

CAMPAGNES

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

47

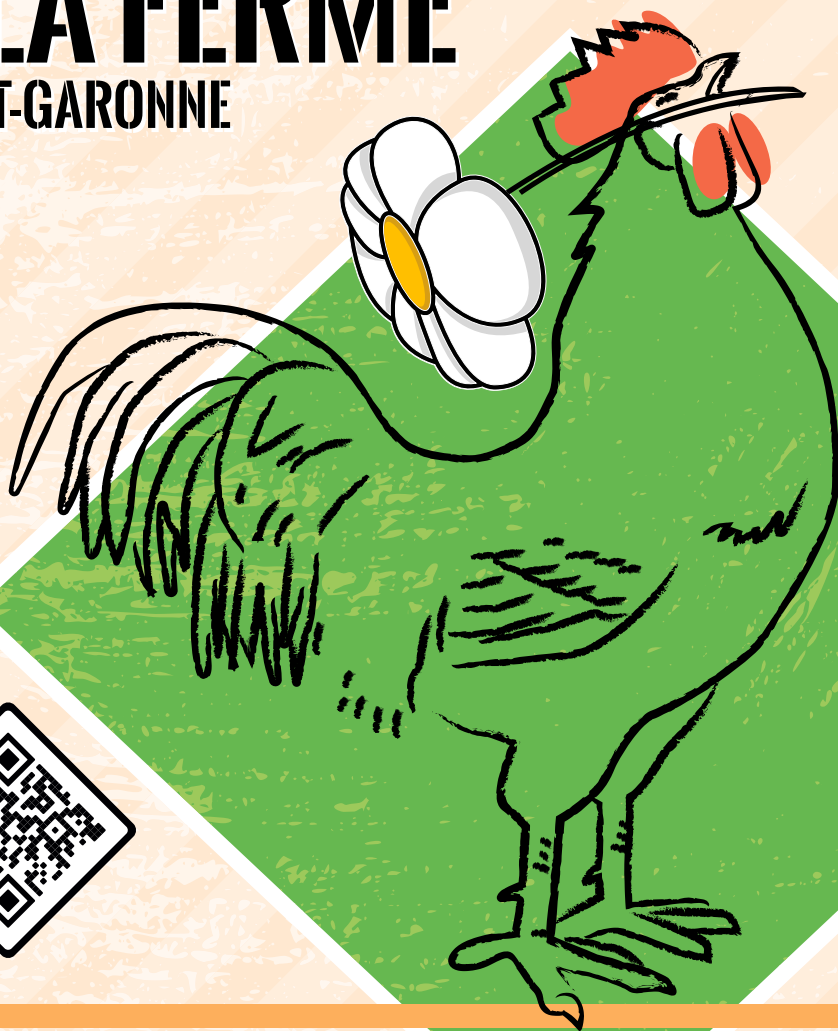
N°93
Mai 2021



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DE LOT-ET-GARONNE

LE PRINTEMPS À LA FERME LOT-ET-GARONNE

DU
29 MAI
AU
19 JUIN



ENQUÊTE

La relance de l'ÉLEVAGE
ça continue !

Marchés des
Producteurs de Pays®

TOUT L'ÉTÉ
vibrez avec les MPP





DÉCOUVREZ CE QUE VOTRE RÉGION
A DE MEILLEUR LORS DES JOURNÉES

ALLIANCES LOCALES

E.Leclerc 



**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.**

EN BREF

Un centre de bilan et de développement de compétence à la Chambre d'agriculture 4

AGENDA

Rencontr'Agri les 9 et 10 octobre 5

ACTUALITÉS

Gel : "Si on n'a pas d'aides, on est mort" 6
La Journée de l'élevage se déroulera à Gavaudun 7
Tout l'été, vibrez avec les MPP® 8

DOSSIER

ENFIN LE PRINTEMPS

Les fermes participantes du circuit Albret /Agenais 12
Une nouvelle vie près des petits fruits 16
Paysans - boulangers 18
Agriculteur et vétérinaire 19
Soirée agri' culturelle à Bruch 20
Le rock rural de Massey Fergusound System 22
Les fermes participantes du circuit 23
Val de Garonne-Confluent 24
Un changement de vie pour le meilleur 26
La passion ne s'oublie pas 27
Soirée agri' culturelle au Mas-d'Agenais 28
Les fermes participantes du circuit 30
4 cantons-Vallée du Lot 32
Du 47, du pré à l'assiette 33
Comme une évidence 33
C'est dans les vieilles serres qu'on fait les meilleurs légumes 34
Soirée agri' culturelle à Pujols 36
Pujols avec Janouille 37
Raconte-moi mon pays 37

ENQUÊTE

La relance de l'élevage : ça continue 38
Anaïs Lefève, à Layrac 39
Benoît Laborde, Saint-Etienne-de-Fougères 40

PORTRAIT

Denise Glaunez : une vie à la campagne 42

CHASSE

Oiseaux des champs 44

BALADE

Les Carnets de Fanny 48

VOS RENDEZ-VOUS

- Liste des communes qui accueilleront les Marchés des Producteurs de Pays 10
- Petites annonces 50



En bref

Un centre de bilan et de développement de compétence à la Chambre d'agriculture

Pour qui ? Pour les agriculteurs, salariés agricoles/para-agricoles, entreprises et salariés de tous les secteurs

Pour quoi ?

Pour un accompagnement individuel

- "Se poser", "y voir plus clair" et "prendre les bonnes décisions" concernant son avenir.
- Garder ou reprendre la maîtrise de son parcours professionnel.
- Gagner en analyse objective et lucidité pour "avancer".

Comment ?

L'accompagnement individuel

1. Réaliser son bilan de compétences

- Faire le point, le bilan sur soi, sur son travail, sur son exploitation, son entreprise, son parcours professionnel, repérer les grandes étapes, analyser sa situation professionnelle dans un contexte de réalité économique, personnelle, psycho sociale.
- Identifier les compétences fragilisées, ses modes de fonctionnement, ses pratiques, ses "plus", ses qualités.
- Faire émerger les projets, les envies, les mobilisations, les trajectoires possibles.
- Permettre l'élaboration du projet professionnel et le plan d'action associé.

- Envisager une reconversion : changer de voie, de métier, prendre un nouveau départ.

2. Développer ses compétences

- Se positionner professionnellement de façon efficace.
- Renforcer son positionnement professionnel ! Se sentir à l'aise dans l'exercice de ses missions professionnelles.
- Gérer ses compétences pour un développement et une autonomie professionnelle.
- Se placer force de proposition dans une phase de changement.

L'accompagnement des entreprises

- Recrutement, intégration, management mobilisateur, gestion prévisionnelle des emplois et compétences, émergences de projets...

Par qui ? Jocelyne Chollet DRH et management à la Chambre47, psychologue du travail, consultante et une équipe de professionnels, psychologues d'entreprise et consultantes en conduite du changement individuel et collectif

Contactez le 05 53 77 83 00

PARTENAIRE N°1 DU MONDE AGRICOLE DEPUIS 60 ANS

CERFRANCE
Lot-et-Garonne
entreprendre, ensemble

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 Pèchabout - BP 10174 - 47005 AGEN Cedex
Tél. 05 53 77 90 00 - Fax. 05 53 77 90 01
contact@47.cerfrance.fr - www.cerfrance47.fr

KOKI
Produits & Muts de France

Projet de développement

30
20
10

2030 > 30 000 tonnes de noisettes
2020 > 20 000 tonnes de noisettes
2010 > 10 000 tonnes de noisettes

UNICOQUE
Lamouthe - 47290 Cancon
secretariatproducteurs@koki.com
Tél. 05 53 01 67 70
Fax. 05 53 01 78 08

www.koki.com

ASINERIE de PINSEGUERRE

Tél. : 05 53 36 92 35 47330 DOUZAINS
www.pinseguerre.com asinieriedepinseguerre@icloud.com

PROMENADES ANIMATIONS - ATTELAGES

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

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

LOCATION D'ÂNES - DRESSAGE

Agenda

Rencontr'Agri les 9 et 10 octobre

Les 9 et 10 octobre, à Foulayronnes, le marcheur de l'espoir, Patrick Maurin, organise des rencontres pour évoquer le suicide des agriculteurs.

Après le suicide d'un ami paysan, Patrick Maurin avait décidé d'entamer une marche pour alerter sur ce mal silencieux qui emporte de nombreux agriculteurs. Il avait permis de mettre sur le devant de l'actualité nationale ce tabou et surtout ces souffrances paysannes, nourries par l'agribashing. En 2016, Patrick Maurin a effectué une première marche, qui l'a mené de Marmande à l'Assemblée nationale, de ferme en ferme, pour "discuter avec les agriculteurs de leurs problèmes, pourquoi ils éprouvent ce mal-être". En 2017, sa deuxième marche a rencontré une médiatisation nationale. "Les langues se sont déliées, les gens m'ont accueilli les bras ouverts." En parallèle de ce travail de terrain, Patrick Maurin a œuvré pour la rédaction de textes de loi pour prendre en considération cette problématique.

Journée pour les agriculteurs

Le Covid a empêché Patrick Maurin de reprendre ses marches citoyennes. Avec son équipe, il a décidé d'organiser les 9 et 10 octobre prochains les "Rencontr'Agri", à Foulayronnes. Il s'agit d'un congrès national car "le monde agricole n'est toujours pas assez considéré. Le suicide y est toujours un fléau et je voudrais que la MSA puisse nous dire combien d'agriculteurs se sont suicidés dans l'année. Il faut le dire, mettre fin au tabou." Et dans le même temps, rappeler certaines évidences au grand public : "Il faut reconsidérer nos paysans, apprécier nos agriculteurs, ce sont eux qui nous nourrissent. On a besoin de l'agriculture française. Il faut dire aux Français que notre agriculture est de la meilleure des qualités, de privilégier nos produits. Je voudrais faire du 2^e



dimanche d'octobre la Journée pour les agriculteurs." Patrick Maurin espère la venue d'Edouard Bergeon et Guillaume Canet, respectivement réalisateur et acteur du film "Au nom de la terre".

Au programme

Samedi 9 octobre :

15h : projection d'un film sur le monde paysan ; 17h : débat sur le film ; 21h : spectacle.

Dimanche 10 octobre :

10h : ouverture du site ; 10h15 : Marche citoyenne et silencieuse autour du Galion en mémoire des paysans qui sont partis trop tôt ; 11h : plantation d'un olivier et pose d'une plaque commémorative ; 14h30 : tables rondes sur "Le mal-être agricole ou comment éviter le pire ?", en présence de personnalités.

Et sur les deux jours :

Présentation de matériel agricole et de petits matériels ; Village animation (jeux pour enfants, jeux en bois, courses en sac, concours de dessin sur le thème agricole, maquillage, clown sculpteur de ballons, caricaturiste...) ; Marchés avec des producteurs locaux.

Plus d'infos sur le site www.lemarcheurdelespoir47.com

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

Romas - RD 813 - 47130 Port-Sainte-Marie

"Si on n'a pas d'aides, on est mort"

Début avril, le département a connu un épisode de gel exceptionnel (pire qu'en 1991) qui a laissé les vergers dans un état catastrophique. José David Perez, arboriculteur au Temple-sur-Lot, estime que sans une aide massive des pouvoirs publics, s'en sera fini de nombreuses exploitations*.



Quel est le constat de cet épisode de gel dans vos vergers ?

José David Perez : "C'est la catastrophe. 80 % de ma production a gelé. En prunier, on est à plus de 90%. En reine-claude, il me reste juste un petit verger sur 4 ha. En prune d'Ente, c'est l'hécatombe. En kiwi, c'est pareil, il reste quelques cannes mais on ne sait pas s'il y aura des fruits. En pomme, je pense qu'on a perdu entre 40 et 50%... si ça se passe comme je le pense. On le verra plus tard mais je crains que les pommes aient un anneau de gel sur la peau. Alors, elles seront invendables, même l'industrie n'en voudra pas. Pourtant, on a lancé les antigels à l'heure, il n'y a pas eu de panne mais il n'a jamais gelé comme ça depuis que je me suis installé en 2005. A cette période, des -2° ou -3°, ça arrive mais jamais autant. Pourtant, j'ai des propriétés dans trois endroits différents, en plaine, sur les coteaux et en bordure du Lot pour limiter les risques. Mais là, on a tout eu ! Je vais perdre 80% de mon chiffre d'affaires. Pour les saisonniers, ça va être une catastrophe aussi. En prune, j'emploie normalement 15 personnes. Cette année, ils seront 8 au grand maximum. Il y a déjà eu des annulations de commandes chez des vendeurs de matériel. Tout le monde va être impacté."

Qu'attendez-vous des pouvoirs publics ?

José David Perez : "On attend d'être aidés... A part ça, que peut-on attendre ? Si le gouvernement ne met pas la main à la poche, comment pourrait-on passer l'année et la suivante ? Car désormais, notre prochaine rentrée d'argent sera en octobre 2022, à la prochaine récolte. Cela fait presque deux ans. Il faut que le taux de calamité soit réévalué. On tourne autour de 35% de perte sèche mais cet argent a déjà été mis dans les frais, dans la taille, les premiers traitements, la confusion sexuelle pour le bio... Il faut une réévaluation sérieuse et réelle. Il nous faut continuer à entretenir les vergers, au moins quelques passages de traitements contre les pucerons, la rouille... Il faut continuer à irriguer pour que les arbres fassent des réserves pour l'année

prochaine. Même s'il n'y a pas de fruits, il faut quand même tailler les arbres... Tous les frais continuent, eux ! On demande aussi aux banques un report en fin de tableau de deux ans minimum sur tous les crédits... et qu'exceptionnellement les banques ne prennent pas d'intérêts. Dès le lendemain du gel, on a demandé à la MSA l'annulation pure et simple des cotisations... et pas un report ! De toute façon, je ne sais pas comment on pourrait faire pour payer sans rentrée d'argent sur deux campagnes 2021 et 2022. Ce qui est acté : on aura un dégrèvement de la taxe foncière non bâti, mais à voir à quel taux. Aujourd'hui, pour s'en sortir, il faut tout ça, on n'a pas le choix car 70% du verger du département est touché. Pour le Covid, on a réussi à travailler sans rien demander. Cette fois, si on n'a pas d'aides, on est mort. On ne pourra pas se contenter du blabla. J'espère que le "quoi qu'il en coûte" de notre Président de la République, s'appliquera aussi aux sinistrés du monde agricole. C'est là que l'on verra l'importance que l'Etat porte à ses agriculteurs."

Quels seraient les leviers à actionner contre les aléas climatiques qui se succèdent ?

José David Perez : "Contre le climat, on ne peut pas faire grand-chose mais on peut agir sur la protection... mais il faut de l'argent pour cela. Il nous faut une enveloppe massive pour s'équiper plus et plus rapidement, notamment dans la protection contre le gel. On a des crédits, on est toujours à flux tendu. Quand on peut investir, on le fait. Il nous faut aussi un accès à l'eau facilité. J'ai des collègues qui ont vu passer des milliers de m³ d'eau perdus dans le Lot et la Garonne il y a quelques semaines alors qu'on en a besoin pour lutter contre le gel. Aujourd'hui, soit on s'équipe, soit on subit. Et pour s'équiper, il faut de l'argent. On a des filets paragrêles, on fait des plantations pour développer nos entreprises, on se diversifie... Tout ça a déjà un coût."

*De nouvelles informations sont susceptibles de survenir après le bouclage de ce magazine.

La Journée de l'élevage se déroulera à Gavaudun

Rendez-vous le 19 juin à Gavaudun pour la Journée de l'élevage, de 9h à 17h. Toutes les espèces animales du Lot-et-Garonne seront représentées. Les festivités se clôtureront par une bodega fermière en soirée.



Adrien Teyssedou (à droite), avec son associé, est ravi de fêter l'élevage départemental sur sa commune.

La Journée de l'élevage est une véritable vitrine des productions du département. Chaque année, le grand public peut découvrir ce salon de l'élevage local. C'est Gavaudun qui recevra la Journée de l'élevage. De 9h à 17h, toute la commune, de la place du village au donjon, sera le théâtre de l'animation. Les visiteurs pourront voir le fleuron de la race bovine Blonde d'Aquitaine dont une cinquantaine de vaches se présenteront pour le concours départemental. Les lauréates défilent l'après-midi, lors de la remise des prix. Au-delà de ce concours, il sera possible d'admirer d'autres espèces animales telles que des chèvres, des moutons, des chevaux, des porcs, des volailles et même des lamas. Des chiens de troupeau seront à l'ouvrage lors de démonstrations. Dans l'après-midi, ce sont des chevaux qui seront mis en avant lors d'un spectacle équin. Durant toute la journée, vous pourrez admirer le matériel agricole d'hier et d'aujourd'hui, et noter l'évolution d'une profession toujours à la pointe des nouvelles technologies.

Cette journée qui met en avant l'excellence de l'élevage lot-et-garonnais est aussi pour que les visiteurs puissent discuter avec les éleveurs, voir le travail exigeant que demande l'élevage.

De nombreux stands et des produits fermiers locaux

Le village de Gavaudun sera aussi investi par plusieurs stands parmi lesquels des producteurs de pays. Chacun pourra donc se restaurer avec les bons produits fermiers, le midi en libre service. De même, le soir marquera la fin de la manifestation du Printemps à la ferme (voir le dossier), avec une bodega fermière. Cette Journée de l'élevage est aussi le support des

concours de fromages (et autres produits laitiers) et de miels locaux. Une cinquantaine de juges donneront leur avis sur plus de 130 produits à la salle des fêtes.

Enfin, les enfants des écoles de Gavaudun et de Blanquefort-sur-Briolance ont pris leurs feutres pour réaliser l'affiche de la manifestation sur le thème de l'agriculture. Et pour poursuivre l'aventure, ils ont pu visiter plusieurs fermes, en élevage caprin, bovin viande et lait.

Adrien Teyssedou, maire de Gavaudun

"Nous avons demandé à organiser la Journée de l'élevage et notre demande a été acceptée. Nous sommes fiers de cette opportunité pour notre petite commune qui va nous mettre en avant. Pour moi, c'est une double fierté car je suis maire et éleveur, donc je vais pouvoir mettre en valeur le beau métier qui est le mien. On a préparé cette journée depuis un moment. Une cinquantaine de bénévoles seront mobilisés. Tout sera prêt, tout est bien calé avec les employés communaux. On a travaillé avec les écoles autour d'un projet pédagogique, des visites d'élevage. Une émulation s'est créée même au-delà du village. On veut en faire un événement familial pour attirer tout le monde et pas seulement les pros. Il y aura des animations toute la journée, un marché de producteurs à midi et une bodega le soir. On terminera par un feu d'artifice. On veut faire de cette journée un moment joyeux."

Tout l'été, vibrez avec les MPP®

Les Marchés des Producteurs de Pays sont encore au rendez-vous cet été, et on a bien besoin de retrouver les plaisirs de la table avec des produits des producteurs.



Photo d'archive de 2018.

Les Marchés des Producteurs de Pays reviennent cet été avec bien évidemment quelques aménagements pour répondre aux gestes barrières. Tout est fait pour que les consignes de sécurité ne soient pas un frein à la convivialité. Chacun pourra retrouver l'ambiance incomparable des années précédentes grâce à ces moments si particuliers dans l'agenda estival.

Bienvenue chez nous !

Ces marchés réunissent près de 200 agriculteurs dans 19 communes du département. Les Marchés des Producteurs de Pays du réseau Bienvenue à la Ferme répondent à une charte nationale qui vous garantit des produits agricoles et artisanaux en direct des producteurs aux consommateurs. Ils sont organisés en partenariat étroit entre les collectivités et les

PROTECTION PARA-GRELE : ENSEMBLE, ABRITONS LA NATURE



Palissage et paragrêle sur kiwi



Système croisé



Système guidé 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 vigna -
Piquets béton VALENTE



Zoom sur le réseau Bienvenue à la ferme

En agri-tourisme, zoom sur le réseau Bienvenue à la Ferme en Lot-et-Garonne, une balade à travers 100 fermes agricoles.

6 000 agriculteurs en France et 100 agriculteurs en Lot-et-Garonne développent aujourd'hui l'accueil touristique sur leurs exploitations et sont regroupés depuis 1988 au sein de "Bienvenue à la Ferme", marque et réseaux des Chambres d'agriculture. L'univers des prestations Bienvenue à la Ferme est vaste : il comporte pas moins 18 activités regroupées sous 4 thématiques: produits fermiers, restauration, séjours et loisirs. Certains proposent même une combinaison de prestations permettant de se restaurer, d'être hébergé et de pratiquer des loisirs sur un même lieu, toujours au cœur de la ferme.

Goûtez la nature

En privilégiant l'échange et la proximité, Bienvenue à la Ferme répond autant aux attentes d'une clientèle en quête de sens et de repères qu'aux enjeux environnementaux et sociétaux actuels. Lors d'un passage, d'un séjour à la ferme ou d'une rencontre sur un marché des producteurs de Pays, les touristes retrouvent ou conservent ce lien qui nous unit à la nature. Le réseau Bienvenue à la Ferme est un acteur incontournable des circuits de proximité et

du tourisme vert, il est reconnu par plus d'un Français sur deux. Bienvenue à la Ferme permet d'assurer la pérennité et le maintien de l'identité de nos régions.

Fiers de leur métier et de leurs produits, ces agriculteurs et agricultrices se reconnaissent dans des valeurs essentielles, centrées sur la qualité et l'authenticité de la relation, les unissant dans leur volonté de faire découvrir et partager leur passion dans une ambiance toujours chaleureuse et conviviale. Visiter, séjourner ou acheter à la ferme, en balade ou en vacances, c'est l'assurance de faire le choix d'une rencontre de qualité, d'une agriculture à visage humain, d'une alternative utile et citoyenne, loin de l'uniformisation des modes de production et de consommation.

Contact :

Réseaux Marchés des Producteurs de Pays et Bienvenue à la Ferme en Lot-et-Garonne

Tél : 05 53 77 83 49

Facebook : @vivezmangezfermier47

www.ca47.fr



agriculteurs et sont pilotés par la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne.

C'est le circuit court par excellence qui est à l'honneur, la vente directe sans intermédiaire. Les produits sont cultivés, élevés et transformés en Lot-et-Garonne et ils vous seront proposés. Les Marchés des Producteurs de Pays sont aussi un moyen de rencontrer les agriculteurs, d'échanger avec eux. Ils se feront un plaisir de partager leur passion et parler de leurs produits, de leur savoir-faire.

IMPORTANT :

Apportez vos verres, vos couverts, vos assiettes et votre nappe sur les Marchés des Producteurs de Pays.

AMENEZ
VOS COUVERTS
ET ASSIETTES !



Les petits nouveaux cette année

Le Mas-d'Agenais, Saint-Caprais de Lerm et Saint-Pierre-de-Buzet intègrent les Marchés des Producteurs de Pays sur une date.

Un marché sur la commune de Saint-Georges s'installe tous les lundis soirs de mai à fin août. Villeneuve-sur-Lot et Aiguillon entrent aussi dans le réseau.



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

► N° Indigo 0 821 554 987

Les dates des Marchés des Producteurs de Pays*

AGEN : esplanade du Gravier.
Samedi 10 ou mardi 13 juillet de 19h à 23h
Samedi 21 août de 19h à 23h
Contact : Mairie d'Agen
Tél : 05 53 69 47 47

AIGUILLON :
Juillet-août : jours à venir

CANCON : halle de Marché, rue de la République
Les mercredis 21 et 28 juillet, 4 et 11 août,
de 19h à 23h
Contact : Mairie
Tél : 05 53 01 60 24

FONGRAVE : place de la Mairie
Tous les jeudis de 19h à 23h
Du 1^{er} juillet au 2 septembre
Contact : Mairie
Tél : 05 53 01 07 17

LAMONTJOIE : parc de la salle des fêtes
et place du Dominé
Tous les jeudis de 19h à 23h
Du 8 juillet au 2 septembre
Contact : Mairie
Tél : 05 53 95 11 19

LAPARADE : site du Jardin public
Tous les mardis de 18h30 à 23h
Du 6 juillet au 7 septembre
Contact : Mme Yrieix
Tél : 06 73 77 74 02
ou 05 53 84 32 64

LE FRECHOU : sous la halle
Tous les vendredis de 19h à 23h
Du 9 juillet au 27 août.
Contact : Mairie
Tél. : 05 53 97 00 37

LE MAS D'AGENAIS : Place du marché
Vendredi 6 août de 19h à 23h
Contact : Mairie
Tél : 05 53 89 50 37

MARMANDE : Place Clémenceau
Tous les jeudis de 19h à 23h du 8 juillet au 26 août
Contact : Service évènementiel-
Mairie de Marmande
Tél : 05 53 93 47 38

MEILHAN-SUR-GARONNE : place d'Armes
Tous les mercredis soirs du 7 juillet au 25 août
de 19h à 23h
Contact : M. Tarascon
Tél : 05 53 94 18 58

MONFLANQUIN : place des arcades
Tous les jeudis du 1^{er} juillet au 9 septembre
de 18h à 23h
Contact : M. Crozat
Tél : 06 31 68 42 93

PINEL-HAUTERIVE à Saint-Pierre-de-Caubel
Les vendredis 9 et 23 juillet de 19h à 23h
et le vendredi 6 août de 19h à 23h
Contact : Mairie
Tél : 05 53 01 04 20

SAINT-CAPRAIS-DE-LERM :
Vendredi 2 juillet de 19h à 23h
Contact : Mairie
Tél : 05 53 95 50 94

SAINT-GEORGES :
Les lundis du 10 mai au 30 août de 18h
à 20h (marché traditionnel)
Les lundis 12, 26 juillet et 9 août de 19h à 23h
(avec restauration)
Contact : Mairie
Tél : 05 53 40 81 00

SAINT PIERRE DE BUZET : place du village
au cœur du vignoble
Samedi 26 juin de 19h à 23h
Contact : 06 09 11 88 64

SAUVETERRE-LA-LEMANCE : place des platanes
Tous les mardis de 18h30 à 23h
Du 13 juillet au 31 août
Contact : Julie Guendel
Tél : 06 85 12 08 58

SOS : place Armand Fallières.
Tous les mercredis de 19h à 23h
Du 14 juillet au 25 août.
Contact : Mairie
Tél : 05 53 65 60 11

TONNEINS : place Jean Jaurès.
Le mercredi 21 juillet de 19h à 23h
et le mercredi 25 août de 19h à 2 h
Contact : Mairie - Service évènementiel
Tél : 05 53 79 83 11

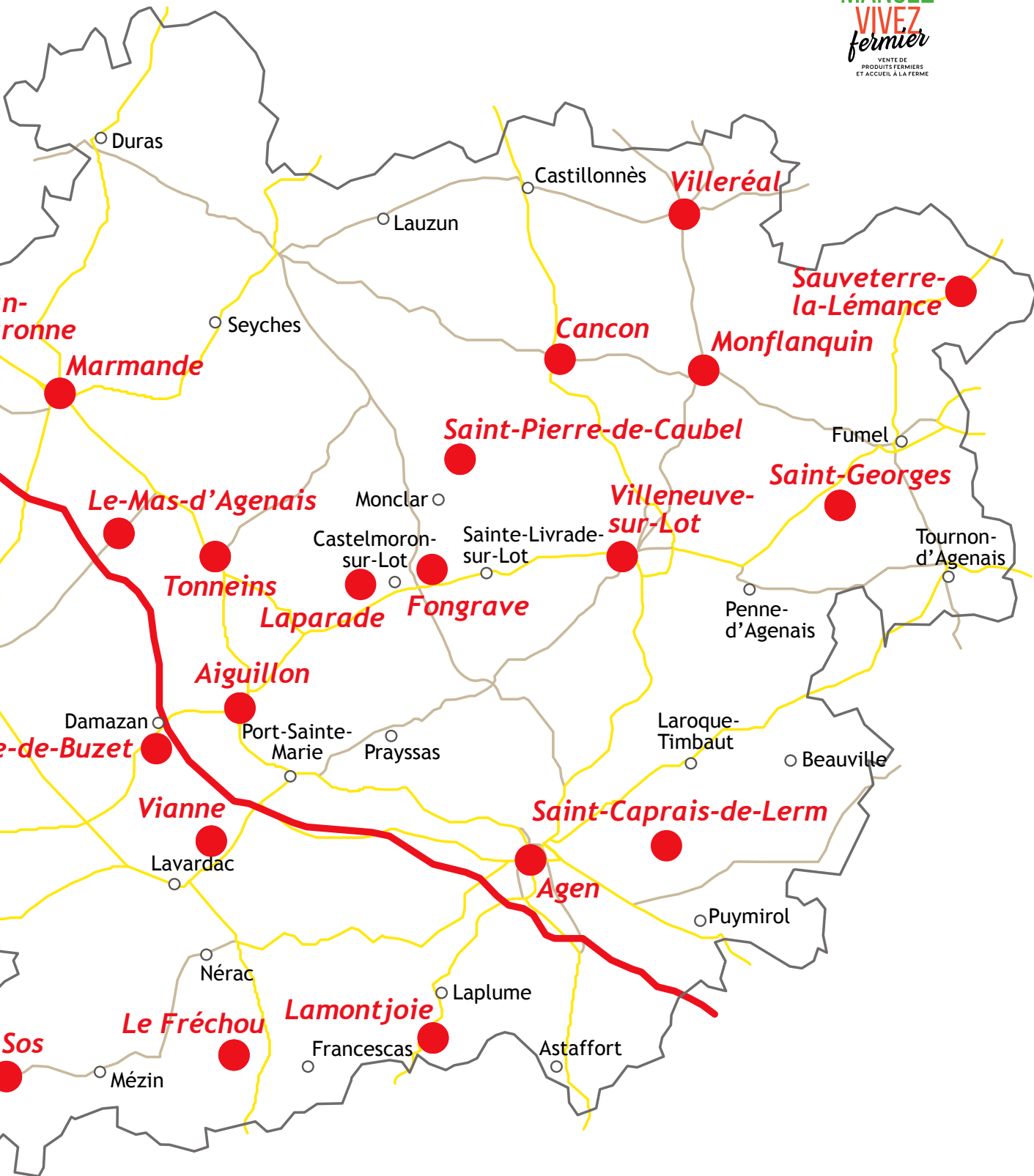
VIANNE : place des marronniers
Tous les vendredis de 19h à 23h
Du 2 juillet au 27 août
Contact : Mairie de Vianne
Tél : 05 53 97 54 14

VILLENEUVE-SUR-LOT :
date à venir

VILLEREAUX : sous la halle
Tous les lundis de 18h à 23h
Du 5 juillet au 13 septembre
Contact : M. Benoit-Weber
Tél : 06 08 57 72 45

***Programme sous réserve de modification
Pour plus de renseignements : www.ca47.fr
www.marches-producteurs.com**





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

**DU
29 MAI
AU
19 JUIN**



PROGRAMME 2021

- VISITES
- SPECTACLES
- ANIMATIONS
GRATUITES



Enfin le printemps

Le mois de juin 2021 en Lot-et-Garonne sera dédié à l'agriculture et à la ruralité. Durant trois week-ends et trois semaines, 87 fermes ouvriront leurs portes et vous accueilleront avec l'évènement Le Printemps à la ferme. Que la fête commence !

Dans notre département, ce n'est pas le grand air qui nous a manqué durant ces périodes de confinement et de restriction... mais les animations ! Justement, l'association Agriculture et Tourisme et la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne vous proposent un retour en fanfare dans la vie d'après, avec "Le printemps à la ferme" qui prend la suite de l'opération "De ferme en ferme". 87 exploitations agricoles, réparties dans tout le département, participeront à ces journées portes ouvertes où les visiteurs pourront découvrir des fermes à côté 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.

Pendant les confinements, beaucoup d'entre vous ont fait la démarche de s'approvisionner chez vos voisins agriculteurs en circuits courts. Passons de l'engouement à la fidélisation... Le Printemps à la ferme est le moment ou jamais de franchir le pas (de la porte) !

3 SEMAINES, 3 WEEK-ENDS, 3 TERRITOIRES ET UN BONUS

Durant les week-ends du 29 mai au 19 juin et les semaines, les agriculteurs vous feront vivre un printemps rayonnant pour découvrir et partager l'agriculture avec ceux qui la font ! Visites, dégustations, repas, animations sur les fermes, sorties scolaires... dans la bonne humeur et la convivialité. Des temps forts seront organisés les quatre samedis soir à partir de 19 h : sur le territoire Agenais-Albret, la commune de Bruch sera animée par une soirée agri'culturelle, le samedi 29 mai. Le samedi 5 juin, ce sera au tour du Mas d'Agenais, pour le territoire du Val de Garonne-Confluent, d'être à l'honneur. Enfin, sur le territoire des 4 Cantons-Vallée du Lot, la commune de Pujols vivra son ambiance festive le samedi 12 juin. Ces soirées spéciales

Préparez vos week-ends !

Retrouvez toutes les fermes participantes et les visites et animations qu'elles proposent à l'aide du programme distribué dans le département, office de tourisme et école primaires. Contactez-nous au 05 53 77 83 49 Suivez l'actualité sur la page facebook @Vivezmangezfermier47 Plus d'infos sur www.ca47.fr



seront le moment privilégié pour découvrir le patrimoine exceptionnel de ces cités. Bien entendu, il sera possible de se restaurer sur place grâce aux produits locaux des fermes du département.

Les festivités se termineront par la Journée de l'élevage à Gavaudun, toute la journée du 19 juin (voir les pages Actualité pour en savoir plus) et une bodega fermière en soirée. Le Comité départemental de Randonnée pédestre et des Associations de voitures anciennes participent à l'évènement en organisant des animations sur les secteurs.

Le Printemps à la Ferme est un évènement national qui fédère des fermes participantes, adhérentes ou pas au réseau à la marguerite (Bienvenue à la Ferme).



TERRITOIRE AGENAIS-ALBRET

Samedi soir 19h-23h
Soirée agri'culturelle à BRUCH



TERRITOIRE VAL DE GARONNE - CONFLUENT

Samedi soir 19h-23h
Soirée agri'culturelle au MAS D'AGENAIS



TERRITOIRE 4 CANTONS-VALLÉE DU LOT

Samedi soir 19h-23h
Soirée agri'culturelle à PUJOLS



JOURNÉE DE L'ÉLEVAGE

Samedi soir
Bodega fermière à GAVAUDUN

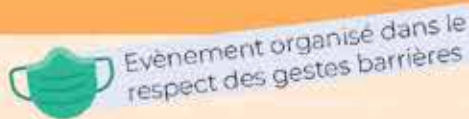
Du samedi 29 mai au samedi 19 juin 2021, durant **trois week-ends et trois semaines**, les fermes lot-et-garonnaises ouvriront leurs portes et vous accueilleront !

Les agriculteurs vous feront vivre un printemps rayonnant pour découvrir et partager l'agriculture !

Visites, dégustations, repas, animations agri'culturelles, sorties scolaires... dans la bonne humeur et la convivialité !

Des temps forts seront organisés dans le département et le Printemps à la ferme se clôturera en beauté par la **Journée de l'élevage à Gavaudun le 19 juin !**

Cet évènement est organisé par la Chambre d'Agriculture de Lot-et-Garonne et l'Association Agriculture et Tourisme regroupant les marques Bienvenue à la Ferme et Marchés des Producteurs de Pays.



Soirées Agri'culturelles



Journée de l'élevage et Bodega fermière

SECTEUR:
**AGENAIS
ALBRET**

Week-end du 29 - 30 mai

RETROUVEZ NOUS SUR FB
[@vivezmangezfermier47](https://www.facebook.com/vivezmangezfermier47)



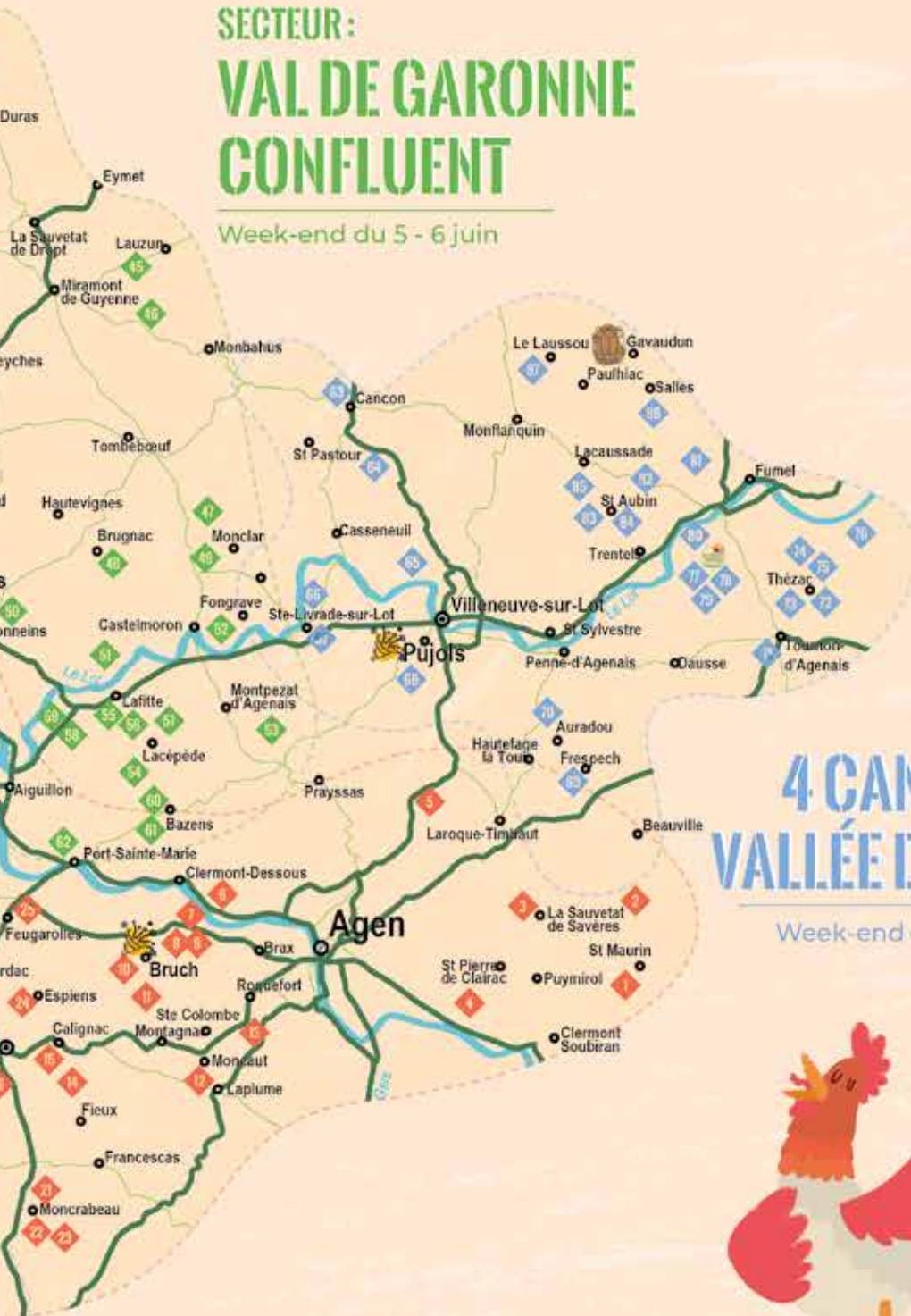
LE PRINTEMPS



S À LA FERME EN LOT-ET-GARONNE

SECTEUR : VAL DE GARONNE CONFLUENT

Week-end du 5 - 6 juin



SECTEUR : 4 CANTONS VALLÉE DU LOT

Week-end du 12 - 13 juin



TOUTES LES FERMES DU SECTEUR VOUS ACCUEILLENT LE WEEK-END DU 29 AU 30 MAI



1- LES OLIVIERS DE BRASSAGOU
 Nadine et Samuel AESCHLIMANN
 2773 route des Coteaux - 47270 SAINT-AURIN
 06 82 20 58 61

Lentilles bio, pain, biscuits, apéritifs, cookies, farine, farine de sarrasin, huile de tournesol
 Petit-déjeuner et goûter, ouverture en semaine : les jeudis 3, 10 et 17 juin de 15h30 à 19h30

2- GAEC DE CAZELLES
 Vincent BISSIERES
 Cazelles - 47470 DONDAS
 06 83 41 52 54

Élevage de vaches blondes d'aquitaine, céréales en AB
 Ouverture en semaine : uniquement sur RDV du 31 mai au 4 juin

3- LES ECURIES DE SAINT DAMIEN
 Sandrine VIANNAY
 Sous St Damien - 47270 LA SAUVETAT-DE-SAVERES
 06 83 34 17 03

Élevage poneys, ferme équestre
 Démonstrations sportive équestre, approche comportementale, « à la découverte du cheval »

4- FERME DE ZUZANA ET SEBASTIEN CASTAGNE
 Maillar Soubirous - 47240 CASTELCULIER
 07 83 86 94 65

Fruits et légumes bio, poulets, oeufs, farine, huile et confitures
 Démonstration fabrication huile vierge, de tournesol le samedi 29 mai. Ouverture également les samedi 5 et 12 juin 9h - 12h et 14h - 18h

5- LA BRASSERIE DES CÈDRES
 Henri MICHEZ
 891 route des Cèdres - 47340 LA CROIX-BLANCHE
 06 73 94 68 10

Bières
 Visites uniquement sur réservation les week-ends et les semaines du 29/05 au 19/06

6- LES RÉCOLTES DE MONTILLET
 Laura FONTAN
 160 chemin de Montillet
 47450 ST HILAIRE-DE-LUSIGNAN
 06 26 50 23 23

Safran et légumes bio
 Petit-déjeuner et goûter

7- LES BAIES D'ELIE
 Alexandre DONADI
 7 chemin de Plaisance - 47310 SERIGNAC/GARONNE
 07 85 61 67 65

Aromate, légumes et fruits rouges
 Ouverture les vendredis de 17h à 19h

8- FERME DE LA GOULETTE

Myriam GOULETTE
1937 rte de Mourrens
47310 STE-COLOMBE-EN-BRUILHOIS
06 46 46 17 65
Vinaigres de vin nature et aromatisés,
confitures, fruits, vins
Goûter

9- DANS MON PANIER

Sophie et Jean-François CARLE
1937 rte de Mourrens
47310 STE-COLOMBE-EN-BRUILHOIS
05 53 67 12 79
Paniers et créations d'osiers, plants de
légumes en AB
Démonstration de vannerie

10- FERME DE TOUPIE

Daniel TAPIE
947 route des Bambous
47130 MONTESQUIEU
06 75 05 31 86
Pruneaux et kakis

11- FERME DE CAUSSENS

Philippe et Marie-José PAUL
Caussens - 47600 MONTAGNAC-
SUR-AUVIGNON
06 82 02 28 11
Élevage de sangliers et agneaux, céréales
Déjeuner (réservation obligatoire)

12- EARL GATTI

Stéphane GATTI
Le Pech - 47310 LAPLUME
06 20 31 49 81
Céréales en agroforesterie
Intervention à Aubiac Ferme N°13
conférence sur l'agroforesterie et
bokashi

13- MINI CONSERVATOIRE

VÉGÉTAL ARBRE DE VIE
Fabrice et Evelyne MARRAUD
Domaine de Bel Air - 47310
AUBIAC
06 49 58 87 90
Plantes à parfum aromatique et médicinales,
arbre de vie
Conférence, atelier, exposition...
Concert le samedi à 11h et à 16h
Théâtre le dimanche à 11h et à
16h. Ouverture en semaine : tous
les jours de 9h à 18h

14- EARL DE LAPEYRADE

Luc et Marie-Brigitte CERVERA
Domaine de Lapeyrade - 47600
CALIGNAC
05 53 65 46 52
Armagnac
Ouverture en semaine : tous les
jours de 14h30 à 19h

15- VIGNOBLE DU FRANDAT

Laetitia et Mickaël LE BIAVANT
970 route d'Agen - 47600 NERAC
05 53 65 23 83
AOC Buzet, Floc de Gascogne, armagnac
et pruneaux

16- PRUKIBIO

Pascal COURTADE
Pont de Bassoure, route de
Condom - 47600 NERAC
06 47 29 12 35
Prune d'ente, kiwis, farine et pâtes sèches
Ouverture en semaine : les mar-
dis 8h30 - 12h30 et 14h - 18h ;
les mercredis 8h30 - 12h30 et
14h - 18h30 ; les vendredis 8h30 -
12h30 et 14h - 19h

17- CHATEAU PIERRON

Pascal PRALONG
Route de Mezin - 47600 NERAC
05 53 65 05 52
Vins AOC BUZET
Ouverture en semaine : de 9h à
12h et de 14h à 17h

18- FERME DES FLOTS BLANCS

Famille CHAPOLARD
Baradieu - 47170 MEZIN
06 88 62 30 91
Produits laitiers, céréales et transformation

19- FERME DE GAGNET

Marielle TADIEU
Gagnet - 47170 MEZIN
06 82 36 19 82
Canards, Armagnac- Floc et produits
dérivés, apéritif
Apéritif, tapas, théâtre le
dimanche sur réservation à 11h
et 18h. Ouverture en semaine de
8h30 à 19h du 31 mai au 17 juin
et les week-ends 5/6 et 12/13 juin
de 9h à 12h et de 15h à 19h

20- CHATEAU DE LAGRANGERIE

Antoine et Robert DE LANGALERIE
Lagrangerie - 47170 LANNES
05 53 65 70 97
Armagnac, floc et pruneaux

21- LA BELLE BIO DE MONCRABEAU

Nathalie DELOZANNE
Ld Baron - 47600 MONCRABEAU
06 32 70 01 71
Fruits, légumes et œufs fermiers
Goûter, concert « Le baron à la
ferme » le dimanche 30 mai de
15h à 17h. Ouverture en semaine
et les week-ends : tous les mer-
credis de 10h à 19h + les week-
ends du 5/6 juin et 12/13 juin

22- FERME DE LA PALOMBIERE

Christine THIERS
Peyrouzet - 47600 MONCRABEAU
06 08 33 64 44
Élevage bovin viande, poulets, semence,
céréales, vignes
Visite du site d'orchidées naturelles (sur
réservation). Ouverture en semaine : le ven-
dredi 4, samedi 5 et 12 juin de 9h à 13h

23- DOMAINE DE BOUSIGUES

Mathieu et Marie DELANNOY
le petit Couloumé -
47600 MONCRABEAU
06 95 96 98 83
Fromage de chèvre
Ouverture en semaine : Tous les
mercredis de 9h30 à 12h. Tous
les jeudis de 16h à 19h

24- DOMAINE CALBO

Thierry CALBO
Saint Julien - 47600 ESPIENS
06 24 76 81 53
Vins blanc, rosé et rouge de Buzet
Déjeuner sur réservation, concert le
vendredi 28 mai à 20h avec apéritif
sur réservation (charcuterie, fromage,
fraises). Ouverture en semaine : du lundi
au jeudi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h

25- DOMAINE COUREGE LONGUE

David SAZI
Débat - 47230 FEUGAROLLES
06 10 80 93 96
Vins AOC Buzet bio

26- DOMAINE SALISQUET

Audrey CHASSENARD
Ld Calezat - 47230 VIANNE
06 25 51 09 78
Vins bio AOC Buzet
Apéritif. Samedi 29 mai : visites
sur réservation à 10h, 13h et 16h.
Fermé dimanche 30 mai

27- LA FERME DES DRUIDES

Anthony ROUSSILLE
Ld Baragne - 47230 VIANNE
06 70 84 30 80
Légumes / fruits

28- Jacques REJALOT

2 allée de Pichon - 47160 SAINT-LEON
05 53 83 04 95
Vins, vinaigre, eau de vie de marc
Déjeuner, jeux sur la dégustation
et l'analyse sensorielle

29- SARL L'ARCHE

Jean-Michel RUCHAUD
72 route du Mas - 47160 RAZIMET
06 20 02 31 07
Fruits rouges et légumes bio et conventionnel

Une nouvelle vie près des petits fruits

Nathalie Delozanne ouvre les portes de son exploitation de Moncrabeau pendant le Printemps à la ferme pour faire découvrir et goûter les produits de sa ferme. Fruits rouges, œufs, fruits et plants de légumes sont au cœur de la nouvelle vie de cette productrice.

Nichée au cœur d'un vallon entouré de bois, la Belle bio de Moncrabeau, anciennement la ferme du Baron perché, a trouvé une nouvelle propriétaire. Nathalie Delozanne s'est installée en juin dernier sur cette ferme de 10 ha conduite en bio pour reprendre la production de petits fruits, de fruits, d'œufs et de plants maraîchers. "Je me suis offerte cette ferme et ce changement de vie pour mes 50 ans, témoigne la nouvelle productrice. C'était un rêve d'enfant." Après trois ans de vie en Guadeloupe et Guyane, une prise de conscience écologique et un ras-le-bol de son ancien métier, la quinquagénaire a tout plaqué et sauté le pas : "Je voulais trouver une ferme de 3 à 5 ha déjà en production. En visitant cette ferme j'ai eu un vrai coup de cœur." Depuis l'été dernier, elle travaille d'arrache-pied pour la développer.

DU MARAÎCHAGE SOUS LE VERGER

Elle attend avec impatience ses premières récoltes de groseilles, myrtilles, cassis, mûres, raisins de table, noisettes et les fruits des 150 arbres fruitiers. La ferme a été touchée par les gelées d'avril. Les récoltes seront impactées mais les produits seront disponibles à la



 **Ferme 21**

vente pendant le Printemps à la ferme, avec des œufs et des plants maraîchers. Visite de la ferme et goûter à partir des produits de la ferme sont aussi au programme ce week-end là et aussi tous les mercredis, samedis et dimanches du mois de juin de 10h à 19h. "En plus des productions existantes, nous avons mis en place 3 000 m² de maraîchage sous une partie du verger, détaille-t-elle. Nous avons aussi construit une serre semi-enterrée afin de pouvoir étendre la saison de production des légumes. Elle permettra de produire des légumes l'été à l'abri de la chaleur et l'hiver à l'abri du froid." Des actinidias (kiwi) et des framboisiers viendront prochainement compléter la palette de produits. Et d'autres productions sont testées comme le féjoa, les baies de goji et peut-être prochainement des agrumes dans la serre semi-enterrée.

Une diversification qui a besoin de bras.

"Mon projet est qu'un écovillage se développe autour de cette ferme, lance la maraîchère. L'objectif de production serait alors aussi d'assurer l'autonomie alimentaire des habitants." Avis aux amateurs ! Dans des projets à plus long terme, Nathalie Delozanne imagine aussi accueillir des scolaires en tant que ferme pédagogique. "L'idée serait de montrer la complémentarité entre production animale et végétale sur une exploitation."

Contact

La Belle bio de Moncrabeau
Lieu-dit baron, 47600 Moncrabeau
Mail : nathalie.dlz@hotmail.com
Tél : 06 32 70 01 71
Ses produits sont à retrouver au marché de Nérac le samedi matin

Paysans et boulangers

Nadine et Samuel Aeschlimann maîtrisent toutes les étapes jusqu'à la fabrication du pain. Samuel produit des variétés de blés anciens qui deviennent farine. Nadine entre en scène pour les étapes suivantes jusqu'aux pains, brioches et biscuits.

Nadine et Samuel Aeschlimann combinent deux beaux métiers: paysan et boulanger, sur la commune de Saint-Maurin. Ils vont ouvrir les portes de leur exploitation lors du Printemps à la ferme, jusque dans leur atelier de transformation. Les visiteurs pourront découvrir comment se fabrique le bon pain... et respirer l'odeur du pain chaud confectionné par Nadine. Elle a appris à travailler le pain avec son oncle et a suivi un stage dans le Gard. Cette activité permet de valoriser les blés que produit Samuel, son mari. Au fil des années, il a transformé la ferme de ses parents qu'il a reprise dans les années 1990. En 2015, il décide de cesser le maïs semence, le tabac et les betteraves porte-graines... pour se lancer dans le blé. "Je n'arrête pas d'augmenter les surfaces", confesse-t-il. De 2 ha la première année, la production de blé s'étale aujourd'hui sur 12 ha. Samuel a planté un mélange de variétés anciennes qu'il a obtenu auprès d'agriculteurs de Tonneins. Certaines variétés prennent le pas sur d'autres, plus adaptées au terroir, alors qu'à seulement quelques dizaines de kilomètres, d'autres variétés s'exprimeront mieux... Au final, "le pain finit par ne pas avoir le même goût d'un terroir à l'autre", assure Nadine. En plus du blé, sur les 30 ha restants,



 **Ferme 1**

l'exploitation produit également du soja, lentilles vertes, tournesol, petit épeautre, sarrasin, seigle et pois chiche qui permettent une rotation des cultures. Concernant les lentilles vertes, là encore, le terroir apporte des nuances. "Selon que le sol est plus ou moins argilo-calcaire, les lentilles auront un goût différent", assure Samuel.

UNE NOUVELLE CASQUETTE : MEUNIER

Le projet était déjà en germe et le premier confinement a avancé le calendrier. Alors que le moulin devait arriver en septembre dernier, le couple a téléphoné à son fournisseur pour savoir s'il était possible d'avancer la livraison... car de leur côté, la demande en farine des particuliers explosait. Ils

ont opté pour un moulin de Bretagne à meule de pierre de type Astrier... le top. "Quand le grain est écrasé, cette meule permet de conserver tous les nutriments. On obtient une farine complète ou semi-complète", explique Nadine. A noter que non seulement, Nadine et Samuel ouvriront leurs portes lors du Printemps à la ferme.

Contact

Les Oliviers de Brassagou
lieu-dit Brassagou, 47270 Saint-Maurin
<https://lesoliviersdebrassagou.fr>
Tél : 06 82 20 58 61
Pain (et autres) uniquement sur commande jusqu'au mercredi avant 17h.



Agriculteur et vétérinaire

Vincent Bissières a commencé sa nouvelle vie. Après huit ans d'exercice en tant que vétérinaire en "rurale", il s'est installé sur l'exploitation familiale pour assouvir sa passion de l'élevage.

Après avoir passé tant de temps auprès des éleveurs, il a fini par en devenir un ! Vincent Bissières a exercé comme vétérinaire en milieu rural pendant huit ans. Début 2020, il a débuté les démarches pour s'installer sur l'exploitation familiale de polyculture-élevage située à Dondas, dans la vallée de la Gandaille, au cœur du pays de Serres. Le projet de reconversion s'est dessiné avec le départ à la retraite de son père. "Plus jeune, je voulais être soit vétérinaire, soit éleveur. Mes parents ne m'ont pas poussé à reprendre l'exploitation, ils m'ont toujours encouragé à faire ce qui me plaisait avant tout", évoque le trentenaire. Il choisit finalement le métier de vétérinaire, en "rurale" bien sûr. Une

fois diplômé, il travaille en Normandie, puis en Bourgogne dans le Charolais, et enfin il passe quatre ans dans l'Aveyron. En 2016, il se rapproche de ses attaches familiales en exerçant autour de Valence d'Agen. "Je suis très heureux d'avoir découvert de nouvelles choses et d'autres régions à travers mon métier. J'ai beaucoup aimé être au contact des éleveurs, j'ai gardé de très bons contacts avec beaucoup d'entre eux", confie-t-il.

GARDER LE CONTACT

La transition vers le métier d'agriculteur s'est faite progressivement. Les échanges ont été nombreux avec Aurore Escurier, conseillère élevage à la Chambre d'agri-

culture 47. S'il est officiellement installé en GAEC avec sa mère depuis janvier 2021, Vincent Bissières conserve une petite activité de vétérinaire. Il remplace son collègue pendant ses jours de repos, ses congés et pendant la période de prophylaxie l'hiver. "Ça se combine bien avec les périodes d'activité sur l'exploitation, apprécie le nouvel agriculteur. Au printemps, je ne suis quasiment pas au cabinet. Mon activité de vétérinaire me permet de garder le contact avec d'autres éleveurs. C'est important, surtout ici, où l'élevage est un peu moins développé que dans d'autres régions." La partie élevage de la ferme de Cazelles comporte un troupeau d'une quarantaine de Blondes d'Aquitaine, ainsi qu'une dizaine de Montbéliardes ou Normandes qui per-

VINCENT BISSIÈRES

- ▶ 33 ans
- ▶ 2012 : Diplômé de l'Ecole vétérinaire de Toulouse
- ▶ 2012-2016 : vétérinaire rural dans l'Aveyron
- ▶ 2016-2020 : vétérinaire en "rurale" à Valence d'Agen
- ▶ 2020-2021 : installation sur l'exploitation familiale de polyculture-élevage, poursuite de l'activité vétérinaire à temps partiel

L'EQUILIBRE ENTRE LES CULTURES ET L'ÉLEVAGE

Pour ce qui est des cultures, la famille Bissières produit du blé destiné à la meunerie, du méteil (mélange d'orge et de pois) pour l'alimentation des vaches, du soja, du tournesol, du lin... "On reste ouvert à de nouvelles cultures pour de nouveaux débouchés. Par exemple, nous produisons aussi des lentilles corail et des pois chiches, détaille Vincent Bissières. On cherche le bon équilibre entre la partie culture et la partie élevage. Elles se complètent mutuellement." Depuis quatre ans, toute l'exploitation est passée en bio. "Mes parents étaient dans une logique de diminution des produits phytosanitaires. Ils étaient arrivés au bout de ce qu'ils pensaient pouvoir faire en conventionnel,

mettent de compléter l'apport en lait des veaux sous la mère. Ceux-ci sont élevés exclusivement au pis. La commercialisation se fait en vente directe à la ferme, uniquement sur commande, et dans un magasin de producteurs.

poursuit le producteur. On arrive aujourd'hui à être autonome sur le fourrage, la problématique la plus importante en bio." Tout récemment, la ferme de Cazelles a intégré le réseau Bienvenue à la Ferme, et s'apprête à faire le Printemps à la ferme au mois de mai. "C'est une nouvelle expérience, indique Vincent Bissières. Si on n'explique pas aux gens ce qu'on fait, ils ne peuvent pas deviner, il faut prendre du temps pour ça." Il participera au Printemps à la ferme le week-end du 29 et 30 mai.

Contact

Ferme de Cazelles
Cazelles, 47470 Dondas
Viande de veau et de bœuf en vente à la ferme sur commande
06 83 41 52 54 ou 05 53 95 32 41
jean-louis.bissieres@wanadoo.fr



La plus large gamme de SUV électrifiés.

Parce que le meilleur des choix est d'avoir tous les choix, Hyundai propose la plus large gamme de SUV électrifiés. Nouveau KONA Electric et son autonomie de 660 km en ville⁽¹⁾, TUCSON Hybrid Nouvelle Génération avec son design avant-gardiste ou Nouveau SANTA FE Plug-in, le grand SUV 7 places hybride rechargeable. Découvrez-les chez votre distributeur.



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



Consommations mixtes de la gamme KONA Electric (kWh/100 km): 15,0 - 15,4. Émissions CO₂ (g/km): 0. Consommations mixtes (WLTP) de la gamme Tucson (l/100 km): 5,4-6,7. Émissions CO₂ WLTP (g/km): 127-154. Consommations mixtes SANTA FE Plug-in: en cours d'homologation. Émissions CO₂ WLTP (g/km): 40.

⁽¹⁾ Autonomie pour la version 64 kWh (selon cycle WLTP) : cycle mixte 484 km / cycle urbain 660 km. *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 100 000 km. Détails: hyundai.fr.

Soirée agri'culturelle sur le secteur Agenais/Albret La parole aux communes partenaires



Samedi 29 mai, la commune de Bruch, connue pour ses fêtes médiévales, recevra un autre genre d'animation, une soirée agri'culturelle. Son maire, Alain Lorenzelli en est satisfait :

"Un repas et une pièce de théâtre seront proposés, avec une soirée musicale sur la place du village. Les agriculteurs apporteront leur production. De notre côté, nous sommes habitués à ce genre d'organisation, et nous avons plaisir à le faire. Quand on nous a posé la question pour accueillir une soirée du Printemps à la ferme, nous n'avons pas mis

trois minutes à répondre. C'était oui, pour nous, c'est une évidence. Avant de chercher à respecter de grandes règles européennes, faisons travailler nos agriculteurs qui font une agriculture propre et saine. Nous devons les mettre en avant."

Les agriculteurs sont impliqués dans la vie citoyenne de la cité

"Dans notre commune, un tiers des élus sont des agriculteurs. Pour moi, l'agriculture est une activité économique comme les autres entreprises. 80 % des terres de la commune sont agricoles avec des familles qui travaillent et font travailler ceux qui dépendent de l'agriculture. C'est un monde qui fait vivre notre territoire... Alors c'était évident de répondre oui à une telle manifestation."

“SUR SON EXPLOITATION, ON PEUT AUSSI CULTIVER SA FIBRE COMMERCIALE.”

PROTÉGEZ VOTRE ACTIVITÉ EN CIRCUIT COURT



AGRICULTEURS. INDISPENSABLES AU MONDE.

Développer votre activité en circuits courts ne s'improvise pas, c'est pour ça que Groupama vous accompagne à chaque étape avec :

- Des garanties dommages aux biens et responsabilités civiles essentielles.
- La protection de l'activité de transformation de votre production en cas de contamination accidentelle des produits transformés, stockés ou vendus.
- Des actions de prévention et de sensibilisation aux risques spécifiques (accueil du public, risques sanitaires, etc.).

Pour en savoir plus, rendez-vous sur groupama-agri.fr ou contactez votre conseiller Groupama.

Pour les conditions et limites des garanties et des services présentés, se reporter aux contrats disponibles en agence.

Groupama Assurances Mutuelles, pour le compte des Caisses Régionales d'Assurances Mutuelles Agricoles - Siège social : 8-10 rue d'Astorg 75383 Paris Cedex 08 - 343 115 135 RCS Paris - Entreprises régies par le Code des assurances et soumises à l'Autorité de Contrôle Prudential et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09 - Document et visuel non contractuels - Réf. Com SDB/2021 - Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Agence Marcel, Février 2021.

Le rock rural de Massey Fergusound System



Le groupe de rock Massey Fergusound System, pas encore rangé des voitures, va assurer la soirée à Bruch, le samedi 29 mai, avec sa musique rythmée et ses paroles ciselées. On vous le garantit, y'en a sous le béret et ils roulent à l'électrique !

SOIRÉE AGRI'CULTURELLE
en partenariat avec la municipalité

BRUCH
SAMEDI 29 MAI DE 19H À 23H

- ♦ **PIÈCE DE THÉÂTRE :**
LA CUISINE DES AUTEURS

La Cuisine des Auteurs est un spectacle théâtral et gourmand en cuisine-théâtre conçu et interprété par Jérôme Pouly, sociétaire de la Comédie-Française, une invitation à découvrir les liens entre de grands auteurs de la littérature française et notre patrimoine gastronomique.
- ♦ **GROUPE DE MUSIQUE :**
MASSEY FERGUSOUND SYSTEM

Le groupe Massey Fergusound System est né en 2006, il se compose de six musiciens amateurs lot-et-garonnais. Leurs activités professionnelles étant liées de près ou de loin à l'agriculture (soit dans sont paysans), ils ont choisi de détourner le nom de la célèbre marque de tracteurs Massey Ferguson. Le style de musique qu'ils pratiquent va de la chanson au punk-rock, renommé avec humour «rock rural» d'inspiration.
- ♦ **REPAS DE PRODUCTEURS**

RENSEIGNEMENTS
Chambre d'Agriculture : 05 53 77 85 83

Soirée organisée dans le respect des gestes barrières

Rock, punk, ska, reggae... Le groupe Massey Fergusound System de Saint-Etienne-de-Fougères a repris du service depuis quelques temps autour du chanteur Patrice, du batteur Lole, du bassiste Stephan, du guitariste David, du claviériste Noël et de la trompettiste Jackie. Leur nom donne le ton, l'humour et l'esprit un peu frondeur dans les "tournières" en mode "rock rural" comme ils se définissent. Si Patrice est le dernier agriculteur (arboriculteur et céréalier, bio), tous les membres sont liés à la ruralité et le revendiquent. Ils composent l'essentiel de leur répertoire, et distillent une musique énergique, voire énergisante ! Et après ces périodes de restriction et autres confinements, ils mettront les gaz à fond pour évoquer les RTT (Rallye Tracteur Tondeuse), où ils parlent de la cohabitation plus ou moins fleurie entre locaux et néo-ruraux. Le parolier, Patrice, passe au soc bien acéré tous les sujets qui l'inspirent, trempés à l'encre oui, mais de purin d'orties ! Et puis, un peu d'auto-dérision sur des bérets parfois mal vissés ne peut pas nuire non plus à l'occasion ! "On peut évoquer des sujets sérieux mais les traiter avec légèreté. On accorde de l'importance au texte que l'on transpose sur des musiques enlevées", explique Patrice.

Rendez-vous samedi soir, 29 mai, sur la place de Bruch !
En présence de leur compagnon de route le DJ Don Rico Loco
<https://www.facebook.com/masseyfergusoundsystem/>

TOUTES LES FERMES DU SECTEUR VOUS ACCUEILLENT LE WEEK-END DU 5 AU 6 JUIN

SECTEUR : VAL DE GARONNE CONFLUENT

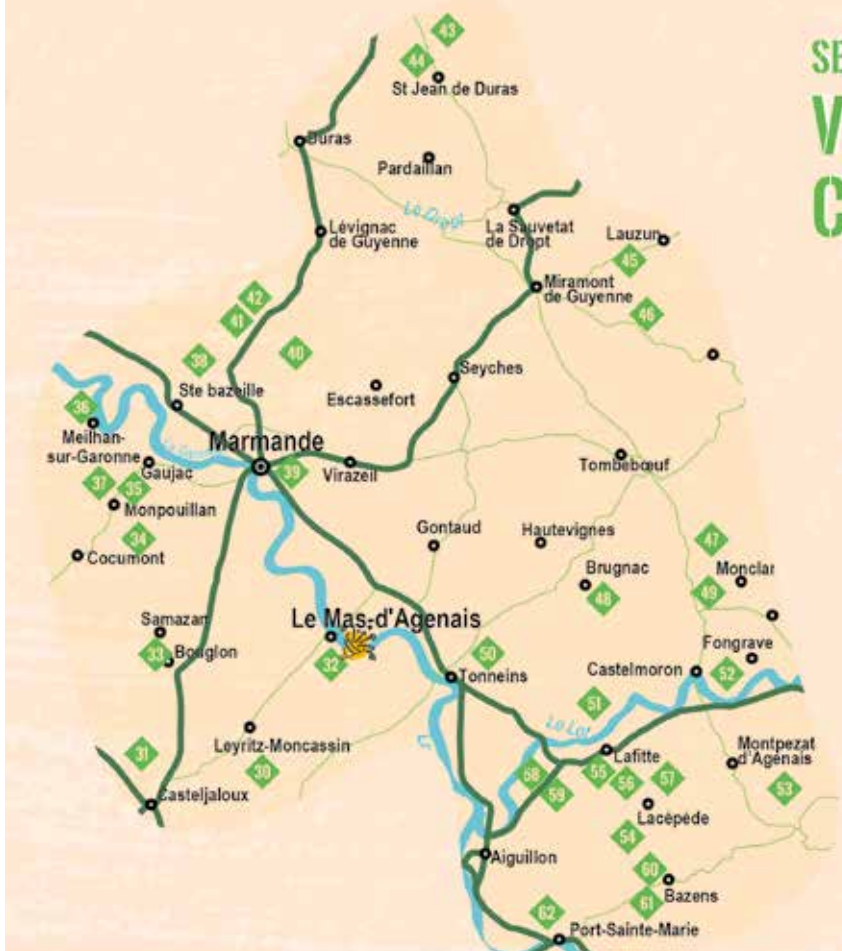
TOUTES LES FERMES PROPOSENT DES VISITES
GUIDÉES EN PLUS DES REPAS ET ANIMATIONS 1



REPAS



ANIMATIONS



36- LES FABULEUX DÉLICÉS

Philippe MIOZZO
Gravessos - 47180 MEILHAN/
GARONNE
06 08 45 03 37

Élevage de Bazadaises, huiles artisanales
Randonnée pédestre le samedi et
dimanche à 14h30 (tout public) le
samedi 5 et dimanche 6 juin visite
de deux fermes n°36 et 37

37- Christian DELEPLANQUE

Les Gravières - 47180 MEILHAN/
GARONNE
06 43 95 08 26

Miel et produits dérivés de la ruche
Goûter. Visite du rucher et de la
miellerie avec une présentation
pédagogique

38- LES VERGERS DE LA BERGERIE

Guillaume TILLOS
La Bergerie - 47180 STE BAZEILLE
06 84 84 23 06

Fruits et légumes
Ouverture en semaine de 9h à 19h

39- LA FERME DE LA CLAVETTE

Thierry ROY
Beyssac - 47200 MARMANDE
06 81 85 91 95

Fruits et jus de fruits
Démonstration, fabrication et pressage
des jus de fruits à partir de 10h30

40- SAFR'EN FLEUR

Corinne FORESTIER
Grand Guillon - 47200 MAUVEZINGUPE
06 76 73 95 28

Safran, légumes bio
Ouverture en semaine du 7 au 11
juin de 14h à 18h

30- CHATEAU MONCASSIN

Vincent DELMOTTE
133 route du lac -
47700 LEYRITZ-MONCASSIN
06 85 21 03 93

Vin AOP Buzet

Exposition, ouverture en semaine
du 7 au 11 juin de 14h à 18h

31- LES VIVAGES DE POUSSIGNAC

Patrick GAUBANT
571 chemin du Prince -
47700 POUSSIGNAC
06 45 09 32 87

Plantes et fleurs

Atelier repotage le samedi et
dimanche à 11h et à 16h. Ouverture en
semaine tous les jours de 15h à 19h

32- DU JARDIN À VOTRE ASSIETTE

Daniel et Annie DE ZORZI
Saumathé - 47430 MAS DAGENAI
06 77 81 78 55

Fraises et légumes de saison

Goûter. Ouverture en semaine du mardi
au vendredi, 9h à 12h et 15h à 19h

33- DOMAINE DE MALESCOT

Manon CHARLE
Malescot - 47250 BOUGLON
06 33 07 92 71

Miels, huiles, graines

Ouverture en semaine : du lundi
au vendredi de 10h à 17h

34- FERME DU MONT DES COUCOUS

Yolande GRESIAK
Vigneron - 47250 COCUMONT
06 32 71 34 25

Agneaux et raisins de table

Démonstration de chiens de troupeau

35- ORCHID'S GARDEN

Hugues LE HOUELLEUR
246 chemin les canons
47200 MONTPOUILLAN
06 81 31 89 52

Orchidées

41- CLOS CAVENAC

Emmanuelle PIOVESAN
Cavenac - 47180 CASTELNAU/
GUIPIE
06 45 80 43 23
Vins AOP Côtes du Marmandais

42- LA CHÈVRERIE DES SOURCES

Sylvie DUSSENTY
Le Bourg, Chemin de Ronde -
47180 CASTELNAU/GUIPIE
06 19 92 68 49
Fromages de chèvre

43- LA FERME DU MARTY

Christelle JEAN-PIERRE
Marty - 47120 LOUBES-BERNAC
06 65 65 47 90
Maraîchage et élevage de volaille
Déjeuner (uniquement le samedi
midi). Ouverture en semaine du 7
au 11 juin de 9h à 18h

44- DOMAINE DE LAPLACE

Marianne et Jean-Luc CARMELLI
Laplace - 47120 ST-JEAN-DE-DURAS
06 88 75 02 13
Vins AOP Côtes de Duras et boeuf Blonde
d'Aquitaine
Démonstration culinaire et
dégustation de nos vins AOP
Côtes de Duras de 11h30 à 14h30
(sur réservation)

45- GAEC DE L'OISONNIERE

Olivier et Juliette DEMARET
450 route de St Laurent
47410 BOURGOUGNAGUE
06 22 21 84 83
Canards et produits dérivés
Déjeuner samedi midi, dimanche
midi et soir (sur réservation)

46- FERME D'AYSSARD

Jessica HOCHART
Ayssard - 47800 LAPERCHÉ
06 23 50 15 61
Maraîchage
Ouverture le dimanche 6 juin

47- CABICOULX

Johana et Pablo GOLLART - MELIA
Baral - 47260 COULX
06 45 89 50 67
Fromages de chèvre, glaces au lait de chèvre
Petit-déjeuner et goûter. Spectacles
(mime et musique) le dimanche 6
juin à 15h. Ouverture en semaine
tous les jours de 10h à 19h

48- L'ATELIER DU SAFRAN

Bruno MOULINIER
La rale - 47260 BRUGNAC
05 53 83 21 95
Safran et produits dérivés
Petit-déjeuner, déjeuner et goûter.
Atelier ludique autour du safran et
des abeilles et participation d'un
apiculteur local avec sa ruche.
Ouverture en semaine du lundi 31
mai au vendredi 4 juin de 8h30 à
17h30

49- GRATEBIO

Tiphaine LEGLISE
Jaquetendon, 47400 GRATE-
LOUP-SAINT-GAYRAND
06 11 68 39 05
Céréales, lentilles
Collection de tracteurs anciens

50- LES SERRES DE FAZANIS

Lycée Agricole
route de Clairac - 47400 TONNEINS
06 88 51 74 18
Horticulteur et maraîchage
Ouverture en semaine : mardi 1,
jeudi 3 et vendredi 4 juin 9h - 12h
et de 13h30 à 17h30

51- RETOUR AUX SOURCES

Pascal CAPITAN
la Grangette - 47320 CLAIRAC
06 52 90 91 88
Farines et pain au petit épeautre
Démonstration, fabrication de 10h
à 12h et cuisson à 14h

52- FERME DE LA TUILERIE

Jean-François et Céline CHAUVEL
Tuilerie - 47260 FONGRAVE
06 28 51 66 70
Fruits, légumes, pruneaux
Déjeuner et goûter (réservation
souhaitée)

53- UNE ABEILLE À L'ORÉE DU BOIS

Maryline et Alain LAMIRE &
BOUDIE
St Médard - 47360 MONTPEZAT
07 86 49 32 71
Miels, pollen et dérivés

Ouverture en semaine sur RDV
les mardis 2, 9, 16 juin et les ven-
dredis 4, 11, et 18 juin

54- LA MAISON DE LA NOISETTE

Famille DURAND
Bégou - 47360 LACEPEDE
05 53 95 98 29
Noisettes et produits dérivés
Petit-déjeuner et goûter

55- FERME ET MUSÉE DU PRUNEAU

Vanessa GUIJARRO AVRAND
Gabach - 47320 LAFITTE/LOT
05 53 84 00 69
Pruneaux d'Agen et produits dérivés, fraises
Goûter. Ouverture en semaine,
tous les jours 9h - 12h et 14h - 19h

56- LA FERME DE LA BATISSE

Nelly SAUDEL
Lieu dit la Batisse - 47320 LAFITTE/LOT
06 65 67 17 10
Volailles AB et fraises plein champ
Déjeuner. Ouverture en semaine, le
jeudi 3 et vendredi 4 juin de 9h à 18h

57- MAISON DU PRUNEAU

Christine CADREILS
Braunès - 47320 LAFFITE/LOT
06 09 53 10 47
Pruneaux d'Agen et produits dérivés
Déjeuner sur réservation.
Ouverture en semaine, tous les
jours de 14h à 19h

58- LA FERME DES MAGUETTES

Carole QUEMENER
160 route des Coteaux -
47320 BOURRAN
06 88 01 30 08
Fromages de chèvre et produits laitiers
Ouverture samedi et dimanche de
9h à 18h

59- LES SERRES DE MONPLAISIR

Christophe LAJARTHE
Monplaisir - 47320 BOURRAN
06 48 90 87 57
Plantes et fleurs

60- LES TRÉSORS DES COTEAUX

Samuel BIELLE
651 route de Tricaut - 47130 BAZENS
06 32 43 22 48
Raisins de table, pêches, nectarines, prunes,
kiwis, céréales, jus de raisins, vins
Ouverture en semaine, tous les
jours de 9h à 12h et de 14h à 17h30

61- LES VERGERS DE TITOT

Stéphanie CAUTY
Titot - 47130 BAZENS
06 63 19 94 34
Eau de vie, apéritifs, hydrolats
Ouverture en semaine, du 2 au 4, du
8 au 11, du 17 au 18 juin de 11h à 18h
et ouverture le week-end 12/13 juin

62- BRASSERIE NATURAL MYSTICK

Sébastien et Stéphanie
PHILIPPE & BUCAILLE
Bourret - 47130 PORT-STE-MARIE
05 53 47 75 75
Bières artisanales, apéritifs et eau de vie
Vendredi 4 juin, concert à 20h30. Casse-
croûte paysan pendant le concert.

Un changement de vie pour le meilleur

Carole et Alain Quémener ont changé de vie il y a quatre ans, en quittant la région parisienne pour s'installer à Bourran. Ils y ont acheté une ferme où ils élèvent des chèvres et fabriquent des fromages en vente directe.

Il y a cinq ans à peine, Carole et Alain Quémener vivaient en région parisienne. Elle était cadre administrative dans une grosse entreprise de l'agroalimentaire, il travaillait comme responsable de sécurité à la ville de Paris. Depuis, leur quotidien a bien changé ! Vous pouvez aujourd'hui déguster leurs fromages de chèvre sur les marchés d'Aiguillon, Castelmoron, Clairac, Sainte-Livrade, Tonneins et Laffite, ou bien à la ferme des Maguettes à Bourran, qu'ils ont achetée fin 2017. "Nous avons signé le 4 décembre à 10h. Le même jour à 13h, les chèvres arrivaient", raconte Carole Quémener. Le couple de quinquagénaires ne regrette pas un seul instant leur changement de vie radical. "On allait perdre la tête, là-haut ! En ce moment, on se dit tous les jours qu'on a eu raison de franchir le pas", poursuit la chevrrière.

LES 5 ET 6 JUIN POUR LE PRINTEMPS À LA FERME

Alain et Carole ont découvert le métier à travers plusieurs stages dans des chèvres. Mais ils ont aussi testé la transformation du cochon, du canard, la fabrication du pain... "Ce sont les biquettes qui nous ont le plus plu, évoque Carole. La Chambre d'agriculture nous a aidés à construire et calibrer notre projet pour



qu'il soit viable. Nous avons aussi eu le support très précieux des éleveuses qui nous ont vendu nos premières chèvres. Elles nous ont beaucoup appris dans le soin aux animaux et la conduite du troupeau." Ce dernier comporte aujourd'hui une cinquantaine de chèvres, dont une quarantaine sont allaitantes. "C'est notre quatrième saison, témoigne Alain. Mais on est véritablement lancés depuis un an. On a construit notre réseau et trouvé notre clientèle, qu'on a réussi à fidéliser. On tient beaucoup à la proximité, au lien avec les consommateurs. Nos fromages plaisent, on en est très heureux. Depuis début 2021, on est en flux tendu." La ferme des Maguettes participe cette année au Printemps à la ferme. Carole et Alain ont déjà expérimenté ce genre de manifestation lors de l'événement De ferme en ferme en 2019, au cours duquel près de 840 visiteurs sont venus sur la ferme en deux jours ! "Heureuse-

ment, on s'était bien préparés en amont, on était treize personnes pour l'encadrement. Cette année, on a prévu d'être encore plus nombreux", soulignent-ils. Pour rencontrer Carole et Alain, voir les biquettes et apprendre comment sont fabriqués leurs fromages, rendez-vous à la ferme des Maguettes le samedi 5 et dimanche 6 juin pour le Printemps à la ferme, de 9h à 18h !

Contact

La ferme des Maguettes
160 route des coteaux,
Lieu-dit Coussargues, 47320 Bourran
Vente à la ferme du lundi au samedi
entre 15h et 19h
Tél : 05 53 83 11 35 ou 06 88 01 30 08
contact@ferme-des-maguettes.fr
f LaFermeDesMaguettes



La passion ne s'oublie pas

Christelle Jean-Pierre a dû affronter de nombreux obstacles depuis son installation sur la ferme Le Marty, sur la commune de Loubès-Bernac. Mais cette passionnée d'agriculture n'a pas baissé les bras et ouvrira son exploitation au public.

Plus d'un aurait jeté l'éponge... Pas Christelle Jean-Pierre qui a enfin pu renouer avec sa vocation première ! Elle a toujours voulu être agricultrice. Pour preuve, elle est titulaire d'un BTS en élevage de lapin. Mais la vie l'a menée vers un autre sillon... et finalement ramenée vers la terre. Elle a quitté la Charente-Maritime pour s'installer à Loubès-Bernac en mai 2019 où, petit à petit, elle construit son projet. "Mes parents ne sont pas agriculteurs, mais j'ai toujours eu dans l'idée de m'installer. C'est pour ça que j'ai fait des études agricoles. Après dix ans de bureau, c'est fait !" Elle cultive des légumes sur un hectare (en culture raisonnée) et élève poulets, pintades, canettes et lapins. Christelle a affronté toutes les galères imaginables : terrain inondé et perte de 100 % de sa récolte de légumes, maladie des lapins (animal très fragile) et perte du cheptel suivi d'un vide sanitaire, un camion

qui lâche... Elle a tenu bon et trouvé sur son chemin des âmes généreuses, sans oublier le soutien de ses parents. Une cagnotte sur internet lui a permis de financer un nouveau véhicule pour faire les marchés (et des donneurs, souvent des clients n'ont pas toujours demandé de contrepartie), deux dames lui ont donné des lapines pleines pour relancer son cheptel.

ALLER DE L'AVANT

Ces aléas n'empêchent pas d'avoir des projets. Dans les prochains mois, Christelle devrait monter une serre pour proposer à sa clientèle des légumes plus tôt et plus tard dans la saison. De la même façon, un dossier de serre photovoltaïque est à l'étude.

"Le Printemps à la ferme sera l'occasion d'attirer du monde, de me faire connaître. Les visiteurs pourront aussi voir le parc à volailles, tout en respec-

tant les consignes sanitaires. Je leur expliquerai ce qu'est la biosécurité, les gens ne le comprennent pas toujours, mais nous devons faire les choses avec de nombreuses précautions, surtout pour les lapins." Et puis, le Printemps à la ferme est aussi le moyen de faire connaissance avec ses voisins agriculteurs et susciter des projets communs. Ainsi, Christelle a découvert qu'une voisine, en élevage bovin, était aussi de la fête... Elles ont échangé et aujourd'hui, chacune vend les produits de l'autre.

Contact

La Ferme du Marty
Lieu-dit Le marty, 47120 Loubès-Bernac
Mail : lafermedumarty@sfr.fr
Tél : 06 65 65 47 90
Vente directe du lundi au samedi de
8h30 à 12h30

Soirée agri'culturelle sur le secteur Val de Garonne/Confluent La parole aux communes partenaires

Samedi 5 juin, la commune du Mas-d'Agenais sera le théâtre d'une soirée agri'culturelle. Benoît Nunes, adjoint à la mairie, est ravi de participer à cette première édition.

"C'est intéressant pour notre village pour développer son attractivité. Nous réfléchissons à la mise en place de week-ends festifs et culturels pour promouvoir notre beau village. Le Printemps à la ferme va nous mettre le pied à l'étrier."

Ce Printemps à la ferme est aussi l'occasion de mettre en avant les

agriculteurs, une profession qu'exerce Benoît Nunes :

"Avec la crise sanitaire, tout le monde a pris conscience que c'est l'agriculture qui permettait de remplir les frigos. J'aime l'idée qu'on valorise nos produits, tous les types de productions, de l'éleveur au céréalier. Chez nous, de village en village, c'est une zone agricole en permanence. Dans ce département, sans agriculture, ce sont 50% des gens qui ne travaillent plus. Comme disait mon grand-père, "quand l'agriculture va, tout va". L'agriculture doit être portée en haut de l'affiche. Et quand l'agriculture sera au centre, ce jour-là, les gens aimeront leurs agriculteurs."



Visite guidée

Jean-Marie Richon racontera l'histoire du Mas-d'Agenais, des Romains à nos jours, du petit au grand patrimoine, samedi 5 juin.

Habillé pour l'occasion, sabots de bois aux pieds, Jean-Marie Richon, donnera la cadence d'une visite du Mas-d'Agenais, de rues en ruelles. Cette déambulation savante du raconteur de pays mêlera les anecdotes et la grande Histoire qui se côtoient dans la cité, des Romains à nos jours. D'une ruelle avec un réverbère aux vestiges d'un château où a séjourné Henri IV, la visite passera aussi par la halle aux blés, sans négliger la Collégiale où Jean-Marie Richon dira la légende de Saint-Vincent. De la découverte du petit patrimoine au plus imposant, chaque pierre est digne de son histoire. Laissez-vous mener par ce raconteur de pays qui exerce cette activité depuis une dizaine d'années. Il a plus d'une corde à son arc et pourra vous montrer les étoiles ou décrypter les plantes, ou revêtir le costume de l'instituteur d'autrefois. Et pourquoi pas écouter l'histoire de la navigation sur Garonne ou le canal...



SOIRÉE AGRI'CULTURELLE
en partenariat avec la municipalité

LE MAS D'AGENAIS

SAMEDI 5 JUIN DE 19H À 23H

- **VISITE DU MAS D'AGENAIS**
A la découverte de l'histoire passionnante et du riche patrimoine du Mas-d'Agenais, par le raconteur de pays Jean-Marie Richon.
- **GROUPE DE MUSIQUE :**
WAT
WAT est un trio composé de guitares, voix et percussions. Leur aventure musicale commença à commencer l'été 2012 dans la rue, sur les marchés, par des reprises endiablées de grands classiques du blues et du rock. Petit à petit, les compositions se sont faites plus nombreuses, entremêlant les influences blues, reggae, rock, jazz et les musiques du monde, le tout sur des textes d'inspiration libertaire, surtout en anglais mais aussi parfois en français. Le résultat, c'est une musique chaude et intimiste qui, à travers la voix alto de Winny, les lignes mélodiques d'Armand et les rythmes boisés de Tibo, fait résonner avec simplicité des émotions enfouies au plus profond de nous.
- **REPAS DE PRODUCTEURS**

RENSEIGNEMENTS
Chambre d'Agriculture : 05 53 77 83 83

Soirée organisée dans le respect des gestes barrières

PAROLES DE PARTENAIRES

Accès au foncier dans le cadre de l'installation : Bruno TARDIEU, Président de la Caisse Régionale du Crédit Agricole Centre Ouest et Patrice GENTIÉ, Président de la Caisse Régionale du Crédit Agricole d'Aquitaine.

Le 11 Janvier dernier, les Présidents des 7 Caisses Régionales de Crédit Agricole présentes sur le territoire de la Région Nouvelle Aquitaine signaient avec le Président de la SAFER Nouvelle Aquitaine, une convention de partenariat autour du **PORTAGE FONCIER**. Deux des Présidents de la Banque Coopérative réagissent sur la question de l'installation et son corollaire, l'accès au foncier.



Bruno Tardieu



Patrice Gentié

Messieurs, dans quel contexte intervient cette signature et quels en sont les enjeux ?

B.T : Il existait déjà des conventions de portage foncier entre nos Caisses Régionales respectives et les SAFER régionales (Aquitaine, Limousin et Poitou Charente), et chacune avait ses particularités. Suite à la fusion des 3 anciennes SAFER régionales en 2019 pour constituer la structure SAFER Nouvelle Aquitaine, il nous a semblé opportun d'harmoniser les outils pour l'ensemble des 12 départements. Plus nous apporterons de lisibilité et de simplicité à cet outil, plus nous aurons des chances qu'il soit connu et utilisé.

P.G : En 2021, 2/3 des exploitants néo aquitains ont 55 ans ou plus. Depuis 2005 il y a eu en Nouvelle Aquitaine 3 420 cessations pour 2 012 installations. Dans un contexte où la notion de souveraineté alimentaire redevient un sujet de préoccupation nationale, le renouvellement des générations constitue un enjeu primordial. L'objectif de cette convention est de conjuguer nos savoir-faire (SAFER/Crédit Agricole) pour mieux accompagner les installations.

Pouvez-vous nous détailler le fonctionnement du portage foncier ?

P.G : Le portage foncier est un système innovant d'acquisition progressive mis en place en partenariat avec la Région, les coopératives la SAFER et le Crédit Agricole. Le portage permet de différer dans le temps l'investissement sur le foncier et ainsi d'alléger l'endettement du Jeune Agriculteur au moment de l'installation et durant les années qui suivent.

B.T : En détail, dans le cadre d'un projet de vente identifié, le candidat à l'installation souhaitant bénéficier de ce dispositif, élabore son projet d'installation et adresse ce projet à la SAFER pour agrément et au Crédit Agricole pour étude de faisabilité économique de l'installation. Conjointement, SAFER et Crédit Agricole jugeront de l'opportunité de la mise en œuvre du dispositif pour le porteur de projet au regard de son plan d'entreprise ou de son équivalent si l'installation est non aidée, ainsi que de ses compétences et de son expérience.

Si accord, la SAFER fera l'acquisition du foncier qu'elle louera au Jeune Agriculteur durant la durée du portage. A l'issue de la période de portage, le porteur de projet fera l'acquisition du foncier auprès de la SAFER.

Y-a-t-il des limites à ce dispositif ?

P.G : Les biens proposés en stock concernent uniquement du foncier non bâti et des plantations (vigne, arboriculture). La durée initiale du portage est de 5 ans, éventuellement renouvelable jusqu'à 5 années supplémentaires au

maximum. Le dispositif est accessible aux nouveaux installés, que ce soit dans le cadre familial ou hors familial, s'installant obligatoirement avec la Dotation Jeune Agriculteur ou le prêt d'honneur jusqu'à un âge de 45 ans maximum au moment de la mise en œuvre du portage.

B.T : Le bénéficiaire de ce dispositif paiera annuellement à la SAFER, un acompte d'environ 2 % du prix d'acquisition. Ces sommes versées par le nouvel installé, participeront à son autofinancement lors de l'achat du foncier en fin de période de portage. Le montant maximal du foncier acquis au travers de ce dispositif est plafonné à 200 000 €/dossier. Ce plafond est porté jusqu'à 300 000 € pour certaines cultures pérennes (vigne et arboriculture).

Quel est le rôle du Crédit Agricole dans ce dispositif ?

B.T : Le Crédit Agricole accorde une ligne de trésorerie à la SAFER Nouvelle Aquitaine pour qu'elle puisse acheter le foncier. Une garantie bancaire sera fournie par le Crédit Agricole à la SAFER, après validation du dispositif de portage et de l'attribution du foncier au bénéficiaire du Jeune Agriculteur qui s'installe. En effet, en cas d'impossibilité d'acquisition par le porteur de projet au terme des 5 ans ou du délai supplémentaire, la SAFER mettra le foncier en vente. La caution bancaire couvrira la dépréciation éventuelle entre le prix d'achat initial par la SAFER et le prix de rétrocession.

P.G : Cette caution bancaire délivrée par nos Caisses Régionales couvre également l'éventuel impayé d'un loyer du JA vis à vis de la SAFER. Plus généralement, notre rôle est aussi de promouvoir cette convention notamment auprès des agriculteurs néotants et des porteurs de projet. Nous soutenons vraiment ce dispositif qui est novateur et qui présente un réel intérêt pour des jeunes qui ne pourraient pas s'installer sans cette aide.

Quels sont les autres partenaires de ce dispositif ?

B.T : Le Crédit Agricole et la SAFER ont été à l'origine des conventions régionales et une convention cadre nationale avait d'ailleurs été établie entre la FNSAFER et Crédit Agricole SA. Plus localement, nous avons eu besoin du syndicat Jeunes Agriculteurs pour nous aider à réfléchir aux conventions afin de faire coïncider les objectifs de celles-ci aux attentes des porteurs de projets. Nous avons également associé les Chambres d'agriculture départementales qui réalisent les études des projets d'installation. Ce partenariat s'est avéré très efficace puisque le dispositif a bien fonctionné dans les anciennes régions et le nouveau démarre très bien car chaque département fait déjà remonter plusieurs

projets en attente.

P.G : Le Conseil Régional apporte une importante contribution notamment pour prendre en charge les frais du 1^{er} acte notarié pour éviter un surcoût au jeune.

Rappelez-nous les solutions qui sont les vôtres sur ce sujet de l'installation ?

B.T : Depuis 2017, les prêts bonifiés à l'installation n'existent plus. En contrepartie la dotation aux JA a été augmentée. Cela a conduit le Groupe Crédit Agricole à revoir son offre installation. Au Salon de l'Agriculture de Paris 2017, le Groupe Crédit Agricole a signé un partenariat avec le syndicat Jeunes Agriculteurs pour lancer une offre qui s'appelle «l'installation by CA». Cette offre a été déclinée dans les 39 caisses régionales de France. Elle tient compte de tout le contexte qui a changé. Par exemple, on peut préfinancer la dotation aux JA à taux 0 !

P.G : Notre offre Installation By CA a été construite pour lutter contre les aléas, c'était vraiment sa ligne de conduite. Nous partons du principe que lutter contre les aléas est un facteur clé de succès d'un projet d'installation. Quand on fait un prêt d'installation, il bénéficie automatiquement et gratuitement d'options souples. Cela veut dire, qu'à tout moment, le jeune agriculteur peut augmenter ou diminuer le montant de ses remboursements de 50 %, s'il a par exemple un aléa climatique, sanitaire. Par simple mail et gratuitement, il peut rallonger la durée du prêt au maximum de 3 ans. Cette offre colle à la réalité économique des exploitations. Elle s'adresse aux installations aidées et non aidées. Pour lutter contre les aléas elle contient plusieurs solutions d'assurances qui sont accessibles à des tarifs réduits pour favoriser le système assurantiel. Dans l'offre JA il y a, aussi, l'accompagnement possible du jeune pour monter son site internet, pour vendre ses produits sur internet. Et, nous lui mettons aussi à disposition notre offre monétique pour vendre à la ferme, en circuit-court (Site www.jaimemonproducteur.fr).

P.G/B.T : Pour toutes les caisses de Crédit Agricole de Nouvelle Aquitaine, la priorité en agriculture est d'installer. Nous ne devons rater aucun porteur de projet capable de s'installer. Nos discours rejoignent nos actes et cette action de portage foncier pour les jeunes en est un bon exemple.

Bruno Tardieu et Patrice Gentié sont les Présidents des 2 caisses de Crédit Agricoles qui ont coordonné l'action pour faire aboutir cette convention en Nouvelle Aquitaine.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



TOUTES LES FERMES DU SECTEUR VOUS ACCUEILLENT LE WEEK-END DU 12 AU 13 JUIN

SECTEUR :

4 CANTONS VALLÉE DU LOT



TOUTES LES FERMES PROPOSENT DES VISITES GUIDÉES EN PLUS DES REPAS ET ANIMATIONS !



REPAS



ANIMATIONS

63- FERME DE JEAN MAROUTY

Marc VINCENT
Jean Marouty - 47290 CANCON
06 78 71 83 37

Élevage vaches Highland Cattle et moutons
Solognots

Promenade à poney dans les
Highlands

64- LA BERGERIE DE BEAUGAS

Julien CHAUDRUC
Marcus - 47290 BEAUGAS
06 22 30 87 89

Fromage de brebis

65- SCEA CAMPMAS

Philippe CAMPMAS
Monplaisir - 47300 LE LEDAT
06 80 61 12 04

Élevage Blondes d'Aquitaine, pruneaux, céréales

66- LA FERME DU LYCÉE AGRICOLE

route de Casseneuil - 47110
SAINTE-LIVRADE-SUR-LOT
05 53 40 47 10

Maraîchage, arboriculture, houblon, céréales,
jus de fruits

Ouverture en semaine : 7, 8, 10 et
11 juin de 9h à 12h et de 14h à 17h

67- LE PANIER DE LALANDETTE

Stéphane GAY
Lalandette - SAINTE-LIVRADE-
SUR-LOT
06 29 19 17 69

Légumes et fraises

Ouverture en semaine : 10 et 11
juin de 10h à 12h et de 14h à 18h

68- PATURE NATURE

Karin GALL
500 chemin de Tourral
47300 SAINTE-COLOMBE-DE-
VILLENEUVE
06 82 53 02 60

Élevage de chèvres Angora pour le mohair
Ouverture en semaine : du 1 au
11 juin et du 15 au 18 juin de 15h
à 18h

69- LE MUSÉE DU FOIE GRAS

FERME DE SOULEILLES
Yves et Geneviève BOISSIERE
Souleilles - 47140 FRESPECH
05 53 41 23 24

Élevage, gavage, transformation de canards
gras

Déjeuner

70- DOMAINE CÔTES DES OLIVIERS

Marie-Claude RICHARTE
les Oliviers - 47140 AURADOU
05 53 41 28 59

Vins IGP Agenais, pruneaux d'Agen et noix

71- LES DÉLICIES DE CANTEGREL

Daniel et Joël SIMONET
Lasalsesex - 47370 TOURNON-
D'AGENAIS
06 48 02 58 65

Truffles, miels et produits dérivés

72- Guillaume ANNIBAL

Lancement - 47370 THEZAC
05 53 41 17 02

Viande bovine, race Blonde d'Aquitaine
(veau, jeune bovin, vache, boeuf)

Déjeuner. Ouverture en semaine :
jeudi 10 juin de 14h à 18h

73- DOMAINE LANCEMENT

Sandrine ANNIBAL
Lancement - 47370 THEZAC
05 53 41 17 02

Vins bio IGP Thézac Perricard

Visite des chais, petite rando de
3 km. Ouverture en semaine :
10h à 18h du lundi au vendredi

74- DOMAINE DE LIONS

Yannick MONTEL
Lions - 47370 THEZAC
06 80 01 29 74

Vins IGP Pézac Pericard et vache Blonde
d'Aquitaine
Déjeuner

75- EARL DE LAGRESE

Francis GOUL
Lagrèze - 47370 THEZAC
06 85 65 11 29

Pruneaux d'Agen

76- DOMAINE DES GONIES

Mirella et Antonie KODDEN
les Gonies - 46700 MAUROUX
05 65 21 60 74

Viande, pâté, rillettes, confiture, légumes et fruits
Déjeuner et goûter

77- FERME DE LA BELLAYGUE

Sophie BELLEAU
« Seguy » 649 route Basse -
47370 SAINT-GEORGES
06 83 03 65 10

Salades, pommes de terre, carottes, fraises,
haricots verts, tomates

78- Thomas GARY

Le Bouyssou - 47370 ST
GEORGES
06 89 29 50 68

Elevage et transformation de canards gras

79- Valentin GOUTOULY

la Rive - 47370 ST GEORGES
06 22 27 78 34

Légumes bio, tabac et céréales

80- LES PAYSIBIO

Jérôme et Lucie POCHOY
115 route de Lapoujade - 47500 ST VITE
06 79 95 32 74

Maraîchage diversifié

Ouverture en semaine :
les mardis et vendredis de 17h à
19h et fermé le dimanche

81- VERVEINE FRAMBOISE ET COMPAGNIE

Christian BOUGES
151 Cote du Pradal
47500 MONSEMPRON-LIBOS
07 72 13 67 86

Plantes à parfum, aromatiques et médicinales
Ouverture en semaine : du 8 au 11
juin de 10h à 12h et de 14h à 18h

82- EARL LES DEUX MONTS

Christophe BOUYE
633 chemin de Sulroc - 47150
MONSEGUR
06 48 00 41 71

Pruneaux, noix, noisettes, amandes et céréales

83- LES SAVEURS DU PLESSIS

Alexandra POUUEYDANETTE
Plessis - 47150 SAINT-AUBIN
06 73 21 68 89

Pruneaux d'Agen, confitures, glaces et sorbets
Goûter. Ouverture en semaine du
31 mai au 4 juin et du 7 au 18 juin.
Boutique : 10h à 12h et 14h à
18h. Visite : 11h et 15h30

84- FERME BIO DE CROZEFOND

Luc, Nicolas et Vincent POZZER
Crozefond - 47150 SAINT-AUBIN
06 95 86 47 71

Elevage de vaches, cochons, fromages, pains,
pâtisseries, huile d'onagre et charcuterie
Déjeuner

85- LA PRUNE MUSICALE

Céline DOUMARES
Monredon - 47150 SAINT-AUBIN
06 22 68 28 51

Céréales en conversion bio, pruneaux d'Agen,
IGP transformation jusqu'à la vente directe
Présentation et animation autour
de matériels agricoles anciens,
rallye nature et découverte de la
prune au pruneau

86- HORIZON DES BASTIDES

Véronique CABANES
Cureau - 47150 SALLES
07 72 38 60 67

Pâtes, farines, pruneaux, lentilles
Travail du sol avec un boeuf.
Ouverture en semaine : jeudi 10
et mardi 15 juin de 10h à 17h

87- DOMAINE RHODES HAUTES

Patrick CROZAT
Rhodes Hautes - 47150 LE
LAUSSOU
06 31 68 42 93

Vins IGP Agenais
Déjeuner et goûter sur
réservation. Démonstration de
fabrication de tourtière par Sophie
Reigne le samedi et dimanche
à 15h. Ouverture en semaine :
du 14 au 18 juin uniquement sur
RDV.

SOIRÉE AGRI' CULTURELLE
en partenariat avec la municipalité

PUJOLS

SAMEDI 12 JUIN DE 19H À 23H

- VISITE AVEC LE GUIDE JANOUILLE
Janouille la Frépouille est un guide-bouffon, fils naturel du Roi Henri IV, selon une légende locale. Il raconte l'histoire du pays à sa manière depuis 1994 : c'est une visite historique, ludique et interactive. Janouille raconte le Moyen âge et la Renaissance accompagné de troubadours et comédiens. Il vous racontera l'histoire de Pujols.
- SPECTACLES DE RUE
Cracheurs de feu, animations médiévales.
- GROUPE DE MUSIQUE
- REPAS DE PRODUCTEURS

RENSEIGNEMENTS
Chambre d'Agriculture : 05 53 77 83 83

Soirée organisée dans le respect des gestes barrières



Ferme 65

Du 47, du pré à l'assiette

Brice Campmas, le fils de Philippe, incarne la 5^e génération de cette famille d'agriculteurs sur la commune de Lédats. Chacun apporte sa pierre à l'édifice. Philippe et sa femme Florence ont lancé une boucherie et Brice devra assurer l'autosuffisance alimentaire des vaches.

C'est une belle saga familiale qu'incarnent les Campmas, à Lédats. Brice est en cours d'installation, après un BTS. Il représente la 5^e génération d'agriculteurs sur cette ferme où son père est en activité, et son grand-père donne toujours un coup de main. L'exploitation agricole illustre bien celles que l'on trouve dans le secteur du Villeneuvois. S'y côtoient un élevage de 250 à 280 bovins (Blondes d'Aquitaine), conduit en semi-extensif sur 150 ha de prairies, une production de 100 ha de céréales et 18 ha de pruniers d'Ente. Tout le troupeau est inscrit au livre généalogique, une garantie des standards de la race. Si une partie des broustards prend la direction de l'Italie, la famille Campmas a choisi de privilégier un autre moyen de vendre sa viande. Ainsi, en juillet 2017, Philippe et sa femme Florence ont investi dans une boucherie

à Casseneuil où on retrouve leur viande, mais aussi du porc, agneau, volaille, charcuterie provenant de "collègues". "On travaille en partenariat avec d'autres agriculteurs. On leur passe commande et on fixe des prix à l'année. On a créé la boucherie car nous avons eu envie de mieux valoriser notre production et d'en faire profiter les consommateurs. Alors on s'est lancés dans la transformation de nos viandes haut de gamme", explique Philippe.

A LA DÉCOUVERTE DE L'ÉLEVAGE

La famille ouvrira les portes de son exploitation pour la première fois au public. "Il y a des différences entre l'élevage en France et à l'étranger. Les reportages télé montrent toujours un modèle industriel ou intensif. Cela ne représente pas la réalité du ter-

rain", regrette Brice. "Ici, les vaches passent 7 à 8 mois au pré. Elles sont essentielles pour entretenir l'espace, elles font partie du paysage. Pourrait-on imaginer la campagne sans vache ? On veut expliquer aux gens comment on élève notre troupeau. En plus de la partie visite, on fera déguster nos viandes, expliquer les différents morceaux. Il y en a pour toutes les bourses. Il y a des bons morceaux dans les bêtes de qualité, à un prix accessible", milite Philippe. Et pour aller encore plus loin, Brice aura pour mission d'atteindre 100 % de l'autosuffisance en protéines concernant l'alimentation des vaches. Si jamais, vous n'êtes pas disponibles les 12 et 13 juin pour le Printemps à la ferme, les bovins de la famille Campmas participeront à la Journée départementale de l'élevage à Gavaudun, le 19 juin.

Contact

Boucherie "Viandes de terroir", ZA du Mayne, "Calonges", 47440 Casseneuil
Ouvverte du mardi au samedi
de 8h à 12h30 et de 15h à 19h
Téléphone : 05 53 71 10 08

Comme une évidence

Valentin Goutouly est installé en maraîchage depuis trois ans. Il est habitué à recevoir du public sur son exploitation puisqu'il vend en direct ses légumes. Grâce au Printemps à la ferme, Valentin souhaite expliquer son travail aux visiteurs.

Valentin Goutouly a repris la moitié de la ferme de ses parents quand il s'est installé il y a trois ans. Plus que les terres, c'est la passion familiale pour l'agriculture qui coule dans ses veines, à l'image du Lot en contrebas de son exploitation. Pourtant, Valentin aurait pu choisir une autre voie avec son bac scientifique en poche. Mais le bureau avait moins de saveur que le grand air à ses yeux. Alors, il ne s'est pas trompé : BTS horticole à Sainte-Livrade-sur-Lot en alternance dans une ferme en maraîchage à Bergerac. Cette expérience correspondait à son projet, de la vente directe de légumes.

Aujourd'hui, sa clientèle vient à la ferme pour s'approvisionner en radis, carotte, chou, salade, pomme de terre, pois, courgette... Il a aussi semé des lentilles pour étoffer sa gamme. Son père a conservé la partie arboriculture avec 26 ha de pruniers et la culture de tomate industrie.

TOUT TRAVAIL MÉRITE SALAIRE...

Valentin a saisi l'opportunité de participer au Printemps à la ferme : "La mani-

festation De ferme en ferme tombait en même temps que la récolte de l'asperge et on n'avait vraiment pas le temps d'organiser des visites. Mais, avec le décalage à mi-juin, on va pouvoir montrer la partie maraîchage." Et Valentin a des messages à faire passer : "On veut expliquer ce qu'est l'agriculture aux gens, qu'on ne peut pas nous demander des tomates en février ! Nous allons leur expliquer ce qu'est la saisonnalité et les sensibiliser sur ce qu'est le bio." Grâce à un exemple simple, la pédagogie opère. "Cette année, j'ai semé des carottes. Mais

les herbes poussent en même temps. J'ai passé 15h pour désherber 50 m², au couteau et à quatre pattes pour identifier les jeunes pousses de carotte et les herbes. Quand on est passionné, on le fait."

UNE ANNÉE BIEN SEGMENTÉE

Le jeune homme a bien organisé son année de travail. Il a choisi de se spécialiser dans les légumes d'automne-hiver pour consacrer son été à la culture du tabac qui représente la moitié de son chiffre d'affaires. Pour autant, le printemps n'est pas la saison des vacances ! C'est le moment de l'asperge qui occupe une grande partie de son temps. Les matinées, six jours sur sept, sont réservées à cette plante, très prisée des gourmets. C'est aussi le moment de la récolte des radis ou des petits pois...



Contact

Le Jardin de Valentin,
Lieu-dit La Rive, 47370 Saint-Georges
Mail : valentin.goutouly@hotmail.com
Tél : 06 22 27 78 34

C'est dans les vieilles serres qu'on fait les meilleurs légumes



STEPHANE GAY

Stéphane Gay a recyclé une vieille serre en potager suspendu et une ancienne grange en magasin pour diversifier ses activités et ses revenus.

"Avec l'ouverture de mon magasin, j'ai eu l'impression de redevenir paysan", déclare Stéphane Gay. Pour ce producteur de concombres et de fraises de Sainte-Livrade-sur-Lot, 2020 marque un tournant. Face au constat d'une baisse de rentabilité de son exploitation et l'envie d'être producteur-vendeur, son idée a été d'adapter sa plus ancienne serre pour diversifier ses productions et les vendre dans un magasin sur son exploitation. Stéphane Gay est ravi de ce changement : "il amène de la diversité dans mon travail et plus de relationnel." Clients et fournisseurs des Paniers de Lalandette lui permettent de retrouver des contacts comme dans ses anciennes

fonctions dans le paramédical, avant son installation. Pour offrir des produits diversifiés toute l'année, il a en effet dû chercher des fournisseurs. "En allant à la rencontre de ces producteurs locaux, je redécouvre mon territoire et je m'y sens plus ancré !"

LA GRANGE S'EST ADAPTÉE EN GAR-DANT SON IDENTITÉ

Pour ouvrir le magasin, il a fallu aménager un lieu. "On n'a pas beaucoup de place mais on en a fait !" Une partie d'une ancienne grange en bord de route a été restaurée pour accueillir les légumes de Stéphane et les fruits de ses voisins, mais aussi des fromages. "Nous voulons sor-

► 2013 : rachat de l'exploitation familiale, soit 10 ha de SAU dont 2,5 de serres verre pour la production de concombres et fraises

► 2020 : transformation de 1500m² de serre pour de la production maraîchère diversifiée en hors-sol et création d'une boutique à la ferme

tir du 100 % fruits et légumes sans pour autant devenir une épicerie. On souhaite proposer des bons produits fermiers les plus locaux possible." Ce magasin, Stéphane a voulu lui donner une identité. "Cette grange a une valeur patrimoniale, elle est aussi le témoin du travail que nous fournissons pour produire ces légumes. J'ai voulu la mettre en valeur." Un des murs du magasin a donc été conservé en pierres et des tomettes ont été posées au sol sur une épaisse isolation. Une identité que ses clients reconnaissent et apprécient en été, car le magasin reste tout



"Cette ouverture de magasin amène de la diversité dans mon travail et plus de relationnel."

le temps frais.

Pour produire ces nouveaux légumes, une serre de 1 500 m², devenue obsolète pour ses principales productions, a été transformée. "Avec le changement climatique, elle était devenue trop chaude en été. Pour l'aérer, les vitres des côtés ont donc été remplacées par des filets anti-insectes et un plastique sur enrouleur." Depuis le printemps dernier, 14 variétés de tomates, des aubergines, des poivrons, des courgettes, des haricots verts, des petits pois, du céleri branche, du fenouil, des salades, des oignons blancs, des fèves, des bettes, des potimarrons, des butternuts et des herbes aromatiques se côtoient dans son jardin suspendu. Les légumes sont en effet produits en hors-

sol. "Nous voulons garder notre savoir-faire en production hors-sol, insiste Stéphane Gay. D'un parce que la production hors-sol permet de diminuer l'utilisation des produits phytosanitaires, de deux car elle apporte un confort de travail au personnel, et de trois car elle permet de produire des fruits et légumes d'une grande qualité visuelle et gustative, comme ils ne se salissent pas et que l'arrosage y est bien maîtrisé."

Cette première année de production a été prometteuse. "Nous avons bénéficié de l'effet Covid lors du premier confinement avec une cinquantaine de clients très réguliers. Ils ont quasiment tous disparu après. Mais depuis, nous nous sommes refait une clientèle attachée à une pro-

duction locale. Tous vivent dans un rayon de 15 km." Le nouveau maraîcher prévoit d'étendre son activité en proposant une vente par internet avec collecte sur l'exploitation ou livraison groupée au sein d'entreprises. "La livraison restera locale. Nous voulons garder notre identité d'entreprise du Grand Villeneuvois." Il ouvrira ses portes lors du Printemps à la ferme, les 12 et 13 juin.

Contact

Les paniers de Lalandette à Sainte-Livrade-sur-Lot sont ouverts du lundi au samedi, de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.

CAP SUR L'AGRICULTURE DURABLE



+X

Vous souhaitez financer vos investissements liés à la transition agroécologique et aux défis climatiques ?

Avec **Agriismat Green**, vous pouvez bénéficier d'un taux préférentiel pour financer l'achat de vos machines agricoles*.

Contactez un conseiller Banque Populaire pour optimiser vos financements.

BANQUE POPULAIRE **+X**

Soirée agri'culturelle sur le secteur 4 Cantons/Vallée du Lot La parole aux communes partenaires



Samedi 12 juin, l'un des plus beaux villages de France, Pujols, sera la troisième commune à recevoir une soirée agri'culturelle. L'adjointe au tourisme, patrimoine et travaux,

Christiane Lafaye-Lambert en est ravie :
"De 19h à 23h, nous aurons des animations médiévales, une visite du village par Janouille, des spectacles de rue, un groupe musical et huit producteurs locaux proposeront une restauration sur place avec leurs produits. Pour nous, le Printemps à la ferme est

une très bonne idée. C'est une vitrine pour tout le monde : le territoire, le village, les producteurs, les artistes locaux... Ce projet a été unanimement adopté. Nous sommes ravis de recevoir cette soirée. Sur le fond, nous sommes toujours prêts si nous estimons qu'une proposition en vaut la peine. Cela nous met dans une très bonne dynamique après cette période. C'est un retour à la vie."

Pujols, un pont entre monde rural et urbain :

"Notre commune est le type même de la ruralité urbaine ou de l'urbanité rurale ! Notre territoire est très étendu, assez disséminé. Nous sommes très attachés à cette ruralité et nous avons encore quelques agriculteurs-éleveurs. C'est très important de conserver le lien avec l'agriculture locale."

SUD MANAGEMENT BUSINESS SCHOOL

Formations de BAC à BAC+5 en Initial ou en Alternance

Campus de l'Agropole d'Agen
Campus de Villeneuve-sur-Lot

BAC : Vendeur Conseiller Commercial (VCC)
BAC Pro Métiers du Commerce et de la Vente

BAC +2 : BTS Gestion de la PME (GPME)
BTS Management Commercial Opérationnel (MCO)
BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRCC)
Manager Commerce (MC)

BAC +3 : École de Gestion et de Commerce (Bachelor EGC)
Responsable de Développement Commercial (RDC)
Responsable Opérationnel Retail (ROR)

BAC +4 : Responsable Ressources Humaines (RRH)
Master 1 Management - DPGA

BAC +5 : Master 2 Administration des Entreprises
MBA Manager Stratégique

BAC +2 : BTS Services Informatiques aux Organisations (SIO)
BTS Gestion de la PME (GPME)

BAC +3 : Responsable de Développement Commercial (RDC spécialisation IT)
Chef de Projet Web et Stratégie Digitale (CPW)

BAC +3 : Commerce et Vente dans les industries Agro-Alimentaires (Licence 3 CVA)

BAC +4 : Responsable Commercial pour l'Agro-Alimentaire (Bachelor RC2A)
Responsable Logistique en Agro-Alimentaire (Bachelor RLOG)

www.sudmanagementbs.fr
Agen : 05 53 48 41 41
Villeneuve-sur-Lot : 05 53 40 10 39

f @ in

Pujols avec Janouille

L'histoire de Pujols sera incarnée par le conteur des bastides, samedi 12 juin.



Samedi 12 juin, Janouille investira la remarquable cité de Pujols lors de la soirée agri'culturelle du Printemps à la ferme. A n'en pas douter, le guide-bouffon, troubadour au besoin, sera dans son élément sur les hauteurs de Pujols pour un retour au Moyen Age, en poussant la frise historique jusqu'à la Renaissance. Il contera l'histoire de Pujols avec la gouaille que beaucoup lui connaissent déjà. Il faut savoir que Janouille a de qui tenir. Il prétend n'être rien de moins que "le Bastard d'Henri IV", selon sa propre légende, qui hante depuis quelques années les bastides du département. Derrière le costume de Janouille, Jean Rocher a accumulé les histoires du monde rural et les légendes du territoire pour mieux les incarner et les transcender.

Ce conteur volubile trouvera sur sa route des compagnons de spectacle tels que des cracheurs de feu pour des animations médiévales.

Raconte-moi mon pays

Le raconteur de pays et président de l'association, Gérard Fillol interviendra à la journée de l'élevage, à Gavaudun, le 19 juin, ainsi que sa comparse Marie-Ange Rumeau, agricultrice.



Gérard Fillol et Marie-Ange Rumeau, raconteurs de pays, seront présents à la Journée de l'élevage de Gavaudun.

Un territoire est comme une mosaïque. Chaque petit élément est différent et l'ensemble dessine le motif qui fait sens. Dans cet univers, le raconteur de pays* est capable de zoomer à l'échelle d'une tesselle, d'en définir la couleur, la forme, la matière et son rôle est d'en transmettre le relief aux personnes qui sont venues l'écouter et discuter avec lui. Comme les autres raconteurs de pays, Gérard Fillol est de cette trempe, il lit dans le paysage, connaît les histoires. "Le raconteur de pays s'intéresse à quelque chose, il aime partager sa curiosité. Le raconteur de pays est quelqu'un qui parle à des amis et leur laisse le temps de réagir. C'est quelqu'un qui prend le temps de parler de quelque chose qui le passionne... donc il parle beaucoup", explique Gérard, non sans autodérision. Une cinquantaine de raconteurs de pays sont actifs en Lot-et-Garonne. Parmi leurs tesselles, on peut aussi bien trouver des édifices patrimoniaux, une cité, une période historique comme le Moyen Age, ou agricole comme le pruneau, culinaire telle la tourtière...

LES HISTOIRES AGRICOLES...

Marie-Ange Rumeau, agricultrice à Ville-
réal et conteuse de pays, et Gérard Fillol
interviendront lors de la journée de l'éle-

vage à Gavaudun, intégrée au Printemps à la ferme. Ils aborderont le thème du développement de l'agriculture dans le Haut-Agenais. Marie-Ange Rumeau, conteuse depuis le début, évoque le patrimoine bâti qu'on trouve dans les fermes et qui avait une utilité. La productrice de noisettes explique le rôle des paysans dans l'entretien du paysage et sensibilise aussi "les visiteurs au fait qu'ils sont responsables de ce qu'ils consomment."

Par ailleurs, il y a bien des choses à explorer sur le sujet agricole dans le département. Par exemple, savez-vous que le lycée agricole de Sainte-Livrade-sur-Lot qui a formé de nombreux jeunes aux techniques agricoles est installé dans un bâtiment de la poudrerie nationale ? Ses alentours en abritent aussi des vestiges. Des bunkers plus ou moins en état, des restes de plateformes dans les champs, des maisons aujourd'hui occupées sont les restes de cette histoire oubliée. Tant d'histoires à découvrir avec l'association des Raconteurs de pays.

* Le terme de "raconteur de pays" a été inventé par les Basques. Ce label est protégé à l'INPI et les Lot-et-Garonnais font partie de l'association.

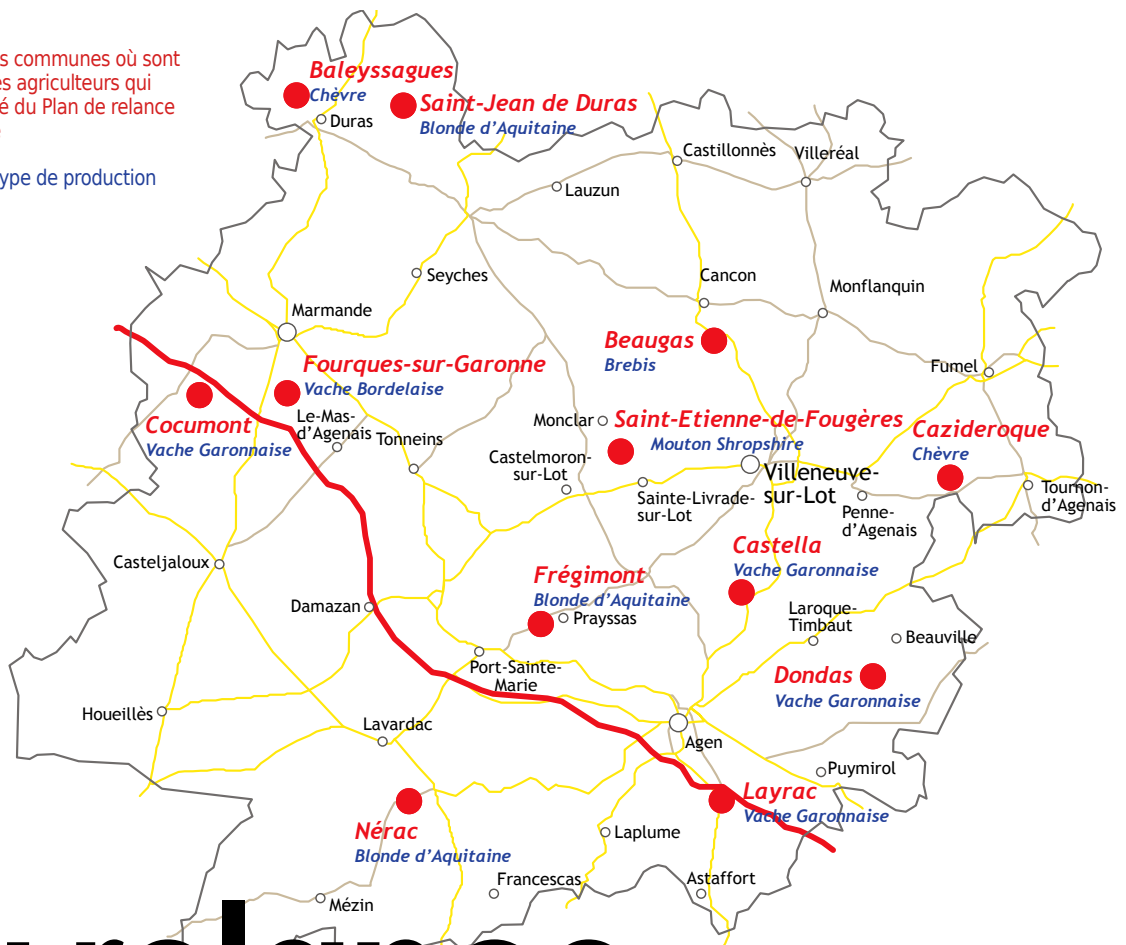
Contact

Association des raconteurs de pays 47
05 53 66 14 14, contact@raconteursdepays47.com
www.raconteursdepays47.com

Enquête - Plan de relance de l'élevage

En rouge, les communes où sont implantés les agriculteurs qui ont bénéficié du Plan de relance de l'élevage

En bleu, le type de production



La relance de L'ÉLEVAGE : ça continue !

Depuis plusieurs numéros, on vous présente les agriculteurs qui ont pu bénéficier du Plan de relance de l'élevage porté par la Chambre d'agriculture. Voici les nouveaux visages qui ont pu acquérir des animaux grâce à cette aide.



La ferme familiale du compagnon d'Anaïs a retrouvé sa vocation d'origine, l'élevage bovin grâce au Plan de relance de la Chambre d'agriculture.

Anaïs Lefève, à Layrac

Rien ne prédestinait Anaïs Lefève à devenir agricultrice. Pourtant, elle le portait en elle comme une évidence. Elle savait depuis toujours que le milieu rural serait son environnement de vie.

Elle rayonne au milieu de son troupeau... Anaïs Lefève, basée sur la commune de Layrac, a pu bénéficier du Plan de relance de l'élevage, porté par la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne. Une initiative qui tombait à pic pour la future éleveuse. Si ses parents n'étaient pas agriculteurs, ceux de son compagnon l'étaient. Le couple réside dans une ancienne ferme dont l'étable était encore opérationnelle... et qui n'attendait que des animaux pour reprendre vie. C'est maintenant chose faite :

"J'ai un bac scientifique, j'ai fait des études de médecine, j'ai vécu en ville... J'ai fait un parcours type pour ne pas me fermer de portes. Mais j'étais à la campagne pendant toutes les vacances. Mon grand-oncle avait des vaches. J'aimais être en milieu rural, c'est comme ça. Il y a des choses qui ne s'expliquent pas. Un jour, j'ai eu un déclic. Il fallait que je fasse ce que j'avais envie, et que je me lance", explique Anaïs. Alors, quand elle a lu l'annonce de la Chambre d'agriculture, elle a monté un dossier pour accueillir des vaches. Avec son compagnon, Denis, l'idée était déjà présente de relancer l'élevage sur la ferme, avec deux vaches. "On a réfléchi, on

s'est demandé si on pouvait l'assumer. Denis m'a dit pourquoi on ne se lancerait pas ? On avait récupéré la ferme familiale pour ça". Mieux que les deux vaches imaginées au début, le couple en a vu arriver neuf avec joie et fait l'acquisition d'un taurillon. "Pour nous, c'est cohérent d'avoir des types Garonnaises. On voulait une vache locale et rustique. On est très contents car ce sont de belles bêtes. Elles sont très sociables. La Chambre d'agriculture a fait une belle sélection et on les remercie. On va les élever à

"L'ÉTABLE L'HIVER ET DEHORS L'ÉTÉ"

l'ancienne, l'étable l'hiver et dehors l'été comme autrefois, avec chacune leur gamelle." Le couple a aménagé les terrains attenants à la ferme qui autrefois avaient été foulés par des vaches. Un retour aux sources pour Anaïs et Denis. Ces bâtiments et ces prés retrouvent aussi leurs fonctions initiales !

L'objectif d'Anaïs sera de maintenir son troupeau autour d'une dizaine de vaches, une quinzaine au grand maximum puisque de toute façon, il n'y a que quinze places dans l'étable. Elle vendra ensuite du veau élevé sous la mère, en boucherie ou à des particuliers, suivant la demande.

Enquête - Plan de relance de l'élevage

Benoît Laborde, Saint-Etienne-de-Fougères

Benoît Laborde s'est installé sur l'exploitation familiale, spécialisée en arboriculture. Mais le jeune homme a toujours estimé qu'une ferme sans animaux manquait d'animation. Alors, il a intégré un troupeau de moutons de la race Shropshire. Parmi ses nombreux avantages, ce mouton ne mange pas l'écorce des arbres... Le candidat idéal pour conforter le projet agricole de Benoît !



Benoît Laborde et Tito, agneau de la race Shropshire, né sur l'exploitation.

On peut parfaitement afficher 20 ans au compteur et avoir tout à fait mûri son projet professionnel. En tout cas, Benoît Laborde est de cette trempe. Installé depuis le 1^{er} janvier 2021, il va reprendre les rênes de l'exploitation familiale puisque son père va bientôt partir à la retraite. La ferme de 50 hectares a toujours été spécialisée en arboriculture, principalement en noyers, auxquels s'ajoutent quelques pruniers et des céréales. Mais le jeune homme entend ouvrir un peu les perspectives de la ferme. Titulaire d'un BTS ACSE (Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole), il n'a pas hésité à partir du département pour quelques temps et a suivi sa scolarité au Pays basque. "Ce sont les brebis laitières qui dominent là-bas. J'ai aussi fait un stage d'un mois et demi au Chili en arboriculture. Il faut aller voir autre chose. C'est important de voir ce qui se fait ailleurs et ramener quelques idées."

Des brebis pour se diversifier

Benoît a constaté qu'une exploitation avec seulement deux cultures, les noyers et les pruniers, présentait trop de risques. Une année moins productive, des prix en berne... "Il fallait trouver d'autres moyens de production. Alors, on va planter des châtaigniers l'hiver prochain, avec de nouvelles variétés comme la Bellefer. Depuis cette année, on produit aussi de l'ail. Dans les quatre prochaines années, on plantera des noyers et des pruniers dont des pruniers de table de variété violine". Benoît a poursuivi son exploration de nouveautés. Ainsi, il a souhaité prendre un virage en faisant venir des brebis sur son exploitation. Il a ainsi présenté son dossier pour bénéficier du Plan de relance de l'élevage, porté par la Chambre d'agriculture. Et il a su convaincre ! "J'ai toujours trouvé qu'une ferme sans animaux manquait de vie et j'ai vu au Pays basque l'élevage des brebis. Dans nos vergers, on a un excellent pâturage, avec du trèfle. On s'est dit que c'était dommage de ne pas le

valoriser. En plus, cela répond à notre objectif de diversification, avec un retour sur investissement rapide. Je remercie la Chambre pour ce formidable coup de pouce." N'est-ce pas un peu risqué de laisser des moutons évoluer dans des vergers ? Certes, à l'exception des Shropshire ! Par hasard, en Nouvelle-Zélande, ceux-ci se sont échappés pour se retrouver dans des vergers... et l'écorce des arbres ne les intéressait pas du tout. Avantage décisif pour l'arboriculteur. Dans des vergers de pommes à cidre en France, quelques spécimens ont déjà fait leur preuve. Parmi les autres avantages de leur présence, "ils apportent de la fumure au sol, c'est de l'or pour les vers de terre. Apparemment, ils auraient un effet sur la tavelure des pommes en piétinant les feuilles. Ils mangeraient aussi les fruits véreux. Reste maintenant à observer ça ici. Par contre, les gens nous regardent mieux depuis qu'on a les moutons, ils nous disent que c'est super. C'est encourageant au quotidien." Le but de Benoît est de garder les agnelles dans un premier temps pour grossir son troupeau, entre 50 et 100 têtes. A terme, les agneaux seront vendus en boucherie ou en direct. Cette race est d'ailleurs réputée pour la qualité de sa viande.



SAMEDI 19 JUIN 2021



Gavaudun

en continu de 9 h à 18 h • Entrée gratuite

Concours fromages fermiers & miels • Concours Bovins • Exposition des animaux de la ferme
Animations • Démonstrations chiens de troupeau • Défilé des animaux • Stands matériels & partenaires

Restauration sur place avec un Marché des Producteurs de Pays®

et clôture du **Printemps à la ferme** avec

à partir de 18 h Bodega Fermière, bandas, DJ, repas de producteurs et
Feux d'artifice à partir de 23 h !

www.ca47.fr • 05 53 77 83 83



Groupama



LOT-ET-GARONNE

Le Département Cœur du Sud-Ouest



Une vie

Denise Glaunez a travaillé toute sa vie la terre. Jusqu'à l'année dernière, elle cultivait encore des légumes sur une surface qui aurait effrayé des bien plus jeunes ! Aujourd'hui, sa petite-fille est à la barre de l'exploitation familiale, sur la commune de Casseneuil, devenue la réputée pépinière Soubiran.

Il suffit de regarder les mains de Denise Glaunez pour comprendre que la terre y a creusé ses sillons une vie durant. A 94 ans, elle n'a renoncé que cette année à cultiver un jardin d'une surface conséquente. Et encore, Denise a tout de même planté de l'ail et trois rangs de fèves, et elle prend grand soin de ses iris, qu'elle désherbe à la sarclouse.

Comme elle le dit, dans son jardin, "il n'y avait pas un pied d'herbe" et sans le recours au désherbant s'il vous plaît.

Denise est née à Saint-Pastour de parents agriculteurs dont les trois propriétés étaient en fermage à des endroits différents. Lorsqu'elle avait un an, ils ont décidé d'acheter la propriété actuelle, devenue la pépinière Soubiran, à Casseneuil. Ce virage a

à la campagne

changé la vie de ses parents qui passaient beaucoup de temps à courir d'un champ à l'autre. Toute la propriété était d'un seul bloc. Mais ce gain de temps n'a pas empêché aux parents de Denise de travailler d'arrache-pied pour rembourser leur prêt, comme on dit aujourd'hui. "On a emprunté et on a travaillé. Le chemin d'accès était impraticable. On a tout comblé avec des pierres des bois de Saint-Pierre-de-Caubel qu'on emmenait avec un tombereau. On a fait un pavage d'un mètre de profondeur."

AU TEMPS DE LA CULTURE DU TABAC

Ses parents cultivaient des tomates, du blé et s'occupaient de vaches pour vendre les veaux élevés sous la mère... 14 vaches ! La vie de Denise est aussi le témoignage d'un siècle qui a vu de nombreuses inventions techniques dont on a peine à se remémorer une vie sans. En 1937, outre que ses parents ont refait la grange pour en faire une étable, ils ont vu arriver l'électricité sur l'exploitation et ils ont acheté une voiture.

A 14 ans, Denise a obtenu sans difficulté son certificat d'études... Mais en pleine guerre, c'était retour à la ferme pour les enfants d'agriculteurs. C'est le regret profond de la nonagénaire : "Je n'ai pas été malheureuse d'être à la terre mais autre chose m'aurait plus. J'aurai voulu continuer mes études. Ce qui m'au-

rait vraiment plu, ça aurait été d'être secrétaire de mairie." Comme tous les agriculteurs, Denise n'a pas ménagé sa peine toute sa vie durant, dès son plus jeune âge. "A 14 ans, je travaillais la terre, je plantais des patates, j'ai semé des légumes, j'ai sarclé pour entretenir la récolte semée. C'est quelque chose d'entretenir les récoltes mais j'aimais bien ça, mieux que de garder les vaches !"

Puis, elle a rencontré son futur mari René à la fête votive de Castelnaud-de-Gratecambe, lui qui était originaire de Saint-Eutrope-de-Born. Les beaux yeux de Denise ont fait leur effet et le couple s'est marié le 30 avril 1949. Lui aussi de famille d'agriculteurs, il a rejoint Denise sur son exploitation puisque son frère aîné avait repris la propriété familiale. Comme leurs aïeux, le couple n'a pas ménagé sa peine. Ils ont produit jusqu'à 30 tonnes de tomates destinées aux conserves. Denise se souvient particulièrement du tabac, dont elle prononce le "c". "On avait 19 000 pieds. C'était le travail de l'été et de l'hiver puisqu'il fallait le trier à ce moment-là. On a abandonné quand on a nous demandé de sulfater."

L'HEURE DE LA RETRAITE

Denise et son mari n'ont pas demandé leur reste quand l'heure de la retraite a

sonné. Arrivés à la soixantaine, ils ont transmis le flambeau à leur fille unique, Sylvie et son mari. "On s'est dit qu'on allait tout leur céder et on serait tranquilles. Bien sûr, on les a aidés. On n'a pas été malheureux, on a eu une belle retraite. J'ai eu la chance de ne jamais être malade durant ma vie, à part une bronchite"... puis elle se remémore dans un second temps : "Et la rougeole aussi quand j'étais gosse pendant la guerre. Je suis restée un peu au lit et c'est passé !"

LA PETITE-FILLE AUX MANETTES

Aujourd'hui, l'exploitation familiale créée par les parents de Denise est aux mains de sa petite-fille, Emmanuelle, tandis que son frère Guillaume a préféré une carrière dans une entreprise d'aéronautique, à Bordeaux. "C'est ma petite-fille qui a lancé la pépinière. Elle est vaillante, elle fait de longues journées, elle conduit un tracteur. Quand on est sérieux, on arrive à beaucoup de choses." Compliment pudique, et admiration aussi pour ces femmes qui concilient vie de famille et travail. Parmi ses cinq arrière-petits-enfants, quatre garçons et une fille, la petite dernière, Denise est confiante : "Il y en a bien un qui prendra la suite. L'aîné aime bien "gratter" la terre. Il faut leur apprendre tout petit", conseille-t-elle.

Oiseaux des champs

Exigences écologiques de la faune sauvage et une agriculture moderne, efficace et rentable sont parfaitement compatibles.

La conservation de la biodiversité est une des préoccupations majeures, en France comme au plan international. Après avoir longtemps privilégié la protection de la nature lorsqu'elle présentait un intérêt exceptionnel, les politiques publiques concernent aujourd'hui largement la biodiversité ordinaire, celle des campagnes et des forêts, et même celle des zones urbaines. Si les champs et les bois font désormais l'objet d'une grande attention, il est parfois surprenant de voir apparaître une certaine radicalité dans les analyses, notamment lorsqu'elles émanent d'instituts scientifiques. L'agriculture moderne aurait transformé les campagnes françaises en déserts pour la biodiversité et la faune sauvage ...

RIEN N'EST PERDU BIEN AU CONTRAIRE !

Ce qui est en cause, c'est la dégradation de la capacité d'accueil des habitats de la faune sauvage inféodée aux agro-écosystèmes. Les parcelles cultivées sont l'habitat d'oiseaux, comme la perdrix ou comme les passereaux, de petits mammifères comme le lièvre ou encore de plantes messicoles comme le coquelicot ou d'autres fleurs sauvages. Et il est avéré que le maillage de haies s'est réduit, que la taille des parcelles a augmenté et qu'elles ne sont plus toujours bordées de fossés et de talus. De fait, une partie de la faune et, dans certains cas, de la flore, ne trouve plus des conditions aussi idéales que par le passé pour se développer dans les champs. En ce sens, il est vrai que ces habitats sont moins en adéquation avec les exigences écologiques de ces espèces sauvages qu'elles pouvaient l'être jusque dans les années 1950.

Pour autant, il faut revenir à la raison dans ce domaine. Tout d'abord, chacun comprendra qu'il est heureux que l'agriculture se soit modernisée pour être efficace et rentable et que personne ne voudra ni ne pourrait travailler dans les conditions de cette époque. Qui voudrait revenir soixante-dix ans en arrière en matière de conditions de travail ? Ensuite, il est certes



Caille des blés.

DOMINIQUE GEST



Lièvre.

DOMINIQUE GEST

utile de surveiller de près l'état des habitats de la faune sauvage mais, surtout, il faut être conscient que sans agriculture, les espèces concernées disparaîtraient ou, au mieux, seraient très rares. Nombre d'entre elles sont inféodées aux paysages agricoles bocagers où les céréales à paille dominant. La présence de maïs, de tournesol, de vigne, de prairie et de vergers apporte une complémentarité d'habitats nécessaire.

Plutôt que jouer les Cassandra, c'est une approche intégrée et partenariale qui a été initiée en Lot-et-Garonne où un programme construit autour du partenariat chasseurs - agriculteurs vise à améliorer la qualité des habitats de la faune sauvage.



DOMINIQUE GEST

Perdrix rouge et Faisan - Deux espèces indicatrices de la qualité des habitats avec le lièvre.

POUR LA CONSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ DE NOS CAMPAGNES

Depuis la fin des années 2000, le GIASC du Villeréalais, groupement réunissant les sociétés communales de chasse locales, met en place un programme visant à agir à la marge des parcelles et des pratiques agricoles, sans incidence économique pour les agriculteurs mais avec un intérêt certain pour la faune sauvage et pour la biodiversité en général. La perdrix rouge ou le lièvre sont des espèces bio-indicatrices de la qualité des habitats pour tout un cortège d'autres espèces, des plus petits passereaux à la tourterelle des bois ou encore la caille des blés. Les écologues les définissent comme "umbrella species", à savoir

des espèces dites "parapluie." Ce qui leur est profitable l'est au large spectre d'espèces sauvages qui ont les mêmes besoins en termes d'habitat et de nourriture.

Ce programme bénéficie du soutien financier du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine, du Conseil départemental de Lot-et-Garonne, de la Fédération départementale des chasseurs, de la Chambre d'agriculture et de Groupama. Le GIASC du villeréalais a reçu le label européen "Wildlife Estates - Territoires de faune sauvage" (European landowners' organization).

LE BORD DE CHAMPS "ZONE DE COMPENSATION ECOLOGIQUE"

Situées à la marge du champs, les actions qui sont conduites dans les bords de champs n'affectent ni la vocation agricole de la parcelle ni sa rentabilité économique. C'est aussi et précisément ce lieu que la plupart des oiseaux choisissent pour établir leur nid, au sol dans le cas de la perdrix ou du faisan, souvent en pied de haie, dans la banquette herbeuse qui la borde. Pour la tourterelle des bois, ce nid sera installé à mi-hauteur, dans la strate arbustive. Plus haut dans les arbres de haut jet, enfin, on observera de nombreux passereaux. C'est aussi dans la haie que l'on rencontrera le hérisson ou l'écureuil.



DOMINIQUE GEST

Bord de champ et faisan.

Chasse La Fédération des Chasseurs communique

C'est aussi dans le bord de champs que les insectes seront nombreux, aussi bien les pollinisateurs que les fleurs sauvages qu'ils butinent mais aussi les insectes dont se nourrissent la plupart des oiseaux. Chez les galliformes de plaine, perdrix et faisan, les poussins se nourrissent quasi exclusivement de ces insectes durant les premières semaines de leur vie. C'est le cas également des nombreux passereaux dont les chants printaniers égayent nos campagnes. C'est aussi la haie et les bandes enherbées qui permettront à la petite faune de ne pas être repérée par l'œil acéré de ses prédateurs ou encore la petite bande de terre laissée nue entre la banquette herbeuse de pied de haie ou la bande enherbée et la céréale.

La haie demande un entretien. La laisser évoluer au fil des années sans rabattre les pousses présenterait à la fois des désavantages agronomiques, parce qu'elle concurrencerait les cultures ou gênerait le passage des engins. Mais l'absence d'entretien serait tout aussi défavorable pour la faune sauvage car la haie finirait par perdre de son attrait. Une haie, pour être utile à la faune sauvage, doit comporter une strate herbeuse au pied, fournie et qui n'est pas fauchée ni broyée pendant les nichées, entre mars et septembre. L'entretien de la haie ne doit pas intervenir non plus pendant cette période pour ne pas mettre en danger les couvées et les nichées de la faune sauvage. Les sociétés de chasse du GIASC du villeréalais, pour encourager la conservation des haies existantes et aider les agriculteurs à en assurer l'entretien, mettront très prochainement à leur disposition un lamier, engin adapté à ce travail.



Lamier

Chaque année, plusieurs kilomètres de haies sont implantés dans les secteurs du département qui en sont dépourvus. Des bandes de ruptures ou beetle banks, en anglais, sont des aménagements qui peuvent pallier cette absence en accueillant la faune sauvage et la chaîne alimentaire qui lui est indispensable. Intervalles entre deux champs, talus ou petits tertres avec végétation arbustive créent un réservoir naturel d'insectes et des zones de nidification sans pour autant gêner le travail du sol ni l'implantation des cultures, presque au même titre que les haies. Les bandes enherbées constituent également des îlots de



Intervalle non cultivée entre deux champs favorable à l'accueil de la faune sauvage.



DOMINIQUE GEST

Perdrix rouge dans un chaume de blé.

conservation faunistique complémentaires favorables au développement de la biodiversité. Elles peuvent être de bons substituts aux haies si la végétation s'y développe suffisamment.

LES INTERCULTURES

L'interculture se situe entre la récolte d'une culture et le semis de la suivante. Les chaumes de céréales à paille présentent un grand intérêt. Leur maintien jusqu'en septembre contribue fortement à améliorer le taux de survie estival de nombreux oiseaux, de la perdrix à la caille des blés, sans oublier de nombreux passereaux mais aussi l'alouette des champs ou encore l'œdicnème criard. La hauteur de fauche des céréales, entre 20 et 30 cm conditionne largement la présence de ces espèces.

Autre interculture, compatible avec le maintien des chaumes, le couvert végétal hivernal. Outre les intérêts agronomiques et même écologiques eu égard au lessivage des sols, ces couverts à base de féveroles, de moutarde ou de vesce sont implantés en été et enfouis juste avant le semis de la culture suivante, au printemps. En évitant de laisser un sol nu en hiver, ils offrent pour la petite faune sédentaire ou migratrice la permanence d'une végétation qui lui permet à la fois de se dissimuler pour ne pas être capturée par un prédateur mais aussi de la nourriture pour les animaux sauvages au moment où les campagnes en sont le plus dépourvues. Aux côtés des blés d'hiver et des colza, ces intercultures sont donc appréciées par l'ensemble de la faune sauvage. Elles sont souvent complétées par un agrainage mis en place par les chasseurs à destination des oiseaux afin que les rigueurs hivernales n'affectent le maintien des populations en bon état de conservation.

CONTACT

Fédération Départementale des Chasseurs de Lot-et-Garonne - Bédouret - 47700 Fargues-sur-Ourbise
Tél. 05 53 89 89 00 - Fax : 05 53 89 89 01 - www.chasseurs47.fr

Visite guidée dans le des agriculteurs

Tous les jours, retrouvez sur la page Facebook de la Chambre d'agriculture, @Agriculture 47, des portraits d'agriculteurs et agricultrices qui maillent le département. Bonnes adresses, découverte du métier... une série qui permet de connaître ceux qui nous nourrissent !

Tournon-d'Agenais Chez Yannick Montel - viticulteur au Domaine de lions et éleveur

"Au moment où les vignes produisent leurs premiers bourgeons, on sait que cette période est tendue pour nous. Les températures sont tombées à -3, -4°C en avril. C'est descendu trop bas, il y a des pertes environ 30 à 40 %. Tout ce qui est ou sera gelé est foutu, la récolte sera bien maigre. C'est la vie des paysans ! C'est comme ça la nature, on n'a pas le choix, il faut avancer quand même."



Clairac Chez Jean Geneste - maraîchage, céréales et semences

"Je me suis installé en 1999 sur l'exploitation familiale. Je cultive des fraises, aubergines, piments et salades que je commercialise via la Scaafel. Je produis également des céréales et des semences. Pour les fraises, au total, j'en embauche une trentaine de saisonniers. On arrive à avoir un noyau dur mais que c'est stressant et compliqué ! L'avenir fait peur, pas pour produire, on sait faire et même très bien, mais pour trouver et garder la main-d'œuvre ! D'ailleurs, j'ai une pensée et remercie mon épouse et mes enfants qui sont toujours là pour moi. C'est vrai, nous paysans, en saison, on ne peut pas leur accorder autant de temps que nous voudrions. Le Covid a peut-être ouvert les yeux pour consommer des fraises françaises car je pense qu'on le mérite. Nous faisons très bien notre travail en France et faisons preuve de bon sens. Je me considère paysan. L'entraide entre nous est pour moi une valeur très précieuse, cela se perdait et cela revient sur le secteur. C'est très important à mes yeux."



Condezaygues Chez Rémy Ferret - arboriculture et maraîchage



"J'ai repris la ferme de Lamothe en 2019. Au départ, je suis venu travailler un été car mes parents connaissaient les anciens exploitants. J'étais maquignon en Chalosse et en discutant, l'idée a germé et je me suis dit pourquoi pas ! La reprise, suivie par la Chambre d'agriculture, s'est faite sur 2 ans, un an de parrainage jusqu'à mon installation. Les anciens exploitants sont partis en juin 2020. J'ai juste monté des serres pour les fraises pour attaquer la saison plus vite. J'ai en tout 60 ha avec des nectarines, prunes, melons... Je cultive également du tabac. Nous rassemblons nos deux structures avec mon père qui est éleveur à Soturac de Blondes d'Aquitaine. Ma mère s'occupe de l'administratif, la vente et de la station de séchage de prunes. Je continue la vente directe à la ferme. C'est une installation réussie !"

Lot-et-Garonne

Monclar d'Agenais

Chez Yvette et Elie Cadiot 71 et 84 ans, "Série Nos anciens"



"Nous étions agriculteurs sur deux exploitations à Lauzun et ici. Mon mari est d'ici et moi de Lauzun. Nous avons des céréales et des Blondes d'Aquitaine, une soixantaine de mères. Mon père avait toujours vécu avec les bêtes et il adorait ça. Il faisait de la sélection. Nous avons donc repris son cheptel et nous élevions des veaux sous la mère, à l'ancienne, à l'attache, ce n'est plus comme ça aujourd'hui. Nous cultivions également des céréales.

Elie allait vendre nos veaux sur le marché à Cancon tous les 15 jours. Il y avait près de 600 veaux. C'était un important marché, les grossistes et les bouchers venaient s'approvisionner là. Le commerce se faisait au plus près des élevages. C'était beau à voir. Ah, c'était la belle époque. A notre retraite, nous sommes restés sur la ferme et ma fille a repris l'exploitation."



Découvrez
tous les
Carnets
de Fanny
sur la page
Facebook
@Agriculture47

Escassefort

Chez Alain et Nicolas Beausoleil –
viticulture et céréales

"Mon fils représente la quatrième génération d'agriculteur. Depuis tout petit, il veut devenir paysan, il est né dedans. Dès l'âge de 18 ans, mécanicien de formation, il est venu travailler de suite avec moi et aujourd'hui je suis content qu'il reprenne. Nous avons 140 ha de céréales, 60 ha de vignes en AOC Côte du Marmandais et une entreprise de travaux viticoles : de la taille au levage. En 1999, il y a eu la crise viticole et j'ai failli tout arracher, mon dossier n'est pas passé. Heureusement... Comme quoi là-haut, on fait bien les choses... Aujourd'hui, Nicolas va reprendre et il me tarde de lui laisser la main, il sera bon. Nous travaillons avec la Cave de Beaupuy, ils sont très dynamiques, il y a une bonne équipe qui communique bien et se bouge. Ils rapprochent les producteurs entre eux."



Casseneuil

Chez Jean-Marc Fedullo – tomates

"J'ai rejoint l'exploitation il y a une vingtaine d'années. Mes parents ont commencé la culture de tomate à Bias en 1999 nous avons tout rapatrié sur ce site. Nous travaillons dans le groupe Rougeline, je suis le Président de Valprim. Nous avons 6 ha de serres dont des serres fermées avec un système de cogénération. Par leur conception, elles permettent de limiter les maladies et ravageurs, on arrive ainsi à produire des tomates sans résidu. La centrale de cogénération permet de fournir de l'électricité et de chauffer les serres. Cette culture en circuit fermé a un faible impact sur l'environnement. Nous cultivons des variétés pratiquement toute l'année. Ce sont des variétés goûteuses et fragiles, la récolte et le tri se font à la main. En pleine saison, nous avons jusqu'à 70 salariés. L'expédition se fait également d'ici. Depuis quelques temps, mon fils Vincent a rejoint l'exploitation. Il a toujours été avec nous. Il est pour le moment chef de culture. Il aime ça. Mon épouse est également dedans et puis mes parents sont toujours là. Ils sont partis de rien et petit à petit, nous avons évolué tout en restant une entreprise familiale."





Vibrez **LOCAL**

TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION

**MANGEZ
VIVEZ
fermier
47**

