

Barbezieux

Le cheptel du lycée agricole certifié biologique

SALLES-DE-BARBEZIEUX Les premiers veaux labélisés bio seront commercialisés dans quinze jours. Une conversion vers l'agriculture bio non sans divergences qui a duré deux ans

Vendredi n'était pas un jour comme les autres au lycée professionnel agricole (LPA) Félix-Gaillard. Ce jour-là, le cheptel de l'exploitation pédagogique était officiellement certifié en agriculture biologique. Les premiers veaux de race limousine labélisés bio seront commercialisés dans quinze jours « dans un circuit particulier car ils sont nés durant le processus de conversion », renseigne David Leservoier, le chef d'exploitation. Les premiers veaux « 100 % bio » naîtront l'automne prochain.

L'aboutissement d'un travail démarré il y a trois ans par des élèves en bac pro conduite et gestion agricole du LPA associés à des étudiants en BTS analyse conduite et stratégie de l'entreprise agricole de l'Oisellerie, à La Couronne. Ils ont travaillé sur un projet de conversion bio de la partie élevage de l'exploitation du LPA. Une étude validée par le conseil d'exploitation, début 2017. Le cheptel d'environ 70 têtes et les terres exploitées pour l'alimentation des animaux (45 hectares dont 30 hectares de prairie) sont alors passés par la phase de conversion. Une période qui a duré deux ans.

« Nous avons remis les vaches à l'herbe gérée différemment, explique David Leservoier. Nous avons aussi limité les intrants. Il ne nous reste aujourd'hui plus que le bloc de sel, lui-même certifié bio. » Avec des premiers résultats encourageants qui tendent vers une meilleure valorisation de la production : veau rosé et vache à viande. Et ce, bien que la sécheresse en 2018 n'ait pas permis à l'exploitation d'être autonome en fourrage alors même que le lycée a augmenté son foncier.

Vers de la vente directe

Depuis le processus de conversion, le lycée exploite 6 hectares supplémentaires sur la commune de Saint-Hilaire, dans la



Nés en cours de conversion bio, les veaux seront commercialisés dans un circuit particulier. PH. D. L.

zone de captage protégée de Chez Drouillard. « Nous avons aussi rencontré des difficultés dans la maîtrise des mauvaises herbes ou la gestion de la fertilisation. Et je sais que nous avons encore des choses à apprendre. »

Des méthodes et techniques que le chef d'exploitation partage avec des voisins agriculteurs. « Il y en a un qui a ressorti sa vieille bineuse pour éliminer les herbes de nos champs mécaniquement et ça lui a donné des idées. » La lutte contre les parasites et la maîtrise de la reproduction leur ont également donné du fil à retordre.

Des efforts qui devraient payer à terme. L'amélioration des marges de l'exploitation a été évaluée entre 16 000 et 18 000 euros avec une production annuelle d'une trentaine de veaux et de six à huit vaches. La commercialisation sera assurée par la coopérative Le Pré Vert, basée à Périgueux. Veaux et vaches du LPA alimenteront en majorité les magasins de proximité bio sachant que l'éta-

PORTES OUVERTES

Le lycée professionnel agricole (LPA) Félix-Gaillard de Salles-de-Barbezieux organise une seconde journée portes ouverte, vendredi, de 15 h à 18 h. Ce temps de rencontre aura pour thème l'orientation et sera notamment destiné aux futurs élèves de 3^e. Ce même

blissement prévoit de faire de la vente directe.

Pas d'endoctrinement

« L'objectif premier de ce projet demeure pédagogique, sans faire d'endoctrinement », recentre Yann Berret, le proviseur. « On se situe sur des petites révolutions douces mais on veut que les élèves se posent des questions en sortant du lycée sur leurs pratiques plus respectueuses de l'environnement. C'est une mission de service public que de mettre l'agriculteur dans cette voie. » Tout n'a pas été rose pour autant. Des

divergences ont émergé durant ces deux dernières années « parmi les élèves et le personnel, y compris chez les enseignants », pointe David Leservoier. « Il a fallu arrêter des automatismes et combattre des idées préconçues face à la peur de l'inconnu et du changement. » Des postures qui ont évolué pour la grande satisfaction du proviseur. « Il suffit de visionner le film réalisé au début et à la fin du projet avec les témoignages d'élèves. Les mêmes qui étaient septiques reconnaissent que l'élevage bio, c'est possible. »

« **Delphine Lamy** »

ÉCHOS DU MINAGE

Ciné débat ce soir avec Attac

BARBEZIEUX-SAINT-HILAIRE Le groupe Attac (Association pour la taxation des transactions financières et pour l'action citoyenne) de Barbezieux et Les Bonimenteurs proposent ce soir à 20 h 30 au cinéma Le Club une soirée ciné-débat autour du film de Stéphane Brizé « En Guerre » avec, dans le rôle principal, Vincent Lindon. Le synopsis : « Malgré de lourds sacrifices financiers de la part des salariés et un bénéfice record de leur entreprise, la direction de l'usine Perrin Industrie décide néanmoins la fermeture totale du site. Accord bafofé, promesses non respectées, les 1100 salariés emmenés par leur porte-parole, Laurent Amédéo, refusent cette décision brutale et vont tout tenter pour sauver leur emploi. » Le débat qui suivra sera animé par Jérôme Coutelle, délégué CGT chez Ford à Blanquefort. Tarifs habituels.

EN BREF

PRÉCISION CONCERNANT L'INAUGURATION DE LA BOULE D'OR

Arrivés au début de l'année, Mélanie Mario et Fabrice Maindron sont les nouveaux propriétaires de l'hôtel-restaurant La Boule d'or, situé sur le boulevard Gambetta. Le binôme organise un cocktail de bienvenue et une inauguration de l'établissement vendredi à partir de 18 heures mais uniquement sur réservation. Renseignements au 05 45 78 64 13.

AGENDA

AUJOURD'HUI

Marché. En centre-ville, de 8 h à 12 h 30.

Mairie. Rue Marcel-Jambon. Ouverture de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h. Tél. 05 45 78 20 22.

Crèche La Coopé des P'tits B. Avenue Mendès-France. Entrée par le stade de la gare. Ouverture de 7 h 30 à 18 h 30. Tél. 05 45 78 64 01.

Comité Croix-Rouge. Rue Charles-Virolleau. Distribution alimentaire et vestiaire, de 13 h 30 à 17 h. Tél. 05 45 78 12 75.

Pas de vignoble ni de poules bio

La certification bio n'englobe pas l'ensemble de l'exploitation du lycée agricole. Le vignoble d'une vingtaine d'hectares (cognac, pineau et jus de raisin) et le poulailler (poulets de race Barbezieux et poulets fermiers) demeurent en agriculture conventionnelle.

Si la question du passage en bio du vignoble ne s'est jamais vraiment posée, le conseil d'exploitation du lycée a réfléchi à produire du poulet bio. Le coût de l'alimentation et le cahier des charges impo-

sé par l'Aspoulba (Association pour la sauvegarde de la poule de Barbezieux) qui ne permet pas la commercialisation en bio ont stoppé la réflexion.

Pour autant, l'établissement poursuit ses efforts en matière de protection de l'environnement. Il a récemment obtenu la certification haute valeur environnementale. Celle-ci permet d'attester que les éléments de biodiversité (haies, bandes enherbées, arbres...) sont très largement présents sur l'exploitation et

que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement est réduite au minimum. « Nous sommes directement passés du premier au troisième et dernier niveau », se félicite Yann Berret, le proviseur. L'établissement va aussi s'équiper d'un pulvérisateur confiné et d'un intercep (désherbage mécanique) pour diminuer les traitements de la vigne. Un investissement lourd évalué entre 50 000 et 70 000 euros avec l'aide de la Région.

D. L.



4 099€

Autoportée HONDA 2417 HTE
Bicylindre Honda GCV
Mulching intégré
Plateau 102 cm
Bac 320 litres
GARANTIE 5 ANS

Réglez en 10 ou 20 fois sans frais !

VENTE - ATELIER - LOCATION

ST-ANDRE-DE-CUBZAC
La Garosse
05 57 43 38 43

HERRIBERRY