

# CAMPAGNES

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

# 47

N°94  
Décembre 2021



CHAMBRE  
D'AGRICULTURE  
DE LOT-ET-GARONNE



## DOSSIER

## ILS S'INSTALLENT

### ENQUÊTE

La relance de l'ÉLEVAGE  
ça marche !

Les 20 ans du  
Marché de Noël des  
Producteurs de Pays®



Les 17, 18 et 19 décembre

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



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

**0%**  
TAEG FIXE\*



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

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

\*\* L'offre 10 mois sans frais est valable du 26 octobre 2021 au 31 décembre 2021 (hors alimentaire, boissons alcooliques, fioul et voyages). Conditions en vigueur au 01/09/2021. Le coût du crédit est pris en charge par votre magasin. Autres durées, modalités et conditions disponibles en magasin.

Offre de crédit RÉGLO finance accessoire à une vente sous réserve d'étude et d'acceptation de votre dossier par BNP Paribas Personal Finance – établissement de crédit – SA au capital de 546 601 552 € – Siège social : 1 boulevard Haussmann, 75009 Paris – 542 097 90 2 RCS Paris – Intermédiaire d'assurance Orias n° 07 023 128 (www.orias.fr). Cetelem est une marque de BNP Paribas Personal Finance. Vous disposez d'un délai légal de rétractation. Assurance facultative (Décès, Perte Totale et Irréversible d'Autonomie, Incapacité Temporaire Totale de Travail, Perte d'Emploi suite à licenciement) souscrite auprès de Cardif Assurance Vie et Cardif Assurances Risques Divers.

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

**cetelem**  
Plus responsable, ensemble



Renseignements au point crédit de votre centre E.Leclerc

**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

### EN BREF

Un centre de bilan et de développement  
de la compétence à la Chambre d'agriculture 5

### ACTUALITÉS

Marché des Producteurs de Pays® 6  
La Journée de l'élevage se déroulera à Gavaudun 8  
Pour les fêtes ... trouvez vos produits grâce  
à l'application Mangez vivez fermier47 9  
Des agriculteurs au Département 10

### QUESTION DE BON SENS

Dans 20 ans, les agriculteurs français auront disparu  
Chronique de Jean-Paul Pelras 12

### DOSSIER

**ILS S'INSTALLENT** 14  
Le goût de l'agriculture 15  
Un passage de témoin en douceur 17  
L'apprentissage en famille 18  
La reprise qui relocalise 19  
Jeunes et dynamiques ! 20  
Un vent de jeunesse 22  
L'apprenti-associé 24  
Que sont-ils devenus ? 25

### MÉTIER

Je suis... épicier ambulant 26

### ENQUÊTE

La relance de l'élevage : ça marche 28  
Maxime Victor, à Saint-Etienne-de-Fougères 29  
Jessika Clerc, Marmande 30  
Que sont-ils devenus ? 31

### UNE JOURNÉE AVEC

Elodie et Didier Queyrel, éleveurs 32

### BALADE

Les Carnets de Fanny 34

### S'ADAPTER

Lola Perin : L'agricultrice et la marchande 37

### PORTRAIT

Paul Sauvaud : Boulanger et céréalier 38

### IL ÉTAIT UNE FOIS...

Le chanvre  
raconté par Nicolas Roumat 40

### CHASSE

Laissez-nous chasser en toute quiétude ! 46  
L'alouette, une chasse qui fait vibrer 48

### VOS RENDEZ-VOUS

- Liste des communes qui accueilleront  
les Marchés des Producteurs de Pays 44
- Petites annonces 50





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

## Positive attitude !

*Dans cette vocation, dans ce métier, vous en enterrez trois,  
il en ressort toujours un de nulle part, tel le chiendent  
si attaché à la terre, avec l'enthousiasme de la jeunesse.*

Même si de gros nuages Covid se sont amoncelés, toute cette année 2021, au-dessus de nos paysans.

Même si les décisions de l'Etat sont plus que jamais erratiques.

Même si nos champs ont été inondés par DAME Garonne.

Même si le gel (dû au réchauffement climatique !!!!) ce printemps, a anéanti les promesses de récoltes.

Même si mon ami Jean-Paul Pelras annonce que dans 20 ans les paysans français auront disparu.

Même si, même si...

Les paysans d'ici se reproduisent !

Ce numéro de *Campagnes 47* en témoigne.

Dans cette vocation, dans ce métier, vous en enterrez

trois, il en ressort toujours un de nulle part, tel le chiendent si attaché à la terre, avec l'enthousiasme de la jeunesse ; la technique remplaçant les manquants.

A nous, les vieux, de leur préparer le terrain, à nous de leur servir de gilet pare-balles, de paratonnerre.

A nous d'avoir la positive attitude et le devoir de transmission : transmission du courage, du bon sens, de l'abnégation. A nous de leur dire de ne s'agenouiller que devant le ciel et la nature.

Noël approche, pensez bien que vos tables seront pleines de nos champs grâce à tous ces gosses qui font notre avenir et notre fierté !

**AGEN** 100 % Gastronomie de terroir  
Parking Chambre d'agriculture

**Marché des Producteurs de Pays** 20<sup>e</sup> édition  
*de Noël*

17, 18 et 19 décembre 2021 | Agen  
Vendredi de 14h à 19h, Samedi de 9h à 19h, Dimanche de 9h à 18h  
Marché couvert - Animations - Dégustations

40 producteurs & artisans d'art

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

Le Marché des Producteurs de Pays à Agen fête ses 20 ans. Initié en 2001 sur le parking de la Chambre d'agriculture, il a connu d'année en année un superbe développement jusqu'à devenir le rendez-vous gastronomique incontournable du département !

## En bref

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

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

## Pour quoi ?

### Pour un accompagnement individuel

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

## Comment ?

### L'accompagnement individuel

#### 1. Réaliser son bilan de compétences

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

#### 2. Développer ses compétences

- Se positionner professionnellement de façon efficace.
- Renforcer son positionnement professionnel ! Se sentir à l'aise dans l'exercice de ses missions professionnelles.



- Gérer ses compétences pour un développement et une autonomie professionnelle.
- Se placer force de proposition dans une phase de changement.

### L'accompagnement des entreprises

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

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

Contactez le 05 53 77 83 00

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

**PROMENADES  
ANIMATIONS - ATTELAGES**

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

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

LOCATION D'ÂNES - DRESSAGE

**100% CUISINE  
COMME A LA  
MAISON**

Jambons  
Saucissons  
Produits frais  
Conserves  
Produits de Noël

**MON COCHON CHARCUTERIE PAYSANNE**

**Boutique à la Ferme à Brugnac**  
707 chemin de Baruteau 47260 Brugnac  
Tél : 05 53 84 43 63

**Boutique de l'Atelier de Plaisance**  
174 route des Bouyguettes 24560  
Plaisance Tél : 05 53 58 71 61

Lundi Mardi Jeudi Vendredi :  
9 heures / midi  
15 heures / 18 heures  
Samedi : 9 heures / midi

Du lundi au vendredi  
9 heures / 12 heures 30  
13 heures 30 / 18 heures

# MPP de Noël A vos paniers !

**Retrouvons le Marché des Producteurs de Pays de Noël les 17, 18 et 19 décembre 2021 sur le parking de la Chambre d'agriculture à Agen !**

**N**otre Marché des Producteurs de Pays est de retour dans sa version originelle : sous chapiteau chauffé ! Venez faire le plein de bons produits avant les fêtes de fin d'année.

## 20 ANS D'EXISTENCE !

Depuis sa création en 2001, la réputation et la clientèle de ce rendez-vous annuel n'ont cessé de gonfler. A cela trois raisons, l'aspect pratique - directement du producteur au consommateur, sa proximité avant Noël et la qualité des produits. En plus de la générosité des producteurs locaux, toujours plus nombreux à répondre à l'invitation de la Chambre d'agriculture, il faut y ajouter une ambiance particulière, une authenticité qui fait de ce marché 100 % Lot-et-Garonne, un moment unique de convivialité contagieuse.





# PRUKIBIO

Pour Noël, offrez du BIO !

Les bouteilles d'Agnès !  
De notre terroir, à notre alimentation

*Pâtes bio artisanales*  
*Farines bio locales*  
*Paniers cadeaux bio*

Minoterie de Nérac  
06 47 29 12 35  
ouvert le mardi, mercredi et vendredi  
8h30 - 12 h30 et 14h - 18h30



prukibio.shop

Commandez en ligne, livraison à domicile !



Retrouvez  
la liste des  
producteurs et  
artisans d'art présents  
sur le MPP de Noël en  
pages 44 et 45



## LE SEUL MARCHÉ AU GRAS DU 47

En ces temps où les consommateurs sont particulièrement soucieux de l'origine des produits et de la manière dont ils sont confectionnés, les Marchés des Producteurs de Pays® mettent en avant une charte stricte qui garantit que les producteurs ne commercialisent que leurs propres productions. Une quarantaine s'installera pendant trois jours, les vendredi 17 après-midi, samedi 18 et dimanche 19 décembre sous un chapiteau

*Suite page 8*

## Infos pratiques

Le Marché des Producteurs de Pays® de Noël se déroulera le vendredi 17 à partir de 14h et jusqu'à 19h, le samedi 18 décembre de 9h à 19h et le dimanche 19 de 9h à 18h.

Entrée et parking gratuits et sous chapiteau chauffé. Parking de la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne à Agen, 271 rue de Péchabout (sur la rocade dir Toulouse)

Les animations : Initiation à la ferronnerie d'Art pour les enfants de 10 à 16 ans les samedi et dimanche à partir de 14h

De la Ferme à l'Assiette

**VOLAILLES DE FERME**

**Ferme de Marauli**

crémentiels  
spéciaux  
NOËL

Toutes vos volailles  
en direct du producteur

UNE EXPLOITATION  
TRADITIONNELLE

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

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

La Maison  
de la  
Noisette

Pour les Fêtes  
pensez Noisettes !

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

# Actualités II Marché des Producteurs de Pays®

chauffé et vous pourrez trouver sur le marché tout pour préparer vos réveillons de Noël : du saumon fumé, de la truffe du Périgord, du miel et pain d'épices, des dindes, pintades, oies et chapons, des confits de canard, des canards et des foies gras, du sanglier et de l'agneau, des fromages de chèvre, du vin, Armagnac et Floc de Gascogne, du pain, des pruneaux, des confitures... Vous pourrez compter également sur les artisans d'art pour des présents "made in 47" de dernières minutes : fleurs, ferronnerie d'art, objets en bois, savons...

**PASSER COMMANDE AUPRÈS DE VOTRE PRODUCTEUR**  
**Il sera possible de commander sur le marché auprès de votre producteur pour une livraison le jeudi 23 sur le parking de la Chambre d'agriculture à Agen.**

Le Marché de Noël a 20 ans...

Et déjà en bonne place dans les Campagnes 47 de l'époque !



**Énergies sud-ouest**

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

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

**N° Vert 0 800 82 84 78**

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

**bp superconfort.**  
ou fioul ordinaire  
**PARTICULIER**  
LIVRAISON A DOMICILE  
(commande groupée possible)

**bp moteurpro.**  
**PRO (GNR)**  
LIVRAISON SUR SITE

**COMMANDEZ VOTRE FIOUL EN TOUTE SÉRÉNITÉ**

le jour de la commande au magasin

le jour de la livraison

**CONDITIONS SPÉCIALES GROS VOLUMES**

Livraison 24h/48h



# Pour les fêtes... trouvez vos produits grâce à l'application Mangezvivezfermier47

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

## BÉNÉFICIEZ D'UNE ORGANISATION DÉDIÉE AU MONDE AGRICOLE



### Vos contacts sur le Lot & Garonne :

Vincent DUGENY, Directeur secteur - 07 88 19 27 07\*

Matthieu MOLINIE, Directeur adjoint secteur - 06 85 17 93 67\*

**BANQUE POPULAIRE**   
OCCITANE

la réussite est en vous

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

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

# Des agriculteurs élus au

**En juin dernier, des élections au Conseil départemental ont eu lieu. Le binôme du canton de Tonneins, Gilbert Dufourg et Vanessa Dalliès, a remporté les suffrages. Ils ont été investis sur la liste "les 47", défendant la ruralité et tous les citoyens, s'appuyant sur leur expérience du terrain pour défendre des projets.**

**L**e duo Vanessa Dalliès et Gilbert Dufourg a remporté les élections au Conseil départemental, en juin dernier, sur le canton de Tonneins. Ils portaient les couleurs de la liste "les 47", ancrée dans le terroir pour faire entendre les voix de la ruralité au sein de l'instance départementale. "Je me suis installé agriculteur en 1978. Je suis aujourd'hui retraité mais j'ai toujours adhéré au syndicalisme agricole, au Modéf, pour défendre les petites exploitations familiales", explique Gilbert Dufourg. Soucieux de ces concitoyens, l'engagement politique est comme un prolongement du syndicalisme agricole. Le maire de Fauillet, qui a entamé son deuxième mandat, est aussi conseiller communautaire de Val de Garonne Agglomération. Vanessa Dalliès vient aussi du terrain, une plus-value du "concret" qu'elle a souhaité mettre au service des citoyens. Elle a ainsi entamé son premier mandat politique. "On est venu me chercher quand Serge Bousquet-Cassagne a lancé "les 47". Je me suis lancée dans cette

belle aventure pour représenter tous les citoyens. Les valeurs de la liste "les 47" sont celles de la terre, de tous les jours. Je suis là pour faire valoir leurs paroles, toutes les demandes de mon canton mais aussi des autres cantons. Mon objectif est de faire bouger les choses, d'aider les gens même si on sait qu'on n'est pas décisionnaire de tout. L'idée est d'imposer nos idées et nos projets qui sont réalisables, pragmatiques."

### **De l'expérience professionnelle pour faire avancer les projets depuis le terrain**

Au Conseil départemental, Gilbert Dufourg a souhaité apporter son expertise du monde agricole en intégrant la commission agricole : "C'est dans ce domaine que je sais le plus de choses. Mon objectif est d'apprendre le fonctionnement et de comprendre tout ce qui existe. Le Conseil départemental n'a plus tous les pouvoirs en matière agricole comme autrefois mais il garde une identité. Des subventions sont encore soutenues par le Conseil départemental et ne sont pas remises en cause... même si des productions comme l'élevage ont besoin de plus d'aides. Les budgets ne correspondent pas tout à fait aux besoins mais on doit voir si on peut transférer d'autres budgets qui sont peu utilisés vers l'agriculture." Avec son mandat, Gilbert Dufourg entend défendre "l'agriculture de Lot-et-Garonne, le terroir et le tourisme. On a par exemple travaillé sur la problématique du frelon asiatique et on a voté une participation pour que les professionnels mettent en place des moyens de lutte. Le Conseil départemental s'est investi sur ce sujet." Le maire de Fauillet avance avec modestie dans ce nouvel échelon politique : "Même en tant qu'agriculteur, je ne connais pas tout. Personnellement, j'ai peu eu affaire aux Cuma mais je m'aperçois que cela représente un gros potentiel pour les agriculteurs. J'apprends mais j'apporte aussi en fonction de ce que je connais." Gilbert Dufourg est aussi membre de la Commission Aménagement du territoire, infrastructures et mobilité. Vanessa Dalliès, avant d'être salariée agricole dans l'exploitation de son mari, a exercé dans le secteur médical. Ainsi, elle peut apporter toute son expérience au sein de la Commission Développement social, démographie médicale, insertion et habitat. "Je ne suis pas une politique, j'ai une vision du terrain. Je peux montrer autre chose. C'est un métier qui est compliqué, surtout pour les employés. Dans cette commission, j'ai pour moi l'expérience ancrée dans le concret." Elle est aussi membre de la commission culture, sport, jeunesse, citoyenneté et vie associative. A eux deux, ils sauront se faire les porte-voix des ruraux dans l'assemblée départementale et porter des projets à leurs services.

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

CLOUD INTERNET INFRASTRUCTURE GESTION

Agen  
Tarbes Toulouse Castres Narbonne

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

www.caplaser.fr

N° Indigo 0 821 554 987

# Département



LES47

## GILBERT DUFOURG

Fonctions au Conseil départemental  
~ Membre de la commission Agriculture et forêt  
~ Membre de la commission Aménagement du territoire, infrastructures et mobilité  
Egalement :  
~ Maire de Fauillet  
~ Conseiller communautaire de Val de Garonne Agglomération

## VANESSA DALLIÈS

Fonctions au Conseil départemental  
~ Membre de la commission Développement social, démographie médicale, Insertion et habitat  
~ Membre de la commission Culture, sport, jeunesse, citoyenneté et vie associative

## “DANS LA VIE, IL Y A DES PAUSES QUE L’ON NE CHOISIT PAS.”

ASSURANCE PRÉVOYANCE AGRICOLE



AGRICULTRICE ET INDISPENSABLE AU MONDE

05 49 28 67 00 Agence Agricole

groupama-agri.fr

Pour les conditions et les limites des garanties, se reporter au contrat disponible en agence.

Groupama Assurances Mutuelles, pour le compte des Caisses Régionales d'Assurances Mutuelles Agricoles - Siège social : 8-10 rue d'Astorg 75383 Paris Cedex 08 - 343 115 155 RCS Paris - Entreprises régies par le code de assurances. Document et visuel non contractuels - Réf. Com CD/2020 - Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Agence Marcel, Avril 2020.



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

# Dans 20 ans, les agriculteurs français auront disparu !

**Jean-Paul Pelras est agriculteur et journaliste. Il est rédacteur en chef du journal "L'agri", le journal d'informations agricoles et rurales des Pyrénées-Orientales et de l'Aude. Ses chroniques sont régulièrement publiées dans la presse nationale. Voici une de ses Tribunes publiées dans le magazine Le Point et dans le journal L'Agri.**

Certains vont hausser les omoplates, d'autres vont crier au poujadisme. Et pourtant force est de constater qu'après le textile et la sidérurgie, l'agriculture pourrait, à court terme, faire les frais de cette compétition déloyale qui déshabille Pierre pour habiller Paul sous le grand barnum du moins disant social. Les faits et les chiffres sont là. Il ne reste plus que 400 000 agriculteurs en France. 25 fois moins qu'au lendemain de la Seconde guerre mondiale où, pour s'avitailier convenablement, il valait mieux connaître quelques cousins éloignés et autres apparentés domiciliés à la campagne. A bien y regarder, il s'agit du plus grand plan social qu'ait jamais connu l'histoire de France.

Négliger la place qu'occupe le paysan dans notre société revient à oublier un peu trop vite ce qu'il représente pour le devenir de nos populations. Plus de paysans, plus de nourriture ! Si l'équation peut paraître évidente, elle semble pourtant échapper totalement à ceux qui font de l'agriculteur leur cible idéale dès qu'il faut trouver un coupable aux pollutions, aux inondations, aux scandales alimentaires et aux déséquilibres environnementaux.

Mais attention, car, à ce jeu-là, ceux qui portent l'attaque finiront, hélas, par emporter la mise. Tout simplement car le monde agricole est fatigué. Usé par trop de contraintes, par trop de mesures coercitives, par trop de normes inadaptées,

par trop de difficultés financières, par trop de critiques injustifiées, il finira par envoyer valser le métier par-dessus les moulins en incitant ses propres enfants à choisir un autre destin.

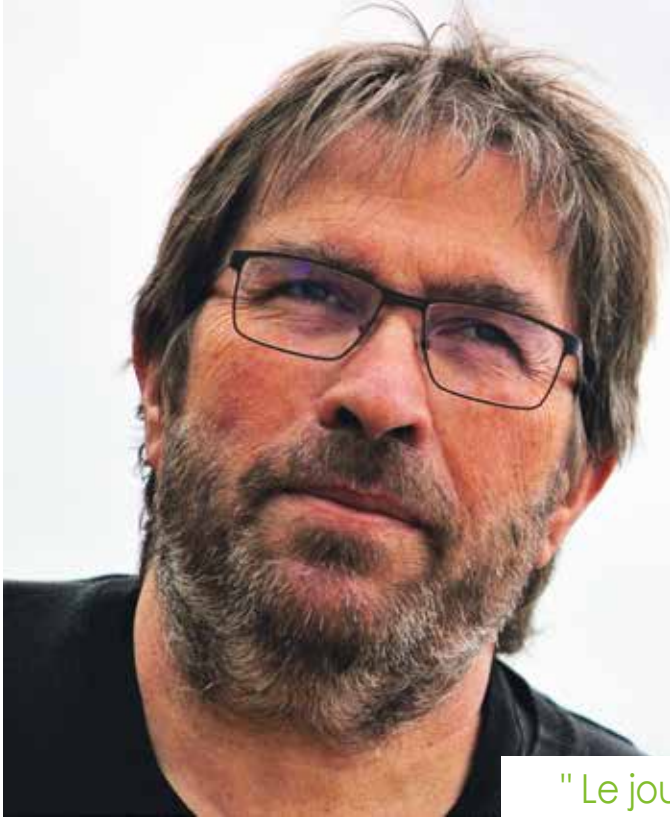
C'est ce qui est arrivé aux arboriculteurs et aux maraîchers du Midi de la France impactés par les distorsions sociales, fiscales et environnementales consécutives à l'entrée de l'Espagne dans la CEE. Avec pour couronner le tout, des accords bilatéraux plus ou moins officieux ratifiés entre les pays du Maghreb et l'Union Européenne dans le cadre de ce que l'on appelait après le Traité de Rome : « Les eaux virtuelles de Méditerranée » ou comment vendre du blé à ceux qui n'avaient pas les moyens d'irriguer en échange de productions fruitières et légumières produites dans des pays

où il fallait, de surcroît, fixer les populations... Une stratégie qui fonctionna pendant un demi-siècle et qui s'essouffla à l'aune du Printemps arabe avec, le temps d'une inflation, des cours multipliés par trois et des greniers remplis jusqu'à la gueule qui n'ont pas suffi à sauver la mise de Mubarak, Ben Ali et autre Kadhafi.

Aujourd'hui, le problème s'est déplacé, les céréaliers qui se souciaient fort peu du sort des maraîchers et des arboriculteurs sont confrontés à leur tour aux accords de libre-échange. Lesquels seront sans nul doute tôt ou tard ratifiés. Voici quelques années, alors que j'occupais des responsabilités syndicales, j'interpellais, au cours d'un échange à l'Ely-

" Le monde agricole est fatigué.  
Usé par trop de contraintes,  
par trop de mesures coercitives,  
par trop de normes inadaptées,  
par trop de difficultés financières,  
par trop de critiques injustifiées."

# urs



" Le jour où nous ne produirons plus suffisamment [...], ce jour-là ceux qui critiquent nos paysans seront bien contents de trouver sur leur chemin celui qui n'aura pas encore déserté son champ."

sée, Jacques Chirac suite à une mévente en tomates suscitée par les importations espagnoles. Sans hésiter le président de la République me répondit : « Vous savez, la paix en Méditerranée..., personne ne s'y opposera ! » Au même moment, Aznar autorisait l'accostage de quelques navires militaires français au large de Gibraltar...

Avec le CETA, le Mercosur et tous les accords nécessaires à la bonne évolution des relations géopolitiques, l'agriculture française servira désormais de variable d'ajustement. Du lait en provenance de Pologne, du porc en provenance d'Allemagne, de la viande argentine, des tomates marocaines, du vin chilien... il va falloir s'y habituer. Tout simplement car, à partir de maintenant, nous serons toujours trop chers !

Alors, bien sûr, certains, pourtant soi-disant altruistes, rétorquent qu'il faut changer de modèle et tendre vers une « forme d'agriculture durable ». C'est oublier un peu vite qu'à l'horizon 2050 la planète totalisera 9 milliards de résidents. Notre pays, selon les démographes, comptera 74 millions d'habitants. Pouvons-nous envisager un approvisionnement de ces populations en dilettante, sans garantir en amont un potentiel de production digne de ce nom ? En d'autres termes, faut-il encourager le bricolage ou l'ambition ?

74 millions d'habitants à nourrir chaque jour, y compris au cœur de ces métropoles où, bien évidemment, la notion de circuit court ne pourra jamais compenser la logistique mise en place pour acheminer les denrées en temps et en heure. Le moindre manque lié aux conditions climatiques, aux conflits sociaux, aux épidémies, aux problèmes de transports ou à une pénurie alimentaire susciterait, intramuros et en moins de 48 heures, une panique historique.

La tendance actuelle qui consiste à vouloir maîtriser les pra-

tiques agricoles en adossant, comme ce sera le cas avec la future PAC, l'octroi des soutiens aux contraintes environnementales (pour la plupart inadaptées), précipitera la fin de notre agriculture française. Cette agriculture capable de déguster une assiette de tripoux ou un plateau de charcuterie à 8 heures du matin sur un foirail de l'Aubrac, tout en figurant le jour même au Herd Book des meilleures races à viande. Cette agriculture reconnue dans le monde entier pour ses vins, ses fromages, ses AOC, ses traditions et son savoir vivre. Cette agriculture qui pourrait sortir des radars plus vite qu'on ne le pense, car stigmatisée par ceux qui, paradoxalement, ont transformé la nation de la gastronomie en pays de la malbouffe...

En dénigrant et en sanctionnant nos agriculteurs pour obéir à certaines idéologies politiquement correctes, le discours qui consiste à vouloir changer de paradigme sans tenir compte des exigences démographiques risque d'impacter à très court terme l'équilibre alimentaire de notre pays. Parce que le jour où nous ne produirons plus suffisamment, le jour où nous dépendrons, pour nous nourrir, de marchandises importées de Chine ou des Etats-Unis, ce jour-là ceux qui critiquent nos paysans seront bien contents de trouver sur leur chemin celui qui n'aura pas encore déserté son champ.

## Dossier II



Colas Guillot, Astaffort



Etienne Delmotte, Leyritz-Moncassin



Théo Gola, Tombebœuf



Vincent et Jean-Marc Fedullo, Casseneuil

# Ils s'installent

**Effet Covid ou pas ? Le nombre de porteurs de projet en agriculture a largement augmenté cette année. Preuve que non seulement l'agriculture attire toujours mais apparaît comme porteuse de sens. Apparemment, le bonheur est toujours dans le pré !**



Yannick Montel et Adrien Costes, Thézac



Anthony et Cassandre Ghilardi, Montpezat

# Le goût de l'agriculture

**Qu'ils soient issus du milieu d'agricole ou pas, qu'ils reprennent une exploitation ou créent de toute part la leur, qu'ils soient seuls ou accompagnés... L'agriculture est leur passion, et pour beaucoup répond à leur envie d'être leur propre patron. On ne devient pas agriculteur par hasard !**

**L**e millésime 2021 sera une année exceptionnelle. Depuis une dizaine d'années, autour de 300 personnes par an franchissent la porte du Point Accueil Installation Transmission (PAIT) à la Chambre d'agriculture à Agen. Il s'agit de porteurs de projet en agriculture. Cette année, ils seront entre 350 et 380. Pour Mélanie Sire, conseillère à la Chambre d'agriculture, détachée au PAIT, l'hypothèse la plus probable pour expliquer ce phénomène est l'après-Covid. Cette période a généré chez nombre de personnes une réflexion sur le sens de leur travail. Certains se sont arrêtés là et pour d'autres, l'alternative était devenue nécessité. Et

force est de constater que pour retrouver du sens à son activité, la terre reste un sillon de choix. D'année en année, on voit augmenter dans le service lot-et-garonnais le nombre de porteurs de projet non issus du cadre familial, jusqu'à atteindre la parité avec les enfants d'agriculteurs. "On remarque aussi que l'âge moyen augmente petit à petit depuis 2015 pour arriver à 35 ans et demi en 2020", analyse Mélanie Sire... ce qui n'est pas sans poser des questions sur la limite d'âge imposée pour prétendre à la Dotation Jeune Agriculteur (DJA) fixée à 40 ans. Les profils sont variés, des salariés agricoles qui franchissent le pas de l'installation, à ceux qui travaillent dans les

milieux para-agricoles... mais aussi des reconversions professionnelles complètes. Dans ce contexte, l'enjeu de la formation est fort car toutes les bonnes idées ont besoin de se confronter à la réalité du terrain !

## LA CHAMBRE D'AGRICULTURE EN TÊTE

Bien sûr, l'accompagnement des porteurs de projet vers la concrétisation est un enjeu essentiel pour la Chambre d'agriculture. Une fois n'est pas coutume, le Lot-et-Garonne se distingue par son mode de fonctionnement du PAIT, le

# Dossier II Installation-transmission

premier maillon vers l'installation ou la transmission. A la différence des autres départements, le PAIT est géré par une association labellisée, coprésidée par la Chambre d'agriculture et les Jeunes

Agriculteurs. En 2009, il a été fait le choix d'élargir le partenariat à d'autres membres. Aujourd'hui, une vingtaine de structures siègent dans l'association, ce qui en fait un lieu de concertation impor-

tant et la garantie de neutralité pour les porteurs de projets. La Chambre d'agriculture détache des salariés pour accueillir les porteurs de projet. Après une réunion d'informations générales, un premier rendez-vous en tête à tête est fixé pour apporter une information plus complète sur les aides, les démarches, les statuts... Bref, se poser les bonnes questions. Actuellement, la possibilité d'un second rendez-vous est possible pour ceux qui en font la demande. Un suivi est en phase de test pour les porteurs de projet qui restent encore dans une situation floue.

Dans l'avancée du projet, une étape plus poussée permet aux candidats à l'installation d'établir une étude prévisionnelle économique. La Chambre d'agriculture est agréée pour fournir cette prestation. Ici, on entre dans le "très" concret !

## Tendances 2020 des porteurs de projet reçus au Point Accueil Installation-Transmission

58% des porteurs de projet reçus n'étaient pas fils ou filles d'exploitants en 2020, un pourcentage en augmentation.

La moyenne d'âge des porteurs de projet se situe à 35,3 ans. Cette moyenne progresse depuis 2015. 28% des porteurs de projets accueillis au PAIT ont plus de 40 ans.

La catégorie socio-professionnelle la plus représentée est celle des Salariés non agricoles. Arrivent ensuite les Demandeurs d'emploi indemnisés et presque au même niveau, les Salariés agricoles.

Les projets en production animale les plus présents sont de loin la volaille, puis les bovins viande (moitié moins). A noter un phénomène 2021, les projets caprins ont doublé par rapport à 2020.

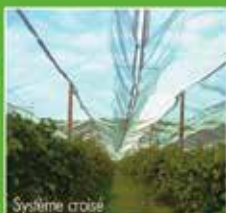
Les projets maraîchage et arboriculture sont largement en tête des productions végétales envisagées par les porteurs de projet, et concernent 34% des porteurs de projet.

43% des projets sont envisagés en bio (tout ou partie) en 2020. Ce chiffre est en progression depuis dix ans et peut notamment s'expliquer par les aides disponibles et les opportunités économiques.

### Dotation Jeune Agriculteur

Un conseiller de la Chambre d'agriculture, accompagné d'un conseiller d'un organisme partenaire (CFA/CFPPA ou Agrobio) aide les porteurs de projet à élaborer leur Plan de professionnalisation personnalisé (PPP). Des formations pourront alors être préconisées, dont le stage 21 heures que la Chambre d'agriculture est habilitée à dispenser. Ce stage est l'étape obligatoire pour les porteurs de projet si ils veulent bénéficier de la DJA. Mélanie Sire remarque que c'est aussi un moment pour les futurs agriculteurs de se rencontrer, de créer une dynamique entre eux (quels que soient les parcours ou les projets) et de constituer leur premier réseau pour ceux qui s'installent hors cadre familial.

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



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







# Un passage de témoin en douceur

**Colas Guillot va reprendre un verger en début d'année, à Astaffort. Ses prédécesseurs ont tout fait pour céder une exploitation viable, en plantant des fruitiers qui vont entrer en pleine production quand Colas sera aux commandes.**

**A** 36 ans, Colas Guillot avait envie d'autres choses, lui qui a été élagueur pendant une quinzaine d'années. Peut-être un effet du confinement ? Toutes les briques se sont emboîtées quasiment seules. Alors qu'il cherchait à se reconverter, il apprend que les propriétaires d'un verger recherchaient un repreneur pour anticiper leur départ à la retraite. "Je me suis lancé sur un coup de tête, je voulais être mon propre patron et être tranquille dans mon verger. Je me suis dit qu'à 36 ans, c'était le moment ou jamais. J'ai saisi l'opportunité qui s'est présentée, même si je n'avais pas forcément prévu de me lancer dans l'arboriculture", confie-t-il. En début d'année 2022, il sera aux commandes d'une exploitation en ordre de marche. Sur les 15 hectares, la moitié est plantée en pommiers, pêchers et quelques cerisiers. Il dispose de

quelques parcelles en jachère et surtout d'un lac. C'est un atout majeur pour irriguer mais pas seulement : "ça sert contre le gel, l'hiver. Je vais investir dans une seconde pompe pour pouvoir protéger plus d'arbres." L'autre gros projet consistera à investir dans des filets para-grêle.

## "UNE ASSISE FINANCIÈRE POUR DÉMARRER"

Pour le reste, tout est d'équerre ! Une volonté dont Bernard Tonnelé, le cédant, ne fait pas mystère : "Je voulais que les vergers soient repris par quelqu'un et que l'exploitation soit viable. En conventionnel, sur 15 ha, ce n'est pas viable mais en bio, ça l'est. J'en suis la preuve ! Je donne des conseils à Colas. Mon but est qu'il ait une assise financière pour démarrer et se mettre à l'abri des aléas avec une trésorerie d'avance", explique le futur retraité.

Pour que cela soit possible, avant même de céder sa ferme, Bernard a pris soin de replanter des parcelles de pommiers et de pêchers en 2017. Ainsi, quand Colas sera seul maître à bord, les vergers commenceront à produire pour plusieurs années. Un investissement qu'il n'aura pas à faire, et une rentrée d'argent assurée. "Le but de Bernard était que ça continue. Et moi, si j'avais dû partir de zéro, je pense que je ne me serais pas lancé. C'est un gros avantage de ne rien avoir à replanter", remercie Colas. En ce qui concerne la commercialisation, le trentenaire va suivre les pas de son "tuteur" avec de la vente en gros, essentiellement à des coopératives. Il n'exclut pas un peu de vente directe mais de façon très limitée. Et quand il aura pris un peu plus d'expérience, Colas entend apporter sa touche personnelle à l'exploitation.

# L'apprentissage en famille

**Vincent Fedullo a rejoint ses parents et grands-parents sur l'exploitation familiale spécialisée dans la production de tomates sous serre. A vingt ans, il est déterminé à perpétuer cet héritage familial.**

L'histoire de l'exploitation agricole de la famille Fedullo est étroitement liée à celle de la culture sous serre. Vincent Fedullo, vingt ans, travaille à temps plein depuis l'an dernier avec ses parents et grands-parents sur cette exploitation familiale située à Casseneuil. Les serres de Gaumétous sont spécialisées dans la culture de tomates et notamment dans les variétés charnues, noires et jaunes. Les six hectares de serres, situées tout près du Lot, témoignent des évolutions techniques qu'a connues ce système de culture. "Les toutes premières serres que mes grands-parents ont fait construire étaient en bois. Les générations suivantes étaient en plastique, puis en verre", évoque le jeune agriculteur. Les dernières générations de serres sont dites "semi-fermées", une conception particulière qui permet de mieux maîtriser les maladies et ravageurs des cultures de tomates ainsi qu'une meilleure gestion du climat.

## UN MÉTIER TRÈS POINTU

Vincent travaille en tant que chef de culture, un poste très technique qui combine une bonne connaissance des



plantes et l'utilisation des nombreuses données enregistrées par les sondes et capteurs dans la serre. Température, hygrométrie, rayonnement, taux de CO<sub>2</sub>... tout est mesuré afin d'offrir aux plantes les meilleures conditions de croissance. "C'est un métier très pointu, j'ai encore beaucoup à apprendre, confie Vincent Fedullo. L'objectif est que je devienne seul responsable des cultures, pour que mon père puisse se consacrer à d'autres aspects de l'entreprise, qui emploie jusqu'à 80 salariés en pleine saison. Pour cela, je dois m'appuyer sur son expérience". Son projet a toujours été de travailler sur l'exploitation. "Comme

la plupart des enfants d'agriculteurs, ça faisait longtemps que j'aidais à différents travaux. Ça m'a toujours plu et j'ai choisi de continuer". Travailler en famille est parfois source de conflits, mais pas chez les Fedullo. "Mes parents sont jeunes, ils ont une vision du métier assez proche de la mienne. C'est facile de travailler avec eux, j'ai été très bien intégré au fonctionnement de l'exploitation dès le début", explique le producteur. Dans ce cadre idéal, Vincent devient ainsi la quatrième génération d'agriculteurs de sa famille, depuis l'arrivée dans le Lot-et-Garonne de son arrière-grand père italien.



# La reprise qui relocalise

**Théo Gola s'est installé depuis quelques semaines dans l'exploitation familiale, à Tombebœuf, en grandes cultures. Son arrivée va permettre de lancer de nouveaux projets, avec l'intention de se développer plus encore dans le département.**

**T**héo Gola aurait bien poursuivi ses études en master, après sa licence professionnelle agromonie à Auch... Mais en Lot-et-Garonne, une opportunité s'est présentée et le jeune homme de 23 ans n'a pas hésité à s'en saisir. Son intention était de toutes les manières de revenir dans l'exploitation familiale, "de travailler dans l'agriculture". Après sa licence, des terres irrigables étaient proposées à la vente, non loin. Elles comportaient des parcelles avec un lac sur 28 hectares et 10 autres hectares, eux, non irrigables. Aujourd'hui, en grandes cultures, les terrains qui possèdent des retenues d'eau sont l'occasion de développer des cultures plus rémunératrices. "Je voulais développer mais pas avec des terres à sec car d'une année sur l'autre, suivant la mé-

téo, on ne peut pas trop savoir. Il y a trop d'incertitudes". Grâce à ses nouvelles terres, Théo a pu lancer de la betterave porte-graine. "C'est ce qui a décidé de mon installation", explique-t-il.

## DES PROJETS ANCRÉS DANS LE LOT-ET-GARONNE

L'exploitation familiale comprend 180 ha en grandes cultures (maïs, blé, tournesol). En parallèle, une entreprise de travaux agricoles en moisson complète l'activité. Mais, comme le reconnaît Théo, cette dernière est très chronophage. "On monte en Normandie pour réaliser les moissons. Il y a beaucoup de blé là-bas, c'est intensif et la moisson est décalée par rapport

à ici." Mais avec les projets que Théo a, la question du maintien de cette entreprise se posera peut-être dans le futur, si la réussite suit. En effet, avec la reprise de la ferme, Théo entend faire évoluer les choses, plus ancrées le territoire lot-et-garonnais. "J'ai fait une demande d'aide pour investir dans un atelier de transformation de graines. Ce laboratoire sera implanté sous un bâtiment photovoltaïque. Aujourd'hui, les gens veulent consommer plus local alors c'est une opportunité pour moi." Théo a aussi planté du chanvre pour obtenir de l'huile de CBD, en bio. Grâce au laboratoire, il pourra décortiquer les graines de chanvre sur place et les commercialiser, avec un marché en pleine expansion. Et pour utiliser au mieux ce nouvel atelier, l'agriculteur va aussi semer de l'avoine.



## Jeunes et dynamiques !

**Anthony et Cassandre Ghilardi ont 23 ans et sont partis tambour battant dans la vie. Ils se sont installés hors cadre familial, à Montpezat et au Temple-sur-Lot, d'abord Anthony comme maraîcher avant de s'agrandir avec un élevage de poules pondeuses... ce qui a permis à Cassandre de changer de métier et de le rejoindre.**

**P**ourquoi attendre ? Ils sont jeunes, déterminés, savent où ils veulent aller... On ne peut que leur donner raison, c'est le moment de se lancer. Cassandre et Anthony ont assez d'enthousiasme pour franchir le pas, une installation hors cadre familial. C'est Anthony qui a débuté l'aventure en retournant la terre d'une parcelle mitoyenne à la maison de ses parents, au Temple-sur-Lot. Il s'est lancé en maraîchage bio. Cette option a essentiellement été guidée par l'aspect pratique, puisqu'Anthony a pu faire beaucoup de choses lui-même pour un coût abordable, pour un jeune qui démarre. Très vite, le besoin s'est fait sentir de diversifier la ferme, "pour ne

pas mettre tous ses œufs dans le même panier", argumente-t-il. Une image qui convient parfaitement. Anthony a acquis un hectare pour lancer un atelier de poulets et de poules pondeuses à petite échelle... pour voir. "On a voulu se diversifier. En cas de problème de gel pour les légumes, on a les poules. Et si on a un souci de grippe aviaire, il y a les légumes. On veut assurer nos arrières. Mais on fait juste comme les anciens, ils faisaient de tout. Mais, cela a augmenté ma charge de travail", concède Anthony. Alors, au sein du couple, s'est posée la question de l'implication de Cassandre à 100% dans l'exploitation. "Je donnais déjà un coup de main à Anthony les week-ends, le soir... et

les vacances d'été, quand le maraîchage est en plein boom ! J'étais en CDI comme préparatrice en pharmacie. La période du Covid a été difficile pour notre profession. J'en ai eu ras-le-bol. Aujourd'hui, je n'ai aucun regret. Je suis libre et les gens que je vois sur les marchés sont contents. Pour moi, les marchés, c'est mon moment de plaisir !"

Avec l'arrivée de Cassandre, il a fallu développer la ferme, concevoir de nouveaux projets : l'élevage avec plus de volailles et de poules pondeuses a été choisi... Aussi parce que Cassandre préfère ce pan de l'agriculture : "C'est plus vivant, il y a plus d'interactions. Et puis, ça nous permet d'avoir un revenu l'hiver quand il y a moins

## ANTHONY ET CASSANDRE GHILARDI

- ▶ 23 ans
- ▶ 2016 : Bac STAV à Sainte-Livrade pour Anthony
- ▶ 2018 : BTS Gestion et protection de la nature à Vic-en-Bigorre pour Anthony
- ▶ 2019 : Installation en maraîchage et début de l'élevage de poulets et poules pondeuses pour Anthony. Brevet professionnel Préparateur en pharmacie pour Cassandre
- ▶ Fin 2020 : Agrandissement de la partie élevage, avec l'achat de terres et de bâtiment
- ▶ 2021 : BP REA pour Cassandre
- ▶ Octobre 2021 : Création du Gaec



Les poulets et poules pondeuses ont permis de diversifier la ferme.

de légumes. L'été, on peut faire un vide sanitaire afin que les poulets ne souffrent pas de la chaleur", explique-t-elle.

## A LA RECHERCHE DE LA BONNE FORMULE

A l'image de leur méthode d'arrosage, le goutte-à-goutte pour optimiser la ressource en eau, le couple Ghilardi cherche les formules les plus intéressantes pour se dégager des revenus. Si leur exploitation n'est pas gigantesque, en revanche, ils profitent de leur échelle qui offre plus de souplesse pour tester des choses. Ainsi, ils ont planté des pommes de terre

cet été. Ils en ont ramassé 2 à 3 tonnes (à la main !) et se sont aperçus que les clients n'étaient pas prêts à les payer au juste prix... Alors, ils ont laissé tomber pour s'orienter vers des fraises de plein champ et des asperges. Même principe du côté de l'élevage : "On a mis en place un abattoir pour les poulets, afin de maîtriser toute la chaîne. Aujourd'hui, on est capable d'élever, d'abattre et de transformer sur l'exploitation. Notre centre d'emballage des œufs est agréé. Ce qui fait qu'on peut les vendre pas uniquement sur les marchés, mais à des restaurants, ou à des revendeurs bio", explique Cassandre.

Et rien ne se perd ! Anthony récupère les fientes des poules comme engrais pour les légumes. "Et tous les légumes déclassés sont donnés aux poules." L'agriculteur a commencé un essai plutôt concluant. "Pour la première fois, on a testé la production de semences de tomate cerise. Ce n'est pas le même travail que le maraîchage mais c'est intéressant. Je vais en faire un peu plus et voir pour faire d'autres semences potagères", détaille Anthony. "Au début, on essaye et on

voit ce qui marche", conclut Cassandre. Ils ont aussi panaché leurs circuits de vente : les marchés, les magasins bio locaux et des revendeurs bio sur les marchés de Bordeaux.

Cassandre et Anthony sont jeunes et dynamiques... Et on ne peut s'empêcher de penser qu'ils ont déjà compris bien des choses !

## Contact

Gaec des Gravelines, Lieu-dit Les Gravelines, 47110 Le Temple-sur-Lot

Mail : [fermedesgravelines@hotmail.com](mailto:fermedesgravelines@hotmail.com)

Cassandre et Anthony Ghilardi sont présents sur le marché de Montpezat (au Soleil levain) les mardis de 17h à 19h.

Des commandes de paniers sont ouvertes du samedi matin 9h au dimanche 21h et les paniers sont récupérés le mardi au marché de Montpezat.

Tél : Anthony 06.84.93.97.15

Cassandre 07.84.38.39.89

## Groupement de producteurs 100% bio du Grand Sud-Ouest

### Cherche maraîchers plein champ ou sous abri et arboriculteurs bio

Biogaronne vous apporte un soutien :

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

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



# Un vent de jeunesse

**Etienne Delmotte suit les traces de son grand-père et de son père en reprenant le chai familial. Mais le jeune homme a déjà impulsé sa marque sur le domaine en apportant un coup de jeune. Bien dans son temps et dans ses bottes, Etienne sait où il va !**

Sur les hauteurs du village de Leyritz-Moncassin, on l'aperçoit de loin... le château domine les environs. Cet édifice entouré de vignes accueille des touristes en chambres d'hôtes. Ce sont les terres qu'Etienne Delmotte a reçu de son grand-père et de son père. Le jeune homme s'intéresse particulièrement à la vigne. Il a d'ailleurs passé un BTS dans ce secteur, en alternance. Mais sa passion pour l'agriculture ne date pas d'hier. "J'ai fait mes trois années d'étude en alternance dans le chai mais en réalité, je suis dedans depuis que je suis tout petit." Etienne a pris les rênes du domaine depuis le début d'année. Il le vit comme un privilège.

"L'agriculture me plaisait. Mon grand-père et mon père ont créé quelque chose et il ne fallait pas le laisser tomber. J'ai eu la chance d'avoir quelque chose à reprendre. Sinon, je ne sais pas si je me serai lancé. C'est compliqué d'acheter du foncier aujourd'hui." Son grand-père s'est installé en 1965 en céréales. Son père a poursuivi dans cette voie jusqu'à ce qu'il rencontre la mère d'Etienne. Issue de la région de Cognac, elle a impulsé une nouvelle agriculture autour des vignes, précisément à l'endroit où le phylloxéra, en d'autres temps, avait obligé à arracher les ceps. Depuis une vingtaine d'années, des raisins mûrissent de nouveau dans le Domaine de Moncas-

sin. "Ici, on est dans l'ancien Haut-Bordeaux", raconte Etienne. Mais l'Histoire, c'est plutôt le registre de son père, Etienne regarde l'avenir. "J'ai apporté ma jeunesse à la production. J'ai refait les étiquettes, plus sobres, plus classes pour donner un côté haut de gamme. J'ai lancé une nouveauté, le "Conquérant". C'est un vin assez léger, fruité qui va bien avec une assiette de charcuterie entre copains". Il a aussi eu à cœur de développer sa gamme de vins. A côté des rouges, qui sont chacun différents, coexistent un blanc et un rosé. "Forcément, sur les sept vins que j'ai, il y en aura forcément un qui correspondra au goût de chacun."

## CONQUÉRIR L'INTERNATIONAL

Pour la génération d'Etienne, le monde est un village. A la fin de ses études, il s'est octroyé une année (de travail !) à l'étranger. Après un passage en Austra-

lie, il a séjourné sept mois aux Etats-Unis. "Pendant un an, en 2019, j'ai voyagé pour perfectionner mon anglais et me constituer un réseau à l'étranger. J'ai voulu m'ouvrir au monde." Si Etienne s'appuie sur la clientèle locale, fidèle, qui apprécie qu'un jeune dynamise le territoire, il entend aussi conquérir l'international. "C'est un de mes chantiers, développer l'export hors de France, notamment aux Etats-Unis et en Chine." Pour cela, il compte augmenter la taille du domaine qui, aujourd'hui, s'étend sur 11,5 ha en AOC Buzet et Vin de pays... tout en gardant une taille humaine pour continuer à maîtriser la qualité de son vin. D'ailleurs, pour les locaux et les étrangers, il a des arguments à faire valoir, qui s'appuient sur ses méthodes de travail. "J'ai un chai par gravité naturelle, ce qui fait qu'on triture le moins possible la vendange. Je travaille aussi en culture raisonnée non déclarée. C'est-à-dire que je traite uniquement

*En reprenant les commandes de l'exploitation viticole familiale, Etienne a apporté sa touche personnelle et lancé un nouveau vin, Le Conquérant.*



quand cela est nécessaire." Etienne conjugue l'ambition à la raison... Ainsi, il souhaite aussi agrandir la partie céréales pour ne pas mettre tous les œufs dans le même panier.

## Contact

133 route du lac  
47700 Leyritz-Moncassin  
Tél : 06 37 23 79 69  
Site : [www.chateaumoncassin.com](http://www.chateaumoncassin.com)





**8 DÉCEMBRE 2021**  
13h30 / 18h

---

**2 FÉVRIER 2022**  
13h30 / 19h

---

**2 MARS 2022**  
13h30 / 18h

---

**6 AVRIL 2022**  
13h30 / 18h

---

**4 MAI 2022**  
13h30 / 18h

---

**8 JUIN 2022**  
13h30 / 18h



Sur les Campus  
d'Agen et de  
Villeneuve-sur-Lot

# Journées Portes Ouvertes

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



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



Agen : 05 53 48 41 41  
Villeneuve-sur-Lot : 05 53 40 10 39





**Adrien Costes a fait son apprentissage dans l'exploitation de Yannick Montel, à Thézac. Le courant est tellement bien passé entre les deux que Yannick, qui continue à le former, a incité le jeune homme à s'installer. L'objectif des deux agriculteurs est de s'associer à moyen terme et ainsi de développer l'élevage de bovins et la vente directe.**



## L'apprenti-associé

L'agriculture séduit... et pas uniquement les enfants du sésail. C'est le cas d'Adrien Costes. Pas de paysans dans sa famille mais pourtant la passion était là. Il a suivi sa scolarité dans l'enseignement agricole et réalisé son apprentissage dans l'exploitation de Yannick Montel. L'agriculteur a déjà eu des apprentis mais entre eux, le courant est passé. Yannick apprécie le travail de la vigne et des grandes cultures, au point qu'il s'était interrogé un temps de conserver ou pas des bovins. Finalement, l'arrivée d'Adrien va permettre "de développer la structure en bovin et la commercialisation. L'idée est que je lui mette le pied à l'étrier, qu'on travaille ensemble, qu'on en tire une force dans les bons et mauvais moments. Je suis là pour le soutenir et vice-versa", souligne Yannick. Les années d'apprentissage ont été l'occasion de tester Adrien sur le terrain. "J'ai rencontré quelqu'un d'intéressant et de

motivé, alors on a commencé à parler de s'associer."

### VERS UN PROJET COMMUN

Dans un premier temps, Adrien va s'installer seul. Mais l'objectif des deux est bien que le jeune homme de 18 ans intègre l'EARL à moyen terme. "Au début, je n'y avais pas pensé mais au fil des discussions, on se projette", confie Adrien. De son côté, le quadragénaire explique que son but n'est pas financier, mais "de transmettre l'outil et de continuer à avancer ensemble. Il n'est pas tout seul. L'esprit, c'est d'être responsable de sa patrie... C'est comme ça qu'on se forme". Avec l'arrivée d'Adrien, les projets se mettent en place, en complémentarité. Si le domaine viticole ne connaîtra pas de grands changements, avec les 30 ha de vigne, ce sont les deux autres ateliers qui devraient évoluer. Ainsi,

les surfaces en grandes cultures pourraient s'agrandir. En effet, elles servent essentiellement à produire l'alimentation des vaches Blondes d'Aquitaine. Le troupeau de 130 têtes au total va aussi grossir. "Notre objectif est d'augmenter l'atelier bovin et de les engraisser. On va développer la vente directe et les partenariats avec les bouchers. Avoir un abattoir de proximité, à Villeneuve-sur-Lot, est un grand avantage. On est déjà quasi-autonome sur l'alimentation des bovins. Notre but est de valoriser un maximum les bêtes en les engraisant pour mieux en vivre. Aujourd'hui, on maîtrise tout et on est capable de dire à nos clients comment c'est fait", se réjouit Yannick.

### Contact

Pour la vente directe  
de caissettes de bœuf et de vin :  
Domaine du Lions, 47370 Thézac  
Tél : 06 80 01 29 74





# Il y a cinq ans, je m'installais

## Tanguy Behaghel, Lamontjoie



*Tanguy Behaghel s'est installé en 2015, dans une exploitation de grandes cultures et bovins viande. Il est issu d'une famille d'agriculteurs qui ont quitté le Nord pour s'établir dans le Lot-et-Garonne, il y a 25 ans. Tanguy a intégré la ferme familiale comme une évidence : "Depuis toujours,*

*j'ai vécu dans l'agriculture et je ne me voyais pas faire autre chose. Plus ça va, plus on s'agrandit. Comme je suis jeune, je suis pas mal sollicité pour reprendre des terres des alentours. Quand je me suis installé, j'ai repris 26 ha de terres. On a aussi développé le travail à façon pour d'autres exploitations. Afin de mieux valoriser les vaches et les veaux, on a trouvé d'autres débouchés de commercialisation avec des magasins de producteurs à Bordeaux. Aujourd'hui, je ne regrette absolument pas de m'être installé même s'il faut être un peu fou pour travailler autant d'heures... Mais c'est ma passion !"*

## Mohammed Taounti, Granges-sur-Lot

*Mohammed Taounti est aujourd'hui à la tête d'une exploitation... entreprise, pourrait-on dire ! Il est arrivé en France en 1999 et gère trois entreprises agricoles. Une ascension fulgurante, où il a démarré avec des fraises de plein champ, en s'installant en 2015, pour aujourd'hui cultiver 25 ha de fraises hors-sol en rachetant une exploitation à Aiguillon. Parmi ses autres productions, on compte de la framboise, des aubergines, des courgettes et des poivrons. "C'était mon objectif depuis le début de travailler dans une grosse boîte. J'ai été élevé à l'école Jean-Michel Ruchaud pendant 17 ans, et j'ai tout appris avec lui. Le manque de main-d'oeuvre est notre gros problème. C'est très accaparant, on n'a plus beaucoup de vie derrière mais c'est le métier que j'aime".*

## AIDER LES AGRICULTEURS À TRACER LE SILLON



## DE L'AGRICULTURE DE DEMAIN.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT  
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



# ... épicier ambulante



**Yannick Larmarque a quitté le monde de l'industrie pour devenir épicier ambulante. Il a embarqué dans son camion des produits des agriculteurs des environs qu'il vend dans les villages du marmandais.**


Yannick Larmarque a pris un virage à 180° en choisissant de vendre des produits locaux dans les villages.

**B**irac-sur-Trec, Escassefort, Saint-Martin-Petit, Bourgougnague... et quelques autres villages encore voient débarquer le camion de Yannick Larmarque. Il est épicier ambulante, un métier qui se perd et qui, pourtant, rend bien des services aux habitants. Yannick gare son camion sur une place, et expose les produits mis en vente. Le trentenaire a choisi un positionnement particulier, les produits agricoles locaux. Certes, pour dépanner, l'épicien propose quelques aliments mais ce n'est pas sa singularité. "Moi, je consomme lo-

cal et je me suis dit que quand on voulait consommer comme ça, il fallait chercher le fromage ici, et la charcuterie là, etc. Alors, pourquoi ne pas tout concentrer en un point et aller dans les villages où il n'y a plus d'épicerie ou de commerce alimentaire. J'habite à Seyches et mon réseau d'achat aux producteurs se situe dans les 30 kms autour de chez moi. Je leur achète des

pâtés, des plats cuisinés, du fromage et quelques fruits et légumes. Les jus de fruits, le saucisson et les œufs marchent très bien aussi. Le dernier produit que j'ai fait entrer est du miel du Rucher de l'Ourbise, un miel de grande qualité. Les produits locaux, c'était vraiment la base de mon projet, faire manger de bonnes choses à mes clients. Les producteurs sont ra-

#### CONTACTS

 Pour avoir les informations en temps réel, Yannick Larmarque utilise le compte Facebook : [cest ma tournée](#)

On peut aussi retrouver les lieux et horaires des tournées sur le site : [cest-ma-tournée.jimdosite.com](http://cest-ma-tournée.jimdosite.com)

vis. J'ai fait des rencontres sympas avec les agriculteurs, ce sont des gens qui ont envie d'aider", se réjouit-il. A l'occasion, Yannick dépanne aussi, comme ce jour de tournée à Birac-sur-Trec. Simone, une fidèle cliente, vient chercher son pack d'eau et du lait, en plus du reste... dont le brin de causette. Car on ne peut pas faire ce métier sans être soucieux du lien social.

## DE L'AÉRONAUTIQUE À L'ÉPICERIE AMBULANTE

Avant de sillonner les routes, Yannick a travaillé durant 17 années dans une entreprise d'aéronautique, à Marmande. Avec la crise du Covid, la société a fait appel à des départs volontaires. Yannick a donc déposé un dossier qui a été validé par une commission. Et c'est ainsi, qu'il a investi un petit pécule dans son camion. Le jeune homme a aussi fait évoluer son projet. Sa tournée s'est resserrée sur les villages où les clients sont les plus nombreux.



**La vente de produits locaux était à la base même du projet de l'épicerie ambulante de Yannick Lamarque.**

Avec le temps ainsi gagné, il a démarché les comités d'entreprise pour livrer des paniers. Grâce à des bons de livraison, il a organisé des tournées à domicile. Aujourd'hui, Yannick est pleinement satisfait de sa reconversion :

"C'est une activité qui me semble plus juste, j'y trouve plus d'intérêt. Je suis heureux de discuter avec les gens et de vendre de bons produits, on sait ce qu'on mange et d'où ça vient."

## La plus large gamme de SUV électrifiés.



Parce que le meilleur des choix est d'avoir tous les choix, Hyundai propose la plus large gamme de SUV électrifiés. TUCSON Hybrid Nouvelle Génération avec son design avant-gardiste, Nouveau BAYON, le petit SUV Hybrid 48V, Nouveau SANTA FE Plug-in, le grand SUV 7 places hybride rechargeable ou Nouveau KONA Electric et son autonomie de 660 km en ville<sup>(1)</sup>. Découvrez-les chez votre distributeur.



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



Consommations mixtes (WLTP) de la gamme Tucson (l/100 km): 5,4 - 6,7, Émissions CO<sub>2</sub> WLTP (g/km): 127 - 154.  
 Consommations mixtes (WLTP) de la gamme BAYON (l/100 km): en cours d'homologation, Émissions CO<sub>2</sub> WLTP (g/km): en cours d'homologation.  
 Consommations mixtes (WLTP) de la gamme SANTA FE Plug-in (l/100 km): 1,6, Émissions CO<sub>2</sub> WLTP (g/km): 32.  
 Consommations mixtes de la gamme KONA Electric (kWh/100 km): 15,0 - 15,4, Émissions CO<sub>2</sub> (g/km): 0.

(1) Autonomie pour la version 64 kWh (selon cycle WLTP): cycle mixte 484 km/cycle urbain 660 km. \*La garantie 5 ans kilométrage illimité de Hyundai s'applique uniquement aux véhicules Hyundai vendus initialement par un Distributeur Agréé officiel Hyundai à un client final, conformément aux termes et conditions du carnet de Garantie Entretien & Assistance du véhicule. \*\* Les batteries haute-tension de nos véhicules hybrides et électriques sont garanties 8 ans ou 160 000 km. Détails: [hyundai.com/fr](http://hyundai.com/fr)

# Enquête - Plan de relance de l'élevage

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

En bleu, le type de production



# La relance de L'ÉLEVAGE : ça marche !

Depuis plusieurs mois, la Chambre d'agriculture a lancé un programme de reconquête de l'élevage en finançant des projets d'installation. Nous vous présentons deux nouveaux visages et un retour de témoignages sur les quelques premiers agriculteurs qui ont bénéficié de cette aide.



Installé depuis trois ans, Maxime Victor innove en utilisant des moutons Hampshire pour désherber ses vergers, acquis grâce au Plan de relance de l'élevage.

## Maxime Victor, à Saint-Etienne-de-Fougères

**Issu d'une lignée d'agriculteurs, Maxime Victor est à l'écoute de son temps... Il a intégré à son exploitation des moutons Hampshire qui dés herbent ses vergers.**

### Contact

Vente directe de fraises  
et de pruneaux :  
Lieu-dit Béziot,  
Saint-Etienne-de-Fougères

**D**u haut de ses 21 ans, Maxime Victor fait partie des pionniers en Lot-et-Garonne, avec son voisin Benoît Laborde que nous vous avons présenté lors de l'édition précédente de Campagnes 47. Si Benoît avait opté pour la race de mouton Shorpsshire, Maxime a choisi les Hampshire. Mais ces ovins ont la même particularité, celle de s'intéresser plus à l'herbe, le nez vers le bas, plutôt que l'écorce des arbres fruitiers. Une aubaine que Maxime a saisie, lui qui a toujours aimé les animaux. "J'ai toujours voulu faire de l'élevage. Quand j'ai vu mon voisin, Benoît Laborde avec ses moutons, ça m'a tenté et j'ai profité de l'opportunité de l'aide du Plan de relance de l'élevage de la Chambre d'agriculture. J'ai reçu une trentaine de moutons Hampshire à la fin du mois de juin. Je les mets dans des parcelles de vergers et je les change de parcelles tous les 15 jours. Je veux passer les pruniers en bio et ils m'aident pour le dés herbage", explique Maxime. Evidemment, le nouvel éleveur passe tous les jours voir ses animaux pour leur apporter un complément en grains.

Cette race rustique est essentiellement présente en Auvergne, très adaptée aux conditions semi-montagneuses. D'ailleurs, le troupeau de Maxime provient de cette région dont le nombre d'éleveurs est en baisse constante, avec des départs à la re-

traite non compensés... Ce qui va lui assurer des débouchés. "Les moutons sont destinés uniquement à la reproduction. C'est pour cela que j'ai choisi cette race. Je travaille avec une coopérative dans le sud de la Vienne".

### Coup double pour l'arboriculteur

Les moutons permettent aussi à Maxime de consolider ses projets dans l'arboriculture qui constitue l'essentiel de son exploitation, avec son père et prochainement son frère. Car le jeune homme est à l'affût des tendances de l'agriculture d'aujourd'hui. En plus des productions de kiwis, mirabelles, reine-claude, noix, noisettes, pommes, fraises hors-sol, un peu de maraîchage et des céréales, Maxime a opté pour des "variétés club". Il s'agit de variétés développées par des pépiniéristes, comme le principe des marques, et qui sont réservées à une entreprise pour la vente. Ainsi, Maxime produit des pommes à la chair rose "flashy" qui sont la base de jus à destination des enfants. De la même façon, il compte dans ses vergers des prunes spéciales, de gros calibres au goût de pêche. Et comme le jeune homme ne reste pas les deux pieds dans le même sabot, il va se lancer l'année prochaine dans la construction d'une serre photovoltaïque sous laquelle pousseront des kiwis jaunes.

**"LES MOUTONS SONT UNIQUEMENT DESTINÉS À LA REPRODUCTION"**

# Enquête - Plan de relance de l'élevage

## Jessika Clerc, Marmande

**Ils détonnent ! C'est pour cette raison que Jessika Clerc a choisi les moutons d'Ouessant pour un projet autour de l'écopâturage. Elle a pu acquérir son troupeau grâce au Plan de relance de l'élevage mené par la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne.**



**Jessika Clerc lance un élevage de moutons d'Ouessant qui, malgré leur petite taille, s'avèrent très performants pour la tonte des espaces verts.**

**I**ls sont remarquables... Les moutons d'Ouessant sont petits et noirs mais ont une capacité étonnante pour la tonte. "Mieux qu'une tondeuse, se réjouit Jessika Clerc, installée près de Marmande. On les trouvait mignons. On est tombé amoureux de cette race qui est proche d'animaux domestiques. Ces moutons sont magiques. Non seulement c'est inimaginable comme ils tondent mais leurs excréments permettent de régénérer la pelouse. On les met dans des parcelles et en trois semaines, tout est bien tondu".

### **Vente des moutons aux particuliers**

"Nos moutons déambulent librement, ils sont tout le temps dehors. On leur a construit des abris ouverts dans chaque parcelle. Ce sont comme des préaux, avec trois cloisons et une fourragère."

En juillet dernier, Jessika Clerc a reçu neuf moutons, grâce au Plan de relance de l'élevage porté par la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne. "J'avais rendez-vous avec une conseillère de la Chambre pour monter mon entreprise individuelle et elle m'a dit que j'avais droit à cette aide. C'était une très bonne nouvelle, c'est très encourageant pour nous." La trentenaire a complété son troupeau par

trois autres femelles et six naissances ont eu lieu depuis. La première mission de ces moutons a été d'entretenir les 3,5 hectares de Jessika.

"Par la suite, on étudie un projet d'écopâturage. Cette méthode d'entretien des terrains devient de plus en plus courante. On souhaite démarcher les communes des alentours." Mais dans un premier temps, il s'agit essentiellement de constituer l'élevage pour vendre des spécimens à des particuliers ou à de grosses structures.

**"ON ÉTUDIE UN PROJET D'ÉCOPÂTURAGE. CETTE MÉTHODE EST DE PLUS EN PLUS COURANTE"**

# Que sont-ils devenus ?



## Benjamin Lefranc, à Dondas

Benjamin Lefranc s'est installé fin 2019, avec des vaches de type Garonnaise. "On a rentré les vaches il y a un an et on a vendu notre première production de veau en caissette en décembre 2020 auprès d'une centaine de clients qu'on a fidélisés. On a valorisé une dizaine de veaux. On a vendu une première vache grasse à Jérôme Garens, boucher traditionnel à Laroque Timbaut et il a décidé de nous en acheter d'autres. C'est très important pour nous de pouvoir travailler avec des personnes comme lui. On a atteint très vite un haut niveau de qualité car on s'y investit, très tôt le matin et très tard le soir. Aujourd'hui, on a plus de demandes que d'offres. Je souhaite rester sur une taille réduite pour maîtriser ce niveau de qualité."

## Magali Capelle, à Baleyssagues

Magali Capelle s'est installée en janvier 2021, plus tard que prévu à cause du Covid. "J'ai reçu mon premier lot de chèvres en avril puis le second en août, uniquement des Alpines. Comme les premières étaient en lait quand je les ai reçues, on a pu récupérer le temps perdu et produire rapidement. Même si on n'est qu'au démarrage, la commercialisation a très bien débuté. Je vends à des restaurants, des épiceries, des magasins spécialisés et je continue à développer la commercialisation. Je vais démarcher des Amap. On continue les travaux et j'ai pris un chien Border pour m'aider à conduire le troupeau. J'ai suivi la formation à la Chambre d'agriculture "Chiens de troupeau". Je reste ravie de cette conversion professionnelle même si ce n'est pas facile tous les jours. Mais on se retrouse les manches et on y va !"



DANIEL LAROMAGNE



## Julien Chaudruc, Beaugas

Julien Chaudruc a joué de malchance. Ses brebis ont commencé à produire en mars, au moment du premier confinement. "Quand les marchés ont rouvert au début, il n'y avait aucune place pour les nouveaux. Pendant un an, ça a été compliqué. J'ai fait de la vente directe à la ferme, en ligne... Cette année, ça se passe beaucoup mieux. J'ai pu intégrer les marchés en début d'année et c'est parti très rapidement. Il faut dire que je suis presque le seul à faire du fromage frais, des yaourts et de la tome en brebis bio. J'ai fait beaucoup de marchés gourmands, notamment les Marchés de Producteurs de Pays de la Chambre d'agriculture, la Journée de l'élevage... C'est une année encourageante. Je vais maintenant faire un nouveau bâtiment pour améliorer les conditions de travail et le bien-être des animaux".

# Une journée avec...

## Élodie et Didier Queyrel, éleveurs

Élodie et Didier Queyrel sont éleveurs de chèvres et de Blondes d'Aquitaine sur la commune de Montayral, et produisent des prunes d'Ente. Très actifs sur les réseaux sociaux, ils ont consolidé leur clientèle avec des produits de qualité.







**5 h 30  
(et 18h)**

■ La journée démarre tôt pour Elodie et Didier Queyrel, entre 5h30 et 6h du matin. Direction la chèvrerie pour Elodie. Son premier travail consiste à soigner ses animaux, regarder si tout va bien. La traite peut commencer. Impatientes, les chèvres de race Saanen attendent leur tour... sachant qu'elles pourront grignoter des aliments particulièrement appétants. Une fois la traite finie, Elodie embarque ses enfants pour les emmener à l'école. Les chèvres ont trois repas par jour. Alors, l'éleveuse retourne auprès de ses protégées à 11h30 et le soir, vers 18h, après les devoirs des enfants.



**7 h**

■ Didier travaille dans le bâtiment attenant. Lui s'occupe des vaches, 70 mères Blondes d'Aquitaine. En plus du troupeau, il produit des céréales et du fourrage pour la consommation de ses animaux. Quand il pose la fourche et le tracteur, il se saisit du sécateur. L'exploitation compte 12 ha de pruniers d'Ente qu'il faut tailler en basse saison et l'été, l'activité est intense entre la cueillette et la transformation en pruneaux. Depuis qu'il a repris la ferme de ses parents, le troupeau de vaches a été multiplié par trois et la surface du verger par deux.



**10 h**

■ En plus des veaux, vaches et chevreaux en vente directe, ils ont un peu de volaille, un peu d'agneau... pour répondre à la demande d'une clientèle fidèle qui a vu ses rangs grossir pendant les confinements. Les voisins qui veulent consommer "local" ont trouvé de quoi s'approvisionner à la Ferme de Perricard. Il faut dire aussi qu'Elodie et Didier sont particulièrement actifs sur Facebook. "Les gens sont intéressés par ce qu'on fait. Il faut parler de nos métiers, ne pas avoir de secret. Notre agriculture est belle et propre. On a beaucoup de normes en France mais c'est aussi une garantie vis-à-vis des consommateurs."



**14 h**

■ Durant la période de mise bas des chèvres, le travail est encore plus intense. L'attention à leur porter doit redoubler. Elodie passe régulièrement dans la chèvrerie pour surveiller les futures mères, et les chevreaux déjà nés. Les naissances ont lieu en deux vagues, chacune s'étalant sur une quinzaine de jours, en mars et avril. A ce moment, une personne vient lui donner un coup de main pour faire téter les chevreaux. Pour l'instant, l'agricultrice installée depuis deux ans, vend le lait en local, conserve une partie des chevrettes pour renouveler son troupeau et fait de la vente directe de viande, grâce au recours à l'abattoir de Villeneuve-sur-Lot.

**CONTACT - La Ferme de Perricard,  
Lieu-dit Trapassier, 47500 Montayral.  
f@lafermedeperricard Tél: 06 79 03 15 55  
Mail : contact@lafermedeperricard.com**

# 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 !

## Bourran

Chez Didier Leyx Valade, arboriculture et fraises

"J'ai été un des premiers à planter de la pomme Pink Lady en 1997. Elle constitue mon plus gros tonnage. C'est une exploitation familiale. Mes grands-parents, mes parents, et maintenant il y a mon fils Romain qui arrive. Historiquement, mes parents avaient des fraises et du melon, puis on a glissé vers l'arboriculture : kiwis verts et jaunes, pommiers en gardant la culture de la fraise en plein champs. D'ailleurs, l'année dernière on a eu un déclic : soit on arrête la culture, soit on continue la fraise autrement. La fatigue des sols, la main-d'œuvre, les intempéries... Il fallait dire stop et passer à l'étape suivante : construire une serre pour la culture en hors-sol. Elle sera opérationnelle pour les premières plantations en fin d'année !"



## Espiens

Chez Noëlle et Jean-Michel Pasello – semences

"Nous cultivons des semences : betterave, tournesol et des céréales : blé, soja. Mais nous avons longtemps cultivé des légumes. Un jour, j'ai voulu m'installer. Une installation atypique car je voulais garder mon emploi à côté. J'avais repris la cuisine. La première fois, on a refusé mon installation : la double activité n'existait pas à l'époque. La seconde année a été la bonne. On s'est retrouvé avec 19 ha et sans eau sur la ferme. Ce n'était pas évident, on s'est battu pour avoir de l'irrigation, heureusement que Jean-Michel était là, nous sommes complémentaires. En parallèle, j'ai toujours continué la cuisine : maison de retraite, cuisine centrale... Aujourd'hui, je suis la cantinière de l'école de Bruch et je cuisine comme si c'était pour mes enfants : des produits frais, du 47 et de la pâtisserie « maison ». Tout est fait sur place par mes soins. 48 repas, pas de gaspillage car les enfants mangent tout et de tout quand c'est bien cuisiné. Pour moi c'est juste la continuité de la ferme à l'assiette."



## Penne d'Agenais

Chez Mathieu Barrois – céréales, noyers et semences

"Mon père Christophe est agriculteur depuis 1987. Je suis la troisième génération ici en Lot-et-Garonne. Mes aïeux étaient paysans sur la même ferme depuis 1789. Puis progressivement tout s'est développé en 47. Nous avons aujourd'hui deux structures. Nous cultivons des grandes cultures, de l'arbo avec la culture de noix. C'est en m'installant en 2018 que j'ai apporté cet atelier. Je voulais continuer la diversification que j'avais amorcée dès que je suis arrivé sur la ferme familiale avec la culture de semences mise en place à ce moment-là. Nous séchons et stockons nos céréales à la

ferme ainsi que notre production de noix. On commercialise nous-mêmes les céréales. Pour les noix, nous travaillons avec Coop Cerno dans le Périgord. L'année prochaine, nous arriverons à 15 ha de noyers. C'est une belle culture, très prenante. Nous travaillons en famille, mon père, mon frère Florent qui pense s'installer et moi, épaulés par nos deux salariés."



# Lot-et-Garonne



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

## Razimet

**Paul et Catherine Boukerma –  
maraîchage et atelier de gavage  
de canards**

"Nous sommes ici sur l'exploitation de mon épouse Catherine. Elle a repris en 1990, moi je travaillais à l'extérieur dans des coopératives et je l'ai rejoint en 1997 au départ à la retraite de ses parents. A l'arrêt de la culture du tabac en 1999, nous avons lancé un atelier de gavage de canards et nous cultivons aussi un peu de céréales. Ici, il y a toujours eu du maraîchage. Nous avons continué dans cette voie mais nous nous sommes développés, notamment avec une serre de culture de fraises en jardin suspendu, chauffée au granulé de bois. Nos spécialités maraîchères sont la fraise et le poivron."



## Calignac

**Christophe David, céréales et semence**

"Je produis de la semence ; oignons, betteraves. J'ai une vingtaine d'hectares dédiés à ces cultures bien spécifiques. Je cultive également des céréales : blé, tournesol et soja... Je me suis



installé en 2000. Au départ, je n'envisageais pas d'être agriculteur, j'ai fait une fac de Sciences et mes parents ont commencé à cultiver du tabac. J'ai bien aimé cette production, du coup je suis resté. Il y avait avant beaucoup de maraîchage. Nous cultivions beaucoup de légumes divers, c'était dur avec en plus la commercialisation... J'ai commencé les semences et nous avons arrêté les autres cultures. Aujourd'hui, je suis tout seul, mes parents sont bien évidemment tant qu'ils le peuvent présents pour me prêter main forte notamment pour les plantations... même en passant par un groupement d'employeurs, le matin même on ne sait jamais si les travailleurs se présenteront... Je sais pouvoir compter sur ma famille."

## Birac-sur-Trec

**Chez Sylvain Bit - maraîchage**



"Je me suis installé il y a 16 ans sur l'exploitation de mes parents, avec qui je travaille. Ici, c'est une ferme à 100% maraîchage et tout en plein champ sous tunnel sur 15 ha : tomates, asperges vertes, choux verts. Nous faisons également de la salade toute l'année. Nous employons une vingtaine de salariés à l'année. On a plusieurs métiers en un : on produit, conditionne et expédie sur place. En effet, je vends en direct ma production à des centrales d'achats pour la grande distribution. Les journées sont intenses et pas de temps morts. Le gros souci pour l'avenir, c'est de faire venir et rester des employés sur

nos exploitations. Je ne suis pas très original en disant cela mais c'est notre réalité. Au quotidien, nous investissons pour améliorer nos exploitations, les conditions de travail et rendre attractif notre milieu historiquement dévalorisé ! Nous n'avons pas à rougir face à au travail en usine par exemple bien au contraire !"

## Lafitte-sur-Lot

José Luis, Antonio et Jeanne Marie Perez, arboriculteurs



"Nous sommes frères et sœur. Notre père José est arrivé du sud de l'Espagne en 1962, ouvrier agricole saisonnier à Gontaud-de-Nogaret. Il avait 16 ans. Année après année, il est revenu travailler chez des propriétaires. C'est en 1969 qu'il s'est installé en France définitivement avec notre mère. Au départ, ils étaient métayers mais par la suite en 1979, on leur a proposé de louer des terres à Castelmoron et petit à petit ils ont acheté des petites propriétés jusqu'à arriver ici à Lafitte-sur-Lot : 22 ha. Et nous sommes passés d'une vingtaine d'hectares à 250 ha aujourd'hui. José Luis l'ainé s'est d'abord installé, puis Antonio et moi il y a une vingtaine d'années pour m'occuper de la compta et des RH. José, c'est

la tête et les idées, Antonio : le terrain, les cultures, et moi : l'administratif. Nous avons principalement de l'arbo : 120 ha de pruniers, 30 ha de kiwis, 10 ha d'amandiers plantation récente pour se diversifier, 1 ha de kakis et des céréales. Une grosse partie est menée en bio pour mieux valoriser nos productions. Nous vendons à des transformateurs et on se diversifie dans le séchage. On vient de monter cette station pour nous et faire un peu de prestation avec ces bâtiments photovoltaïques, cela devait être cette année mais la nature a repris ses droits : nous avons beaucoup gelé. Nous regardons déjà à demain avec d'autres projets, nous restons soudés et la relève est là !"

## Espiens

Chez Mickaël Risper – semences et céréales

"J'ai toujours voulu être agriculteur. Tout petit déjà à la sortie de l'école avec ma sœur, on allait dans les champs avec mes parents qui cultivaient à l'époque des melons.



C'est donc tout naturellement qu'en 2006, je me suis installé en perpétuant donc la lignée de paysans depuis mon grand-père. Je travaille avec mes parents et à la fin de l'année, je prendrai les rênes seul de l'exploitation, même s'ils seront toujours à mes côtés pour m'épauler. Je cultive de la semence : colza, tournesol, maïs, oignon... Je complète avec de la culture de céréales tradi : blé et soja, sur 60 ha. Les semences me permettent de bien valoriser ma surface. D'ailleurs, l'exploitation est tournée à presque 100 % sur les semences. Je ne peux que penser à mon grand-père qui, à l'époque, a bâti le premier lac de notre exploitation sans problème, sans une once de difficulté. Pour le second réalisé par mon père, il y a pas mal de temps : idem... Grâce à eux, je suis indépendant et peux continuer mes cultures. Les lacs sont indispensables et il en faudrait bien plus !"

## Gontaud-de-Nogaret

Chez Hubert de Ricaud - maraîchage

"Nous sommes ici sur une exploitation familiale, avant mon père avait un élevage laitier et des céréales. J'y suis arrivé en 1982 puis installé en 1987. J'ai développé la production de pommes de terre : conditionnement et expédition. Je



commercialisais directement partout en France. Et puis un grand groupe a racheté tous mes clients et j'ai dû me réinventer. Au même moment, avec un groupe d'agriculteurs voisins, nous avons créé une boutique de producteurs dans la région bordelaise. J'ai donc changé mon mode de production : diversification, diminution de la surface de pommes de terre pour produire d'autres légumes. Je me suis adapté à ce mode de commercialisation qui est la vente directe et je ne le regrette pas. Nous avons même ouvert un second magasin toujours dans la région bordelaise. Aujourd'hui, je produis pommes de terre, poireaux, carottes, cèleris raves, asperges, radis noirs, pois, fèves, courges. J'ai eu des moments difficiles dans ma carrière, aujourd'hui les cieux sont plus cléments... Depuis 30 ans, je suis là, et mes enfants commencent à regarder du côté de l'exploitation...."

# L'agricultrice et la marchande

**Lola Perin est arrivée en France dans les années 1990 pour ne plus en repartir ! Après une première vie d'agricultrice, elle a ouvert son magasin primeur à Sainte-Bazeille.**



**L**ola Perin a gardé de son pays natal, l'Espagne, un charmant accent... Mais ce n'est pas en Lot-et-Garonne qu'on l'en blâmera ! Elle est arrivée en France dans les années 1990 pour travailler comme saisonnière agricole et y a trouvé son mari. Elle est ainsi restée à Couthures-sur-Garonne, son paradis aujourd'hui, là où elle se sent bien malgré ses satanées crues qui compliquent le travail. Tout aurait pu se dérouler ainsi toute une vie durant sans que le sort tombe sur Lola. De graves problèmes de santé l'ont conduite à une interdiction : finis les travaux des champs. Quand on est un survivant, on a de la ressource... et Lola n'est certainement pas le genre de personne à rester sans rien faire. Elle a su rebondir en ouvrant un magasin à la ferme. "Ce magasin, c'est notre atout. Sans, ce serait dur surtout quand les inondations ravagent tous nos champs".

## **NOUVELLES ARRIVÉES, NOUVEAU PROJET**

"Ma fille a décidé de rester à la ferme alors il a fallu s'agrandir", raconte Lola. Le magasin à la ferme ne suffisait plus, il fallait passer à la dimension supérieure.

Lola s'est mise en quête d'un local et en 2014, un magasin s'est libéré à Sainte-Bazeille. Il porte l'enseigne de Lolita primeurs. D'ailleurs, les clients l'appellent souvent Lolita plutôt que Lola, ce qui amuse la première concernée. Elle a embauché quatre salariés au magasin qui, grâce à un roulement, permettent à la boutique d'être ouverte toute l'année.

"On a dû se diversifier car les seuls produits de la ferme ne suffisaient plus. On a décidé de vendre les produits d'autres producteurs français. De mon côté, j'avais des connaissances en Espagne, autour de Valence, qui pouvaient nous fournir en oranges, citrons, clémentines et de la charcuterie espagnole pour compléter ceux de voisins agriculteurs... et de l'huile d'olive, évidemment. On a des oliviers en Espagne. On a commencé les démarches pour avoir des étiquettes à notre nom depuis l'année dernière et non plus au nom de la coopérative. Mais on ne travaille qu'en direct avec des producteurs", assure-t-elle. S'il y a une chose sur laquelle Lola ne transige pas, c'est sur la qualité des produits et leur goût. "Moi, je fais de l'extra", assure-t-elle.

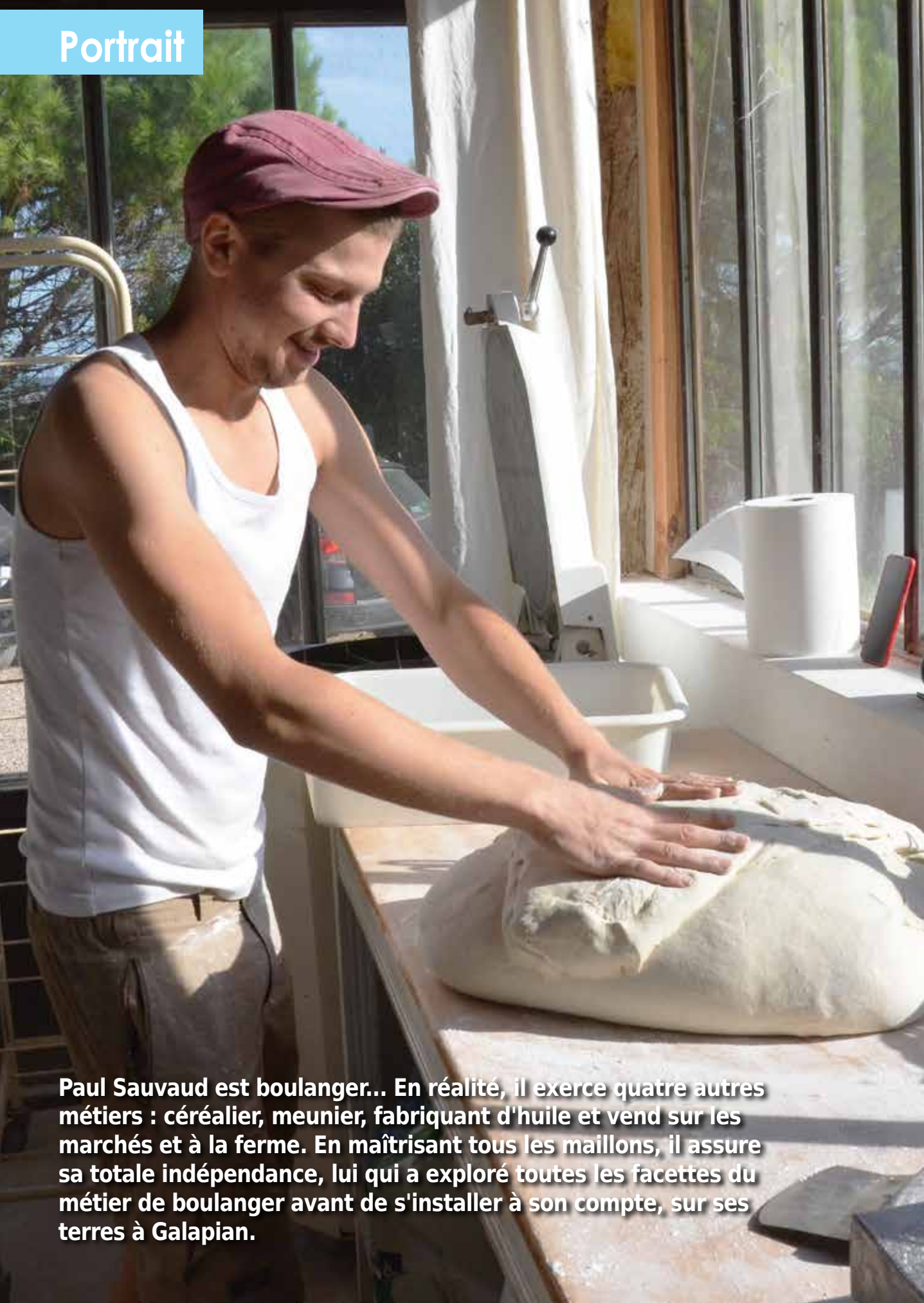
Cette échoppe valorise des fruits et légumes qui sont considérés comme "déclassés" dans le circuit traditionnel.

## *LOLA PERIN*

- ▶ Années 1990 : arrivée en France comme saisonnière agricole. Installation avec son mari.
- ▶ 2005 : problèmes de santé qui l'éloignent des champs
- ▶ 2009 : ouverture d'un magasin à la ferme
- ▶ 2014 : ouverture du magasin de producteurs "Lolita primeurs" à Sainte-Bazeille
- ▶ Printemps 2022 : projet de déménagement et agrandissement du magasin

"Avec ces fruits et légumes, on fait des conserves dans une conserverie certifiée, de la confiture de fraises, du coulis de tomate, de la ratatouille, on propose des tomates séchées dans lesquelles on met notre huile d'olive."

Une nouvelle arrivée sur l'exploitation, celle du gendre de Lola, va s'accompagner d'un nouveau projet. Au printemps, le magasin de producteurs va déménager, en restant à Sainte-Bazeille. L'objectif est d'agrandir les surfaces afin de proposer plus de vrac et un espace de découpe de viande.



**Paul Sauvaud est boulanger... En réalité, il exerce quatre autres métiers : céréalier, meunier, fabricant d'huile et vend sur les marchés et à la ferme. En maîtrisant tous les maillons, il assure sa totale indépendance, lui qui a exploré toutes les facettes du métier de boulanger avant de s'installer à son compte, sur ses terres à Galapian.**

# Céréaliériste boulangier

"JE SAIS CE QUE JE VEUX  
FAIRE ET NE PAS FAIRE,  
EN INDÉPENDANCE TOTALE"



**P**aul Sauvaud a exploré toutes les facettes de la boulangerie... Après deux années à l'université, il est revenu vers ce qui l'attirait vraiment, le travail de la pâte, comme cette joie que l'on éprouve enfant quand on réalise des animaux en pâte à sel. Ce façonnage du pain, Paul l'a découvert au lycée auprès d'un ami. Au moment des vrais choix, le jeune homme a décidé d'y revenir grâce à un CAP à Agen. Ensuite, son exploration du monde de la boulangerie a débuté. Il a travaillé où il était apprenti avant de découvrir une autre méthode dans les Pyrénées, auprès de paysans-boulangers qui pratiquaient une méthode ancestrale avec du levain et un four à bois. Durant deux années, il s'est installé à Toulouse. "J'ai exploré toutes les boulangeries, du conventionnel au bio, et en grandes surfaces". Des expériences plus ou moins satisfaisantes mais qui ont au moins eu l'avantage de faire du tri. "Je suis revenu sur mes terres en 2018. Je sais ce que je veux faire ou ne pas faire, en indépendance totale", souligne-t-il.

## DU GRAIN AU PAIN

S'il est revenu en Lot-et-Garonne, Paul avait en tête un projet complet, l'élaboration du pain de A à Z. Pas question de s'accommoder d'un paquet de farine produit par un autre. Alors, il s'est fait

agriculteur, céréaliériste. Pour produire ses farines lui-même, puisqu'il est aussi meunier, il fait pousser des variétés anciennes de blé dont la qualité et le goût sont incomparables. Elles s'avèrent plus digestes car plus faibles en gluten. Paul cultive aussi du petit épeautre que les amateurs de pain apprécient, du sarrasin. Il confectionne aussi ses huiles grâce au tournesol et au colza qu'il produit. Si, il y a une chose qu'il délègue, le pressage de ses pommes au lycée agricole de Sainte-Livrade pour obtenir du jus et du vinaigre de cidre. Bref, pour Paul, il n'y a pas d'indépendance sans maîtrise de toutes les phases du processus.

## A LA RECHERCHE DU PAIN PERDU

"Chaque farine a un goût particulier, suivant le choix du moulin, du tamis... Moi, je fais une farine semi-complète. Je viens de l'école conventionnelle et je tiens à faire des produits similaires. Les gens apprécient les baguettes, le pain avec

des graines, un pain qui explose alors j'ai adapté mes pains. Mais je fais aussi des miches. Je mélange les techniques conventionnelles avec les matières premières ancestrales", explique-t-il.

Et puis, il a fallu apprivoiser le four à bois Vesper. "C'est un four qui monte très vite en température. Puis les pâtes font baisser cette température. On a une chaleur descendante qui permet d'avoir un pain bien saisi et une cuisson lente à cœur". Alors, Paul ne boude pas le moment de rencontrer ses clients qui hument les odeurs du bon pain. Des personnes âgées retrouvent leur madeleine de Proust... et les plus jeunes se façonnent les papilles du côté de chez Paul. Le jeune homme accueille aussi ses clients à la ferme. "C'est le côté social qui m'intéresse. J'apprécie le contact avec les clients. Comme je maîtrise toutes les phases, je peux répondre à leurs questions"... dans une ambiance 1950 car son fournil est cerné de verrières d'où quelques notes de jazz filtrent.

## CONTACT

Paul Sauvaud vend son pain sur le marché d'Aiguillon, le mardi et vendredi matin, et sur celui de Tonneins le samedi matin. Le jeudi de 18h à 19h30, il réalise une vente à la ferme, uniquement sur commande au 06.49.01.10.61.

Le Fournil de Paul - Domaine de Rouquet, 1657 route d'Aiguillon - 47190 Galapian

Mail : [fournildepaul@gmail.com](mailto:fournildepaul@gmail.com)  Instagram : [lefournildepaul](https://www.instagram.com/lefournildepaul)

# Il était une fois...



## Le chanvre raconté par Nicolas Roumat

*Nicolas Roumat a lancé une huile au CBD, dont le chanvre est produit en Lot-et-Garonne.*

**Nicolas Roumat transforme le chanvre cultivé dans l'exploitation de son père. Il en tire des huiles alimentaires, de la farine et une huile au CBD... qui est non psychotrope mais présente des vertus bien-être. Halte aux amalgames !**

**L**e chanvre fait peur... parce que de nombreux amalgames et clichés perdurent autour de cette plante. Pourtant, "c'est comme les champignons... Vous avez les champignons de Paris, comestibles, et les champignons hallucinogènes ou les mortels. On parle de la même famille mais de variétés différentes", explique Nicolas Roumat. Il s'est installé il y a quelques mois pour commercialiser plusieurs produits et notamment des huiles au CBD. Ici, on parle bien de produits bien-être, et aucunement psychotropes. D'ailleurs, les taux de THC (ce qui procure les effets euphorisants) sont inférieurs à 0,2 %, alors qu'ils culminent entre 15 et 30 % sur des variétés de chanvre dites "récréatives".

Le chanvre est une plante originaire d'Asie centrale. Sa culture

s'est répandue dans le temps à travers le monde, jusqu'en Europe. Si ces effets psychotropes étaient bien connus, on l'utilisait surtout pour sa fibre, base du tissu. "Autour de Tonneins, il y avait une quarantaine de corderies dont la corde est faite à partir du chanvre. Elle était très recherchée car elle est mécaniquement très résistante et imputrescible. Les cordes étaient très utilisées dans la marine", ra-

**"NOTRE CHOIX S'EST PORTÉ SUR UN SPECTRE COMPLET, AVEC LE MOINS DE TRANSFORMATIONS POSSIBLES"**  
NICOLAS ROUMAT

conte Nicolas. Puis, les fibres de synthèse, dans les années 1940 aux Etats-Unis, ont remplacé celles du chanvre et une campagne de désinformation les ont diabolisées... Depuis, on redécouvre cette plante qui présente de nombreux avantages. Tout est utile dans le chanvre. La tige permet de produire des matériaux isolants pour les habitations, du paillage pour les jardins. La graine est très utilisée en oisellerie, les volatiles en raffolent. Nicolas en



extrait une huile alimentaire bio, transformée sur place dont les apports en Oméga 3 et 6, vitamine E sont reconnus. En cosmétique, on apprécie son absorption rapide par la peau. La culture de cette plante permet de piéger le carbone, de façon plus performante qu'une forêt en seulement trois mois de pousse !

## UNE HUILE AU CBD DE HAUTE QUALITÉ

C'est le produit à la mode : l'huile au CBD. Mais on trouve de tout sur le marché dont la réglementation française ne favorise pas la clarté pour les consommateurs en recherche de qualité... Alors que notre pays est le premier producteur en Europe ! Cette huile a des vertus de bien-être, favorise le sommeil, lutte contre le stress, les douleurs... Nicolas a misé sur une totale transparence dans l'élaboration de son huile au CBD. Avec un QR code à flasher, toutes les étapes de fabrication sont montrées, "du semis avec les numéros de lot par un semencier qualifié, la récolte, la certification bio, le pressage en huile, le rapport d'analyse en Allemagne", liste-t-il. C'est la seule étape qui se fait à l'étranger car la réglementation française est tellement en retard que passer par l'étranger est la seule solution. Contrairement à ce qui circule sur le marché, "avec des produits hypertransformés, notre choix s'est porté sur un spectre complet, avec le moins de transformations possibles. Le chanvre contient plus d'une centaine de cannabinoïdes dont le CBD. Nous, on

### UNE RÉGLEMENTATION QUI DOIT ÉVOLUER

**Depuis 30 ans, un arrêté empêche de valoriser les fleurs et les feuilles de chanvre des variétés non psychoactives... au motif qu'on pourrait les confondre avec les variétés "récréatives". Au lieu d'informer et sensibiliser la population, on bride une filière française avec une histoire ancestrale autour du chanvre et on laisse entrer des produits aux qualités discutables sur le marché hexagonal. "Il y a un décalage évident entre la réalité du monde actuel et cette réglementation en retard. Pour exemple : on laisse entrer des produits CBD avec un label biologique venant d'Europe et quand de notre côté, producteurs français, nous ne pouvons pas faire certifier notre CBD en bio (alors que notre huile de CBD est issue des mêmes plants que les huiles de graines de chanvre qui sont, elles, certifiées bio depuis plus de dix ans). On est très contrôlé mais les freins viennent principalement des amalgames qu'on porte sur cette plante", regrette Nicolas Roumat.**

### CONTACT

Les produits sont en vente sur le site internet [www.lechanvredemonpere.fr](http://www.lechanvredemonpere.fr) ou à la boutique à la ferme (Lieu-dit Bernardin, 47400 Fauillet)

garde tout. A la fin, on a un produit fort, très herbacé mais vraiment efficace".



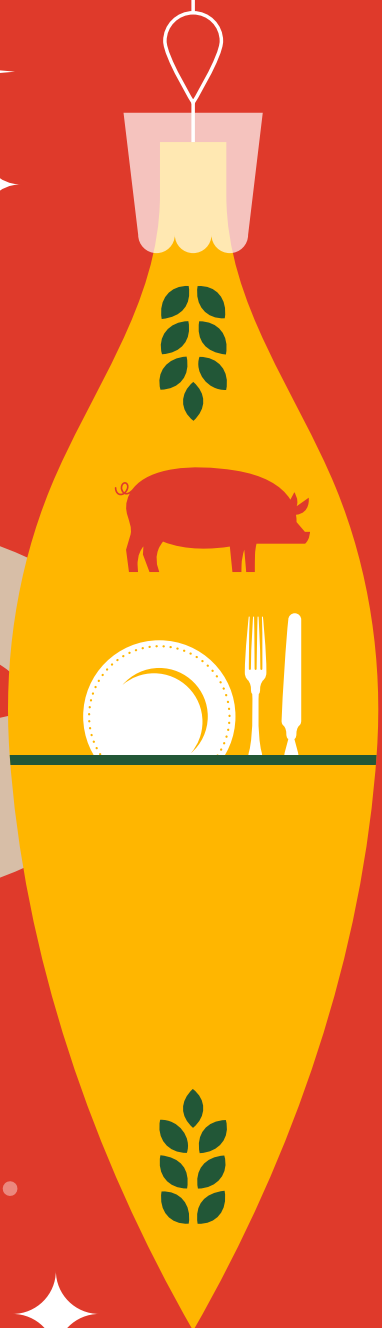
### Plus d'infos

Le CBD, cannabidiol, n'a pas d'effets psychotropes, en d'autres termes le CBD ne provoque ni addiction, ni somnolence, ni baisse des réflexes ou encore d'euphorie. Il présenterait cependant des propriétés antalgiques, anxiolytiques, anti-inflammatoires et antispasmodiques. La plante peut aisément dépasser les trois mètres selon les variétés. Si elle est facile à cultiver, le fauchage (du fait de sa hauteur et de sa fibre) reste complexe et le séchage. Il faut éviter que des moisissures ne se forment pour conserver une qualité totale. Avec ses racines pivotantes, le chanvre permet de casser les mottes de terre et donc de l'aérer naturellement. Bénéfique pour les sols et l'environnement, le chanvre est une plante très avantageuse à cultiver.



# AGEN

100



**40**  
producteurs  
& artisans d'art

**% Gastronomie de terroir**

**Parking Chambre d'agriculture**

# Marché **20<sup>e</sup> édition** des Producteurs de Pays

*de Noël*

**17, 18 et 19 décembre 2021 | Agen**

**vendredi de 14h à 19h, Samedi de 9h à 19h, Dimanche de 9h à 18h**

**Marché couvert- Animations - Dégustations**

# Liste des producteurs présents au MPP® de Noël



## ► ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS DE LOT-ET-GARONNE

Maison de l'agriculture- 47008 Agen cedex  
06 09 11 88 64 - dupratjean@wanadoo.fr

Vente de truffes fraîches

## ► AURIERES JEAN-MICHEL

Earl d'Aurieres - 82400 Golfech  
06 71 35 99 36 - sael.aurieres@hotmail.fr

Kiwi rouge

## ► BACH JOËL - SOLEIMIEL

Marsac - 47320 Clairac  
09 53 80 70 47 - soleimiel.scop@gmail.com

Pain d'épices, miel.

## ► BIBARD SÉBASTIEN - LA FERME DE MARAULI

SCEA La Ferme de Marauli  
« Marauli » - 47700 Poussignac  
05 53 88 22 56  
sceafermedemarauli@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...

## ► CADREILS CHRISTINE MAISON DU PRUNEAU

Lieu-dit Braunes  
47320 Lafitte-Sur-Lot  
05 53 84 04 17 - mdpruneau.vpc@orange.fr

Pruneaux d'Agen mi-cuits, apéritifs aux pruneaux d'Agen, pruneaux au chocolat, pruneaux fourrés...

## ► 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)

## ► 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

## ► COLOMBANO HÉLÈNE - LE MUSÉE DE L'ABEILLE

LD JEANDOUILLARD - 47230 XAINTRAILLES  
06 33 44 95 61 - ln.colombano@gmail.com

Miel, bonbon au miel, sucette au miel, pain d'épices, pollen et savons

## ► COURTADE PASCAL - PRUKIBIO

Bruthon  
47600 Moncrabeau  
05 53 65 46 81 - courtadepascal@hotmail.fr

Pâtes bio

## ► 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

## ► 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, éclat, 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, bocaux 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

## ► 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

# Liste des producteurs présents au MPP® de Noël



## ► GOLLART MELIA PABLO ET JOHANA CABICOULX

Baral - 47260 Coulx  
06 45 89 50 67 - cabicoulx@outlook.fr

Fromages, glaces, bûches glacées et pâtisseries, crêpes

## ► HAGET FÉLIX - SAS EAUZONS

Bérandou - 32170 Aux Aussat  
07 49 48 38 87 - contact@eauzons.fr

Saumon de fontaine entier, filet frais, filet fumé, rillettes de saumon

## ► 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

## ► 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

## ► 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

## ► PANTALEON RICHARD - LES CLAIRE D'ARCEAU

891, route des cèdres - 47340 La Croix Blanche  
06 73 94 68 10 - richard.pantaleon@sfr.fr

Huîtres fines et spéciales de l'île d'Oléron

## ► PAPILLAUD DENIS - SAVEURS D'AUTREFOIS - 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.

## ► PAUVERT GUY - DOMAINE AMBLARD

Amblard - 47120 Saint-Sernin de Duras  
05 53 94 77 92 - domaine.amblard@wanadoo.fr

Vins AOC Côtes de Duras.

## ► ROUMAT NICOLAS - SARL ROUMAT FGP

1218 route de Bernadin - 47400 Fauillet  
07 68 81 19 74 - roumat.nicolas@gmail.com

CBD, huile de chanvre

## ► 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

## ► 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

## ► 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

Retrouvez les artisans :  
Emma Chazaud (cannelés, rocher coco, tartes aux noix, truffe en chocolat)  
Nicolas Ferraz (fleurs, plantes, composition florale)  
Cyrille Gervaud (Initiation à la ferronnerie d'Art pour les enfants de 10 à 16 ans, les samedi et dimanche à partir de 14h)  
Sofia Hajjam (crèmes, shampoings, savons, huiles d'argan, beurre de karité, masques...)  
Arnaud Messi (objets en bois tournés)  
Corinne Poulain (Objets en bois et métal)  
Et les cafés Launay.



# Laissez-nous chasser

**Le 18 septembre dernier, 20 000 chasseurs du Sud-ouest se sont rassemblés à Mont-de-Marsan pour défendre les chasses traditionnelles mises en péril par des antichasse... Mais ce combat est aussi celui de toutes les chasses qui sont dans le viseur de quelques-uns, très éloignés du monde rural.**



**I**maginez un petit groupe d'ultras anti-sport, qui ne joue pas au rugby, et qui déciderait d'imposer des règles aux pratiquants du ballon ovale, sans leur demander leur avis, et qui, au final, ne rêve que d'une chose : supprimer totalement ce sport... C'est exactement ce que subissent les chasseurs en ce moment ! Attaquées par quelques-uns, les chasses traditionnelles sont la porte d'entrée (comme les règles du jeu) pour interdire la pratique cynégétique. Alors, les chasseurs ont décidé de se défendre. Mi-septembre, pour le Sud-ouest, ils se sont retrouvés à Mont-de-Marsan pour manifester et soutenir les chasses traditionnelles, et la chasse dans son ensemble. Déjà depuis longtemps, la Fédération départe-

mentale de Lot-et-Garonne avait saisi tous les Parlementaires, députés et sénateurs, pour qu'ils se fassent les relais de la voix des chasseurs auprès du gouvernement et du Président de la République, ce qu'ils n'avaient pas manqué de faire. Les quatre présidents des Fédérations départementales de la chasse de la Gironde, des Landes, des Pyrénées-Atlantiques et de Lot-et-Garonne ont ensuite adressé un courrier au Chef de l'Etat, également cosigné par les présidents des Fédérations régionales de Nouvelle-Aquitaine et d'Occitanie. L'Amicale des maires et les élus du Conseil départemental ont aussi apporté leur soutien, eux qui ont été informés régulièrement du dossier depuis deux ans.

# en toute quiétude !

## Chasses régionales traditionnelles : de quoi parle-t-on ?

Aujourd'hui, quelques chasses ancestrales à l'alouette, au grive et au merle, à la palombe ou au vanneau continuent à être pratiquées aux filets, aux lacs, aux matoles ou aux tendelles. Ces chasses sont autorisées par le Code de l'environnement au bénéfice d'un statut dérogatoire. Pratiques populaires et paysannes, elles ont longtemps permis d'égayer aussi bien la table que les journées et les soirées dans les campagnes.

Préserver ce patrimoine socio-culturel et ces savoir-faire ancestraux relèvent du devoir. C'est aussi, pensons au Lot-et-Garonne pour la chasse à l'alouette et encore plus à celle à la palombe, un art de vivre de nos campagnes et de nos forêts chaque automne. Bien au-delà des enjeux culturels, pour nombre de chasseurs, il s'agit seulement de pouvoir continuer à exercer leur passion comme ils l'entendent sans causer un quelconque préjudice ni à la nature ni à qui que ce soit. Les opposants développent devant les tribunaux, comme auprès de l'opinion publique, une stratégie de grignotage, des droits des chasseurs. Chaque interdiction est une victoire contre la chasse et une étape de franchie vers l'interdiction de la chasse pure et simple.



## DEUX ANS QUE LA FÉDÉRATION DE LOT-ET-GARONNE SE MOBILISE SUR LE SUJET

Depuis le début des attaques, la Fédération de Lot-et-Garonne est aux avant-postes pour défendre les chasses traditionnelles. Déjà, en novembre 2019, il y a plus de deux ans, une réunion des chasses traditionnelles avait battu le rappel et 600 chasseurs du département s'étaient présentés à Marmande... ce qui a certainement précipité le renoncement de la ministre Barbara Pompili à honorer une visite officielle. Les chasseurs locaux se sont aussi illustrés en lançant une pétition contre le référendum RIP qui a essaimé dans toute la France. Plus de 7 000 signatures ont été recueillies.



*1 650 Lot-et-Garonnais se sont déplacés à Mont-de-Marsan à l'appel de la Fédération.*

# L'alouette, une chasse qui fait vibrer



**L**a chasse à l'alouette est dans le colimateur des anti-chasse. Pourtant, ceux qui la pratiquent en parlent avec passion, fascinés par ce petit oiseau. Cette pratique cynégétique est particulièrement technique et différente des autres chasses, car le fusil n'y est jamais employé. Derrière la chasse à l'alouette, se racontent souvent des histoires de transmission entre générations, de moments privilégiés entre grands-parents et petits-enfants... les plus beaux souvenirs d'enfance. "Le goût de cette chasse me vient de mon grand-père, raconte Daniel. Pendant les vacances de Toussaint, j'allais lever les matoles avec lui. Ce sont des souvenirs intenses. Avec mon père, on s'est mis à les chasser aux pantès, c'est-à-dire aux filets. On commence à les travailler dès qu'on les voit. Elles volent, elles changent de direction, montent, descendent et parfois se posent ! C'est une belle chasse. Aujourd'hui, nous ne sommes plus qu'une poignée à la faire vivre". Yoann, un autre chasseur à l'alouette, est sur la même longueur d'ondes : "J'ai gardé un bon souvenir des sorties avec Guy, mon grand-père, un passionné de chasse à la palombe. Grâce à mon oncle, il avait pu, dans ses vieux

jours, obtenir un droit de chasse à l'alouette avec une installation aux pantès. A travers l'alouette et par l'alouette, c'est là tout ce que je partage en famille et transmission intergénérationnelle. Je ne suis pas sûr que dans un autre loisir, nous aurions pu bénéficier de moments si privilégiés".

## UNE CHORÉGRAPHIE SUBTILE

A l'automne, ces magnifiques oiseaux rejoignent le sud de la France, la péninsule ibérique et l'Afrique du nord. Il est très compliqué de prévoir les passages de ces petits groupes qui sont sensibles à la météo, qui apprécient des températures fraîches et sans vent. On peut en apercevoir plusieurs migrer durant trois à quatre jours, puis plus rien durant une semaine. La chasse à l'alouette est celle de la patience et de la persévérance ! Pour attirer l'attention des alouettes, des appelants sont sollicités. "Je les garde et après je les relâche. C'est un vrai plaisir de les entendre chanter au printemps comme de





les faire voler", confie Daniel. Tout l'art ensuite consiste à faire descendre les alouettes pour qu'elles se posent au sol... mais pas n'importe où, là où sont disposés les filets ! "Les vols peuvent tourner quatre ou cinq fois autour de la cabane avant de se poser, tout comme ils peuvent atterrir directement ou partir sans toucher le sol. Tout se joue en une ou deux minutes", détaille Yoann.

Cette chasse, comme les autres d'ailleurs, est réglementée. Un arrêté ministériel fixe un quota de prélèvement. L'année dernière, il était établi à 4 100 pour le Lot-et-Garonne. Ces quotas s'appliquent aussi aux départements des Landes, Gironde et Pyrénées-Atlantiques où on retrouve cette chasse traditionnelle.



## Le cas d'école de la vénerie sous-terre



Quand l'idéologie antichasse conduit à un non-sens... C'est toute l'actualité de la vénerie sous-terre, appelée aussi déterrage. En Lot-et-Garonne, dix équipages prélèvent chaque année entre 130 et 150 blaireaux, une action d'intérêt général... à tel point que le Préfet est obligé d'ordonner chaque année des actions de régulation administrative pour environ 700 blaireaux. Autant dire que la vénerie sous-terre est essentielle dans le département pour conserver un équilibre dans la biodiversité. Ce qui tombe sous le sens pour tous... sauf pour quelques associations qui ont lancé une offensive contre cette chasse devant le Tribunal administratif. Les réglementations départementales sont ainsi ciblées une à une... au mépris des habitants du territoire, pourrait-on ajouter !

### DANS LE RESPECT DU CADRE RÉGLEMENTAIRE

En Lot-et-Garonne, le renard et le blaireau sont chassés en vénerie sous-terre du 15 septembre au 15 janvier. Pour le blaireau, une période complémentaire débute le 15 mai et prend fin à l'ouverture de la chasse. Chaque équipage est agréé par l'autorité administrative, et comprend des chiens créancés au terrier, au moins trois. Ils répondent à un code d'éthique précis et s'inscrivent dans un cadre réglementaire strict qui prévoit notamment l'utilisation de matériels non vulnérants, une mise à mort sans souffrance et la remise en état du terrier.

#### CONTACT

Fédération Départementale des Chasseurs de Lot-et-Garonne - 2438 route de Pompogne - 47700 Fargues-sur-Ourbise  
Tél. 05 53 89 89 00 - Fax : 05 53 89 89 01 - [www.chasseurs47.fr](http://www.chasseurs47.fr)

## A VENDRE

AV. Une cintreuse pour tube mingori,  
1 moteur Bernard W19 BE, 1 sécheur  
pneumatique sur perche, 1 support de  
vélos sur attelage  
Tél : 05 53 49 33 01

## LOCATION

Loue F2B, avenue de l'usine à Fumel  
Loue F3, 86 avenue de l'usine à Fumel  
Plus de renseignements  
au 06 38 28 41 62

Campagnes 47 est le magazine de la Chambre d'agriculture 47, réalisé par Publications Agricoles, 51 rue A. Camus BP 20131 - 47004 Agen. Tél. 05 53 77 83 70 ISSN 1265-5600 Directeur de publication : Serge Bousquet-Cassagne, président de la Chambre d'agriculture 47 - Rédactrice en chef : Fanny Marcati. Coordination de la rédaction : Maude Le Corre. Rédacteurs : Fanny Marcati, Maude Le Corre, Adrien Lasnier, Delphine Cordaz. Secrétariat de rédaction et maquette : Delphine Cordaz. Crédits photos : Chambre d'agriculture, Fédération départementale de chasse 47, Fanny Marcati, Delphine Cordaz, Maude Le Corre, Adrien Lasnier. Publicité : Maryline Besoli - Petites annonces : Rania Bouteumera - Impression : Groupelprim (33). Dépôt légal 2218. N°94 Décembre 2021. Les articles parus dans "Campagnes 47" sous une signature individuelle n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs. Les textes et insertions publicitaires sont publiés sous la responsabilité de leurs auteurs. La reproduction même partielle des articles parus dans "Campagnes 47" est interdite sauf accord écrit préalable.

## BULLETIN D'ABONNEMENT



9€30TTC  
PAR N°  
11 N° PAR AN

Des questions ?  
Contactez-nous :  
r.bouteumera@reussirfl.com



**REUSSIR** Fruits & Légumes

Nourrir votre performance

### La revue technique dédiée aux producteurs de fruits et légumes

Retrouvez toutes les actualités et les informations techniques sur les problématiques qui vous concernent.

Reportages et interviews, techniques, analyses des marchés du local à l'international.

## Vos Petites annonces

**La ligne de 30 signes 4 euros  
ou 7euros encadré (TVA 20% incluse).**

**Règlement : à joindre obligatoirement à votre grille-réponse par chèque, mandat ou virement à l'ordre de Publications-Agricoles, 51 rue Albert Camus BP 20131 - 47004 Agen cedex. Renseignements : 05 53 77 83 70**

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_  
Société/organisme : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
Code Postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_  
Tél. : \_\_\_\_\_ Mobile : \_\_\_\_\_  
Nombre de lignes : \_\_\_\_\_ Nombre d'annonces : \_\_\_\_\_  
Montant total : \_\_\_\_\_ euros TTC. Signature : \_\_\_\_\_

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 vendredi de 8h30 à 18h00 et le samedi de 8h30 à 12h00

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

du lundi au samedi de 8h30 à 20h30 et le dimanche de 9h00 à 12h30

\* 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 01/10/2021. 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) souscrite auprès de Cardif Assurance Vie et Cardif Assurances Risques Divers.

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

**cetelem**  
Plus responsables, ensemble



Vibrez LOCAL

# TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION

MANGEZ  
VIVEZ  
fermier  
47



Télécharger dans  
l'App Store

DISPONIBLE SUR  
Google Play

