

Samedi 21 novembre 2009

Découverte de la vie à la ferme

Matin : Visite d'une ferme d'élevage de chèvres Angora à Aillas près de La Réole.

Après-midi : Visite d'une ferme « pédagogique », avec exposé sur la vie agricole et les relations avec l'administration.

Partis de la Tannerie, nous sommes une vingtaine à participer à cette sortie et nous arrivons vers 10 h à la ferme d'élevage près d'Aillas.



Nous sommes chaleureusement accueillis par Marie-Hélène Nègre qui gère cette ferme avec enthousiasme. Elle nous amène dans la bergerie et au milieu de son troupeau, elle nous parle de cet élevage si particulier. La chèvre angora est originaire de Turquie, dans la province d' Ankara.



Le troupeau actuel est constitué d'environ 150 bêtes. C'est un des dix plus grands troupeaux de France.(Il y a près de 100 éleveurs en tout).

Il a été constitué en 1986 avec seulement quelques bêtes ; il a été agrandi ensuite avec des chèvres venant de différents lieux (Afrique du sud, Texas...). Les bêtes ont été sélectionnées et choisies en fonction de plusieurs critères, notamment la finesse de la toison.

On peut voir dans le troupeau des toisons bouclées ou longues et des caractéristiques variées par exemple au niveau des cornes !

Notre hôtesse nous parle avec « amour » de ses chèvres.

- Chaque chèvre a une fiche très détaillée notamment sur sa généalogie.
- Les maladies.
- Les tontes : deux fois par an.
- La nourriture et les pacages dans les friches et collines alentour.
- Leur durée de vie de 10 à 12 ans.

Notre hôtesse répond aux nombreuses questions posées par les visiteurs, très intéressés.

Après la visite de l'étable, nous allons à l'espace traitement des toisons.
La tonte est non seulement une nécessité pour des raisons de santé, mais aussi pour fournir la matière première pour l'exploitation des fibres angora et l'industrialisation qui suit pour les produits « mohair ».
Elle s'effectue au printemps et à l'automne ; il faut qu'il fasse beau.
Les « tondeurs » sont des spécialistes, mais ici c'est Denis Nègre qui opère.
Au début on utilisait des ciseaux, mais maintenant on emploie du matériel électrique.

Notons qu'à la journée « portes ouverte »' au mois d'octobre chaque année, une démonstration de tonte est effectuée.

Ensuite, sur une grande table on trie à la main les toisons selon leur qualité, en rejetant celles qui sont « souillées ».



Ces toisons sont envoyées chez des façonniers pour être traitées : lavage, cardage, filage, teinture...)
Il y a des coopératives, notamment dans le Tarn qui se chargent de ces opérations.
Un organisme ITF à Mazamet analyse le diamètre et les caractéristiques des fibres afin de pouvoir en définir ses qualités.

La commercialisation est encore très artisanale ; c'est du chacun pour soi !
Elle s'effectue par internet, ou auprès d'artisans, des foires ...etc.
La gamme de produits finis est très large.

Les toisons souillées sont destinées à faire de l'engrais.

Les fils fins sont utilisés pour tout ce qui est près du corps (vêtements).

Les fils plus épais sont pour la fabrication des plaids, des couvertures... etc.

Tous ces produits sont incroyablement doux au toucher.

De nombreuses questions sont posées sur l'alimentation (très importante pour la qualité des fibres), la génétique, le rendement, la commercialisation, les « suints » qui sont utilisés en cosmétique.

Nous assistons à une projection video qui résume les caractéristiques de cet élevage si particulier de la chèvre angora.

Nous terminons par la boutique où sont exposés et vendus toutes sorte d'articles.



En résumé, nous avons beaucoup apprécié à la fois l'enthousiasme et la passion de ces éleveurs, en même temps que leur professionnalisme et leur volonté de se glisser dans le monde moderne avec les outils actuels, tout en gardant la dimension humaine de leur entreprise.

Nous nous rendons ensuite à notre deuxième rendez-vous, à la ferme BEYLET à Brannens, près de Langon.

Le propriétaire, M.DUSSAU met à notre disposition de grandes tables avec des sièges, ce qui nous permet de consommer notre pique-nique dans des conditions favorables ; en plus le soleil fait une timide apparition ce qui nous permet de déjeuner dehors !

Notre hôte nous parle de cette commune rurale de 600 ha dont il est le maire.

L'agriculture tient une grande place : céréales, haricots verts, tabac blond, élevage poulets, vache (lait cru).. De nombreux bois cachent des palombières où la chasse à la palombe demeure une activité encore très vivace à l'automne.

Comme partout le nombre d'agriculteurs a fortement baissé ; il n'y en a plus que 10.

Les enfants sont scolarisés à Auros (ramassage scolaire) et à Langon.

Il y a encore plusieurs médecins et pour les soins importants il y a l'hôpital de Langon qui n'est qu'à 10 km.



M.Duffau est un ancien agriculteur à la retraite, et passionné au point de vouloir transmettre cet amour de la campagne à travers des visites de scolaires (sa ferme est dite pédagogique) et des installations parfaitement entretenues.

Ainsi nous visitons la basse-cour où règnent toutes sortes d'animaux (oies, poules, canards), dont certaines espèces sont en voie de disparition. Et proche de la maison un magnifique cochon noir (Arthur) qui fait la joie des enfants !



Nous visitons également une ancienne exploitation d'élevage de poulets. A l'époque il y avait 2300 poulets dans ce hangar ; néanmoins un grand espace de prairie et de bois permettait à ces poulets de s'ébattre dans la nature.

Bien sûr, nous avons de nombreuses explications sur les élevages de poulets ; dans cette ferme ils avaient la marque LABEL ; cela implique un cahier des charges très strict (souche (origine), alimentation parfaitement définie en fonction de l'âge (protéines végétales), durée de vie (82 jours et 2,2 kgs), conditions d'hygiène, espaces (ventilation, chauffage (gaz)...), parcours en plein air (surface).



La production d'haricots verts est aussi très règlementée. C'est l'usine agroalimentaire « DAUCY » , dans le Lot et Garonne qui règle tout. Elle vient semer sur la terre du paysan préalablement préparée.

Le suivi de la pousse est fait par le paysan avec des produits spécifiques définis par l'usine avec constitution d'une fiche de traçabilité.

Des techniciens de l'usine peuvent éventuellement contrôler sur place et répondre aux problèmes rencontrés.

L'usine vient ensuite récolter au bout de 60 jours et les produits sont alors livrés à l'usine.

Il y a deux récoltes par an, mais cela une année sur quatre ; entre temps sur la parcelle on cultive du maïs.

C'est ce qu'on appelle de l'agriculture raisonnée.

Il paraît que la culture « Bio » est très difficile à mettre en œuvre en raison des nombreuses mauvaises herbes qui polluent l'espace. (Une seule exploitation dans le secteur).

L'irrigation se fait avec un réseau d'eau qui utilise l'eau de la Garonne et qu'on envisage d'étendre à toutes les installations du village.

Les engrais sont d'origine marine (algues) qui apportent beaucoup d'oligo-éléments.

De nombreuses questions et discussions donnent à cette rencontre un intérêt très grand.

M.Dussau nous emmène ensuite à une balade sur sa propriété et même plus loin jusqu'au centre du village où nous visitons la très belle église romane de Brannens, dédiée à St Sulpice et restaurée en 1988.

Elle abrite une des plus vieilles cloches du département et date de 1511.

Nous en profitons pour admirer la salle des fêtes et jeter un coup d'œil sur la Mairie.

Ce charmant village, à l'écart des grandes agglomérations nous ravit.



Nous passons ensuite à travers des bois au sommet desquels un réseau extrêmement sophistiqué conduit aux palombières disséminées sur la crête. Nous avons de nombreuses explications sur cette tradition très ancrée dans le milieu rural de cette région.



Cette visite très conviviale, grâce à l'ouverture et la disponibilité de notre hôte, nous a donné un aperçu sur la vie d'une collectivité rurale en 2009 et les problèmes rencontrés. On ressent une grande interrogation de cette population très sensible à l'environnement et qui doit s'adapter à un monde moderne parfois bien désincarné et froid.

