

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

campagnes **47**

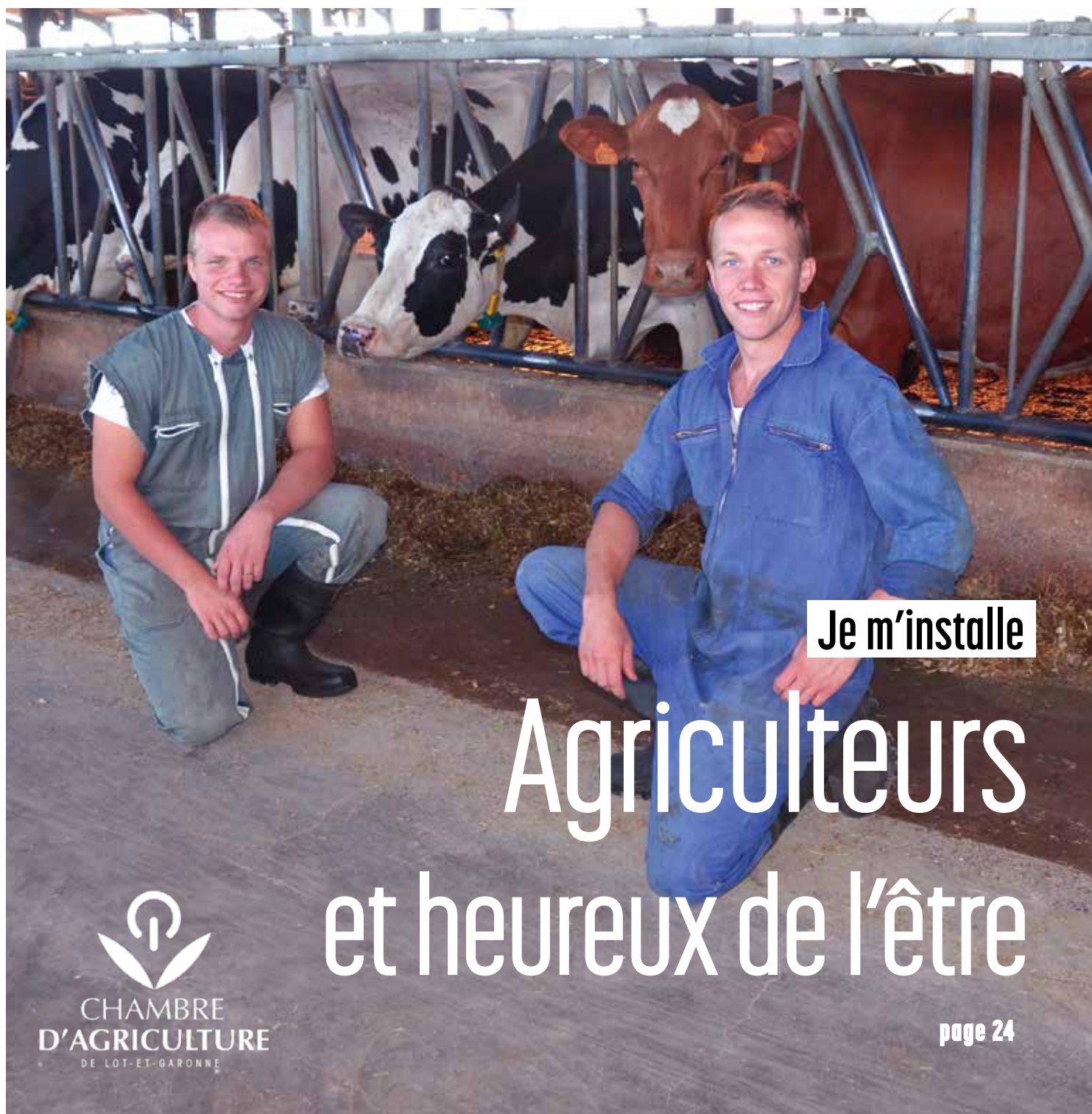
Enquête

« LE BIO VA CONTINUER SON CHEMIN,
DOUCEMENT MAIS SÛREMENT » P 12

Dossier

LE PEUPLIER, LA SUCCESS STORY DU 47 P 10

N° 96 - décembre 2022



Je m'installe

Agriculteurs et heureux de l'être



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DE LOT-ET-GARONNE

page 24

Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.



À QUOI SERVENT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE SI ON NE PEUT PAS FAIRE PLAISIR À TOUTE SA FAMILLE ?

0%

TAEG FIXE*



CRÉDIT SANS FRAIS EN 10 MOIS POUR UN ACHAT DE 150 € À 4 500 €**

* Exemple : pour un achat et un crédit accessoire à une vente de 549 €, vous remboursez 10 mensualités de 54,90 € (hors assurance facultative) au Taux Annuel Effectif Global fixe : 0 % (taux débiteur fixe : 0%). Montant total dû : 549 €. Coût de l'assurance : 1 €/mois en sus de la mensualité de l'exemple précité. Coût total de l'assurance : 10 €. Taux Annuel Effectif de l'Assurance : 4,03 %.

** L'offre 10 mois sans frais est valable du 04 octobre 2022 au 31 décembre 2022 (hors alimentaire, boissons alcooliques, fioul et voyages). Conditions en vigueur au 01/09/2022. Le coût du crédit est pris en charge par votre magasin. Autres durées, modalités et conditions disponibles en magasin.

Offre de crédit RÉGLO finance accessoire à une vente sous réserve d'étude et d'acceptation de votre dossier par BNP Paribas Personal Finance – établissement de crédit – SA au capital de 546 601 552 € - Siège social : 1 boulevard Haussmann, 75009 Paris – 542 097 90 2 RCS Paris - Intermédiaire d'assurance Orias n° 07 023 128 (www.orias.fr). Cetelem est une marque de BNP Paribas Personal Finance. Vous disposez d'un délai légal de rétractation. 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.

Cette publicité est diffusée par votre centre E.Leclerc en sa qualité d'intermédiaire de crédit non exclusif : il apporte son concours à la réalisation des crédits octroyés par le prêteur BNP Paribas Personal Finance, sans disposer de pouvoir de gestion, ni d'octroi. S'il a le statut d'IOBSP son n° d'inscription à l'Orias en sa qualité de mandataire bancaire non exclusif est disponible en particulier à son point crédit. Publicité conçue par Banque Edel SNC - Siège social : 60 rue Buissonnière, CS 17601, 31676 Labège CEDEX - RCS Toulouse B 306 920 109.

cetelem
Plus responsables, ensemble



Renseignements au point crédit de votre centre E.Leclerc

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

En bref

Les paysans du 47 pour fêter Noël !



Pour les fêtes... trouvez vos produits

Agenda

l'enquête

« Le bio va continuer son chemin doucement mais sûrement »



5

5

6

10

11

12

Je m'installe

24

Bram Hoogendoorn - Retour à la ferme... Évidemment !

24

Gautier Dayraut - Devenir agriculteur à l'aube de ses 40 ans

26

métier

28

Rémy Simard a réalisé son rêve : il est devenu élagueur grimpeur



Une journée avec

30

Thierry et Isabelle Moll arboriculteurs



chasse

32

Emblématiques hirondelles de nos campagnes

plan de relance

36

Lionel Masson vient de bénéficier du plan de relance pour la race bovine Béarnaise

36

Emilie Stivani élève des chiens de berger à Castelmorron-sur-Lot.

37



VOS RENDEZ-VOUS

Liste des participants présents au Marché des Producteurs de Pays® de Noël

40

dossier

Peuplier, le petit bois qui résiste bien

16

Les pépiniéristes

21

Le peuplier, la success story 47

17

« C'est dans notre ADN »

22

Du maïs dans les peupliers

19

Un emballage aux multiples vertus

23

Au coeur du peuplier

20



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

La FAUTE à qui ?

en bref

JOURNÉE DE L'ÉLEVAGE

Notre prochaine édition de la journée de l'élevage se prépare pour 2023 et elle se fera à Agen à l'hôtel du département avec le Conseil départemental de Lot-et-Garonne.

Rendez-vous en juin !

Qui l'eût cru ? Cet hiver nous risquons de manquer d'énergie, de gaz, d'électricité ! Un plan est prévu par l'État pour couper le gaz à ceux bien-sûr qui produisent et travaillent ! Notamment les serristes. La faute à qui ? À nos politiques qui, depuis des décennies, tergiversent à propos du nucléaire, du photovoltaïque, de la méthanisation, de l'éolien, du gaz de schiste, de l'hydroélectricité et de l'agriculture. Ils se sont tous pris les pieds dans le tapis des normes, des enquêtes publiques, des commissions départementales, régionales, nationales, dont il faut que tous les clignotants soient verts pour enfin commencer un projet. Quand ce même projet abouti n'est pas attaqué au final au tribunal ou bien qu'une ZAD s'installe comme à Notre-Dame-

des-Landes, Sivens ou peut-être sur les sites des bassines, bientôt. Globalement, et pour tous les sujets, la France est comme un canard sans tête, elle court dans tous les sens, sans cohérence, sans direction, voulant faire plaisir à tous, les décevant tous... L'agriculture, grande productrice de matières premières et d'énergie, a été bringuebalée, baladée et stigmatisée depuis des années par des ministres et des députés qui ne connaissent rien à rien aux paysans, tant et si bien que nous sommes devenus importateurs de fruits, de légumes, de viande, de tournesol et de soja.

Nous étions un fleuron, nous sommes devenus une friche administrative.

Je dis aux paysans d'ici, n'attendez rien de bon de Bordeaux, Paris ou Bruxelles... N'écoutez que votre bon sens et la nature. Travaillez votre terre comme il se doit. Pour ce faire, emparez-vous des outils modernes que nos ingénieurs ont créés, stockez l'eau de l'hiver pour l'été comme au Lac de Caussade. Laissez dire et parler nos détracteurs locaux et nationaux. C'est vous, vos enfants et toute la ruralité qui redresseront la France !

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. Rédacteurs : Fanny Marcati, Delphine Cordaz. Secrétariat de rédaction et maquette : Delphine Cordaz, Alexandra Sautois. Crédit photos : Chambre d'agriculture, Fédération départementale de chasse 47, Fanny Marcati, Delphine Cordaz, Garnica, Péré, Freepik. Publicité : Maryline Besoli - Impression : Groupelprim (33). Dépôt légal 2218. N°96 Décembre 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.

SOLIDARITÉ UKRAINE

Convois humanitaires, hébergement, les paysans du 47 répondent présents depuis le début du conflit ! Aurélie Mella et sa famille ont accueilli Vira et ses enfants de juin à fin octobre.

« Je me suis portée volontaire pour venir en aide à des personnes dans le besoin, il vaut mieux qu'elles soient à la maison que sous les bombes en Ukraine. Nous avons accueilli Vira, la maman, Artem (4 ans) et Masha (10 ans) dans notre famille. Nous avons vite vu que nous avons le même mode de vie. Au départ la langue était un frein et puis Google Traduction est devenu rapidement notre meilleur ami. Vira est très reconnaissante de notre accueil, mais souhaite tout naturellement rentrer un jour pour retrouver son mari. Les enfants se sont très vite adaptés. Le seul bémol



c'est le parcours du combattant pour les papiers, les démarches administratives, ce qui ne nous étonne plus en tant que paysans, mais aucun service de l'État ne nous facilite les choses. Rien n'est préparé ! Merci à la mairie de Saint-Sardos qui nous a aidés pour l'école. Même Vira n'en revient pas de la lenteur de l'administration française. Nous avons créé des liens, c'est une expérience très enrichissante. »

AFDI 47 RECHERCHE DES BÉNÉVOLES & DES SOUTIENS

L'Association Agriculteurs Français et Développement International (AFDI) construit des partenariats entre les mondes agricoles français et ceux des pays en développement. L'AFDI 47 accompagne trois partenariats au Bénin. Comment aider AFDI 47 :

En devenant bénévole, vous souhaitez : faire partie d'un groupe de suivi d'un partenariat ?

Échanges de savoir-faire : management, technique, commerce, qualité, ... N'hésitez pas à nous rejoindre !

En faisant un don matériel ou financier : vous pouvez les aider en faisant un don défiscalisé (contact de leur trésorier : 06 08 95 38 93) ou en affectant vos Tookets (points alloués par le Crédit Agricole à ses coopérateurs) à l'association AFDI Nouvelle-Aquitaine.



Contacts pour AFDI 47 :
Jean-Jacques CRESTIAN (06 24 94 82 46) ou **Claude DAMINET** (06 77 48 12 71)

*Pour les Fêtes
croquez des Noisettes !*

La Maison de la Noisette
47360 Lacépède
www.lamaisondelanoisette.com

COFFRET
cadeaux

gâteaux nature

actualité

LES PAYSANS DU 47 POUR FÊTER NOËL !

La 21^{ème} édition du Marché des Producteurs de Pays® de Noël réunit tous les mets

qui seront les stars de vos tables de fin d'année. Un rendez-vous à ne pas manquer les 16, 17 et 18 décembre prochains à la Chambre d'agriculture à Agen. Retrouvons-nous pour un week-end gourmand avant les fêtes.

Y a-t-il meilleure période pour dresser une belle table, inviter ses amis, réunir sa famille, que durant les fêtes de fin d'année ? Et le moment est encore meilleur lorsque le repas est préparé avec des produits de qualité, authentiques 100 % locaux. Ces produits, c'est au Marché des Producteurs de Pays® de Noël que vous les trouverez. Durant trois jours, les 16, 17 et 18 décembre la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne à Agen va mettre les petits plats dans les grands pour vous offrir le choix et la qualité.

Pour sa 21^{ème} édition, le Marché des Producteurs de Pays® de Noël garde sa recette à succès : uniquement des producteurs et artisans d'art sans revendeur. Là est la base d'un concept qui remplit les places de village durant tout l'été avec ces mêmes Marchés des Producteurs de



Pays, et qui fonctionne tout aussi fort pour les fêtes de fin d'année depuis 2001, à la Chambre d'agriculture à Agen. Sous le chapiteau, la décoration des stands et des allées entraînera les acheteurs dans l'ambiance de Noël.

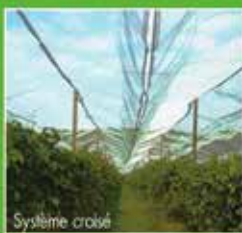
LE SEUL MARCHÉ AU GRAS DU 47

À l'heure où chacun recherche le produit local, à la traçabilité certaine, le rendez-vous hivernal des agriculteurs lot-et-garonnais a de beaux jours devant lui. Benjamin Reyt, animateur des Marchés des Producteurs de Pays : « Ce

PROTECTION PARA-GRELE : ENSEMBLE, ABRITONS LA NATURE



Palissage et para-grele sur kiwi



Système croisé



Système autoportant sur piquets béton



Palissage et para-grele sur vigne

Systèmes para-grele 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





Save the date

21e édition du Marché des Producteurs de Pays® de Noël, du 16 au 18 décembre

marché est l'endroit idéal pour trouver les meilleurs produits locaux vendus directement par leur producteur. Les Marchés des Producteurs de Pays® mettent en avant une charte stricte qui garantit que les producteurs ne commercialisent que leur propre production. Nous partons du champ pour arriver à l'assiette, sans intermédiaire. Il n'y a pas d'équivalent. C'est aussi un moment très convivial, avec des rencontres. Les agriculteurs expliquent comment ils travaillent, donnent des idées de recettes et autres conseils... C'est véritablement le Lot-et-Garonne qui s'invite à votre table. J'ajoute qu'il y aura bien du foie gras grâce à nos producteurs présents. »

OUVERTURE DÈS LE VENDREDI À 12H

En plus de la générosité des quarante producteurs locaux, il faut y ajouter une ambiance particulière, une authenticité qui fait de ce marché 100 % Lot-et-Garonne, un moment unique de convivialité contagieuse. Les paysans s'installent pendant trois jours, les vendredi 16 dès 12h, le samedi 17 et dimanche 18 décembre



MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS® DE NOËL

Le Marché des Producteurs de Pays® de Noël se déroulera le vendredi 16 décembre à partir de 12h et jusqu'à 19h, le samedi 17 de 9h à 19h et le dimanche 18 de 9h à 18h. Entrée et parking gratuits, sous chapiteau.

Parking de la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne à Agen
271 rue de Péchabout
(sur la rocade dir Toulouse)
Tél : 05 53 77 83 49

De la Ferme à l'Assiette

VOLAILLES DE FERME

Ferme de Marauli

CRÉATIONS SPÉCIALES NOËL

Toutes vos volailles en direct du producteur

UNE EXPLOITATION TRADITIONNELLE

poulets, pintades, canettes, chapons, dindes, poulardes, poules

252 Chemin de Marauli - 47700 Poussignac
05 53 88 22 56 ou 06 81 20 73 57
scea@fermedemarauli@orange.fr
www.ferme-marauli.fr



Cette année huit nouveaux producteurs débarquent pour une offre toujours plus gourmande ! « Nous essayons d'apporter un renouvellement pour garantir un marché bien achalandé où les clients trouvent tout ce dont ils ont besoin pour préparer leur repas. Les habitués et les clients fidèles pourront découvrir un choix supplémentaire et nous espérons voir venir de nouveaux clients. » Aussi, les producteurs préparent des animations et dégustations sur le week-end, une tombola, des jeux concours mais chut... On vous attend nombreux les 16, 17 et 18 décembre à la Chambre d'agriculture à Agen !

sous un chapiteau et vous pourrez trouver sur le marché tout pour préparer vos réveillons de Noël : de la truite fumée, de la truffe du Périgord, du miel et pain d'épices, des dindes, pintades, oies et chapons, des confits de canard, des canards et des foies gras, des fromages de chèvre, du vin et eau-de-vie, du sanglier et de l'agneau, du gibier, des pruneaux, des confitures, des noisettes et autres douceurs ... Vous pourrez compter également sur les artisans d'art pour des cadeaux originaux.



*Retrouvez la liste
des participants
page 40*



OUVERTURE
Restaurant
à la chambre d'agriculture
en semaine, le midi



Réservez au 06 72 04 06 04



LA CAMPAGNE
à la table des paysans

NOUVEAU !

Retrouvez tous les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme 47 dans leur nouvel écrin : 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



“AMORTIR LES EFFETS DES ALÉAS CLIMATIQUES, C’EST POSSIBLE.”

**NOUVELLE ASSURANCE RÉCOLTE :
UNE PROTECTION RENFORCÉE DE
VOS CULTURES.**



AGRICULTEURS. INDISPENSABLES AU MONDE.

En tant qu'interlocuteur agréé, nous expertisons et indemnisons pour le compte de l'État vos pertes de récoltes en cas d'aléas climatiques ⁽¹⁾.

Le saviez-vous ?

Avec la nouvelle assurance récolte Groupama : les contrats sont subventionnés à 70%, et ce dès 20% de franchise ⁽²⁾.

En savoir plus sur groupama-agri.fr.

¹ En cas de risques catastrophiques, intervention de l'interlocuteur agréé pour le compte de l'État.
² Choix entre plusieurs niveaux de franchise (20%, 25% et 30%). Ces éléments sont susceptibles d'être modifiés d'ici fin 2022 par les Pouvoirs Publics. Pour les conditions et les limites des garanties, se reporter aux contrats ou voir votre conseiller en agence. Groupama Centre-Atlantique - Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Centre-Atlantique - 1 avenue de Limoges - CS 60001 - 79044 Niort Cedex 9 - 381 043 686 RCS Niort - Emetteur de certificats mutualistes - Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution située 4 place de Budapest 75436 Paris Cedex 09 - 0 800 250 250 (service & appel gratuits) - www.groupama.fr - Document et visuel non contractuels Réf. Com SDB/2022 - Création : Studio Groupama N°975428981 - Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Octobre 2022.



Groupama
la vraie vie s'assure ici

actualité

POUR LES FÊTES... TROUVEZ VOS PRODUITS

Grâce à l'application « Mangez vivez fermier47 », achetez un produit, trouvez un marché ou une activité touristique à la ferme. Simple et pratique : c'est facile avec la carte. Tous les produits fermiers, livraisons, marchés, drive... en un clic ! Vous avez accès à toutes les infos utiles sur les producteurs et aussi les dernières news du réseau d'agriculteurs lot-et-garonnais via des notifications push. Mangezvivezfermier47 favorise le produire local pour manger local !

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPLICATION

L'application « Mangezvivezfermier47 » répertorie plus de 150 producteurs et les marchés des producteurs de pays du Lot-et-Garonne en une seule app. Lorsque vous sélectionnez un producteur, vous voyez toutes les informations le concernant : ses adresses et coordonnées, ses produits et activités qu'il propose, les Marchés des Producteurs de Pays auxquels il participe.



Elle informe des news et actualités, événements... grâce à des notifications push. Le plus : le système de géolocalisation et de navigation permet de vous guider sur nos routes en toute simplicité. Gratuit et sans PUB !

TÉLÉCHARGEZ L'APPLI

Trouvez tous les produits, Marchés des Producteurs de Pays et activités à la ferme en Lot-et-Garonne avec votre mobile ! C'est pratique, simple et gratuit !

MANGEZ VIVEZ fermier 47

Télécharger dans l'App Store | Disponible sur Google Play

ASINERIE de PINSEGUERRE

Tél. : 05 53 36 92 35 | 47330 DOUZAINS
www.pinseguerre.com | asineriedepinseguerre@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

agenda

UN LOTO FERMIER EN 2023



Quine ! A Castelculier le dimanche 26 février 2023, l'Association Agriculture et Tourisme et la Chambre d'agriculture organisent un LOTO FERMIER avec de nombreux lots 100 % fermier.

- Paniers gourmands
- Caisses 5kg bœuf

Save the date

Loto fermier, le dimanche 26 février 2023 à 15h à salle des fêtes de Castelculier

- Caisses de vin, Corbeilles légumes
- Caisses fromages
- Repas ferme auberge.
- De nombreux bon d'achat

PLUS D'INFOS :
05 53 77 83 83

AGEN

100 % Gastronomie de terroir

Parking Chambre d'agriculture

Marché des Producteurs de Pays

de Noël

16, 17 et 18 décembre 2022 | Agen

40
producteurs
& artisans d'art

Animations, jeux concours et gourmandises !
Vendredi de 12h à 19h, Samedi de 9h à 19h, Dimanche de 9h à 18h



www.ca47.fr | Tél : 05 53 77 83 83 | @Agriculture47

enquête

« LE BIO VA CONTINUER SON CHEMIN DOUCEMENT MAIS SÛREMENT »

Depuis plusieurs années, l'agriculture bio poursuit sa progression dans le département, avec des productions variées, à l'image de l'agriculture lot-et-garonnaise.

L'agriculture biologique séduit de plus en plus de consommateurs. Les agriculteurs du département sont nombreux à vouloir répondre à cette demande.

Autrefois marginaux, les agriculteurs bio ne le sont plus aujourd'hui. Les agriculteurs conventionnels empruntent des méthodes issues du bio, observent avec attention les alternatives. Le Lot-et-Garonne a une longue histoire dans le bio. À l'image de son agriculture incroyablement variée, le bio est aussi représentée dans tous les secteurs, de l'arboriculture au maraîchage, de l'élevage aux céréales, en passant par des cultures plus innovantes telles que les amandes, les grenades, le houblon ou encore les graines de chia.

LE BIO BIEN REPRÉSENTÉ CHEZ LES NOUVEAUX INSTALLÉS

« Dans les années 1980, les premiers bio passaient pour des hurluberlus. Maintenant, le bio est bien reconnue dans le monde agricole. Il y a une ouverture qui s'est faite et des conventionnels se posent des questions, c'est moins cloisonné aujourd'hui, remarque Irène Carrasco, présidente d'Agrobio47 (le groupement départemental 100 % bio). 40% des nouveaux installés le sont en bio. Il y a différents profils. Les enfants d'agriculteurs



Dans le département, plus d'un millier d'exploitations agricoles ont opté pour le bio, toutes les filières y sont représentées.

qui reprennent l'exploitation de leurs parents et passent en bio à cette occasion. Il y a aussi les néo-ruraux qui veulent changer de vie. Pour eux, il faut faire attention car il y a dans le lot des projets qui ne tiennent pas la route. » En effet, le bio implique souvent une baisse de rendement. « Pour vivre de son métier, il faut préserver un revenu économiquement correct. Pour cela, il faut notamment retrouver de la transparence dans tous les maillons de la filière. Quand je vends mes pruneaux bio à 4,50 euros et que je les retrouve en épicerie fine à 27 euros le kilo, il faudrait

connaître les marges des transformateurs, des revendeurs... », ajoute Irène Carrasco.

UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS

« On a un cahier des charges en bio contraignant mais si on veut apposer le logo AB, il faut le respecter. On est contrôlé une fois par an par des organismes certificateurs. Si on a des irrégularités, on a une année pour rectifier », rappelle l'arboricultrice. Mais il faut reconnaître aussi qu'au niveau européen, il existe des différences. « Il n'y a qu'un seul label européen. Ce qui arrive, c'est que certains pays accordent des dérogations ponc-



Il faut convaincre par des éléments factuels et non pas dans l'agressivité.

Irène Carrasco, présidente d'Agrobio 47 et déléguée régionale, référente bio à la Chambre d'agriculture 47, sans étiquette

QUELQUES CHIFFRES 47

- 39 207 ha certifiés bio ou en conversion, soit 13,9 % de la Surface agricole utile (SAU) du département (+ 12,4 % vs 2019)
 - 1 029 fermes bio, soit 19,2 % des fermes du département (+ 11 % vs 2019)
 - Les grandes cultures bio représentent 51 % de la SAU départementale et 17% des surfaces grandes cultures de Nouvelle-Aquitaine.
- Le 47 concentre 9 % de production arboricole de la région avec plus de 3 500 ha.

Vincent Bissières

élevé à Dondas

tuelles. Alors, on peut considérer qu'il y a concurrence déloyale. Est-ce que les contrôles sont les mêmes dans ces pays ? Au niveau social, notamment en Espagne, des travailleurs détachés sont logés dans des bidonvilles ». Au delà des dysfonctionnements européens, Irène Carrasco apprécie cette façon de produire : « En bio, il faut observer en permanence la nature. Au bout de cinq à six ans, vous voyez un changement dans la faune et la flore. On retrouve un système global, un équilibre entre les ravageurs et leurs prédateurs. On passe moins de temps avec le pulvérisateur. On a moins de rendement mais on gaspille moins. Et on noue plus de relations humaines car on a besoin de plus de main-d'œuvre. »

« Mon exploitation comprend 180 ha, en polyculture-élevage. On fait des Blondes d'Aquitaine, du veau sous la mère, nous vendons à la ferme. J'ai repris la ferme familiale en 2021 qui était passée en bio il y a 6 ans. Mes parents avaient entamé une réflexion sur la baisse des produits phytosanitaires. Quand ils sont arrivés au bout, ils ont franchi le pas. Autour de nous, il y avait beaucoup de techniciens en bio, des retours d'expérience des autres agriculteurs, cela a créé une émulation. Pendant les deux premières années, on a suivi les règles du bio sans les avantages. Et la troisième année en bio, on a pu valoriser notre production. Il a fallu modifier le matériel, investir plus dans les outils de désherbage mécanique. Travailler en bio demande plus de disponibilité, car on est plus dépendant de la météo. Les fenêtres d'intervention sont plus courtes. Il faut aussi avoir une réflexion sur la rotation des cultures car c'est notre seul levier contre les mauvaises herbes. L'avantage d'avoir un atelier bovin permet de valoriser la luzerne qui enrichit le sol en azote. En passant en bio, on a modifié l'alimentation des bovins. Il fallait trouver des sources de protéines. On a alors modifié le système de fourrage, on a des prairies multi-espèces en légumineuses. Cela nous permet d'être plus autonomes dans l'alimentation des animaux. Aujourd'hui, on a réussi à supprimer les tourteaux. On est aussi passé en pâturage tournant dynamique, encore dans l'idée de valoriser au mieux ce que l'on a, être le plus autonome possible et maîtriser les coûts. En bio, il faut arriver à anticiper ce que l'on peut valoriser, implanter au mieux et s'adapter aux conditions météo. »





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 - www.biogaronne.info
Romans - RD 813 - 47130 Port-Sainte-Marie

enquête

Alors, on ne peut pas mettre tout au même niveau. « Concernant la future PAC, nous avons gagné in extrémis la reconnaissance politique du ministère de l'Agriculture. La haute valeur environnementale, HVE, n'égale pas le bio, et c'est le bio qui obtient le plus haut niveau des écorégimes. Par ailleurs, la France devra atteindre 18 % de bio dans le plan straté-

gique français en 2027, le ministère va donc devoir y mettre les moyens », prévient Irène Carrasco. L'avenir du bio s'écrira avec l'éducation des jeunes. C'est la conviction d'Irène Carrasco, et ce, « dès le plus jeune âge, surtout dans les lycées agricoles. Le bio va continuer son chemin, doucement mais sûrement. Il faut convaincre par des éléments factuels et non pas

dans l'agressivité. Il faut prouver qu'on peut vivre en bio. »

contacts

À la Chambre d'agriculture

Séverine Chastaing
05 53 77 83 12 ou 06 77 01 59 97
severine.chastaing@cda47.fr

Agrobio47

Tél : 05 53 41 75 03
7 Boulevard Danton,
47300 - Villeneuve-sur-Lot

S'APPELER CRÉDIT AGRICOLE NOUS ENGAGE PLUS QUE JAMAIS.

Notre banque coopérative est née d'une volonté : soutenir les agriculteurs. Et aujourd'hui, plus que jamais, c'est notre fierté.

Merci à ceux qui œuvrent sans relâche pour accomplir la mission essentielle de toujours mieux nourrir la France.

C'est notre fierté, mais c'est aussi notre devoir. Alors, au Crédit Agricole, on agit :

- **Pour financer toutes les agricultures et leurs filières.** Parce qu'elles contribuent toutes à notre indépendance alimentaire.
- **Pour encourager et accompagner toutes les vocations.** Parce qu'elles sont nécessaires au renouvellement des générations et à l'avenir de l'agriculture.
- **Pour réussir toutes les transitions,** qu'elles soient environnementales ou technologiques. Parce que les impératifs d'aujourd'hui ne doivent pas nous faire perdre de vue les défis de demain.

Au Crédit Agricole, on s'engage pour une agriculture forte et durable. Et quand on est la banque de 8 agriculteurs sur 10, on sait qu'**#ENSEMBLEONARRIVERA.**

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



Pour en savoir plus, rendez-vous sur :
credit-agricole.com/ensembleonarrivera

04/2022 - Édité par Crédit Agricole S.A., agréé en tant qu'établissement de crédit - Siège social : 12, place des États-Unis, 92127 Montrouge Cedex - Capital social : 9340726773 € - 784 608 416 RCS Nanterre. BDFC

Stéphane Besnier

maraisier à Montpezat d'Agenais

« Je me suis installé en 2017. J'ai repris la ferme de mes parents qui étaient déjà passés en bio. Je produis des légumes de plein champ et en abris froids, et des céréales. Le bio permet de valoriser des petites surfaces et c'est plus rémunérateur. J'ai passé un Master en écologie des agrosystèmes, ce qui m'a apporté une



bonne base de connaissances théoriques. Ça m'a donné aussi une autre vision des choses, comment faire évoluer l'agriculture autrement. Mais, produire en bio demande énormément d'heures de travail, notamment beaucoup d'heures de désherbage, mécanique, beaucoup d'heures d'observation pour anticiper les problèmes, c'est une culture un peu plus technique. Il n'y a rien d'automatique, beaucoup de décisions se prennent sur la base de l'observation. On va choisir des variétés plus résistantes en amont, même si elles ont un moindre potentiel de rendement. On est obligé de faire en sorte de ne pas avoir de problèmes... même si on en a ! On subit aussi, comme tous les agriculteurs, une hausse des coûts mais aussi une chute des prix en bio. Les deux en même temps, on ne l'avait pas vu venir... On ne sait pas trop ce qui va se passer. »

Le Bio pour réduire les coûts

Joël et Jérôme Mandavy, éleveurs en Lausson

A peine un an après leur installation en 2013, les frères Mandavy ont opté pour le passage en bio. En peu de temps, ils ont transformé la ferme de leurs parents... guidés par du pragmatisme.

L'exploitation familiale avait un atelier de Blondes d'Aquitaine avec des veaux élevés sous la mère et des céréales. Mais Joël et Jérôme ont opéré plusieurs tournants en prenant la suite de leurs parents. Finis les bovins, place aux ovins, avec un passage en bio dès 2014. Ils ont visité plusieurs exploitations pour trouver la formule qui leur convenait le plus, tout en prenant en compte le climat local. « La courbe de l'herbe était très marquée au printemps. Elle correspond plus à une production ovine. Les hivers humides n'étaient pas forcément favorables à l'élevage bovin », se souvient Joël. « Nous avons planté des noyers et les brebis étaient intéressantes pour l'entretien sous les arbres qui leur apportent de l'ombre l'été. En basculant sur l'ovine, on a pu réduire notre stock de fourrage qui nous prenait aussi du temps », complète Jérôme. Ils ont aussi gagné en autonomie de vente en passant tous les animaux par une coopérative locale. « Tout ça a conforté notre décision », explique Jérôme. En 2016, les deux frères se sont rendus en Angleterre pour observer la race Mule, une espèce rustique laitière, parfaitement adaptée à la vie en extérieur. De fil en aiguille, ils ont constitué un troupeau de 800 ovins, exclusivement élevés à l'herbe. Ils pratiquent le pâturage tournant dynamique. En d'autres termes, ils ont constitué de petites parcelles d'un hectare. Les ovins en changent au maximum au bout de trois jours. « Nos moutons sont dehors depuis sept ans, et ça marche ».

L'importance des primes pour se lancer

« Au début, on est passé en bio pour les primes », ne se cache pas Joël, « c'était aussi une façon d'être plus autonomes vis-à-vis de certains produits même si on n'en retire pas forcément de valorisation au niveau de la vente », mais « c'est une façon de réduire les coûts dans une zone à faible potentiel », ajoute son frère. Jérôme et Joël se sont lancés dans un gros pari. « Nous avons



repris 70 ha de céréales (maïs, soja et orge en double culture) irrigués. Nous allons passer en agriculture de conservation, avec un travail minimum du sol. Cela, on peut le faire uniquement parce qu'il y a de l'irrigation ». Entre deux cultures, les champs sont semés de couverts végétaux qui apportent de la matière organique au sol, « et si vraiment on venait à manquer d'eau, les couverts végétaux pourront toujours servir pour alimenter les brebis », souligne Jérôme. Et d'ajouter, « l'important, c'est le capital sol ».

Dans les deux ans, les deux frères envisagent de se rendre en Nouvelle-Zélande, au pays des moutons, pour voir comment ils fonctionnent et peut-être s'inspirer de méthodes qui ont fait leur preuve.

dossier

PEUPLIER, LE PETIT BOIS QUI RÉSISTE BIEN

La demande en bois est de plus en plus forte. La filière « peuplier » en Lot-et-Garonne a su se structurer. Propriétaires, agriculteurs, pépiniéristes, industriels... travaillent ensemble, avec le concours d'associations dynamiques.



LE PEUPLIER, LA SUCCESS STORY 47

Alors que la culture du peuplier régressait partout en France, les populiculteurs ont uni leur force pour créer une filière sur le territoire lot-et-garonnais jusqu'à en faire une place forte européenne que beaucoup nous envie aujourd'hui.

En Espagne, en Italie et même dans le reste de la France, la production de peuplier régresse... Partout ? Sauf dans un endroit de France où tous les acteurs ont su trouver un terrain d'entente gagnant-gagnant !

Michel Fabre, président d'honneur de l'Association pour la valorisation du peuplier (AVP), se souvient qu'« on vendait nos peupliers en Italie mais le coût des transports était tel que ce n'était pas intéressant. Alors, on a cherché à attirer des industriels européens sur notre territoire et cinq après, l'entreprise Garnica s'est installée en 2010 (voir page suivante). Pendant un moment, les prix n'ont pas beaucoup augmenté pour lui permettre d'amortir ses investissements. Puis, petit à petit, ils ont augmenté depuis 2015. Ici, les gens y ont cru. Et contrairement au reste de la France, on a continué à replanter des peupliers. Aujourd'hui, il manque du bois partout en Europe et tous les industriels viennent chez nous pour en acheter. On est satisfait des prix mais ce fut un travail de longue haleine, d'une dizaine d'années pour être efficace ». La France récolte 1,5 million de m³ de peuplier par an, mais « le taux de renouvellement est de deux-tiers. Chaque année, on creuse le déficit », souligne Gabriel Chazallon, président du Conseil national du peuplier (CNP), basé à Nérac.

Toute l'œuvre des acteurs a été de travailler sur la qualité des peupliers afin de les valoriser auprès des industriels. « Il faut élaguer mieux, jusqu'à 7 mètres et travailler le sol deux fois par an au début. Dans le département, nous sommes précurseurs dans la recherche des meilleures cultures intermédiaires. On les laisse jusqu'à fin avril puis on les retourne pour nourrir le sol en matières organiques », souligne Michel Fabre.



« C'est une ressource du futur en terme environnemental. Le peuplier a de l'avenir, et il a toute sa place en Vallée de Garonne »

Gabriel Chazallon, président
du Conseil national du peuplier

UNE FILIÈRE ADAPTÉE À LA POLY CULTURE

Dans le département, la filière emploie plus d'un millier de personnes, entre les popuiculteurs, les industriels mais aussi les sous-traitants (débardage...). A l'image du reste de l'agriculture, cette culture voit ses parcelles se regrouper. On estime la surface à 7.000 hectares, ce qui place le Lot-et-Garonne en première position. Cette essence est parfaitement adaptée à notre territoire, entre Garonne et nombreux cours d'eau. Pour les agriculteurs, la popuiculture est une source de diversification de revenus intéressante. « Il faut de la main-d'œuvre pour entretenir les parcelles pour l'élagage ou le travail du sol. Dans le département, on trouve beaucoup de polyculture, en maraîchage, fraise... et ce travail est faisable entre deux cultures agricoles, c'est un bon complément. L'avantage du peuplier est qu'aucune autre essence n'apporte la même valeur en termes de revenus. Et s'il y a de la mévente, on peut très

bien attendre quelques années. C'est une promesse d'avenir, d'autant qu'en Espagne ou en Italie, ils ne replantent pas car les terres sont trop chères », explique Michel Fabre.

UNE ALTERNATIVE AU PLASTIQUE

Les débouchés du peuplier se répartissent en trois tiers : le contreplaqué, l'emballage léger (notamment pour les fruits et légumes) et le sciage (construction, palette). Le peuplier apporte un avantage environnemental, « on l'utilise pour faire des emballages ou des cagettes, ce qui évite d'utiliser le plastique », explique le président du CNP. Un défi se présente à la filière, trouver des cultivars qui tolèrent les conditions plus séchantes imposées par le changement climatique. Des centres de recherche en Europe sont déjà à pied d'œuvre. « C'est une ressource du futur en terme environnemental. Le peuplier a de l'avenir, et il a toute sa place en Vallée de Garonne », conclut Gabriel Chazallon.

LE PEUPLIER DANS NOTRE QUOTIDIEN



NATURA 2000, FAUSSE BONNE IDÉE ?

Les popuiculteurs ont découvert que des parcelles avaient été classées Natura 2000 en 2013, sans en être avertis. L'idée du SMEAG (Syndicat mixte d'études et d'aménagement de la Garonne) était de protéger les berges de la Garonne et de favoriser les zones humides. Michel Fabre tient à rectifier : « Si on coupe les peupliers, ça ne donnera pas des zones humides pour autant. Les bords de la Garonne sont des zones d'inondation mais pas des terres humides. » Sur le terrain, Gabriel Chazallon constate que les contraintes réglementaires sont de plus en plus restrictives, par exemple, Natura 2000 et enquête au cas par cas pour une première plantation. Par contre, il faut souligner les efforts du Conseil régional et du Conseil départemental pour soutenir cette filière.

contact

Association pour la valorisation du peuplier (AVP)
Tél : 06 76 72 06 40

DU MAÏS DANS LES PEUPLIERS

**Jean-Pierre Dal-Molin
a la double casquette :
agriculteur et populiculteur.**

Les premières années de
pousse des peupliers, il
sème du maïs au milieu.

**Sur la commune de Bourran,
Jean-Pierre Dal-Molin avait sou-
haité diversifier son exploitation
agricole. Il a saisi une opportunité
en 2007.**

L'agriculteur exploite 50 hectares de céréales, 1 hectare de fraises et 3 hectares de kiwis. Mais avant de planter les kiwis, Jean-Pierre Dal-Molin a acheté 4 hectares de terres en bord de Garonne. C'est ainsi qu'il est devenu populiculteur. De fil en aiguille, cette activité a pris de l'ampleur, à la faveur de nouvelles parcelles qui ont complété son exploitation. Aujourd'hui, il compte une trentaine d'hectares où grandissent les peupliers. « Je cherchais à me diversifier, à trouver une activité pendant la période hivernale. Durant l'hiver, on entretient les peupliers. Il faut réaliser deux disquages par an pour limiter la concurrence avec l'herbe. Il faut aussi élaguer tous les ans pendant sept ans pour obtenir des peupliers de qualité, sans nœud. Ils sont ensuite destinés à faire du contreplaqué mais aussi des cagettes. D'ailleurs, je suis aussi consommateur de cagette de peuplier avec mes fraises ! »



Jean-Pierre Dal-Molin et sa fille Audrey qui suit des études agricoles... et deviendra peut-être la 4^e génération de sa famille à exercer cette profession.

ET AU MILIEU Pousse LE MAÏS

Jean-Pierre est aussi céréalier... alors pourquoi ne pas faire d'une pierre deux coups ? Durant les premières années de pousse des peupliers, il sème du maïs entre les arbres pour valoriser un maximum les parcelles : « Quand je sème le maïs, je mets de l'engrais. Comme cela, les jeunes peupliers peuvent aussi en profiter. Cela peut me faire gagner une année. Ces parcelles ne sont pas irriguées. Mais le peuplier et le maïs ne se concurrencent pas pour l'eau car les racines du peuplier vont plus en profondeur ». Par contre, Jean-Pierre dispose de matériel plus petit pour moissonner ce maïs, afin de slalomer plus facilement entre

les arbres. Après chaque récolte, il sème un couvert végétal à base de féveroles et permet ainsi au sol de trouver les éléments dont il a besoin. Cette activité ressemble fort à de l'agroforesterie... mais pour une question de densité de plantation (200 arbres à l'hectare pour les peupliers contre 100 pour les autres essences), cette pratique n'est pas reconnue comme telle ! Domage, surtout quand la terre devient un bien précieux !



**Je cherchais à me diversifier, à
trouver une activité pendant la
période hivernale.**



AU CŒUR DU PEUPLIER

Bernard Mourlan incarne à lui seul de nombreux maillons de la filière du peuplier. Populiculteur, industriel, il s'est impliqué dans de nombreuses structures jusqu'au niveau européen...

Il pourrait former une partie de la chaîne à lui tout seul, tant il incarne de maillons de la filière peuplier !

Bernard Mourlan, basé à Marmande, aurait pu tisser son CV en fibres de peuplier, tant sa vie est marquée par ce bois. Avec son père, il a géré une fabrique d'emballage pour les fruits et légumes, dont le peuplier était une des matières premières. Pas étonnant alors qu'il ait planté des peupliers sur des terres dans les plaines du Lot-et-Garonne, sur une trentaine d'hectares. Mais à l'aube du deuxième millénaire, le plastique a remporté la bataille. Pour autant, Bernard Mourlan n'a pas quitté la branche. En 2008, il a pris la présidence de la Chambre du peuplier qui réunit tous les transformateurs de France. Il a participé à l'implantation de Garnica (voir page suivante) dans le département dont il a assuré la direction pendant cinq ans. Il est le président-fondateur de « Propopulus », une structure européenne qui regroupe les cinq principaux pays producteurs, dont l'objectif est d'harmoniser la réglementation au niveau européen. Et on pourrait continuer ainsi sur plusieurs lignes sur ses états de service dans le monde du peuplier. « La filière bois est diverse, chaque essence a ses particularités », explique-t-il.

« MAINTENIR LA DYNAMIQUE »

A la croisée de plusieurs chemins, Bernard Mourlan se situe à un poste d'observateur privilégié. « Aujourd'hui, la structuration de la filière existe et elle est bien accompagnée. Dans le départe-

ment, le peuplier se porte bien mais connaît quelques difficultés au niveau national, même si on note des améliorations. Il faut des prix rémunérateurs pour assurer les replantations. En Nouvelle-Aquitaine, le taux de replantation est important et il faut maintenir cette dynamique. L'objectif est de pouvoir vivre de sa production. »

L'avantage du peuplier réside dans sa croissance rapide. Avec un cycle court d'une quinzaine d'années, on limite les risques de subir une catastrophe naturelle. « On a un processus de production qui est connu, accompagné. On sait estimer un rendement, des techniciens proposent des services gratuits... Si les gens ont des superficies disponibles, il ne faut pas qu'ils hésitent à se renseigner. »

←
L'objectif est de pouvoir
vivre de sa production.
→

UN MATÉRIAU SAIN

« Très peu d'essences de bois sont aptes au contact alimentaire car il y a des transferts de molécules, comme c'est parfois le cas avec certaines matières plastiques », souligne Bernard Mourlan. « Le peuplier, lui, est apte. Mieux, une étude organoleptique a démontré qu'avec le peuplier, aucune altération de goût n'est notée, même lors d'un temps de contact important entre l'emballage et l'aliment. De plus, utilisé comme emballage léger pour les fruits et légumes, il régule leur hygrométrie et ainsi favorise leur conservation »



LES PÉPINIÉRISTES

Didier et Pierre Chazallon à Buzet-sur-Baïse

« C'est mon grand-père qui a lancé l'activité de plants de peupliers en 1958. Mon père a continué avec d'autres cultures : vignes, maïs, de l'élevage mais à mon arrivée, je me suis spécialisé dans la pépinière. C'était ma passion, le végétal. Mon fils vient de nous rejoindre sur l'exploitation. Mon second est encore dans les études agricoles. Nous espérons perpétuer notre savoir-faire. Nous produisons sur 12 ha, tout est sur Buzet. Nous travaillons avec une dizaine de variétés. Nous faisons de l'entretien chez des populteurs : élagage, plantation. La saison de plantation est terminée depuis début avril. Nous vendons 35 000 plants par an. Au niveau national, c'est un million. Nos clients sont des privés forestiers ou agriculteurs, des investisseurs, d'autres pépiniéristes et des collectivités locales. Nous sommes le département où il y a le plus de plantations. Les trois usines de transformation ont boosté les ventes et la filière est repartie à la croissance faisant oublier nos années de disette de 2012 et 2013. »



contact

Association pour la valorisation
du peuplier (AVP)
Tél : 06 76 72 06 40

Anthony Lorenzato à Marsaude

« Je suis la 4^e génération de pépiniéristes en peupliers. Cela fait 70 ans que nous avons cette activité. Je travaille avec mon père mais mon grand-père est toujours là. L'activité a connu un bond depuis trois ans avec l'arrivée des entreprises Garnica et Péré. Nous cultivons des plants sur 7 ha. Nous travaillons avec des propriétaires, investisseurs privés et publics sur les départements de la Nouvelle-Aquitaine. Nous leur vendons les plants mais nous nous occupons aussi des plantations. Nous plantons 200 ha par an de peupliers, ce qui représente 40 000 arbres. Nous avons également un peu de céréales et nous pratiquons l'agroforesterie sur des parcelles mais notre activité principale, c'est la pépinière dans laquelle mon avenir était tout tracé depuis tout petit. »



FOURCADE

FENDT

DESTOCKAGE FENAISSON

Exemples de prix :
(Sur matériels
en stock)

3160TLX

320P

LOTUS 770

12 500 € HT

9 500 € HT

13 000 € HT

FORMER 880

ROTANA V160X-tra

19 000 € HT

44 000 € HT

Nombreux modèles disponibles

NOGARO

Tél : 05 62 69 00 89

EAUZE

Tél : 05 63 09 92 27

AGEN

Tél : 05 53 87 74 96

St EUTROPE DE BORN

Tél : 05 53 36 03 86



« C'EST DANS NOTRE ADN »

En s'installant en 2010 dans le département, Garnica a été un maillon important de la pérennisation de la culture du peuplier, en apportant des débouchés aux populteurs.

Aujourd'hui, Garnica emploie 170 personnes dans son usine de Samazan, au cœur du bassin de production de peuplier.

En 2010, l'usine spécialisée dans la fabrication de contreplaqué à base de peuplier a démarré son activité. A Samazan, on réalise la première transformation, 24h sur 24 et 7 jours sur 7. Les peupliers arrivent en billes et à la fin, il en ressort des feuilles sèches, de 1,5 à 4 mm d'épaisseur. La seconde transformation pour obtenir des panneaux se déroule dans les autres usines du groupe espagnol. « Depuis 2015, le nombre de pieds replantés progresse chaque année. Il existe des aides financières, des aides techniques, comme le CRPF, pour replanter et travailler les peupleraies. Il faut aussi payer le bois à sa juste valeur pour inciter les gens à planter, accompagner les populteurs les moins aguer-

ris. On travaille aussi à maximiser le bois dans le process, pour avoir le moins de déchets possibles », note Mathieu Pinton, directeur de l'unité lot-et-garonnaise de Garnica. Son usine déroule du peuplier, pour l'équivalent de 25 à 30 % du volume de bois d'œuvre en peuplier de France !

UNE ESSENCE LOCALE... QUI CAPTE LE CARBONE

Mais si la quantité va retrouver des niveaux suffisants, la qualité est un axe majeur pour Garnica. « Les 6-7 premières années, il faut réaliser des élagages pour qu'une bonne cicatrisation se fasse. Ensuite, on aura un bois sans nœud qui nous donnera un contreplaqué de qualité ». Mathieu Pinton loue les différents atouts du peuplier qui allie environnement et économie. « On veut tous améliorer le climat ! En moyenne, chaque

Mathieu Pinton, directeur de l'unité du Lot-et-Garonne de Garnica



En moyenne, chaque année, un hectare de peupleraie capte l'équivalent en carbone produit par une voiture qui roule durant 110 000 km !

année, un hectare de peupleraie capte l'équivalent en carbone produit par une voiture qui roule durant 110 000 km ! En plus, on produit beaucoup de bois sur une petite surface, avec des cycles de production rapides entre 12 et 15 ans. Les gens sont parfois choqués quand on coupe une parcelle, mais après... on replante ! En plus, on travaille une essence locale, ce n'est pas un bois exotique. On a une richesse renouvelable et durable qu'on doit exploiter, qui fait partie de notre paysage ».

UN EMBALLAGE AUX MULTIPLES VERTUS

Installée dans le Lot-et-Garonne, l'entreprise Péré produit des emballages à base de peuplier, notamment pour les fruits et légumes. Une matière qui présente bien des avantages d'un point de vue environnemental et pour la santé.



←
Le bois est une matière vivante, humide qui permet aux fruits et légumes d'avoir une meilleure conservation.
→

L'entreprise de fabrication d'emballages pour les fruits et légumes Péré a été fondée dans les années 50 par l'arrière grand-père de Rémi Péré.

Au départ, l'entreprise Péré fabriquait des sabots... Aujourd'hui, le groupe, spécialisé dans l'emballage léger, compte plus de 180 salariés, trois usines de fabrication et une usine de montage de carton*. « On fabrique des caquettes et des cartons pour les fruits et légumes. Ce sont mon grand-père et son frère qui ont lancé cette activité. On travaille avec le peuplier depuis toujours car c'est un arbre qui pousse vite, autour de nous. On est au cœur du bassin de production du peuplier. Son intérêt vient de ses propriétés : c'est un bois léger, tendre, facile à dérouler, on ne le scie pas », explique Rémi Péré.

DES AVANTAGES POUR L'HYGIÈNE DES FRUITS ET LÉGUMES

Si l'entreprise Péré ne souhaite pas abandonner le peuplier de sitôt, c'est bien sûr pour un autre avantage que présente ce ma-

tériau. « Le bois est une matière vivante, humide, qui permet aux fruits et légumes d'avoir une meilleure conservation. Dans les caquettes en plastique, les fruits et légumes peuvent « chauffer » et les bactéries se développent. Avec le peuplier, on n'a pas ce genre de problème. D'autant que les emballages légers en peuplier ne servent qu'une fois. Ensuite, on peut les revaloriser en les broyant pour faire du bois énergie », remarque l'entrepreneur. De plus, la réglementation sur les emballages des fruits et légumes évolue vers une suppression du plastique. « On le ressent déjà. On a une demande de plus en plus forte sur les barquettes en bois pour les fraises ».

Avec toutes ces qualités, le peuplier a eu de beaux jours et le meilleur reste peut-être à venir ! Mais la tension sur la quantité est une nouvelle donnée : « L'état de la ressource est bon mais aujourd'hui, même si c'est encore suffisant, les approvisionnements sont plus tendus. Il y a une grosse entreprise qui en consomme beaucoup et quelques concurrents étrangers qui en achètent



aussi ici. Alors, on encourage à replanter. On mène des actions pour aider à la replantation, on conseille beaucoup... Le marché de l'emballage reste correct, on ne ressent pas de baisse de production en fruits et légumes. Notre inquiétude porte surtout sur le prix des matières premières », analyse Rémi Péré.

* La maison-mère se trouve à Gaujac, des unités sont basées à Villeneuve-sur-Lot et Mirabel (82), et l'usine de montage est située à Fauguerolles. L'entreprise compte aussi des dépôts à Payzac (24), Perpignan (66) et Moissac (82) ainsi que deux magasins spécialisés dans la vente de matériel de marché, d'emballages et conditionnement pour fruits et légumes situés à Agen et Port-Sainte-Marie.



Dirk (à gauche) et Bram Hoogendoorn ne se voyaient pas faire autre chose que de devenir agriculteurs... avec des animaux !
Ils ont intégré la ferme de leurs parents, entièrement orientée vers les vaches laitières.



Toute la famille est passionnée par l'élevage bovin lait.

Je m'installe

RETOUR À LA FERME... ÉVIDEMMENT !

Bram Hoogendoorn est installé depuis quatre ans sur la ferme familiale, à Armillac. Son plus jeune frère, Dirk, y est revenu et s'installera d'ici 2024.

a toujours de quoi faire, surtout avec les animaux. Comme mon frère, je préfère les vaches. On construit des relations avec des animaux ».

Sur la ferme des Hoogendoorn, 200 vaches Prim'Holstein produisent du lait qui est vendu en intégralité dans une entreprise agro-alimentaire qui fabrique des fromages « connus ». Depuis leur arrivée en France, ils ont réaménagé la ferme pour lui apporter plus de cohérence pour le travail. Les bâtiments sont sortis de terre, les vaches sont libres de sortir la nuit (la journée, elles préfèrent souvent les ventilateurs des bâtiments !). « On a réorganisé toute la ferme, on a réalisé beaucoup de travaux ces dernières années. On a tout mis au même niveau, on a créé un bâtiment il y a deux ans. On a acheté des salles de traite qu'on a mis à la suite pour en faire une grande, afin de gagner du temps », explique Bram. Toujours dans cet esprit, « dans le futur, on va voir ce qu'on pourra faire pour gagner en autonomie, surtout en céréales fourragères », se projette Dirk. « Avant, qu'on produise des céréales ou qu'on les achète, cela revenait au même. Mais aujourd'hui, avec l'augmentation du coût de l'alimentation pour les animaux, il faut voir », complète Bram. « On saisira les opportunités quand elles se présenteront », avoue Dirk. Mais parmi les priorités, l'eau ! « On a un petit lac pour irriguer le maïs mais ce n'est pas suffisant. L'eau, c'est la qualité et la quantité pour une production, et ce sera de plus en plus important dans le futur », prévient Bram.

Pratiquant un français impeccable, les deux frères Hoogendoorn sont arrivés dans l'Hexagone au début des années 2000. Les parents et leurs quatre enfants cherchaient une exploitation laitière en France et ont posé leurs bagages dans un coin du Lot-et-Garonne, à Armillac. Bram, 26 ans, est installé en Gaec avec ses parents depuis quatre ans. « Mon père était éleveur en Hollande. Je suis né dedans, j'étais toujours dans la ferme. C'était un plaisir d'aider. Pour moi, ce n'est même pas une question. Je ne vois pas ce que j'aurai pu faire d'autre ». Alors, logiquement, il s'est orienté vers des études agricoles pour pouvoir endosser la « cote », en se spécialisant dans l'élevage laitier.

ALLER TOUJOURS VERS PLUS D'AUTONOMIE

Son plus jeune frère, Dirk, a suivi un autre cursus. Etude générale, Bac S, Licence de comptabilité et gestion à Agen... Mais pas convaincu par une vie « bureau-ordinateur ! » Alors, il est retourné deux ans en Hollande pour suivre l'équivalent d'un BTS dans le domaine de l'élevage laitier. Depuis la fin de cet été, il a retrouvé son coin de Lot-et-Garonne comme aide familial sur l'exploitation. Au 1^{er} janvier 2024, ce sera à son tour d'entrer dans le Gaec. « On peut travailler ensemble, il y

←
L'eau, c'est la qualité
et la quantité pour
une production, et ce
sera de plus en plus
important dans le futur.
→



Gautier Dayraut a changé de vie juste avant ses 40 ans. Après une quinzaine d'années dans le bâtiment, il est revenu à ses racines familiales. Avec ses parents, ils ont planté une quarantaine d'hectares de noisettes.



Pour s'assurer un complément de revenus, Gautier a mis sur l'élevage d'escargots qu'il cuisine et vend sur les marchés l'été. Une diversification originale !

Je m'installe

DEVENIR AGRICULTEUR À L'AUBE DE SES 40 ANS

Gautier Dayraut a voulu changer de vie. Après une quinzaine d'années comme chargé d'affaires dans le bâtiment, il est devenu arboriculteur à Feugarolles.

Les parents de Gautier avaient pris une autre orientation professionnelle que l'agriculture, métier des grands-parents de Gautier. Et pourtant, quand le trentenaire a évoqué le souhait de se lancer dans l'arboriculture, ils lui ont facilité la tâche. Ensemble, ils ont monté une Earl en prévision de son installation. En 2017, ils ont commencé les premières plantations de noisetiers, pour atteindre 42 hectares. « Je faisais beaucoup de déplacements. Je me levais très tôt pour finir très tard. Maintenant, c'est pareil... Mais je suis mon propre patron ! Je vois plus ma famille, mes enfants. J'ai l'impression d'avoir retrouvé une qualité de vie. L'agriculture, c'est dur, mais mon boulot d'avant l'était aussi ».

LA NOISETTE, IDÉALE POUR TRAVAILLER QUASIMENT SEUL

Trouver de la main-d'œuvre en agriculture n'est pas chose simple. Alors, Gautier a intégré cette donnée quand il a monté son projet d'installation. « J'ai choisi la noisette car c'est une culture où on peut travailler quasiment seul. Tout est mécanisé. Comme ça, ça m'évitait ce souci », explique-t-il. Le nouvel arboriculteur a opté pour cinq variétés de noisettes différentes. « Je produis autant de noisettes de table que de noisettes destinées à l'industrie. Avoir plusieurs variétés permet de ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier. Certaines sont plus précoces d'autres moins, ce qui permet

d'étaler le travail. En général, on fait deux à trois passages pour chaque verger ». Les noisetiers sont dotés de goutte-à-goutte avec des sondes capacitatives : « Ces capteurs sont placés tous les 10 cm. Avec les stations météo et les appli du téléphone, on peut ajuster l'eau selon les besoins du noisetier. On pratique une agriculture la plus raisonnée possible. J'ai une machine qui coupe les rejets, ce qui permet aussi d'utiliser le moins de produits possible ».

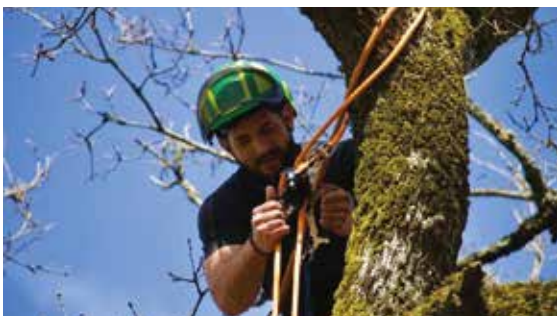
Si la production de noisettes est son activité principale, Gautier dispose d'une quinzaine d'hectares supplémentaires de céréales. Mais sa diversification la plus originale concerne l'élevage d'escargots. Il achète des naissains et les nourrit sous une serre. Les escargots montent le long des planches pour aller chercher la nourriture disposée par Gautier. La difficulté de cet élevage réside dans la sensibilité des escargots aux températures. Ils craignent autant le gel que les fortes chaleurs. Pour ce dernier cas, Gautier apporte une humidification à ses protégés. Durant l'été, l'agriculteur se fait cuisinier, aidé par sa mère. Il participe à des marchés, dans celui de Saint-Laurent le samedi matin, où il propose ces gastéropodes agrémentés d'ail et de persil. « J'ai élaboré ma recette. La cuisson est très importante. Je les cuis au fur et à mesure sur le marché, à la demande. C'est un peu plus long mais je ne travaille qu'avec du frais ». Cette activité lui apporte un complément de revenus.

Si Gautier concède apprendre son nouveau métier pas-à-pas, il ne semble pas s'être trompé de chemin : « Je ne reviendrais pas en arrière ».

« Je ne reviendrais pas en arrière, je suis plus heureux maintenant. »

Rémy Simard a réalisé son rêve de gosse, grimper aux arbres.

Il en a fait son métier, élagueur-grimpeur, dans le plus pur respect des arbres, en comprenant leurs particularités.



contact

L'arbre et la manière
Lieu-dit Cates
47150 La Sauvetat-sur-Lede
06 01 10 53 05
f L'arbre et la manière



métier

TOUCHÉ PAR L'ÉNERGIE DES ARBRES

Rémy Simard est élagueur-grimpeur. Il travaille dans un rayon de 40 km autour de La Sauvetat-sur-Lede.

Qu'est-ce que tu veux faire quand tu seras grand ? Rémy Simard pouvait sortir une liste complète de métiers, de son propre aveu. Finalement, il a conservé l'attrait de tous les enfants : grimper aux arbres. Il en a fait son métier. Très jeune, il a pris la bonne direction, celle des cîmes. Fort de sa conviction que son bonheur était là-haut, il a tout fait pour y arriver. Juste après le collège, Rémy a préparé un BEPA travaux forestiers. Un passage obligé vers la direction qu'il souhaitait prendre, un contrat de spécialisation d'élagage qu'il a suivi à Nérac, autour de la taille et du soin aux arbres. Durant une dizaine d'années, il a appris en Dordogne les subtilités du métier auprès « de patrons remarquables où j'ai été chef d'équipe », confie Rémy. Puis, l'envie d'être à son tour son propre patron l'a gagné pour devenir plus autonome, maître de ses choix. « J'ai investi dans du matériel, comme un broyeur, une rogneuse de souche... Je me suis spécialisé dans l'élagage, je ne suis pas paysagiste. J'ai du travail toute l'année. Il m'arrive de faire de la soustraitance pour de grosses entreprises. Au final, ça marche bien pour moi. Le bouche à oreille a fait son effet », se réjouit-il.

UN MÉTIER DIFFICILE PHYSIQUEMENT QUI N'EST PAS SANS RISQUE

Sa passion pour les arbres a conduit Rémy à les étudier de près. « Je m'y connais bien sur leur biologie, la manière de les tailler. Je tiens à toujours conseiller les clients et parfois combattre les a priori qu'ils peuvent avoir sur la taille. Il faut rappeler que la taille sévère n'est pas une chose à faire car ça affaiblit l'arbre. Les maladies, champignons, ravageurs

peuvent en profiter. L'idée est que moins on touche à l'arbre, mieux il se porte. Il peut m'arriver de conseiller de ne pas tailler un arbre. Les gens sont à l'écoute, parfois j'arrive à les faire changer d'avis. » Ce respect des arbres ne fait pas oublier à Rémy la dangerosité du métier. « Je ne travaille pas avec des nacelles, uniquement au harnais et aux cordages. C'est un métier très risqué, il faut faire hyper attention. Je suis au cœur de l'arbre. Des fois, je prends cinq minutes pour réfléchir aux forces de tension, et le couper par morceau. C'est dangereux, physiquement difficile mais ce sont des chantiers intéressants, très techniques ».

Malgré l'engagement physique nécessaire, ce fils de paysan reste fasciné par les arbres : « J'ai cette passion, je suis impressionné par certains arbres, par l'énergie qu'ils dégagent. Parfois, on se sent petit face à eux, ils nous remettent à notre place. J'ai taillé le bois mort sur le chêne de Tombebœuf de 300 ans, j'en avais des frissons ! » Rémy peut même faire des kilomètres pour aller à la rencontre d'un spécimen. Il s'est rendu en Allemagne pour retrouver le chêne remarquable qu'il avait vu lors d'une émission de télé. Il l'a grimpé, est resté une demi-journée en sa compagnie... avant de repartir.



J'ai cette passion, je suis impressionné par certains arbres, par l'énergie qu'ils dégagent. Parfois, on se sent petit face à eux, ils nous remettent à notre place.



une journée avec

THIERRY ET ISABELLE MOLL | ARBORICULTEURS



Thierry Moll a repris la ferme familiale en 1988 sur la commune de Fongrave, sa mère Andrée-Colette est restée jusqu'en 1994 et son épouse Isabelle l'a rejoint en 2003 sur la Ferme. 20 ans plus tard, en janvier de l'année prochaine, ce sera au tour de leur fils Paul Henry de revenir sur les terres familiales. De leurs trois enfants aucun n'était disposé à prendre leur suite. Mécanicien, travaillant sur Toulouse chez Caterpillar et Volvo, un dimanche soir Paul Henry a annoncé la nouvelle du retour à ses parents ! Il a attaqué son BPREA et est en stage chez des arbos dans le Cher.

Contact

Thierry et Isabelle Moll
Les Vergers de Roussel
« Roussel » 47 260 Fongrave
Tél : 05 53 40 17 13
Ouverts de 10h à 19h la semaine et le samedi matin de 8h30 à 12h30.



Debout 6h

Au moment de la récolte qui dure jusqu'au mois de novembre, c'est non-stop. Je suis dans les vergers avec mes équipes. Les 15 jours d'avance que nous avons eu en début de récolte se sont estompés début octobre. On a retrouvé de vraies journées d'automne même si les températures sont restées élevées pour la saison. Cette campagne reste compliquée. D'abord, il y a eu du gel donc on n'a pas le compte. Ensuite, la canicule a fait du mal. Au mois de septembre, nous avons eu de belles récoltes. On a retrouvé un peu plus de qualité. Avec la chaleur d'octobre, cela a été dur au niveau sanitaire mais nous avons géré. Le ramassage s'est fait jusqu'en novembre. Une variété en pousse une autre. Nous cultivons 18 variétés sur 38 ha.



8h à la station

Une fois la récolte au verger terminée, commence le travail des pommes en station fruitière. Nous travaillons avec deux permanents et 7 saisonniers. Ici on agrée, on calibre, on conditionne et on emballe. Isabelle mon épouse est à la station et elle s'occupe des petites commandes : particuliers, épiciers. Selon les commandes des clients, les pommes sont ensuite conditionnées à la main.



On livre

Je pars faire les livraisons sur le Villeneuvois le mardi et ensuite tous nos points de ventes : sur Bordeaux, on ravitaille les maisons de retraite en fruits et légumes, les supermarchés en direct, les épiciers du coin, le MIN de Brienne, et Tradipom.



En boutique

C'est Isabelle qui tient principalement notre point de vente à la ferme. Cela fait 27 ans que nous faisons de la vente directe. Nous cultivons aussi des pêches, nectarines, abricots, prunes d'Ente et poires. Nous transformons notre production en jus de pomme. Nous faisons partis du réseau Bienvenue à la ferme 47. Le soir et les week-ends, on embraye sur l'administratif et il y en a beaucoup. Annick, notre secrétaire, nous aide. Ma mère jusqu'à ses 90 ans nous faisait un peu la compta. Aujourd'hui on la laisse souffler un peu, sourit-il.



Les chasseurs et la biodiversité

EMBLÉMATIQUES HIRONDELLES DE NOS CAMPAGNES

Dans la longue histoire de nos civilisations, l'hirondelle est associée au retour des beaux jours mais aussi à la chance. A croire pourtant que cela ne lui porte pas toujours chance... Les ornithologues s'alarment face à une diminution prononcée des effectifs. Dans plusieurs départements, les Fédérations des chasseurs se mobilisent pour l'oiseau dans le cadre d'un programme national.

Les hirondelles, oiseaux familiers de nos campagnes, connaissent un net déclin, malgré le statut de protection réglementaire stricte dont elles relèvent. Le programme de Suivi temporel des oiseaux communs (STOC), coordonné par le Muséum national d'histoire naturelle, montre qu'en dix ans, les effectifs ont chuté de 33 % pour l'hirondelle de fenêtre (*Delichon urbicum*) et de 43 % pour l'hirondelle rustique (*Hirundo rustica*). Plusieurs facteurs semblent se combiner en sa défaveur. La moindre abondance des insectes, dont les hirondelles se nourrissent, est identifiée comme une cause majeure de régression. Elle serait associée à l'abandon de l'élevage bovin, ainsi qu'à une raréfaction des haies bocagères. Les hirondelles rencontrent également des difficultés pour arrimer leur nid sur les parois des bâtiments modernes, souvent trop lisses. Les constructions traditionnelles, plus accueillantes, voient régulièrement les vieilles fenêtres de granges et de greniers condamnées, interdisant maintenant l'entrée aux hirondelles. Un problème d'habitat et de ressources trophiques donc...

LE PROGRAMME « HIRONDELLES EN LOT-ET-GARONNE »

On entend souvent parler des actions des chasseurs en faveur des habitats de la faune sauvage et de la conservation de la biodiversité. Ce programme, montrant une nouvelle fois que les chasseurs savent s'impliquer dans la protection de

la nature, s'adresse ici à deux espèces patrimoniales non chassables. Il s'agit, ici, de mobiliser les Lot-et-garonnais dans une démarche pédagogique autour de trois axes d'action :

- le recensement des colonies existantes ;
- la réalisation d'aménagements visant à améliorer les capacités d'accueil des sites de nidification ;
- une étude visant à connaître l'intérêt des lacs collinaires à vocation agricole, pour cet oiseau protégé.



RECENSEMENT DES COLONIES EXISTANTES

Le recensement des sites de nidification permettra de mieux connaître la distribution géographique des deux espèces en période de nidification et la taille des populations nicheuses. Il s'appuiera sur une démarche de science participative qui associera le grand public, dont, bien sûr, les chasseurs et les agriculteurs. Cette action permettra aussi de sensibiliser les Lot-et-garonnais à la conservation des hirondelles.

AMÉNAGEMENTS VISANT À AMÉLIORER LES CAPACITÉS D'ACCUEIL DES SITES DE NIDIFICATION

Un panel d'une dizaine de classes de primaire et de collège sera associé à la mise en œuvre de ce programme. Une action leur sera réservée autour de la mise en place de nichoirs artificiels dans des fermes ou des bâtiments publics. Pour construire le nid, l'hirondelle collecte de la boue dans l'environnement proche du bâtiment où il sera installé. Au plan national, l'absence de points d'eau à proximité des fermes est identifiée comme un paramètre défavorable. Des bacs à boue seront installés à proximité des bâtiments où les nichoirs artificiels sont implantés. Pour évaluer l'intérêt des étangs collinaires destinés au stockage de l'eau de pluie pour l'irrigation agricole, des fermes témoins seront également choisies pour l'expérimentation. Très présents dans le département, ces aménagements pourraient jouer un rôle utile à l'hirondelle contrairement à ce qui est constaté au plan national avec la raréfaction des mares et autres points d'eau.

ATTENTION À NE PAS LES CONFONDRE !

Il existe cinq espèces d'hirondelles en France. Seules les deux espèces les plus communes, l'hirondelle de fenêtre et l'hirondelle rustique, font l'objet de cette étude, pour laquelle nous faisons appel à votre participation. Ce sont aussi les deux espèces les plus commensales⁽¹⁾, alors que les autres espèces d'hirondelles présentes également sur le territoire français vivent beaucoup plus à l'écart des zones habitées. Parfois les hirondelles sont confondues avec le martinet noir, pourtant beaucoup plus gros et dont le ventre noir est caractéristique.

PARTICIPE AU RECENSEMENT DES COLONIES D'HIRONDELLES

Nous avons besoin de votre participation. Retournez l'enquête ci-dessous ou répondez-y par internet ou sur les réseaux sociaux de la fédération (Facebook ou Instagram).
Tous concernés par le retour des hirondelles !

PROGRAMME « HIRONDELLES EN LOT-ET-GARONNE »

Coupon réponse à retourner à :
Fédération départementale des chasseurs de Lot-et-Garonne
Bédouret - 47700 FARGUES-SUR-OURBISE
ou par mail fdc.47@orange.fr
ou à compléter sur le site internet de la Fédération.

Localisation de la colonie (à partir d'un nid fréquenté) :

Lieu-dit (adresse) :

COMMUNE :

Coordonnées de l'observateur :

Prénom :

NOM :

Adresse :

Code Postal :

COMMUNE :

Téléphone :

Mail :



(1) Espèce associée à la vie d'une autre espèce, en tirant des bénéfices sans que l'autre n'y trouve ni avantage ni inconvénient.

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.com

Les chasseurs et la biodiversité

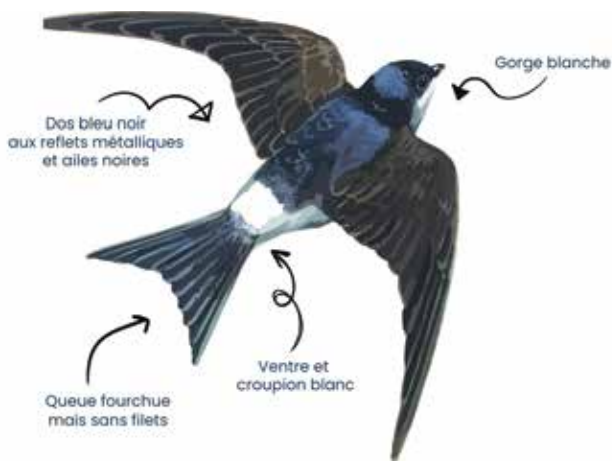
RECONNAÎTRE LES HIRONDELLES

L'HIRONDELLE DE FENÊTRE (DELICHON URBICUM)

Espèce grégaire et sociable, ce petit oiseau insectivore pèse entre 15 et 21g pour tout juste 12 à 15 cm de longueur. Elle a su s'adapter à l'activité humaine. Que ce soit dans nos villes ou villages, nous pouvons l'observer à proximité des bâtiments et constructions, qu'elle utilise pour nicher. Elle se distingue par ses couleurs bleue et noire aux reflets métalliques sur le dos avec le reste du corps blanc mais aussi et surtout grâce à sa queue fourchue sans filet.

Présente en Europe de mars à octobre, l'hirondelle de fenêtre a pour habitude de nicher à l'extérieur des bâtiments (corniches, fenêtres etc.), entre avril et début septembre. Avec son placement en hauteur et sa forme sphérique comportant une légère ouverture circulaire, le nid permet aux oisillons d'être protégé au mieux de la prédation. Il est constitué de boue, que les hirondelles prennent au sol et qu'elles amassent jusqu'à donner une forme de sphère à la construction. Tant qu'il sera utilisable, ce nid servira durant plusieurs années suivantes, souvent à différentes colonies. L'hirondelle de fenêtre a pour habitude de réaliser 2 pontes successives de 3 à 5 œufs chacune et qu'elle couve durant 15 jours environ. Les jeunes prennent leur envol au bout de 28 jours.

Comme bon nombre d'hirundinidés, l'hirondelle de fenêtre est migratrice. Fin août, début septembre après les dernières couvées, les individus de cette espèce ont pour habitude de se regrouper autour des sites de nidification. Les jeunes visitent ainsi les autres colonies afin de pouvoir repérer leur futur nid pour l'année suivante. Une fois l'automne entamé, les hirondelles de fenêtre migrent par vagues vers l'Afrique subsaharienne pour y rester jusqu'à la fin de l'hiver à la suite duquel, elles entameront le chemin inverse pour rejoindre leur site de reproduction. Ce phénomène de « fidélité » est appelé la philopatrie.



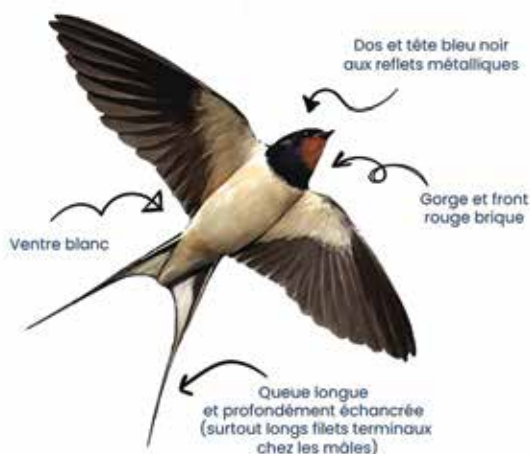
MIGRATION & RÉPARTITION



L'HIRONDELLE RUSTIQUE (HIRUNDO RUSTICA)

Un peu plus sauvage que sa comparse l'hirondelle de fenêtre, elle est aussi un tout petit peu plus grosse (16 à 25 g) et plus grande (17 à 19 cm). En termes de couleurs, elle se distingue par son front et sa gorge de couleur rouge brique avec un ventre blanc. Son dos et sa tête sont bleus, avec des reflets métalliques. Insectivore elle aussi, l'hirondelle rustique affectionne la campagne avec ses prairies, ses haies et ses zones d'élevage qui lui fournissent l'alimentation comme la matière première dont elle a besoin pour constituer son nid. Facile à identifier, ce nid présente une forme de demi-bol. Il est constitué de boue, que l'hirondelle va chercher au sol, puis qu'elle tasse en boulettes. Elle y ajoute des brindilles sèches qui donnent un aspect granuleux à la construction.

Migratrice elle aussi, elle a pour habitude de nicher d'avril, jusqu'à début septembre pour les plus tardives, et entame sa migration à la mi-novembre, plus tardivement que l'hirondelle de fenêtre. Chaque année, elle effectue 2 à 3 pontes de 4 à 5 œufs chacune, couvés durant 15 jours. Les jeunes prennent leur envol au bout de 25 jours, plus rapidement que chez l'hirondelle de fenêtre. Pour effectuer sa migration, elle a pour habitude à la fin de l'été, de se retrouver en de petits groupes d'une dizaine d'oiseaux à proximité des zones de reproduction. Puis, petit à petit, les groupes augmentent jusqu'à une centaine, voire jusqu'à un millier, pour rejoindre leur quartier d'hiver en Afrique. Au début février, elles se remettent en route pour rejoindre les campagnes d'Europe où elles sont nées. Cette migration de printemps se voit facilitée par la hausse progressive des températures ainsi que par le retour des insectes volants dont elles raffolent.



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.com

plan de relance

LA BÉARNAISE POUR LIONEL

Lionel Masson vient de bénéficier du plan de relance de la Chambre d'agriculture. Et c'est pour la race Béarnaise que son cœur a parlé. Bientôt elles viendront entretenir les terres de ses grands-parents.

C'est un petit chemin escarpé au milieu des bois à Hautefage la Tour que l'on emprunte pour déboucher sur une prairie de 15 ha avec un petit lac au milieu : « Vous voyez ce champ, ici c'est sentimental. Mon grand-père m'y amenait pêcher. Elles seront bien hein là, mes vaches ». À quarante ans et avec plusieurs boulots à son actif, ce natif d'Hautefage peut s'enorgueillir d'avoir une famille de paysans. « Nous sommes nombreux et tous agriculteurs. J'ai grandi ici, mes grands-parents étaient paysans, mes parents ont gardé les terres sans en faire leur activité principale. Nous avons gardé 55 ha de céréales. À leur départ à la retraite et à l'arrêt de leur commerce, il a fallu prendre une décision et j'ai donc sauté le pas : devenir éleveur. »

UN ÉLEVAGE QUI PRÉSERVE LE PAYSAGE

Et Lionel est sur un petit nuage, préservant ainsi l'héritage de ses aïeux. « Quelle joie de pouvoir garder mon patrimoine et pouvoir un jour le transmettre à mon fils Baptiste. À tout juste 3 ans, il lui tarde de voir les vaches et moi aussi. Seul l'élevage peut entretenir ce type paysage. » Bientôt un trou-



peu de vaches de race béarnaise et des porcs noirs seront là. « Je recherchais des races qui collaient à mes envies : 100% plein air, rustique, une valorisation via la vente directe, je crois beaucoup à ce type de vente et à la transformation fermière. Mon choix s'est porté sur la Béarnaise et les porcs noirs. Et cerise sur le gâteau, j'ai pu bénéficier du plan de relance de l'élevage par la Chambre d'agriculture. C'est un énorme coup de pouce ! »

SENTIMENTAL

Lionel sélectionne quelques vaches dans le Béarn, s'appuie

sur l'association de conservation de la race. Il n'y a que 650 spécimens en France. « C'est une race allaitante. Il y a un conservatoire qui t'accompagne et je peux aussi compter sur Jérôme autre éleveur de Béarnaise au Mas-d'Agenais. Dans le pays de la Blonde et avec des cousins éleveurs, autant vous dire que je me suis fait brancher j'ai eu pas mal de réflexions, lance Lionel dans un éclat de rire. » Bon vivant et amoureux de son terroir Lionel regorge de projets tournés vers la vente directe. En attendant, il prépare clôtures, semis... Le râtelier est déjà là !

LES ANIMAUX COMME FIL ROUGE DE VIE

Emilie Stivani élève des chiens de berger à Castelmorron-sur-Lot. Elle a bénéficié du Plan de relance de l'élevage qui lui a permis d'acquérir dix moutons Hampshire.

C'est une suite logique qu'Emilie Stivani a adoptée. Depuis une dizaine d'années, elle a quitté son emploi de toiletteuse pour animaux pour se lancer dans l'élevage de chiens bien spécifiques : des bergers australiens et américains. « Pour moi, c'était cohérent d'avoir des chiens comme les miens et des moutons. C'était idéal pour faire travailler les chiens. Je souhaitais aussi ouvrir plusieurs panels, faire autre chose à côté ». En début d'année, elle a acquis quelques moutons et elle avait le projet d'acheter une parcelle à côté de son élevage canin, de 7,5 ha. En se rendant à la Safer pour les démarches, tout s'est accéléré : « J'avais dans l'idée de faire du mouton. Je me

suis rendue à la Safer pour acheter le terrain. Après, j'ai été à la Chambre d'agriculture pour faire des papiers et j'ai parlé de mon projet. On m'a dit que ce Plan existait, j'ai rempli un dossier qui a été accepté. Cela s'est fait rapidement. Ça a été fluide. Il faut avoir confiance et foncer... Et tout s'est bien enchaîné ! Je remercie la Chambre qui m'a aidé à acheter des bêtes qui coûtent entre 250 et 300 euros chacune ».

HAMPSHIRE DANS LE PRÉ

Emilie voit donc évoluer dans sa parcelle clôturée une dizaine de moutons de race Hampshire. Comme leurs cousins Shropshire, ces races spécifiques ne sont pas faciles à dénicher. Elle a trouvé

ces dix nouveaux pensionnaires dans l'Aveyron. Ils ont pris leur quartier à Castelmorron-sur-Lot à la mi-juin. « Je voulais une race originale qui sorte du lot. Je vais constituer un troupeau de 50 mères, au maximum et vendre les agneaux et aussi faire des échanges avec d'autres éleveurs pour améliorer la génétique. » Au printemps 2023, elle proposera à la vente des caissettes... mais elle ne s'interdit aucun projet ! Pourquoi ne pas planter des arbres fruitiers ou avoir une activité de petit maraîchage. « Quand j'ai une idée en tête, il faut y aller ! », conclut-elle.

« Je voulais une race originale, qui sorte du lot. »



contact

Elevage du domaine du clos australien sur chien de France sur Facebook et Instagram :
f @Elevage bam et berger du domaine du clos australien

AGEN

100 % C

M
des
de



Animations
musicales
Vin chaud

Dégustations
Tombola



40

producteurs
& artisans d'art

16, 17

Animation
Vendredi de 12h à 19h

Gastronomie de terroir

Parking Chambre d'agriculture

Marché des Producteurs Pays

de Noël

et 18 décembre 2022 | Agen

s, jeux concours et gourmandises !

n, Samedi de 9h à 19h, Dimanche de 9h à 18h

www.ca47.fr | Tél : 05 53 77 83 83 | @Agriculture47

rendez-vous

Save
the date



PRODUCTEURS

1. ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS DE LOT-ET-GARONNE

Maison de l'agriculture
47008 AGEN CEDEX
06 09 11 88 64
Truffes fraîches

2. SOLEIMIEL

2504 route de Bordeaux
47130 PORT STE MARIE
06 52 29 72 30
Miels, pain d'épice, ail noir
+ cervoise

3. LA FERME DE MARAULI

252 chemin de Marauli
47700 POUSSIGNAC
06 81 20 73 57
Volailles (chapons, dindes...) et
produits dérivés

4. DOMAINE DE BAISE

Baise
47230 FEUGAROLLES
06 82 04 13 82
Pâtes, légumes et farines

5. VIGNOLE BUCQUET

CHEMIN DE DOURDE
47310 MOIRAX
06 52 81 05 69
Vins AOP BRULHOIS

6. DOMAINE CALBO

St Julien
47600 ESPIENS
06 24 76 81 53
Vins AOC BUZET

7. FERME DU VIGNAL

Cailladelles
47290 CASTELNAUD DE
GRATECAMBE
06 88 69 01 41
Canards gras et produits
dérivés, volailles festives

8. LE MUSEE DE L'ABEILLE

Ld Jeandouillard
47230 XAINTRAILLES
07 67 42 80 10
Miels et produits dérivés

9. PRUKIBIO

Pont de Bassourre
47600 NERAC
06 70 17 90 38
Pâtes fraîches bio

10. CHAMPAGNE CUILIER PERE ET FILS

14, place d'Armes
51220 POUILLON
06 85 20 73 39
Champagne, ratafia

11. LA MAISON DE LA NOISETTE

350 route de Saint Vincent
47360 LACEPEDE
05 53 95 98 29
Noisettes et produits dérivés

12. LYCEE AGRICOLE DU LOT-ET-GARONNE

Route de Casseneuil
47110 SAINTE-LIVRADE-
SUR-LOT
05 53 40 47 10
Jus de fruits

13. LES BIOTTINES

Grand Guillon
47200 MAUVEZIN-SUR-GUPIE
06 76 73 95 28
Safran et produits dérivés,
soupes

14. FERME DE SARBOISE

51 allée de Sarboise
47260 COULX
06 81 23 18 80
Canards gras et produits dérivés

15. RÉGINE ET FILS

Labeyrie Bas
47170 Ste Maure de Peyriac
06 47 70 21 75
Canards gras et produits dérivés

16. CABICOULX

Baral
47260 COULX
06 45 89 50 67
Fromages de chèvre, bûches
de Noël et crêpes

17. SAS EAUZONS

Bérandou
32170 AUX AUSSAT
06 16 20 56 67
Truites, saumons
et produits dérivés

18. L'ESCARGOT DES BASTIDES

730 chemin de Bouyssou
47180 MONFLANQUIN
06 87 15 70 30
Escargots

19. LA FERME DU BUGUET

221 chemin du Buguet Bas
47500 SAUVETERRE LA
LEMANCE
06 74 25 67 22
Canards gras et oies
et produits dérivés

20. CAFE LAUNAY

Vente de café

21. FERME DE L'ARGENTE

Lieu-dit l'Argenté
47420 ALLONS
06 44 90 32 77
Gibiers (cerf, sangliers), canards
gras et produits dérivés

22. MELLA & FILS

Sous les Vignes
47360 MONTPEZAT
06 88 46 70 30
Spécialités oies et canards
et produits dérivés

23. LA BRASSERIE DES CÈDRES

891, route des Cèdres
47340 LA CROIX BLANCHE
06 73 94 68 10
Bières

24. FERME DE CAUSSENS

1670 Route de Bruch
47600 MONTAGNAC-SUR-
AUVIGNON
06 15 51 79 77
Agneaux et sangliers

25. DOMAINE AMBLARD

142 impasse chez Amblard
47120 ST SERNIN DE DURAS
05 53 94 77 92
Vins AOC Côtes de DURAS

*Save
the date*

rendez-vous

26. MAISON DU PRUNEAU

Lieu-dit Braunes
47320 LAFITTE-SUR-LOT
06 09 53 10 47
Pruneaux et produits dérivés

27. CONFISERIES DU VERDIER

401 rue Jean Mouton
47320 BOURRAN
06 35 22 08 34
Confitures et jus

28. FERME DE GAGNET

Ferme de Gagnet
47170 MEZIN
06 82 36 19 82
Floc de Gascogne et Armagnac

29. FERME DES 3 SOLEILS

Lantrou
47400 GONTAUD DE NOGARET
06 48 62 48 49
Noisettes, noix, et produits dérivés

30. HELICIDRION

147 impasse du Guré
47170 RÉAUP-LISSE
06 84 93 10 32
Escargots

ARTISANS D'ART ET DE BOUCHE

31. MME EMMA CHAZAUD

46170 CEZAC
06 78 33 15 52
Cannelés, rochers coco, tartes aux
noix

32. LABORATOIRE PLANTALUXE

47200 MARMANDE
07 68 69 97 35
Produits cosmétiques

33. LES TOURTIERES DE NATHALIE

47340 SAINT ROBERT
06 74 72 59 77
Tourtières



34. FERME DU BOUYSSOU

47370 ST GEORGES
06 89 29 50 68
Canards gras, foie gras

35. D'ÂME NATURE

354 route du Village
47360 COURS
06 83 16 68 51
Tisanes, baumes, élixirs, savons
et portes savons

36. P&P. DESIGN

47340 SAUVAGNAS
06 16 81 13 73
Objets en bois et métal (Lampes
artisanales...)

37. LE CHANVRE DE MON PÈRE

1218 route de Bernadin
47400 FAUILLET
07 68 81 19 74
CBD et huile de chanvre

LES ALLIANCES LOCALES

E.Leclerc 

AU PLUS PRÈS DES PETITS PRODUCTEURS

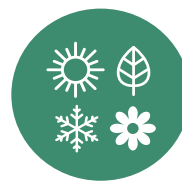
www.allianceslocales.leclerc



**15 000 partenariats
en circuits courts
partout en France.**



**La défense
de l'économie locale
et de nos terroirs.**



**Le respect
de la saisonnalité
et des savoir-faire.**



Vibrez LOCAL

TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION

MANGEZ
VIVEZ
fermier
47



Télécharger dans
l'App Store



DISPONIBLE SUR
Google Play

