

CAMPAGNES

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

47

N°92
Décembre 2020


CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DE LOT-ET-GARONNE

S'ADAPTER

Eradiquer
le frelon
asiatique

DOSSIER

DES NOISETTES MADE IN 47

ENQUÊTE

La relance de
l'ÉLEVAGE : à fond !

Marché des Producteurs de Pays de Noël®

ON SE RÉGALE
du 18 au 21 décembre



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

VOUS NE L'AVEZ PAS ENCORE ?

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



UNIVERSELLE & FLEXIBLE

Au comptant ou à crédit⁽²⁾

En 3 et 5 fois sans frais⁽³⁾ chez

E.Leclerc



**RASSURANTE
& AVANTAGEUSE**



**ÉCONOMIQUE
& PRATIQUE**

*Carte de crédit adossée à un crédit renouvelable⁽⁴⁾

RENSEIGNEMENTS AU POINT CRÉDIT DE VOTRE CENTRE E.LECLERC



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

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

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

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



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

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

E.Leclerc

AGEN
05 53 77 08 08

VILLENEUVE/LOT
05 53 01 58 58

TONNEINS
05 53 79 86 00

MARMANDE
05 53 20 55 00

FUMEL
05 53 40 47 80

CASTELJALOUX
05 53 93 94 41

EDITORIAL

4

EN BREF

4

ACTUALITÉS

Agen : capitale gastronomique de Noël
Fromages et miels : nos médaillés 2020 !
Achetez les produits près de chez vous
avec l'application Mangezvivezfermier47
Vive le cochon en Lot-et-Garonne !

6
8
11
12

DOSSIER

NOISETTE : LE FRUIT À COQUE MADE IN 47

Fabrice Moreau : Mieux que la souris...
Grégory et Muriel Batanero : Une histoire de famille
La Maison de la noisette : Noisette en fête !
Loïc Serres : Le temps de la récolte

14
16
17
18
19

UNE JOURNÉE AVEC

Joël Labat, directeur du marché aux bestiaux

20

S'ADAPTER

Frelon asiatique : en venir à bout

22

BALADE

Les Carnets de Fanny

26

ENQUÊTE

La relance de l'élevage : à fond !
Célia Téoulère, Nérac
Guillaume Paga, Saint-Jean-de-Duras
Audrey Salor, Cazideroque
Cyril Laffargue, Fourques-sur-Garonne
Laëtitia Pavan, Frégimont

29
31
32
33
34
35

IL ÉTAIT UNE FOIS...

La Fromagerie La Lémance,
racontée par Bruno Inquimbert

36

JE M'INSTALLE

Benjamin Cugnière : Jeune vigneron 100% collectif
Fannie Sabatini : Multi-médaillée !

38
40

CHASSE

Les chasses traditionnelles... loin des clichés
Moins d'un quart d'alouettes allouées prises
La palombe, une chasse emblématique

46
48
49

VOS RENDEZ-VOUS

- Liste des producteurs présents
aux Marchés des Producteurs de Pays 44
- Petites annonces 50





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

Respirez notre optimisme

En ces temps troublés où l'on égorge et décapite ;
En ces temps troublés où l'on confine et l'on enterre nos
anciens à la sauvette ;
En ces temps troublés où l'on donne les diplômes sco-
laires dans les paquets de masques ;
Ce *Campagnes 47* se veut résolument optimiste. Il est en-
soleillé par tous ces jeunes et moins jeunes qui, avec en-
thousiasme, embrassent la terre.
Que de sourires dans ce magazine !
Que de portraits de gens heureux, libres, courageux, tra-
vailleurs !
Quel contraste avec nos tristes Sires de Paris.
Quel contraste avec les annonces de BFM TV et de nos
ministres.

Tous ces jeunes et tous les paysans de Lot-et-Garonne
vous invitent à relever la
tête, à respirer à pleins
poumons ce vent d'opti-
misme qui souffle de nos
campagnes.
D'où vient ce vent ? Du fin
fond de nos mémoires et
de notre relation à la mort,

*Que de sourires dans
ce magazine !*
*Que de portraits de gens
heureux, libres,
courageux, travailleurs !*
nous les paysans, nous la côtoyons tous les jours :
Nos animaux que nous menons à l'abattoir ;
Nos prises de risque dans nos travaux ;
Et comme tous nos anciens qui laissent la place. Mais
nous, paysans, savons qu'il faut laisser la place. Qu'il faut
« enterrer » le grain pour qu'il naisse ; Et tuer nos ani-
maux pour manger.
Les citadins ont oublié tout cela. S'ils s'en souvenaient,
« la pandémie » du Covid serait terminée depuis long-
temps !
Bientôt Noël, nous sommes là pour remplir vos tables
de belles et bonnes denrées. Le marché aura lieu à la
Chambre et dans nos fermes. Ils ne peuvent pas nous in-
terdire cela !

En bref

« Printemps à la ferme » : à la découverte du monde agricole & rural

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, les fermes lot-
et-garonnaises accueilleront le public pour assister ou
participer à diverses animations. Du 29 mai au 19 juin
2021, les agriculteurs vous feront vivre un printemps
rayonnant pour découvrir et partager l'agriculture avec
ceux qui la font ! Visites, dégustations, repas, animations
agricoles, 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 Printemps à la Ferme est un événement national qui
fédère des fermes participantes, adhérentes ou pas au
réseau à la marguerite.

Organisée 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.

Plus d'infos sur www.ca47.fr

Tél : 05 53 77 83 49

Page facebook @Vivezmangezfermier47



Campagnes 47 est le magazine de la Chambre d'agriculture 47, réalisé par Publi-
cations Agricoles, 51 rue A. Camus BP 20131 - 47004 Agen.
Tél. 05 53 77 83 70 ISSN 1265-5600 Directeur de publication : Serge Bousquet-
Cassagne, président de la Chambre d'agriculture 47 - Rédactrice en chef : Fanny
Marcati. Coordination de la rédaction : Maude Le Corre. Rédacteurs : Fanny Mar-
cati, Delphine Cordaz. Secrétariat de rédaction et maquette : Delphine Cordaz.
Crédits photos : Chambre d'agriculture, Fédération départementale de chasse
47, Tiffany Massalve, Fanny Marcati, Delphine Cordaz. Publicité : Maryline Be-
soli - Petites annonces : Rania Bouteumera - Impression : Groupelprim (33).
Dépôt légal 2218. N°92 Décembre 2020. Les articles parus dans "Campagnes
47" sous une signature individuelle n'engagent que la responsabilité de leurs
auteurs. Les textes et insertions publicitaires sont publiés sous la responsabilité
de leurs auteurs. La reproduction même partielle des articles parus dans "Cam-
pagnes 47" est interdite sauf accord écrit préalable.

En image

Des vaches sous les panneaux solaires !



Six vaches côtoient les panneaux solaires à Condom. Après quelques hésitations entre les rangs et une reconnaissance de leur territoire, elles se sont bien acclimatées, tantôt à l'ombre sous les panneaux, tantôt dans les couloirs. Les vaches vont très bien... Et les trackeurs aussi ! Une expérimentation conduite conjointement par la Chambre d'agriculture 47 et Reden Solar qui s'avère être une réussite !

En bref

Le recensement agricole aura lieu jusqu'au 30 avril 2021



Le recensement agricole 2020 est lancé depuis le 1^{er} octobre 2020 dans toute la France. Cette opération décennale européenne et obligatoire se déroulera jusqu'en avril 2021. Ce recensement permet d'actualiser les données sur l'agriculture française et fournit une photographie précise et exhaustive du monde agricole et de sa diversité, en France métropolitaine mais aussi dans les départements d'Outre-mer. Il constitue ainsi un socle de référence primordial pour le pilotage des politiques publiques et pour les travaux d'études et de recherche notamment. Le slogan de cette nouvelle campagne est : « chacun de vous compte, on compte sur vous ! ». Aussi, tous les exploitants et exploitantes agricoles sont invités à répondre à ce recensement, qui est une obligation citoyenne. Au total, les données porteront sur environ 450 000 exploitations agricoles. Pour la première fois, une grande partie des exploitants (350 000) est invitée à répondre à un questionnaire via internet sur le site :

www.recensementagricole2020.fr

De la Ferme à l'Assiette

VOLAILLES DE FERME



Ferme de Marauli

PREMIERS SPECIALLY NOËL

Toutes vos volailles en direct du producteur

UNE EXPLOITATION TRADITIONNELLE



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

252 Chemin de Marauli - 47700 Poussignac
05 53 86 22 56 ou 06 81 20 73 57
1ceatfermedemarauli@orange.fr
www.ferme-marauli.fr

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 Equestre
Agrégé Jeunesse, Sports et Loisirs

LOCATION D'ÂNES - DRESSAGE

Agen : capitale gastronomi

Les producteurs de pays de notre département monteront leurs stands sur le parking de la Chambre d'agriculture à Agen pour célébrer la 19^e édition du traditionnel Marché des Producteurs de Pays® de Noël, organisé par la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne. Préparez-vous à faire le plein de bons produits du terroir sur quatre jours puisque le marché continue jusqu'au lundi !

Tous les ans c'est le même rituel : faire ses achats de Noël au Marché des Producteurs de Pays® organisé par la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne. Paniers sous le bras, les habitués parcourent les allées du marché, installé sur le parking de la Chambre d'agriculture à Agen. C'est le marché d'approvisionnement de fin d'année le plus pratique et le plus achalandé de tout le département, à quelques jours de Noël, tous les produits sont présents pour offrir à nos tables de fêtes le meilleur du Lot-et-Garonne.



Cette année, le respect des gestes barrières s'impose mais la convivialité reste la même ! (photo d'archive)

TERROIR ET BONNE HUMEUR

Une cinquantaine de producteurs venus de tout le Lot-et-Garonne, s'installeront pendant quatre jours, les vendredi 18 décembre de 16 h à 19 h, samedi 19 de 9 h à 18 h, dimanche 20 de 9 h à 18 h et lundi 21 décembre de 9 h à 17 h. "C'est bien simple, assure Benjamin Reyt, chargé de la promotion des produits à la Chambre, vous pourrez trouver sur le marché tout pour préparer vos réveillons de Noël : de la truffe du Périgord, du pain

d'épices, des dindes, pintades, oies et chapons, des confitures, des confits de canard, des canards et des foies gras, des fromages de chèvre, du vin et eau-de-vie, du pain, du sanglier et de l'agneau...". La liste est encore longue ! A la veille de Noël et du réveillon, toutes les spécialités gasconnes de nos producteurs vous attendent. Des idées pour réveillonner, des cadeaux pour vos proches... Sans compter sur la générosité et la convivialité



Artisan
&
Paysan

Pour les Fêtes, pensez Noisettes !

Retrouvez-nous sur le marché de Noël
de la Chambre d'Agriculture
d'AGEN !



Boutique
à
la FERME



La Maison de la Noisette
05.53.92.98.29
47360 Lacépède
www.lamaisondelanoisette.com



que de Noël

de nos producteurs qui vous offrent sur un plateau toute la qualité et le savoir-faire agricole de notre département : conseils, recettes et autres confidences pour réussir vos plats de fête. Les artisans du département sont également à l'honneur, leur savoir-faire trouve toujours preneurs pour des petits cadeaux artisanaux et uniques.

QUATRE JOURS POUR ÊTRE AU TOP POUR NOËL !

Depuis 19 ans le Marché des Producteurs de Pays® de Noël de la Chambre d'agriculture offre la garantie de consommer local : "Ici, pas de revendeurs mais des producteurs fermiers de notre département", explique Aurélie Mella, elle-même productrice sur le marché. Chaque année, de nombreux clients viennent

Le Marché des Producteurs de Pays® de Noël se déroulera le vendredi 18 à partir de 16 h et jusqu'à 19 h, le samedi 19 décembre de 9 h à 19 h, le dimanche 20 de 9 h à 18 h et le lundi 21 de 9 h à 18 h. Entrée et parking gratuits.

Nous mettrons en place le protocole sanitaire en vigueur pour vous accueillir en toute sécurité.

acheter sur ce marché les produits du Lot-et-Garonne pour préparer leur repas de fin d'année. Et du reste, pour être les premiers servis, mieux vaut ne pas tarder, car certains produits comme le foie gras sont épuisés dès le deuxième jour, mais n'ayez crainte, les producteurs font du réassort constamment. Avec ce Marché des Producteurs de Pays®, la Chambre d'agriculture sensibilise les Lot-et-Garonnais aux richesses culinaires de leur territoire. Après les Marchés des Producteurs de Pays® de l'été qui séduisent plus de 80 000 personnes durant les mois de juillet et août, le Marché des Producteurs de Pays® de Noël de la Chambre d'agriculture est une occasion unique de retrouver tous les produits que vous avez appréciés, les saveurs authentiques de l'agriculture locale, pour des fêtes de fin d'année placées sous le signe de la bonne chair et du bon goût... en bref de la gourmandise version lot-et-garonnaise ! A vos menus, à vos paniers, pour un réveillon de Noël 100 % terroir.

CONTACT

Service Promotion des Produits et Circuits courts

Tél : 05 53 77 83 49

www.ca47.fr

“VOTRE ÉQUIPE D’EXPERTS AGRICOLE MOBILISÉE POUR VOUS ACCOMPAGNER PENDANT CETTE PÉRIODE PARTICULIÈRE.”



Miramont-de-Guyenne

Lucile NAUDON

Tél. 06 43 49 82 13



Francescas Nérac

Stéphanie GARBAY

Tél. 06 74 97 43 77



Agen

Caroline BONTEMPS

Tél. 06 75 09 39 93



Marmande

Stéphanie SCHIZZEROTTO

Tél. 06 74 97 43 94



Villeneuve-sur-Lot

Carole TANCOGNE

Tél. 06 30 09 92 27



Montayral Villerréal

Jean-Luc BACH

Tél. 06 74 97 43 89



Tonneins Casteljaloux

Fanny AMBROZIO

Tél. 06 72 86 96 48



Agen

Gladys DUPUYS

Tél. 06 74 97 43 80



Responsable d'équipe

Joris AVGALENT

Tél. 06 07 95 00 11



Inspecteur Agricole

Thierry LANUSSE

Tél. 06 31 23 30 75

DANS LE LOT-ET-GARONNE...

Premier assureur de l'agriculture française, Groupama a décidé de soutenir les exploitants agricoles en remboursant 2 mois de cotisation d'assurance tracteurs en 2020.

05 49 28 67 00 Agence Agricole

groupama.fr



Groupama
la vraie vie s'assure ici

Groupama Centre-Atlantique - Caisse de Réassurance Mutuelle Agricole - 1, avenue de Limoges CS 60001 - 79044 Niort Cedex 9 - 381 043 686 RCS Niort - Émetteur de Certificats Mutualistes - Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de contrôle prudentiel et de résolution (ACPR) - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09

Fromages et miels : nos

La Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne a organisé en septembre dernier le Concours départemental de fromages fermiers et miels. Mis en place depuis six ans, ce concours fait la fierté des producteurs et apiculteurs du département et des alentours. Le jury est composé d'un professionnel

fromager, d'un agriculteur, de techniciens, d'un restaurateur et de plusieurs consommateurs. Ils ont jugé la qualité des produits sous la responsabilité d'un ancien expert de l'Institut de l'Elevage. Cette année, des enfants ont participé aux dégustations ! 69 fromages/yaourts et 21 miels ont été présentés.

RÉSULTATS CONCOURS MIELS 2020

MIELLERIE DE CADET, 1711 route de Nouaillac 47300 Sainte-Colombe de Lauzun Tél : 06.70.21.53.61.

Médaille Or/Miel Tournesol/Médaille Or - Miel Châtaigner/
Médaille Or - Miel Toutes fleurs/Médaille Or - Miel Tilleul

EQUI AGE, 22 chemin de Portely 47150 Monflanquin

Tél : 05 53 36 51 37/06 78 58 51 85

Médaille Bronze - Miel Tournesol/Médaille Argent -
Miel de Châtaigner/Médaille Bronze - Sapin ou pin/
Médaille Argent - Miel Toutes fleurs

BORGNIS JOSEPH, Savoie 82190 Saint-Nazaire de Valentane

Tél : 06 49 70 86 22

Médaille Bronze - Miel Tournesol/Médaille Argent - Miel de Colza/
Médaille Or - Miel Châtaigner/Médaille Or - Miel Toutes fleurs

MIELLERIE DU MONT PUJOLS, 8 Rue des Tisserands 47300 Pujols

Tél : 06 74 06 65 61

Médaille Argent - Miel Tournesol/Médaille Argent - Miel Acacia/
Médaille Argent - Miel Châtaigner/Médaille Argent - Fôret/
Médaille Or - Miel toutes fleurs

GOTTE CYRILLE, 5 allée des Seychelles 47510 Foulayronnes

Tél : 06 99 08 83 42

Médaille Or - Miel Toutes fleurs

DELEPLANQUE CHRISTIAN, Les gravières 47180 Meilhan-sur-Garonne

Tél : 06 43 95 08 26.

Médaille Argent - Miel Toutes fleurs

EARL PIQUORETTE, Piquemil 47150 Monflanquin

Tél : 06 26 92 59 26.

Médaille Argent - Miel Toutes fleurs



BÉNÉFICIEZ D'UNE ORGANISATION

DÉDIÉE AU MONDE AGRICOLE.

Vos contacts sur le Lot & Garonne:

Directeur Secteur : Isabelle CARABIN Tél : 06 85 17 93 67**

Directeur Secteur Adjoint : Vincent DUGENY Tél : 07 88 19 27 07**

BANQUE POPULAIRE
OCCITANE 

** Coût d'un appel local ; hors surcoût éventuel selon votre opérateur

Banque Populaire Occitane, société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L512-2 et suivants du Code Monétaire et Financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit. Intermédiaire en assurance inscrit à l'ORIAS sous le numéro 07 022 714. RCS TOULOUSE 560 801 300. Siège social : 33-43 avenue Georges Pompidou à Balma (31130).

médailleurs 2020 !

CONTACT
Chambre d'agriculture 47
Tél : 05 53 77 83 83

MÉDAILLÉS EN FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Lait de vache

GAEC DE LA SEOUNE, Fournie bas 47470 Beauville

Tél : 06 88 37 86 04 / 05 53 95 44 30

Médaille Bronze - yaourt nature/Médaille Argent - Yaourt vanille/

Médaille Argent - yaourt citron

FERME DES 5 VACHES, Jambon 47150 Gavaudun Tél : 06 81 73 78 88.

Médaille Argent - yaourt nature/Médaille Bronze - Faisselle/

Médaille Bronze - petit bouchon (apéricube fermier)

M et Mme LACOMBE SIMON, Truelles 47210 Tourliac

Tél : 05 53 36 05 86 / 06 76 63 09 92

Médaille Bronze - yaourt vanille

EARL DE RICARD BAS, Dazac 47340 St Robert Tél : 06 21 72 31 19.

Médaille Or - yaourt vanille et yaourt brassé fraise/Médaille Argent - yaourt

brassé pêche/Médaille Bronze - yaourt brassé noix de coco/

Jury enfant : médaille Or brassé à la fraise

GAEC DE VIGNE BARADE, Vigne Barade 82190 Lacour de Visa

Tél : 06 88 99 91 94 / 05 63 94 29 48

Médaille Or - fromage tome nature/Médaille Argent - beurre doux non pas-

teurisé/Médaille Or - pâte persillée (bleu) St Julien de la Motte

GAEC DE CROZEFOND, Crozefond 47150 St Aubin Tél : 05 53 36 42 41.

Médaille Argent - fromage tome lait cru ail basilic/Jury enfant : médaille

Bronze Tome de Frénuégrec

SCEA BARRIVIERRA, Goutz 47250 Cocumont Tél : 06 86 45 74 29

Jury enfant : Médaille Argent - crème dessert au chocolat

Lait de Chèvre

LA FERME DE LIRAU, 1576 route de Riocaud 47120 Savignac-de-Duras

Tél : 06 07 59 21 39.

Médaille Bronze - crème caramel/Médaille Bronze - crème vanille

LES FROMAGES DE MARIE, Le petit Couloumé 47600 Moncrabeau.

Tél : 06 95 96 98 83.

Médaille Or - yaourt nature/Médaille argent - crottin frais/

Médaille Bronze - Moncrabeau affiné/Médaille or - Coeur Espelette

LE CHAUDRON MAGIQUE, Perrets 47260 Brugnac Tél : 05 53 88 80 77.

Médaille Bronze - yaourt nature/Médaille Bronze - bûche cendrée/

Médaille Or - type Cabécou huile d'olive romarin

CHEVRERIE DE MONSEGUR, Le pech 47150 Monséguir

Tél : 06 43 52 65 20 / 09 66 40 63 26

Médaille Or - fromage blanc battu/Médaille Bronze - buchette jeune/

Médaille Bronze - cloche/Médaille Argent - type Cabécou/

Médaille Or - buchette affinée

LES FROMAGES DE STEPHANIE, Le Malardeau 47120 Saint-Sernin

Tél : 06 70 12 05 71.

Médaille Or - faisselle/Médaille Bronze - fromage rond de 3 jours/

Médaille Argent - fromage rond cendré

CHEVRERIE LA CLAIRIERE, Guiron 47230 Pompiey Tél : 06 01 11 31 94.

Médaille Argent - faisselle/Médaille Or - fromage blanc/

Médaille Bronze - briquette affinée/Médaille Or - bricamber (camembert)/

Médaille Argent - tome nature/Médaille Argent - tome fénuégrec

EARL CHEVRERIE DES SOURCES 47, chemin de ronde 47180 Castelnaud-sur-Gupie. Tél : 06 19 92 68 49.

Médaille Argent - bûche cendrée affinée/Médaille Or - palet mi affiné/

Médaille Or - chouquette au fénuégrec/Médaille Argent - tome nature

FERME LOU CORNAL, au Cornal 47270 Saint-Pierre-de-Clairac

Tél : 06 28 06 05 92 / 05 53 87 37 28

Médaille Or - palet semi affiné/Médaille Or - tome nature/

Médaille Bronze - feta

Lait de brebis

LA BERGERIE DE BEAGAS, Marcus 47290 Beaugas

Tél : 06 22 30 87 89.

Médaille Or - yaourt nature/Médaille Argent - fromage blanc/

Médaille Argent - lactique affiné

GAEC LE BROUILLET, Maurice bas 47260 Verteuil d'Agenais

Tél : 06 74 09 38 69 / 05 53 88 27 82

Médaille Or - tome nature

Groupement de producteurs 100% bio du Grand Sud-Ouest

Cherche maraîchers plein champ ou sous abri et arboriculteurs bio

Biogaronne vous apporte un soutien :

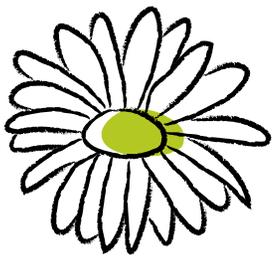
- FINANCIER à l'installation : avances sur cultures, rendez vous à la banque...

- 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 - Fax 05 53 98 33 52 - Port. 06 75 03 33 53 - Mail : biogaronne@wanadoo.fr - www.biogaronne.info
Romas - RD 813 - 47130 Port-Ste-Marie



PRINTEMPS à la ferme

CHEZ NOUS
EN 47

SAVE THE DATE



FERMES OUVERTES

VISITES

TEMPS FORTS AGRI CULTURELS

RENCONTRES PROFESSIONNELLES

SORTIES SCOLAIRES

DU 29 MAI AU 19 JUIN 2021 PRINTEMPS À LA FERME

Participez à notre **événement départemental** et découvrez les fermes agricoles, rencontrez les agricultrices et agriculteurs et goûtez à leurs produits.

3 semaines, 3 week-ends dédiés à l'agriculture et à la ruralité !

Des temps forts et animations près de chez vous, un programme riche et diversifié avec en fil rouge les portes ouvertes sur les fermes chez nous en 47 !

Venez
NOUS VOIR

www.ca47.com

@vivezmangezfermier47



Achetez les produits près de chez vous avec l'application Mangezvivezfermier47

Gâce à l'application "mangezvivezfermier47", achetez un produit, un marché ou une activité touristique à la ferme. Simple et pratique : c'est facile avec la carte. Tous les produits fermiers, livraisons, marchés, drive... en un clic ! Vous avez accès à toutes les infos utiles sur les producteurs et aussi les dernières news du réseau d'agriculteurs lot-et-garonnais via des notifications push. MangezVivezfermier47 favorise le produire local pour manger local !

Caractéristiques de l'application :

- Répertoire plus de 180 producteurs et les marchés des producteurs de pays du Lot-et-Garonne en une seule app. Lorsque vous sélectionnez un producteur, vous voyez toutes les informations le concernant : ses adresses et coordonnées, ses produits et activités qu'il propose, les Marchés des Producteurs de Pays auxquels il participe.
- Informe des news et actualités, événements... grâce à des notifications push

TÉLÉCHARGEZ L'APPLI

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



- Le système de géolocalisation et de navigation permet de vous guider sur nos routes en toute simplicité.

Gratuit et sans PUB !

Télécharger sur l'App Store et Google play

Vous êtes propriétaire foncier et vous recherchez un partenariat gagnant-gagnant ?

Avec plus de 570 MWc en exploitation, REDEN, producteur d'énergie verte, implanté dans le

Lot-et-Garonne, développe, construit et exploite différents types de centrales photovoltaïques.

Avec REDEN, valorisez vos terrains et devenez acteur de la transition énergétique

Serres agricoles photovoltaïques



- Plus de 200ha en exploitation
- Outil agricole validé par la « Meilleur Ouvrier de France » 2019, catégorie Primeur
- Maraîchage/arboriculture/horticulture...

Centrales au sol en agrivoltaïsme



- Friche agricole de minimum 10ha à valoriser
- Partenariats avec les Chambres d'Agriculture du Lot-et-Garonne et du Lot.
- Coactivités agricoles

REDEN -
Siège social France
ZAC des Champs de Lescaze
47310 Roquefort

Contact : contact@reden.solar
+33(0)6 46 76 08 24
<https://reden.solar>



Vive le cochon en Lot-et-Garonne !

Les éleveurs de porcs du département et au delà ont décidé de se fédérer autour d'une association pour échanger et communiquer auprès du grand public.

Rien n'aurait pu entamer la volonté de la quinzaine d'éleveurs de finaliser la création de l'association "Eleveurs de porcs du 47". En octobre dernier, une assemblée générale a permis de confirmer l'acte de naissance de l'association. Le principe est d'accueillir tout le monde. Tous les types de production sont représentés, des éleveurs en bio ou en convention-

nel, des porcs élevés en bâtiment ou en plein air, dans des exploitations de tailles diverses. Pas d'exclusion, au contraire, l'objectif est de pouvoir discuter ensemble de technique, de se donner des conseils, de partager ses expériences. En plus de l'échange d'informations, des séances de formations professionnelles seront organisées pour tous les adhérents.



COMMUNIQUER SUR LA PRODUCTION

Aujourd'hui, consommateurs et producteurs ont besoin de se rapprocher, de parler pour comprendre les attentes de chacun et les problématiques des uns et des autres. L'association souhaite ainsi développer le volet commu-

nication. Les producteurs entendent ainsi se fédérer autour de foires pour tenir des stands en commun et lancer la Fête du cochon. "Eleveurs de porcs du 47" permettra aussi de mettre sur pied des outils de communication communs pour faire connaître les produits de nos fermes.



Pierre Grosz, président de "Eleveurs de Porcs 47" :

"Une association similaire était en dormance dont l'objet était de réunir les éleveurs, d'organiser des formations, de faire rencontrer des éleveurs, en dehors de tout cadre syndical ou de groupement d'éleveurs. Depuis deux à trois ans, on a remarqué un regain au niveau des producteurs de porcs. Beaucoup de jeunes se sont installés, parfois dans des systèmes alternatifs, en bio, porc gascon ou avec de la transformation à la ferme. Il y avait donc une demande au niveau des éleveurs pour relancer une association. L'idée est de promouvoir le cochon mais aussi de faire face aux calomnies dont on fait l'objet de la part des intégristes. On veut recréer une défense de notre métier injustement attaqué par des gens qui vont trop loin, qui enfreignent la loi. Quand on est dans l'épreuve, on est content d'être soutenu. Dans l'association, qu'on possède 5 cochons ou des milliers, ça ne fait rien car on est tous réunis autour de cette production, pour trouver des synergies. On veut aussi communiquer sur nos métiers auprès du grand public, pour leur dire de venir nous voir, de parler avec nous. Nous voulons instituer une communication de terrain positive, montrer à la population et aux élus qu'on existe. On produit localement, on nourrit nos animaux avec du grain local, ils sont abattus et transformés ici. On est dans une dynamique de territoire."

L'animatrice

Tiffany Massalve, conseillère à la Chambre d'agriculture
Motivée et fédératrice pour aider les éleveurs et communiquer sur les bons produits charcutiers du 47.
Tél : 06 45 82 45 30





L'EXPERIENCE - Max Lemarchand

"Je suis retraité mais je conserve toujours la même sensibilité pour cette production, et je reste toujours motivé par le collectif, par des démarches de qualité chez les nouveaux éleveurs. J'entends que ça perdure et que ça se développe pour sortir de cette image de production polluante vers une image plus positive d'une production de qualité. J'ai été un pionnier de l'élevage en plein air et en circuit court. Et les démarches qui se développent peuvent ressembler à ce que j'ai fait".

LA RELEVÉ - Simon Nusse et son cousin

"Avec mon cousin, je vais reprendre l'exploitation familiale. On a choisi de rejoindre cette association surtout pour ne pas se sentir seul et aussi nous aider à communiquer sur notre savoir-faire avec le grand public. L'association va permettre d'échanger sur nos différentes expériences plus ou moins bien vécues. Lors de la première réunion, au vu de notre expérience familiale dans la production porcine, plusieurs éleveurs sont venus échanger avec nous. On peut ainsi partager des informations professionnelles, c'est très important. De notre côté, on travaille avec un groupe qui fait des formations. Du coup, les autres exploitants de l'association étaient intéressés pour se former aussi."



L'AGRICULTEUR BIO - Luc Pozzer

"Sur notre ferme familiale, tout est fait de A à Z (l'élevage, la transformation et la vente) en agriculture biologique avec nos céréales. Nous avons un atelier de 80 cochons bio. Nous vendons sur les marchés, à la ferme, pour les magasins de proximité, les écoles... La première chose que j'attends de l'association, c'est de mutualiser le travail d'une équipe, de pouvoir se retrouver, de défendre le cochon d'un point de vue sanitaire. Nous nous sommes tous retrouvés lors des formations en biosécurité en élevage porcine pour répondre aux nouvelles règles sanitaires. C'est aussi ça qui a permis de relancer l'association. On doit mutualiser le travail de tous, en particulier autour de tout ce qui est protection, comme pour faire face à la peste africaine. Cette association peut aussi être l'occasion de se retrouver pour acheter du matériel ensemble mais aussi pour confronter nos idées. Aujourd'hui, on s'aperçoit que tout le monde parle du bien-être animal mais la première des conditions est d'avoir un élevage où il fait bon vivre, aussi bien pour l'animal que pour le paysan."



LE PORC NOIR - Claire Saint-Marc

"Point commun de l'association, on fait du cochon à des échelles différentes et avec des techniques à soi, ce qui fait notre richesse et rend nos discussions constructives. Cela donne des idées même si les approches sont différentes. Je suis installée en porc gascon avec 8 truies et prochainement 12 alors que dans l'association, il y a des éleveurs de porcs en bâtiment, en plein air, de différentes races, de volumes différents. Il y a de la place pour tout le monde. C'est toujours intéressant de parler du cochon dans le 47. Il y a encore trop de gens qui ne savent pas qu'on élève du porc ici."

A close-up photograph of two hazelnuts resting on a forest floor. The nuts are surrounded by green moss, small green grass blades, and some dried brown leaves. The lighting is natural, highlighting the texture of the hazelnut shells and the surrounding vegetation.

NOISETTE

Le fruit à coque made in 47

Le département regorge de productions agricoles d'excellence. Parmi celles-ci, on compte la noisette. Le Lot-et-Garonne est le premier département de production en France. Les producteurs et la coopérative Unicoque ont travaillé depuis toujours à la qualité de la noisette, aujourd'hui reconnue.

"LES PRODUCTEURS ONT ACQUIS UNE TECHNICITÉ DE PRODUCTION INDÉNIABLE"

Jean-Luc Reigne, directeur d'Unicoque

En quelques années, la noisette est devenue un produit agricole marquant du territoire lot-et-garonnais, à l'instar du pruneau ou de la fraise. L'histoire de ce fruit à coque dans le département se confond avec celle de la coopérative Unicoque, basée à Cancon. Au départ, quelques pionniers ont choisi la noisette pour diversifier leur exploitation, entrevoyant son potentiel, avec l'ambition de surpasser les importations de noisettes "de table" américaines sur le marché européen. Ils y ont travaillé, ont construit et structuré une filière des années 1980 à 2000. Pari réussi, le département est ainsi devenu la tour de contrôle d'une filière leader sur ce marché à l'aube des années 2000. Depuis, les producteurs et leur coopérative ont travaillé pour fournir aux grandes maisons européennes des noisettes de qualité. Aujourd'hui, Unicoque entre dans une troisième phase de son évolution. "Notre gamme s'est étendue pour les grandes et moyennes surfaces. On est capable de répondre à deux tendances de consommation avec les noisettes : le grignotage et l'aliment santé. Nous sommes au croisement des deux. On représente donc un intérêt pour le marché. On est placé sur des marchés très diversifiés et c'est notre meilleure protection. Le Covid l'a démontré", souligne Jean-Luc Reigne, directeur de la coopérative Unicoque. En effet, la grande force de la structure réside aussi dans ses process, capables aussi d'être présente avec sa marque Koki sur des noisettes décortiquées, concassées pour le grand public, mais aussi de fournir la matière première pour une utilisation dans l'agroalimentaire ou la cosmétique, à la faveur d'une huile aux propriétés d'hydratation recherchées.

TRÈS PROCHE DE LA MEILLEURE DU MONDE

Ce n'est même pas du chauvinisme, mais un simple constat. Il n'y a rien de prétentieux à affirmer que la noisette du Lot-et-Garonne est une des meilleures du monde. Seule celle du Piémont, en Italie, qui bénéficie d'une IGP, a une notoriété un brin supérieur... Mais, la noisette locale rivalise avec son homologue transalpine de haute réputation. Bien sûr, il y a le terroir, mais pour Jean-Luc Reigne, il faut aussi chercher les raisons de la qualité dans le savoir-faire : "Les producteurs ont acquis une technicité de production indéniable. Les vergers et les industriels ensuite permettent de maintenir un produit au top. La France apporte aussi une traçabilité sans équivalent dans le monde." Peut-on en dire autant des noisettes qui s'affichent "bio". "Il y a des suspicions sur la réalité du bio en noisettes concernant les importations", explique le directeur.



Jean-Luc Reigne, directeur de la coopérative Unicoque, basée à Cancon, dans le premier département producteur de noisettes en France.

Et la raison en est simple. Un ver, le balanin, décime les noisettes. Aujourd'hui, les producteurs sont dans une impasse technique face à ce ravageur. Sans traitement (non disponible en bio !), la production est réduite à peau de chagrin. Une fois encore, les noisettes lot-et-garonnaises apportent non seulement des garanties par rapport à leurs homologues étrangères, auxquelles s'ajoute en plus une qualité gustative.

En chiffres

Unicoque, ce sont :

- 360 adhérents producteurs de noisettes, ce qui représente 90% de la production française
- 6 000 hectares de verger sur 71 départements. Mais le cœur de la production se situe dans le Lot-et-Garonne et le Tarn-et-Garonne. Ces deux seuls départements apportent 80% des volumes, pour 60 à 65% des surfaces de vergers.
- Le Lot-et-Garonne est le premier département producteur de France, avec 2 500 hectares
- Unicoque affiche 30 millions d'euros de chiffre d'affaires et emploie en CDI 105 personnes. Les effectifs sont multipliés par deux ou trois durant l'activité saisonnière, de septembre à début novembre
- 10 000 tonnes de noisettes sont réceptionnées à Cancon.

Mieux que la souris...

Fabrice Moreau est devenu ingénieur informaticien... mais l'herbe n'était pas plus verte ailleurs. Il a préparé son retour sur l'exploitation familiale en plantant des noisetiers. Il y a cinq ans, il a enfin pu reposer ses valises en Lot-et-Garonne.



FABRICE MOREAU

- ▶ 41 ans
- ▶ 2002 : Diplôme d'ingénieur de l'Ecole Centrale de Lille
- ▶ Pendant 10 ans, informaticien à Paris, Niort et Bordeaux
- ▶ 2010 : première tranche de plantation de noisetiers et noyers en vue du retour à la ferme
- ▶ 2015 : installation et reprise de l'EARL de Jamy
- ▶ 28 ha de noisettes, 7 ha de noix, céréales (35 ha) et foin (25 ha)

Après de brillantes études qui l'ont conduit jusqu'à Paris en tant qu'informaticien, Fabrice Moreau a rongé son frein, taillé par son envie de revenir en Lot-et-Garonne, dans la ferme familiale. En 2007, il a évoqué son désir de retour auprès de son père et ses oncles, associés en EARL en vaches laitières, à Labretonie. Mais la situation économique ne lui aurait pas permis d'en vivre. Un de ses oncles lui a donné un judicieux conseil : se renseigner sur la production de noisettes. "Ça se faisait dans le coin, notamment un des pionniers dans le département avait planté des noisetiers pas très loin. En plus, la station de séchage est sur la commune." Le fruit à coque était donc le moyen d'intégrer le milieu de l'agriculture. Mais ce serait faire injure à un informaticien de croire qu'il n'a pas pensé à la programmation ! Dès 2010, il s'est lancé en plantant des noisetiers et des noyers. Il faut compter sept à huit ans avant que les noisetiers

entrent en production. Tous les ans, il a donc planté entre 3 et 5 hectares, pour atteindre 18 ha en 2015. Et Fabrice a pu compter sur la solidarité paysanne. Des agriculteurs voisins l'ont aidé pour les jeunes arbres. Il a aussitôt rejoint la coopérative Unicoque pour bénéficier d'un soutien technique. "L'esprit me semblait intéressant, on a beaucoup de partages entre agriculteurs", confie-t-il. En 2015, quand un de ses oncles est parti à la retraite, il a pu écrire sa page dans l'histoire de la ferme familiale qui s'est alors concentrée sur les noisettes, les noix, les céréales et le foin. Son retour a aussi été marqué par une nouvelle phase de replantation (10 ha de noisettes et 7 ha de noix). Aujourd'hui, la ferme de Fabrice possède un potentiel de 50 tonnes de noisettes, en attendant que les jeunes arbres entrent à leur tour en production. Ses noisettes sont aussi bien destinées à la table qu'à l'industrie... mais cette dernière est très demandeuse !

GESTION MILLIMÉTRÉE DE L'EAU

Aujourd'hui, il est impossible de produire des noisettes sans retenue d'eau. Si Fabrice a pu lancer sa première tranche de plantation, c'est parce qu'il avait de l'eau à disposition. Son futur agrandissement sur 11 ha s'accompagnera de la création d'une seconde retenue. Pour autant, la denrée est précieuse et des équipements permettent de préserver la ressource. "On a du goutte-à-goutte enterré pour économiser l'eau. On a aussi des sondes d'irrigation pour voir comment se comportent les arbres. Les capteurs sont enterrés à trois profondeurs pour mesurer les taux d'humidité. Les informations sont envoyées par internet et on regarde au jour le jour la consommation des arbres. Ensuite, on ajuste l'irrigation pour que l'arbre ne soit pas stressé et ne pas gâcher de l'eau". Ce n'est pas Fabrice qui dira le contraire... L'agriculture est aussi affaire de technologie !

Une histoire de famille

Grégory et Muriel Batanero ont fait de la noisette une production essentielle dans leur exploitation... Une histoire de famille qui remonte au grand-père de Muriel, pionnier du fruit à coque dans le Lot-et-Garonne.

Qu'est ce que tu veux faire plus tard ? Agriculteur, répond le fils aîné Maxime... comme ses parents et grands-parents ! La terre est une histoire de famille chez les Batanero. Grégory a repris l'exploitation familiale, à Cahuzac, en 2008. L'année suivante, il a acquis 7 hectares de son voisin qui avait planté des noisetiers. L'aventure du fruit à coque a démarré ainsi. Deux ans plus tard, Grégory a poursuivi dans cette voie en plantant 20 hectares supplémentaires. Tandis que sa femme, Muriel, l'a rejoint dans le Gaec, et que son père a pris sa retraite, la ferme familiale a opéré un changement stratégique, avec l'arrêt de l'élevage et la replantation d'une autre tranche de noisetiers.

MOINS DE MAIN-D'ŒUVRE

Mais qu'est-ce qui a poussé Grégory et Muriel à privilégier la noisette ? D'abord, dans l'histoire familiale, le couple avait déjà un "pied dedans". En effet, le grand-

GRÉGORY BATANERO

- ▶ 36 ans
- ▶ 2008 : installation sur l'exploitation familiale
- ▶ 2009 : début de la culture des noisettes
- ▶ 240 hectares dont 36 ha de noisetiers, 30 ha de pruniers, 130 ha de céréales, le reste en prairie

père de Muriel a été un des pionniers de la noisette dans le département. Ensuite, il y a le principe de réalité. La culture de la noisette est tout simplement moins "gourmande" en main-d'œuvre. Aujourd'hui, trouver des saisonniers n'est pas une mince affaire. Et les charges qui pèsent sur la production française peuvent être un handicap quand on vend sur les marchés internationaux comme

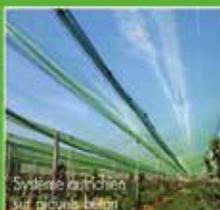
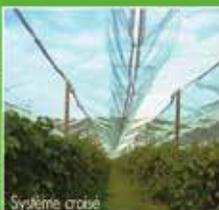


Grégory, Muriel et leurs garçons Maxime, Jules et le petit Nino .

c'est le cas avec le fruit à coque. Alors Grégory livre une donnée économique infaillible. "Cette culture est intéressante au niveau de la main-d'œuvre car on en est moins dépendant. En noisette, on compte 35 à 40 heures de travail par hectare contre 150 en prunier. Le marché de l'industrie est dur et cherche à toujours acheter moins cher. La France compte pour 1 % du marché mondial et notre objectif est de passer à 3 % . Il y a encore du potentiel et on parvient à être compétitif grâce au faible besoin en main-d'œuvre et à la qualité de notre produit."

La noisette qui était au démarrage une source de diversification est actuellement devenue la culture principale de Muriel et Grégory. Mais cela n'a été possible qu'à la faveur d'eau disponible sur l'exploitation grâce à des lacs et des terres irriguées.

PROTECTION PARA-GRELE : ENSEMBLE, ABRITONS LA NATURE



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

SARL CANTAGRI - « BARRAILLOUS » - 47260 GRANGES-SUR-LOT - Tel : 05.53.94.33.86 - Fax : 09.81.23.33.86 - Mobile : 06.09.79.29.94
Email : info@cantagri.fr • Web : cantagri.com-cantagri.fr



Noisette en fête !



La Maison de la noisette, basée à Lacépède, a été pionnière dans la production, la transformation sur place et l'ouverture au grand public de son exploitation. Aujourd'hui, elle est une incontournable vitrine touristique et gourmande du département.



Amalia et Augustin Durand et une partie de l'équipe du laboratoire de transformation dans la boutique de la Maison de la noisette.

Impossible pour un gourmand digne de ce nom de rester insensible aux produits présentés à la Maison de la noisette ! C'est le résultat d'une épopée familiale qui commence au milieu des années 1980. Les parents d'Amalia et Augustin ont été parmi les pionniers à se lancer dans cette culture, très marginale en 1987 quand ils ont acquis la ferme. Ils avaient vu juste et aujourd'hui, la Maison de la noisette est devenue un site incontournable dans le département. En effet, en parallèle de la production en tant que telle, la famille Durand a développé un volet touristique et de transformation.

CONTACT

Ferme la Campelière - 47360 Lacépède
Site internet et boutique en ligne :
www.lamaisondelanoisette.com
Tél : 05.53.95.98.29

TOUT EST BON AVEC DE LA NOISETTE

Au tournant des années 2000, la noisette lot-et-garonnaise commence à prendre ses marques et la Maison de la noisette est créée avec différents produits proposés en vente directe. Le succès a été grandissant auprès des visiteurs, au point que la question d'un réaménagement s'est posée. En 2019, le nouvel espace, la "nouvelle coque" comme l'appelle Augustin, s'ouvre au public. "C'est une prise de risque, un investissement important pour une génération de plus", souligne Augustin. Elle est plus spacieuse, plus pédagogique aussi avec une partie muséographique qui aborde les vertus de la noisette, la production, la biodiversité et le travail en "laboratoire". "On transforme l'équivalent de 30 % de notre production", relate Augustin Durand. C'est

LA MAISON DE LA NOISETTE

- ▶ 1987 : achat de l'exploitation agricole par les parents d'Amélia et Augustin
- ▶ 2000 : création de la Maison de la noisette
- ▶ 2010 : arrivée d'Augustin, après une formation en chocolaterie et confiserie
- ▶ 2015 : arrivée d'Amalia
- ▶ 2019 : agrandissement et réaménagement des espaces muséographiques et de la boutique

l'atout maître des lieux. En coulisses, on s'active pour proposer des créations gourmandes sucrées ou salées. La dernière trouvaille de l'atelier est un nougat tendre à la noisette. Une équipe travaille dans le laboratoire pour confectionner toute une gamme de produits... et l'activité est intense pour préparer les suggestions en coffrets de Noël gourmands et locaux. D'ailleurs, Augustin a remarqué que "les habitants locaux s'intéressent de plus en plus à ce que l'on fait... et le discours a changé, les gens sont plus curieux depuis la crise du Covid et ils sont plus solidaires et encourageants. On a eu une fréquentation record cet été et on a dû diviser les groupes en deux pour des raisons sanitaires." Avec 15 000 visiteurs par an (et des enfants qui peuvent mener une enquête au cœur même des vergers), le pari est réussi de faire connaître et apprécier le petit fruit à coque, devenu un des emblèmes forts du Lot-et-Garonne... La noisette a sa vitrine digne de la qualité de sa production et la maison fait d'ailleurs partie d'Evasion Sud-ouest qui regroupe les 25 sites incontournables du département.

Le temps de la récolte

Loïc Serres est le dernier associé arrivé dans le Gaec. Mais il avait préparé son installation en plantant des noisetiers qui produisent maintenant.



L'arboriculture, c'est l'art de la patience et l'arbre a de la mémoire ! Loïc Serres le sait bien, lui qui est passionné par la technique arboricole, depuis ses stages durant ses études. "Le noisetier est en activité toute l'année. Après la récolte, la pollinisation redémarre. En arboriculture, il y a un travail de suivi toute l'année. Mais les premières années sont les plus importantes. On doit travailler les terrains, il faut qu'ils soient filtrants, bien drainés, choisir l'orientation des rangs... avec l'objectif que l'arbre pousse le mieux possible afin qu'il donne le meilleur rendement et le plus rapidement possible. Il faut les bichonner, c'est ce qui est intéressant en arboriculture", explique Loïc, installé sur la commune de Castelnaud-de-Gratecambe... D'autant que les noisetiers mettent quelques années avant de produire mais se souviennent des bons soins qui leur ont été apportés !

mètres, il s'est dit qu'il pouvait être judicieux de poursuivre dans cette voie. "On a réalisé les premières plantations en 2015. Tous les ans, on a planté 7 ha de noisetiers pour arriver aujourd'hui à 40 ha". En parallèle, l'exploitation a cessé son atelier de vaches pour s'orienter plus vers l'arboriculture et les canards. Les noisettes ont été un moyen de se diversifier, de ne pas se cantonner aux prunes. "Cela a ses inconvénients mais aussi ses atouts. Quand un atelier flanche, un autre peut sauver la saison." Cette diversification a été facilitée par le fait de posséder du matériel en prune utilisable pour les noisettes. Autre avantage, les lacs sur l'exploitation. "On les a agrandis, remis en état, on a installé du goutte-à-goutte enterré. Sans eau, on n'aurait pas pu planter des noisetiers". Ce souci de diversification se retrouve aussi dans les variétés. "On en a six pour étaler

LOÏC SERRES

- ▶ 31 ans
- ▶ 2011 : BTS ACSE à Sainte-Livrade
- ▶ 2012 : ouvrier agricole au Gaec
- ▶ 2016 : installation dans le Gaec
- ▶ 350 ha de Surface agricole utile dont 35 ha de prunier, 3 ha de pommier, 40 ha de noisetier, un atelier de canard gras prêt à gaver

la récolte, des plus précoces aux plus tardives".

Finalement, le fruit à coque a séduit les associés par ses multiples atouts.

*Le Gaec est composé de Loïc Serres, Joël Mazet, Patrick et Samuel Labouly, et du salarié Paulo Cardoso.

DU MAUVAIS SORT À L'OPPORTUNITÉ

Loïc a rejoint le Gaec de Salesse comme ouvrier pour en devenir pleinement associé au départ à la retraite de son père. Mais, il a plutôt creusé le sillon de Patrick Labouly un autre associé. "En 2006, un gros orage a emporté tout le verger de prunier. C'est à ce moment que Patrick* a intégré le Gaec. Sur son exploitation, il avait aussi 4 hectares de noisetiers. C'est par ce biais que les noisettes sont entrées dans le Gaec", se souvient Loïc. Comme la coopérative Unicoque n'était qu'à quelques kilo-

KOKI.
Innovation & Valeur de l'Produit

30
20
10

Projet de développement

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

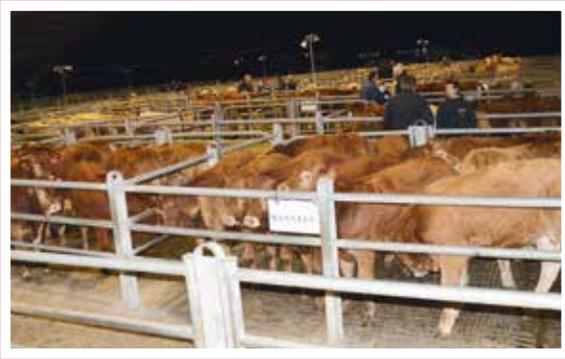
www.koki.com

Une journée avec...

Joël Labat, directeur du marché aux bestiaux



Joël Labat, le directeur du marché aux bestiaux d'Agen, arrive tous les mercredis à 4 heures du matin sur le foirail. Les vendeurs et acheteurs d'animaux sur pied (à Agen des bovins) y viennent de toute la région pour faire affaire.



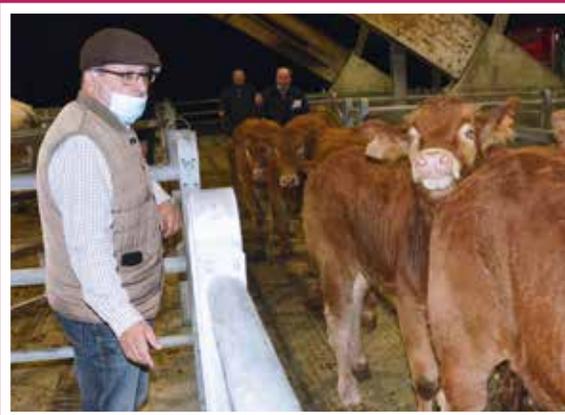
4 h

■ Le mercredi est jour d'activité au marché aux bestiaux d'Agen. Dès 4 heures du matin, Joël Labat, directeur depuis 2010, est sur place. Sa première action est de faire le point avec son équipe et les transporteurs déjà sur le site pour vérifier que tout "roule". A 5 heures, les grilles sont ouvertes afin que les apporteurs s'organisent et disposent les animaux dans les box réservés. Depuis le début de la semaine, les négociants ont sillonné les élevages pour choisir des animaux afin de les proposer à la vente sur le marché aux bestiaux. Ils proviennent des régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie.



6 h

■ A 6 heures, tout est en place dans le foirail. Les ventes peuvent débuter. Sur le marché aux bestiaux d'Agen, on trouve aussi bien des vaches adultes, que des brouards (jeunes adultes) qui seront majoritairement engraisés en Italie ou en Espagne, et de jeunes veaux laitiers dont les Espagnols sont les principaux clients. Joël Labat profite de ce moment pour échanger avec les vendeurs et les acheteurs, pour s'informer sur la conjoncture et les tendances. Son rôle est aussi de retranscrire les cotations. Les commerçants et éleveurs sont ainsi informés de la "température" du jour pour les différentes catégories de bovins. Ce travail est primordial pour eux et leur sert de base dans les négociations à venir. Ces cotations apportent aussi des données à l'Observatoire de la filière, via l'institution France AgriMer. Elles sont consultables par tous.



9 h

■ A 9 heures, les ventes sont terminées. A cause du Covid, le temps des transactions a été réduit afin de limiter les temps de contact. Même pendant le confinement, l'activité a perduré *a minima*. Cependant, la crise du coronavirus a énormément perturbé le marché, notamment côté espagnol. Il est temps pour les acheteurs de diriger les bovins vers les camions dont les chauffeurs sont formés et spécialisés dans le transport de bétail. Tout est étudié sur le marché afin de faciliter l'amenée des animaux vers les véhicules en toute sécurité.



10 h

■ En parallèle des ventes au cœur du foirail, entre 7 heures et 10 heures, dans les bureaux, on s'affaire à la partie administrative. Bien que les animaux aient déjà été enregistrés à leur arrivée, ils le sont une seconde fois en sortie avec l'acheteur. Ce travail fastidieux permet d'assurer une traçabilité, dont la France n'a pas d'égale dans le monde. En cas de problème sanitaire après à la vente, il sera facile de retracer les étapes de vie et de passages de l'animal. La journée est loin d'être terminée pour Joël Labat. Jusqu'au soir, avec son équipe, ils doivent nettoyer les lieux qui s'étalent sur presque un hectare.

FRELON ASIATIQUE en venir à bout



Nids de frelons asiatiques

Il est urgent de sauver les abeilles des prédateurs impitoyables que sont les frelons asiatiques. Daniel Bernet livre une méthode facile... mais qui nécessite le concours de tous les citoyens. Il s'agit d'un piégeage qui élimine les reines, avant qu'elles ne fondent leurs colonies, entre mi-février et mi-mars.

La Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne s'engage dans cette bataille en lançant une grande campagne de sensibilisation au sujet.

Les abeilles sont plus menacées que jamais par un redoutable prédateur, le frelon asiatique dont l'appétit semble insatiable. Daniel Bernet est pépiniériste et apiculteur. Aujourd'hui, il se mobilise pour sauver ces hyménoptères d'un grand péril.

Les populations d'abeilles sont déjà fragilisées depuis plusieurs années. "On a connu plusieurs évolutions. Il y a eu un premier phénomène avec la suppression de produits toxiques remplacés par de nouvelles molécules qui ont été plus destructrices pour les colonies que les premières. Aujourd'hui, ce n'est plus le problème car ces molécules ont été retirées. Puis le *Varroa destructor*, un acarien, nous a obligés à traiter pour l'éliminer sinon on serait arrivé à une mortalité totale dans nos ruches", explique Daniel Bernet.

Et sont arrivés les frelons asiatiques, de terribles prédateurs pour les abeilles. "On se croyait sorti d'affaire et un nouveau problème nous tombe dessus avec le frelon asiatique. Il est arrivé en région Aquitaine et a colonisé l'ensemble du pays, et s'est implanté jusqu'en Outre-Manche. Tous les apiculteurs font face à cette menace, tout le monde a déjà vu des nids de frelons asiatiques dans les arbres. On les aperçoit l'hiver quand les feuilles sont tombées mais à ce moment-là, le nid est vide. Seule la reine survit et elle s'enterre pendant l'hiver ou s'installe dans un tas de bois."

COMPRENDRE LES FRELONS ASIATIQUES

Il existe des moyens de lutte contre les frelons asiatiques comme des coffrets spécifiques ou des harpes électriques qui

"Aux premiers beaux jours, à partir de mi-février, la reine se met en quête de force. C'est à ce moment-là qu'il faut intervenir."

n'éradiquent que les frelons. Mais pour Daniel Bernet, ces méthodes sont dérisoires, pour ne pas dire inefficaces. Vouloir s'attaquer aux frelons asiatiques quand le nid est déjà constitué est en réalité peu efficace et n'empêchera en rien la prolifération de ces insectes, et donc leur "gloutonnerie" d'abeilles. Daniel Bernet prône une autre méthode, très simple au final, basée sur une connaissance de l'insecte.

"Aux premiers beaux jours, à partir de mi-février, la reine se met en quête de force. C'est à ce moment-là qu'il faut intervenir. Il faut bien comprendre le fonctionnement des frelons asiatiques pour être efficace. Une fois que la reine a repris des forces, elle crée un nid primaire avec une quarantaine d'alvéoles où elle pond. C'est cette quarantaine de frelons asiatiques qui ensuite bâtiront le nid secondaire, celui qu'on peut voir. A ce moment, la reine ne sort plus du nid et pond entre

LE SOS D'UN APICULTEUR

Daniel Bernet est pépiniériste au lieu-dit La Forêt, à Saint-Quentin-du-Dropt, à la frontière de la Dordogne. Il incarne la troisième génération d'une pépinière créée par son grand-père en 1917. Il y a une quinzaine d'années, ses frères lui ont offert une ruche... Il faut dire qu'il a toujours été passionné par les abeilles. "J'étais en admiration devant les ruches, enfant". Il a franchi un cap supérieur en devenant apiculteur professionnel, avec une soixantaine de ruches à s'occuper. Face au phénomène de la prédation des abeilles par les frelons asiatiques, il a choisi d'informer ses concitoyens afin de populariser la méthode de piégeage des reines.



3 000 et 5 000 frelons. Et les abeilles sont la principale nourriture de ces frelons. **Chaque frelon peut décimer entre 200 et 300 abeilles chaque jour, en juillet-août.** Chercher à les attrapper à ce moment, ce sont des coups d'épée dans l'eau. **Le seul moyen de lutte est le piégeage des reines au printemps, quand elles sortent. La mise en place de ces pièges est à la portée de tous** (voir mode d'emploi page suivante, ndlr). C'est une grande cause nationale et un devoir citoyen car si rien n'est fait, on risque de perdre toutes nos colonies d'abeilles. Nous n'avons que ce levier pour faire baisser la pression sur nos ruches. Le seul prédateur du frelon, c'est nous ! Le piégeage qu'on propose est très sélectif, le cola ou la bière attirent les frelons et sont répulsifs pour les abeilles. Quant aux autres insectes, il y en a peu d'actifs à cette période de l'année."

LES ABEILLES ONT CHANGÉ DE COMPORTEMENT

"Si rien n'est fait, ce sera une catastrophe. Avec le réchauffement climatique, les frelons se sont développés de façon exponentielle. Tout le monde veut consommer du miel mais il est évident qu'il faut protéger les abeilles pour cela, qui en plus, ont un rôle primordial pour la pollinisation", rappelle l'apiculteur. C'est pour cela qu'il en appelle à chacun, tout le monde peut participer à cette grande cause et faire boule de neige auprès de ses amis, de sa famille. "Chacun peut envoyer des mails à ses connaissances pour qu'ils installent aussi ce système de piégeage. L'enjeu est de quadriller un maximum le territoire."

"Si rien n'est fait, on va perdre toutes nos colonies d'abeilles. Il est encore temps d'agir en piégeant des reines frelons asiatiques"

Il faut agir vite car les abeilles ont déjà changé, constate l'apiculteur : "en Asie, les abeilles sont plus agressives naturellement quand elles aperçoivent un frelon asiatique mais en Europe, nous n'avons pas ce type d'abeille. Nos espèces sont beaucoup plus "douces". Mais leur comportement a changé avec l'arrivée du frelon asiatique. En fin de saison, elles ont tendance à rester dans leur ruche et à consommer leur miel. En principe, ce miel doit les aider à passer l'hiver. Si l'apiculteur ne leur apporte pas de la nourriture, elles meurent. On constate aussi qu'elles sont plus virulantes avec l'apiculteur. Le frelon asiatique a déséquilibré l'écosystème et a modifié le comportement des abeilles. Si on ne fait rien, on va perdre toutes nos colonies d'abeilles." Et c'est toute notre biodiversité qui est en jeu.



Frelon Asiatique
Vespa velutina



Frelon Européen
Vespa crabro

Source : <http://frelonasiatique.mnhn.fr>

Différences entre les frelons européens et asiatiques

	Frelon européen	Frelon asiatique
Taille	Ouvrières : 18 à 23 mm Reine : 3,5 cm maximum	Ouvières : 17 à 32 mm Reine : 3,2 cm maximum
Abdomen	Majoritairement jaune avec des dessins noirs	Majoritairement noir avec une large bande orangée
Thorax	Noir et roux	Noir
Tête	Rousse avec visage jaune	Noir avec visage orangé
Pattes	Rousses	Extrémités jaunes

Source : <https://www.frelonsasiatiques.fr>

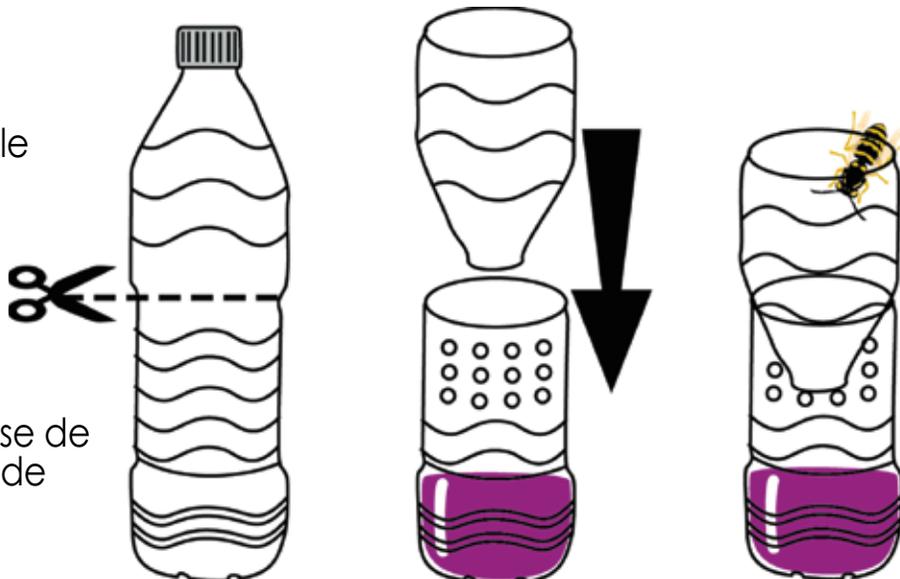
A
partir
du
15 février

ERADIQUER LE FRELON ASIATIQUE

Piéger la reine en 5 étapes

Etape 1

Couper une bouteille d'eau en deux.



Etape 2

Percer la partie basse de 4 à 5 trous de 1 cm de diamètre.

Simple
et
efficace...
A vous de
jouer !

Etape 3

Dans le fond, verser du sirop ou de la confiture, puis du cola ou de la bière. Les abeilles ne sont pas attirées par le cola. Aucun risque pour elles.

Etape 4

Placer le haut de bouteille découpée à l'envers pour former un entonnoir.

A savoir

Il existe un dispositif en vente dans les jardinerie, le "Tap Trap",  qui se place au dessus des bouteilles pour piéger les frelons asiatiques.

Etape 5

Installer le dispositif de préférence dans un arbre à 1m50-2 m, si possible au soleil.

Dès que votre piège est en place en février, signalez-vous au 05 53 77 83 83



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 !



Monbahus Chez Aurore et Loïc Bouyé – élevage de chèvres

"Depuis mes 16 ans, je veux reprendre l'exploitation de mes parents. Avec Loïc nous avons intégré l'exploitation familiale. Aujourd'hui, on a un troupeau de 400 chèvres de race Alpine, nous sommes très contents car on fait l'élevage qu'on aime et le lait est bien valorisé. On privilégie la qualité mais elles sont gentilles avec nous, elles nous font aussi de la quantité. Bientôt, nous proposerons des colis de viande de chevreaux, il y a de la demande dans le coin."

Buzet-sur-Baïse

Chez Julien Raffaello - tabac, fraises, céréales et vignes

"J'ai 20 ans et je m'installe officiellement en avril 2021. Mon projet : la vigne. J'aime travailler cette culture, depuis tout petit. Cela vient sûrement de mon grand-père qui travaillait à la Cave de Buzet et qui m'amenait voir



les cuves, les vendanges. J'adore. J'aspire à augmenter mes surfaces actuelles. Ici, c'est la ferme familiale. On forme un trio avec ma mère et mon père. On vient de finir le tabac. C'est une culture que mon père a toujours connue. Elle est sur la ferme depuis les années 1950. C'est sa culture et beaucoup de travail : de mi-juillet, tous les matins, on cueille, on sèche, on trie pendant deux mois et demi. On travaille avec Tabac Garonne Adour. C'est une bonne année pour nous. Mais on n'a pas le temps de souffler : on a les semis, la récolte des kiwis, les plantations de fraises et entre-temps, il nous faudra commencer la taille des vignes."



Saint-Caprais-de-Lerm

Chez Diane Cherblanc - élevage de poules pondeuses

"Après 20 ans à Agen en tant que bijoutière, je me suis reconvertie et installée avec mon mari, pluriactif, sur la ferme familiale. Une remise en question totale et je ne le regrette pour rien au monde. Je suis bien, là, chez moi, avec de la souplesse pour m'occuper de mes enfants. J'ai lancé mon activité de poules pondeuses pour la marque locale L'œuf de mon Village, en vente dans les supermarchés. Ce sont des œufs bio. Mon bâtiment accueille 9 000 poules et elles sortent dès que le temps le permet sur un parcours de 5 ha. C'est une belle activité qui est bien valorisée. Regardez la vue, on aperçoit les Pyrénées par ciel dégagé, ça change du centre ville !"

Lot-et-Garonne

Salles

Chez Bertrand Cabanes - céréales et confection de pâtes, pruniers



"Huitième génération sur la ferme, avec mon frère Adrien, nous travaillons avec mes parents, Véronique et Jean-Guy. Après des études en immobilier, il y a deux ans, je suis revenu. Adrien était déjà installé. Ici, on cultive 160 ha de céréales et des pruniers en bio. On vend la récolte à une coopérative et avec une partie du blé dur, nous faisons de la farine et confectionnons des pâtes sèches. Je me suis installé avec cette

idée et cela fonctionne. Nous vendons à la ferme et dans des épiceries spécialisées. Nous venons juste d'intégrer le réseau Bienvenue à la Ferme 47."



Découvrez
tous les
Carnets
de Fanny
sur la page
Facebook
@agriculture47

Saint-Pardoux-Isaac

Chez Laurent Goudelin - élevage laitier

"La crise de 2009 m'a forcé à me remettre en question. On s'est dit à l'époque : plus on fait vivre la filière, moins on vit, nous éleveurs. C'est encore le cas aujourd'hui, le prix du lait est trop bas pour en vivre



décemment ! J'ai la chance de travailler avec la Fromagerie Baeschler et Xavier, son PDG. Sans eux, j'aurais arrêté. Notre production est mieux valorisée. C'est un partenariat dans lequel chacun est à l'écoute, chose que l'industrie laitière ne fait pas, ils n'en ont rien à faire ! Nous faisons un peu de vente directe de viande pour du veau de lait. J'ai également un projet de séchage sous un bâtiment photovoltaïque. Ici, on est en autoconsommation pour être autonome et moins tributaire du marché. Je cultive des céréales, je suis passé au pâturage. J'ai 70 ha de pâtures autour de la stabulation. Les voisins ont revu les vaches dehors ! Je le dois à l'irrigation, sans eau tu n'as rien même en élevage. Un fourrage de qualité, c'est bon pour les vaches et pour l'éleveur : lait de qualité = un bon prix !"

Loubès-Bernac

Chez Christelle Jean-Pierre, maraîchage, élevage volailles et lapins

"Je me suis installée en juillet 2019. J'ai racheté une vieille ferme à des Anglais et tout bâti toute seule. Jeune, j'avais fait un BTS en élevage mais j'ai exercé un autre métier. J'ai toujours voulu faire ça. Un changement de vie a été le déclic : les débuts n'ont pas été faciles. Fin 2019, les inondations ont touché ma ferme. J'ai dû déplacer 600 volailles et cette année le Covid. Mais j'ai gardé le cap, soutenue par mes clients. Je vends en direct des légumes, des volailles et lapins, en forte demande, sur les marchés de plein vent : Castillonnes, Casseneuil, Le Flex (33) et dans ma boutique. Depuis cet été, je propose une rôtisserie. J'approvisionne les écoles primaires du coin. Je compte bientôt développer un atelier de porc fermier."



Cancon

Chez Laury et Kevin Jaffrennou - élevage de porc



"Nous travaillons en famille avec nos parents toujours très actifs sur l'exploitation et nos salariés. Moi, depuis gamin, je veux reprendre, pour ma sœur c'est venu petit à petit au contact de la clientèle. Nous élevons des cochons et un petit cheptel d'Aubrac, de Salers et des veaux sous la mère. Nous transformons à la ferme et vendons nos produits sur les marchés : frais, salaisons, conserves... Nos parents l'avaient déjà initié depuis 1993. Nous sommes présents sur huit marchés de plein vent dans les communes des quatre cantons, tous les jours de la semaine sauf le dimanche. Au premier confinement, nous avons eu très peur avec l'arrêt des marchés mais après on a pu travailler. Pour le second, on continue de bosser en respectant les gestes barrières et surtout grâce à nos clients fidèles depuis 26 ans... et aux futurs !"



Découvrez
tous les
Carnets
de Fanny
sur la page
Facebook
@agriculture47



Madailan

Chez Pascal et Nicolas Aubry - élevage laitier

"Nous avons repris avec mon frère Nicolas le Gaec de mes parents et de mon oncle en 2001. Nous cultivons des semences, luzerne et céréales pour notre élevage laitier. En 2019, nous avons investi 800 000 euros pour installer un méthaniseur à la ferme, il couvre en électricité 150 foyers. Il faut compter huit ans pour l'amortir. Nous devons réaliser beaucoup de mises aux normes pour la gestion des effluents alors nous avons transformé une contrainte en opportunité."

Monségur

Chez Christophe Bouyé et associés - céréales et arboriculture

"Nous sommes cinq associés au sein de l'EARL des 2 Monts. Il y a Serge et Jeanine Jourdane, Bernard Antraygues et le petit dernier, Teddy Lassuderie 25 ans, qui est là depuis dix ans : d'abord en tant qu'apprenti, puis salarié et depuis cet été associé. Nous cultivons 500 ha dont 50 pour les prunes, noix, noisettes et amandes. Chacun sa partie, Bernard, ce sont les arbres, Teddy les céréales et moi les semences. Pendant le confinement, il faisait beau que les week-ends alors pas de repos, on a bossé quand même ! On n'attend pas ! Avec ces quatre jours de pluie par semaine, il y avait du retard et les sangliers se servaient allègrement d'où l'importance de la chasse ! D'ailleurs, j'ai pris le permis de chasse pour les sangliers et chevreuils qui me pillent mes récoltes !"



Lafitte-sur-Lot

Chez Nelly et Adrien Saudel - volailles, fraises et asperges

"Après avoir travaillé sur les exploitations familiales, nous avons acheté notre ferme. Nous avons lancé un élevage de volailles en AB et de lapins. Les premiers poulets seront proposés à la vente dès le 15 janvier. Il va falloir attendre... La pluie nous a empêchés de récolter le soja, cela devient critique. Nous cultivons également des fraises de plein champ, ce sont des variétés rondes très gustatives pour une consommation du champ à la bouche, et des asperges. Il y aura une boutique, elle complètera notre labo d'abattage et de transformation que l'on a construit tous seuls. Nous avons choisi la vente directe pour rester maître de notre travail et nous aimons le contact avec les clients."



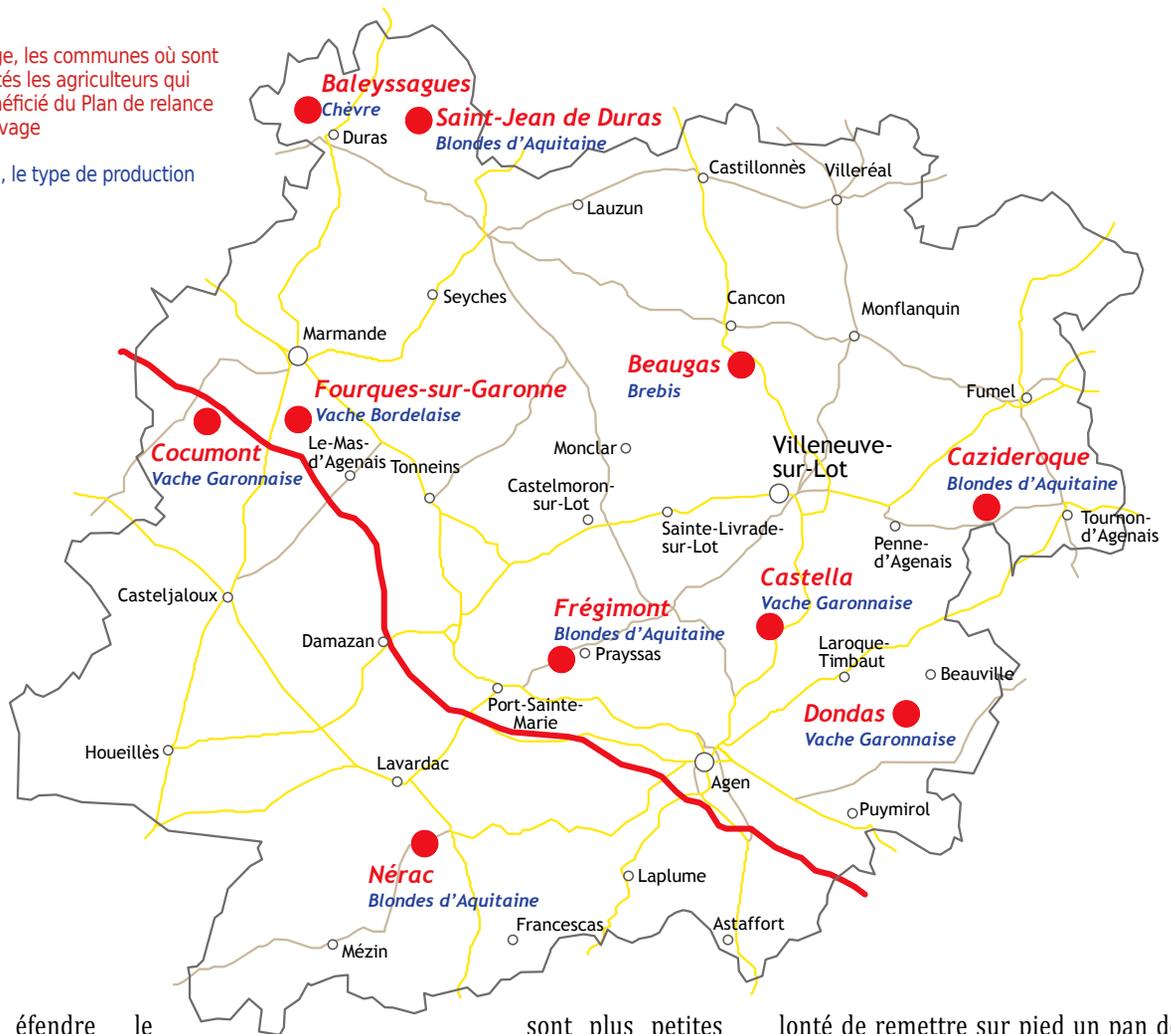
La relance de **L'ÉLEVAGE** à fond !

La Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne a mis en place le Plan de relance de l'élevage qui permet d'installer des éleveurs. La Chambre leur offre les dix premiers animaux.

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



Défendre le patrimoine, ce n'est pas seulement veiller aux monuments remarquables. Il est un autre patrimoine qui mérite qu'on s'y intéresse et dont quelques-uns prennent encore soin. Il s'agit de la diversité du monde animal que des éleveurs préservent. La Chambre d'agriculture met sa pierre à l'édifice en ayant élaboré un plan de relance de l'élevage. Ainsi, déjà plusieurs agriculteurs ont pu voir arriver sur leurs fermes des vaches, chèvres, brebis... Concernant les bovins, la Chambre d'agriculture a voulu donner un coup de pouce à une race particulière, la Garonnaise. Celle-ci fait partie des vaches qui ont apporté leur patrimoine génétique pour constituer la race "vitrine" de la région, la Blonde d'Aquitaine. Ces Garonnaises possèdent une robe légèrement plus claire que la Blonde d'Aquitaine, elles

sont plus petites mais aussi plus robustes, capables de s'adapter à des terrains plus difficiles.

Si la Garonnaise est l'animal phare de ce plan de relance, il n'en reste pas moins que la volonté de la Chambre d'agriculture est plus étendue car ce sont bien plusieurs races qui entrent dans ce projet. Ainsi, le dossier de Cyril Laffargue (voir page suivante) a été retenu. En reconversion, Cyril a opté pour la race "Bordelaise", dont il ne reste que peu d'individus. A l'instar de la Garonnaise, il s'agit bien de préserver un patrimoine, une diversité.

La crise du Covid-19 nous a aussi démontré que notre système pouvait basculer dans la fragilité si on n'était pas suffisamment attentif à la solidité de certains secteurs économiques... A commencer par l'agriculture. Comme si le plan de relance de l'élevage avait anticipé cette faille, mais avec la vo-

lonté de remettre sur pied un pan de notre agriculture fragilisé par des prix pas assez rémunérateurs. En mettant le pied à l'étrier d'agriculteurs qui ont choisi l'élevage, la Chambre d'agriculture participe à renforcer notre indépendance alimentaire dont on a vu combien elle a besoin de soutien.

Patrimoine paysager

Si les éleveurs participent à la préservation du patrimoine génétique de plusieurs races, ils façonnent aussi les paysages en les entretenant. Les locaux ou touristes apprécient de voir des animaux dans les champs... et mieux quand les petits gambadent dans les prairies. Mais il ne faut pas oublier que cela n'a rien à voir avec le hasard, il s'agit bien du travail des agriculteurs derrière le tableau ! Grâce à la présence de vaches, moutons, brebis... on permet à la nature d'exprimer sa générosité et d'éloigner son hostilité.



Célia Téoulère est réjouie de ses belles Garonnaises.

Célia Téoulère, Nérac

Alors qu'elle entamait les démarches pour s'installer en élevage, Célia Téoulère a eu vent du Plan de relance de la Chambre d'agriculture. Une initiative qui tombait à pic.

Après plusieurs emplois salariés dans le bâtiment, la couture, Célia Téoulère a souhaité se rapprocher du monde agricole, d'où sont issus ses parents. Installée avec ses enfants dans une maison de famille, elle est en lien avec la Chambre d'agriculture afin de mettre sur pied son projet. Noisette, poulet... Elle a envisagé plusieurs pistes, étudié plusieurs scénarios avant d'avoir connaissance du Plan de relance de l'élevage. "Comme je faisais des démarches pour m'installer, j'en ai parlé au conseiller de la Chambre qui me suivait. Ça a été une vraie opportunité pour moi", se réjouit-elle... D'autant que le Plan de relance correspondait exactement à ses attentes. Un timing idéal : installation début octobre 2019, dépôt du dossier pour le Plan de relance en janvier-février 2020... et réception de neuf "Blondes Garonnaises" un an exactement après son installation, comme elle le voulait. Ce laps de temps lui a ainsi permis de planter et récolter la luzerne pour l'alimentation de son futur troupeau, de réaliser des aménagements dans les bâtiments laissés vacants dans l'exploitation agricole de ses parents qui diminuent progressivement leur activité d'élevage.

"J'ai pu m'installer en achetant 30 hectares de terres juste

à côté de ma maison. Sur plus de 6 hectares, de la vigne est plantée et génère une bonne partie des revenus. Du colza et du blé sont également cultivés. Je me suis posée la question de produire la vigne. Je connais le travail de la vigne que j'ai appris plus jeune avec mes parents. Mais rester uniquement sur

"RESTER UNIQUEMENT SUR UN PROJET DE VITICULTURE, C'ÉTAIT TROP JUSTE ÉCONOMIQUEMENT"

un projet viticulture, c'était trop juste économiquement", explique Célia. D'où l'idée de se diversifier avec une activité d'élevage.

Au niveau technique, Célia va pouvoir compter sur les conseils de ses parents. "On va essayer de jongler entre la vigne et les vaches, pour concentrer les vélages au moment de la période creuse de la vigne".

Rester sur un petit troupeau

Après les neuf Blondes d'Aquitaine offertes par la Chambre, la trentenaire en a acheté une dixième pour atteindre une taille de troupeau qu'elle souhaite conserver. "Je garderai ces dix vaches mais mon objectif n'est pas forcément de faire de l'engraissement. Je vais m'orienter vers la vente de veaux et de jeunes vaches. Il faut que je garde du temps libre pour concilier ma vie professionnelle et privée. Ce rythme de troupeau me convient bien", confie-t-elle.

Enquête - Plan de relance de l'élevage

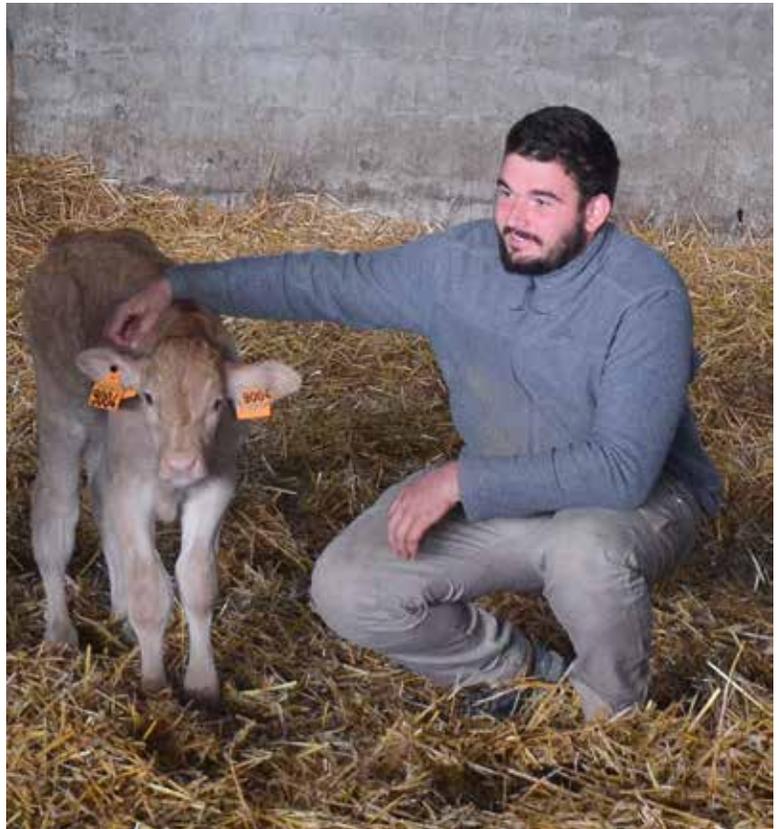
Parole d'agriculteur

Guillaume Paga, Saint-Jean-de-Duras

Quatre ans après son installation sur la ferme familiale à Saint-Jean-de-Duras, Guillaume Paga a permis à l'exploitation de renouer avec l'élevage de bovins, arrêté depuis plusieurs années. Grâce au plan de relance de l'élevage de la Chambre, il a accueilli ses premières Blondes d'Aquitaine.

"Après mon Bac professionnel, je me suis installé sur l'exploitation avec mes parents en 2016. On fait des grandes cultures et de la viticulture. Mes parents faisaient de l'élevage de bovins mais ils ont arrêté il y a plusieurs années.

J'avais pour projet de relancer l'élevage arrêté il y a une vingtaine d'années, pour diversifier l'activité sur l'exploitation. Les céréales ont des cours moins intéressants maintenant. Les parcelles ont tendance à s'épuiser, on avait besoin d'allonger les rotations. L'élevage est une bonne méthode pour reposer les parcelles, tout en les valorisant. L'élevage peut être un moyen de tirer son épingle du jeu, avec des produits de qualité qu'on pourra vendre localement à des bouchers. Mais c'est du travail, alors on sera amené à réduire un peu la viticulture si on veut développer l'élevage sur l'exploitation. Comme il y avait déjà eu des vaches sur la ferme, les bâtiments, on les avait déjà ! On a eu juste besoin



Quelques jours après leur arrivée, les Blondes d'Aquitaine ont vêlé.

de faire des aménagements, il n'était pas nécessaire de se lancer dans de gros investissements. C'était plus sécurisé comme projet. J'ai entendu parler du plan de relance de l'élevage de la Chambre d'agriculture par Facebook et je me suis renseigné ensuite. Remonter un élevage, c'était vraiment mon projet sur la ferme. Alors, on s'est dit pourquoi ne pas saisir cette

opportunité. Ça n'a pas mis longtemps avant d'avoir une réponse. On a été vite fixé ! Mon dossier a été retenu et j'ai reçu neuf Blondes d'Aquitaine sur l'exploitation. Des veaux sont déjà nés. Je n'ai pas d'objectif particulier, il faut d'abord voir comment ça se passe. Mais, si tout va bien, j'espère pouvoir faire grossir mon troupeau."

Audrey Salor, Cazideroque

Audrey Salor voulait devenir agricultrice. Elle a étudié plusieurs possibilités avant de choisir l'élevage de chèvres. Elle a pu acheter son troupeau grâce au plan de relance de l'élevage, mis en place par la Chambre d'agriculture.



Audrey Salor bichonne ses nouvelles protégées.

Il y a de l'animation dans la toute nouvelle ferme. Entre les poules d'un côté, les petits porcs chinois qui courent à fond la caisse... et les chèvres qui vous saluent d'un bêlement amical. Celles-ci sont les dernières arrivées. Elles ont rejoint leur enclos en début d'été, alors qu'elles étaient encore toutes petites. "On a préféré les avoir petites pour qu'elles se familiarisent avec nous et se laisser un peu de temps avant de débiter la production de fromage l'année prochaine", explique Audrey Salor. La jeune femme a voulu opérer un tournant dans sa vie pour se rapprocher du monde agricole. Cependant, elle n'en a jamais été très éloignée. En effet, après un BTS technico-commercial à Sainte-Livrade, elle a travaillé une dizaine d'années dans le pruneau, en tant qu'assistante commerciale et marketing aux Vergers d'Escoute à Penne d'Agenais. "Depuis quelques années, avec mon mari, on cherchait à travailler à notre compte et je voulais aussi passer plus de temps avec mes enfants. On s'est dit que c'était le moment de se lancer, car après, on ne le ferait peut-être pas. Avec la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne, on a étudié plusieurs projets puis on s'est arrêté sur l'élevage de chèvres avec une production de fromage. Je suis très enthousiaste, c'est un projet qui me tient à cœur. C'est un animal intéressant. Les chèvres sont très attachantes, elles réclament toujours des caresses." Alors qu'Audrey était suivie dans son projet par la

Chambre d'agriculture, une technicienne lui a parlé du plan de relance de l'élevage. "Ça a été une chance pour nous. Notre dossier a été accepté et ça a été très rapide. L'enveloppe a couvert l'intégralité de l'achat du troupeau. C'est une bonne nouvelle quand on se lance ! J'ai aussi fait une demande de Dotation jeune agriculteur, et là encore, la Chambre d'agriculture m'aide bien pour monter le dossier."

Une conduite en éco-pâturage

L'objectif d'Audrey n'est pas forcément d'augmenter la taille de son troupeau d'une vingtaine de bêtes, peut-être dix chèvres supplémentaires mais guère plus. "Je souhaite pratiquer l'éco-pâturage. Je promène les chèvres comme cela se faisait avant, pour les faire manger. Elles savent ce qu'elles doivent manger ou non et cela donne bon goût au fromage. J'ai contacté les propriétaires des bois, à côté de chez moi et ils sont d'accord pour que j'emmène mes chèvres. C'est gagnant-gagnant. Elles se nourrissent et en même temps, elles nettoient les sous-bois." Avant que les chèvres ne donnent du lait, Audrey va suivre des formations pour la fabrication de fromage. "Notre but est d'être indépendants au maximum, alors on va monter un laboratoire pour la fabrication du fromage que l'on vendra en vente directe, sur quelques marchés, dans des commerces locaux, ou sur place à la ferme."

Enquête - Plan de relance de l'élevage

Parole d'agriculteur

Cyril Laffargue, Fourques-sur-Garonne



A Fourques-sur-Garonne, Cyril Laffargue a choisi la race à viande "Bordelaise", pour monter son cheptel et ainsi participer à sa préservation.

Cyril Laffargue élève des vaches Bordelaises, une race ancienne dont il ne reste que peu d'individus.

"J'ai repris la ferme familiale en 2017 qui était au départ en polyculture et élevage de vaches laitières qui, lui, a été arrêté en 2007. Je travaillais dans un bureau d'étude, dans la protection de la nature. Quand mes parents sont partis à la retraite, j'ai repris la ferme. J'ai écrit à la Chambre pour expliquer mon projet. Ils l'ont trouvé cohérent et l'ont accepté. J'ai déjà pu bénéficier de l'achat de dix vaches Bordelaises. Je voulais travailler avec une race historique et la Bordelaise est une des plus rares en ce moment. Il n'en reste pas plus de 300 vaches. Elle a été sauvée à la fin de années 1980, grâce à seulement quelques individus. Même s'il en

restait peu, elles bénéficiaient d'un patrimoine génétique assez varié pour éviter la consanguinité. Cette race est rustique, blanche et noire sur toutes les extrémités. Elle a une tête plus fine que les races à viande habituelles. Elle offre une viande de qualité, très goûteuse. Après les naissances, ce n'est pas obligatoire de tirer le lait. Elle arrive à se réguler seule, sans générer d'infection. Elle se nourrit facilement, et s'engraisse avec des herbes difficiles. C'est un point essentiel car ces vaches me permettent de valoriser des terrains peu favorables car elles ne craignent pas l'humidité. C'est pour cette raison que j'ai opté pour le pâturage tournant

dynamique. J'ai clôturé de petites espaces et tous les deux à trois jours, je les change de parcelles. Cela permet de favoriser la biodiversité car l'herbe a le temps de repousser. En plus, elles apprécient de changer de terrain, et s'engraissent mieux. Mon objectif est d'arriver à une vingtaine de mères. Je garderais les femelles pour les vendre à d'autres éleveurs, afin qu'on puisse améliorer la génétique. C'est important de préserver ces races anciennes. La biodiversité, c'est l'avenir de l'humanité."

Contact

Mail : prairie@posteo.net

Laëtitia Pavan, Frégimont

Après quelques années en salariat, Laëtitia Pavan est devenue co-exploitante avec son compagnon, Stéphane. Son installation va permettre d'intégrer un élevage bovin, grâce au Plan de relance, avec dix vaches garonnaises, pour vendre en direct du veau sous la mère.



Laëtitia Pavan et Stéphane Letac ont acquis dix Garonnaises grâce au Plan de relance.

Pas à pas, Laëtitia Pavan et Stéphane Letac construisent leur exploitation agricole, sur la commune de Frégimont. C'est Stéphane qui a commencé, avec ses deux BTS agricoles. Laëtitia, elle, possède une licence professionnelle dans un tout autre domaine qui l'a conduite à diriger une équipe dans l'aéronautique. Mais le besoin de revenir aux sources s'est fait sentir. Alors, dès 2015, Laëtitia a intégré l'exploitation de Stéphane. Cette année, elle a pris les rênes de l'Earl avec lui. Ils ont apporté un peu de diversité à une exploitation qui était au départ 100% pomme. D'autres arbres fruitiers ont complété leur offre. Puis, Stéphane a acquis d'autres terres pour cultiver toutes sortes de légumes. Ils avaient presque tout pour alimenter leur vente directe. Presque tout ? Pas tout à fait ! "On a entendu parler du plan de relance. Mieux, ce n'était pas possible ! On a été retenu. Pour nous, recevoir dix vaches, c'est un vrai tremplin. En plus, la race locale est bien dans la mentalité de la vente directe. La Garonnaise a des performances qui nous vont bien, c'est une vache rustique, idéale pour le veau sous la mère.

"POUR NOUS, C'EST UN VRAI TREMPLIN"

On dispose également de l'abattoir de Villeneuve-sur-Lot. Pour nous, ce projet est parfaitement cohérent." Laëtitia et Stéphane ont travaillé d'arrache-pied pour réhabiliter un bâtiment et des terres qu'ils ont acquis pour accueillir les bovins. Autour de l'étable, ils disposent d'une cinquantaine d'hectares. "C'est idéal." Ainsi, elles pourront évoluer en extérieur dès le printemps, sur des prairies permanentes. "On va replanter quelques haies pour créer une sorte de bocage et découper les parcelles, ce qui permettra aussi de stabiliser le sol." Le duo a toujours ce souci d'être le plus autonome possible. Alors, une partie des terres servira à la culture de céréales afin de compléter l'alimentation des Garonnaises.

Contact

Vente directe tous les samedis après-midi de 14h à 18h,
au magasin "De nous à vous",
au lieu-dit Perquie de Haut, 47230 Feugarolles

Il était une fois...



La Fromagerie La Lémance

racontée par son PDG, Bruno Inquimbert

Créée en 1998 et implantée à Montayral, la Fromagerie La Lémance a trouvé sa place au niveau national, en se spécialisant en bio.

*Bruno Inquimbert
a créé la fromagerie
La Lémance
qui approvisionne
toutes les enseignes
bio en France.*

En seulement une vingtaine d'années, la Fromagerie La Lémance, installée près de Fumel, s'est affirmée comme un incontournable des fromages de chèvre bio, au niveau national. Son PDG, Bruno Inquimbert a fait le pari de ce segment de marché, où la concurrence était moindre au moment où il a lancé son entreprise. Et il le confesse aussi facilement, "par goût personnel, en proposant des produits hors des sentiers battus". Son idée de départ était de se démarquer d'entrée de jeu en misant sur le bio. Il se rémémora les débuts : "Lors d'une rencontre avec un producteur de lait de chèvre, près de Duras, il m'a expliqué qu'il produisait en bio par conviction mais que son lait était vendu dans le circuit conventionnel, faute de débouchés bio. J'ai trouvé ça dommage et je me suis lancé avec lui et un autre pro-

ducteur dans la même situation". Pari gagnant, mais pari d'un homme qui en connaissait déjà un rayon sur le sujet. En effet, durant une douzaine d'années, il a travaillé comme salarié pour le compte d'un groupe du secteur fromager, en qualité de

**"J'AI PRÉFÉRÉ REVENIR SUR MON TERRITOIRE D'ORIGINE OÙ J'AVAIS DÉJÀ TOUT MON TISSU RELATIONNEL",
BRUNO INQUIMBERT,
PDG DE LA FROMAGERIE LA LÉMANCE**

responsable de production. Son ancien job l'a mené des Etats-Unis aux Pyrénées, en passant par l'Est de la France. Puis, à 35 ans, il a voulu concrétiser son envie de devenir son propre patron. "J'avais envie de monter mon entreprise, c'était le

moment ou jamais. J'ai donc démissionné pour me lancer dans la fabrication. J'ai préféré revenir sur mon territoire d'origine où j'avais déjà tout mon tissu relationnel. J'ai eu une opportunité de local pour m'installer à Montayral".

Bruno Inquimbert ne s'est pas trompé. Sa fromagerie s'est agrandie. Mais il lui a fallu trouver toujours plus de produc-

teurs de lait de chèvre pour confectionner ses produits. Il se fournit donc auprès d'éleveurs de Dordogne, Vendée (et autres départements des Pays de la Loire), de l'Aveyron et de la Lozère.

SÉCURISER L'APPROVISIONNEMENT

Pour attirer de nouveaux producteurs laitiers, Bruno Inquimbert propose "de contractualiser avec eux pour les aider dans leur conversion en bio. On s'engage à acheter leur lait avec des prix qui augmentent tous les ans. On a pris un risque car à ce moment-là, on ne savait pas si le fromage de chèvre bio serait une mode ou un marché de niche."

En parallèle, une société est créée en 2016, "Chèvres bio France" qui regroupe les producteurs de lait de chèvre et la fromagerie. Cette formule a permis de simplifier l'administratif puisqu'un seul contrat demeure entre la fromagerie et les producteurs. Cette structure est ainsi devenue une organisation de producteurs.

Pendant que cette structuration voyait le jour, Bruno Inquimbert construisait un second atelier en Vendée, bassin d'approvisionnement de lait.

Aujourd'hui, la fromagerie transforme sur ces deux sites de production 5 millions de litres de lait de chèvre du groupement et 3 millions de litres issus d'autres élevages. L'essentiel devient des fromages de chèvre mais la gamme de produits s'est étoffée au fil des années. Sur le catalogue de la fromagerie La Lémance, on remarque aussi des yaourts au lait de chèvre, du fromage blanc, du lait, et des fromages

DES LAITIERS LE PLUS PRÈS POSSIBLE !

Aujourd'hui, la structure Chèvres bio France comprend une cinquantaine de producteurs dont un tiers sont des fromagers.

La fromagerie La Lémance a pour objectif de trouver deux millions de litres de lait de chèvre supplémentaires d'ici deux ans. "On recherche des producteurs car on souhaite développer notre gamme. Au plus près ils seront, mieux ce sera. Et curieusement, même si on est basé en Lot-et-Garonne, nous n'avons pas beaucoup de producteurs locaux", explique Bruno Inquimbert, PDG de la fromagerie.

de brebis et de vaches. 70% des produits sont vendus dans les réseaux de distribution spécialisés (la Fromagerie est présente dans toutes les enseignes bio) et le reste en grandes et moyennes surfaces "généralistes".

Véritable success-story lot-et-garonnaise, l'entreprise qui emploie 60 salariés (et 10 autres pour la laiterie) a connu une croissance de 10 à 15% par an durant la décennie 2010. Pour l'avenir, la fromagerie espère attirer de nouveaux producteurs laitiers en conversion pour atteindre les 10 millions de litres de lait bio d'ici deux ans (voir encadré).

CONTACT

**Vente directe dans les locaux,
Zone artisanale du Haut Agenais, 47500 Montayral
Tél : 05 53 41 74 06**



Processus de fabrication

Le lait pasteurisé est réceptionné et passe en cuve. Il est moulé dans les 24 heures. Les fromages sont affinés une à deux semaines en cave, et 12 semaines pour les fromages à pâte dure. Ils sont ensuite emballés sur place et expédiés.





Jeune vigneron 100% collectif

Benjamin Cugnière
s'est installé en 2019 sur
le terroir de Buzet et
s'implique déjà dans la
coopérative.

Benjamin Cugnière va vite, très vite... L'enthousiaste vigneron de Buzet n'en garde pas moins la tête sur les épaules et a pour fil conducteur le collectif qui passe forcément par la coopérative où il s'est investi.

Est-ce que sa conviction vient du fait qu'on se sent un peu privilégié quand on peut admirer un lever de soleil au milieu des vignes, le château de Buzet en ligne de mire, les Pyrénées en toile de fond et les coteaux dans le dos ? En tout cas, Benjamin Cugnière y puise son énergie qu'il n'hésite pas à déployer pour son avenir professionnel, dans son vignoble de Saint-Pierre-de-Buzet. Il n'a que 23 ans mais possède la précocité des gens qui savent où ils vont, des meneurs de troupe. Et justement, Benjamin a trouvé sa troupe en la coopérative de Buzet. Il

faut dire qu'il est tombé dedans quand il était petit. Son grand-père s'est installé sur les terres de Buzet dans les années 1970. Ses deux fils, dont le père de Benjamin, ont perpétué le développement et adhéré à la coopérative.

Plus attiré par les engins agricoles de taille conséquente, le jeune homme s'est dans un premier temps intéressé aux cultures céréalières durant ses études. "C'est compliqué de démarrer en céréales avec rien", explique-t-il. Puis, le retour en Lot-et-Garonne s'est accompagné d'un rappel des vignes. Durant presque deux ans, il a appris

le métier au contact de son oncle. La greffe a pris avec les raisins au point que lorsqu'une opportunité d'acheter des terres sur le vignoble de Buzet s'est présentée, il a franchi le pas. "J'ai été pris par la passion de la viticulture, avec l'envie de gérer ma propre exploitation. J'y ai vu un avenir, une possibilité de progression".

UN VIN, UNE COOPÉRATIVE

Alors qu'il n'en est qu'à sa deuxième vendange, le vigneron a tout de suite inscrit son futur dans celui de la coopérative. "Cette année, je suis stagiaire

au Conseil de surveillance pour apprendre. Ensuite, je passerai élu car c'est important que les jeunes s'impliquent. On ne peut pas se contenter de râler sans s'impliquer, notamment dans la commercialisation. Il faut saisir ce que veut le client, aller à sa rencontre. A Buzet, l'idée est que tout le monde participe pour faire évoluer nos vins. On est tous lié par un fil imaginaire. Si un camp ne joue pas le jeu, on perdra pied. On doit avancer grâce à cette cohérence. J'aimerais qu'on crée un groupe soudé pour avancer dans la même direction, qu'on recrée une dynamique en débattant de nos choix". Intarissable sur la vie collective de la coop', Benjamin constate que la consommation de vin a énormément diminué. De la consommation quoti-

dienne, on a basculé vers une consommation "qualité-plaisir".

LE VIRAGE DU BIO

Une consommation en baisse signifie aussi une plus âpre concurrence entre les cépages et des risques de perte d'hectares de vignoble. "Aujourd'hui, l'appellation Buzet s'étend sur 2 000 hectares pour moins de 170 vignerons. Il faut prendre gare à ne pas aller sous ce seuil. D'ici 5 ans, beaucoup de terres seront à vendre. Nous, les jeunes, on sera amené à avoir de plus grosses propriétés. Il faut aussi des aides pour les nouveaux arrivants. Il est essentiel de conserver l'existant, notre patrimoine, sinon on perdra en visibilité", commente-t-il.

Il prend aussi acte de la tendance lourde

BENJAMIN CUGNIÈRE

- ▶ 23 ans
- ▶ 2015 : Bac STAV à Sainte-Livrade
- ▶ 2017 : BTS Productions végétales à Angers en alternance
- ▶ 2019 : installation sur 30 hectares de vigne dans le domaine de Buzet

des clients qui souhaitent boire "bio". Il va convertir un premier tiers de son vignoble en bio et la totalité d'ici cinq ans. "Passer en bio, ce sont de gros investissements, beaucoup de temps de travail. Mais je veux y répondre positivement."

L'hybride version business

Pack Access à partir de

239 € /mois^{††}

LLD 48 mois. 40 000 km.
Entretien et perte financière inclus.

SANS APPORT



IONIQ hybrid

KONA hybrid

Cap sur l'hybride pour votre entreprise. Avec la technologie hybride Hyundai, maîtrisez vos émissions de CO₂ et TCO sans compromettre le plaisir de conduite. Hyundai Entreprises, votre Alternative Business.

HYUNDAI Entreprises

A découvrir et essayer chez votre distributeur

GARAGE MANFÉ - Tél : 05 53 47 02 32 - www.manfeauto.com

904 route d'Agen RN113 - 47450 COLAYRAC-SAINT-CIRQ

5 ANS GARANTIE KILOMÈTRAGE ILLIMITÉ* Consommations mixtes (WLTP) de la gamme IONIQ hybrid (L/100 km) : 4,4 – 5,2. Émissions CO₂ WLTP (g/km) : 100 – 119. Consommations mixtes (WLTP) de la gamme KONA hybrid (L/100 km) : 5,0 – 5,4. Émissions CO₂ WLTP (g/km) : 115 – 123.

8 ANS GARANTIE BATTERIE** (†) Exemple de prix pour le Pack Access au 31/12/2020 pour la Location en Longue Durée d'un KONA hybrid Business, 5 CV, CO₂ (115 g/km WLTP), pour une durée de 48 mois et 40 000 km. (**) Modèle présenté: Hyundai KONA hybrid Executive avec peinture métallisée. Visuel non contractuel. Les loyers comprennent l'entretien / réparation, l'assistance 24h/24 7J/7 et l'Assurance perte financière. La perte financière est assurée par Greenval Insurance DAC, compagnie d'assurance de droit irlandais, enregistrée sur le numéro 432783, siège social: Trinity Point, 10-11 Leinster Street South, Dublin 2, Irlande (info@greenval-insurance.ie); supervisée par la Banque Centrale en Irlande. Sous réserve de variation de la fiscalité ou du tarif constructeur en vigueur. Offre réservée aux professionnels, valable jusqu'au 31/12/2020 et sous réserve d'acceptation de votre dossier par Colpac qui opère la location longue durée aux professionnels Hyundai Leasing - SAS au capital de 1000 000 € - 389 390 626 RCS Paris. Siège social: 181d Haussmann 75009 Paris. N° d'identification TVA intracommunautaire: FR 17389 390 626. N° d'immatriculation CRAS: 07 027 946 du carnet de Garantie Entretien & Assistance du véhicule. **Les batteries haute-tension de nos véhicules hybrides, hybrides rechargeables et électriques sont couvertes par une garantie 8 ans ou 200 000 km sauf KONA electric MY 2020 dont la garantie est de 8 ans ou 160 000 km. Détails: hyundai.fr/entreprises.

Après une première expérience professionnelle auprès d'enfants handicapés, Fannie Sabatini a été rattrapée par la passion de la famille, l'élevage de chèvres et la fabrication de fromages.



Multi-médaille !

Fannie Sabatini a rejoint ses parents sur la ferme familiale, à Pompiéy, pour élever des chèvres, fabriquer des fromages et les vendre. Ils viennent d'intégrer le réseau Bienvenue à la ferme.

Les fromages de chèvre de la famille Damonte sont bien connus des amateurs et ont remporté plusieurs médailles au concours départemental. Ce savoir-faire, Fannie le tient de ses parents qui ont toujours exercé dans ce domaine. Auparavant, ils étaient établis dans les Bouches-du-Rhône mais leur exploitation était cernée par les zones commerciales... Au point qu'un déménagement s'est imposé comme unique solution pour continuer à travailler dans le secteur agricole. La petite famille s'est donc mise en recherche d'une ferme à reprendre. Il y a huit ans, après une première tentative près de Duras, ils ont finalement trouvé leur bonheur à Pompiéy, dans une pension pour

chevaux. "Ici, c'est comme les Bouches-du-Rhône, mais en plus vert, plaisante Marie-Christine, la mère de Fannie. On a été bien accueilli par les gens du village, ils nous ont aidés, conseillés."

La famille a réalisé tous les aménagements nécessaires pour redémarrer leur activité, avec une vingtaine de chèvres alpines. "Nous avons toujours eu des Alpines. C'est une race intéressante pour la production de fromages, avec un bon tempérament. Elle est facile à élever, moins fragile. Elle produit moins de lait que les blanches mais avec plus de goût". Le cheptel a augmenté avec l'arrivée de Fannie sur l'exploitation pour atteindre une quarantaine d'animaux, avec le projet d'en acquérir 17 supplémentaires

l'année prochaine. Un tournant dans la ferme et aussi dans la vie de Fannie. "Je n'exerçais pas dans le milieu agricole, j'étais éducatrice spécialisée en sport auprès d'enfants handicapés jusqu'à il y a encore trois ans. Je voulais pouvoir m'occuper davantage de mes enfants alors j'ai décidé de changer de vie. Depuis deux ans, je suis aidante familiale au sein de l'exploitation, après avoir suivi une formation fromagère. Mais, j'ai toujours connu ce milieu puisque mes parents ont toujours travaillé dans ce domaine. Toute petite, je jouais avec les chèvres."

DU LAIT À LA VENTE DIRECTE

Sur l'exploitation, il faut savoir tout faire... "C'est un élevage complet, de

la production de l'alimentation des chèvres, leurs soins jusqu'à la fabrication du fromage. On vend sur les marchés et ce contact avec les clients me plaît aussi", explique Fannie. La polyvalence des tâches fait partie intégrante de ce type de ferme et la jeune femme y trouve une source d'accomplissement. Et cette variété se retrouve dans la gamme des produits proposés. Le plateau de fromage a de quoi faire saliver : petit spécimen type cabecou, briquette, pyramide, fromage blanc, faisselle, tartinade pour l'apéro, tome, fromage aromatisé (poivre, fenugrec...), camembert au chèvre... "Ça plaît aux clients, ils peuvent varier les plaisirs. On réalise des affinages différents pour obtenir plusieurs goûts", décrit-elle. Avant de préciser : "On suit le rythme des saisons. De début décembre à mars-avril, les chèvres ne donnent pas de lait. Ensuite, les chevreaux naissent et on les laisse têter leurs mères. Après, on

prélève le lait d'été. On pratique le pâturage tournant. Tous les jours, on les change de prés et l'été, elles vont dans les 6 hectares de bois attenants à la ferme. Elles sont à l'ombre, c'est mieux pour elles." Et elles le leur rendent bien... sans oublier le savoir-faire de la famille qui propose des fromages d'excellence !

FANNIE SABATINI

- ▶ Educatrice spécialisée sport auprès d'enfants handicapés
- ▶ Depuis 2018 : aidante familiale sur l'exploitation
- ▶ Actuellement 42 chèvres alpines, 59 en 2021



Fannie Sabatini travaille avec ses parents Marie-Christine et Denis qui ont créé l'exploitation de toutes pièces... avant leur départ en retraite dans les prochaines années.

Plus d'infos sur le site : chevrerielaclairiere.com
Tél : 06 01 35 05 75

S'ENGAGER À ÊTRE LA BANQUE DE LA TRANSITION AGRICOLE

Innovation, mode de production raisonnée, agriculture biologique... le Crédit Agricole Aquitaine soutient vos défis d'avenir.

PUBLI-REDACTIONNEL

PREMIÈRE BANQUE DES AGRICULTEURS SUR SON TERRITOIRE, LE CRÉDIT AGRICOLE AQUITAINE EST PARTENAIRE DE TOUTES LES AGRICULTURES, ET S'ENGAGE À ÊTRE LA BANQUE DE LA TRANSITION AGRO ÉCOLOGIQUE.

Le monde agricole a toujours su se moderniser et adapter ses pratiques culturelles. Aujourd'hui, nous devons aller encore plus loin pour réconcilier tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

Le Crédit Agricole Aquitaine s'engage à vous accompagner dans cette transition agro écologique autour d'une démarche structurée sur la gestion, le développement, la promotion et la sécurisation de votre exploitation :

- **Financer l'installation*** et la conversion grâce à des solutions de crédits souples, des solutions personnalisées pour la trésorerie.
- **Faciliter la commercialisation en circuit de proximité** avec des solutions d'encaissement souples.
- **Protéger les revenus de l'exploitation** par une offre globale en assurances et en prévoyance, adaptée aux risques liés à l'exploitation, particulièrement les risques climatiques.

Pour vous accompagner, tous nos conseillers et chargés d'affaires ont suivi une formation d'expert en transition Agro écologique en lien avec la Chambre d'Agriculture.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ

* Sous réserve d'acceptation de votre Caisse régionale
 FREDICA, Compagnie d'assurances de personnes, filiale de Crédit Agricole Assurances, SIREN 374078173 RCS Paris. CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE MUTUEL D'AQUITAINE. Société coopérative à capital variable agréée en tant qu'établissement de crédit - Société de courtage d'assurances immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le n° 07 022 491. Siège social : 116 quai de Bacalan - 33000 BORDEAUX - RCS BORDEAUX 434 651 246 - N° TVA : FR 16 434 651 246. Conception : agence-hudik.fr / Crédit photo : Getty Images.

AGEN

100



40
producteurs
& artisans d'art



18,

Vendredi de 16h à 19h, Samedi

% Gastronomie de terroir

Parking Chambre d'agriculture

Marché des Producteurs de Pays

19^e édition

de Noël

19, 20 et 21 décembre 2020 | Agen

di de 9h à 19h, Dimanche de 9h à 18h, Lundi de 9h à 17h

respect des gestes barrières



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



Liste des producteurs présents au MPP® de Noël



► MARIE-ANNE ANGER

LES VERGERS DE DIODÉ

Diodé sud 47300 Villeneuve-sur-Lot

Tel : 06 74 59 60 50 - confitures@lesvergersdediode.com

Confitures

► BACH JOËL - SOLEIMIEL

Marsac - 47320 Clairac

05 53 79 35 00 - soleimiel.scop@gmail.com

Pain d'épices, miel.

► BENECH FATIMA ET JEAN

Cornissou

47270 Clermont-Soubiran

06 03 47 00 31 - benech.fatima@orange.fr

Bœuf et veau

► BIBARD SÉBASTIEN - LA FERME DE MARAULI

SCEA La Ferme de Marauli

« Marauli » - 47700 Poussignac

05 53 88 22 56

scealafermedemarauli@orange.fr

Volailles entières : poulet, pintade, canette, poule, coq, chapon, dinde. Rôti de poulet, pintade, canette, chapon, dinde.

Découpes de volailles : cuisses, filets, jambonnettes, saucisses, jambons blanc, tournedos, saucissons, steak, galantine, terrines et rillettes...

► CALBO THIERRY - DOMAINE CALBO

Saint-Julien - 47600 Espiens

06 24 76 81 53 - thierry.calbo@hotmail.fr

Vins AOC Buzet (Rouge, Blanc sec, Rosé)

IGP Agenais (Blanc moelleux et vendanges tardives)

► CAUTY STÉPHANIE - LES VERGERS DE TITOUY

Titoy - 47130 Bazens

06 63 19 94 34 - steph@titouy.fr

Apéritifs et digestifs.



► CHRIST DAMIEN - FERME DU VIGNAL

Cailladelles - 47290 Castelnaud de Gratecambe

05 53 01 72 78 - vignalgastronomie@orange.fr

Volailles maigres et festives, canards gras et dérivés oies grasses et dérivés, spécialités



► CUILIER PATRICK

CHAMPAGNE CUILIER PÈRE & FILS

14, place d'Armes - 51220 Pouillon

03 26 03 18 74 - patrick@champagne-cuillier.fr

Champagne, ratafia, étiquettes personnalisées.

► DELHOUMEAU FRANÇOIS

HUÎTRES F. DELHOUMEAU

La Cayenne - 17320 Marennes

06 40 16 76 81 - francois.delhoumeau@gmail.com

Huîtres : fine de claire, spéciale de claire, pousse en claire.

► DURAND AMELIA ET AUGUSTIN

LA MAISON DE LA NOISETTE

Bégou - 47360 Lacépède

05 53 95 98 29 - contact@lamaisondelanoisette.com

Spécialités aux noisettes : noisettes apéritives, farine, huile, eau, macaron, croquant, palet, moutarde, noisettes pralinées, chocolat aux noisettes, moelleux aux noisettes, crème de noisettes, crème à tartiner, filet de noisettes, amandon noisettes, coffret cadeaux spécialités.



► EPLEFPA - LA FERME DU LYCEE AGRICOLE

Route de Casseneuil - 47110 Sainte-Livrade-sur-Lot

05 53 40 47 10

julie.lajaunie@educagri.fr ou xavier.canal@educagri.fr

Jus de pommes, jus de pommes/carottes, jus de pommes/kiwis, jus de Noël... Soupe de courgette, gaspacho de courgette, bœufs de légumes d'été

► FORESTIER CORINNE

Grand Guillon - 47200 Mauvezin-sur-Gupie

05 53 64 95 10 ou 06 76 73 95 28 safran.cp@orange.fr

Safran, sirop de safran, moutarde safranée, gelées de confitures safranées, miel au safran. Plats de fruit de coing. Velouté de courgette, velouté de potimarron

► FURLAN LAURENT

FERME DE SARBOISE

Sarboise - 47260 Coulx

05 53 88 80 50 - contact@fermedesarboise.com

Conserves. Foie gras de canard : mi-cuit et cuit
Pâtés, rillettes, confit de canard, cou farci

Liste des producteurs présents au MPP® de Noël



► **GINGLARDI RÉGINE ET LAURENT**
Labeyrie - 47170 Sainte-Maure-de-Peyriac
06 47 70 21 75 - regine.ginglardi@orange.fr



Foie gras, confits, pâtés, plats cuisinés, asperges, coffrets cadeaux

► **PAUVERT GUY- DOMAINE AMBLARD**
Amblard - 47120 Saint-Sernin de Duras
05 53 94 77 92 - domaine.amblard@wanadoo.fr



Vins AOC Côtes de Duras.

► **GOLLART MELIA PABLO ET JOHANA CABICOULX**
Baral - 47260 Coulx
06 45 89 50 67 - cabicoulx@outlook.fr

Fromages, glaces, crêpes

► **SIMONET JOËL - EARL DE CANTEGREL**
Lasalsesex - 47370 Tournon d'Agenais
05 53 40 79 79 - earl-de-cantegrel@orange.fr

Produits dérivés à base de truffes. Truffes fraîches, pâté, rillettes, saucisson, sauces, beurre, foie gras, condiment, miel truffé

► **LABRUNIE CORINNE - EARL DES ESCARGOTS DE LA VALLÉE DU DROPT**
Saint-Serbe - 47210 Saint- Etienne de Villeréal
05 53 36 37 50 - sallier.patrick@wanadoo.fr

Escargolade ail, beurre, persil, catalane, conserves d'escargots beurrés, barquettes à la douzaine gros gris, petits gris, petits choux escargots

► **TADIEU MARIELLE - FERME DE GAGNET**
47170 Mézin
05 53 65 73 76 ou 06 82 36 19 82
fermedegagnet@gmail.com

Floc de Gascogne, Armagnac

► **LACOSTE REINE ET BRUNO LA FERME DU BUGUET**
47500 Sauveterre la Lémance
05 53 40 62 44 - bruno.lacoste0007@orange.fr



Conserves d'oies et de canards, confits, cassoulets, pâtés, cous farcis, rillettes.

► **TEULIER FRANÇOISE - GAEC TEULIER**
Mastrouby - 82150 Montaigu du Quercy
05 63 94 44 97 - teulier.francoise@gmail.com

Tourtières

► **MELLA AURÉLIE - MELLA & FILS**
Sous les Vignes - 47360 Montpezat
06 88 46 70 30 - mellaetfils@gmail.com

Spécialités oies et canards

► **MICHEZ HENRI - LA BRASSERIE DES CÈDRES**
891, route des Cèdres - 47340 La Croix Blanche
06 73 94 68 10 - labrasseriendescedres@gmail.com

Bières en 33 cl et 75 cl à l'unité et en coffret
Eau de vie de bière 35 cl

► **TYLSKI MATTHIEU - LA BORDE HAUTE**
La Borde haute - 47370 Anthé
06 37 44 99 46 - labordehaute@gmx.fr

Vin IGP Agenais : rouge et rosé. Vin de liqueur

► **PAPILLAUD DENIS - SAVEURS D'AUTRE-FOIS - LE FOURNIL PAYSAN**
Grand Chemin - RD 911 - 47110 Le Temple-sur-Lot
06 10 32 42 01 - lefournilpaysan@yahoo.fr

Pains, viennoiseries, brioches, fougasses, tartelettes.

► **PAUL PHILIPPE - FERME DE CAUSSENS**
CausSENS - 47600 Montagnac
05 53 95 22 32 - bienvenue@ferme-de-caussens.com



Viande d'agneau, viande de sanglier, terrine de pâté de sanglier.

Retrouvez tous les artisans d'art pour les cadeaux : Idir Berangere (des tisanes, sirops, baumes, confits de plantes, feuilles givrées...), Sofia Hajjam (crèmes, shampoings, savons, huiles d'argan...), Arnaud Messi (toupies, lampes, porteclés...)



Les chasses traditionn

D'année en année, les chasseurs subissent des attaques pour les empêcher de pratiquer leur loisir qui permet également de réguler les populations d'animaux sauvages. La dernière en date a pris la forme d'un Référendum d'initiative partagée (RIP). Pour les opposants à la chasse, peu importe que cette initiative aboutisse ou pas... Ils auront médiatisé leur combat, dénigré les chasseurs, et ainsi semé une graine de plus dans l'esprit de l'opinion publique.

Les "anti-chasse", les "anti-corrída", les animalistes ou anti-spécistes... se sont alliés dans une communauté d'intérêt. Et si on peut leur reconnaître quelque chose, c'est qu'ils sont parfaitement rodés au "media training". Ils sont formés aux actions coup de poing qui marquent l'opinion publique, ils savent utiliser un exemple isolé pour induire qu'il s'agit d'une généralité (et ainsi échapper aux poursuites judiciaires), ils sont peu nombreux mais très actifs sur les réseaux sociaux (ce qui permet d'entretenir l'illusion sur leur nombre réel)... Bref, ils maîtrisent à la perfection l'art de pénétrer les cerveaux de l'opinion, en avançant masqués et par petites touches. C'est la politique du "pas à pas". "Aujourd'hui, les discours et les mouvements sociaux

s'orientent vers le bien-être animal, avec des positions parfois extrémistes sur la consommation de viande, la corrída, les animaux sauvages. C'est un phénomène de rejet extérieur qui entraîne l'opinion publique. Cette opinion publique nous pousse à abandonner des parcelles de nos libertés. Que de bêtises avons-nous entendu sur la chasse à la glu", note Michel Auroux, président de la Fédération des chasseurs de Lot-et-Garonne. Et d'ajouter : "le monde agricole, en particulier de l'élevage, est aussi touché par ces attaques frontales de nos opposants qui marchent le plus souvent masqués. Tous les jours, on entend des choses débiles sur nos chasses traditionnelles. C'est sûr qu'on peut toujours trouver des cas isolés qui commettent des excès, comme de rouler sur la route à 150 km/h... ça ne fait pas de tous les automobilistes des chauffards ! Nos opposants manipulent les gens, jouent sur leur corde sensible. Pour beaucoup d'entre eux, l'animal vaut plus que l'Homme."

Un espace et une expo pour le grand public

Bienvenue chez nous... ce pourrait être le message à lire au fronton du futur Centre départemental de découverte de la nature et des pratiques cynégétiques, au siège de la Fédération départementale, à Fargues-sur-Ourbise. Les chasseurs vont investir pour aménager des sentiers de découverte, pour écouter le brame du cerf, faire connaître les différentes chasses et gibiers, et surtout faire savoir qui ils sont et ce qu'ils font. Les travaux ont été retardés à cause du Covid-19 mais une inauguration est attendue à l'été 2021. A l'intérieur des bâtiments, une exposition sera présentée, notamment à destination du jeune public. Ces aménagements ont pour but de mettre en avant les actions des chasseurs, et apporter une image plus près de la réalité du terrain.

LES CHASSEURS DANS LE VISEUR

Les chasseurs sont une cible privilégiée de ces extrémistes et font les frais de cette stratégie des petits pas. Ils sont régulièrement dénigrés... Mais, on occulte d'informer sur les services qu'ils rendent en milieu rural, en régulant la faune sauvage, en menant des actions en faveur de la biodiversité (replantation de haies, travail sur les couverts végétaux pour apporter des abris aux petits animaux comme les lièvres, etc). On se souvient tous de ces images étonnantes d'animaux sauvages (et dangereux, est-il besoin de le rappeler) qui se promenaient tranquillement dans les rues des villes durant le confinement. Les sangliers sont maintenant installés aux portes des villes (même à Agen) puisque l'urbanisation empêche les chasseurs de réguler les populations. "Il faut qu'on explique ce qu'on fait sur le terrain, pour toutes les espèces animales. On le dit peu, ça reste

elles... loin des clichés



"IL FAUT QU'ON EXPLIQUE CE QU'ON FAIT SUR LE TERRAIN, POUR TOUTES LES ESPÈCES ANIMALES. ON LE DIT PEU, ÇA RESTE ENTRE NOUS".

Michel Auroux,
président de la Fédération
départementale des chasseurs

entre nous. On a pris beaucoup de retard sur la communication. Il faut combler ce retard, mener des campagnes de communication sur nos pratiques de chasse, comment on gère la faune sauvage, comment on travaille en faveur des zones humides. Il faut qu'on explique tout cela au grand public sur les réseaux sociaux notamment", détaille le président des chasseurs lot-et-garonnais. "Il faut casser cette image que nos opposants veulent nous coller à la peau, celle d'être cruels. Pourtant, dans les chasses traditionnelles qui datent de centaines d'années, y compris la chasse à la glu, on ne tire pas un coup de fusil. C'est pareil pour la chasse à la palombe ou à l'alouette. La chasse à la glu est à cent lieues de ce qu'on entend dire. C'est une chasse de passionnés où l'oiseau est capturé vivant pour en faire un appelant. Il est nourri, abreuvé... loin des discours complètement faux qui ont circulé ! Son arrêt a été un cadeau fait par le ministre Pompili à Allain Bougrain Dubourg. On a lâché la chasse à la glu pour des raisons de politique politicienne. L'alouette a été à deux doigts de passer à la trappe".

RIP... TUER LA CHASSE !

Dans cette lutte pour séduire l'opinion à des desseins qui ne s'avouent pas réellement, les opposants à la ruralité ont trouvé un nouvel outil pour déstabiliser les chasseurs, avec le Référendum d'initiative partagée (RIP). Il s'agit de demander à la population si elle veut ou non interdire les chasses traditionnelles. "Le but est de supprimer toutes les chasses auxquelles on est attaché", explique le président. Et de raconter : "Quand les députés qui ont déposé le projet de loi pour relancer le RIP ont été auditionnés en commission des lois, ils ne connaissaient même pas les chasses dont ils parlaient. Ils n'ont pas su répondre aux

questions sur les chasses à l'alouette, à la palombe... Ils faisaient de la politique politicienne pour se faire connaître." Pour faire œuvre de pédagogie, Michel Auroux invite "tous les politiques dans les palombières que beaucoup ne connaissent pas. On leur expliquera car c'est important de leur faire découvrir nos chasses." Dans le département, les Parlementaires ont affirmé leur soutien à la Fédération des chasseurs. "Aucun n'a signé le RIP", confirme Michel Auroux.

Comment fonctionne le RIP ?

Le Référendum d'initiative partagée (RIP) est une procédure qui est entrée en vigueur en 2015, la même année que l'inscription au Code civil de la notion d'être doué de sensibilité pour qualifier le statut dont relève l'animal. Le RIP permet à tout un chacun, sans aucun mandat électoral ou de représentation quelconque, de soumettre lui-même un projet de loi, soit devant le Parlement, soit par référendum national. Dans le cas du référendum, tous les Français seraient appelés à voter. Mais pour qu'un RIP soit recevable, il doit réunir les signatures à la fois de 20 % des Parlementaires et de 10 % du corps électoral. Pour faire un point sur le RIP contre la chasse, 138 Députés et Sénateurs ont apporté leur soutien à l'organisation de ce référendum. Il ne manque donc que 47 Parlementaires pour que le seuil de 185 soit atteint. Concernant le positionnement des Parlementaires de Lot-et-Garonne, les deux Sénateurs ont affirmé leur soutien aux chasseurs, tout comme les trois Députés.

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

Moins d'un quart d'alouettes allouées prises

La chasse à l'alouette fait partie des chasses menacées. Pourtant, Michel Cacérés, administrateur, président de la société de chasse de Bouglon et chasseur d'alouette rappelle que l'année dernière 899 oiseaux ont été pris contre les 4.100 autorisés par le quota fixé par la ministre.



Michel Cacérés est un chasseur à l'alouette passionné qui ne cache pas son émotion quand la journée est fructueuse : "J'y vais avec mon fils de 8 ans et quand on prend une alouette, ça vous prend aux tripes de constater qu'une alouette est dans une matole, on est vraiment content. On garde cette alouette et on relâche les autres."

En plus d'une image négative, les opposants aux chasses traditionnelles véhiculent des contre-vérités. Michel Cacérés explique le principe de la chasse à l'alouette : "c'est une chasse traditionnelle qui existe depuis des centaines d'années, depuis toujours. Le principe est qu'on met des appeants dans des cages, on place des matoles (de petits pièges). Durant la période de chasse, entre le 1^{er} octobre et le 20 novembre pendant la migration, on passe deux fois par jour. On y passe souvent pour éviter de laisser les oiseaux trop longtemps pris dans un piège." Comme n'importe quelle chasse, elle est contrôlée : "C'est le ministère de l'Environnement

qui valide le nombre d'alouettes qu'on peut attraper. Dans le Lot-et-Garonne, on dispose de 300 postes. On a droit à 4 100 alouettes et l'année dernière, 899 ont été prises". Un chiffre qui permet de relativiser les choses !

Pour Michel Cacérés, les attaques subies viennent du milieu urbain qui ne vit pas là et ne comprend pas les enjeux de la chasse : "Ce sont beaucoup de chasses qui sont attaquées. Celle à la glu a été interdite, celle à la tourterelle des bois a fermée le jour de l'ouverture. Tous les jours, il y a de nouvelles attaques, la chasse à courre est menacée. Un ministre a proposé de remplacer l'animal par un objet. C'est n'importe quoi. Nous, les ruraux, on va tout perdre petit à petit. Les urbains ne connaissent pas notre mode de vie. Dans nos villages, on n'est jamais attaqué par les non-chasseurs. Ce sont les gens des villes qui veulent nous imposer leur modèle. Si ça continue, on va faire la grève de la chasse et on verra après ce qui se passe", prévient-il.

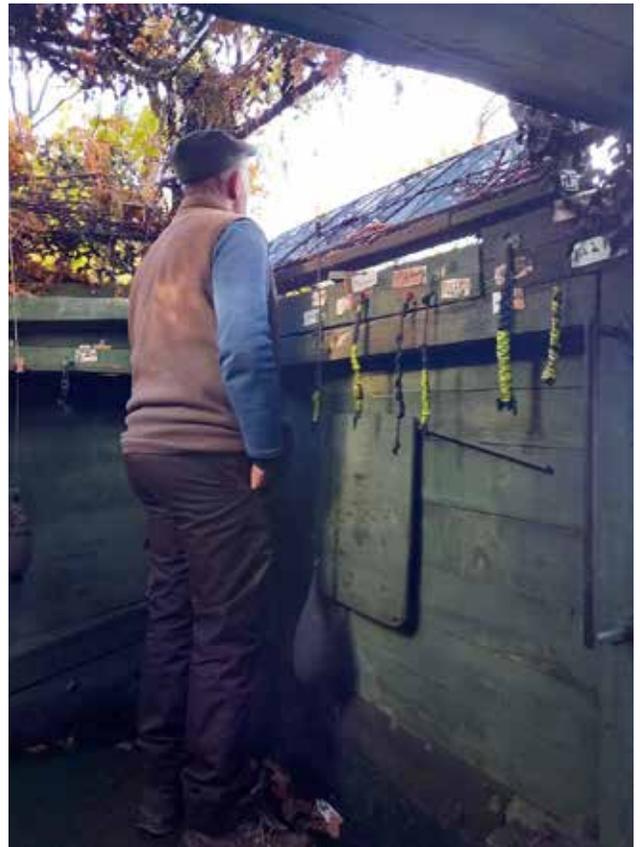
La palombe, une chasse emblématique

La chasse à la palombe est emblématique du Sud-ouest, souligne Roger Fortunel, administrateur et chasseur de palombe. Bien que les effectifs soient pléthoriques, le prélèvement des palombes est également menacé.

Roger Fortunel, administrateur à la Fédération départementale de la chasse, est un homme heureux dans les bois, à la quête de la palombe. Pourtant, cette chasse traditionnelle est aussi dans le viseur de certains : "Il y a des menaces qui pèsent sur la chasse à la palombe, oiseau emblématique du Sud-ouest, surtout avec l'utilisation des appels. Certains de nos détracteurs disent que les oiseaux sont mutilés mais ce n'est pas du tout le cas. La chasse traditionnelle se fait au filet, posé sur le sol. Le but est de faire descendre les palombes et de les fileter. Donc, tout l'enjeu est de garder les palombes vivantes, certainement pas de les mutiler. Mais quand on veut tuer son chien, on dit qu'il a la rage !" Les effectifs de palombes sont loin d'être en situation de raréfaction. Au contraire, explique Roger Fortunel : "Les populations de palombes se portent très bien. 2,5 millions de palombes traversent les Pyrénées. Même nos détracteurs sont surpris par le nombre d'oiseaux qui franchissent la frontière". Et cette abondance de palombes n'est pas sans induire des problématiques nouvelles : "En mars, la Fédération départementale a pris des mesures pour protéger les cultures car certaines palombes ne migrent même plus, elles restent sur le département. On nous a reprochés de les chasser en période de reproduction mais il faut se mettre à la place du monde agricole. En mars, c'est la période des semis et les palombes mangent tous les semis de tournesol, de soja..."

CHASSER LES PRÉJUGÉS

Roger Fortunel entend défendre ce type de chasse qui, une fois les préjugés (ou la méconnaissance) passés, séduit ou étonne les néophytes. "C'est une chasse traditionnelle qui se pratique depuis des centaines d'années, avec des chasses appropriées à chaque département. Nous avons organisé une journée de



chasse en invitant les non-chasseurs dans des palombières. Ils ne pensaient pas que ça se passait comme ça. Ils ont été enchantés d'avoir passé cette journée avec nous. La chasse à la palombe est une passion !", rappelle-t-il.

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



À QUOI ÇA SERT DE DÉFENDRE TOUT CE QUI COMPTE POUR VOUS SI VOUS NE POUVEZ PAS Y ACCÉDER ?

0%
TAEG FIXE*



« L'énergie est notre avenir, économisons-la ! »

**CRÉDIT SANS FRAIS EN 3 OU 5 MOIS
POUR RÉGLER VOTRE FIOUL DOMESTIQUE DE 120 € À 4 500 €****

Passez votre commande au :

0 800 925 100 MARMANDE

(gratuit depuis un fixe ou un portable)

du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30 et le samedi de 9h à 12h30

05 53 77 54 19 AGEN

du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 19h

05 53 01 58 58 VILLENEUVE SUR LOT

du lundi au samedi de 9h à 20h

* Exemple : pour un achat et un crédit accessoire à une vente de 483 €, vous remboursez 5 mensualités de 96,60 €

(hors assurance facultative) au **Taux Annuel Effectif Global fixe : 0 %** (taux

débiteur fixe : 0%). **Montant total dû : 483 €**. Coût de l'assurance : 1 €/mois en sus de la mensualité de

l'exemple précité. Coût total de l'assurance : 5 €. Taux Annuel Effectif de l'Assurance : 4,21 %.

** Hors alimentaire et boissons alcooliques. Conditions en vigueur au 01/07/2020. Le coût du crédit est pris en charge par votre magasin. **Autres durées, modalités et conditions disponibles en magasin.**

Sous réserve d'étude et d'acceptation de votre dossier par BNP Paribas Personal Finance – établissement de crédit – SA au capital de 546 601 552 € - Siège social : 1 boulevard Haussmann, 75009 Paris – 542 097 902 RCS Paris - Intermédiaire d'assurance Orias n° 07 023 128 (www.orias.fr). Cetelem est une marque de BNP Paribas Personal Finance. Vous disposez d'un délai légal de rétractation. Assurance facultative (Décès, Perte Totale et Irréversible d'Autonomie, Incapacité Temporaire Totale de Travail, Perte d'Emploi suite à licenciement)



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



Vibrez LOCAL

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION

MANGEZ
VIVEZ
fermier
47



Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

