiens dans le type de la race et présentant les qualités naturelles propres à leur fonction ». Et le président d'insister : « Si aujourd'hui, tel ou tel chasseur est satisfait de son Braque, son Pointer, son Setter, son Epagneul, son Springer ou son Cocker, c'est grâce aux éleveurs amateurs ou professionnels qui œuvrent depuis plusieurs décennies pour le maintien et

le développement des races, ne l'oublions pas ! ».

Ainsi, 50 sujets ont été présentés aux juges officiels de la SCC afin d'effectuer un parcours de chasse de 15 minutes minimum. L'ensemble des concurrents, venus de la France entière, ainsi que les juges furent unanimes pour louer la qualité des terrains proposés, du gibier et de l'accueil.

« Les 2 et 3 novembre, retour aux chiens d'arrêt, avec le traditionnel « Field Trial » du 47, créé dans les années 60, auquel nous sommes tous très attachés. Avec une nouveauté cette année : le lancement d'un « Trophée du Sud-ouest », en partenariat avec nos voisins de Dordogne et de Charente ». Cette innovation, très appréciée par l'ensemble des acteurs, a permis d'assurer la viabilité de ce concours. 130 chiens ont donc « trialisé » et démontré leurs qualités (quête, arrêt) et leurs aptitudes à recevoir un dressage poussé.

Contact

Fédération Départementale des Chasseurs de Lot-et-Garonne - 2438 route de Pompogne - 47700 Fargues-sur-Ourbise

Tél. 05 53 89 89 00 - Fax : 05 53 89 89 01 - [www.chasseurs47.fr](http://www.chasseurs47.fr)

**Pierre Albert et Nicolas Lafargue, en plus d'être des copains, ont choisi de s'associer en reprenant la scierie de l'oncle de Nicolas. Très vite, les clients sont arrivés, au-delà des espérances. Preuve que ce métier a encore de l'avenir.**



### *contact*

L.A Scierie  
Lieu-dit Fougueyrat,  
47120 Pardailan  
06 32 88 48 31 ou 06 38 44 25 36  
lafargue.nico@gmail.com



**métier**

# L'ENVIE D'ÊTRE SES PROPRES PATRONS

**La crise du bois ? Pour Nicolas Lafargue et Pierre Albert qui ont repris une scierie à Pardaillan, c'est plutôt une aubaine.**

Comme ils travaillent en direct, sans intermédiaire, les deux jeunes hommes sont parfaitement compétitifs : « Nous, on achète directement notre bois aux forestiers, le plus localement possible. Le chêne, le peuplier et le pin, on le trouve dans un rayon de 10 à 20 kms, et on se fournit en Haute-Corrèze pour le douglas. Ce qui fait que tous les revendeurs sont plus chers que nous », souligne Pierre. « On débite du bois pour les charpentiers mais aussi pour les particuliers et les paysans qui ont besoin de prestation de sciage ou de planches », ajoute-t-il. « On est du coin, complète Pierre, on connaît des gens, des artisans, ça a facilité notre prospection. En plus, la famille de Nicolas a toujours eu une bonne réputation. »

## UNE DESTINÉE ET UNE LIGNÉE

Après un apprentissage de menuisier, Pierre a roulé sa bosse, saisonnier pendant 8 ans entre les Alpes et les vendanges en Lot-et-Garonne, puis deux ans en Australie et Nouvelle-Zélande. Nicolas n'est pas en reste. Après un bac pro en charpenterie, il a notamment passé une année en Australie, monté des terrasses en bois à Bordeaux. Mais, les deux copains avaient un point commun, l'envie de changer et surtout de devenir leurs propres patrons. « Je ne voulais pas rester ouvrier toute ma vie. Alors avec Pierre, on a voulu relever ce challenge de se lancer », explique Nicolas. Et un outil de travail quasiment « clé en main » les attendait. L'arrière-arrière-grand-père de Nicolas a créé cette scierie et chaque génération a apporté une pierre à l'édifice, agrandi la structure, monté un bâtiment, acheté des machines... C'est l'oncle de Nicolas qui a développé

la partie scierie pour être autosuffisant dans son activité de charpentier. Malheureusement, ce dernier a succombé à un accident professionnel. Alors, cet outil s'est retrouvé réduit au silence, avant que les deux jeunes hommes ne décident de reprendre le flambeau... avec une certaine tranquillité financière puisque tout le matériel et les bâtiments étaient opérationnels. « Notre objectif est de grossir un peu mais pas trop pour rester maîtres de notre structure. Notre souci est aussi de préserver notre matière première, le bois. On cherche une association qui replante des arbres », remarque Nicolas. « On sait que les gens dans les fermes ont du bois sec. Alors, on va proposer de faire des plateaux de bar, des marches et des lames en chêne pour les portes. On voudrait augmenter notre stock de certaines essences comme le merisier, le noyer ou l'ormeau ». Mais la transmission, ce n'est pas que du matériel, ce sont aussi des gestes, des savoir-faire : « C'est grâce à Georges, le grand-père de Nicolas, qu'on a vite évolué car il nous a appris la technique », note Pierre. Et une certaine rigueur dans le travail : « Il faut bien nettoyer le bois avant de le scier car sinon, on peut abîmer les lames rapidement. Il faut faire attention. C'est un métier physique, mais quand on aime ! », termine Nicolas.

« Notre objectif est de grossir un peu mais pas trop pour rester maîtres de notre structure.

Notre souci est aussi de préserver notre matière première, le bois. On cherche une association qui replante des arbres.



**Les anciens propriétaires de la ferme Lamothe, reprise par Rémy Ferret, ont très vite adhéré au réseau Bienvenue à la ferme. Aujourd'hui, Rémy accueille avec plaisir les visiteurs, ce qui, parfois, permet de déconstruire de fausses idées.**



### *contact*

Vente directe au lieu-dit Lamothe  
47500 Condezaygues  
Tél : 06 87 74 84 67  
f Facebook : La Ferme de Lamothe

Rémy Ferret cultive plusieurs variétés de fraises pour en proposer à ses clients durant plusieurs mois.



## agritourisme

# EXPLIQUER LE MÉTIER

**Rémy Ferret a repris une exploitation située à Condezaygues. Les anciens propriétaires avaient orienté la commercialisation des fruits en vente directe.**

important de ne pas les décevoir. » Dans ses serres de fraise, Rémy pratique la lutte intégrée (lâcher d'auxiliaires contre les ravageurs)... Effectivement, il faut parfois expliquer de quoi il retourne pour le grand public !

## UNE EXPLOITATION « MULTI-PRODUITS »

Le terme de « polyculture » est particulièrement approprié pour le Gaec de Rémy qui couvre 170 ha, dont 110 ha de prairie. Pour la partie arboriculture, on peut déguster des pêches, des nectarines, des abricots, des reines-claude et les incontournables Prunes d'Ente, séchées sur place (voir ci-contre « Touché par le gel à 100% »). Les melons s'ajoutent à la liste. Des céréales sont cultivées pour fournir l'alimentation à une trentaine de Blondes d'Aquitaine du Gaec de son père. Les bovins fournissent à leur tour l'amendement pour le sol. 3 ha sont dédiés au tabac de Virginie. En arrivant sur la ferme en 2019, Rémy a souhaité développer la partie fraise. « J'ai construit des serres et les fraises poussent en sol. Nous proposons plusieurs variétés, ce qui permet d'étaler la saison de la vente directe et de répondre aux différents goûts de nos clients ». Rémy a bénéficié d'une année de parrainage mise en place par la Chambre d'agriculture, comme salarié de l'exploitation. « Cela m'a permis de faire une transition, d'acquérir des savoir-faire », lui qui avait une expérience de cinq ans dans le commerce de bestiaux.

« Les principales questions portent sur la façon de travailler, les traitements. Et on s'aperçoit qu'il y a beaucoup de méconnaissances sur notre travail et que beaucoup croient dans des désinformations. »

Dans la foulée, ils avaient adhéré au réseau Bienvenue à la ferme. Il faut dire qu'entre la « cabane » de vente et la ferme, il n'y a que quelques mètres ! Rémy a suivi cette voie et trouve dans cette démarche plusieurs intérêts : « Cela permet de nous faire connaître mais aussi pour nos clients, de comprendre notre façon de faire, pour savoir ce qu'ils mangent. Et ils sont toujours les bienvenus. Les principales questions portent sur la façon de travailler, les traitements. Et on s'aperçoit qu'il y a beaucoup de méconnaissances sur notre travail et que beaucoup croient dans des désinformations. Il y a de nombreux amalgames. Moi, je fais partie de la génération qui a grandi avec l'agribashing. Mais je remarque aussi que les mentalités changent, surtout chez les jeunes de 30-40 ans. Ils cherchent de la qualité et viennent nous voir. C'est

### TOUCHÉ PAR LE GEL À 100 %

Les 13 ha de pruniers et pêchers ont été touchés par le gel, à 100 %, un coup dur pour Rémy Ferret. « L'année dernière, on a aussi été touché et on avait pu être aidé par le plan calamité. Mais c'est pénible moralement. On se crève l'hiver à la taille et on ne récolte pas une prune. Heureusement, nous ne sommes pas en monoculture, on peut compenser avec les autres cultures mais il va falloir trouver des systèmes contre le gel si cela se répète trop souvent. »

## PROTECTION PARA-GRELE : ENSEMBLE, ABRITONS LA NATURE



Palissage et paragrêle sur kiwi



Système croisé



Système autotrainé sur piquets béton



Palissage et paragrêle sur vigne

Systèmes paragrêle et anti-insectes complets -  
Piquets bois traités classe IV  
Amarres - Accessoires d'ancrage -  
Systèmes anti-pluie  
Tuteurage et accessoires de palissage -  
Crochets de palissage métal  
Maille anti-rongeurs -  
Fils de fer et câbles galva et inox  
Traverses galvanisées pour palissage vigne -  
Piquets béton VALENTE



## agritourisme

# AU TEMPLE DU CANARD

**La famille Roussely a été pionnière dans la création d'une ferme-auberge, sur la commune de Lougratte, avec la marque Bienvenue à la ferme.** On peut y déguster des plats dont l'écrasante majorité des ingrédients provient de l'exploitation.

**Dans une maison des Templiers fondée en 1684, forcément, on ne peut que respecter les règles ancestrales de l'élevage et de la bonne table !**

Dès 1998, l'auberge de Selles a été créée par le père de Bernard Roussely. Il savait que c'était un moyen de sécuriser les revenus et avait pressenti que les consommateurs reviendraient vers le local. Aujourd'hui, ce qui semble évident ne l'était pas il y a 25 ans ! « Au départ, on faisait des salons comme Villeneuve pour vendre notre production et on nous a demandé de proposer des assiettes, se souvient Bernard. Et mon père a pensé qu'il fallait se lancer dans cette idée. Ma mère a toujours été impliquée là-dedans car l'auberge, c'est un sacré boulot, avant, pendant et après les repas ! ». Depuis peu, Bernard a accueilli avec bonheur le souhait d'Adrian, son fils, de s'installer avec lui. Le jeune homme va suivre une longue lignée familiale. La ferme a été créée par ses arrière-grands-parents en 1901 ! « Ça fait du bien de savoir qu'il y aura une continuité », se réjouit Bernard. Bien sûr, l'exploitation a connu de nombreux changements depuis plus d'un siècle mais le fil conducteur a toujours été l'élevage de canards gras, qui aujourd'hui est le socle principal de la ferme-auberge. Les cannetons arrivent à 1 jour sur le site et y grandissent tranquillement, sur des terrains un peu en pente. « Cela permet à l'eau de pluie de dévaler et les parcs ne sont jamais sales... et nos canards ont marché, ils sont musclés et ont une viande bien rouge. Nos magrets font 500 à 600 g », assure Bernard qui tient à ajouter :



« Notre élevage traditionnel est conduit dans les règles de l'art. Nous sommes des producteurs convaincus que les petites productions locales doivent vivre au milieu de cette industrialisation croissante de la volaille en général. »

### BIENVENUE À LA FERME !

Au milieu des années 90, un peu avant la création de l'auberge, la famille Roussely a entamé les démarches pour obtenir le label « Bienvenue à la Ferme ». « On était déjà dans les clous avant d'avoir le label. On a eu des contrôles qu'on a passé sans problème », explique Bernard. « Ça permet de rassurer le client », enchérit Adrian. Deux menus (20 et 26 euros) très copieux sont proposés... et pour prolonger le plaisir, des conserves et produits sont en vente directe à la ferme, sur commande. Les gourmands pourront s'enquérir d'amandes, produites à la ferme, sur la table de l'auberge ou en vente dans la boutique.

« Notre élevage traditionnel est conduit dans les règles de l'art. Nous sommes des producteurs convaincus que les petites productions locales doivent vivre au milieu de cette industrialisation croissante de la volaille en général. »

### contact

Ouverture de l'auberge :  
Les week-ends toute l'année pour tous, groupes, séminaires, associations...  
Tous les soirs du mercredi au samedi, et le dimanche midi de juin au 15 septembre. Fermeture du 15 novembre au 15 janvier.  
Sur réservation au 05 53 01 66 06 – [fermedeselles@orange.fr](mailto:fermedeselles@orange.fr)  
Marché de Villeréal le samedi, Monflanquin le jeudi et Castillonès le mardi.  
[www.fermedeselles.com](http://www.fermedeselles.com)



Save  
the date

rendez-vous

# LE PRINTEMPS À LA FERME EN LOT-ET-GARONNE

## SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22 MAI

## DE 9H À 18H

TROIS SOIRÉES  
AGRI/CULTURELLES :  
- TOURNON D'AGENAIS  
- LE SAUMONT  
- FRÉGIMONT



RETROUVEZ NOUS SUR FB  
@vivezangezfermier47 

### 1- LES OLIVIERS DE BRASSAGOU

Aeschlimann Nadine et Samuel  
2773 route des côteaoux  
47270 SAINT MAURIN



06 82 20 58 61  
Pain, brioche, biscuits sucrés  
et salés, farine, huiles, cookies,  
lentilles. Déjeuner

### 2- FERME BIOLOGIQUE ZUZANA ET SEBASTIEN CASTAGNE

Castagne Sébastien  
Maillar Soubirous  
47240 CASTELCULIER

07 83 86 94 65  
Fruits et légumes bio, plants, farine,  
huiles et confitures. Démonstration  
de fabrication d'huile de tournesol


### 3- FERME DE LA SEOUNE

Roux Patrick et Elena  
Labarrère  
47470 BEAUVILLE

05 53 95 44 30  
Polycultures, élevage laitier et  
transformation laitière


#### 4- BRASSERIE DES CEDRES

Michez Henri  
891 Route des cèdres  
47340 LA CROIX BLANCHE  
06 73 94 68 10  
Orge, sorgho, céréales, bière  
Samedi 21, à 11h: Histoires de bière :  
lecture avec Mozencenes. Déjeuner



#### 5- FERME DE SOULEILLES - MUSÉE DU FOIE-GRAS

Boissière Yves et Geneviève  
Souleilles  
47140 FRESPECH  
05 53 41 23 24  
Elevage, gavage, transformation  
de canards gras et vente directe  
Visite guidée de la ferme suivie  
d'une dégustation. Déjeuner



#### 6- COTES DES OLIVIERS

Richarte Marie-Claude  
671 cote des oliviers  
47140 AURADOU  
05 53 41 28 59  
Vins IGP Agenais, alcool de prune,  
pruneaux d'Agen, noix et jus

#### 7- LES DELICES DE CANTEGREL

Simonet Joël et Daniel  
705 route de Pouchalou  
47370 TOURNON D'AGENAIS  
05 53 40 79 79 ou 06 48 02 58  
65  
Truffes et produits dérivés et miel


#### 8- ELEVAGE DES GRANDS CHAMPS

Annibal Guillaume  
Lancement  
47370 THEZAC  
06 26 48 62 82  
Viande bovine, race Blonde d'Aquitaine  
(veau, vache et boeuf). Déjeuner



#### 9- DOMAINE DE LANCEMENT

Annibal Sandrine  
817 Chemin de Lancement  
47370 THEZAC  
05 53 41 17 02  
Vins IGP Thézac Perricard  
Initiation à la dégustation  
d'une heure à 10h30, et 15h30 :  
Randonnée en autonomie : circuits  
de 3 km ou 8 km fléchés. Déjeuner



#### 10- DOMAINE DE LIONS

Montel Yannick  
Domaine de Lions  
47370 THEZAC  
06 80 01 29 74  
Vin , vache Blonde d'Aquitaine.  
Déjeuner



#### 11- FERME DE LA BELLAYGUE

Belleau Sophie  
Seguy 640 Route basse  
47370 ST GEORGES  
06 83 03 65 10  
Fruits et légumes

#### 12- EARL LES DEUX MONTS

Bouye Christophe  
633 Chemin de sul roc  
47150 MONSEGUR  
06 48 00 41 71  
Pruneaux, noix, noisettes,  
amandes, céréales

#### 13- HORIZON DES BASTIDES

Cabanes Bertrand  
Cureau  
47150 SALLES  
05 53 36 32 21  
Pâtes, farines, pruneaux,  
légumes secs- Traction animale,  
dégustation, démonstration de la  
fabrication des pâtes


#### 14- FERME BIO DE CROZEFOND

Pozzer Famille  
Crozefond  
47150 ST AUBIN  
06 95 86 47 71  
Polyculture et élevage de porcs  
et de veaux. Produits laitiers,  
pains, huile d'onagre et huile de  
tournesol. Déjeuner



#### 15- LA FERME DU PLESSIS

Poueymidanette Alexandra  
296 chemin du Plessis  
47150 ST AUBIN  
06 73 21 68 89  
Pruneaux d'Agen et produits  
dérivés. Goûter



#### 16- GAEC DU MOULINAL

Reynaud Frédéric  
63 route de la Valette  
47330 CASTILLONES  
06 71 85 69 90  
Vaches laitières, prunes et  
céréales  
Samedi 21/05 : Animation du  
groupe folklorique, les troubadours  
de Guyenne (chants et danses  
traditionnelles). Déjeuner- dîner



#### 17- FERME DE MAROUTY

Vincent Marc  
47290 CANCON  
06 78 71 83 37  
Bovin viande, ovin viande, prune  
d'Ente

#### 18- LA BERGERIE DE BEAUGAS

Chaudruc Julien  
Marcus  
47290 BEAUGAS  
06 22 30 87 89  
Fromage de brebis

#### 19- FERME EQUESTRE DE LA GRAVADE

Gomez Pascale  
Bouillaguet  
47110 STE LIVRADE/LOT  
06 84 51 42 84  
Ferme équestre

#### 20- LA FERME DU LYCEE AGRICOLE


Route de Casseneuil  
47110 STE LIVRADE SUR LOT  
05 53 40 47 10  
Maraîchage, arboriculture,  
houblon, céréales, jus de fruits

#### 21- D'ÂME NATURE

Idir Bérangère  
Montaguzou  
47360 COURS  
06 83 16 68 51  
Tisane, hydrolat, cosmétiques,  
huiles essentielles  
Spectacle le samedi 21 mai à 17h,  
une conférence gesticulée, une  
animation le 21 et 22 mai à 15h :  
distillation. Petit marché toute la  
journée avec vente de plants


#### 22- LES RECOLTES DE MONTILLET

Fontan Laura  
160 Chemin de Montillet  
47450 ST HILAIRE DE LUSIGNAN  
06 26 50 23 23  
Safran et légumes bio. Cours de  
yoga en plein air. Petit déjeuner



#### 23- FERME LES 4 CHEMINS

Avi Laurent et Eric  
288 avenue des Landes  
47310 BRAX  
06 07 96 60 15  
Pomme, kiwi, cerise, pêche, abricot,  
nectarine, prune. Goûter



#### 24- LES BAIES D'ELIE

Donadi Alexandre  
7 chemin de Plaisance  
47310 SERIGNAC/GARONNE  
07 85 61 67 65  
Plantes aromatiques, maraîchage,  
petits fruits rouges bio. Samedi 21  
mai : marche nordique au départ  
de la ferme vers 9h (réservation  
au 06 83 93 05 43). A partir de



11h, démonstration et dégustation de produits de saison avec Gilles Nardy, Maître restaurateur, Membre du collège culinaire de France. Dimanche 22 mai, à partir de 10h : démonstration de poterie.

### 25- DANS MON PANIER

Carle Sophie  
Mourrens  
47310 STE COLOMBE EN  
BRUILHOIS  
07 49 45 83 77

Vannerie (paniers et création d'osier), plantes de légumes bio, maraîchage et jardin potager verger. Démonstration de vannerie tout au long du week-end

### 26- FERME DE LA GOULETTE

Goulette Myriam  
1937 route de Mourrens  
47310 SAINTE-COLOMBE-EN-  
BRUILHOIS  
06 46 46 17 65

Vinaigres de vin nature et aromatisés, confitures, fruits, vin. Goûter

### 27- FERME DE CAUSSENS

Paul Philippe  
1670 Route de Bruch  
47600 MONTAGNAC-SUR-  
AUVIGNON  
06 15 51 79 77

Sanglier et agneau. Déjeuner

### 28- MINI CONSERVATOIRE VEGETAL ARBRE DE VIE

Marraud Fabrice et Evelyne  
Pebeton  
47310 AUBIAC  
06 49 58 87 90

Plantes à parfum, aromatiques et médicinales, fruits  
Concert, spectacle, théâtre, animation sportive et jeux concours

### 29- FERME DE LA PALOMBIERE

Thiers Christine  
Peyroutet  
47600 MONCRABEAU  
06 08 33 64 44

Bovin viande, poulets label rouge, vigne, céréales, semences.  
Visite du site d'orchidées sauvages le samedi et dimanche à 14h et 16h (sur réservation). Intervention du CEN d'Aquitaine.  
Déjeuner

### 30- PRUKIBIO

Courtade Pascal  
«Gresau» route de Condom  
47600 NERAC  
06 70 17 90 38

Prunes d'Ente, kiwis, farine et pâtes sèches

### 31- CHATEAU DU FRANDAT

Le Biavant Laetia et Mickaël  
970 route d'Agen  
47600 NERAC  
05 53 65 23 83

AOC Buzet, Floc de Gascogne, Armagnac et pruneaux

### 32- LES RECOLTES DE TOUPIE

Tapie Daniel  
947 route des Bambous  
47130 MONTESQUIEU  
06 75 05 31 86

Pruneaux et dérivés, kakis et dérivés  
Explication autour du bio

### 33- CHÂTEAU DE SALLES

De Batz de Trenqueleon Henry  
3971 route d'Espiens  
47230 FEUGAROLLES  
05 53 95 27 49  
ou 06 83 42 69 93

Vins de Buzet, céréales

### 34- DOMAINE SALISQUET

Chassenard Audrey  
Calezun  
47230 VIANNE  
06 25 51 09 78

Vins bio AOC Buzet  
Samedi à 17h30 : Conférence conviviale et gourmande  
« le chocolat de la fève à la tablette », suivie de dégustations des cuvées et grignotages chocolatés.

### 35- DOMAINE COUREGE LONGUE

Sazi David  
Débat  
47230 FEUGAROLLES  
06 10 80 93 96

Vins AOC Buzet en bio

### 36- DOMAINE ROCCAS

Dreiski Barbara  
Laboussaque  
47130 PORT STE MARIE  
06 68 19 25 90

Laine d'alpaga et chèvres angora mohair

### 37- BRASSERIE NATURAL MYSTICK

Philippe Sébastien et Bucaille  
Stéphanie

586 route de la garrigue  
47130 PORT-STE-MARIE  
05 53 47 75 75

Bières artisanales  
Concert le samedi soir

### 38- IF CHAMPIGNONS D'AQUITAINE

Zucchelli Tristan  
Domaine du Blazy  
47130 PORT STE MARIE  
06 49 70 67 90

Champignons. Déjeuner

### 39- DOMAINE DE QUISSAT

Hardy Agathe  
911 chemin de Quissat  
47130 BAZENS  
06 82 06 56 88

Vins bio, apéritifs bio, eau de vie bio et confitures bio  
Visites de la ferme à 10h, 14h et 16h : balade dans le verger et la vigne, visite du chai.

### 40- LES TRESORS DES COTEAUX

Bielle Samuel, Jean-René et  
Christine  
657 route de Tricaut  
47130 BAZENS  
06 32 43 22 48

Vignes, raisins de table et vins, arboriculture, céréales

### 41- LES VERGERS DE TITTOY

Cauty Stéphanie  
Titoy  
47130 BAZENS  
06 63 19 94 34

Eau de vie, hydrolats  
Distillation en direct

### 42- LA FERME DES MAGUETTES

Quemener Carole et Alain  
160 route des Coteaux  
Coussargues  
47320 BOURRAN  
06 88 01 30 08  
ou 07 89 58 68 93

Fromage de chèvre et produits laitiers au lait de chèvre

### 43- LES SERRES DE MONPLAISIR

Lajarthe Christophe  
392 impasse Monplaisir  
47320 BOURRAN  
06 48 90 87 57

Fleurs, plants de légumes, pépinière

#### 44- CONFISERIE DU VERDIER

Stedile Famille  
401 rue Jean Mouton  
47320 BOURRAN  
06 35 22 08 34

Fraises, kiwis, prunes, confiseries, confiture  
- Visite guidée de la ferme (visite à 14h et à 16h samedi et dimanche) et dégustation gratuite de confiseries toute la journée

#### 45- MAISON DU PRUNEAU

Cadreils Christine  
Braunès  
47320 LAFFITE SUR LOT  
06 09 53 10 47

Le pruneau d'Agen sous toutes ses formes, tomates séchées. Déjeuner

#### 46- LA FERME DE LA BATISSE

Saudel Nelly  
La Batisse  
47320 LAFITTE SUR LOT  
06 65 67 17 10

Volailles AB et fraises plein champ. Déjeuner

#### 47- FERME ET MUSEE DU PRUNEAU

Guijarro Avrand Vanessa  
Le Gabach  
47320 LAFITTE SUR LOT  
05 53 84 00 69

Pruneaux d'Agen et produits dérivés, fraises - Dimanche 22 mai à 16h30 : spectacle Balloon Comédy show pour enfants (artistes : Dimdou et Tonix). Goûter

#### 48- FERME DES TUILERIE

Chauvel Jean-François et Céline  
Tuilerie  
47260 FONGRAVE  
06 28 51 66 70

Fruits, légumes et pruneaux. Déjeuner

#### 49- RETOUR AUX SOURCES

Capitan Pascal  
La Grangette  
47320 CLAIRAC  
06 52 90 91 88

Farines et pain au petit épeautre, céréales. Démonstration : Fabrication de pain samedi matin et dimanche matin (10h-12h)- Cuisson samedi après-midi et dimanche après-midi (14h-15h). Goûter

#### 50- GRATEBIO

Leglise Tiphaine  
259 chemin du Rose  
47400 GRATELOUP ST GAYRAND

06 11 68 39 05

Céréales, légumineuses bio  
Pendant le week-end, démonstration de machine ancienne, visite de l'écomusée, des machines anciennes agricoles et de la vie rurale. Déjeuner

#### 51- LA FERME DE BARUTEAU

Grosz Pierre Et Fabienne  
707 chemin de Baruteau  
47260 BRUGNAC  
05 53 84 43 63

Céréales, porcs et charcuterie  
Ouverture en semaine sur RDV

#### 52- FERME DES TROIS SOLEILS

Tessons Anthony  
Lantrou  
47400 GONTAUD DE NOGARET  
07 88 43 70 02

Fruits secs, torréfaction du café à la ferme

#### 53- GAEC DU PLAINIER

Da Ros Jérôme et Bruno  
Plainier  
47350 PUYMICLAN  
06 22 24 80 31

Légumes de saison et pommes  
Visite de la ferme le samedi et dimanche à partir de 15h. Goûter

#### 54- GAEC DE L'OISONNIERE

Demaret Olivier  
450 route de St Laurent  
47410 BOURGOUGNAGUE  
05 53 94 17 58 ou 06 22 21 84 83

Canards et produits dérivés. Déjeuner

#### 55- DOMAINE DE LAPLACE

Carmelli Marianne et Jean-Luc  
Laplace  
47120 ST JEAN DE DURAS  
05 53 83 00 77 ou 06 88 75 02 13

Vins AOP Côtes de Duras. Déjeuner

#### 56- LA CHÈVRERIE DES SOURCES 47

Dussenty Sylvie  
Chemin de ronde  
47180 CASTELNAU SUR GUIPIE  
06 19 92 68 49

Fromages de chèvre. Déjeuner

#### 57- LES FABULEUX DELICES

Miozzo Philippe  
755 route de beaulieu  
47180 MEILHAN/GARONNE  
06 08 45 03 37

Boeuf (race Bazadaise). Déjeuner

#### 58- DELEPLANQUE CHRISTIAN

Deleplanque Christian  
99 route de Noailac « Les Gravières »  
47180 MEILHAN/GARONNE

06 43 95 08 26  
Miel et produits dérivés, escargots. Visite pédagogique apiculture et héliciculture (ruche et parc d'escargots). Dégustation gratuite : miel bio / pain d'épices bio. Présentation des produits de la ferme : miel, pain d'épices, savon au miel, nougat au miel. Goûter

#### 59- FERME DU MONT DES COUCOUS

Gresiak Yolande  
Vigneron  
47250 COCUMONT  
06 32 71 34 25

Elevage ovins. Démonstration de chiens sur le troupeau et dégustation d'agneau grillé

#### 60- DU JARDIN A VOTRE ASSIETTE 47

De Zorzi Famille  
Saumathé  
47430 MAS d'AGENAIS  
05 53 89 57 58

Maraîchage, fraises et légumes de saison - Cueillette fraises. Goûter

#### 61- CHATEAU MONCASSIN

Delmotte Etienne  
Château de Moncassin  
47700 LEYRITZ-MONCASSIN  
05 53 93 93 41  
ou 06 37 23 79 69

Vin AOP Buzet  
Vielles voitures et tracteurs en exposition autour du château

#### 62- DOMAINE DE PICHON

Rejalot Jacques  
2 allée de Pichon  
47160 SAINT LEON  
05 53 83 04 95

Vins, vinaigre, eau de vie, truffes. Déjeuner

#### 63 - ALPAGAS DE LA VALLÉE DU LOT

Kreitz Malin  
1890 route de Moudoulens -  
47140 TREMONS  
06 14 90 02 88

Alpagas, laine et produits d'Alpagas. Visites guidées à la rencontre des Alpagas et des autres animaux, du mardi 17 au dimanche 22

UN CRÉDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ÊTRE REMBOURSÉ.  
VÉRIFIEZ VOS CAPACITÉS DE REMBOURSEMENT AVANT DE VOUS ENGAGER.

## VOUS NE L'AVEZ PAS ENCORE ?

LA CARTE **GRATUITE** RÉGLO finance  
CPAY MASTERCARD\*



**UNIVERSELLE & FLEXIBLE**  
Au comptant ou à crédit<sup>(2)</sup>  
En 3 et 5 fois sans frais<sup>(3)</sup> chez

**E.Leclerc** 



**RASSURANTE  
& AVANTAGEUSE**



**ÉCONOMIQUE  
& PRATIQUE**

\*Carte de crédit adossée à un crédit renouvelable<sup>(1)</sup>

### RENSEIGNEMENTS AU POINT CRÉDIT DE VOTRE CENTRE E.LECLERC



<sup>(1)</sup>La carte RÉGLO finance Cpay Mastercard est une carte de crédit renouvelable facultative et gratuite de BNP Paribas Personal Finance. Vous pouvez l'utiliser dans la limite du montant disponible, **au comptant conformément à la loi, ou à crédit**. Crédit renouvelable d'un an allant de 2 000 € à 4 500 €. Conditions en vigueur au 01/10/2020.

<sup>(2)</sup>Les achats réalisés avec votre carte de crédit seront réglés au comptant (dans la limite du montant disponible de votre crédit renouvelable), selon le mode de paiement comptant en cours sur votre crédit renouvelable (débit immédiat ou différé). Vous pouvez choisir de les régler à crédit, selon les conditions en vigueur de votre contrat, au moment de l'achat et, en cas de paiement comptant différé, à réception de votre relevé de situation, en contactant le prêteur. Sur proposition du prêteur, a posteriori de l'achat vous pouvez également modifier votre choix de règlement initial réalisé avec votre carte de crédit. Les paiements réalisés en France et dans les autres pays de la zone euro sont gratuits. Tarification maximum par paiement effectué hors zone euro : 1,88 % du montant du paiement.

<sup>(3)</sup>Offre réservée aux titulaires de la carte de crédit RÉGLO finance Cpay Mastercard pour une utilisation spéciale de votre crédit renouvelable, c'est-à-dire de 120 € à 4 500 € sur une durée de 3 ou 5 mois (hors alimentaire et boissons alcooliques) dans la limite du montant disponible de votre crédit renouvelable. La mensualité de l'utilisation spéciale s'ajoutera aux autres utilisations éventuelles et ultérieures (ou antérieures) de votre crédit renouvelable aux conditions standards de votre contrat de crédit renouvelable. Vous disposez également de la possibilité de souscrire une offre de contrat distincte de crédit amortissable, notamment à partir de 1 000 €. Le coût du crédit des offres 3 et 5 mois sans frais est pris en charge par votre centre E.Leclerc. **Autres durées, modalités et conditions disponibles en magasin.**

Sous réserve d'étude et d'acceptation de votre dossier de crédit et de demande de carte par BNP Paribas Personal Finance - établissement de crédit - SA au capital de 546 601 552 € - Siège social: 1 boulevard Haussmann 75009 Paris - RCS Paris 542 097 902 et Intermédiaire d'assurance Orias n° 07 023 128 ([www.orias.fr](http://www.orias.fr)). Cetelem est une marque de BNP Paribas Personal Finance. Vous disposez d'un délai légal de rétractation de 14 jours à l'ouverture de votre crédit et de votre carte.



Assurance facultative (Décès, Perte Totale et Irréversible d'Autonomie, Incapacité Temporaire Totale de Travail, Perte d'Emploi suite à licenciement) souscrite auprès de Cardif Assurance Vie et Cardif Assurances Risques Divers.

Les magasins E.Leclerc participants qui diffusent cette publicité agissent en leur qualité d'intermédiaires de crédit non exclusifs : ils apportent leur concours à la réalisation des crédits octroyés par le prêteur BNP Paribas Personal Finance, sans disposer de pouvoir de gestion ni d'octroi. S'ils ont le statut d'IOBSP leur n° d'inscription à l'Orias en leur qualité de mandataire bancaire non exclusif est disponible en particulier à leur point Crédit. Publicité conçue par Banque Edel SNC - Siège social: 60 rue Buissonnière CS 17601 - 31676 Labège Cedex - RCS Toulouse B 306 920 109.

**AGEN**  
05 53 77 08 08

**VILLENEUVE-SUR-LOT**  
05 53 01 58 58

**TONNEINS**  
05 53 79 86 00

**MARMANDE**  
05 53 20 55 00

**MONTAYRAL**  
05 53 40 47 80

**CASTELJALOUX**  
05 53 93 94 41

# Tournée DE L'ELEVAGE

SAMEDI 11 JUIN | LAUZUN

Hélice, belle Blonde  
vous invite !



Concours  
Expositions  
Animations  
Spectacles

Marché des Producteurs de Pays

en continu 9 h - Minuit  
bandas et festivités en soirée  
Entrée gratuite

[www.ca47.fr](http://www.ca47.fr) | 05 53 77 83 83



LOT-ET-GARONNE  
Le Département Cœur du Sud-Ouest



Groupama

CRÉDIT  
AGRICOLE



CHAMBRE  
D'AGRICULTURE  
DE LOT-ET-GARONNE



VILLE  
DE LAUZUN

